

These data are not binding. The company reserves the right to make any alterations itK deems necessary without prior warning.



SERIE MBS

BIRRERIE e BREWERIES



spadoni

ALTIVOLE

* PADOVA

* VENEZIA



spadoni

Spadoni Beer Division srl;
Via Mure 9 - 31030 ALTIVOLE (TV)
Tel.: +39 0423 923124 - Fax: +39 0423 919389
e-mail: spadoni.ba@spadoni.it

* FIRENZE

* PERUGIA

ORVIETO

* ROMA



spadoni

Meccanica SPADONI srl
Sede: Via dei Vinari, 7 - 05018 ORVIETO (TR)
Tel.: +39 0763 316181 - Fax: +39 0763 316384
e-mail: info@spadoni.it



02/2016



spadoni

BIRRERIE e BREWERIES

La Meccanica Spadoni è un'azienda che produce e vende nel mondo, da oltre 60 anni, unità di filtrazione e refrigerazione per l'industria del beverage e per il settore chimico.

La produzione, si è completata anche con Sale Cotture da 6 hl a 150 hl che ormai da anni, stanno diventando prodotti sempre più di serie, affiancati naturalmente da tutto ciò che è parte dell'impianto completo, dal mulino di frantumazione malto, agli scambiatori di calore, dai fermentatori ai maturatori, dagli impianti di refrigerazione ai CIP, etc.

Meccanica Spadoni costruisce impianti completi e semplici, ma dotati di tutti i controlli automatici e gli accorgimenti che, se da un lato lasciano libero il mastro birraio di 'creare' la propria birra, dall' altro gli forniscono gli strumenti per 'fissare' le modalità, i parametri fondamentali con cui ha ottenuto il prodotto e renderlo così perfettamente ripetibile e riproducibile.

Infatti, il sistema di automazione integrato dell'impianto permette di generare lo stesso prodotto a partire dalla medesima 'ricetta', con la possibilità di variare quelle esistenti in modo pratico e veloce.

Per quanto riguarda l'architettura e l'ingegneria degli impianti, l'azienda produce soluzioni che vanno dal tipo industriale in Aisi 304, nel rispetto di tutte le esigenze tecnologiche e di igiene, per arrivare fino agli impianti rivestiti in rame.

Gli impianti sono del tipo tradizionale 'all grain' per birre sia ad alta che bassa fermentazione, con riscaldamento a vapore o a olio diatermico e impianti speciali per produzione di birra da estratto.

In sintesi l'azienda fornisce:

- Sale di cottura a decozione, ad infusione o miste con 2 o più tini (da 6 a 150 hl) con riscaldamento a gas, elettrico o a vapore
- Serbatoi di fermentazione, maturazione e stoccaggio (da 12 a 300 hl)
- Mulini di macinazione
- Whirpool
- Filtri specifici (tini di filtrazione o filtri pressa per mosto, filtri a coadiuvante o a piastre o a cartucce o tangenziali per birra, filtri pressa o rotativi per residui)
- Gruppi frigoriferi
- Dry-Hoppers
- E tutto per impianti chiavi in mano...

Lo staff Spadoni è a disposizione del cliente per studiare impianti adattati alle singole esigenze.



MBS AUTOMATIC EXPORT.4



La Meccanica Spadoni est une entreprise qui produit et vend dans le monde entier, depuis plus de 60 ans, des unités de filtration et réfrigération pour l'industrie des boissons et pour le secteur chimique. La production s'est enrichie également de salles de brassage de 6 hl à 150 hl qui depuis des années sont devenues de vrais produits de série, associés naturellement à tout ce qui fait partie de l'installation complète, du concasseur de malt, aux échangeurs de chaleur, des cuves de fermentation aux cuves de maturation, des installations de réfrigération aux CIP, etc. Meccanica Spadoni construit des installations complètes simples mais dotées de tous les contrôles automatiques et offre des solutions qui, d'une part, laissent au brasseur la liberté de choisir les caractères spécifiques de son produit et de créer ainsi sa propre bière, et de l'autre, lui fournissent les instruments pour définir les modalités, les paramètres fondamentaux selon lesquels il a obtenu le produit ce qui permet ainsi de répéter le processus de production et de reproduire à l'identique les qualités du produit. En effet, le système d'automation intégré de l'installation permet de créer le même produit à partir de la même « recette » avec la possibilité de varier de façon pratique et rapide celles qui existent déjà. En ce qui concerne l'architecture et l'ingénierie des installations, l'entreprise offre des solutions qui vont du type industriel en Aisi 304, dans le respect de toutes les exigences technologiques et d'hygiène, pour arriver jusqu'aux installations revêtues de cuivre. Les installations sont du type traditionnel « all grain » pour des bières à haute et basse fermentation, avec chauffage à vapeur ou à huile diathermique et des installations spéciales pour production de bière à partir d'extrait. En synthèse l'entreprise fournit : - Concasseurs - Salles de brassage à décoction, à infusion ou mixtes avec 2 ou plusieurs vaisseaux (de 6 à 150 hl) avec chauffage à gaz, électrique ou à vapeur - Réservoirs de fermentation, maturation et stockage (de 12 à 300 hl) - Whirpool - Filtres spécifiques (filtres-presses pour moût, filtres à terre ou à claque ou à cartouches ou tangenziali, filtres-presses ou rotatifs pour résidus) - Groupes frigorifiques - Dry-Hoppers - etc. Le staff Spadoni est à disposition du client pour étudier des installations adaptées à ses exigences.



Meccanica Spadoni is a company that produces and sells filtration and refrigeration units acting worldwide since over 60 years operating for the beverage and the chemical industries. The production has been lately completed even with Brew Houses from 6 hl to 150 hl which have become increasingly in the last years as a standard production, integrated by all complementary component or accessories that are part of a complete plant, such as the malt crushing mill, the heat exchangers, the fermenters, as well as the maturation tanks, and the refrigeration plants, CIP installation, etc. Meccanica Spadoni Company manufactures complete and simple plants which almost all of them are equipped with all automatic controls and devices that, if on one hand, leave the master brewer to "create" its own beer, and on the other hand they provide him the tools to "set" the procedures, the basic parameters by which he obtains the product and making it perfectly reproducible. In fact, the integrated automation system of the plant allows generating the same product from the same recipe, with the possibility to vary the existing ones in a practical and fast way. As for the architecture and the engineering of the plants, the Company develops solutions ranging from the industrial grade in AISI 304, in compliance with all the technological and hygienic standards requirements, up to the copper coated plants. The basic plants are of the traditional 'all grain' type for beers for both high and low fermentation, with steam or diathermic oil heating and other plants are special equipment designed for brewing coming from extract process. In summary, the Company supplies : - Grinding Mills - Brewing chambers for decoction, infusion, or mixed with 2 or more vats (from 6 to 150 hl) with gas, electric or steam heating - Fermentation, maturation and storage tanks (from 12 to 300 hl) - Whirlpools - Specific filters (filtration vats or press filters for must, for filtering aids use as well as for plate or cartridge or cross-flow filters for beer, press or rotary filters for residual filtration process) - Chiller units - Dry-Hoppers - Etc., etc. The Spadoni staff is at disposal for all clients to elaborate and propose plants adaptable to individual requirements.



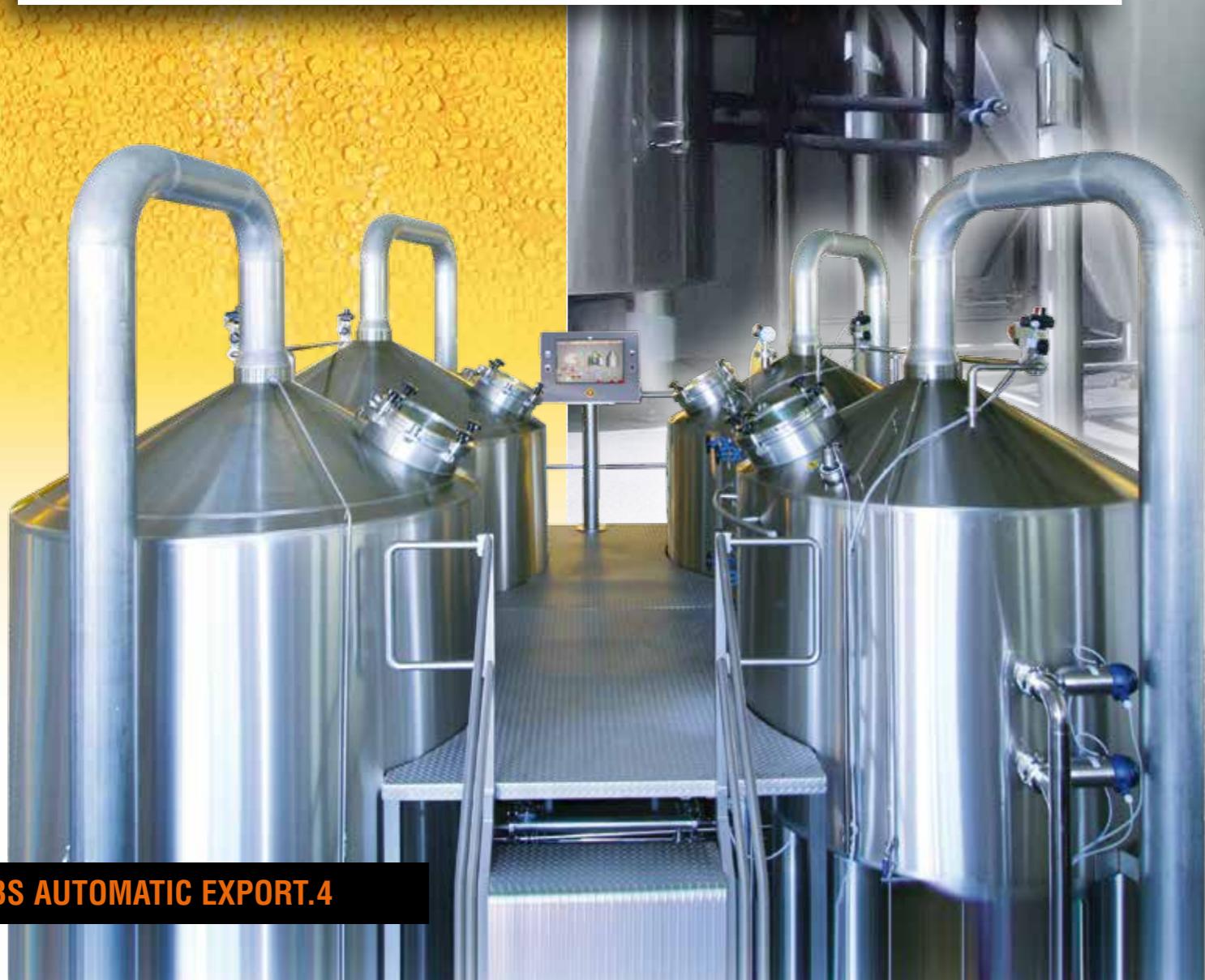
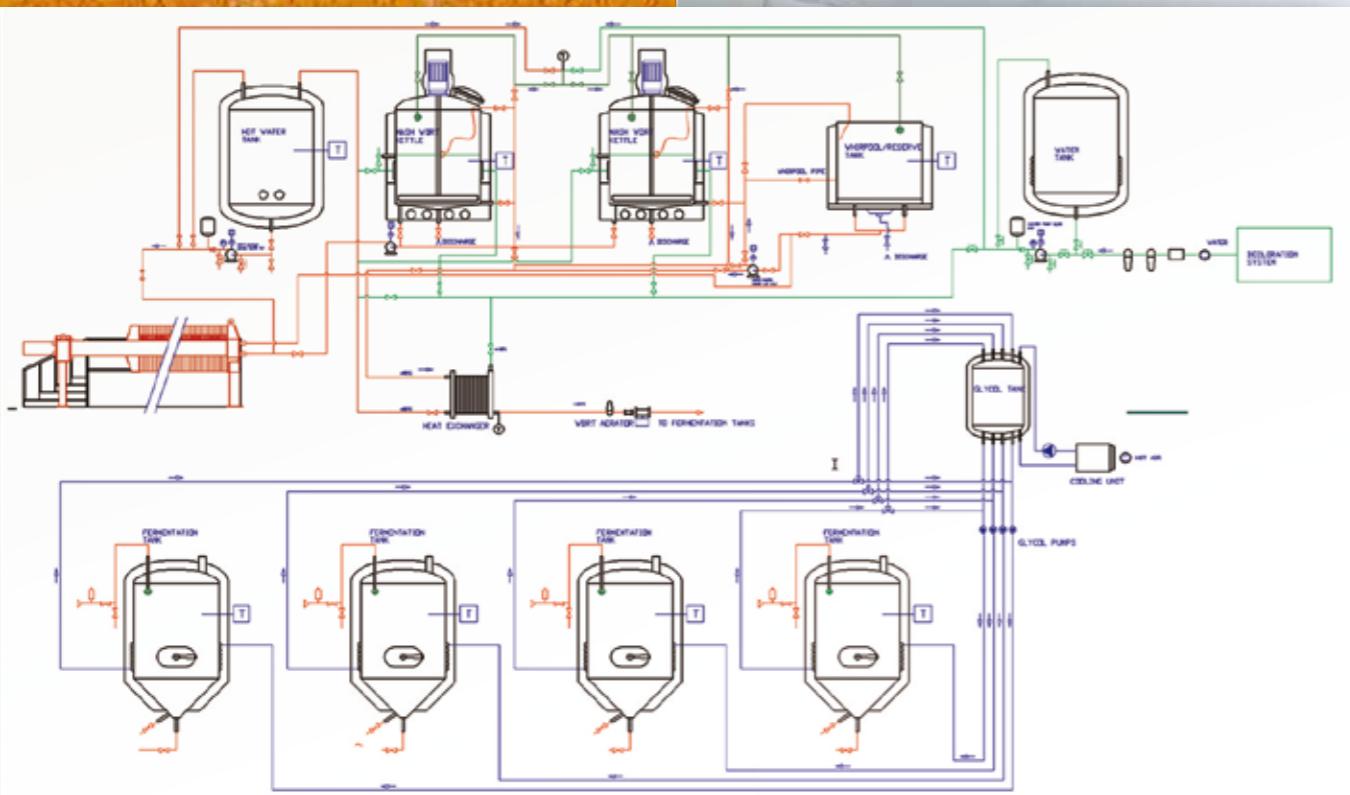
Meccanica Spadoni es una empresa que produce y vende en todo el mundo, desde hace más de 60 años, construyendo unidades de filtración y de refrigeración para la industria de las bebidas y para el sector químico. La producción se ha completado también con los equipos de Sala de Cocción de 6 hl a 150 hl, que desde hace años se están convirtiendo cada vez más en productos de serie, con la integración de todos aquellos equipamientos y accesorios que forman parte de la instalación completa, del molino triturador de malta a los intercambiadores de calor, de los fermentadores a los maduradores, de las instalaciones de refrigeración a los sistemas CIP, etc. Meccanica Spadoni construye instalaciones completas y sencillas, pero dotadas de todos los controles automáticos y dispositivos que, si por un lado dan libertad al maestro cervecero para 'crear' su propia cerveza, por otro lado le proporcionan los instrumentos necesarios para 'establecer' las modalidades, los parámetros fundamentales con los que ha obtenido un producto y hacerlo de este modo perfectamente repetible y reproducible. De hecho, el sistema de automatización integrado en la instalación permite generar el mismo producto a partir de la misma 'receta', con la posibilidad de modificar las existentes de modo práctico y rápido. En lo que se refiere a la arquitectura y a la ingeniería de las instalaciones, la empresa fabrica soluciones que abarcan unidades desde el tipo industrial en acero inoxidable Aisi 304, respetando todas las exigencias tecnológicas y de higiene, hasta instalaciones recubiertas de cobre. Las instalaciones son de tipo tradicional 'all grain' para cervezas, tanto de alta como de baja fermentación, con calentamiento a vapor o aceite térmico así mismo como instalaciones especiales para la producción de cerveza a partir de extractos. En resumen, la empresa ofrece : - Molinos para moledura - Equipos de Sala de Cocción, mediante proceso de decocción, de infusión o mixtos, con 2 o más cubas (de 6 a 150 hl) y con calentamiento a gas, electrónico o a vapor - Tanques de fermentación, maduración y almacenaje (de 12 a 300 hl) - Remolino - Filtros especiales (cubas de filtración o filtros prensa para mosto, filtros para coadyuvantes, o con placas, o de cartucho, o tangenciales para cerveza y filtros prensa o rotativos para residuos) - Grupos frigoríficos - Tolvas de secado - Etc. etc. Los profesionales de Spadoni están a disposición del cliente para estudiar instalaciones adecuadas a cada una de sus exigencias.



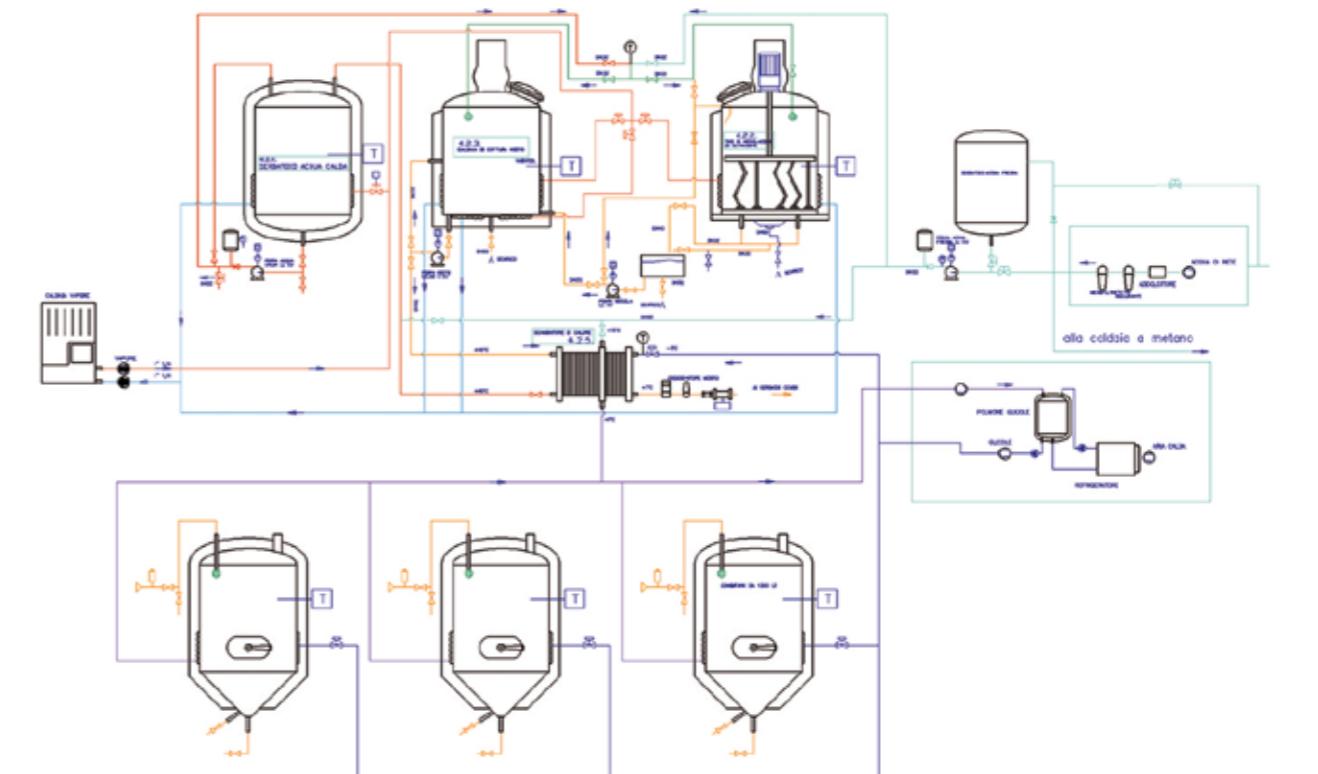


" During your life, it doesn't matter the steps you do, nor the shoes you dress, but just the footprints you leave."

**SCHEMA CON FILTRO PRESSA
P&I - WITH MASH PRESSFILTER**



**SCHEMA CON TINO DI ESTRAZIONE
P&I WITH MASH LAUTERING TUN**



"Nella vita non contano i passi che fai, né le scarpe che usi, ma le impronte che lasci" (Anonimo)

MBS AUTOMATIC EXPORT.5



MBS 1500



C.I.P. WASHING SYSTEM / CIP DI LAVAGGIO

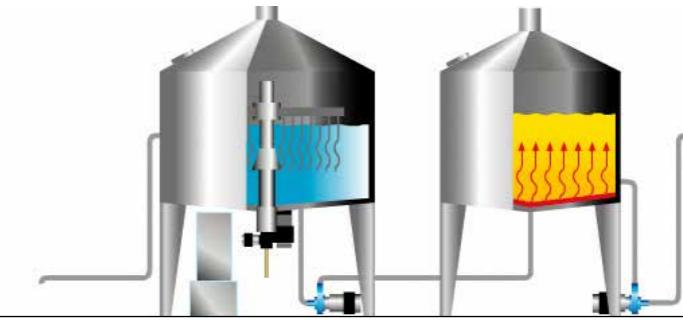


 **spadoni**

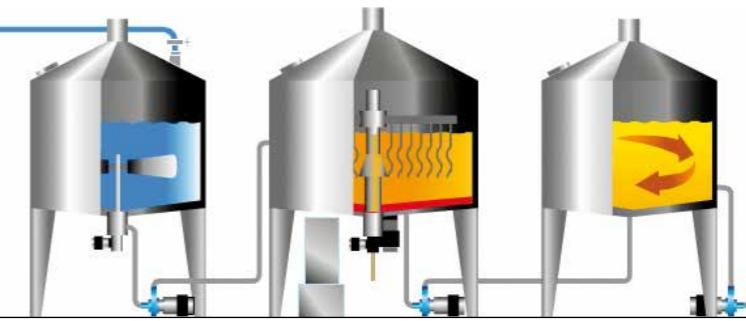
" During your life, it doesn't matter the steps you do, nor the shoes you dress, but just the footprints you leave."



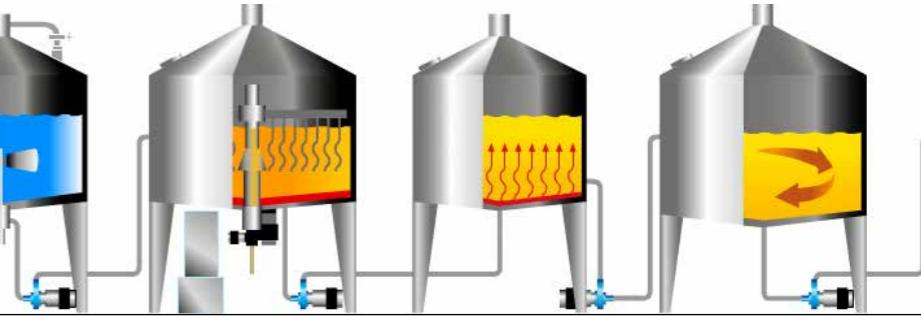
CONFIGURAZIONE BASE LINEE DI PRODUZIONE / BASIC CONFIGURATION PRODUCTION LINES:



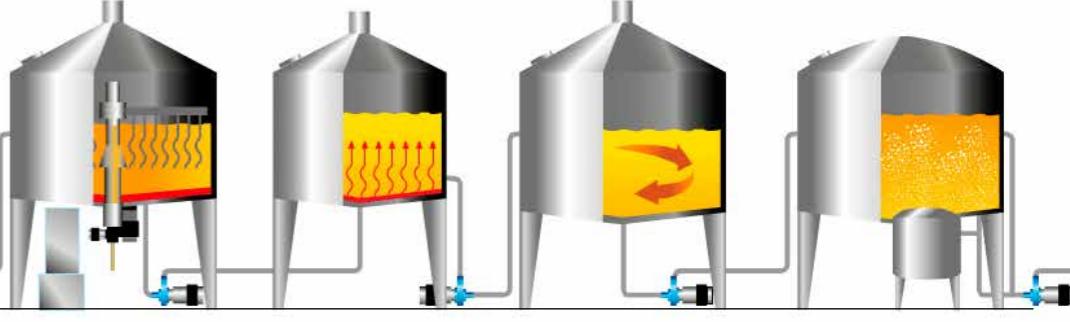
Configurazione di base con 2 tini - 3 cotte al giorno - ciclo di cotta 7:00 h
Basic configuration with 2 vessels - 3 brews per day- brew cycle 7:00 h



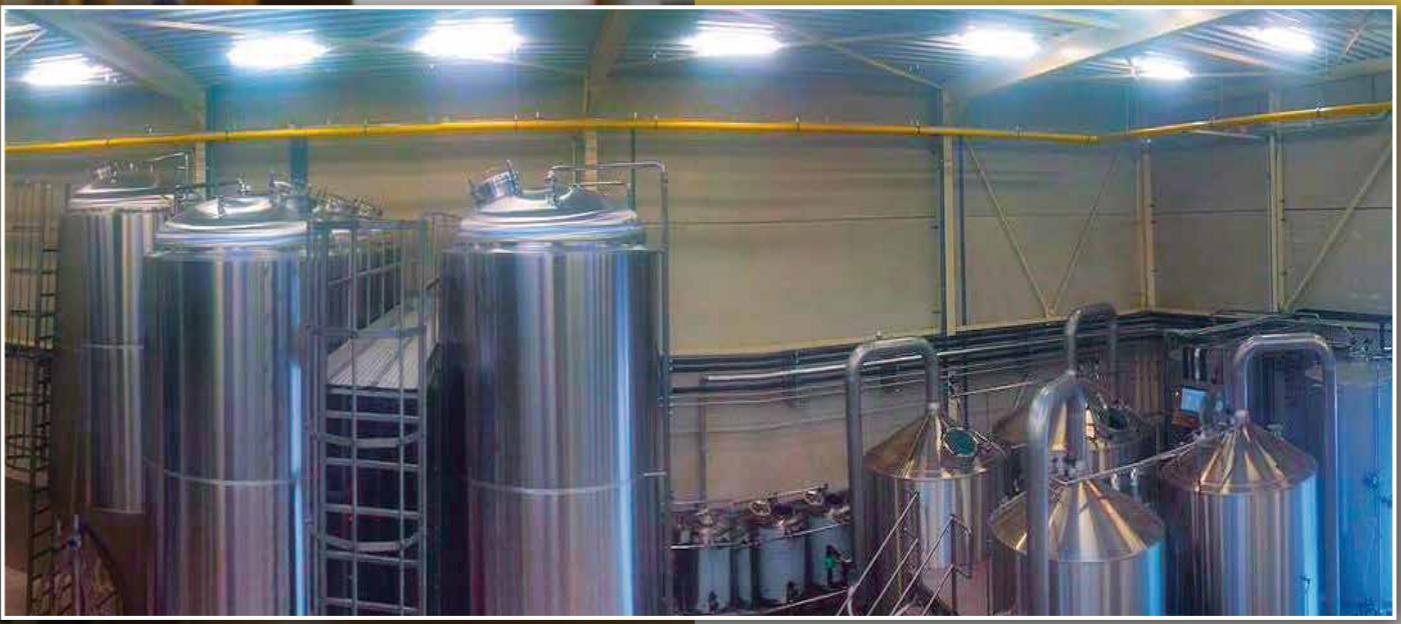
Configurazione di base con 3 tini - 5 cotte al giorno - ciclo di cotta 4:80 h
Basic configuration with 3 vessels - 5 brews per day- brew cycle 4:80 h



Configurazione di base con 4 tini - 7 cotte al giorno - ciclo di cotta 3:40 h
Basic configuration with 4 vessels - 7 brews per day- brew cycle 3:40 h



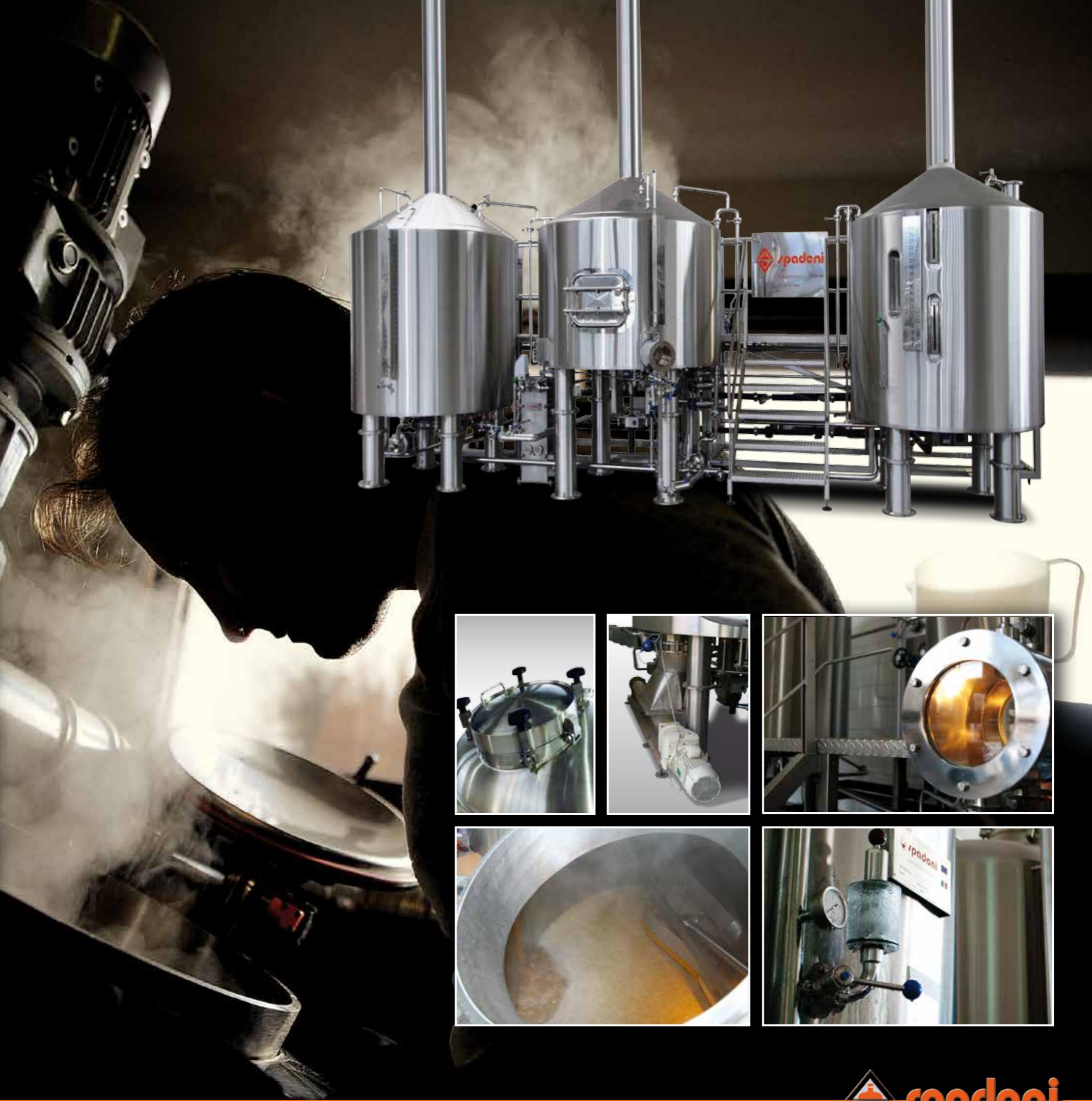
Configurazione di base con 5 tini - 9 cotte al giorno - ciclo di cotta 2:50 h
Basic configuration with 5 vessels - 9 brews per day- brew cycle 2:50 h



INSTALLAZIONI COMPLETE / COMPLETE PLANTS

" During your life, it doesn't matter the steps you do, nor the shoes you dress, but just the footprints you leave."

 **spadoni**



INSTALLAZIONI COMPLETE / COMPLETE PLANTS

"Nella vita non contano i passi che fai, né le scarpe che usi, ma le impronte che lasci" (Anonimo)

 spadoni

The logo for Spadoni, featuring a stylized orange diamond shape with a white circle inside, followed by the brand name "spadoni" in a bold, orange, sans-serif font.