

MICROCERVECERÍAS

 **EBIACZ**



EBIA CZ se ocupa de fabricar, desarrollar y construir equipos y accesorios en acero inoxidable para la creación de fábricas de cerveza.

MICROCERVECERÍAS



Somos parte de un grupo con 20 años de exitosa experiencia en el mundo de los negocios.

Ebia CZ emplea personal experto y cualificado preparado para resolver cualquier requerimiento técnico en el sector de la tecnología para la producción de microcervecerías.

Como fabricante experimentado en microcervecerías, ofrecemos servicios complejos; que van desde la consultoría con una propuesta tecnológica óptima, a la preparación de proyectos basados en el máximo respeto a los requerimientos y necesidades del cliente.

Las fábricas de cerveza realizadas por nuestra empresa permiten la elaboración de cerveza en las diferentes metodologías conocidas , además de la producción en toda una gama de tipos de cerveza. Nuestras soluciones hacen hincapié no solo en el diseño, sino también en un eficaz y económico funcionamiento de todos los niveles de gestión, y que van desde los sistemas manuales a aquellos más automatizados.

NUESTRA

MISIÓN

- Proveer una compleja variedad de productos y servicios para los pubs/cervecerías, microcervecerías, fábricas de diversas dimensiones en los más altos estándares de calidad.
- Trabajar continuamente en las innovaciones y mejoras.
- Maximizar el valor del producto para el cliente.
- Como siempre esperando servir a nuestros clientes con pasión, responsabilidad y entusiasmo, siempre en un entorno de confianza mutua.

NUESTRO

NEGOCIO

- Ebia CZ nos trae una experiencia y tecnología profesional avanzada y suministra a nuestros socios desde ahorros energéticos hasta innovativas microcervecerías.

NUESTRAS

FORTALEZAS

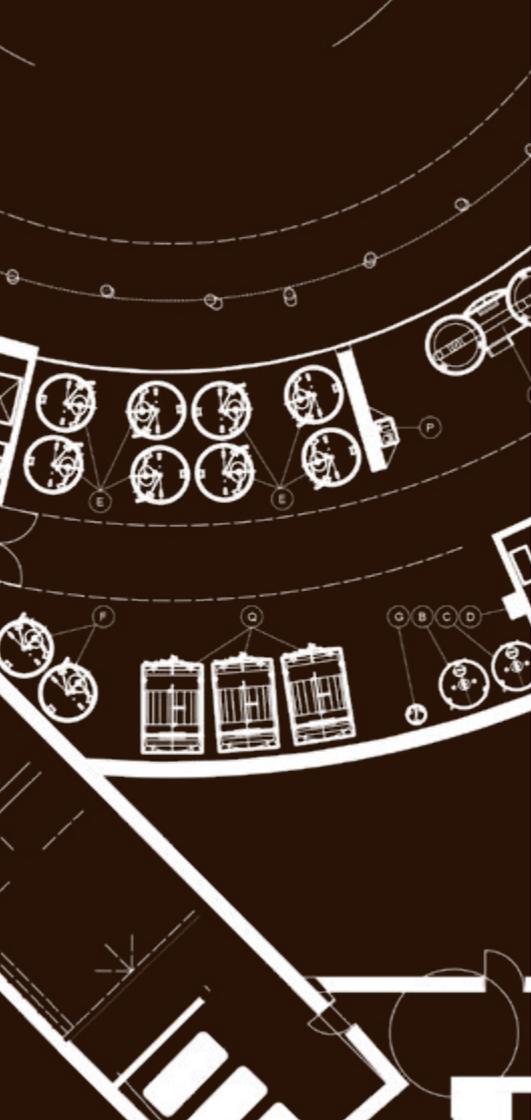
- Excelentes productos, una gran tecnología con un equipo inmejorable.
- Una fuerte relación con el cliente.
- Competencia global.
- Énfasis en la atención al cliente así como su ayuda diaria.



MANUFAC-
TURADO EN
REPÚBLICA CHECA,
TODAS LAS PARTES
HECHAS EN UE

SERVICIOS

- Fabricación de cervecerías llave en mano
- Fabricación de componentes para la industria de la cerveza de acuerdo a su documentación o a la nuestra
- Diseño de ingeniería
- Preparación de documentación y fabricación de recetas
- Asistencia profesional y personal en la puesta a punto de la cervecería
- Vigilancia profesional durante la operación cervecera
- Orientación y formación continua, posterior a la instalación



10 BUENAS RAZONES PARA TENER UNA FÁBRICA DE CERVEZA





6

Independencia de los grandes proveedores de cerveza

8

Rápido incremento de los ingresos y beneficios, lo que conlleva una aceleración de nuevas inversiones

10

Reducción de impuestos al consumo

7

Retorno de la inversión en tiempo record

9

Reputación y prestigio entre consumidores y expertos del sector

REQUERIMIENTOS TÉCNICAS

REQUERIMIENTOS TÉCNICAS PRINCIPALES

VENTAS ANUALES

Hasta 500 hl/año

Hasta 1000 hl/año

Hasta 1500 hl/año

Hasta 3000 hl/año

Hasta 5000 hl/año

Hasta 10000 hl/año

Hasta 20000 hl/año

ESPACIO PARA LA TECNOLOGÍA

50–70 m²

80–100 m²

90–110 m²

130–150 m²

180–220 m²

300–350 m²

450–500 m²

ENERGÍAS

ENERGÍA ELÉCTRICA: 3× 380/220 V, 50 Hz

Capacidad total instalada: hasta 1500 hl/año	45 kW
Capacidad total instalada: mayor de 1500 hl/año, dependiendo del tipo de calentador de la cervecería	de 35 a 220 kW

OTRAS ENERGÍAS PARA CALENTAR LAS MICROCERVECERÍAS CON UNA CAPACIDAD MAYOR A 1500 hl/año

Fuente externa de vapor	200 kg/h
Gas Natural	23 m ³ /h
Fuelóleo ligero	19 kg/h
Energía Eléctrica	180 kW

REQUERIMIENTOS DE ALTURA INTERIOR

HABITACIONES DE SALA DE COCCIÓN HASTA 1000

mínimo 3,0 m

HABITACIONES DE SALA DE COCCIÓN CON MÁS DE 1000

mínimo 3,5 m

Los valores indicados anteriormente son indicativos.

COCCIÓN DE EXTRACTO DE MALTA

Es una variedad de cervecería, orientada a hoteles y restaurantes, con una necesidad mínima de espacio, eliminación sencilla de residuos, demanda energética baja y una operación simple.



COCCIÓN DE CERVEZA CLÁSICA

Compleja tecnología cervecera para crear la cerveza clásica. Permite la elaboración tanto de la cerveza por infusión y métodos de decocción, fermentación alta y fermentación baja. De acuerdo con el equipo seleccionado, la cerveza puede ser filtrada, embotellada en barriles KEG, embotellada en vidrio o en recipientes PET. Una gran variedad de equipos y combinaciones incluyendo las cervecerías multi-tanque.





charlie's square

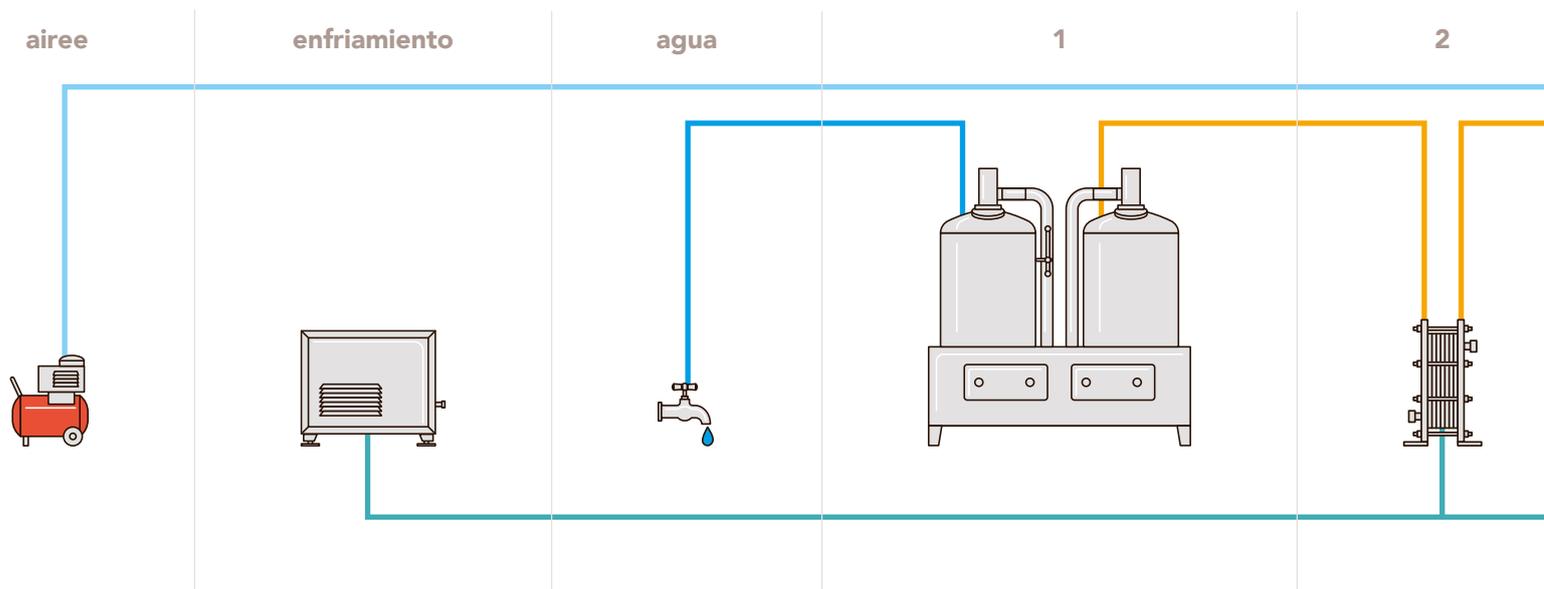
charlie's beer



EJEMPLOS >

PROCESO DE COCCIÓN DE CERVEZA

A PARTIR DEL EXTRACTO DE MALTA



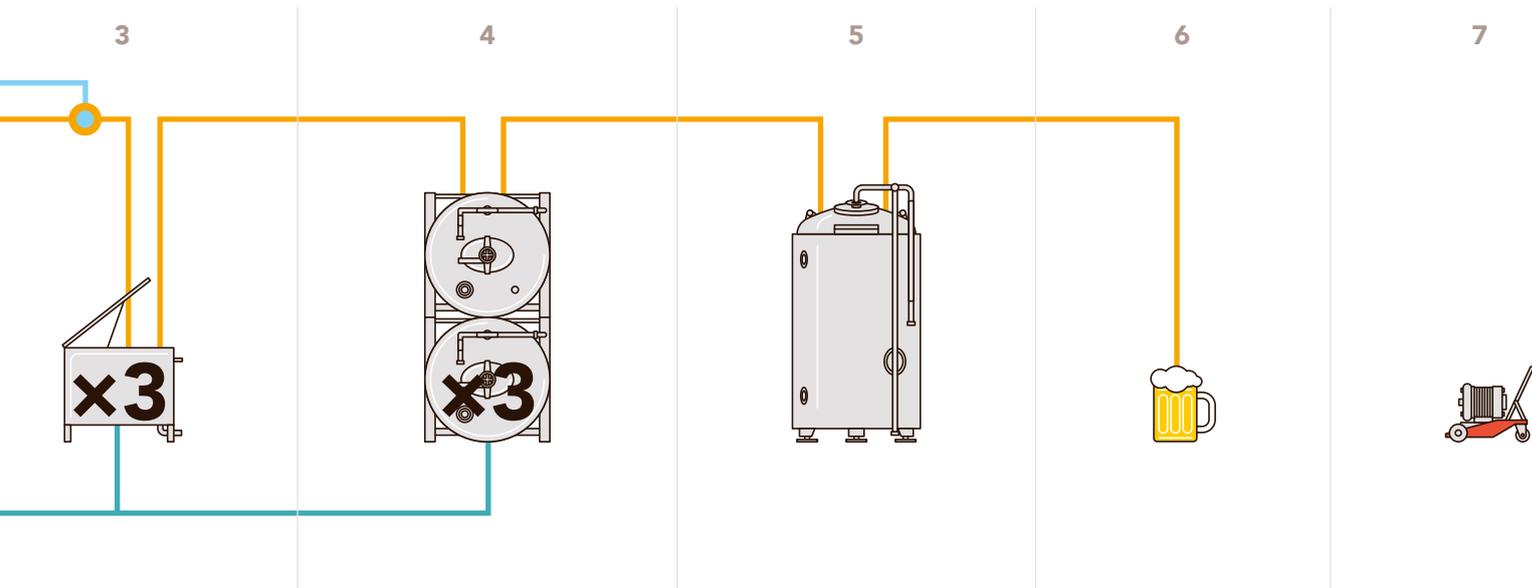
Capacidad anual

780 hl, 204 lotes al año (4 lotes a la semana)

La capacidad anual puede ser cambiada por el número de cubas de fermentación y tanques lager hasta llegar a una capacidad de 1500 hl/año.

Leyenda

aire	—
enfriamiento	—
agua fría	—
cerveza	—



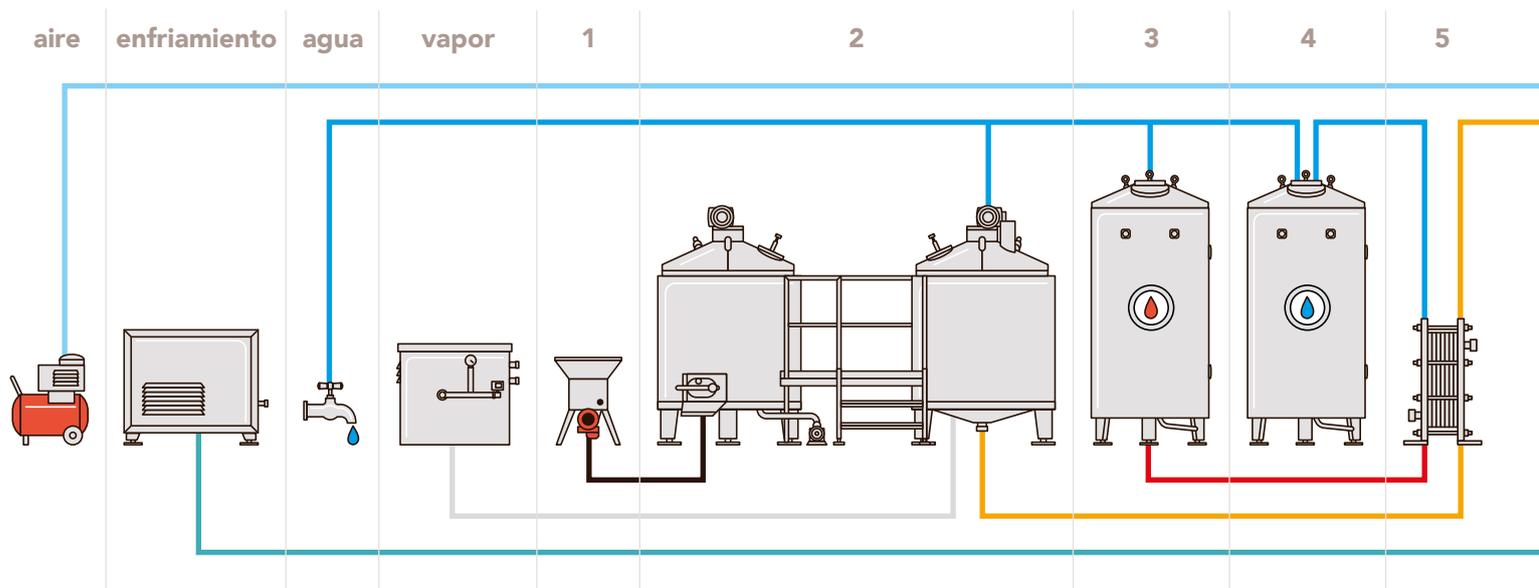
Descripción

aire	Compresor de aire
enfriamiento	Unidad de enfriamiento de gricoles
agua	Fuente de agua potable
vapor	Generador de vapor

1	Sala de cocción (375 l)
2	Enfriador de placas
3	Tubo de fermentación (750 l)
4	Tanques lager (750 l)

5	Tanque de servicio (750 l)
6	Cerveza
7	Bomba de Saneamiento

EQUIPOS DE CERVEZA PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA – 5 hl LOTES



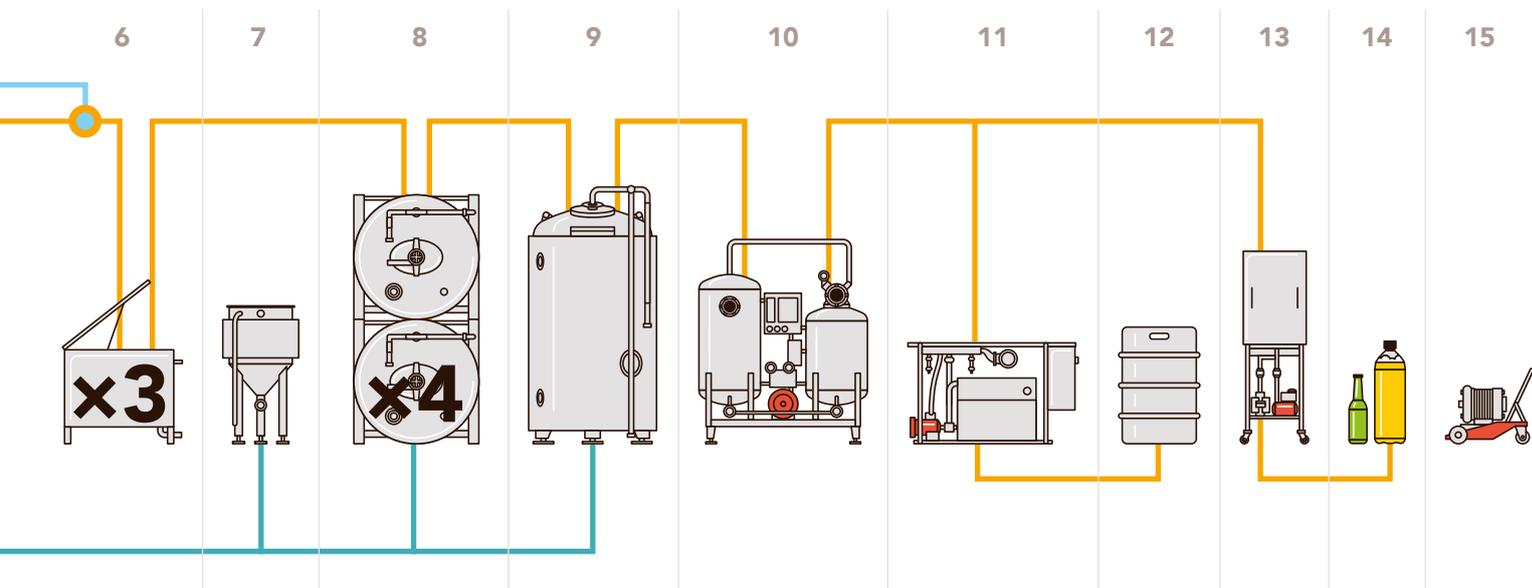
Capacidad anual

1000 hl, 200 lotes al año (4 lotes a la semana)

La capacidad anual puede ser cambiada por el número de cubas de fermentación y tanques lager hasta llegar a una capacidad de 2500 hl/año.

Leyenda

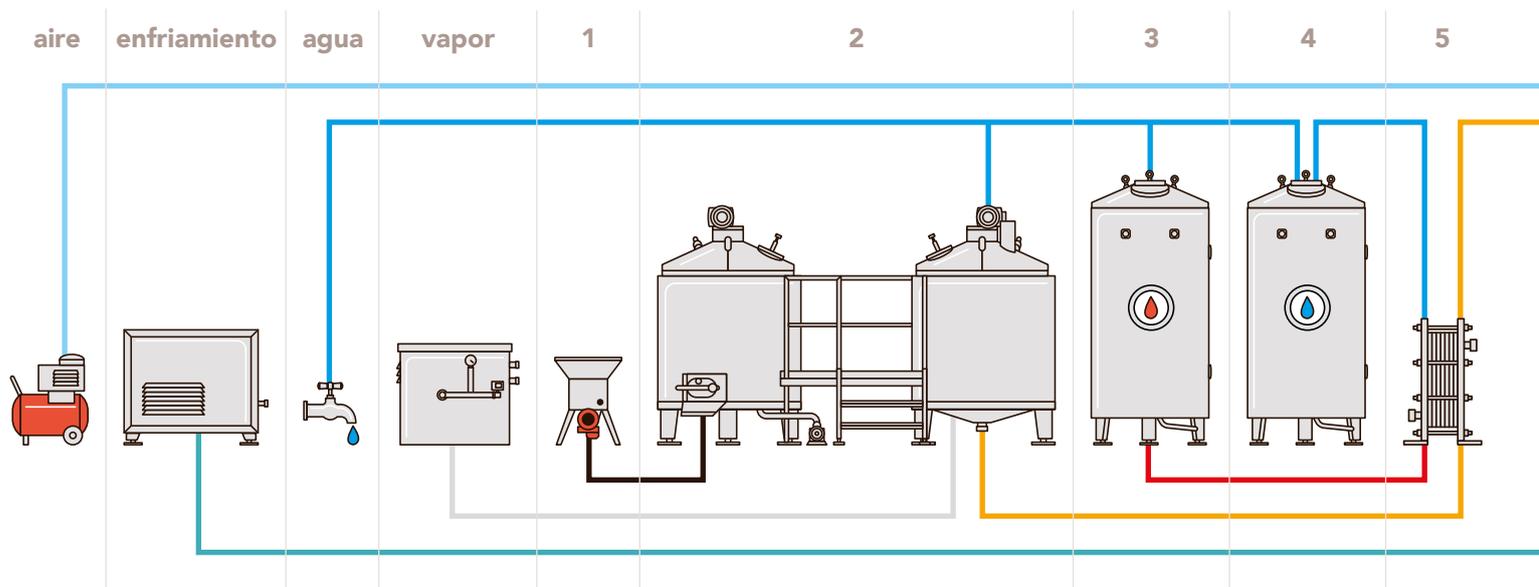
aire	—
enfriamiento	—
agua fría	—
agua caliente	—
vapor	—
malta	—
cerveza	—



Descripción

aire	Compresor de aire	4	Tanque de agua caliente (700 l)	11	Barril de relleno y limpieza KEG
enfriamiento	Unidad de enfriamiento de grícolos	5	Enfriador de placas	12	Barril KEG
agua	Fuente de agua potable	6	Tubo de fermentación (1000 l)	13	Llenadora de botellas
vapor	Generador de vapor	7	Tanque de regeneración de levadura	14	Botellas de cerveza
1	Prensa de malta	8	Tanques lager (1000 l)	15	Bomba de saneamiento o estación CIP
2	Sala de cocción (500 l)	9	Tanque de servicio (1000 l)		
3	Tanque de agua fría (700 l)	10	Estación de filtración		

EQUIPOS DE CERVEZA PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA – 10 hl LOTES



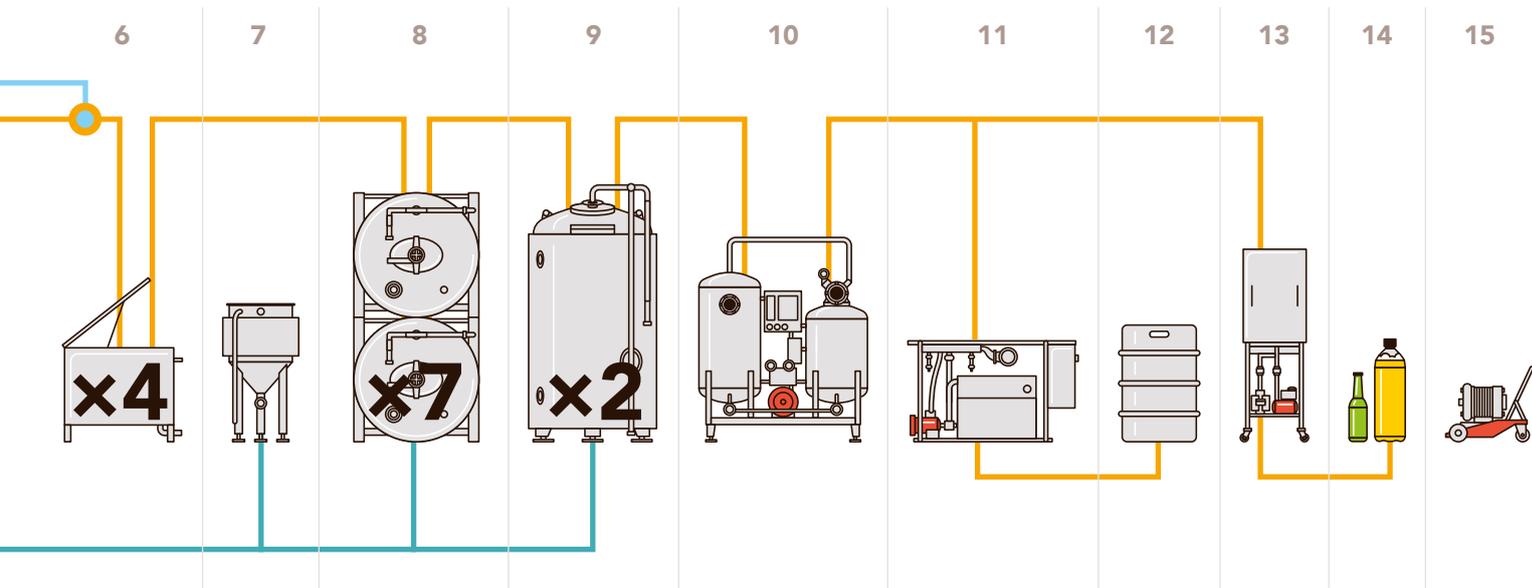
Capacidad anual

3000 hl, 300 lotes al año (6 lotes a la semana)

La capacidad anual puede ser cambiada por el número de cubas de fermentación y tanques lager hasta llegar a una capacidad de 5000 hl/año.

Leyenda

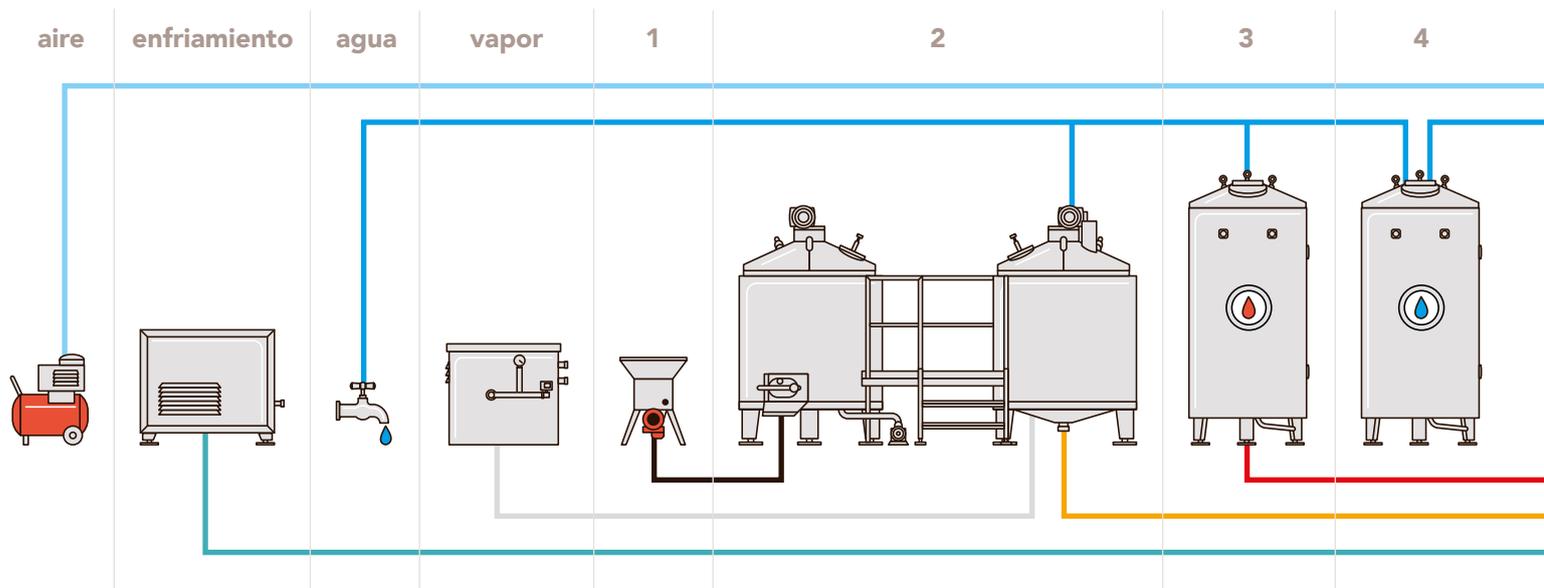
aire	—
enfriamiento	—
agua fría	—
agua caliente	—
vapor	—
malta	—
cerveza	—



Descripción

aire	Compresor de aire	4	Tanque de agua caliente (1400 l)	11	Barril de relleno y limpieza KEG
enfriamiento	Unidad de enfriamiento de grícoles	5	Enfriador de placas	12	Barril KEG
agua	Fuente de agua potable	6	Tubo de fermentación (2000 l)	13	Llenadora de botellas
vapor	Generador de vapor	7	Tanque de regeneración de levadura	14	Botellas de cerveza
1	Presna de malta	8	Tanques lager (2000 l)	15	Bomba de saneamiento o estación CIP
2	Sala de cocción (1000 l)	9	Tanque de servicios (2000 l)		
3	Tanque de agua fría (1400 l)	10	Estación de filtración		

EQUIPOS DE CERVEZA PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA – 20 hl LOTES



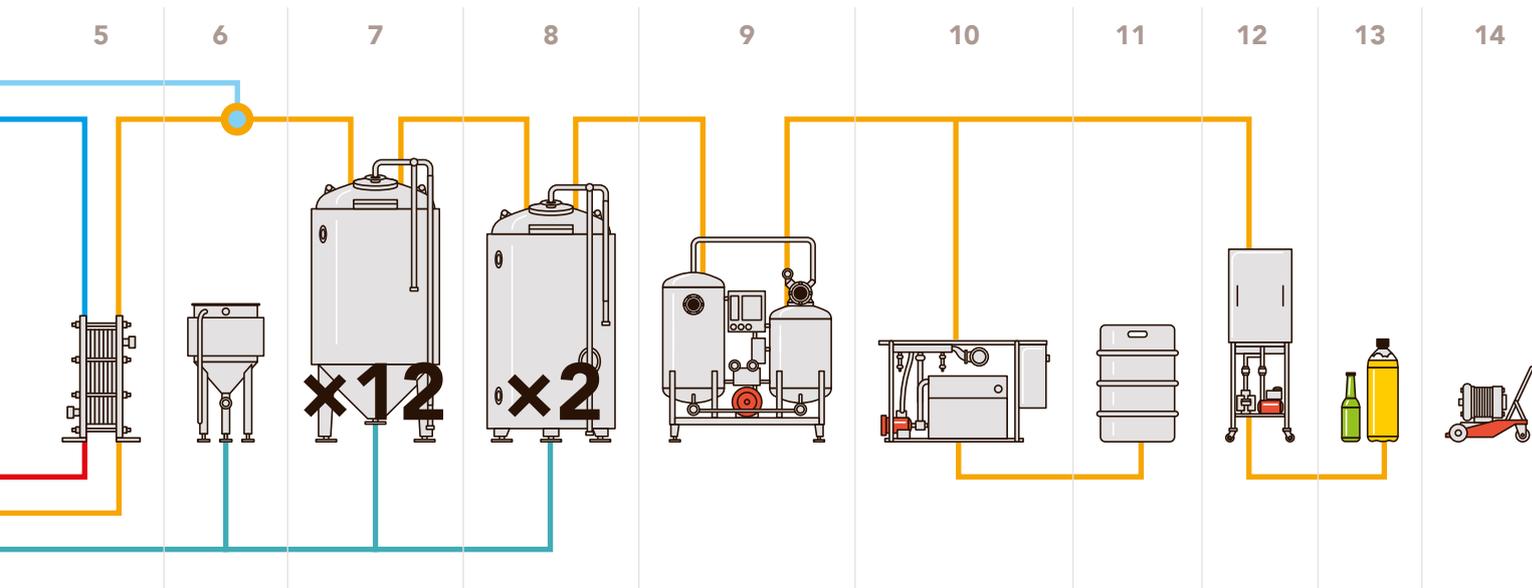
Capacidad anual

7000 hl, 350 lotes al año (4 lotes a la semana)

La capacidad anual puede ser cambiada por el número de cubas de fermentación y tanques lager hasta llegar a una capacidad de 20 000 hl/año.

Leyenda

- aire
- enfriamiento
- agua fría
- agua caliente
- vapor
- malta
- cerveza



Descripción

aire	Compresor de aire	3	Tanque de agua fría (3000 l)	9	Estación de filtración
enfriamiento	Unidad de enfriamiento de grícolos	4	Tanque de agua caliente (3000 l)	10	Baril de relleno y limpieza KEG
agua	Fuente de agua potable	5	Enfriador de placas	11	Baril KEG
vapor	Generador de vapor	6	Tanque de regeneración de levadura	12	Llenadora de botellas
1	Prensa de malta	7	Tanques CKT (4000 l)	13	Botellas de cerveza
2	Sala de cocción (2000 l)	8	Tanque de servicios (4000 l)	14	Bomba de saneamiento o estación CIP

¿QUE QUIERO ?



¿Quiero elaborar cerveza de calidad?



¿Quiero un sistema que funcione por muchos años?



¿Quiero eleborar cerveza de una manera sostenible?



¿Quiero la suficiente energía tecnológica?



¿Quiero mantener la tecnología punta?



EBIA CZ

el socio idóneo para tu proyecto!



¿Tendré la posibilidad de continuar perfeccionando, ampliando o ajustando nuevas innovaciones tecnológicas?



¿Lo mantengo para un fácil e intuitivo control y operación?

CONECTATE CON NOSOTROS!

www.ebia-cervecerias.es

EBIA CZ s.r.o.

Trnec 1734, 666 03 Tišnov

República Checa

+420 517 070 608 TELÉFONO

tenorio@ebia.cz E-MAIL

www.ebia-cervecerias.es



www.ebia-cervecerias.es