

Didacta Italia

Tecnologie Alimentari

FTC07

Linea Produzione Birra



ISO9001:2000

Didacta Italia Srl - Strada del Cascinotto, 139/30 - 10156 Torino
Tel. (011) 273.17.08 273.18.23 - Fax (011) 273.30.88
e-mail: info@didacta.it - <http://www.didacta.it>

Introduzione

Il settore agro-alimentare è caratterizzato da un forte impiego di tecnologie avanzate e di competenze molto specifiche: conseguentemente la formazione delle figure professionali deve avvenire con strumenti adeguati, tali da consentire ampia sperimentazione pur con piccole produzioni.

Didacta Italia per prima ha introdotto nel settore didattico una linea completa di impianti pilota modulari e flessibili per l'apprendimento sperimentale delle tecnologie alimentari e dispone ora della più completa e qualificata offerta reperibile sul mercato.

Le unità proposte hanno le stesse caratteristiche di quelle usate dall'industria, con le seguenti eccezioni:

- sono più flessibili (la stessa macchina può essere usata per più linee);
- possono essere usate per trattare piccole quantità di prodotto;
- hanno una strumentazione di controllo più completa;
- comprendono manuali di guida con esperimenti pronti per l'uso.

Il presente catalogo presenta, nella sua configurazione standard, la seguente linea:

- Linea lavorazione birra

Produzione di birra ad alta fermentazione

Accanto alle apparecchiature Didacta Italia propone una serie di servizi pre e post-vendita (Sviluppo di progetti ad-hoc, Consulenza, Installazione presso il cliente, Corsi di formazione...) che consentono un reale trasferimento di conoscenze spesso difficilmente reperibili sul mercato.

FTC07 Linea Produzione Birra

CONFIGURAZIONE

TA263D Birreria Sperimentale Didattica

OPZIONALI

TA44D Unità Trattamento Acqua
TA64/1D Unità Produzione Acqua Gelida
TA71/2D Riempitrice in Acciaio Inox – 3 becchelli
TA264D Mulino a Malto