

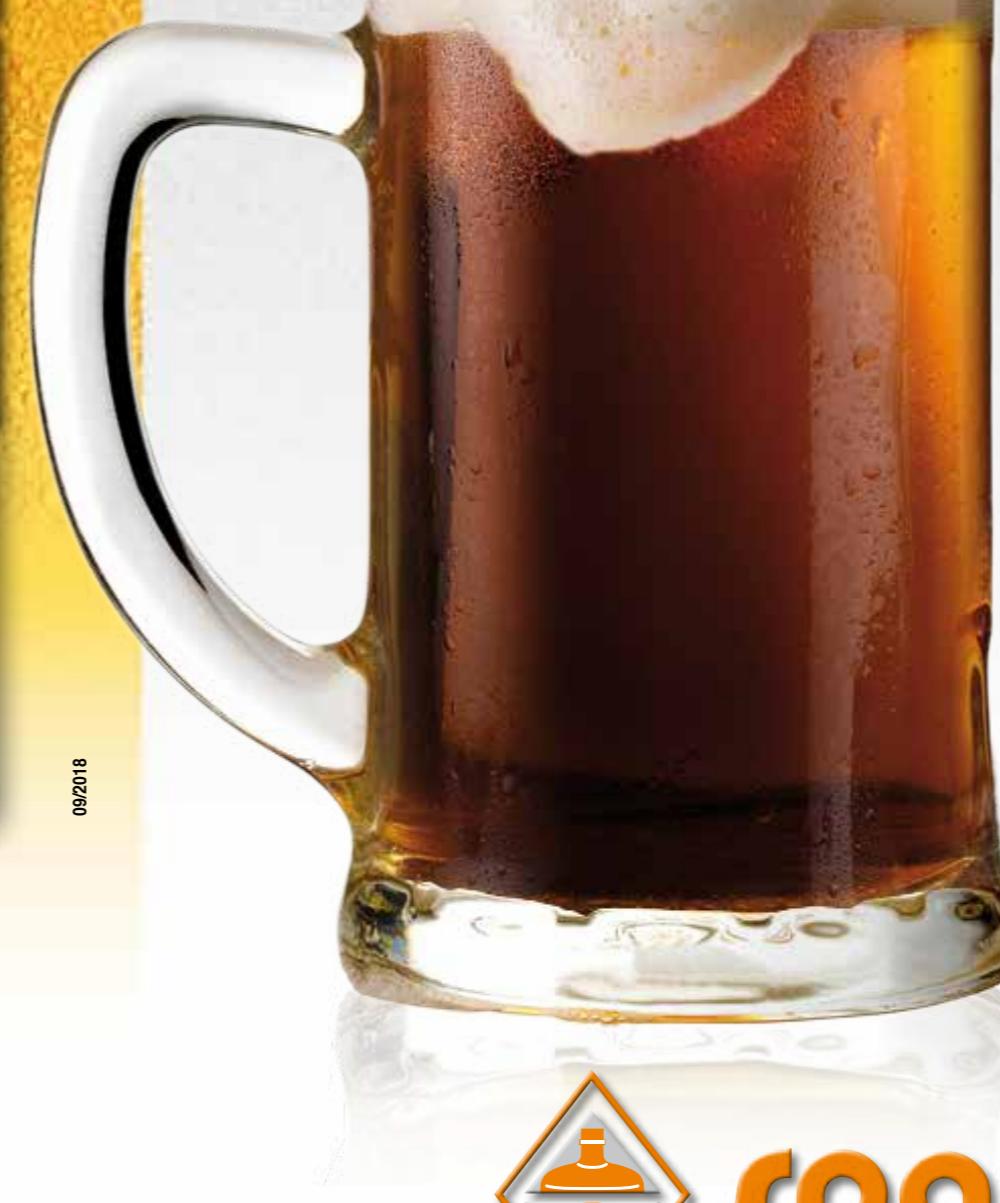
These data are not binding. The company reserves the right to make any alterations it deems necessary without prior warning.



SERIE MBS

MIKROBROWARY i PIJALNIE PIWA

MICRO & PUB BREWERIES



09/2018



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



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



spadoni





spadoni

MIKROBROWARY i PIJALNIE PIWA MICRO & PUB BREWERIES

Con modelli depositati / With registered models

Firma Spadoni to firma, która produkuje i sprzedaje na całym świecie od ponad 60 lat, jednostki do filtracji i chłodzenia dla branży napojów i dla sektora chemicznego.

Produkcja została również zakończona przygotywaniem Kotłów brzeczkowych od 1,5 do 150 hl, które od lat stają się coraz bardziej standardowymi produktami, do których naturalnie dołącza wszystko, co jest częścią kompletnej instalacji, od młyna do kruszenia słodu po wymienniki ciepła, od zbiorników do fermentacji po zbiorniki do dojrzewania, od systemów hłodniczych po CIP itp.

Firma Spadoni buduje kompletnie i proste systemy, ale wyposażone we wszystkie elementy sterujące automatyczne i środki ostrożności, które z jednej strony pozostawiają piwowarowi swobodę "tworzenia" własnego piwa, z drugiej strony dostarczają narzędzi do "ustalania" metod, podstawowych parametrów, z którymi uzyskał produkt i sprawiają, że jest tak doskonale powtarzalny i odtwarzalny.

W rzeczywistości zintegrowany system automatyzacji instalacji pozwala wygenerować ten sam produkt począwszy od tego samego "przepisu", z możliwością zmiany tych już istniejących w praktyczny i szybki sposób.

Odnośnie architektury i inżynierii instalacji, firma produkuje rozwiązania począwszy od typu przemysłowego z Aisi 304, zgodnie z wszelkimi wymogami technologicznymi i higieny, aż po instalacje pokryte miedzią.

Instalacje są typu tradycyjnego "all grain" do piwa o wysokiej i niskiej fermentacji, z ogrzewaniem parowym lub na olej diatermiczny i specjalne instalacje do produkcji piwa z ekstraktu.

Podsumowując, firma zapewnia:

- Kotły brzeczkowe do metody wywaru, infuzji lub mieszane z dwoma lub więcej kadziami (od 1,5 przy 150 hl) z ogrzewaniem gazowym, elektrycznym lub parowym
- Zbiorniki do fermentacji, dojrzewania i przechowywania (od 3 do 300 HL)
- Młyny do mielenia
- Whirlpool
- Określone filtry (kadzie filtracyjne lub prasy filtracyjne do moszczu, filtry na pomocnicze materiały lub na płyty lub wkłady lub styczne do piwa, prasy filtracyjne lub obrotowe do pozostałości)
- Zespoły chłodnicze
- Dry-Hoppers
- I wszystko dla instalacji gotowych do funkcjonowania...

Personel firmy Spadoni pozostaje do dyspozycji klienta aby opracować instalacje dostosowane do indywidualnych



L'entreprise Spadoni 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 1,5 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. L'entreprise 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 vases (de 1,5 à 150 HL) avec chauffage à gaz, électrique ou à vapeur - Réservoirs de fermentation, maturation et stockage (de 3 à 300 HL) - Whirlpool - Filtres spécifiques (filtres-presses pour moût, filtres à terre ou à claque ou à cartouches ou tangentiels, 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.



The company Spadoni 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 1,5 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. The company Spadoni 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 1,5 to 150 HL) with gas, electric or steam heating - Fermentation, maturation and storage tanks (from 3 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.



La empresa Spadoni 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 1,5 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. La empresa 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 revestidas 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 1,5 a 150 HL) y con calentamiento a gas, eléctrico o a vapor - Tanques de fermentación, maduración y almacenaje (de 3 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.



PRZEANALIZOWAĆ / ANALYSIS



ZAPROJEKTOWAĆ / DESIGN



ZBUDOWAĆ / MANUFACTURE



DOSTARCZYĆ / DELIVERY

ZAINSTALOWAĆ / COMMISSIONING



ZESPÓŁ CHŁODZENIA I NATLENIA
OXIGENATION AND HEAT EXCHANGER UNIT

MŁYN DO SŁODU / ROLLER MILL FOR MALT

ZBIORNIKI FERMENTACYJNE / KOMBITANK

ZBIORNIK DO DOJRZEWANIA / BRITE TANK

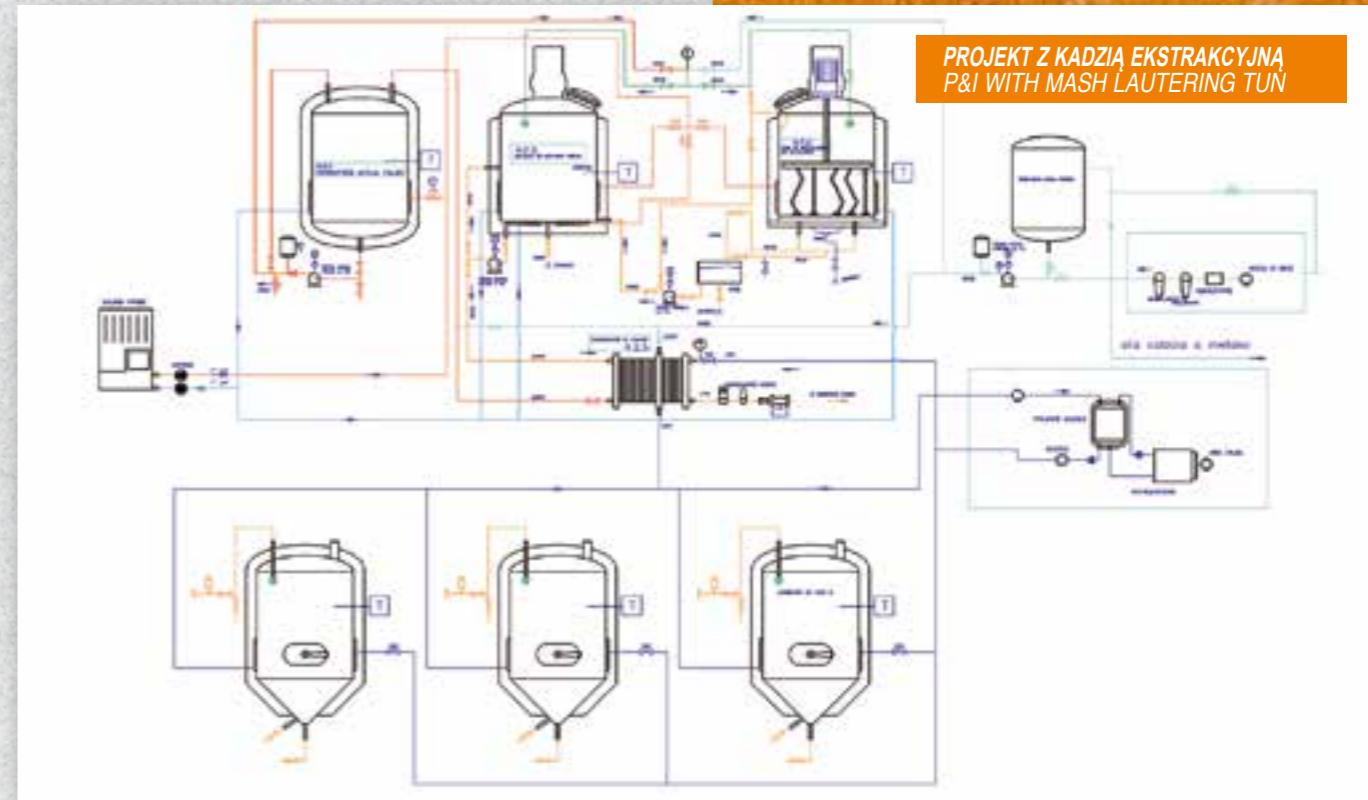
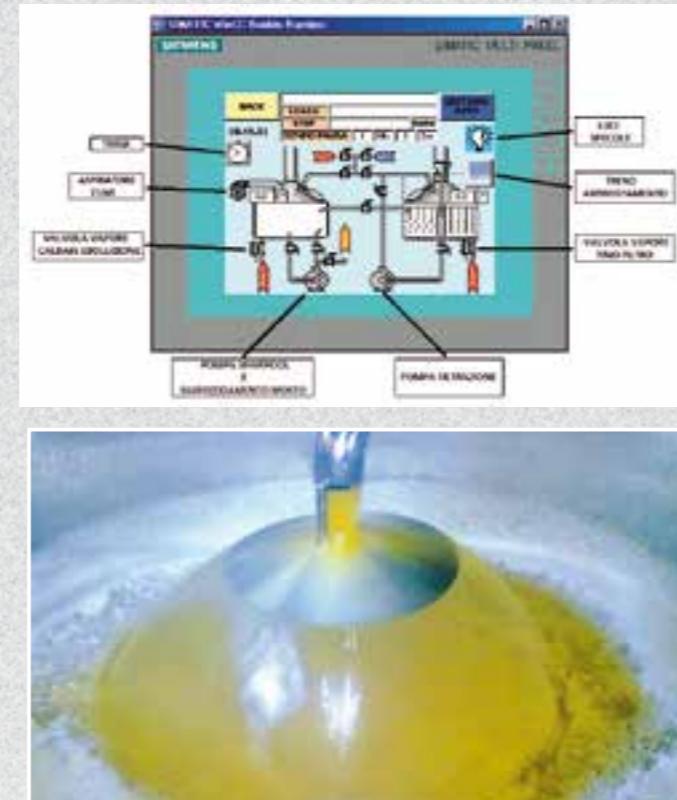


KADŹ FILTRACYJNA / MASH FILTER

SZCZEGÓLowe OPRÓZNIANIE MŁOTA
EXHAUSTED DISCHARGE

ZBIORNIK DO NAPEŁNIANIA / BAG BEER TANKS

MBS 150 JUNIOR podwójne gotowanie / Double brew



MBS 1200 pulpitowy / Lectern

*“Era un uomo saggio chi ha
inventato la birra.”*
(Platone)



 spadoni



MBS 2000

MBS AUTOMATIC 1.2 L

“La birra è la prova che Dio ci ama e vuole che siamo felici.”
(Benjamin Franklin)



MBS AUTOMATIC EXPORT 1.2 T