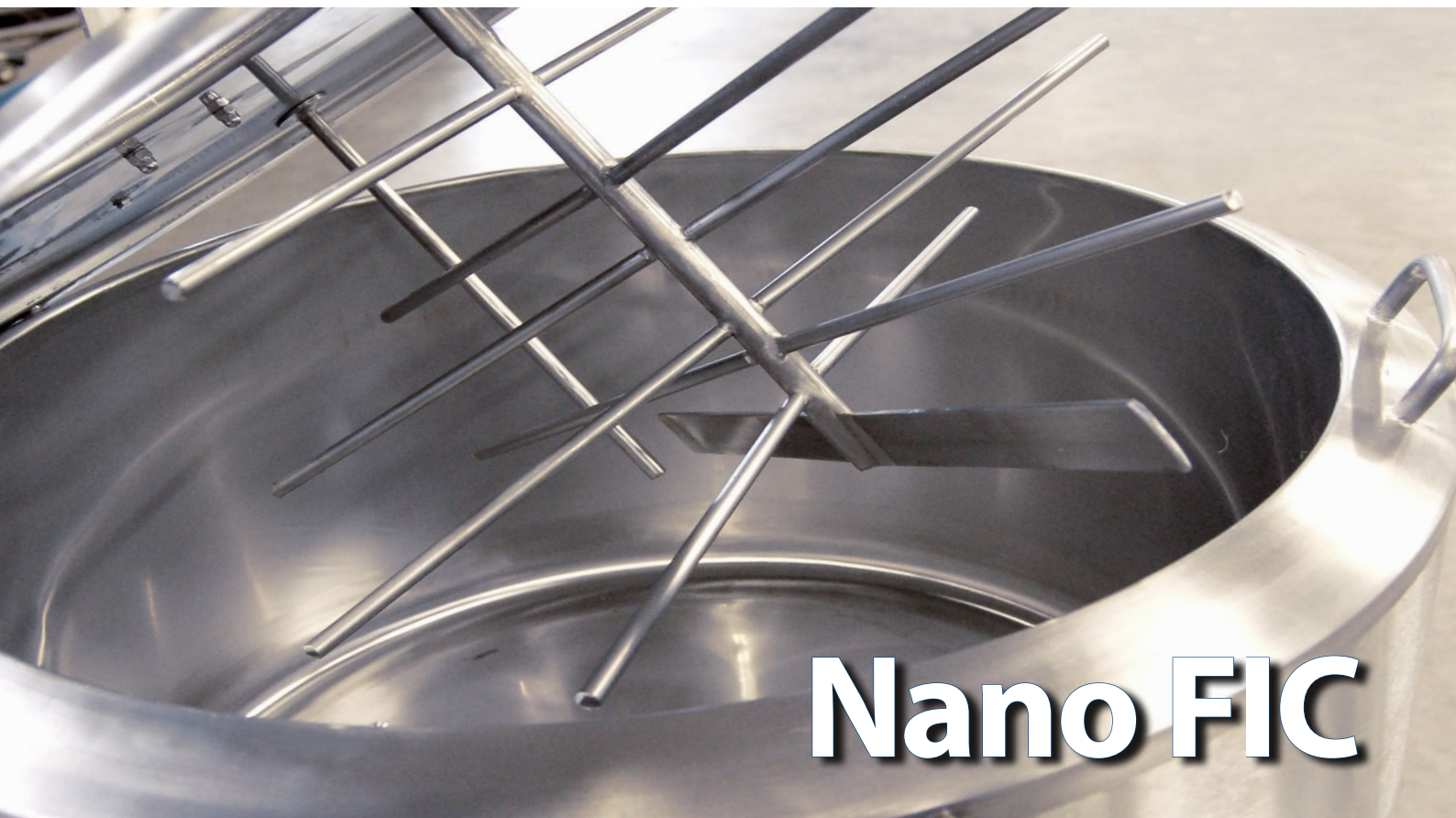


Linea BIRRA



# Nano FIC

**IMPIANTO DA 40 LT PER PROFESSIONISTI E HOMEBREWERS**

40 LT PILOT PLANT FOR PROFESSIONALS AND HOMEBREWERS



L'impianto più piccolo di casa FIC è stato ideato per lo sviluppo di nuove ricette da parte di birrai professionisti e per il divertimento nelle piccole produzioni di appassionati homebrewers. Si tratta di un microimpianto completo alimentato a corrente elettrica, per la realizzazione di cotte da 40 lt a 12° plato. Il risultato può semplicemente essere degustato tra amici oppure fedelmente replicato sull'impianto di produzione principale.

The smallest system by FIC is designed to produce new recipes by professional brewers and for fun in small production of homebrewers. It is an electric powered complete microsystem for the production of 40 litres at 12° plato per brew. The results may simply be tasted between friends or be faithfully repeated on the main production system.



# Nano FIC

Il sistema, compatto e di semplice utilizzo, riproduce in scala tutte le caratteristiche degli impianti di dimensioni maggiori ed è costituito da due vasche separate che possono svolgere indifferentemente le operazioni di riscaldamento, refrigerazione e mantenimento delle temperature di lavorazione.

Le varie lavorazioni avvengono, come nel caso dei Microbirrifici FIC, con l'ausilio di componenti elettronici che consentono all'operatore un'elevata ripetibilità delle ricette. La gestione automatica delle temperature di fermentazione, lo sparging a temperatura controllata e lo scambiatore di calore Trapcold® saldato laser su entrambe le vasche sono solo alcune delle peculiarità di Nano FIC che, nonostante le dimensioni ridotte, non rinuncia alla tecnologia normalmente applicata ad impianti più importanti.

Principali caratteristiche tecniche:

- vasche e struttura completamente in acciaio inox AISI 304
- doppia vasca multifunzione per operazioni di riscaldamento, refrigerazione e fermentazione controllata
- vasche con scambiatore di calore saldato laser con tecnologia FIC Trapcold®
- coperchio con agitatore da 70w posizionabile su entrambe le vasche
- resistenza elettrica da 2,5 kw applicata su entrambe le vasche
- isolamento in lana ceramica per evitare le dispersioni termiche
- modulo elettronico per l'esecuzione delle ricette
- impostazione delle temperature di fermentazione, eseguibile a pressione atmosferica con entrambe le vasche
- sparging a temperatura controllata con resistenza da 0,5 Kw
- pompa peristaltica dedicata per trasferimento prodotto, sparging
- griglia filtrante con fessure da 1 mm tagliate a laser
- vasche su livelli diversi per permettere una filtrazione per caduta

The system is very compact and easy to use; it reproduces to scale all the features of larger systems and consists of two separate tanks that can perform heating, refrigeration and maintenance of processing temperatures.

As in the case of FIC Microbreweries, the different processes take place with the aid of electronic components that allow high repeatability of recipes to the operator. The automatic management of fermentation temperatures, the controlled sparging temperature and the laser welded Trapcold® heat exchanger on both tanks are just some of the peculiarities of Nano FIC which, despite its small size, does not renounce technology normally applied to more important systems.

Main technical properties:

- Tanks and structure in stainless steel AISI 304
- double multipurpose tank for heating, refrigeration and controlled fermentation
- tanks with laser welded FIC Trapcold® technology heat exchangers
- lid with 70 w agitator that can be placed on both tanks
- 2.5 kw electrical resistance applied on both tanks
- insulation in ceramic wool to prevent heat loss
- electronic module for execution of recipes
- setting of the fermentation temperature that can be carried out at atmospheric pressure with both tanks.
- sparging at controlled temperature with 0,5 Kw electrical resistance
- peristaltic pump for product transfer, sparging
- filter grid with laser cut 1 mm slots
- tanks on different levels in order to allow filtration by gravity

