



Centro Internacional de Cerveza

PLANTA PREMIUM



www.cursodecocteles.com

CAUDAL SUPERIOR

Centro Internacional de Cerveza

PLANTA ESTANDAR



www.cursodecocteles.com

CAUDAD SUPERIOR

LAS MEJORES SOLUCIONES PARA TU PROYECTO CERVECERO

**CONOCE LAS DIFERENTES OPCIONES QUE TE OFRECEMOS
PARA ACOMPAÑAR TU EMPRENDIMIENTO CERVECERO.**

FERMENTADORES MFRC 1000 L EN ADELANTE.



BANCOS DE AGUA HELADA 5 A 14 HP



LAS MEJORES SOLUCIONES PARA TU PROYECTO CERVECERO

**CONOCE LAS DIFERENTES OPCIONES QUE TE OFRECEMOS
PARA ACOMPAÑAR TU EMPRENDIMIENTO CERVECERO.**

VISTA A ESCALA DE UNA PLANTA PREMIUM DE CERVEZA
PLANTA PREMIUM - FERMENTADORES MDF - BANCO DE AGUA



www.cursosdecocteles.com

LAS MEJORES SOLUCIONES PARA TU PROYECTO CERVECERO
CONOCE LAS DIFERENTES OPCIONES QUE TE OFRECEMOS
PARA ACOMPAÑAR TU EMPRENDIMIENTO CERVECERO.

CAUDAL SUPERIOR

Centro Internacional de Cerveza

EQUIPOS PARA HOMEBREW



www.cursodectoales.com

CAUDAL SUPERIOR

CAPACIDAD 100 L EFECTIVA 85 L

**CONOCE LAS DIFERENTES OPCIONES QUE TE OFRECEMOS
PARA ACOMPAÑAR TU EMPRENDIMIENTO CERVECERO.**

Centro Internacional de Cerveza

HOMEBREW FERMENTADORES

CHILLER



www.cursodecocteles.com

CALIDAD SUPERIOR

CONSULTAR STOK Y ACESORAMIENTO

**CONOCE LAS DIFERENTES OPCIONES QUE TE OFRECEMOS
PARA ACOMPAÑAR TU EMPRENDIMIENTO CERVECERO.**



PROBETA



DENSIMETRO.....



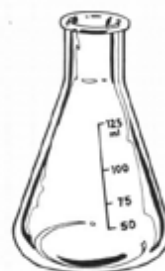
TERMOSTATO.....



TERMOMETRO.....



REFRACTOMETRO.....



CENTRO INTERNACIONAL DE CERVEZA

www.cursodecocteles.com

CONSULTAR STOCK

CONOCE LAS DIFERENTES OPCIONES QUE TE OFRECEMOS
PARA ACOMPAÑAR TU EMPRENDIMIENTO CERVECERO.

CENTRO INTERNACIONAL DE CERVEZA BUENOS AIRES.

Hola como estas te pasó toda la info, también podés venir a ver la planta a av. Corrientes 980 piso 10 a y tomar cursos de elaboración y cata de cerveza.

Te brindamos el curso inicial de Homebrew para cerveceros, para realizar el Máster de Cerveza deberás tener aprobado el Homebrew, Maestro cerveceros es una materia dentro del máster y está destinado a las personas que quieran poner un emprendimiento cervecero en un futuro, dentro del mismo máster también dictamos, cata molecular de cerveza, Sommelier de cerveza y Cocteleria con Cerveza, estas materias se pueden realizar dentro o fuera del Máster.



www.cursodecocteles.com

Avenida Corrientes 980 Piso 10 A

4393-2256 // 4393-2254 / 11 3383-1120

info@cursodecocteles.com

- Homebrew (curso de 1 mes)
- Máster en cerveza (curso de 3 meses)
- Equipo inicial Home Brew
- Planta de elaboración profesional estándar
- Planta de elaboración profesional Premium
- Llave en mano de toda la fábrica.
- Herramientas para cerveceros.

**CONOCE LAS DIFERENTES OPCIONES QUE TE OFRECEMOS
PARA ACOMPAÑAR TU EMPRENDIMIENTO CERVECERO.**