

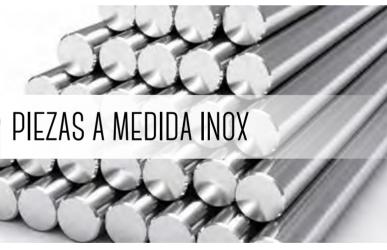
InVIA

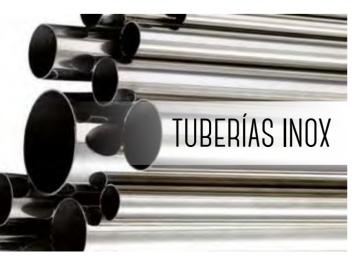
DIVISION INDUSTRIAL











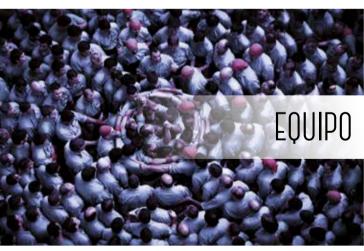
PERFIL/CHAPAS/PASAMANOS

















ÍNDICE



SISTEMAS DE FILTRACIÓN 5 - 29



MATERIAL DE LABORATORIO 31 - 35



SISTEMAS DE AGITACIÓN 37 - 43



SISTEMAS DE ALMACENADO 45 - 65



SISTEMAS DE LIMPIEZA 67 - 73



SISTEMAS DE BOMBEO 75 - 89



TRABAJO CON BARRICAS 91 - 101



MEDIDA Y CONTROL 103 - 109



LIMPIEZA DE BOTELLAS Y GARRAFAS 111 - 117

ÍNDICE

UTENSILIOS INOX PARA BODEGA 119 - 127



SISTEMAS DE DOSIFICACIÓN 129 - 131



RACORDERÍA Y VALVULERIA INOX 133 - 141



MANGUERAS 143 - 147



SISTEMAS DE CONTROL DE TEMPERATURA 149 - 159



maquinaria de vendimia 161 - 179



SISTEMAS DE EMBOTELLADO 181 - 191



SISTEMAS DE TAPONADO Y CAPSULADO 193 - 199



sistemas de etiquetado 201 - 205





		PAG.
	Separador de sólidos	6
	Sistema de clarificación	6
	Separador dinámico	7/
	Filtro de vacío	7
	Filtros de tierras	8
	Filtros de prensa de bajos	10
7 /	Filtros de placas	10
	Filtros de PLACAS VIA	12
	Recambios filtros de placas	15
	Filtros delfín/angular/bolsa	16
W. W	Filtros modulares/porta cartuchos	18
Note: Name	Consumibles de filtración	21
	Separador centrífugo	26
	Filtración tangencial	26
	Líneas de estabilización	26
	Desionizador de mostos y vino	28
	Filtración por osmosis	29
10		

Separador de sólidos - líquido ECOLOGICO VIA

Sistema de separación ecológico, robusto y compacto.

Separación efectiva de sólidos - líquidos a través de la fuerza centrífuga, sin adición de sustancias (tierras, aditivos,etc.) ni consumibles ni elementos externos. Completamente fabricado en acero inoxidable lo que supone una enorme ventaja a la hora de realizar la auto - limpieza del filtro de manera fácil y sencilla; fácilmente desmontable mediante bridas inox.

- Posibilidad de acoplar un *prefiltro* para mejorar los rendimientos de la máquina en función de la aplicación.
- Sistema de depresión en plato detractor para incrementar la separación de sólidos.

En vendimia:

Separación de mosto salido de la prensa. El uso del separador ecológico evita el problema de sobre-oxigenación del mosto, provocada por la separación realizada a través de sistemas de flotación. Además disminuye el consumo de tierras y residuos producidos por filtros de tambor rotativo.

En estabilización tartárica:

Realizando una cómoda y rápida separación del vino estabilizado y sus cristales de tartárico,

el vino llega practicamente limpio al filtro posterior aumentando su rendimiento y facilitando la filtración final, minimizando el problema de los residuos.

Recuperación de aquas residuales:

Separación de sólidos procedentes de las aguas residuales que, combinado con el sistema de esterilización VIA permite la total recuperación de aguas residuales y de limpieza para su reutilización.

PRECIO:

2.800€

Sistema de clarificación VIAMOST

InVIA ha desarrollado un efectivo **sistema de clarificación de mostos, VIAMOST**, a un precio económico, para poner al alcance de todos esta técnica de filtración.

Gracias al clarificador de mostos con nitrógeno, se consigue un proceso de filtración de forma natural. Los elementos sólidos se elevan por la aplicación de micropartículas gaseosas.

Con VIAMOST se clarifican de 15.000 a 20.000 litros de mosto en 1 hora.

No se precisa la refrigeración del mosto a 8 ° C ya que la máquina puede trabajar con mostos a temperatura ambiente (aprox. 20°C) evitando así el enfriamiento y el riesgo de inicio de fermentación no deseada.

RECOMENDAMOS

Usar bentonitas, gelatina líquida y otros productos como enzimas para ayudar a clarificar.

VENTAJAS

- Máximo aprovechamiento de los mostos.
- Reduce al mínimo la necesidad de nitrógeno y aumenta la aportación de aromas gracias al escaso contacto del mosto con las heces.
- Reduce al mínimo la mano de obra.
- La capacidad de producción de los diferentes equipos está entre 100 y 400 hl/h.
- Máquina de fácil manejo y desplazamiento gracias a su montaje en carretilla inox, que permite mover el equipo con comodidad y facilidad.



producción	potencia	voltaje	peso	precio
2.000 ltr/h	3.7 kw	380 - 50	50 kg.	3.752 €

SEPARADOR DINÁMICO CLARIFICACIÓN

Realiza la misma función que el sistema Viamost. La diferencia reside en que dispone de un chasis reforzado y los mandos de control son más accesibles. Su diseño oculta todas las partes que no tienen que entrar en contacto con el operario cuando el equipo está en funcionamiento.

Estudiada y realizada para poner la separación dinámica al alcance de grandes, medianas y pequeñas explotaciones.

- Aclara mostos en solo 2 horas. Aumento de la calidad gracias al control del tiempo de contacto entre mosto y heces.

- Exiguo volumen restante de parte residual, igual al 3-5% del volumen inicial, con la consiguiente reducción de los tiempos y los costes de filtración de las heces.
- Trabaja temperatura ambiente, evitando así el enfriamiento de los mostos sin el riesgo de un indeseado inicio de fermentación.





Unidad móvil para clarificación de mostos que utiliza la técnica de la separación dinámica para separar en tiempos rápidos las heces del mosto después del prensado. Ideal para mostos blancos, rosados y a veces también mostos tintos vinificados.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN

modelo	neutralizador	poténcia	peso	precio
100	100 hl/l	3	40 kg	5.433 €
200	200 hl/l	3,5	40 kg	5.906 €
300	300 hl/l	7,5	70 kg	8.977 €

- Ninguna necesidad de mano de obra durante el funcionamiento, apenas requiere de mantenimiento.

FILTRO DE VACÍO

Filtro adecuado para la limpieza de fangos y lías que se obtienen después de la fermentación alcohólica. Principalmente se utiliza en mostos blancos.

Este sistema es de alto rendimiento y funcionamiento en continuo con el inconveniente de la gestión de los residuos producidos en el filtrado, ya que se utilizan bentonitas y/o tierras de filtración.

Para evitar generar residuos contaminantes InVIA recomienda los equipos de clarificación VIAMOST.



CONSULTE PRECIOS

FILTROS DE TIERRAS - PEQUEÑO FILTRO

Etapa de filtración inicial de desbaste y clarificación.

Se requiere para su puesta en funcionamiento una sencilla preparación previa a la filtración, es necesario homogeneizar el líquido que vamos a filtrar mediante el aporte de tierras filtrantes escogidas.

Se basa en el paso del vino o producto con las tierras de filtración que se asientan en la membrana del sintetizado interior por lo que la suciedad queda retenida en las tierras y el sintetizado y el producto sale limpio.

Este sistema produce residuos difíciles de eliminar sin afectar al medio ambiente, las tierras filtrantes residuales.



Características

- Mirilla DN80. Roscas desmonte DN80.
- Roscas de entrada y salida DN25.
- Válvula de regulación 1".
- Material de retención tubo inox sintentizado, diámetro 50 mm largo 80 mm.

PRECIO: 584,14€

FILTROS DE TIERRAS - DESCARGA MANUAL

Etapa de filtración inicial de desbaste y clarificación. Se requiere para su puesta en funcionamiento una larga preparación previa a la filtración y asistencia de personal cualificado. Este sistema produce residuos difíciles de eliminar sin afectar al medio ambiente.

- Filtro **móvil sobre carretilla** con 4 ruedas de la cuales dos se pueden bloquear, asegurando una mayor estabilidad.
- Enteramente construido en acero inoxidable.
- Dosificación tierras mediante bomba dosificadora.
- Caudalímetro incorporado.
- **Visores luminosos** para el control del paso de líquidos a la entrada y a la salida.
- Discos filtrantes situados horizontalmente que permiten una **absoluta estabilidad** de la torta.
- **Recuperación del líquido residual**, mediante el último disco filtrante.
- Rápida limpieza del paquete filtrante mediante sistema patentado de basculación.
- El sistema de basculación se activa con el simple toque de una mano.
- Capacidad del depósito dosificador de 70 litros en modelos DCOM/2/3 /4 y de 150 litros en modelos DCOM/5/6.
- Voltaje 400 / 50 Hz.
- Temperatura de uso: máxima 80 °C, mínima 0°C.

model	sup. o filtrante	producción	potencia instalada	•	_	ancho ←→	altura *	peso	precio
DCO/2	2 2 m2	50 hl/l	1,75 kw	6 bar	1.400 mm	800 mm	1.400 mm	180 kg	7.825 €
DCO/	3 m2	80 hl/l	2,50 kw	6 bar	1.400 mm	800 mm	1.600 mm	210 kg	8.350 €
DCO/4	4m2	100 hl/l	2,50 kw	6 bar	1.750 mm	1.000 mm	1.950 mm	240 kg	9.345 €
DCOM	/5 5m2	125 hl/l	3,25 kw	6 bar	1750 mm	1.000 mm	1.890 mm	380 kg	13.230 €



TIERRAS FILTRANTES P.21

FILTROS DE TIERRAS - DESCARGA AUTOMÁTICA

Etapa de filtración inicial de desbaste y clarificación. Se requiere para su puesta en funcionamiento una larga preparación previa a la filtración y asistencia de personal cualificado. Este sistema produce residuos difíciles de eliminar sin afectar al medio ambiente.

- Filtro de tierras montado sobre ruedas.
- Construcción en acero AISI 304.
- **Dosificación** de coadyuvantes de filtración con bomba de caudal variable en acero inoxidable.
- Visores luminosos para el control del paso de líquidos a la entrada y a la salida.
- Medidor de caudal.
- Formación estable de la torta incluso ante la eventualidad de un corte eléctrico.
- Filtración total del producto contenido en la campana de filtración.
- Descarga de la torta por **rotación** de las placas filtrantes.
- Limpieza final de las placas filtrantes por medio de **chorros de agua a presión** (mínimo gasto de agua).
- Fácil inspección de las placas filtrantes extrayendo la tapa de la campana de filtración.





Formación de la Torta

- Líquido a filtrar.
- Mezcla de líquido y tierra.



Filtración

- Líquido filtrado
- Líquido a filtrar



Lavado

Agua

TIERRAS FILTRANTES P.21

modelo	sup. filtrante	producción	potencia instalada	presión máxima	largo ← →→	ancho ←→	altura 🛉	peso
DCOA/I0	10 m2	250 hl/l	15,7 kw	7,5 bar	2.250 mm	1.400 mm	2.300 mm	930 kg
DCOA/12	12 m2	300 hl/l	22,7 kw	7,5 bar	2.850 mm	1.600 mm	2.500 mm	1.360 kg
DCOA/15	15 m2	350 hl/l	26.7 kw	7.5 bar	2.850 mm	1.600 mm	2.700 mm	1.530 kg

FILTROS DE PRENSA DE BAJOS

Fabricado básicamente para una filtración inicial de turbios y vinos con fangos.

Se basa en la carga del filtro y su posterior prensado extrayendo los jugos a través de unas lonas reutilizables.

Telas recubiertas de acero inox AISI 304, cierre hidráulico manual, bomba de pistón en acero inox, cámara de expansión con manómetro, válvula de sobre-presión y presostato, válvulas de acero inox, cuadro de control eléctrico, bandeja inferior inox de recolección, válvula de desagüe.

Montado sobre chasis con ruedas.

Formatos: 40x40, 50x50, 60x60, 80x80, 100x100, 120x120.



OPCIONES:

telas en plástico o borde en goma, sonda, montaje de sistema de refiltrado, alargo de husillo, cierre automático.

CONSULTAR MODELOS Y PRECIOS

FILTROS DE PLACAS FILTROS DE PLACAS 20 x 20

MODELO HOBBY

Estructura en aluminio, con bomba incorporada, de fácil manejo y traslado. Incluye manómetro y bandeja de recogida.



	sup.	ı	ı	
modelo	filtrante	producción	potencia	precio
HOBBY 6	0,2 m2	60-250 ltr/h	0,5 hp	211,53 €
HOBBY 10	0.8 m2	150-450 ltr/h	0.5 hp	244 03 €

Los filtros de placas se utilizan para el filtrado de fluidos en un segundo desbaste, clarificación, abrillantado y esterilización. Modelos sencillos, línea hobby no profesional.

MODELO AMATEUR INOX

Estructura en inox, con bomba incorporada, de fácil manejo y traslado. Incluye manómetro y bandeja de recogida.



modelo	sup. filtrante	producción	potencia	precio
INOX 10	0,4 m2	300-600 ltr/h	0,5 hp	668,41 €
INOX 20	0,8 m2	700-1200 ltr/h	0,5 hp	774,84 €

FILTROS PLACAS CRISTALINOX DIAM 310 MM

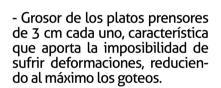
Filtro de placas Modelo Cristalinox montado con placas 310 mm de diámetro para llevar a cabo tareas de filtración inicial de desbaste, clarificación, abrillantado y esterilización de todo tipo de líquidos industriales o alimentarios.

Filtro profesional con bajo coste en consumibles y obtención de excelentes resultados en filtración de fluidos.

Características

- Construcción en acero inoxidable.
- Soportes de los papeles filtrantes fabricados en **polipropileno**.
- Bomba centrífuga inox.

- Platos prensores de acero al **carbono recubiertos de acero inoxidable**.



superficie				producción			
	modelo	filtrante	placas	maxima	minima	precio	
	CL 10	10	10	1.500 ltrs/h	250 ltrs/h	1.865 €	
	CL 20	20	20	3.000 ltrs/h	500 ltrs/h	2.102 €	
	CL 30	30	30	4.500 ltrs/h	800 ltrs/h	2.335 €	

- Trabaja con papeles filtrantes de 31 centímetros de diámetro que ofrecen el doble de superficie filtrante que los de 20 x 20, ahorrando en tiempos de montaje y tiempos de filtración.
- Todo el equipo está montado sobre ruedas para aportar **autonomía y libertad de movimiento.**
- Modelo CL 20 con interuptor
- Modelo CL 30 interruptor opcional

FILTRO 40 x 40 ECONÓMICO

Placas y travesaño de hierro forados en ino Volante corto, prensado limitado puede generar goteo Cierre manual de tornillo, 2 válvulas de mariposa, 2 mano metros, 2 mirillas, bandeja de recojida de goteos en inox, po sibilidad de vaporizar y esterilizar.

Accesorios: Kit doble filtración, placas Moplen.

Para ver mejores calidades consultar otros filtros.

superfície modelo filtrante				produ		
	modelo	filtrante	placas	maxima	minima	precio
	FP 12	1.7 m2	12	1.200 ltrs/h	600 ltrs/h	3.455 €
	FP 20	2.9 m2	20	2.000 ltrs/h	1.000 ltrs/h	3.830 €
	FP 30	4.5 m2	30	3.000 ltrs/h	1.500 ltrs/h	4.355 €
	FP 40	5.9 m2	40	4.000 ltrs/h	2.000 ltrs/h	4.810 €



FILTROS DE PLACAS VIA 40x40

Gracias a la tecnología desarrollada a lo largo masde 60 años aplicada al diseño y construcción de filtros prensa hemos conseguido desarrollar nuestra gama de FILTROS TAURO que, aparte de garantizar la mejor calidad de filtración, permite un ahorro en placas del 20% como mínimo.

Control de fluido homogéneo

El control del fluido distribuido homogéneamente por toda la superficie de la placa mediante varios colectores y distribuidores internos, garantiza de forma contínua la perfecta distribución del líquido y la presión en todos los puntos de la placa filtrante evitando colmataciones súbitas y consiguiendo una perfecta y progresiva colmatación de la placa. La regulación y control del caudal/presión se realiza a través de nuestra válvula de regulación fina de fabricación exclusiva InVIA.

PLATOS INDEFORMABLES

Uno de los aspectos importantes a considerar en un filtro prensa es que el grosor de los platos sea superior a los 65 mm (en el caso de platos no macizos) y al menos 30 mm para platos macizos, de lo contrario no se consigue ejercer la presión adecuada en el prensado de las placas con los consecuentes goteos, la deformación progresiva de los platos y el aprovechamiento parcial de la capacidad de filtración del equipo.

El grosor de los platos de los filtros Tauro confiere indeformabilidad a los mismos y garantiza el perfecto prensado de la placa filtrante aprovechando el 100% de la misma a diferencia de otros equipos en los que su deficiente diseño provoca torsiones en los platos que producen fugas excesivas y no permiten aprovechar toda la superficie de filtración.

La serie de filtros TAURO montan platos prensores de 65 - 66 mm (TAURO aluminio) y 34 mm (Tauro INOX) optimizando el rendimiento de la placa y logrando un rendimiento de hasta cinco y seis veces el caudal horario muy superior a otros sistemas de éstas características que sólo lo hacen dos o tres veces máximo.



JOBLE COLECTOR

MM GROSOR DE PLATOS INOX MM GROSOR DE PLATOS ALUM

GROSOR DE PLATOS ALUMINIO



Mecanización de las placas

La mayoría de los filtros prensa que se comercializan en el mercado no tratan los soportes plásticos del filtro (hechos de polipropileno). De origen, el perímetro de las placas de polipropileno presenta una superficie irregular por lo que si no se mecaniza adecuadamente los goteos se hacen ya evidentes desde el principio.

Para evitar este problema, las placas de polipropileno que montan los filtros Tauro reciben un tratamiento mecánico de los soportes, por las dos caras que consiste en dejar el perímetro completamente liso para que el prensado de la placa sea uniforme, de este modo se consigue el total aprovechamiento de los cartones filtrantes y la disminución de goteos.



FILTROS DE PLACAS TAURO ALUMINIO 40x40

Filtro profesional de placas 40 x 40 modelo Tauro ALUMINIO con un bajo coste en consumibles. Utilizando sistema se obtienen unos de los mejores resultados en filtración de fluidos.

Con este modelo se reducen al mínimo las pérdidas de líquido por goteo. Rendimiento similar a los filtros de tambor cerrado.

Características

- Estructura en Inox SS.304
- Travesaño en aluminio.
- Platos prensores en aluminio de grosor superior a 65mm forrados en la parte interna con chapa Inox AISI .304 sin soldadura para evitar corrosiones.
- Todos los conductos y partes en contacto con líquido en acero inoxidable AISI 304.
- Cierre del paquete filtrante mediante tornillo mecánico. Válvulas de mariposa Inox a excepción de la válvula de control de regulación de la bomba, que es de bola para conseguir un mejor control del caudal.



OPCIONES

- Bomba centrífuga Inox
- Alargo husillo para filtrar con 20 placas menos.
- Kit placa de doble filtración, con una salida extra en el prensor móvil y una placa de cambio de sentido de la filtración para efectuar dos filtraciones de diferent grado en el mismo instante: filtrar y refiltrar.





		prod	ucción	
modelo	N°placas	máxima	mínima	precio
TAL 20 con bomba	20	6.500 ltrs/h	1.150 ltrs/h	3.880 €
TAL 20 sin bomba	20	6.500 ltrs/h	1.150 ltrs/h	4.575 €
TAL 40 con bomba	40	13.000 ltrs/h	2.240 ltrs/h	4.830 €
TAL 40 sin bomba	40	13.000 ltrs/h	2.240 ltrs/h	5.560 €
TAL 60 con bomba	60	20.000 ltrs/h	3.360 ltrs/h	5.385 €
Tal 60 sin bomba	60	20.000 ltrs/h	3.360 ltrs/h	6.115€
Cuadro eléctrico est	andard			185 €

FILTROS DE PLACAS TAURO DE ACERO INOXIDABLE 40x40

Filtro de placas 40 x 40 modelo Tauro INOX.

Estructura en Inox, platos prensores en Inox macizo, indeformables durante TODA SU VIDA ÚTIL.

Con este modelo prácticamente se eliminan las pérdidas de líquido por goteo.

Rendimiento parecido a los filtros de tambor cerrado.

Características

- Grosor mínimo de los platos Inox macizos de 34 mm sin soldadura para evitar corrosiones.
- Todos los conductos y partes en contacto con el líquido en acero inoxidable AISI 304.
- Cierre del paquete filtrante mediante tornillo mecánico.
- Válvulas de mariposa Inox a excepción de la válvula de control de regulación de la bomba que es de bola para conseguir un mejor control del caudal.

OPCIONES

- Bomba centrífuga
- Alargo husillo para filtrar con 20 placas menos
- Kit de doble filtración para efectuar tareas de filtrado y refiltrado.







		prod	ucción	
modelo	N°placas	máxima	mínima	precio
TI 20 con bomba	20	6.500 ltrs/h	1.150 ltrs/h	5.140 €
TI 20 sin bomba	20	6.500 ltrs/h	1.150 ltrs/h	5.835 €
TI 40 con bomba	40	13.000 ltrs/h	2.240 ltrs/h	6.160 €
TI 40 sin bomba	40	13.000 ltrs/h	2.240 ltrs/h	6.895 €
TI 60 con bomba	60	20.000 ltrs/h	3.360 ltrs/h	6.715€
Tal 60 sin bomba	60	20.000 ltrs/h	3.360 ltrs/h	7.445 €
Cuadro eléctrico est	andard			185 €

RECAMBIOS FILTROS DE PLACAS

FILTROS 20x20



Placas intermedias polipropileno.

PRECIO: 8,26 €



Placas extremas polipropileno.

PRECIO: 8,26 €



Junta de goma para colocación entre placas de polipropileno. PRECIO: 0,47 €



Manometro de 0 a 1,6 bar para filtros.

PRECIO: 13 €



Volante de plastico para filtro, modelo prof.

PRECIO: 25,50 €

Filtros diámetro 310 mm cristalinox



Placa de polipropileno extremo inicial 2 perforaciones.

PRECIO: 32,70 €



Placa de polipropileno extremo final 1 perforación.

PRECIO: 32,70 €



Placa de polipropileno intermedia 2 perforaciones.

PRECIO: 32,70 €



Manómetro 1/4" de 0 a 6 Bar

PRECIO: 13 €

FILTROS TAURO 40x40



Placas extremas de polipropileno.

PRECIO: 36,60 €



de polipropileno.

PRECIO: 36,60 €



Placas intermedias Placas intermedias de polipropileno.

PRECIO: 36,60 €



Juntas de goma extremas (4,5mm) intermedias (5,6/7 mm) PRECIO: 0,79 €



Manómetro 1/4" de O a 6 Bar

PRECIO: 13 €



Mirilla inox completa

PRECIO: 94,52 €

FILTRO DELFÍN PLACAS DIÁMETRO 150 MM.

Filtro de campana cerrada a placas con discos de diámetro 150 mm.

Fabricado en acero inoxidable a excepción de las placas interiores de polipropileno.

OPCIONAL:

Conjunto con bomba montado sobre carro inox (ver foto) Indicado para filtraciones de pequeños volúmenes y muestras profesionales.

modelo	superfície filtrante	precio
25 placas sin bomba	0,45 m2	1.708 €
25 placas con bomba	0,45 m2	2.062 €



FILTRO ANGULAR

Filtro construido completamente en acero Inoxidable, diseñado para filtración sanitaria.

Filtro colador para la retención de partículas grandes que pueden obstruir bombas u otros equipos.

Distintos tamices disponibles en los diferentes micrajes de filtración posibles.



CONSULTAR PRECIOS

FILTROS DE MALLA INOX

Filtro con carcasa plástica a campana cerrada, con malla interior de acero inoxidable con una capacidad de filtración de malla 80 (0,15 mm).

Filtro conectado al tubo de succión, que elimina todas las impurezas, que son retenidas en el filtro antes de entrar en la bomba.

Cuando el filtro se obstruye, la malla de acero se puede lavar y reutilizar.

modelo	caudal	Нр	precio
2.500	2.500 l/h	0,6	277 €
5.000	5.000 l/h	1.0	326 €



FILTROS DE BOLSA VIA

UTILIDAD EN PRE-FILTRACIÓN, SEGUNDO DESBASTE O CLARIFICACIÓN

- Alta capacidad de retención de suciedad / turbios / sólidos.
- Amplia compatibilidad química.
- BOLSAS REGENERABLES, mismo protocolo de limpieza que el empleado con los filtros absolutos de microfiltración.
- Cumplen con las regulaciones de la FDA para el contacto con alimentos CFR21.
- Retiene tanto partículas sólidas como gelatinosas (semisólidas).
- Capacidad máxima de filtración a 6.000 litros /h.
- Presión máxima de trabajo 2,5 bares temperatura máxima de lavado con agua 70°C.
- Temperatura máxima de lavado con agua 70°C.

APLICACIONES

- Bolsa Estándar PP : Mostificación, Elaboración, Crianza, Clarificación y Pre-Filtración.
- Bolsa High Efficiency PP: Filtración Embotellado.

CARACTERÍSTICAS Y USO

Campana fabricada en Inox 304L diseñada para la filtración con bolsas de polipropileno.

- Cierre de tapa con junta y abrazadera Racord italiano 125.
- Equipo de fácil manejo, móvil y estable.
- Cesta de acero inoxidable 304L perforada (3" estándar).
- Purga/toma muestras de acero Inox 304L para zona sucia con grifo de 1/4".
- Carga Max. hydrostatic en condiciones de funcionamiento: 0,1 bares.
- Manómetro de indicación de presión.
- Roscas E-S NW25.



CONSULTAR PRECIOS

FILTROS MODULARES INOX

Dedicado al filtraje de segundo desbaste, clarificación y estabilización.

Paquete modular compacto, de rápido y fácil uso e instalación. Indicado en filtración contínua de gran volumen a tambor cerrado, con un coste en consumibles superior al sistema de filtros de placas.

Sistema de filtración en profundidad, todo Inox, pulido interior y exterior para el uso alimentario y farmacéutico.



		capac		
modelo	N°modulos	máxima	mínima	precio
12" I Elemento	I	3.600 ltrs/h	600 ltrs/h	4.620 €
12" 2 Elementos	2	7.200 ltrs/h	1.200 ltrs/h	4.774 €
12" 3 Elementos	3	10.800 ltrs/h	1.800 ltrs/h	5.005 €
16" I Elemento	I	14.400 ltrs/h	2.400 ltrs/h	6.305 €

FILTROS PORTA CARTUCHOS

FILTROS CAMPANA POLIPROPILENO 10" y 30"

Filtro porta cartuchos en polipropileno.

Tiene las mismas aplicaciones que los filtros de campana Inox.

- Entradas y salidas roscadas a 3/4".
- Para pequeñas filtraciones en la industria alimentaria
- Capacidad para un cartucho de 10" o 20".

Precio NETO campana 10": 40 €
Precio NETO campana 20": 80 €



FILTROS DE CAMPANA INOX DE 10° 20° y 30°

Sistema de filtración basado en campanas de acero inoxidable de diferentes capacidades y tamaños.

Ideal para la filtración lineal en etapas semi-estéril y estéril. Se recomienda una filtración previa mediante filtro prensa para evitar la colmatación de los cartuchos.

Contienen herméticamente en su interior el cartucho filtrante.

Con este sistema se garantiza una **absoluta esterilidad y limpieza** de microorganismos y macropartículas.

Máxima estandarización en los anclajes y conexiones.

Todas las partes metálicas en contacto con el líquido construidas con acero inoxidable.

Interior pulido.

modelo	N °cartuchos	Rendimiento aprox.	precio
lel. 10"	I	430 ltrs/h	1.066 €
l el. 20"	I	930 ltrs/h	1.105 €
l el. 30"	l	1.500 ltrs/h	1.216€
3 el. 30"	3	4.500 ltrs/h	2.313€
5el. 30"	5	7.500 ltrs/h	3.800 €
7el. 30"	7	10.500 ltrs/h	5.110€



Recipiente PVC, 30" para la conservación y limpieza de cartuchos.

 Precio NETO PVC:
 98 €

 Precio NETO INOX:
 205 €



Equipo de FILTRACIÓN EN LINEA

Equipo automatizado basado en membranas de micro filtración con una o dos líneas de circulación para realizar filtraciones en continuo y evitar así paradas del equipo de filtración.

Integra un sistema de auto limpieza y regenerador de los elementos filtrantes que garantizan su duración y bajo coste de filtración.

Nos ajustamos al presupuesto y las necesidades de cada cliente basándonos inicialmente en el caudal requerido.



BANCADAS DE MICROFILTRACIÓN

Bancadas de filtración DISEÑADAS Y FABRICADAS A MEDIDA que permiten:

- Combinar las diversas etapas de filtrado.
- Adecuar el caudal de la embotelladora.
- Sumar los rendimientos de cada estación.
- Evitar los depósitos nodriza.
- Ahorrar tiempo de preparación.
- Perfecta retención amicróbica.
- Campanas en AISI -316, acabado interior pulido alimentario.
- Entradas y salidas independientes en cada filtración.
- Filtro auxiliar limpieza H2O.

Todo el conjunto equipado con válvulas Inox 316 de mariposa, a excepción de la válvula de regulación de caudal de la bomba que es de bola.

CARTUCHOS DE FILTRACIÓN P.24

Bancada de microfiltración 1 etapa campana de 3 elementos

Fabricación en inox, todos los materiales utilizados aptos para su uso en la industria de la alimentación.

Pulido interior alimentario, de aplicación en la filtración amicróbica. Válvulas inox de mariposa, exceptuando la válvula de regulación del control de la salida de la bomba, que es de bola para conseguir un mejor control del caudal.

Monta una bomba centrífuga Mod. JEM150, de 1,5 C.V.

PRECIO: 3.300 €









CONSULTAR PRECIOS

Bancada de microfiltración 3 etapas campanas 30"

Equipo de microfiltración para garantizar una perfecta retención amicróbica, dotadao de 3 etapas.

Fabricación en inox, todos los materiales utilizados aptos para el uso alimentario, pulido interior de las campanas alimentario, para la filtración amicróbica en las industrias alimentarias.



Consumibles de FILTRACIÓN

Productos Precapa, Tierras Filtrantes



Cristales corales, transformados en tierras de filtración. Cuando los vinos tienen alta densidad de material colmatante es importante usar tierras con celulosa, o la gama de tierras más abierta para evitar así colmataciones súbitas.



PRODUCTOS PRECAPA PARA VINOS BLANCOS Y TINTOS

- Base celulosa: se puede poner en todas las tierras. Perfecta retención de las particulas mas finas para una clarificación brillante. Se utiliza durante la formación de la precapa a la dosis de 200 g/m².

Umbral de				
Celulosa	retención	Cantidad	Precio	
BH65 celulosa 100% fibra 300 micras	>150 micras	20 kg	95,30 €	
BH10 celulosa 100% fibra 150 micras	50 - 150 micras	15 kg	63,28 €	

- **Asociado de tierras 85% y celulosa 15 %:** asegura una capacidad de absorción para filtración fina y retraso del colmatado. Se utiliza durante la formación de la precapa a la dosis recomendada de 150 g/m².

	Umbral de				
Fibracel 15%	Tierra 85%	P ermeabilidad	retención	Cantidad	Precio
HF	Celyte 545	0,22 darcy	>150 micras	22,7 kg	110,83 €
7 F	Hyflo Supercell	1,8 darcy	50 - 150 micras	22,7 kg	113,14€
5 F	Standard Supercell	5,2 darcy	< 50 micras	22,7 kg	115,40 €

TIERRAS FILTRANTES

La siguiente tabla muestra los tipos mas usados de tierras.

NOTA: otros grados están disponibles, estos tipos pueden ser modificados de acuerdo con sus necesidades Poro

promedio					
Tierra	Usos	(micras)	P ermeabilidad	Cantidad	Precio
Celyte 545	Desbanstante	17	4,8 darcy	25 kg	40,40 €
Hyflo Supercel	Clarificante	7	l darcy	22,7 kg	35,35 €
Standard Supercel	Abrillantante	3,5	0,3 darcy	22,7 kg	35,35 €

CONSUMIBLES FILTRACIÓN

PLACAS FILTRANTES

SERIE PB - FILTROX DISTRIBUIDOR EN EXCLUSIVA

Placas filtrantes, estructura fibrosa a base de celulosa con porosidad variable fabricadas por In Via.

La principal ventaja de los filtros en profundidad es su gran capacidad de retención de contaminantes, como oposición a la filtración en superficie, donde estos son retenidos por una simple acción mecánica de cribado superficial.

Es la mejor opción en la filtración de desbaste, clarificación, abrillantante, semi esteril y esteril



Placas 20x20 40x 40

SERIE VIA

Fabricadas exclusivamente para nuestros clientes.

Placas filtrantes fabricadas en exclusiva para In Via: gran rendimiento, máxima pureza, al mejor precio del mercado.



Placas diámetro 310mm

precio/unidad suministro en paquetes de 25 u.

tipo de	referéncia	referéncia			diam.310mm	
filtración	filtroVIA	filtro PB	micras	20 x 20	2 taladros	40 x 40
Salvadiscos rugoso	620	620	-	-	0,23	0,16
Salvadiscos liso	610	610	-	0,13	0,22	0,25
Desbastante	V - 00	SA - 005	40/50	0,39 €	0,88 €	1,11€
Desbastante	V - 01	SA - 030	7/11	0,36 €	0,86 €	1,07 €
Clarificante	V - 02	SA - 035	4/7	0,39 €	0,88 €	1,09 €
Clarificante	V - 03	SA - 295	3,5/5	0,41 €	0,98 €	1,35 €
Clarificante	V - 04	SA - 395	2,5/3,5	0,41 €	0,98 €	1,28 €
Clarificante	V - 05	SA - 590	2/3	0,41 €	0,98 €	1,28 €
Abrillantante	V - 07	SA - 790	1/2	0,45 €	1,05 €	1,33 €
Semi - Estéril	V - 10	SA - 890	0,8/1	0,49 €	1,09 €	1,37 €
Estéril	V - I I	SA - 950	0,6/1	0,54 €	1,20 €	1,65 €
Estéril	V - 13	SA - 990	0,4/0,6	0,56 €	1,35 €	1,89 €
Estéril	V - 14	SA - 997	0,25/0,45	0,66 €	1,48 €	1,89 €

CONSUMIBLES FILTRACIÓN

BOLSAS DE POLIPROPILENO

CARACTERÍSTICAS

- Alta capacidad de retención de suciedad / turbios / sólidos.
- Amplia compatibilidad química.
- Regenerables, mismo protocolo de limpieza que para los filtros absolutos de microfiltración.
- Cumplen con la regulaciones de la FDA para el contacto con alimentos bajo CFR21.
- Retiene tanto partículas sólidas como gelatinosas (semisólidas).
- Capacidad de filtración superior a 6.000 litros hora.
- Presión máxima de trabajo 2,5 bares.
- Temperatura máxima de lavado con agua 70°C.



Amplia gama de medios filtrantes que darán solución a sus procesos de separación de sólidos-líquidos.

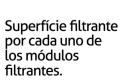
Línea de módulos lenticulares dotados de una superficie específica muy elevada y una estructura porosa uniforme, para conseguir la máxima eficacia de retención.

La estructura del PAC está constituida por 16 lentillas que se unen mediante un sistema de juntas.

Las lentillas se hayan selladas exteriormente.

Están formadas por dos elementos filtrantes y un separador interno que garantizan la estanqueidad del conjunto.

Disponibles con **JUN**



12"= 1,8 m²

16"= 3,6 m²



Bolsa Estandar PP: Mostificación - Elaboración

Bolsa High Efficiency PP: Filtración - Embotellado

Bolsa para campana INOX

Bolsa estandard PP

Bolsa High Efficiency PP



NTA PLANA o PA	TA PLANA o PALOMETAS						
		retención	permeabilidad	tamaño	tamaño módulos		
calidades	referéncias	micras	L/min m2 aprx.	12″	16′′		
desbastante	SA 010	25	2.500	135 €	222 €		
desbastante	SA 030	7 / 11	2.250	142 €	222 €		
desbastante	SA 035	4/7	1.500	135 €	222 €		
clarificante	SA 295	3,5 / 5	1.000	143 €	222 €		
clarificante	SA 390	2,5/3,5	600	149 €	229 €		
clarificante	SA 590	2,0/3,0	300	149 €	229 €		
abrillantante	SA 790	1,0/2,25	250	149 €	229 €		
semi-esteril	SA 890	0,8/1	200	149 €	229 €		
esterilizante	SA 950	0,6/0,9	100	154 €	235 €		
esterilizante	SA 990	0,4/0,6	85	154 €	235 €		

CONSUMIBLES FILTRACIÓN

FILTROS DE PREFILTRACIÓN - BOBINADO/EXTRUSIONADO

etapa PRE - FILTRACIÓN

Todos los componentes están unidos térmicamente sin adhesivos o termo-fusibles. Estos cartuchos ofrecen altas tasas de flujo con bajas caídas de presión.

micrajes	medida	DOE	cod.1/7
0,5/1/3	10"	7,50 €	22,50 €
5/10/20	20"	15 €	30 €
30/75	30"	22,50 €	37,50 €

Resisten repetidas esterilizaciones y desinfecciones a la vez que proporcionan una gran capacidad de retención. Nuestros filtros de microfibra de polipropileno de densidad diferenciada se distinguen por sus valores absolutos de partícu-las, que se mantienen incluso en las condiciones más severas.

Ésta gama ofrece la solución más económica para aplicaciones donde se requiere filtración en profundidad.

Cartuchos de polipropileno con núcleo de soporte interno que aporta gran rigidez proporcionando la máxima eficiencia.

En aplicaciones donde se requiere un rendimiento absoluto confiable, han demostrado ser superiores a la mayoría de los cartuchos disponibles en el mercado.

etapa **PROFUNDIDAD**

micrajes	medida	DOE	cod.I/7
0,2/0,5/0,6	10"		24,38 €
1/3/5/10	20"	48,75 €	48,75 €
35/50/70	30"	73,13 €	73,13 €

filtrante (polímeros) con acetona y otros diluyentes que durante el proceso de su evaporación generan los poros de la membrana.

3a etapa AMICRÓBICA

Consiste en una base de pasta de material - CARTUCHOS PORE VP: Los poros de estas membranas son mucho más exactos y regula-res que los poros de los cartuchos de profun-didad.

Se utilizan en etapas de última filtración amicróbica.

	micrajes	medida	DOE	cod.I/7
3a etapa AMICRÓBICA	I micra	10"	130 €	125 €
		20"	158 €	188 €
		30"	195 €	198 €

		micrajes	medida	DOE	cod.I/7
	3a etapa	0,2 / 0,3	10"	134 €	128€
Δ	AMICRÓBICAE	0,45 / 0,5	20"	246 €	246 €
	AMICROBICAE	0,65 / 0,8	30"	291€	305 €

FILTROS DE MICROFIBRA DE VIDRIO

- Producto altamente recomendado para la filtración de líquidos con alta carga coloidal.
- Al ser una filtración en profundidad son los cartuchos ideales como protección de membranas de microfil-
- Consiguen alargar la vida de la membrana, reduciendo costes de producción y evitando cambios frecuentes del cartucho final.
- Tienen la característica de estar cargados positivamente con lo que capturan por adsorción las partículas y bacterias gram negativas.
- Altamente recomendables para sustituir las placas filtrantes como cartuchos de filtración en profundidad.



- Otra importante característica de este tipo de cartuchos es su escasa retención de color por lo que son muy apreciados en líquidos donde se quiere preservar las características de tonalidad iniciales.

medida	precio
30"	131,25 €
30"	131,25 €
30"	131,25 €
30"	131,25 €
	30" 30" 30"

FILTROS ACERO INOXIDABLE

- Construcción inox 316L para una amplia resistencia química.
- Tejido de precisión, los medios de comuncantes en polvo sinterizado y medios de fibra de metal sinterizado.
- Amplia gama de calificaciones desde 3µm hasta 840µm.
- Soldadura TIG de construcción para todos los grados.
- Trazabilidad de material completo.

- Adecuado para el uso con temperatu
ras

entre - 150 °C a 300 °C.

- Sin adhesivos o aglutinantes. Para uso en prefiltración y filtración testimonial debido a su fácil tendencia a bloquearse y a su necesi-dad de limpieza y regeneración continua.

Utilizados adecuadamente ofrecen la ventaja de tener una vida útil ilimitada.

- 1		
-		
- 1		
- 1		
-		
-1		
- 1		
- 1		
- 1		
- 1		
- 1		
- 1		
- 1	THE PERSON	
- 1		
- 1	- Sim	ALC: UNKNOWN
- 1		AND DESCRIPTION OF THE PARTY OF
- 1		The state of the s
	CO 11 15 85	
- 1		
- 1		
- 1		
- 1		
- 1		
П		
-1		
- 1	STATE OF THE PARTY OF	
	The course of th	
	THE PARTY NAMED IN	
- 1	T100000	
- 1		
- 1		
	CONTRACTOR OF THE PERSON NAMED IN	Market Street
	SCHOOL STREET	9001000002
		Mary 100 (1)
	THE RESERVE OF THE PERSON NAMED IN	1000

usos	micrajes	10"	30"
PREFILTRACIÓN	20 / 40	928 €	1.622 €
FILTRACIÓN TESTIMONIAL	10	964 €	1.748 €

CONSUMIBLES FILTRACIÓN FILTROS DE AGUA - WATD

- Rendimiento y eficiencia consistente y fiable.
- Identificación en relieve en cada cartucho.
- Estructura de densidad graduada para una máxima capacidad de retención de suciedad.
- Mayor volumen de vacío dando altas tasas de flujo y pérdidas de presión iniciales bajas.
- Amplia compatibilidad química, utilizando



el 100 % de polipropileno para satisfacer los requerimientos de la FDA.

Se utilizan principalmente para filtración de agua de limpieza.

etapa filtración	micrajes	longitud	precio DOE	precio cod.1/7
	1/3/5	10"	2,70 €	18€
AGUA - WATD	10/25	20"	5,36 €	20 €
	125	30"	8€	23 €

FILTROS DE CARBÓN ACTIVO

Cartuchos fabricados usando un carbono sintetizado único, diseñado específicamente para obtener la máxima decoloración y reducción de contaminante orgánico.

Ofrece niveles de absorción muy superiores en comparación con otros cartuchos similares.

Solución económica y eficaz para las aplicaciones de tratamientos de líquidos comunes donde se requiere la reducción de color, de orgánicos y otras impurezas.

longitud

			,
usos	micrajes	10"	30"
REDUCCIÓN DE IMPUREZAS	1/3/5	34 €	110€

ADAPTADORES PUNTAS DE CARTUCHOS

A la hora de realizar el pedido, tenga en cuenta el adaptador de su campana.



Extremos abiertos sin adaptadores y sin juntas.



cod.7-PAL



Adaptador ancho con bayoneta, doble junta tórica y con punta superior.

Separador centrífugo clarificación ecológica de los vinos

Completa gama de equipos de separación centrífugos para bodegas, adaptados a las necesidades concretas de cada producción.

CONSULTAR PRECIOS

FILTRACIÓN TANGENCIAL SIN COMPROMETER LA CALIDAD DEL VINO

La diferencia de la estructura de los poros de la membrana de PP frente a otros medios filtrantes empleados en filtración tangencial (tales como cartuchos cerámicos) asegura una filtración menos agresiva, más delicada, de forma que se preservan mejor las características organolépticas y físico-químicas del vino.

El diseño especial de los módulos de filtración, junto con la dinámica del flujo de líquido en el sistema, minimiza los efectos mecánicos y térmicos que se ejercen sobre el vino durante este proceso en un 40 - 50%, y aumenta la capacidad de auto limpieza de las membranas.



El lavado a contracorriente de las membranas se realiza empleando vino filtrado (lo habitual es emplear aire comprimido) evitando así la oxidación del vino y posibles contaminaciónes microbiológicas procedentes del aire atmosférico (a menos que se utilicen filtros esterilizantes en el compresor de aire). Si se desea se puede inertizar previamente los depósitos y mangueras.



AUTOMÁTICO



SEMI AUTOMÁTICO



MANUAL

caudales máximos litros/hora

tipo de producto	turbidez		caudal	
dificil	>100	NTU	1.000-1.500	ltrs/h
estándard	50-100	NTU	1.500-2.500	ltrs/h
fácil	<50	NTU	2.500-5.000	ltrs/h



LÍNEAS DE ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA EN CONTINUO



Las líneas de estabilización tartárica han sido desarrolladas para procesar la estabilización tartárica y de materia colorante de vinos en frio y en continuo.

SISTEMAS DE FILTRACIÓN

Fabricación desde 1.200 hasta 30.000 ltrs / h.

Diseñadas para producciones en las que se necesita garantizar un flujo continuo de estabilización a través del frio con el fin de minimizar alteraciones de las características del vino.

> En este sentido las líneas de estabilización tartárica en continuo se muestran más eficientes que, por ejemplo, la electrodiálisis u otros procedimientos de estabilización.

CONSULTAR PRECIOS

Desionizador de mostos y vinos

La idea es retirar parte de los iones del vino para alterar su equilibrio iónico. De esta forma conseguiremos un cambio en la caracterización de ciertos parámetros físico/químicos.

El proceso consiste en procesar una fracción del 10% del total del vino a tratar. Este 10% es el que se pasara en un ciclo de duración de la resina (1-3 horas) A la fracción tratada se le baja el Ph que queda en 2.2Ud o 2.3Ud. Luego al mezclar con el otro 90% que dejamos sin tratar conseguimos disminuir el Ph total en 0.1 Ud.

De esta forma conseguimos vinos más estables con disminución de la precipitación tartárica. Puede que consigamos una estabilidad total o parcial, más probable la segunda.

Por otro lado al disminuir el ph conseguimos una mejora en el perfil organoléptico del vino. Vinos menos pesados y más frescos (mejoras en la acidez).

Resulta interesante poder trabajar sobre los mostos antes de la fermentación para regular el ph y aumentar la protección contra ataques bacterianos, que pueden influir negativamente sobre la fermentación alcohólica y la calidad de los vinos.

- Tiempos breves para conseguir la estabilización tartárica.
- Proceso rápido y automatizado.
- Aumento de la acidez del ácido tartárico.
- Reduce el Ph.
- Mejora el color de los vinos.
- Se obtienen mejores características organolépticas.
- Permite trabajar hasta 400 Hl/h.



Designizador de mostos y vinos

La técnica del intercambio iónico para la estabilización tartárica de los vinos.

Ventajas

- 1. Estabilización de vinos
- 2. Disminución del ph de los vinos y mostos parcialmente fermentados, evita la adición de ácidos
- 3. Mejora las características organolépticas
- 4. Gestión del ión de calcio

El método, el procedimiento de activación y la instalación desarrolladas para permitir eliminar solamente la cantidad deseada de potasio, para garantizar la perfecta estabilidad tartárica sin alterar negativamente las características del vino.

El proceso es rápido y automátizado, no precisa el empleo de personal particularmente especializado y normalmente no comporta la añadidura de sustancias en el vino.

La característica principal de la instalación es su elevada productividad, que permite trabajar hasta 400 hl/hora logrando conseguir en tiempos breves la estabilidad tartárica.

También se obtienen efectos positivos correlacionados:

- El aumento de la acidez de ácido tartárico.
 - La bajada del ph.
 - Colores vivos en los vinos tintos.
- Eliminación de algunas moléculas responsables de olores negativos.
 - Otros iones indeseados como calcio, hierro y cobre, son eliminados parcialmente.

Trabajando sobre los mostos antes de la fermentación para regular el ph se obtiene una mayor protección frente a ataques de bacterias como brettanomyces, que podrían influir negativamente en el correcto curso de la fermentación alcohólica y en la calidad de los vinos.

	ı	PRODUCCIÓN		
turbidez	neutralizador	(ltrs./h)	potencia kw	precio
KI.I C.S	NO	830-5.000	1,5-220v	12.785 €
K2.1 C.S	NO	1.660-10.000	1,5-220v	14.195 €
K2.2 C.S	NO	1.660-10.000	1,5-220v	18.218 €
K3.1 C.S	SI	3.300-20.000	1,5-220v	21.873 €
K3.2 C.S	SI	3.300-20.000	1,5-220v	28.134 €
K3.1 CA	SI	3.300-20.000	2,5-220v	29.060 €
K3.2 C.A	SI	3.300-20.000	2,5-220v	37.275 €
K4.1 C.S	SI	6.600-40.000	1,5-220v	25.725 €
K4.2 C.S	SI	6.600-40.000	1,5-220v	33.705 €
K4.I CA	SI	6.600-40.000	2,5-220v	33.331 €
K4.2 C.A	SI	6.600-40.000	2,5-220v	42.788 €
K5.1 C.S	SI	13.320-80.000	1,5-220v	31.185€
K5.2 C.S	SI	13.320-80.000	1,5-220v	41.895 €
K5.1 C.A	SI	13.320-80.000	2,5-220v	38.530 €
K5.2 C.A	SI	13.320-80.000	2,5-220v	49.455 €
K6.1 C.A	SI	21.660-130.000	2,5-220v	45.833 €
K6.2 C.A	SI	21.660-130.000	2,5-220v	58.800 €
K7.1 C.A	SI	33.330-200.000	4,5-380v	49.999 €
K7.2 C.A	SI	33.330-200.000	4,5-380v	64.208 €



EL KALIUM TEST: es un sistema rápido de análisis que permite al enólogo de determinar con seguridad el tipo optimo de intervención con intercambio iónico para cada vino.

PRECIO KALIUM TEST: 4.000€
PRECIO KIT REACTORES: 450€



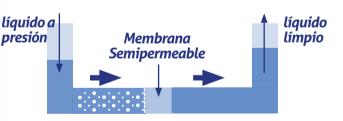
FILTRACIÓN POR OSMOSIS

Con este sistema de filtrado se consigue enriquecer el mosto aumentando el nivel de azúcar, elevar la concentración de los ácidos orgánicos y aromas y mejorar la estructura y color del vino.

CONSULTAR PRECIOS



- Preserva las características organolépticas del mosto.
- Reducción de costes de mantenimiento.
- Mínima pérdida de sustancia.
- Mínimo aumento de la temperatura durante la filtración.
- Permite el cambio de membranas según las características del producto a filtrar





SERVICIO TÉCNICO PRÓPIO SERVICIO DE FILTRACIÓN A DOMICILIO 93 890 24 18





MATERIAL DE LABORATORIO

	PAG.
Filtro de laboratorio	32
Valorador manual de SO 2	33
Microdestilador manual	33
Volatímetro eléctrico	33
Ebulliómetro	34
Placa calefactora	34
Intensificador aromático	34
Material enológico	35
Caramelo colorante	35
Recogida de muestras	35

FILTRO DE LABORATORIO

Filtro necesario y fundamental en todas las bodegas, para la realización del test de índice de colmatación y filtrabilidad.

Ahorro en costes provocados por filtraciones inadecuadas.

Equipo básico compuesto por filtro para el índice de colmatación, construcción en Inox, con posibilidad de acoplar el kit para realizar el test de filtrabilidad.





PRECIO FILTRO: KIT TEST FILTRABILIDAD: 540€ 167€

Microdestilador manual

Se basa en la destilación fraccionada del vino una

vez eliminado el dióxido de carbono y la posterior

valoración acido-base de la segunda fracción del

VALORADOR MANUAL DE SO 2 LIBRE

Valorador manual de SO 2 libre y total por el método Ripper capaz de detectar el punto final de valoración en vinos tintos.

Equipo práctico, de uso sencillo y diseño compacto. Prácticamente libre de mantenimiento, no tiene necesidad de calibración.

Tensión alimentación: 12V

Peso: 2,15Kg

Dimensiones en cm: 16,5 x 17,5 x altura regulable

15-50 cm.





CONSULTAR PRECIO

destilado.

Volatímetro eléctrico

Micro destilador para la determinación de la acidez volátil en vinos según el método Garcia-Tena y para el método A.O.A.C. modificado.

Características

- Calefacción eléctrica a baja tensión.
- Refrigeración por agua.
- Fácil instalación y manejo.
- Muy práctico. Unidad compacta, robusta y estable.
- Acero inoxidable y vidrio.
- Protector frontal para la resistencia.
- Posibilidad de configuración en batería.
- Matraz de fondo plano. Piezas de vidrio ajustadas por rótula.
- Métodos A.O.A.C. modificado y Garcia-Tena.

Características técnicas

- Medidas sin vidrio: 15x25x31 cm.
- Tensión alimentación: 230V / 50-60 Hz / 125w.
- Peso sin vidrio: 3800 g.

CONSULTAR PRECIO

EBULLIÓMETRO

Para la determinación de una forma precisa, rápida y sencilla del grado alcohólico de los vinos secos de constitución normal, vinos espumosos, vinos y cervezas sin alcohol, cervezas, sidras, y soluciones hidro-alcohólicas.

Características técnicas

- Duración: 6-8 min..
- Tensión: 230V/50-60Hz/125W.
- -Dimensiones con termómetro: 430x175x290mm.
- Peso: 2.4kg
- Rango de medida: 0-17 %vol.
- Incertidumbre: +/- 0.5 %vol.
- División termómetro: 0.1 °C / disco: 0.1 %vol.

Caracteristicas

- Calefacción eléctrica.
- Refrigeración por agua.
 - Cuerpo de vidrio.
 - Rápida ebullición.
 - Fácil limpieza.
 - Diseño renovado.
- Temperatura de ebullición estable.
- Sistema de protección electrónico para evitar sobre-calentamientos.
- Incluye todo el material necesario listo para trabaiar.



CONSULTAR PRECIO

Intensificador aromático

Intensificador de aromas para uso en el sector enológico.

Base para sobremesa, con regulación de la velocidad - intensidad de la mezcla.

PLACA CALEFACTORA

La solución más práctica para el análisis de azúcares, imprescindible en todo laboratorio, ideal para calentamiento de pequeños volúmenes (vasos y crienmeyers hasta 250ml).

- Calefacción eléctrica.
- Fácil limpieza.
- Fácil mantenimiento.
- Diseño renovado.
- Temperatura de superficie: 300 °C.
- Tensión de alimentación: 230V/50-60Hz/100W
- Diámetro 60 cm.



CONSULTAR PRECIO

CONSULTAR PRECIO



MATERIAL ENOLÓGICO

Clarificantes, estabilizantes, caramelos, colas, limpieza y desinfección.







CARAMELO COLORANTE

El caramelo es uno de los colorantes naturales más comunes, que cuenta con una estabilidad a la luz, al pH y al calor excepcional.

Existen cuatro tipos, diferentes entre sí por su proceso de elaboración.

El color marrón del caramelo se emplea en una gran cantidad de aplicaciones, como bebidas refrescantes, helados, licores y galletas.



caramelos	estado	intensidad colorante	densidad	ph	principales aplicaciones
Colorante DE-SR	Líquido	36.000-41.000	1,28-1,30	3,00-4,00	Vinos y licores, gastronomia
Colorante MO-7	Líquido	32.000-38.000	1,28-1,30	2,40-3,40	Vinos y licores
Colorante AZ-30	Líquido	13.000-17.000	1,29-1,32	3,50-4,50	Vinos y licores
Colorante AZ-30	Líquido	18.000-22.000	1,28-1,30	3,20-4,20	Vinos y licores

Recogida de muestras

Servicio de recogida de muestras para análisis. Envios todos los jueves antes de las 16:00h.





SISTEMAS DE DE AGITACIÓN

	PAG.
Agitadores para taladro	38
Agitadores extraíbles	38
Agitador para depósitos de plástico	39
Depósito mezclador con bomba	39
Agitación biodinámica	40
Camisa para depósitos mezcladores	40
Depósito mezclador con bomba	
y calentador	41
Fabricaciones a medida	41
Sistemas de remontado	42

AGITADORES PARA TALADRO

Agitador inox para acoplar a taladro. Hélice inox. Construcción de eje de diferentes longitudes Longitud estándar de 800 mm Diámetro de acople 8mm con posibilidad de mayor eje bajo pedido.

Para uso manual y rápido en la agitación de pequeños volúmenes.

PRECIO NETO:

108€

AGITADORES EXTRAÍBLES, VERTICALES, LATERALES Y TRITURADORES INDUSTRIALES

Amplia gama de agitadores, fabricados de acuerdo con las necesidades específicas de cada uno de nuestros clientes, en función del líquido a mezclar y la cantidad.

Agitadores extraíbles, laterales y verticales, instalación a través de rosca o brida.

Velocidad fija o variable. Útiles para el mantenimiento de la mezcla en depósitos medianos y de gran volumen.



PRECIO DESDE: 600 €



AGITADOR PARA DEPÓSITOS DE PLASTICO

Agitador para acoplar en depósito de plástico paletizado.

Adaptación a medida (tanto la motorización como la helice) dependiendo del líquido a agitar.

Montado en una estructura diseñada para poder transportar, asi como facilitar la colocación y extracción del equipo.

capacidad	precio
600 ltrs.	1.880 €
1.000 ltrs.	2.440 €



Depósito mezclador

- Bomba especial para disoluciones de azúcares para adicionar a vinos generosos, abocados y aromáticos, mezclas de materias clarificantes o estabilizantes
- Bentonitas...
- Para incorporar a la mesa de vinos, mistelas, a clarificar o estabilizar, tratamiento de vinos con carbones enológicos, trasiegos elevando el género.

Agitador y bomba en un mismo equipo, evitando perdidas de tiempo en las operaciones intermedias y una perfecta homogeneización de la mezcla.

Posibilidad de acoplar agitador vertical superior.

Equipo formado por depósito inox, bomba inferior, válvula de vaciado total, montado sobre ruedas, racord superior de entrada de líquido.

Con tapa partida superior para facilitar la entrada de producto.

Cuadro eléctrico





	mode	lo	capacidad	diámetro aprox.	altura aprox.	motor	elaboración y trasiego	precio
	M 40	00	400 Itrs.	830 mm	1.492 mm	3 C.V.	20′′	2.250 €
	M 60	00	600 ltrs.	985 mm	1. 4 82 mm	4 C.V.	25′′	3.550 €
	M 1.00	00	1.000 ltrs.	1.185 mm	1.490 mm	4 C.V.	40′′	3.600 €
Cuadro eléctrico								185 €

Depósito mezclador con bomba y calentador

A nuestra gama de mezcladoras acoplamos el SISTEMA DE CALENTAMIENTO DE LA MEZCLA POR RESISTENCIA.

Control de temperatura por sonda y lectura digital. Cuenta también con un sistema de variador de frecuencia para regular las revoluciones exactas de la mezcla.

Especialmente indicado para:

Vino: maloláctica, levaduras, enzimas.

Licores: disolución azúcares y glucosas.

Cava: licor de tiraje y expedición.

	diàmetro	altura	I	
capacidad	aprox.	aprox.	motor	precio
400 ltrs.	830 mm	1.492 mm	3 C.V.	5.980 €
600 ltrs.	985 mm	1. 4 82 mm	4 C.V.	6.500 €
1.000 ltrs.	1.185 mm	1.490 mm	4 C.V.	6.700 €



CAMISA DE FRÍO PARA MEZCLADORAS - BOMBA

Acople de camisa en la parte externa del cilindro del depósito mezclador .

La camisa tiene una altura estándar de 500 mm. Acople para sonda y termómetro analógico con vaina incluidos.

FABRICACIONES A MEDIDA CONSULTENOS



AGITACIÓN BIODINÁMICA

Depósitos Inox fabricados para llevar a cabo los procesos de agitación biodinámica.

Fabricación estándar en capacidades entre 400 y 800 litros, fabricados con fondos redondos que permiten una agitación más eficaz.

- Montados sobre patas Inox con ruedas (una giratoria con freno)
- Eje Inox y palas calibradas para conseguir el vórtex ideal, llegando hasta el fondo del depósito.
- Variador de velocidad y doble sentido del eje.
- Motor dimensionado para conseguir una correcta rotura del vortex en el cambio de sentido.

motor	precio		
3 C.V.	5.980 €		
4 C.V.	6.500 €		
4 C.V.	6.700 €		



FABRICACIONES A MEDIDA





REACTOR CON AGITADOR VERTICAL ESPECIAL + CAMISA DE FRÍO

SISTEMAS DE REMONTADO

LANZA DE REMONTADO POR AIRE

REVOLUCIONARIO sistema de agitación basado en la homogeneización del producto a través de la inyección de aire.

- Homogeneización en la rotura y mezcla del sombrero.
- Aportación de oxígeno directo, necesario para garantizar la correcta fermentación y evitar paradas prematuras de la misma.
- Mejor control de temperatura, fermentación controlada.
- Equipo básico compuesto de lanza Inox de inyección de aire con válvula reguladora de la presión de entrada.

PARA VÁLVULA DE MARIPOSA: PARA VÁLVULA DE BOLA: 300€

365€

REMONTADOR INTERIOR

Equipo de remontado y mezcla realizados directamente en el interior del depósito.

Permite efectuar vinificaciones, encolados, oxigenación y con la ayuda de un termostato ofrece la posibilidad de homogeneizar levaduras y fermentación maloláctica, sin necesidad de manipulación de mangueras.

Equipo básico: bomba inox de remontado con cuadro de maniobras y variador de frecuencia.

Montado sobre carretilla inox.

PRECIO NETO:

2.450€



REMONTADOR "TORNIQUETE"

Modelo giratorio con dos brazos estrechados en punta.

El giro es inducido por la velocidad y presión de salida del vino entre los extremos.

Con opción de acople de brazos extensibles para instalar en diferentes medidas de bocas.



El giro es inducido por la velocidad y salida del vino.

Incorpora un nuevo sistema de regulación de la aspersión que consigue un perfecto riego del sombrero al adecuarse a cada diámetro de depósito y al rendimiento específico de la bomba.

Con opción de acople de brazos extensibles.

REMONTADOR "RIOJA CLÁSICO"

Construcción en Inox, con vano de paraguas y chapa inferior perforada de acero inoxidable.

El sistema aprovecha la presión de salida del vino, provocando la homogénea aspersión del mismo.

Con opción de acople de brazos extensibles para instalar en diferentes medidas de bocas

BRAZOS EXTENSIBLES INOX

Soporte Inox telescópico, con cuatro brazos extensibles para instalar en diferentes medidas de bocas.

Permite la instalación de sistemas de limpieza y / o remontado en la parte superior del depósito



200€



PRECIO NETO:

215€



PRECIO NETO:

245€



PRECIO NETO:

100€





SISTEMAS DE ALMACENAMIENTº

1		PAG.
*** * *	Barreños plástico alimentario	46
	Depósitos de plástico sobre palet	46
	Depósitos de cemento y cocciopesto	47
	Cántaras inox	48
ALC: N	Hervidores inox	48
	Modificaciones hervidores	49
	Depósitos apilables celíndricos	49
	Depósitos transporte vertical	50
	Fermentadores inox	50
	Pequeños depósitos 75 - 1.000 ltrs.	51
	Modificaciones depósitos	54
	Depósitos de almacenamiento	<i>55</i>
	Depósitos de vinificación	<i>57</i>
	Depósitos troncocónicos	60
	Vinifiacadores automáticos	61
-	Depósitos isobáricos	<i>6</i> 2
	Depósitos isotérmicos	62
Time to the	Inertización de depósitos	64
	Destiladores	65

Barreños de plástico alimentario

Barreños para uso alimentario de varios volúmenes. Posibilidad de acoplar válvula. Tapa opcional en modelos 350l, 500l, 750l y 1.000 l.

capacidad	medidas	precio
80 Itrs.	650 x 320 mm	20 €
100 ltrs.	$750 \times 330 \text{mm}$	25 €
210 ltrs.	800 x 550 mm	30 €
240 ltrs.	960 x 430 mm	45 €
284 ltrs.	960 x 550 mm	40 €
350 ltrs.	$760 \times 730 \text{ mm}$	45 €
500 ltrs.	1040 x 820 mm	65 €
750 ltrs.	$1220 \times 820 \text{mm}$	90 €
1.000 ltrs.	1400 x 900 mm	140 €
Acoplar válvul	a	20 €



DEPÓSITOS DE PLÁSTICO ALIMENTARIO SOBRE PALET

37 €

Depósitos apilables. Economía y seguridad en el transporte.

Montados sobre palet de polietileno ó madera.

Para el almacenaje de productos alimenticios, pinturas, cremas...

Con armadura de protección de acero inox galvanizado.

Válvula y codo de salida incorporados.

Válvula inox + pasamuro inox

Boca de entrada superior NW 225 mm (ver precio)

Boca de entrada superior NW 400 mm (consultar precio)

capacidad	dimensiones (long. x ancho x h)	tipo palet	precio
600 ltrs.	1.200x800x990 mm	madera	225 €
1.000 ltrs.	1.200×1.000×1.175 mm	madera	235 €
1.000 ltrs.	1.200×1.000×1175 mm	plástico	245 €



DEPÓSITOS DE CEMENTO Y COCCIOPESTO

DEPÓSITOS CUADRADOS

CEMENTO

Posee unas características físico-químicas que permiten una perfecta vinificación y conservación del vino.

Interior: Pulido

Exterior: Liso, hormigón a la vista y lechada cemento

- Tapa superior: diámetro 602 mm. INOX. calidad AISI 316. marco 90 mm.
- Puerta Rect. Manija inox/cement AISI 304 Diámetro: 316 x 424 Marco 64 x 3
- Grifo toma-muestras.
- Válvula DN 50. (Salida parcial) conexión NW 50.
- Válvula DN 50. (Salida total) conexión NW 50

ÁNFORAS COCCIOPESTO

CONGLOMERADO

Se deriva de la mezcla de una materia prima compuesta de fragmentos de ladrillos, tierra, fragmentos de piedra, arena, aglutinante de cemento y agua.

Este producto de **biocompatibilidad** extrema puede ser utilizado en la elaboración del vino, con indudables ventajas en términos del comportamiento del recipiente con el contenido, gracias a la POROSIDAD del material que proporciona una excelente MICRO-OXIGENACIÓN.

Proceso de envejecimiento:

MEJORA LAS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS enriqueciendo el aroma del vino.

Durabilidad en el tiempo, resistencia y alta inercia térmica.

Control interno de temperatura sin fluctuaciones relevantes.

Bobina de refrigeración en acero inox.

Sistema de condensación,

Control remoto.

Personalización en todos los accesorios de acero inoxidable.

CAPACIDADES 10/17/25 hectolitros
CONSULTAR PRECIOS







Disponibles en cemento posibilidad de personalización (solo depósitos en cemento)

Cántaras inox

Cantaras de acero inoxidable con tapa inox de 200 mm roscada, fondo plano, costura plegada o soldada (a elegir).

Salida inferior con un tapón roscado para acoplar grifo antigoteo (no incluido).

capacidad	diametro	altura	rosca	plegada	soldada
3 ltrs.	200 mm	170 mm	1/2"	43	-
5 ltrs.	200 mm	240 mm	1/2"	44	-
10 ltrs.	320 mm	220 mm	1/2"	45 €	69€
15 ltrs.	320 mm	290 mm	1/2"	46 €	70 €
20 ltrs.	320 mm	360 mm	1/2"	49 €	71€
25 ltrs.	375 mm	370 mm	1/2"	39 €	72 €
30 ltrs.	320 mm	500 mm	1/2"	49 €	73 €
50 ltrs.	375 mm	570 mm	1/2"	50€	75 €
75 ltrs.	375 mm	615 mm	1/2"	75 €	
100 ltrs.	455 mm	760 mm	1/2"	81€	



HERVIDORES INOX

Recipientes robustos, prácticos y de extrema ductilidad, realizados en acero 18/10 para garantizar su seguridad higiénica y larga duración.

Pueden emplearse en la industria cervecera, conservera, industria confitera y alimenticia. Tapa Inox incluida

capacidad		diámetro	altura	precio
ши	50 ltrs.	450 mm	350 mm	80 €
0.8 mm	75 ltrs.	500 mm	400 mm	95 €
	100 ltrs.	560 mm	425 mm	110€
chapa de	150 ltrs.	630 mm	490 mm	130€
Ū	200 ltrs.	685 mm	550 mm	165 €
ate	200 ltrs.	675 mm	550 mm	275 €
96	300 ltrs.	790 mm	640 mm	362 €
acabado mate	400 ltrs.	930 mm	600 mm	365 €



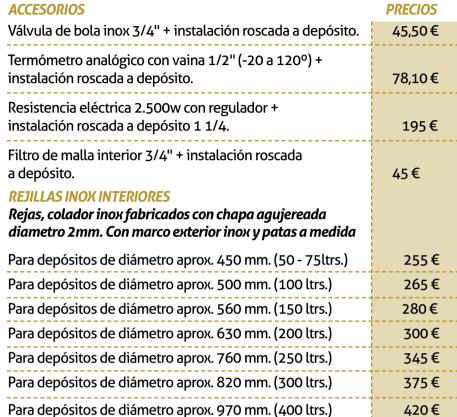
Modificaciones

Realizamos cualquier tipo de modificación en inoxidable: soldadura de válvulas, termómetros, saca-muestras, resistencias....





ACCESORIOS HERVIDORES







rejilla inox media luna

DEPÓSITOS APILABLES CILÍNDRICOS

Depósitos de acero Inox AISI 304 laminado en frío, acabado externo satinado y acabado interno pulido alimentário.

Fondos moldeados en frío con perfil optimizado espesor mín.

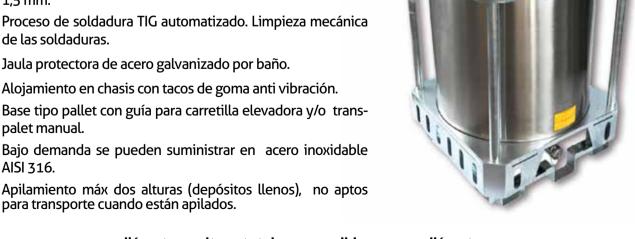
Proceso de soldadura TIG automatizado. Limpieza mecánica de las soldaduras.

Jaula protectora de acero galvanizado por baño.

Base tipo pallet con guía para carretilla elevadora y/o transpalet manual.

Bajo demanda se pueden suministrar en acero inoxidable AISI 316.

Apilamiento máx dos alturas (depósitos llenos), no aptos para transporte cuando están apilados.



	diámetro	altura total	medidas	diámetro		
capacidad	depósito	depósito	de jaula	boca superior	precio	
400 ltrs.	1.080 mm	960 mm	1.135 x 1.135 mm	400 mm	2.055 €	
600 ltrs.	1.080 mm	1.165 mm	1.135 x 1.135 mm	400 mm	2.325 €	
1.000 ltrs.	1.080 mm	1.460 mm	1.135 x 1.135 mm	400 mm	2.515 €	ı

FERMENTADORES INOX

Depósito con fondo cónico 60 grados.

Fabricación en acero Inox AISI 304.

Tapa superior de cierre con brida, airlock plástico, dos válvulas Inox: una de vaciado total y otra en la pared del cónico.

capacidad	valvulas inox diámetro altura (lateral-fondo) precio					
30 ltrs.	325mm	1.250 mm	1/2" - 1	235 €		
50 ltrs.	405mm	1.450 mm	I/2" - I	312,19€		
100 ltrs.	465mm	1.500 mm	1/2" - 1	367,03 €		
200 ltrs.	540mm	1.850 mm	I/2" - I	400 €		
300 ltrs.	650mm	1.850 mm	1/2" - 1	505,25 €		
300 ltrs. cerrado	650mm	1.850 mm	I/2" - I	875 €		



Depósito con fondo plano.

Fabricación en acero Inox AISI 304.

Tapa superior de cierre con brida, airlock plástico, una válvula Inox.

capacidad	diámetro	altura	valvula inox	precio
35 ltrs.	318 mm	450 mm	1/2"	182 €
55 ltrs.	370 mm	520 mm	1/2"	202 €
110 ltrs.	452 mm	690 mm	1/2"	261 €



Depósitos pequeños inox Accesorios para depósitos pequeños inox







CODO 90° VÁLVULA II

Depósitos pequeños inox fondo plano **tapa polvo**

Se utiliza indistintamente para el almacenaje o la fermentación.

- Depósito en acero inoxidable (AISI 304)
- Fondo plano.
- Incluida Inox inferior.
- Tapa superior tipo polvo con pomo central.

capacidad	diámetro x altura	precio	precio tripode	precio codo inox
75 ltrs.	453x500 mm	81€	26 €	8,40 €
100 ltrs.	453x665 mm	90 €	26 €	8,40 €
150 ltrs.	504x806 mm	115€	28 €	8,40 €
200 ltrs.	560x865 mm	135 €	30 €	8,60 €
300 ltrs.	637x966 mm	160 €	34 €	8,60 €
400 ltrs.	680x1.116 mm	190 €	39 €	9,10€
500 ltrs.	726x1.210 mm	210€	43 €	9,10 €
600 ltrs.	796x1.210 mm	260 €	49 €	9,10€
800 ltrs.	930x1.210 mm	340 €	60 €	9,10 €
1.000 ltrs.	1.030x1.210 mm	410€	65 €	9,10 €



Depósitos pequeños inox fondo plano **siempre llenos**

Se utiliza indistintamente para el almacenamiento o la fermentación.

- Depósito en acero inoxidable (AISI 304)
- Fondo plano.
- Incluida válvula Inox inferior.
- Tapa Inox siempre llena con kit (bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula plástica de doble efecto).

capacidad	diámetro x altura	precio	precio tripode	precio codo inox
75 ltrs.	453×500 mm	133 €	22,50 €	8,40 €
100 ltrs.	453x665 mm	145 €	22,50 €	8,40 €
150 ltrs.	504x806 mm	165 €	23,25 €	8,40 €
200 ltrs.	560x865 mm	195 €	25,50 €	8,60 €
300 ltrs.	637x966 mm	225 €	30,75 €	8,60 €
400 ltrs.	680x1.116 mm	265 €	33 €	9,10€
500 ltrs.	726x1.210 mm	285 €	39 €	9,10 €
600 ltrs.	796x1.210 mm	340 €	53,50 €	9,10€
800 ltrs.	930x1.210 mm	440 €	52,50 €	9,10 €
1.000 ltrs.	1.030x1.210 mm	515€	57,75 €	9,10€





Depósitos pequeños inox fondo plano con **boca inferior**

Mismo uso que los anteriores con una puerta inferior para facilitar el vaciado y la limpieza

- Depósito en acero inoxidable (AISI 304)
- Fondo plano.
- Boca inferior.
- Válvula Inox inferior incluida.
- Tapa siempre llena con kit (bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula plástica de doble efecto)

capacidad	diámetro x altura	precio	precio tripode	precio codo inox
200 ltrs.	560x865 mm	440 €	30 €	8,40 €
300 ltrs.	637x966 mm	470 €	34 €	8,40 €
400 ltrs.	400 ltrs. 726×1.116 mm		39 €	8,40 €
500 ltrs.	726×1.210 mm	530 €	43 €	8,60 €
800 ltrs.	930x1.210 mm	685 €	60 €	8,60 €
1000 ltrs.	1.030x1.210 mm	760 €	65 €	9,10 €



Depósitos pequeños inox fondo cónicos siempre llenos

Se utilizan indistintamente para el almacenaje o la fermentación.

- Depósito en acero inoxidable (AISI 304)
- Fondo cónico con trípode inferior pintado
- Dos válvulas Inox inferiores incluidas.
- Tapa Inox siempre llena con kit (bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula plástica de doble efecto).



capacidad	diámetro x altura	precio	precio codo inox
75 ltrs.	453×900 mm	270 €	8,40 €
100 ltrs.	453x1.065 mm	285 €	8,40 €
200 ltrs.	560×1.265 mm	340 €	8,60 €
300 ltrs.	637x1.366 mm	390 €	8,60 €
500 ltrs.	726×1.610 mm	490 €	9,10 €
700 ltrs.	930x1.610 mm	645 €	9,10 €
1.000 ltrs.	1.030x1.210 mm	805 €	9,10 €



DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX FONDO CÓNICO TAPA POLVO

Se utiliza indistintamente para el almacenaie o la fermentación.

- Depósito en acero inoxidable (AISI 304).
- Fondo cónico con trípode inferior pintado.
- Con dos válvulas Inox inferiores.
- Tapa superior tipo polvo con pomo central.



capacidad	diámetro x altura	precio	precio codo inox
75 ltrs.	453×500 mm	215€	8,40 €
100 ltrs.	453×665 mm	230 €	8,40 €
200 ltrs.	560x865 mm	280 €	8,60 €
300 ltrs.	637x966 mm	325 €	8,60 €
500 ltrs.	726x1.210 mm	415€	9,10 €
700 ltrs.	930x1.210 mm	550 €	9,10€
1000 ltrs.	1.030x1.210 mm	705 €	9,10 €

DEPÓSITOS INOX FONDO CÓNICO **BOCA INFERIOR**

Mismo uso que los anteriores con una apertura inferior para facilitar el vaciado y la limpieza del depósito.

- Depósito en acero inoxidable (AISI 304)
- Con dos válvulas inox inferiores.
- Tapa siempre lleno



capacidad	diámetro x altura	precio	precio codo
200 ltrs.	560x1.265 mm	280 €	8,60 €
300 ltrs.	637x1.366 mm	325 €	8,60 €
500 ltrs.	726x1.610 mm	505 €	9,10 €
700 ltrs.	930×1.610 mm	550 €	9,10€
1.000 ltrs.	1.030x1.210 mm	1.010 €	9,10€

DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX CERRADOS FONDO CÓNICO BOCA INFERIOR

Depósitos de acero Inoxidable cerrados con puerta superior, para almacenaje y fermentación.

Con o sin boca inferior.

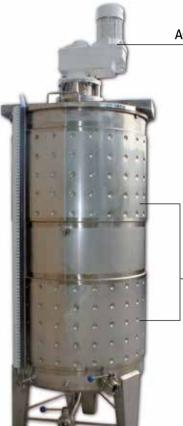
- Nivel
- Catavinos
- Válvula Inox de salida
- Válvula Inox de vaciado total

capacidad	diámetro x altura	con boca	sin boca
100 ltrs.	477x900 mm		310€
150 ltrs.	477x1.050 mm		350 €
250 ltrs.	637x1.050 mm	620 €	490 €
350 ltrs.	637x1.300 mm	655 €	525 €
550 ltrs.	796×1.300 mm	720 €	600 €
675 ltrs.	796x1.550 mm	765 €	655 €
800 ltrs.	956x1.300 mm	970 €	785 €
1.000 ltrs.	956×1.550 mm	995 €	795 €



Modificaciones a depósitos

DEPÓSITOS CON MÚLTIPLES SOLUCIONES PROPORCIONADAS A NUESTROS CLIENTES.



AGITADOR SUPERIOR EXTRAÍBLE



DOBLE CAMISA



REJILLA INTERIOR



REGLETA DE NIVEL



GRIFO SACAMUESTRAS



SERPENTÍN EN EL INTERIOR



CONSULTAR PRECIOS

Depósitos con conexión a bomba que permite la agitación y mezcla homogenea gracias a la recirculación de todo el líquido.

Colocación de resisténcias y controladores de temperatura junto a agitador mecánico y bomba de recirculación



TERMÓMETRO ANALÓGICO

BOCA INFERIOR/SUPERIOR
TUBO DE REMONTADO
VÁLVULAS INOX
PATAS REGULABLES
CIERRES PERSONALIZABLES
APOYA ESCALERAS
POLEAS
BOMBA INFLADO DE CÁMARA

DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO

Depósitos inox estándard fondo cónico

Depósitos inox, FONDO CÓNICO para almacenamiento.

Posibilidad de adaptación para poder inertizar (bajo pedido).

También se pueden adaptar agitadores, camisas de refrigeración y busca claros.

En este modelo se pueden realizar fermentaciones.

- Boca superior diámetro 400 mm.
- Cierre de boca superior con brazo.
- Boca inferior oval.
- Válvula de seguridad superior.
- Visor abierto de nivel.
- Válvula inox en salida de vaciado total.
- Válvula inox en base de cilindro.
- Patas regulables en altura.
- Grifo toma-muestras inox.
- Acabado exterior damasquinado.
- Interior pulido.



precio modelo M (acabado adamascada

precio modelo D (acabado mate y chapa

capacidad	diámetro	altura	y brillante)	I,2 mm grosor)
1.000 ltrs.	1.030 mm	1.910 mm	1.595 €	1.125€
1.500 ltrs.	1.150 mm	2.160 mm	2.095 €	1.340 €
2.000 ltrs.	1.320 mm	2.160 mm	2.695 €	1.725 €
2.500 ltrs.	1.320 mm	2.300 mm	3.080 €	I.840 €
3.000 ltrs.	1.320 mm	2.800 mm	3.470 €	2.335 €
5.000 ltrs.	1.600 mm	3.200 mm	4.335 €	4.195 €













Regleta de nivel Grifo sacamuestras

Depósitos inox siempre llenos fondo cónico

Depósitos Inox, SIEMPRE LLENO, para evitar la cámara de aire en su interior.

FONDO CÓNICO para almacenaje.

Posibilidad de adaptar agitadores, camisas de refrigeración y buscaclaros. En este depósito se pueden realizar fermentaciones.

- Salida vaciado total con válvula inox.
- Salida para claros con válvula inox.
- Boca inferior ovalada.
- Tapa superior flotante.
- Kit siempre lleno: cámara de aire, bombín, manguera de conexión.
- Válvula de seguridad.
- Marcador de nivel.
- Grifo sacamuestras.
- Patas regulables en altura.
- Acabado exterior damasquinado.
- Interior pulido.
- Apoya escala de serie a partir de 3000 l.







Tapa siempre llena+grua

pr (ac

recio modelo M	precio modelo D
cabado adamascada	(acabado mate y chapa
y brillante)	1,2 mm grosor)

capacidad	diámetro	altura	y brillante)	I,2 mm grosor)
1.000 ltrs.	1.030 mm	1.610 mm	1.600 €	1.195 €
1.500 ltrs.	1.150 mm	1.860 mm	2.055 €	1.640 €
2.000 ltrs.	1.320 mm	1.860 mm	2.690 €	1.925 €
2.500 ltrs.	1.320 mm	2.160 mm	3.120 €	2.245 €
3.000 ltrs.	1.320 mm	2.550 mm	3.335 €	2.675 €
5.000 ltrs.	1.600 mm	2.850 mm	4.420 €	4.545 €
10.000 ltrs.			7.675 €	CONSULTAR PRECIO









Boca superior



Apoya escala



Grifo sacamuestras



Regleta de nivel

DEPÓSITOS VINIFICACIÓN

DEPÓSITOS INOX ESTÁNDARD FONDO PLANO INCLINADO 5%

Depósitos Inox 304, con boca superior diámetro 400 mm, fondo plano inclinado 5% aptos para vinificación y almacenamiento. Bajo demanda se pueden adaptar para inertización.

- Boca superior Inox diámetro 400 mm.
- Boca inferior rectangular.
- Patas Inox regulables en altura.
- Válvula de seguridad.
- Visor abierto de nivel.
- Dos válvulas Inox en base de cilindro.
- Grifo toma-muestras inox.
- Camisa de frio.
- Termómetro analógico con vaina.
- Rosca interior con tapón para sonda.
- Rejilla interior de descube.
- Tubo de remontado de serie (a partir de 3.000 litros)
- Grosor de chapa 2 mm.

Se pueden fabricar en esta línea depósitos autovaciantes automatizados con hélice y fondos cónicos con puertas de guillotina (hidráulicas o neumáticas)

Depósitos especialmente indicados para realizar fermentaciones de vinos tintos.

A diferencia de los modelos con fondo cónico, una vez terminada la fermentación y el desvinado, la boca de hombre y el fondo inclinado hasta la puerta facilitan la labor de extracción de ollejos.



			espesor	N°	altura	
capacidad	diámetro	altura	chapa	patas	camisa frío	precio
1.000 ltrs.	1.050 mm	2.500 mm	I,5 mm	3	500 mm	2.295 €
1.500 ltrs.	1.155 mm	2.300 mm	I,5 mm	3	500 mm	2.485 €
2.000 ltrs.	1.330 mm	2.300 mm	I,5 mm	3	500 mm	2.655 €
2.500 ltrs.	1.390 mm	2.650 mm	I,5 mm	3	500 mm	2.930 €
3.000 ltrs.	1.390 mm	2.850 mm	I,5 mm	3	750 mm	3.215€
5.000 ltrs.	1.700 mm	3.070 mm	2 mm	4	750 mm	4.638 €
10.000 ltrs.		3.500 mm	2 mm	4		7.310€



Válvula inox



Termómetro



Boca superior



Rejilla interior



Grifo sacamuestras



Regleta de nivel

DEPÓSITOS INOX SIEMPRE LLENOSFONDO PLANO INCLINADO 5%

Depósitos Inox 304, siempre llenos, para evitar cámaras de aire en su interior. Fondo plano inclinado, útil tanto para vinificación como almacenamiento.

Adaptamos agitadores, camisas de refrigeración, buscaclaros...

- Tapa siempre llena completa
- Grúa superior Inox.
- Polea de elevación de tapa.
- Boca inferior rectangular.
- Patas Inox regulables en altura.
- Válvula de seguridad.
- Visor abierto de nivel.
- Dos válvulas Inox en base de cilindro.
- Grifo tomamuestras Inox.
- Camisa de frio.
- Termómetro analógico con vaina.
- Rosca interior con tapón para acople de sonda.
- Rejilla interior de descube.
- Cilindro superior reforzado.
- Grosor de chapa 2 mm

Especialmente indicados para realizar fermentaciones de vinos tintos. A diferencia de los modelos con fondo cónico, una vez terminada la fermentación y el desvinado, la boca de hombre y el fondo inclinado hasta la puerta facilitan la labor de extracción de ollejos.



capacidad	diámetro	altura	espesor chapa	N° patas	altura camisa frío	precio chapa mate
1.000 ltrs.	1.100 mm	1.700 mm	I,5 mm	3	500 mm	2.585 €
1.500 ltrs.	1.155 mm	1.950 mm	I,5 mm	3	500 mm	2.875 €
2.000 ltrs.	1.400 mm	1.950 mm	I,5 mm	3	500 mm	2.220 €
2.500 ltrs.	1.270 mm	2.450 mm	I,5 mm	3	500 mm	3.345 €
3.000 ltrs.	1.400 mm	2.450 mm	I,5 mm	4	700 mm	3.810€
5.000 ltrs.	1.850 mm	2.480 mm	2 mm	4	700 mm	5.450 €



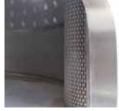
Válvula inox



Termómetro



Boca superior



Rejilla interior



Grifo sacamuestras



Regleta de nivel

DEPÓSITOS MODELO PRIORAT

Depósito con fondo cónico fabricado en acero INOX 304, para vinificación y almacenamiento.

Expresamente indicado para hacer fermentaciones de vinos blancos o vinos tintos sin ollejos. Posibilidad de adaptación para poder inertizar (bajo pedido).

También se pueden, adaptar agitadores, busca claros, etc.

Una vez el vino ha fermentado se realiza el sangrado de la parte más clara, en la última fase abrimos la puerta inferior y aspiramos a través de la misma hasta alcanzar los turbios.

- Camisa de frio 500 mm para control de temperatura.
- Boca superior diámetro 400mm.
- Boca de hombre rectangular a 20 cm de la base de cilindro.
- Patas INOX regulables en altura.
- Válvula de seguridad, Inox de doble efecto.
- Visor abierto de nivel, válvula INOX en base de cilindro.
- Grifo toma-muestras INOX.
- Rejilla interior de descube.
- Tubo de remontado de serie a partir de 3000 litros.



canacidad	precio modelo D siempre lleno (acabado mate y chapa 1,2 mm grosor)	precio modelo D estándard	
1.000 ltrs.	2.171 €	2.250 €	

1.000 ltrs.	2.171 €	2.250 €
1.500 ltrs.	2.472 €	2.435 €
2.000 ltrs.	2.780 €	2.750 €
2.500 ltrs.	3.085 €	3.055 €
3.000 ltrs.	3.322 €	3.300 €
5.000 ltrs.	4.711€	5.070 €



Boca superior



Rejilla interior



Grifo sacamuestras



Regleta de nivel

Depósitos troncocónicos

Depósitos de fermentación troncocónicos con fondo plano inclinado. Los troncocónicos presentan ventajas en la vinificación en tintos por facilitar la rotura del sombrero.

El sombrero no sube hasta arriba, por lo que el líquido, al quedar por encima, lo empapa. Es una buena opción para hacer delestage. La maceración es más intensa. Por lo general son depósitos de pequeñas capacidades.

Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 304 y 316.

- Puerta superior redonda (centrada)
- Válvula de seguridad de doble efecto.
- Orejas para carga y descarga.- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico.
- Grifo nivel 1/2" inoxidable.
- Grifo saca muestras 1/2" inoxidable.
- Válvula de salida de claros (mariposa).
- Válvula de salida total (mariposa).
- Tubo de remontado.
- Camisa de refrigeración estandard.
- Termómetro analógico inoxidable Ø100 mm con vaina.
- Rejilla de sangrado desmontable.
- Puerta rectangular apertura exterior.
- Vaina posterior para sonda de temperatura.





Válvula inox



Boca rectangular

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
CAN THE
THE RESERVE

Grifo sacamuestras

7.500 ltrs.	8.935 €
10.000 ltrs.	10.200 €
4	

capacidad

5.000 lts.







Grifo regleta

precio

7.475 €



Boca superior

VINIFICADOR AUTOMÁTICO

Depósito Inox para vinificación automática

- Cilindro neumático con gran potencia de presión para una eficaz mezcla de la pasta.
- Mezcladora inmersión para el control de la oxidación de la pasta.
- Comando de automatización de la mayor parte del proceso.
- Equipados con mecanismo de inmersión del sombrero y accesorios para el control y regulación de la temperatura.
- Sistema para la eliminación de las semillas de la pasta durante la fermentación.
- La construcción del fondo con rastrillo y puerta de dosaje hace posible el vaciado del vinificador de forma rápida y sencilla.
- El equipo para la inmersión del sombrero es extraíble para utilizar el vinificador depósito para la fermentación o almacenaje del vino.



CONSULTAR PRECIOS

capacidad	diámetro	altura	
3.100 ltrs.	1.580 mm	3.550 mm	
4.100 ltrs.	1.580 mm	4.550 mm	
5.100 ltrs.	1.580 mm	4.950 mm	



CAPACIDADES SUPERIORES A 5.000 LTR. DISPONIBLES EN TODA LA GAMA DE DEPÓSITOS



WWW.TIENDAINVIA.COM // 93 890 24 18

Depósitos isobáricos

Depósitos cilindro-cónicos para la fermentación / maduración de la cerveza.

Disponibles en distintas capacidades, fabricados con acero de alta calidad capaz de soportar la presión producida durante la fermentación

Entre las paredes de acero de todo el cuerpo del depósito, cuenta con camisa para que circule el líquido refrigerante así como una capa aislante de 100mm.

Características técnicas:

- Fondo cilindro-cónico 60º
- Diferentes calidades AISI 304 o 316 acabado pulido o mate.
- Soldaduras pasivadas
- Con o sin camisa refrigerante

- Distintos aislantes interiores de hasta 100mm de espesor
- Puerta frontal o superior (a convenir)
- Válvula seguridad y manómetro
- Válvulas manuales inox alimentarias
- Toma muestras inox sanitario
- Visor de Nivel
- Presión de trabajo habitual 2,5 bar Certificado CE y garantía

Medidas Especiales

Al fabricar bajo pedido podemos adaptar las medidas según las necesidades del cliente sin que el precio se vea afectado.



CONSULTAR PRECIOS

DEPÓSITOS ISOTÉRMICOS PARA ESTABILIZACIÓN

- Depósito Isotermo de doble cuerpo con camisa de frío.
- Aislamiento térmico con lana de roca de 30 mm de espesor.
- Tubo de limpieza exterior.
- -Boca superior de 300 mm con válvula de doble efecto de 2".
- Boca frontal interior ovalada 450 x 320 mm.

- Boca exterior 590 x 440.
- Salida inferior de vaciado total con válvula INOX.
- Salida en cuerpo depósito con válvula INOX.
- Termómetro analógico con vaina.
- Grifo sacamuestras.
- Escala de nivel completa.

CONSULTAR PRECIOS



DEPÓSITOS ISOTÉRMO CALENTAMIENTO DE AGUA

Depósito Inox, para realizar el calentamiento de agua para su uso en la esterilización de bodegas y/o líneas de mantenimiento sin interrupción de la fermentación maloláctica o segunda fermentación a través de circuitos inducidos.

- Grosor de paredes: 1,5 mm.
- Doble depósito cámara interior con revestimiento térmico de 30mm de espesor.
- Válvula superior de seguridad.
- Boca superior diámetro 400 mm.
- Visor de nivel.
- Entrada roscada superior.
- Salida inferior de vaciado total.
- Resistencia especial para calentamiento rápido de 15.000W 18.000W (consultar).
- Cuadro de control de temperatura automático.

capacidad	precio
1.000 lts.	3.450 €
1.500 ltrs.	3.965 €
2.000 ltrs.	4.050 €



Accesorios para **DEPÓSITOS**

Realizamos cualquier tipo de modificación en inoxidable: soldadura de válvulas, termómetros, saca-muestras, resistencias....



Válvulas seguridad



Kit siempre lleno



Puertas inferiores



Boca superior



Cámaras de caucho y plástico

INERTIZACIÓN DE **DEPÓSITOS**

La inertización con gases nobles: nitrógeno, aligal etc, es un método seguro para mantener constantemente una capa protectora de gas encima del vino evitando su oxidación.

Cuando el vino no se conserva bajo atmósfera inerte, las bodegas cuentan con muchos depósitos de pequeño volumen para que el vino no entre en contacto con el aire ya que el vaciado es más rápido. Con gas inerte, no existe limitación de volumen, puesto que no hay riesgo de oxidacion.

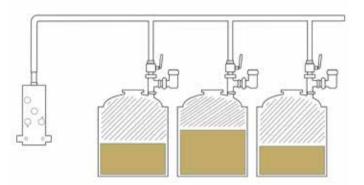
Nitrógeno es el gas más utilizado, barato, fácil de manejar, poco soluble y sin color ni sabor, se presenta en botellas/bombonas de alta presión o se produce con un generador de nitrógeno.

Elementos necesarios para el proceso de inertización de los depósitos: estación de servicio, canalización, válvulas y gas inerte.

Estación de servicio su principal cometido es el control de la válvula de doble efecto de cada depósito garantizando que cuando se llena o vacía, el contenido de gas se compensará automáticamente para mantener la capa protectora. Para garantizar la compensación volumétrica, se prueba directamente en el depósito durante las operaciones de llenado y vaciado.

Este tipo de instalación es adecuado en sistemas de almacenaje de vaciado por gravedad o mediante bombas de baja capacidad para su posterior distribución a planta.

Gracias a la inertización, se logra la optima conservación del líquido sin alteraciones organolépticas.



GENERADOR NITRÓGENO

Generadores de nitrógeno serie AZO PLUS.

Produce de 1,3 a 130 m3/h de nitrógeno utilizando la tecnología PSA, reconocida por ser la mas fiable y robusta por la separación de los gases.

Toda la gama cuenta con un sistema que asegura la máxima pureza del gas pocos minutos después del encindido. Está dotada de un analizador de oxígeno que garantiza la calidad del nitrógeno producido.

La fiabilidad de este equipo proporciona un funcionamiento continuado de 24h al día durante todo el año.

VENTAJAS

- Alta eficiencia del sistema.
- Bajos costes de gestión, mínimo mantenimiento
- Funcionamiento contínuo 24h. 365 días sin vigilancia.
- Facilidad de empleo, para el arranque es suficiente accionar una tecla y seguir las sencillas instrucciones que nos muestra el display frontal.
- Producción de nitrógeno proporcional al consumo gracias al modo stand-by.



DESTILADORES INOX - COBRE

En Inox de 55 y 91 ltrs. de capacidad.

Los destiladores Inox están dotados de cierre hermético, control de temperatura, válvula de seguridad y esfera de decantación.

capacidad	material	precio
55 ltrs.	inox	1.140€
91 ltrs.	inox	1.445 €

RESTO DE CAPACIDADES CONSULTAR PRECIOS

En cobre, capacidades disponibles: 20 - 30 - 50 - 60 - 150 - 200 - 250 - 300 - 350 - 400 - 450 - 500 ltrs.

capacidad	material	precio
20 ltrs.	cobre	255,31 €
30 ltrs.	cobre	312,18€
40 ltrs.	cobre	482,10 €
50 ltrs.	cobre	567,19 €
60 ltrs.	cobre	639,79 €
80 ltrs.	cobre	680,63 €
100 ltrs.	cobre	850,78 €
150 ltrs.	cobre	1.191,09€



Interior serpentín de cobre







SISTEMAS DE LIMPIEZA

		PAG.	
ABY.	Equipo de limpieza CIP	68	
	Generadores de vapor	69	
	Esterilizador-Recuperador de agua	69	The same
	Cabezales de limpieza	70	
	Hidrolimpiadoras	71	
	Accesorios hidrolimpiadoras	72	
	Productos químicos para		
	Productos químicos para la higiéne en bodega	72	
			0 600
			1000
			2 10
N A second			

GENERADORES DE VAPOR

Generador de vapor para la esterilización de la maquinaria e instalaciones de bodegas y demás instalaciones alimentarias industriales.

CARACTERÍSTICAS

- De fácil utilización.
- Suministra vapor a los dos minutos de su puesta en marcha.
- No necesita acumular vapor.
- No produce contaminación Barricas. ambiental.
- Bajo consumo de agua: de 15 a 35 litros por hora.
- Temperatura salida vapor: 110°Ċ.
- Fácil eliminación del tártaro.
- Estructura en acero inoxidable.

APLICACIONES

- Circuitos Inox.
- Tuberías de suministro.
- Depósitos.
- Unidades de embotellado.
- Unidades de filtración.
- Filtros de tierra.
- Enfriadores.
- Mangueras alta temperatura.



modelo	potencia trabajo	producción vapor	temperatura máxima	dimensiones	precio neto
9	9,9 Kw	15 kg H2O/h	110 °C	750x310x680	5.740 €
13	13,2 Kw	20 kg H2O/h	110 <i>°</i> C	750×310×680	6.475 €
opcionales					

manguera vapor 1/2 casquillos inox 5 mtrs.

220 €

Depósitos **ISOTÉRMO CALENTAMIENTO DE AGUA**

Depósito Inox, para el calentamiento de agua y su uso posterior uso en la esterilización de bodegas y/o líneas de mantenimiento, sin interrupción de la fermentación maloláctica o segunda fermentación a través de circuitos inducidos.

- Grosor de paredes: 1,5 mm.
- Doble depósito cámara interior con revestimiento térmico de 30mm de espesor.
- Válvula superior de seguridad.
- Boca superior diámetro 400 mm.
- Visor de nivel.
- Entrada roscada superior.
- Salida inferior de vaciado total.
- Resistencia especial para calentamiento rápido de 15.000W - 18.000W.
- Cuadro de control de temperatura automático.

precio
3.450 €
965 €
4.050 €



Equipo de limpieza CIP

Equipo CIP pensado para realizar fácilmente las labores necesarias de limpieza en pequeñas, medianas y grandes industrias.

Para la limpieza de depósitos, mangueras, equipos de embotellado...

VERSIÓN BÁSICA

- Un depósito Inox 316 capacidad 500 ltrs para la preparación de la fórmula para la limpieza.
- Tapa abatible, fondo plano, con entrada superior de producto y salida inferior de vaciado.

OPCIONAL

- Fabricación de un segundo depósito Inox para la recuperación del agua, o uso para agua de pasivación. Posibilidad de fabricación en diferentes medidas y modificaciones.
- Instalación de resistencia para calentamiento.
- Cuadro de control de temperatura.
- Fabricación del depósito en acabado pulido.



PRECIO NETO:

2.880€

Esterilización-Recuperación de agua

COMPONENTES DEL EQUIPO

- Bancada Inox montada sobre dos ruedas fijas y dos giratorias.
- Con campana Inox de 1 elemento, altura 30", y equipo esterilizador UV (cámara de irradiación, tubo de cuarzo y lámpara germicida).
- Capacidad aproximada 3.000 l/h.
- Salida de campana de filtración inox independiente para trabajar únicamente con el cartucho.
- Dos ruedas fijas / dos ruedas giratorias.



La esterilización ultravioleta es un método de tratamiento de agua que destruye todas las bacterias patógenas y otros elementos orgánicos que son perjudiciales para el hombre.



CONSULTAR PRECIOS

Cabezales de limpieza Bolas de limpieza

Bolas de limpieza para depósitos. Llevan perforaciones en toda la perficie.

Diferentes modelos en función tamaños, dimensiones y neces des de limpieza.

De utilización en limpiezas con presión y bajo caudal y limpiez baja presión y gran caudal.

También para uso en la parte su rior del depósito a modo de duc



•	diámetro esfera	diámetro agujero	diámetro tubo	presión	precio
	40	2	22	1,5	28,13€
	50	2,5	22	1,5	29,98 €
	50	2,5	28	1,5	37,50 €
	65	2,5	28	1,5	32,76 €
	65	3	32	1,5	33,15€
	65	3,5	38	1,5	33,25 €
	90	3,5	38	1,5	32,76 €

CABEZAL DE LIMPIEZA GIRATORIO **VIA**

Cabezal basado en el giro inducido por presión, con pequeñas perforaciones a lo largo de las aspas.

Concentración del chorro del agua en puntos concretos.

El giro del cabezal hace que los chorros alcancen toda la superficie del depósito realizando una limpieza tipo ducha y ligera presión de los chorros de agua. Racord superior para conexión a tubería.

PRECIO:

180€

CABEZAL DE LIMPIEZA GIRATORIA **DOBLE GIRO**

Cabezal de limpieza giratorio Inox con doble giro lateral de aspas. Limpieza superior de depósitos con una concentración de 4 a 8 chorros de mayor impacto puntual.

Giro de cabezal para llegar a todas las partes del depósito trabajando a media presión. Racord superior para conexión a tubería.

PRECIO:

150€

CABEZAL DE LIMPIEZA **INFERIO**R

Para limpiar la parte inferior de depósito. Proyecta chorros puntuales que alcanzan una altura determinada para poder realizar una limpieza a modo de ducha. Fácil colocación / extracción en la base del depósito. Racord para conexión a tubería.

PRECIO:

195€

BRAZOS EXTENSIBLES INOX

Soporte Inox telescópico, con cuatro brazos extensibles para instalar en diferentes medidas de bocas.

Permite la instalación de sistemas de limpieza y/o remontado en la parte superior del depósito.

PRECIO:

180€









DROLIMPIADORAS AGUA FRÍA

Hidrolimpiadoras de agua fría con bomba de pistones para alta presión, con culata de latón, válvula de regulación de presión, manómetro indicador de presión, filtro de entrada, enchufe, manguera de alta presión / 8 m. R2 8/16, boqui-

lla de ángulo variable "MULTIREG".

Alimentación	Trifásica
Presión	180 BAR
Caudal	780 l/h
Potencia	5,5 HP
Paro temporal	si
Medidas (cmtrs)	62x44x64
Precio	1.082€



modelo hobby

Preparada para aspirar detergente y aditivos líquidos desde depósito incorporado (7,5 l.) o desde otro externo.

Presión	200 BAR	
Caudal	900 l/h	
Potencia	7,5 HP	
Medidas (cmtrs)	62x44x64	
Precio	1.765 €	
 modelo profesional	The same of the sa	The state of the s

HIDROLIMPIADORAS AGUA CALIENTE

Hidrolimpiadoras de agua caliente 90 °.

- Con dispositivo de paro total temporizado.
- Bomba profesional de pistones para alta presión con culata de latón.
- Termostato de regulación de temperatura.
- Caldera de acero barnizado, capó de ABS auto extinguible.
- Válvula de seguridad.

- Dispositivo detergente con aspiración a baja presión.

- Caldera silenciada mediante compensación de flujos de aire.
- Luz indicadora de tensión de la red.
- Freno en rueda pivotante.
- 10 mtrs de manguera de alta presión.

Precio

- Filtro de entrada y enchufe rápido en salida.
- Lanza de 120 cm con pistola automática y regulador de caudal.





Agua caliente 90°	
Presión	130 BAR
Caudal	600 l/h
Potencia	3 H.P.
Medidas (cmtrs)	$80 \times 60 \times 74$
Peso	92 kg
Precio	2.215€





3.830 €

Precio

3.035 €

ACCESORIOS HIDROLIMPIADORAS

Lanza Inox 700 mm sin pistola35 €Lanza Inox 900 mm sin pistola36,5 €Lanza Inox 1.200 mm sin pistola37 €



Pistola racord giratorio:

73€

Lanza **1.200** mm + *pistola*:

150€

Manguera presión (rollo 10m): 105



Productos de limpieza eMC para bodegas/Alter Entorn

Los efectos de la gama eMC Cleaner tienen un efecto positivo global para el medio ambiente

- Excelente efecto limpieza y capacidad de aflojar partículas de suciedad.
- Retiro de residuos generados por la limpieza previa con productos químicos.
- -Mejora del aire de las habitaciones.
- Efecto Antiestático sobre las superficies limpiadas.
- Prolonga el efecto limpieza y brillante en las superficies.

- Económico, se necesitan muy pocas cantidades.
- Contiene ingredientes puros, naturales, libres de tecnología génica.
- Prevención de depósitos y malos olores en tuberías.
- Influencia positiva sobre alcantarillado y sistemas de tratamiento de aguas negras.



Productos químicos para la higiene en bodega



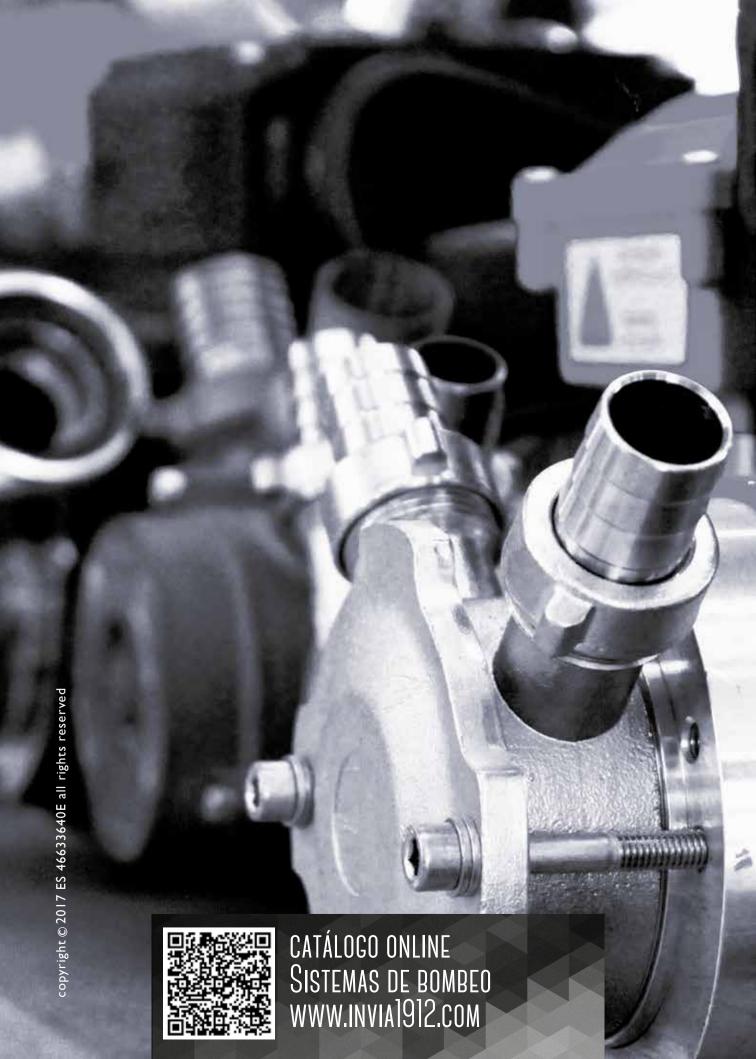








	DESINFECTANTES
Aerobac Aerosol DT	Desinfección terminal del medio ambiente y de las superfícies.
Aldiben	Desinfectante. Desinfección por contacto de superfícies, utensilios y depósitos.
Aseptil	Desinfección general y concentrado.
Dessol 11	Desinfectante espuma.
Deso-Dybac	Desinfectante y desodorización.
Dybacip	Concentrado para la limpieza de torres de refrigeración y circuitos.
Dybacol Gt Líquido	Desinfección instantánea.
Dybacol Gt Spray	Desinfección de contacto en seco de superficies y materiales.
Охівас	Desinfectante de circuitos (tuberías) y depósitos.
	DETERGENTES
Degrassil	Desengrasante neutro aséptico. Para la limpieza de depósitos, filtros, tuberías
Dessol Alcalino	Limpiador de cromados y acero inoxi dable.
Essol Alcalino Clorado	Detergente alcalino con espuma.
Dybac Acid	Alcalino clorado. Óptimo para desincrustar.
المنابع المعامل	
Dybac Alkalid	Desengrasante enérgico sin amoniaco.
Linsol 100	Desengrasante enérgico sin amoniaco. Limpiador de suelos y maquinaria.
-	
-	Limpiador de suelos y maquinaria.
Linsol 100	Limpiador de suelos y maquinaria. HIGIENE PERSONAL



SISTEMAS DE BOMBEO

TO THE	
	Bombas centrífugas Bombas sumergibles Bombas especiales
1	Bombas autoaspiran Accesorios y recambi
1	

	PAG.
Bombas centrífugas	76
Sombas sumergibles	78
Sombas especiales	79
Sombas autoaspirantes	81
Accesorios y recambios	71

BOMBAS CENTRÍFUGAS Serie CDX

Bomba Inox modelo CDX especial para trasegar líquidos limpios, turbina Inox.

Cuerpo de bomba, impulsor, difusor y base porta-cierre de acero inoxidable AISI 304, so-porte carcasa motor en aluminio.

Presión máxima de trabajo 8 bar.

No es auto-aspirante



modelo	C.V.	caudal máximo	altura máxima	diam. boca	carretilla inox.	precio	
cdx 90/10	1	7.800 l/h	19 mtrs.	11/4" - 1"	85 €	335 €	
cdx 120/20		9.600 l/h	28 mtrs.		85 €	535 €	
cdx 200/20	2	15.000 l/h	36 mtrs.	2 1/2" - 1"	85 €	525 €	
opcionales							
cuadro eléctrico 185 €							

SERIE JE

Bomba Inox modelo JE especial para trasegar líquidos limpios, auto-aspirante por venturi con turbina Inox.

Cuerpo de bomba, soporte, base porta-cierre, carcasa de motor, impulsor y tapa ventilador en acero INOX AISI 304.

Presión máxima de trabajo 6 bar.



modelo	c.v.	caudal máximo	altura máxima	diam. boca	carretilla inox.	precio	
JE 080	0,8	4.200 l/h	18 mtrs.	1 1/4" - 1"	85 €	475 €	
JE 100	ı	4.200 l/h	21 mtrs.	1 1/4" - 1"	85 €	375 €	
JE 150	1,2	4.500 l/h	29 mtrs.	1 1/4" - 1"	85 €	520 €	
opcionales							
cuadro eléctrico 185 €							

SERIE DWO

Bomba INOX, modelo DWO, **especial para trasegar líquidos con sólidos**, turbina de impulsor abierto que crea un vortex especial para **no dañar el producto**.

Cuerpo de bomba, impulsor, eje, difusor y base porta-cierre de acero inoxidable AISI 304, soporte y carcasa de motor en aluminio.

Presión máxima de trabajo 8 bar.

No es auto-aspirante.



	modelo	c.v.	caudal máximo		diam. boca	carretilla inox.	precio
	dwo 200	2	40.000 l/h	12 mtrs.	2" - 2"	85 €	660 €
	dwo 300	3	57.000 l/h	15 mtrs.	2" - 2"	85 €	760 €
	dwo 400	4	65.000 l/h	17 mtrs.	2 1/2" - 2"	85 €	885 €
opcionales							
	cuadro eléctrico 185 €						

Serie Z

Bomba centrífuga monofásica, cuerpo Inox superficie completamente lisa y fina.

Especial para remontados, utilización con quidos limpios o líquidos con sólidos.

No es auto-aspirante.



	modelo	c.v.	caudal máximo	altura máxima	R.P.M.	carretilla inox.	precio
	20			6 mtrs.			1.293 €
	40	3	85.000 l/h	13 mtrs.	1.400 €	85 €	1.602 €
opcionales							
cuadro eléctrico							185 €

BOMBAS SUMERGIBLES

Bombas sumergibles para la extracción de líquidos desde el fondo del depósito (se ha de tener en cuenta que el soporte de la bomba evita el vaciado total del depósito).

Fabricada con acero Inoxidable AISI 304.

Diseñada para evacuación de líquidos con contenidos filamentosos. Adecuada para su utilización en aguas cargadas con sólidos de diámetro máximo Ø 50 mm.



PRESTACIONES

Máxima inmersión: 10 m.

Temperatura máx. del líquido vehicula-

do: 50°C

Máximo paso de sólidos: 50 mm.

MATERIALES: Cuerpo de impulsión, impulsor, carcasa y tapa de motor: acero Inoxidable AISI 304

Eje motor: acero Inoxidable AISI 303.

Cierre mecánico: Doble cierre mecánico en cámara de aceite.

Superior: Carbón/Cerámica/NBR

Cable: 10 m con enchufe tipo Schuko.

CONEXIONES: Brida Aspiración Ø 50 / DN Impulsión: 50 PN 10

modelo	C.V.		CAUDAL (L/H)				precio		
		6.000	12.000	18.000	24.000	30.000	36.000	42.000	
			altura manométrica (m)						
dw vox 75	0,8	6,3	5	3,5	3,5				650 €
dw vox 100	I	7,9	6,7	5,3	3,7	1,9			745 €
dw vox 150	1,5	10,2	9	7,6	6,1	4 , I	2,1		913€
dw vox 200	2	12,5	12	9,8	8,3	6,4	4,2	1,6	1.035 €

BOMBAS ESPECIALES

BOMBA ATEX - ANTIDEFLAGRANTE

Bomba centrífuga certificada Atex para atmósferas explosivas.

Clase térmica T3, T4 o T5.

Diseño compacto para asegurar su seguridad y durabilidad.

Cuerpo-brida en microfusión y tapa de aspiración estampada en frío unidos mediante tornillos.

Rodete semiabierto de microfusión ajustado de gran rendimiento hidráulico.

Motor antideflagrante.

Cierre mecánico simple o doble certificado Atex.

Conexiones Gas, DIN 11851 o brida DIN 2633

Acabado pulido mate y bancada inox.



CONSULTAR PRECIOS

Bombas neumáticas

El principio de funcionamiento, es sinónimo de polivalencia y fiabilidad en la industria.

Gama completa de bombas, desde ¼" hasta 4".

Para caudales de unos pocos litros por hora hasta más de 60 m³/h.

Una extraordinaria variedad de materiales permite el uso de las bombas Wilden para aplicaciones varias.

Soportan una temperatura máxima de 176 °C.

CONSULTAR PRECIOS



Bombas líquidos especiales

Electrobombas centrífugas normalizadas construidas en Acero Inoxidable AISI 304 (Serie 3) v Acero Inoxidable AISI 316L (Serie 3L) particularmente adecuadas para el abastecimiento de agua agrícola e industrial, grupos de presión y contra incendios, calefacción y aire acondicionado, lavado a presión, tratamiento de agua, torres de refrigeración e intercambiadores de calor. Incorporadas a diferentes tipos de maquinaria industrial.

- Presión máx. de trabajo: 10 bar.
- Temperaturas máx. del líquido vehiculado: -10°C'/+90°C
- Temperaturas máx. del líquido Serie L: -10°C / +110°C hasta modelo 65-250.
- -10°C/+120°C desde modelo 65-250 en adelante.
- Temperaturas máx. del líquido Serie H: -20°C /+120°C



Bomba Inox modelo CDX especial para trasegar líquidos limpios, turbina lnox.

Con incorporación especial para altas temperaturas

CONSULTAR PRECIOS

Bomba INOX, modelo DWO, especial para trasegar líquidos con sólidos, turbina de impulsor abierto que crea un vortex especial para no dañar el producto.

Con incorporación especial para altas temperaturas

CONSULTAR PRECIOS



CONSULTAR PRECIOS





BOMBAS AUTOASPIRANTES BOMBAS DE CANAL LATERAL

Bombas de anillo, auto-cebante y reversible, adecuadas para bombear líquidos limpios libres de partículas sólidas en suspensión.

Disponibles con cuerpo en acero inoxidable o bronce.

Principio de funcionamiento: El rodete, alojado entre el cuerpo de aspiración y el difusor, gira solidario con el eje del motor.

La rotación del rodete y la disposición del canal lateral en el difusor crean una depresión en el cuerpo de aspiración que permite que la bomba aspire y se inicie el bombeo





Modelo	G20
Construcción	Bronce
Material EJE	inox
Potencia	0.5 Hp
RPM	2.800
Caudal	1.980 l/h
Peso	5 Kg
Racord	3/4"
Precio	70 €
Modelo	G25
Construcción	Bronce
Material EJE	inox
Potencia	0.65 Hp
RPM	2.800
Caudal	2.640 l/h
Peso	6 Kg
Racord	1"
Precio	86 €
Modelo	G30
Construcción	Bronce
Material EJE	inox
Potencia	I Hp
RPM	1.400
Caudal	4.920 l/h
Peso	I0 Kg
Racord	I I/4"
Precio	125€

Bomba de canal lateral - alta temperatura



especial líquidos calientes

Bomba de canal laieral Liverani

Modelo	Grifo G20195
Construcción	inox 316
Corriente	Monofásica
Potencia	0.5 Hp
RPM	2.850
Caudal	1.700 l/h
Conexión	20 mm
Temp. Máxima	95°
Precio	114€



LIVERANI

ě.		V	
١)	
3			
,	1		
100			





Modelo Junior Construcción inox 316 Corriente Monofásica o trifásica Potencia 0.56 K.W. RPM 2.800 Caudal 3.480 l/h Racord 1 1/4" Precio 435 € Carretilla 85€

Modelo	Senior	
Construcción	inox 316	
Corriente	Monofásica o trifásio	ca
Potencia	0.75 K.W.	
RPM	1.400	
Caudal	7.200 l/h	
Racord	I I/2"	
Precio	680 €	
Carretilla	85 €	

Modelo	Master	
Construcción	inox 316	
Corriente	Monofásica o tr	rifásica
Potencia	1.87 K.W.	
RPM	1.400	
Caudal	13.800 l/h	
Racord	2"	
Precio	995 €	
Carretilla	85 €	

Bombas de rodete

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

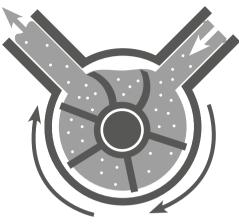
Mediante la rotación del rodete se transporta el producto desde la boca de aspiración hasta la de impulsión y también debido a la forma del cuerpo, en la zona de impulsión las palas se doblan, reduciendo el volumen entre ellas y forzando la impulsión del producto.

Este principio combina bombeo suave con una alta capacidad de auto-cebado.

Trabajo a bajas velocidades de rotación.

Motor monofásico o trifásico.

Montadas sobre carro Inox.



Bombas de rodete - Transmisión directa

- Motor y cuerpo de la bomba solidarios transmisión de movimiento directa.
- Auto-aspirante: cebado automático del producto.
- Reversible: funciona en ambas direcciones de rotación, lo que permite el retorno del excedente de líquido sin intervención manual y facilita el vaciado de las tuberías.
- Excelente rendimiento (incluso a bajas velocidades) que permite la transferencia de fluidos delicados y con viscosidades de hasta 50.000 cp con partículas sólidas en suspensión, sin aireación, sin emulsionar o con sólidos.
- Cada modelo está disponible con diferentes tipos de rotor , sellos mecánicos y accesorios.



Modelo	A 20
Potencia	I Hp Monofásica
Velocidades	ı
RPM	900
Caudal	I.200 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio	295 €
Carretilla	85 €



Modelo	mini
Potencia	0,75 Hp Monofásica
	Trifásica
Velocidades	l I
RPM	1.400
Caudal	I.320 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio	390 €
Carretilla	85 €

LIVERANI



Modelo	midex
Potencia	I Hp Monofásica
	Trifásica
Velocidades	I
RPM	1.400
Caudal	4.800 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio	605 €
Carretilla	85 €



Modelo	A 30
Potencia	1,5 Hp Monofásica
	Trifásica
Velocidades	I
RPM	900
Caudal	6.000 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio	545 €
Carretilla	incluida

Bombas de rodete - Transmisión directa





Modelo	minor 40
Potencia	2 Hp Monofásica
	Trifásica
Velocidades	l
RPM	900
Caudal	6.900 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio	895 €
Carretilla	85 €

Cuadro eléctrico	384 €
Cuadro eléctrico	
+ paro en seco	820 €



A 40
I,2 Hp Monofásica
Trifásica
I
900
10.500 l/h
consultar
590 €
incluida

Cuadro eléctrico	384 €
Cuadro eléctrico	
+ paro en seco	820 €

LIVERANI



LIVERANI



Modelo	Major 60		
Potencia	2,2/1,5 Hp Monofásica		
	Trifásica		
Velocidades	2		
RPM	700 / 350		
Caudal	18.000-9.000 l/h		
Diam. Boca	consultar		
Precio	1.560 €		
Carretilla	85 €		
Cuadro eléctri	co 384 €		

Cuadro eléctrico	384 €
Cuadro eléctrico	
+ paro en seco	820 €

Modelo	Maxi 80			
Potencia	4,4/3,3 Hp Monofásica			
	Trifásica			
Velocidades	2			
RPM	600 / 300			
Caudal	24.600 - 43.800 l/h			
Diam. Boca	consultar			
Precio	2.575 €			
Carretilla	85 €			

Cuadro eléctrico	384 €
Cuadro eléctrico	
+ paro en seco	820 €

Bombas de rodete - transmisión indirecta

- Motor y cuerpo de la bomba independientes, transmisión del movimiento por correas.
- Auto-aspirante: cebado automático del producto.
- Reversible: funciona en ambas direcciones de rotación, lo que permite el retorno del excedente de líquido sin intervención manual y facilita el vaciado de las tuberías.
- Cuerpo en acero INOX.
- Excelente rendimiento (incluso a bajas velocidades) que permite la transferencia de fluidos delicados y con viscosidades de hasta 50.000 cp con partículas sólidas en suspensión, sin aireación, sin emulsionar o con sólidos.
- Cada modelo está disponible con diferentes tipos de rotor, sellos mecánicos y accesorios.



Modelo	B50/2	
Potencia	1,5/2 Hp Monofásica	
Velocidades	2	
RPM	370/740	
Caudal	9.000/16.200 l/h	
Diam. Boca	DN 50	
Precio	1.045 €	

Modelo	B50/I
Potencia	1,5 Hp, Monofásica
Velocidades	I
RPM	370
Caudal	9.000 l/h
Diam. Boca	DN 50
Precio	1.100 €



Modelo	B60	
Potencia	3/4 Hp Trifásica	
Velocidades	2	
RPM	370/740	
Caudal	15.000/25.800 l/h	
Diam. Boca	DN 60	
Precio	1.335 €	

BOMBAS HELICOIDALES. SERIE FL

Bombas helicoidales con estator flotante, diseñadas específicamente para el bombeo de fluidos que requieran un especial cuidado en su trasiego cómo: vinos, mostos, aceites, zumos, conservas, etc...

CARACTERÍSTICAS:

Bomba auto-aspirante para líquidos limpios o líquidos con sólidos.

Conexiones tipo GAS.

Para uso alimentario/industrial.

MATERIALES:

Partes en contacto con el producto en Inox AISI 316, estator y juntas en Nitrilo, cierre mecánico C/C/N

OPCIONES:

Otras conexiones: DIN 11851, DIN 2576, SMS, FIL, CLAMP, etc. Variador mecánico de discos, Carretilla, bancada

modelo	RPM	caudal	precio
FL 15	1.500	300 l/h	975 €
FL 15 con variador	200 - 1.000	200 l/h	1.625 €
FL 30	1.500	2.500 l/h	1.060 €
FL 30 con variador	200 - 1.000	1.800 l/h	1.905 €
FL 40	1.000	3.800 l/h	1.560 €
FL 40 con variador	200 - 1.000	3.800 l/h	2.080 €
FL 40 EFB (motoreductor)	750	8.000 l/h	2.760 €
	opcionales		
carretilla inox			250 €
cuadro eléctrico			200 €
interruptor/inverso			170€
/··			

(10 mtr. cable y clavija)

Bombas deloule de rodete de goma

Bomba autoaspirante de rodete flexible.

Disponible en dos velocidades o velocidad regulable con variador IP-54.

Transmisión por correa, libre de mantenimiento.

Montadas sobre carretilla.

modelo	velocidades	caudal máx.	KW	R.P.M.
RS 280/2	2	14.000 / 28.000 l/h	1,7 / 3,2	250 / 500
RS 280 VF	regulable	7.000 / 30.000 l/h	3	150 / 500
RS 400 R EST	1	40.000 l/h	4	660
RS 400/2	2	20.000 / 40.000 l/h	3,3 / 4	350 / 700
RS 400 VF	regulable	9.000 / 40.000 l/h	4	150 / 700





Bombas DELOULE de pistones Serie argenta

Bomba de pistones horizontales auto-aspirante para líquidos limpios o con partículas en suspensión.

Muy eficientes todos los modelos disponibles también en versión con velocidad regulable.

Regulación automática de la velocidad en los modelos VF.

Inversor de caudal de esfera.

Chasis móvil muy manejable con freno automático construido en acero inoxidable.

modelo	pistones	caudal máx.	velocidades	K.W.
XM 130	1	13.000 l/h	2	1,9 / 1,5
XM 200	I	20.000 l/h	2	3,4 / 2,7
XM 270	I	27.000 l/h	2	5,5 / 4
XM 360	2	36.000 l/h	2	5,5 / 4
XM 560	2	56.000 l/h	2	7,2 / 4,8
XM 800	2	80.000 l/h	2	12/7



CONSULTAR PRECIOS

SERIE MAV-BIJOU

Bombas enológicas de pistón, verticales.

Cilindro, caja de válvulas y pistones de bronce.

Ejes pistón y cámaras de aire de acero inoxidable.

Transmisión y reducción de velocidad con correas trapeciales y engranajes helicoidales, en acero de alta resistencia.

Inversor de caudal.

Válvula de seguridad que evita el trabajo a presión excesiva.

Trasiego a baja velocidad, sin alteración de las cualidades de los vinos más delicados. Válvulas de caucho y vasos pistón fácilmente recambiables. Cofre IP-55 con interruptor marcha/paro, protección contra sobrecargas y cortocircuitos y botón paro de urgencia.



modelo	pistones	caudal máx.	diam. bocas	K.W.
Bijou I MF	I	8.000 l/h	Dn 40	1,1
Bijou I TF	I	9.500 l/h	Dn 40	1,5
Bijou 2	2	18.000 l/h	Dn 50	2,2

CONSULTAR PRECIOS

Bombas peristálticas

Bombas auto-aspiranes para líquidos limpios y turbios, incluso en pasos mayores para transporte de vendimia.

Funcionamiento por medio de presión ejercida sobre un tubo de goma, sin contacto del producto con el órgano de bombeo.

Adecuada para el trasiego suave y delicado de líquidos en general, uva entera, despalillada, estrujada y uva fermentada.

Auto-aspirante de profundidad.

Funcionamiento en seco.

Inversión del flujo.

Equipada con variador de velocidad y presostato automático.

Accesorios: Tolva con tornillo sin fin, by-pass automático.









as 300

				diam.	
modelo	motor	R.P.M.	caudal	boca	precio
AS 20	I HP/380 V	20 - 90	5-20 hl/h	40 mm	4.700 €
AS 50	2 HP/380 V	7 - 65	5-50 hl/h	40 mm	6.680 €
AS 100	4 HP/380 V	7 - 60	10-100 hl/l	50 mm	9.020 €
AS 200	5,5 HP/380 V	7 - 60	20-200 hl/l	80 mm	13.415€
AS 300	10 HP/380 V	7 - 60	60-300 hl/l	100 mm	consultar
AS 100 con tolva	4+1HP/380 V	7 - 60	4-7 ton/h	80 mm	9.261€
AS 200 con tolva	5,5+1HP/380 V	7 - 60	10-14 ton/h	100 mm	13.410€
AS 300 con tolva	10+1HP/380 V	7 - 60	13-18 ton/h	100 mm	consultar

SISTEMAS DE BOMBEO

ACCESORIOS Y RECAMBIOS

Disponemos de una amplia gama de recambios para todas las tipologías de bombas de todas las marcas, desde componentes sencillos como los rodetes o cierres mecánicos hasta su total despiece.







mando a distancia: 1.250€

carretilla inox: 85

cuadro eléctrico:

185€

<u>LIVERANI</u>

rodete	precio
mini	33 €
midex	53 €
minor 40	94 €
major 60	165€
maxi 80	234 €
A 20	34 €
A 30	68 €
A 40	75 €
B 50	90 €
B 60	112€

modelo de bomba







TRABAJO CON BARRICAS

	PAG.
Barricas	92
Tapones	92
Pistolas de llenado manuales	92
Pistola de llenado con paro de bomb	a 93
Pistola de llenado con batería o pilas	
Carro de rellenado	94
Caños de vaciado	94
Bastoneadores Inox	95
Caños de refrigeración	95
Quemador de sofrines	96
Extractor de tapones	96
Pipetas sacamuestras	96
Durmientes	96
Mango gira-barricas	97
Resisténcia eléctrica con termostato	97
Grifos	97
Caños de limpieza	98
	98 - 99

BARRICAS

Barricas a medida de madera

TAPONES PARA BARRICAS

Tapones de silicona de diferentes medidas, adaptables al agujero de las barricas, sin olor, sin sabor.





modelo	diam. interior	diam. superior	altura	precio
MI	30 mm.	46 mm.	40 mm.	4,07 €
M2	45 mm.	54 mm.	37.5 mm.	4,90 €

PISTOLAS DE LLENADO DE BARRICASPISTOLAS DE LLENADO MANUALES

PLÁSTICO

Grifo de plástico para el llenado de botellas o garrafas, con paro de llenado automático. Pistola de plástico para el llenado de botellas o garrafas, con paro de llenado manual.

INOX

Pistola de llenado Inox con acople cónico modelo básico. Paro manual. Rosca de conexión a escoger.

Pistola de llenado inox con cuenta-litros alimentario y display digital de alta precisión para ASEGURAR la cantidad exacta que se está sirviendo.









PRECIO: 33 €

PRECIO: 30€

PRECIO: 75 €

PRECIO: 595 €

versión básica

PISTOLAS DE LLENADO DE BARRICAS CON PARO DE BOMBA

1 - Pistola de llenado versión básica para bomba, sistema eléctrico de bajo voltaje 12V sin protección, con válvula de retención.

2 - Pistola de llenado con cuadro eléctrico, sonda eléctrica y electroválvula para el paro del flujo.

Bomba monofásica de 1/2 CV, con paro.

Llenado a través de presión, con cuadro preparado para uso con bombas.

Opcional: kit corriente trifásica para sistemas de bombeo de mayor potencia.

Pistola compactada, con grupo de apoyo en barrica

PRECIOS:

MOD. BÁSICO: 530€

MOD. NUEVO: 555 €

KIT CORRIENTE

TRIFÁSICA: 185€



PISTOLA DE LLENADO DE BARRICAS INOX CON BATERÍA

Pistola de llenado con automatismo eléctrico con batería recargable, sistema sencillo y delicado.

El equipo está dotado de un sensor que detecta cuando la barrica está llena y en ese momento se cierra el paso del líquido de forma automática.



Carro de rellenado de barricas

Carro Inox de rellenado de barricas con depósito pulmón desde donde se envía el líquido impulsado mediante la entrada controlada de gas a 0,8 BAR de presión máx.

Todo el conjunto montado sobre carretilla móvil.

Pistola dotada de tubo largo con inclinación para alcanzar entradas de barrica lejanas y facilitar de este modo la operación de rellenado.

PRECIO MODELO BÁSICO: MODELO REFORZADO:

1.210 € 1.735 €



Caños de vaciado de barricas

BÁSICO

Caño vaciado de barricas mediante bomba (no incluida).

-Caño Inox con racord.

POSIBILIDAD de acoplar mirilla, válvula y otros accesorios

Dn 25 - Dn 32: 60 € Dn 40 - Dn 50: 88 €



Caño vaciado de barricas, funciona acoplándolo a un surtidor de gas mezcla de carbónico y nitrógeno. Con este sistema el vino no entra en contacto con el oxigeno exterior.

Incluye válvula Inox

PRECIO: 175 €

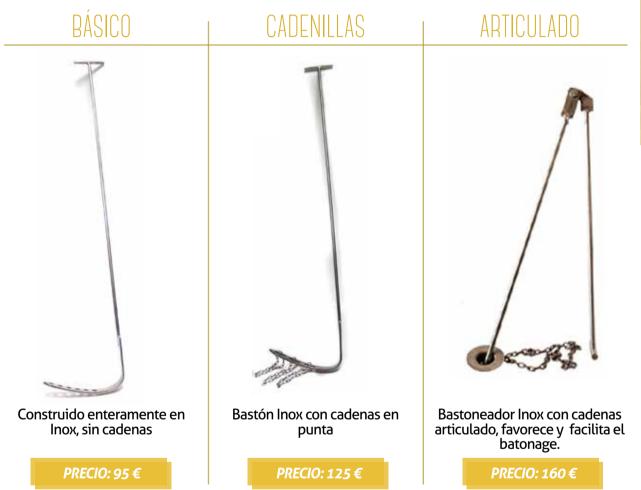


Caño de vaciado de barricas introduciendo en las mismas aire a 0,5 bar de presión. Con válvula seguridad y purga. Tapón de silicona para adaptar el caño a la boca de la barrica. Sistema ecológico

PRECIO: 780 €

BASTONEADORES INOX

Bastoneadores Inox diseñados especialmente para realizar la operación de "batonage" dentro de las barricas.



Caños refrigeración de barricas

Caño tubular diseñado especialmente para controlar la temperatura dentro de las barricas en el proceso de fermentación.

Modelo básico compuesto de tubular lnox con roscas tipo Gas de $\frac{1}{2}$ ".

PRECIO: 89 €

Quemadores de sofrines

Práctico útil de acero inoxidable para facilitar la esterilización de barricas mediante la quema de sofrines en su interior.

Apantalla los posibles borboteos de la quema hacia el vino.

PRECIO: 23 €

EXTRACTOR TAPONES DE BARRICAS

Herramienta destinada a facilitar la labor de extracción de los tapones de las barricas, gracias a su estructura de dos brazos largos para extraer el tapón con menos esfuerzo, acabados en media luna para un mejor acople sobre el tapón.

PRECIO: 78€

PIPETAS SACAMUESTRAS

Práctico utensilio para sacar muestras de las barricas de forma manual.

PRECIO: 15 €

En plástico, cristal o Inox.

PRECIO: 27€

PRECIO: 64€



DURMIENTES Soportes de gran robustez para apilar barricas.

STANDARD

Dos barricas por durmiente.

Para barricas de 225 lts ó 300 lts.

225 LTRS.: 57€ 300 LTRS.: 63 €



Realizado completamente en acero inoxidable.

225 LTRS. : 395 €



No soporta el peso de las barricas dispuestas en alturas superiores. Fácil acceso al contenido de las barricas.

Apilable en 6 alturas.

225 LTRS.:195€

Mango girabarricas

Mango gira barricas.

Diseñado especialmente para minimizar el esfuerzo.

Manipula las barricas sin dañarlas.





RESISTENCIA ELÉCTRICA CON TERMOSTATO

Calentamiento de barricas Resistencia eléctrica de Inox con termostato de 0 a 120 °C.

Construcción en Inox, tensión monofásica 220 V, potencia de 2.500 kw, longitud 115cm.



GRIFOS PARA BARRICAS



modelo	diam. rosca	longitud aprox.	precio	
I/c	15-20 mm.	85 mm.	30 €	
2/c	20-25 mm.	130 mm.	43 €	
3/c	25-35 mm.	165 mm.	57 €	
5/c	12-16 mm	65 mm.	28 €	

CROMADO ROSCA ESTÀNDARD

modelo		longitud aprox.	precio
I/n	3/8 o 1/2"	90 mm.	28 €
2/n	1/2"	125 mm.	37 €
3/n	3/4"	160 mm.	47 €



CROMADO BÁSICO

0 largo	5,25 €
4 cónico	II€
4 cónico	12.20 €



MADERA

I CM	1,70 €
2 CM	1,90 €
3 CM	2,20 €



PLÁSTICO

I CP	6€
2 CP	7,90 €
3 CP	1270€



GRIFO NIVEL

3,70 € unidad

Sistemas de limpieza Caños de limpieza MANUAL

Caño manual de limpieza con bola difusora Inox fija en parte central del caño, limpieza por ducha a presión. Diámetro de la bola central de 40 mm. Bola perforada en toda la superficie.

(no incluida).



Cabezales de lavado para todo tipo de contenedores y barricas.

CARACTERÍSTICAS

- Reducción del flujo, alta presión, alto impacto.
- Cobertura orbital para alcanzar toda la superficie interior.
- Potencia eléctrica de baja tensión.
- Construcción en acero inoxidable.
- Motor eléctrico no incluido







7	
֡֡֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜֜	

Modelo	Rotante "F"
Recuperación	Si
•	Flexible
Longitud	640 mm
Presión Nom.	140 bar.
Caudal	10-25 ltrs/min.
Temperatura	0 - 90°c
Precio	2.400 €

BASE LAVA - BARRICAS

Base Inox con caño terminado en bola perforada para limpieza manual del interior de las barricas a través de conexión a bomba.

Estructura diseñada para facilitar el asentamiento.







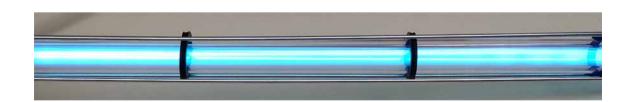
PRECIO: 375 €

ESTERILIZADOR ULTRA-VIOLETA

Esterilizador de última generación, rápido y eficaz, el UV-CLEAN proporciona una rápida esterilización garantizada sin utilizar productos químicos, totalmente ecológico.

- 100% destrucción de Brettanomyces garantizado (120 min.).
- Tratamiento 100% ecológico (ningún producto químico como SO² muy tóxico).
- Los rayos U-V destruyen el núcleo y el ADN de los Brettanomyces.
- Tratamiento en seco en complemento después de un lavado al vapor.
- Sistema utilizado por las bodegas certificadas de vino ecológico (=alto valor añadido en el mercado).





Modelo		V	F
Alimentación eléctrica		240 V / Thp / 50 Hz	240V / Thp / 50 Hz
Intensidad máxima	Α	2	2
Altura	mm	630	700
Diámetro	mm	45	45
Peso	kg.	1.2	1.4
Cantidad de barricas recomendada		15	20
Precio		650 €	750 €

ESTERILIZADOR DE VAPOR

Equipamiento de serie:

- Generador de vapor.
- Estructura móvil.
- Tubo flexible para altas temperaturas.
- Caña de inyección de capor micro-perforada.
- Regulación electrónica.
- 2 bar. de presión de vapor.
- Tuerca de acoplamiento giratoria DN 40 Macon.
- Temporizador con pantalla electrónica.
- Sensor calidad del agua.

CARACTERÍSTICAS

- Bajo consumo de agua (2-3 l/barrica).
- Tratamiento rápido (5-10 minutos/barrica).
- 100% destrucción de Brettanomyces (gran enemigo de los vinos de calidad).
- Eliminación tartratos.
- Desinfección profunda y sin productos químicos.
- Generación de vapor húmedo con sólo 2 bar de presión (primordial para conservar y proteger todas las propiedades de la madera).
- Producción de vapor en continuo con capacidades de 5-30 kg/h y con control permanente de la calidad del agua utilizada



Modelo	5	10	15	20	30
Producción de vapor	5 kg/h	10 kg/h	15 kg/h	20 kg/h	30 kg/h
Presión de vapor	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar	2 Bar
Alimentación tensión eléctrica	230V / I	Hp / 50 Hz	380V	/ 3 Hp / 50	Hz
Intensidad eléctrica	17,1 / 5,3	34,2 / 10,6	15,9	21,2	31,8
Recomendación cantidad barricas	15	30	50	75	100
Diametro caña	26 mm	26 mm	26 mm	26 mm	26 mm
Peso	43 kg.	43 kg.	43 kg.	57 kg.	57 kg.
Longitud tubo de vapor	3 m.	3 m.	3 m.	3 m.	3 m.

CARRO LAVA - BARRICAS MANUAL

- Rendimiento aproximado 20/25 barricas por hora.
- Estructura en Inox, con ruedas incorporadas.
- Para limpieza de barricas de 225 a 300 litros.
- Recomendable utilizar una presión de lavado de 60 a 100 Bar, temperatura máxima del agua de 90 °.
- La máquina necesita hidrolimpiadora de alta presión para su correcto funcionamiento (no incluida).













LAVA-BARRICAS SEMIAUTOMÁTICO

- Cuadro con temporizador para controlar el tiempo de lavado.
- Rendimiento aproximado de 20/25 barricas a la hora.
- Estructura en Inox. * Montado sobre ruedas.
- Para la limpieza de barricas de 225 a 300 litros.
- Recomendaciones para el lavado: Utilizar una presión de lavado de 60 a 100 Bar.
- Utilizar una temperatura del agua hasta los 90°C.
- La máquina necesita hidrolimpiadora de alta presión para su correcto funcionamiento (no incluida

TamañoPrecioPrecio con carro225-500 ltrs7.490 €8.612 €

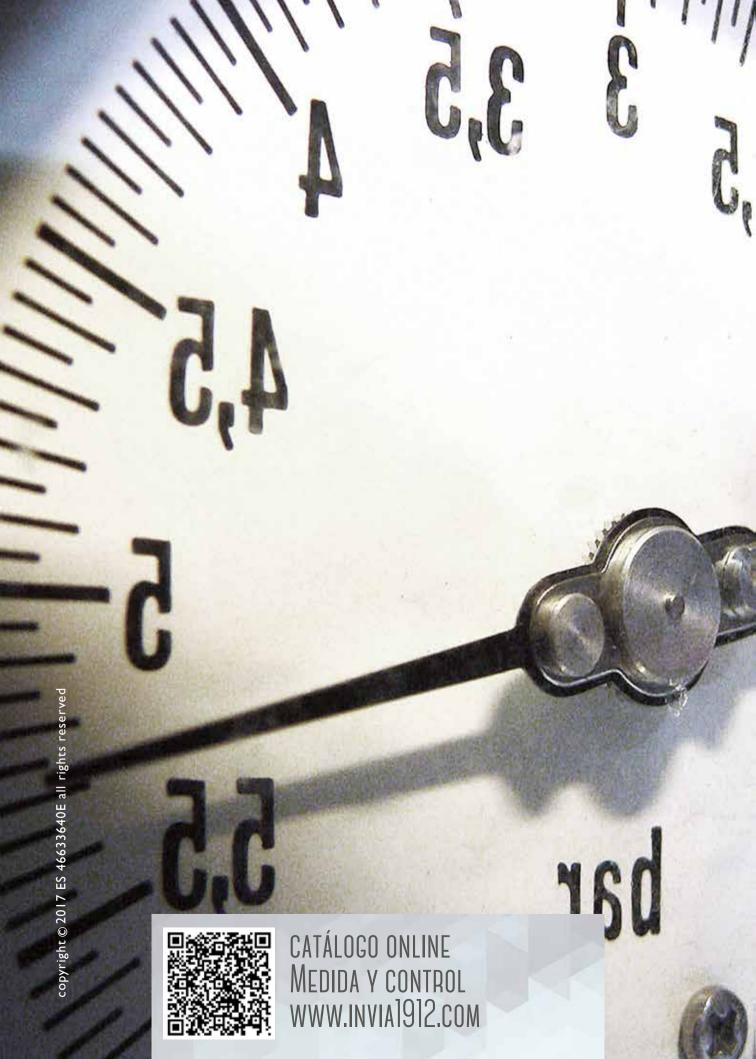
LAVA-BARRICAS AUTOMÁTICO

- Fabricado en acero inoxidable.
- Con ruedas para transporte.
- Cuadro de mandos con temporizador de lavado y escurrido.
- Para lavado de 2 barricas de 225 hasta 300 litros.
- Capacidad de 2 barricas a la vez.
- 2 cañas de lavado de alta presión.
- Subida/ bajada de cañas automática.
- Separación en el desagüe del agua y el vino (opcional).
- Centrador automático (opcional).
- Automatización de puesta en marcha (opcional)





PRECIO A CONSULTAR



MEDIDA Y CONTROL

25

		PAG.
	Cuenta litros para líquidos limpios	102
	Bomba con cuenta litros	103
	Cuenta litros para líquidos densos	103
	Dispensador para llenado	103
	Cuenta litros programable	104
9 0	Cuenta litros y medidor de flujo	104
	Cuenta litros electromagnético	105
	Cuenta litros másico	105
	Termómetros analógicos	106
	Termómetros digitales	106
	Sulfitómetros / afrómetros /	
	vacuómetros / manómetros	106
	Probetas	107
h	Mostómetros	107
	Refractómetros	107
(9)		

CUENTA LITROS PARA LÍQUIDOS LIMPIOS

Cuenta litros para líquidos limpios con turbina interior.

Display digital, rosca interior de entrada y salida tipo Gas.

PVC



Modelo	CL 10
Rosca	3/4"
Caudal Mín.	240 l/h
Caudal Máx.	4.800 l/h
Rango de temp.	-10/50C°
Precio	420€



Modelo	E 24 L
Rosca	2"
Caudal Mín.	1.800 l/h
Caudal Máx.	7.800 l/h
Rango de temp.	-10/50C°
Precio	185€

MODELO E24L Cuenta litros para líquidos limpios, cuerpo en PVC, turbina interior, display digital. Rosca macho de entrada y salida tipo Gas.

Funciona con dos pilas alcalinas 1.5 V.

Contador total y reset.

Rango de temperatura: - 10 a 90°C

Cuerpo en Inox, turbina plástica.



Modelo	CL 15	CL 21
Rosca	Ι"	I I/2"
Caudal Mín.	I.800 l/h	4.800 l/h
Caudal Máx.	7.200 l/h	18.000 l/h
Rango de temp.	-10/50C°	-10/50C°
Precio	635€	740 €

INOX



Modelo	CL10SS	CL15SS
Rosca	3/4"	Ι"
Caudal Mín.	420 l/h	600 l/h
Caudal Máx.	4.200 l/h	6.000 l/h
Rango de temp.	-10/90C°	-10/90C°
Precio	930 €	950€



Modelo	CL21SS	CL25SS	CL30SS
Rosca	I I/2"	2"	2"
Caudal Mín.	2.100 l/h	4.500 l/h	4.500 l/h
Caudal Máx.	21.000 l/h	22.500 l/h	90.000 l/h
Rango de temp.	-10/90C°	-10/90C°	-10/90C°
Precio	1.020 €	1.160€	1.385 €

BOMBA CON CUENTALITROS

Bomba auto-aspirante de acero Inox, de rodete de goma, montada sobre carretilla Inox, con cuentalitros alimentario de alta precisión incorporado, para líquidos limpios.

Modelo	Caudal	Precio
A30C	2.500 l/h	1.200 €
A40C	7.200 l/h	1.360 €
A50C	18.000 l/h	2.250 €



Cuenta litros digitales INOX.

Cuentalitros para líquidos densos

Tamaños entre 1/2" y 2". Para la medición de aceite, vino y diversos como: lácteos, ácidos, cremas....



Modelo	E 400
Rosca	3/4"
Caudal Mín.	300 l/h
Caudal Máx.	1.500 l/h
Rango de temp.	-10/50°c
Precio	340 €

A	The second		Tedestrial Grede	
	-	CALBRATE	Charrent Digital Mont	
Ш	South 1	DSPLAY	nd Paper Introduce, Nr. Smith, NS. Ann Smith of Safety	
	-		W M	

Modelo	CDI 1/2"	CDI 3/4"	CDI I"	CDI I 1/2"	CDI 2"
Rosca	I I/2"	3/4"	Ι"	I I/2"	2"
Caudal Mín.	230 l/h	500 l/h	1.100 l/h	2.200 l/h	4.500 l/h
Caudal Máx.	2.000 l/h	4.500 l/h	I I. 4 00 l/h	22.800 l/h	45.600 l/h
Rango de temp.	-10/121°c	-10/121°c	-10/121°c	-10/121°c	-10/121°c
Precio	1.320 €	1.350 €	1.375 €	I.8 4 0 €	2.400 €

DISPENSADOR PARA LLENADO

Sistema automático de llenado, ideal para la venta de productos a granel.

El sistema incluye una bomba de rodete, válvula anti-retorno en acero inoxidable, tanque tampón (control de nivel de caudal) de acero inoxidable y un interruptor de presión automático.

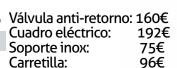
La máquina se conecta directamente a la válvula de drenaje del tanque de almacenamiento.

Distancia máxima de llenado: 20 metros.

Diferencia de altura: 10 metros.

Capacidad	OPCIONAL
delo Caudal rocipionto Potencia Precio	Válvula anti

	Modelo	Caudal	recipiente	Potencia	Precio	Válvula
I	R5	1.500 l/h	1.000 l/h	0,36 kw	675 €	Soport
I	RI	450 l/h	1.000 l/h 450 l/h	0,37 kw	990 €	Carreti



CUENTALITROS PROGRAMABLE

Cuentalitros para líquidos limpios con automatismo de parada de bomba.

Misma gama de cuentalitros tipo CL y CLSS, con cuadro eléctrico (trifásico 16A-estandard).

Programable: una vez en marcha la bomba impulsora, el sistema va contando los litros que pasan y al llegar al **valor programado** la bomba se detiene de forma automática.

Este equipo se puede combinar con otros automatismos como, por ejemplo, válvulas automáticas.

Realizamos instalaciones según proyecto.



PRECIO NETO CONTADOR 30-120 L/MIN: 1.980 €

Cuenta litros programable y medidor de flujo

El medidor "SA" permite:

- 1 La lectura instantánea del caudal en litros / hora.
- 2 Valorar la cantidad de paso de producto en un momento determinado en litros o hectolitros.
- 3 Establecer el ajuste del umbral de producto a medir.
- 4 La suma de los pasos parciales de producto.

Compuesto por display con seis dígitos que indican:

Caudal (ltrs / h) / Volumen (en litros o hectolitros) / Paso total de líquido.





Modelo	Caudal min.	Caudal max.	Precio
DN 25	200 l/h	2.000 l/h	1.300 l/h
DN 40	500 l/h	5.000 l/h	1.550 l/h
DN 50	2.000 l/h	16.000 l/h	1.610 l/h
DN 65	2.500 l/h	25.000 l/h	1.775 l/h
DN 80	5.000 l/h	50.000 l/h	1.915 l/h
Complementos			
Caja electrica estándar paro marcha de medidor			315€
Caja electrica paro - marcha de medidor y bomba			855 €

CUENTALITROS ELECTROMAGNÉTICO

- Material estándar de fabricación en acero inoxidable con posibilidad de customización.
- Diámetros de tubería y rangos de caudal modulables a necesidades.
- Aprobaciones para industria alimentaria.
- Diferentes configuraciones de montajes y conexiones.



CUENTALITROS MÁSICOS

Características principales

- Pueden medir gran variedad de líquidos y mezclas de líquidos y sólidos sin importar su conductividad y viscosidad.
- Innovadores tubos dobles de medida
- Drenaje sencillo y fácil de limpiar.
- Divisor de flujo optimizado para una mínima pérdida de carga.
- Altos niveles de precisión
- La medida del equipo no se ve alterada por la temperatura como en el caso de los caudalímetros volumétricos.
- Excelente relación calidad-precio.
- Larga vida útil.

APLICACIONES

Se les considera como los mejores equipos del mercado ya que se pueden utilizar para medir casi cualquier tipo de líquido.

- Líquidos que tengan sólidos en suspensión muy abrasivos.
- Agua y aguas residuales, sector químico.
- Pulpa y papel, industria petroquímica e industria farmacéutica.
- Las conexiones higiénicas hacen que sea idóneo para los sectores de alimentación y bebidas.
- Adecuado para cualquier aplicación estándar hasta 130 °C.





CONSULTAR PRECIOS

TERMÓMETROS ANALÓGICOS

	Longitud	
Rango	de vaina	Precio
-20 / 120°c	200 mm	30 €
-20 / 80°c	200 mm	45 €
		20 €
	-20 / 120°c	Rango de vaina -20 / 120°c 200 mm

TERMÓMETROS DIGITALES SONDA RÍGIDA

Termómetro digital con sonda Inox rígida. Campo de medida -10°C/110°C. Alimentación con pila 1.5 V.

PRECIO VAINA DE INOX DE 1.000 mm: 230 € PRECIO VAINA DE INOX DE 1.200 mm: 260 €





Termómetros analógicos bimetálicos, con opción de acople a vaina de 200mm de lon-

Control estándar de -20 / 120° C.

BASICO

Termómetro digital, sencillo, con sonda.

Funcionamiento a pilas.

Campo de medición 0 á 40°C.



PRECIO 8,37 €



A través del vidrio con escala serigrafiada, se controla el volumen de líquido entrante. Posibilidad de dosificar SO2 en fase líquida o en fase gaseosa. Dotado de válvula de purga de aire. Presión máxima de entrada 6 bar. Construcción en Inox 316. Escala de sulfitómetro de 0 a 1.000 gr.

PRECIO: 365 €



Afrómetros

CAVA y ESPUMO-SOS EN GENERAL:

Controla la presión instantánea de las botellas tapadas con tapón corona.



Vacuómetros

VINO: Sirve para el control de presión en botellas de vino.

Mide la presión después del tapado de la cámara de aire existente entre el tapón de corcho y el vino.

Manómetro - 1 / 3 Bar.

PRECIO: 59 ,5 €



Mecanismo: ción de Cobre, dial de aluminio blanco con tope de aguja, cifras negras.

Aguja de aluminio en color negro.

Caja y aro de acero inoxidable.

Mirilla en Policarbonato.

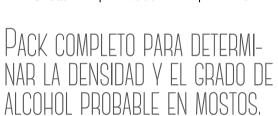


0-4 bar/0-10 bar: 6,90€ -1 - 3 bar: 8,60€

PROBETAS

Probetas de plástico con graduaciones y de cristal graduadas.

Material	Capacidad	Precio
Plástico	250 ml	8€
Plástico	500 ml	10,35 €
Plástico	1.000 ml	15€
Cristal	250 ml	17,50 €
Cristal	500 ml	27,66 €
Cristal	1.000 ml	41 €



Seguimiento de la fermentación alcohólica.

El pack se compone de:

- 1 Mostómetro con escala de alcohol probable y densidad. Calibrado a 20°C.
 Escala 980 - 1130.
- 1 Probeta 250ml probeta plástico.
- 1 Termómetro varilla LR -10+50:1.

REFRACTÓMETROS - DIGITAL

Refractómetros diseñado especialmente para productores y cooperativas de vinos, viñedos y comercializadoras de zumo de uva.

Se trata de un aparato liviano y compacto que se puede utilizar tanto al aire libre como en un espacio cerrado.

Este instrumento es usado para medir el índice del grado de madurez de la uva para la vinificación o GRADO DE ALCOHOL PROBABLE

Escala: T.A.1990

Rango de medición: de 0,0 à 26,0%

Indicación mínima: 0,1%

Précision de la medida: +/- 2%







PRECIO mostometro: 45,20 €

REFRACTÓMETROS-ESTANDAR

2 escalas de medida: GRADO ALCOHOLI-CO PROBABLE 0-25%.

GRADO BAUME 0-20.

Corrección automática de Temperatura (CAT)

Lectura directa

No necesita tablas



PRECIO: 95,06 €

PRECIO con luz: 115,38 €

PRECIO: 360 €



LIMPIEZA DE BOTELLAS Y CARRAFAS

	PAG.
Trípodes de limpieza	112
Limpieza interior por escobilla	112
Caños de limpieza	113
Cubetas de limpieza	113
Lavado exterior interior	114
Lava botellas horizontal	114
Escurrebotellas	114
Lavacajas de vendimia	115
Lavado secado de botellas	116
Lavado secado de botellas	
(500 - 2.000 bot./h)	117

Trípodes de limpieza



Limpieza con sistema de entrada de agua a través de PRESIÓN manual ejercida con la botella sobre el caño de salida.

Dispersión de agua a través de BOLA ASPERSORA. Ideal para barriles de cerveza.

PRECIO: 247 €



Limpieza con sistema de entrada de agua a través de PRESIÓN manual eiercida con la botella sobre el caño de salida.

BOLA ASPERSORA PRESIÓN MANUAL MANETA REGULABLE



Limpieza con sistema de entrada de agua a través de MANETA DE REGULACIÓN en cubeta.

PRECIO: 300 €

PRECIO: 350 €

LIMPIEZA INTERIOR POR ESCOBILLA

MODELO MINI

Lavabotellas eléctrico compacto, para el lavado interior de botellas.

Con transformador de 24 V, potencia 60W.

Dimensiones:

26 x 36 cm.

peso 5 kg



MODELO COMPAGNOLA

Máquina práctica para el lavado interno de botellas de vino, cerveza....

Con transformador de 24 V, potencia de 60W.

Dimensiones 40 x 80 cm. Peso 14 Kg.



PRECIO: 260 €

PRECIO: 235 €

LIMPIEZA DE BOTELLAS Y GARRAFAS

Caños de limpieza Boquilla inox



Conexión inferior para entrada de agua a través de manguera.

Concentra la presión del agua en un punto fijo.

PRECIO: 24,60 €

DOBLE CAÑO

Doble caño de limpieza de botellas, de sencillo manejo. Funciona a través de la presión ejercida por el cuello de la botella sobre la boquilla del inferior del caño.

Con entrada de agua central de 1/2"

PRECIO: 279 €

CUBETAS DE LIMPIEZA

Cubetas Inox para LIMPIEZA INTERIOR de botellas ó garrafas.

Posibilidad de montaje de cubetas con sistema de recuperación de agua.

Fabricamos diferentes modelos en función de las necesidades de limpieza y tipo de recipiente a limpiar.

Con bomba centrífuga. Cubetas con dos bombas.

 Limpieza a través de caño rotativo controlado por maneta de regulación en interior de cubeta.



 Limpieza con bola superior para barriles y recipientes de mayor capacidad.



- Limpieza a través de la presión ejercida por la botella sobre el caño de cubeta interior.



cubetas de 2 caños



Cubeta única para lavado y enjuague con sistema pulsador.

PRECIO: 1.525 €

Doble cubeta con un caño cada una para lavado y enjuague con sistema pulsador.

PRECIO: 1.675 €





Cubeta única con cuatro caños para lavado con sistema pulsador.

PRECIO: 1.990 €

Doble cubeta (con dos caños cada una) para lavado y enjuague con sistema pulsador.

PRECIO: 2.145 €

LAVADO EXTERIOR/INTERIOR 1 BOTELLA

Para el lavado interno y externo de una botella (cepillo para el lavado externo y cepillo que se introduce dentro de la botella para el lavado interno).

Potencia de 60W.

Dimensiones $28 \times 28 \times 80 \text{ cm}$, Peso 12 kg.



PRECIO: 300 €



LAVADO EXTERIOR/INTERIOR 2 BOTELLA

Para el lavado interno y externo de dos botellas (2 cepillos para el lavado externo y 2 cepillos que se introducen dentro de las botellas para el lavado interno).

Potencia de 120W.

Dimensiones 41 x 41 x 80 cm, Peso 25 Kg.



PRECIO: 1.063 €

LAVA BOTELLAS HORIZONTAL

Lava-botellas rápido y eficaz.

- Construcción de polietileno muy resistente.
- Dispone de cinco cepillos, cuerpo de polietileno y los cepillos de nylon.
- Hecho a la medida para botellas de gran tamaño.



PRECIO: 4.599 €

ESCURREBOTELLAS

Escurridor de botellas, con manilla superior para facilitar el traslado del mismo.

Capacidad para 80 botellas.

PRECIO: 9€

PORTABOTELLAS PLÁSTICO



PRECIO: 17,10€



LAVA CAJAS DE VENDIMIA

Fabricado íntegramente en Acero INOX.

Introducción de cajas y paso por túnel de lavado de forma manual.

Compuesta por:

- Chasis montado sobre ruedas.
- Guías de desplazamiento de cajas.
- Túnel de lavado con duchas formando un aro completo de lavado.
- Depósito de acumulación de agua interior.
- Bomba de recirculación.
- Doble filtro para retención de partículas gruesas.
- Compuerta lateral para desmontaje y limpieza interior de la máquina.
- Opcional: puente de entrada y salida de túnel para evitar salpicaduras.
- Posiblidad de automatizar procesos bajo demanda.

PRECIO: 5.800 €





LAVADO SECADO DE BOTELLAS

Estación completa de lavado y secado totalmente automática, diseñada para el lavado de todo tipo de botellas, con una producción de 200 a 1000 bot/h.

El sistema se basa en limpiar las botellas mediante un cepillo circular de 700 mm que las hace pivotar sobre sí mismas bajo la acción del cepillo principal y un cepillo inferior.

A continuación está ubicado el sistema de secado, que consiste en un túnel de aire caliente a alta presión de 750mm de longitud con una serie de perforaciones alineadas para asegurar un secado eficiente y regular.

Excelentes resultados de limpieza y secado gracias a la rotación de las botellas sobre la cinta transportadora.

-Opción: cepillo para la parte superior.

PRECIO: 16.275 €

CARACTERÍSTICAS

- Fabricación en acero inoxidable (AISI 304) y polietileno de alta densidad.
- Velocidad variable.
- Altura ajustable.
- Ruedas giratorias con bloqueo
- Pequeña salida de mesa de recepción o conexión directa a una mesa giratoria o un aparador.
- Contenedores de chapa de acero en la parte superior de la máquina para el almacenamiento de herramientas.
- Velocidad: 200 1.000 botellas/hora
- Transmisión de cadena de acero inoxidable perforada para un buen drenaje.
- Peso: 334 Kg
- Altura de la cinta transportadora: de 730 a 1300mm
- Longitud de la cinta transportadora: 2000mm Potencia: 4,55 kW



LIMPIEZA DE BOTELLAS Y GARRAFAS

LAVADO Y SECADO DE BOTELLAS 500 A 2.000 BOT/H.

Lavadora/secadora de botellas completamente automática.

Está diseñado para manejar todo tipo y tamaños de botellas:

- Botella
- 1/2 botella
- Magnum
- Botella Especial

LAVADO: El sistema se basa en la limpieza mediante un cepillo circular de 700 mm que hace pivotar las botellas sobre sí mismas mientras van pasando por el circuito.

Dispone de la opción de un cepillo superior.

SECADO: dispositivo de secado de alta presión que consiste en unas canalizaciones perforadas de acero inoxidable de 1.060 mm de longitud alimentadas por dos turbinas de aire caliente, con un sistema para el secado de la parte inferior y y otro para la parte superior.

El secado es perfecto gracias a la rotación simultánea de las botellas sobre el transportador y la longitud de las dos mangas que proyectan el aire caliente.

Este tipo de secado no deja trazas de humedad por lo que permite la colocación inmediata de etiquetas.

PRECIO: 18.900 €





UTENSILIOS INOX PARA BODEGA

	PAG.
Carretillas inox transporte de botellas	5 120
Pescadores de muestras inox	120
Visor de nivel de turbios	121
Rompedor de sombreros	121
Grifos sacamuestras / de nivel	121
Buscaclaros	122
T-inox limpieza final de mangueras	122
Mirillas inox	122
Llaves inox para racordería	123
Organizadores de racords	123
Carro recogedor de mangueras	124
Soporte pared de mangueras	124
Mesas inox a medida	124
Expositores inox	125
Botelleros inox	125
Ceniceros inox	125
Sacacorchos	126
Accesorios	127

CARRETILLAS INOX PARA TRANSPORTE DE BOTELLAS

Carretilla de Inox, para el transporte de botellas de gas.

Gracias a su estructura permite realizar dicha tarea sin esfuerzo.

Modelo básico compuesto de carretilla Inox con ruedas neumáticas.



Carretilla de Inox, especial para el transporte de botellas de sulfuroso líquido dentro de la bodega.

Adecuada también para los nuevos modelos de botellas de sulfuroso.

PRECIO: 385€

PRECIO: 231€

PESCADORES DE MUESTRAS INOX

Accesorio de acero Inox para sacar muestras de los tanques mediante una botella de vidrio que se acopla perfectamente al pescador sin caerse.

Modelo basico

Compuesto de varilla Inox con regulador de altura de botella.



PRECIO: 85,75€

Modelo telescopico I

La variante más habitual, varilla con articulación en el medio para su plegado.



PRECIO: 113€

Modelo Triple

Compuesto de varilla Inox con regulador de altura de botella y soporte inferior para tres botellas.



PRECIO: 160€

VISOR DE NIVEL DE TURBIOS

Accesorio de Inox, muy útil para la aspiración del vino claro hasta llegar a ver el turbio al visualizar la transparencia del vino sobre chapa.

De uso sencillo y gran eficacia.

Modelo básico compuesto de base Inox con racor de acoplamiento.

Rompedor de sombreros

Práctico útil disponible en acero inoxidable y PVC con una altura aproximada de 2 mts.

Está diseñado especialmente para realizar de forma manual el proceso de romper el sombrero y proceder al remontado manual por la parte superior del depósito.



PRECIO: 99€



BASE DE PLASTICO ROBUSTO CIRCULAR: BASE INOX CIRCULAR:

175 € 135 €

GRIFOS DE NIVEL / SACAMUESTRAS

Grifos de nivel y grifos sacamuestras de alta calidad, únicos en el mercado.

Estanqueidad y durabilidad garantizadas.

Sacamuestras con rosca macho de 1/2".

Grifos de nivel con rosca interior de 1/2"

Opcional: sacamuestras con cierre de nylon o junta tórica.



Grifo de nivel para tubo de plástico.

PRECIO: 48,30€



Grifo de nivel para tubo de vidrio.

PRECIO: 51€



Sacamuestras.

PRECIO: 28€

Buscaclaros

Busca-claros de acero inoxidable diseñado para evitar los indeseados goteos.

Conjunto completo con brida y contra-brida.

CONSULTAR PRECIOS



T INOX LIMPIEZA FINAL DE MANGUERAS

Combinación de mirilla inox con T y válvula, que facilita la limpieza total de las mangueras de una forma sencilla y eficaz.

Al pasar el agua de limpieza desplaza la columna de vino que entra al depósito, cuando se visualiza el agua a través de la mirilla se cierra el grifo del depósito y se abre la válvula de la T.

DN 32: 212 € DN 40: 228 € DN 50: 265 € DN 65: 316 € DN 80: 380 €	H2O limpieza
vino [vino + H2O limpieza

MIRILLA INOX

Mirilla construida con estructura de acero inoxidable y tubo de mirilla pyrex.

También disponible con racord macho en un extremo y hembra giratoria en el otro, o bien macho en entrada y salida o extremos para soldar.

Modelo	Macho/hembra	Macho/macho	Soldar
DN 25	107€	85 €	81€
DN 32	113€	87 €	87 €
DN 40	132€	115€	98 €
DN 50	148€	128€	110€
DN 65	177 €	150€	126€
DN 80	199 €	175 €	148€
DN 100	225 €	201 €	165€



LLAVE DE RACORDS INOX

Llave de racord fabricada en Acero al Cromo-Vanadio, forjada, templada y cromada.

Disponible en cuatro medidas de articulación dependiendo del diámetro de las tuercas.



MODELO 15-35: 18,45 € MODELO 50-80: 35.42 € MODELO 35-50: 25,88 € MODELO 80-120: 43 €

Organizadores de racords

ESTANTERÍA

Práctico utensilio necesario en cualquier bodega para ordenar en un espacio único los materiales que habitualmente se encuentran desperdigados, tales como racords, juntas. válvulas...

Medidas estándar de base 500 x 500 mm.

Altura estándar: 1700 mm.

Opción fabricación del organizador a medida.

Opción fabricación de organizador de pared, sin base.



PRECIO: 915€

MESA DE BODEGA

Mesa de trabajo destinada para la bodega.

Permite almacenar todo tipo de racordería, herramientas e utensilios.

Medidas totales 1.140 x 780 x 1.600 mm.

36 ganchos. Dos bandejas fijas.

Montada sobre ruedas bloqueables.

Barra de seguridad para evitar aproximarse a los ganchos traseros, que a su vez sirve como tirador para los desplazamientos.

Buena maniobrabilidad



PRECIO: 1.250€

Carro recogedor de mangueras

Carro Inox con manivela para recoger las mangueras de forma rápida, montado sobre cuatro ruedas con freno.

Para mangueras de cualquier medida.

PRECIO: 2.175€

SOPORTES DE PARED PARA MANGUERAS

Soporte de pared Inox para colocar las mangueras.

Presentado en dos modelos: uno para mangueras de diámetro interior max 25 mm y otro para mangueras diámetro interior max 50 mm.



MODELO 25: 72,10 € MODELO 50: 90,50 €

MESAS INOX A MEDIDA

Construcción a medida de mesas en acero inoxidable.

Con patas regulables o montadas sobre ruedas.

OPCIONAL

Dobles bandejas.

Construcción en Inox mate o pulido.

Armarios inferiores o bandejas abiertas.



SOPORTES DE PARED PARA MANGUERAS BASIK

Soporte de pared Inox para colocar las mangueras senzillo, economico y práctico.



PRECIO: 53€



MESA INOX LONGITUD 1.250 mm x 500 mm x 745 mm ALTURA, CON UNA BANDEJA SUPERIOR, MONTADA SOBRE RUEDAS, DOS CON FRENO: 1.100€

CONSULTA MESAS A MEDIDA

EXPOSITORES INOX

- Fabricación a medida de expositores Inox, de pie y de pared.
- Fácil colocación de las piezas a exponer mediante bridas plásticas.
- Expositores de pie con base reforzada para asegurar estabilidad.
- Expositores de pared abatibles.
- Se construyen a medida.
- Construcción con chapa lnox perforada a 5 mm, con marco lnox, base de apoyo.

Doble panel abatible con bisagras Inox.



EXPOSITOR INOX INDIVIDUAL 1.500 ALTURA X 500 ANCHO: 313 € EXPOSITORES DOBLE ABATIBLE 1.500 ALTURA X 1.000 ANCHO: 522 €

BOTELLEROS INOX

Botelleros Inox, dos modelos: pié y pared.

Botelleros Inox de pared con capacidad para 6 botellas construido con tubería Inox pulida y soldada a soporte para atornillar a pared.

Botellero Inox de pié con capacidad para 15 botellas, construido con tubería Inox pulida, con base de soporte inferior Inox



CENICEROS INOX

Cenicero en inox.

Dos puntos de soporte a pared



SACACORCHOS

MANUALES

Sacacorchos profesionales de fácil uso, con expulsión automática del corcho.

RECAMBIO AGUJA: 3,85 €

PARA MESA











PRECIO: 110€



PRECIO: 159€

Neumáticos

Sacacorchos neumáticos en Inox, funcionan mediante aire comprimido o gas neutro a presión mínima entre 8 y 10 Bar.

Con válvula baja presión.

Rápida y cómoda extracción de tapones.

PLÁSTICO



PRECIO: 2<u>30</u>€

INOX



PRECIO: 545 €

Utensilios Descapsulador



PRECIO: 0,55 €

ANILLO ANTI-GOTEO



PRECIO: 1,10 €TAPÓN VINO Ó CAVA



PRECIO: 2,45 €

SACACORCHOS CROMADO



DESCAPSULADOR MANGO MADERA



PRECIO: 1,40 €
ENFRIADOR



*PRECIO: 10,95 €*BOMBA DE VACÍO



PRECIO: 7,80€
VACIADOR



PRECIO: 14,45 €

CORTACAPSULAS



PRECIO: 1,70 €

TAPÓN CROMADO



PRECIO: 2,20 €

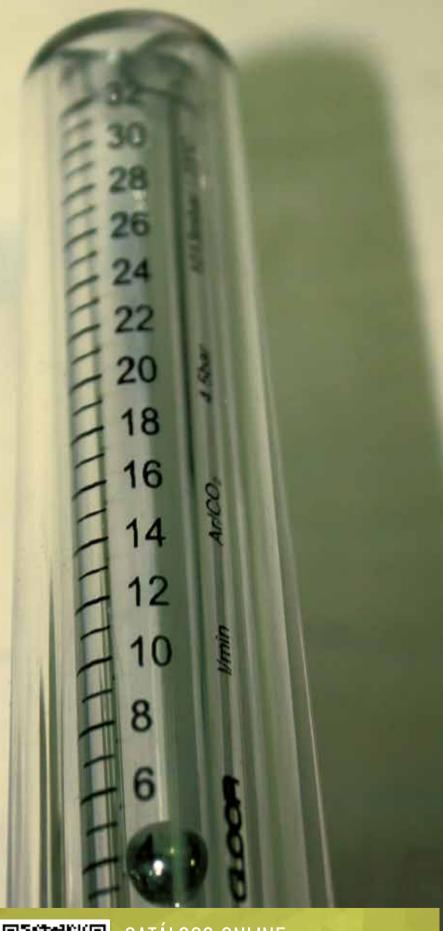
SACACORCHOS MANUAL



ESTUCHES REGALO



PRECIO: 8,10 €





catálogo online Sistemas de dosificación www.invia1912.com

SISTEMAS DE DOSIFICACIÓN

	PAG.
Mirilla suministradora	130
Dispensador de gas	130
Venturi inox	130
Tubo poroso de aireación	130
Lanza inox inyección de gases	131
Dosificación oxígeno	131
Reguladores	131
Extractor de dioxido de carbono	131

IRILLA SUMINISTRADORA

Mirilla con tubo poroso interior para sulfitar vinos en depósitos.

Racord en T con dos conexiones: una para el sulfitómétro que controla la cantidad de SO2 a inyectar y otra al mano-rreductor de la bombona de nitrógeno o gas inerte utilizado para impulsar las dosificaciones realizadas desde el sulfitómetro.



PRECIO:

376€

Dispensador de gas

Para la aportación de gas carbónico al vino, construido en acero inox.

Compuesto por mirilla, difusor (tubo poroso), válvula lnox de entrada de gas con acople para manguera de diámetro 8 mm.

Completamente desmontable para facilitar al máximo las labores de limpieza y reparación.

Modelo	precio
DN 32	350 €
DN 40	365 €
DN 50	400 €
DN 65	430 €
DN 80	485 €



ENTIIRI INNY

Útil para la dosificación de productos y soluciones aprovechando el flujo de una bomba.

Provoca la aspiración de productos P/T.

De sencillo uso y gran eficacia.

Modelo básico compuesto de tubular Inox con válvula para la regulación de la dosificación, con acople de entrada para manguera diámetro 8 mm, rácores de entrada y salida bajo pedido.

Modelo	precio
DN 32	121€
DN 40	130€
DN 50	135 €
DN 65	150€
DN 80	160€



TUBO POROSO DE AIREACIÓN

Util para la aireación de vinos que se consigue mediante el paso del mismo a través del tubo poroso hecho de polvo de acero inoxidable sinterizado, provocando el intercambio con el aire exterior.

Múltiples usos, sobre todo para llevar a cabo los procesos posteriores a la fermentación maloláctica.

Modelo	precio
DN 40	149 €
DN 50	185 €
DN 65	230 €



INYECTOR POROSO DE LANZA GAS ROSCA INTERIOR

Micro - difusor poroso para aportación de gases con rosca interior 1/8"

> PRECIO: 89,30€



O O O SISTEMAS DE DOSIFICACIÓN

LANZA INOX INVECCIÓN DE GASES

Tubo con microdifusor de gases en Inox, con entrada a deposito desplazada para enlazarse también con válvulas de mariposa.

Caña estándar de 1 MT. de largo. (Posibilidad bajo pedido de otras medidas especiales). EQUIPO BASICO compuesto de:

- Tubo Inox con micro difusor - Válvula de retención

- Entrada para tubo diámetro 8 mm

- Cámara de acoplamiento en Inox y tuerca giratoria.

Sur-	<u>~</u> 6	
U	· ·	100

Modelo	Precio
DN 40	345 €
DN 50	357 €
DN 65	361€

Dosificación oxígeno

Sistema de control de la cantidad de oxígeno aportada mediante caudalímetro.

El control de la cantidad exacta de oxígeno a aportar, se realiza mediante la válvula del inyector de gases, manualmente o automáticamente, a través de electro válvula con temporizador.



REGULADORES

Reguladores de presión con la indicación del flujo, válvula de seguridad y válvula de cierre del flujómetro.

- El diseño asegura una lectura clara del caudal.
- Exactitud de la medida +/- 10%.
- Conexión: conector de tornillo para el cilindro.
- Gases: AR, C, DL, N, O, NH.
- Presión de la entrada: 200 bar.
- Presión de funcionamiento preestablecida: 4 bar
- Caudal (l./min): 0-3 / 0-16 / 0-32.



Regulador de presión con la indicación l/min en base secundaria.

Válvula de seguridad integral.

- Gases: AR, C, DL, N, NH, O
- Presión de la entrada: 200 bar.
- Presión de funcionamiento ajustable.
- Caudal: 18 l/min.

Extractor de dioxido de carbono

Este sistema de extracción tiene el objeto de evacuar el anhídrido carbónico generado por la fermentación alcohólica y depositado en las zonas bajas de las bodegas.

Puede funcionar de una manera automática con un detector de CO2. Características: Flujo de aire: 500-1200 m3/h

Velocidad-Ruido: 2550 rev/min - 76db Temperatura máxima del aire: 50 ° C Entrada y salida: 125 mm de diámetro Dimensiones: 500 x 500 x 300 mm

Peso: 6,8 kg

PRECIO: 806 €





RACORDERIA ACERO INOXIDABLE

		PAG.
	Racorderia NW	134
	Racordería penedés / rioja	135
	Racordería italiana	135
	Racordería clamp	136
	Racordería gas	136
	Racordería rotula	136
	Racorderia guillemin	137
	Racor pasamuros inox	138
	Material inox instalaciones	138
	Válvulas de bola	139
	Válvulas de bola sanitaria	139
	Válvulas de mariposa	140
	Válvulas de retención	141
	Filtros indirectos	141
		The V
1	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	**

Racordería DN / NW

CASQUILLO

Modelo	precio
DN 25	2,37 €
DN 32	2,52 €
DN 40	3,93 €
DN 50	4,02 €
DN 65	5€
DN 80	8€
DN 100	11,43 €



MANGUITO MANGUERA HEMBRA

Modelo	precio
DN 25	20,95 €
DN 32	21€
DN 40	23,50 €
DN 50	25,75 €
DN 65	32,85 €
DN 80	4 2,95 €
DN 100	62,05 €



МАСНО

Modelo	precio
DN 25	4,10€
DN 32	4,30 €
DN 40	4,57 €
DN 50	5,37 €
DN 65	8,57 €
DN 80	11,71€
DN 100	15,71 €



MANGUITO MANGUERA MACHO

Modelo	precio
DN 25	14,10€
DN 32	14,95 €
DN 40	15,50 €
DN 50	16,95 €
DN 65	20,95 €
DN 80	26,15 €
DN 100	41,05 €



TUERCA

Modelo	precio
DN 25	4,76 €
DN 32	4,79 €
DN 40	7,24 €
DN 50	6,52 €
DN 65	9,50 €
DN 80	12,57€
DN 100	16,29€



DOBLE MACHO

Modelo	precio
DN 25	31,50€
DN 32	32,50 €
DN 40	32,75 €
DN 50	34,25 €
DN 65	39,50 €
DN 80	4 8,05 €
DN 100	75,85 €



TUERCA CIEGA

I OLICA CILOA	
Modelo	precio
DN 25	17,05 €
DN 32	17,95 €
DN 40	19,10€
DN 50	27,10€
DN 65	31€
DN 80	37,05 €
DN 100	47,50 €



Racodería con hilo de rosca grueso.

Para conocer la medida, medir el diámetro interior del casquillo o del macho.

MAS MEDIDAS DISPONIBLES
CONSULTAR



Penedés / Rioja

MANGUITO MANGUERA MACHO		
Modelo	precio	
25 PND	21,00€	
35 PND	22,10€	
40 PND	25,00 €	
45 PND	27,00 €	
50 PND	34,05 €	
60 PND	47,30 €	
80 PDN	78,60 €	

MANGUITO MANGUERA HEMBRA		
Modelo	precio	
DN 25	15,00€	
DN 32	16,10€	
DN 40	16,85 €	
DN 50	19,06 €	
DN 65	22,35 €	
DN 80	27,30 €	
DN 100	43,50 €	

DOBLE MACHO	
Modelo	precio
DN 25	33,00 €
DN 32	33,50 €
DN 40	34,05 €
DN 50	36,00 €
DN 65	42,00 €
DN 80	50,75 €
DN 100	81,05€

TUERCA CIEGA	
Modelo	precio
DN 25	11,85€
DN 32	12,44€
DN 40	13,95 €
DN 50	15,80 €
DN 65	22,05 €
DN 80	24,15€
DN 100	45,05 €









ITALIANA

ABRAZADERA		
Modelo	precio	
ITA 40	8,65 €	
ITA 50	8,95 €	
ITA 60	9,70 €	
ITA 70	9,90 €	
ITA 80	10,15€	
ITA 100	12,10€	



IAPON		
Modelo	precio	
ITA 40	5,60 €	
ITA 50	5,90 €	
ITA 60	6,10€	
ITA 70	7,05 €	
ITA 80	7,45 €	
ITA 100	8,70 €	
MANGUEDA		



JUNTA	
Modelo	precio
ITA 40	1,65€
ITA 50	1,90 €
ITA 60	2,20 €
ITA 70	2,70 €
ITA 80	2,75 €
ITA 100	2,95 €



MANGUERA	
Modelo	precio
ITA 40	18,10€
ITA 50	21,10€
ITA 60	22,15 €
ITA 70	27,75 €
ITA 80	28,95 €
ITA 100	39,05 €



GANCHO

Modelo	precio
M8	1,95 €
MI0	3,10€



PALOMETA	
Modelo	precio
M8	1,41 €

2,90 €

MI0



Racordería "clamp"

ENLACE MANGUERA		
Racor	Espiga	precio
3/4 "	20 mm	6,26 €
1"	25 mm	6,50 €
1 1/4"	40 mm	6,26 €
1 1/2"	45 mm	6,60€
2"	50 mm	7,17€

ENLACE SOLDAR	
Racor	precio
1/2"	11,53€
3/4"	11,53€
1"	II,6 4 €
I I/4"	13,00€
1 1/2"	13,97 €
2"	15,50€

ABRAZADERA	
Racor	precio
1/2"	9,37 €
3/4"	-
1"	29,42 €
I I/ 4 "	-
1 1/2"	35 €
2"	11,10€

JUNTA	
Racor	precio
1/2"	3,49 €
3/4"	3,98 €
1"	2,34 €
I I/ 4 "	2,93 €
1 1/2"	4,40 €
2"	4,90 €









Racornería gas











Racordería "rótula"

1/2 ENLACE PALANCA	
Modelo	precio
ROT 50	22,15€
ROT 60	29,10€
ROT 80	33,25 €
ROT 100	46,75 €
ROT 125	56,15€
ROT 150	70,05 €

1/2 ENLACE BOLA	
Modelo	precio
ROT 50	26,00 €
ROT 60	33,00 €
ROT 80	40,50 €
ROT 100	5 4 ,25 €
ROT 125	70,95 €
ROT 150	83,55 €

TAPON BOLA	
Modelo	precio
ROT 50	12,35 €
ROT 60	19,05 €
ROT 80	24,43 €
ROT 100	30,75 €
ROT 125	37,60 €
ROT 150	50,55 €



JUNIA	
Modelo	precio
ROT 50	2,15€
ROT 60	2,30 €
ROT 80	2,40 €
ROT 100	2,55 €
ROT 125	2,70 €
ROT 150	2,90 €
ROT 50 ROT 60 ROT 80 ROT 100 ROT 125	2,15 € 2,30 € 2,40 € 2,55 € 2,70 €





Racordería guillemin

ALUMINIO

CON CIERRE HEMBRA	
Racor	precio
2"	13,89 €
2 1/2"	23,72 €
3"	25,55€
4"	33,60 €

CON CIERRE MACHO	
Racor	precio
2"	-
2 1/2"	13,25 €
3"	18,62 €
4"	99,50 €

SIN CIEKKE HEMBRA	
Racor	precio
2"	5,50 €
2 1/2"	-
3"	9,53 €
4"	-

SIN CIERRE MACHO	
Racor	precio
2"	-
2 1/2"	-
3"	12,90 €
4"	-









INOX

CON CIERRE HEMBRA	
Racor	precio
2"	45,50 €
2 1/2"	50,36 €
3"	87,96 €
4"	-

CON CIERRE MACHO	
Racor	precio
2"	-
2 1/2"	-
3"	87 €
4"	-

SIN CIEKKE HEMBRA	
Racor	precio
2"	37,50 €
2 1/2"	-
3"	45,50 €
4"	-

SIN CIERRE MACHO	
Racor	precio
2"	-
2 1/2"	-
3"	47,70 €
4"	-









RACOR PASAMUROS INOX

- Construcción en Inoxidable 316 Microfusión.
- Roscas de acuerdo a norma ISO 228/1.
- Presión máxima de trabajo 20 bar (S-150).
- Temperatura de trabajo -20 °C a 220 °C.

Racor	precio
1/2"	17,23 €
3/4"	20,29 €
1"	22,89 €
I I/2"	28,05 €
1 1/4"	23,75 €



MATERIAL INOX PARA INSTALACIONES BRIDAS INOX BRIDAS ALUMINIO



CODOS INOX





VALONAS INOX



REDUCCIÓNES INOX





REALIZACIÓN DE INSTALACIONES





VÁLVULAS INOX VÁLVULAS DE BOLA

VÁLVULA
ROI Δ ΡΙΙΙ ΙΠΔ

MedidaM - MM - HNW 2589,20 €92,72 €NW 32 $103 €$ $106,35 €$ NW 40 $109,44 €$ $116,79 €$ NW 50 $144,34 €$ $150,5 €$ NW 65 $229,74 €$ $245,87 €$ NW 80 $309,47 €$ $331,39 €$	50-711 0-1571				
NW 32 103 € 106,35 € NW 40 109,44 € 116,79 € NW 50 144,34 € 150,5 € NW 65 229,74 € 245,87 €	Medida	M - M	M-H		
NW 40 109,44 € 116,79 € NW 50 144,34 € 150,5 € NW 65 229,74 € 245,87 €	NW 25	89,20 €	92,72 €		
NW 50	NW 32	103€	106,35 €		
NW 65 229,74 € 245,87 €	NW 40	109,44 €	116,79€		
	NW 50	1 44 ,34 €	150,5 €		
NW 80 309,47 € 331,39 €	NW 65	229,74 €	245,87 €		
	NW 80	309,47 €	331,39€		

VÁLVULA BOLA 2 PC ROSCADA

Modelo	precio
1/4"	7,65 €
3/8"	7,21 €
1/2"	8,05 €
3/4"	11,51€
-1"	15,99 €
I I/ 4 "	22,91 €
1 1/2"	30,70 €
2"	42.30 €

VÁLVULA BOLA 3 PC ROSCADA

•	
Modelo	precio
1/4"	8,30 €
3/8"	8,30 €
1/2"	10,37 €
3/4"	13,74 €
1"	18,09€
I I/ 4 "	23,83 €
I I/2"	38,97 €
2"	58.71€







VÁLVULAS DE BOLA SANITARIA

LA AUTENTICA VÁLVULA SANITARIA, una nueva concepción de válvula de bola.

Se trata de válvulas COMPACTAS, FACILES DE DESMONTAR y DE FACIL LIMPIEZA, evitando los puntos negros en una bodega así como la proliferación de bacterias y tartratos

SANITARIA 3 PC PULIDA			
Medida	M - M	H-H	
DN 25	108,3 €	111,82 €	
DN 40	151,2 4 €	158,59 €	
DN 50	175.84 €	182.00 €	



ADKAZADEKA			
Medida	M - M	H-H	
DN 25	105,30 €	108,82 €	
DN 40	138,39€	138,39 €	
DN 50	164,34 €	170,00 €	



3 PC				
Medida	M-M	H-H		
DN 25	93,00 €	96,82 €		
DN 40	122,94€	130,29 €		
DN 50	129,59€	135,75 €		
DN 65	2 44 ,74 €	251,66€		
DN 80	331,02€	340,87 €		
DN 100	504,02 €	517,94€		







VÁLVULAS DE MARIPOSA

INOX 304

 V. MARIPOSA

 4 POSICIONES SR - SR

 Medida
 precio

 DN 25
 21,45 €

 DN 40
 20,90 €

 DN 50
 46,00 €

 DN 65
 53,75 €

 DN 80
 65,50 €

INOX 316

V. MARIPOSA 4 POSICIONES SR - SR Medida precio **DN 25** 53,82 € **DN 32** 46,50 € **DN 40** 48.15€ **DN 50** 51.75€ **DN 65** 67,13€ **DN 80** 78€ **DN 100** 103.20€

INOX 304

 V. MARIPOSA

 4 POSICIONES M - H

 Medida
 precio

 DN 25
 83,00 €

 DN 40
 95,00 €

 DN 50
 110 €

 DN 65
 130 €

 DN 80
 155 €





INOX 304 V. MARIPOSA

 4 POSICIONES M - M

 Medida
 precio

 DN 25
 23,21 €

 DN 32
 23,94 €

 DN 50
 49,15 €

 DN 65
 40 €

 DN 80
 59,82 €

 DN 100
 112 €

INOX 316 V. MARIPOSA

 4 POSICIONES M - M

 Medida
 precio

 DN 25
 29,50 €

 DN 32
 30,50 €

 DN 40
 51,75 €

 DN 65
 73,50 €

 DN 80
 71,50 €

 DN 100
 190,25 €

V. MARIPOSA
MULTIPOSICIONE SR - SR

Medida	precio
DN 25	21, 4 5€
DN 40	47,00 €
DN 50	49,15€
DN 65	85,00 €
DN 80	87,30 €





RACORDERÍA INOX

Válvulas de retención

Válvula retención "cromax":

- Inox 304 asiento vitón extremos roscados DIN 259 Temp. de trabajo: min. -25°C max. +150°C presión de trabajo: 16 bar presión de apertura: 0,03 bar

Medida	R mm	B mm	C mm	precio
DN 8	1/4"	32	54	18,08€
DN 12	3/8"	32	54	18,15€
DN 15	1/2"	32	54	18,30 €
DN 20	3/4"	44	68	21,75€
DN 25	"	53	83	33,75 €
DN 32	1 1/4"	62	102	39,05 €
DN 40	1 1/2"	78	115	88,05 €
DN 50	2"	86	120	148,50 €
DN 65	2 1/2"	108	145	205,60 €
DN 80	3"	128	160	342,70 €



FILTROS INDIRECTOS

Filtro inox. 304. Roscado gas exterior pn, presión máx. 16bar, diámetro malla: 1/2" a 2" max.1mm 2 1/2" a 4" max.1,9 mm

Medida	B mm	E mm	precio
1/2"	56,5	23	5,65 €
3/4"	62,5	29	6,65 €
1"	70	37	7,85 €
I I/4"	80	44	8,80 €
1 1/2"	90	49	10,90 €
2"	100	62	13,20€
2 1/2"	115	80,5	35,80 €
3"	125	93	37,65 €
4"	145	117	37,95 €



Construida en acero inox con asiento de vitón. Extremos roscados hembra Gas.

Para que el líquido pase a través de ella pero nunca retorne o vaya en sentido inverso.

medida	Α	L	precio
1/4"	30	65	13,55 €
3/8"	30	65	19,65 €
1/2"	40	65	19,80 €
3/4"	45	80	23,80 €
"	55	90	32,90 €
I I/4"	65	105	42,20 €
1 1/2"	70	120	53,45 €
2"	85	140	74,25 €



Construido en acero inox. Extremos roscados hembra Gas. Para que el líquido en conducción a través de él mediante una malla interior retiene pequeños residuos.

Medida	B mm	L mm	diam.	precio
1/4"	30	65		12,10€
3/8"	30	65	I	12,80 €
1/2"	40	65		12,95 €
3/4"	45	80	I	13,10€
1"	55	90		16,00€
I I/4"	65	105	I	23,81 €
1 1/2"	70	120		33,95 €
2"	85	140	I	47,60 €



MANGUERAS

		PAG.
	Viacri	142
	Viamall	142
	Viaeno	143
	Viaspg	143
	Viakan	144
	Viagom	144
, eq. [1]	Mangueras prensadas	145
	Protectores de racord	145
	Lavado exterior de mangueras	145
	Abrazaderas	145

Manguera viacri

Manguera fabricada con PVC de alta calidad, transparente muy flexible y lisa resistente a los rayos ultravioleta.

- -Utilizada para el transporte de líquidos, gases y productos suaves e impulsión de líquidos de baja densidad.
- -También se utiliza como indicador de nivel en depósitos.
- -Soporta temperaturas ente -10°C y 40°C.
- -Cumple normas D.M. 21.03.1973 y sucesivas modificaciones.

Diam.	Diam.	Longitud		Precio
interior	exterior	del rollo	Peso	€/mtr.
6 mm	8 mm	50 m	29 g/m	0,42 €
8 mm	I2 mm	50 m	82 g/m	0,90 €
I0 mm	I4 mm	50 m	98 g/m	1,08€
I2 mm	I5 mm	50 m	102 g/m	1,05 €
I2 mm	I6 mm	50 m	I I4 g/m	1,23 €
15 mm	19 mm	50 m	139 g/m	1,50€
I5 mm	20 mm	50 m	230 g/m	1,44 €



MANGUERA VIAMALL

Manguera fabricada por extrusión de compuestos vinílicos, reforzada en su interior con malla de hilos de poliéster de alta resistencia.

- Atóxica y de uso alimentario, excepto para aquellos alimentos con contenido graso.
- Alta resistencia a la rotura por alargamiento.
- Muy flexible y manejable.
- Transparente para que las materias transportadas sean visibles.
- Resiste agentes atmosféricos y productos químicos.
- Soporta temperaturas entre -10°C y 40°C





50 %
DESCUENTO
-SOLO ROLLOS
ENTEROS-

Diam. interior	Diam. exterior	Presión servicio	Presión rotura	Longitud del rollo	Precio €/mtr.
6 mm	I2 mm	15 bar.	45 bar.	100 m	1,08€
8 mm	I4 mm	15 bar.	45 bar.	100 m	1,26 €
10 mm	I6 mm	15 bar.	45 bar.	50 m	1,89 €
I2 mm	I8 mm	15 bar.	45 bar.	50 m	1,60 €
15 mm	21 mm	15 bar.	45 bar.	50 m	2,25€
19 mm	26 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	3,42 €
20 mm	28 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	5,77 €

MANGUERA VIAENO

Manguera fabricada por extrusión de compuestos vinílicos, según la norma UNE en ISO 3994 de color cristal violáceo transparente con espiral color rojo.

- Manguera reforzada en su interior por una espiral rígida prácticamente indeformable y anti-choque.
- La espiral está recubierta de material flexible y transparente de calidad alimentaria.
- Interior liso para evitar la formación de sedimentos y facilítar la esterilización.
- Resiste a los agentes atmosféricos y a diversos productos químicos.
- La temperatura recomendada de empleo está entre -10°C y 40°C.

Diam. interior	Diam. exterior	Presión servicio	Presión rotura	Longitud del rollo	Precio €/mtr.
40 mm	50 mm	II bar.	30 bar.	50 m	8,34 €
45 mm	54 mm	II bar.	30 bar.	50 m	9,15€
50 mm	60 mm	10 bar.	25 bar.	50 m	11,07€
60 mm	72 mm	9 bar.	25 bar.	50 m	14,10€
70 mm	82 mm	8 bar.	23 bar.	50 m	16,23 €
75 mm	84 mm	8 bar.	23 bar.	50 m	19,35 €
80 mm	93 mm	7 bar.	20 bar.	50 m	19,29 €
90 mm	103 mm	7 bar.	20 bar.	30 m	23,85 €
100 mm	II4 mm	6 bar.	18 bar.	30 m	28,83 €
125 mm	145 mm	4 bar.	14 bar.	30 m	36,06 €
150 mm	174 mm	4 bar.	14 bar.	20 m	55,62 €

APLICACIONES

Trasiego de vino, productos alimentarios, ATOXICA.



Manguera viaspg

Manguera de PVC flexible **atoxica**. Cumple la normativa CE 1935/2004 y la normativa UE 10/2011.

- Manguera reforzada en su interior por una espiral rígida metálica de acero galvanizado.
- La pared de la manguera es lisa en su interior lo cual evita la formación de sedimentos y facilita los trabajos de esterilización.

Diam. interior	Grueso pared	Presión servicio	Presión rotura	Longitud del rollo	Precio €/mtr.
20 mm	3,5 mm	10 bar.	30 bar.	30 m	3,60 €
25 mm	4 mm	10 bar.	30 bar.	30 m	4,68 €
30 mm	4,2 mm	9 bar.	27 bar.	30 m	6,09 €
35 mm	4,3 mm	9 bar.	27 bar.	30 m	7,14€
40 mm	4,4 mm	9 bar.	27 bar.	30 m	8,31€
45 mm	4,9 mm	9 bar.	27 bar.	30 m	10,74€
50 mm	5,4 mm	7 bar.	21 bar.	30 m	17,28€
60 mm	6 mm	6 bar.	18 bar.	30 m	19,14€
65 mm	6,1 mm	5 bar.	15 bar.	30 m	16,23 €
70 mm	6,1 mm	5 bar.	15 bar.	30 m	23,88 €
80 mm	6,5 mm	4 bar.	12 bar.	30 m	26,40 €
90 mm	7 mm	4 bar.	12 bar.	30 m	28,41 €
100 mm	7 mm	3 bar.	9 bar.	30 m	34,92 €
125 mm	8 mm	3 bar.	9 bar.	30 m	44,58 €
150 mm	I0 mm	2,5 bar.	7,5 bar.	30 m	63,72 €

- Gran flexibilidad y radio de curvatura estrecho debido al menor paso de espiral.
- Buena resistencia a la presión y al vacío absoluto en aspiración.
- Rango temperatura recomendada de empleo está entre. -10°C y 40°C.

APLICACIONES

Trasiego de vino, productos alimentarios.



MANGUERA VIAKAN

Manguera de alta calidad, formada por una capa de EPDM. blanco, con refuerzo textil y otra capa de EPDM. Toda ella recubierta externamente por una espiral de polietileno.

- ATOXICA, resistente a la abrasión, más que otras mangueras de caucho, es más flexible y ligera.
- Si se aplasta, recupera el 90%
- Se presenta desde diámetro 32 mm. hasta 100 mm.
- La manguera cumple la normativa FDA e IANESCO y está libre de FTALATOS.
- Temperatura recomendable 10° a 40°C.

APLICACIONES

Trasiego de líquidos alimentarios. Vino, cerveza, aceite, leche y productos alcoholicos de baja graduación.

50 % DESCUENTO -SOLO ROLLOS ENTEROS-



	Diam.	Diam.	Presión	Presión	Longitud	Precio	Color
	interior	exterior	servicio	rotura	del rollo	€/mtr.	manguera
	35 mm	44 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	25,86 €	verde
	40 mm	49 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	27,99 €	naranja
	45 mm	55 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	33,09 €	verde
	50 mm	64 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	32,67 €	naranja
	55 mm	66 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	42,84 €	verde
	60 mm	75 mm	6 bar.	18 bar.	40 m	56,34 €	verde
	65 mm	79 mm	6 bar.	18 bar.	20 m	38,07 €	naranja
	70 mm	84 mm	6 bar.	18 bar.	20 m	61,41 €	verde
	75 mm	92 mm	6 bar.	18 bar.	20 m	66,33 €	verde
	80 mm	93 mm	6 bar.	18 bar.	20 m	72,87 €	naranja
	90 mm	104 mm	5 bar.	15 bar.	20 m	80,55 €	verde
	100 mm	120 mm	5 bar.	15 bar.	20 m	90 €	naranja

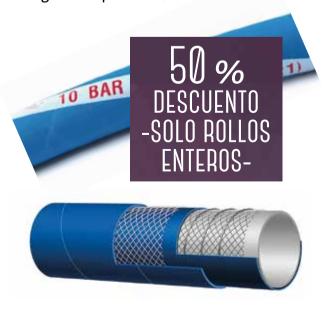
Manguera viagom

Manguera atóxica construida sobre mandril. Concebida para la aspiración e impulsión de líquidos alimentarios: vino, cerveza, leche, aceites, etc.

- Aspiración máxima 90%.
- Cumple NORMA FDA 177-2600.
- Esterilización: interior con sosa (5%) y vapor hasta 120°C (máximo 30 minutos).
- Tubo interior: Caucho sintético.
- NBR inocuo blanco.

Diam.	Diam.	Presión	Longitud	Precio
interior	exterior	servicio	del rollo	€/mtr.
25 mm	37 mm	10 bar.	40 m	24,75 €
30 mm	44 mm	10 bar.	40 m	32,13 €
35 mm	48 mm	10 bar.	40 m	33,75 €
40 mm	54 mm	10 bar.	40 m	37,92 €
45 mm	59 mm	10 bar.	40 m	41,97€
50 mm	66 mm	10 bar.	40 m	45,90 €
60 mm	77 mm	10 bar.	40 m	52,44 €
70 mm	87 mm	10 bar.	40 m	61,18€
80 mm	97 mm	10 bar.	25 m	72,21 €
90 mm	106 mm	10 bar.	25 m	consultar
102 mm	I I8 mm	10 bar.	25 m	consultar

- Refuerzo: Trenzado sintético de gran tenacidad. Espiral de acero.
- Cubierta exterior: Caucho sintético NBR azul resistente a la abrasión e intemperie.
- Superficie con una fina impresión de tela.
- Rango de temperatura -30°C a +80°C.



Prensado de mangueras

Sistema que sustituye a la unión convencional con abrazadera, eliminando ese punto de unión donde pueden producirse contaminaciones.

Se trata de un casquillo soldado al racord en el que se introduce el extremo de la manguera para su posterior prensado mediante un equipo especial de alta presión, la unión que se consigue es perfecta y consistente, es prácticamente imposible que los elementos se suelten y se produzcan las consecuentes pérdidas de líquido y paradas de producción.



La zona de contaminación queda eliminada.

CASQUILLO PRENSAR MANGUERA: PRENSAR UN EXTREMO DE MANGUERA: *5€/UNIDAD* 18,75

PROTECTOR DE RACORD

Goma protectora de racords para incorporar a los extremos de las mangueras.

Protege los racords de posibles roturas y deterioros al impedir que éstos se golpeen contra el suelo.





DN 25: 7,15 €
DN 32: 7,35 €
DN 40: 7,85 €
DN 50: 8,10 €
DN 65: 10,05 €
DN 80: 10,85 €
DN 100: 12,30 €
DN 125: 13,05 €

Lavado exterior de mangueras

Sencillo y eficaz sistema para el lavado de la parte exterior de la manguera.

El sistema formado por dos cepillos que abrazan la tubería por el exterior y el suministro directo del agua o disolución de limpieza sobre la manguera.

Todo el conjunto se mueve con facilidad por medio de ruedas.



PRECIO:

645€

ABRAZADERAS



ABRAZADERA SUPRA INOXIDABLE REF. W4 ALTA PRESIÓN.

Realizada en acero inoxidable (AISI-304), es especialmente indicada para la industria alimentaria y marina.



ABRAZADERAS DIÁMETRO FIJO MEDIA PRESIÓN



NOXIDABLE W MEDIA
RESION



ABRAZADERA DE ALAMBRE W1 BAJA PRESIÓN

SISTEMAS DE CONTROL DE TEMPERATURA

	PAG.
Resistencias electricas	150
Resistencia electrica con termostato	150
Resistencia electrica con	
Resisténcia hilo de silicona	150
Calefactores de inmersión	150
Intercambiadores tubulares	151
Intercambiadores de placas	151
Aro inox de refrigeración	152
Camisas de frío	153
Contenedores inox refrigerados	153
Equipos de frío	154
Instalacion de equipos de frío	159
Accesorios equipos de frío	159

RESISTENCIAS ELÉCTRICAS

Resistencias eléctricas diseñadas para el calentamiento directo en contacto con el fluido: agua, vino, aceite, materiales viscosos, soluciones ácidas o alcalinas, etc.

La instalación requiere la perforación del depósito y la soldadura al mismo de un casquillo roscado donde posteriormente se roscará la resistencia.

Diferentes potencias en función del volumen del líquido a calentar y el tiempo requerido para llegar a la temperatura deseada.



FABRICACIONES A MEDIDA CONSULTE PRECIOS

RESISTENCIA ELÉCTRICA CON TERMOSTATO

- Resistencia eléctrica Inox.
- Con termostato de 0 a 120 °C incorporado.
- Tensión 220 V monofásica.
- Potencia de 2.500 W.
- Instalación a depósito a través de rosca 1 1/4"
- Longitud de 420 mm



PRECIO: 145€

RESISTENCIA ELÉCTRICA HILO DE SILICONA

- Resistencia para líquidos.
- Temperatura programable.
- Para incrementar uniformemente de forma controlada la temperatura.
- Compuesto por 6 hilos de silicona de longitud total 12 metros.
- Calentamiento directo del líquido por contacto.
- Termostato digital de temperatura.

PRECIO: 775 €

Calefactores de inmersión

- Calentadores de inmersión diseñados para el calentamiento de sin que el líquido entre en contacto directo con la resisténcia.
- Resistencia aislada y recubierta de tubería inox 316.
- Cubierta externa del cable de manguera no tóxica, adecuada para el uso en aplicaciones alimentarias.

Modelo	Longitud	Diam.	Potencia	Precio
G 45	750 mm	110 mm	4.500 kw.	776 €
G 60	900 mm	I I 0 mm	6.000 kw.	808 €
G 90	750 mm	150 mm	9.000 kw.	1.232 €



INTERCAMBIADORES TUBULARES

Intercambiadores a medida, formados por dos tubos de acero Inox, donde el intercambio térmico se produce a contracorriente entre el producto (que circula por el tubo interior) y el fluido refrigerante (que circula por el tubo exterior).

- Permiten la rápida disminución de la temperatura.
- Indicados particularmente para el tratamiento tanto de sustancias fluidas (mostos, vino etc) como de sustancias densas y viscosas.
- Todo el material utilizado en la construcción es acero inoxidable.



D:	-4	tubos
Diam	erro	THIDOS

Interior	Exterior	Longitud	n° tubos	Precio
40	60	6 mtrs.	4	3.800 €
52	76	3 mtrs.	6	5.300 €
52	76	6 mtrs.	6	5.865 €
70	101	6 mtrs.	8	8.400 €
80	114	6 mtrs	8	10,800 €

FABRICACIONES A MEDIDA

INTERCAMBIADORES SERPENTIN

Fabricación de intercambiadores tubulares circulares.

Extraíbles o instalaciones fijas.

Construcción a medida en función de diámetros, capacidades y requisitos de refrigeración.

FABRICACIONES A MEDIDA CONSULTE PRECIOS

Intercambiadores de placas Placas extraíbles

Intercambiadores de calor de placas para el intercambio de calor entre fluidos.

Compuestos por bastidor robusto formado por dos placas de acero al carbono que comprimen las placas de intercambio de calor interiores hechas de acero inoxidable.

Gracias a su diseño, permite ampliar la superficie de intercambio así como limpiar completamente las placas de forma sencilla.

Fabricación a medida en función de las temperaturas de entrada / salida y caudal de los fluidos que circularán por los dos circuitos que lo componen

N° placas	Potencia	Primario	Secundario	Peso	precio
5	2 kw	1.173	54	27 kg	390 €
11	10 kw	865	271	29 kg	495 €
21	26 kw	2.250	705	32 kg	665 €
31	40 kw	3. 4 61	1.084	35 kg	850 €
45	62 kw	5.365	1.680	40 kg	1.125€



FABRICACIONES A MEDIDA

PLACAS TERMOSOLDADAS

Es una variación del intercambiador de calor a placas con juntas desmontables. Esta, está constituido por un número de placas metálicas corrugadas termo-soldadas entre sí a una temperatura superior a 900° C.

La ventaja de este tipo de intercambiadores es que además de tener un tamaño sensiblemente inferior a los intercambiadores de juntas (lo que facilita las labores de instalación y reduce el espacio necesario) no existe ninguna posibilidad de fugas de agua a través de las placas, con lo que se reducen considerablemente los costes de mantenimiento.

INCONVENIENTES:

Reparación costosa y difícil de realizar. No se puede cambiar el número de placas según las necesidades. Vida útil mucho más corta que los intercambiadores de placas desmontables, peor higienización.



N° placas	P otencia	Primario	S ecundario	Peso	Precio
5	2 kw	1.173	54	27 kg	390 €
11	10 kw	865	271	29 kg	495 €
21	26 kw	2.250	705	32 kg	665 €

Prensadas

Placas refrigerantes modelo prensado, construidas en inox, acanaladas.

Longitud	Ancho	Precio
800 mm	370 mm	140 €
1.000 mm	370 mm	170€
1. 4 00 mm	370 mm	201€
2.000 mm	370 mm	270 €
2.500 mm	370 mm	305 €
3.000 mm	370 mm	365 €



TUBULARES ARPA

- Placas tubulares fabricadas con tubo con paredes de 1,5 mm de espesor.
- Diámetro de tubos de 23 m/m.



Ventajas respecto al modelo prensado:

- Se duplica la vida útil del producto.
- 50% más de superficie de intercambio.
- Intercambio mucho más rápido.
- Mayor diámetro de tubos, esto supone un mayor flujo interior y, por lo tanto, se evitan obturaciones.
- Posibilidad de reparación mediante soldadura.

Longitud	Ancho	Precio
750 mm	375 mm	182€
1.000 mm	375 mm	193 €
1.500 mm	375 mm	260 €
2.000 mm	375 mm	290 €
2.500 mm	375 mm	314€
3.000 mm	375 mm	345 €

Colgador de placas de frío

Gancho Inox con abrazadera en punta para posicionar correctamente las placas de refrigeración en el interior de los depósitos.

PRECIO NETO: 80€



Aro inox de refrigeración

Aros Inox de refrigeración tipo ducha. Fabricaciones a medida



ARO DE DIÁMETRO 400 MM: 80 €

Camisas de frío externas

Camisas de frío externas para acoplar a depósitos cilíndricos.

Dos medias lunas fabricadas en chapa Inox. Unión mediante bridas.

Camisaa apra diámetro exterior de depósito 1030 mm: 1.800 €.



FABRICACIONES A MEDIDA CONSULTAR OFERTAS EN OTRAS MEDIDAS



Equipos de frío

Equipos compactos para enfriar y/o calentar agua y bombearla hacia los depósitos para el control de la fermentación o estabilización.

Las unidades de control indican a través de la sonda, la temperatura que estamos controlando.

Si precisamos controlar más depósitos (aparte de los que los equipos pueden controlar de serie) basta con añadir cuadros eléctricos adicionales

Modelos	Cantidad de vino controlable en fermentación
wl	3.700 ltrs/h
w 3	9.800 ltrs/h
w 5	13.800 ltrs/h
w 9	23.000 ltrs/h
wII	30.000 ltrs/h
w 13	33.000 ltrs/h
w 16	41.000 ltrs/h
w 20	52.000 ltrs/h
w 25	64.000 ltrs/h
w 31	80.000 ltrs/h
w 39	100.000 ltrs/h
w 60	I 50.000 ltrs/h
w 80	209.000 ltrs/h
w 105	260.000 ltrs/h

Datos indicativos, válidos con vino en fermentación a 19°C.

Temperatura de agua glicolada enviada a los depósitos de 12°C.

Temperatura ambiente bodega 25°C.

En tanques con buena superfícies de intercambio disponible, sin aislamiento.

Equipos de frío compacto modelo w1

EQUIPO EXTRAÍBLE

El refrigerador W1 incluye un serpentín de intercambio directo que una vez introducido en cubas, depósitos o contenedores, controla automáticamente la temperatura gracias al termostato con correspondiente sonda.

Refrigerando con el W1 un depósito que contenga una mezcla de agua con propilenglicol, se puede utilizar dicha mezcla para hacerla circular con una bomba a través de camisas de frío con el fin de controlar la temperatura de depósitos en fermentación o estabilización.

CARACTERÍSTICAS

- Control aprox. En fermentación controlada 4.000 ltr./hora. Estabilización 1.300 ltr./hora.

- Rendimiento en Frig./h: 1.000
- Permite alcanzar -5°C.
- Potencia frigorífica: 1,4 kw.
- Absorción eléctrica: 0.45 Kw.
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 500 x 492 x 1015



PRECIO: 2.240 €

Equipos de frío SERIE w3/1 unidad de control

Refrigerador de agua glicolada con bomba de circulación, depósito de acumulación y accesorios hidráulicos.

Termostato adicional para la detección y control de la temperatura del producto.

CARACTERÍSTICAS

- Equipo de frio con bomba de recirculación.
- Depósito acumulador interior y accesorios hidráulicos.
- Potencia frigorífica: 3,5 Kw.
- Absorción eléctrica: 1,5 kw.
- Alimentación eléctrica 230 V 50 hz.
- Control aproximado.

En fermentación controlada 9.800 ltr./hora.

Estabilización: 500 - 2.000ltr./hora.



Modelo	Unidades control	Poténcia frigorífica	Poténcia calentamiento	Medidas	Peso	Precio
W 3 sin resistencia	I	I,5 kw	-	59 x 95 x 77 cm	90 kg	3.500 €
W 3 con resistencia	I	I,5 kw	2 kw	59 x 95 x 77 cm	92 kg	4.100€

ACCESORIOS

Cuadro eléctrico para el control de 2 unidades adicionales	1.359 €
Cuadro eléctrico para el control de 4 unidades adicionales	1.790 €
Electroválvulas con sistema anti-condensación 1/2"	272 €
Glicol (€ / ltr.)	4.3 €

Equipos de frio modelo w3/2 unidades de control



Modelo	Unidades control	Poténcia frigorífica	Poténcia calentamiento	Medidas	Peso	Precio		
W 3/2 sin resistencia	4	I,5 kw	-	59 x 95 x 77 cm	90 kg	4.720 €		
W 3/2 con resistencia	4	1,5 kw	2 kw	$59 \times 95 \times 77$ cm	92 kg	5.100 €		
	ACCESORIOS							
Cuadro eléctrico adicional para el control de 2 unidades						1.359 €		
Cuadro eléctrico adicional para el control de 4 unidades						1.790 €		
Electroválvulas con sistema anti-condensación 1/2"						272 €		
Glicol (€ / ltr.)					4.3 €			

EQUIPOS DE FRIO MODELO W3/4 UNIDADES DE CONTROL



Modelo	Unidades control		Poténcia calentamiento	Medidas	Peso	Precio
W 3/4 sin resistencia	4	I,5 kw	-	59 x 95 x 77 mm	90 kg	5.846 €
W 3/4 con resistencia	4	I,5 kw	2 kw	59 x 95 x 77 mm	92 kg	6.153 €

Equipos de serie modelo w5 - W9

- Equipos de frío por mezcla refrigerante (agua +propilenglicol alimentario) que una vez enfriada se hace circular a través de serpentines, placas o intercambiadores.
- Dotado de acumulador, bomba de circulación y sensor exterior para el control directo de un tanque, según modelo, puede controlar varios tanques a la vez.
- Permiten alcanzar -5°C.

Los W5 y W9 pueden montarse también con una resistencia de 3.000 W, para realizar circuitos con agua caliente y, por tanto, controlar la temperatura cuando es necesario calor.



13.800 ltrs/hora - estabilización: 1.000 - 3.000 ltrs/hora

W9 Control en fermentación:

23.000 ltrs ltrs/hora - estabilización: 1.000 - 5.000 ltrs/hora



	Unidades	Poténcia	Poténcia			
Modelo	control	frigorífica	calentamiento	M edidas	Peso	Precio
W5 sin resistencia	I	5,1/2,4 kw	-	$96 \times 79 \times 85 \text{ cm}$	139 kg	6.300 €
W5 con resistencia	I	5,1/2,4 kw	3 kw	96 x 79 x 85 cm	141 kg	7.105 €
W9 sin resistencia	I	8,5/4,1 kw	-	$96 \times 79 \times 85 \text{ cm}$	145 kg	7.025 €
W9 con resistencia	I	8,5/4,1 kw	4 kw	96 x 79 x 85 cm	147 kg	7.900 €

Cuadro eléctrico adicional para el control de 2 unidades				
Cuadro eléctrico adicional para el control de 4 unidades				
Electroválvulas con tema anti-condensación 1/2"	272 €			
Glicol (€ / ltrs.)	4.3 €			

EQUIPOS DE FRIO MODELO W5 - W9 / 4 UNIDADES DE CONTROL



Modelo	Unidades	Poténcia	Poténcia			
	control	frigorífica	calentamiento	M edidas	Peso	Precio
W5/4 sin resistencia	4	5,1/2,4 kw	-	$96 \times 79 \times 85 \text{ cm}$	139 kg	7.250 €
W5/4 con resistencia	4	5,1/2,4 kw	3 kw	96 x 79 x 85 cm	141 kg	9.231 €
W9/4 sin resistencia	4	8,5/4,1 kw	-	$96 \times 79 \times 85 \text{ cm}$	145 kg	9.400 €
W9/4 con resistencia	4	8,5/4,1 kw	4 kw	96 x 79 x 85 cm	147 kg	10.341 €

EQUIPOS DE FRÍO. MODELO W 11

El refrigerador modeloW11 controla en automático hasta 8 aplicaciones gracias al panel de control y a los componentes instalados.

La máquina incorpora todos los accesorios del circuito hidráulico, como bomba de circulación, depósito de acumulación con correspondientes dispositivos de seguridad (depósito de expansión, válvulas de seguridad, detector de nivel...). Incorpora de serie una resistencia eléctrica para la producción de agua caliente.

- Control de producto en fermentación:
 30.000 ltrs./hora
- En estabilización: 1.000 - 10.000 ltrs/hora.

- Medidas: 1100 x 930 x 840h.

	P otencia	Unidades	I	
Modelo	frigorífica	Unidades de control	Poténcia	Precio
WII	11/4,5 kw	8	4 kw	15.430 €



Grandes equipos de frío

Equipos de frío por mezcla refrigerante (agua + propilenglicol alimentario) a que una vez enfriada se hace circular a través de serpentines, placas o intercambiador.

- No incluyen acumulador, bomba de circulación ni sensor exterior.
- Construidos para controlar varios tanques a la vez.
- Precisan de un cuadro eléctrico para el control automático de las temperaturas (no incluido).
- Es necesaria la instalación de la máquina y tuberías por un profesional.
- Permiten alcanzar -5°C.

Modelo	Poder frigorífica	Capacidad refrigerante	Precio
W 13	12.600 frig/h	29.000 - 40.000 l.	11.295€
W 16	15.900 frig/h	40.000 - 52.000 l.	11.800€
W 20	19.300 frig/h	52.000 - 67.000 l.	13.295 €
W 25	24.200 frig/h	67.000 - 82.000 I.	17.295 €
W 31	30.300 frig/h	82.000 - 103.000 l.	19.110€
W 39	38.600 frig/h	103.000 - 192.000 I.	20.820 €

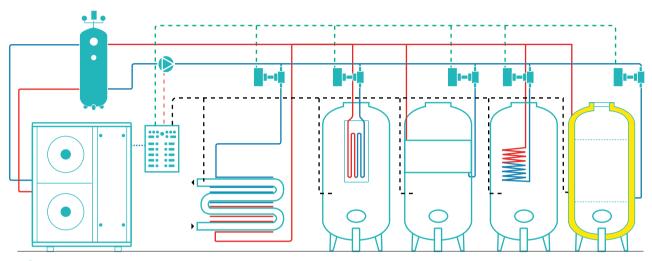




Instalación de equipos de frío

Realizamos instalciones de equipos de frío bajo demanda, nos adaptamos al producto, espacio y circumstáncia para realizar una instalación integra de frío.

Proporcionamos todo el material necesario y la mano de obra, si en necesaria, para realizar su instalación de frío.



Accesorios para equipos de frío



Cuadro suplementario para el control de varios depósitos (10 máximo).

Control 2 unidades	957 €
Control 4 unidades	1.335 €
Control 6 unidades	1.690 €
Control 8 unidades	2.340 €
Control 10 unidades	3.110€



Cuadro eléctrico personalizado para el control de todos los procesos del vino y para la gestión de los refrigeradores.

C	u,	NAME OF TAXABLE PARTY.	
п	1	gaa	ı
ш	. 1	W-1001	
ж	41	G men	
ю.	41 W.	12 mm	
ю	10 M	W.mc	ų
III be	-	W.386	ı

Control 10 unidades	4.310€
Control 12 unidades	4.678 €
Control 16 unidades	5.963 €
Control 20 unidades	6.898 €



Válvulas de bola motorizadas en versión especial para bajas temperaturas.

Modelo	Precio
Diametro I/2"	271€
Diametro 3/4"	275 €



	Bombas de distribución del agua glicolada preparadas para bajas temperaturas.
_	

glicolada preparadas bajas temperaturas.

385 €
425 €
860 €



Acumulador de agua glicolada con revestimiento para uso alimentario, aislamiento exterior.

Capacidad	Precio
200 ltrs.	804 €
300 ltrs.	985 €
500 ltrs.	1.365 €
750 ltrs.	2.015€
1.000 ltrs.	2.375 €



Refractómetro para líquido anticongelante a 3 escalas.

PRECIO NETO: 129€



- 2 Depósitos de 200 ltr.
- 1 Prensa manual 50 Kg.
- 1 Bomba de rodete 1.200 l/h.
- 1 Estrujadora Despalilladora manual de aluminio.

- 1 Caballete de aluminio.
- 1 Depósito de plástico 100 ltr.
- 1 Tapadora manual.

Manguera y racordería.



PRECIO 1.400 €



CATÁLOGO ONLINE Maquinaria vendimia www.invia1912.com

MAQUINARIA DE VENDIMIA

	PAG.
Remolques INOX	162
Tolva de recepción inox	162
Mesas de selección pvc	163
Mesas y tolvas de recepción vibratorias	163
CIntas elevadoras	163
Estrujadoras uva	164
Estrujadoras para fruta	164
Estrujadoras despalilladoras	165
Despalilladoras bomba centrifuga	166
Despalilladoras con grupo de estrujado	166
Despalilladora patas telescópicas	168
Líneas de recepción	168
Prensas manuales	169
Hidroprensas	169
Prensas de aire	170
Prensas hidráulicas	170
Prensas neumáticas	173
Bombas volumétricas pistón heliptico	176
Bombas tipo monho o rotor helicoidal	176
Cubetas de descube inox	177
Pinchos sacamuestras de uva y de mosto	
Material pp	180
Cajas vendimia apilables	181
Accesorios	181

REMOLQUES INOX

Remolque auto-descarga con sin fin impulsado por sistema hidráulico.

Modelo con elevación y desplazamiento posterior que permite descargar directamente (altura máxima de 2,15m).







Modelo	Capacidad	Longitud caja	Anchura caja	Distancia suelo	Cóclea (mm)	Salida bomba	Peso	Precio
G3 MC3	3 m ³	3.000 mm	2.000 mm	800/1.350 mm	220 diam.	100 - 120	680 kg.	9.600 €
G3 MC4,4	4,4 m ³	4.000 mm	2.000 mm	800/1.350 mm	220 diam.	100 - 120	750 kg.	10.475 €
G4 MC3	3 m ³	3.000 mm	2.000 mm	800/1.350 mm	220 diam.	240	600 kg.	7.250 €
G4 MC4,4	4,4 m ³	4.000 mm	2.000 mm	800/1.350 mm	220 - 300 diam.	240 - 400	680 kg.	8.135 €
GRE 30	3 m ³	3.000 mm	2.000 mm	1.250/2.150 mm	400 diam.		750 kg.	14.980 €
GRE 40	4,4 m ³	4.000 mm	2.000 mm	1.250/2.150 mm	400 diam.		830 kg.	15.817€

Tolva de recepción inox

Bomba eliptica con rotor de acero que asegura un tratamiento menos agresivo, (prevención de la rotura de los tallos y trituración de las pieles y las semillas).

BAJO DEMANDA

Tolva de diversos tamaños - accionamiento de velocidad variable o convertidor - Ruedas para el desplazamiento sin carga - Sonda apertura eléctrica.



Modelo	Longitud	Anchura	Distancia suelo	Longitud total	Cóclea (mm)	Potencia motor	Velocidad bomba	Salida bomba	Peso	Precio
T 6 3x2	3.000 mm	2.000 mm	800/1.350 mm	3.535 mm	300 - 400 diam.	4-5,5 - 7,5 kw.	47 - 58 r.p.m.	100-120 mm	650 kg.	14.320 €
T 6 4x2	4.000 mm	2.000 mm	800/1.350 mm	4.535 mm	300 - 400 diam.	4-5,5 - 7,5 kw.	47 - 58 r.p.m.	100-120 mm	780 kg.	16.940 €

MESAS DE SELECCIÓN BANDA PVC

Construida en acero Inox AISI 304 con moto-reductor 380 V. de 0,75 kW y variador de velocidad mecánico, banda en PVC para uso alimentario, equipada con ruedas (2 fijas y 2 giratorias con freno).



	Ancho	Banda		
Modelo	total	pvc	Longitud	Precio
v2.500/6	600	400	2.500 mm	7.125€
v3.000/6	600	400	3.000 mm	7.505 €
v3.500/6	600	400	3.500 mm	7.885 €
v4.000/6	600	400	4.000 mm	8.180 €
v2.500/8	800	600	2.500 mm	7.657 €
v3.000/8	800	600	3.000 mm	7.960 €
v3.500/8	800	600	3.500 mm	8.340 €
v4.000/8	800	600	4.000 mm	8.720 €
v2.500/10	1.000	800	2.500 mm	9.585 €
v3.500/10	1.000	800	3.500 mm	10.665 €
v4.000/10	1.000	800	4.000 mm	11.880€

MESAS Y TOLVAS DE SELECCIÓN INOX VIBRANTES

Construida en acero inox 304, montada sobre ruedas, con patas ajustables. Incorpora variador electrónico.

Montadas sobre 4 ruedas, 2 fijas y dos giratorias con freno.

Bajo pedido, añadimos guía para la separación durante la selección del producto.

Equipadas con dos vibradores de 0,3KW cada uno, con una fuerza centrífuga 700 kg cada uno, capaz de avanzar el producto a velocidad controlada mediante inversor electrónico.

Con cuadro eléctrico de paro / marcha.



Modelo	Motor	Ancho	Longitud	Precio
INVIA	0,66 kw	880 mm	2.900 mm	5.500 €



				Precio
Modelo	Cantidad	P otencia	Precio	alta tolva
V 125	1.250 kg	0,60 kw	5.500 €	900 €
V 250	2.809 kg	0,60 kw	6.800 €	900 €
V 500	5.000 kg	0,60 kw	7.300 €	900 €

Cinta elevadora

Cinta elevadora de acero inoxidable con ruedas, regulación de altura por medio de pistón hidráulico de accionamiento manual, variador de velocidad.

Tolva de recepción de 500 kg Potencia de 0,75 Kw - 380 v.

Modelo	Longitud	Altura 35°	Altura 40°	Altura 45°	Altura 50°
N 25	2.500 mm	1.380 mm	1.520 mm	1.660 mm	1.790 mm
N 30	3.000 mm	1.660 mm	1.840 mm	2.015 mm	2.170 mm
N 35 3.500 mm		1.950 mm	2.170 mm	2.370 mm	2.550 mm
N 40	4.000 mm	2.230 mm	2.490 mm	2.720 mm	2.940 mm



ESTRUJADORAS UVA

MANUAL LACADA



- Estrujadora accionamiento manual mediante volante manivela.
- Construcción de tolva en LACADA
- Producción aprox. 500 700 kg / h.
- Tolva longitud 600 mm.
- Diámetro de rodillos 280 mm.

PRECIO: 109€

MANUAL INOX



- Estrujadora accionamiento manual mediante volante manivela.
- Construcción de tolva en INOX
- Producción aprox. 500 700 kg / h.
- Tolva longitud 600 mm.
- Diámetro de rodillos 280 mm.

PRECIO: 191€

MOTOR INOX



- Estrujadora accionamiento a motor eléctrico.
- Tolva en inox.
- Producción aprox. 800 kg / h.
- Potencia de motor 1 hp.

PRECIO: 315€

ESTRUJADORAS PARA FRUTA MANUAL LACADA



- Tolva lacada, medidas 950 x 600mm, rodillos de diámetro 280mm.
- Cuchillas en Inox.
- Producción 400 kg/h.
- Peso: 26 kg

PRECIO: 240€

MOTOR INOX

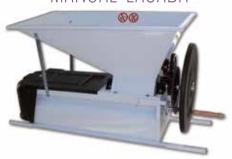


- Tolva Inox, medidas 950x600mm, rodillos de diámetro 280mm
- Cuchillas en Inox.
- Potencia motor 1 hp, 220 V
- Producción 1000kg/h.
- Peso: 35kg

PRECIO: 360€

ESTRUJADORAS - DEPALILLADORAS

MANUAL LACADA



- Estrujadora y despalilladora (primero estruja y después despalilla).
- Acero lacado, accionamiento manual con volante.
- Rodillos de Aluminio 220 mm, Tambor de despalillado Inox.
- TOLVA de 900 x 500.
- Producción 700 kg/h

PRECIO: 212€

MANUAL INOX



- Estrujadora y despalilladora (primero estruja y después despalilla). Acero INOX, accionamiento manual con volante.
- Rodillos de Aluminio 220 mm, Tambor de despalillado Inox.
- TOLVA de 900 x 500.
- Producción 700 kg/h

PRECIO: 362€

MANUAL LACADA



- Tolva de 900 x 500 mm.
- Tambor de despalillado INOX.
- Corriente 220 v / 1 hp.
- Producción 1500 kg
- 600 R.P.M.
- Peso: 54 kg

PRECIO: 324€

MOTOR SEMI-INOX



- Tolva de 900 x 500 mm.
- Tambor de despalillado INOX.
- Corriente 220 v / 1 hp.
- Producción 1500 kg
- 600 R.P.M.
- Peso: 54 kg

PRECIO: 421€

MOTOR INOX



- Tolva de 900 x 500 mm.
- Tambor de despalillado INOX.
- Corriente 220 v / 1 hp.
- Producción 1500 kg
- 600 R.P.M.
- Peso: 54 kg

PRECIO: 532 €

ACCESORIOS

CABALLETES

Caballetes para acoplar en parte inferior de las estrujadoras - despalilladoras.

Permite guiar la salida de la pasta a través de una tolva hacia un barreño inferior.

> CABALLETE LACADO: 82€ CABALLETE INOX: 125€



MOTORES



Posibilidad de adaptar motor a estrujadora - despalilladora.

Despalilladoras con bomba centrífuga

LACADAS 2.000 - 3.000 KG/H

Despalilladora lacada modelo BETA equipada con una bomba centrífuga para la transferencia de la pasta hacia el interior del depósito de fermentación.

Máxima altura de impulsión de 3 mtrs.

Construcción en aluminio con tambor de despalillado interior en Inox.

Modelo	Producción	Motor	R.P.M.	Dimensiones	Peso	Precio
2.000 AL	2.000 kg.	220 v/2hp	500	870x500x850 mm	75 kg	633 €
3.000 AL	3.000 kg.	220 v/2,5 hp	500	1.040x550x900 mm	95 kg	695 €

INOX 2.000-3.000-5.000 KG/H

Despalilladora INOX modelo BETA equipada con una bomba centrífuga para la transferencia de la pasta hacia el interior del depósito de fermentación.

Máxima altura de impulsión de 3 mts. Construcción en inox con tambor de despalillado interior en Inox.



Modelo	Producción	Motor	R.P.M.	Dimensiones	Peso	Precio
2.000 L	2.000 kg.	220 v/2hp	550	870x500x850 mm	75 kg	1.145 €
3.000 L	3.000 kg.	220 v/2,5 hp	550	1.040x550x900 mm	95 kg	1.200 €
5.000 L	4.500 kg.	220 v/3 hp	550	1.450x750x1.060 mm	140 kg	2.315€

Despalilladoras - estrujadoras a motor

Construida en acero inoxidable, sin bomba de evacuado (combinar con bomba B50 / B60).

Tambor de despalillado Inox de diámetro 300 mm.

Equipo de estrujado formado por dos rodillos de goma con perfil redondeado, ajustables y extraí-

Eje de despalillado Inox, paletas con puntas cubiertas de goma.

Potencia de motor de 3 Kw con paro de emergencia. Medidas: 1600 x 800 x 1210 mm. Peso 160 Kg.

Producción: 4.000-6.000 kg Variador de velocidad

	cional).			W.			
• •	Producción	Motor	R.P.M.	Dimensiones	Variador de velocidad	Peso	Precio
50 AR	2.000 kg.	220 v/2 hp	400 - 600	1.500x800x1.210 mm	no	135 kg	2.780 €
50 AR	3.000 kg.	220 v/2,5 hp	400 - 600	1.040x800x1.210 mm	si	135 kg	3.740 €
60 AR	4.000 kg.	220 v/3 hp	400 - 600	1.600x800x1.380 mm	si	160 kg	5.315€



Despalilladoras - estrujadoras modelo m

Despalilladora fabricada en acero inoxidable.

Sin bomba inferior.

Con grupo estrujador Eje de despalillado con paletas con puntas de goma alimentaria. Variador de velocidad de despalillado.

Tambor de despalillado giratorio en Inox.

OPCIONAL Tolva para la recogida de la uva despalillada y estrujada.





V elocidad						
Modelo	Producción	P otencia	batidor	Dimensiones	Precio	
M 30	3-5 Tn/h	2 hp	250-500 r.p.m.	300×1.000	6.800 €	
M 40	4-8Tn/h	2,5 hp	250-500 r.p.m.	400×1.000	6.810€	
M 50	8-12Tn/h	3 hp	250-500 r.p.m.	400×1.000	7.875 €	
M 60	12-18Tn/h	3+1,5 hp	250-500 r.p.m.	500×1.000	10.100€	

DESPALILLADORAS - ESTRUJADORAS MODELO P

Despalilladora construida completamente en acero INOX Sin bomba.

Con sistema de regulación activa del tambor (aumenta o disminuye la distancia del batidor del recipiente).

Todos los modelos poseen moto variador.

Los batidores tienen paletas fijas revestidas en goma en los modelos 50 – 70 - 100, mientras que en los modelos 150 - 200 las paletas de goma son regulables.

Rodillos inferiores extraíbles.

OPCIONAL

Se puede optar por montar las paletas regulables en todos los modelos (50-70-100).

Las perforaciones del tambor pueden tener un diámetro específico.

	Modelo	Producción	Potencia	batidor	Dimensiones	Precio
	P 50	4-5 Tn/h	I,8 hp	300-500 r.p.m.	300×1.000	6.750 €
	P 70	5-7Tn/h	2,2 hp	300-500 r.p.m.	380×1.000	7.600 €
	P 100	8-10Tn/h	2,2 hp	300-500 r.p.m.	380×1.000	8.575 €
	P 150	12-15Tn/h	2,2 hp	300-550 r.p.m.	500×1.200	12.100€
	P 200	17-20Tn/h	3 hp	300-550 r.p.m.	500×1.200	11.595 €
	P 250	22-25 Tn/h	3 hp	300-550 r.p.m.	500×1.200	19.550€





Despalilladora - estrujadora modelo D despalilladora

- Despalilladora de acero Inox elevada para incorporar a la línea de selección.
- Tolva inclinada.
- Tambor de despalillado de PVC posibilidad de construir el tambor de despalillado con perforaciones de diámetro 19, 22 ó 24 mm (dependiendo de la uva a procesar)
- Eje batidor Inox con paletas de goma.
- Patas telescópicas montadas sobre ruedas.
- Variador de frecuencia.

GRUPO ESTRUJADO EXTRAÍBLE

- Grupo estrujador con rodillos de goma alimentaria.
- Distancia entre rodillos regulable.
- Fácil extracción.



		Precio	Precio	
Modelo	Producción	despalilladora	estrujador	Precio
D 60	3-6Tn/h	6.175 €	1.520 €	7.695 €
D 90	4-9Tn/h	7.840 €	1.853 €	9.693 €
D 100	4-11Tn/h	9.115€	2.197 €	11.312€
D 150	8-11Tn/h	10.060 €	2.330 €	12.390 €
D 250	8-15Tn/h	14.900 €	2.735 €	17.635 €

LÍNEAS DE RECEPCIÓN

Despalillado de uva con máquinas de alta gama.

Separación de los granos mediante mesas de selección vibratorias con una o dos personas por lado.

Rodillos de goma de distancia regulable.

Recepción de las uvas con bombas de alta calidad para su transporte a prensas o depósitos.



PRENSAS PRENSAS MANUALES



		MADERA		
Modelo	Diam. jaula	Altura jaula	Capacidad	Precio
15	150 mm	250 mm	5 kg	120€
20	200 mm	300 mm	10 kg	155 €
25	250 mm	350 mm	20 kg	170€
30	300 mm	400 mm	30 kg	244 €
35	350 mm	500 mm	50 kg	378 €
40	400 mm	550 mm	70 kg	325 €
45	600 mm	600 mm	100 kg	410€
50	650 mm	650 mm	125 kg	478 €
55	700 mm	700 mm	165 kg	515€
60	750 mm	750 mm	210 kg	686 €
		INOX		
30	300 mm	400 mm	30 kg	595 €
40	400 mm	550 mm	70 kg	890 €
50	500 mm	650 mm	125 kg	1.025 €

MADEDA

HIDROPRENSAS SERIE N

Para el prensado de uvas, manzanas y frutas en general.

La prensa utiliza la presión del agua que se introduce en la membrana interior de caucho natural, la jaula es de acero inoxidable.

La membrana se hincha y exprime la fruta contra las paredes de la jaula (para el prensado de manzanas se han de triturar previamente).

El ajuste de presión está protegido por una válvula de seguridad tarada a 3 bar.

	Diam.	Altura		Presión		
Modelo	externo jaula	jaula	Capacidad	max.	Peso	Precio
N 40	350 mm	475 mm	40 I.	3 bar	36 kg	745 €
N 80	438 mm	600 mm	80 I.	3 bar	39,5 kg	1.045 €

HIDROPRENSAS SERIE Z

Simple y rápida, no se necesita ningún esfuerzo físico.

Fácil de limpiar.

Alto rendimiento de extracción de mosto.

Completamente construida con acero inoxidable.

	Diam.	Altura		_	Presión		5
Modelo	externo jaula	jaula	Medidas (mm)	Capacidad	max.	Peso	Precio
35	338 mm	445 mm	440 × 440 × 950	35 I.	3 bar.	30 kg	907 €
100	440 mm	730 mm	$790 \times 730 \times 1.210$	100 l.	3 bar.	55 kg	1.840 €
160	535 mm	850 mm	$950 \times 850 \times 1.255$	160 l.	3 bar.	94 kg	2.100 €
250	610 mm	905 mm	980 x 880 x 1.465	250 I.	3 bar.	135 kg	3.050 €



Prensas de aire

Para el prensado de uvas, manzanas y frutas en general La prensa utiliza aire a presión que se introduce en la membrana interior de caucho natural.

La membrana se hincha y exprime la fruta contra las paredes de la jaula (para el prensado de manzanas se han de triturar previamente).

El ajuste de presión está protegido por una válvula de seguridad tarada a 3 bar.

	Diam.	Altura		Presión		
Modelo	externo jaula	jaula	Capacidad	max.	Peso	Precio
A 20	270 mm	385 mm	20 I.	3 bar	20 kg	660 €
A 40	350 mm	475 mm	40 I.	3 bar	26 kg	810€

Prensas hidráulicasPrensa hidráulica manual

- Prensa hidráulica manual.
- Cuba de recolección en acero al carbono.
- Jaula de madera.
- Funcionamiento hidráulico con aceite en dotación.
- Manómetro para la regulación de la presión
- Montada sobre ruedas con tirador.
- -Ajuste manual y re-apretado a través del sistema hidráulico.

	Diametro	Altura		
Modelo	jaula	jaula	Capacidad	Precio
60	600 mm	750 mm	210 kg	1.250 €
70	700 mm	850 mm	315 kg	1.500 €
80	800 mm	950 mm	475 kg	1.940 €

Prensa hidráulica a motor

- Prensa hidráulica a motor.
- Cuba de recolección en acero al carbono.
- Jaula de madera.
- Funcionamiento hidráulico con aceite en dotación.
- Manómetro para la regulación de la presión.
- Montada sobre ruedas con tirador.
- -Ajuste manual y reapriete a través del sistema hidráulico.

Modelo	Diametro jaula	Altura jaula	Capacidad	Precio
60	600 mm	750 mm	210 kg	2.800 €
70	700 mm	850 mm	315 kg	3.100 €
80	800 mm	950 mm	475 kg	3.250 €







Prensa hidráulica a motor reforzada base giratoria

- Prensas hidráulicas reforzadas con BASE INOX 304 GIRATORIA
- Estructura portante de acero barnizado de alta resistencia mecánica.
- Pistón de doble efecto de acero cromado.
- Plato de presión de acero barnizado.
- Bandeja de recogida del mosto de acero inox.
- Manómetro de control con presión ajustable desde 50 hasta 350 ares.
- Leva de mando de tres posiciones para el movimiento



Diam.			Diám.		
Modelo	externo jaula	Capacidad	pistón	Dimensiones	Precio
VAS 50	500x650 mm	125 Kg	70 mm	1.850x1.000x1.100 mm	4.695 €
VAS 60	600x750 mm	210 kg	90 mm	2.050x1.250x1.250 mm	5.450 €

Prensa hidráulica a motor reforzada carro extraíble

Prensa hidráulica reforzada, funcionamiento a motor eléctrico. De aplicación en la extracción de mostos de uvas rojas fermentadas y vinos delicados de uvas blancas.

Se recomienda usar capachos para drenar los mostos y prevenir salpicaduras.

- Estructura portante de acero barnizado de alta resistencia mecánica.
- Pistón de doble efecto.
- Plato de presión con opción revestimiento en Inox.
- Jaula de madera ó Inox.
- Carro con bandeja de recogida.
- Manómetro de control con presión ajustable desde 50 a 350 bar.
- Regulador de presión.
- Leva de mano de tres posiciones para el movimiento.



	Diam.		Diám.		Jaula	Jaula	
Modelo	externo jaula	Capacidad	pistón	Precio	madera	inox	Carro
C 60	600x750 mm	215 Kg	90 mm	3.950 €	420 €	1.430 €	700 €
C 70	700x800 mm	330 kg	I I 0 mm	4.910€	570 €	2.004 €	988 €
C 80	800×900 mm	480 kg	130 mm	5.416€	922 €	2.410€	1.316€

Prensas hidráulicas verticales mut

Diseñadas para mejorar la calidad del prensado tanto de uvas blancas delicadas como uvas tintas, reduciendo el tiempo de cada ciclo.

Sistema tradicional y sencillo de usar, seleccionando el programa deseado la prensa actúa de forma automática.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura y columnas superiores de acero de alta resistencia.
- Levantamiento de la jaula con pistón hidráulico.
- Unidad con dos velocidades y ajuste rápido.
- Programación del panel de control (6 programas distintos).
- Bandeja de recolección paletizada en acero inoxidable.
- Pistón ajustado en acero cromado.
- Sistema de protección anti-salpicaduras de policarbonato transparente.

CONSULTAR PRECIOS

Prensas hidráulicas verticales fl

Prensa hidráulica vertical con marco reforzado, jaulas con base paletizable o sobre palet.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura de acero barnizado a alta resistencia mecánica.
- Pistón de doble efecto de acero cromado.
- Plato de presión completamente revestido en acero inoxidable.

- Centralita hidráulica a dos velocidades.
- Motor Hp 2 v. 380.
- Manómetro registrable de 50 a 350 Bar (300 para el modelo 95FL)
- Bandeja paletizable o carro con bandeja inoxidables extraíble.
- Jaula Inox aisi304.
- Bajo pedido: PLC para el control automático de los tiempos y ciclos de prensado.



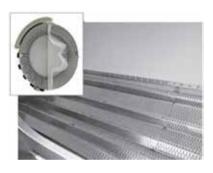
	Diam.	Diám.	Precio	Precio	Bandeja	Jaula
Modelo	jaula	pistón	(prensa+jaula+bandeja)	(prensa+jaula+carro)	paletizable	inox
80 FL	800x900 mm	90 mm	11.370 €	11.575 €	1.115€	2.410€
95 FL	950×1.000 mm	II0 mm	21.700 €	21.770 €	2.735 €	3.544 €
130 FL	1.300x1.100 mm	130 mm	28.800 €	28.870 €	3.645 €	4.688 €

Prensas neumáticas Sistemas de prensado

TAMBOR ABIERTO



TAMBOR CERRADO



La mitad del tambor está perforado, la otra mitad está cubierta con una membrana impermeable.

Con la asistencia del compresor se infla la membrana hasta que comprime las uvas contra las paredes del tambor.

El mosto fluye a través de la mitad perforada del tambor hacia la bandeja de recogida.

Una mitad del tambor está cubierta con una membrana impermeable mientras que en la otra mitad se encuentran los canales de drenaje.

Con la asistencia del compresor se infla la membrana hasta que comprime las uvas contra las paredes del tambor.



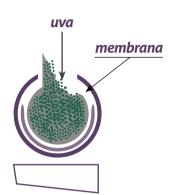
El suave prensado reduce lesiones en las uvas asegurando.

La ventaja del sistema de tambor cerrado es que se disminuye la posibilidad de oxidación del mosto.

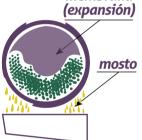
Las prensas equipadas con puerta hermética permiten la maceración de la uva dentro del tambor.



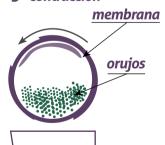
1 - llenado



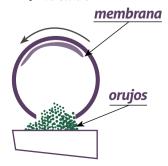
2 - prensado membrana



3 - contracción



4 - vaciado



Prensas neumática manual

Prensa neumática manual pensada para el conseguir prensados de forma sencilla, eficaz y económica.

Dotada de una membrana central elástica, inflada con aire, comprime la uva contra las paredes del tanque cilíndrico. Todas las fases de trabajo que comprenden la carga de la uva, el prensado, la recogida del mosto y la descarga de los orujos, son ejecutadas por el operador.

El equipo necesita la asistencia de compresor de aire (No incluido).

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Giro del tambor de accionamiento manual.
- Fabricación en acero inoxidables Aisi 304, montada sobre ruedas.
- Tanque de acero inoxidable AISI 304, capacidad 6 Hl.
- Membrana central elástica de goma natural atóxica, presiones de trabajo hasta 1bar.
- Entrada para carga y descarga de apertura manual posicionada en el centro del tambor.
- Bandeja recoge mosto de acero inoxidable Aisi 304.
- Conexión rápida de aire comprimido.
- Manómetro para controlar presiones de trabajo.

- Válvulas control presión y depresión de la membrana.
- Válvula de seguridad tarada a 1,5 bar.
- Carga uva entera 400 Kg.
- Carga uva estrujada 1200 Kg.
- Carga uva fermentada 1500 Kg.
- Dimensiones 1700x850x h 1200 mm.
- Peso 220 Kg.



PRECIO PRENSA 6.080€

PRECIO COMPRESOR 826 € (compresor "oil free" bicilindrico 24-50 lt. 6-8 bares)

Prensas neumáticas

Prensas neumáticas para la producción de vinos.

Caracterizadas por un prensado suave y regulable gracias a la membrana de aire que incorpora garantizando la obtención de un mosto de elevada calidad.





El automatismo AE permite operar de modo manual ó automático. El modo automático consta de cinco programas de prensado estándar, tres programas secuenciales y uno de prensado de uva congelada Se pueden seleccionar parámetros del prensado durante el proceso.

Opción de carga axial a través de la bomba de vendimia, carga superior a través de doble puerta. Prensado a tanque cerrado.



Tapas para abertura (PST 5 - 16) y puerta hermética (PST 21 - 55) en conjunto con las tapas para los canales permiten la maceración de la pasta y el mezclado mediante la rotación del tambor.



Sensor de presión, con una señal sonora que alerta al operario de un exceso en el llenado de tambor. Con válvula de bola.





La conexión para llenado central viene montada de serie en todas las prensas (excepto modelos PSP/PST 5 y 8). El paso de dicha conexión es DN100, en la parte externa permite el montaje de válvulas DN65, DN80 o DN100.



Cuba de recogida equipada con ruedas. En las prensas PST 21 a 55 se puede suministrar la cuba montada sobre railes (bajo demanda)

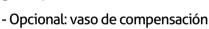
Modelo	Volumen tambor	Uva entera	Uva estrujada	Uva fermentada
5	500 mm	250 - 400 kg	700 - 1.000 kg	1.500 - 2.500 kg
8	800 mm	400 - 650 kg	1.100 - 1.500 kg	1.500 - 2.500 kg
10	1.000 mm	500 - 800 kg	1.400 - 1.800 kg	1.800 - 3.100 kg
12	1.200 mm	600 - 950 kg	1.650 - 2.260 kg	2.250 - 3.750 kg
16	1.600 mm	800 - 1.200 kg	2.400 - 4.000 kg	3.500 - 5.000 kg
21	2.100 mm	1.100 - 1.700 kg	3.300 - 5.300 kg	4.800 - 7.300 kg
29	2.900 mm	1.500 - 2.300 kg	4.500 - 7.300 kg	6.700 - 10.000 kg
42	4.200 mm	2.100 - 3.200 kg	6.500 - 11.000 kg	9.700 - 15.000 kg

DISPONIBLES PRENSAS DE MAYOR CAPACIDAD

Bombas volumétricas a pistón elíptico

Bomba de vendimia volumétrica a pistón elíptico para uva entera, estrujada, con o sin escobajo, despalillada y pasta fermentada.

- Motor a 70 r.p.m.
- Montada sobre chasis INOX con ruedas
- Se caracteriza por proporcionar un trato suave al producto.
- Presión de funcionamiento de hasta 8 mts.
- Carro de acero inoxidable para facilitar el desplazamiento.
- Dispositivo de apoyo en el suelo sobre pie antivibración.
- Altura de la tolva ajustable para facilitar la carga del producto.



•	opcionat vaso de compensación			Altura	Diametro			Vaso de
	Modelo	Caudal	Motor	descarga	boca	Dimensiones	Precio	compensacion
	V 15	5 - 10 Tn/h	5,5 hp	35/6 m	100 mm	$1.300 \times 700 \times 700$	4.905 €	610€
	V 18	7 - 15Tn/h	7,5 hp	40/6 m	120 mm	$1.300 \times 700 \times 700$	5.652 €	710€
	V 20	12 - 13 Tn/h	7,5 hp	60/8 m	120 mm	$1.600 \times 750 \times 750$	7.065 €	710€

Bombas tipo mono o rotor helicoidal

Bomba con rotor helicoidal para uva entera, estrujada (con o sin escobajo) despalillada y pasta fermentada.

- Montada sobre chasis con ruedas.
- Asegura una elevada presión de funcionamiento.
- Rotor de acero.
- Estator formado por una cavidad de acero con caucho vulcanizado en su interior resistente al rozamiento.
- Tolva de recepción con sinfín Inox y rejilla de protección.
- Opcional: vaso de compensación.

			Altura	Diametro		
Modelo	Caudal	Motor	descarga	boca	RPM	Precio
T 60	5 Tn/h	5,5 hp	60 m	80 mm	140 rpm	6.120 €
T 80	8 Tn/h	5,5 hp	60 m	80 mm	140 rpm	7.240 €
T 120	I5Tn/h	7,5 hp	60 m	120 mm	140 rpm	8.250 €



consultar pagina 88



CUBETAS DE DESCUBE INOX

Cubetas de descube de acero INOX, con ruedas y tirador incorporados. Facilitan la recogida de líquidos después de vinificar, prensar, despalillar o estrujar y no se desea utilizar una bomba de vendimia con tolva.

Modelo estandard

Cubeta con reja en Inox para retener el hollejo.

De serie con perforaciones de 5 mm de diámetro bajo demanda perforaciones mas pequeñas.

POSIBILIDAD de montar la cubeta con soporte para trasladar con carretilla elevadora.

Con salida según indicaciones en lateral de cubeta. Tirador Inox.

Medidas



PRECIO SIN REJILLA: 502 € PRECIO CON REJILLA: 690 €

PINCHOS SACAMUESTRAS DE UVA Y DE MOSTO

Útil en Inox, para recoger muestras de uva de manera sencilla.

Dos modelos en función de tamaño.

PRECIO ESTANDARD: 89 € PRECIO GRANDE: 110 €

Útil en inox, para recoger muestras de mosto.

Modelo básico de 1,5 mts. Posibilidad de montar con diferentes medidas incluso



Es posible acoplar bomba sumergible para el desalojo del líquido a medida que se va llenando.

Muy útil también para la recogida del hollejo una vez acabada la vinificación.

Modelo extra

Cubeta de descube de gran capacidad.

Rejilla perforada de 5 mm de diámetro, entrada del líquido con codo a 45º para evitar salpicaduras.

Dispone de ruedas para su fácil desplazamiento.

Roscas de entrada y salida a petición del cliente.

Disponible en Inox mate o pulido.

Medidas 845x600x380mm



ASPIRADORES

Útil en inox para recoger muestras de uva de manera sencilla.

Dos modelos en función del tamaño.

PRECIO: 125€





PRECIO:

237€

Material vendimia PP



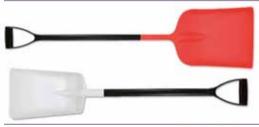
MEZCLADOR POLIPROPILENO

	Medidas		Rango	
Modelo	(mm)	Peso	temperatura	Precio
con agujeros	125×290×1.190	1,44 kg	-30° a 80°	32,25 €
liso	125×290×1.190	1,47 kg	-30 a 80°	28 €



PALAS UNA PIEZA

Modelo	Medidas (mm)	Peso	Rango temperatura	Precio
estrecha	279×362×1.107		-30° a 80°	36 €
ancha	347×410×1.110	1,88 kg	-30 a 80°	36 €



PALAS DOS PIEZAS

	Medidas			
Modelo	(mm)	Peso	temperatura	Precio
estrecha	279x362x1.107	1,37 kg	-30° a 80°	31,50€
ancha	347×410×1.110	1,51 kg	-30 a 80°	32,20 €



HORQUILLA / RASTRILLO

Medidas		Rango		
Modelo	(mm)	Peso	temperatura	Precio
horquilla	270×130×1.020	1,26 kg	-30° a 80°	28€
rastrillo	210×260×1.770	0,86 kg	-30 a 80°	31€



Marco de polipropileno, goma reemplazable. Para la eliminación de líquidos y sustancias de las superficies del suelo.

GOMA DE LIMPIEZA

Medidas (mm)	Rango Peso temperatura Precio			
500	Peso 0,28 kg	-60° a 140°	15 €	
	0,28 kg	00 00 10	16€	
1. 4 00	0,33 kg	-60 a 140°	16€	



CEPILLO DE LIMPIEZA

Medidas		Rango			
	(mm)	Peso	temperatura	Precio	
	60 x 370 mm	0,49 kg	- 60° a 80°	19,10€	
	1.400 mm	0,33 kg	- 60 a 80°	16€	



RASCADOR INOX

Medidas		Rango Peso temperatura Precio			
	(mm)	Peso	temperatura	Precio	
	$250 \times 1 \times 1.382$	0,65 kg	- 30° a 80°	47 €	

Cajas de vendimia apilables

Caja de vendimia apilable con soportes para no aplastar la uva.

Permite reducir el espacio de almacenaje.

Capacidad de 40 ltrs.

Robusta y reutilizable.

AGUJEREADA EN BASE Y LATERALES: 5,05 €

AGUJEREADA EN LATERALES Y BASE CERRADA: 5,15 €

BASE Y LATERALES CERRADOS: 5,15 €







ACCESORIOS



PRECIO: 18,30€



MEDIANO: 14,50 € GRANDE: 18,30 €



PRECIO: 17,10€



12 ltrs.: 4,95 € 17 ltrs.: 5,60 € 25 ltrs.: 6,70 €



1 ltr.: 2,45 € 3 ltrs.: 4,10 € 5 ltrs.: 4,80 €



diam. 250 mm.: 2,90 € diam. 320 mm.: 3,80 € diam. 380 mm.: 5,70 € diam. 450 mm.: 6,15 €



PRECIO: 14,40€



SISTEMAS DE EMBQTELLADO

AND THE REAL PROPERTY.		
		PAG.
100	Llenadoras por gravedad	182
	Llenadoras por gravedad básicas	182
	Llenadoras inox semiautomáticas	182
1	Llenadoras rotativas	183
	Centro combinado llenado	
Contract of	y taponado	183
AND THE	Llenadoras de vacío	184
THE PARTY NAMED IN	Monoblocks	186
	Dosificadora modelo via	186
	Llenadora dosificadora volumetrica	187
	Dosificadora volumetrica vertical	187
	Dosificadora volumetrica ov	187
	Bag in box manuales	188
	Bag in box semiatomaticas	188
	Dispensador modelo l1	190
	Botellas y garrafas	191
-		

LLENADORAS POR GRAVEDAD LLENADORAS BÁSICAS

PLÁSTICO

Llenadoras sencillas de dos y tres caños, llenado por gravedad.

Con pequeño depósito superior plástico y sistema de boya que regula el suministro de líquido a la máquina.



2 BRAZOS: 26,46 € 3 BRAZOS: 29,18 €

LLENADORAS INOX SEMIAUTOMÁTICAS

Llenadoras semiautomáticas, construidas totalmente en inox, para llenado por gravedad, con posibilidad de incorporación de bomba y/o sonda y/o filtro.

Con boquillas articuladas para favorecer la introducción y extracción de las botellas.

- Versión sobremesa
- Versión alta, montada sobre estructura dotada de ruedas para facilitar la movilidad del equipo.

Sistema de caño anti-goteo.

INOX

Llenadoras sencillas en Inox, para el llenado por gravedad.

Con pequeño depósito superior sistema de boya que regula el suministro de líquido a la máquina.



3 BRAZOS: 111 € 4 BRAZOS: 126 € 5 BRAZOS: 158 €



VERSIÓN SOBREMESA

Modelo	Capacidad recipiente	N° caños	Diam. caños	Producción aprox.	Llenado gravedad	Llenado bomba y sonda
2	0,5 - 2 ltrs.	2	I4 mm	240 ltrs/h	860 €	1.450 €
4	0,5 - 2 ltrs.	4	I4 mm	480 ltrs/h	910€	1.500 €
6	0,5 - 2 ltrs.	6	I4 mm	720 ltrs/h	1.355 €	1.945 €

VERSIÓN ALTA PARA BOTELLAS

Modelo	Capacidad recipiente	Nº caños	Diam. caños	Producción aproximada
2	0,5 - 2 ltrs.	2	I4 mm	240 ltrs/h
4	0,5 - 2 ltrs.	4	I4 mm	480 ltrs/h
6	0,5 - 2 ltrs.	6	I4 mm	720 ltrs/h

Modelo	Llenado gravedad	Llenado bomba y sonda	Llenado bomba y filtro
2	945 €	1.570 €	1.970 €
4	975 €	1.700 €	2.350 €
6	1.110€	2.200 €	2.890 €

VERSIÓN ALTA PARA GARRAFAS

Modelo	Capacidad recipiente	N° caños	Diam. caños	Producción aproximada
3G alta	0,5 - 5 ltrs.	2	18 mm	400 ltrs/h
4G alta	0,5 - 5 ltrs.	3	I8 mm	600 ltrs/h
6G alta	0,5 - 5 ltrs.	6	18 mm	800 ltrs/h

	Llenado	Llenado	
Modelo	gravedad	bomba y sonda	Llenado bomba y filtro 20×20
3G alta	1.650€	2.400 €	-
4G alta	1.775 €	2.310€	2.810 €
6G alta	2.050 €	2.995 €	3.350 €

LLENADORAS ROTATIVAS

Llenadora Inox rotativa compuesta por 12 caños articulados para ayudar a la fácil inserción y extracción de las botellas.

Ajuste de altura adecuada a través de volante en el eje central de la máquina.

Cubeta Inox superior de suministros.

Con variador de velocidad para el ajuste de la velocidad de rotación y medidor de nivel eléctrico.

Modelo B12/B incorpora bomba.

	N°		Producción		Capacidad	
Modelo	caños	caños	aprox.	Dimensiones	llenado	Precio
B 12	12	I4 mm	1.000 ltrs/h	$90 \times 90 \times 180$ cmtrs.	0,5 a 5 ltrs.	8.050 €
B 12/B	12	I4 mm	1.000 ltrs/h	90 x 90 x 180 cmtrs.	0,5 a 5 ltrs.	8.675 €
Opcional	kit de llenado para garrafas y pet			385 €		

CENTRO COMBINADO LLENADO Y TAPONADO

Mesa Inox doble bandeja (largo, ancho, alto) $3000 \times 1250 \times 800 \text{ mm}$, montada sobre ruedas con llenadora 4 años con bomba y sonda de máximo - mínimo + tapadora corchos de accionamiento neumático con dispensador automático de tapones.

Llenado de botellas de 0,5 a 2l.

Rendimiento aproximado 480 l/h.

PRECIO: 5.300 €

CONSULTAR DIFERENTES
PRECIOS Y COMBINACIONES



LLENADO POR VACÍO LLENADORA MODELO MINI

Llenadora profesional de pequeñas dimensiónes, semiautomática, de 1 brazo.

Funcionamiento por depresión, (el depósito pulmón puede estar hasta 4 mts. debajo de la máquina).

Para botellas de vidrio.

Con pequeño motor incorporado para la aspiración inducida. Posibilidad de regular la velocidad de llenado y la cantidad de producto por botella.

Opción de acoplar diferentes caños en función del tipo de botella y líquido a llenar.

CARACTERÍSTICAS DE LA BOTELLA (con boquilla estándar).

Diámetro de 16 a 28 mm.

Altura mínima de 250 mm y máxima de 300 mm.

KITS PARA LLENADORA MODELO MINI



OIL KIT Aceites y licores. Medidas recipiente Diam. de cuello 16 a 20 mm Precio 95€



MIGNON KIT Llenado miniaturas. Medidas recipiente Diam. de cuello 7,5 a 26 mm Precio 147€



CRISTAL KIT
Vino y agua.
Medidas recipiente
Diam. de cuello
12 a 48 mm
Precio
147€



BEER KIT Cerveza. Medidas recipiente Diam. de cuello 16 a 28 mm Precio 83€

Producción

Vino: 250 bot/h aprox. Aceite: 150 bot/h aprox. Licores: 200 bot/h aprox.

Dimensiones

200 x 400 x 400 mm

Peso

4kg.



PRECIO: 273,61€

TOMATO KIT
Salsas en tomate.
Medidas recipiente
Diam. de cuello
16 a 28 mm
Precio
50€



FRUIT KIT

Zumos y líquidos
calientes hasta 80c°.

Medidas recipiente
Diam. de cuello
16 a 28 mm

Precio
83€



JAR KIT
Botes de vidrio para
salsas y purés.
Medidas recipiente
Diam. de cuello
120 mm máximo

Precio

147€





FILTRO TANDEM PARA LLENADORA MINI

Carcasa en PVC para el filtrado con cartuchos de 10" (no incluidos) conectado directamente a la salida de la llenadora mini.

Consumibles: cartuchos DOE

consultar cartuchos de filtración pag. 24 - 25

lenadoras serie B

La llenadora 4 CAÑOS MODELO 4 es ideal para el embotellado de vino, aceite, cerveza, licores, zumos de frutas y otros productos líquidos.

El líquido es aspirado por el vacío que crea la máquina dentro de las botellas tan pronto como se insertan, el llenado se lleva a cabo de forma continua, al no necesitar la asistencia de una bomba, se evita el contacto del líquido con partes mecánicas.





PRECIO:

120€

El nivel de llenado de las botellas es aiustable v. una vez seleccionado, automático.

El recipiente o tanque de recogida se puede colocar hasta 4 metros por debajo de la máquina.

Varios accesorios también permiten implementar el uso del equipo (ver accesorios para llenadora 4B).



Modelo	4 B para vino
N° caños	4
Producción	600 bot/hora
Poténcia	120 w
Peso	25 kg
Diámetro	
cuello botella	16 a 28 mm
Altura botella	250 a 330 mm
Precio	2.150€



Modelo	4 B para aceite
N° caños	4
Producción	500 bot/hora
Poténcia	120 w
Peso	25 kg
Diámetro	
cuello botella	16 a 28 mm
Altura botella	250 a 330 mm
Precio	2.200 €



Modelo	2 B para vino			
N° caños	2			
Producción	300 bot/hora			
Poténcia	120 w			
Peso	25 kg			
Diámetro				
cuello botella	16 a 28 mm			
Altura botella	250 a 330 mm			
Precio	1.875 €			

Accesorios llenadoras serie b



Kit mignon

Para Tlenado botellas tipo mignon diámetro interno de cuello mínimo de 7,5 mm.

Diámetro externo máximo 26 mm

> PRECIO: 775€



Filtro tandem

Permite filtrar y embotellar el producto en una única operación.

Vaso pyrex.

Consumibles: cartuchos DOE.

PRECIO:

439€

consultar cartuchos de filtración pag. 24 - 25

MONOBLOCKS

- Construcción en Inox 304, con puertas en material plástico y micro interruptores de seguridad. Cilindros de elevación NEUMÁTICOS.
- Dispositivo para la regulación de la altura del depósito en los cambios de formato de botellas.
- Tubo de alimentación de líquido completo, con válvula de bola neumática para el control total del líquido en el depósito.
- Control de nivel del depósito mediante sondas y relé.
- Toma para bomba de alimentación, con control desde el cuadro de la máquina.
- Grifos de llenado fácilmente desmontables para su limpieza y mantenimiento.
- Mordazas de cierre templadas y rectificadas, de fácil desmontaje para su limpieza y mantenimiento.

CONSULTAR PRECIOS

Dosificadora modelo VIA

Dosificadores volumétricos con desplazamiento positivo del producto a llenar, funcionamiento neumático y eléctrico.

El producto a envasar puede ser extraído por autoaspiración tanto desde un envase colocado debajo de la maquina, como desde un deposito de almacenamiento, sin la ayuda de bombas externas.

Permite llenar cualquier envase con productos líquidos, semi-densos, y con partículas en suspensión.

Resulta particularmente adecuada para llenado en todo tipo de envases sobre todo a partir de 75 cl.

La cantidad de producto que se desea suministrar es fácil de seleccionar y puede variar la cantidad servida en cada dosificación sin límite general de cantidad alguna.

Debido a sus **componentes neumáticos** la maquina produce un cierto sonido repetitivo y una vibración normal en su funcionamiento.

Gracias a su tecnología es posible el acoplar antes del llenado un filtro porta cartuchos de para realizar la última filtración previa al envasado.

El **rendimiento** aproximado de la maquina es **400 l / hora aprox.**

Dimensiones: 420 x 420 x 460 mm.

Se precisa compresor para su funcionamiento.





PRECIO:

1.700€

Llenadora dosificadora volumétrica

Dosificadoras de alta precisión, permiten llenar cualquier envase con la dosis exacta de producto.

Todas las partes en contacto con el líquido están fabricadas en inox 316.

Maquina especialmente adecuada para el envasado de productos densos, productos alimenticios, cosméticos, cremas, salsas, productos químicos o farmacéuticos.

Modelos: - DS912 para dosis 40 a 1000 cc

DS913 para dosis de 100 a 5000 cc

Posibilidad de ajustar la presión, la velocidad de llenado, la velocidad de extracción, y la capacidad para operar en modo manual (pedal) o automático (continuo, a intervalos ajustables).



PRECIO: 7. 300 €

Dosificadoras volumétricas verticales

Dosificadoras volumétricas, funcionamiento neumático.

El producto a envasar puede ser extraído de un recipiente o tanque colocado por debajo del nivel del equipo sin la ayuda de bombas externas.

Permiten llenar cualquier envase con productos líquidos y semi-densos.

Modelo	DS/01	DS/03
N° pistones	1	2
Alimentación	Aire	Aire
	comprimido	comprimido
Capacidad		
de llenado	200 a 5.000 cc	200 a 5.000 cc
Dimensiones	490 x 490 x	490 x 490 x
	1.700 mm	1.700 mm
Precio	3.145 €	5.600 €



Dosificadoras volumétricas modelo ov

Dosificación volumétrica para el **llenado de productos semi-densos** y **líquidos en general**, capaz de satisfacer las múltiples necesidades en términos de capacidad de los recipientes, la velocidad de llenado y la precisión del nivel de llenado.

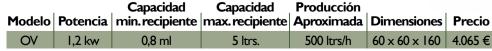
El llenado se lleva a cabo a través del accionamiento de una bomba volumétrica de acero inoxidable AISI 304.

Control **PLC electrónico** capaz de manejar la velocidad de llenado, la duración, el almacenamiento de los distintos formatos y la función especial "New".

Margen de error de ± 3%.

La pantalla táctil proporciona información relacionada con el llenado continuo, permite gestionar rápidamente todos los parámetros, además de la visualización de las posibles señales de alarma.

Máquina montada sobre chasis lnox con cuatro ruedas.





BAG IN BOX BAG IN BOX MANUALES

KIT BAG IN BOX

La solución más simple y económica para el Llenado de Bag In Box.

- Pistola de llenado en acero inoxidable
- Placa de montaje de acero inoxidable
- Cuentalitros E24
- El llenado se realiza por gravedad o en combinación con bombas con interruptor de presión.
- El cuentalitros se conecta directamente a la salida de la pistola de llenado.
- La placa de soporte se sirve en acero inoxidable.



PRECIO:

310€

Bag in box semiautomáticas

Llenadora Bag in Box Inox, para llenado de bolsas de 1 a 30 litros.

Llenado a través de pistola Inox.

Con bomba dosificadora de cantidad de llenado en litros.

Posibilidad de establecer la cantidad de litros que se desea llenar.

Alimentación con bomba neumática.

Precisa compresor para su funcionamiento.

PRECIO:

2.265€

Llenadora Bag in Box, con cuenta litros alimentario y display digital.

BAG IN BOX MANUAL

Pistola de llenado inox.

Soporte de llenado en inox, con regulación de altura.

- Medidas 60 x 60 x 70.
- Modelo de sobremesa.
- Posibilidad de montaje de máquina para Llenado en bag in box de líquidos densos (aceitac)



BARRIL BAG IN BOX

Barril de plástico con dispensador, ideal para colocar bolsas bag in box y servir.

Fácil y práctico.

PRECIO: 11€





BAG IN BOX SEMIAUTOMÁTICAS

MODELO V 12

Llenadora Bag in Box semiautomàtica, óptima para producciones de 5.000 unidades/año.

Esta máquina está equipada con un sensor de flujo electromagnético, un panel electrónico para programar la cantidad para ser llenado (mínimo 1 litro) y para realizar la calibración, y una bomba de rodete A20.

Se debe seleccionar la cantidad de llenado y la máquina realiza un ciclo completo.

Diseñada de serie para la inyección manual de nitrógeno dentro de la bolsa.

La superficie de soporte de las bolsas es ajustable en altura, y se puede quitar para llenar recipientes rígidos (por ejemplo PET, aluminio, vidrio).

Posibles aplicaciones: vino, aceite, jugos de fruta



PRECIO:

2.275€



MODELO V 20

La máquina realiza el ciclo de llenado y la inyección de nitrógeno.

El panel electrónico permite el control y la gestión de todas las fases de llenado, lo que garantiza la repetibilidad de los volúmenes de llenado con un error de ± 5 cl.

Posibilidad de realizar la esterilización de la máquina y sus componentes a 80 ° C.

Componentes:

Bombas.

Compresores.

Sensor de flujo.

Bomba auto aspirante.

Chasis con ruedas.



PRECIO:

4.600€

DISPENSADOR MODELO LI

MODELO LI BÁSICO

Dispensador con la estructura de acero inoxidable, bomba centrífuga de acero inoxidable, medidor digital y pistola de llenado de plástico.

Ideal para rellenar todo tipo de recipientes y en particular bombonas, damas, etc.

Accesorios disponibles:

KIT DE LLENADO DE ACEITE DE OLIVA:

Compuesto de cuenta-litros de engranajes de acero, impulsor de la bomba volumétrica de caucho.

KIT DE LLENADO DE BOLSAS

Formado por una bifurcación ajustable y bolsas con palanca de bloqueo.

AUTOMÁTICO DE PRESIÓN

Para ajustar el encendido y apagado automático de la bomba.

MODELO LI PRESOSTATO

Sistema automático diseñado para sistemas de venta a granel.

Esta maquinaria está conectada directamente a la válvula de drenaje del tanque de almacenamiento (el tanque está instalado en el mismo carro, todo ello en acero inoxidable) y permite alcanzar distancias máximas de 20 metros y una diferencia de altura de 10 metros, gracias a su presión constante.

La presencia de un pulmón de acumulación y de presión ajustable, asegura una óptima presión de suministro tanto para el llenado de grandes recipientes como botellas pequeñas.

El sistema incluye un impulsor volumétrico de caucho y bomba eléctrica. Válvula anti-retorno de acero inoxidable.

Unidad de almacenamiento de acero inoxidable.

Interruptor de presión automático.

Está equipada con válvulas de seguridad que permiten la eliminación del aire en el interior del circuito.

La realización del sistema de fijación con accesorios DIN. Motores tanto en monofásicos como trifásicos



1.600 V/h PRECIO : 395 € 2.460 V/h PRECIO: 428 €



1.000 I/h PRECIO : 675 € 450 I/h PRECIO: 990 €

BOTELLAS Y GARRAFAS

Amplio surtido de botellas que cubre toda la gamma de soluciones para el envasado de líquidos:

Nos adaptamos a sus necesidades con diferentes plásticos, diámetros de cuello, capacidades, etc.

Vinos, cavas, refrescos, zumos, aceite de oliva...







DURMIENTES PARA BOTELLAS Separador de plástico

Precio por unidad

100 separadores	750€
400 separadores	720€
800 separadores	685€



JAULONES

Precio por unidad

de 9 a 19 unidades	190 € / unidad
de 19 a 29 unidades	180 € / unidad
de 29 a 50 unidades	165 € / unidad
mas de 50 unidades	160 € / unidad



PAG.
194
195
195
196
196
197
197
198
199

TAPADO TAPÓN TIPO CORCHO TAPADORAS MANUALES

STANDAR

Tapadoras manuales con mordazas de bronce, muy robusta, apta para la mayoría de botellas.

MORDAZA DE NYLON

Tapadora con mordazas en Nylon.

Para tapones sintéticos de diámetro 22 ó 24 y para tapones de corcho de diámetros 22, 24, 28, 30, 32 y 34.



Pequeñas tapadoras manuales de sobremesa.



PRECIO: 48,75€



PRECIO: 63€



PRECIO MINI: 25 € PRECIO MEDIA: 28 €

SERIE MAXI

Tapadoras manuales y semiautomáticas neumáticas con mordazas de bronce, muy robustas, aptas para botellas de mayor tamaño y tipo Magnum.



Modelo	Medidas Modelo botella		Compresión del tapón	Precio
magnum	50 - 65 mm	33 mm	33 a 14 mm	100€
pneumática	48 - 74 mm	37 mm	37 a 14 mm	2.440 €

TAPADORAS SEMIAUTOMÁTICAS SERIA VIA

Tapadoras semiautomáticas en acero inoxidable, con alimentador automático de tapones opcional.

Carga manual de la cubeta de tapones con posibilidad de incorporar carga automática.

Mordazas en Inox.







Modelo	V 12
Alimentación	Neumática
Rendimiento	3 seg/botella
Precio	
Tapadora	1.985 €
Carro inox	330 €
Distribuidor	
mecánico	705 €
Precio total	3.020 €

Opcional mesa con cuatro ruedas desmontable. **V45 incluye de serie la mesa sobre ruedas**

- Para tapones de diámetros de 22 a 26 mm y altura máxima de tapón de 50 mm.
- Opción de incorporar mecanismo para trabajar con tapones de hasta 28 mm de diámetro.
- Altura de las botellas hasta 375 mm.



3.800 €

Precio total



Precio total

5.665 €

SELLADORAS PARA TAPONES PRE-ROSCADOS

Sencilla de usar, cierran tapones de rosca de aluminio pre-roscados.

Disponible en varios modelos, según el diámetro del tapón (también para tapones con vertedor de aceite).

Todos los modelos están dotados de una regulación que permite adaptarlos a la altura del tapón utilizado.



Para tapones con diámetro 31,5 a 35 mm: 243 € Para tapones con diámetro 23 a 32 mm: 243 €



Tapadora tapon corona

Tapadoras corona de banco.

Con doble acople para tapones Ø 26 mm y Ø 29 mm. Dotadas de imán de sujeción del tapón antes del tapado.

SENCILLA



PRECIO: 17.5€

MEDIA



PRECIO: 73€

SUPER



PRECIO: 107 €

NEUMÁTICA



PRECIO: 450 €

Taponadora de sobremesa funcionamiento neumático.
Cabezal para tapones corona con diámetro 26,5 mm y 29 mm (bajo pedido para diámetro de 30,5 mm).

Opcional cabezal para tapones a presión en plástico y otros materiales.

Tapadora pilferprof manual - irrellenabli

Compacto, robusto, fácilmente ajustable en altura.

Aplique con rapidez y precisión los tapones de rosca en botellas.

Altura máxima de botella de 350 mm.

Fabricado en acero inoxidable.

El motor a 24 V.

Con las actuales normas de seguridad y CE.

Material fabricación	Acero inoxidable
Ancho	380 mm
Longitud	380 mm
Altura minima	700 mm
Altura máxima	900 mm
Peso	18 kg
Producción horaria	300 envases aprox.





TAPÓN ACEITE Standar: 31,5 x 24 mm Irrellenable: 31,5 x 24 mm





TAPÓN LICOR 35,5 x 24 mm 31,5 x 44 mm 24 x 18 mm 31,5 x 18 mm 20 x 15 mm

1.140€



TAPÓN VINO 30 x 60 mm 28 x 18 mm 28 x 16 mm

NEUMÁTICA MULTICUP



Fabricada en acero inoxidable. Adecuado para todos tipo de tapones a presión,. Taponado de botellas de vidrio y con dispositivos apropiados, ideal para la nivelación de los envases de PET.

De fácil manejo.

PRECIO:

682 €

Para su utilización con tapón irrellenable se recomienda la introducción previa del tapón mediante tapadora rmanual tipo corona.

TAPADORAS PILFER IRRELLENABLES

Tapadora pilfer-proof con sistema de seguridad "no cap no roll" cabezal descendente.

Equipadas con cabezal en acero Inox de 3 ó 4 rulinas. cierran todo tipo de capsulas PFP de \emptyset 18 hasta 43 mm, pero no es adecuada para capsulas MCA y BVS y donde se necesita de una presión vertical superior a los 70 Kg.

El equipo se suministra con un cabezal, éste elemento se regula de fábrica (previo envío de muestras) para el cierre de un solo tipo de tapón.

> ELEVACIÓN DE BOTELLA CON PALANCA



La base donde se coloca la botella se eleva a través de una palanca lateral, mientras el operador pulsa el interruptor de la bancada para poner en marcha el cabezal. Se pueden utilizar varios tipos de cabezales.

La altura de trabajo del puede ser regulada en función del tamaño de la botella.

Para botellas de miniatura la máquina se sirve con un posicionador/centrador personalizado (para 1 tamaño de botella).

CABEZAL DESCENDENTE



El cabezal superior desciende automáticamente al pulsar el interruptor.

Modelo	Cabezal	Producción	Medidas	Peso	Poténcia	Precio
inox/a3	palanca de 3 rulas	hasta 500 bot/h	450x450x1.000 mm	45 kg	0,25 kw (230V)	3.230 €
inox/a4	palanca de 4 rulas	hasta 500 bot/h	450x450x1.000 mm	45 kg	0,25 kw (230V)	3.395 €
inox/d4	descendente de 4 rulas	hasta 600 bot/h	490x650x1.100 mm	45 kg	0,25/0,37 kw (230/380 V)	5.210€

Accesorios - cabezales de cierre

En todos los modelos, es posible sustituir el cabezal de cierre superior para el tapado de diversos tipos de tapones (la calibración de los cabezales se realiza de fábrica, previo envió de muestras).

Modelo	Cabezal	Precio
Cabezal inox/a3 (cod. 1011 - 030)	capsuladora con palanca 3 rulina	1.130€
Cabezal inox/a4 (cod. 1011 - 040)	capsuladora con palanca 4 rulinas	1.280 €



Tapadora tapón plástico de rosca y tapa twist off

Capsuladora neumática de sobre mesa especialmente concebida para cerrar con gran precisión y sencillez las tapas Twist-Off o de rosca plástico.

La fuerza de cierre es fácil de regular manualmente.

La máquina se adapta a los diferentes formatos de tapas cambiando sencillamente el mandril magnético.

Robusto y fiable, este equipo permite al operador cerrar alrededor de 600 botellas-tarros / hora.

Posibilidad de trabajar tanto con botellas en miniatura como botellas en vidrio o PET de gran capacidad (hasta 380 mm de altura.)







			Presión	Altura		
Modelo	Dimesiones	Peso	aire	recipiente	Producción	Precio
twist - off (900-029-000)	$350 \times 350 \times 700 \text{ mm}$	20 kg	6 bar	max. 380 mm	600 bot/h	3.280 €
rosca plástica (900-0029-000)	$350 \times 350 \times 700 \text{ mm}$	20 kg	6 bar	max. 380 mm	600 bot/h	3.635 €
ACCESORIOS						
Cabezal magnético para cápsulas twist-off					236 €	
Cabezal para tapones plásticos						590 €

CAPSULADORAS TÉRMICAS CAPSULADORA

Capsuladora térmica para cápsulas de PVC







PRECIO:

160€

PRECIO: 170€

PRECIO: 225€

TÉRMICA DE SOBREMESA

Capsuladora térmica para cápsulas retráctiles

Con resistencia de 950 W.

Construcción en Inox

Opcional regulador de temperatura.



TÉRMICA VERTICAL

Capsuladora térmica con el regulador de temperatura

Para capsulas termo-retraibles con una longitud maxima de 60 mm.

Para botellas de ½ litro 2 litros con una altura mínima de 180 mm y un máximo de 360 mm.

VOLTAJE: 220 V monofase Hz.50 Kw 1,2.

Bases en inox para montar las capsuladoras térmicas y de ruletas.

Pie reforzado para el cierre de cápsulas por presión de las ruletas.

Pie sencillo para incorporar a la capsuladora térmica con regulador.

Capsuladora térmica : Pie básico para térmica: 695 € 310 €

CAPSULADORA DE RULETAS

Para cápsulas en polilaminado / aluminio en botellas de $\frac{1}{2}$ a 2 litros con una altura mínima de 180 mm y máxima de 360 mm.

Ruletas laminadas en bronce de presión ajustable.

Longitud máxima de la cápsula de 60 mm.

VOLTAJE: 220/380 V. Hz.50 Kw.0,18.

VELOCIDAD: 1400 rpm / min.

PESO: 28 Kg.

Cabezal: 802,14€
Pie reforzado para ruletas: 740€
Cabezal + soporte: 1.235€





SISTEMAS DE DE ETIQUETADO

Etiquetadora manual de cola 202
Etiquetadoras de polietileno 202
Etiquetadoras INOX 203
Etiquetadoras modelo E10 204
Etiquetadoras modelo E20 205

ETIQUETADORA MANUAL DE COLA





Etiquetadora manual de pegamento aplicado a etiquetas de papel en botellas redondas.

PRECIO: 285€

ETIQUETADORAS DE POLIETILENO

MODELO ESTÁNDAR

Etiquetadora manual con palanca. Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 50 mm y 120 mm.

MODELO ESTÁNDAR

Sistema de palanca rotatoria 360º, que minimiza el esfuerzo y acelera el proceso de etiquetado.

Para etiquetado de envases de vidrio, plásticos, estaño o cualquier otro el material con superficie lisa.

MODELO PALANCA

Material con superficie lisa. Sistema de palanca que minimiza el esfuerzo y acelera el proceso de etiquetado.



315 x 500 x 255 h
11,20 Kg
350 bot/h
610€



Dimensiones (mm)	500 x 360 x 255 h
Peso	12,10 Kg
Producción	400 bot/h
Precio	735€

ETIQUETADORA SEMIAUTOMÁTICA DE SOBREMESA

Etiquetadora semiautomática para botellas cilíndricas con diámetros entre 50 mm y 200 mm.

Está equipada con un motor impulsado por fotocélula.

Peso	20 Kg
Producción	600 bot/h
Precio	1.647€
Opcional kit	
segunda etiqueta	43€

Kit marcado de lote	192€
Kit para botellas de cava	51€
Kit para botellas cónicas	22€
Kit para segunda etiqueta	43€
Kit para botellas mignon	51€

ETIQUETADORA INOX MODELO BÁSICO

Etiquetadora manual con palanca. Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 50 mm y 120 mm.

Dimensiones (mm)	500 x 500 x 300 h	
Peso	19 Kg	
Producción	500 bot/h	
Precio	735€	

MODELO ENVASES CUADRADOS REDONDOS

Etiquetadora manual con sistema de manivela. Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 50 mm y 120 mm.



Dimensiones (mm)	700 x 500 x 300 h	
Peso	28 Kg	
Producción	500 bot/h	
Precio	1.100€	





MODELO SEMIAUTOMÁTICA

Etiquetadora semiautomática. Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 50 mm y 120 mm.



Dimensiones (mm)	750 x 550 x 500
Peso	30 Kg
Producción	500 bot/h
Precio	2.100€

ETIQUETADORAS MODELO E10

Etiquetadora adhesiva semiautomática de sobremesa

La versión básica se sirve para colocar una sola etiqueta.

Opcionalmente se puede montar un accesorio para colocar etiqueta y contra etiqueta en el mismo ciclo.

Otros accesorios disponibles para etiquetar, además del formato cilíndrico, botellas cuadradas y tarros.

Estructura totalmente en acero inoxidable.

Equipada de un rollo de arrastre del papel siliconado de tipo graneado con desbloqueo rápido.

El control eléctrico permite programar la colocación de la etiqueta en diferentes posiciones.



Dimensiones (mm)	500 x 360 x 255 h
Peso	40 Kg
Producción	800 bot/h
Longitud máxima de etiqueta	280 mm
Altura máxima de etiqueta	140 mm
Diametros botella cilíndrica	50 a 120 mm
Medidas lados botella cuadrada	35 a 100 mm

Etiquetadora E 10	2.260€
ACCESORIOS	
Etiqueta + contraetiqueta	
mismo rollo	265€
Kit botellas diam. min. 35 mm	257€
Kit botellas diam. max. 200 mm	257,34€
Kit botellas	
cuadradas (neumático)	930€
Cuadro eléctrico inox	151€
Cuadro eléctrico digital	285€
Kit botellas cónicas	225€

ETIQUETADORAS SEMIAUTOMÁTICA MODELO E20

Etiquetadora adhesiva semi-automática.

Montada sobre ruedas, para etiquetado de etiqueta y contra-etiqueta desde dos rollos diferentes.

Permite el etiquetado de botellas cilíndricas, en envases de vidrio ó plásticos.



Dimensiones (mm)	600 x 600 x 1.250 h
Peso	80 Kg
Producción	800 bot/h
Longitud máxima de etiqueta	280 mm
Altura máxima de etiqueta	140 mm
Diametros botella cilíndrica	60 a 120 mm

Etiquetadora E20	4.600€
ACCESORIOS	
Kit botellas diam. min. 35 mm	265€
Kit botellas diam. max. 200 mm	265€

NO DEJES DE ESTAR AL DIA CONSULTA LAS **NOVEDADES** DEL MERCADO













EQUIPOS DE DESHUMIFICACIÓN Y HUMIFICACIÓN







MAS CERCA DE TI





PRODUCTOS DISPONIBLES PARA CONSULTA Y COMPRA EN NUESTRA PLATAFORMA ONLINE



WWW.TIENDAINVIA.COM

VISITA NUESTRA TIENDA INDUSTRIAS VIA

EXPOSICIÓN Y VENTA



La solución desde 1912

Polígono Industrial Domenys II Cruce Avda. Tarragona 148 - Xarel·lo 08720 Vilafranca del Penedés

BARCELONA

VILAFRANCA DEL PENEDES

TARRAGONA

N-340

MC DONALDS

BARCELONA

TARRAGONA

AP - 7

BARCELONA

FIS MONJOS

CONTACTO InVIA



Polígono Industrial Domenys II Cruce avda. Tarragona 148 - c.Xarel·lo 08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona tel. 93 890 24 18 - fax. 93 817 28 44 Coordenadas GPS: N 41° 19´ 51.33´ / E 40´ 40.56´



Delegación central:93 890 24 18Delegación norte:635 760 651Delegación sur - levante:661 886 047



Atención al cliente: info@invia1912.com

Centro de logística y pedidos: logistica@invia1912.com

Solicitud ofertas: info@invia1912.com

comercial@invia1912.com

Delegación Francia:franceinfo@invia1912.frDelegación Norte:comercialnorte@invia1912.com



Página web:



www.invia1912.com



Tienda Online:



www.tiendainvia.com



/Via Invia



www.youtube.com/invia1912



@INVIA1912



#invia1912