

Pressupuesto para: 1 Sala de cocción vapor 1.000 litros

Easybräu Impiantinox

Fecha: 2 de agosto de 2026



1 SALA DE COCCIÓN VAPOR 1.000 LITROS EASYBRÄU IMPIANTINOX

Entra para ver el precio

VENTA: **DISPONIBLE**

LOTE Nº: 16121

Oferta válida hasta fin de existencias.

Estado: Semi-nuevo

(En perfecto estado/ como nuevo)

Marca de fabricante: EASYBRAU - IMPIANTINOX

Año de fabricación: 2015

SKU: N / A

Categorías: [Semi-nuevos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

Sala de cocción vapor EASYBRAU - IMPIANTINOX de 1.000 litros/Batch

Incluida en el precio la caldera de vapor.

Descripción:

Macerador / Cocción / Whirlpool

- Material de acero inoxidable Aisi 304
 - Calentamiento de **vapor**
- **Agitador** mecánico de dos palas adaptado al fondo
 - Dispositivo de **lavado** interno
- Doble pared con aislamiento térmico
 - Nivel externo en vidrio graduado
 - Entrada **tangencial** a Whirlpool
- Sonda de seguridad para **control** de **sobre ebullición**

Pressupuesto para: 1 Sala de cocción vapor 1.000 litros

Easybräu Impiantinox

Fecha: 2 de agosto de 2026

Tanque de filtración:

- Material de acero inoxidable Aisi 304
- Placa filtrante de acero inoxidable con **sectores extraíbles**, paso **trapezoidal 0,75-1,2 mm**.
- Trampilla lateral con tolva para descarga de trilladoras
 - Dispositivo de lavado interno
 - Doble pared con aislamiento térmico
- **Niveles de vidrio externos** para el control de la **velocidad de filtración**
 - Dispositivo de **trilla(rastrillo)**
- Pala giratoria para cortar y **extraer trilladoras**

Componentes instalados:

- **Intercambiador de enfriamiento de** placas de una o dos etapas
- Estación de **control de plato de grado** con sistema de **refrigeración** y **fregadero**
 - Tubos y válvulas de acero inoxidable apto para uso alimentario
 - **Contador de litros**
- Caudalímetro para comprobar la **velocidad de filtración y la claridad del mosto**
 - Válvulas de mariposa de **acero inoxidable neumáticas o manuales**
 - Bomba de transferencia de líquido

Cuadro eléctrico:

- Caja de acero inoxidable Aisi 304
 - Control de bombas y agitador
- **PLC** para **el control automático del** proceso de **maceración** y producción con posibilidad de **almacenar recetas**
- Sistema **personalizable, modular**, de alto contenido tecnológico y **baja absorción de energía**
 - Terminal de operador con tecnología **Touch-Screen**
 - Interfaz con señales de entrada / salida analógicas y digitales
 - **Inversor** para regulación de velocidad de bomba y agitador
- Posibilidad de gestionar **asistencia remota, trazabilidad de productos, CIP automáticos**

Tanque de almacenamiento de agua caliente:

- Tanque de acero inoxidable Aisi 304
 - Dispositivo de **lavado** interno
 - Aislamiento térmico externo
- Sistema de calentamiento de agua
- **Medidor de H₂O** y descarga de la bomba H₂O
 - Control de temperatura

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



Pressupuesto para: 1 Sala de cocción vapor 1.000 litros
Easybräu Impiantinox
Fecha: 2 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL