

Pressupuesto para: 1 Sala de cocción SlowBeer 500 L Plus

cocción continua año 2020

Fecha: 31 de octubre de 2026



1 SALA DE COCCIÓN SLOWBEER 500 L PLUS COCCIÓN CONTINUA AÑO 2020

Entra para ver el precio

VENTA: FUERA DE STOCK

LOTE Nº: 24023

Oferta válida hasta fin de existencias.

Estado: Semi-nuevo

(En muy buen estado de conservación /

Como nuevo)

Marca comercial: SLOWBEER

Año de fabricación: 2019 (Puesta en marcha enero 2020)

SKU: N / A

Categorías: [Semi-nuevos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Microcervecería modelo SlowBeer 500 **permite la cocción continua de hasta 2.000lt por día.**

Con sistema de calentamiento encamisado e integrado con recirculación de aceite diatérmico.

Características técnicas:

Su principal diferencial es la **cocción continua**, que permite elaborar nuevos lotes de cerveza cada 2h y media después de que hayas producido el primero, que tarda unas 6h aprox.

La ventaja de la Slowbeer 500 Plus

también es su **marcado índice de estacionalidad**. Con la cocción continua, podrás aumentar el ritmo de trabajo en los picos productivos, como el verano o la celebración de un evento.

¿Qué es la cocción continua? La cocción continua es un método de producción de cerveza artesana propio de la línea de micro-cervecerías Slowbeer Plus. Este sistema trabaja de forma

tradicional a la vez que incorpora las **innovaciones** que a continuación te detallamos:

- La primera cuba (Mash/Lauter/Tun), ha sido diseñada específicamente para encargarse de la maceración y el filtrado, las dos primeras fases de la producción de cerveza.
- La segunda cuba (Boiler) se encarga de realizar la cocción y el whirlpool.

Gracias a este sistema de producción, pues, cuando el mosto pasa a la segunda cuba ya no vuelve a la primera en ningún momento. Por esa razón, la primera cuba queda libre para iniciar el siguiente lote y, por lo tanto, se facilita el inicio de una nueva cocción lo más pronto posible.

- La maquinaria para micro-cervecerías SlowBeer Plus es un sistema de producción de cerveza artesana ideal para realizar **infusiones escalonadas**. También podrás hacer infusiones simples.
- Dispone de un **sistema de encamisado integrado con recirculación de aceite diatérmico**, que facilita una subida homogénea y constante de la temperatura. De esta forma se mantiene un nivel de calefacción óptimo en las dos cubas.

ELEMENTOS DE LA SLOWBEER PLUS 500

- **TI** cuba de maceración (MM).
- **TI** cuba de maceración (MM) / cuba de filtrado (LT).
- **T2** cuba de hervido (K) / cuba de whirlpool (W).
- **A** Intercambiador de calor.
- **B** Caja de controles con un panel de control digital táctil.
- **D** Colector con válvulas de proceso de mariposa.
- **E** Calentador de aceite con bomba integrado (Solo modelo eléctrico).
- **F** Decocción (opción).
- **G** Sistema con motor (velocidad ajustable/inverter).
 - TI = 530 L
 - T2 = 675 L
 - D1 = 1.040 mm
 - D2 = 1.185 mm
 - H1 = 1.290 mm
 - H2 = 1.220 mm
 - H3 = 2.000 mm
 - L = 3.100 mm
 - W = 1.500 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA SLOWBEER PLUS 500

- Diseño compacto mono-bloque.
- Fácil instalación y uso.

DEPÓSITO DE MACERACIÓN Y FILTRADO (MASH/LAUTER TUN)

- **Realizada en acero inoxidable** AISI 304.
- **Paredes exteriores** soldadas completamente con soldaduras TIG, con 40 mm de aislamiento en la parte inferior del tanque y en las paredes.
- Interior pulido a espejo.

- **Sistema de encamisado integrado** con láser en la parte inferior y en las paredes del tanque, con capacidad de calefacción a través de aceite diatérmico o de vapor.
 - **Velocidad de calentamiento:** 1°C/min.
 - Componentes:
 - **Tapa** bisagra y asa en la parte superior.
- **Tapa** rectangular lateral desmontable, para retirar el grano usado.
 - **Corta-bagazo.**
 - **Motor para corta-bagazo.**
 - **Falso fondo filtro** a corte de agua.
 - **Sparging** en la parte superior.

DEPÓSITO DE COCCIÓN Y WHIRLPOOL (BOILER/WHIRLPOOL)

- **Depósito vertical y cilíndrico**, realizado en acero inoxidable AISI 304
 - **Paredes exteriores soldadas**

completamente con soldaduras TIG, con 40 mm de aislamiento en la parte inferior y en las paredes.

- **Interior del tanque** pulido a espejo.
- **Encamisado en la parte inferior y en las paredes**, con capacidad de calefacción a través de aceite diatérmico.
 - Componentes:
 - Tapa bisagra.
 - Entrada tangencial del mosto.

INTERCAMBIADOR DE CALOR

- Utilidad: enfriado total del mosto en una hora.
 - Sonda de temperatura: PT1000.
 - Juntas: EPDM.
- **Material:** Acero inoxidable 316.
- **Enfriado del mosto:** de 100°C a 18°C.

BOMBA CON CALEFACCIÓN DE ACEITE DIATÉRMICO

- **Temperatura ajustable** del aceite diatérmico.
 - **Protección térmica.**
- **Bomba y temperatura de aceite controlada** con PLC.
 - **3-fase 400V calentador de aceite**, 35 kW.

BOMBA

- **Conducida por un motor 0,37kW.**
- **Control de velocidad continuo**, con variador de frecuencia.
 - **Tamaño de entrada:** 1" 1/2
 - **Material:** 316.
- **Bomba** útil para la elaboración y para la limpieza (CIP).

COLECTOR DE PROCESOS, VÁLVULAS MARIPOSA

Pressupuesto para: 1 Sala de cocción SlowBeer 500 L Plus

cocción continua año 2020

Fecha: 31 de octubre de 2026

Este colector está formado por un conjunto de tuberías pulidas y automáticamente soldadas de forma orbital, realizadas en acero inoxidable (AISI 304).

Puedes acceder a las válvulas de forma fácil, desde el lateral. La funcionalidad de cada válvula está marcada con una inscripción en la tubería.

Componentes:

- Visor del mosto, con iluminación.
 - Cuenta-litros.
- Sonda de temperatura.

MACERACIÓN POR DECOCCIÓN (OPCIONAL)

La SlowBeer Plus 500 dispone de una línea de accesorios y tuberías para realizar la maceración por decocción.

PANEL DE CONTROL Y PANTALLA TÁCTIL

La caja de controles, realizada en acero inoxidable AISI 304, dispone de una pantalla táctil de 10". La interfaz y el sistema de monitorización son de fácil gestión, de modo que puedes controlar tú mismo todas y cada una de las siguientes funciones:

- **La temperatura del depósito de maceración y filtrado.**
- **La temperatura del depósito de cocción y whirlpool**, de forma separada para el fondo y las paredes.
 - **Encendido y apagado de la bomba**, así como su velocidad.
 - **Visualización de la temperatura del agua.**
 - **Visualización de la temperatura del mosto de salida.**
- **Visualización de la temperatura del combustible de calefacción.**
 - **Tres cronómetros** independientes con prealarma y alarma.
- **Programa de maceración escalonada**(tiempo/temperatura, recirculación del mosto e intensidad de mezclado, 6 pasos definidos).

Plazo de entrega: INMEDIATO

EL LOTE INCLUYE UN HLT (DEPÓSITO DE AGUA CALIENTE DE 600 LITROS

Para más información contacten vía e-mail a: info@mercabrew.com



Pressupuesto para: 1 Sala de cocción SlowBeer 500 L Plus
cocción continua año 2020

Fecha: 31 de octubre de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL