



## Système de brassage Tout-en-un Brew Monk™

Système de brassage Tout-en-un Brew Monk™



**Marque :** Brewferm

**Référence :** 057.700.30

**Prix :** 429.00€

## Système de brassage Tout-en-un Brew Monk™

Système de brassage Tout-en-un **Brew Monk™**

Brew Monk est la Sainte-Trinité du brassage ; empâtage, filtrage et cuisson du moût dans une seule cuve !

Le Brew Monk est un tout-en-un système de brassage automatique en acier inoxydable, capable de brasser jusqu'à 30 litres de moût sans effort. Vous surveillez et vérifiez le processus de brassage en utilisant le contrôleur programmable avec affichage numérique. Grâce à la cuve de malt intégré avec filtres à tamis réglables en inox, vous n'avez plus besoin d'une cuve séparée pour le filtrage.

Avec une puissance de 2 500 watts, ce qui est 25 % plus élevé que les cuves de brassage actuelles sur le marché, vous portez votre moût filtré rapidement à ébullition.

capacité : 30 litres (volume total 40 litres)

format idéale : dimensions cuve de brassage H x L = 57,5 x 35,0 cm

acier inoxydable AISI 304  
régulation de puissance de 100 à 2 500 W, en divisions de 100 W  
cuve de malt en inox : jusqu'à 8 kg de malt avec filtres à tamis réglables et poignée amovible pour le levage  
tuyau de circulation intégré en inox avec vanne en inox pour régler le débit  
pompe à entraînement magnétique intégrée ; peut être manipulé séparément  
contrôleur programmable avec affichage numérique :  
programmer jusqu'à 9 étapes de brassage et 9 additions de houblon  
fonction d'alarme/de rappel et fonction de dépassement manuel  
mémoire pour 9 recettes  
plage de température : 25 - 100 °C, division : 0,1 °C  
écran LCD clair  
filtre bazooka en inox  
robinet à boule amovible 1/2" en acier inoxydable avec embout  
couvercle en verre pour suivre le processus de l'empâtage  
220V, 50Hz  
3 ans de garantie  
mode d'emploi disponible en 11 langues

[Lien vers la fiche du produit](#)