

MATÉRIEL DE BRASSAGE À VENDRE

Vendeur	Guillaume Raussin	Contact	076.502.81.45 guillaume.raussin@gmail.com
Lieu du matériel	Lausanne (VD) ou Semsales (FR)	Disponibilité	À partir du 01.11.2026

Équipement	Photo	Qté disponible	État	Description / remarques	Prix de vente à l'unité (CHF)
Fermenteur inox Brew Monk 30L + serpentin + isolation		2	<i>Très bon état</i>	Fermenteur Brew Monk 30L en inox, en très bon état Comprend : Cuve inox 30L, Couvercle avec serpentin de refroidissement intégré, Couvercle de base sans serpentin, Manteau d'isolation, Pieds/support	200 .-
Refroidisseur au glycol Grainfather GC4		1	<i>Bon état</i>	Refroidissement au propylène glycol Jusqu'à 4 fermenteurs simultanément Réservoir de glycol intégré Idéal pour contrôler précisément la température de fermentation Avec raccords et tuyaux	450 .-

Balance électronique au sol – 75 kg		4	<i>Bon état</i>	Capacité : 75 kg Précision : 20 g Plateforme : 40x40 cm Affichage digital posable au mur	40 .-
Embouteilleur Enolmatic		1	<i>Très bon état</i>	Remplissage sous vide Réglage du niveau de remplissage Idéale pour bière, vin, cidre, etc.	200 .-
Réfractomètre numérique Milwaukee MA885		1	<i>Comme neuf</i>	Mesure Brix / °Oechsle / °KMW Idéal pour brassage, vinification, etc. Mesure rapide avec quelques gouttes Avec notice	80 .-

Fût Inox 5 gallons / 18L		1	<i>Très bon état</i>	Fût inox 5 gallons (environ 18L)	40 .-
Bouteille CO2 2kg avec détendeur - vide		1	<i>Bon état</i>	Bouteille de CO ₂ 2 kg, actuellement vide Vendue avec détendeur/manomètre, vannes et tuyaux, comme sur la photo.	50 .-
Égouttoir à bouteilles – 189 bouteilles		1	<i>Très bon état</i>	Égouttoir à bouteilles pour brassage 21 étages 9 places par étage Capacité totale : 189 bouteilles	50 .-