

Preisliste
gültig ab 01.01.2013

***Eurolux Kleinsudhaus, Kleinbrauerei, Gasthausbrauerei,
Handwerksbrauerei mit 10 hl Ausschlagsvolumen - komplett
2 Brauvorgänge / Tag = 20 hl **NEU*****

Grundpreis: Euro 77.650,-- / Stück

Kat-Nr 11-3205L





EURO

Production + Distribution



EUROlux GmbH
Industriegebiet-Hessheimer Weg 3-7
D-97753 Karlstadt-Karlburg (b.Würzburg)
GERMANY
Tel. +49 (0) 93 53 – 9 09 05 – 0
Fax. +49 (0) 93 53 – 9 09 05 – 22

Sitz der Gesellschaft: Würzburg
Registergericht: Amtsgericht Würzburg
HRB Nr. 4983 • Geschäftsführung: Paul Lamprecht
Gerichtsstand: Würzburg
Ust-IdNr. DE 811 655 121
info@eurolux.de

Sparkasse Mainfranken Würzburg
BLZ 790 500 00
Konto-Nr. 190 012 336
S.W.I.F.T-Code BY LA DE M1 SWU
IBAN DE 56 7905 0000 0190 0123 36
www.eurolux-ag.com



Technische Daten: Energieverbrauch – Strom, Gas, Wasser, Kühlung

Strom für Pumpe, Rührwerk, Häckselwerk –	5,0 kW/Std.
Gas	12 kg pro Sud
Wasser	2,5 m³ pro Sud
für Kühlung	5 kW pro Tag

Die angegebenen Werte sind ca. Werte. Vor allem bei der Kühlung kommt es auf die Größe des Kühlhauses usw. an.

Anlagenbeschreibung Sudwerk

Dieses Kleinsudwerk umfasst alle Komponenten für ein in sich komplettes und voll funktionstüchtiges Sudwerk. Alle eingesetzten Anlagenteile besitzen den hohen Qualitätsstandard und zeichnen sich durch ihre einfache Bedienbarkeit aus. Das Zwei-Geräte-Sudhaus besteht aus einer Maische/Würzepfanne und einem Läuterbottich, der auch als Whirlpool genutzt wird.

Technische Beschreibung

Alle Rohre werden gereinigt durch ein Kreislaufpumpsystem.

- a) In der Maischepfanne wird die Maische gekocht, dann wird die Maische mit der Bierpumpe in den Läuterbottich gepumpt.
- b) Beim Abläutern wird die Würze zurück in die Maischepfanne gepumpt.
- c) Nach dem Abläutern wird der Läuterbottich gereinigt und der Siebboden herausgenommen. Im Läuterbottich ist eine spezielle Einspritzdüse an der Zylinderwand unten eingebaut. Dadurch kann er auch nach Herausnahme des mobilen Siebbodens als Whirlpool eingesetzt werden.
- d) Nach dem Einkochen des Hopfens in der Maischepfanne wird jetzt durch Umpumpen der Würze in den Läuterbottich dieser als Whirlpool benutzt.

Maischepfanne / Würzepfanne

Vol. brutto:	1200 Liter
Vol. netto:	1000 Liter
Heizsystem:	Gasbrenner Propan
Isolierung	60 mm
Material:	Edelstahl V2A (AISI 304 - 1.4301)

Die Maischepfanne ist auf 3 stabile Edelstahlfüße gebaut. Auf den konischen Oberboden ist das Mannloch DN 400 montiert.

Desweiteren ist ein Rührwerk, Wasserzulauf und die CIP-Kugel eingebaut. Der Temperatursensor PT100 ist an der Seite der Maischepfanne zur Temperaturüberwachung montiert.

Läuterbottich / Whirlpool

Vol. brutto:	1200 Liter
Vol. netto:	1000 Liter
Unten:	Injektionsdüse
Isolierung:	60 mm
Material:	Edelstahl V2A 304, 1.4301

Der Läuterbottich ist auf 3 stabile Edelstahlfüße gebaut. Auf dem zylindrischen Oberboden ist ebenfalls ein Mannloch DN 400 eingebaut. An der Seite ist eine viereckige Reinigungstür für den Treberaustag eingebaut.

Die Brauanlage wird vor Auslieferung zur Werksabnahme komplett vormontiert. Alle Rohre und Ventile sind zur Werksabnahme vormontiert, so dass nur Wasser-, Gas-, und Elektroanschluss, Brüdenabzug, Kaminabzug und Abwasseranschluss gemacht werden müssen, um dem Brauvorgang zu starten. Zur Auslieferung wird alles wieder demontiert.

Sudhaus

Würze je Brauvorgang 10 hl
Malz je Brauvorgang ca.190 kg

Maischepfanne isoliert ist auch gleichzeitig Würzepfanne:

- 1 Maischepfanne 1200 Liter isoliert
- 1 Rührwerk 60 U/min
- 1 CIP-Reinigung mit Sprühkugel und Kugelhahn
- 1 Mannloch DN 400
- 1 x Gasbrenner

Läuterbottich / Whirlpool:




- 1 x Läuterbottich 1200 Liter
- 1 x Mannloch DN 400
- 1 x seitliche Reinigungstür 440 x 332 zum Treberaustragen
- 1 x Sprühkugel mit Kugelhahn
- 1 x Rührwerk mit 3 U/min zum Aufhacken der Treber
- 1 x Schichtboden
- 1 x Steuerschrank aus Edelstahl zur manuellen Bedienung ein/aus (ohne Maischeautomatik)
- 1 x Satz Scheibenventile DN 25 für Maische und Würze
- 1 x Plattenwärmetauscher zur Würzekühlung von 98°C auf 15°C
- 1 x Kreiselpumpe aus Edelstahl mit Deckel und mit Füßen

€ 77.650,00

Luxusausstattung:

	<p>1 x Getreidequetsche GQ/10 400V - NEU</p> <p>Motor: 1,5 kW 400 V 3-phasig Getreidebedarf: bis 50 kg/Tag Getreidedurchsatz: 100 - 200 kg/Stunde Verstellart: Standardverstellung</p>	<p>€ 2.450,00</p>
---	---	-------------------

	1 x Satz Bierschlauch vakuumfest DN 25 - NEU	€ 1.294,00
	2 x Schauglas mit Beleuchtung für Maischepfanne und Läuterbottich rechts/links – NEU (Preis/Stück € 1.369,00)	€ 2.738,00
	1 x Feinsieb DN 25 zwischen Pumpen und Plattenkühler - NEU	€ 650,00
	1 x Würzebelüfter mit Sterilfilter - NEU	€ 1.650,00
	1 x Temperatursensor PT100 für Auslauf Läuterbottich - NEU	€ 806,00

	<p>1 x Frequenzumrichter für Rührwerk Maischepfanne und Kreiselpumpe für Sudhaus - NEU</p>	<p>€ 875,00</p>
	<p>1 x Treppenaufstieg mit Bühne und Handlauf in Edelstahl 1.4301 - NEU</p>	<p>€ 1.350,00</p>
	<p>1 x Heißwasser-Tank isoliert Inhalt: 1200 Liter Mit Elektrischer Einschraubheizung 230/400V, 7,5 kW, in AISI 1.4571 Regulierbar 30 – 110 °C Achtung: nur zur Temperaturhaltung! d.h. das Aufheizen des Brauwassers zum Anschwänzen wird zuerst über den Gasbrenner in der Maischepfanne erledigt - NEU</p>	<p>€ 5.650,00</p>

	<p>1 x Kalt-Wasser-Tank Kühlmantel und Isolierung mit Inhalt: 1200 Liter - NEU</p>	<p>€ 5.380,00</p>
	<p>3 x Gärtanks mit flachkonischem Boden und Kühlmantel Betriebsdruck max:1,5 bar – Inhalt: 1200 Liter - NEU (ohne Zertifikat) (Preis/Stück € 3.049,00)</p>	<p>€ 9.147,00</p>
	<p>5 x Lagertanks mit flachkonischem Boden ohne Kühlmantel Betriebsdruck max:1,5 bar - Inhalt: 1000 Liter - NEU (Preis/Stück € 1.929,00)</p>	<p>€ 9.645,00</p>
<p>Gesamt Preis:</p>		<p>€ 119.285,00</p>

Auf Wunsch können wir Ihnen auch liefern:

	1 x Maischeautomatik – NEU Beschreibung siehe unten	€ 5.745,00
	1 x Steuerung mit Touch-Screen - NEU	€ 16.225,00
	1 x Automatische KEG-Wasch- und Füllanlage - NEU	€ 9.950,00
	1 x Flaschenabfüllanlage mit 4 Stationen - NEU	€ 11.940,00

	<p>30 x KEG-Fässer mit Flach Fitting 50 Liter - gebraucht Preis/Stück</p>	<p>€ 82,00</p>
	<p>1 x Kühlgerät für Kaltwassertank 1 °C - NEU</p>	<p>€ 3.175,00</p>
	<p>1 x Kühlgerät für Raumkühlung 1 °C - NEU</p>	<p>€ 5.598,00</p>
	<p>1 x Kühlgerät für Gärtanks - NEU</p>	<p>€ 8.550,00</p>

	<p>1 x Edelstahl Kreislumppe KPA– NEU (mit Frequenzumrichter)</p>	<p>€ 2.750,00</p>
	<p>1 x Oberthekenkühler für 3 Biersorten mit Dreifachbierschlauch, mit 3-Fach CO² Anschluss, 3-Fach Zapfkopf für Flachfitting und 3-Fach Druckmind.Station mit Hochdruckschlauch - NEU</p>	<p>€ 2.498,00</p>
	<p><u>Zubehör - NEU:</u> Tüllenbürsten, Schlauchbürste Perlön 1000 ml Ø 50 mm, Faßbürste Nylon weiß Kunststoffkörper 22 cm, Faßbürste schwarz Kunststoffkörper 22 mm, Tankschrubber Kunststoffkörper, Messbecher 1000, 2000 ml, Fassleuchter mit Stab 8 Watt 230 V AC 970 mm lang, Eimer mit geschlossenem Bodenreifen aus Edelstahl 10 Ltr, Rimalkan-HAT á 25 kg stark alkalisches Reinigungsmittel, Kombicid 18 kg, saure Reinigung+Desinektion, Silicon-Antischaum 1 Liter, Braugips 25 kg, Würzeschauglas 100 ml mit Halter aus Edelstahl, Saccharimeter ungeeicht für Bierwürze mit Therm. 0-20%</p>	<p>€ 1.462,00</p>

Steuerung mit Maischautomatik

Allgemeine Beschreibung zur elektrischen Steuerung

Die gelieferte Hard- und Software entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Angebotserstellung. Wir behalten uns während der Angebotslaufzeit eine Preisanpassung, bedingt durch technische Entwicklungen vor.

Technische Entwicklungen während der Auftragsbearbeitung können nicht mehr, oder nur mit Mehrkosten, berücksichtigt werden. Änderungen gegenüber dem Angebotstext entsprechend dem technischen Fortschritt behalten wir uns vor.

Die im Angebot enthaltene Hardwareplanung beinhaltet:

- Technische Erklärung
- Abgleich der E/A-Belegung
- Erstellen oder Anpassen der SPS
- Bearbeitung und Vorgabe der Schalter

Die Hardware - Elektrodokumentation wird erstellt und geliefert.

- 1x in Papierform zusammen mit der Hardwarelieferung

Die Elektroanlage ist nach dem neuesten Standard aufgebaut.

Es kommen nur typgeprüfte Komponenten namhafter Hersteller zum Einsatz.

Schalt- und Bedienschrank

Komplett verdrahtet und anschlussfertig

Schaltschrank Montage mit:

- 1 x Steuerung Beckhoff CP6607 Touchscreen
- 1 x Schützschtaltung Rührwerk
- 1 x Schützschtaltung Hacker
- 1 x Schützschtaltung 230V/16A Brenner
- 2 x Temperatursensor
- 2 x Temperaturmessung
- Analogeingang 4-20

Hardware und Software

Die Steuerung mit Maischautomatik ist für den Anschluss vom Rührwerk, Hackwerk und 2 Temperaturaufnehmern vorgesehen.

Die Pumpe ist frequenzgeregelt.

Steuerung:

Es werden 5 Rezepturen in der Steuerung hinterlegt. Diese sind durch den Kunden in Zeit und Temperatur jederzeit änderbar.



Hardware und Software (standardmäßig in deutscher Sprache)

Alle Daten wie Zeit und Temperatur sind jederzeit änderbar.

Temperatur Würze %s °C #19	Temperatur Schritt 1 %s °C #1	Laufzeit Schritt 1 %s min #2	%s min #13
Temperatur Würze %s °C #20	Temperatur Schritt 2 %s °C #3	Laufzeit Schritt 2 %s min #4	%s min #15
Temperatur Würze %s °C #21	Temperatur Schritt 3 %s °C #5	Laufzeit Schritt 3 %s min #6	%s min #16
Temperatur Würze %s °C #22	Temperatur Schritt 4 %s °C #7	Laufzeit Schritt 4 %s min #8	%s min #17
Temperatur Würze %s °C #23	Temperatur Schritt 5 %s °C #9	Laufzeit Schritt 5 %s min #10	%s min #14
zurück #0	Nachlaufzeit Rührwerk %s min #11	%s min #18	Rezept Speichern #12

Das Sudwerk schließt einen Schaltschrank in Edelstahl ein.



Brauschulung (auf Anfrage)
Aufbau und Einweisung (auf Anfrage)

Lieferung: ab Werk D-97753 Karlstadt
Preise: netto, zzgl.gesetzl.MwSt.
Verpackung: transportsicher verpackt
Lieferzeit: ca. 12 Wochen nach Auftragserhalt
Lieferbedingungen: 50% bei Bestellung gegen Bankgarantie von Eurolux GmbH.
50% vor Lieferung nach Abnahme

Platzbedarf für die Brauanlage ca: LxBxH: 3,10 x 2,10 x 2,80 m
Platzbedarf für Tanks ca: LxBxH: 6,00 x 5,00 x 2,50 m

Bitte besuchen Sie unsere Webseite: www.eurolux-ag.com