

Pressupuesto para: El lote incluye: Sala de cocción

Impiantinox + Embotelladora isobárica automática

Fecha: 3 de agosto de 2026



EL LOTE INCLUYE: SALA DE COCCIÓN IMPIANTINOX + EMBOTELLADORA ISOBÁRICA AUTOMÁTICA

Entra para ver el precio

VENTA: **DISPONIBLE**

LOTE Nº: 36/19

El lote incluye: Sala de cocción IMPIANTINOX
+ Embotelladora isobárica automática

Estado: Semi-nuevo

(Revisados recientemente)

Marca de fabricante: IMPIANTINOX

Año de fabricación: 2015

SKU: N / A

Categorías: [Semi-nuevos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

EL LOTE INCLUYE:

MICROCERVECERÍA SEMI-NUEVA DE 5HL EASYBRAU / IMPIANTINOX. AÑO DE FABRICACIÓN 2015.

1 Molino de rendimiento hasta 300 kg / h.

1 Sala de cocción Easybrau de 5 hl con calefacción a vapor, permite doble cocción / día.

1 Generador de vapor de: 100 kg / h, presión 5 bar, 65,000 kcal / h

1 Sistema de tratamiento químico para generador de vapor.

3 Fermentadores isobáricos de 20 hl útiles "24hl total" presión de trabajo 2 bar

4 Fermentadores isobáricos de 10 hl "12hl total" presión de trabajo 2 bar

1 Sistema de producción de agua fría con glicol adecuado para el control de 10 fermentadores de 10HL.

1 Grupo oxigenación mosto.

1 Bomba de transvaso alimentaria.

Pressupuesto para: El lote incluye: Sala de cocción

Impiantinox + Embotelladora isobárica automática

Fecha: 3 de agosto de 2026

4 mangueras de goma para alimentos líquidos.

1 Sistema para el tratamiento del agua de proceso.

1 Embotelladora ISOBÁRICA automática para formatos de botella: 33, 50 y 75 cl.

1 Etiquetadora automática.



Presupuesto para: El lote incluye: Sala de cocción
Impiantinox + Embotelladora isobárica automática
Fecha: 3 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL