

MINIMALTERIA

La minimalteria, MINIMALT-5, è un sistema All-in-One in cui le fasi di macerazione, germinazione ed essiccazione avvengono nella stessa macchina. Essa è in grado di lavorare 500 kg a ciclo di prodotto in entrata. Il software sviluppato da Zanin consente una gestione automatizzata del processo, i cui parametri di lavoro sono definiti dall'utente nella propria ricetta.

SERBATOIO VERTICALE

- Serbatoio verticale coibentato in acciaio inox AISI 304 completo di oblo di servizio
- Ventilazione e condotti aria a sezioni speciali, interni ed esterni
- Motorizzazione con trasmissione diretta alla coclea verticale
- Sonde di rilevamento temperatura-umidità
- Struttura di supporto costruzione con profilati rinforzati in acciaio inox AISI 304

PESATURA

- N° 4 celle di carico applicate alle gambe

RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO

- Batteria alettata riscaldamento dell'aria funzionante elettricamente
- Batteria alettata raffreddamento dell'aria
- Refrigeratore frigoriferi funzionante elettricamente o fonti rinnovabili

ARMADIO ELETTRICO

- costruito in base alle vigenti norme CEI-EN-60204-1 con componenti di qualità approvati e selezionati
- PLC di comando e controllo su tastiera TOUCH SCREEN

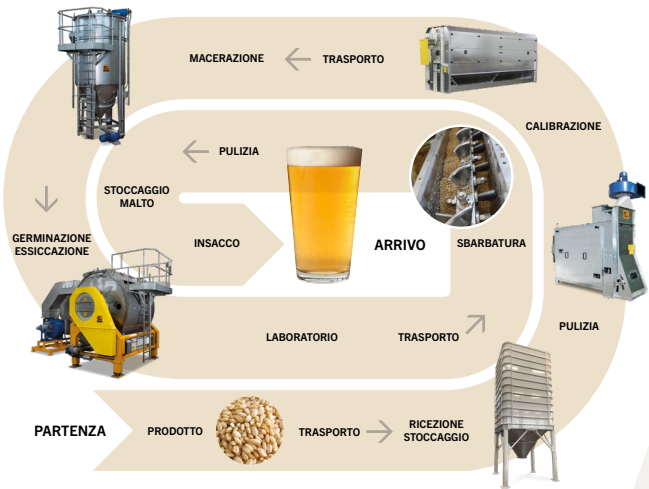


MODELLO	CAPACITÀ ORZO CICLO Kg.*	CICLI / MESE N°	DIMENSIONI mm
MINIMALT-5	500	5	2750 x 1850 x h = 3750

- 1 BATTERIE
- 2 SERRANDA DI RICIRCOLO ARIA
- 3 PORTELLO DI ISPEZIONE
- 4 CELLE DI CARICO
- 5 TOUCH SCREEN
- 6 VENTILATORE

IL PROCESSO

Zanin è in grado di realizzare soluzioni su misura per il cliente che vanno dalla ricezione della materia prima fino all'insacco del prodotto finito. E' fondamentale ricordare che il prodotto, prima del processo di maltazione, deve essere pulito e calibrato per ottenere quell'omogenità che definisce poi la qualità finale del malto.



*La portata è calcolata con orzo in entrata al 14% u.r. ben pulito e calibrato. Le dimensioni sono indicative e fanno fede alle schede tecniche.



MALTERIE
PER CEREALI E
SEMI GERMOGLIATI

www.zanin-italia.com



ZANIN s.r.l.
Viale delle Industrie, 1
31032 Casale sul Sile (TV)
Italia
T. +39 0422 785444
F. +39 0422 785805
www.zanin-italia.com

RIVENDITORE



MALTERIE per cereali e semi germogliati

La realizzazione di impianti di maltazione è stata per la nostra azienda un processo naturale, derivante dall’esperienza acquisita nella produzione di macchine per la lavorazione dei cereali e una maggior sensibilità in materia alimentare. Dopo decenni di prodotti ottenuti da grandi cicli di trasformazione, attualmente è sempre più diffusa la tendenza alla regionalizzazione. Così la produzione del proprio malto ha ripreso importanza per le piccole e medie realtà. Soprattutto per i birrifici artigianali, termini come “provenienza” e “terra” giocano ora un ruolo fondamentale.

MACERATORE

Il prodotto ben pulito e calibrato viene caricato nel maceratore attraverso una coclea o un altro tipo di trasportatore. Finito il carico, viene immessa dell’acqua a temperatura controllata per la fase di macerazione e, grazie al movimento forzato dell’acqua, le impurità residue vengono espulse. Il prodotto raggiunge l’umidità desiderata con fasi alternate di macerazione e tempi di riposo. Una volta che il prodotto risulta conforme viene travasato nella malteria a tamburo.



COMPONENTI:

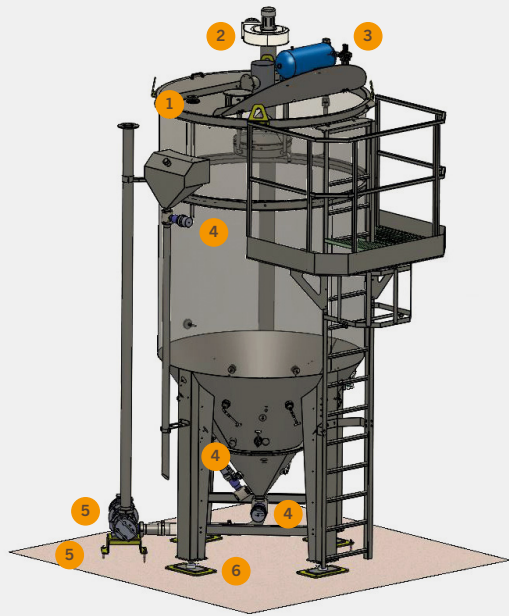
- Serbatoio verticale a fondo conico in acciaio inox AISI 304
- Valvole di comando e controllo aria-acqua
- Ventilatore estrazione CO₂
- Sistema di tracimazione acqua
- Struttura di supporto serbatoio, con profilati rinforzati in acciaio inox AISI 304
- Valvole pneumatiche per l’automazione di processo
- Sensore di livello
- Ballatoio con scaletta di controllo
- Copertura maceratore

PESATURA

- N° 4 celle di carico applicate alle gambe

Optional:

- Pompa di travaso prodotto (escluso tubazione)
- Serpentina riscaldamento acqua
- Coibentazione maceratore
- Sensore di temperatura
- Elevatore di carico prodotto



- ① SENSORE DI LIVELLO
- ② ASPIRATORE CO₂
- ③ SISTEMA AD IMPULSI D'ARIA
- ④ VALVOLA PNEUMATICA
- ⑤ POMPA DI TRAVASO
- ⑥ CELLE DI CARICO

MODELLO	CONTENUTO ton*	LUNGHEZZA mm	LARGHEZZA mm	ALTEZZA mm
MAC 20	2	3200	2250	4500
MAC 40	4	3600	2750	5200
MAC 60	6	4000	3250	5600
MAC 120	12	4675	3950	7400

*La portata è calcolata con orzo in entrata al 14% u.r. ben pulito e calibrato. Le dimensioni sono indicative e fanno fede alle schede tecniche.

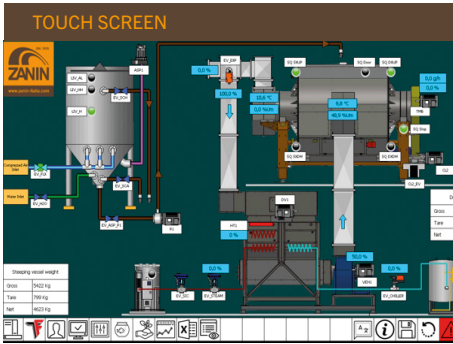


MALTERIA A TAMBURRO

La malteria a tamburo permette di eseguire le successive fasi della maltazione: la germinazione e l'essiccazione. Durante tali processi, il software di gestione, progettato dalla Zanin, controlla i valori di temperatura, areazione, miscelazione e le tempistiche impostati dall'utente nella sua ricetta. Questi parametri sono fondamentali per determinare la qualità finale del malto.

GESTIONE: Tramite un'interfaccia semplice ed intuitiva l'utente è in grado di impostare le ricette per la produzione di differenti tipi di malto, controllare o modificare i parametri di processo anche da remoto, visualizzare gli storici e i grafici di temperatura ed umidità. Il software, quindi, è in grado di gestire l'intero processo in maniera automatizzata in base alle direttive impostate dall'utente.

- ① GRUPPO CALDO - FREDDO
- ② VENTILATORE
- ③ CONDOTTO ARIA IN ENTRATA
- ④ MOTORIZZAZIONE
- ⑤ TAMBURO ROTANTE
- ⑥ CONDOTTO ARIA IN USCITA



MALTERIA A TAMBURRO E MACERATORE



MODELLO	CAPACITA' ORZO CICLO ton*	CICLI / MESE N°	DIMENSIONI TAMBURO mm
MALT-T 20	2,0	5	5400 x 5500 x h = 3400
MALT-T 40	4,0	5	8300 x 6200 x h = 3800
MALT-T 60	6,0	5	7250 x 6800 x h = 5100
MALT-T 120	12,0	5	10100 x 9000 x h = 6700

*La portata è calcolata con orzo in entrata al 14% u.r. ben pulito e calibrato. Le dimensioni sono indicative e fanno fede alle schede tecniche.