



Ghidi®

PROGETTIAMO E REALIZZIAMO

Serbatoi in acciaio inox



Homebrewing

Ghidi®



1. Smart Homebrewing 30/40

SMART 30/40 è un' **innovativa macchina per la produzione di birra artigianale.**

E' completamente costruita in acciaio AISI 304 certificato di origine europea e **permette di eseguire le fasi di mashing, filtraggio e sparging in maniera semplice e veloce.**

Avendo una capacità utile di 40 litri, consente di produrre fino a 30 litri di mosto utilizzando il metodo RIMS ALL GRAIN.

L'innovativa resistenza elettrica, posizionata esternamente, permette una migliore efficienza energetica (assorbimento massimo 2,2 Kw/h), una

maggiore facilità di pulizia e l'eliminazione del problema della caramellizzazione degli zuccheri.

Il ricircolo del mosto è garantito da una pompa e da tubazioni con raccordi, in acciaio aisi 304, facili da pulire.

Il cestello interno, utilizzabile sia per il metodo BIAB che per lo sparging tradizionale, è dotato di un sistema di sollevamento e di bloccaggio in posizione sollevata che consente un facile drenaggio delle trebbie.

La macchina è dotata, inoltre, di un pannello di controllo, con il quale è possibile impostare la temperatura desiderata per i vari step.



1.

[Patented]

2. Fermentatori a fondo piano

da 25 a 200 litri

3. Fermentatori tronco conici

da 60 a 300 litri

4. Tino di ammostamento filtrante

da 60 litri

5. Pentole e cesti filtranti

da 30 fino a 500 litri



5.



3.



2.



4.

Professional Brewing



- ▶ **Fermentatori tronco conici** da 300 fino a 5000 litri con **controllo di temperatura** anche isolati termicamente

Smart **Professional Brewing 150** ▶



Ghidi®

GHIDI METALLI Srl - Via Circonvallazione, 64 - 51011 Borgo a Buggiano (PT) Italia
Tel. +39 0572 32216 - Fax +39 0572 30887 - www.ghidimetalli.it - sales@ghidimetalli.it



Smart Homebrewing 30/40

DOTAZIONE DI SERIE



1. Resistenza elettrica esterna (consumo max 2,2 kwh)
2. Pannello di controllo temperatura
3. Cestello inox sollevabile
4. Pompa di ricircolo con raccordi inox
5. Coperchio inox
6. Maniglie inox
7. Valvola inox 1/2"
8. Finiture dorate

CODICE	LITRI	Ø	H
SMART3040	40	510	750

Fermentatori a fondo piano da 25 a 200 litri

CODICE	LITRI	Ø	H
B30025	25	365	250
B30030	30	365	300
B30050	50	365	500
B30075	75	365	750
B30100	100	410	750
B30150	150	510	750
B30200	200	510	1000



DOTAZIONE DI SERIE



1. Coperchio
2. Fascetta e guarnizione
3. Maniglie
4. Valvola inox 1/2"
5. Gorgogliatore* o valvola doppio effetto

CODICE	DESCRIZIONE
6011	Treppiedi inox per fermentatore lt 25-30-50-75
6012	Treppiedi inox per fermentatore lt 100
6013	Treppiedi inox per fermentatore lt 150-200

ACCESSORI A PAGAMENTO



Fermentatori tronco conici da 60 a 300 litri

CODICE	LITRI	Ø	H1	HT
B160060	60	365	500	1210
B160110	110	410	750	1460
B160150	150	510	625	1455
B160300	300	620	850	1780

DOTAZIONE DI SERIE



1. Coperchio
2. Fascetta e guarnizione
3. Valvola inox 1/2" al prelievo
4. Valvola inox 1" con portagomma allo scarico
5. Piedi smontabili
6. Valvola mopen doppio effetto

3.



Tino da ammostamento filtrante

CODICE	LITRI	Ø	H
B180060	60	410	1200

DOTAZIONE DI SERIE



1. Coperchio inox
2. Pala con elica per mescolamento manuale
3. Cesto inox sollevabile
4. Maniglia inox
5. Valvola inox 1/2"



4.

Pentole e cesti filtranti da 30 fino a 500 litri

CODICE	LITRI	Ø	H
1030	30	365	300
1060	60	410	500
1100	100	510	500
1150	150	620	500
1200	200	720	500
1500	500	920	750



5.

ACCESSORI A PAGAMENTO

CODICE	DESCRIZIONE
8001	Fondo spargifiamma pentola lt 30
8002	Fondo spargifiamma pentola lt 60
8003	Fondo spargifiamma pentola lt 100
8004	Fondo spargifiamma pentola lt 150
8005	Fondo spargifiamma pentola lt 200
8006	Fondo spargifiamma pentola lt 500
BAV0004	Rubinetto inox 1/2" su manicotto prolungato
B7011	Coperchio inox per pentola lt 30
B7012	Coperchio inox per pentola lt 60
B7013	Coperchio inox per pentola lt 100
B7014	Coperchio inox per pentola lt 150
B7015	Coperchio inox per pentola lt 200
B7016	Coperchio inox per pentola lt 500

Cesti filtranti da 30 fino a 500 litri

CODICE	LITRI	Ø	H
9030	30	335	300
9060	60	380	500
9100	100	480	500
9150	150	590	500
9200	200	690	500
9500	500	890	750

5.



Fermentatori tronco conici da 300 fino a 5000 litri con controllo di temperatura anche isolati termicamente

CODICE	Litri nom.	Litri cono	Litri tot.	Ø	H1 mm	HT mm
B170300	300	85	384	720	750	1990
B170600	600	177	770	920	900	2350
B170800	800	177	980	920	1250	2700
B171000	1000	328	1320	1160	1000	2650
B172000	2000	510	2510	1310	1500	3290

DOTAZIONE DI SERIE



1. Chiusino superiore diam. 400mm frontale*
2. Fondo conico 60°
3. Valvola moplen doppio effetto
4. Tubo di carico con raccordo din o clamp
5. Raccordi di scarico e prelievo din o clamp
6. Piedi regolabili

CODICE	DESCRIZIONE
AP0002	Portella inferiore circolare diam. 300mm
BAF0002	Fascia laterale controllo temperatura H 600mm per lt 300
BAF0005	Fascia laterale controllo temp. H 600mm per lt 600/800
BAF0007	Fascia laterale controllo temperatura H 600mm per lt 1000
BAF0009	Fascia laterale controllo temperatura H 600mm per lt 2000
BAF0022	Fascia sul cono controllo temperatura H 300mm per lt 300
BAF0025	Fascia sul cono controllo temp. H 300mm per lt 600/800
BAF0027	Fascia sul cono controllo temperatura H 300mm per lt 1000
BAF0029	Fascia sul cono controllo temp. H 300mm per lt 2000
B7090	Prelevacampioni DIN DN 15
B7091	Segnalivello DIN DN 15 con lamiera di protezione e rientro
AZ0041	Termometro inox analogico
BAZ0071	Sfera di lavaggio inox collegata con il segnalivello
AV0305	Valvola inox a farfalla 32 DIN
AV0300	Valvola inox a farfalla 40 DIN
AV0301	Valvola inox a farfalla 50 DIN
AV0303	Valvola inox a farfalla 1"1/2 TRI-CLAMP
AV0304	Valvola inox a farfalla 2" TRI-CLAMP

ACCESSORI A PAGAMEN-



N.B*.: sul fermentatore lt 300 il chiusino è centrale

Professional Brewing

