



1 MICRO-MALTERÍA DE 2.000 KG/CICLO

Entra para ver el precio

VENTA: **DISPONIBLE**

LOTE Nº: 24323

Solicitar oferta según proyecto.

Estado: Nuevo

(Micro-malterías fabricadas en Europa CE).

Marca comercial: MERCABREWERS

Año de fabricación: 2023

SKU: N / A

Categorías: [Nuevos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

1 SISTEMA DE MALTEADO DE 2.000 KG/CICLO

Compuesto por:

MACERADOR Mod. MB-20

DESCRIPCIÓN:

El macerador es esencialmente un tanque dentro del cual se lleva a cabo la primera fase del proceso de malteado de cereales.

El proceso implica las siguientes operaciones:

1. Mezclar el material base con agua
2. Mezclado del producto mediante soplado de aire
3. Espumación del producto o más bien eliminación de las impurezas presentes en el material
4. Eliminación del anhídrido carbónico generado por la maceración.

DATOS TÉCNICOS:

- Capacidad total: 6,75 metros cúbicos
- Dimensiones A X B X H: 2,6 X 2,2 X 4,5 m
 - Peso en vacío: 975 kg
- Material de construcción: AISI 304 NOTAS:
 - Cableado en la máquina realizado con material de calidad homologado y seleccionado
- El valor DQO (cantidad de oxígeno) en las aguas residuales del proceso no debe superar los 1500 mg/l. EXCLUSIONES:
- Quedan excluidas de esta oferta las conexiones eléctricas de la máquina al cuadro eléctrico.

BOMBA VOLUMETRICA RID EP MAXI80 4KW ACERO INOXIDABLE

300rpm Q=24600lt/h

RACORES M DIN DN80 - CUERPO ACERO INOXIDABLE AISI 304 - RODETE NR - JUNTA CER/GRAF/NBR
MOTOR M112 4P B5 4KW 230/400V 50Hz

TAMBOR MALTERÍA Mod. MALT- MB 20 120°

- Capacidad de trabajo semanal: 2000 kg
- Temperatura máxima de funcionamiento: 120°C
- Producto base: cebada con un peso específico de 0,65 t/m³
 - Calibración de cebada: superior a 2,2 mm
 - Grado de limpieza de la cebada: óptimo
- Temperatura ambiente requerida: $10 < T_{\text{Requerido}} < 25$ °C

TAMBOR DE MALTEADO.

El proceso de malteado se lleva a cabo dentro de un tambor giratorio colocado dentro de una estructura fijada al suelo.

El producto, diluido con agua, se transfiere al tambor a través del sistema de transferencia.

En el interior del tambor de malteo tienen lugar las siguientes fases:

- Germinación
- Secado

Una vez finalizado el secado, el producto se descarga del tambor mediante un sinfín de vaciado especial.

GRUPO TERMO-VENTILACIÓN:

Las fases del proceso de malteado deben realizarse en un ambiente controlado en cuanto a temperatura y humedad. El control y gestión de estos parámetros está encomendado al grupo de termoventilación conectado al tambor de maltería a través de dos conductos por los que circula un caudal variable de aire termorregulado.

PANEL DE CONTROL

Fabricado según las normas CEI-EN 60204-1 vigentes con componentes de primera calidad, certificados y testados.

SISTEMA DE ELIMINACIÓN DE RAÍCES DESPUÉS DEL MALTEADO

AFEITADO CON BARRENA PARA ELIMINACIÓN DE RAÍCES

Compuesto por:

- Barrena completa con palas para desmontar la radícula
 - Filtro de aire mod. MINIPA 20T
- Ciclón de recogida de polvo más limpio
- Tolva de carga del sinfín con ruedas
- Persiana manual DETALLE:

TRANSPORTADOR DE TORNILLO CON RUEDAS.

Características:

- Longitud: 5m
- Altura de descarga 3 m
- Capacidad: 1,5 t/h con p.s.0,78 t/mc
- Motorreductor 1,5 kW - 380 V.- 50 Hz.
- Base de hierro tubular completa con ruedas.
- Tornillería en acero galvanizado 8.8.

ASPIRADOR MOD. MINIPA MB 20T,

Teniendo las siguientes características:

- Caudal 1,5 t/h base grano p.s. 0,78, impurezas 2% humedad 14%
- Ventilador de 0,75 kW - 380 V.- 50 Hz

Pressupuesto para: 1 MICRO-MALTERÍA DE 2.000 KG/CICLO

Fecha: 2 de agosto de 2026

- Persianas manuales de regulación del caudal aire-producto.
- Construcción en chapa galvanizada sendzimir.
- N° 1 CYCLONE C 60 R, completo con anillo portatubo/bolsa.

Para más información contacten vía e-mail a: info@mercabrew.com (Barcelona / España).



INFORMACIÓN ADICIONAL