



CAPRA

Artigiani dell'acciaio dal 1969

Enologia e birra

**Soluzioni all'altezza
delle tue aspettative**

Catalogo 2025





Enologia e birra

Soluzioni all'altezza delle tue aspettative



GRUPPI PAIOLI BOLLITORI A GAS SERIE GR INOX AISI 304



Ideali per uso alimentare nella bollitura di alimenti, erbe ed estratti ad uso domestico ed estrazione di oli essenziali. Interamente realizzati in INOX AISI304 a richiesta possono anche essere realizzati con paiolo interno in rame.

Caratteristiche:

possono essere accessoriati con sfere di decantazione per separazione automatica dei vapori e rete di fondo per evitare spiacevoli bruciature durante la cottura di erbe

Capienze: 36, 55, 71 e 91 Lt

Potenze: bruciatori a gas con potenze da 8 a 11 kW

Il Gruppo Paiuolo Bollitore multigas è disponibile in 3 versioni di controllo fiamma:

- **GAS:** con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA:** con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA:** con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota



Ulteriori
informazioni



Particolare Termometro



Sfere di decantazione



Coperchio ermetico



PENTOLA AMMOSTAMENTO BIRRA A GAS INOX AISI 304



FERMENTATORI BIRRA INOX AISI 304



Per l'hobbista che desidera iniziare una piccola produzione di birra artigianale, oppure per il micro-birrificio già avviato che ha necessita di un impianto pilota per campionature e birre a tiratura limitata, queste pentole di ammostamento sono l'ideale.

Interamente realizzate in acciaio INOX304, capienza 43 e 62 Lt, sono dotate di cestello filtro interno in lamiera microforata con supporto per filtrazione a caduta. Abbinare a potenti bruciatori a gas da 6 e 8 kW, sono l'ideale per un ammostamento e filtrazione professionali.



Fermentatore INOX AISI304 tronco conico 60° con piedi di supporto smontabili, coperchio con sfiato, guarnizione e fascia di chiusura ermetica, termometro a cristalli liquidi e doppio scarico birra. Sono l'ideale per l'homebrewer che cerca un prodotto di qualità.

Disponibili in capienze 50 e 100 Lt



Ulteriori
informazioni



Ulteriori
informazioni



Filtro birra



Rubinetto scarico



Coperchio ermetico



Doppio rubinetto scarico



MICRO BIRRIFICI INOX AISI 304



Impianti di produzione birra ultra-professionali sono il nostro fiore all'occhiello, realizzati su specifiche tecniche del cliente per soddisfare ogni esigenza.

Riscaldamento con potenti bruciatori multigas oppure con resistenze elettriche specifiche, gestione del processo produttivo manuale per gli impianti più semplici, fino ad arrivare a quadri di comando con PLC touch integrato, per un controllo completamente automatico del ciclo di lavoro e scarico dati USB, ai fini di un tracciamento HACCP negli impianti più evoluti.

Realizzazioni specifiche da 150, 250 e 500 Lt



Mini birrificio 150 LT elettrico integrato



Mini birrificio 500 LT elettrico a 3 stazioni



Ulteriori
informazioni



Rimontaggio birra



Whirlpool



PLC touch controllo di processo



SERBATOI VINO INOX AISI 304

Serbatoi per il contenimento e fermentazione del vino, realizzati in acciaio INOX AISI304 ad alto spessore con capienze da 200 a 2000 Lt

Disponibili in 3 varianti:

- **TINO SEMPLICE** serie CSB: serbatoio cilindrico con fondo conico, doppio scarico con valvole a sfera e piedi autoportanti
- **TINO "SEMPREPIENO"** serie CSP: serbatoio cilindrico con fondo conico, doppio scarico con valvole a sfera, piedi autoportanti coperchio galleggiante con guarnizione gonfiabile di tenuta
- **CISTERNA** serie CST: serbatoio cilindrico con fondo conico, doppio scarico con valvole a sfera, piedi autoportanti coperchio chiuso saldato con boccaporto apribile

Per tutte le versioni sono disponibili molteplici accessori come indicatori di livello, rubinetti di prelievamento campioni e portelle laterali



Ulteriori
informazioni



Cisterna CST



Portella superiore



Tino CSB



Realizzazioni speciali

Bollitori artigianali, fermentatori di grandi dimensioni, sistemi di contenimento e raffreddamento birra centralizzati o impianti di cottura mosto a ciclo continuo, sono ogni giorno una sfida e uno stimolo per mettere la nostra esperienza e competenza tecnica al servizio dei clienti più esigenti.

Sistemi di progettazione CAD 3D, programmi di simulazione e rendering e moderni impianti di saldatura laser, uniti alla mano esperta dei nostri maestri artigiani, saranno in grado di realizzare prodotti ed attrezzature specifici per ogni esigenza.



Bollitore essenze radica



Fermentatori birra con raffreddamento centralizzato



Micro birrificio 50 Lt GAS portatile



Distillatore per erbe



Ulteriori
informazioni



Serbatoio bistadio raffreddamento-riscaldamento

Dati e caratteristiche sono indicativi. La ditta si riserva di apportare modifiche e migliorie in qualsiasi momento.



CAPRA

100% made in Italy

CAPRA srl
Sede legale: Via L. Ariosto, 2
Sede operativa: Via L. Ariosto, 7-9
42023 Cadelbosco Sopra RE Italy

www.caprainox.com
info@caprainox.com

