Pressupuesto para: 1 Sala cocción Slowbeer de 250 litros/batch
Fecha: 31 de octubre de 2026



1 SALA COCCIÓN SLOWBEER DE 250 LITROS/BATCH

Entra para ver el precio

SKU: N / A
Categorías: Cerveza, Ocasión, Salas de cocción

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Sala de cocción tradicional, calentada a través de **resistencias eléctricas**. El modelo perfecto para proyectos de pequeñas dimensiones, pero que quieren diferenciarse con un producto de alta calidad.

El sistema compacto permite realizar todos los procesos de fabricación, entre los que se incluyen la maceración, el filtrado, la cocción, el whirlpool y el enfriado. De esta forma minimizamos los riesgos y permitimos un mayor control de todas las fases de la fabricación de nuestro producto artesano.

Con la SlowBeer 250 podrás elaborar una cocción de 250 litros o doblar la producción diaría, logrando 500 litros en unas 10-12 horas aproximadamente.

Cuba de macerado / hervido

Material: acero inoxidable AISI 304 con acabado SB

Capacidad: 308 lt

Agitador eléctrico de 2 palas de 0.37kW con reductor de velocidad

Control de temperatura por sonda PT100

Calentamiento por resistencias eléctricas en el fondo de la olla (12kW)

Aislamiento con lana de roca en virola y fondo de la cuba

Fondo cónico para una buena evacuación con válvula de descarga en centro cono DN40

Tapa superior con apertura de semi-luna para inspeccionar el mosto

Rejilla de seguridad con sistema on/off homologado CE

Salida vapores de condensación ⌀ 100mm

Cuba de filtrado / whirlpool

Material: acero inoxidable AISI 304 con acabado SB

Falso fondo para el filtrado de espesor 3 mm, extraíble

Tapa superior completamente removible

Fondo cónico

Entrada tangencial para el whirlpool

Difusor para aspersión y lavado con entrada T para el agua

Camisa aislante con lana de roca

Descarga total y parcial DN40

Bomba de proceso

Bomba volumétrica de 1,1kW apta para altas temperaturas

Control de velocidad continuo, con variador de frecuencia

Material: acero inoxidable AISI316.

Función: proceso de elaboración y limpieza (CIP)

Cuadro eléctrico con PLC

Caja de acero inoxidable

Interruptores y fusibles de protección

Botones y selectores: On/Off bomba, On/Off agitador, On/Off inicio ciclo, 75%-100% potencia resistencias

Inverter electrobomba

PLC touch screen programable hasta 8 escalones de temperatura

Termostatos con control relé

Termostato para el control de la temperatura del mosto en salida del intercambiador

Intercambiador de calor

Sistema de enfriado de 1 etapa

Material en contacto con el mosto: acero inoxidable AISI316

Sonda de temperatura PT100

Colector de procesos

Tubos y racores de acero inoxidable AISI 304

Válvulas de mariposa manuales

Conexiones alimentarias DIN de acero inoxidable AISI 304

Visor de mosto

Estructura de soporte

Material: acero inoxidable AISI 304

Pies ajustables

INFORMACIÓN ADICIONAL