

# Slowbeer

Expertos en la creación de microcervecerías. Desde 2003.



# ¿Quiénes somos?

**SlowBeer** es una marca líder de equipos para microcervecería, desde 2003 hemos instalado más de 160 fábricas en España y en el extranjero. La gran mayoría de estas microcervecerías cuentan con nuestro propio sistema de elaboración de cerveza artesana que ha sido diseñado y fabricado según la tecnología cervecera y los más altos estándares de calidad.

Te acompañamos en la apertura de tu microcervecería para que elabores la mejor cerveza artesana, desde la concepción de la idea hasta la madurez empresarial.



Te asesoramos en el proceso de desarrollo inicial del proyecto empezando por los requisitos legales y la elección del local.



Te aconsejamos todos los equipos para elaborar cerveza artesana de calidad, acorde con tu presupuesto, tus necesidades y tu modelo de negocio.



Te presentamos la solución de microcervecería **SlowBeer** que mejor se ajusta a tus objetivos. Diseñamos la fábrica considerando el futuro crecimiento.



Queremos verte crecer. Diseñamos tus recetas, te promocionamos, resolvemos problemas técnicos y te asesoramos en la estrategia comercial.

# Sala de cocción Slowbeer 250 Plus

Nuestra sala de cocción más pequeña,  
compacta y muy versátil.

Se puede instalar en espacios reducidos,  
gracias a la cocción continua tiene una  
capacidad diaria de producción muy elevada  
(4 ciclos).

Opción de calentamiento por vapor o eléctrica  
con aceite diatérmico.



# Sala de cocción Slowbeer 500 Plus

Nuestro modelo más vendido en España, tecnología, durabilidad y alto rendimiento son las características que destacan.

Apta para brewpubs y microcervecería con capacidad anual de hasta 100.000lt.

Opción de calentamiento por vapor o eléctrica con aceite diatérmico.



# Sala de cocción Slowbeer 10/20/25HL

Sistema de 2 ollas con alta capacidad de producción, fabricada en diferentes tamaños 10HL, 20HL o 25HL.

La alta calidad y el espacio reducido permiten instalarla en locales medianos.

La tecnología empleada y la justa aplicación de materiales la hacen muy competitiva en el mercado.



# Fermentadores isobáricos PED

Depósitos de fermentación de alta calidad, fabricados según las normativas europeas vigentes y con la mejor materia prima.

Se entregan con todas las certificaciones, diseños técnicos, manual de mantenimiento y radiografía del acero.

Capacidad útil disponible desde 250lt hasta 8.000lt.



# Brite tank PED

Depósitos de maduración y carbonatación con piedra porosa de carbonatación.

Se entregan con todas las certificaciones, diseños técnicos, manual de mantenimiento y radiografía del acero.

Capacidad útil disponible desde 250lt hasta 8.000lt.



# Tanques de servicio con bolsa

Depósitos de servicio para dispensar el producto directamente desde el tanque.

Disponibles en varios acabados y con la posibilidad de apilarlos en varias configuraciones.

Esta solución es rentable, sostenible, estética y permite conservar el producto de la mejor forma.





# Formación profesional

En nuestro centro de formación ofrecemos cursos para cerveceros caseros, profesionales y emprendedores de microcervecería.

El Instituto de la Cerveza Artesana está ubicado en Barcelona.

Desde 2013 hemos formado a más de 4.000 alumnos.



# Proyecto preliminar

Nuestro trabajo empieza en la fase de desarrollo del proyecto asesorando al cliente en las decisiones de elaboración de proyecto, estrategia y trámites.

Realizamos el layout de fábrica en Autocad y el diseño preliminar de las instalaciones de la microcervecería.

Facilitamos listado de proveedores de materias primas y coordinamos la preparación de las instalaciones.



# Puesta a punto y elaboración

Instalamos los equipos y nos desplazamos para la puesta a punto de la fábrica.

Realizamos el primer CIP de limpieza y todas las elaboraciones que necesita el cliente.

Dejamos todo el sistema funcionando y quedando a disposición para cualquier consulta post-venta.

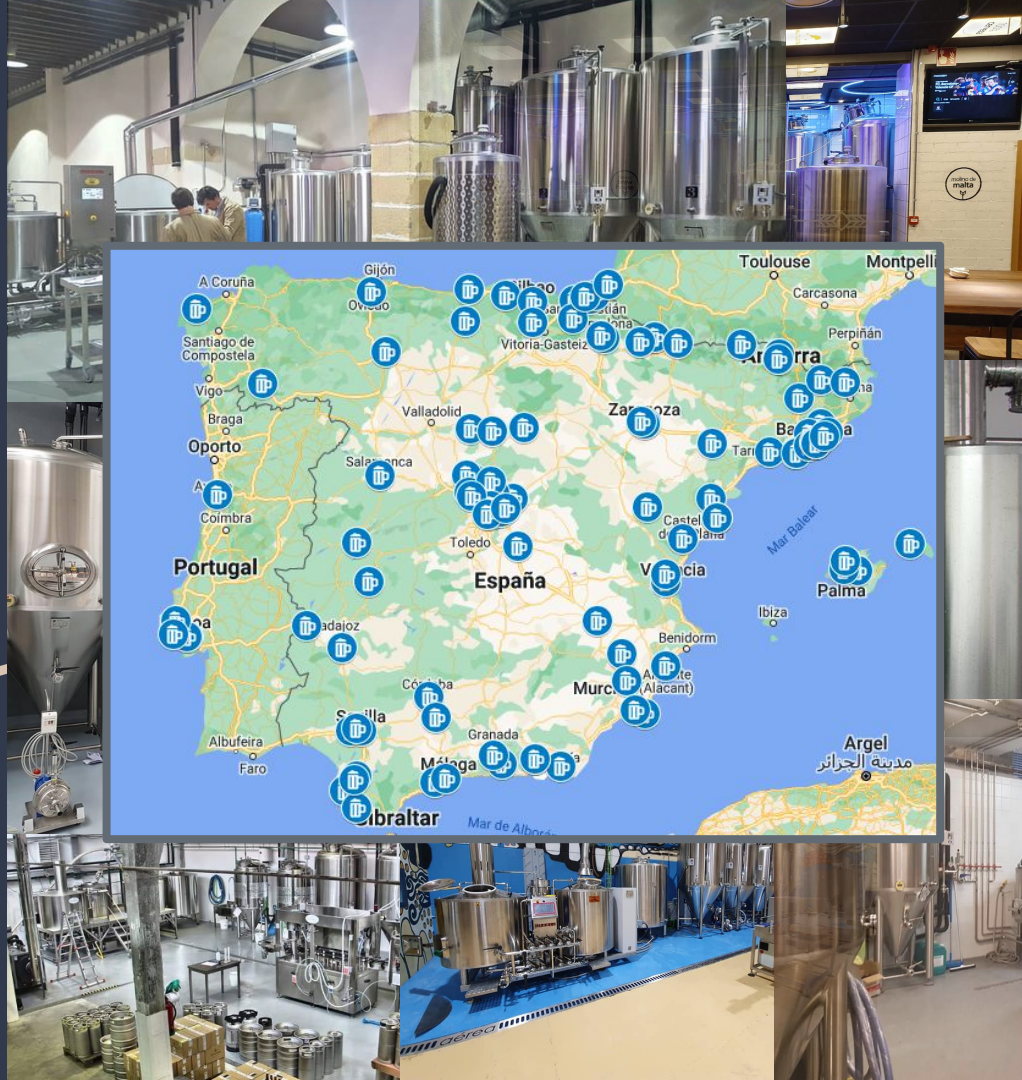




# Proyectos en la península ibérica

La mayoría de los proyectos realizados han contado con nuestro servicio completo de equipos y acompañamiento para implantar una microcervecía.

El modelo de negocio más popular actualmente es el brewpub, bar o restaurante que sirve cerveza elaborada “in situ”.





Teléfono móvil comercial: +34 622183340  
Correo electrónico: [cerveza@slowbrewsolutions.com](mailto:cerveza@slowbrewsolutions.com)  
Webs: [www.slowbeer.es](http://www.slowbeer.es) [www.institutocervezartesana.es](http://www.institutocervezartesana.es)

Slowbrew Solutions SL - ES B02774891  
Almacén logístico: calle Els Margeners 14, 08812 Vilanoveta (Barcelona)  
Centro de formación: calle Vila i Vila 73, bajo 08004 Barcelona