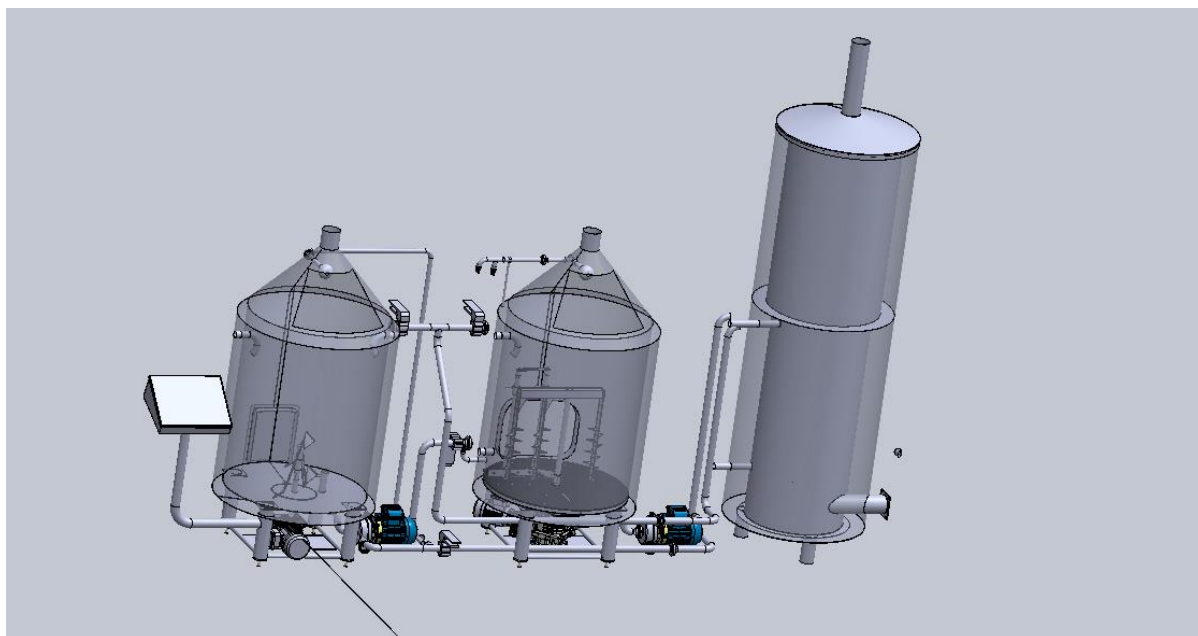




Sala de Brasagem Bibloco 500 litros



Equipamentos:

- **Tina de mostura/fervura** em inox 304, com acabamento sanitário e composta por:
 - sistema de CIP integrado na tampa;
 - com parede dupla, sendo #1,5mm de parede externa e #2mm de parede interna;
 - estrutura tubular individual de 4";
 - pás acionadas por motor posicionado na parte inferior da tina;
 - programação de temperatura de rampa;
 - válvulas de e entrada da tina;
 - porta de visita.
 - aquecimento por cozinhador externo*.

- **Tina de clarificação** em inox 304, acabamento sanitário, composta por:
 - sistema de CIP integrado na tampa;
 - com parede dupla sendo #1,5mm de parede externa e #2mm de parede interna;
 - estrutura tubular individual de 4";
 - fundo filtrante cervejeiro, com válvula de 2" na saída da tina e 1,5" na entrada da tina;
 - mexedor e raspador acionado por motor;
- **Tubulações e Bombas**
 - tubulações em inox 304 e acabamento sanitário;
 - bombas sanitárias de transferência.

Valor R\$ 68.280,00

PALENOX Equipamentos Alimentícios Ltda.

Rua Francisco Ferrari 250 – Pavilhão 04 - Bairro Barracão

Fone: 55 54-3451-5130 – CEP: 95700-000 - Bento Gonçalves - RS

E-mail: vendas@palenox.com - www.palenox.com - www.facebook.com/palenox.brasil



Opcionais:

Sistema de aquecimento Palenox

Substitui o sistema de aquecimento por caldeira. Não requer inspeção anual e licença para instalação.

Trata-se de cozinhador externo destinado à mostura/fervura do mosto, composto por queimador a gás, sistema de controle de rampas de temperatura automatizado, tubulações de inox, isolamento e estrutura em aço carbono.

O mesmo sistema possui tanque reservatório de inox 304 para a água quente da rinsagem do mosto, com eficiente aproveitamento energético.

Valor R\$ 38.115,00

Sistema de frio Palenox

Equipamento de frio monobloco, completo para resfriamento de mosto. Composto um reservatório, para água pura, com motorização individual, representando economia de energia.

Valor R\$ 18.269,00

Trocador de calor com 26 placas para a refrigeração nominal de 500 l de mosto em 40 minutos (750 l/h

reais). Temperatura inicial 80°C, final 8°C e da água gelada de resfriamento 3-4°C.

Valor R\$ 7.928,48

Moinho de malte PALENOX, com alta preservação da palha, construído em aço carbono e montado sobre pés, constituído de moega de recebimento, dois rolos e regulagem de abertura entre os mesmos, suporte para prender saco de recebimento malte moído, com capacidade para a moagem de 250 kg/h. Motor elétrico incluso.

Valor R\$ 3.735,00

Condições de Fornecimento

Prazo de entrega: 90 dias a partir da formalização do pedido

Frete: FOB

Condições de pagamento: A negociar, ou:
40% na assinatura do pedido;
30% a 30 dias do pedido;
30% contra faturamento e carregamento;

Validade da proposta: 15 dias (exceto reajuste do aço inox)

PALENOX Equipamentos Alimentícios Ltda.

Rua Francisco Ferrari 250 – Pavilhão 04 - Bairro Barracão

Fone: 55 54-3451-5130 – CEP: 95700-000 - Bento Gonçalves - RS

E-mail: vendas@palenox.com - www.palenox.com - www.facebook.com/panelox.brasil



Garantia: 1 ano, exceto peças de desgaste usual, tipo selo mecânico.

Posta em marcha: por técnico Palenox. Quando for o caso, despesas de viagem, estadia e alimentação, por conta do Comprador.

Excluso: aquilo não ofertado acima, obras civis e carpintaria, tubulações e conexões de ar, CO2, glicol e vapor, como tubulações hidráulicas e elétricas.

Bento Gonçalves, 8 de janeiro de 2016.

PALENOX Equipamentos Alimentícios Ltda.

Rua Francisco Ferrari 250 – Pavilhão 04 - Bairro Barracão

Fone: 55 54-3451-5130 – CEP: 95700-000 - Bento Gonçalves - RS

E-mail: vendas@palenox.com - www.palenox.com - www.facebook.com/palenox.brasil