



Pivní dílna

Když hrnce nestačí

**Profesionální pivovar
Za cenu, která dává smysl**

www.pivnidilna.cz | info@pivnidilna.cz

Obsah

Sen o vlastním pivovaru	3 – 5
Modulární varna	6
Varná nádoba	7
Scezovací nádoba	8
Armatury a čerpání	9
Bezpečnost a řízení	10
e-Brew Assistant	11
Boiler	12
Ceník modulární varny	13
CK tanky	14 - 15
e-Brew Ferment – chlazení a fermentace	16 - 17
Myčka Keg a CIP 7v1	18 - 19
Protitlaková plnička s evakuací	20
Generátor dusíku	21
Mačkač sladu	22
Od domovárníka k pivní dílně	23

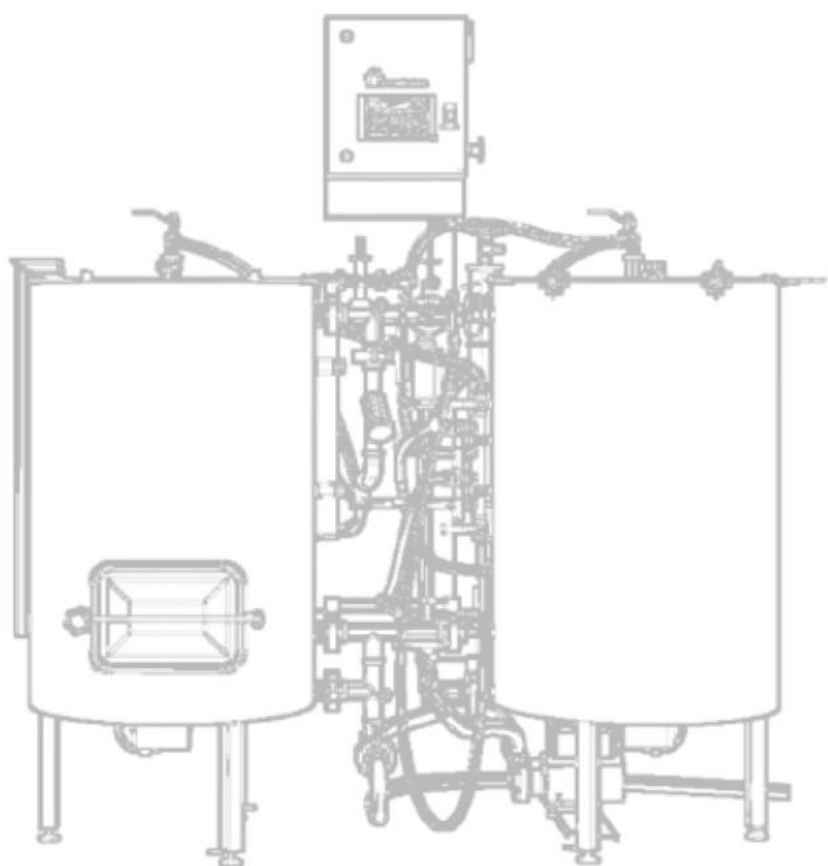


Sen o vlastním pivovaru?

Proměň jej v realitu

*Domovárníci, minipivovary i restaurace – všichni si zaslouží skvělé vybavení, které je **cenově dostupné, jednoduché na použití** a umožňuje vařit pivo v **maximální kvalitě**.*

V Pivní dílně přetváříme sny o vlastním pivovaru ve skutečnost.



16 m² na celý pivovar

Varna, tanky, mytí i stáčení

Pivovar od **Pivní dílny** není jen pár tanků a trubek – je to **promyšlený celek, kde do sebe vše zapadá.**

Multifunkční zařízení

- ✓ **Plnička lahví a sudů** – univerzální využití
- ✓ **Myčka sudů** – funguje i jako CIP a myčka lahví a soudků

Snadná obsluha a rychlá sanitace

- ✓ **Jednoduché ovládání** – intuitivní systém i pro méně zkušené pivovarníky
- ✓ **Jednoduché mytí a sanitace** – rychlé a efektivní čištění

Chytré uspořádání, snadné rozšíření

- ✓ **Pivovar na 16 m²** – chytré uspořádání šetří místo
- ✓ **Modularita** – možnost rozšíření systému podle potřeby
- ✓ **Snadná instalace** – připravený k rychlému spuštění

Nižší náklady, vyšší efektivita

- ✓ **Nízké provozní náklady** – efektivní ohřev, optimalizace spotřeby energie a minimalizace ztrát surovin
- ✓ **Dostupná technologie** – profesionální vybavení za cenu dostupnou i pro malé pivovary

Moderní technologie a dokonalá kontrola

- ✓ **Precizní měření a řízení** – teploty, tlaky a časy pod neustálou kontrolou
- ✓ **Podpora různých stylů piva** – flexibilita pro svrchní i spodní kvašení
- ✓ **Automatizace** – minimum ruční práce, řízení přes dotykový panel



Najděte svůj ideální pivovar

Od domovaru po profesionální produkci

Domovarník

Váš domácí pivovar – snadno, profesionálně a bez zbytečné práce!

- ✓ **Cenově dostupné řešení** – profesionální technologie za bezkonkurenční cenu
- ✓ **Jednoduchá obsluha, precizní řízení** – snadné nastavení, přesné výsledky
- ✓ **Vejde se do sklepa nebo garáže** – kompaktní, ale výkonné řešení
- ✓ **Možnost rozšíření** – pivovar, který roste s vašimi ambicemi

Restaurace

Vlastní pivo za třetinovou cenu a investice, která se rychle vrátí!

- ✓ **3× levnější než sudové pivo** – vlastní výroba srazí náklady a zvýší marže
- ✓ **Více hostů, větší zisky** – unikátní lokální pivo přitáhne nové zákazníky a buduje věrnost
- ✓ **Minimální provozní náklady** – kompaktní řešení s nízkými nároky na prostor i personál
- ✓ **Od vaření po výčep** – vše pod jednou střechou, jednoduché a efektivní

Minipivovar

Váš vlastní minipivovar – chytrá investice, roste bez limitů !

- ✓ **Začněte s menší investicí** – první várku můžete mít už za pár týdnů!
- ✓ **Modulární systém** – pivovar, který roste s vámi a přizpůsobí se vašim potřebám
- ✓ **Špičková technologie** – precizní kontrola procesu vaření pro profesionální výsledky
- ✓ **Lahvování, sudování, distribuce** – připraveno pro váš úspěch na trhu



Modulární varna

Naše **modulární pivovarská varna** je navržena tak, aby vyhovovala **domovarikům, restauracím i malým pivovarům**. Díky jednotnému systému **elektroinstalace, armatur a ovládání** si můžete vybrat objem, který odpovídá vašim aktuálním potřebám, a později jej rozšířit nebo vylepšit.

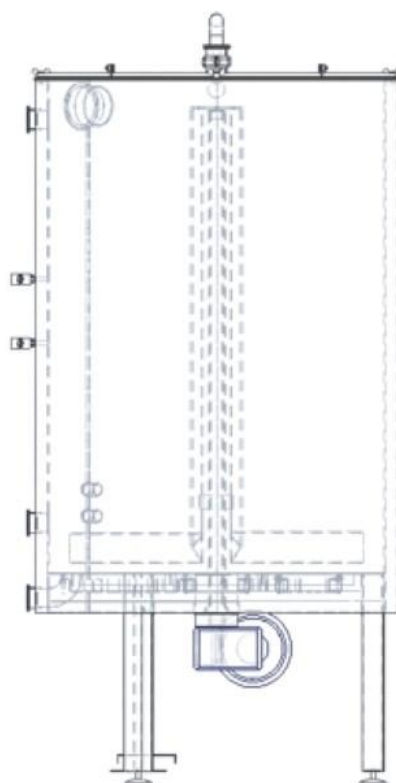


Varná nádoba

Srdce každé pivovarské varny

Přesnost, efektivita a výkon

- **Výkonný elektrický ohřev** – (6 kW, 12 kW, 17 kW dle objemu) zajišťuje rychlý ohřev a dostatečný odpar během chmelovaru
- **Precizní řízení výkonu a teploty** – plná kontrola nad varným procesem
- **Integrované míchání:**– tangenciální nátok (100 l) nebo elektrické míchadlo (200 l a 300 l)
- **Teploměr** – přesné sledování teploty v reálném čase
- **Mycí tryska ve víku** – (200 l a 300 l) pro efektivní mytí bez námahy
- **Nerezová ocel 2-3 mm** – odolná, hygienická a snadno udržovatelná
- **Perfektní vypouštění** – vyspádované dno pro snadné čištění
- **Odvod par 76 mm** – možnost využití i jako přepad
- **Vodotěsná zásuvka** pro bezpečné připojení k rozvaděči



Možnosti rozšíření

- **Zateplení pláště** – 2 cm izolace s nerezovým opláštěním
- **Elektrické míchání u 100l varianty** – možnost instalace míchadla na víko nádoby

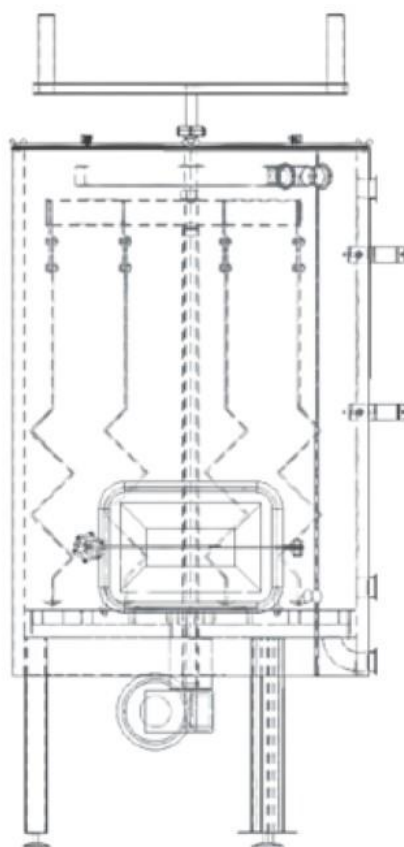
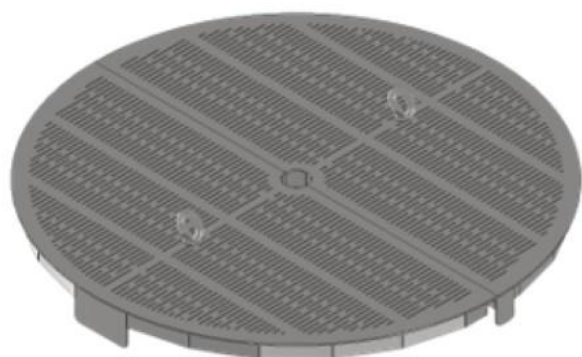


Scezovací nádoba

Pro maximální výtěžnost mladiny

Klíčové vlastnosti

- **Laserem vypalované scezovací síto** – optimální propustnost (11-12 %) pro efektivní scezování
- **Ruční prořezávání mláta** – dostupné u větších varných nádob, s možností doplnění i pro 100l varnu
- **Scezovací kruh pro rovnoměrné scezování**
- **Mycí tryska ve víku** – (200 l a 300 l) pro efektivní mytí bez námahy
- **Vyspádované dno** pro efektivní vypouštění
- **Materiál:** Nerezová ocel 2-3mm
- **Nastavitelné nožky**
- **Teploměr** pro přesné sledování teploty



Možnosti rozšíření

- **Zateplení pláště** – 2 cm izolace s nerezovým opláštěním
- **Elektrické prořezávání mláta**
- **Svařované síto s kónickou drážkou** – vyšší propustnost, snadnější čištění
- **Dvířka na výběr mláta** – snadná manipulace, rychlejší čištění



Armatury a čerpání

Efektivní regulace a spolehlivé propojení

Armatury

- Možnost dekokčního i infuzního rmutování a snadného mytí
- Motýlkové ventily pro rmut, kulové pro vodu
- Průhledítko: Kontrola při scezování
- Clamp připojení – rychlá montáž i demontáž bez nářadí
- Mycí pistole s 2m dlouhou hadicí, vždy po ruce a nezavazí
- Připojení na odpad: Hadice 1 1/4"
- Vodní připojení: Celonerezová flexibilní hadice
- Materiál: Nerezová ocel pro maximální odolnost
- Těsnění: EPDM zajišťující hygienický provoz a dlouhou životnost



Čerpadlo a chlazení

- Potravinářské nerezové vysokoteplotní čerpadlo
- Plynulá regulace výkonu díky frekvenčnímu měniči
- Obousměrný chod
- Vysoce účinný nerezový chladič – s předávací plochou přes 1,2 m² zajišťuje rychlé a efektivní chlazení
- Filtr před chladičem zabraňuje ucpávání.
- Provzdušnění mladiny pomocí metalického vzduchovacího kamene.
- Měření teploty mladiny pro přesnou regulaci výkonu čerpadla.
- Inteligentní regulace – čerpadlo se přizpůsobí teplotě mladiny pro optimální proces



Bezpečnost a precizní řízení

Stabilita a bezpečný provoz bez kompromisů

Základní komponenty

- **Jednoduché a maximálně spolehlivé řešení** pro ty, kteří preferují ruční ovládání a přímou kontrolu nad procesem
- **Odolný nerezový rozvaděč** – vodotěsná konstrukce s integrovaným vedením kabeláže
- **Ovládání přes vodotěsná tlačítka** – praktické a odolné řešení
- **Regulace otáček:** Frekvenční měnič pro přesné řízení čerpadla a dalších motorů
- **Plynulá regulace ohřevu** – SSR relé pro maximální přesnost a stabilitu
- **Individuální termostaty** – přesná kontrola teploty varny i boileru
- **Ukazatele teploty:** Přesné měření teploty mladiny za chladičem a ve scezovací nádobě
- **Připojení na síť:** 5 pinová 400V / 32 A zásuvka
- **Bezpečnostní prvky:** Uzemnění, proudový chránič, Total Stop tlačítko, teplotní pojistky ve varně a boileru, jističe
- **Vstupy čidel:** 4× teplota, hladinoměr boileru, jištění boileru
- **Výstupy:** Napájení ohřevu varny, ohřev boileru, míchání, prořezávání mláta, čerpadlo, odsávání



e-Brew Assistant

Plná automatizace, méně práce, maximální kontrola!

- **Moderní ovládání:**
 - Přehledný **7" displej**
 - Možnost ovládání přes **mobilní aplikaci**
 - Vzdálený přístup přes **cloud**
- **Automatické řízení teploty rmutování –**
 - Precizně řízený proces rmutování – ideální teploty, přesný ohřev, stabilní výsledky
 - Upozornění na klíčové fáze procesu
- **Chytré řízení chmelovaru**
 - Přesné časování pro ideální aroma a hořkost
 - Řízený výpočet a regulace výkonu pro optimální odpar
- **Optimalizace chlazení mladiny**
 - Zajištění optimální teploty mladiny
 - Maximální účinnost průtoku s minimální spotřebou vody
- **Monitoring a řízení boileru:**
 - Kontrola **hladiny a teploty** vody
 - Automatické vypnutí při překročení limitů hlavního jističe
- **Automatizace dalších procesů:**
 - Plně automatizované míchání a prořezávání
 - Ovládání větráku pro odtah brýdlových par



Boiler na vyslazovací vodu

Efektivní ohřev s minimálními náklady

- Stabilní ohřev vody pro vyslazování bez zbytečných ztrát
- Využívá odpadní teplo z chladiče – šetří energii
- Automatická kontrola hladiny, žádné přehřívání
- Rovnoměrné třífázové napájení – bezpečné a efektivní

Klíčové vlastnosti

- **Objemy: 80L / 160L / 240L** – přizpůsobeno velikosti varny
- **Výkon ohřevu: 3kW / 4,5kW / 6kW** – optimalizovaný pro rychlý ohřev během rmutování
- **Izolace: 3 cm** – minimalizace tepelných ztrát
- **Napojení na chladič** – zpětné využití odpadního tepla
- **Automatická kontrola hladiny** při zapojení do e-Brew Assistance
- **3fázové napájení** – rovnoměrné zatížení sítě
- **Bezpečnostní prvky:** Pojistný hladinový spínač a pojistný termostat proti chodu na prázdko



e-Brew Assistant – chytré řízení ohřevu

- **Přesná kontrola hladiny a objemu** – žádné přelévání ani nedostatek vody
- **Automatická ochrana proti přetížení** – při nadměrném zatížení se krátce vypne a zabrání výpadku jističe
- **Dálkové ovládání** – možnost naplánovat ohřev vody na přesný čas, kdykoliv a odkudkoliv



Přehled varných systémů a rozšíření

Název	Domovarna 100 l	Restaurační 200 l	Minipivovar 300 l	Poznámka
Varná kád'	135 l	250 l	380 l	Rezerva na chmelovar min 25%
- materiál plášť/dno, ANSI 304	2mm / 3mm	2mm / 3mm	2mm / 4mm	Povrch Ra max 0,8 pro snadné čištění
- ohřev	6 kW	12 kW	17 kW	Odpar 8 %/h, ohřev cca 1°C/min
- regulace výkonu	✓	✓	✓	Regulace 20-100%
- míchání	Vířivé	elektrické	elektrické	45 ot/minutu
- mycí tryska	X	✓	✓	
Scezovací kád'	110 l	220 l	330 l	Rezerva 10%
- scezovací síto	vypalované	vypalované	vypalované	Propustnost 11-12%, štěrba max 1,2 mm
- materiál plášť/dno, ANSI 304	2mm / 3mm	2mm / 3mm	2mm / 4mm	Povrch Ra max 0,8 pro snadné čištění
- vyslazování	✓	✓	✓	Průměr 2/3 nádoby
- prořezávání mláta	X	ruční	ruční	
- mycí tryska	X	✓	✓	
Armatury				
- nerezové trubky a hadice clamp	DN 38	DN 38	DN 38	Pro použití v potravinářství
- motýlkový ventily	✓	✓	✓	DN 38, fixace polohy 0-1/2-1
- připojení teplé a studené vody	3/4"	3/4"	3/4"	2m celonerezové hadice 3/4" female
- mycí pistole s hadicí	✓	✓	✓	2m oplétané tlakové hadice 1/2"
- průhledítko	✓	✓	✓	Průběžné, skleněné
- filtr 400 mesh	✓	✓	✓	Y filtr s nerezovou filtrační vložkou
- chladič 529 x115 - 1,2 m2	✓	✓	✓	Nerezový, pájený čistou mědí
- metalický oxidační systém	✓	✓	✓	Nerezový, připojení na filtrovaný vzduch
Elektro	✓	✓	✓	
- čidlo teploty varny	✓	✓	✓	Digitální
- čidlo teploty scezovací nádoby	✓	✓	✓	Digitální
- čidlo teploty mladiny	✓	✓	✓	Digitální
- pohon míchání	✓	✓	✓	0,37 kW, 45 otáček
- čerpadlo Novax 25B	✓	✓	✓	Obousměrný chod, 28 l/min, nerez
- frekvenční měnič čerpadla	✓	✓	✓	Pro 1f motory
- Připojení na 400V síť (5pin, 32A)	16 A	25A	32A	Minimální jistič 10A ; 20A ; 25 A
- termostat varny	✓	✓	✓	
- termostat boileru + výstupy	✓	✓	✓	Výstup: teploměr, napájení a hladinoměr
- Příprava el. míchání/prořezávání	✓	✓	✓	Výstup na napájení motoru, vypínač
- Total stop, proudový chránič, tepelné pojistky, jističe.	✓	✓	✓	Varna i vše ostatní uzemněno dle norem pro maximální bezpečnost
Cena bez DPH	160 000 Kč	220 000 Kč	260 000 Kč	

Rozšíření	Domovarna 100 l	Restaurační 200 l	Minipivovar 300 l	Poznámka
Zateplení varny nebo scezovačky	9 000 Kč	9 500 Kč	12 000 Kč	Pouze při výrobě, cena za 1 ks nádoby
Kondenzátor brýdlových par	5 500 Kč	5 500 Kč	5 500 Kč	Lze dodat i dodatečně
Odsávací set	7 500 Kč	7 500 Kč	7 500 Kč	Lze dodat i dodatečně
Elektrické míchání	8 500 Kč	X	X	Lze dodat i dodatečně
Dvířka na mláto 330 x 230 mm	9 500 Kč	9 500 Kč	9 500 Kč	Pouze při výrobě
Elektrické prořezávání	X	9 500 Kč	9 500 Kč	Lze dodat i dodatečně
Štěrbínové kónické síto svař.	4 500 Kč	4 500 Kč	6 500 Kč	Lze dodat i dodatečně
Rízení e-Brew Assistant	29 000 Kč	29 000 Kč	29 000 Kč	Cena při dodatečném dodání 59 000 Kč
Čerpadlo Liverani EP Mini 3/4"	12 500 Kč	12 500 Kč	12 500 Kč	Lze dodat i dodatečně
Boiler 80 l, 3 kW	25 000 Kč	nevhodné	nevhodné	Lze dodat i dodatečně
Boiler 160 l, 4,5 kW	29 000 Kč	29 000 Kč	nevhodné	Lze dodat i dodatečně
Boiler 240 l, 6 kW	nevhodné	36 000 Kč	36 000 Kč	Lze dodat i dodatečně



Cylindro-kónické tanky

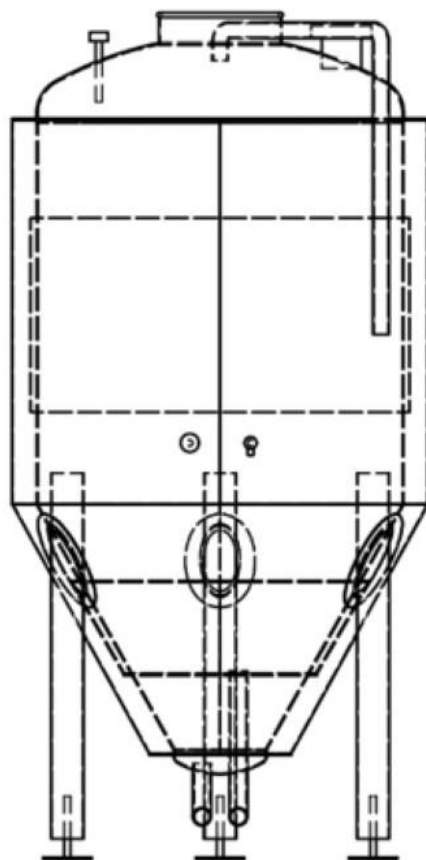
Profesionální fermentační nádoby

Profesionální vybavení

- Mycí tryska ve víku
- Vzorkovací ventil
- Pojistný ventil
- Clamp 90 mm s průhledítkem – možnost připojení Dry Hop
- Hradící ventil s manometrem
- 3x kulový ventil
- Samostatná výpušť na kvasnice + výpušť na pivo
- Vrchní vstup clamp 200mm

Robustní konstrukce

- Nerezová ocel 3 mm
- Leštěný vnitřní povrch Ra 0,8
- PUR izolace 5 cm
- Chlazený plášť i kužel
- Kuželový sklon 60
- Zkušební tlak 4 bary



Další vybavení na přání

- Stavoznak
- Elektronický hradící ventil propojitelný s e-Brew Assistance
- Dry Hop pro studené chmelení



Cylindro-kónické tanky

Název	CKT 100	CKT 200	CKT 300	CKT400	CKT 600	POZNÁMKA
Celkový objem (l)	155 l	275 l	360 l	530 l	700 l	
Užitný objem (l)	130 l	240 l	320 l	470 l	640 l	
Vnitřní průměr (mm)	600 mm	600 mm	600 mm	750 mm	750 mm	
Vnější průměr (mm)	700 mm	700 mm	700 mm	850 mm	850 mm	
Celková výška (mm)	1350 mm	1750 mm	2050 mm	2080 mm	2350 mm	
Materiál nádoby	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	
Materiál pláště	1 mm	1 mm	1 mm	1 mm	1 mm	
Tloušťka izolace	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm	PUR
Vnitřní povrch max.	Ra 0,8	Ra 0,8	Ra 0,8	Ra 0,8	Ra 0,8	Reálný Ra 0,4 – 0,6
Horní vstup mycí	200 mm	200 mm	200 mm	300mm	300mm	
Horní vstup na Dry hop	76 mm	76 mm	76 mm	76 mm	76 mm	Clamp 91, Průhledítko
Pojistný ventil	✓	✓	✓	✓	✓	Tlakovo - podtlakový
Výpust na kvasnice	✓	✓	✓	✓	✓	Motýlkový v DN32, C50
Výpust na pivo	✓	✓	✓	✓	✓	Motýlkový v DN32, C50
Košťovací ventil	✓	✓	✓	✓	✓	
Chlazení výstup	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	
Chlazení vstup	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	
Manometr	✓	✓	✓	✓	✓	
Hradicí ventil s nádobkou	✓	✓	✓	✓	✓	
Připojení CIP	✓	✓	✓	✓	✓	Motýlkový v DN32, C50
Maximální testovaný tlak	4 Bar	4 Bar	4 Bar	4 Bar	4 Bar	
Provozní tlak (běžný)	0,5 Bar	0,5 Bar	0,5 Bar	0,5 Bar	0,5 Bar	
Šachta na teploměr DN6	✓	✓	✓	✓	✓	
Mycí rotační hlavice na CIP	✓	✓	✓	✓	✓	
Cena bez DPH	55 000 Kč	61 500 Kč	69 000 Kč	109 000 Kč	119 000 Kč	

Rozšíření	Cena bez DPH	Poznámka
Stavoznak	3 500 Kč	Pouze při výrobě
Dry hop 1 kg	4 500 Kč	Lze dodat i dodatečně
Dry hop 3 kg	5 500 Kč	Lze dodat i dodatečně
Další ventyl na Dry hop	900 Kč	Lze dodat i dodatečně
Passport tlakové nádoby	Individuálně	Pouze při výrobě
Samostatný okruh chlazení kužele	ZDARMA	Pouze při výrobě
Automatický hradicí ventil e-Brew Ferment	3 900 Kč	Lze dodat i dodatečně
Připojení tanku na e-Brew Ferment – Teploměr a automatický ventil	1 900 Kč	Lze dodat i dodatečně



e-Brew Ferment

Chytré chlazení a řízená fermentace

Automatizované kvašení nové generace

- Umožňuje **nastavit přesný průběh teplot a tlaků** na základě měření
- **Celý recept je pod plnou kontrolou** – od začátku až do konce s konzistentními výsledky
- Možnost stáhnout a používat **různé kvasné profily** podle typu kvasnic a stylu piva
- Pokročilá regulace umožňuje jemné ladění každé fáze kvašení

Škálovatelný systém pro každý pivovar

- Lze **připojit různé množství tanků** podle velikosti provozu a požadavků
- Systém umožňuje **připojení nádoby na chladnou vodu** a další rozšíření
- Řízení chlazení, ventilů i tanků je **modulární a přizpůsobitelné**
- Ideální pro **domácí, restaurační i větší minipivovary**

Nižší náklady, vyšší efektivita

- **Nízké provozní náklady** – efektivní ohřev, optimalizace spotřeby energie a minimalizace ztrát surovin
- **Dostupná technologie** – profesionální vybavení za cenu dostupnou i pro malé pivovary

Kompatibilní zařízení a senzory

- **Hustoměr do tanku**
- **Teplotní čidlo** (na každý tank)
- **Ventily řízení chlazení**
- **Automatický hradicí ventil**
- **Nádoba na chladnou vodu + čerpadlo a ventil na dopouštění**
- Vše plně integrovatelné a řízené z jednoho místa



e-Brew Ferment

Název	e-Brew Ferment Mini	e-Brew Ferment Standart	e-Brew Ferment Profi	POZNÁMKA
Chlazení				
Počet připojitelných tanků	2	6	20	
Doporučený objem chlazeného piva	5 hl	20 hl	60 hl	
Výkon chlazení	0,86 kW	2 kW	4 kW	
Objem zásobníku chladné vody	30 l	45 l	144 l	
Možnost navýšit chlazení na	2 kW	4 kW	8 kW	Profi verze může řídit 2 samostatné chlazení
Počet čerpadel chlazení	1	1	1	
Rozměr chlazení	660x420x475	710x420x540	748x1151x847	
Napájení	230 v	230 v	230v	
E-Brew ferment				
Display	7"	7"	7"	Dotykový
Rozměry řídicí jednotky	250x250x100	250x300x100	300x400x150	Celonerezové provedení
Počet řízených chlazení	1	1	2	
Počet připojitelných externích čerpadel	0	2	4	
Počet řízených ventilů na chlazení	2	6	20	
Počet řízených hradicích ventilů	2	6	20	
Řízení ventilů nádrže s chladnou vodou	0	1	2	Pro aut. dopouštění
Vstup na hladinoměr	0	1	2	
Připojení hustoměru	20	20	20	Přes BT nebo Wifi
Připojení na wifi	✓	✓	✓	
Připojení na BT	✓	✓	✓	
Vzdálený přístup	✓	✓	✓	
Napájení	230V	230V	230V	
Cena bez DPH	29 000 Kč	48 500 Kč	105 000 Kč	

Rozšíření	Cena bez DPH	Poznámka
Rozšíření chlazení z 0,86kw na 2 kw	9 500 Kč	Pro e-Brew Ferment Mini
Rozšíření chlazení z 2 kw na 4 kw	47 000 Kč	Pro e-Brew Ferment Standart
Rozšíření chlazení z 4 kw na 8 kw	75 000 Kč	Pro e-Brew Ferment Profi
Nádoba na ledovou vodu 500 l	29 000 Kč	Izolovaná, ventil na dopouštění, hladinoměr
Nádoba na ledovou vodu 1 000 l	45 000 Kč	Izolovaná, ventil na dopouštění, hladinoměr
Samostatné řízení e-Brew Ferment Mini	15 000 Kč	Samostatná řídicí jednotka
Samostatné řízení e-Brew Ferment Standart	22 500 Kč	Samostatná řídicí jednotka
Samostatné řízení e-Brew Ferment Profi	49 000 Kč	Samostatná řídicí jednotka



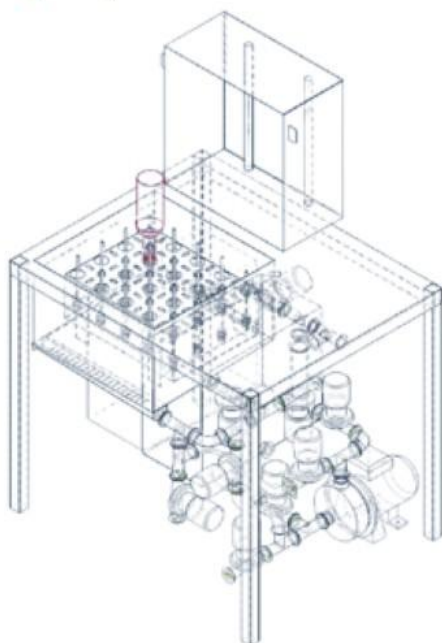
Myčka Keg a CIP 7 v 1

Univerzální mycí stanice pro pivovar

Kompaktní a výkonná jednotka, která spojuje **sedm funkcí** v jednom zařízení – šetří místo, čas i náklady. Ideální pro malé a střední pivovary, domácí i restaurační provozy. Připravena na plné nasazení v každodenním provozu.

Chytré řízení a technologie

- **Ovládání pomocí systému ekosystému eBrew** – přehledné řízení všech funkcí
- **Vodivostní čidlo** pro kontrolu účinnosti výplachu
- **Teplotní čidla** v nádrži pro přesné dávkování tepla
- **Připojení na dusík** pro výplachy a ochranu piva před oxidací



Rozměry a konstrukce

- Pouze **100 × 80 × 90 cm** – vysoký výkon v kompaktním těle
- Vyrobeno z potravinářské **nerezové oceli ANSI 304 a ANSI 316**
- **Ohřev 4,5 kW** – rychlý a účinný nerezový topný systém
- **Výkonné čerpadlo** s možností řízení výkonu **přes frekvenční měnič**



Myčka Keg a CIP 7 v 1

Poskládej si funkce, které potřebuješ

1. Dřez s odkapávačem

- Klasický nerezový dřez pro ruční práci a přípravu nádobí či nádob

2. Myčka KEG sudů

- Mytí louhem, oplach vodou a výplach dusíkem

3. CIP systém

- Cirkulační mytí tanků a hadic
- Základní okruh: voda + louh
- Možnost dokoupení kyselinové větve s nádrží a ventilem
- Řízení teploty a vodivosti pro profesionální sanitaci

4. Myčka lahví

- Mytí 20 lahví najednou, zevnitř i zvenku
- Louhování a oplach vodou jako u KEG

5. Pasterizace lahví

- Až 40 lahví v jedné várce
- Řízený teplotní cyklus s možností dokumentace

6. Myčka kyvet

- Napojení na ball-lock

7. Myčka 5l soudků

- Stejný princip jako u lahví

Ceník myčky	Cena bez DPH	Poznámka
Základní myčka 3 v 1	86 000 Kč	1. dřez, 2. Myčka keg, 3. CIP stanice
Rozšíření - Myčka lahví, Paster	15 000 Kč	4. Myčka lahví, 5. Paster
Rozšíření myčka kyvet	4 500 Kč	6. Myčka kyvet
Rozšíření soudků	4 500 Kč	7. Myčka 5l soudků
Druhá nádrž – na kyselinu	9 000 Kč	Včetně propojení a automatizace



Protitlaková plnička

Profesionální stáčení bez oxidace

Univerzální plnění

- Pro lahve všech rozměrů, plechovky, 5l soudky i KEG sudy
- Výkon až 200 lahví nebo plechovek za hodinu
- Samospádové plnění
- Dvojitá evakuace minimalizuje obsah kyslíku
- Možnost evakuace KEG sudů a odkysličení ležáckých / CK tanků

Kompaktní a efektivní

- Rozměry 100 × 80 × 90 cm
- Vhodné pro domácí i malý profesionální pivovar

Chytré řízení

- Nastavitelný průběh každého kroku
- Přesné doladění času, tlaku i sekvencí
- Automatická dezinfekce

Volitelné příslušenství

- Předmytí lahví a plechovek
- Zátkovačka
- Zavírání plechovek
- Generátor dusíku
- Kompresor

Ceník plničky	Cena bez DPH	Poznámka
Plnička lahví základní	88 000 Kč	Plnění lahví 2 ks, plnění KEG, deoxidace tanků
Rozšíření – 4 ks lahví	13 000 Kč	2 ks lahve na okruh, celkem 4 ks
Rozšíření – plnění plechovek	4 500 Kč	Adaptéry pro plnění plechovek
Rozšíření předmytí	4 500 Kč	Proplachová tryska 2 ks na vodu
Zátkovačka	6 500 Kč	Zátkovačka na korunky pneumatická
Zavírání plechovek	14 500 Kč	

Plnička je stále ve vývoji a ceny a funkce jsou předpokládány a orientační.
Předpokládaný začátek prodeje 5/2025



Další příslušenství

Generátor dusíku a kompresor

- Výkon
 - Generátor 1 000 – 1 500 l/h
 - Kompresor 9 000 – 18 000 l/h
- Tlak vzduchu 10 Bar, Dusíku 6 Bar
- Čistota dusíku až 99,9 %
- Filtr vzduchu
- Sušička vzduchu
- Objem nádrže kompresoru 50 l
- Kompaktní rozměr
 - Generátor 700*300*830 mm
 - Kompresor 700*410*660 mm
- Vejde se pod plničku lahví

Cena 39 000 Kč Bez DPH



Mačkač sladu

Efektivní mletí pro dokonalé pivo

Klíčové vlastnosti

- **Kapacita:** 100 kg/h nebo 300 kg/h dle modelu
- **Výkon motoru:** 0,55 kW / 1,1 kW
- **Materiál:** Nerezová ocel – odolnost proti korozi
- **Velké drtící válce** z odolné nerezové slitiny
- **Nastavitelná mezera válců** – precizní drcení pro různé druhy sladu
- **Přímé napájení:** 230V



Kapacita	Výkon motoru	Rozměry (V × D × Š)	Hmotnost	Cena bez DPH
100 kg/h	0,55 kW	900 × 500 × 280 mm	35 kg	29 000 Kč
300 kg/h	1,1 kW	1150 × 700 × 400 mm	105 kg	49 000 Kč



Od domovarníka k Pivní dílně

Začal jsem vařit v hrncích a postupně jsem postavil **několik domovarnických pivovarů**, každý lepší než ten předchozí. Ale pořád to nebylo ono – chtěl jsem se posunout dál a vařit na skutečném profesionálním zařízení.



První várky piva v hrnci

Na trhu ale takové zařízení nebylo. Bylo buď příliš velké a drahé, nebo neumělo to, co jsem od něj potřeboval. A tak jsem se rozhodl, že si vytvořím vlastní **profesionální pivovar**.



Domovarnický gravitační pivovar

Spojil jsem se s dalšími domovarníky, sdíleli jsme zkušenosti a vytvořili **první koncept varny**, která by byla cenově dostupná a zároveň profesionální.

Dnes už to není jen varna – je to **celý pivovar**. Vytvořil jsme systém pro minipivovary, restaurace a domovarníky.

A to nejdůležitější? Vyvinul jsem **systém pro sebe** – tak, aby fungoval přesně podle mých potřeb. Dnes na něm vařím **ve vlastním minipivovaru**.



První prototyp Profi varny



