Pressupuesto para: Se traspasa Micro-Cervecera en la provincia de Barcelona
Fecha: 31 de octubre de 2026



SE TRASPASA MICRO-CERVECERA EN LA PROVINCIA DE BARCELONA

Entra para ver el precio

SKU: N / A
Categorías: Bombas, Bombas, Bombas, Cerveza, Cuadros de control, Cuadros de control, Cuadros de control, Depósitos, Depósitos, Depósitos, Embarrilado, Embotellado, Embotellado, Embotellado, Equipos de frío/calor, Equipos de frío/calor, Equipos de frío/calor, Fermentadores, Fermentadores, Filtros, Filtros, Filtros, Intercambiadores, Kombucha, Limpieza y desinfección, Limpieza y desinfección, Limpieza y desinfección, Material de laboratorio, Material de laboratorio, Material de laboratorio, Molinos para malta, Salas de cocción, Salas de infusión, Semi-nuevos, Varios, Varios, Varios, Vino

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

OPORTUNIDAD ÚNICA:

TRASPASO DE MICRO CERVECERA POR JUBILACIÓN DE LA PROPIEDAD ACTUAL.

Incluye todas las instalaciones y las licencias necesarias para seguir su actividad en el momento de su compra.

Listado detallado de los equipos:

SLOW-BEER 250L

Fabricante: MASTROMARINO

Fecha fabricación: 20-11-2015

Matrícula: 0078

Estado: Perfecto

Performances: 15kW trifásica 3/380V/50Hz

Cuba de cocción/macerado

• Material: INOX 304 acabado 2B pulido espejo
• Volumen: 300L
• Agitador eléctrico 2 palas, con reductor
• Control de temperatura por sonda PT100
• Calentamiento por resistencias eléctricas (12kW) en fondo exterior cuba
• Fondo cónico
• Válvula descarga DN40 INOX 304, tipo mariposa
• Tapa superior: media luna para inspección mosto
• Rejilla de seguridad On/Off
• Salida vapores condensación 10cm
• Aislamiento térmico con la lana de roca (lateral y fondo)

Cuba de filtrado / Whirpool

• Material: INOX 304 acabado 2B pulido espejo
• Volumen: 300L
• Falso fondo para el filtrado: 2 medialunas extraíbles
• Tapa superior removible
• Fondo cónico para favorecer formación hot-trub
• Entrada tangencial para Whirpool
• Difusor para recirculación y lavado con entrada T para liquor
• Aislamiento térmico con lana de roca (lateral y fondo)
• 2 Válvulas: descarga total y descarga Whirpool DN40 INOX 304, tipo mariposa

Bomba de proceso

• Bomba volumétrica 1,1kW, apata para altas temperaturas
• Control de velocidad continuo con variador de frecuencia
• Material: INOX 316
• Función: trasvase de producto en proceso de producción y limpieza (CIP)

Cuadro eléctrico

• Material: caja INOX
• Interruptores y fusibles de protección
• Botones y selectores varios; posibilidad de 75-100% potencia resistencias
• Variador electrónico bomba de proceso
• PLC touch screen hasta 8 rampas de temperatura
• Termostatos con control relé
• Termostato para control de Temperatura del mosto en salida Intercambiador

Intercambiador de calor

• Marca: SONDEX
• Material en contacto con el mosto: INOX 316
• Sonda de temperatura PT100

Otros:

• Tubos y racores INOX 304
• Válvulas tipo mariposa manuales
• Conexiones alimentarias INOX 304
• Visor de mosto
• Estructura de soporte: INOX 304; pies ajustables

FERMENTADORES

• Marca: SK Group (Eslovenia)
• Fecha Fabricación: 2.015
• Cantidad: 2 unidades encamisadas; atmosféricos
• Material: INOX 304; acabado interno pulido espejo
• Forma: cilindrocónico a 60º
• Presión de trabajo: Atmosférica
• Volumen útil/real : 500L / 620L
• Camisas de enfriamiento soldadas a laser (Pillow-Plate)
• Encamisado INOX en cilindro y cono: Presión de trabajo a 3Bar
• Bola CIP; mirilla medidor nivel; grifo muestras; airlock
• Sonda PT100 para control de temperatura
• Control digital de la temperatura conectado a electroválvula refrigeración
• 2 válvulas mariposa descarga DN40 INOX 304 (total y parcial)

Molino de malta

• Marca: SOMMER
• Modelo: Piccolo 11SB
• Fecha fabricación: octubre-2015
• Capacidad de molturación: 150Kg/h
• Grado de protección: IP54
• Soporte Molino
• Tolva suplementaria

Equipo de frío

• Marca: MTA – TAEevo TECH 020
• Año fabricación: 2015
• Tensión/Fases/Frecuencia: 400/3/50
• Potencia: 3,9KW
• Grado protección: IP44

• Refrigerante: R410A

3 Termos agua caliente de 200 litros7unidad:

• Marca: Junkers
• Modelo: Elacell 200L
• Potencia: 2200W
• Unidades: 2 (2016) + 1 (2019) + vaso de expansión + accesorios

Bomba de trasvase con carrito INOX 380V líquidos calientes

• Marca: EBARA
• Año: 2015
• Prestaciones: 1,1KW / Q= 80L/min / T=110º

Declorador

• Marca: PENTAIR
• Modelo:Water-CA Reflex 263
• Caudal max:
• Grado protección: IP23

Taponadora pneumática

• Marca: Air Corona 26/29

Cámara isotérmica de maduración.

Compresor aire comprimido

• Marca:
• Volumen depósito: 25L
• Año fabricación: 2022

Esterilizadora con bomba de recirculación INOX

• Uso: lavado botellas previo envase
• Año fabricación: 2016
• Prestaciones: 220V / 0,45Kw

Envasadora

• Marca: MAGUSA
• Modelo:
• Material: INOX 304
• 4 caños/bocas. Llenado por gravedad
• Con electro-sonda de nivel conectada a bomba de carga del depósito

Carro botellas de cerveza

• Unidades: 4

- Marca: Ebro-Same
- Capacidad: 756 x 33cl botellas / carro
- Fabricación: 3u (2015) + 1u (2019)

Mangueras presión + rácors:

Etiquetadora (manual)

- Marca: Espier – mod. Stellin

Impresora ribbon + programa diseño Impresión

- Impresora: Toshiba B-FV24 (203dpi)
- Programa diseño: BarTender Ultralite
- Año fabricación: 2016

Tirador de cerveza + accesorios

- Marca: Lindr Kontakt 40K
- Año: 2017

Transpaleta manual YALE ELHP25 PU/PU:

Carpa ferias + 4 faldones (impermeable):

Barra cervecera plegable (muy resistente): 200x60x110cm:

Mesa INOX con estante inferior 1x0,6x0,9m:

Estanterías metálicas gran peso 200x150x45cm: 3x220€:

Nevera (ene-2020):

Mantenimiento equipos:

- Reparación caja CPU Chiller (2022):
- Chiller: cambio de sello y cojinetes (feb/2025):
- Bomba envasadora (may/2025): (Reserva-por estrenar)
- Slow-beer: cambio resistencias (ago/2022):

PARA MÁS INFORMACIÓN ADICIONAL CONSULTAR MEDIANTE E-MAIL A: info@mercabrew.com

INFORMACIÓN ADICIONAL