

Pressupuesto para: 1 Sala de cocción vapor 1.000

litros/batch de 4 ollas Il Mastro Birraio

Fecha: 2 de agosto de 2026



1 SALA DE COCCIÓN VAPOR 1.000 LITROS/BATCH DE 4 OLLAS IL MASTRO BIRRAIO

Entra para ver el precio

VENTA: FUERA DE STOCK

LOTE Nº: 28/20

1 Sala de cocción Vapor 1.000 litros/batch de 4 ollas IL MASTRO BIRRAIO permite doble cocción día. 20HL/día. (Incluye generador de vapor).

Estado: Semi- Nueva

(En perfecto estado)

Marca de fabricante: LAINOX, SRL

Año de fabricación: 2013

SKU: N / A

Categorías: [Semi-nuevos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

Sala de cocción Vapor 1.000 litros/batch de 4 calderas. (Permitiendo doble cocción al día. 2.000 litros/día).

Modelo: IL MASTRO BIRRAIO MB 1000 "DOBLE COCCIÓN".

Compuesta por:

1 Caldera de cocción / 1 Caldera FILTRACIÓN / 1 Caldera de EBULLICIÓN y WHIRLPOOL / 1 Caldera HLT, depósito agua caliente.

1 Generador de vapor de 100 kg/hora (Marca JOANNES, Mod. JU 16/2).

DESCRIPCIÓN TÉCNICA:

1. - Caldera de cocción.

Capacidad litros 1.000 litros / útiles.

Diámetro externo mm. 1.520

-Material acero inoxidable AISI 304 LAMINADO EN FRÍO

-Techo cónico

-Patas de acero inoxidable AISI 304

-Camisa de paso de vapor

-Camisa externa de ebullición in acero inoxidable AISI 304 18/10 internamente soldada con aislamiento térmico de alto poder aislante.

-Soldaduras hechas en una atmósfera de gas inerte argón TIG.

- Limpieza por cepillado de las superficies interior y exterior

- Acabado interior en acero inoxidable LUCIDO BA

- Acabado externo en acero inoxidable LUCIDO BA

EQUIPAMIENTO:

Boca superior de acero inoxidable 400

-Ventilación de acero inoxidable

-Ataque de carga conexión DIN 40

-Ataque de carga conexión DIN 32

-Bolas de lavado

-Sonda de temperatura

-Grupo de agitación integramente in acero inoxidable.

2.- Contendor de FILTRACIÓN

-Capacidad litros 1.000 litros / útiles.

-Diámetro externo mm. 1.520

-Material acero inoxidable AISI 304 LAMINADO EN FRÍO

Pressupuesto para: 1 Sala de cocción vapor 1.000

litros/batch de 4 ollas Il Mastro Birraio

Fecha: 2 de agosto de 2026

-Techo cónico

-Camisa de paso de vapor

-Camisa externa de ebullición in acero inoxidable AISI 304 18/10 internamente soldada con aislamiento térmico con alto poder aislante.

-Soldaduras hechas en una atmósfera de gas inerte argón TIG.

- Limpieza por cepillado de las superficies interior y exterior

- Acabado interior en acero inoxidable LUCIDO BA

- Acabado externo en acero inoxidable LUCIDO BA

EQUIPAMIENTO:

Boca superior de acero inoxidable 400

-Ventilación de acero inoxidable

-Ataque de carga conexión DIN 40

-Ataque de carga conexión DIN 32

-Bolas de lavado

-Puerta descarga de maltas

-Grupo de doble direccionalidad en acero inoxidable para el manejo de los granos de descarga automática

-Rejilla de filtración extraíbles 4 mm de espesor con agujeros trapezoidales 0,8 / 2 mm

-Observatorio para el control visual de la hierba en la filtración

_ Nr. 1 - Caldera de EBULLICIÓN y WHIRLPOOL

-Capacidad litros 1.000 litros / útiles.

-Diámetro externo mm. 1.520

-Material acero inoxidable AISI 304 LAMINADO EN FRÍO

-Techo cónico

-Camisa de paso de vapor

Pressupuesto para: 1 Sala de cocción vapor 1.000

litros/batch de 4 ollas Il Mastro Birraio

Fecha: 2 de agosto de 2026

-Camisa externa de ebullición in acero inoxidable AISI 304 18/10 internamente soldada con aislamiento térmico con alto poder aislante.

-Soldaduras hechas en una atmósfera de gas inerte argón TIG.

- Limpieza por cepillado de las superficies interior y exterior

- Acabado interior en acero inoxidable LUCIDO BA

- Acabado externo en acero inoxidable LUCIDO BA

- Limpieza por cepillado de las superficies interior y exterior

EQUIPAMIENTO:

Boca superior de acero inoxidable 400

-Ventilación de acero inoxidable

-Ataque de carga conexión DIN 40

-Ataque de carga conexión DIN 32

-Bolas de lavado

-Sonda de temperatura

-Entrada tangencial DIN 32 para realizar el whirlpool

3.- HLT depósito en acero inoxidable de 10 HL para el almacenamiento y la producción de agua caliente.

-Fondo cónico de las patas.

-Acabado interior LUCIDO BA

- Acabado exterior LUCIDO BA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Diámetro mm : 1180

- Altura del chapado mm : 1250

- Altura total mm : 1700

- Grosor del techo mm : 2,0

- Espesor del fondo mm : 2,0

- Espesor del recubrimiento mm : 2,0

- Contenedor completamente aislado con material aislante (espesor 80 mm) y recubierto con chapa de acero inoxidable electro soldado (espesor de 2/3 mm para la parte inferior y 1,2 mm para el resto del recipiente).

EQUIPAMIENTO:

Boca-abertura Ø 400

Desbordamiento de desagüe-DIN 50

Fondo adecuado para el paso del vapor calentado

-Total aislamiento de espuma de poliuretano

-Ingreso del agua de la red de entrada con la unión DIN 32

-De entrada de agua caliente desde el intercambiador de calor con la norma DIN 32

-Total de impulsión, DIN 32

4.- Cuadro de PROGRAMACIÓN y control de la sala de cocción compuesto por:

-Programación de maceración

-Control de aumento de la temperatura con la reducción automática del calor.

-Muestra el tiempo transcurrido

-De velocidad variable para la zona de cocción del mosto y el filtro

LÍNEA DE VAPOR

COMPLETA compuesta por:

Caldera de vapor JOANNES mod. JU 16/2

- Conexión de tubo y el vapor de la caldera a la sala de cocción

- Tubos y conectar la red de agua con ablandador y la caldera.

- Tubos y conexiones de mezclar agua ablandada con agua de la red de agua

Proceso.



Presupuesto para: 1 Sala de cocción vapor 1.000
litros/batch de 4 ollas Il Mastro Birraio
Fecha: 2 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL