

A close-up photograph of a beer tap dispensing beer into a glass. The beer is a golden color with visible bubbles. The tap is made of brass and is attached to a dark-colored pipe. The background is blurred.

TECno  **EN**



frau impianti
FOOD AND BEVERAGE PROCESSING MACHINERIES

Progettare e realizzare qualità "Made in Italy"



Designing and Producing "Made in Italy" Quality

TECNOGEN è leader nello studio e realizzazione di soluzioni complete per l'industria alimentare, serbatoi, serbatoi asettici, autoclavi, fermentatori, impianti e macchine per uso enologico, succhi di frutta, impianti completi per birrerie.

TECNOGEN dal 1978 è dedicata alla lavorazione dell'acciaio inox applicando le più avanzate tecnologie a disposizione, crea soluzioni tecnologiche innovative ottenendo numerosi brevetti internazionali.

L'azienda **FRAU** fu fondata nel 1913. Oggi, **FRAU IMPIANTI** progetta e costruisce linee e gruppi di processo per i settori lattiero caseario, dei succhi di frutta e delle bevande, con una divisione dedicata alla produzione di impianti per la BIRRA.

TECNOGEN e **FRAU IMPIANTI** hanno deciso mettere in sinergia le proprie competenze per la realizzazione di birrifici artigianali ad alte prestazioni, offrendo ai propri clienti la migliore tecnologia e la massima cura verso il prodotto. **TECNOGEN** studia e realizza la parte relativa alle macchine della sala cottura, i sistemi di miscelazione e la cantina di fermentazione e stoccaggio, **FRAU IMPIANTI** progetta e realizza l'automazione d'impianto e le linee di trasferimento prodotto all'interno della sala cottura.

Dinamicità, professionalità, flessibilità e competitività sono le caratteristiche principali che contraddistinguono le nostre imprese.

Costruiamo e forniamo sia la singola macchina che l'impianto completo chiavi in mano, secondo le specifiche esigenze di ciascun cliente.

Sempre in quest'ottica, siamo in grado di fornire sia la soluzione semplice che prevede una gestione manuale, sia la linea completamente automatizzata e tele-assistita.

Concevoir et réaliser la Qualité "Made in Italy"



Die Planung und Herstellung von 'Made in Italy'-Produkten

TECNOGEN is one of the leading companies in the field of research and implementation into complete solutions for the food industry, tanks, aseptic tanks, autoclaves, fermenters and machinery for oenological use, fruit juices and complete systems for breweries. Since 1978, **TECNOGEN** has dedicated its attention to working stainless steel, applying the most state-of-the-art technology available; it has been creating innovative technological solutions since 1978, and has consequently obtained a number of international patents.

FRAU was founded in 1913. Today, **FRAU IMPIANTI** designs and builds processing lines and systems for the dairy, fruit juice and drinks sectors, with a division set aside for BEER production systems.

TECNOGEN and **FRAU IMPIANTI** have decided to combine their skills to implement high performance craft breweries, offering their clients the most sophisticated technology and highest level of attention to the product.

TECNOGEN conducts research and implements the part relative to the machinery used in the brewing house, mixing systems and the fermentation and storage cellar; **FRAU IMPIANTI** designs and produces system and line automation concerning the product's transfer to the brewing house.

A spirit of dynamism, professionalism, flexibility and competitiveness are the main features that distinguish our companies.

We build and supply both turnkey individual machines as well as complete systems, produced in compliance with each client's specific requirements.

Similarly, we are capable of supplying both a simple manual management solution, as well as a completely automated and tele-assisted line.



TECNOGEN est leader mondial dans l'étude et la réalisation de solutions complètes pour l'industrie alimentaire, réservoirs, réservoirs aseptiques, autoclaves, cuves de fermentation, systèmes et équipements pour l'industrie du vin, jus de fruits, installations complets pour les brasseries. Depuis 1978 **TECNOGEN** est dédiée à la transformation de l'acier inoxydable en utilisant les dernières technologies disponibles, crée des solutions technologiques innovantes avec l'obtention de nombreux brevets internationaux.

La société **FRAU** a été créée en Italie en 1913. Aujourd'hui **FRAU IMPIANTI**, partie du groupe ECOR acier inoxydable, conçoit et fabrique installations de processus pour lait et produits dérivés, jus de fruit, boissons et autres produits alimentaires, avec une division dédiée à la production d'installations pour les brasseries.

TECNOGEN et **FRAU IMPIANTI** ont décidé de mettre en commun leurs compétences pour la réalisation de brasseries artisanales de haute performance, offrant à ses clients la meilleure technologie et le plus grand soin au produit.

TECNOGEN recherche et développe la partie sur les machines des salles de brassage, des systèmes de mélange et la section de la fermentation et stockage, **FRAU IMPIANTI** conçoit et fabrique toute la partie liée à l'automatisation et les lignes de connexion à l'intérieur de la salle de brassage.

Dynamisme, Professionalité et Flexibilité sont les caractéristiques principales de nos sociétés. Nous construisons et fournissons aussi bien la simple machine que l'installation complète, selon les exigences du client; notre gamme comprend les solutions manuelles aussi bien que les installations entièrement automatisées, avec système de contrôle à distance.



**Impianti per
la produzione di birra**

**Beer production
systems**



**Installations
de brassage**

Brauanlagen

tecno-gen.it
frauimpianti.com

**Costruiamo impianti per la produzione di birra, con
capacità che vanno dai 500 ai 8.000 litri per cotta.**

La cura di ogni dettaglio e numerosi punti di ispezione garantiscono un controllo perfetto delle varie fasi di produzione.

Il serbatoio atto alla filtrazione del mosto è costituito da una griglia rimovibile, di sezione trapezoidale, con ugelli per il lavaggio della parte sottostante.

Le linee di collegamento prodotto sono costruite secondo i più alti standard dell'industria alimentare, per una pulizia semplice ed accurata. Strumentazione di controllo di alta precisione, per una misurazione accurata di tutti i parametri di processo quali portata, turbidità, gradazione, temperatura, pressione e tempi di processo.

Disponibili sistemi completamente automatizzati, controllati da PLC e Touch Screen per un controllo preciso e continuo dell'intero processo.

We build beer production systems, with a capacity

that goes from 500 to 8,000 litres per brewing batch.

Attention to detail and the numerous inspection points established

guarantee perfect control over all the production phases.

The tank aimed at filtering the must is made up of a removable grill,

a trapezoidal section,

with nozzles to wash the part below.

The product connection lines are built in compliance with the highest

food industry standards,

in such a way as to be able to be thoroughly

cleaned.

There are high precision control instruments to accurately measure all

the process parameters,

such as the capacity, turbidity, strength,

temperature,

pressure and process times.

Fully automated systems are available, which are controlled by PLC and

Touch Screen to precisely and continuously check the entire process.

**Nous fabriquons des installations complètes pour la
production de la bière, avec une capacité de 500 litres jusqu'à
8000 litres pour chaque quart de travail de production.**

Attention au détail et nombreux points d'inspection permettant le

contrôle parfait des différentes étapes de la production.

Réervoir de filtration comprenant une grille de filtrage amovible avec

des fentes de section trapézoïdale et des buses de lavage pour le net-

toyage de la partie inférieure.

Lignes de connexion de produit fabriqués selon les normes plus éle-

vées de l'industrie alimentaire, pour nettoyage facile et précis.

Instruments de contrôle de haute précision pour la mesure précise de

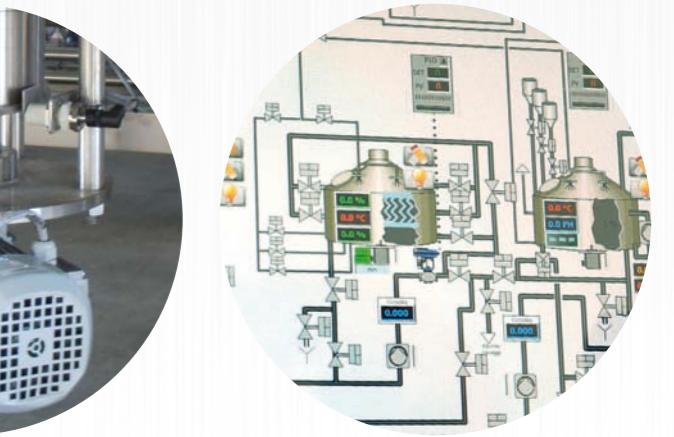
tous les paramètres comme quantité, turbidité, gradation, tempéra-

ture, pression et temps de traitement.

Disponibles systèmes entièrement automatisés, contrôlés par le PLC

et écran tactile, pour le contrôle précis et continu de l'ensemble du

processus.



**Wir stellen Brauanlagen mit einer Kapazität von 500
bis 8000 Liter pro Brauprozess her.**

Sorgfältigste Detailarbeit und zahlreiche Kontrollstellen ermöglichen
dabei die perfekte Übersicht des ganzen Prozesses.

Der Kessel zur Filterung der Maische besteht aus einem entfernbarer
trapezförmigen Raster, das mit Düsen zur Säuberung des unterge-
stellten Teils ausgestattet ist.

Die Herstellung der Produkt-Transportsysteme berücksichtigt die
höchsten Standards der Lebensmittelindustrie, was u.a. eine einfache
und präzise Reinigung ermöglicht.

Die Präzision der Steuerungsinstrumente ermöglicht die genaueste
Messung aller relevanten Prozessparameter (Tragmenge, Trübheits-
grads, Alkoholgehalt, Temperatur, Druck und zeitliche Abfolge des
Herstellungsprozesses).

Wir bieten komplett automatisierte Systeme, die über PLC und Touch-
screen gesteuert werden, so dass der komplette Prozess genauestens
und kontinuierlich kontrolliert werden kann.





TECNOGEN

frau impianti
FOOD AND BEVERAGE PROCESSING MACHINERIES

Su richiesta:

- serbatoi di fermentazione
- serbatoi acqua calda / fredda
- gruppo di dosaggio automatico del luppolo
- gruppo ossigenatore mosto
- sistema di macinazione e trasporto del malto
- gruppo di pre-idratazione del malto in linea
- impianto di lavaggio C.I.P.

On request:

- fermentation tanks
- hot and cold water tanks
- automatic hop dosage systems
- must oxygenator systems
- milling and malt transportation systems
- pre-hydration malt systems in line
- C.I.P. (clean-in-place) washing systems

Sur demande:

- Cuves de fermentation
- Réservoirs de l'eau chaude/froide
- Dosage automatique du houblon
- Groupe oxygénateur du mout
- Système de broyage du malt
- Groupe de pré-hydratation du malt en ligne
- Installation de lavage C.I.P.

Auf Anfrage:

- Gärungstanks
- Kalt- und Warmwassertanks
- Hopfen-Dosieranlage
- Anlagen zur Kontrolle des Maische-Sauerstoffs
- Anlagen zur Mahlung und Beförderung von Malz
- Fertigungsanlagen zur Vorhydratation von Malz
- CIP Reinigungsanlagen

Tecnologia Ricerca e Sviluppo

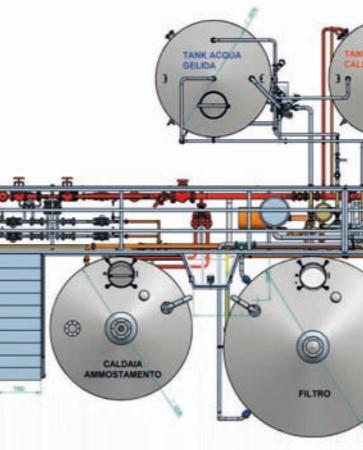
Technology Research and Development

Technologie, Recherche et Développement

Technologie Forschung und Entwicklung

TECNOGEN e FRAU IMPIANTI, convinte che tecnologia e competitività siano le principali forze motrici della crescita di un'azienda, continuano a investire sempre più risorse verso la ricerca e lo sviluppo, ritenendo questi la chiave strategica del proprio futuro.

TECNOGEN e FRAU IMPIANTI producono impianti di altissima affidabilità, garantendo assistenza e un supporto tecnico e tecnologico costante in ogni area e latitudine nel globo. Il pre-assemblaggio di tutti i componenti dell'impianto, permette che tutto sia testato all'interno delle nostre aziende, consentendo così di velocizzare le operazioni di montaggio e collaudato una volta giunto a destinazione.



TECNOGEN et FRAU IMPIANTI, convaincue que technologie et compétitivité sont les principaux moteurs de croissance d'une entreprise, consacrera de plus en plus de ressources à la recherche et au développement qu'elle considère comme clé stratégique de son propre futur.

TECNOGEN et FRAU IMPIANTI produit des installations de très haute fiabilité ce qui garantit son assistance et un support technique et technologique constant dans chaque zone et à chaque latitude du globe. Le pré-assemblage de tous les composants qui constitueront nos installations, qui sont essayées, testées et assemblées à l'intérieur de nos entreprises, permet d'accélérer les opérations de montage et de test, en plus de donner une plus grande fonctionnalité et maniabilité de l'installation, une fois arrivée à destination.

Für **TECNOGEN und FRAU IMPIANTI** sind Technik und Wettbewerbsfähigkeit die wichtigsten Antriebskräfte im Wachstum eines Unternehmens, weshalb sie immer mehr in Forschung und Entwicklung investieren. Hier liegt unsere Zukunft.

TECNOGEN und FRAU IMPIANTI stellen Hi-Tech-Anlagen her und garantiert zugleich Kundendienst und technischen Support weltweit. Die Vormontage sämtlicher Baugruppen ermöglicht es, alles hausintern zu testen, was wiederum die Montage und das Prüfen am Zielort ermöglicht.



Frau Impianti s.r.l. a socio unico
Via Luigi Dalla Via n.19
36015 Schio (Vicenza) ITALY
Tel +39 0445 576 237
Fax +39 0445 576 628
info@frauimpianti.com
www.frauimpianti.com



frau impianti
FOOD AND BEVERAGE PROCESSING MACHINERIES

TECNOGEN s.r.l.
Via Al Dos de la Roda, 64 - Z.I. Cirè
38057 Pergine Valsugana (TN)
Tel +39 0461 538330
Fax +39 0461 509038
info@tecno-gen.it
www.tecno-gen.it

