



Brew Monk™ Tout-en-un système de brassage

Brew Monk est la Sainte-Trinité du brassage ; empâtage, filtrage et cuisson du moût dans une seule cuve. Maintenant disponible en **acier inoxydable mate** ; sa nouvelle finition lui donne une élégance unique.

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 incliné**. Grâce à la cuve de malt intégré avec **filtres à tamis réglables de manière télescopique**, 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 et filtres à tamis réglables de manière télescopique**
 - cuve de malt en inox : jusqu'à 8 kg de malt avec filtres à tamis réglables de manière télescopique et poignée amovible pour le levage.
 - cuve de malt peut facilement être soulevée **en 2 étapes** grâce à l'amélioration des supports à 2 étages. Ceci réduit le risque d'oxydation pendant le rinçage et est en outre beaucoup plus ergonomique pendant le levage.
- **fond renforcé**
- **tuyau de circulation transparent avec graduation en litres** intégré et une vanne; facilite le contrôle du volume dans la cuve et le réglage du débit
- pompe à entraînement magnétique intégrée ; peut être manipulé séparément
- contrôleur programmable avec **affichage numérique incliné** :
 - 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 robuste avec filetage en acier inoxydable** ; facile à installer et à nettoyer
- robinet à boule amovible ½" en acier inoxydable avec embout
- couvercle en verre pour suivre le processus de l'empâtage
- 220 V, 50 Hz
- 3 ans de garantie
- mode d'emploi disponible en 11 langues



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	13 kg
Longueur	71 cm
Hauteur	45 cm
Largeur	45 cm
Code EAN	5420069825638

BROUWLAND



Art. 057.700.30

<https://www.brouwland.com/fr/qr/057.700.30>

Brew Monk™ Tout-en-un système de brassage

CONSEIL: toujours avoir les instructions à portée de main, scannez tout simplement le code QR se trouvant au dos de votre Brew Monk.

Cliquez ici pour questions fréquemment posées sur le Brew Monk™.

Visitez notre magasin à Beverlo et inspectez notre appareil de démonstration Brew Monk. Nous sommes ouverts du lundi au samedi (dimanche est le jour du Seigneur).

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08
Contact www.brouwland.com
Web www.brouwland.com