



057.025.8 Wortkoeler gelast inox 12 platen  
 057.026.7 Wortkoeler gelast inox 24 platen  
 057.028.3 Wortkoeler gelast inox 36 platen

## Wortkoeler gelast inox 12/24/36 platen

Koel uw wort zoals een professionele brouwerij met deze ultra compacte en enorm handige platenwarmtewisselaar. **LET OP: Geen dompelmodel!**

Met dit apparaat kan u hete wort afkoelen naar 20°C zonder daarvoor een pomp hoeven te gebruiken! U verstoort het neerslaan van de warme trub niet en door het snelle afkoelen vermijdt u infecties in het wort. De aansluitingen zijn standaard 3/4" (4 nylon slangaansluitingen zijn bij geleverd).

Artikelnummer	Aantal platen	Aantal liter	Duur
057.025.8	12	15 - 20 ltr(*)	10-15 minuten
057.026.7	24	30 - 40 ltr(*)	10-15 minuten
057.028.3	36	45 - 60 ltr(*)	10-15 minuten

(\*) capaciteit berekend bij koelwater van 10 °C aan de dubbele snelheid als het wort.

### Gebruik

De platenkoeler wordt best VERTICAAL geplaatst om een volledige oppervlaktebenutting te bekomen zonder luchtbellens.

Aan de wortkoeler bevinden zich 4 aansluitingen: in/uitgang water en in/uitgang wort.

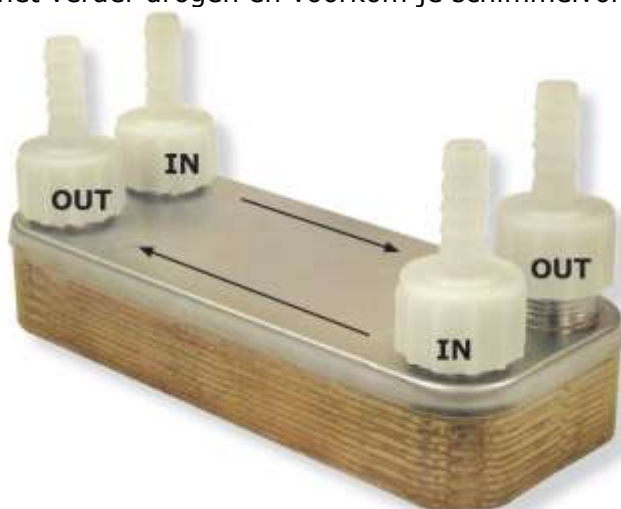
Zorg ervoor dat het wort en water altijd in tegenstroom stromen, dus als linksonder de aansluiting van je 'koelwater in' is zal linksboven 'koelwater uit' zijn.

Sluit vervolgens rechtsboven 'wort in' (heet wort) aan en rechtsonder zal dan 'wort uit' afgekoelde wort zijn (zie foto).

Door de toevoersnelheid van je koelwater te verhogen of te verlagen zal je de uitgangstemperatuur van je wort kunnen regelen. Laat het wort echter langzaam doorstromen om tot een optimale koeling te komen.

Voor gebruik de koeler altijd reinigen en ontsmetten (met Chemipro<sup>®</sup> OXI of kokend water) en na gebruik goed doorspoelen met heet water.

Laat na gebruik zoveel mogelijk uit de koeler stromen. Bewaar hem op een droge plaats en sluit hem niet af. Op deze manier kan het verder drogen en voorkom je schimmelvorming.



### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België  
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com



## Refroidisseur moût inox soudé 12/24/36 plaques

Refroidissez votre moût comme dans les brasseries professionnelles avec ce refroidisseur soudé très compacte et pratique. **REMARQUE: pas un modèle de trempage – ne pas immerger!**

Avec ses 12 plaques cet échangeur peut refroidir jusqu'à 20 litres de moût jusqu'à 20°C en 10 minutes seulement sans devoir utiliser une pompe ! La précipitation des protéines n'est pas interrompue, et le refroidissement rapide réduit les risques d'infection. Connexions : 3/4" (4 porte tuyaux en nylon sont compris).

Numéro d'article	# plaques	Capacité litres	Temps (minutes)
057.025.8	12	15 – 20 ltr(*)	10-15 minutes
057.026.7	24	30 – 40 ltr(*)	10-15 minutes
057.028.3	36	45 – 60 ltr(*)	10-15 minutes

(\*) Rendement calculé avec de l'eau de refroidissement de 10 °C à une vitesse double que le moût.

### Utilisation

Le refroidisseur est le mieux placé verticalement pour obtenir une surface complète sans bulles.

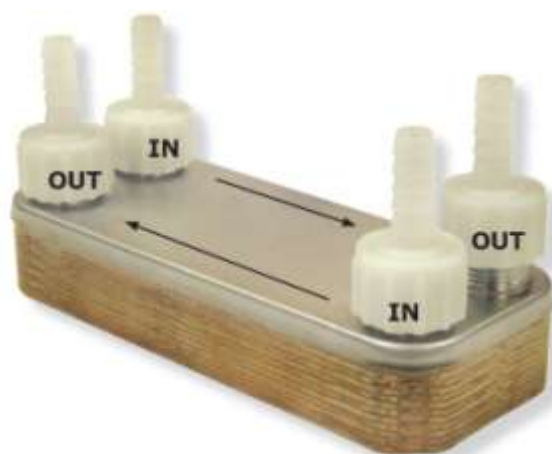
Le refroidisseur possède 4 connexions: entrée/sortie eau et entrée/sortie moût.

Le moût et l'eau doivent toujours couler à contresens. Si, par exemple, l'entrée d'eau de refroidissement se connecte en dessous à gauche, la sortie d'eau se trouve à gauche au-dessus. Et le moût chaud doit se connecter donc à droite au-dessus, la sortie du moût refroidi se trouve alors à droite en dessous (voir photo).

En augmentant ou en diminuant la vitesse avec laquelle l'eau de refroidissement coule vous savez régler la température de sortie de votre moût. Afin d'obtenir un refroidissement optimale laissez toujours couler votre moût tout doucement.

Avant d'utiliser votre refroidisseur nettoyez et désinfectez-le toujours (avec du Chemipro<sup>®</sup> OXI ou avec de l'eau bouillante) et après l'utilisation rincez-le bien avec de l'eau très chaude).

Laissez couler le plus possible les eaux du refroidisseur après l'utilisation. Tenez-le dans un endroit sec et ne le fermez pas. Vous évitez ainsi la formation des moisissures et le refroidisseur séchera.



### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique  
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com



057.025.8 Wortchiller platemodel SS 12 plates  
 057.026.7 Wortchiller platemodel SS 24 plates  
 057.028.3 Wortchiller platemodel SS 36 plates

## Wortchiller platemodel SS 12/24/36 plates

Chill your wort as professional breweries do with this ultra compact and very handy plate heat exchanger. **ATTENTION: do not immerse!**

With this device, consisting of 12 stainless steel plates, you can cool 20 litres of hot wort to 20°C in barely 10 minutes without using a pump! You don't disturb the precipitation of the hot trub and because of the quick cooling you're avoiding contaminations of your wort.

The connections are standard 3/4" (4 nylon tube holders included).

Article number	# plates	Capacity (liter)	Time (minutes)
057.025.8	12	15 - 20 ltr(*)	10-15 minutes
057.026.7	24	30 - 40 ltr(*)	10-15 minutes
057.028.3	36	45 - 60 ltr(*)	10-15 minutes

(\*) Yield calculated by cooling water of 10 °C at double speed than the wort

### Use:

The chiller is best placed VERTICALLY to obtain a complete surface without bubbles.

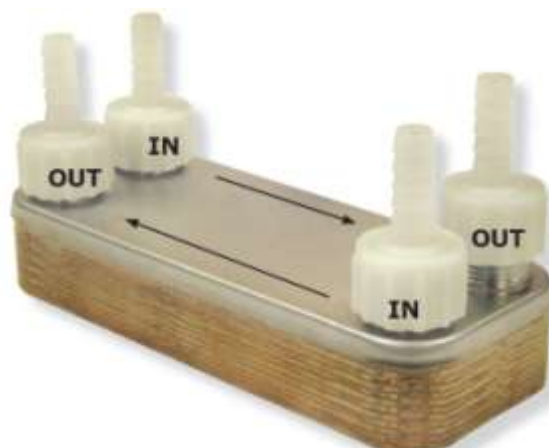
The chiller has got 4 connections : in/out water and in/out wort.

Make sure that the water and the wort always flow in counterflow. If left under the cooling water has been connected, then left on top you have the outlet of the cooling water. Then connect your hot wort right on top and right under you'll have your cooled wort (see picture).

You can easily adjust the temperature of your cooled wort by regulating the speed of your cooling water. Best is to let flow your hot wort slowly to obtain optimal cooling.

Always clean and disinfect the chiller (with Chemipro<sup>®</sup> OXI or boiling water) before usage and rinse thoroughly with hot water after usage.

Let drain out as much as possible after usage. Keep it in a dry place and don't close it down, for you want to let the chiller dry and preventing mould.



### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium  
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com



057.025.8 Plattenwürzekühler NIROSTA 12 Platten  
 057.026.7 Plattenwürzekühler NIROSTA 24 Platten  
 057.028.3 Plattenwürzekühler NIROSTA 36 Platten

## Plattenwürzekühler NIROSTA 12/24/36 Platten

Kühlen Sie Ihre Bierwürze wie in der professionellen Brauerei mit diesem sehr kompakten handlichen Plattenwärmetauscher. **ACHTUNG: Kein Eintauchmodell!**

Mit seinen 12 NIROSTA Platten kann dieser Apparat 20 Liter heißer Würze kühlen bis zu 20°C in nur 10 Minuten und ohne davor eine Pumpe zu gebrauchen! Die Präzipitation des Eiweisses wird nicht unterbrochen, und die schnelle Abkühlung reduziert die Infektionsgefahr.

Standard Anschluss 3/4" (4 Schlauchanschlüsse mitinbegriffen).

Artikelnummer	# Platten	Kapazität (Liter)	Zeit (Min.)
057.025.8	12	15 – 20 ltr(*)	10-15 Minuten
057.026.7	24	30 – 40 ltr(*)	10-15 Minuten
057.028.3	36	45 – 60 ltr(*)	10-15 Minuten

(\*) Bei Kühlwasser von 10 ° C mit doppelter Geschwindigkeit gegenüber der Würze.

### Gebrauch:

Die Plattenwürzekühler wird am besten VERTIKAL plaziert, um eine vollständige Oberfläche ohne Blasen zu erhalten.

Der Würzekühler hat 4 Anschlüsse: in/aus für Wasser, und in/aus für Würze. Achten Sie darauf das Wasser und Würze immer im Gegenstrom strömen: also wenn unten links das Kühlwasser einströmt (in) dann sollte oben links das Kühlwasser ausströmen (out). Folglich soll oben rechts die (heiße) Würze einströmen und unten rechts die (gekühlte) Würze ausströmen (siehe Foto).

Sie können die Endtemperatur der Würze ändern mittels Anpassungen der Zufuhrgeschwindigkeit des Kühlwassers. Wir empfehlen jedoch einen langsamen Durchfluss der Würze um eine optimale Kühlung zu erzielen.

Vor Gebrauch den Würzekühler immer reinigen und desinfizieren (mit Chemipro<sup>®</sup> OXI oder kochendem Wasser), und nach Gebrauch spülen mit heißem Wasser.

Nach Gebrauch, den Würzekühler so viel wie möglich entleeren und an einem trockenen Ort aufbewahren. Schliessen Sie ihn nicht ab, damit er weiter trocknen kann und kein Schimmelpilz entsteht.

