Pressupuesto para: Pasteurizadores de 250 y 500 latas/batch para garantizar la calidad de sus cervezas artesanas
Fecha: 2 de noviembre de 2026



PASTEURIZADORES DE 250 Y 500 LATAS/BATCH PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE SUS CERVEZAS ARTESANAS

Entra para ver el precio

VENTA: DISPONIBLE
LOTE Nº 26223
Solicitar oferta según modelo ...

Estado: Nuevo
Marca comercial: MERCABREWERS
Año de fabricación: 2023

SKU: N / A
Categorías: Nuevos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pasteurización de cerveza artesanal.

Cómo pasteurizar tus cervezas artesanas en lata; botella o barril inox. para garantizar la calidad de la misma ...

Con una temperatura del agua de 72°C, en 9 minutos se acumulan 15.88 PU.

Manteniendo ese ritmo, en 15 minutos se acumulan 180.58 PU.

Garantiza la calidad de tu cerveza

Existen algunos mitos sobre pasteurización. Lo cierto es que la cerveza no sufre ningún cambio radical en cuanto al sabor o calidad. Al contrario, le da más tiempo de vida al producto. Dado que estamos hablando de cerveza artesanal, en muchas cervecerías no se tiene un estricto control de sanidad en el ambiente.

Lograr un ambiente completamente limpio es necesario para la producción de cerveza. Sin embargo, si se desea garantizar la calidad del producto por un tiempo prolongado, es indispensable llevar a cabo un correcto proceso de **pasteurización.**

A continuación os informamos de varios equipos que cumple con todos los requisitos para garantizar en el tiempo la calidad de vuestras cervezas, ya sea en Lata; botella o barril inox.

Mod. MBREW-250 (Aprox. 250 latas/batch de 33cl).

- **Pasteurizador eléctrico tipo "Arcón" Mod. MBREW-250 para introducir 100 botellas de 1 litro = +- 250 botellas o latas de 33cl.**

Mod. MBREW-500 (Aprox. 500 latas/batch de 33cl).

- **Pasteurizador eléctrico tipo "Arcón" Mod. MBREW-500 para introducir 200 botellas de 1 litro = +- 500 botellas o latas de 33cl.**

Los pasteurizadores eléctricos MBREW-250 y MBREW-500 son equipos diseñados para la pasteurización de **latas o botellas llenas y cerradas de: Cerveza; Kombucha; Hodromiel y culaquier producto fermentado que requiera una estabilización eficiente en su tiempo de su consumo.**

Los equipos se muestran como un arcón de acero inoxidable aislados y controlados mediante un cuadro eléctrico.

Las latas o botellas llenas y cerradas se colocan en el arcón mediante una cesta de acero inoxidable..

El nivel y la duración de la temperatura se pueden programar vía un panel de control.

El tiempo de PASTEURIZACIÓN y el tiempo de enfriamiento se pueden ajustar.

El tiempo de pasteurización es normalmente de una hora, después de lo cual el proceso se cierra automáticamente.

Este pasteurizador tiene la ventaja de que también las latas o botellas se limpian bien desde el exterior durante el proceso de pasteurización.

El pasteurizador es una parte integral del proceso de producción de cerveza y de todo tipo de bebidas fermentadas o no.

Mantener el método correcto de pasteurización es increíblemente importante para el manejo de la calidad de los productos de bebidas y el logro de bajos costos de producción.

Pueden enviar sus consultas vía e-mail a: info@mercabrew.com

GRACIAS!
WWW.MERCABREW.COM

INFORMACIÓN ADICIONAL