



 Sale Cottura Mosto di Birra

 Beer Brewhouses

spadoni
BEER DIVISION 



MBS 600 / 1200 / 2000
Automatic Series



Sale Cottura Mosto di Birra

La **Spadoni Beer Division s.r.l.**, azienda di famiglia, con sede ad Altivole (TV), nata dalla Spadoni Meccanica s.r.l. azienda fondata nel 1951 e leader nel settore della filtrazione, della refrigerazione e degli impianti chiavi in mano, produce Sale Cottura da 3 hl a 100 hl sempre più evolute e tutto ciò che compone l'impianto completo (serbatoi multifunzione brevettati, accessori come hop back, hop rocket, propagatore dei lieviti, impianti cip, carbonatori, mash filter etc...)

L'azienda offre sale cottura da 2 fino a 5 tini, dotate oltretutto di un nuovo sistema di miscelazione brevettato e con la possibilità di sostituire il tino filtrazione con il mash filter.

Gli impianti sono progettati e realizzati nel rispetto di tutte le esigenze tecnologiche e di igiene, nell'allestimento di tipo industriale in Aisi 304/Aisi 316 o in rame, con tutti i controlli automatici e predisposti per l'Industry 4.0; inoltre sono del tipo tradizionale 'all grain' per birre sia ad alta che a bassa fermentazione.

L'azienda sviluppa continuamente progetti innovativi che hanno dato vita a brevetti anche internazionali e che puntano al miglioramento della qualità del lavoro degli operatori.



Beer Brewhouses

The **Spadoni Beer Division s.r.l.**, with site located in Altivole (ITALY) founded by Meccanica Spadoni, company founded in 1951 and leader in filtration, refrigeration and turnkey plants produces brewhouses from 3 hl to 100 hl increasingly advanced and everything that makes up the complete system (patented multifunction tanks, accessoires like hop back, hop rocket, yeast propagator, cip system, carbonator, mash filter etc...) .

The company produces brewhouses from 2 to 5 tunes, equipped on a patented new stirring system for mashing and with the possibility to replace the filtering tun with the mash filter.

The plants are designed in compliance with all technological and hygiene needs, in the industrial-type set-up made in stell Aisi 304 / Aisi 316 or copper covered, with all automatic controls and prepared for Industry 4.0; the systems are of the traditional 'all grain' type for both high and low fermentation beers.

The company continuously develops innovative projects that gave Patents also international and that they aim at the better way of working for clients.

Con noi la tua idea diventa realtà

- Studio di fattibilità
- Ideazione e strategia
- Disegno del progetto
- Costruzione e design
- Produzione
- Montaggio e messa in funzione
- Manutenzione e assistenza
- Preparazione della ricetta e tipi di birra
- Formazione

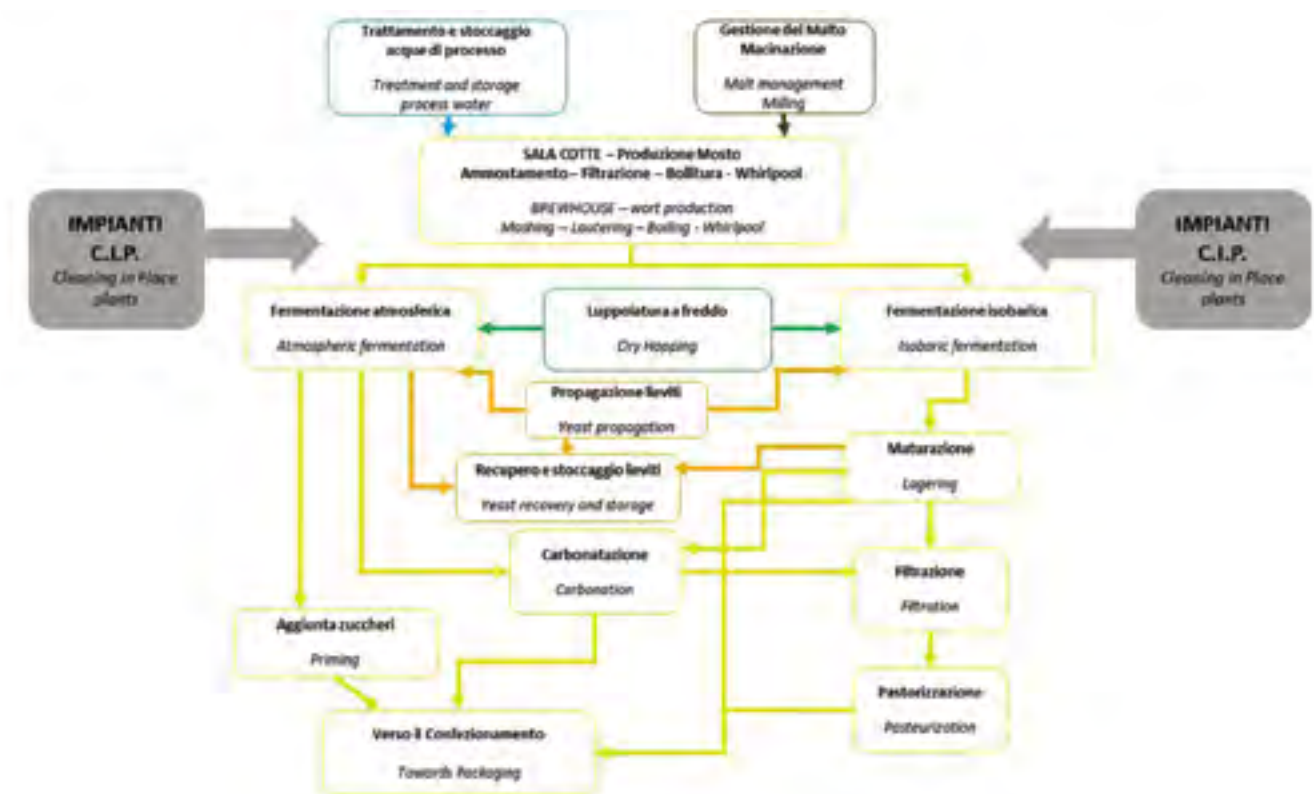


With us your idea becomes reality

- Feasibility study
- Concept and strategy
- Project drawing
- Construction and design
- Production
- Assembly and commissioning
- Maintenance and assistance
- Recipe engineering for different types of beer
- Training

Spadoni Beer Division il tuo partner di fiducia nella gestione del processo

Spadoni Beer Division your trusted partner in process management



Serie MBS 600/1200/2000 - 3 tini automatiche

Caratteristiche tecniche / Punti di forza

SOLUZIONE	CONFIGURAZIONE	RISCALDAMENTO	DIMENSIONI (mm)
MBS 600	3 tini	Vapore	5450x2150 H=2200
MBS 1200	3 tini	Vapore	5450x2150 H=2200
MBS 2000	3 tini	Vapore	8000x3200 H=3600

- Configurazione a 3 tini (tino ammostamento, tino filtrazione e tino ebollizione/whirlpool) con due tini riscaldati per un'ottimizzazione e velocizzazione del processo produttivo
- Possibilità di svolgere 3 cotte in meno di 12 ore
- Predisposizione per idratatore del malto
- Predisposizione per ingresso del malto mediante il sistema di trasporto del malto
- Alti rendimenti in filtrazione non solo grazie al setto filtrante wedge wire
- Dispositivo tagliatrebbeie sotto inverter con dispositivo di sollevamento (di serie per MBS 2000)
- Scarico totale automatico del trub o precipitato a caldo dopo whirlpool
- Sensori per lettura livello automatici (di serie per MBS 2000, opzionale per MBS 1200 e MBS 600)
- Trasferimento automatico del prodotto tra i tini
- Caricamento automatico delle acque (di serie per MBS 2000, opzionale per MBS 1200 e MBS 600)
- Sistemi ausiliari di emergenza per evitare l'interruzione del processo
- N°2 pompe sanitarie con regolazione dei flussi di lavoro mediante inverter
- Sistema di autocip della sala cottura
- Tubazioni semplici ma essenziali per un'efficace sanificazione in tempi brevissimi
- Recupero energetico e miglior utilizzo dell'acqua di processo grazie al sistema di raffreddamento del mosto bollito composto da serbatoio acqua gelida, scambiatore di calore a placche e serbatoio acqua calda
- Telaio con tubolari, piattaforma e scale antiscivolo per migliorare la pulizia della postazione di lavoro e la sicurezza dell'operatore
- Quadro elettrico con interfaccia touch screen per un controllo completo ed ergonomico del processo produttivo
- Quadro elettrico dotato di comandi per la gestione del riscaldamento e delle valvole di miscelazione delle acque (processo, sparging e lavaggi), di tutte le fasi del processo compresa la gestione della cantina di fermentazione mediante piani di fermentazione
- Teleassistenza
- Predisposto per il protocollo Industry 4.0

Technical features / Strengths

SOLUTION	CONFIGURATION	HEATING	DIMENSIONG (mm)
MBS 600	3 vessels	Steam	5450x2150 H=2200
MBS 1200	3 vessels	Steam	5450x2150 H=2200
MBS 2000	3 vessels	Steam	8000x3200 H=3600

- 3 vessels configuration (mash tun, lauter tun and boiling / whirlpool tun) with two heated vessels for optimization and speeding up of the production process
- Triple brew process management in less than 12 hours
- Predisposition for malt hydrator in mash tun
- Predisposition for malt incoming through the malt transport system
- High filtration efficiency not only thanks to the wedge wire filter floor
- Under inverter stirrer with lifting device (standard for MBS 2000)
- Automatic total discharge of the trub after whirlpool
- Automatic level reading sensors (standard for MBS 2000, optional for MBS 1200 and MBS 600)
- Automatic transfer of the product between the vessels
- Automatic process water filling (standard for MBS 2000, optional for MBS 1200 and MBS 600)
- Emergency auxiliary systems to avoid the interruption of the process
- N ° 2 sanitary pumps with flow regulation
- Brewhouse auto clean system
- Simple but essential pipes for effective sanitization in a very short time
- Energy recovery and better use of process water thanks to the boiled wort cooling system consisting of a cold water tank, plate heat exchanger and hot water tank
- Frame with tubulars, platform and non-slip grided stairs to improve the cleanliness of the workstation and operator safety
- Electrical panel with touch screen interface for complete and ergonomic control of the production process
- Electric panel equipped with controls for the management of heating and water mixing valves (process, sparging and washing), of all the phases of the process including the management of the fermentation cellar
- Remote assistance
- Prepared for the Industry 4.0 protocol

MBS 600/1200/2000 - 3 tunes automatic Series

 Per questi modelli è previsto il riscaldamento di n°2 tini, ottenuto con circolazione forzata di vapore surriscaldato in moto turbolento da sorgente esterna (generatore di vapore alimentato mediante combustibili, elettricità o biomassa).

 In these models, the heating of 2 tuns, obtained with forced circulation of steam in turbulent motion from an external source (steam generator powered by fuels, electricity or biomass).

MBS 600 3 tini
MBS 600 3 tunes



MBS 1200 3 tini
MBS 1200 3 tunes



MBS 2000 3 tini
MBS 2000 3 tunes



Particolari - Details



 Ingresso in tino miscela per trasporto malto con idratatore del malto

 Entry into the Mash Tun for malt transport system with malt hydrator



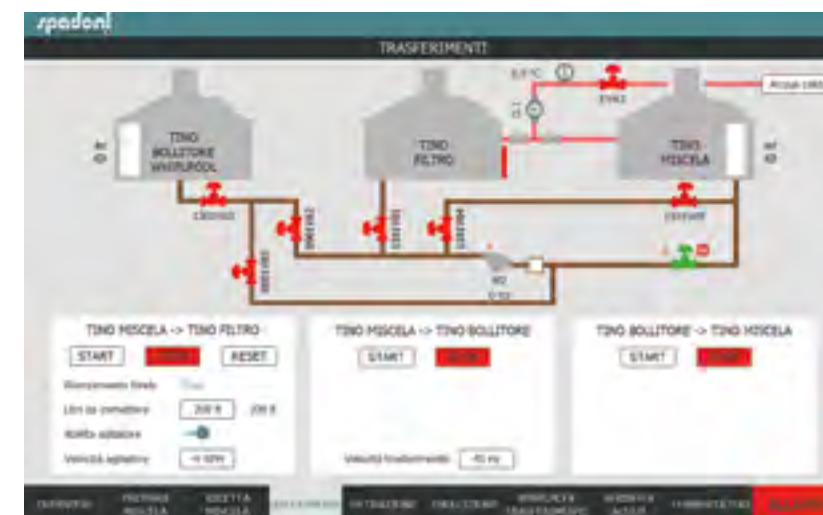
 Configurazione a tre tini per alta produttività
3 cotte in meno di 14/15 ore

 High productivity
three tuns configuration
within 14/15 hours for 3 brews

Particolari - Details

 Sistema di condensazione e scarico delle condense

 Vapour condensation and discharge system



 Software per gestione automatica

 Automatic management software



 Valvole pneumatiche per il trasferimento del prodotto

 Pneumatic valves for product transfer



È DA 70 ANNI CHE FACCIAMO LA DIFFERENZA
WE HAVE BEEN MAKING A DIFFERENCE FOR 70 YEARS



Stabilimento di Orvieto (TR)



Stabilimento di Altivole (TV)



SPADONI Beer Division S.r.l.
 Via Mure, 11 - 31030 Altivole (TV) Italy
 Tel. +39 0423 923124
info@spadoni.it - spadoni.ba@spadoni.it
www.spadonibeer.it - www.spadoni.it