

DAL 1956



ZANIN

www.zanin-italia.com



MALTERIE PER CEREALI



UTILIZZO

Lo sviluppo delle malterie ha portato con gli anni ad avere un mercato mondiale sempre più ristretto dei produttori di malto e di conseguenza avere un prodotto non tracciabile. Oggi la tendenza è di produrre il cereale nel proprio territorio e di maltare il proprio prodotto con professionalità, questo permette di avere un malto di qualità per birre speciali, un malto di qualità per prodotti alimentari biologici.

ZANIN OFFRE 2 SOLUZIONI.

1) Malteria a tamburo

2) Sistema Saladin

1) MALTERIA A TAMBURO

IL SISTEMA DI MALTERIA A TAMBURO permette di lavorare piccoli lotti di cereale e di fare la macerazione al suo interno (optional: macerazione a parte).

MALTERIA A TAMBURO

Comprende:

- Tamburo di contenimento cereale interamente acciaio inox AISI 304 completo di coibentazione.
- Condotti aria interni ed esterni.
- Coclea di scarico malto.
- Gruppo di riscaldamento tipo aria-aria o batteria olio diatermico.
- Gruppo di raffreddamento con batteria e condizionatore.
- Dispositivi di controllo.
- Sistema di pesatura a celle di carico.



TOUCH SCREEN



| MODELLO | CAPACITA' ORZO CICLO t. * | CICLI MESE N° | DIMENSIONI TAMBURO mm |
|------------|------------------------------|------------------|--------------------------|
| MALT-T 25 | 2,5 | 5 | 4700x4700xh=3100 |
| MALT-T 40 | 4,0 | 5 | 5700x4700xh=3100 |
| MALT-T 60 | 6,0 | 5 | 7200x4700xh=3100 |
| MALT-T 100 | 10,0 | 5 | 7200x5100xh=3100 |

* La portata è calcolata con orzo in entrata al 14% u.r. ben pulito e calibrato.

2) SISTEMA SALADIN

SISTEMA SALADIN

MALTERIA A MULTI-CASSONE PER GRANDI PRODUZIONI IL SISTEMA DI MALTERIA "SALADIN" A .

MULTI-CASSONE permette di lavorare grosse quantità di cereale con un controllo costante del prodotto.

Comprende:

- Cassone pre-carico.
- Cassoni di germinazione.
- Cassone di pre-essiccazione.
- Cassone di essiccazione.
- Coclea di miscelazione e rivoltamento.
- Intelaiatura in ferro zincato con pannelli cemento precompresso tamponamenti e copertura in pannelli coibentati lana minerale.
- Gruppo di riscaldamento tipo batteria olio diatermico.
- Gruppo di raffreddamento con batteria e condizionatore per ogni modulo.
- Tubazioni e pareti di riciclo ed espulsione aria.
- Dispositivi elettronici di controllo.
- Quadro elettrico di comando.



IMPIANTO DI MALTAZIONE A CASSONI SISTEMA SALADIN

| MODELLO | PRODUZIONE 24/h* | DIMENSIONI CASSONE mm |
|-------------|---------------------|--------------------------|
| MALT-S 12x6 | 12 t | 41000x7300xh=7500 |

* La portata è calcolata con orzo in entrata al 14% u.r. ben pulito e calibrato.

MACERATORE

SISTEMA DI MACERAZIONE

IL SISTEMA DI MACERAZIONE permette il lavaggio del cereale con la separazione delle polveri e altri corpi presenti nel prodotto e nello stesso tempo avviene l'umidificazione del cereale chiamata macerazione.

MACERATORE

Comprende:

- Serbatoio cilindrico a fondo conico in acciaio inox aisi 304.
- Valvole di comando entrata uscita acqua e cereale.
- Pompe di aereazione.
- Ventilatore estrazione Co2.
- Sistema di trascinamento.
- Sonde e misuratori di temperatura.

OPTIONAL:

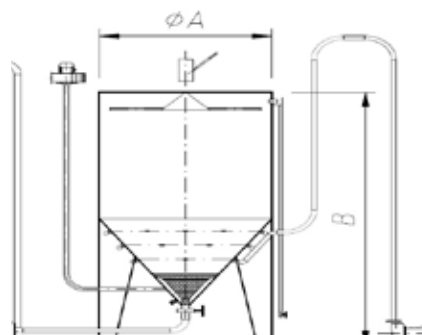
- Sistema di pesatura a celle di carico.



SOFFIANTE



POMPA DI TRAVASO



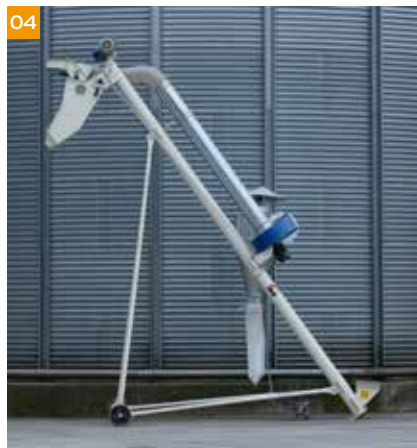
SCHEMA MACERAZIONE



GRUPPO MACERAZIONE

| MODELLO | CONTENUTO mc.* | A mm | B mm | C mm |
|---------|-------------------|---------|---------|---------|
| M 5 | 5 | 1650 | 3650 | 2100 |
| M 8 | 8 | 2000 | 4350 | 2300 |
| M 12 | 12 | 2250 | 4550 | 2500 |
| M 25 | 25 | 2800 | 6000 | 3500 |

* La portata è calcolata con orzo in entrata al 14% u.r. ben pulito e calibrato.



DETTAGLI

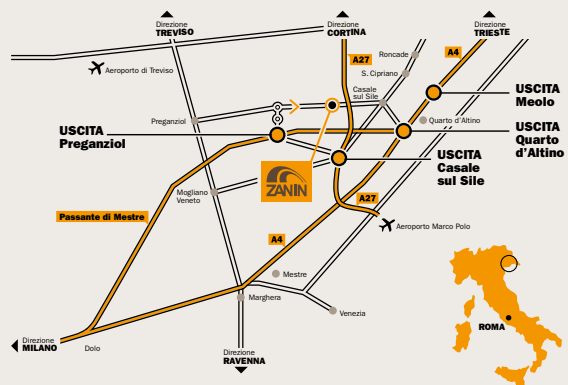
- 01) Maltereria a Tamburo in lavorazione.
- 02) Lavorazione del Cereale: selezione del prodotto da maltare.
- 03) Silos di Stoccaggio.
- 04) Particolare coclea con sbarbatore e pulitore.
- 05) Laboratorio.



ZANIN F.lli s.r.l.
Viale delle Industrie, 1
31032 Casale sul Sile (TV) - Italy

T. +39 0422 785444
F. +39 0422 785805

www.zanin-italia.com
info@zanin-italia.com



©2015 ZANIN F.lli - Tutti i contenuti (testi, foto, grafica) presenti all'interno di questo supporto sono proprietà della ditta ZANIN F.lli e sono protetti dalla vigente normativa sulla proprietà intellettuale, non potranno quindi essere pubblicati, riprodotti, riscritti, distribuiti, commercializzati, senza una esplicita autorizzazione.

I marchi, le denominazioni e le ditte menzionati all'interno di questo supporto sono di proprietà dei rispettivi proprietari e sono protetti dalla normativa vigente in materia di marchi, brevetti e/o copyright.

La ditta ZANIN F.lli declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel presente depliant, riservandosi di apportare al prodotto le modifiche che riterrà opportune in qualsiasi momento e senza preavviso.

ATTENZIONE: DATI NON VINCOLANTI FARE RIFERIMENTO ALLA SCHEDA TECNICA RILASCIATA DIRETTAMENTE DALLA ZANIN F.LLI

RIVENDITORE