

Pressupuesto para: Se traspasa Micro-Cervecera en la provincia de Barcelona

Fecha: 2 de agosto 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, apta 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 neumática

- 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 + récords:

Etiquetadora (manual)

- Marca: Espier - mod. Stellan

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



Pressupuesto para: Se traspasa Micro-Cervecera en la provincia de Barcelona

Fecha: 2 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL