



Art. 057.066.20

<https://www.brouwland.com/de/qr/057.066.20>

Braukessel Braumeister PLUS 20 I

Der Speidel Braumeister ist ein kompakter, alles in einem, automatischer Braukessel aus rostfreiem Edelstahl. Brauen Sie Ihr eigenes Bier aus Malz mit dieser robusten und benutzerfreundlichen Brauanlage. Sie wollen ein Qualitätsbier brauen, aber haben nicht den Platz, oder Sie wollen das ganze Getue nicht mit all den Schläuchen und Behältern? Dann ist der Braumeister die ideale Lösung! Der ganze Maischprozess, sowie auch das Läutern und das Kochen geschehen im gleichen Kessel.

Dieses neue Modell verfügt über einen angeschweißten Doppelmantel zum Kühlen. Der werkseitig angeschweißte Doppelmantel macht bisherige Zubehörteile überflüssig und gibt Ihnen noch mehr Freiheit beim Bierbrauen. So gelingen Ihnen auch kompliziertere Biere noch einfacher als zuvor. Zum Ablassen des Schmutzwassers befindet sich am Kesselboden ein zusätzlicher Ablauf mit Hahn, was das Reinigen erheblich erleichtert.

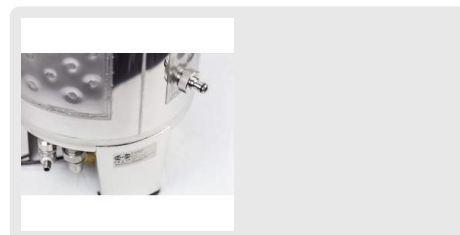
Wie beim Original, hat auch der Braumeister PLUS eine sehr übersichtliche Bedieneinheit mit einem größeren Bildschirm damit das ganze Programm auf einen Blick sichtbar ist. Der Touchscreen mit beleuchteten Tasten gibt dem Braumeister einen zeitgemäßen Look. Programmierbar bis zu zehn Rezepten, darunter zwei vorprogrammierte Standardrezepte; ein Rezept kann bis zu fünf Stufen und drei Hopfengaben (vor Ende des Kochens) enthalten.

Sogar ohne Brauerfahrung, können Sie mit diesem Gerät innerhalb 5 Stunden eine perfekte Würze als Basis für die Gärung herstellen. Einfach anschließen und das Brauen kann beginnen. Die verschiedenen Temperaturen werden digital eingestellt mit einem RIMS System (recirculation infusion mash system). Das ganze Maischverfahren kann mit der digitalen Bedieneinheit programmiert werden.

Ideal zum Brauen nach Ihrem eigenen Getreide Rezept oder mit einem unserer Brewferm® Malzpakete.

- Heizspirale: 2.000 W
- Pumpe: 9 W
- Stromanschluss: 230 V
- Absicherung mind. 10 A
- Max. Malzmenge: 6 kg
- Kaltwasseranschlüsse hinten 2 x 1" AG
- Braumenge: 23 l Bierwürze (20 l fertiges Bier)

Achtung: Bei Verwendung des Braumeister PLUS mit dem optionalen verkürzten Malzrohr besteht ein unzureichender Kontakt zwischen Würze und Kühlmantel, was zu einer unzureichenden Kühlung führt. Wir empfehlen die Verwendung eines Würzekühlers (Spiral- oder Plattenwärmetauscher), siehe Zubehör unten.



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	20 kg
Länge	60 cm
Höhe	74 cm
Breite	61 cm
EAN-Code	5420069841638

BROUWLAND



Art. 057.066.20

<https://www.brouwland.com/de/qr/057.066.20>

Braukessel Braumeister PLUS 20 I

Spezielle Lieferzeiten und Transportkosten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst: klicken Sie hier.

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32 11 40 14 08
Kontakt www.brouwland.com
Web www.brouwland.com