

Al CRAFT BEER ITALY 2019 SIMATEC esporrà una sala cottura di nuova concezione appartenente alla propria famiglia denominata TOP MODULAR. Questa famiglia comprende sale cottura totalmente automatiche e, caratteristica peculiare, ampiamente modulari. Sarà esposta una sala cottura da 24 HL che verrà consegnata al BIRRIFICIO IL MASTIO di Urbisaglia (MC), composta da una caldaia e un tino filtro. Questa macchina, in realtà, può ospitare fino ad un totale di 4 caldaie. Al raggiungimento di questa completa configurazione, grazie allo specifico processo di movimentazione interno del mosto, la sala cottura è in grado di produrre 13 cotte successive in 24 ore. L'approccio innovativo di SIMATEC è quello di permettere al birrifico di avere sempre una capacità produttiva adeguata alle proprie esigenze commerciali in modo da evitare inutili investimenti in attrezzature sovradimensionate. La modularità delle sale cottura SIMATEC, infatti, permette facilmente l'implementazione di questa capacità supplementare aggiungendo una o più caldaie addizionali.

Le dimensioni di queste sale cotture coprono tutte le esigenze produttive partendo da 6 HL a caldaia fino ad arrivare a 96 HL.