



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 ½" 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](#)