



AUTOMATIZE A SUA PRODUÇÃO

Somos especialistas em equipamentos para
cervejaria artesanal, seja bem vindo.

Em um minuto você vai rever os conceitos em fazer cerveja!

Desejamos que você faça a melhor cerveja do mercado e pensando nisso desenvolvemos os equipamentos que vão facilitar a sua produção. **ACREDITE** você vai lucrar com isto.

BierBrauer esta constantemente aperfeiçoando os processos.

Você pode produzir mais variedades com a qualidade das marcas profissionais do mercado e ainda fazer do seu jeito.



Aqui teremos os benefícios que você terá ao inovar em fazer a sua cerveja. Então mãos a obra. Vamos para a próxima brasagem.

DIRETO AO PUNTO

- 1 – O equipamento trabalha com sistema single vessel que é 3 em 1.
- 2 – Faz todo processo de modo automatizado.
- 3 – Conta com um painel de controle, programando assim todas as etapas, facilmente com até 20 receitas salvas.
- 4 – Controle de vasão, regulando assim o bombeamento na hora da fervura.
- 5 – Todo equipamento é INOX inclusive a tubulação e bomba sanitária.
- 6 – Já vem com WHIRPOOL automatizado.
- 7 – Com sistema de resfriamento de placas já acoplado saindo assim na temperatura ideal para o fermentador.

Faça em casa,
ou abra sua
indústria
profissional.



COMO FUNCIONA?

1 – Acoplado ao centro da panela você tem o cesto para deixar o malte, com filtros para manter o malte no cesto e fazendo assim o processo.

2 – Programe sua receita, no painel facilmente, você pode programar até 20 receitas pré-definidas, economizando assim tempo.

3 – Ao finalizar esta etapa levante o cesto facilmente com o guindaste que acompanha o equipamento, faça a lavagem dos grãos, por cima, fazendo assim a fervura. O whirlpool já é automatizado, o TRUB e concentrado no Centro da maquina. A bomba faz a filtragem do mosto deixando o trub no centro. Não interferindo assim na sua produção.

O processo dura em torno de 4 a 6 horas, você pode fazer até 3 brasagens por dia dependendo da panela adquirida, Detalhe sempre mantendo a mesma qualidade.

4 – Interligue as conexões da panela ao trocador de calor que já esta acoplado a seu equipamento com o fermentador abra a válvula e transfira facilmente.

5 – A bomba envia para o fermentador a cerveja, independente da altura.

6 – Você pode misturar as levas no fermentador em até 20 horas para manter o mesmo padrão.

7 – Programe a temperatura no fermentador para fazer etapa final de fermentação e maturação, conecte o AIRLOK ao top do fermentador. O fermento fica alojado no fundo cônico, para fácil limpeza.

8 – Fermentador pode fazer carbonatação forçada, com co2. diretamente.



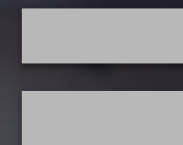
“

SAIA DO PAPEL

Planejamos com você.



Definimos o processo e equipamentos necessários.



Programamos a entrega e acompanhamento do projeto.

Temos a consultoria necessária.

Da abertura, marca, processos, equipamentos.

Quer saber mais mande

Seu e-mail:

contato@bierbrauer.com.br

Você tem um projeto?

Iremos ajudar a realizar.

51.3729-6729



ESTA NOS DETALHES

Os equipametros são
construidos com componentes
de qualidade e total garantia.

Acompanhamos seu projeto
dando suporte quando você
mais precisa, **DO INICIO AO
FIM DO SEU PROJETO.**

AINDA TEM DÚVIDA LIGUE AGORA?

**TEREMOS O PRAZER EM
RESPONDER**



BOMBA INOX



CESTO DE SEPARAÇÃO



TROCADOR DE CALOR 40 PLACAS



REFRIGERAÇÃO FERMENTADOR



CESTO INTERNO



ACUMULO DO TRUB NO CENTRO



VÁLVULA EM INOX



RESISTÊNCIA REFORÇADA



PLUG DE LIGAÇÃO

FICOU MAIS FÁCIL

Bier Brauer acredita no seu projeto.

Contamos com diversas linhas de financiamento ou parcelamento direto.

Você pode financiar seu projeto, caso precise de valores maiores.

Entre em contato para maiores informações:

51.3729-6729

comercial@bierbrauer.com.br

*Cadastro sujeito a aprovação



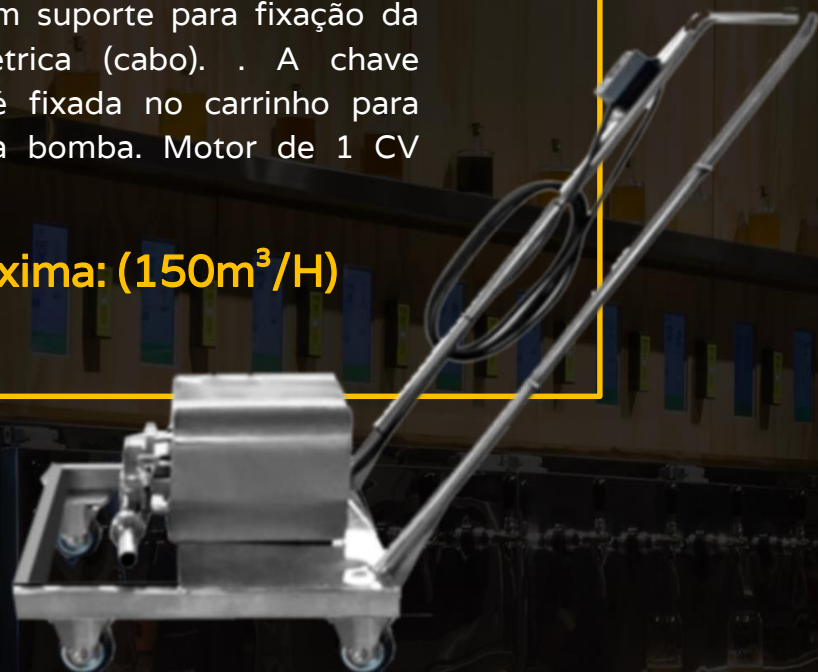
PORQUE OPTAR PELA BIER BRAUER?

- 1 - Todo equipamento vendido é feito um contrato, para resguardar as partes envolvidas, dando assim maior segurança e garantia.
- 2 - Fornecemos treinamentos, receitas das cervejas, acompanhamento do processo, instalação mediante consulta, frete a combinar.
- 3 - Equipamento ocupa pouco espaço, fácil transporte e manuseio no local.
- 4 - Acompanha guindaste em aço galvanizado, com ajuste de altura, cabos, e manivela, para melhor manuseio do cesto interno. Acoplado sistema de resfriamento de placas, sistema de whirlpool.
- 5 - Contamos com assistência técnica, peças de reposição, garantindo assim total suporte ao cliente.
- 6 - Garantia do equipamento de um ano de fábrica.
- 7 - Equipamento todo em aço INOX, bomba sanitária, tubulação INOX.
- 8 - Todos nossos equipamentos é feito para sua necessidade caso precise algum ajustes especifico podemos fazer sob encomenda;
- 9 - Todo equipamento vem pronto para usar. Acompanha manuais de uso, fácil instalação faça você mesmo sem complicações.
- 10 - Quer mais tranquilidade? Nós passamos o contato de nossos clientes e você pode conversar diretamente com quem usa. E tirar suas dúvidas diretamente.

Detalhes Bomba CIP

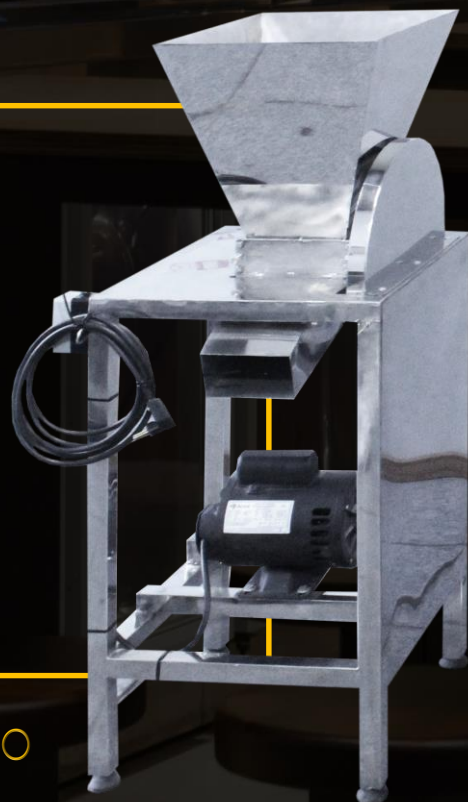
Carrinho de aço inoxidável para transporte da bomba, com rodas fixas de 3" e dois com suporte para fixação da extensão elétrica (cabo). A chave liga/desliga é fixada no carrinho para transporte da bomba. Motor de 1 CV conexões.

Vazão máxima: (150m³/H)



Detalhes Moedores elétricos de 2 e 3 rolos INOX:

Moedor de 2 e 3 rolos com motor de 1/3 potência com polia redutora moendo assim até 150 kg hora abertura superior cabendo até 7 kg



VÍDEO DE FUNCIONAMENTO

Clique aqui

Detalhes Painel Automatizada:

Construído totalmente em aço INOX ASI 304 e acabamento sanitário, quadro de comando com controlador de tempo e temperatura (CLP), volume útil de produção final conforme litragem desejada, aquecimento que permite a padronização da cerveja, sem riscos de caramelização do mosto, por meio de resistências elétricas, contém cesto em aço inox para filtração por gravidade, bomba sanitária alimentícia em aço inox de 1/2 CV, fundo levemente cônico para acúmulo do trub, tensão pode ser feita de acordo com a necessidade. Paredes de 1,2mm de espessura em INOX com o fundo de 2mm. Guindaste, já com Whirpool automatizado e sistema de resfriamento acoplado. Já saindo direto em temperatura ideal para o fermentador.



VÍDEO DE FUNCIONAMENTO

Clique aqui

Detalhes Fermentador:

Tanque fermentador para cerveja, formato cilíndrico em aço inox AISI 304, chapa 2,0mm interna e 1,2 mm externa, capacidade diversas, acabamento polido interno e externo, dotado de bocal de saída no fundo do cone, com válvula borboleta de 1", fundo em formato tronco cônico de 60º, saída do produto com válvula 3/4", tampa na parte superior dotada de borracha de vedação atóxica, fecho em aço inox, saída para airlock" dotado de serpentina de resfriamento, unidade condensadora, com capa inox de revestimento, isolamento térmico em poliuretano de alta densidade, controle de temperatura digital. A refrigeração, variação de temperatura regula entre 0 e 25 graus para não ter problema de congelamento, com uma válvula de alívio de pressão. Manômetro, e spray ball para limpeza.



VÍDEO DE FUNCIONAMENTO

Clique aqui

SISTEMAS BI E TRIBOLOCO

Fundo abaulado chapa INOX 2 mm linha 304

Corpo com parede dupla chapa INOX 1,2mm linha 304 com revestimento com lã de rocha.

- 1 - Opcional panela da fervura maior (valor a combinar)
- 2 - 2 tampa INOX chapa 1,2mm linha 304 (sendo que uma é dividida)
- 3 - Painel individual para controlar o fogareiro com acendedor automático em cada panela, podendo programar receitas.
- 4 - Mexedor motor 1,0 cv (chave liga e desliga manual)
- 5 - Bomba em INOX 0,5 cv alta rotação (chave liga e desliga manual)
- 6 - Bocal lateral 30cm
- 7 - Fundo falso chapa INOX 1,2mm linha 304
- 8 - Mexedor INOX
- 9 - Peças em INOX chuveirinho (sparge)
- 10 - Tubulação em INOX tubo 1" linha 304
- 11 - Válvulas Borboletas 1"
- 12 - Conexões em INOX
- 13 - Visor de linha
- 14 - Base tubo 40x80 e tubo 40x40 linha 200
- 15 - 2 fogareiros com 29 calius
- 16 - 8 Pés niveladores

CUSTOMIZAMOS O SEU PROJETO

MAIOR FACILIDADE DE PRODUÇÃO

SISTEMA BI-BLOCO



A sala de brassagem ou sala de cozimento é responsável pela primeira fase do processo de produção da cerveja, nela é efetuada a dissolução dos componentes em água cervejeira e depois açucarados obtendo-se o mosto.

Nesta fase também é adicionado o lúpulo, o qual é responsável pelo aroma e amargor da Cerveja.

SISTEMA TRI-BLOCO





Panelas Automatizadas



Fermentadores (Refrigerados)

MEDIDAS DOS EQUIPAMENTOS

Maquina 30 litros
Peso: 30Kg
Altura: 60 cm
Largura: 40 cm
Malte: 7,5 Kg

Maquina de 60 litros
Peso: 65kg
Altura: 1,85 com guincho
1,00 sem guincho
Largura: 60 cm
Malte: 14.7 Kg

Maquina 100 litros
Peso: 80kg
Altura: 2,20 com
guincho
1,25 sem
guincho
Largura: 1,00 a 1,30
Malte: 25 Kg

Maquina 200 litros
Peso: 85kg
Altura: 2,20 com guincho
1,25 sem guincho
Largura: 1,10m
Malte: 50 Kg

Maquina 300 litros
Peso: 90kg
Altura: 2,50 com
guincho
1,80 sem
guincho
Largura: 1,20 m
Malte: 75 Kg

Maquina 400 litros
Peso: 95kg
Altura: 2,50 com guincho
1,80 sem guincho
Largura: 1,40m
Malte: 95 Kg

Eficiência de 70%

Varia de acordo com a receita.

Fermentador 50 litros
não refrigerado
Peso: 30kg
Altura: 0,65
largura:0,50

Fermentador 100 litros
Peso: 80kg
Altura: 1,55
largura:0,80

Fermentador 200 litros
Peso: 140kg
Altura: 1,60
Largura:1,25

Fermentador 400 litros
Peso: 180kg
Altura: 2,00
Largura:1,70

Transforme fermentador Em chopeira

Um adicional que
Vale apenas.



Fermentadores com litragens finais

Todos eles tem o espaço extra para o Heandspace, assim terá litragem final conforme desejado.

Descrição das painelas automatizadas 30 a 500 litros

- Construído totalmente em aço inox ASI 304 1,2mm
- Fundo abaulado facilitando a limpeza
- Quadro de comando com controlador de tempo e temperatura por CLP programa até 20 tipos de receitas
- Cesto com peneiras corte a laser em aço inox para filtração dos insumos
- Bomba sanitária alimentícia INOX.
- Tubulação INOX
- Resistência em aço INOX
- Acabamento sanitário
- Conexões em INOX
- Acompanha guindaste com regulagem em INOX
- Sistema Single vessel

BAIXE AS ESPECIFICAÇÕES

11

REDE ELÉTRICA DAS PAINELAS AUTOMATIZADAS

[Clique aqui](#)

Alimentação:

Painela 30 litros- 220v monofásica / bifásica – tomada 20 A

Painela 60 litros- 220v monofásica / bifásica- tomada 20 A

Consumo KWH- 5 kwh

Painela 100 litros- 220v monofásica –tomada 32 A (3 pinos)

220v bifásica –sem neutro – tomada 32 A (3 pinos)

bifásica + neutro- tomada 32 A (5 pinos)

220v trifásica – tomada 32 A (4 pinos)

Consumo KWH- 8 kwh

Painela 200 litros- 220v trifásica- tomada 32 A (4 pinos)

380v Bifásica + neutro-tomada 32 A (5 pinos)

Consumo KWH- 10 kwh

Painela 400 litros –220v trifásica- tomada 63 A (4 pinos)

380v trifásica- tomada 32 A (5 pinos)

Consumo KWH- 12 kwh

DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

[Clique aqui](#)

Fermentadores Refrigerados 100 litros a 1000 litros

- Formato cilíndrico em aço inox AISL 304, parte interna 1,2mm e parte externa 2,00mm, com acabamento polido interno e externo
- Tampa na parte superior com saída para aircok, com entrada de CO2.
- Tampa com borracha de vedação atóxica
- Controle de temperatura digital
- Manômetro
- Válvula de segurança de pressão
- Suporta até 2kgf de pressão
- Fundo em formato cônico 60cº
- Saída do produto com válvula monobloco ¾”
- Saída do cone com válvula borboleta 1”
- Isolamento térmico em poliuretano em alta densidade
- Unidade condensadora
- Tanque com 4 pés de apoio em aço inox
- Pezinhos de regulagem.
- O processo dura em torno de 15 a 20 dias, mantendo a mesma qualidade, adicionar o fermento para fermentação.
- A refrigeração fica no cone também, variação de temperatura regula entre 0 e 25 graus para não ter problema de congelamento, com uma válvula de alívio de pressão.

BAIXE AS MEDIDAS FERMENTADORES

[Clique aqui](#)

Quer saber mais?
Simples assista agora!!

Quer FINANCIAR Valores maiores?

Mande um e-mail com
o valor que deseja e parcela
que iremos entrar em contato

**Ou ligue
AGORA!**

www.bierbrauer.com.br

Acesse nosso canal
no YOUTUBE



O negócio milionário das cervejas artesanais

Cada vez mais brasileiros adotam as cervejas especiais e alimentam um mercado que não para de crescer. Algumas empresas já faturam mais de R\$ 10 milhões por ano

UM BRINDE ÀS ARTESANAIS

Os números do setor cervejeiro no Brasil

Fontes: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Associação Brasileira de Bebidas e Grupo Pão de Açúcar

Estima-se que existam mais **200** de microcervejarias no País, concentradas principalmente nas regiões Sul e Sudeste

As cervejas artesanais correspondem a **0,15%** do mercado brasileiro de cervejas, mas a expectativa é de que representem **2%** da indústria nos próximos dez anos

Entre **40%** e **60%** do preço final das cervejas artesanais brasileiras corresponde a impostos

Na rede Pão de Açúcar, o consumo de cervejas especiais cresce **80%** ao ano

Em 2012, foram produzidos **13,7** bilhões de litros de cerveja no Brasil, incluindo as industriais, o que representa 422 milhões a mais do que em 2011

Os números do setor cervejeiro nos EUA

Estima-se que os cervejeiros artesanais sejam responsáveis por **108.440** empregos no país

Em 2012, o mercado de cervejas artesanais cresceu **15%** em volume e **17%** em faturamento sobre 2011

Em relação ao total das vendas de cervejas, as artesanais representaram **6,5%** em volume e **10,2%** em faturamento

No total, estima-se que existam **2.483** negócios relacionados às cervejas artesanais no país

Só em 2012, foram abertas **310** microcervejarias e 99 bares dedicados às cervejas especiais

Fonte: Brewers Association