



Angebot

Labu Dreigerätesudhaus Braublock 5/10 HI - gebraucht



**Gebrauchte Brauanlage 5/10 HL Braublock
Baujahr 2005**

bestehend aus:

Labu Dreigerätesudhaus Braublock 5/10 HI

Zur Info:

Das Labu Dreigerätesudhaus ist ein halbautomatisches Sudwerk. Sämtliche Programme laufen automatisch ab, lediglich die Pumpwechsel und Ventile werden manuell bedient. Dies vereint höchste Anwenderfreundlichkeit mit traditioneller, manueller Braukunst und entspricht der handwerklichen Bierherstellung (craft-brewing).

Das Labu Dreigerätesudhaus ist komplett aus Edelstahl gefertigt und besteht aus:

Sudpfanne
Läuterbottich
Whirlpool und
Elektronischer Steuerung.

Mit dem Labu Dreigerätesudhaus können zwei Sude parallel (Doppelsud) und nahezu zeitgleich produziert werden. Durch das Doppelsud-System nimmt das Sudhaus weniger Platz in Anspruch, benötigt eine geringere Anschlussleistung und die Anschaffungskosten sind gegenüber anderen Systemen geringer.

In einem Doppelsud können zwei unterschiedliche Biersorten produziert werden, da keine Berührung der beiden Sude stattfindet.

Den genauen Ablauf eines solchen Doppelsudes können Sie auf unserer Homepage www.labu.at nachlesen.

D.h. zum Beispiel mit einem 5/10 hl Sudhaus können innerhalb von ca. 7 Stunden 5 hl und innerhalb von ca. 9 Stunden 10 hl produziert werden.

Beim Labu Braublock sind sämtliche Leitungen aus Edelstahl gefertigt und fix verrohrt. Zur Reinigung können die Leitungen mit Wasser nachgedrückt werden.

Sudpfanne:

Vollständig aus Edelstahl gefertigt
Hochglanzpolierte Edelstahl-Kugelhaube
Spezial-Keramikheizkörper für elektrisch Beheizung 27 Kw Heizleistung regelbar
Deckelrührwerk, Rührwerkswelle und Rührwerk in Edelstahl
Edelstahl-Dunstabzugsrohr mit regelbarer Dunstklappe und Kondensatableitung
Doppelmantel
Isoliert
Konischer Boden
Ablauf NW 25
Alle Anschlüsse NW 25
Alle Wechsel absperrbar
Messlatte
Edelstahl-Spritzkopf



Läuterbottich:

Vollständig aus Edelstahl gefertigt
Hochglanzpolierte Edelstahl-Kugelhaube
Anschwänzvorrückung über integriertem Sprühkopf
Heißwasserzähler zum Erfassen der Anschwänzwassermenge
Tangentialer Einlauf
Spezialboden mit Ablaufrinne (forcierte Abläuterung)
Mehrteiliger, herausnehmbarer Edelstahl-Senkboden, konische Schlitz
Zentrale Abläuterstation mit Schauglas (Läuterlaterne)
Schwenkbare Mannlochöffnung 400 x 300 mm (Austreberöffnung)
Abnehmbare Edelstahl-Austreberutsche
Alle Anschlüsse NW 25
Alle Wechsel absperrbar

Whirlpool:

Tangentialer Einlauf
Schwenkbare Mannlochöffnung 400 x 300 mm
Spritzkopf zur Reinigung
Füllstandsanzeige über Standrohr
Negativ konischer Spezialboden

Elektronik:

Schaltpult zwischen Sudpfanne und Läuterbottich/Whirlpool installiert
Automatische Prozess-Steuerung (Maischeautomatik)
Steuerung mittels Touch-Pad
Maischeautomatik mit frei wählbaren Temperaturstufen
Sämtliche Rezepte speicherbar
Änderung der Parameter während des Programmlaufes möglich
Verschiedene Hinweistöne

Pumpen und Verrohrung:

Verrohrung in Edelstahl, Pumpen im Schaltpult integriert
Drehzahlgeregelte Maischepumpe
Zentraler Ablauf NW 25

Drehzahlregelbares Hackwerk

zum Aufhacken des Treberkuchens bzw. zum Austrebern mit zweiarmigem Messerbalken, unterschiedlich geformt, Antriebsmotor, Drehzahlregelung und Intervallschaltung, Austreberscheid zum Einhängen aus Edelstahl.

Dunstkondensator

Edelstahlrohr mit eingebautem Wärmetauscher im Gegenstromprinzip, für Wärmerückgewinnung vorbereitet.

Beleuchtung

für Sudpfanne und Läuterbottich Speziallampen und Intervallschaltung

Elektronische Startzeituhr

Zum Programmieren der Startzeit, täglich individuell, zum Aufheizen des Wassers.

Neupreis: € 106.090,00

Die Anlage wurde generalüberholt und durch den Umbau auf die Touch-Pad-Steuerung auf den neusten technischen Stand gebracht

Verkaufspreis: € 65.900,00

Aufpreis Nachrüstung:

Automatische Dosierung des Anschwänzwassers

Automatische Dosierung des Anschwänzwassers mittels Touch-Pad

€ 590,00

Aufpreis Nachrüstung:

Visualisierte Fernüberwachung

Steuerung und Kontrolle der Abläufe über mobile Endgerät und PCs im selben Netzwerk (möglich für Android, IOS oder Windows; bei Smartphone und Tablet können zusätzliche Kosten für App entstehen)

€ 990,00

Pauschale für:

- Montage, Inbetriebnahme, Einschulung

Anreise, Unterkunft und Verpflegung unserer Mitarbeiter Vorort während der Montage, Inbetriebnahme und Einschulung (Details siehe Punkt inkludierter Service)

Einschulung (zwei gemeinsame Sude; entspricht einem Doppelsud und einem Einfachsud), sowie telefonische brautechnische Beratung (Formulierung von Rezepten, Hygieneberatung, sonstige Hilfestellung) durch unseren Braumeister Herrn Laska nach Bedarf. (Details siehe Punkt inkludierter Service)

- Planung & Dokumentation

Planung der genauen Aufstellung Ihrer Brauanlage, Erstellung eines genauen, Wasser-, Strom- und Kühlleitungsplanes

Erstellung der notwendigen Einreichunterlagen

(Details siehe Punkt inkludierter Service)

- Pauschale für erforderliches Kleinmaterial für die Montage

div. Klemmen, Schläuche, Kupplungen für Wasserschläuche,

1 Hackenschlüssel

1 Edelstahlanschluss auf Außengewinde ½ Zoll (z.B. für Wasseranschluss oder CO²),

Kegelstutzen und Nutmutter NW 25

1 Edelstahlanschluss auf Außengewinde ½ Zoll mit Anschluss für Gardena

1 Edelstahlanschluss NW 25 für Tank mit Tankventil NC und Gasstecker, Kegelstutzen und

Nutmutter

- Laborausstattung

bestehend aus:

1 Bierspindeln

1 Spindelzylinder

1 Refraktometer

Art.Nr. 0671

€ **Nach
Vereinbarung**

Sonstiges: Verrohrung der wasserführenden Leitungen muss durch örtlichen Installateur erfolgen, ebenso müssen sämtliche benötigten Strom- bzw. Dampfanschlüsse vorhanden sein.

Die Aufstellung durch unsere Techniker erfolgt erst, wenn sämtlich benötigten wasserführenden Leitungen und elektrischen Anschlüsse (bzw. Dampf) bauseits vorhanden und einsatzbereit sind. Sollten beim Aufstellungstermin nicht alle Anschlüsse fertig sein, so dass ein reibungsloser Brauvorgang direkt im Anschluss an die Aufstellung nicht gewährleistet ist, behalten wir uns das Recht vor, weiter Kosten unserer Servicetechniker zusätzlich zur vereinbarten Pauschale in Rechnung zu stellen.

Preise: Exkl. MwSt., exkl. Zollabfertigung, exkl. Zollgebühren

Lieferzeit: nach Vereinbarung

Lieferkonditionen: ab Werk Ottensheim

Zahlungskondition: 50 % Vorauszahlung bei Auftragserteilung und Rechnungserhalt

30 % vor Lieferung bei Fertigstellungsanzeige

20 % nach Lieferung / Inbetriebnahme

Angebotsgültigkeit: 31.03.2018 bzw. Zwischenverkauf vorbehalten für gebrauchte Ware

Eigentumsvorbehalt: Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.



Im Übrigen gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, abrufbar unter www.labu.at. Für sämtliche Streitigkeiten ist ausschließlich das Recht der Republik Österreich anzuwenden. Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in Linz.

Ich hoffe, unser Angebot entspricht Ihren Vorstellungen.
Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüße

Mag. Sandra Buchrucker
Geschäftsführende Gesellschafterin und Diplom-Biersommelière