

Recursos y soluciones para el
arte de hacer un buen vino.
Magusa, tu mano derecha,
fabricando desde 1975.



Segunda Edición
#01



VINITECNOLOGIA | 1975
Magusa®



Recursos y soluciones para el
arte de hacer un buen vino.
Magusa, tu mano derecha,
fabricando desde 1975.



VINITECNOLOGIA | 1975
Magusa®

Segunda Edición
#01

Edición enero 2025
Copyright © Magusa 2025

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este libro puede ser reproducida en ningún formato de papel o electrónico, sin el consentimiento previo del editor o de los propietarios de los derechos.

Gracias



Durante este año 2025, celebramos un hito muy especial: ¡nuestro 50 aniversario! Este logro es el resultado de la confianza, dedicación y esfuerzo de varias generaciones que han formado parte de esta gran familia.

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todos ustedes por ser parte fundamental de esta historia de éxito.

A nuestros valiosos clientes, gracias por confiar en nosotros a lo largo de estos años. Su apoyo y lealtad han sido la motivación para seguir innovando y creciendo. Nos sentimos honrados de haber sido parte de sus vidas y proyectos durante estas cinco décadas.

A nuestros trabajadores y colaboradores, su compromiso, pasión y trabajo en equipo han sido la base de nuestro crecimiento. A lo largo de dos generaciones,

han demostrado que con esfuerzo y dedicación se pueden alcanzar grandes metas.

¡Gracias por su entrega y por hacer posible este sueño compartido!

Este aniversario es un momento para recordar todo lo que hemos logrado juntos y para mirar hacia el futuro con entusiasmo. Seguiremos trabajando con la misma pasión, valores y compromiso para seguir dejando huella en nuestra comunidad y en las generaciones venideras.

¡Gracias por ser parte de esta historia de 50 años!

Esperamos seguir compartiendo muchos más logros y momentos especiales con todos ustedes.



Nuestra historia

Todo comenzó con Maquinaria Gual en los años 70 con la instalación y reparación de maquinaria vinícola. Fue el origen de una idea de negocio visionaria: intentar conseguir un mayor avance tecnológico para obtener una total satisfacción de nuestros clientes. Ese fué el inicio de una historia de superación y éxito! La curiosidad de mejora es un adjetivo que siempre nos a acompañado:

- 1978 — Creación y fabricación de diseño propio de estrujadora de rodillos de caucho: Estrujadoras EG, EGF y C88.
- 1980 — Fabricación de diseño propio de diferentes tipus de bomba: Bombas helicoidales BG y BGT.
- 1982 — Creación y fabricación de diseño propio de Tolvas de descarga en acero inoxidable: Tolvas Comput.
- 1984 — Fabricación de diseño propio de despalilladoras: Despalilladoras DG.
- 1986 — Creación y fabricación de diseño propio de la válvula de 3 vías.
- 1997 — Ampliación de división con la fabricación propia de depósitos en acero inoxidable.

El termino fabricación, siempre presente hasta el día de hoy, lo hemos combinado con un servicio técnico post venta, para ofrecer toda la tranquilidad a nuestros clientes. En el año 2002 la empresa sufre un cambio generacional: Nace MAGUSA. Esto nos lleva a ampliar nuestra estructura con un cambio de ubicación, en un espacio mayor y que nos permite augmentar nuestra capacidad productiva. La inquietud por otros sectores y nuestra experiencia nos lleva a la incorporación de una nueva división: Sector oleícola.

- 2002 — Creamos nuestra propia gamma de Intercambiadores ITG
- 2003 — Rediseñamos y mejoramos las Bombas helicoidales BGT y BGI , para ofrecer un modelo más compacto.
- 2004 — Nos posicionamos en el mercado como primer fabricante del mundo en bombas peristálticas fabricadas enteramente en acero inoxidable , Bombas VIAR
- 2006 — Desarrollamos toda la gama completa de Mesas de selección MG y las Cintas transportadoras CTG
- 2010 — Creación de una nueva gama de depósitos Premium denominados ÉLITE
- 2012 — Actualizamos todo nuestro proceso productivo con tecnología de vanguardia para ofrecer maquinaria de alta calidad.
- 2013 — Actualización de nuestra imagen corporativa.
- 2015 — Consolidación y ampliación de nuestra red comercial de exportación con distribuidores en países latino americanos
- 2017 — Ampliación y mejora de nuestro showroom
- 2019 — Mejoramos las bombas de rodete ESTALE MAG con un nuevo diseño para mejorar su funcionalidad
- 2022 — Añadimos a nuestra gamma de bombas, las Bombas lobulares TRÉBOLE a causa de una gran demanda del mercado
- 2023 — Desarrollamos todos los sistemas de descarga y transporte de uva mediante cajas o Box con Volteadores independientes o integrados en las mesas de selección
- 2024 — Modernización y cambio total de la imagen corporativa y web para afrontar nuestro reciente 50 aniversario
- 2025 — ...Seguimos innovando

Nuestra filosofía



“El talento gana partidos, pero el trabajo en equipo y la inteligencia gana campeonatos”

Michael Jordan

El esfuerzo de todo un equipo junto con la mas avanzada tecnología nos permite llevar a cabo todo el proceso productivo: Desde el diseño de la pieza hasta su fabricación y poder adaptarnos a las necesidades especificas de cada cliente.





El lema

La innovación constante es la única forma de mantenerse competitivo porque ninguna ventaja es sostenible a largo plazo.

En MAGUSA se nos pregunta a menudo, como podemos desarrollar continuamente maquinaria nueva si parece estar ya todo inventado? Nuestra respuesta: Nuestro impulso creador e innovador diario se basa en poder mejorar cada día.

Con 50 años de experiencia en MAGUSA hay algo que no ha cambiado nunca: Nuestra filosofía, Nuestra pasión por el trabajo que hacemos y la atención al detalle.



13



055001
HBB 2. 2067
886 (82.87)

RECEPCIÓN DE VENDIMIA

Sistemas de Recepción
Sistemas de Recepción Elevables
Mesas de Selección
Cintas de Elevación
Despalilladoras
Estrujadoras

Tolva de Descarga Comput

Las tolvas Comput han sido un icono de la empresa desde los años 80 gracias a su robustez, fiabilidad y diversidad de modelos. Con más de 45 años de experiencia en la fabricación de tolvas, hemos desarrollado un producto de alta calidad. El diseño y calidad de la Tolva Comput ha permitido a Magusa situarse entre las empresas más reconocidas en el sector vitivinícola. Además, su fabricación en acero inoxidable AISI 304 le proporciona resistencia a la corrosión y una larga vida útil. Su exclusivo diseño que le permite recepcionar y almacenar temporalmente el total de su capacidad, sin peligro de atascos ni puentes. La tolva es capaz de soportar el impacto generado en una descarga máxima de 36 Toneladas con una velocidad de 4 m/s. Una vez descargada la uva dentro de la tolva, empieza de inmediato el proceso de separación entre el fruto y el mosto. Mientras que la uva queda almacenada y en reposo, el mosto se va drenando y almacenando en el cajón de mosto que instalamos en todos los modelos. Posteriormente se accionan los sinfines, que transportan y dosifican de forma constante la descarga de la uva. En nuestras tolvas instalamos sinfines de paso largo con hélice continúa laminada en frío, que ofrecen un trato delicado a la uva. Gracias a esta tecnología evitamos la compresión del fruto durante el transporte. El sistema de tracción está compuesto por un solo motor reductor, incluso en los modelos de dos sinfines. Esto nos permite el reparto perfecto de las fuerzas de tracción y una eficiencia energética óptima. Las tolvas Comput son aptas para todo tipo de bodegas, ya que disponemos de una amplia gama de modelos para la recepción desde 10 Tn a 35 Tn. Esta versatilidad permite que sea viable tanto para productores pequeños como para grandes cooperativas.



Características

- Tolva de recepción con descarga frontal y lateral.
- Disponible con un sinfín de 500 mm o dos sinfines de 350 mm.
- Cajón de recogida de mostos en la parte frontal de la tolva (salida de la uva).
- Pasarela móvil o balancín de Seguridad (según proyecto).

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable
- Alzas de chapa doblada
- Equipos de pesaje mediante células de carga
- Visor compacto o Visor multifuncional con impresión de tickets
- Compuerta de guillotina de cierre hermético
- Válvula neumática reguladora de caudal de mosto
- Variador de velocidad electrónico
- Cajón de recogida de mostos adicional

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Capacidad (Kg)	Número Sinfines	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)
COMPUT 1-10	4	10.000	1 x 500	3.000x3.000	800
COMPUT 1-15	5,5	15.000	1 x 500	4.500x3.000	1200
COMPUT 1-20	7,5	20.000	1 x 500	6.000x3.000	1530
COMPUT 1-25	7,5	25.000	1 x 500	7.000x3.000	1680
COMPUT 1-30	11	30.000	1 x 500	6.000x3.500	1820
COMPUT 1-35	11	35.000	1 x 500	7.000x3.500	2040
COMPUT 2-10	4	10.000	2 x 350	3.000x3.000	800
COMPUT 2-15	5,5	15.000	2 x 350	4.500x3.000	1200
COMPUT 2-20	7,5	20.000	2 x 350	6.000x3.000	1530
COMPUT 2-25	7,5	25.000	2 x 350	7.000x3.000	1680
COMPUT 2-30	11	30.000	2 x 350	6.000x3.500	1820
COMPUT 2-35	11	35.000	2 x 350	7.000x3.500	2040

*Rendimiento según proyecto.

Tolva de Descarga Inclinada Comput-I

A partir de los años 90, con la llegada de la vendimia mecanizada, surgió la necesidad de realizar un drenaje más rápido del mosto y una separación inmediata entre el mosto y la uva. Para poder satisfacer esa necesidad desarrollamos las Tolva Comput I. La Tolva Comput I se caracteriza por instalarse con pendiente respecto del nivel del suelo. Esto permite dirigir el mosto hacia la parte trasera y realizar un drenaje más rápido. Además, su fabricación en acero inoxidable AISI 304 le proporciona resistencia a la corrosión y una larga vida útil. Su exclusivo diseño que le permite recepcionar y almacenar temporalmente el total de su capacidad, sin peligro de atascos ni puentes. La tolva es capaz de soportar el impacto generado en una descarga máxima de 36 Toneladas con una velocidad de 4 m/s. Una vez descargada la uva dentro de la tolva, empieza de inmediato el proceso de separación entre el fruto y el mosto. Mientras que la uva queda almacenada y en reposo, el mosto se va drenando y almacenando en el cajón de mosto que instalamos en todos los modelos. Posteriormente se accionan los sinfines, que transportan y dosifican de forma constante la descarga de la uva. En nuestras tolvas instalamos sinfines de paso largo con hélice continúa laminada en frío, que ofrecen un trato delicado a la uva. Gracias a esta tecnología evitamos la compresión del fruto durante el transporte. El sistema de tracción está compuesto por un solo motor reductor, incluso en los modelos de dos sinfines. Esto nos permite el reparto perfecto de las fuerzas de tracción y una eficiencia energética óptima. Las tolvas Comput son aptas para todo tipo de bodegas, ya que disponemos de una amplia gama de modelos para la recepción desde 10 Tn a 35 Tn. Esta versatilidad permite que sea viable tanto para productores pequeños como para grandes cooperativas.



Características

- Tolva de recepción con descarga frontal inclinada.
- Construida en su totalidad en acero inoxidable.
- Disponible con un sinfín de 500 mm o dos sinfines de 350 mm.
- Cajón de recogida de mostos en la parte trasera de la tolva.
- Pasarela móvil o balancín de Seguridad (según proyecto).

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable
- Alzas de chapa doblada
- Equipos de pesaje mediante células de carga
- Visor compacto o Visor multifuncional con impresión de tickets
- Compuerta de guillotina de cierre hermético
- Válvula neumática reguladora de caudal de mosto
- Variador de velocidad electrónico
- Cajón de recogida de mostos adicional

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Capacidad (Kg)	Número Sinfines	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)
COMPUT I 1-10	4	10.000	1 x 500	3.000x3.000	800
COMPUT I 1-15	5,5	15.000	1 x 500	4.500x3.000	1200
COMPUT I 1-20	7,5	20.000	1 x 500	6.000x3.000	1530
COMPUT I 1-25	7,5	25.000	1 x 500	7.000x3.000	1680
COMPUT I 1-30	11	30.000	1 x 500	6.000x3.500	1820
COMPUT I 1-35	11	35.000	1 x 500	7.000x3.500	2040
COMPUT I 2-10	4	10.000	2 x 350	3.000x3.000	800
COMPUT I 2-15	5,5	15.000	2 x 350	4.500x3.000	1200
COMPUT I 2-20	7,5	20.000	2 x 350	6.000x3.000	1530
COMPUT I 2-25	7,5	25.000	2 x 350	7.000x3.000	1680
COMPUT I 2-30	11	30.000	2 x 350	6.000x3.500	1820
COMPUT I 2-35	11	35.000	2 x 350	7.000x3.500	2040

*Rendimiento según proyecto.

Tolva de descarga Vibrante Comput-V

Las tolvas Comput V nacen alrededor del año 2000, con la finalidad de ofrecer a nuestros clientes un trato más delicado en la recepción de la uva. Por este motivo decidimos integrar el concepto de vibración en nuestras tolvas. Esta nueva tecnología en el proceso de vinificación, permite la descarga y la dosificación de la uva de una forma gradual y sin la rotura del fruto, gracias al cajón vibratorio. Siendo fieles a esta técnica, sólo producimos tolvas vibrantes de pequeñas capacidades, entre 1 y 8 m³. Pensamos firmemente que la fabricación de tolvas vibrantes de mayor capacidad, no respetan el trato delicado del fruto, concepto por el cual se ha basado la creación de estas máquinas. Su fabricación en acero inoxidable AISI 304 le proporciona resistencia a la corrosión y una larga vida útil. La característica más relevante de esta tipología de maquina es la vibración. El transporte de la uva se realiza mediante un sistema de avance vibratorio, compuesto por dos motores laterales de masas excéntricas regulables, esto permite un flujo continuo y delicado de la uva que será dirigida hacia el orificio de salida dotado de una compuerta neumática con cierre hermético de apertura regulable que dosifica la cantidad de uva. El cajón vibratorio está dotado de una rejilla de drenaje para la primera separación del mosto y pequeñas partículas no deseadas, que serán dirigidas al depósito receptor de mosto. Este concepto de tolva está dirigido a pequeños productores que buscan un trato especial para su producto.



Características

- Tolva de recepción con descarga frontal y lateral.
- Dotada de cajón vibrante de ancho 500 ó 800 mm según modelo.
- Compuerta neumática de cierre hermético.
- Seguridad completa y limpieza simplificada.
- Cajón de recogida de mostos en la parte inferior de la tolva.
- Variador de velocidad electrónico (inverter).
- Pasarela móvil o balancín de Seguridad (según proyecto)

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable
- Válvula neumática reguladora de caudal de mosto
- Suplementos de altura en pies de 0 a 600 mm
- Regulación de velocidad por célula de visión artificial
- Alzas de 400 mm en tres caras de la tolva
- Sistema de pesaje hasta 6 Tn con impresora versión No Metrológica
- Sistema de pesaje hasta 6 Tn con impresora versión Metrológica

Especificaciones

Modelo	Ancho Fondo (mm)	Potencia (Kw)	Capacidad (m ³)	Rendimiento Variable	Dimensiones De La Caja Largo x Ancho x Alto (mm)	Dimensiones Totales Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kg)
COMPUT V-1/500	500	2 x 0,26	1	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	1.490 x 1.500 x 930	2.000 x 1.645 x 1.870	490
COMPUT V-2/500	500	2 x 0,26	2	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	1.490 x 1.500 x 1395	2.000 x 1.645 x 2.335	510
COMPUT V-4/500	500	2 x 0,75	4	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.161	3.500 x 2.305 x 1.766	1040
COMPUT V-6/500	500	2 x 0,75	6	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.456	3.500 x 2.305 x 2.061	1125
COMPUT V-8/500	500	2 x 0,75	8	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.756	3.500 x 2.305 x 2.361	1208
COMPUT V-4/800	800	2 x 0,75	4	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.161	3.500 x 2.305 x 1.766	1040
COMPUT V-6/800	800	2 x 0,75	6	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.456	3.500 x 2.305 x 2.061	1125
COMPUT V-8/800	800	2 x 0,75	8	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.756	3.500 x 2.305 x 2.361	1208

*Rendimiento adaptado según proyecto.

Tolva de descarga Vibrante Comput-VE



El sistema de Tolva elevable vibrante Comput-VE evita la necesidad de hacer un foso de grandes dimensiones. Gracias a su baja altura y su sistema de paralelogramos de elevación, se puede instalar en fosos de pequeñas dimensiones. El sistema de elevación nos permite la descarga directa en la despalilladora o bien en la cinta, bomba o mesa de selección dependiendo del sistema de trabajo propio de cada bodega. Por este motivo decidimos integrar el concepto de vibración en nuestras tolvas. Esta nueva tecnología en el proceso de vinificación, permite la descarga y la dosificación de la uva de una forma gradual y sin la rotura del fruto, gracias al cajón vibratorio. Siendo fieles a esta técnica, sólo producimos tolvas vibrantes elevables de dos capacidades, de 4 y 6 m³. Pensamos firmemente que la fabricación de tolvas vibrantes de mayor capacidad, no respetan el trato delicado del fruto, concepto por el cual se ha basado la creación de estas máquinas. Su fabricación en acero inoxidable AISI 304 le proporciona resistencia a la corrosión y una larga vida útil. La característica más relevante de esta tipología de máquina es la vibración. El transporte de la uva se realiza mediante un sistema de avance vibratorio, compuesto por dos motores laterales de masas excéntricas regulables, esto permite un flujo continuo y delicado de la uva que será dirigida hacia el orificio de salida dotado de una compuerta neumática con cierre hermético de apertura regulable que dosifica la cantidad de uva. El cajón vibratorio está dotado de una rejilla de drenaje para la primera separación del mosto y pequeñas partículas no deseadas, que serán dirigidas al depósito receptor de mosto. Este concepto de tolva está dirigido a pequeños productores que buscan un trato especial para su producto.

Características

- Tolva de recepción con descarga frontal y lateral.
- Dotada de cajón vibrante de ancho 500 ó 800 mm según modelo.
- Compuerta neumática de cierre hermético.
- Seguridad completa y limpieza simplificada.
- Cajón de recogida de mostos en la parte inferior de la tolva.
- Variador de velocidad electrónico (inverter).
- Pasarela móvil o balancín de Seguridad (según proyecto)

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable
- Válvula neumática reguladora de caudal de mosto
- Suplementos de altura en pies de 0 a 600 mm
- Regulación de velocidad por célula de visión artificial
- Alzas de 400 mm en tres caras de la tolva
- Sistema de pesaje hasta 6 Tn con impresora versión No Metrológica
- Sistema de pesaje hasta 6 Tn con impresora versión Metrológica

Especificaciones

Modelo	Ancho Fondo(mm)	Potencia (Kw)	Capacidad (m ³)	Rendimiento Variable	Altura Descarga (mm)	Dimensiones De La Caja Largo x Ancho x Alto (mm)	Dimensiones Totales Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kg)
COMPUT VE-4/500	500	2 x 0,75	4	Entre 1.000 - 20.000 kgs/hora	1.765	3005 x 2305 x 1050	4.135 x 2.305 x 1685	1040
COMPUT VE-6/500	500	2 x 0,75	6	Entre 1.000 - 20.000 kgs/hora	2.060	3005 x 2305 x 1345	4.135 x 2.305 x 1980	1125
COMPUT VE-4/800	800	2 x 0,75	4	Entre 1.000 - 20.000 kgs/hora	1.765	3005 x 2305 x 1050	4.135 x 2.305 x 1685	1040
COMPUT VE-6/800	800	2 x 0,75	6	Entre 1.000 - 20.000 kgs/hora	2.060	3005 x 2305 x 1345	4.135 x 2.305 x 1980	1125

*Rendimiento adaptado según proyecto.

Tolva elevable TGE

El sistema de Tolva elevable TGE evita la necesidad de hacer un foso de grandes dimensiones. Gracias a su baja altura y su sistema de paralelogramos de elevación, se puede instalar en fosos de pequeñas dimensiones. El sistema de elevación nos permite la descarga directa en la despalladora o bien en la cinta, bomba o mesa de selección dependiendo del sistema trabajo propio de cada bodega.



Características

- Caja fabricada en acero inoxidable con descarga frontal y lateral.
- Chasis fabricado en acero al carbono pintado.
- Paredes con diferentes inclinaciones para evitar el puente de la uva.
- Compuerta de descarga hermética accionada mediante pistón hidráulico
- Cajón de recogida de mostos en la parte inferior de la tolva.
- Sinfín de diámetro 300 mm (TGE30 y TGE40) con regulación de velocidad hidráulica variable.
- Sinfín de diámetro 350 mm (TGE60) con regulación de velocidad hidráulica variable.
- Central hidráulica para la regulación de los movimientos y la velocidad.

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable.
- Sistema de pesaje mediante células de carga.
- Visor compacto o Visor multifuncional con impresión de tickets.
- Válvula mariposa reguladora de caudal de mosto manual DN50.

Especificaciones

Modelo	Potencia Central Hidráulica (Kw)	Capacidad (m ³)	Altura Descarga Máxima (mm)	Dimensiones Caja (mm)
TGE 30	7,5	3,0	1.670	3.000 x 1.600 x 1.250 H*
TGE 40	7,5	4,4	1.670	3.000 x 1.800 x 1.250 H*
TGE 60	7,5	6,2	1.880	3.500 x 2.000 x 1.500 H*

*H: altura desde el suelo.

Remolque elevable RGE

El sistema de remolque elevable RGE simplifica el trabajo de recepción de la uva en un solo equipo. Este sistema autodescargante realiza la función de remolque y de tolva al mismo tiempo. Es ideal para pequeños productores que no disponen de grandes infraestructuras en la bodega. Este remolque le permite la descarga de la uva directamente del campo a la despalilladora o bien en la cinta, bomba o mesa de selección dependiendo del sistema trabajo propio de cada bodega.

Características

- Caja fabricada en acero inoxidable con descarga frontal y lateral
- Chasis fabricado en acero al carbono pintado
- Paredes con diferentes inclinaciones para evitar el puente de la uva
- Compuerta de descarga hermética accionada mediante pistón hidráulico
- Cajón de recogida de mostos en la parte inferior de la tolva
- Sinfín de diámetro 300 mm (RGE30 y RGE40) con regulación de velocidad hidráulica variable
- Sinfín de diámetro 350 mm (RGE60) con regulación de velocidad hidráulica variable
- Potencia, movimiento y rendimiento son transmitidos mediante la toma hidráulica del tractor

Opciones

- Válvula mariposa reguladora de caudal de mosto manual DN50
- Sistema de homologación única



Especificaciones

Modelo	Potencia	Capacidad (m ³)	Altura Descarga Máxima (mm)	Dimensiones Caja (mm)
RGE 30	Tractor	3,0	2.050	3.000 x 1.600 x 1.800 H*
RGE 40	Tractor	4,4	2.050	3.000 x 1.800 x 1.800 H*
RGE 60	Tractor	6,2	2.390	3.500 x 2.000 x 2.000 H*

*H: altura desde el suelo.

Remolque con autodescarga

Remolques para uvas, autodescargables con tornillo transportador accionado por cardán, por el sistema hidráulico del tractor o por un motorreductor eléctrico. Permiten el transporte y traslado de la uva directamente del viñedo a la bodega, sin necesidad de pasar por cintas transportadoras. Fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304, excepto la barra de tiro y el eje, están disponibles en diferentes capacidades y con diversos sistemas de descarga. Homologados para circular por carretera. Para el transporte de uvas cosechadas a máquina, disponemos de un remolque para uvas con tapa hermética de accionamiento hidráulico. Esto permite un transporte sin pérdidas de producto. Los remolques pueden tener diferentes tipos de descarga: remolque con bomba de rotor elíptico G2, remolque con sinfín y puerta para descarga directa G4. La construcción de los remolques requiere que todos los componentes sean desmontables, como la barra de tiro, la brida de la caja de cambios, la bomba y el tubo de descarga.

Remolque con bomba G2

Ideal para el traslado de uvas, accionado por el eje cardán del tractor, funciona mediante presión en lugar de fuerza centrífuga. La bomba garantiza el mejor tratamiento posible del producto bombeado, evitando la rotura del raspón y el aplastamiento de los hollejos y las pepitas.



Características

- Caja del remolque, chasis y sinfín de acero inoxidable.
- Frenos mecánicos
- Sistema eléctrico

Opciones

- Eje cardán
- Frenos hidráulicos
- Alzas superiores
- Manguera flexible
- Motor eléctrico
- Homologación única

Especificaciones

Modelo	Capacidad (m ³)	Ø Sinfín (mm)	Velocidad giro (rev/min)	Ø Salida bomba (mm)	Impulsión bomba (mts)	Longitud total (mm)	Longitud caja (mm)	Longitud descarga (mm)	Longitud barra tracción (mm)	Ancho caja (mm)	Altura desde suelo (mm)	Peso (Kgs)
G2 - 3	3,00	220	58	100/120	7 - 8	4615	3000	515	1100	1500	1370	680
G2 - 4.4	4,40	220	58	100/120	7 - 8	4615	3000	515	1100	1800	1600	750

Remolque con descarga directa G4



Características

- Canal de descarga de acero inoxidable con puerta cierre hermético
- Caja y chasis de acero inoxidable
- Sinfín de acero inoxidable Ø 220 - 300 mm
- Frenos mecánicos
- Sistema eléctrico

Opciones

- Árbol cardán
- Frenos hidráulicos
- Protecciones superiores
- Motorización eléctrica
- Homologación única

Especificaciones

Modelo	Capacidad (m ³)	Ø Sinfín (mm)	Velocidad giro (rev/min)	Ø Salida bomba (mm)	Altura Descarga(mm)	Longitud total (mm)	Longitud caja (mm)	Longitud descarga (mm)	Longitud barra tracción (mm)	Ancho caja (mm)	Altura desde suelo (mm)	Peso (Kgs)
G4 - 3	3,00	220	58	240	400	4615	3000	515	1100	1500	1370	600
G4 - 4.4	4,40	300	58	300	400	4615	3000	515	1100	1800	1600	680

Tolva de selección MTV

Situado antes de la mesa de selección o despalilladora permite dosificar y distribuir uniformemente los racimos de uvas, favoreciendo la selección del producto. El avance de la uva es por una vibración del cajón inferior. Dicho cajón permite recoger el mosto excedente y efectuar una primera limpieza de las uvas.



Características

- Estructura completamente fabricada en acero inox AISI 304 con pies regulables en altura.
- Superficie vibratoria con rejilla con aberturas longitudinales.
- Con variador de frecuencia electrónico.
- Compuerta de cierre y regulación delantera con accionamiento manual (MTV-1000).

Opciones

- Babero de salida de 500 mm de longitud (Sólo MTV-130)
- Tolva de descarga de 1500x1500 mm ideal para la descarga de Euro-Box (Sólo MTV-130 y 250)
- Kit de cuatro ruedas giratorias con freno (Sólo MTV-250)
- Cajón para residuo seco (Sólo MTV-250)
- Puerta con abertura neumática (Sólo MTV-1000)

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kgs/h)	Capacidad (Kg)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
MTV-130	2 X 0,18	2.000 - 10.000	130	1.235 x 1.130 x 1.420	145
MTV-250	2 X 0,30	5.000 - 15.000	250	1.542 x 1.270 x 1.330	205
MTV-1000	2 X 1,1	15.000 - 20.000	1.000	2532 x 2004 x 1934	900

Mesa de Selección Automática Rolltec

Rolltec es una mesa de selección con rodillos. para las separaciones de las uvas como tallos, hojas, uvas verdes o secas y otras partes externas. Rolltec tiene una tolva vibratoria en la entrada de la máquina que transporta las uvas en los rodillos de clasificación. Los rodillos se dividen en dos partes:

- En la primera sección hay seis ejes de rotación con rodillos (Fig. 1) con la función de eliminar pequeñas uvas verdes o secas, tallos, orujos y todas las partes residuales pequeñas.
- En la segunda sección, de ejes con rodillos (Fig. 2) las uvas caen a través de los rodillos, gracias a su forma especial. Estos eliminan los tallos y las hojas hasta la rampa de descarga.

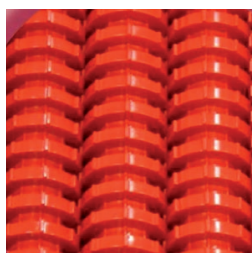
La distancia entre los rodillos es de fácil ajuste a través de una rueda giratoria (Fig. 3) fuera de la máquina. El ajuste de la primera sección del rodillo es independiente de la segunda, con el fin de adaptar el proceso de la mejor manera tanto para la separación de las uvas como para el tamiz de las uvas. En la primera sección de los rodillos hay un depósito de recogida (Fig. 4) para el reciclaje de las partes residuales y el mosto. En la segunda sección de los rodillos hay una tolva de transporte (opcional) (Fig. 5) de modo que el producto seleccionado se envía a otras máquinas (bombas, mesas, etc). Rolltec se puede ajustar en altura, con el fin de adaptarse mejor a otros requisitos de máquinas. El marco está formado por cuatro ruedas con freno para facilitar su desplazamiento. El panel de control dispone de un brazo móvil. El variador de velocidad electrónico permite el ajuste de la velocidad del rodillo.

Opciones

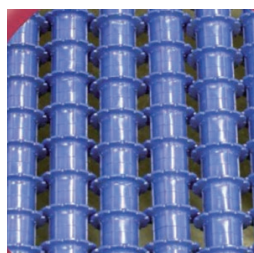
- Cajón de separación y recuperación del mosto con sinfín motorizado
- Tolva inferior con descarga de 500x500 mm
- Faldón corto entre 100 y 300 mm o largo entre 300 y 600 mm
- Suplementos de altura de patas hasta 200 mm, 400 mm o 600 mm según necesidad
- Estrujadora a rodillos de caucho alimentario Neö720 (Rolltec mini)/ Neö 1000 (Rolltec) (Fig. 6)
- Bancada soportación estrujadora Neö

Especificaciones

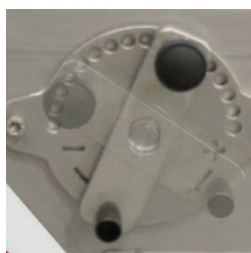
Modelo	Potencia (Kw)	Tensión (V)	Rendimiento (Kg/h)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
Rolltec Mini	0,75	400 - Trifásico - 50 Hz	1.000 - 15.000	2.230 x 1.065 x 1.280	325
Rolltec	0,75	400 - Trifásico - 50 Hz	1.000 - 20.000	2.100 x 1.380 x 1.215	370



.1



.2



.3



.4



.5



.6

Mesa de Selección MG

De la necesidad de realizar una selección acurada de la uva en la bodega, nace la mesa de selección MG. Es la opción más indicada para la descarga de cajas de uva vendimiada a mano y disponemos de una gama completa de mesas para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes. Su exclusivo y cuidado diseño nos permite recepcionar la uva directamente sobre la banda, gracias a su tolva de recepción. Una vez descargada, la uva avanza a una velocidad constante a lo largo de la mesa hasta el babero de salida. La mesa incorpora un moto-variador que permite ajustar la velocidad de avance según el número de personas dispuestas a seleccionar. En los laterales, dispone de un carril longitudinal donde poder ubicar la uva descartada (opcional). También dispone de un babero de salida regulable en altura e inclinación y su funcionamiento es poco ruidoso respecto a las otras opciones del mercado. Estas características le dan a la mesa de selección MG una gran versatilidad, pudiéndose adaptar a las necesidades de cada cliente.

Características

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304
- Banda lisa de PVC alimentario de 800 mm de ancho (1)
- Tensor de la banda manual (4)
- Babero para la salida de la uva regulable en altura e inclinación (4)
- Tambor motriz con recubrimiento de elastómero en NBR
- Rodamientos de acero inoxidable con carcasa de plástico alimentario
- Bandeja inferior para la recogida del mosto, con salida NW y aperturas longitudinales para facilitar su limpieza
- Dos rascadores para la limpieza de la banda superior e inferior, con bandeja de recogida de desechos (5)(13)
- Patas telescópicas regulables en altura
- Ruedas giratorias de acero inoxidable con freno y banda de rodadura en poliuretano para facilitar su movimiento.
- Variador de velocidad mecánico (6)
- Cuadro eléctrico marcha-paro con protección térmica y seta de emergencia (6)

Opciones

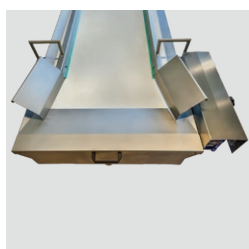
- Tensor rápido de la banda (11)
- Tolva de recepción de la uva (2)
- Sistema de embudo (10)
- Sistema de iluminación Led (8)
- Conjunto de dos carriles laterales para el descarte de la uva regulables en altura y desmontables para su limpieza (3)
- Conjunto de cuatro pies regulables para la estabilización de la mesa (12)
- Bandeja con dos cajas de plástico para el producto descartado (7)
- Cuadro eléctrico con variador de velocidad electrónico (inverter)
- Mototambor con cuadro variador
- Volteador de cajas acoplado o independiente según necesidad (9)

Especificaciones

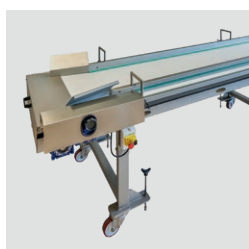
Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kg/h)	Longitud de Banda (mm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
MG - 2,5	0,55	2.000 - 15.000	2.500	3.165 x 1.167 x 1.254	240
MG - 3	0,55	2.000 - 15.000	3.000	3.665 x 1.167 x 1.254	265
MG - 3,5	0,55	2.000 - 15.000	3.500	4.165 x 1.167 x 1.254	290
MG - 4	0,55	2.000 - 15.000	4.000	4.665 x 1.167 x 1.254	310



.1



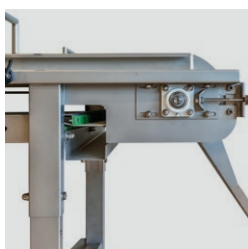
.2



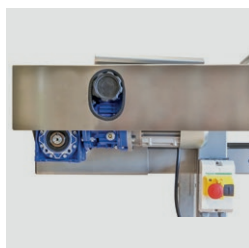
.3



.4



.5



.6



.7



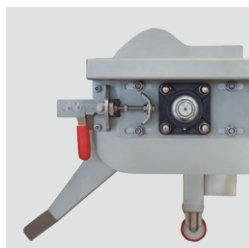
.8



.9



.10



.11



.12



.13

Mesa de Selección Vibrante MGV



Máquina destinada a la selección manual de uva entera vendimiada a mano o a máquina o despallada, para quitar todos los productos no deseados como uva poco madura, hojas, etc... El avance de la uva es mediante la vibración del plano de trabajo accionado por un dispositivo apropiado motovibrante. En la parte inicial del plano de trabajo presenta una rejilla perforada para la recuperación inmediata del mosto mediante bandeja plegada dotada rosca de salida. Mesa con fácil manejo en bodega para trabajo, sus cuatro patas antivibrantes y regulables en altura se adaptan a las exigencias del operario para facilitar el trabajo de la línea. La maquina resulta extremadamente simple para su limpieza, así como silenciosa y prácticamente sin mantenimiento. El sistema de vibración así como el plano de trabajo es controlado fácilmente a primera vista.

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Mesa vibrante en acero inoxidable con ancho de 800 mm.
- Dos carriles laterales para el descarte de la uva de fácil regulación y desmontables para la limpieza.
- Babero para la salida de la uva fijo.
- Bandeja inferior para la recogida del mosto con salida Nw.
- Conjunto de 4 pies regulables en altura para su estabilización en modo trabajo.
- Conjunto de 4 pies telescópicos con ruedas para su fácil manejo.
- Variador de velocidad electrónico (inverter) con marcha paro y seta de emergencia.

Opciones

- Segunda rejilla de sangrado.
- Tolda de recepción de 1500 x 1500 para bins.

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kg/h)	Longitud de Mesa (mm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
MGV - 2,5	2 x 0,30	2.000 - 15.000	2.500	2.880 x 1.050 x 910	400
MGV - 3	2 x 0,30	2.000 - 15.000	3.000	3.380 x 1.050 x 910	420
MGV - 3,5	2 x 0,30	2.000 - 15.000	3.500	3.880 x 1.050 x 910	440
MGV - 4	2 x 0,30	2.000 - 15.000	4.000	4.725 x 1.050 x 910	480

Cinta de Elevación CTG-L



La version L es una variante de las cintas CTG especialmente pensada para la evacuacion de orujos de las prensas, debido a su diseño de la parte inferior que permite ser alojada comodamente en espacios reducidos. Comparte las mismas ventajas, diseño y filosofía que las cintas CTG.

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- Banda de PVC alimentario de 400/600 mm de anchura segun modelo y doble revestimiento para evitar alargamientos. Con bordonflex lateral (runner) y tacos cada 330 mm
- Grapa para union de la banda en acero inoxidable y de facil montaje y desmontaje
- Cabezal superior con eje motriz y motoreductor de velocidad fija y tensor de la banda
- Rejilla de seguridad desmontable
- Rascador de Pvc para limpiar la parte interna de la banda, incorpora contrapeso regulable para ajustar el contacto del rascador con la banda
- Cabezal inferior con salida DN50 y tapon para la recogida del mosto y limpieza
- Rodamientos de los cabezales fabricados en acero inoxidable y plastico alimentario
- Cuadro marcha-paro con seta de emergencia "CE"

Opciones

- Tolvas de carga intercambiables con diferentes medidas
- Caballete regulable mediante pistón hidráulico
- Patas fijas con inclinacion 42°
- Faldón para cabezal
- Canal superior distribuidor giratorio de producto
- Cuadro eléctrico con variador de frecuencia

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Longitud (m)	Altura Descarga (mm)
CTG-L-3	1,10	3,0	1.520
CTG-L-4	1,10	4,0	2.180
CTG-L-5	1,50	5,5	2.850
CTG-L-6	2,20	6,0	3.515

* Todos los modelos se fabrican con ancho de banda 400 o 600 mm

Cinta de Elevación CTG

El transporte de la uva. La continua búsqueda de la mejora de la calidad de los vinos nos ha llevado a la conclusión que el transporte de la uva es un factor muy decisivo para un buen resultado. Para poder conseguir los estándares mas altos de calidad estamos en continua actualización de nuestros productos y hemos logrado ofrecer una gama completa de cintas que pueden llegar a cubrir todas las necesidades de nuestros clientes. Las cintas Ctg destacan por su diseño, calidad, versatilidad, robustez y una amplia gama de opciones que se ajustan a todas las exigencias. Una de las ventajas de estas cintas es la colocación del motoreductor que esta situado en la parte superior, esto permite que el trabajo de la banda siempre sea en arrastre permitiendo que la banda nunca patine. El tambor motriz y el tambor de arrastre de la cinta son fabricados enteramente en acero inoxidable y en forma conica y tipo "jaula de ardilla", característica que permite una perfecta tracción con la banda. Debido a la gran variedad de medidas y opciones este tipo de maquina es apta para cualquier bodega y para cualquier aplicación: Alimentación de despalladora, llenado de prensa, llenado de deposito, alimentación de de positos Ovi, vaciado de orujos de prensa, descube de depositos de tintos, ...



Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- Banda de PVC alimentario de 400 mm de anchura con doble revestimiento para evitar alargamientos y con tacos curvos en forma de V cada 330 mm (1)
- Grapa para unión de la banda en acero inoxidable y de fácil montaje y desmontaje
- Cabezal superior con eje motriz y motoreductor de velocidad fija y tensor de la banda
- Rejilla de seguridad desmontable (2)
- Rascador de PVC para limpiar la parte interna de la banda, incorpora contrapeso regulable para ajustar el contacto del rascador con la banda (3)
- Cabezal inferior con salida DN50 y tapón para la recogida del mosto y limpieza
- Racor DN50 con tapón para entrada de agua para limpieza (4)
- Rodamientos de los cabezales fabricados en acero inoxidable y plástico alimentario

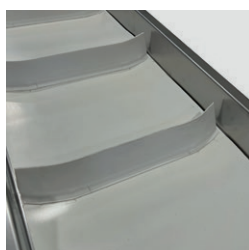
Opciones

- Banda con bordoflex lateral (runner) y tacos cada 330 mm (6)
- Banda de PVC alimentario de 200 y 600 mm de anchura, según modelo y necesidad, con doble revestimiento para evitar alargamientos y con tacos curvos en forma de V cada 330 mm
- Tolvas de carga intercambiables con diferentes medidas (4)
- Caballete regulable mediante torno mecánico con freno (7)
- Caballete hidráulico
- Patas fijas con diferentes grados de inclinación
- Faldón fijo o pendular para cabezal según necesidad (2)
- Acople para estrujadora en cabezal (8)
- Canal superior distribuidor NO giratorio de producto
- Canal superior distribuidor giratorio de producto (9)
- Cuadro marcha-para con seta de emergencia "CE" (5)
- Cuadro eléctrico con variador de frecuencia (10)
- Variador mecánico
- Sistema de limpieza
- Sistema de dosificación y reparto de la uva de forma uniforme a la largo de toda la banda
- Registro para cabezal inferior
- Protector en acero inox para motoreductor

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Longitud (m)	Altura Descarga Min - Max (m)	Altura De La Pala (mm)	Paso De La Pala (mm)	Rendimiento Con Uva Entera (Kg/h)	Rendimiento Con Uva Despallada (Kg/h)
CTG-2,0	1,1	2	1,06 - 1,35	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-2,25	1,1	2,25	0,85 - 1,52	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-2,5	1,1	2,5	1,05 - 1,64	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-2,75	1,1	2,75	1,08 - 1,82	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-3,25	1,1	3,25	1,29 - 2,15	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-3,75	1,1	3,75	1,50 - 2,49	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-4,25	1,5	4,25	1,71 - 2,82	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-4,75	1,5	4,75	1,93 - 3,16	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-5,25	1,5	5,25	2,22 - 3,48	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-7	2,2	7	2,96 - 4,65	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-8	2,2	8	*	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-9	2,2	9	*	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-10	2,2	10	*	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-11	2,2	11	*	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-12	2,2	12	*	50	330	según proyecto	según proyecto

* Todos los modelos se fabrican con ancho de banda 200, 400 o 600 mm



.1



.2



.3



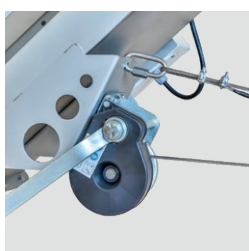
.4



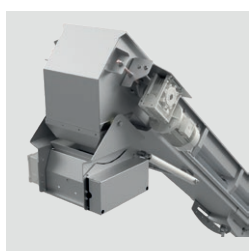
.5



.6



.7



.8

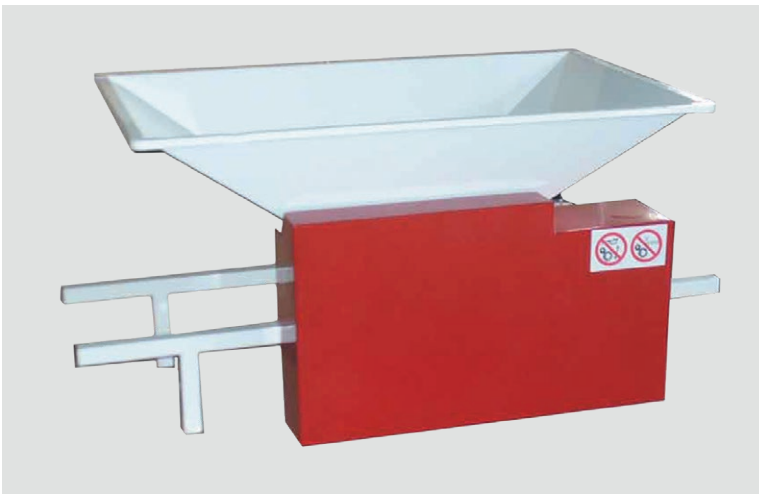


.9



.10

Despalilladora - Estrujadora Eno



.ENO-2 con motor.

Serie ENO. Ideales para pequeñas producciones. Fabricadas en acero inoxidable o acero al carbono, lacadas con pintura alimentaria EPOXI. Se pueden suministrar con motor de 0,75 kW monofásico o volante manual. Los rodillos de las estrujadoras pueden ser de nylon o aluminio.



.ENO-3 con motor.



.ENO-10 con motor.

Especificaciones

Modelo	Función	Potencia (Kw)	Tensión (V)	Rendimiento (Kg/h)	Longitud de los Rodillos (mm)	Revoluciones Árbol Despalillador (rpm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
ENO 1	Estrujado	0,75	230 - Monofásico - 50 Hz	500-700	220	-	1210 x 500 x 570	33
ENO 2	Estrujado	0,75	230 - Monofásico - 50 Hz	600-800	280	-	1210 x 550 x 620	40
ENO 3	Estrujado-Despalillado	0,75	230 - Monofásico - 50 Hz	1000-1200	220	500	1210 x 600 x 690	51
ENO 10	Despalillado	0,75	230 - Monofásico - 50 Hz	1000-1200	-	500	1210 x 600 x 690	50
ENO 15	Estrujado-Despalillado	0,75	230 - Monofásico - 50 Hz	1600-1800	280	500	1210 x 600 x 630	54

Despalilladora Jolly



Despalilladora Serie Jolly semiprofesional, muy versátil y fácil de limpiar.

Características

- Construida íntegramente en acero inoxidable
- Motor CE con interruptor marcha-paro y seta de emergencia
- Bomba centrífuga en acero inoxidable
- Jaula fija en acero inox para modelos Jolly 15, 25 y 35
- Tambor giratorio de despalillado en acero inoxidable para modelo Jolly 50
- Árbol despalillador con espátulas fijas de acero inoxidable para modelos Jolly 15, 25 y 35
- Árbol despalillador con espátulas fijas de acero inoxidable recubiertas con goma para Jolly 50
- 2 Ruedas fijas
- Cáster de protección en acero inoxidable

.Jolly 15.



.Jolly 50.

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Tensión (V)	Rendimiento (Kg/h)	Revoluciones Árbol Despalillador (rpm)	∅ Manguera Bomba (mm)	Capacidad en Bomba (mm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
JOLLY 15	1,5	230 - Monofásico - 50 Hz	2.000	500	50/60	15 en Horizontal - 5 En vertical	1130 x 680 x 900	78
JOLLY 25	1,8	230 - Monofásico - 50 Hz	3.000	500	60	15 en Horizontal - 5 En vertical	1230 x 680 x 900	94
JOLLY 35	1,8	230 - Monofásico - 50 Hz	3.800	500	60	15 en Horizontal - 5 En vertical	1330 x 680 x 900	110
JOLLY 50	2,2	230 - Monofásico - 50 Hz	4500-5500	500	60	18 en Horizontal - 5 En vertical	1500 x 800 x 970	130

Despalilladora-Estrujadora Jolly MV



Despalilladora-estrujadora Jolly MV Serie profesional. Muy fácil de desmontar para su limpieza y mantenimiento.

Características

- Construida íntegramente en acero inoxidable
- Cuadro eléctrico con variador de velocidad electrónico
- Estrujadora extraíble con rodillos de goma regulables
- Jaula fija en acero inox para modelos Jolly 40 MV
- Tambor giratorio de despalillado en acero inoxidable para modelo Jolly 60 MV y 100 MV
- Árbol despalillador con espátulas fijas de acero inoxidable recubiertas con goma
- 2 Ruedas fijas y 2 ruedas giratorias
- Cáster de protección en acero inoxidable

.Jolly 40.

Especificaciones

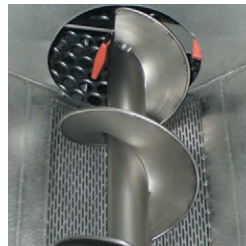
Modelo	Potencia (Kw)	Tensión (V)	Rendimiento (Kg/h)	Revoluciones Árbol Despalillador (rpm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
JOLLY 40 MV	1,8	400 - Trifásico - 50 Hz	2000-4000	400-600	1390 x 800 x 1370	160
JOLLY 60 MV	1,6	400 - Trifásico - 50 Hz	4000-6000	400-600	1600 x 840 x 1370	180
JOLLY 100 MV	2,2	400 - Trifásico - 50 Hz	7000-12000	400-600	2250 x 1050 x 1400	280

Despalilladora Beta



.Beta 60.

Despalilladora serie Beta, ideal para pequeñas y medianas producciones.



.Detalle de alimentación de la tolva.

Características

- Construida íntegramente en acero inoxidable
- Motor CE con interruptor marcha-paro y seta de emergencia
- Bomba centrífuga en acero inoxidable
- Tambor giratorio de despalillado en acero inoxidable
- Árbol despalillador con espátulas fijas de acero inoxidable recubiertas con goma
- 2 Ruedas fijas y 2 ruedas giratorias con freno
- Cáster de protección en acero inoxidable



.Beta 60 abierta.

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Tensión (V)	Rendimiento (Kg/h)	Revoluciones Árbol Despalillador (rpm)	∅ Manguera Bomba (mm)	Capacidad en Bomba (mm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
BETA 60	2,2	400 - Trifásico - 50 Hz	5000-6000	500	60	18 en Horizontal - 5 En vertical	1650 X 1050 X 1100	160
BETA 90	3	400 - Trifásico - 50 Hz	8000-10000	500	60	20 en Horizontal - 6 En vertical	1950 X 1100 X 1100	200
BETA 120	4	400 - Trifásico - 50 Hz	10000-12000	500	60	20 en Horizontal - 6 En vertical	2000 X 1100 X 1180	230

Despalilladora NEÖ

Son el resultado actual después de más de 40 años dedicados a la fabricación de despalilladoras, consiguiendo un diseño más actual y un sistema de trabajo adaptado a las necesidades actuales. Las despalilladoras Neö han sido diseñadas para lograr un despalillado delicado de la uva. Por sus características y flexibilidad de uso permiten el despalillado de cualquier tipo de uva, incluida aquella recogida con vendimiadora. Todo esto es posible gracias a la intercambiabilidad del cilindro despalillador con diferentes diámetros de perforado y fabricados en diferentes materiales como puede ser inoxidable o polietileno. El eje central de las despalilladoras está dotado de espátulas de goma orientables que permiten un ajuste preciso del despalillado. Todas las despalilladoras Neö disponen de estrujadora móvil que nos permiten hacer un estrujado a voluntad. Dotadas de rodillos de caucho alimentario móviles que permiten regular el estrujado de la uva para así evitar la rotura de las semillas y conseguir un óptimo resultado. Los rodillos son fabricados en formato estrella, con diseño exclusivo de nuestra marca que destacan por la calidad del estrujado a bajas revoluciones.



Características

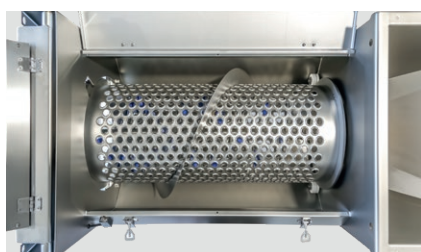
- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- Tambor del despalillado con perforación y embutición de diam. 22 mm (1)
- Sistema de autolavado interior de la máquina rápido y eficaz, a partir de la Neö 1000
- Estrujadora a rodillos (2)
- Árbol despalillador con espátulas de goma orientables (3)
- Tolva de alimentación por gravedad (4)
- Patas telescópicas en acero inoxidable con ruedas giratorias con freno para Neö 500, 600 y 720. Resto de los modelos patas fijas sin ruedas (5)
- Panel de control de acero inoxidable ergonómico y orientable equipado con todos los controles necesarios para un óptimo trabajo, para Neö 500, 600 y 720. Resto de los modelos sin cuadro incorporado (6)
- Variador de velocidad electrónico (inverter)

Opciones

- Sistema de acople de despalilladora Neö a Rolltec
- Tolva de alimentación mediante sinfín alimentador y cajón drenante de mosto
- Tambor del despalillado con diferentes medidas de perforación (18mm, 30mm y combinado 22/16 mm)
- Tambor del despalillado en polietileno blanco (18 mm y 22 mm)

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Tensión (V)	Rendimiento (Kg/h)	Revoluciones Árbol Despalillador (rpm)	Dimensiones Tambor (mm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
Neö 500	2,25	400 - Trifásico - 50 Hz	6.000 - 7.000	300-550	Diam. 380 x 1.000	2.170 x 800 x 1350	360
Neö 600	2,9	400 - Trifásico - 50 Hz	8.000 - 12.000	300-550	Diam. 380 x 1.230	2.415 x 800 x 1350	420
Neö 720	3,6	400 - Trifásico - 50 Hz	13.000 - 15.000	300-550	Diam. 440 x 1.230	2.530 x 1.060 x 1.490	620
Neö 1000	5,6	400 - Trifásico - 50 Hz	25.000 - 30.000	300-550	Diam. 560 x 1.700	3.150 x 890 x 1.730	920
Neö 1500	9,3	400 - Trifásico - 50 Hz	35.000 - 50.000	300-550	Diam. 730 x 1.900	3.560 x 1.220 x 2.320	1320
Neö 2000	12,3	400 - Trifásico - 50 Hz	60.000 - 70.000	300-550	Diam. 980 x 1.980	3.700 x 1.400 x 2.400	1520



.1



.2



.3



.4



.5



.6

Despalilladora Dream

DREAM es una nueva despalilladora hecha para el proceso de uva delicada. La máquina está construida con acero inoxidable de grueso espesor, con una construcción impresionantemente sólida y un marco reforzado. El despalillado de la uva se consigue gracias a un movimiento de balanceo de una jaula de plástico correctamente perforada (Fig. 1) de acuerdo con la variedad de uvas. Esto representa un método delicado despalillar las uvas y la obtención de racimos intactos, gracias a su suave movimiento. La frecuencia del movimiento de balanceo de la jaula está controlado por medio de un variador de velocidad electrónico, que permite que el proceso de despalillado pueda ser adaptado a varios tipos de uvas. De este modo, las uvas no se trituran y los tallos se conservan. En la parte inferior de DREAM hay una mesa de selección de rodillos para separar los tallos de la uva despalillada conjunto (Rolltec MINI). Se compone de rodillos diferentes en su apertura lo que elimina todos los residuos del despalillado y otros cuerpos extraños (Fig 2).

DREAM tiene un diseño muy básico, con sólo dos aperturas:

- Tolva de alimentación (Fig 3).
- Cubierta de salida (Fig 4).

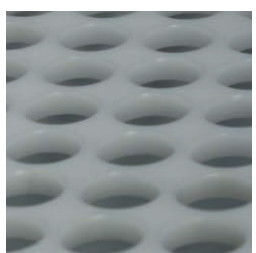
Ambos están articulados a la máquina con el fin de que la máquina sea fácil de limpiar y de inspeccionar. La parte interna de la nueva despalilladora DREAM es fácilmente accesible tanto desde la tolva de alimentación y desde el lado de salida. DREAM es ajustable en altura con un marco reforzado (Fig. 5), con el fin de adaptarse a los diferentes requisitos máquinas. El marco tiene cuatro ruedas con freno para facilitar el movimiento y que está en cuatro patas de nivelación para garantizar la estabilidad de la máquina durante el trabajo (Fig. 5). El panel de control de DREAM está fabricado en acero inoxidable con una estructura independiente con ruedas, y permite el ajuste de la oscilación, la intensidad de la jaula y de la velocidad de rotación de los rodillos inferiores (Fig. 6).

Opciones

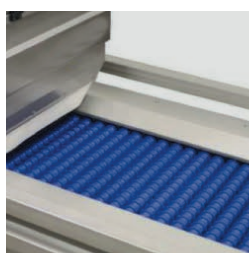
- Cajón de separación y recuperación del mosto con sinfín motorizado
- Tolva inferior con descarga de 500x500 mm
- Faldón corto entre 100 y 300 mm o largo entre 300 y 600 mm
- Soplador de raspon completo con estructura
- Suplemento altura patas entre 350 y 500 mm
- Suplemento altura patas entre 600 y 1.100 mm
- Bancada soportación estrujadora Neó
- Estrujadora a rodillos de caucho alimentario Neó720 (Dream)/ Neó 1000 (Dream Maxi) (Fig. 7)

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Tensión (V)	Rendimiento (Kg/h)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
Dream Mini	3	400 - Trifásico - 50 Hz	1.000 - 6.000	2.480 x 1.365 x 2.085 / 2.285	540
Dream	3	400 - Trifásico - 50 Hz	1.000 - 15.000	3.255 x 1.582 x 2.313/2.463	835
Dream Maxi	3	400 - Trifásico - 50 Hz	1.000 - 20.000	3.255 x 2.015 x 2.313/2.463	895



.1



.2



.3



.4



.5



.6



.7



Estrujadora EG



La fabricación de este tipo de máquinas fué unos de los inicios de Magusa. La particularidad más destacable de las Estrujadoras EG es el sistema de balancín pendular que permite una perfecta regulación del estrujado para conseguir la no rotura de las semillas de la uva. Los rodillos son fabricados en formato estrella, con diseño exclusivo de nuestra marca que destacan por la calidad del estrujado a bajas revoluciones (45 rpm).

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- Sistema de engrase centralizado
- Regulación de la apertura y presión de los rodillos mediante muelles
- Rodillos de caucho alimentario EGF, EG y C 88 dependiendo de cada modelo
- Engranajes de tracción fabricados en poliamida de alta resistencia
- Separadores de aluminio con retén entre bancada y rodamiento para evitar entrada de mosto.
Solo para los modelos EG y C-88



.Rodillo EGF



.Rodillo EG

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kg/h)
EGF-1	0,75	4/5.000
EGF-2	1,10	8/10.000
EGF-3	1,50	12/15.000
EGF-6 (4R)	3,00	25/30.000
EG-4-A	1,50	15/20.000
EG-6-A	3,00	25/30.000
EG-12-A (4R)	5,60	50/60.000
EG-14-A (4R)	7,50	60/70.000
C-88-7	5,60	60/70.000
C-88-6 (4R)	7,50	110/120.000



.Rodillo C 88

BOMBEO

Bombas Centrífugas
Bombas de Rodete Flexible
Bombas Lobulares
Bombas Helicoidales
Bombas Peristálticas



Bomba Centrifuga Cent

Bombas centrifugas semiprofesionales con cuerpo en bronce o cuerpo en acero inoxidable AISI 304. Ideales para pequeños trasiegos de líquidos limpios. Motores monofásicos. **Opciones:** Carro inoxidable o zincado.

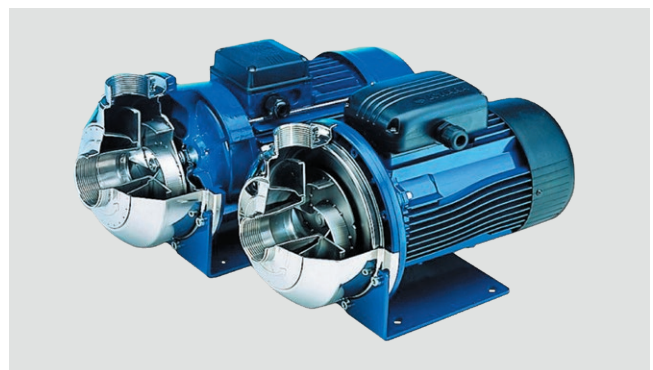
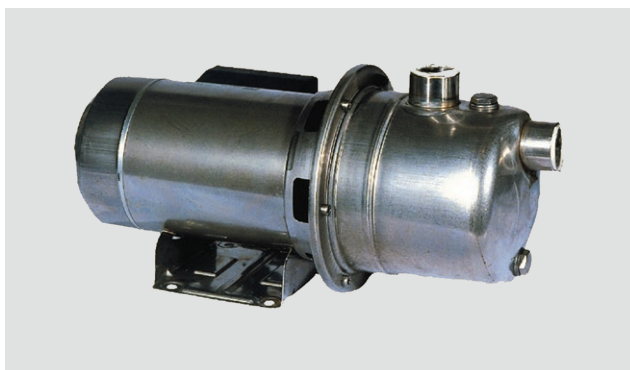


Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (l/h)	Velocidad (rpm)	Rosca	∅ Manguera (mm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
ENO 20	0,33	1.680	2.800	3/4"	20	300 x 230 x 170	4,8
ENO 25	0,35	2.520	1.400	1"	25	320 x 240 x 170	7
ENO 30	0,88	3.900	1.400	1 1/4"	30	350 x 240 x 210	10
ENO 40	0,88	5.300	1.400	1 1/2"	40	360 x 240 x 220	11

Bomba Jes y Round-ECO

Bombas centrifugas con cuerpo de acero inoxidable especiales para máquinas llenadoras (embotelladoras). **Opciones:** Carro inoxidable o zincado.

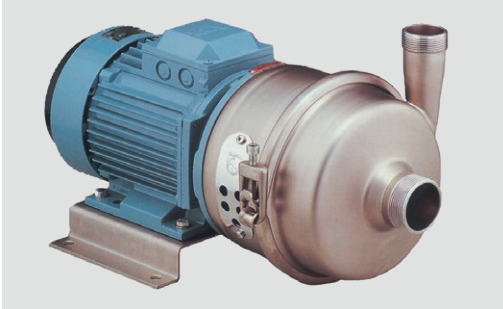


Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (l/h)	Velocidad (rpm)	Rosca	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
JES-5	0,37	2.800-1Bar 1100-2 Bar	2.800	Hembra 1"	359 x 177 x 173	7
JES-8	0,60	2.800 -1Bar / 1.800-2 Bar	2.800	Hembra 1"	374 x 177 x 173	7,5
ECO 500/22	2,2	48.000-2,5 bars 20.000-5 bars	2.850	Aspiracion 2" y impulsión 1 1/2"	429 x 215 x 262	20
ECO 500/30	3	54.000-2,5 bars 35.000-5 bars	2.850	Aspiracion 2" y impulsión 1 1/2"	429 x 215 x 245	25

Bomba Centrífuga Round y Oval

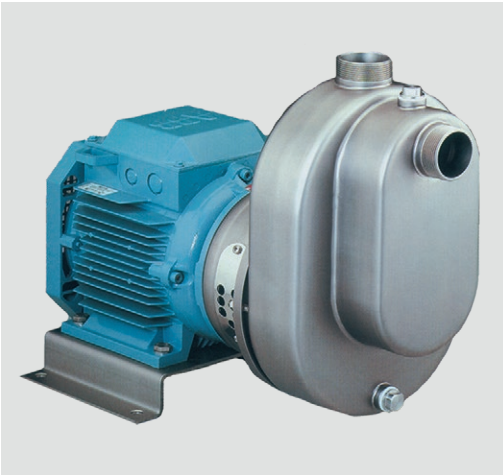
Bombas centrífugas con cuerpo de acero inoxidable de uso profesional. Autoaspirante en modelo OVAL. Suministradas con bancada o pies según modelo.



.Round



.Round Sanitaria



.Oval



.Oval Sanitaria

Opciones

- Carro en acero inoxidable.
- Interruptor de marcha-paro con guardamotor.
- Protector motor en acero inox.

Especificaciones

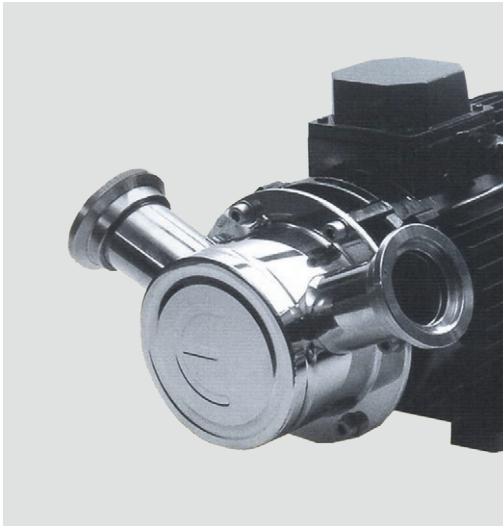
Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (l/h)	Velocidad (rpm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
ROUND 15	1,50	15.000-1,5 bar	2.900	482 x 255 x 285	26
ROUND 25	2,20	25.000-1,5 bar	2.900	482 x 255 x 285	28
ROUND 35	3,00	35.000-1,5 bar	2.900	498 x 295 x 310	37,5
ROUND 50	4,10	50.000-1,5 bar	2.900	500 x 320 x 332	42,5
OVAL 15	2,20	15.000-2 bar	2.900	542 x 255 x 407	38
OVAL 20	3,00	20.000-2 bar	2.900	581 x 295 x 425	50
OVAL 25	4,10	25.000-2 bar	2.900	583 x 320 x 447	55

Bomba de Rodete Euro

Transmisión Directa

Bombas de rodete flexible con cuerpo en acero inoxidable. Motores de 1 velocidad a 220 v ó 380 v 50 Hz. Suministradas sobre carro en acero inoxidable con ruedas y cuadro eléctrico standard, según modelo.

Opciones: • By-pass (foto A)



.Foto A

Especificaciones

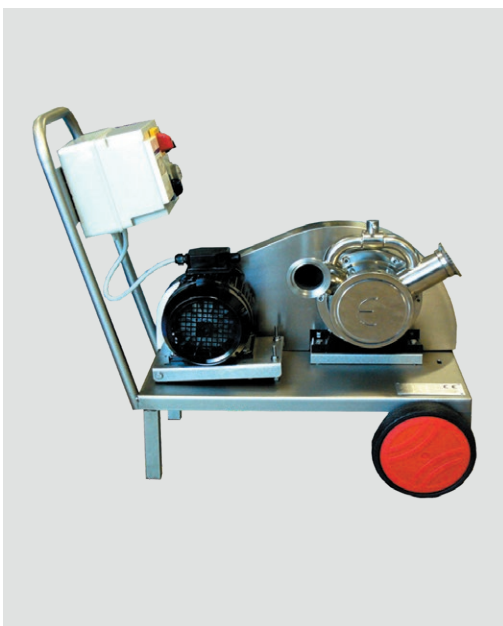
Modelo	Potencia (Kw)	Tensión	Rendimiento (l/h)	Velocidad (rpm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
EURO 30	1,2	Monofásica	4.500	900	800 x 310 x 470	19
EURO 40	1,5	Monofásica	9.300	900	800 x 310 x 470	21
EURO 50	1,5	Trifásica	10.200	700	900 x 360 x 530	27
EURO 60	2,2	Trifásica	21.000	700	900 x 360 x 530	35

Bomba de Rodete Euro

Transmisión Indirecta

Bombas de rodete flexible con cuerpo en acero inoxidable. Motores de 2 Velocidades a 380 V - 50 Hz. Suministradas sobre carro en acero inoxidable con ruedas y cuadro eléctrico standard con inversion de giro y guardamotor.

Opciones: • By-pass (foto A)



.Foto A

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (l/h)	Velocidad (rpm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
EURO 50	1,1/2,2	7.000/12.000	400/800	830 x 500 x 810	46
EURO 60	2,2/3,0	15.000/24.000	400/800	730 x 500 x 810	51

Bomba de Rodete Estale



.Transmisión directa

Bomba de rodete flexible con cuerpo de acero inoxidable estampado con motor de 1 velocidad a 230V ó 400 V 50 Hz según modelo. Suministradas SIN carro y con interruptor inversor de giro directo al motor. Transmisión directa entre motor y bomba.

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (l/h)	Velocidad (rpm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
MINI 3/4"	0,56	1.620l/h-1 bar	1.400	276 x 212 x 140	10
MIDEX 1 1/4"	0,56	3.840l/h-1 bar	900	338 x 227 x 159	15
ESTALE 40	1,5	6.900l/h-1 bar	900	420 x 240 x 180	20
ESTALE 60	1,5	18.000l/h-1 bar	700	490 x 263 x 198	31
ESTALE 80	3,5	43.800l/h-1 bar	600	630 x 320 x 261	68



.Transmisión mediante correas

Bomba de rodete flexible con cuerpo de acero inoxidable estampado con motor de 2 velocidades a 400 V 50 Hz. Suministradas sobre carro de acero inoxidable con ruedas y cuadro eléctrico estándar. Con transmisión indirecta mediante correas entre motor y bomba.

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (l/h)	Velocidad (rpm)	Salidas	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
ESTALE 40	1,5 / 2,2	2.750 / 5.000	350 / 700	DIN 40	1.040 x 484 x 682	45
ESTALE 60	1,5 / 2,2	9.000 / 18.000	350 / 700	DIN 60	1.040 x 484 x 682	51
ESTALE 80	3,3 / 4,5	24.600 / 43.800	300 / 600	DIN 80	1.040 x 484 x 682	65



.Transmisión moto-variador

Bomba de rodete flexible con cuerpo de acero inoxidable estampado con motor variador mecánico a 230-400 V 50 Hz. Suministradas sobre carro de acero inoxidable con ruedas y cuadro eléctrico estándar. Con transmisión directa entre motor, variador mecánico y bomba.

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (l/h)	Velocidad (rpm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
ESTALE 40	1,50	1.320 / 6.900	175 / 900	1030 x 405 x 610	63
ESTALE 60	1,87	4.320 / 22.500	175 / 900	1065 x 405 x 264	67
ESTALE 80	4,00	15.000 / 43.800	150 / 600	1125 x 405 x 337	109

Opciones

- By-pass.
- Variador de velocidad electrónico.
- Sensor de trabajo en seco.
- Variador de velocidad electrónico y mando con 15 m de cable (sólo modelo con transmisión directa).

Bomba de Rodete Estale MAG

Siguiendo con nuestro lema de innovación constante hemos decidido ofrecer al mercado la Segunda generación de bombas de rodete Estale Mag con un diseño muy compacto y siguiendo una estética fiel a nuestros principios. Estas bombas han sido diseñadas para el bombeo mayoritariamente de vinos, con algunas otras variantes como aceite, productos lácteos, industria química, farmacéutica y alimentaria en general. Haciendo referencia a los usos de estas bombas en el sector enológico son aptas para el trasvase de vinos, llenado de barricas, filtración y embotellado. Algunos modelos son capaces de transportar uva despallada, dependiendo del diámetro del rodete.



.01



.02



.03

Características

- Cuerpo de la bomba fabricado en acero inoxidable fundido Aisi 316 acabado exterior mate
- Salidas de la bomba con rosca DIN
- Rodete en Perbunan alimentario NR
- Estanqueidad mediante sello mecanico
- Carro fabricado en acero inoxidable Aisi 304 acabado exterior mate (1)
- Dos ruedas giratorias de acero inoxidable con freno y dos ruedas fijas
- Transmision entre motor y bomba mediante correa dentada
- Transmision sin motor reductor
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico integrado en el chasis de la bomba

Opciones

- Salidas de la bomba con rosca GAS, Macon, ITA y Clamp
- Rodetes en NBR
- Cuadro eléctrico CE de una velocidad con inversión de giro y protección térmica
- Cuadro eléctrico ergonómico de acero inoxidable con variador de velocidad Inverter (2)
- Pantalla táctil de 7" a color con gran variedad de funciones adaptadas a las necesidades de trabajo (3)
- Pistola de paro automático o manual para el llenado de barricas
- Caudalímetro digital
- Mando a distancia sencillo (Sólo Marcha-Paro)
- Mando a distancia complex (Marcha-Paro, variación de velocidad e inversor de giro)
- Sensor de producto
- Control remoto y local

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento Máximo En Liquido (l/h)	Presión Máxima De Trabajo (Bars)	Tipo De Conexión	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
Estale Mag 700	3	20.000	3	DIN 50	953 x 458 x 948	152
Estale Mag 1000	4	35.000	2,5	DIN 65	1.073 x 576 x 1.050	240
Estale Mag 1500	7,5	60.000	2,5	DIN 80	1.073 x 576 x 1.050	250

Bomba Lobular Trèbole

La nueva gama de bombas Trèbole ha surgido debido a la gran demanda del mercado. Después de varios años de trabajo de diseño y funcionalidad, en 2022 sale al mercado como la última creación en la gama de bombas de Magusa. Son bombas autoaspirantes, reversibles y de flujo constante con dos rotores revestidos de caucho aptas para la industria alimentaria en general, y en especial la vinícola para el trasiego de vinos, mostos, heces y uva despalillada. Estas bombas son capaces de trasegar vinos con una aportación mínima de oxígeno. Aceptan un paso de partículas sólidas en suspensión de un diámetro máximo de 38 mm (Modelos Trèbole 700 y 1000) y 50 mm (Modelos Trèbole 1500 y 2000). Debido al diseño del cuerpo, esta bomba ofrece una óptima limpieza y un fácil mantenimiento.



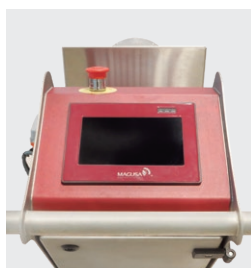
.01



.02



.03



.04

Características

- Cuerpo de la bomba fabricado en acero inoxidable fundido Aisi 316 acabado exterior mate
- Salidas de la bomba con rosca DIN
- Rotor revestido en perbunan alimentario NR
- Estanqueidad mediante sello mecánico
- Carro fabricado en acero inoxidable Aisi 304 acabado exterior mate (1)
- Dos ruedas giratorias de acero inoxidable con freno y dos ruedas fijas
- Transmisión entre motor y bomba mediante correa dentada
- Transmisión sin motor reductor
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico integrado en el chasis de la bomba
- Válvula de mariposa motorizada para total estanqueidad (Sólo para bombas con cuadro con variador) (2)

Opciones

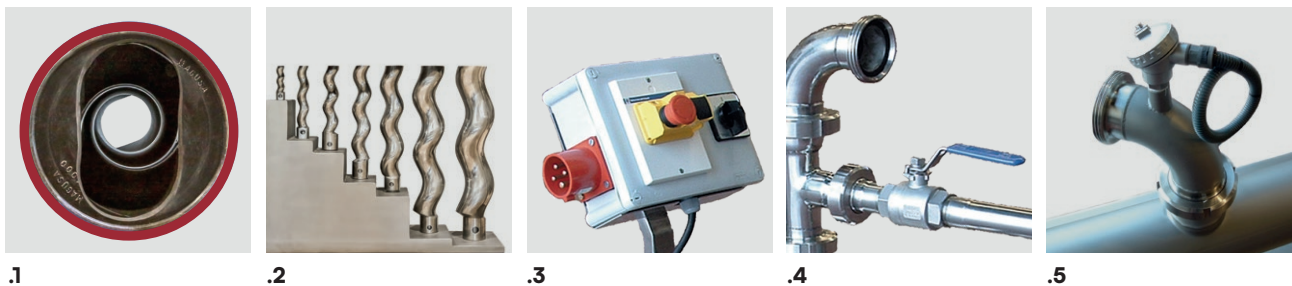
- Salidas de la bomba con rosca GAS, Macon, ITA y Clamp
- Rotor revestido en perbunan alimentario EPDM, NBR, Vitón e incluso totalmente en acero inoxidable
- Cuadro eléctrico CE de una velocidad con inversión de giro y protección térmica
- Cuadro eléctrico ergonómico de acero inoxidable con variador de velocidad Inverter (3)
- Pantalla táctil de 7" a color con gran variedad de funciones adaptadas a las necesidades de trabajo (4)
- Pistola de paro automático o manual para el llenado de barricas
- By-Pass de sobrepresión
- Caudalímetro digital
- Mando a distancia sencillo (Sólo Marcha-Paro)
- Mando a distancia complex (Marcha-Paro, variación de velocidad e inversor de giro)

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento Máximo En Líquido (l/h)	Presión Máxima De Trabajo (Bars)	Tipo De Conexión	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
Trèbole 700	4	25.000	3	DIN 50	1.073 x 576 x 1.000	250
Trèbole 1000	5,5	35.000	4,5	DIN 65	1.073 x 576 x 1.000	260
Trèbole 1500	7,5	60.000	4,5	DIN 80	1.175 X 636 x 1.050	312
Trèbole 1500-P	11	60.000	6	DIN 80	1.175 X 636 x 1.050	312
Trèbole 2000	11	80.000	4,5	DIN 100	1.200 X 636 x 1.050	340
Trèbole 2000-P	15	80.000	6	DIN 100	1.200 X 636 x 1.050	340

Bomba Helicoidal BGI

Con esta máquina iniciamos en Magusa el concepto de fabricación propia: Fue el primer diseño y la primera máquina en producción. Desde 1975 esta máquina ha sufrido innumerables cambios con el fin de una mejora para un perfecto funcionamiento y una adaptabilidad continua para aplicar esta tecnología en muchos campos. Las bombas helicoidales o también denominadas volumétricas se basan en la variación de capacidad de un espacio comprendido entre piezas móviles (rotor) y piezas estáticas (estator) que aumentan cuando se comunican con el lado de aspiración y disminuyen cuando se conectan con el lado de impulsión. De esta manera, en cada ciclo se transporta un mismo volumen de fluido. Está compuesta por un rotor macizo fabricado enteramente en acero inoxidable y un estator de Perbunan alimentario. La fabricación propia de estos componentes nos permite tener una amplia gama de modelos. Esta bomba se caracteriza por tratar tanto a los líquidos limpios como viscosos de una manera uniforme, constante y sin pulsaciones, debido a esto y a su total acabado sanitario es apta para el transporte de fluidos en cualquier ámbito: Sector cárnico, lácteo, farmacéutico, químico, oleico, vinícola entre otros.



Características

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 acabado interior pulido brillante y exterior mate
- Estator en Perbunan alimentario (1)
- Rotor macizo en acero inoxidable AISI 304 (2)
- Estanqueidad mediante cierre mecánico Cerámico/Grafito/EPDM
- Suministrada sobre bancada con ruedas
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico
- Cuadro eléctrico CE con inversor de giro y protección térmica (3)

Opciones

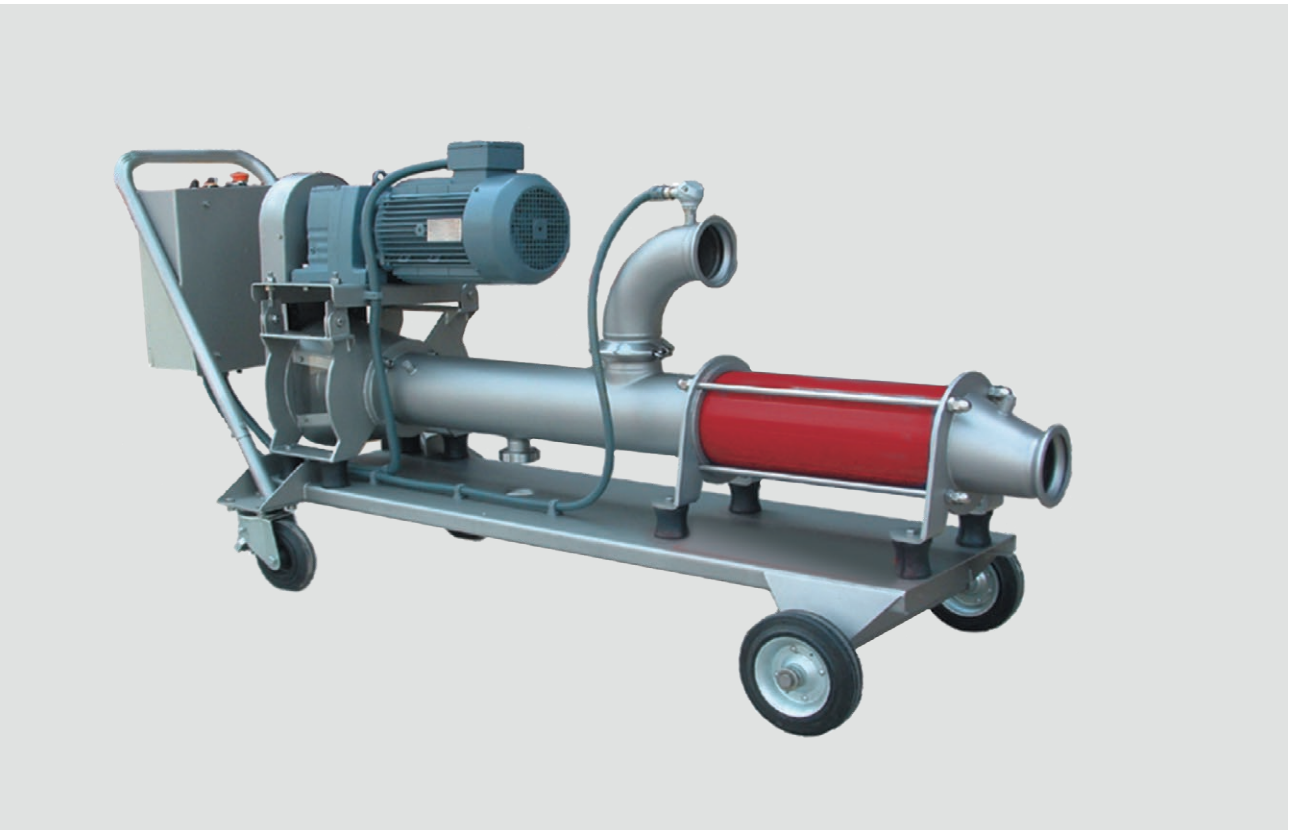
- Estator en diferentes materiales: Hypalon, EPDM y Viton
- Carcasa para protección del motor
- Cuadro eléctrico ergonómico de fibra con variador de velocidad inverter
- By-Pass con válvula de bola manual (4)
- By-Pass de sobrepresión
- Sensor de caudal (5)
- Control remoto y local

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (l/h)	Presión (Bars)	Motor (rpm)
BGI 300	0,75	2.100	6	1.500
BGI 320	1,50	2.100	12	1.500
BGI 400	2,20	5.600	6	1.500
BGI 420	3,00	5.600	12	1.500
BGI 600	5,50	10.600	6	950
BGI 620	7,50	10.600	12	950
BGI 700	4,00	15.000	6	650
BGI 720	5,50	15.000	12	650
BGI 800	5,50	30.000	6	250



.BGI 400 con by-pass de válvula de bola, cuadro eléctrico CE con inversor de giro y protección térmica y carcasa para protección del motor.



.BGI 800 with flow sensor.

Bomba Helicoidal BGT

Nuestras bombas helicoidales de cuarta generación nos han llevado a conseguir una gama de bombas de máxima robustez y mínimo mantenimiento. Tanto el diseño como la fabricación de estas bombas ha sido logrado gracias al trabajo en común de nuestro equipo de profesionales cuidando cada detalle para que el último eslabón de la cadena: El cliente, este satisfecho y tenga garantizada una perfecta manipulación de su producto. Esta compuesta por una tolva de carga con un sinfín que alimenta el rotor helicoidal macizo de acero inoxidable, siendo este el responsable del bombeo juntamente con el estator de perbunan. La transmisión del motorreductor es directa evitando rodamientos y cadena lo que supone un menor mantenimiento. Las bombas Bgt son adecuadas para el bombeo de cualquier material líquido o viscoso con materias en suspensión independientemente de su densidad. Haciendo referencia al sector enológico pueden bombear uva entera con o sin raspón y orujo fermentado. Con raspón a partir del modelo BGT 4/1000.



Características

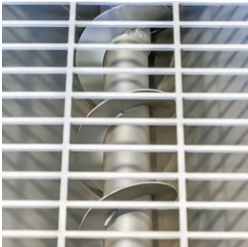
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 acabado interior y exterior mate
- Estator en Perbunan alimentario (1)
- Rotor macizo en acero inoxidable AISI 304 (2)
- Estanqueidad mediante retenes
- Tolva de carga incorporada en el chasis de la bomba (3)
- Suministrada sobre bancada con dos ruedas giratorias en acero inoxidable con freno y dos ruedas fijas
- Amortiguadores delanteros plegables anti vibración (4)
- Salida delantera del producto con conexión ITA (5)
- Tubo de vaciado total de la tolva con salida DIN
- Rejilla de seguridad atornillada (6)
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico
- Moto reductor de velocidad fija

Opciones

- Estator en diferentes materiales: Hypalon, EPDM y Viton
- Rotor en acero inoxidable AISI 316
- Cuadro eléctrico ergonómico de acero inoxidable con variador de velocidad inverter (7)
- Cuadro eléctrico CE con inversor de giro y protección térmica
- Sensor de producto (8)

Especificaciones

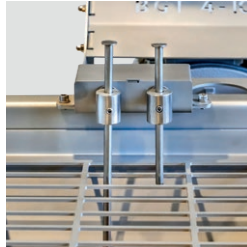
Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kg/h)	Velocidad (rpm)	Conexión Salida	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kgs)
BGT 4/600	3	8.000 - 10.000	370	ITA 100	1990 x 590 x 1040	77
BGT 4/720	4	14.000 - 18.000	380	ITA 100	2250 x 640 x 1105	146
BGT 4/1000	5,5	30.000 - 35.000	197	ITA 125	2435 x 765 x 1160	214
BGT 4/1500	7,5	40.000 - 50.000	180	ITA 150	2675 x 775 x 1235	259
BGT 4/2000	11	60.000 - 70.000	180	ITA 150	3157 x 1244 x 1350	430



.6



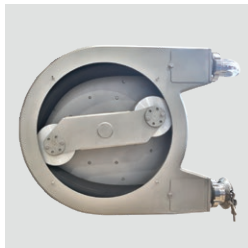
.7



.8

Bomba Peristáltica VIAR

Hace 25 años fuimos pioneros en Europa en la fabricación de esta bomba, destinada al mundo enológico, enteramente en acero inoxidable. El principio de funcionamiento se basa en una intermitente opresión y depresión de la manguera peristáltica, consiguiendo así un transporte continuo del producto con suavidad y delicadeza: PRINCIPIO VOLUMÉTRICO. El producto transportado en el interior de la manguera peristáltica, en ningún caso, entra en contacto con el mecanismo de bombeo evitando así cualquier efecto químico o físico no deseado, tales como: Oxidaciones, emulsiones, rotura de elementos no deseados...Es la mejor elección para un trato cuidadoso de su uva, pasta fermentada o vino.



.1



.2



.3



.4



.5

Características

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 acabado interior y exterior mate
- Dos/Tres rodillos de aluminio con rodamientos (1)
- Manguera peristáltica en Perbunan alimentario
- Engrasadores en el cuerpo de la bomba
- Dos ruedas giratorias en acero inoxidable con freno y dos ruedas fijas
- Dos campanas expansoras con acabado brillante: Una simple y otra equipada con presostato (2)
- Tapa transparente de metacrilato
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico
- Moto reductor de velocidad fija / Moto reductor 2 velocidades. Solo para modelos Viar 1000 y 1500

Opciones

- Tolva de alimentación mediante sinfín y/o batidor rompe puentes (3)
- Colector de 2 ó 3 entradas de mosto NW50
- Cuadro eléctrico CE con inversor de giro y protección térmica
- Cuadro eléctrico ergonómico de acero inoxidable con variador de velocidad inverter (4)
- Pantalla táctil de 7" a color con gran variedad de funciones adaptadas a las necesidades de trabajo (5)
- Control remoto y local
- Mando a distancia sencillo (Sólo Marcha-Paro)
- Mando a distancia complex (Marcha-Paro, variación de velocidad e inversión de giro)
- Pistola de paro automático o manual para el llenado de barricas (6)

Especificaciones

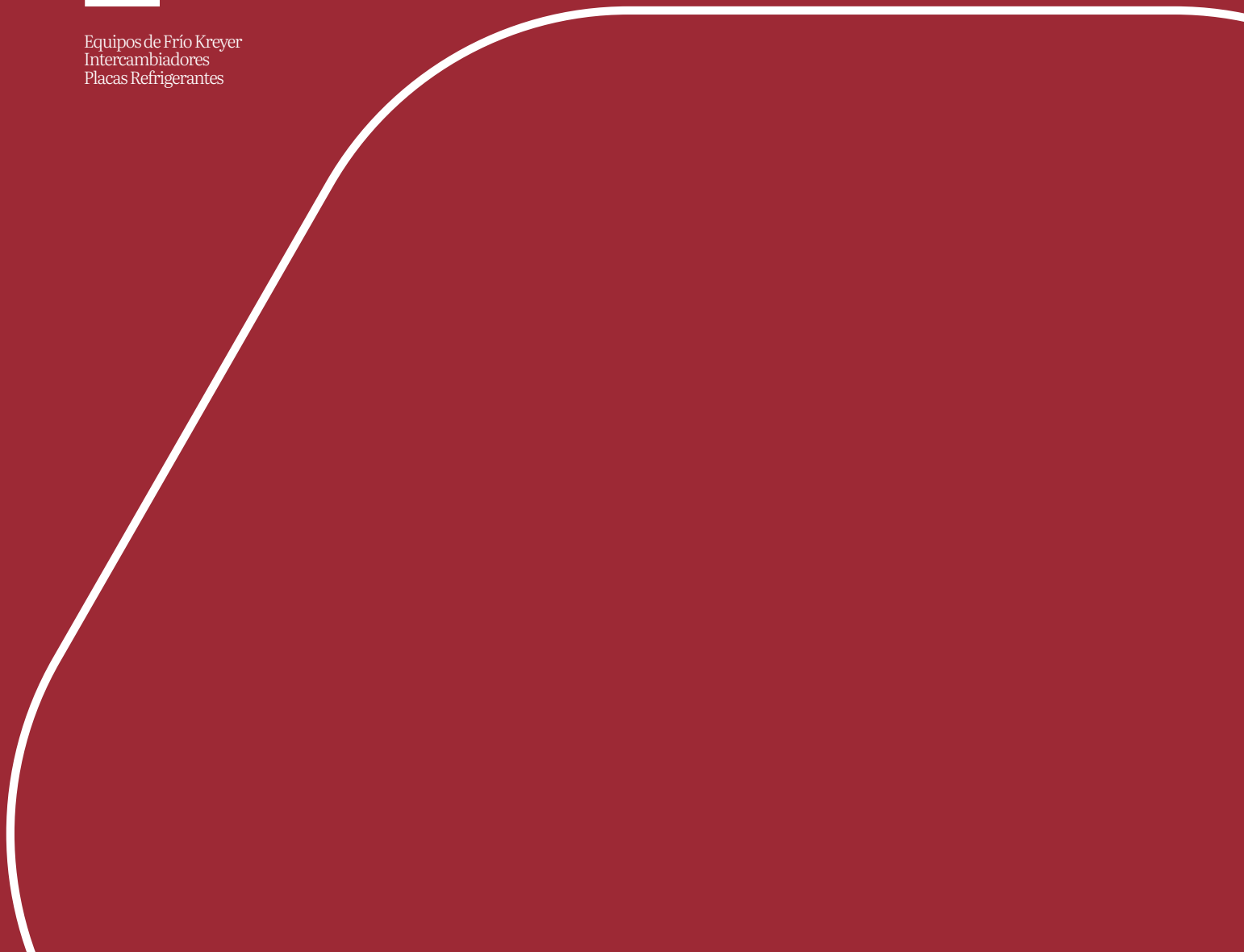
Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento en Líquido (l/h)	Rendimiento en una Despalilladora y Estrujadora (Kg/h)	Núm. de Rodillos	rpm	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
Viar 500	1,5	8.200	5.000	2	72,5	1.426 x 550 x 1.057	300
Viar 600	3	12.500	8.500	2	58,0	1.551 x 550 x 1.166	350
Viar 700	4	20.000	14.000	2	58,0	1.670 x 550 x 1.250	400
Viar 1000	6/4,20 *	15.000/30.000	10.000/20.000	3	51,7	2.000 x 730 x 1.320	625
Viar 1500	11/9,2 *	30.000/60.000	20.000/50.000	3	51,7	2.300 x 940 x 1.320	810



.6

REFRIGERACIÓN

Equipos de Frío Kreyer
Intercambiadores
Placas Refrigerantes





Equipo de frío

Mini Chilly (Frío)

El refrigerador MiniChilly, construido en acero inoxidable, es una solución perfecta para micro-cervecerías, elaboradores caseros y pequeñas bodegas. Esta unidad compacta está equipada con un controlador termostático, tanque de agua y bomba sumergible con agitador. A temperatura de agua de 0°C se forma un banco de hielo en el tanque, permitiendo almacenar potencia de frío para ofrecerla cuando sea requerido. El MiniChilly puede enfriar agua hasta -6°C utilizando glicol (lo que no permitirá la formación del banco de hielo). Dada su construcción compacta, es muy sencilla su instalación, llenado y manipulación.



Características

- Rango de temperatura del agua de refrigeración de -6 °C a + 30 °C
- Temperaturas ambiente de + 10 °C a + 32 °C
- Banco de hielo a 0 °C de temperatura del agua

Opciones

- Intercambiador de acero inoxidable, para la recirculación del producto correspondiente (mosto, cerveza, vino) para su refrigeración directa.
- Termómetro digital Ferm-Fix
- Caja de conexiones
- Electroválvula

Especificaciones

Modelo	Potencia Frigorífica (Kw)	Frigorias Hora	Absorción Eléctrica (Kw)	Capacidad Depósito (Lts)	Voltaje (V)	Fases	Herzios	Cantidad Vino Controlable (Lts)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
MC03	0,30	258	0,26	6,3	230	Monofásico	50	1.032	420 x 310 x 340	19
MC05	0,50	430	0,35	27	230	Monofásico	50/60	1.720	700 x 370 x 495	36
MC09	0,90	774	0,49	27	230	Monofásico	50/60	3.096	700 x 370 x 495	39
MC17	1,70	1.462	0,73	48	230	Monofásico	50/60	5.848	750 x 400 x 550	51

* Gas Refrigerante: R290A

** La potencia frigorífica calculada a temperatura ambiente de 32°C y temperatura del agua 15°C

Equipo de frío

Chilly M-LT (Frío)

La unidad de refrigeración Chilly M-LT tiene un diseño compacto y fácil de montar. Las unidades están equipadas con un compresor hermético y circuito de refrigeración que incluye tanque de agua y bomba centrífuga. Esta generación Chilly M-LT incorpora una sólida y elegante carcasa de acero inoxidable, así como un condensador Micro-Channel de gran eficiencia que asegura la óptima transferencia de calor. Está concebida para temperaturas de agua hasta -10°C. Se adaptan perfectamente a las aplicaciones de baja temperatura en cerveza, estabilización de vino y para refrigerar el producto antes de la carbonatación. Se requiere añadir glicol (aprox. 30%) cuando se trabaja con temperatura por debajo de +7°C.



Características

- Kit anti-desbordamiento que evita que retorne el agua al estar la bomba parada y rebase el tanque.
- Rango de temperatura del agua de refrigeración de -10 °C a + 15 °C
- Temperaturas ambiente de + 10 °C a + 32 °C

Opciones

- Termómetro digital Ferm-Fix
- Caja de conexiones
- Electroválvula

Especificaciones

Modelo	Potencia Frigorífica (Kw)	Frigorías Hora	Absorción Eléctrica (Kw)	Consumo Eléctrico (A)	Capacidad Depósito (Lts)	Voltaje (V)	Fases	Herzios	Caudal (l/h) Presión Bomba(Bar)	Cantidad Vino Controlable (Lts)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
C25 M-LT	2,20	1.892	2,10	10,30	20	230	Monofásico	50	440-3,00	7.568	710 X 630 X 470	66
C35 M-LT	3,10	2.666	2,80	13,20	26	230	Monofásico	50	780-2,50	10.664	760 X 740 X 530	83
C45 M-LT	4,20	3.612	3,30	15,60	26	230	Monofásico	50	780-2,50	14.448	760 X 740 X 530	83

* Gas Refrigerante: R410A

** La potencia frigorífica calculada a temperatura ambiente de 32 °C y temperatura del agua 15 °C.

Equipo de frío

Chilly Max (Frío/Calor)



El modelo Chilly MAX tiene un diseño compacto, ocupa poco espacio y es muy sencillo su montaje al tratarse prácticamente de una unidad 'plug and play'. Además de las características del Chilly, este equipo lleva ruedas para desplazarlo y un calentador integrado en el tanque de agua de acero inoxidable. Esta generación de la serie Chilly MAX está equipada con un condensador 'Micro-Channel', permitiendo mayor transferencia de calor. El ventilador va en la parte superior de la unidad, pudiendo colocarse cerca de una pared. Los paneles laterales se quitan con facilidad, permitiendo un fácil acceso al interior del equipo para realizar el mantenimiento. Todos los modelos Chilly MAX trabajan en el rango de -10 °C a +40°C.

Características

- Kit anti-desbordamiento evita que retorne el agua al estar la bomba parada y rebase el tanque.
- Rango de temperatura del agua de refrigeración de -10 °C a + 40 °C
- Temperaturas ambiente de + 10 °C a + 42 °C

Opciones

- Termómetro digital Ferm-Fix
- Caja de conexiones
- Electroválvula

Especificaciones

Modelo	Potencia Frigorífica (Kw)	Frigorias Hora	Potencia Calorífica (Kw)	Absorción Eléctrica (Kw)	Consumo Eléctrico (A)	Capacidad Depósito (Lts)	Voltaje (V)	Fases	Herzios	Caudal (l/h) Presión Bomba(Bar)	Cantidad Vino Controlable (Lts)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
CM50	6,40	5.504	3	4,20	7,80	30	400	Trifásico	50	2500 - 3	22.016	750 x 880 x 1000	131
CM90	10,70	9.202	3	6,00	10,50	30	400	Trifásico	50	1500 - 3,8	36.808	750 x 880 x 1000	141
CM110	12,70	10.922	3	7,10	13,40	30	400	Trifásico	50	1500 - 3,8	43.688	750 x 880 x 1000	143

* Gas Refrigerante: R410A

** La potencia frigorífica calculada a temperatura ambiente de 32 °C y temperatura del agua 15 °C.

Equipo de frío

MCK (Frío/Calor)



Nuestro MCK está compuesto por un grupo de frío en la parte superior, y bomba con un depósito aislado de acero inoxidable en la inferior. El ventilador está en la parte superior, enviando el aire caliente hacia arriba. Los paneles laterales se quitan con facilidad, permitiendo un acceso sencillo al interior del equipo. De los modelos 50 al 141 llevan ruedas incorporadas. Las unidades más grandes reposan sobre pies en estándar, teniendo la incorporación de ruedas como opción. La serie MCK está equipada con un condensador 'Micro-Channel' de gran eficiencia, permitiendo una estructura muy compacta. Para incrementar la eficiencia, la nueva generación de MCK está equipada con un intercambiador de placas de alto rendimiento. El MCK está equipado con un calentador eléctrico y un bypass automático en la bomba para el circuito hidráulico. Todos los componentes de refrigeración están debidamente aislados. Atención: Este equipo no soporta heladas.

Características

- Kit anti-desbordamiento evita que retorne el agua al estar la bomba parada y rebase el tanque.
- Rango de temperatura del agua de refrigeración de -10 ° C a + 40 ° C
- Temperaturas ambiente de + 10 ° C a + 32 ° C

Especificaciones

Modelo	Potencia Frigorífica (Kw)	Frigorías Hora	Potencia Calorífica (Kw)	Absorción Eléctrica (Kw)	Consumo Eléctrico (A)	Capacidad Depósito (Lts)	Voltaje (V)	Fases	Herzios	Caudal (l/h) Presión Bomba(Bar)	Cantidad Vino Controlable (Lts)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
MCK141	15,00	12.900	4,5	9	15,2	120	400	Trifásico	50	8.000 / 2,7	51.600	850 X 715 X 1575	210
MCK181	19,20	16.512	4,5	10,6	19,2	300	400	Trifásico	50	8.000 / 2,7	66.048	1000 x 1000 x 2055	310
MCK221	25,90	22.274	4,5	12,2	22	300	400	Trifásico	50	8.000 / 2,7	89.096	1000 x 1000 x 2055	330
MCK271	29,40	25.284	4,5	13,8	24,9	300	400	Trifásico	50	8.000 / 2,7	101.136	1000 x 1000 x 2055	340
MCK321	38,60	33.196	4,5	18,1	30,7	300	400	Trifásico	50	8.000 / 2,7	132.784	1000 x 1000 x 2055	350

* Gas Refrigerante: R410A

** La potencia frigorífica calculada a temperatura ambiente de 32 °C y temperatura del agua 15 °C.

Equipo de frío

Quantor Pro (Frío/Calor)

Quantor PRO es una serie de unidades de frío refrigeradas por aire, desarrollada específicamente para la industria de bebidas como vino, cerveza, sidra, espirituosos y otros, cuya elaboración requiere frío (y también calor). Este rango de unidades Quantor PRO (Q181R-Q452R) incorpora muchas características por defecto en las unidades: bomba de calor, temperatura de agua hasta -10°C, control de frecuencia de ventiladores, parillas de protección condensador, montaje antivibración. También lleva tanque de agua de acero inoxidable y bomba de circulación. Están diseñados para colocar en exteriores, y para funcionar adecuadamente a temperaturas ambiente entre -10°C y +45°C. Las temperaturas de refrigeración van de -10°C a 18°C en frío, y hasta 50°C en calor. Se disponen modelos desde 18kW (Q181R) a 45kW (Q452R). Útiles en todo el proceso! Las unidades Quantor PRO cubren todas las necesidades y aportan soluciones a la elaboración de cerveza, vino y la industria de bebidas en general: maceración en frío, desfangado, control de fermentación, estabilización, almacenamiento en frío, refrigeración para carbonatación, etc. También se pueden utilizar para climatizar espacios usándolas en conjunto con termo ventiladores.



Características

- Válvula bypass 1"
- Unidad reversible / Bomba de calor (agua caliente hasta +50 °C)
- Equipamiento LT-Low Temp (para temperaturas de agua de -10 °C a +18 °C)
- Regulación revoluciones ventiladores
- Módulo Hydronic integrado (Hydronic Basic)
- Parillas protección condensador
- Montaje anti-vibración
- Detector de fases Basic (control 3 fases)

Especificaciones

Modelo	Potencia Frigorífica (Kw)	Frigorias Hora	Potencia Calorífica (Kw)	Absorción Eléctrica (Kw)	Consumo Eléctrico (A)	Capacidad Depósito (Lts)	Núm. de Compresores	Voltaje (V)	Fases	Herzios	Caudal (l/h) Presión Bomba(Bar)	Cantidad Vino Controlable (Lts)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
QPRO-151R	15,00	12.900	10,0	3,8	12,88	75	1	400	Trifásico	50	10000 - 2,50	51.600	1165 x 550 x 1281	147
QPRO-181R	18,00	15.480	17,0	5,20	14,00	75	1	400	Trifásico	50	10000 - 2,50	61.920	1165 x 550 x 1281	151
QPRO-241R	24,00	20.640	23,0	6,79	18,00	75	1	400	Trifásico	50	10000 - 2,50	82.560	1165 x 550 x 1281	187
QPRO-352R	35,00	31.100	34,0	10,79	28,00	100	2	400	Trifásico	50	10000 - 2,50	124.400	1750 x 750 x 1450	447
QPRO-452R	45,00	38.700	44,0	16,68	34,00	100	2	400	Trifásico	50	10000 - 2,50	154.800	1750 x 750 x 1450	457

* Gas Refrigerante: R410A

** La potencia frigorífica calculada a temperatura ambiente de 32 °C y temperatura del agua 15 °C.

Equipo de frío

Quantor (Frío)

Quantor es una serie de unidades de frío refrigeradas por aire, desarrollada específicamente para la industria de bebidas. Este refrigerador de agua es la solución perfecta para elaboradores de vino, cerveza, sidra y otras bebidas, que requieren frío (y también calor) durante su proceso de producción. Las unidades Quantor Q632 - Q2154, equipos de larga duración, se caracterizan por su modalidad, ofreciendo al usuario múltiples opciones como: módulo hidráulico (bomba integrada), tanque de agua en acero inoxidable integrado, parillas de protección eléctrica en zonas con suministro inestable, etc. Las unidades Quantor Q632 - Q2154 vienen de forma estándar equipadas con interruptor de flujo, controlador de presión, filtro de agua, microprocesador, interruptor principal (con bloqueo), operación en invierno sin calefactar, ventilador de bajo ruido. Están diseñados para colocar en exteriores, y para temperaturas ambiente entre -10°C y +45°C. Las temperaturas de refrigeración van de -10°C a 18°C en frío, y hasta 55°C en calor. Las unidades Quantor cubren un amplio espectro de aplicaciones en la elaboración de cerveza, bebidas y vinos: maceración en frío, desfangado, control de fermentación estabilización, almacenamiento en frío, etc. Las unidades reversibles también ofrecen calor para múltiples aplicaciones. También se pueden utilizar para la climatización de espacios.



Características

- Equipamiento LT-Low Temp (para temperaturas de agua de -10 ° C a +18 ° C)
- Montaje anti-vibración
- Detector de fases Basic (control 3 fases)
- Modo invierno sin calefacción
- Unidades con 1 circuito frigorífico

Opciones

- Módulo hidráulico integrado (bomba, filtro, vaso de expansión, fluxostato) LP - con bomba baja presión.
- Módulo Hydronic integrado (bomba, depósito (acero inoxidable) con calentador 0,3kW, vaso de expansión, fluxostato) - Hydronic Basic LP - con bomba baja presión.
- Versión calor — R
- Unidades con 2 circuitos frigoríficos

Especificaciones

Modelo	Potencia Frigorífica (Kw)	Frigorias Hora	Potencia Calorífica (Kw)	Absorción Eléctrica (Kw)	Consumo Eléctrico (A)	Capacidad Depósito (Lts)	Núm. de Compresores	Voltaje (V)	Fases	Herzios	Caudal Precisión Bomba(Bar)	Cantidad Vino Controlable (Lts)	Dimensiones (cm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
Q-672	67,00	57.620	59,0	16,10	46,00	300	2	400	Trifásico	50	10512 - 2,50	230.480	245 x 110 x 168	893
Q-752	75,00	64.500	69,0	18,20	53,00	300	2	400	Trifásico	50	11800 - 2,50	258.000	295 x 110 x 168	953
Q-852	85,00	73.100	76,0	20,60	58,00	300	2	400	Trifásico	50	13280 - 2,50	292.400	295 x 110 x 168	976
Q-972	97,00	83.420	86,0	24,50	63,00	300	2	400	Trifásico	50	15470 - 2,50	333.680	295 x 110 x 168	1026
Q-1132	113,00	97.180	103,0	27,50	76,00	400	2	400	Trifásico	50	18170 - 2,50	388.720	325 x 110 x 190	1121
Q-1242	124,00	106.640	111,0	31,00	81,00	400	2	400	Trifásico	50	19900 - 2,50	426.560	325 x 110 x 190,8	1146
Q-1412	141,00	121.260	136,0	35,60	100,00	400	2	400	Trifásico	50	23000 - 2,50	485.040	325 x 110 x 190,8	1190
Q-1522	152,00	130.720	153,0	39,80	112,00	400	2	400	Trifásico	50	25000 - 2,50	522.880	325 x 110 x 190,8	1190
Q-1822	182,00	156.520	173,0	45,90	122,00	400	2	400	Trifásico	50	30500 - 2,50	626.080	404,8 x 110 x 189,8	1459
Q-2032	203,00	174.580	205,0	52,30	144,00	400	2	400	Trifásico	50	33400 - 2,50	698.320	404,8 x 110 x 189,8	1619
Q-2262	226,00	194.360	220,0	61,30	165,00	400	2	400	Trifásico	50	37400 - 2,50	777.440	404,8 x 110 x 189,8	1643

* Gas Refrigerante: R410A

** La potencia frigorífica calculada a temperatura ambiente de 32 °C y temperatura del agua 15 °C.

Equipo de frío

Kreyopack (Frío)



El Kreyopack es una unidad móvil de refrigeración directa que se encuentra disponible en varios tamaños y capacidades. (No dispone de bomba ni de depósito acumulador). Se compone de una unidad de refrigeración en la parte superior y un intercambiador de frío en la parte inferior. Está fabricado sobre un chasis móvil de acero inoxidable equipado con ruedas. Fue especialmente diseñado para el uso en la industria de las bebidas pues es apto para la refrigeración de cualquier sustancia incluyendo mosto, vino, vino espumoso, agua, sidra, zumos de fruta y destilados. El revestimiento de la unidad así como todas las partes que entran en contacto con el vino o la sustancia están fabricadas en acero inoxidable. Las parrillas de ventilación están lacadas en color negro. Gracias a las cuatro ruedas, el Kreyopack es fácil de mover. Una bomba externa (no incluida) se controla desde el panel del Kreyopack. Estas unidades son muy fáciles de instalar, limpiar y mantener y por eso le brindan al usuario máxima flexibilidad. El Kreyopack es la respuesta económica para la refrigeración de vino y otras bebidas en empresas pequeñas y medianas. Gracias a su posibilidad de refrigerar de forma directa cualquier sustancia. Los equipos Kreyopack se destacan del resto de equipos por incorporar de serie un intercambiador tubular en el que por el interior circula el producto a refrigerar y por el exterior circula el gas refrigerante directamente, ventaja que permite hacer la estabilización tartárica de los vinos. Es apto para refrigeración de pasta de uva gracias a gran diámetro de su intercambiador tubular (Entre 40 y 70 mm según modelo).

Características

- Rango de temperatura del agua de -5°C hasta +35°C
- Rango de temperatura del ambiente de +5°C hasta +32°C

Especificaciones

Modelo	Potencia Frigorífica (Kw)	Frigorías Hora	Absorción Eléctrica (Kw)	Consumo Eléctrico (A)	Núm. de Compresores	Voltaje (V)	Fases	Herzios	Bomba Opc. Caudal Rec. (L/h)	Cantidad Vino Controlable (Lts)	Ø y Tipo de Conexión	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
KP30	34,00	29.240	9,90	17,50	1	400	Trifásico	50	Entre 8.000-10.000	116.960	Macon 40	1050 x 1050 x 1750	360
KP50	49,50	42.570	15,60	26,90	1	400	Trifásico	50	Entre 11.000-14.000	170.280	Macon 50	1050 x 1050 x 2150	430

* Gas Refrigerante: R410A

** La potencia frigorífica calculada para enfriar de +30°C a +25°C y temperatura ambiente de 20°C.

Equipo de frío SR (Frío/Calor)



Las unidades móviles de refrigeración y calentamiento directo de la serie SR se componen de una unidad de refrigeración en la parte superior y un intercambiador de calor en la parte inferior. En el modo bomba de calor, ofrece la opción de invertir el ciclo y calentar. (No dispone de bomba ni de depósito acumulador). El SR fue especialmente diseñado para el uso en la industria de las bebidas pues es apto para la refrigeración de cualquier sustancia incluyendo mosto, vino, vino espumoso, agua, sidra, zumos de fruta y destilados. El revestimiento de la unidad así como todas las partes que entran en contacto con el vino u otra sustancia están fabricadas en acero inoxidable. Las parrillas de ventilación están lacadas en color negro. Gracias a las cuatro ruedas, estas unidades son fáciles de mover. Esto le brinda al viticultor la posibilidad de utilizar el SR sin mayores esfuerzos de instalación para refrigerar o calentar tanques individuales u otros contenedores de acuerdo con sus necesidades, por ejemplo al inicio de la fermentación. Los equipos SR se destacan del resto de equipos por incorporar de serie un intercambiador tubular en el que por el interior circula el producto a refrigerar y por el exterior circula el gas refrigerante directamente, ventaja que permite hacer la estabilización tartárica de los vinos. Es apto para refrigeración de pasta de uva gracias a gran diámetro de su intercambiador tubular (Entre 40 y 70 mm según modelo).

Características

- Rango de temperatura del agua de -5°C hasta +45°C
- Rango de temperatura del ambiente de +5°C hasta +32°C

Especificaciones

Modelo	Potencia Frigorífica (Kw)	Frigorías Hora	Potencia Calorífica (Kw)	Absorción Eléctrica (Kw)	Consumo Eléctrico (A)	Núm. de Compresores	Voltaje (V)	Fases	Herzios	Bomba Opc. Caudal Rec. (L/h)	Cantidad Vino Controlable (Lts)	Ø y Tipo de Conexión	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
SR9	29,00	24.940	29,0	8,80	15,60	1	400	Trifásico	50	Entre 7-9.000	99.760	Macon 40	1050 X 1050 X 1750	350
SR11	34,00	29.240	34,0	9,90	17,30	1	400	Trifásico	50	Entre 8-10.000	116.960	Macon 40	1050 X 1050 X 1750	360
SR17	49,50	42.570	50,0	15,60	26,90	1	400	Trifásico	50	Entre 11-14.000	170.280	Macon 50	1050 X 1050 X 2150	450

* Gas Refrigerante: R410A

** La potencia frigorífica calculada para enfriar de +30°C a +25°C y temperatura ambiente de 20°C.

Nuestra innovadora gama de sistemas de regulación profesionales para la industria del vino-cerveza y otras bebidas, cubre las necesidades tanto de micro-cerveceras como de grandes plantas de elaboración de bebidas.

- Controladores para un tanque: Controladores fijos o portátiles con válvula motorizada o solenoidal. Preparado para instalación con Ferm-Software. Modelos: **FermFix, FermFlex**
- Cuadros de control de temperatura : Cuadros para 10 / 20 / 30 depósitos, en acero inoxidable, con nuestro Ferm-Software como opción. Modelo: **FermFlex-Box**
- Sistema de información y control modular: Sistema para controlar y programar la temperatura de los tanques, las emisiones de CO en fermentación, las unidades de 2 refrigeración, climatización y humectación, etc. Modelo: **VinInfo**

Fermfix



Distribuidor autorizado

El regulador FermFix está diseñado para medir y regular la temperatura del tanque. Lleva un interfaz BUS para la conectarlo a un ordenador y controlarlo desde software. Con su sensor de temperatura fijo, está diseñado para fijarlo a la cánula del tanque, de forma que el usuario pueda realizar la configuración directamente en el depósito. Los controladores están equipados con dos pantallas para mostrar la temperatura objetivo y la temperatura actual. El regulador cuenta con una pantalla de luz LED que muestra el modo de operación: frío, calor o ambos. El ajuste de temperatura se puede realizar físicamente en el FermFix colocado en el tanque, o desde el Ferm-Software instalado en un servidor (opcional). El software permite un análisis rápido de los datos medidos, guardando la información de fermentaciones terminadas; así mismo se puede acceder desde cualquier dispositivo conectado a internet. Los controladores de la nueva línea Ferm se pueden bloquear con un código (individual por cada controlador o general para la instalación), evitando que las personas no autorizadas modifiquen la programación. Los controladores Ferm se pueden integrar también en el sistema bus VinInfo. El FermFix está disponible con conector precableado (VARIO) o sin él (FIX). Para cada modelo ofrecemos las correspondientes vainas y cajas de conexión (FIX o VARIO) para poder obtener una instalación cómoda y sencilla. El FermFix es la solución ideal para productores de cualquier tipo de bebida que deseen tener el control de temperatura directamente en el tanque. En cualquier momento se pueden integrar más controladores para controlar nuevos tanques. El software también se puede integrar en cualquier momento, aumentando la flexibilidad del control.

Características

- Manejo claro y sencillo. Display informativo mediante potentes LED para lectura desde lejos. Muestra simultáneamente temperatura actual y objetivo, así como modo de operación
- Sensor de temperatura integrado
- Carcasa resistente al agua, IP67
- Sistema de seguridad backup integrado, protegiendo los datos durante cortes eléctricos
- Con interfaz de datos de PC para control a través del Ferm-Software
- Se pueden bloquear con un código — de uno en uno o toda la instalación mediante el sistema BUS
- Completamente integrable en el sistema bus VinInfo
- Rango de temperatura: de -9,9 hasta +99,9°C adecuado para controlar temperatura en múltiples procesos (fermentación, pasteurización, etc.)
- Tensión de alimentación: 24V AC +/- 10%
- Salida electroválvula: 24V AC / 2,5A
- Modo de funcionamiento: frío / calor / frío & calor / display / off
- Estructura de regulación: 2-punto (frío o calor), 3-punto (frío y calor)
- Conexión eléctrica: cable de 6 metros, con enchufe (VARIO) o sin él (FIX)
- Tipo de protección (regulador): IP 67



FermFlex Box

El elegante panel de control en inoxidable FermFlex-Box se utiliza para controlar automáticamente la temperatura de los tanques desde un punto centralizado, donde se establece la configuración de cada uno de los tanques. En ellos se instala para cada tanque regulado una tarjeta de control electrónica intercambiable. De esta manera, las temperaturas de todos los tanques están disponibles de un vistazo. La entrada de datos la recibe el regulador FermFlex-Box a través de un sensor de temperatura (disponible como accesorio) de una longitud adecuada que se encuentra en cada tanque. Los controladores están equipados con dos pantallas para la muestra separada de la temperatura deseada y de la temperatura actual. El regulador cuenta con una pantalla de luz LED que muestra el modo de operación. Además, el armario de distribución cuenta con dos relés para el manejo de las bombas: uno para frío y uno para calor. Los armarios de control FermFlex-Box control llevan una interfaz para PC, de forma que se pueden realizar los ajustes tanto desde el mismo armario como desde un PC con el software Ferm instalado. Esta gestión desde el Ferm-Software es opcional y se puede añadir en cualquier momento. El software permite un análisis rápido de los datos medidos, guardando la información de fermentaciones terminadas; así mismo se puede acceder desde cualquier dispositivo conectado a internet. Los controladores de la nueva línea Ferm se pueden bloquear con un código (individual por cada controlador o general para la instalación), evitando que las personas no autorizadas modifiquen la programación. Los controladores Ferm se pueden integrar también en el sistema bus VinInfo. Los armarios están disponibles en 3 tamaños - hasta para 10, 20 o 30 (uno por tanque). En esta nueva generación es posible añadir más controladores hasta completar la capacidad máxima, si esta no es necesaria inicialmente.

Características

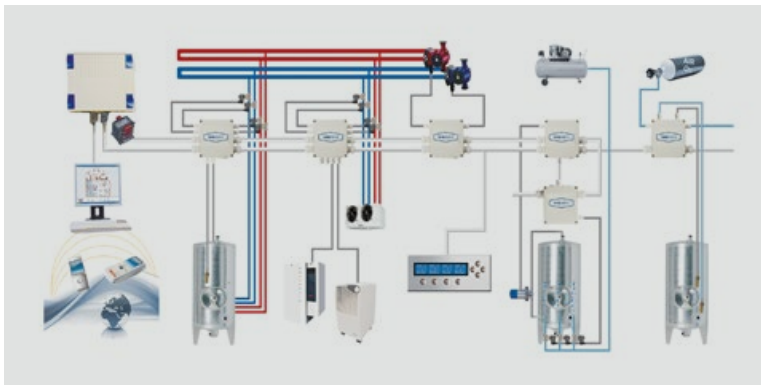
- Armario de control centralizado disponible en 3 tamaños diferentes: hasta para 10, 20 o 30 tanques
- Un regulador preinstalado por tanque
- Armario en acero inoxidable
- Manejo claro y sencillo
- Display informativo mediante potentes LED para lectura desde lejos. Muestra simultáneamente temperatura actual y objetivo, así como modo de operación
- Dos relés comunes para control de bombas: uno para frío y uno para calor
- Sistema de seguridad backup integrado, protegiendo los datos durante cortes eléctricos
- Con interfaz de datos de PC para control a través del Ferm-Software
- Se pueden bloquear con un código — de uno en uno o toda la instalación mediante el sistema BUS
- Completamente integrable en el sistema bus VinInfo
- Rango de temperatura: de -9,9 hasta +99,9°C, adecuado para controlar temperatura en múltiples procesos (fermentación, pasteurización, etc.)
- Modo de funcionamiento: frío / calor / frío & calor / display / off
- Estructura de regulación: 2 puntos (Frio o calor) y 3 puntos (Frio y calor)



Especificaciones

Modelo	Rango de Temperatura (°C)	Salida Electroválvula Tensión (V)	Salida Electroválvula Tipo Corriente	Salida Electroválvula Consumo (A)	Tensión de Alimentación	Tipo de Protección	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
FFB10	(-9,9 hasta +99,9)	24	AC	2,5	230 V-1 Ph/50-60 Hz	IP55	600 x 210 x 350	20
FFB20	(-9,9 hasta +99,9)	24	AC	2,5	230 V-1 Ph/50-60 Hz	IP55	600 x 210 x 500	28
FFB30	(-9,9 hasta +99,9)	24	AC	2,5	230 V-1 Ph/50-60 Hz	IP55	600 x 210 x 700	40

El sistema VinInfo se puede usar no solo para la regulación de la temperatura durante la fermentación, sino también para controlar y regular casi todos los equipos y procesos eléctricos y térmicos de la bodega. El corazón del sistema VinInfo son las Unidades Básicas (BU). Miden, controlan y regulan la temperatura del vino directamente en el depósito. También controlan otras unidades y aplicaciones en la bodega. Por lo tanto, cada depósito y cada unidad adicional (máquinas de frío, bombas, refrigeración de espacios, etc.) se gestionan mediante su propia Unidad Básica. En ellas se conectan los dispositivos necesarios para el funcionamiento del sistema, como son la sonda de temperatura o las válvulas. Las BU's se conectan entre sí y con el centro de control (el servidor) mediante el BUS de datos VinInfo. Así se consigue una instalación que requiere poco cableado y mínimo esfuerzo. Además es un sistema completamente modular, pudiendo incorporar más BU's en cualquier punto del mismo cuando sea necesario, estando así preparado para posibles cambios que puedan surgir. El núcleo de la aplicación es el control del proceso de fermentación, bien a través del convencional control de temperatura, o bien mediante un nuevo método que ahorra energía y mejora significativamente la calidad de su vino, midiendo la intensidad fermentativa en términos del CO₂ emitido. Para ello se utilizan las correspondientes Unidades Básicas y sensores de CO₂ muy precisos. VinInfo se puede controlar desde un ordenador con un software sencillo desarrollado para el mundo del vino, o a través de un Terminal instalado en la bodega. El software, al contrario que el Terminal, ofrece la representación gráfica de datos y el almacenamiento de información, pudiendo analizarla en cualquier momento, aunque hayan transcurrido varios años. El escenario ideal combina ambas alternativas, disfrutando de las posibilidades del software además de incrementar la seguridad con el Terminal en caso de sufrir algún problema de suministro eléctrico. El sistema es accesible desde cualquier ordenador conectado a Internet. También se pueden enviar SMS de alarma directamente al teléfono móvil. VinInfo es un sistema modular que puede incrementar funcionalidades en cualquier momento. Además puede integrar aplicaciones que resuelvan problemas específicos cuando sea necesario.



Aplicaciones

- Control de la temperatura de fermentación
- Control de las bombas y agregados de refrigeración
- Dosificación de oxígeno (micro y macro-oxigenación)
- Fermentación en base a la emisión de CO₂ emitido
- Climatización y humectación
- Agitado de la cebada macerada con aire comprimido
- Remontado programable
- Representación gráfica de datos y almacenamiento de información

Características

- Sistema BUS modular
- Instalación que requiere poco cableado y mínimo esfuerzo
- Seguridad máxima con el Terminal en caso de algún problema de suministro eléctrico
- Medición y control de la emisión de CO₂, micro y macro-oxigenación y mucho más
- Sistema modular, siempre ampliable
- Software sencillo

Intercambiadores Tubulares ITG



El utilizar intercambiadores ITG conlleva una serie de ventajas entre las cuales tenemos:

- La anulación del mantenimiento ya que no es necesario el recambio de materiales, como podrían ser las juntas en el caso de los intercambiadores de placas.
- Trabajos a altas presiones y temperaturas a diferencia de los intercambiadores de placas que están limitados en sus condiciones de trabajo.

Al ser diseñados y fabricados por la marca Magusa permiten abarcar una amplia gama de modelos según las necesidades de cada cliente. El proceso de soldadura se realiza mediante TIG Argon.

Características

- Construido en su totalidad en acero inoxidable AISI 304 Mate
- Soportacion mediante dos pilares
- Dos termómetros analógicos uno en la entrada y otro en la salida del producto
- Dos termómetros analógicos uno en la entrada y otro en la salida del agua glicolada

Opciones

- Construido en su totalidad en acero inoxidable AISI 316 Mate
- Aislamiento en poliuretano revestido en acero inoxidable AISI 304 Brillante
- Manometro con valvula de purga de aire automática para el circuito del agua
- Estructura sobre ruedas, dos fijas y dos giratorias con freno
- Conexiones de entrada y salida DIN, Clamp, Ita, Macon, Penedes...

Especificaciones

Modelo	Diámetro Int x Ext	Longitud (m)	Número de tubos
ITG Ø40	40 x 60	3 o 5	4, 6, 8,10, 12
ITG Ø52	52 x 76	3 o 6	4, 6, 8,10, 12
ITG Ø70	70 x 101	3	4, 6, 8,10, 12
ITG Ø70	70 x 101	6	4, 6, 8,10, 12, 14, 16, 18, 20
ITG Ø80	80 x 114	3	4, 6, 8,10, 12
ITG Ø80	80 x 114	6	4, 6, 8,10, 12, 14, 16, 18, 20
ITG Ø101	101 x 139	6	4, 6, 8,10, 12, 14, 16, 18, 20
ITG Ø129	129 x 168	6	4, 6, 8,10, 12, 14, 16, 18, 20

Placas Refrigerantes



Especificaciones

Dimensiones (mm)	Superficie (m ²)
600x270	0,36
800x270	0,48
1.000x270	0,60
1.200x270	0,72
1.400x270	0,84
1.600x270	0,96
1.800x270	1,08
2.000x270	1,20
2.500x270	1,50
3.000x270	1,80
600x370	0,48
800x370	0,64
1.000x370	0,80
1.200x370	0,96
1.400x370	1,12
1.600x370	1,28
1.800x370	1,44
2.000x370	1,60
2.500x370	2,00
3.000x370	2,40
600x470	0,60
800x470	0,80
1.000x470	1,00
1.200x470	1,20
1.400x470	1,40
1.600x470	1,60
1.800x470	1,80
2.000x470	2,00
2.500x470	2,50
3.000x470	3,00
600x570	0,72
800x570	0,96
1.000x570	1,20
1.200x570	1,44
1.400x570	1,68
1.600x570	1,92
1.800x570	2,16
2.000x570	2,40
2.500x570	3,00
3.000x570	3,60

Placas refrigerantes acanaladas, construidas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 ó 316. Con rosca de conexión de 1/2" y espiga para manguera Ø20.



PRENSADO



Prensas Verticales
Prensas Neumáticas



Prensa Vertical PV

Prensas verticales manuales ideales para pequeñas producciones.



.Foto 1

Características

- Equipadas con jaula de madera y aros en acero al carbono pintado.
- Suministradas sobre patas y sin ruedas.

Opciones

- Dos ruedas traseras fijas y una delantera móvil con maneta de arrastre.
- Jaula totalmente en acero inoxidable (A partir de la PV50) (Foto 1).

Especificaciones

Modelo	Capacidad Jaula (Kgs)	Medidas Jaula ø x Altura (mm)	Peso Máquina (Kgs)
PV15	5	150 x 250	16
PV20	10	200 x 300	18
PV25	20	250 x 350	40
PV30	30	300 x 400	45
PV35	50	350 x 500	50
PV40	70	400 x 550	70
PV45	100	450 x 600	120
PV50	125	500 x 650	135
PV55	165	550 x 700	170

Prensa Vertical PV-H

Prensas verticales hidráulicas manuales ideales para pequeñas producciones.



.Foto 1



.Foto 2

Características

- Equipadas con jaula de madera y aros en acero al carbono pintado.
- Suministradas con dos ruedas traseras fijas y una delantera móvil con maneta de arrastre (foto 2)

Opciones

- Jaula totalmente en acero inoxidable (foto 1)

Especificaciones

Modelo	Capacidad Jaula (Kgs)	Medidas Jaula ø x Altura (mm)	Peso Máquina (Kgs)
PV-H 45	100	450 x 600	155
PV-H 50	125	500 x 650	165
PV-H 55	165	550 x 700	215
PV-H 60	210	600 x 750	250
PV-H 65	265	650 x 800	325
PV-H 70	315	700 x 850	350
PV-H 80	475	800 x 950	465
PV-H 90	660	900 x 1050	600

Prensa Vertical Hidroneumática PV-HN

Prensas verticales hidroneumáticas semi profesionales.



.Foto 1



.Foto 2

Características

- Equipadas con jaula de madera y aros en acero al carbono pintado.
- Suministradas con dos ruedas traseras fijas y una delantera móvil con maneta de arrastre (foto 1)
- Motor eléctrico monifásico 220 V
- Cuadro eléctrico con manómetro regulador de presión eléctrica que detiene la prensa una vez alcanzada la presión previamente establecida

Opciones

- Jaula totalmente en acero inoxidable (Foto 2)
- Motor eléctrico trifásico 380 V

Especificaciones

Modelo	Capacidad Jaula (Kgs)	Medidas Jaula ø x Altura (mm)	Peso Máquina (Kgs)
PV-HN 60	210	600 x 750	250
PV-HN 70	315	700 x 850	360
PV-HN 80	475	800 x 950	450

Hidroprensa HV



La hidro prensa de acero inoxidable es la forma más sencilla y rápida de prensar diversos tipos de fruta molida. Está diseñada para producir mosto o zumo, que se obtiene al prensar la fruta molida utilizando la energía que ejerce la compresión del agua, permitiendo un prensado sin esfuerzo físico y garantizando un alto rendimiento de la masa de fruta prensada. Las hidro prensas están totalmente electro pulidas, lo que garantiza un lavado más fácil, una mejor limpieza y un mejor escurrimiento del vino. Garantizamos la máxima calidad y durabilidad utilizando únicamente acero inoxidable, y un aspecto moderno con un exterior electro pulido y una sofisticada manufactura.

Características

- Chasis con sistema de volquete de la cesta para facilitar el vaciado y la limpieza
- Membrana de presión
- Cestillo de acero inoxidable perforada desmontable
- Cubierta de plástico para evitar salpicaduras y reutilizable para su almacenamiento
- Cuatro ruedas giratorias con freno

Opciones

- Bolsa de filtrado de mosto

Especificaciones

Modelo	Capacidad (Lts)	Medidas Cesto ø x Altura (mm)	Medio de Trabajo	Presión Máxima Autorizada (Bars)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
HV35	35	338 x 545	Agua (8-20 °C)	3	440 x 440 x 950	30
HV100	100	440 x 730	Agua (8-20 °C)	3	790 x 730 x 1210	75
HV160	160	535 x 730	Agua (8-20 °C)	3	950 x 850 x 1255	115
HV250	250	610 x 905	Agua (8-20 °C)	3	980 x 880 x 1465	135

Prensa MAG

MAG es una prensa vertical oleodinámica automática estudiada para valorizar la calidad de prensado tanto de la uva blanca delicada como el orujo de uva negra destinada a vinos de prestigio y para el prensado de todos los tipos de fruta. Mod. MAG es el modelo tradicional equipado con carro cincado y jaula de madera con aros de hierro barnizados. Mod. MAG C equipado con carro cincado y jaula de madera con aros de acero inoxidable. Mod. MAG X equipado con carro cincado y jaula de acero inoxidable.



Características

- Chasis de la prensa de acero al carbono pintado con ruedas
- Carro porta jaulas en acero al carbono pintado con ruedas con freno
- Bandeja de recogida de mosto de grandes dimensiones en acero inoxidable AISI 304 (sin válvula de salida)
- Sistema de extracción de la jaula mediante carro con la jaula incorporada, que una vez, fuera de la prensa, hay que abrir en dos mitades y sacar los orujos prensados a mano
- Máquina suministrada de serie con 1 jaula de madera con aros de acero al carbono pintado (Mod. MAG)
- El plato de prensado fabricado en acero al carbono pintado
- Cuadro eléctrico de plástico
- Bomba Hidráulica de alta presión y componentes eléctricos de primeras marcas
- Doble bomba con 2 motores sólo para modelo Mag 100 de serie
- Manómetro de contactos eléctricos con regulador de presión que repite la presión seleccionada.
- Capacidad mínima de prensado: 50% de la capacidad total de la jaula
- Presión variable de 50 a 350 Bars

Opciones

- Jaula de madera con aros en acero inoxidable mod. **MAG C**
- Jaula totalmente en acero inoxidable modelo **MAG X**
- Plato de prensado totalmente en acero inoxidable
- Saco para filtración
- Protección en policarbonato anti-salpicaduras
- Cuadro digital en acero inox con pantalla táctil, con 3 programas: 2 preestablecidos y 1 programable con 10 Steps de presión y 10 Steps de tiempos en minutos.
- Doble bomba con 2 motores sólo para modelo **MAG 70** y **MAG 80** (Modelo **MAG 100** viene de serie)
- Discos de escurrimiento en Nylon
- Válvula inox H/H de 1 1/4" para la salida del mosto de la bandeja

Especificaciones

Modelo	Capacidad Jaula (Lts)	Medidas Jaula (mm)	Potencia (Kw)	Presión (Bars)	Velocidad	Tensión	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kgs)
MAG 70	350	700 x 850	1	Variable de 50 a 350	1	400 V - Trifásica - 50 Hz	1300 x 1700 x 2450	600
MAG 80	500	800 x 950	1	Variable de 50 a 350	1	400 V - Trifásica - 50 Hz	1800 x 1300 x 2850	850
MAG 100	900	1000 x 1000	1,1 + 1,1	Variable de 50 a 350	Doble velocidad	400 V - Trifásica - 50 Hz	2100x 1400 x 2900	1.500

Prensa MAG-Pro



Prensa hidráulica vertical totalmente automática, pensada para un prensado cuidadoso de la uva.

Características

- Chasis de la prensa de acero al carbono pintado, parte superior forrada en acero inoxidable
- Chasis de la prensa montado sobre pies regulables
- Bandeja de recogida de mosto de grandes dimensiones en acero inoxidable AISI 304 (sin válvula de salida)
- Sistema de levantamiento de la jaula mediante cilindros hidráulicos y extracción de la bandeja con los orujos prensados mediante carretilla elevadora con sistema de volteado para descargar los orujos rápidamente (Foto 1 y 2)
- Máquina suministrada de serie con 1 jaula de acero inoxidable en su totalidad, perforaciones de la jaula 20x4 mm
- Sistema de levantamiento de la jaula mediante cilindros laterales para la extracción de la bandeja con los orujos prensados
- El plato de prensado fabricado en acero al carbono pintado con recubrimiento en acero inox AISI 304 con sistema de recolección de aceite hidráulico
- Cuadro eléctrico de acero inox digital con pantalla táctil y brazo de soportación orientable. Posibilidad de trabajo en manual/automático con 10 programas preestablecidos y 90 programas programables con 20 Steps de presión, 20 Steps de tiempo en minutos y 20 Steps para variar el Delta de la presión
- Repetición en automático de la presión establecida tanto en trabajo manual como en automático
- Sistema de aproximación del plato de prensado en automático
- Bomba Hidráulica de alta presión y componentes eléctricos de primeras marcas
- Doble bomba con 2 motores
- Protección en policarbonato anti-salpicaduras

Opciones

- Saco para filtración
- Discos de escurrimiento en Nylon
- Válvula inox H/H de 1 1/4" para la salida del mosto de la bandeja



.Foto 1



.Foto 2

Especificaciones

Modelo	Capacidad Jaula (Lts)	Medidas Jaula ø x Altura (mm)	Potencia (Kw)	Presión (Bars)	Velocidad	Tensión	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso Máquina (Kg)
MAG PRO 130	1.450	1300 X 1100	3 + 1,1	Variable de 50 a 350	Doble velocidad	400 V - Trifásica - 50 Hz	2100 x 1300 x 2100	3.000
MAG PRO 150	2.000	1500 X 1100	3 + 1,1	Variable de 50 a 350	Doble velocidad	400 V - Trifásica - 50 Hz	2400 x 2000 x 2270	3.600

Prensa Neumática Puleo Prexa F

El prensado tiene como finalidad extraer el mosto de uvas enteras o despalilladas y estrujadas en vinificación blanca, o el vino procedente de orujos fermentados en vinificación tinta. Este proceso debe respetar la integridad de las partes sólidas de la uva, limitar la rotura de las pepitas y la rotura de los tallos en el caso de uvas sin despalillar y evitar los fenómenos de oxidación. Las prensas neumáticas con tanque perforado realizan el prensado dentro de tambor cilíndrico horizontal mediante una membrana que, inflada con aire comprimido, ejerce la presión necesaria sobre el producto para extraer la fracción líquida. Diseñadas principalmente para el prensado suave de la uva y para la extracción de mostos de alta calidad, las nuevas Prensas Neumáticas Puleo presentan una larga serie de mejoras.

Características

- Extracción óptima gracias al tanque perforado con una gran superficie de drenaje.
- Válvula de carga axial manual o neumática a partir de F150
- Puerta simple ó doble con apertura neumática o manual.
- Membrana de prensado en PVC alimentario
- Sistema de sustitución de membrana de prensado "Easy way" para un mantenimiento rápido y sencillo.
- Interfaz de usuario fácil de usar con pantalla táctil a color.
- 2 Programas de prensado secuencial "Crémant" con receta precargada según técnicas enológicas francesas.
- 12 programas de prensado totalmente personalizables.
- Triple sistema de control automático (PLC) / Manual y de emergencia con mando a distancia con cable
- Descarga automática de orujos.
- Estructura sobre cuatro ruedas giratorias con freno para modelos desde F16 a F50
- Estructura sobre pies para modelos desde F70 hasta F250

Opciones

- Sistema de control de nivel de la bandeja de mosto mediante flotador y control de la bomba externa
- Dispositivo de control de sobrecarga.
- Carga axial con válvula neumática en prensas pequeñas.
- Panel de control remoto sobre pedestal.
- Patas de elevación suplementaria.
- Selección de mostos de dos vías con valvulas neumáticas (a partir de la F30).
- Tolva para cargar uvas enteras desde la puerta.
- Dispositivo de teleasistencia remota.
- Sistema de lavado de tanque externo (a partir de la F30).
- Ruedas motorizadas (a partir de la F30).
- Membrana de poliuretano

Especificaciones

	F16	F22	F30	F40	F50
Capacidad del Tanque (L)	1670	2170	3100	3960	4800
Carga de Uva Entera (Kgs)	1000-1300	1300-1700	1900-2500	2400-3200	2900-3900
Carga de Uva Despalillada y Estrujada (Kgs)	3000-4200	4000-5500	5800-7900	7500-10000	9100-12000
Carga de Uva Fermentada (Kgs)	4200-5700	5500-7600	8000-11000	10500-14000	12500-17000
Carga Axial (mm)	DIN DN80	DIN DN80	DIN DN80	DIN DN100	DIN DN100
Potencia del Motor (Kw)	0,75	0,95	1,50	2,20	2,20
Potencia del Compresor (Kw)	1,85	3,00	3,00	4,00	5,50
Potencia Bomba Vacío (Kw)	0,55	0,55	0,85	1,60	1,60
Capacidad Bandeja de Mosto (Lts)	300	400	400	400	400
Dimensiones Puerta (mm)	360x460	880x450	900x490	1000x500	1000x500
Tipo de Puerta	Manual simple	Manual doble	Manual doble	Neumática doble	Neumática doble
Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	3200x1725x2240	3700x1725x2240	4100x1950x2470	4150x2060x2595	4650x2060x2595
Peso (Kgs)	1150	1250	1420	2000	2350

Distribuidor y servicio técnico autorizado de prensas **PULEO**.



	F70	F80	F100	F150	F250
Capacidad del Tanque (L)	6800	7940	9480	14950	24700
Carga de Uva Entera (Kgs)	4100-5400	4800-6300	5700-7600	9000-12000	14800-19800
Carga de Uva Despalillada y Estrujada (Kgs)	13000-17700	15200-20700	18500-25500	29000-42000	49000-75000
Carga de Uva Fermentada (Kgs)	18000-25000	21000-29200	26000-35000	43000-57000	77000-94000
Carga Axial (mm)	DIN DN125	DIN DN125	DIN DN125	DIN DN125	DIN DN125
Potencia del Motor (Kw)	3,00	3,00	4,00	5,50	11,00
Potencia del Compresor (Kw)	7,50	7,50	7,50	15,00	-
Potencia Bomba Vacío (Kw)	2,20	2,20	3,00	4,00	5,50
Capacidad Bandeja de Mosto (Lts)	700	700	700	700	750
Dimensiones Puerta (mm)	750x600	750x600	750x600	700x700	700x700
Tipo de Puerta	Neumática simple	Neumática simple	Neumática simple	Neumática simple	Neumática simple
Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	5900x2060x2270	5900x2060x2320	6000x2060x2320	7000x2470x2510	9000x2740x2670
Peso (Kgs)	3200	3600	4300	5900	8200

Distribuidor y servicio técnico autorizado de prensas PULEO.

Prensa Neumática Puleo Prexa C

El prensado tiene como finalidad extraer el mosto de uvas enteras o despalilladas y estrujadas en vinificación blanca, o el vino procedente de orujos fermentados en vinificación tinta. Este proceso debe respetar la integridad de las partes sólidas de la uva, limitar la rotura de las pepitas y la rotura de los tallos en el caso de uvas sin despalillar y evitar los fenómenos de oxidación. Las prensas neumáticas con tanque cerrado realizan el prensado dentro de tambor cilíndrico horizontal mediante una membrana que, inflada con aire comprimido, ejerce la presión necesaria sobre una gran pared dotada de canales longitudinales perforados que permiten el drenaje. Diseñadas principalmente para el prensado suave de la uva y para la extracción de mostos de alta calidad, las nuevas Prensas Neumáticas Puleo presentan una larga serie de mejoras.

Características

- Extracción óptima gracias a los canales longitudinales con una gran superficie de drenaje.
- Estructura íntegramente en acero inoxidable AISI 304 para modelos desde C16 a C100
- Estructura en acero al carbono pintado para modelos desde C150 a C440
- Carga axial manual para modelos de C16 a C100
- Carga axial con válvula neumática para modelos desde C150 a C440
- Membrana de prensado en PVC alimentario
- Sistema "Easy way" para un mantenimiento rápido y sencillo de la membrana presionando y soltando los canales de drenaje.
- Interfaz de usuario fácil de usar con pantalla táctil a color.
- 2 Programas de prensado secuencial "Crémant" con receta precargada según técnicas enológicas francesas.
- 12 programas de prensado totalmente personalizables.
- Triple sistema de control automático (PLC) / Manual y de emergencia con mando a distancia con cable
- Descarga automatizada de orujos.
- Descarga automática de orujos.
- Estructura sobre cuatro ruedas giratorias con freno para modelos desde F16 a F50
- Estructura sobre pies para modelos desde F70 hasta F250

Opciones

- Sistema de control de nivel de la bandeja de mosto mediante flotador y control de la bomba externa.
- Dispositivo de control de sobrecarga sólo para modelos a partir de la C30.
- Patas de elevación suplementaria
- Tolva especial para cargar uvas enteras desde la puerta.
- Ruedas motorizadas (a partir de la C30).
- Dispositivo de teleasistencia remota.
- Sistema de inyección de gas inerte para maceración carbónica.
- Inertización automática del tanque con gas a dispersar con caudalímetro gestionado por el PLC.
- Inertización del tanque de mosto.
- Camisa de refrigeración para el tanque sin aislamiento.
- Membrana de poliuretano.

Especificaciones

	C16	C22	C30	C40	C50	C70
Capacidad del Tanque (L)	1670	2170	3100	3960	4800	6800
Carga de Uva Entera (Kgs)	1000-1300	1300-1700	1900-2500	2400-3200	2900-3900	4100-5400
Carga de Uva Despalillada y Estrujada (Kgs)	3000-4200	4000-5500	5800-7900	7500-10000	9100-12000	13000-17700
Carga de Uva Fermentada (Kgs)	4200-5700	5500-7600	8000-11000	10500-14000	12500-17000	18000-25000
Carga Axial (mm)	DIN DN80	DIN DN80	DIN DN80	DIN DN100	DIN DN100	DIN DN125
Número de Canales de Drenaje	6	6	6	7	7	7
Potencia del Motor (Kw)	0,75	0,95	1,50	2,20	2,20	3,00
Potencia del Compresor (Kw)	1,85	3,00	3,00	4,00	5,50	7,50
Potencia Bomba Vacío (Kw)	0,55	0,55	0,85	1,60	1,60	2,20
Capacidad Bandeja de Mosto (Lts)	300	400	400	400	400	700
Dimensiones Puerta (mm)	360x460	360x460	420x500	420x500	450x600	450x600
Tipo de Puerta	M.simple n/hermética	M.simple n/hermética	Neumática simple h.	Neumática simple h.	Neumática simple h.	Neumática simple h.
Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	3200x1725x2300	3700x1725x2300	4100x1950x2520	4150x2060x2620	4650x2060x2620	5900x2060x2310
Peso (Kgs)	1180	1300	1500	2100	2400	3300

Distribuidor y servicio técnico autorizado de prensas **PULEO**.



	C80	C100	C150	C250	C320	C440
Capacidad del Tanque (L)	7940	9480	14950	24700	32100	44200
Carga de Uva Entera (Kgs)	4800-6300	5700-7600	9000-12000	14800-19800	19300-25700	26500-35400
Carga de Uva Despalillada y Estrujada (Kgs)	15200-20700	18500-25500	29000-42000	49000-75000	64000-100000	89000-138500
Carga de Uva Fermentada (Kgs)	21000-29200	26000-35000	43000-57000	77000-94000	101000-125000	139000-172000
Carga Axial (mm)	DIN DN125	DIN DN125	DIN DN125	DIN DN125	DIN DN150	DIN DN150
Número de Canales de Drenaje	7	8	9	11	11	12
Potencia del Motor (Kw)	3,00	4,00	5,50	11,00	15,00	18,50
Potencia del Compresor (Kw)	7,50	7,50	15,00	-	-	-
Potencia Bomba Vacío (Kw)	2,20	3,00	4,00	5,50	7,50	12,50
Capacidad Bandeja de Mosto (Lts)	700	500	500	750	700	700
Dimensiones Puerta (mm)	580x800	580x800	580x800	580x800	580x800	580x800
Tipo de Puerta	Neumática simple h.	Neumática simple h.	Neumática simple h.	Neumática simple h.	Neumática simple h.	Neumática simple h.
Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	5900x2060x2360	6000x2060x2360	6700x2600x2640	9900x2900x2720	10100x2850x2720	11400x3200x3000
Peso (Kgs)	3700	4400	6200	8500	11000	14000

Distribuidor y servicio técnico autorizado de prensas **PULEO**.

Prensa Neumática Wilmes SIGMA

Un 50% menos de presión. Esto es posible gracias a la tecnología de doble membrana y, si aplicamos la física, es muy fácil de demostrar: $P = F/S$ (P = presión, F = fuerza, S = superficie). Esta ecuación básica de la física establece la relación entre presión, fuerza y superficie. Si se duplica la superficie de contacto, se reduce a la mitad la presión, aplicando la misma fuerza.

Mayor rendimiento de zumo y tiempo de prensado más corto. Gracias al recorrido más corto del mosto, la superficie perforada 4 veces más densa de la malla Perfect-Flow y la superficie de presión el doble de grande, se obtiene hasta un 95 % de producto final en comparación con los sistemas convencionales, con presiones inferiores a 0,8 bares. Esto permite conseguir un mosto de altísima calidad y unos tiempos de prensado hasta un 30 % más cortos que en los sistemas convencionales, gracias al principio de prensado.

Un 70% menos turbiedades. Al emplear menos presión, menos rotaciones y menos ciclos de prensado, se obtienen menos turbiedades. La turbiedad que se produce en el prensado es hasta un 70 % inferior en comparación con la de las prensas estáticas convencionales e incluso varias veces inferior a la de las prensas no estáticas. No es inusual conseguir restos de turbiedad de tan solo el 2 % cuando se lleva a cabo una buena preparación de las uvas. Como consecuencia, tanto la cantidad neta de zumo como la calidad del mosto se incrementan significativamente gracias a los bajos contenidos de turbiedad.

Un 30% más de cantidad de carga. Al no requerir rotaciones para su distribución, el llenado vertical con pasta de vendimia por la(s) puerta(s) es más eficiente y respetuoso, en términos cualitativos, con el producto si lo comparamos con un llenado axial. Gracias al diseño especial del cuerpo de prensado y a los canales de zumo verticales, el mosto puede fluir directamente en la posición de llenado, sin necesidad girar el cuerpo de prensado. ¿El resultado? Mediante un pre-estrujado beneficiado por la forma en que se ha fabricado la máquina se consigue una cantidad de carga hasta un 50 % mayor en comparación con los sistemas tradicionales.

Una mayor eficiencia energética, un mayor valor. Menos presión y hasta un 50 % menos de aire comprimido, tiempos de prensado más cortos, una limpieza más rápida y sencilla: todo esto se traduce en una mayor eficiencia energética y una excelente manera de cuidar el medio ambiente y su bolsillo.

Tecnología de prensado sin igual. Gracias a su tecnología de doble membrana (fig. 1) patentada con canales de zumo verticales Flexidrain® (fig. 2) en combinación con la malla Perfect-Flow, la SIGMA pone a su disposición un sistema de prensado único que destaca por su máxima calidad y eficiencia desde el punto de vista económico y que

Especificaciones

	SIGMA 3	SIGMA 5	SIGMA 6	SIGMA 8	SIGMA 9
Capacidad Del Depósito (Hl)	30	50	60	80	89
Carga Uva Entera (Kg)	1.800	3.100	3.900	4.700	6.300
Carga Uva Estrujada (Kg)	6.000	10.200	13.050	15.700	22.300
Carga Uva Fermentada (Kg)	9.000	15.300	19.620	23.600	35.500
Canales De Drenaje	2	4	4	4	3
Carga Axial	DN 100/125	DN 100/125	DN 125/150	DN 125/150	DN 125/150
Potencia Del Motor (Kw)	1,5	2,2	3,0	3,0	1,5
Potencia Compresor Inst. OPCIONAL (Kw)	8,7	11,4	15,3	14,2	14,2

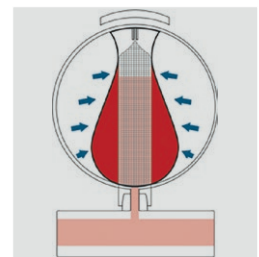
Modelos Especiales	Uvas Enteras (Tiempo prensado aprox 2,5 h)	Uvas Frescas (Tiempo prensado aprox 2,0 h)	Uvas Fermentadas (Tiempo prensado aprox 1,5 h)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)
SIGMA UNI	0,5 †	1,7 †	2,8 †	1990 x 1610 x 1760
SIGMA 41 con cubierta grande	3,0 †	10,0 †	16,0 †	3590 x 2020 x 2130
SIGMA 55 con cubierta grande	4,0 †	13,0 †	21,0 †	4290 x 2020 x 2130



es capaz de obtener unos resultados realmente sorprendentes. Con la SIGMA, se beneficia de una tecnología de prensado única que permite obtener unos tiempos de prensado mucho más cortos, una mayor cantidad de producto final, menos esfuerzo mecánico sobre el producto prensado y, sobre todo, un rendimiento del mosto notablemente mayor y de máxima calidad.

Programas de control inteligentes y máxima comodidad. El panel táctil proporciona un funcionamiento realmente sencillo e intuitivo que permite acceder a todos los programas de prensado y limpieza, desarrollados y perfeccionados a lo largo de los años con la colaboración de destacados enólogos y experimentados clientes a nivel mundial. Sólo se requiere un instante para desmontar y montar los canales de zumo verticales antes de proceder a su limpieza. En combinación con el cuerpo de prensado sin cantos ni esquinas, permite conseguir una importante reducción de los tiempos de limpieza y unos resultados verdaderamente extraordinarios desde el punto de vista higiénico. Gracias a la construcción especial de la Sigma, la salida del zumo se puede regular de forma automática en una ubicación central, lo que permitirá ahorrar espacio, evitar procesos de oxidación y otras influencias ambientales, simplificar la logística del control del zumo y mantener la prensa limpia.

	SIGMA 12	SIGMA 16	SIGMA 24	SIGMA 34
Capacidad Del Depósito (Hl)	120	160	240	340
Carga Uva Entera (Kg)	7.191	10.200	16.900	20.900
Carga Uva Estrujada (Kg)	24.050	33.800	56.200	69.500
Carga Uva Fermentada (Kg)	36.150	50.800	84.300	10.4300
Canales De Drenaje	4	4	4	6
Carga Axial	DN 125/150	DN 125/150	DN 150	DN 150
Potencia Del Motor (Kw)	5,5	5,5	9,2	9,2
Potencia Compresor Inst. OPCIONAL (Kw)	25,1	25,1	Sin compresor	Sin compresor



.Fig. 1



.Fig. 2

Prensa Neumática Willmes MERLIN

Las ventajas del escurrido central: El zumo se extrae de la vendimia allí donde se genera. Dos membranas de alta resistencia, que revisten todo el interior del depósito, recubren completamente la vendimia y extraen suavemente el zumo que sale por vías de evacuación extremadamente corta, desde el exterior al interior, transportándola a los canales de zumo. Este sistema permite estrujar la uva ejerciendo una presión mínima, con mayor rapidez y cuidado de lo habitual. Las prensas de escurrido central reúnen las ventajas de todos los sistemas de prensado neumático, dejando atrás los inconvenientes, es decir: un precipitado excesivo debido a numerosas rotaciones, una limpieza costosa, problemas de prensado en caso de una vendimia difícil, una oxidación descontrolada. La auto filtración resulta óptima, ya que el espesor de la pasta permanece invariable durante todo el proceso de prensado. El zumo se evacua durante todo el llenado sin que gire el depósito. Se dispone de la misma superficie de escurrido en todos los niveles de llenado. Permite una gran variedad de procesos de prensado, desde volúmenes mínimos hasta los más difíciles de prensar. Se reducen al mínimo las rotaciones y la presión de prensado, de modo que se mantiene reducido todo el precipitado fino. La limpieza del mosto se efectúa con mayor rapidez y un menor uso de agentes clarificadores, sin que se vean afectadas por ello la pureza de su color y su integridad. Este sofisticado sistema contribuye además a prolongar la vida útil de todos los componentes de la prensa WILLMES, especialmente de las membranas de prensado. De este modo, el escurrido central no sólo supone una alternativa de alta calidad, sino que proporciona, además, una máxima rentabilidad para su bodega.



.Foto 1



.Foto 2

Especificaciones

	MERLIN 1200	MERLIN 1800	MERLIN 2500	MERLIN 3400	MERLIN 4300	MERLIN 5100
Capacidad Del Depósito (Hl)	12	18	25	34	43	51
Carga Uva Entera (Kg)	700	11.000	1.500	2.000	2.500	3.100
Carga Uva Estrujada (Kg)	2.400	3.500	5.000	6.700	8.400	10.200
Carga Uva Fermentada (Kg)	3.500	5.300	7.400	10.100	12.700	15.300
Canales De Drenaje	2	2	2	4	4	4
Carga Axial	DN 100	DN 100	DN 100	DN 100/125	DN 100/125	DN 125/150
Potencia Del Motor (Kw)	1,1	1,1	1,5	1,5	1,5	2,2
Potencia Compresor Inst. OPCIONAL (Kw)	6,7	6,7	6,7	8,7	8,7	11,4



Tecnología de doble membrana. Gracias a su doble membrana (foto 1) y los canales verticales de acero inoxidable electropulido, la MERLINPLUS+ (foto 2 y foto 3) le permite obtener unos resultados magníficos en materia de prensado, que sin duda le reportarán grandes beneficios.

Un prensado suave para un zumo de mejor calidad. La MERLINPLUS+ cuenta con una abertura de compuerta especialmente grande a lo largo de toda la prensa. Esto permite simplificar y acelerar en gran medida su llenado y vaciado. El llenado, ya sea en forma de pasta de vendimia o de uvas enteras, a través de la abertura de su compuerta especial garantiza la distribución óptima del material que se va a prensar y no requiere movimientos rotatorios para su distribución. El mosto extraído de la pasta de vendimia puede circular directamente a través de los canales de zumo verticales, lo que proporciona un preestrujado óptimo y, por consiguiente, una gran capacidad de llenado. De esta forma, se acorta de manera considerable el tiempo total de prensado y el esfuerzo mecánico sobre el material que se va a prensar.

Cómoda de manejar

El funcionamiento sencillo e intuitivo a través de un panel táctil permite acceder a todos los programas de prensado, desarrollados y perfeccionados a lo largo de los años con la ayuda de destacados enólogos y clientes altamente experimentados a nivel mundial. Gracias a la gran abertura de su compuerta, el orujo se puede vaciar por completo de forma muy rápida. Los canales verticales de zumo pueden retirarse y volver a colocarse cómodamente con unas sencillas operaciones manuales. En combinación con el cuerpo de prensado sin cantos ni esquinas, permite obtener una enorme reducción de los tiempos de limpieza, así como unos resultados extraordinarios desde el punto de vista higiénico tras la ejecución de dicha limpieza.



.Foto 3

Prensa Neumática Willmes SPHERA

La prensa de vino Sphera destaca especialmente por el uso de un diseño esférico en el tamaño de la cesta de prensado. Este diseño está pensado para crear una distribución más uniforme de la presión durante el proceso de prensado, lo que resulta esencial para obtener la mejor extracción de zumo de las uvas. Al utilizar una forma esférica, la prensa puede aplicar una presión más uniforme y suave, lo que ayuda a preservar los delicados sabores y aromas de la uva, dando lugar a un vino de mejor calidad.



.Foto 1



.Foto 2

Características principales de la prensa de vino Sphera

Diseño esférico. La exclusiva forma esférica de la cesta de la prensa permite una distribución más uniforme de la presión. Esto ayuda a minimizar el riesgo de prensado excesivo o de dañar las uvas, lo que puede repercutir negativamente en el sabor y la calidad del vino.

Proceso de prensado suave. La prensa utiliza un mecanismo de prensado suave para extraer el zumo, lo que es especialmente importante para los vinos blancos y espumosos de alta calidad. Al utilizar presiones de prensado más bajas, se minimiza la extracción de taninos ásperos y fenoles amargos de los hollejos de la uva.

Mejora de la calidad del zumo. La extracción cuidadosa y uniforme del zumo da lugar a un mosto (la mezcla de zumo y pulpa) de mayor calidad, ideal para la fermentación. El resultado son vinos con mayor equilibrio, pureza y complejidad aromática.

Automatización y precisión. La prensa Sphera incorpora tecnología moderna, ofreciendo sistemas de control automatizados que permiten a los enólogos ajustar con precisión el proceso de prensado. Esto proporciona al vinicultor un mayor control sobre el proceso de extracción y contribuye a garantizar que el producto final cumpla los estándares de calidad deseados.

Eficiente y sostenible. El diseño también se centra en minimizar los residuos y maximizar la eficiencia de la extracción de zumo. La prensa de vino Sphera está diseñada para ser a la vez ecológicos y económicamente eficientes, reduciendo la cantidad de energía y agua necesaria en el proceso de elaboración del vino.

Beneficios para los vinicultores

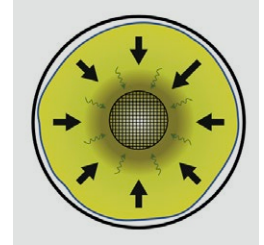
Vinos de mayor calidad. La principal ventaja de utilizar la prensa de vino Sphera es la posibilidad de producir vinos con sabores más refinados, mayor complejidad aromática y mejor estructura.

Reducción de la oxidación. El proceso de prensado más suave ayuda a reducir la oxidación, que es crucial para mantener la frescura y el color de los vinos blancos y espumosos.

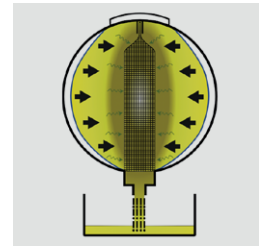
Mayor control. La prensa proporciona a los vinicultores un mayor control sobre el proceso de prensado, permitiéndoles ajustar los parámetros en función de las necesidades específicas de la variedad de uva o del estilo de vino que se esté elaborando. Sphera estará disponible en modelos de 1000 y 2000 litros. Flexibilidad para prensar cualquier volumen del 10% al 100% en la misma prensa.



.Foto 3



.Foto 4



.Foto 5

Poca o ninguna rotación. En tintos, no es necesaria la rotación. La extracción de jugos es del 70% hasta el 80% dependiendo de las uvas. En los vinos blancos sólo rotamos al final del ciclo para extraer el máximo de jugos. Esta rotación no disminuye la calidad, ya que los hollejos se deslizan sobre las membranas. El movimiento sólo limpia el Flexidrain para la extracción final de los jugos.

Llenado / Vaciado. El llenado de la prensa mediante tolva o cinta transportadora permitirá a la bodega un llenado extremadamente rápido y fácil. Una sola persona puede gestionar la operación. El vaciado se realiza con tres rotaciones y un contenedor de zumo de vaciado estándar que puede retirarse con una carretilla elevadora. La puerta de llenado y vaciado tiene un tamaño de 600 mm para facilitar la extracción.

Limpieza. Limpieza rápida y sencilla en comparación con cualquier prensa del mercado, especialmente las prensas de cesta. Los drenajes flexibles se retiran desde el exterior. La membrana de 360 grados no deja puntos muertos en el interior de la prensa y la limpieza con agua o con el sistema CIP permite una limpieza extremadamente rápida por una sola persona.

Prensado de 360 grados. El factor clave es la exclusiva tecnología de prensado de 360 grados que aplica la presión uniformemente a las uvas. Esto permite prescindir de la distribución manual o mecánica de las uvas. Esta prensa utiliza una membrana de 360 grados que permite la extracción de zumo a menos del 50% de presión, lo que permite que el mosto de uva permanezca más puro y minimiza los posos hasta un 70% menos que la prensa tradicional.

Rendimiento. La Sphera mejora la extracción de zumos de los hollejos a un máximo de un bar. Esto permite una extracción máxima de los zumos de los orujos.

La prensa de vino Sphera forma parte de una tendencia más amplia en la elaboración del vino, en la que la tecnología y la innovación se utilizan cada vez más para mejorar la calidad del vino, ofreciendo a los viticultores las herramientas necesarias para producir vinos que reflejen tanto el potencial de la uva como la filosofía de la bodega.

Especificaciones

Modelo	Capacidad (Lts)	Uva Entera (Kgs)	Uva Fresca (Kgs)	Uva Fermentada (Kgs)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
SPHERA 1000	1.000	500	1.500	3.000	2000 x 2500 x 2300	1.300
SPHERA 2000	2.000	1.000	3.000	6.000	2100 x 2700 x 2550	1.500

Prensa serie PN-Economy

Las prensas neumáticas serie PSP (tambor abierto) o PST (tambor cerrado) con su perfecta y simultánea simplicidad responden a todas las exigencias de medianos y pequeños vitivinicultores. Una amplia variedad de equipos adicionales brindará satisfacción a quienes buscan un simple uso y mantenimiento, como también a quienes exigen adaptabilidad al modo de operación (llenado central, cuba de recogida, pasarelas) y adaptabilidad de la prensa (automatismo AV).

Cilindro abierto de la PSP 5 a la PSP 16



Características

- Mitad membrana / mitad tambor perforado
- Automatización fija: 5 programas de prensas pre-establecidos
- Bomba de vacío
- Compresor a pistón incorporado
- Cable envolvente de seguridad
- Bandeja de recogida con ruedas y salida de la bandeja macho NW40
- Tensión de alimentación: 400 V - 50 Hz - Trifásica

Opciones

- Carga axial con válvula de bola (DN65 / DN80 / DN100)
- Alarma de sobrellenado
- Tensión de alimentación 230 V - 50 Hz Monofásica

Cilindro cerrado de la PST 5 a la PST 16



Características

- Mitad membrana / mitad del tambor cerrado con canales de escurrido
- Automatización fija: 5 programas de prensas pre-establecidos
- Bomba de vacío
- Compresor a pistón incorporado
- Cable envolvente de seguridad
- Bandeja de recogida con ruedas y salida de la bandeja macho NW40
- Tensión de alimentación: 400 V - 50 Hz - Trifásica
- Tapones para canal de escurrido

Opciones

- Carga axial con válvula de bola (DN65/DN80/DN100)
- Camisa de refrigeración para el tambor
- Alimentación rotativa para las camisas de refrigeración
- Alarma de sobrellenado
- Tensión de alimentación 230 V - 50 Hz - Monofásica

Especificaciones

	PSP 5 PST 5	PSP 8 PST 8	PSP 10 PST 10	PSP 12 PST 12	PSP 16 PST 16
Capacidad Del Depósito (Hl)	5	8	10	12	16
Longitud (mm)	1.760	2.260	2.480	2.530	3.030
Anchura (mm)	1.000	1.000	1.220	1.220	1.220
Altura (mm)	1.420	1.420	1.540	1.600	1.610
Altura Descube (mm)	440	390	390	390	390
Altura Carga Axial (mm)	-	-	1.035	1.035	1.035
Dimensiones Puerta (mm)	345 x 425	345 x 425	345 x 650	345 x 600	345 x 900
Peso De La Prensa (Kg)	345	351	500	520	610
Cap. Bandeja Descube (L)	150	150	250	250	250
Potencia (Kw)	3,1/1,55	3,9/1,95	3,9/1,95	3,9/1,95	4,6/2,3
Cap. Uva Entera (Kg)	250-400	400-650	500-800	600-950	800-1.200
Cap. Uva Estrujada (Kg)	700-1.000	1.100-1.500	1.400-1.800	1.650-2.250	2.400-4.000
Cap. Uva Fermentada (Kg)	1.000-1.600	1.500-2.500	1.800-3.100	2.250-3.750	3.500-5.500

DEPÓSITOS

Depósitos Siempre Llenos
Depósitos Isotérmicos
Depósitos Transportables
Depósitos Paletizados
Depósitos Fabricación Magusa
Accesorios Depósitos





FPP sin puerta

Depósitos siempre llenos ideales para la conservación de vinos. Fabricados en acero inoxidable AISI 304. Soldaduras realizadas con procedimiento Tig-Argon con atmosfera protegida. Acabado exterior floreado y acabado interior pulido espejo.



Características

- Kit neumático
- Flotador neumático
- Válvula de presión vacío plástico
- Válvula giratoria antigoteo inox 1/2" hasta 300 litros.
Resto con válvula de bola de 1"
- Fondo plano
- Sin puerta

Opciones

- Trípode
- Fabricación en acero inoxidable AISI 316

Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Dimensiones: Ø x Altura (mm)	Peso (Kgs)
FPP50	50	Giratoria 1/2"	365 x 500	8
FPP75	75	Giratoria 1/2"	365 x 750	10
FPP100	100	Giratoria 1/2"	410 x 750	10
FPP150	150	Giratoria 1/2"	510 x 750	12
FPP200	200	Giratoria 1/2"	510 x 1000	13
FPP300	300	Giratoria 1/2"	620 x 1000	16
FPP400	400	Bola de 1"	720 x 1000	18
FPP500	500	Bola de 1"	720 x 1250	20
FPP600	600	Bola de 1"	720 x 1500	21
FPP800	800	Bola de 1"	920 x 1250	27
FPP1000	1000	Bola de 1"	920 x 1500	32

FPP con puerta

Depósitos siempre llenos ideales para la conservación de vinos. Fabricados en acero inoxidable AISI 304. Soldaduras realizadas con procedimiento Tig-Argon con atmosfera protegida. Acabado exterior floreado y acabado interior pulido espejo.



Características

- Kit neumático
- Flotador neumático
- Válvula de presión vacío plástico
- Válvula giratoria antigoteo inox 1/2" hasta 300 litros.
Resto con válvula de bola de 1"
- Fondo plano
- Boca delantera diámetro 300 mm apertura exterior

Opciones

- Trípode
- Fabricación en acero inoxidable AISI 316
- Rejilla de sangrado

Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Dimensiones: Ø x Altura (mm)	Peso (Kgs)
FPP400-B	400	Bola de 1"	720 x 1000	20
FPP500-B	500	Bola de 1"	720 x 1250	22
FPP600-B	600	Bola de 1"	720 x 1500	23
FPP800-B	800	Bola de 1"	920 x 1250	29
FPP1000-B	1000	Bola de 1"	920 x 1500	34

FCG sin puerta

Depósitos siempre llenos ideales para la conservación de vinos. Fabricados en acero inoxidable AISI 304. Soldaduras realizadas con procedimiento Tig-Argon con atmosfera protegida. Acabado exterior floreado y acabado interior pulido espejo.



Características

- Kit neumático
- Flotador neumático
- Válvula de presión vacío plástico
- Válvula de bola inox 1"
- Fondo cónico
- Tres patas soldadas sin pies regulables
- 1 Regleta nivel con protección inox
- 1 Grifo nivel de 3/8"
- 1 Brazo de levantamiento
- 1 Grifo saca muestras 1/2"

Opciones

- Fabricación en acero inoxidable AISI 316
- Otro tipo de válvula

Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Dimensiones: Ø x Altura Sin Brazo/Con Brazo (mm)	Peso (Kgs)
FCG1000	1000	Bola de 1"	920 X 1910 / 2380	56
FCG1500	1500	Bola de 1"	1160 X 2160 / 2630	65

FCG con puerta

Depósitos siempre llenos ideales para la conservación de vinos. Fabricados en acero inoxidable AISI 304. Soldaduras realizadas con procedimiento Tig-Argon con atmosfera protegida. Acabado exterior floreado y acabado interior pulido espejo.



Características

- Kit neumático
- Flotador neumático
- Válvula de presión vacío plástico
- Dos válvulas de bola inox 1"
- Boca delantera diámetro 300 mm apertura exterior
- Fondo cónico
- Tres patas soldadas sin pies regulables
- 1 regleta nivel con protección inox
- 1 grifo nivel de 3/8"
- 1 brazo de levantamiento
- 1 grifo saca muestras 1/2"

Opciones

- Fabricación en acero inoxidable AISI 316
- Otro tipo de válvula
- Rejilla de sangrado

Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Dimensiones: Ø x Altura Sin Brazo/Con Brazo (mm)	Peso (Kgs)
FCG1000-B	1000	Bola de 1"	920 X 1910 / 2380	59
FCG1500-B	1500	Bola de 1"	1160 X 2160 / 2630	68

FCG sin puerta y con camisa

Depósitos siempre llenos ideales para la conservación / fermentación de vinos. Fabricados en acero inoxidable AISI 304. Soldaduras realizadas con procedimiento Tig-Argon con atmosfera protegida. Acabado exterior floreado y acabado interior pulido espejo.



Características

- Kit neumático
- Flotador neumático
- Válvula de presión vacío plástico
- Dos válvulas de bola inox 1"
- Fondo cónico
- Tres patas soldadas sin pies regulables
- 1 Regleta nivel con protección inox
- 1 Grifo nivel de 3/8"
- 1 Brazo de levantamiento
- 1 Termómetro analógico inox
- 1 Camisa de refrigeración 620 mm de ancho tipo botones
- 1 Grifo saca muestras 1/2"

Opciones

- Fabricación en acero inoxidable AISI 316
- Otro tipo de válvula

Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Dimensiones: Ø x Altura Sin Brazo/Con Brazo (mm)	Peso (Kgs)
FCG1000 CAMISA	1000	Bola de 1"	920 X 1910 / 2380	72
FCG1500 CAMISA	1500	Bola de 1"	1160 X 2160 / 2630	81

FCG con puerta y con camisa

Depósitos siempre llenos ideales para la conservación / fermentación de vinos. Fabricados en acero inoxidable AISI 304. Soldaduras realizadas con procedimiento Tig-Argon con atmosfera protegida. Acabado exterior floreado y acabado interior pulido espejo.



Características

- Kit neumático
- Flotador neumático
- Válvula de presión vacío plástico
- Dos válvulas de bola inox 1"
- Boca delantera diámetro 300 mm apertura exterior
- Fondo cónico
- Tres patas soldadas sin pies regulables
- 1 Regleta nivel con protección inox
- 1 Grifo nivel de 3/8"
- 1 Brazo de levantamiento
- 1 Termómetro analógico inox
- 1 Camisa de refrigeración 620 mm de ancho tipo botones
- 1 Grifo saca muestras 1/2"

Opciones

- Fabricación en acero inoxidable AISI 316
- Otro tipo de válvula
- Rejilla de sangrado

Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Dimensiones: Ø x Altura Sin Brazo/Con Brazo (mm)	Peso (Kgs)
FCG1000-B CAMISA	1000	Bola de 1"	920 X 1910 / 2380	83
FCG1500-B CAMISA	1500	Bola de 1"	1160 X 2160 / 2630	90

FISP con puerta y sin camisa

Dentro de la gama de depósitos s/lleos mod. Fisp podríamos decir que esta versión es la gama Elite ya que debido a sus características crean un depósito de alta calidad.

- Los espesores de todas las virolas y fondo del depósito son de 2 mm.
- El extremo superior de la virola incorpora un aro de refuerzo fabricado con perfil estructural rectangular para dar consistencia al depósito.
- Las patas troncocónicas con pies regulables están fabricadas con chapa totalmente cerrada, característica que evita que en el interior de las patas pueda quedar agua estancada.
- Las válvulas son de tipo bola desmontables Macho/Hembra ya que permiten un paso total del producto.

Depósitos siempre llenos ideales para la conservación de vinos. Fabricados en acero inoxidable AISI 304. Soldaduras realizadas con procedimiento Tig-Argon con atmosfera protegida. Acabado exterior floreado y acabado interior pulido espejo. Soldaduras decapadas, pasivadas y cepilladas. Fabricación según directiva CEE.

Características

- Kit neumático
- Flotador neumático
- Boca delantera diámetro 400 mm apertura exterior
- Válvula de presión vacío plástico
- Apoyo escalera
- 1 Válvula de bola DN 40/50 Macho/hembra de salida de claros
- 1 Válvula de bola DN 40/50 Macho/hembra de apurado total
- Fondo plano inclinado 5%
- 3 Patas soldadas con pies regulables inox (a partir de 5.000 lts 4 patas)
- 1 Grifo a nivel de 1/2"
- 1 Regleta nivel con protección inox
- 1 Grifo saca muestras de 1/2"
- 1 Brazo de levantamiento de la tapa flotante
- 1 Torno mecánico galvanizado para levantamiento de tapa

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm o Ø 1.200 mm
- Válvula de inertización en acero inoxidable
- Válvulas de bola en acero inoxidable
- Camisa de refrigeración adicional
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina



Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Dimensiones: Ø x Altura Sin Brazo/Con Brazo (mm)	Peso (Kgs)
FISP 2000	2000	Bola NW 40	1150 x 2600 / 2937	173
FISP 3000	3000	Bola NW 40	1400 x 2600 / 2937	191
FISP 5000	4900	Bola NW 50	1600 x 3100 / 3437	231
FISP 5100	5100	Bola NW 50	1840 x 2600 / 2937	260

FISP con puerta y con camisa

Dentro de la gama de depósitos s/lleños mod. Fisp podríamos decir que esta versión es la gama Elite ya que debido a sus características crean un depósito de alta calidad.

- Los espesores de todas las virolas y fondo del depósito son de 2 mm.
- El extremo superior de la virola incorpora un aro de refuerzo fabricado con perfil estructural rectangular para dar consistencia al depósito.
- Las patas tronco cónicas con pies regulables están fabricadas con chapa totalmente cerrada, característica que evita que en el interior de las patas pueda quedar agua estancada.
- Las camisas de refrigeración están fabricadas con canal tipo Francesa i en forma de serpentín característica que permite que el agua de refrigeración tenga una sola entrada y una sola salida aportando también mayor capacidad y control de circulación del agua refrigerante.
- Las válvulas son de tipo bola desmontables Macho/Hembra, son las más adecuadas para realizar una fermentación de tintos con pieles ya que permiten un paso total del producto.

Depósitos siempre llenos ideales para la conservación/fermentación de vinos. Fabricados en acero inoxidable AISI 304. Soldaduras realizadas con procedimiento Tig-Argon con atmosfera protegida. Acabado exterior floreado y acabado interior pulido espejo. Soldaduras decapadas, pasivadas y cepilladas. Fabricación según directiva CEE.

Características

- Kit neumático (cámara de aire alimentaria, válvula de presión vacío plástico y cuerda)
- Flotador neumático
- Boca delantera diam.400 mm
- Válvula de presión vacío plástico
- Apoyo escalera
- 1 Válvula de bola DN 40/50 Macho/hembra de salida de claros
- 1 Válvula de bola DN 40/50 Macho/hembra de apurado total
- Fondo plano inclinado 5%
- 3 Patas soldadas con pies regulables inox (a partir de 5.000 lts 4 patas)
- 1 Grifo a nivel de 1/2"
- 1 Regleta nivel con protección inox
- 1 Grifo saca muestras de 1/2"
- 1 Brazo de levantamiento de la tapa flotante
- 1 Torno mecánico galvanizado para levantamiento de tapa
- 1 Camisa de refrigeración tipo serpentín de 400 mm de ancho (a partir 5.000 lts 500 mm ancho)
- 1 Termómetro analógico inoxidable de 100mm de diámetro con vaina de 200 mm
- 1 Vaina posterior para sonda de temperatura (No incluye sonda de temperatura)

Opciones

- Fabricación en acero inoxidable AISI 316
- Otro tipo de válvula
- Rejilla de sangrado en forma de media caña de 318x500 mm



Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Dimensiones: Ø x Altura Sin Brazo/Con Brazo (mm)	Peso (Kgs)
FISP 2000 CAMISA	2000	Bola NW 40	1150 x 2600 / 2937	183
FISP 3000 CAMISA	3000	Bola NW 40	1400 x 2600 / 2937	201
FISP 5000 CAMISA	4900	Bola NW 50	1600 x 3100 / 3437	241
FISP 5100 CAMISA	5100	Bola NW 50	1840 x 2600 / 2937	270

FISP ECO con puerta y con camisa

Dentro de la gama de depósitos s/lleos mod. Fisp podríamos decir que esta versión es la gama Económica para poder llegar a todo la amplia diversidad de clientes y necesidades siempre garantizando un mínimo de calidad para sus productos.

- Los espesores de todas las virolas y fondo del depósito son de 1.2 / 1.5 mm
- El extremo superior de la virola incorpora un bordón de refuerzo realizado con la propia chapa de la virola
- Las patas troncocónicas con pies regulables están fabricadas con chapa semi abiertas
- Las camisas de refrigeración están fabricadas con chapa estampada en forma de botones con principio de trabajo por inundación
- Las válvulas son de tipo mariposa desmontables Macho/Macho.

Depósitos siempre llenos ideales para la conservación/fermentación de vinos. Fabricados en acero inoxidable AISI 304. Soldaduras realizadas con procedimiento Tig-Argon con atmosfera protegida. Acabado exterior floreado y acabado interior pulido espejo. Soldaduras decapadas, pasivadas y cepilladas. Fabricación según directiva CEE.



Características

- kit neumático (cámara de aire alimentaria, válvula de presión vacío plástico y cuerda)
- Tapa flotador tipo siempre lleno.
- Boca delantera circular apertura exterior diámetro 400 mm
- Apoyo escalera
- 1 Válvula de mariposa DN-40 macho/macho NW 40 de salida de claros.
- 1 Válvula de mariposa DN-40 macho/macho NW 40 de apurado total
- Fondo plano inclinado 5%.
- 3 Patas soldadas con pies regulables inox (A partir de 3.000 lts 4 patas)
- 1 Grifo a nivel de 1/2"
- 1 Regleta nivel con protección inox
- 1 Grifo saca-muestras de 1/2".
- 1 Brazo de levantamiento de la tapa flotante.
- 1 Torno mecánico galvanizado para levantamiento de la tapa
- 1 Camisa de refrigeración tipo botones de 450 mm de ancho para 2.000 lts y 750 mm para el resto
- 1 Termómetro analógico inoxidable de 100mm de diámetro con vaina de 200 mm
- Vaina posterior para sonda de temperatura. (no incluye sonda de temperatura).
- Rejilla interior rectangular desmontable para el sangrado

Opciones

- Otro tipo de válvula

Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Dimensiones: Ø x Altura Sin Brazo/Con Brazo (mm)	Peso (Kgs)
FISP ECO 2000 CAMISA	2000	Mariposa NW 40	1400 X 1813 / 2150	158
FISP ECO 2500 CAMISA	2500	Mariposa NW 40	1400 X 2263 / 2600	162
FISP ECO 3000 CAMISA	3000	Mariposa NW 40	1600 X 2063 / 2400	176
FISP ECO 5000 CAMISA	5000	Mariposa NW 40	1850 X 2563 / 2900	213

Isotérmicos ECO

Estos depósitos están diseñados y fabricados para la estabilización de vinos blancos y tintos. Este modelo se construye siempre con patas y fondo cónico 15% centrado. El aislamiento térmico de este depósito se realiza mediante proyección de espuma de poliuretano de alta densidad entre 75 y 100 mm de espesor, dependiendo del modelo, en toda la superficie del depósito incluyendo fondo, techo. Las patas no están aisladas. El recubrimiento exterior del depósito se realiza siempre con chapa de acero inoxidable AISI 304 de 1 mm de espesor y el acabado con chapa adamascada. La chapa de recubrimiento siempre se fabrica con soldaduras para garantizar una máxima higiene del depósito; no contemplamos nunca la posibilidad de remachar dicho recubrimiento ya que las uniones con remaches entre las chapas nunca son herméticas y pueden provocar posibles focos de infecciones. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso.



Características

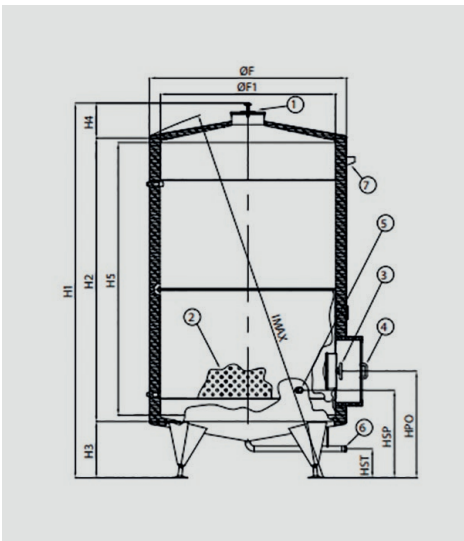
- Boca superior diam. 300 mm
- Camisa de refrigeración en todo el cilindro del depósito
- Boca ovalada 304x400 mm
- Puerta isotérmica
- Salida de claros con válvula de mariposa DN40 (a partir de 3.000 l DN 50)
- Salida de apurado total con válvula de mariposa DN 40 (a partir de 3.000 l DN 50)
- Apoyo escalera
- 3 Patas soldadas con pies regulables para dep. entre 1.000 y 2.000 l, 4 patas para depósitos entre 2.500 y 5.000 l.
- Aislamiento de 75 y 100 mm en todo el cilindro y cúpula del depósito
- Revestimiento en chapa de acero inox en todo el cilindro del depósito y cúpula
- Fondo cónico
- Termómetro analógico inox Ø 100 mm

Opciones

- Grifo sacamuestras inox 3/8"
- Busca claros DN40 o DN50
- Regleta nivel inox con protección

Especificaciones

Modelo	Litros	Tipo De Válvula	Número de Patas	F1 (mm)	F (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	H3 (mm)	H4 (mm)	H5 (mm)	HPO (mm)	HSP (mm)	HST (mm)
ISO ECO-1.000 A	1000	Mariposa NW 40	3	920	1.160	2.305	1.500	515	290	1.400	975	805	330
ISO ECO-1.500 A	1500	Mariposa NW 40	3	1.160	1.310	2.320	1.500	515	305	1.400	975	805	325
ISO ECO-2.000 A	2000	Mariposa NW 40	3	1.310	1.500	2.360	1.500	515	345	1.400	975	805	280
ISO ECO-2.500 A	2500	Mariposa NW 40	4	1.310	1.500	2.735	1.875	515	345	1.775	975	805	280
ISO ECO-3.000 A	3000	Mariposa NW 40	4	1.310	1.500	3.115	2.250	515	345	2.150	975	805	280
ISO ECO-3.000 B	3000	Mariposa NW 40	4	1.600	1.800	2.360	1.500	515	345	1.400	975	805	280
ISO ECO-4.000 A	4000	Mariposa NW 40	4	1.600	1.800	2.860	2.000	515	345	1.900	975	805	280
ISO ECO-5.000 A	5000	Mariposa NW 40	4	1.600	1.800	3.360	2.500	515	345	2.400	975	805	280
ISO ECO-5.000 B	5000	Mariposa NW 40	4	1.800	2.000	2.895	2.000	530	365	1.900	990	820	275



Depósitos Transportables



Depósitos transportables especiales para el almacenaje de líquidos alimentarios. Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 304, acabado pulido espejo interior y exterior.

Características

- Dos asas soldadas laterales para el transporte
- Tapa superior roscada con junta
- Rosca hembra de 1/2" en la base con tapón

Opciones

- Valvula giratoria antigoteo de 1/2" en acero inoxidable

Especificaciones

Capacidad (l)	Diámetro x Altura (mm)	Diámetro Tapa Superior (mm)
5	230 X 210	120
10	230 X 330	120
15	300 X 315	200
20	300 X 380	200
25	300 X 460	200
30	300 X 530	200
50	370 X 600	200
75	450 X 600	200
100	450 X 760	200

Depósitos paletizados mod. SBP

Depósito fabricado en acero inoxidable AISI 304, laminado en frío, acabado exterior satinado y acabado interior pulido espejo. Fondos moldeados en frío con perfil optimizado y espesor 1,5 mm. Proceso de soldadura TIG automatizado. Limpieza mecánica de las soldaduras. Base palet de acero galvanizado por baño. **NO APILABLE.**



Características

- Puerta superior diam. 400 mm con cierre rápido de palanca
- Válvula de descarga de bola DN 50 (2")
- Válvula de desaire en PVC
- Placa de características

Opciones

- Fabricación en acero inox AISI 316
- Fabricación con gruesos de 2 mm de espesor
- Grifo saca muestras de 3/8"
- Válvula de desaire en acero inoxidable
- Puerta inferior rectangular 310x420 mm
- Puerta inferior redonda diam. 300 mm
- Puerta superior adicional descentrada ø 220 mm
- Bola de limpieza
- Grifo nivel con regleta en acero inox. numerada
- Camisa de refrigeración de diferentes alturas dependiendo de la capacidad
- Termómetro analógico
- Base pallet en acero inoxidable

Especificaciones

Modelo	Litros	Diámetro Depósito (mm)	Altura Virola (mm)	Dimensiones Totales Ancho x Profundidad x Altura (mm)	Peso (Kgs)
SBP500	545	1.080	420	1150 x 1200 x 925	95
SBP750	732	1.080	625	1150 x 1200 x 1130	103
SBP1000	991	1.080	910	1150 x 1200 x 1415	115
SBP1250	1300	1.080	1.250	1150 x 1200 x 1755	129
SBP1500	1528	1.080	1.500	1150 x 1200 x 2005	140

Depósitos paletizados mod. PC

Válvula de descarga posicionada en centro de un lado de la base

Depósito fabricado en acero inoxidable AISI 304, laminado en frío, acabado exterior satinado y acabado interior pulido espejo. Fondos moldeados en frío con perfil optimizado y espesor de 1,5 mm. Proceso de soldadura TIG automatizado. Limpieza mecánica de las soldaduras. Jaula protectora de acero galvanizado por baño. Alojamiento depósito con tacos de goma antivibración. Base palet con guía-horquillas para carretilla elevadora y transpaleta manual.

APILAMIENTO MÁXIMO : 2 RECIPIENTES



Características

- Puerta superior diam. 400 mm con cierre rápido de palanca
- Válvula de descarga de bola DN 50 (2")
- Válvula de desaire en PVC
- Placa de características
- Tacos de goma antivibración

Opciones

- Fabricación en acero inox AISI 316
- Fabricación con gruesos de 2 mm de espesor
- Grifo saca muestras de 3/8"
- Válvula de desaire en acero inoxidable
- Puerta inferior rectangular 310x420 mm
- Puerta inferior redonda diam. 300 mm
- Puerta superior adicional descentrada ø 220 mm
- Bola de limpieza
- Grifo nivel con regleta en acero inoxidable numerada
- Camisa de refrigeración de diferentes alturas
- dependiendo de la capacidad
- Termómetro analógico
- Base pallet en acero inoxidable

Especificaciones

Modelo	Litros	Diámetro Depósito (mm)	Altura Virola (mm)	Dimensiones Totales Ancho x Profundidad x Altura (mm)	Peso (Kgs)
PC500	550	1.080	420	1135 X 1135 X 960	105
PC750	735	1.080	625	1135 X 1135 X 1165	120
PC1000	995	1.080	910	1135 X 1135 X 1460	138
PC1250	1304	1.080	1.250	1135 X 1135 X 1800	158
PC1500	1532	1.080	1.500	1135 X 1135 X 2050	173

Depósitos paletizados mod. PL

Válvula de descarga posicionada en una esquina de la base

Depósito fabricado en acero inoxidable AISI 304, laminado en frío, acabado exterior satinado y acabado interior pulido espejo. Fondos moldeados en frío con perfil optimizado y espesor de 1,5 mm. Proceso de soldadura TIG automatizado. Limpieza mecánica de las soldaduras. Jaula protectora de acero galvanizado por baño. Alojamiento depósito con tacos de goma antivibración. Base palet con guía-horquillas para carretilla elevadora y transpaleta manual.

APILAMIENTO MÁXIMO : 2 RECIPIENTES



Características

- Puerta superior diam. 400 mm con cierre rápido de palanca
- Válvula de descarga de bola DN 50 (2")
- Válvula de desaire en PVC
- Placa de características
- Tacos de goma antivibración

Opciones

- Fabricación en acero inox AISI 316
- Fabricación con gruesos de 2 mm de espesor
- Grifo saca muestras de 3/8"
- Válvula de desaire en acero inoxidable
- Puerta inferior rectangular 310x420 mm
- Puerta inferior redonda diam. 300 mm
- Puerta superior adicional descentrada ø 220 mm
- Bola de limpieza
- Grifo nivel con regleta en acero inoxidable numerada
- Camisa de refrigeración de diferentes alturas dependiendo de la capacidad
- Termómetro analógico
- Base pallet en acero inoxidable

Especificaciones

Modelo	Litros	Diámetro Depósito (mm)	Altura Virola (mm)	Dimensiones Totales Ancho x Profundidad x Altura (mm)	Peso (Kgs)
PL500	545	1.080	420	1135 X 1135 X 960	110
PL750	732	1.080	625	1135 X 1135 X 1165	125
PL1000	991	1.080	910	1135 X 1135 X 1460	143
PL1250	1300	1.080	1.250	1135 X 1135 X 1800	163
PL1500	1528	1.080	1.500	1135 X 1135 X 2050	178

Depósitos paletizados mod. PFC

Fondo cónico con descarga central

Deposito fabricado en acero inoxidable AISI 304, laminado en frio, acabado exterior satinado y acabado interior pulido espejo. Fondos moldeados en frio con perfil optimizado y espesor mínimo de 1,5 mm. Proceso de soldadura TIG automatizado. Limpieza mecánica de las soldaduras. Jaula protectora de acero galvanizado por baño. Alojamiento deposito con tacos de goma antivibración. Base palet con guía-horquillas para carretilla elevadora y transpaleta manual.

APILAMIENTO MÁXIMO : 2 RECIPIENTES



Características

- Puerta superior diam. 400 mm con cierre rápido de palanca
- Válvula de descarga de bola DN 50 (2")
- Válvula de desaire en PVC
- Placa de características
- Tacos de goma antivibración

Opciones

- Fabricación en acero inox AISI 316
- Fabricación con gruesos de 2 mm de espesor
- Grifo saca muestras de 3/8"
- Válvula de desaire en acero inoxidable
- Puerta inferior rectangular 310x420 mm
- Puerta inferior redonda diam. 300 mm
- Puerta superior adicional descentrada ø 220 mm
- Bola de limpieza
- Grifo nivel con regleta en acero inoxidable numerada
- Camisa de refrigeración de diferentes alturas dependiendo de la capacidad
- Termómetro analógico
- Base pallet en acero inoxidable

Especificaciones

Modelo	Litros	Diámetro Depósito (mm)	Altura Virola (mm)	Dimensiones Totales Ancho x Profundidad x Altura (mm)	Peso (Kgs)
PFC750	795	1.080	625	1135 X 1135 X 1380	131
PFC1000	991	1.080	840	1135 X 1135 X 1695	148
PFC1250	1246	1.080	1.120	1135 X 1135 X 1970	163
PFC1500	1592	1.080	1.500	1135 X 1135 X 2220	175

Depósitos almacenaje mod. SDGIH

Estos depósitos están diseñados y fabricados para el almacenaje de cualquier tipo de producto, para la fermentación de vinos blancos. Este modelo se construye siempre sin patas y con fondo plano inclinado entre 3% y 5% para ser apoyado sobre base de hormigón. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso.

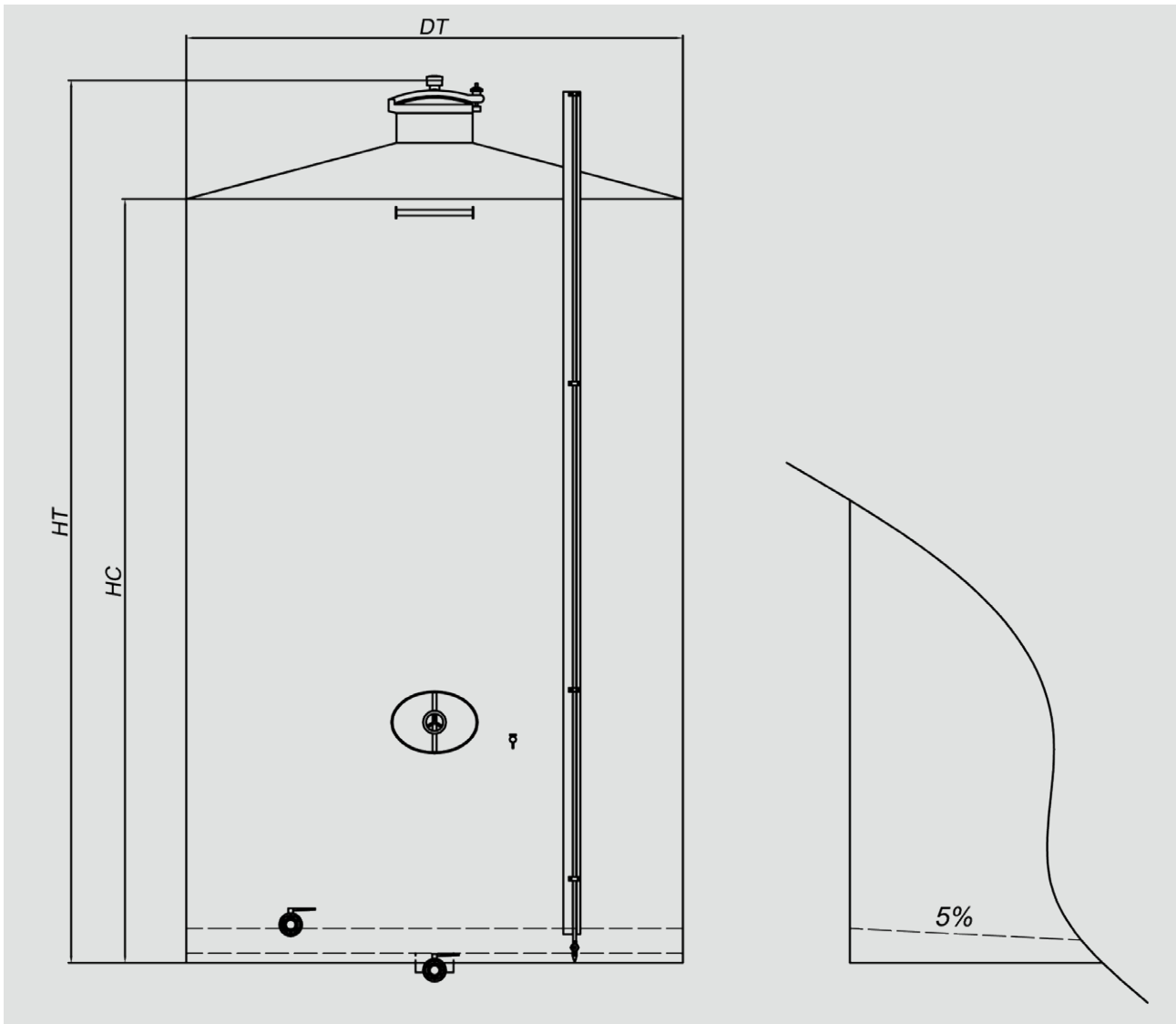


Características

- Puerta superior redonda Ø 400 mm. (centrada)
- Válvula de desaire de plástico
- Orejas para carga y descarga
- Apoyo para escalera
- Regleta nivel inox 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) con cazoleta de apurado total
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Placa de características

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 500 mm o Ø 600 mm
- Válvula de desaire inoxidable
- Válvula de inertización en inoxidable
- Válvulas de bola
- Termómetro analógico o digital inoxidable 100 mm con vaina
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Tubo de remontado para limpieza
- Accesorio bola de limpieza
- Camisa de refrigeración adicional (estandard)
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Codo decantador busca claros



Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	Salidas
10.000	2.200	2.750	3.300	NW-50
15.000	2.500	3.000	3.600	NW-50
20.000	2.600	4.000	4.600	NW-50
25.000	2.850	4.000	4.650	NW-50
30.000	3.000	4.250	4.900	NW-50
35.000	3.000	5.000	5.650	NW-65
40.000	3.000	5.750	6.400	NW-65
50.000	3.500	5.250	5.950	NW-60
80.000	3.800	7.000	7.750	NW-80
100.000	3.800	8.750	9.500	NW-80
200.000	4.400	13.500	14.750	NW-80

Tabla de medidas para depósitos de almacenaje o fermentación (dimensiones en milímetros) mod. SDGIH. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos almacenaje mod. SDGS

Estos depósitos están diseñados y fabricados para el almacenaje de cualquier tipo de producto, para la fermentación de vinos blancos. Este modelo se construye siempre con patas y fondo cónico 20% centrado. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso.

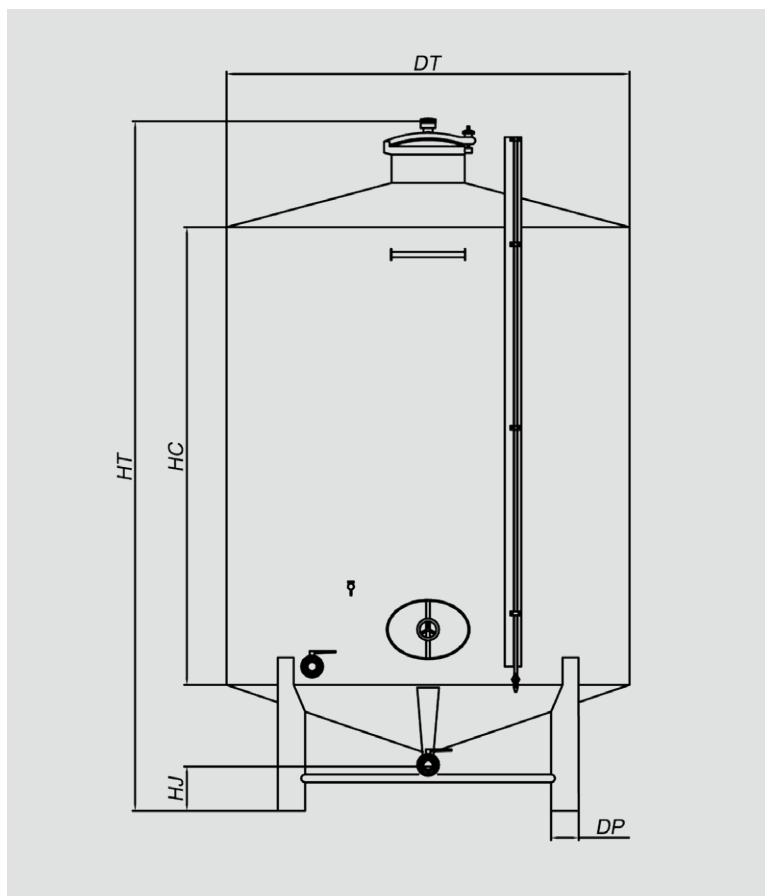
Características

- Puerta superior redonda Ø400mm. (centrada)
- Válvula de desaire de plástico
- Orejas para carga y descarga
- Apoyo para escalera
- Regleta nivel inox 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)
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Placa de características

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 500 mm o Ø 600 mm
- Válvula de desaire inoxidable
- Válvula de inertización en inoxidable
- Válvulas de bola
- Termómetro analógico o digital inoxidable Ø100 mm con vaina
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Tubo de remontado para limpieza
- Accesorio bola de limpieza
- Camisa de refrigeración adicional (standard)
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Codo decantador busca claros
- Pies regulables en acero inoxidable



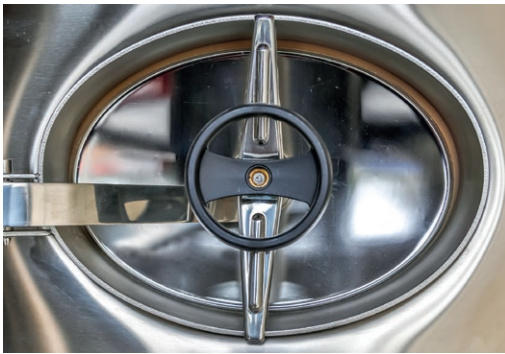


Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	HJ	Salidas	DP	Patas
2.000	1.250	1.500	2.550	250	NW-40	Ø125	3
2.500	1.250	2.000	3.050	250	NW-40	Ø125	3
3.000	1.250	2.500	3.550	250	NW-40	Ø125	3
3.000	1.550	1.500	2.650	250	NW-40	Ø125	4
5.000	1.550	2.500	3.650	250	NW-40	Ø125	4
5.500	1.550	2.750	3.900	250	NW-40	Ø125	4
5.500	1.800	2.000	3.250	250	NW-40	Ø125	4
7.500	1.800	2.750	4.000	250	NW-50	Ø150	4
7.500	2.000	2.250	3.550	250	NW-50	Ø150	4
10.000	2.000	3.000	4.300	250	NW-50	Ø150	4
10.000	2.200	2.500	3.850	250	NW-50	Ø150	4
15.000	2.200	3.750	5.100	250	NW-50	Ø150	4
15.000	2.500	3.000	4.450	250	NW-50	Ø150	5
20.000	2.500	4.000	5.400	250	NW-50	Ø200	5
20.000	2.600	3.750	5.250	250	NW-50	Ø200	5
25.000	2.600	4.500	6.000	250	NW-50	Ø200	5
25.000	2.850	3.750	5.300	250	NW-50	Ø200	5
30.000	3.000	4.000	5.600	250	NW-50	Ø250	5
35.000	3.000	4.750	6.350	250	NW-65	Ø250	5
40.000	3.000	5.500	7.100	250	NW-65	Ø300	5
50.000	3.500	5.000	6.750	250	NW-65	Ø300	6

Tabla de medidas para depósitos de almacenaje o fermentación (dimensiones en milímetros) mod. SDGS. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos almacenaje mod. SDGS Serie Elite



Depósitos de almacenaje con fondo cónico. Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 316 acabado Scotch y pulido espejo interior. Depósitos con capacidades desde 2.000L hasta 50.000L (consultar para otras capacidades).

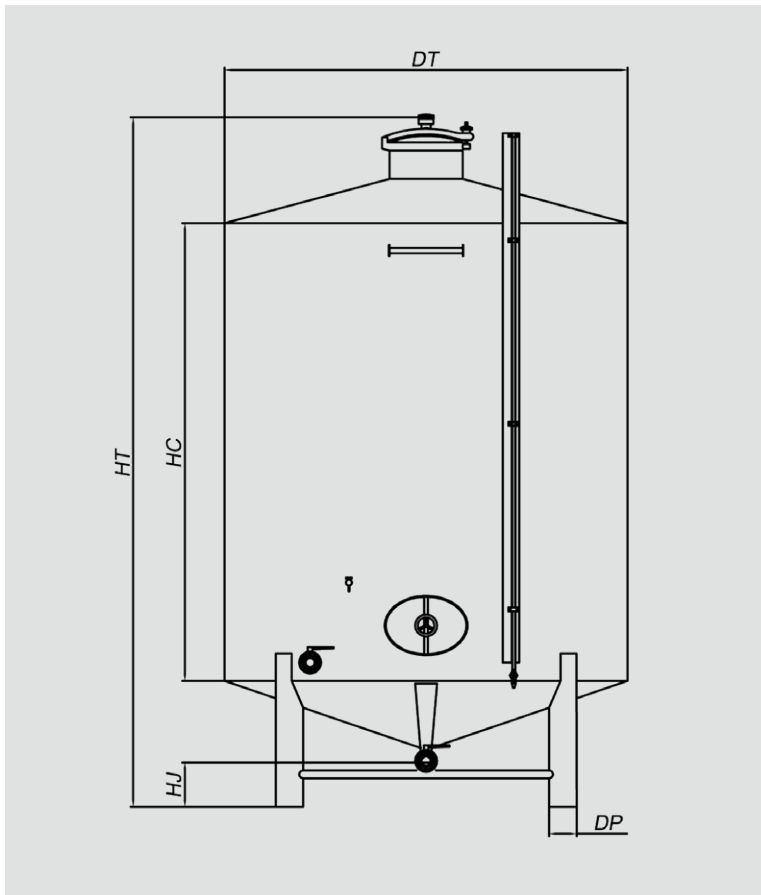
Características

- Puerta superior redonda Ø500 mm (centrada)
- Válvula de desaire de acero inoxidable
- Patas troncocónicas con pies regulables en acero inoxidable
- Apoyo para escalera
- Orejas para carga y descarga
- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico
- Grifo nivel 1/2" de acero inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" de acero inoxidable
- Válvula de mariposa para la salida de claros con buscaclaros
- Válvula de mariposa para la salida total
- Tubo de remontado
- Bola de limpieza en acero inoxidable
- Camisa de refrigeración estándar
- Termómetro analógico inoxidable Ø 100 mm con vaina
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Placa de características abatible con panel de anotaciones incorporado

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm o Ø 1.200 mm
- Válvula de inertización en acero inoxidable
- Válvulas de bola en acero inoxidable
- Camisa de refrigeración adicional
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina





Depósitos

Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	HJ	Salidas	DP	Patas
2.000	1.250	1.500	2.250	250	250	Ø125	3
2.500	1.250	2.000	3.050	250	250	Ø125	3
3.000	1.250	2.500	3.550	250	250	Ø125	3
3.000	1.550	1.500	2.650	250	250	Ø125	4
5.000	1.550	2.500	3.650	250	250	Ø125	4
5.500	1.550	2.750	3.900	250	250	Ø125	4
5.500	1.800	2.000	3.250	250	250	Ø125	4
7.500	1.800	2.750	4.000	250	250	Ø150	4
7.500	2.000	2.250	3.550	250	250	Ø150	4
10.000	2.000	3.000	4.300	250	250	Ø150	4
10.000	2.200	2.500	3.850	250	250	Ø150	4
15.000	2.200	3.750	5.100	250	250	Ø150	4
15.000	2.500	3.000	4.450	250	250	Ø150	5
20.000	2.500	4.000	5.400	250	250	Ø200	5
20.000	2.600	3.750	5.250	250	250	Ø200	5
25.000	2.600	4.500	6.000	250	250	Ø200	5
25.000	2.850	3.750	5.300	250	250	Ø200	5
30.000	3.000	4.000	5.600	250	250	Ø250	5
35.000	3.000	4.750	6.350	250	250	Ø250	5
40.000	3.000	5.500	7.100	250	250	Ø300	5
50.000	3.500	5.000	6.750	250	250	Ø300	6

Tabla de medidas para depósitos de almacenaje o fermentación (dimensiones en milímetros) mod. SDGS Serie Elite. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos fermentación mod. SDGA

Estos depósitos están diseñados y fabricados para la fermentación de vinos blancos y tintos con hollejos. Este modelo se construye siempre con patas y fondo cónico 20% centrado con túnel para facilitar la extracción de la pasta fermentada. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso.

Características

- Puerta superior redonda (centrada)
- Válvula de desaire de plástico
- Apoyo para escalera
- 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
- Difusor rotativo regulable en altura
- Camisa de refrigeración estandar
- Termómetro analógico inoxidable Ø 100 mm con vaina
- Rejilla de sangrado desmontable
- Puerta rectangular apertura exterior
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Placa de características

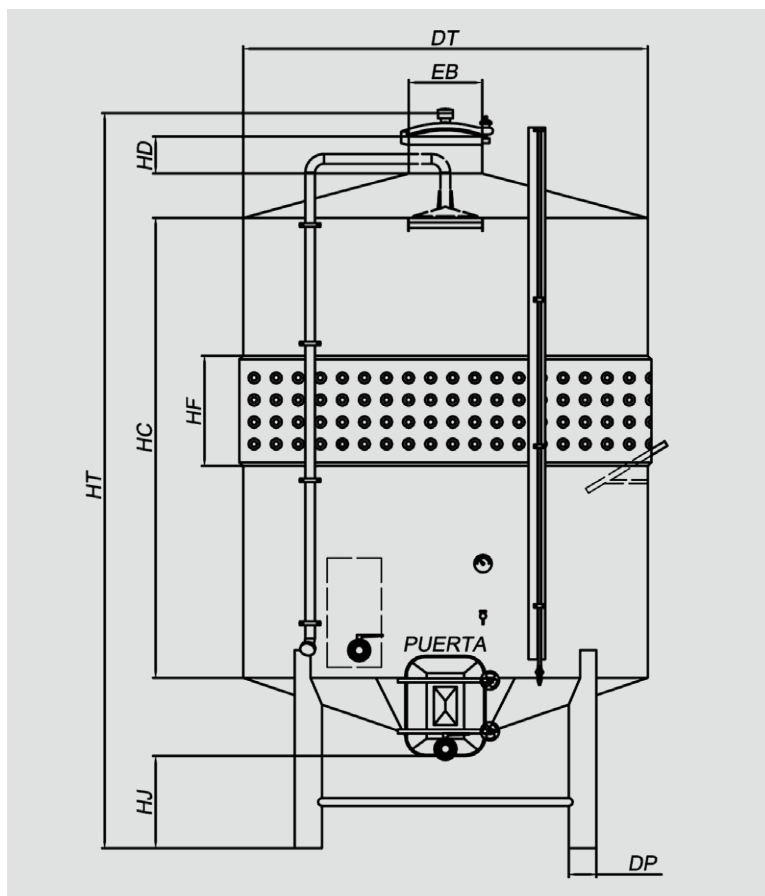
Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm o Ø 1.200 mm
- Válvula de desaire en inoxidable
- Válvula de inertización en inoxidable
- Válvulas de bola
- Camisa de refrigeración adicional (estandar)
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Accesorio bola de limpieza
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Pies regulables en acero inoxidable



.Opción camisa de serpentín.





Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	HF	HD	HJ	DP	Patas	EB	Rejillas	Salidas	Puerta
2.000	1.250	1.500	2.650	600	200	500	Ø125	3	400	318x500	NW-40	318x420
2.500	1.250	2.000	3.150	600	200	500	Ø125	3	400	318x500	NW-40	318x420
3.000	1.250	2.500	3.650	600	200	500	Ø125	3	400	318x500	NW-40	318x420
3.000	1.550	1.500	2.750	600	200	500	Ø125	4	400	318x500	NW-40	318x420
5.000	1.550	2.500	3.750	600	200	500	Ø125	4	400	318x500	NW-40	318x420
5.500	1.550	2.750	4.000	600	200	500	Ø125	4	400	318x500	NW-40	420x530
5.500	1.800	2.000	3.350	600	200	500	Ø125	4	400	318x500	NW-40	420x530
7.500	1.800	2.750	4.100	600	200	500	Ø125	4	400	318x500	NW-50	420x530
7.500	2.000	2.250	3.650	600	200	500	Ø150	4	400	318x500	NW-50	420x530
10.000	2.000	3.000	4.400	600	200	500	Ø150	4	400	318x500	NW-50	420x530
10.000	2.200	2.500	3.950	600	200	500	Ø150	4	400	318x500	NW-50	420x530
15.000	2.200	3.750	5.200	600	200	500	Ø150	4	400	318x500	NW-50	420x530
15.000	2.500	3.000	4.550	1.000	200	500	Ø150	5	400	318x1000	NW-50	420x530
20.000	2.500	4.000	5.500	1.000	200	500	Ø150	5	500	318x500	NW-50	420x530
20.000	2.600	3.750	5.350	1.000	200	500	Ø200	5	500	318x1000	NW-50	450x750
25.000	2.600	4.500	6.100	1.000	200	500	Ø200	5	500	318x1000	NW-50	450x750
25.000	2.850	3.750	5.500	1.000	200	600	Ø200	5	500	318x1000	NW-50	450x750
30.000	3.000	4.000	5.800	1.000	200	600	Ø250	5	600	318x1000	NW-50	450x750
35.000	3.000	4.750	6.550	1.000x2	200	600	Ø250	5	600	318x1500	NW-65	450x750
40.000	3.000	5.500	7.300	1.000x2	200	600	Ø300	5	600	318x1500	NW-65	450x750
50.000	3.500	5.000	6.950	1.000x2	200	600	Ø300	6	600	318x1500	NW-65	450x750

Tabla de medidas para depósitos de fermentación (dimensiones en milímetros) mod. SDGA. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos fermentación mod. SDGAI

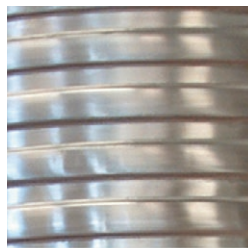
Estos depósitos están diseñados y fabricados para la fermentación de vinos blancos y tintos con hollejos. Este modelo se construye siempre sin patas y con fondo plano inclinado entre 3% y 5% para ser apoyado sobre base de hormigón. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso.

Características

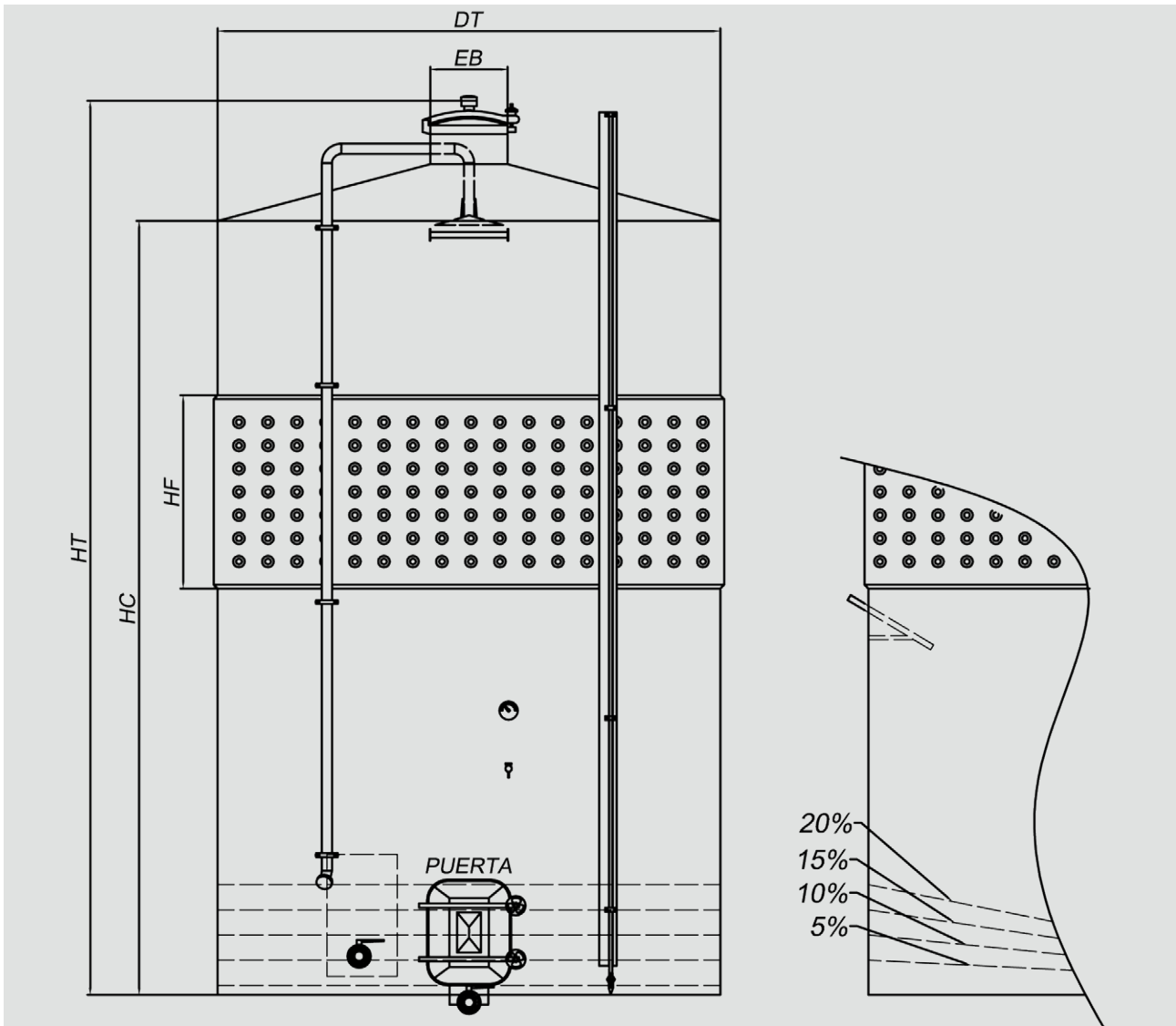
- Puerta superior redonda (centrada)
- Válvula de desaire de plástico
- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico
- Grifo nivel 1/2" inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" inoxidable
- Válvula de salida de claros (mariposa)
- Válvula de salida total. (mariposa) con cazoleta de apurado total
- Tubo de remontado
- Difusor rotativo regulable en altura
- Camisa de refrigeración estandar
- Termómetro analógico inoxidable Ø100 mm con vaina
- Rejilla de sangrado desmontable
- Puerta rectangular apertura exterior
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Apoyo para escalera
- Orejas para carga y descarga
- Placa de características

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000mm y Ø 1.200mm
- Válvula de desaire inoxidable
- Válvulas de bola
- Camisa de refrigeración adicional (estandar)
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Accesorio bola de limpieza
- Puerta inferior ovalada (Boca de hombre)



.Opción camisa de serpentín.



Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	EB	HF	Rejillas	Salidas	Puerta
10.000	2.200	2.750	3.300	500	600	318x500	NW-50	420x530
15.000	2.500	3.000	3.600	500	1.000	318x1000	NW-50	420x530
20.000	2.600	4.000	4.600	500	1.000	318x1000	NW-50	420x530
25.000	2.850	4.000	4.650	500	1.000	318x1000	NW-50	450x750
30.000	3.000	4.250	4.900	600	1.000	318x1500	NW-50	450x750
35.000	3.000	5.000	5.650	600	1.000x2	318x1500	NW-50	450x750
40.000	3.000	5.750	6.400	600	1.000x2	318x2000	NW-50	450x750
50.000	3.500	5.250	5.950	600	1.000x2	318x2000	NW-50	450x750
80.000	3.800	7.000	7.750	600	1.000x3	318x2000	NW-65	450x750
100.000	3.800	8.750	9.500	600	1.000x4	318x2000	NW-65	450x750
200.000	4.400	13.500	14.750	600	1.000x5	318x2000	NW-65	450x750

Tabla de medidas para depósitos de almacenaje o fermentación (dimensiones en milímetros) mod. SDGAI (sin patas). Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos fermentación mod. SDGAI con patas

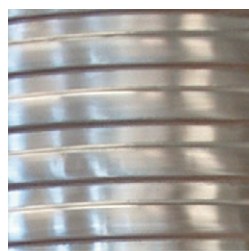
Estos depósitos están diseñados y fabricados para la fermentación de vinos blancos y tintos con hollejos. Este modelo se construye siempre con patas y con fondo plano inclinado entre 3% y 5%. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso.

Características

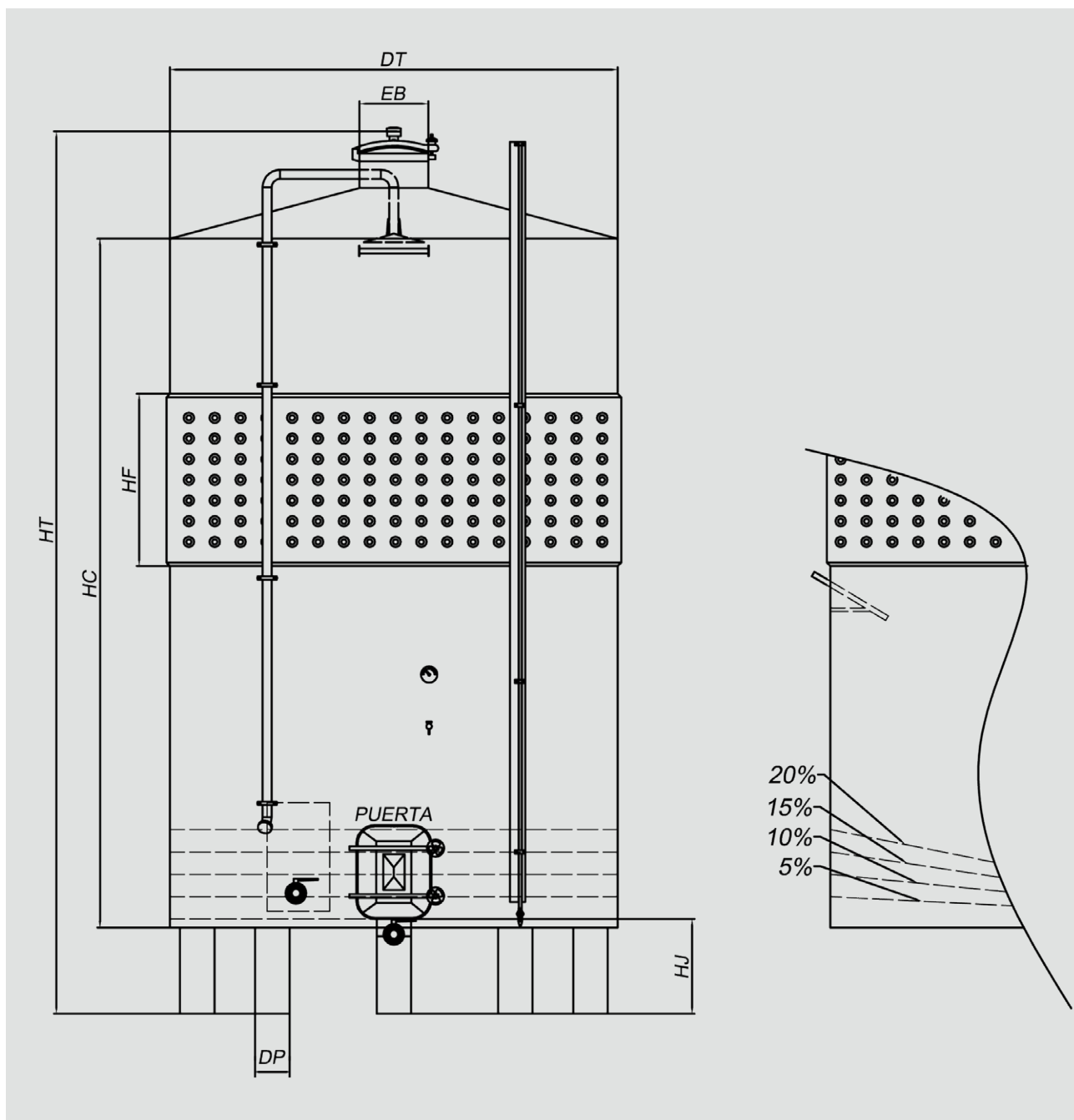
- Puerta superior redonda (centrada)
- Válvula de desaire de plástico
- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico
- Grifo nivel 1/2" inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" inoxidable
- Válvula de salida de claros (mariposa)
- Válvula de salida total. (mariposa) con cazoleta de apurado total
- Tubo de remontado
- Difusor rotativo regulable en altura
- Camisa de refrigeración estandard
- Termómetro analógico inoxidable Ø 100 mm con vaina
- Rejilla de sangrado desmontable
- Puerta rectangular apertura exterior
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Apoyo para escalera
- Orejas para carga y descarga
- Placa de características

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm y Ø 1.200 mm
- Válvula de desaire inoxidable
- Válvulas de bola
- Camisa de refrigeración adicional (estandard)
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Accesorio bola de limpieza
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Pies regulables en acero inoxidable



.Opción camisa de serpentín.



Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	EB	HF	HJ	DP	Patas	Rejillas	Salidas	Puerta
10.000	2.200	2.750	3.800	500	600	500	Ø150	4	318x500	NW-50	420x530
15.000	2.500	3.000	4.100	500	1.000	500	Ø150	5	318x1000	NW-50	420x530
20.000	2.600	4.000	5.100	500	1.000	500	Ø200	6	318x1000	NW-50	420x530
25.000	2.850	4.000	5.250	500	1.000	600	Ø200	6	318x1000	NW-50	450x750
30.000	3.000	4.250	5.500	600	1.000	600	Ø250	6	318x1500	NW-50	450x750
35.000	3.000	5.000	6.250	600	1.000 x 2	600	Ø250	6	318x1500	NW-50	450x750
40.000	3.000	5.750	7.000	600	1.000 x 2	600	Ø250	6	318x2000	NW-50	450x750

Tabla de medidas para depósitos de almacenaje o fermentación (dimensiones en milímetros) mod. SDGAI (conn patas). Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos fermentación mod. SDGAI Serie Elite

Depósitos de fermentación con fondo plano inclinado con patas. Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 316 acabado Scotch y pulido espejo interior. Depósitos con capacidades desde 10.000L hasta 40.000L (consultar para otras capacidades).

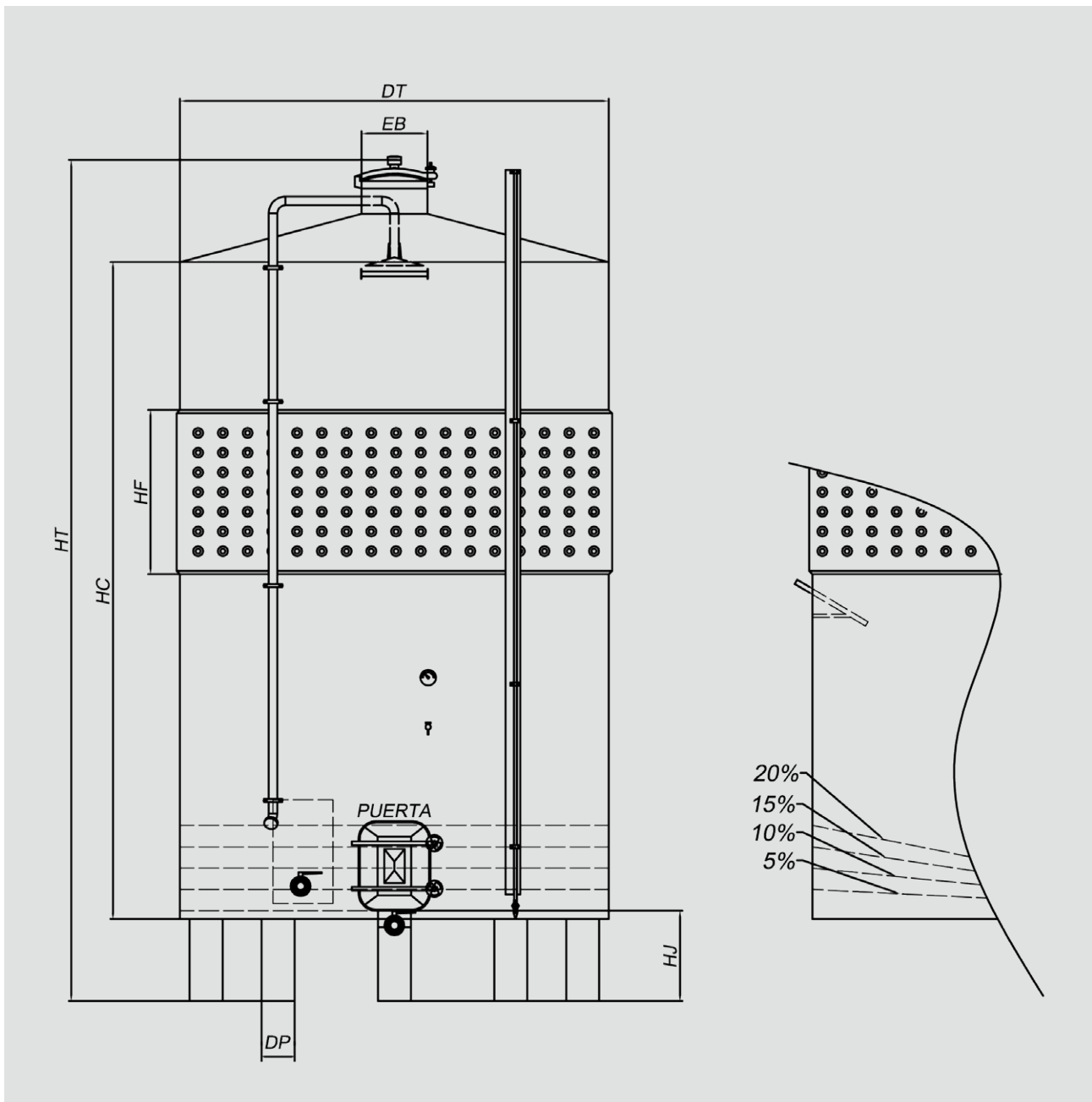
Características

- Puerta superior redonda Ø500 mm (centrada)
- Válvula de desaire de acero inoxidable
- Patas troncocónicas con pies regulables en acero inoxidable
- Apoyo para escalera
- Orejas para carga y descarga
- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico
- Grifo nivel 1/2" de acero inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" de acero inoxidable
- Válvula de bola para la salida de claros
- Válvula de bola para la salida total
- Tubo de remontado
- Difusor rotativo regulable en altura
- Camisa de refrigeración estándar
- Termómetro analógico inoxidable Ø 100 mm con vaina
- Rejilla de sangrado desmontable
- Puerta rectangular apertura exterior
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Placa de características abatible con panel de anotaciones incorporado

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm o Ø 1.200 mm
- Válvula de inertización en acero inoxidable
- Válvulas de mariposa en acero inoxidable
- Camisa de refrigeración adicional
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Accesorio bola de limpieza
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)





Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	EB	HF	HJ	DP	Patas	Rejillas	Salidas	Puerta
10.000	2.200	2.750	3.800	500	600	500	Ø150	4	318x500	NW-50	420x530
15.000	2.500	3.000	4.100	500	1.000	500	Ø150	5	318x1000	NW-50	420x530
20.000	2.600	4.000	5.100	500	1.000	500	Ø200	6	318x1000	NW-50	420x530
25.000	2.850	4.000	5.250	500	1.000	600	Ø200	6	318x1000	NW-50	450x750
30.000	3.000	4.250	5.500	600	1.000	600	Ø250	6	318x1500	NW-50	450x750
35.000	3.000	5.000	6.250	600	1.000 x 2	600	Ø250	6	318x1500	NW-50	450x750
40.000	3.000	5.750	7.000	600	1.000 x 2	600	Ø250	6	318x2000	NW-50	450x750

Tabla de medidas para depósitos de fermentación (dimensiones en milímetros) mod. SDGAI Serie Elite (con patas). Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos fermentación mod. Troncocónicos

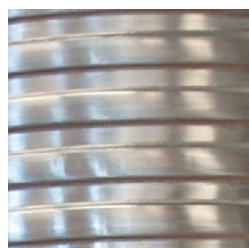
Estos depósitos están diseñados y fabricados para la fermentación de vinos blancos y tintos con hollejos. Este modelo se puede construir con patas y con fondo plano inclinado entre 3% y 5% o bien con fondo cónico 20% centrado con túnel para facilitar la extracción de la pasta fermentada. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso. El concepto de depósito troncocónico aporta una gran ventaja cuando se realizan fermentaciones con los hollejos ya que estos se depositan en la parte superior del depósito flotando sobre el vino y creando una torta compacta que es muy fácil de romper gracias a la conicidad que aporta la forma del depósito. La rotura de la torta se puede realizar mediante dos técnicas: pigeage y delestage.

Características

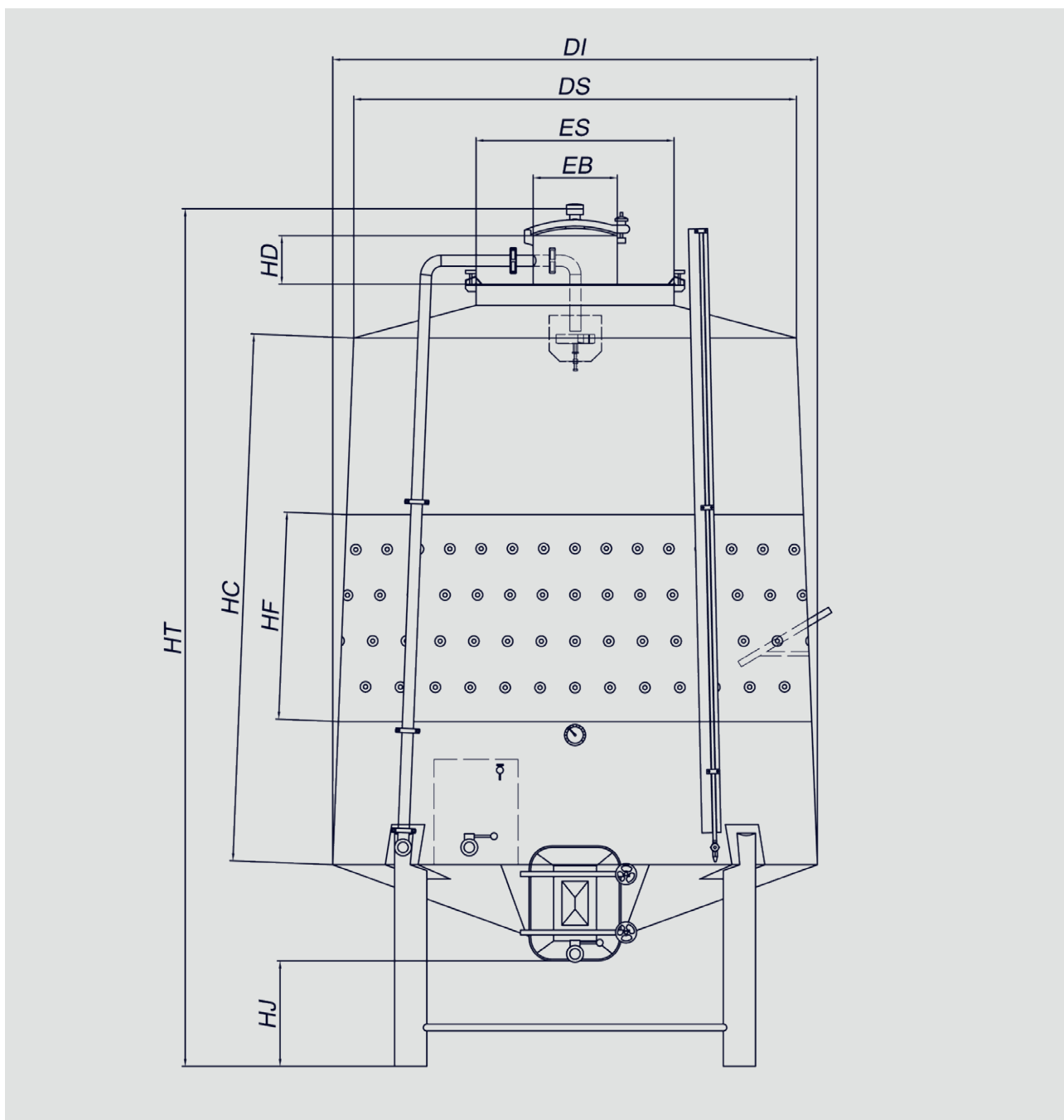
- Puerta superior redonda (centrada)
- Válvula de desaire de plástico
- Apoyo para escalera
- Orejas para carga y descarga
- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico
- Grifo nivel 1/2" inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" inoxidable
- Válvula de salida de claros (mariposa)
- Válvula de salida total (mariposa)
- Tubo de remontado
- Difusor rotativo regulable en altura
- Camisa de refrigeración estandar
- Termómetro analógico inoxidable Ø100 mm con vaina
- Rejilla de sangrado desmontable
- Puerta rectangular apertura exterior
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Placa de características

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm o Ø 1.200 mm
- Válvula de desaire en inoxidable
- Válvula de inertización en inoxidable
- Válvulas de bola
- Camisa de refrigeración adicional (estandar)
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Accesorio bola de limpieza
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Pies regulables en acero inoxidable



.Opción camisa de serpentín.



Especificaciones

Capacidad (l)	DI	DS	HC	HT	EB	ES	HD	HF	HJ	DP	Patas	Rejillas	Salidas	Puerta
5.000	1.900	1.700	2.000	3.200	400	1.000	200	600	500	Ø129	4	318x500	NW-40	420x530
8.000	2.300	2.100	2.000	3.600	400	1.000	200	600	500	Ø150	4	318x500	NW-40	420x530
10.000	2.300	2.100	2.500	4.070	400	1.000	200	600	500	Ø150	4	318x500	NW-50	420x530
15.000	2.550	2.350	3.000	4.550	400	1.000	200	1.000	500	Ø150	5	318x1000	NW-50	450x750

Tabla de medidas para depósitos de fermentación (dimensiones en milímetros) mod. Troncocónico. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos fermentación

Auto vaciantes mod. SDGAE

Estos depósitos están diseñados y fabricados para la fermentación de vinos blancos y tintos con hollejos. Este modelo se construye siempre con patas y fondo cónico 45% centrado con puerta de guillotina hidráulica o neumática y una pala extractora interior accionada con motor hidráulico o eléctrico para facilitar la extracción de la pasta fermentada de forma automática. Son suministrados siempre con bomba de remontado incorporada y cuadro eléctrico programable para el control del remontado. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso.

Características

- Puerta superior redonda Ø 600 mm
- Cuello suplementario de 500mm
- 1 Apoyo pasarela
- Válvula de desaire de plástico
- Tubo de remontado
- Difusor rotativo regulable en altura
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Válvula de salida total (bola)
- Válvula (bola) con colector de aspiración de las rejillas de sangrado
- Válvula (bola) para la aspiración de la bomba
- Válvula (bola) para el tubo de remontado
- Grifo nivel con 1/2" inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" inoxidable
- Termómetro Ø 100 mm inoxidable analógico con vaina
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Apoyo para escalera
- Camisa de refrigeración estandar
- Orejas para carga y descarga
- Bomba remontado de rodete flexible de 1 vel. con inductor. Potencias y rendimientos según capacidad
- Conjunto de mangueras más accesorios para la conexión de la bomba con el tubo de remontado
- Rejillas de sangrado perimetrales desmontables (según capacidad)

Opciones

- Puerta rectangular apertura exterior
- Puerta superior Ø 1000 mm o Ø 1200 mm
- Válvula de desaire en inoxidable
- Válvula de inertización en inoxidable
- Camisa de refrigeración adicional (estandar)
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Accesorio bola de limpieza



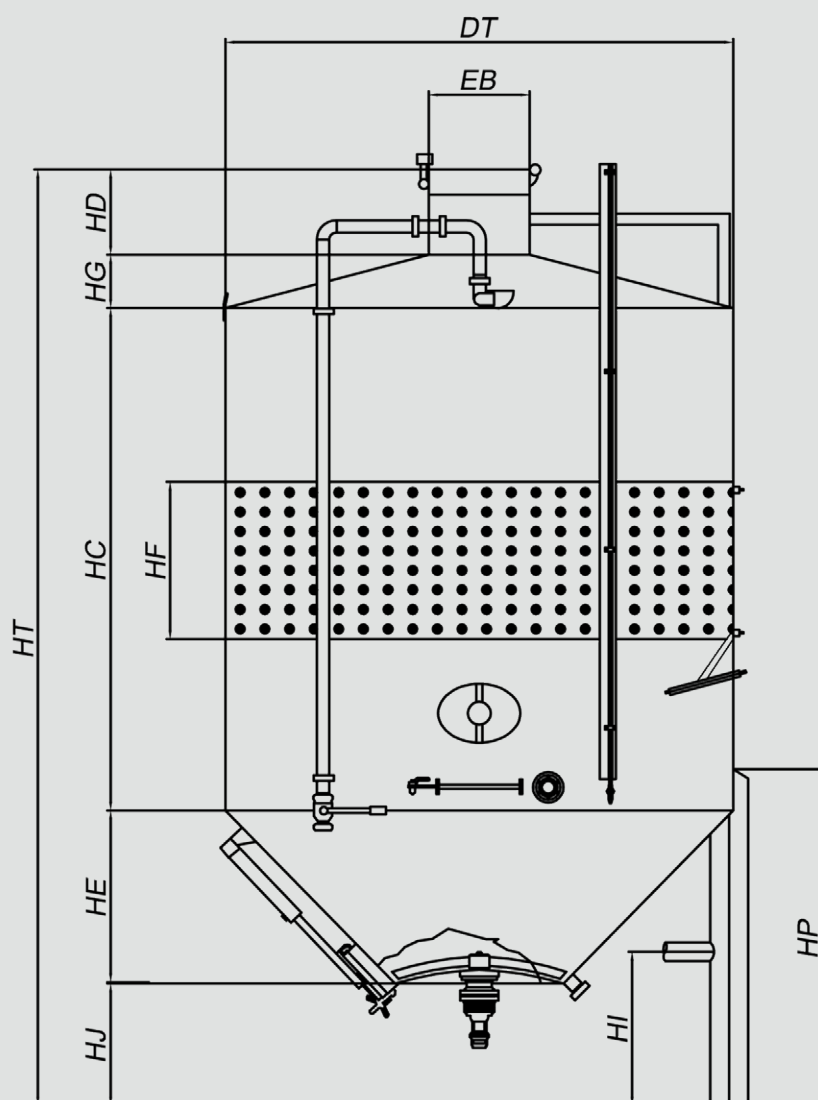
Especificaciones

Parte eléctrica

- Cuadro con protección IP55
- Selector de giro de la bomba
- Pulsador paro-marcha de la bomba
- Temporizador de funcionamiento de la bomba
- Temporizador de pausa de la bomba

Parte hidráulica o neumática

- Cilindro de apertura y cierre de la puerta de guillotina
- Motor reductor hidráulico o eléctrico para la maniobra de la hélice para evacuación de orujos
- Distribuidor de 2 palancas: apertura y cierre de la puerta y otra para la rotación derecha izquierda de la hélice
- Latiguillos de conexión



Capacidad (l)	DT	HC	HT	HP	HE	HF	HD	HI	HJ	HG	EB
20.000	2.670	3.000	5.560	2.000	1.000	1.000	600	850	660	400	500
25.000	3.000	3.000	5.560	2.000	1.000	1.000	600	850	660	400	600
30.000	3.000	4.000	6.560	2.000	1.000	1.000	600	850	660	400	600
40.000	3.000	5.500	8.060	2.000	1.000	1.000x2	600	850	660	400	600
50.000	3.000	6.500	9.060	2.000	1.000	1.000x2	600	850	660	400	600
50.000	3.500	4.750	7.760	2.000	1.250	1.000x2	600	850	660	500	600
60.000	3.500	5.750	8.660	2.000	1.250	1.000x2	600	850	660	500	600
70.000	3.800	5.750	8.910	2.000	1.400	1.000x2	600	850	660	500	600
80.000	3.800	6.750	9.910	2.000	1.400	1.000x3	600	850	660	500	600

Tabla de medidas para depósitos autovaciantes (dimensiones en milímetros) mod. SDGAE. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos fermentación

Auto vaciantes mod. SDGAE Serie Elite

Depósitos autovaciantes con hélice y fondo cónico. Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 316 acabado Scotch y pulido espejo interior. Depósitos con capacidades desde 20.000L hasta 80.000L (consultar para otras capacidades).

Características

- Puerta superior redonda Ø500 mm (centrada)
- Válvula de desaire de acero inoxidable
- Patas troncocónicas con pies regulables en acero inoxidable
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Apoyo para escalera
- Orejas para carga y descarga
- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico
- Grifo nivel 1/2" de acero inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" de acero inoxidable
- Válvula de bola con colector de aspiración de las rejillas de sangrado
- Válvula de bola para la salida total
- Válvula de bola para la aspiración de la bomba
- Válvula de bola para el tubo de remontado
- Tubo de remontado
- Difusor rotativo regulable en altura
- Camisa de refrigeración estándar
- Termómetro analógico inoxidable Ø 100 mm con vaina
- Rejilla de sangrado perimetrales desmontables (según capacidad)
- Bomba remontado de rodete flexible de 1 vel. con inversor
- Potencias y rendimientos según capacidad
- Conjunto de mangueras más accesorios para la conexión de la bomba con el tubo de remontado
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Placa de características abatible con panel de anotaciones incorporado

Opciones

- Puerta rectangular para apertura exterior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm o Ø 1.200 mm
- Válvula de inertización en acero inoxidable
- Válvulas de mariposa en acero inoxidable
- Camisa de refrigeración adicional
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Accesorio bola de limpieza

Especificaciones

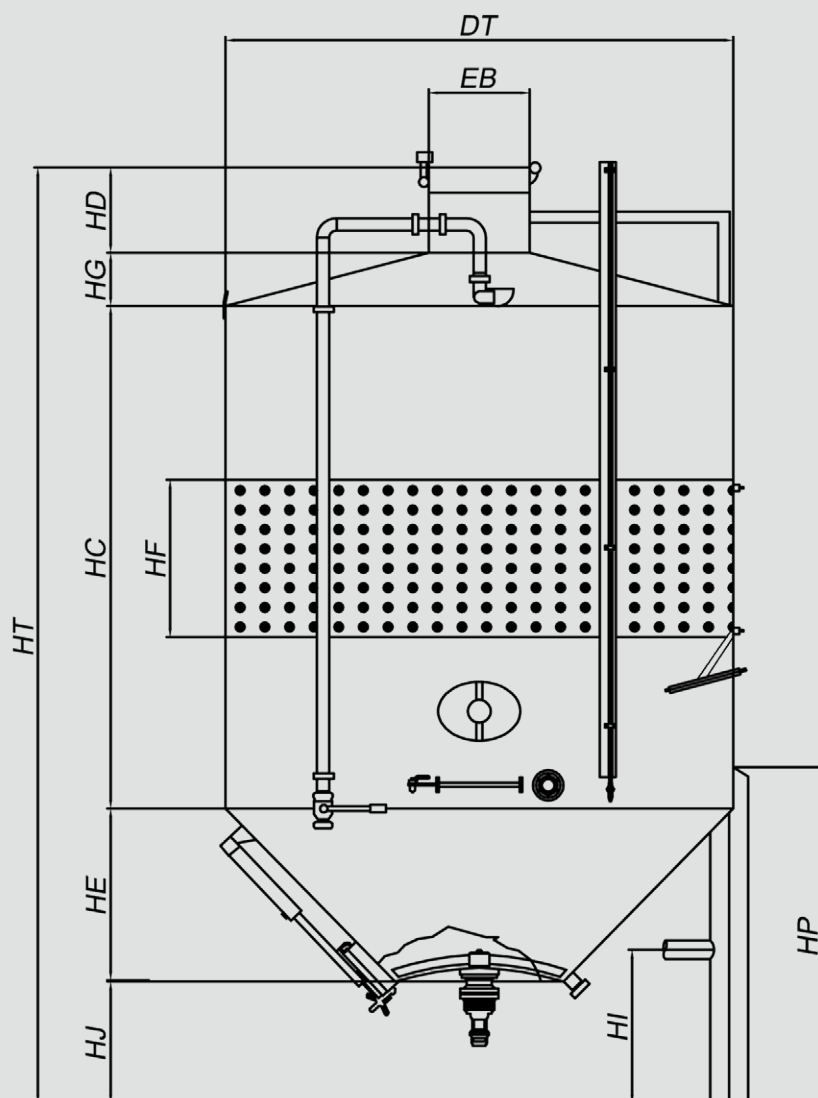
Parte eléctrica

- Cuadro con protección IP55
- Selector de giro de la bomba
- Pulsador marcha-paro de la bomba
- Temporizador de funcionamiento de la bomba
- Temporizador de pausa de la bomba

Parte hidráulica o neumática

- Cilindro de apertura y cierre de la puerta de guillotina
- Motor reductor hidráulico o eléctrico para la maniobra de la hélice para evacuación de orujos
- Distribuidor de 2 palancas: apertura y cierre de la puerta y otra para la rotación derecha izquierda de la hélice
- Latiguillos de conexión





Capacidad (l)	DT	HC	HT	HP	HE	HF	HD	HI	HJ	HG	EB
20.000	2.670	3.000	5.560	2.000	1.000	1.000	600	850	660	400	500
25.000	3.000	3.000	5.560	2.000	1.000	1.000	600	850	660	400	600
30.000	3.000	4.000	6.560	2.000	1.000	1.000	600	850	660	400	600
40.000	3.000	5.500	8.060	2.000	1.000	1.000x2	600	850	660	400	600
50.000	3.000	6.500	9.060	2.000	1.000	1.000x2	600	850	660	400	600
50.000	3.500	4.750	7.760	2.000	1.250	1.000x2	600	850	660	500	600
60.000	3.500	5.750	8.660	2.000	1.250	1.000x2	600	850	660	500	600
70.000	3.800	5.750	8.910	2.000	1.400	1.000x2	600	850	660	500	600
80.000	3.800	6.750	9.910	2.000	1.400	1.000x3	600	850	660	500	600

Tabla de medidas para depósitos autovacuantes (dimensiones en milímetros) mod. SDGAE. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos isotérmicos mod. Isotérmicos

Estos depósitos están diseñados y fabricados para la estabilización de vinos blancos y tintos. Este modelo se construye siempre con patas y fondo cónico 20% centrado. El aislamiento térmico de este depósito se realiza mediante proyección de espuma de poliuretano de alta densidad de 120 mm de espesor en toda la superficie del depósito incluyendo fondo, techo y el interior de las patas característica que garantiza la ausencia de pérdida de frío a través de las patas. El recubrimiento exterior del depósito se realiza siempre con chapa de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor y el acabado según petición de cada cliente. La chapa de recubrimiento siempre se fabrica con soldaduras para garantizar una máxima higiene del depósito; no contemplamos nunca la posibilidad de remachar dicho recubrimiento ya que las uniones con remaches entre las chapas nunca son herméticas y pueden provocar posibles focos de infecciones. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso.

Características

- Puerta superior redonda (centrada)
- Válvula de desaire de plástico
- Apoyo para escalera
- 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)
- Camisa de refrigeración estandar
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad con 120 mm de espesor (incluido techo y patas)
- Forrado en acero inoxidable 304 2B
- Termómetro analógico inoxidable Ø 100 mm con vaina
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Puerta inferior isotermica
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Placa de características

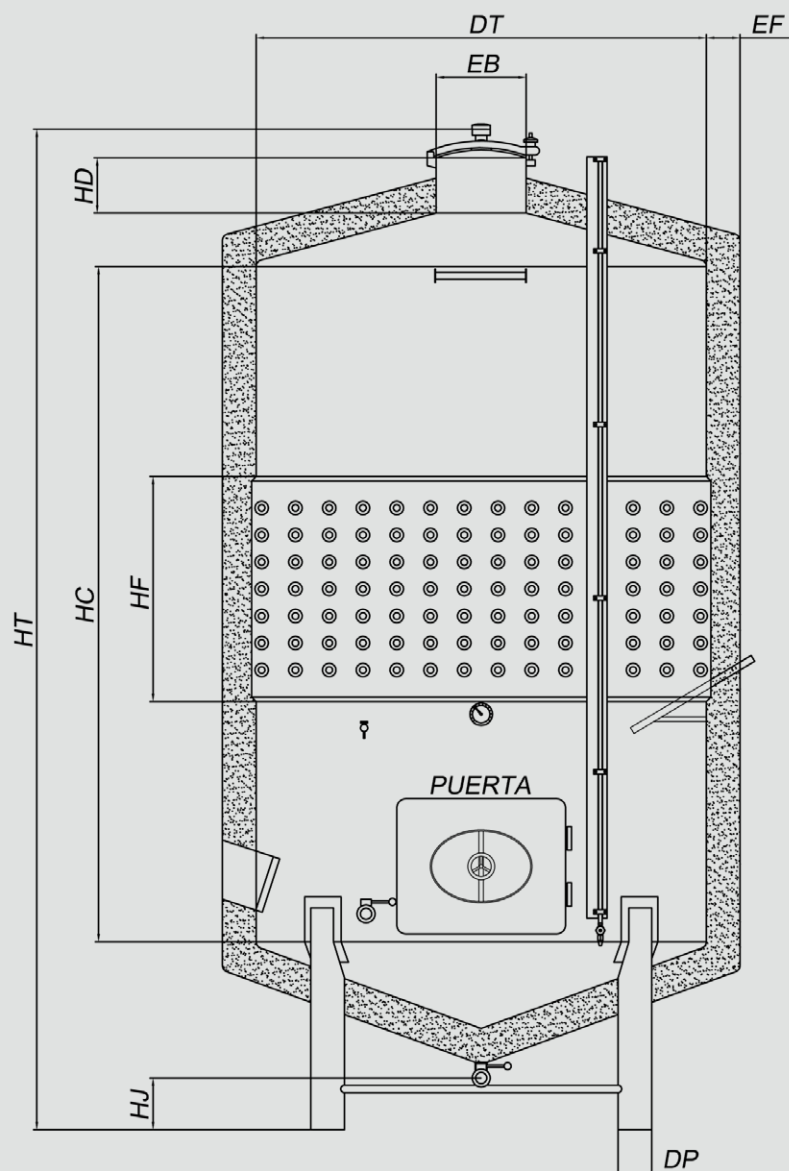
Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Más espesor de aislamiento de espuma de poliuretano
- Válvula de desaire en inoxidable
- Válvula de inertización en inoxidable
- Válvulas de bola
- Camisa de refrigeración adicional (estandar)
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Agitador lateral de bajas revoluciones
- Conexión a tubo para accesorio bola de limpieza
- Pies regulables en acero inoxidable



.Opción camisa de serpentín.





Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	EB	HD	HF	HJ	DP	Patas	EF	Salidas
5.000	1.550	2.500	3.750	400	200	600	230	Ø190	4	120	NW-40
10.000	2.000	3.000	4.400	400	200	600	230	Ø150	4	120	NW-50
15.000	2.500	3.000	4.500	400	200	1.000	230	Ø150	5	120	NW-50
20.000	2.600	3.750	5.350	500	200	1.000	230	Ø200	5	120	NW-50
25.000	2.850	3.750	5.500	500	200	1.000	230	Ø200	5	120	NW-50
30.000	3.000	4.000	5.800	600	200	1.000	230	Ø250	5	120	NW-50
35.000	3.000	4.750	6.550	600	200	1.000x2	230	Ø250	5	120	NW-50
40.000	3.000	5.500	7.300	600	200	1.000x2	230	Ø300	5	120	NW-50

Tabla de medidas para depósitos autovaciantes (dimensiones en milímetros) mod. Isotérmico. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos mezcladores

Estos depósitos están diseñados y fabricados para homogeneizar o mezclar líquidos como bentonitas, levaduras Este modelo se construye siempre sobre patas con ruedas, fondo cónico 20% centrado. Estos depósitos se fabrican en acero inoxidable AISI 304 o AISI 316 según las necesidades de cada cliente o según la aplicación a que se destine su uso.



Características

- Racor para llenado con codo interior
- Tubería de entrada con válvula de mariposa
- Enlaces 3 piezas NW 50 desmontables
- Tubería de salida con válvula de bola de 1/2" para la purga
- Válvula de mariposa de salida
- Cuadro eléctrico marcha/paro con seta de emergencia y guarda motor de protección para bomba
- Bomba centrífuga de recirculación e impulsión en acero inoxidable
- Bancada para sujeción de la bomba con ruedas

Opciones

- Regleta nivel en acero inoxidable
- Grifo saca muestras
- Resistencias para el calentamiento
- Cuadro eléctrico con variador de frecuencia para bomba
- Tapa superior mitad abatible, mitad fija
- Agitador vertical

Especificaciones

Modelo	Dimensiones (Diámetro - Altura)	Potencia (Kw)	Caudal Bomba (bar)
400 l	750 - 1.425	2,2	39.000 l/h - 1
600 l	985 - 1.440	3	39.000 l/h - 1
1.000 l	1.185 - 1.457	3	48.000 l/h - 1

Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos Ovi

Solución ideal para los desplazamientos desde la salida de la línea de recepción de vendimia hasta el llenado del depósito de vinificación por gravedad. Este tipo de depósito se caracteriza por tener una gran versatilidad en bodega debido a las múltiples funciones que puede tener en una bodega: Transporte de la uva despalillada para el llenado de depósitos, Remontados de vino para realización de Delestage (rotura del sombrero), Transporte de orujos fermentados para la carga de prensas, ... Para su utilización en bodega es necesario la instalación de un puente grúa o bien una pasarela lo suficientemente ancha y reforzada para que estos depósitos puedan moverse libremente.

Características

- De fabricación íntegra en acero inoxidable AISI 304
- Abertura superior de gran formato
- Cuatro orejas para el levantamiento del Ovi con puente grúa
- Brazo ergonómico para facilitar la movilidad manual del Ovi
- Cono de descarga concéntrico con inclinación pronunciada
- Válvula de guillotina manual de diámetro 300 mm con carcasa de acero fundido y guillotina de acero inoxidable
- Cuatro patas verticales ajustadas al diámetro del Ovi
- Cuatro ruedas de nylon con banda de rodadura en poliuretano gíatorias con freno en acero inoxidable

Opciones

- Tapa superior para cierre hermético
- Válvula de bola DN 50 para el vaciado parcial situada en la parte inferior del cono
- Válvula de guillotina neumática de gran formato con carcasa de acero fundido y guillotina de acero inoxidable
- Válvula de mariposa manual de gran formato con carcasa de acero fundido y mariposa de acero inoxidable
- Válvula de mariposa neumática de gran formato con carcasa de acero fundido y mariposa de acero inoxidable
- Brazo ergonómico con joystick en el caso de llevar válvulas neumáticas
- Cuatro patas tipo araña para el paso del Ovi por encima de depósitos con boca de diámetro 900 mm o superior
- Guías paralelas para el transporte mediante carretilla elevadora
- Sistema de motorización para facilitar el movimiento sin esfuerzos

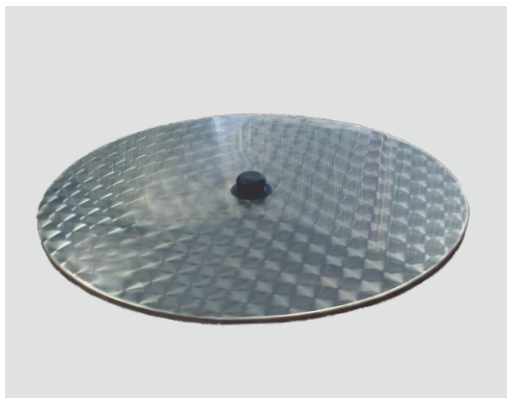


Especificaciones

Modelo	Litros (l)	Dimensiones: Diámetro x Altura total (mm)	Peso (Kg)
OVI 350	356	1000 x 1350	288
OVI 600	596	1000 x 1650	315
OVI 1000	1111	1300 x 1800	447
OVI 2000	2012	1500 x 2300	752
OVI 3000	3096	1800 x 2500	985

Accesorios Depósitos

Todo tipo de recambios y accesorios par depósitos siempre llenos.



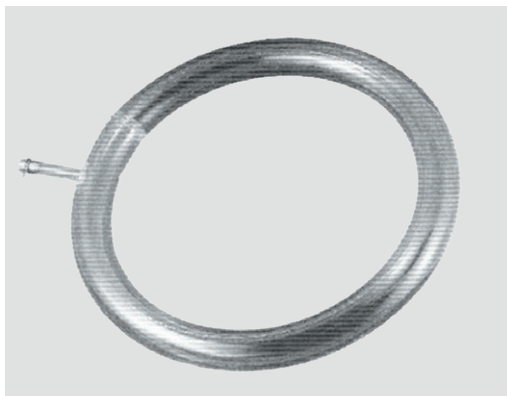
Tapa polvo



Tapa completa



Bombín de aire completo



Cámaras



Trípode



Bombín de aire básico



Válvula de bola estampada



Manómetro



Válvulas de desaire

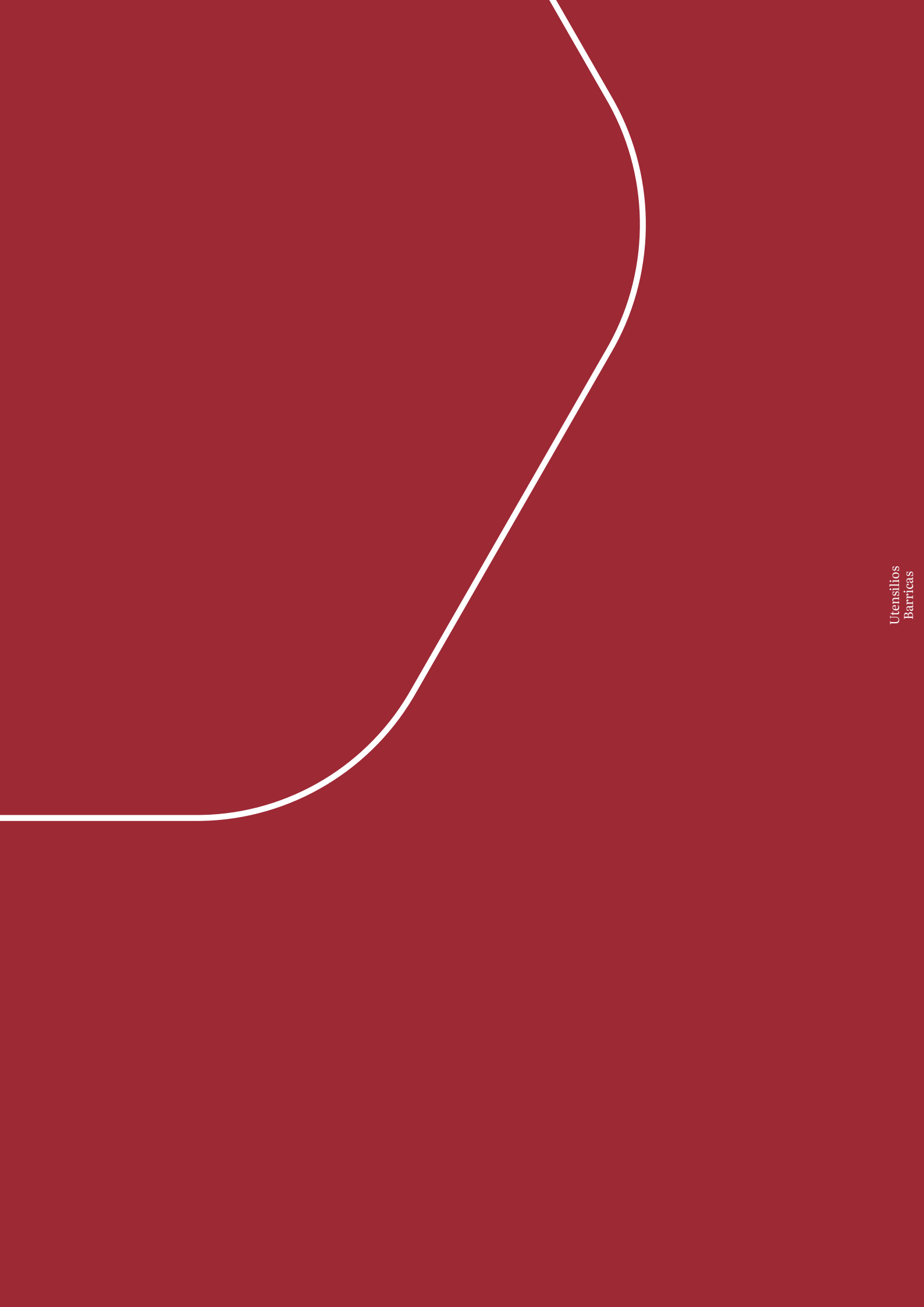




UTENSILIOS BARRICAS

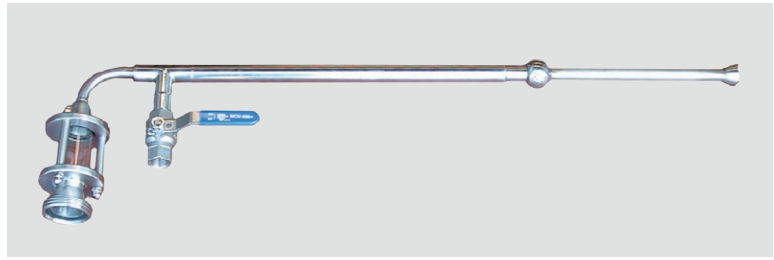


Limpieza de Barricas
Llenado y vaciado de Barricas
Durmientes Barricas
Accesorios para Barricas



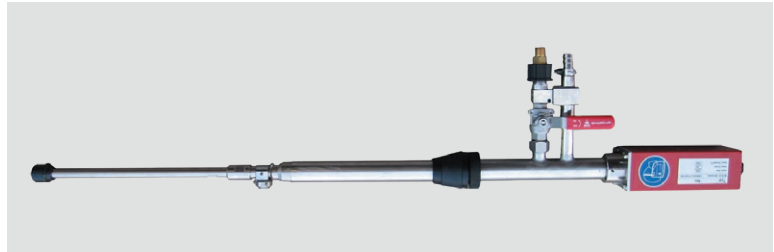
Caño Manual

Con mirilla de visualización del lavado.



Caño Manual Rotativo

Presión: 140 bar
Tiempo de lavado: 3,0 minutos
Monofásico



Lavabarricas Manual

Magusa ha desarrollado un lavabarricas manual para barricas de 225-300-500 y 600 litros versátil y regulable que se adapta a cuatro capacidades de barricas en un solo equipo. La limpieza interior de la barrica se realiza con un sistema de lavado de rotación multidireccional que permite, que en 90 segundos, un chorro de agua a presión fría o caliente recorra todos los puntos interiores de la barrica realizando un lavado óptimo y seguro, evacuando al mismo tiempo el agua sucia y las impurezas.



. Foto 1



. Foto 2

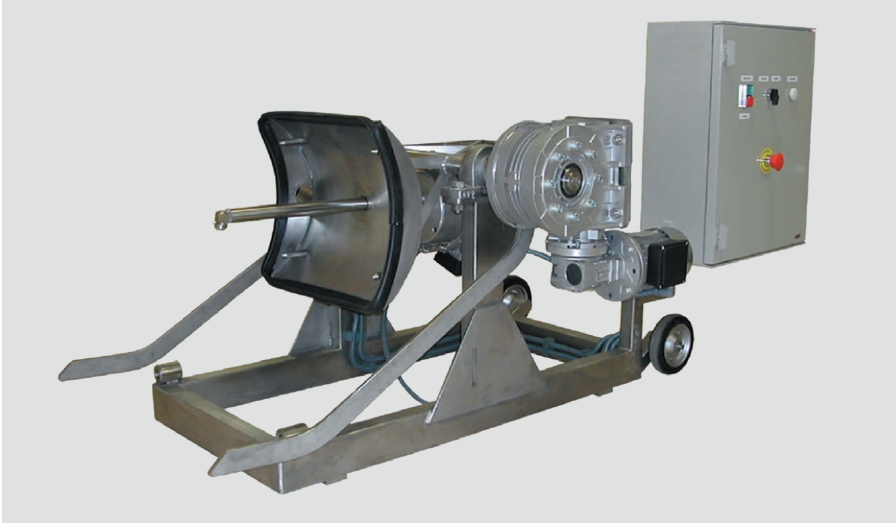
Características

- Construido enteramente en acero inoxidable con acabado exterior Mate (Chorreado con microesfera de vidrio)
- Motorreductor trifásico 400 V-50 Hz de 0,18 Kw
- Dos ruedas de gran dimensión para facilitar el transporte
- Caño de limpieza rotativo con engranajes helicoidales de acero inoxidable
- Bandeja recogedora de agua residual con tubo de salida
- Sistema regulable en altura de la bandeja y el caño para adaptación de todos los diámetros de barrica (Foto 1)
- Carro guía con ruedas para facilitar la introducción y extracción de la barrica (Foto 2)
- Cuadro eléctrico marcha-paro con seta de emergencia según normativa CE

Potencia: 0,18 Kw
Presión: 60-80 bar
Tiempo de lavado: 90 segundos
Trifásico

Lavabarricas Semiautomático

Máquina para el lavado de barricas. Varios modelos construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Lavabarricas adaptable para barricas desde 225 a 600 l.



Potencia: 0,18 Kw
 Presión: 60-80 bar
 Tiempo de lavado: 90 segundos
 Trifásico

Generadores de vapor

El nuevo generador de vapor TD está concebido para la producción continua e ilimitada de vapor de agua, gracias al rápido calentamiento y a la generación continua de vapor, no hay largos tiempos de espera ni paradas obligatorias. Además el bajo consumo de agua hace que el uso de esta unidad sea muy eficiente. TD se puede utilizar con éxito donde se requiera una limpieza rápida, completa e higiénica: Es ideal para limpiar filtros, tanques, barricas i maquinas varias en la industria del vino, pero también tiene varias aplicaciones en la industria alimentaria.



Foto 1

Características

- Vapor ilimitado
- Disponibilidad operativa inmediata ya que el tiempo de calentamiento solo toma aproximadamente 1 minuto.
- Monitoreo de nivel por escasez de agua y funcionamiento en seco
- Enchufe de conexión: CEE 5 pin.
- Cable de conexión: aprox. 5 m
- Conexión de agua: Acoplamiento GeKa
- Conexión salida de vapor: NW 25
- Presión mínima de agua: 2.5 Bar
- Presión máxima de vapor: 2.5 Bar

Opciones

- descalcificación óptima
- Manguera de vapor DE 4 MTS: 19 mm x 6 mm
- Manguera de vapor DE 4 MTS: 25 mm x 7 mm
- El adaptador de vapor para barricas se utiliza para vaporizar barricas (Foto 1)

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Tensión (V)	Consumo (Amperios)	Conexión Eléctrica	Producción de Vapor (Kg/hora)	Dimensiones: Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kg)
TD9	9,9	400 V - 50 Hz	16	Petaca 16 A 3 Ph+N+T	15	760 x 345 x 690	50
TD13	13,2	400 V - 50 Hz	20	Petaca 32 A 3 Ph+N+T	20	760 x 345 x 690	55
TD16	16,5	400 V - 50 Hz	25	Petaca 32 A 3 Ph+N+T	25	760 x 345 x 690	60
TD23	23,1	400 V - 50 Hz	35	Petaca 64 A 3 Ph+N+T	35	910 x 510 x 760	80
TD33	33	400 V - 50 Hz	50	Petaca 64 A 3 Ph+N+T	50	910 x 510 x 760	100

Pistola Manual



. Versión Standard



. Versión Deluxe

Pistola Automática



Jarra para rellenar

Fabricadas en acero inoxidable AISI 304. Capacidad 10 Lts.



Caño de Vaciado de Barricas

Con tornillo inferior para regular la altura de aspiración al fondo de la barrica. Se presenta en dos modelos:

- Para barricas de 225 y 300 lts en NW 25 y NW 32
- Para barricas de 500 y 600 lts en NW 25 y NW 32



Sistema de Relleno por nitrógeno



. Capacidad de depósito: 50l.

Durmiente doble

Este durmiente es para barricas de 225 y 300 litros. Modelo básico en acero al carbono pintado o acero inoxidable (Bajo petición)

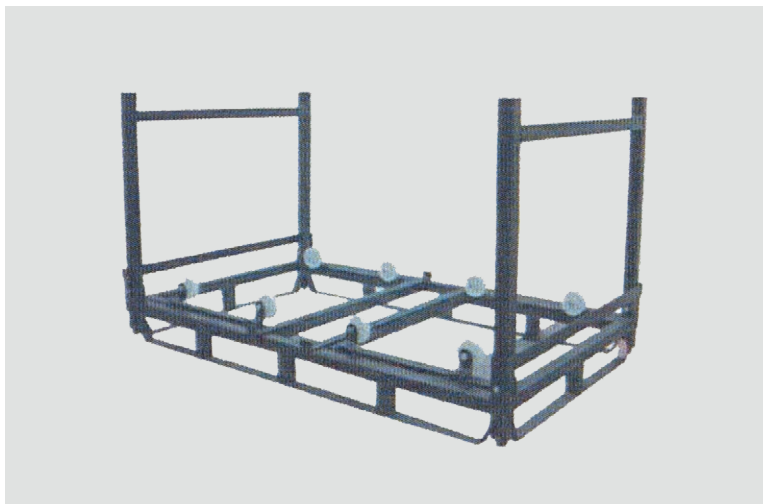
Medidas del soporte doble básico 225 lts :
Largo 1430mm, Ancho 610mm, Alto 364mm



Durmiente autoportante

Este durmiente es para barricas de 225 litros, fabricado en acero al carbono pintado y se puede adquirir en varias versiones:

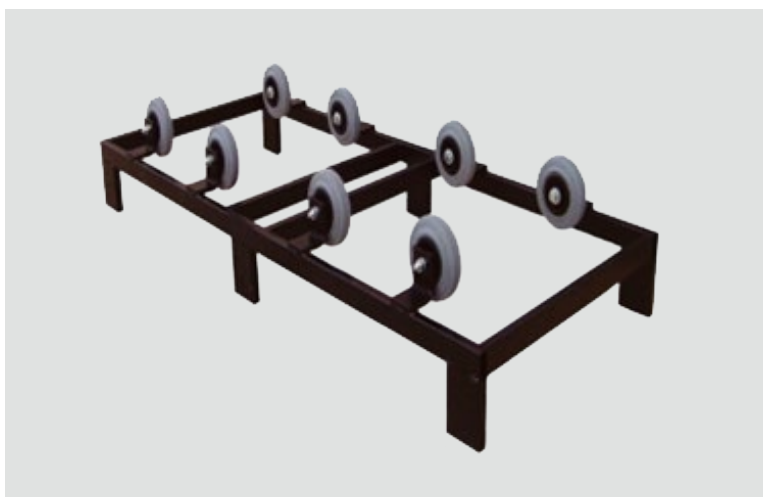
Versión Fija: no incorpora ruedas para el volteado de la barrica. **Versión Móvil:** Incorpora ruedas para el volteado de la barrica. También se puede incorporar la opción del **Mecanismo Extractor**, para facilitar la extracción de la barrica del durmiente.



Durmiente giratorio para barricas

Nuestros soportes gira barricas están diseñados para el movimiento periódico de las lías. Incorporan ruedas con rodamientos de agujas que hacen que las barricas giren llenas sobre el soporte con suma facilidad. Estos soportes están diseñados en especial para la técnica del batonage.

Medidas del soporte gira barricas 225 lts.:
1430 mm Largo, 600 mm Ancho, 252 Alto



Gancho para pastillas de sulfuroso



Caño Enfriador estándar



Se presenta en dos modelos:

- Para barricas de 225 y 300 lts en entronque macho de 1/2"
- Para barricas de 500 y 600 lts en entronque macho de 1/2"

Tapones Silicona



Pipetas Sacamuestras



. Inoxidable



. Vidrio y Plástico

Batonages Manuales



. Sin Cadenas



. Con Cadenas



. Modelo Francés

Batonages

Semiautomáticos

Agitador diseñado especialmente para realizar el batonage de las lías en las barricas. Está compuesto por un motor especialmente diseñado para esta función acoplado a un soporte de acero inoxidable que se adapta perfectamente a la forma cóncava de las barricas, dicho soporte cuenta con un sensor de seguridad que evita poner en marcha el agitador si no está perfectamente apoyado en la barrica. Incorpora un pequeño cuadro eléctrico de acero inoxidable con un pulsador de marcha, una seta de emergencia y un potenciómetro para regular las revoluciones del agitador. La hélice es plegable ventaja que permite que pueda entrar perfectamente por el agujero de la barrica y una vez dentro cuando se pone en marcha la hélice se abre por la propia fuerza centrífuga.

Características

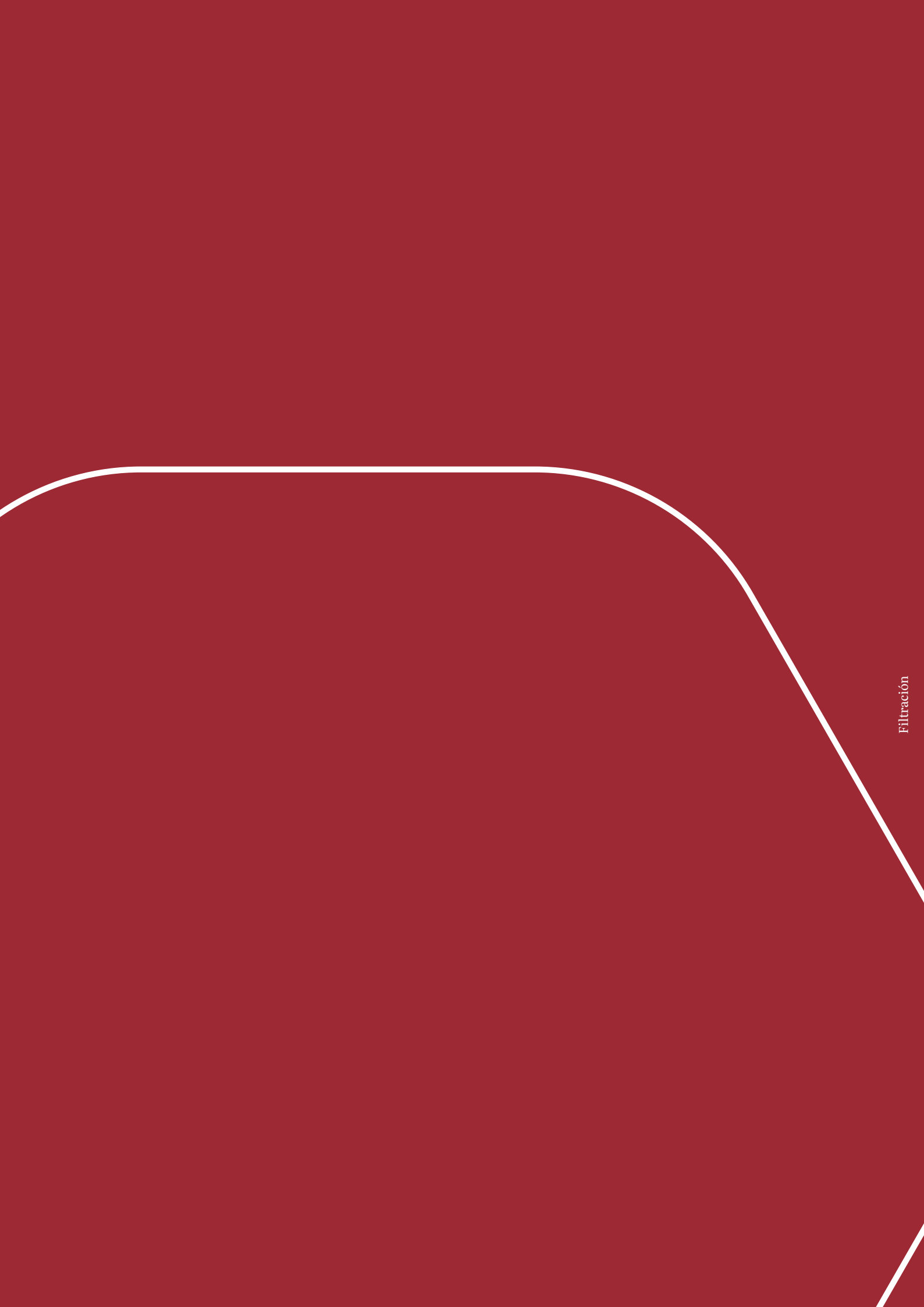
- Potencia : 1.200 Watios.
- Tensión: 230v 50 Hz. monofásico
- Revoluciones por minuto : de 0 a 850 rpm.
- Tipo de pala : marina de 2 palas plegables.
- Longitud del eje: 400 mm.
- Sentido de giro: derecha (visto por la parte trasera del motor)
- Cuadro eléctrico: incorporado.



FILTRACIÓN

Filtración de Vino por Placas
Filtración de Vino por Tierras
Filtración de Vino por Cartuchos
Placas Filtrantes
Filtración Tangencial
Cartuchos Filtrantes





Filtración

Filtro FIL-H de 20 x 20

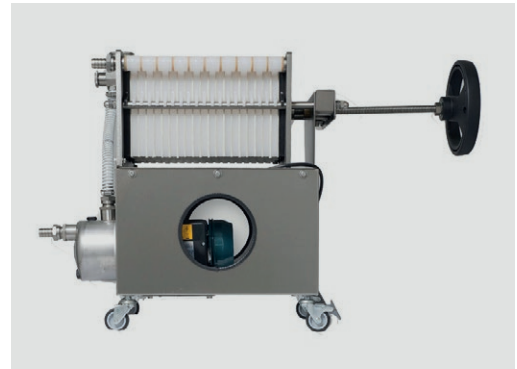
Los filtros son fabricados enteramente en acero inoxidable AISI 304. Vienen montados sobre un chasis que hace de apoyo de la bomba y con ruedas (según modelo) para su fácil manejo. Los laterales de apriete son en acero inoxidable AISI 304 y el número de placas viene indicado según el modelo. Todos los modelos vienen con bomba monofásica incorporada 220V 50Hz.

Especificaciones

Modelo	Material	Producción en vino (l/h)	Producción en aceite (l/h)	Potencia (Kw)	Superficie filtrante (m ²)
FIL-H INOX 6	Inoxidable	270	-	0,4	0,24
FIL-H INOX 10	Inoxidable	300	-	0,4	0,40
FIL-H INOX 20	Inoxidable	600	100	0,4	0,80
FIL-H INOX 30	Inoxidable	900	150	0,4	1,20
FIL-H INOX 40	Inoxidable	1.200	200	0,4	1,20



. Filtro de placas 20x20 FIL-H Inox 6



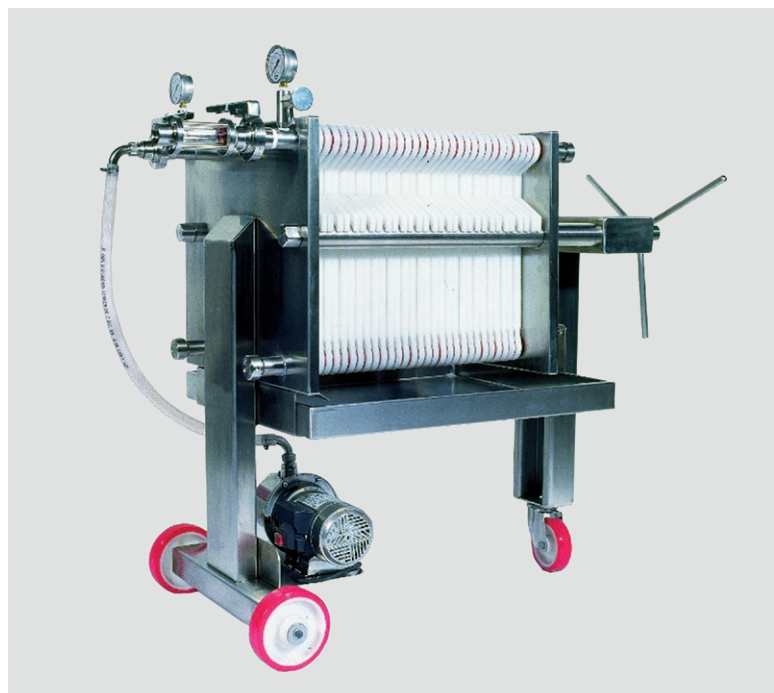
. Filtro de placas 20x20 FIL-H Inox 20

Filtro FIL-H de 40 x 40

Los filtros son fabricados enteramente en acero inoxidable AISI 304. Vienen montados sobre un chasis que hace de apoyo de la bomba y con ruedas para su fácil manejo. Los laterales de apriete son en acero inoxidable AISI 304 y el número de placas viene indicado según el modelo.

Opciones

- Placa central en acero inoxidable para doble filtración
- Prolongación para el filtrado con menos placas



Especificaciones

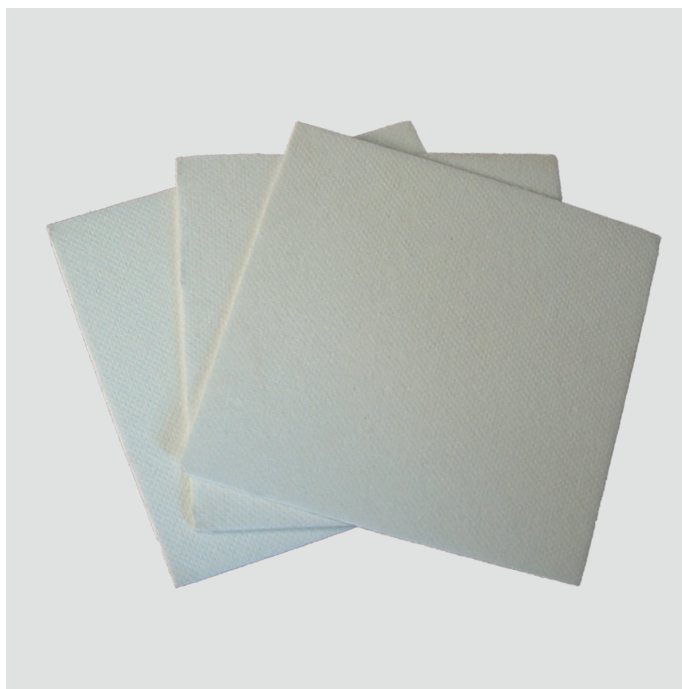
Modelo	Material	Producción en vino (l/h)	Producción en aceite (l/h)	Potencia (Kw)	Superficie filtrante (m ²)
FIL-H INOX 20	Inoxidable	2.000	350	0,6	3,04
FIL-H INOX 30	Inoxidable	3.000	500	0,6	4,64
FIL-H INOX 40	Inoxidable	4.000	650	0,6	6,24
FIL-H INOX 50	Inoxidable	5.000	800	0,6	7,84

Placas Filtrantes

Placas filtrantes de 20x20 y 40x40

Especificaciones

Modelo	Ref	Micraje
SA-010	KA-01	20.0 μ
SA-050	KA-05	7.0 μ
SA-295	KA-295	5.0 μ
SA-395	KA-10	3.5 μ
SA-590	KA-11	2.0 μ
SA-790	KA-12	1.0 μ
SA-890	KA-15	0.8 μ
SA-950	KA-25	0.7 μ
SA-990	KA-30	0.6 μ
SA-997	KA-40	0.5 μ



Placas Filtrantes

Placas filtrantes de
Ø180 x Ø32 y Ø310 x 2 agujeros*

Especificaciones

Modelo	Ref	Micraje
SA-010	KA-01	20.0 μ
SA-050*	KA-05	7.0 μ
SA-295*	KA-295	5.0 μ
SA-395*	KA-10	3.5 μ
SA-590*	KA-11	2.0 μ
SA-790*	KA-12	1.0 μ
SA-890*	KA-15	0.8 μ
SA-950*	KA-25	0.7 μ
SA-990	KA-30	0.6 μ
SA-997	KA-40	0.5 μ



Filtro DCBL

Filtro fabricado en acero inoxidable AISI 304. Dosificación de tierras mediante bomba dosificadora. Incorpora caudalímetro. Visores iluminados para el control de líquidos de entrada y salida. Discos filtrantes horizontales. Rápida limpieza del paquete filtrante mediante un sistema de basculación de la campana.



Opciones

- Bandeja para recojida de residuos.

Especificaciones

Modelo	Producción en vino (l/h)	Potencia (Kw)	Superficie filtrante (m ²)
DCBL-50	5.000	1,75	2,00
DCBL-80	8.000	2,50	3,00
DCBL-100	10.000	2,50	4,00
DCBL-125	12.500	4,25	5,00
DCBL-150	15.000	4,25	6,00

Campanas de Microfiltración FIL-PRO

Fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 316 pulidas en interior y exterior. Suministradas sobre patas de apoyo. Suministrada con manómetro, mirilla DN32 desmontable mediante clamp de 1" y abrazaderas suministradas con salida DIN macho. (sin válvulas de mariposa).



. Campana simple



. Carcasas serie FIL-PRO para microfiltración



Especificaciones

Modelo	Número de cartuchos	Producción aproximada	Conexión
1/10"	1	400	NW 25
1/20"	1	950	NW 25
1/30"	1	1.500	NW 25
3/30"	3	4.500	NW 40
5/30"	5	7.500	NW 50
7/30"	7	10.500	NW50

Prefiltración Cartuchos Absolutos PP

Fabricados con membrana de polipropileno grado absoluto son el perfecto prefiltro de las membranas finales PES o PVDF en la filtración enológica. El rango de porosidades abarca desde 0.2 hasta 40 micras. La ventaja de estos cartuchos es que disponen de la máxima capacidad de superficie de filtración absoluta, de este modo, conseguimos ofrecer un flujo y calidad muy superior a la media. La colmatación del cartucho se produce de forma lenta y progresiva, alargando de esta forma, los intervalos de lavado y regeneración.



Prefiltración Cartuchos Microfibra de Vidrio

Muy útiles para las bodegas donde no se utilizan placas filtrantes y el vino presenta un alto contenido en material coloidal que colmata rápidamente los cartuchos absolutos. La microfibra de vidrio, de carga positiva, realiza las funciones de filtración de profundidad y retiene, al mismo tiempo por adsorción, las partículas coloidales mayoritariamente de carga negativa. Colocados como prefiltros de los cartuchos finales alargan considerablemente la vida útil de éstos y permiten reducir los ciclos de lavado y regeneración de los cartuchos.



Filtración Cartuchos Filtrantes PES

Fabricados con materiales hidrofílicos y asimétricos siguiendo todas las exigencias para la industria alimentaria. La membrana de Poliéter-sulfona (PES) presenta características de una muy baja retención de proteínas. Se disponen de una amplia gama de productos PES:

- PES Membrana asimétrica (DPES) — Modelo estándar
- PES Doble membrana asimétrica (DPESDL) — Para una mayor seguridad
- PES + Microfibra de vidrio (DGFPE) — Combinación de un prefiltro y una membrana absoluta



Filtración Cartuchos Filtrantes PVDF

Hay poca oferta en el mercado de la membrana de Fluoruro de Polivinilideno (PVDF). Presenta la mayor resistencia al lavado y regeneración de cartuchos con productos químicos extremadamente alcalinos. Se fabrican con 2 capas de membranas filtrantes hidrófilas de alto rendimiento. Este diseño que utiliza una capa de prefiltro reduce significativamente la colmatación prematura de los cartuchos. El resultado final consigue maximizar el caudal y los rendimientos.





Filtro Tangencial B-MAG

Existen dos tipos de filtración: **la clásica**, donde el líquido a filtrar atraviesa la superficie del filtro de forma perpendicular y **la tangencial**, donde el filtro es una membrana semipermeable, el líquido circula paralelo a la membrana, el filtrado atraviesa la membrana y los sólidos que quedan en la superficie son barridos por el líquido que circula y así la membrana se mantiene limpia de residuos. De acuerdo con el tamaño de los poros de la membrana, hay distintos tipos de filtración: microfiltración, ultrafiltración, nanofiltración u ósmosis inversa. En la filtración tangencial el sistema de filtrado es mediante flujo cruzado con membranas permoselectivas porosas seleccionadas para obtener líquidos con un alto grado de pureza y esterilidad (eliminación de partículas finas, levaduras, bacterias). Las membranas que instalamos en filtros tangenciales son el resultado de años de experiencia en el campo y garantizan un filtrado brillante y estéril en un solo paso de filtración sin estresar el producto.

En el sector vinícola la filtración tangencial puede ofrecer varias aplicaciones:

- Filtración del producto a filtrar en un único paso
- Producción de vinos con residuos de azúcar
- Prevención en la fermentación malo láctica
- Mejora en la estabilidad tartárica
- Filtración de vinos tranquilos y espumosos
- Recuperación de producto en segundos prensados

También se puede aplicar la filtración en otros sectores:

- Zumos de frutas: uvas, manzanas, grosellas, etc.
- Cerveza: fermentación alta / baja
- Productos fermentados: sidra, hidromiel, kombucha, vinagre
- Licores y destilados

Características

- Funcionamiento continuo
- Mano de obra reducida
- Caudal constante
- Fiabilidad operativa
- Ahorro en los costos de producción
- Reducción de tiempos de clarificación
- Recuperación integral del producto
- Ahorro de energía
- Ecológico
- Económico
- Ciclos de filtración de 24 h
- Sistema Automático
- Volumen a procesar garantizado
- Se evitan errores del operador
- No se utilizan sustancias clarificantes ni procesos de prefiltrado
- Rotación de tanques más rápida (menos tanques)
- Volúmenes sin filtrar más bajos (0,2% del volumen total)
- Ahorro de energía: Consumo de 0,09 kW / 100L de producto filtrado
- Solo hace falta frío, agua para limpieza



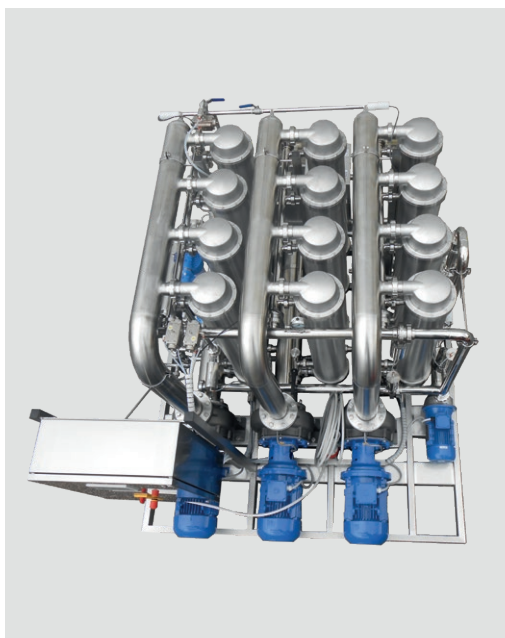
. B1



. B4



. B6



. B12



. B16

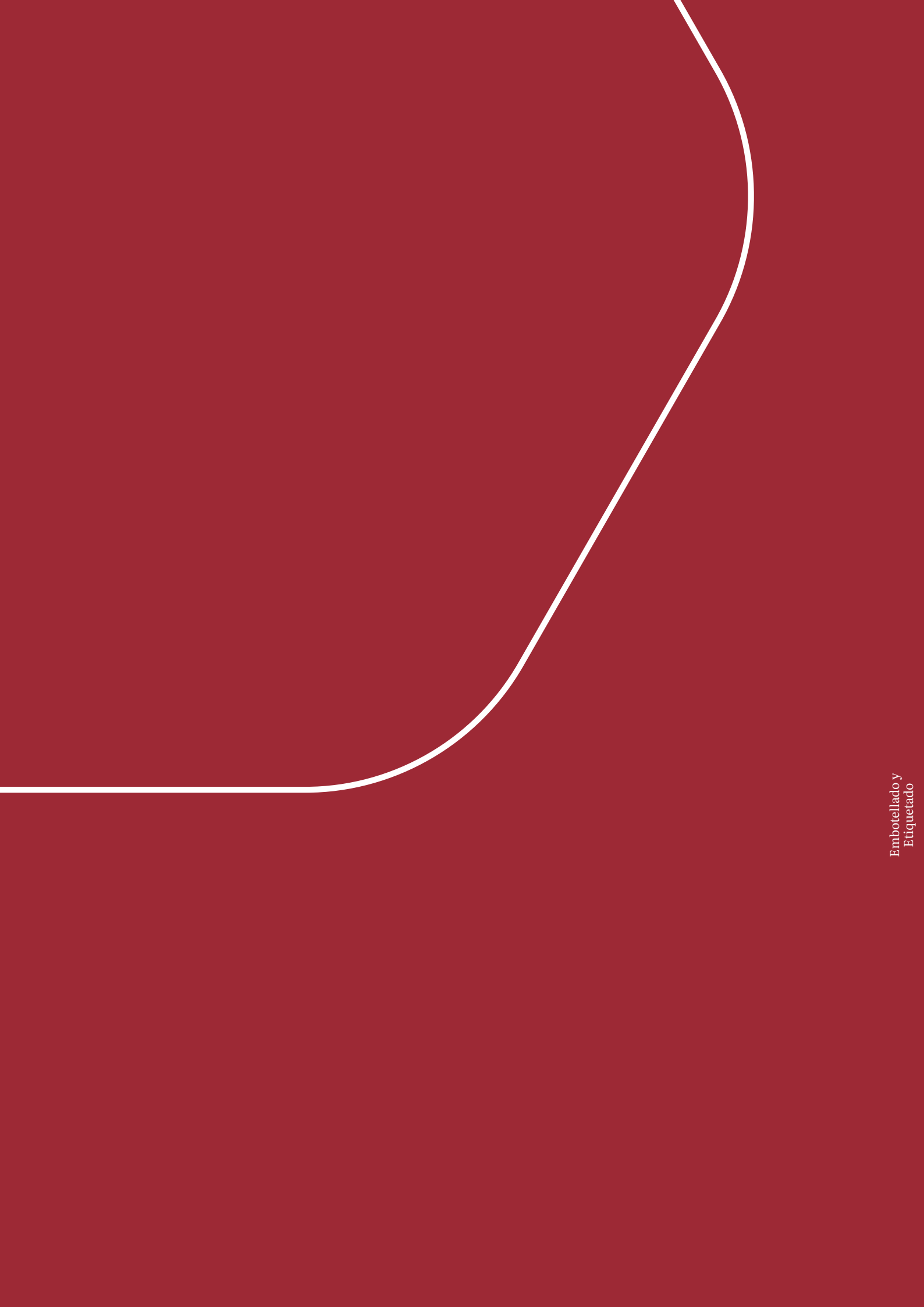
Filtración

Especificaciones

Modelo	Litros / Hora	Mínimo Litros / Día	Máximo Litros / Día	Potencia (Kw)	Dimensiones: Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kg)
B1	700	9.000	14.000	1,2	800 x 900 x 1600	200
B2	1.300	18.000	35.000	2,5	1000 x 1000 x 1700	280
B3	2.000	27.000	50.000	3,5	1800 x 1000 x 1700	350
B4	2.600	36.000	70.000	4,5	2500 x 1000 x 1700	500
B6	4.000	54.000	100.000	6,0	1800 x 1500 x 1700	700
B8	5.200	72.000	140.000	9,0	2500 x 1500 x 1700	850
B12	7.800	110.000	200.000	13,0	2500 x 2000 x 1700	1.200
B16	10.400	145.000	260.000	18,0	2500 x 2500 x 1700	1.600

EMBOTELLADO Y ETIQUETADO

Enjuagadoras Manuales
Enjuagadoras Semiautomáticas
Enjuagadora Automáticas
Llenadoras Manuales Y Semiautomáticas
Llenadoras Bag In Box
Tapadoras Manuales Corcho Y Pilfer
Tapadoras Semiautomáticas Corcho
Tapadoras Semiautomáticas Pilfer
Tapadoras Automáticas Pilfer
Monoblocks De Llenado Y Tapado Corcho
Monoblocks De Llenado Y Tapado Pilfer
Capsuladocas
Etiquetadoras Manuales Y Semiautomáticas
Etiquetadoras Automáticas
Monoblocks De Capsulado Y Etiquetado Automáticos



Enjuagadora de Botellas

Soporte limpiabotellas manual.

MINI: 1 botella interior

MAXI: 1 botella interior-exterior

SUPER: 2 botellas interior-exterior



Enjuagadora Botellas Manual

Máquina de funcionamiento manual con 4 puestos de trabajo para enjuagar botellas antes de la fase llenado. Fabricada íntegramente en acero inoxidable aisi 304 y materiales plásticos de larga duración. Apta para todos los formatos de botellas. Funcionamiento con agua esterilizada (suministrada por el cliente) de no recuperación. Máquina dotada de grupo de filtración con carcasa y cartucho de 45 micras. Esta máquina no necesita conexión eléctrica, tiene funcionamiento neumático.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO

El operador debe colocar las botellas boca abajo en los 4 surtidores y presionar ligeramente labotella. En este instante inicia el enjuagado. Debe mantener la botella presionada el tiempo que estime necesario, y una vez deje de ejercer presión, la botella se alzará un poco cortando la salida de agua.



. Producción: 300 botellas/hora

Enjuagadora Rotativa TP

El modelo de máquina enjuagadora semi-automática TP10 y TP20 se utiliza para el enjuague de botellas nuevas, antes del llenado, para eliminar el polvo residual y otros cuerpos extraños que puedan estar presentes en el mismo.



. Modelo TP10



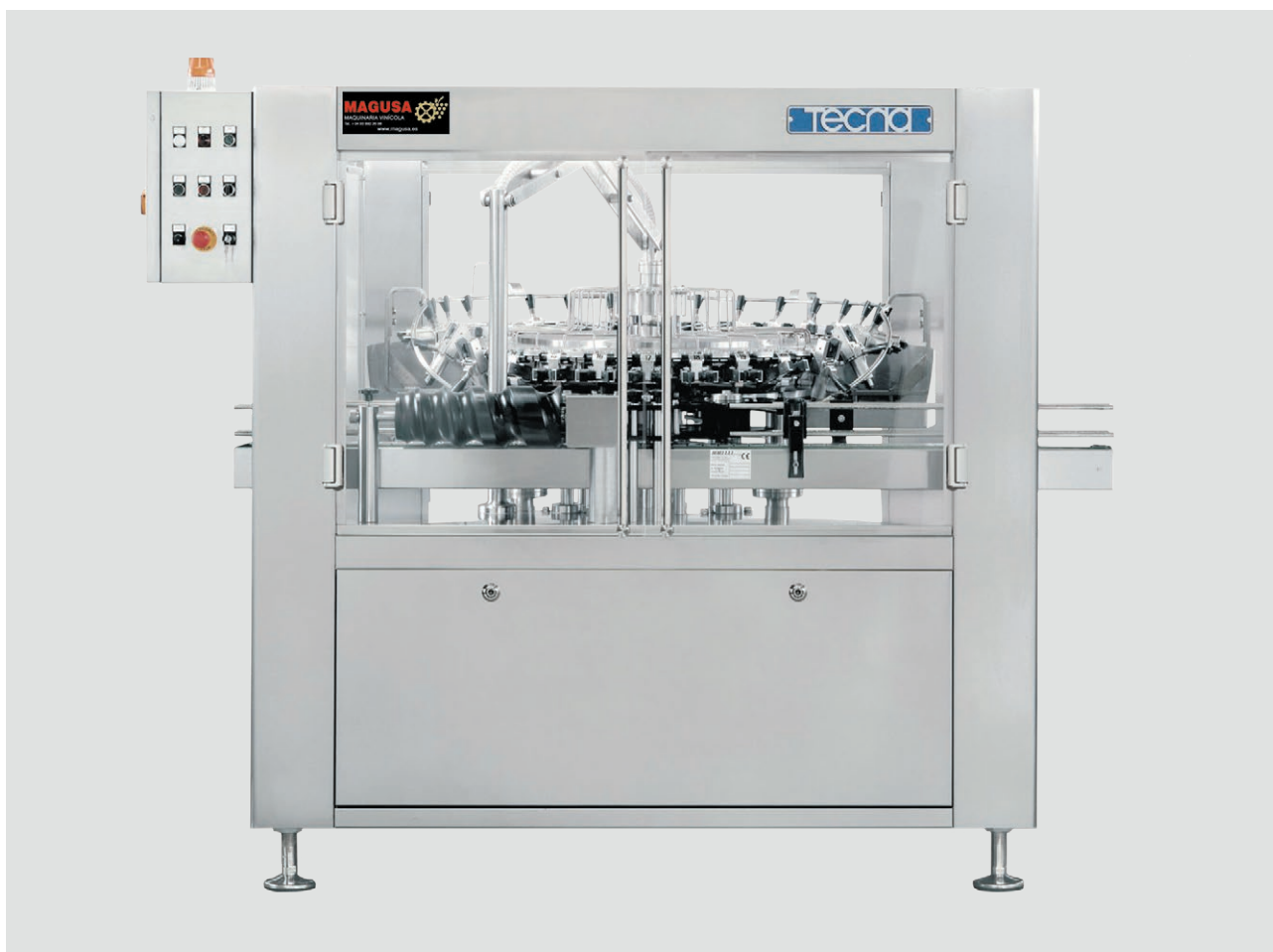
. Modelo TP20

Especificaciones

Modelo	Capacidad	Potencia	Rendimiento botellas/h
TP10	10 botellas	0,18 Kw	700
TP20	20 botellas	0,25 Kw	300-1200

Enjuagadora Rotativa Tecna XP

Estos modelos de enjuagadoras se pueden usar solas (free-standing) o bien integradas en monoblock. Abarcan producciones desde 500 botellas/hora hasta 2.200 botellas /hora. Son automáticas, con sistema rotativo y funcionan con agua estéril. Fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304. Sistema Twist de vuelco de botella. Dispositivo de levantamiento eléctrico para el cambio de formato de botella. Variación de velocidad mediante inverter. Funcionamiento sin recuperación del agua estéril.



Opciones

- Dispositivo recirculación con cubeta de recuperación, bomba y filtro
- Estrella sin sinfin para otro formato de botella diferente
- Kit para el soplado de última gota
- Kit para aspirado de última gota (equipado con aspirador)
- Serie de tampones suplementarios para otros formatos de cuello filtro 10"
- de acero inoxidable equipado con cartucho de 0,45 micras
- Versión de doble tratamiento (XP-9 y XP-12)
- Campana de aspiración de humos y aspirador de humos (XP-9 y XP-12)

Llenadora Manual



Llenadora Enolmatic

Máquina muy cómoda debido a su tamaño reducido. Apta para el llenado de varios productos con solo cambiar el kit de llenado. Posibilidad de filtraje, añadiendo el filtro porta-cartuchos. Se puede regular la velocidad del llenado. Se puede ajustar el volumen de llenado. Máquina fabricada en material plástico alimentario. Tensión de la máquina: 220 V - 50 Hz.

- . Producción en vino: 250 botellas / hora
- . Producción en licores: 200 botellas / hora
- . Dimensiones: 200 x 400 x 400 mm
- . Peso: 4 kg



Llenadora LFB

Llenadora fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304, apta para el llenado de líquidos alimentarios como VINO, ACEITE, CERVEZA, DESTILADOS, siempre en botella de vidrio.

Características

- Estructura de la maquina en acero inoxidable con 4 ruedas
- Caños regulables de diámetro 15 mm y completamente extraíbles para una higienización completa y rápida
- Apta para botellas de diámetro interior del cuello máximo 27 mm
- Flotador de regulación de nivel electrónico
- Válvulas de acero inoxidable
- Superficie de apoyo para botellas regulable en altura
- Predisposición para la instalación de filtros (en casos de llenadoras sin filtro)

Opciones

- Juego de conos de goma para el llenado de botellas con cuello de diámetro interior superior a 27 mm y hasta 40 mm
- Válvula antiespumante para cerveza
- Juego de 2 caños de diámetro 17 mm para el llenado de líquidos viscosos (aceite de oliva)



Especificaciones

Modelo	Número de caños	Producción Litros/hora	Capacidad Depósito Superior (Its)	Tensión	Potencia (Kw)	Filtro de placas	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
LFB-4SF	4	670	45	230 Volts - 50 Hz - Monofásico	0,33	-	900 x 580 x 1800	45
LFB-6SF	6	980	66	230 Volts - 50 Hz - Monofásico	0,33	-	900 x 860 x 1800	80
LFB-4CF	4	670	45	230 Volts - 50 Hz - Monofásico	0,33	20 placas de 20x20	900 x 580 x 1800	70
LFB-6CF	6	980	66	230 Volts - 50 Hz - Monofásico	0,33	20 placas de 20x20	900 x 860 x 1800	105

Llenadora Bag In Box manual BB10

Llenadora manual de bolsas Bag in Box diseñada para realizar cómodamente pequeños llenados por gravedad de bolsas bag in box o cualquier tipo de envase compatible con la pistola de llenado. Posibilidad de llenado de líquidos filtrados como VINO y JUGOS.

Características

- Completamente construida en acero inoxidable con 4 patas regulables
- Cuenta litros digital ENO 24 con calibración de la cantidad dispensada
- Placa de soporte de bolsas regulable en altura
- Pistola de llenado de acero inoxidable
- Palanca de cierre de la tapa
- Diseñada para su instalación de sobre mesa
- Temperatura máxima de trabajo 80°C

Opciones

- Kit para el llenado de Bag in Box con aceite de oliva



Especificaciones

Modelo	Diámetro Pistola	Producción en Bolsas de 5 lts (Bolsas/hora)	Producción en Bolsas de 10 lts (Bolsas/hora)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
BB10	20 mm	75	50	600x600x700	25

Llenadora Bag In Box semi manual BB12

Llenadora semi manual de bolsas Bag in Box diseñada para realizar cómodamente pequeños llenados por gravedad de bolsas bag in box o cualquier tipo de envase compatible con el caño de llenado. Es la solución ideal para empresas con pequeños volúmenes de producción anual. Esta máquina es apta para el llenado de bolsas Bag in Box a partir de 1 lts, para envases rígidos rectangulares y envases cilíndricos de diámetro máximo 85 mm. El ciclo de llenado se realiza automáticamente: Iniciar, Llenar, Detener. El operador selecciona el formato y acciona la pinza de extracción e inserción de tapones, siguiendo el proceso de llenado en el display. El panel de control controla el encendido y apagado de una bomba externa. Una válvula pulsadora permite la inyección manual de gas inerte al final del ciclo. La posibilidad de elegir entre diferentes tipos de sensores de flujo garantiza el uso óptimo de la maquinaria en aplicaciones tales como: VINO, ACEITE, ZUMOS DE FRUTAS (sin filtrado viscoso). Se puede utilizar en líquidos calientes.

Características

- Completamente construida en acero inoxidable con 4 patas regulables
- Cuenta litros digital ENO 24 con calibración de la cantidad dispensada
- Panel electrónico que permite la calibración del instrumento con una
- repetibilidad de los volúmenes llenados con un error de $\pm 5 / 10\text{cl}$ (según el instrumento utilizado).
- Cuadro eléctrico de control con conexión para bomba externa con start/stop automático
- Placa de soporte de bolsas regulable en altura y extraíble
- Caño de llenado en acero inox con válvula antigoteo
- Sistema de bloqueo del caño durante el llenado
- Válvula para la inyección manual de gas inerte
- Doble palanca para extracción e inserción del tapón de la bolsa
- Accesorio para el llenado de garrafas con espiga para manguera de diam. 20 mm
- Diseñada para su instalación de sobre mesa
- Temperatura máxima de trabajo 80°C

Opciones

- Kit de función de vacío que requiere conexión a un circuito neumático de 3 bar mínimo
- Kit para el llenado con aceite de oliva
- Kit para el llenado de líquidos calientes con temperaturas superiores a 100°C no viscosos



Especificaciones

Modelo	Diámetro del caño	Producción en Bolsas de 5 lts (Bolsas/hora)	Producción en Bolsas de 10 lts (Bolsas/hora)	Producción en Bolsas de 20 lts (Bolsas/hora)	Tensión	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
BB12	20-25 mm	150	100	40	230 Volts - 50 Hz- Monofásico	-	740x900x720	50
BB12-CB	20-25 mm	150	100	40	230 Volts - 50 Hz- Monofásico	0,33	740x900x720	55

Llenadora Bag In Box semiautomática BB20

Llenadora semi automática de bolsas Bag in Box diseñada para realizar cómodamente llenados mediante bolsas bag in box o cualquier tipo de envase compatible con el caño de llenado. Es la solución ideal para empresas con medianos volúmenes de producción anual. Esta máquina es apta para el llenado de bolsas Bag in Box a partir de 1 lts. La máquina realiza automáticamente el ciclo de hacer vacío en la bolsa, llenar, detener e inyectar nitrógeno. El operador selecciona el formato y acciona la pinza de extracción e inserción de tapones, siguiendo el progreso de las distintas fases en la pantalla. El cambio de formato es inmediato: basta con introducir la capacidad deseada. La posibilidad de elegir entre diferentes tipos de caudalímetros garantiza el uso óptimo de la maquinaria en aplicaciones como: VINO, ZUMOS DE FRUTAS, ACEITE, HELADOS, CREMAS, etc. El llenado se puede realizar a temperatura ambiente o caliente hasta 100°C.

Características

- Completamente construida en acero inoxidable con 4 ruedas
- Cuenta litros electromagnético Burkert con calibración de la cantidad dispensada
- Panel electrónico con PLC y pantalla táctil que permite la calibración del instrumento con una repetibilidad de los volúmenes llenados con un error de $\pm 5 / 10cl$ (según el instrumento utilizado).
- Doble pulsador Start (Uno en el cuadro y uno al lado del operador)
- Mesa de soporte de bolsas en acero inoxidable
- Soporte regulable en altura para el apoyo de la caja
- Caño de llenado en acero inox con válvula antigoteo y con sistema de regulación de altura
- Sistema de bloqueo del caño durante el llenado mediante pistón neumático
- Válvula para la inyección de gas inerte
- Pinza para extracción e inserción del tapón de la bolsa, tapón Vitop estándar
- Temperatura máxima de trabajo 80°C
- Bomba volumétrica de 4.500 lts/hora a 900 rpm auto aspirante con rodete de goma y posibilidad de cebado desde cualquier recipiente. Flujo constante del líquido bombeado, con válvula de bypass de sobrepresión y válvula de vaciado total del circuito de llenado.
- Compresor de 1,5 CV silencioso

Opciones

- Kit para el llenado con aceite de oliva
- Kit para el llenado de líquidos calientes con temperaturas superiores a 120°C no viscosos y viscosos



Especificaciones

Modelo	Diámetro del caño	Producción en Bolsas de 5 lts (Bolsas/hora)	Producción en Bolsas de 10 lts (Bolsas/hora)	Producción en Bolsas de 20 lts (Bolsas/hora)	Tensión	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
BB20	20-25 mm	240	180	130	230 Volts - 50 Hz- Monofásico	1,1	600x820x1600	25

Llenadora Bag In Box automática BB30

Llenadora automática de bolsas Bag in Box diseñada para realizar cómodamente llenados mediante bolsas bag in box o cualquier tipo de envase compatible con el caño de llenado. Esta máquina es apta para el llenado de bolsas Bag in Box a partir de 1 lts. El ciclo de llenado es completamente automático, la máquina realiza todas las operaciones de apertura, vacío, llenado, inyección de gas inerte y cierre. Además, un sistema de cierre especial mantiene el envase sellado durante todas las fases de llenado, reduciendo la oxidación y la contaminación del producto llenado. El operador solo tiene que posicionar la bolsa y controlar el proceso de las distintas operaciones. El panel de control de pantalla táctil de SIEMENS permite manipular la maquina con facilidad, tanto en operaciones de llenado como en operaciones de lavado y desinfección.

Características

- Completamente construida en acero inoxidable con 4 ruedas
- Base de trabajo compuesta por una amplia superficie de rodillos para el deslizamiento de las bolsas
- Cuenta litros electromagnético Burkert con calibración de la cantidad dispensada
- Panel electrónico inox con PLC Siemens y con pantalla táctil de 7" que permite la calibración del instrumento con una repetibilidad de los volúmenes llenados con un error de $\pm 5 / 10\text{cl}$ (según el instrumento utilizado).
- Doble pulsador Start (Uno en el cuadro y uno al lado del operador)
- Soporte regulable en altura para el apoyo de la caja
- Caño de llenado en acero inox con válvula antigoteo y con sistema de regulación de altura
- Sistema automático de subida y bajada del caño de llenado mediante pistón neumático
- Panel de plexiglás de seguridad
- Válvula para la inyección de gas inerte
- Válvula para el vacío
- Pinza para extracción e inserción del tapón de la bolsa, tapón Vitop estándar, totalmente automático
- Temperatura máxima de trabajo 80°C
- Bomba volumétrica de 4.500 lts/hora a 900 rpm auto aspirante con rodete de goma y posibilidad de cebado desde cualquier recipiente. Flujo constante del líquido bombeado, con válvula de bypass de sobrepresión y válvula de vaciado total del circuito de llenado.
- Compresor No Incluido

Opciones

- Kit para el llenado con aceite de oliva
- Kit para el llenado de líquidos calientes con temperaturas superiores a 120°C no viscosos y viscosos
- Compresor silencioso de 10 lts sobre ruedas
- Pinza neumática para tapones especiales (No Vitop)



Especificaciones

Modelo	Diámetro del caño	Producción en Bolsas de 5 lts (Bolsas/hora)	Producción en Bolsas de 10 lts (Bolsas/hora)	Producción en Bolsas de 20 lts (Bolsas/hora)	Tensión	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
BB30	20-25 mm	240	210	140	230 Volts - 50 Hz- Monofásico	1,1	800x1000x1500	140

Tapadora Manual corcho

Para botellas de vino

- . Tapón vino: entre: Ø 22 y Ø 26
- . Altura entre: 34 y 50 mm.



Tapadora de palanca Pilfer

Tapadora para tapón "Pilfer" manual de palanca. El tapón para esta máquina debe venir prefileteado.

- . Tapadora Pilfer Mod. PIL-1
Para diámetros de tapón entre 28 mm y 31,5 mm
- . Tapadora Pilfer Mod. PIL-2
Para diámetros de tapón entre 31,5 mm y 35 mm



Tapadora Pilfer modelo PIL-400

Esta máquina es apta para poner tapones "Pilproof" de aluminio sobre recipientes de vidrio. La colocación del tapón sobre la botella es manual y el tapado se realiza mediante el ascenso manual con palanca de la botella hasta el cabezal de roscado. Equipada con cabezal intercambiable de 4 rodillos. Viene montada sobre una estructura para sobremesa.



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Ø mínimo Botella (mm)	Ø máximo Botella (mm)	Altura mínima Botella (mm)	Altura máxima Botella (mm)	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
PIL-400	400-500	30	200	100	350	230 Volts - 50 Hz- Monofásico	0,2	500x500x1160	40

Sacacorchos Neumático inox y plástico



Tapadora neumática P-15 corcho

La tapadora es fabricada enteramente en acero inoxidable AISI 304. Funciona con accionamiento neumático por tanto necesita la presencia de un compresor. La tapadora viene dotada con contenedor para tapones y con el soporte. Con ruedas para su fácil manejo. Las mordazas son en acero inoxidable y son desmontables para su fácil limpieza. Tapón entre: Ø 22 y Ø 26, altura entre: 34 y 50 mm.



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Ø mínimo Botella (mm)	Ø máximo Botella (mm)	Altura mínima Botella (mm)	Altura máxima Botella (mm)	Consumo de aire (Lts/min)	Potencia (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
P15	600-700	50	200	100	375	8,0	Neumática - Entre 4 y 6	520 x 400 x 1880	72

Tapadora semiautomática TA corcho

La tapadora está fabricada enteramente en acero inoxidable AISI 304. Funciona con un motor de 220/380 V a 50 Hz. Viene provista de carro con ruedas. TA-35 con dispositivo de inyección de nitrógeno y vacío (la formación del vacío se realiza mediante una bomba que lo mantiene dentro del depósito) y TA-45 con dispositivo para inyección de nitrógeno.



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Ø mínimo Botella (mm)	Ø máximo Botella (mm)	Altura mínima Botella (mm)	Altura máxima Botella (mm)	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
TA35	800-1000	30	200	100	350	230 Volts - 50 Hz- Monofásico	0,75	420 x 400 x 1920	128
TA45	800-1000	30	200	100	350	230 Volts - 50 Hz- Monofásico	0,75	420 x 400 x 1920	112

Tapadora Neumática

Pilfer Pil-Neumo-500

Esta máquina es apta para poner tapones “Pilproof” de aluminio sobre recipientes de vidrio. La colocación del tapón sobre la botella es manual y el tapado se realiza mediante el ascenso neumático de la botella hasta el cabezal de roscado, totalmente automático. Equipada con cabezal intercambiable de 4 rodillos. Viene montada sobre una bancada con ruedas.



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Ø mínimo Botella (mm)	Ø máximo Botella (mm)	Altura mínima Botella (mm)	Altura máxima Botella (mm)	Consumo de aire (Lts/min)	Potencia (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
PIL-Neumo-500	500-600	50	200	100	375	8,0	Neumática - Entre 4 y 6	500 x 500 x 1600	80

Tapadora Eléctrica

Pilfer Pil-Auto-500

Esta máquina es apta para poner tapones “Pilproof” de aluminio sobre recipientes de vidrio. La colocación del tapón sobre la botella es manual y el tapado se realiza mediante el Descenso eléctrico del cabezal de roscado de la botella hasta el cabezal de roscado, totalmente automático. Equipada con cabezal intercambiable de 4 rodillos. Viene montada sobre una bancada con ruedas.



Embotellado y Etiquetado

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Ø mínimo Botella (mm)	Ø máximo Botella (mm)	Altura mínima Botella (mm)	Altura máxima Botella (mm)	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
PIL-Auto-500	500-600	30	200	100	350	230 Volts - 50 Hz- Monofásico	0,8	600 x 600 x 1700	150

Tapadora automática Alexa | Futura

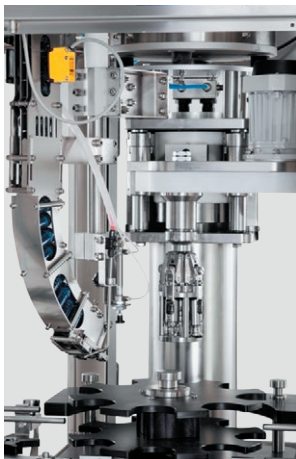
Las tapadoras Pilfer Alexa/Futura están pensadas para ser instaladas como maquina independiente o para integrarse en maquina ja existente. Son maquinas con un solo cabezal de cierre y pensadas sólo para tapar botellas de vidrio.

Características

- Bancada de la máquina en robusta perfilería de acero al carbono pintada, enteramente revestida de acero inox Aisi 304 con amplias puertas de acceso laterales
- Protección de seguridad conforme CE consistente en paneles de material plástico y microinterruptores de seguridad
- Estrellas de carga y descarga equipadas de dispositivos de seguridad
- Instalación eléctrica conforme a las normas de seguridad internacionales con mandos de baja tensión contenidos en caja de acero inox
- Máquina equipada de serie para capsulas Pilfer de diam. 30 mm x longitud 43 mm
- Tanque de cápsulas por vibración
- Dispositivo de ajuste del alto durante el cambio formato
- Variación de velocidad por inverter

Opciones

- Estrella adicional para cambio de formato de la botella
- Levantamiento eléctrico de la botella
- Detector de presencia de capsula
- Tanque de capsulas por vibración para capsula de longitud superior a 43 mm
- Canal de bajada de las capsulas para capsulas de longitud superior a 43 mm
- Cabezal de la tapadora de cuatro rodillos para capsulas con diámetro diferente a 30 mm



. Producción: 2.800 botellas/h



. Producción: 2.000 botellas/h

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Ø mínimo Botella (mm)	Ø máximo Botella (mm)	Altura mínima Botella (mm)	Altura máxima Botella (mm)	Tensión (V)	Consumo Aire (Lts/min) Y Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
ALEXA	1.800	55	115	160	350	380 Volts - 50 Hz - Trifásico	150,0 / 1,0	1220 x 1000 x 2500	1000
FUTURA	2.800	55	115	160	350	380 Volts - 50 Hz - Trifásico	150,0 / 1,0	1220 x 1000 x 2500	1000

Monoblock C-Line4

semiautomático llenado y tapado lineal

Llenadora de 4 caños lineal de llenado por gravedad, con levantamiento neumático de la botella. Tapadora mecánica con funcionamiento a pedal, distribución del tapón automática. Montada sobre ruedas. Fabricada enteramente en acero inoxidable AISI 304. Taponadora con: Funcionamiento a pedal - Distribución de tapón automática - Levantamiento neumático de la botella Llenadora con: Funcionamiento con pulsador. Levantamiento neumático de la botella.

Opciones

- Función de vacío
- Dispositivo de inyectado de nitrógeno



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Botellas (Lts)	Dimensiones Tapón (mm)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
C-Line-4	500	0,50 a 2	D.24 a 28 y altura 35 a 50	1.300x630x1.950	350

Monoblock C-Rot6

semiautomático llenado y tapado rotativo

Llenadora de 6 caños rotativos de llenado por gravedad, con levantamiento neumático y mecánico de la botella. Tapadora mecánica con funcionamiento a pedal, distribución del tapón automática. Cuadro eléctrico con predisposición para conexión de una bomba. Montada sobre ruedas. Fabricada enteramente en acero inoxidable AISI 304. Taponadora con: Funcionamiento a pedal - Distribución de tapón automática - Levantamiento neumático de la botella. Llenadora con: Funcionamiento con pulsador - Levantamiento neumático de la botella

Opciones

- Función de vacío
- Dispositivo de inyectado de nitrógeno



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Botellas (Lts)	Dimensiones Tapón (mm)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
C-Rot-6	700	0,50 a 2	D.24 a 28 y altura 35 a 50	1.550x780x2.000	500

Monoblock Ciao

automático llenado y tapado corcho

Llenadora en formato rotativo automático para 6-8-10-12 botellas. Fabricada enteramente en acero inoxidable AISI 304.

Opciones

- Estrella suplementaria para formatos diferentes
- Estación de inyección de gas inerte (antes del llenado)
- Dispositivo para tapado en vacío



Especificaciones

Modelo	Producción (litros/h)	Potencia Llenadora	Dimensiones Tapón (mm)	Potencia Tapadora (Cv)	Tensión (V)
Ciao	700 hasta 1.400	Neumática por gravedad	D.24 a 28 y altura 35 a 50	2	230 o 400 trifásica

Monoblock P-Line4

semiautomático llenado y tapado lineal Pilfer

Llenadora de 4 caños lineal de llenado por gravedad, con levantamiento neumático de la botella. Tapadora eléctrico-neumática con 4 rulinas para tapón rosca. Montada sobre ruedas. Fabricada en acero inoxidable aisi 304.

Opciones

- Dispositivo de vacío con depresión automático
- Dispositivo de inyección de nitrógeno



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Botellas (Lts)	Dimensiones Tapón (mm)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
P-Line-4	500	0,50 a 2	D.24 a 28 y altura 35 a 50	1.300x7630x1950	350

Monoblock P-Rot6

semiautomático llenado y tapado rotativo

Llenadora de 6 caños rotativos de llenado por gravedad, con levantamiento mecánico de la botella. Tapadora mecánica con funcionamiento a pedal, distribución del tapon automática. Cuadro eléctrico con predisposición para conexión de una bomba. Montada sobre ruedas. Fabricada en acero inoxidable aisi 304.



Opciones

- Función de vacío
- Dispositivo de inyectado de nitrógeno

Especificaciones

Modelo	Producción (Litros/h)	Botellas (Lts)	Dimensiones Tapón (mm)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
P-Rot-6	800	0,50 a 2	D.24 a 28 y altura 35 a 50	1.550x780x2.000	700

Monoblock Ciao

automático llenado y tapado

Llenadora en formato rotativo automático para 6-8-10 botellas. Fabricada enteramente en acero inoxidable AISI 304. Llenadora de 6 caños rotativos de llenado por gravedad, con levantamiento neumático de la botella. Posibilidad de ajuste del tanque de la llenadora - Tapadora automática de monocabezal con distribución de tapón automático - Montada llendora y tapadora sobre un monoblock - Variador electrónico de la velocidad



Embotellado y Etiquetado

Opciones

- Estrella suplementaria para formatos diferentes
- Estación de inyección de gas inerte (antes del llenado)
- Estación de inyección de gas inerte (antes del tapado)
- Dispositivo para tapado en vacío
- Tanque suplementario inox alimentación tapones con vibración
- Canal de bajada de capsulas y cabezal de distribución con fotocélula
- Cabezal capsulador de 4 rodillos no cap no roll

Especificaciones

Modelo	Producción (Litros/h)	Diámetro Botellas (mm)	Velocidad Máxima (botellas/h)	Potencia (Kw)	Peso (Kgs)
Ciao	700 hasta 1.500	55 y 120	1.400 a 1.700	1,5	700

Capsuladora manual de rulinas

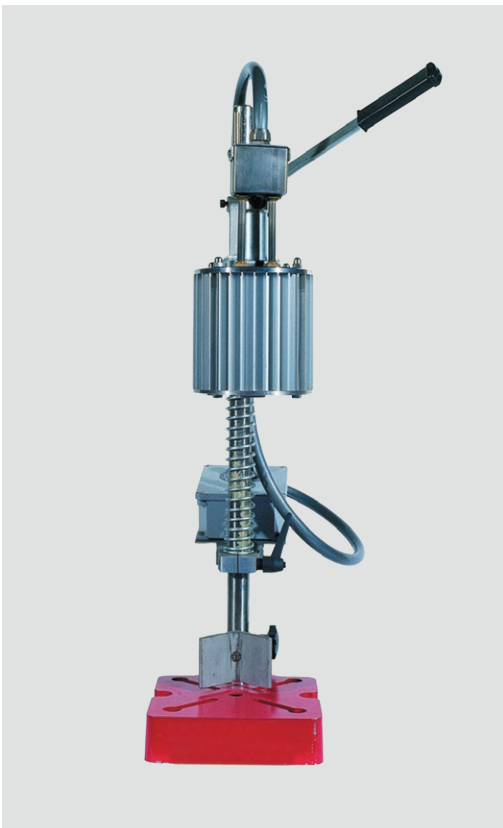


La capsuladora de rulinas adhiere la cápsula al cuello de la botella por la presión de las rulinas.

- **Capsuladora de rulinas:**
 - para aluminio a 220 V - 1400 RPM
 - para aluminio a 380 V - 1400 RPM
 - para aluminio a 220 V con pie de sujeción a leva
 - para aluminio a 380 V con pie de sujeción a leva



Capsuladora manual térmica



La capsuladora térmica adhiere la cápsula al cuello de la botella mediante calor.

- **Capsuladora térmica:**
 - de banco de acero al carbono pintado
 - de banco de acero inoxidable
 - con pie

Etiquetadora manual PE

La etiquetadora PE fue diseñada para etiquetar envases cilíndricos con una superficie lisa como vidrio, aluminio, plástico, etc. Hay muchas características que lo hacen único en su tipo: Fácil posicionamiento del rollo de etiquetas y del paso del papel gracias a los sistemas mecánicos que hemos estudiado / Una amplia gama de diámetros factibles/ Posibilidad de personalización a través de los numerosos kits.



Opciones

- Kit marcador de lote
- Kit para botella Mignon
- Kit para segunda etiqueta
- Kit para botella cónica
- Kit apoyo para rodillo para etiquetas estrechas

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
PE	350	Cilíndrico	Sin Tensión (Manual)	370x540x250	11

Etiquetadora manual Evolución

Nuestro modelo Evolución, cambia radicalmente el método de etiquetado sustituyendo el sistema tradicional de volante por el sistema de palanca. La facilidad de uso y el diseño innovador complacen su trabajo. Con un simple y ligero movimiento, la etiqueta se adhiere al envase. Es posible aplicar kits opcionales para personalizar el dispositivo según sus necesidades. La etiquetadora Evolución fue diseñada para etiquetar envases cilíndricos de superficie lisa como vidrio, aluminio, plástico, etc. Hay muchas características que lo hacen único en su tipo: Nuestro sistema de palanca facilita al operador durante el trabajo ya que un solo movimiento lineal de la palanca permite la aplicación de la etiqueta / La longitud de la etiqueta se puede configurar con un tope ajustable / Fácil posicionamiento del rollo de etiquetas y del paso del papel gracias a los sistemas mecánicos que hemos estudiado / Una amplia gama de diámetros factibles / Posibilidad de personalización a través de los numerosos kits.



Embotellado y
Etiquetado

Opciones

- Kit marcador de lote

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Evolución	350	Cilíndrico	Sin Tensión (Manual)	370x540x410	12

Para Botellas Magnum o botella cuadrada consultar modelos.

Etiquetadora semiautomática PE-Auto

La etiquetadora semiautomática PE-E fue diseñada para realizar el etiquetado de envases cilíndricos de superficie lisa como vidrio, aluminio, plástico, etc. Hay muchas características que lo hacen único en su tipo: El etiquetado se realiza presionando un botón de arranque que activa un motor eléctrico controlado por una fotocélula. / La máquina sigue estrictamente las últimas directivas europeas en términos de seguridad / Fácil posicionamiento del rollo de etiquetas y del paso del papel gracias a los sistemas mecánicos que hemos estudiado / Una amplia gama de diámetros factibles.



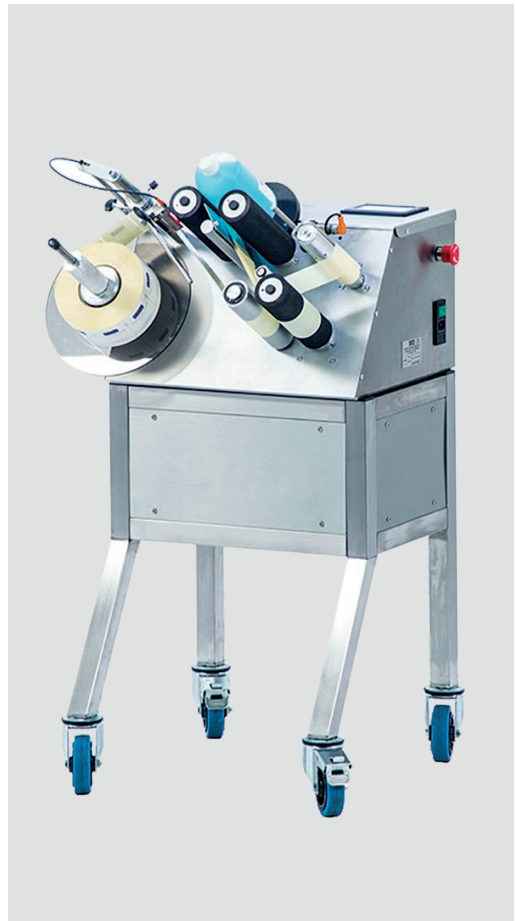
Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
PE-Auto	600	Cilindrico	220 V - 50 Hz - Monofásica	0,3	380x740x300	15

ProNinette I

Etiquetadora semiautomática

La Ninette 1 es una etiquetadora semiautomática que permite el etiquetado adhesivo preciso y efectivo de productos cilíndricos como botellas de vino y cerveza, latas, envases, frascos, tarros, frascos, etc. Su capacidad de etiquetado adhesivo puede alcanzar hasta 600 botellas/hora. Utilizada en diversos sectores de actividad como la viticultura, la cervecera, el sector agroalimentario o la cosmética, esta etiquetadora semiautomática es muy versátil. Equipada con un cabezal etiquetador, permite la aplicación de una etiqueta en múltiples formatos y componentes (vidrio, PET, PVC). La Ninette 1 impresiona por su facilidad de uso, su excelente relación calidad/precio y sobre todo su robustez.



Características

- Hasta 600 botellas/hora
- Funcionamiento mediante pantalla táctil intuitiva
- Una estación de etiquetado
- Estructura: Acero inoxidable y Aluminio
- Dimensiones de las bobinas:
 - Diámetro interno 75mm
 - Diámetro externo max. 260mm
 - Alto max. de banda 190mm
 - Intervalo entre etiquetas 3-5mm

Opciones

- Chasis con ruedas
- Estación de etiquetado para altura de etiquetas hasta 300 mm para Ninette I
- Celula de posicionado para botellas con muesca para Ninette I y Ninette II
- Sistema de estabilización para productos pequeños para Ninette I y Ninette II
- Marcador HSA MICRON
- Equipamiento para etiqueta + contraetiqueta en el mismo rollo
- Mandril para rollo de etiquetas con diámetro interior de la bobina inferior a 76 mm

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Pro-Ninette I	800	Cilindrica	220 V - 50 Hz - Monofásica	0,3	655 x 616 x 408	39

ProNinette II

Etiquetadora semiautomática

La Ninette 2 es una etiquetadora semiautomática que permite la aplicación de 2 etiquetas adhesivas sobre productos cilíndricos en una sola operación. Con una velocidad de hasta 600 botellas por hora, la Ninette 2 es adecuada para todos los sectores de actividad: viticultura y bebidas espirituosas (botellas de vino, Armagnac, etc.), cervecería (botellas de cerveza), procesamiento de alimentos (latas, botes, frascos, tarros, etc.), cosmética. Esta etiquetadora semiautomática de gran versatilidad etiqueta diferentes formatos de producto, independientemente de su composición (vidrio, PET, PVC) sin cambiar de material. La Ninette 2 se dirige a las empresas muy pequeñas y a las PYMES que buscan una solución de etiquetado para sus pequeñas producciones.



Características

- Hasta 600 botellas/hora
- Funcionamiento mediante pantalla táctil intuitiva
- 2 estaciones de etiquetado
- Estructura: Acero inoxidable y Aluminio
- Dimensiones de las bobinas:
 - Diámetro interno 75mm
 - Diámetro externo max. 260mm
 - Alto max. de banda 190mm
 - Intervalo entre etiquetas 3-5mm

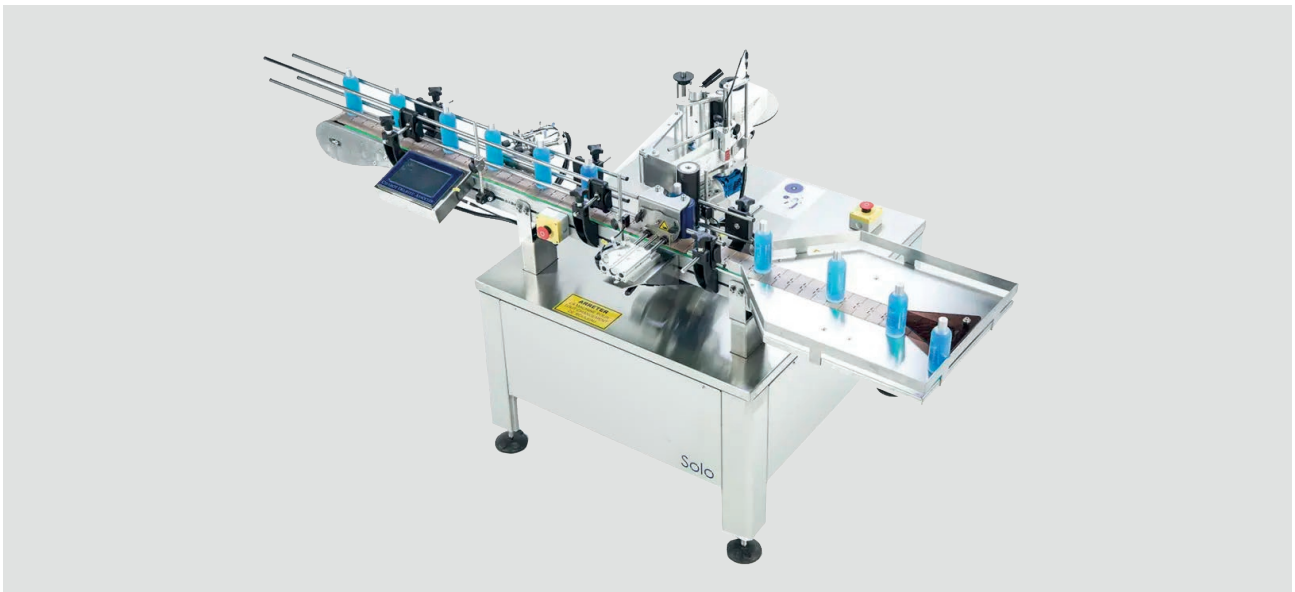
Opciones

- Chasis con ruedas
- Estacion de etiquetado para altura de etiquetas hasta 300 mm para Ninette I
- Celula de posicionado para botellas con muesca para Ninette I y Ninette II
- Sistema de estabilizacion para productos pequeños para Ninette I y Ninette II
- Marcador HSA MICRON
- Equipamiento para etiqueta + contraetiqueta en el mismo rollo
- Mandril para rollo de etiquetas con diámetro interior de la bobina inferior a 76 mm
- Mandril para rollo de contra etiquetas con diámetro interior de la bobina inferior a 76 mm

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Pro-Ninette II	800	Cilíndrica	220 V - 50 Hz - Monofásica	0,6	945 x 642 x 439	65

Solo Etiquetadora



La gama Solo 1500/2500 está compuesta por etiquetadoras automáticas que pueden colocar una sola etiqueta en una amplia gama de productos cilíndricos (botellas, frascos, baldes, latas, etc.). Destinado a medianas y grandes producciones, un sistema de espaciado permite crear un paso regular entre los productos a etiquetar. La estación de etiquetado (técnica de 3 puntos) asegura una aplicación rápida, precisa y eficiente de etiquetas adhesivas. La velocidad de la etiquetadora Solo puede alcanzar hasta 50 productos / minuto (dependiendo del formato de los productos y etiquetas). Una etiquetadora automática de la gama Solo 1500/2500 se puede utilizar tanto de forma independiente como en una línea de empaque completa existente. La facilidad de uso, la versatilidad y la excelente relación calidad-precio fueron factores clave para cientos de empresas. Varias industrias como la de la cerveza, la cosmética (tarros de crema, botellas de aceite para masajes) y las químicas (botellas de disolvente, latas de detergente, etc.) están equipadas con esta etiquetadora.

Características

- Banda transportadora con perfil de aluminio anodizado y cadena de acetal de ancho 82,5 mm.
- Las guías laterales son de acero inoxidable de diámetro 12 mm, regulables en ancho para permitir el paso de botellas hasta 110 mm de diámetro en un transportador simple y 220 mm de alto en transportador doble.
- El conjunto transportador motorizado viene montado en un chasis de acero inoxidable con cuatro ruedas en el que están integrados los armarios eléctricos.
- Control y gestión de los parámetros de la máquina por pantalla táctil
- Regulación del posicionado de la etiqueta por pantalla táctil
- Centrado y ajuste automático de todos formatos de botellas de 60 a 110 mm de Ø sin necesidad de regulaciones para el cambio de formato
- Un dispensador de etiqueta con una altura de etiquetado de 8 mm hasta 160 mm (Como opcional hasta 300 mm de altura)
- Regulación motorizada de la altura del etiquetado
- Una mesa de recolección cuadrada montada al final del transportador.
- Pantalla táctil con las siguientes características: Zona de validación / Zona de navegación / Zona del contador de botellas / Regulación del posicionado de las etiquetas / Determinación de las capacidades y regulación de los tiempos / Memorizado de posicionados — 50 posiciones / Regulación de las alturas de etiquetado / Noticia integrada / Detección de fallos y autodiagnóstico
- Dimensiones de las bobinas:
 - Diámetro interno 75mm
 - Diámetro externo max. 260mm
 - Alto max. de banda 190mm
 - Intervalo entre etiquetas 3-5mm

Opciones

- Extensión del transportador
- Célula de detección para botellas con muesca
- Sistema de etiquetado para envases ligeramente tronco cónicos
- Marcador HSA Micron (marcador de lote por INKJET con altura de marcado 12,7 mm)
- Sensor de detección de etiquetas transparentes

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Solo	2000	Cilíndrica	220 V - 50 Hz - Monofásica	0,3	2092 x 1.128 x 1.165	95

Essentiel

Monoblock de capsulado y etiquetado



La Essentiel es un monoblock de etiquetado y capsulado automático especialmente diseñada para la industria del vino. Esta máquina aplica hasta dos etiquetas (etiqueta y contra-etiqueta) en las botellas de vino utilizando la técnica precisa de etiquetado de 3 puntos. También permite el alisado de cápsulas de metal o PVC. Un sistema de regulación de cadencia garantiza un etiquetado rápido y eficaz que permite etiquetar hasta 800 botellas/hora. Esta etiquetadora impresiona por su facilidad de uso y su rápida adaptación (sin equipamiento adicional) a los diferentes tamaños de botellas (Desde medio litro hasta Magnum) Una pantalla táctil intuitiva facilita los ajustes.

Características

- Banda transportadora con perfil de aluminio anodizado y cadena de acetal de ancho 82,5 mm.
- Las guías laterales son de acero inoxidable de diámetro 12 mm, regulables en ancho para permitir el paso de botellas hasta 110 mm de diámetro y 390 mm de alto
- El conjunto transportador motorizado viene montado en un chasis de acero inoxidable con cuatro ruedas en el que están integrados los armarios eléctricos.
- Control y gestión de los parámetros de la máquina por pantalla táctil
- Regulación del posicionado de la etiqueta y de la contra etiqueta por pantalla táctil
- Dispensador de capsulas con regulación de altura manual
- Una alisadora de rulinas 2 800 rev /minuto, accionada por cilindros neumáticos con una carrera de 110 mm para cuellos de 30 mm ± 2 mm
- O una alisadora térmica con regulación de la temperatura (con carrera de 110 mm) para cuellos de 30 mm ± 2 mm
- Altura de alisado regulable por desplazamiento de un sensor magnético sobre el cuerpo del cilindro neumático, marcando la parada de la carrera.
- Alisado de capsulas Regulación de la velocidad de bajada de los cabezales de alisado controlada por medio De limitadores de aire independientes
- Centrado y ajuste automático de todos formatos de botellas de 60 a 110 mm de Ø sin necesidad de regulaciones para el cambio de formato
- Un dispensador de etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Un dispensador de contra etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Regulación manual de la altura del etiquetado
- Una mesa de recolección cuadrada montada al final del transportador.
- Dimensiones de las bobinas:
 - Diámetro interno 75mm
 - Diámetro externo max. 260mm
 - Alto max. de banda 190mm
 - Intervalo entre etiquetas 3-5mm

Opciones

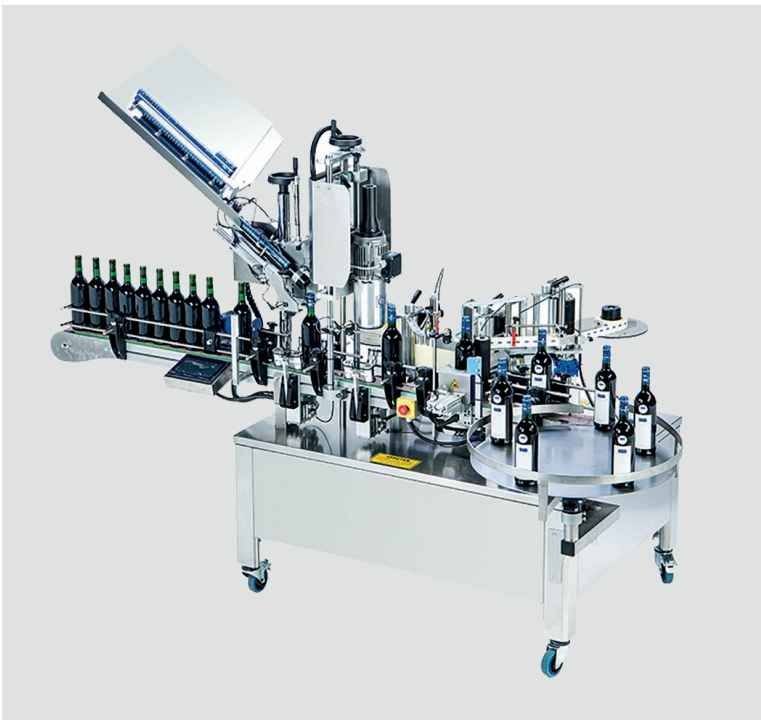
- Extensión del transportador
- Sinfin de selección multiformato
- Célula de detección de corcho
- Célula de detección para botellas con muesca
- Sistema de etiquetado para envases ligeramente tronco cónicos
- Sensor de detección de etiquetas transparentes
- Marcador HSA Micron (marcador de lote por INKJET con altura de marcado 12,7 mm)

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Potencia (Kw)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Essentiel	700	Cilíndrica	380 V - 50 Hz - 16A -3 F + T	2,0	2592 x 825 x 2055	125

R1000 y R1500

Monoblock de capsulado y etiquetado



La gama R1000 / R1500 incluye etiquetadoras lineales automáticas especialmente diseñadas para la industria del vino. Pueden colocar hasta cuatro etiquetas (etiqueta, contra etiqueta, medalla, collarín) en una botella de vino y permitir el alisado de cápsulas de metal o PVC. Con una alta precisión de etiquetado para botellas de vino de todos los tamaños, la gama de etiquetadoras R1000 / R 1500 puede etiquetar hasta 1500 botellas/hora. Las máquinas de la gama R1000 / R1500 impresionan por su facilidad de uso y su rápida adaptación a diferentes formatos de botellas sin necesidad de equipamiento adicional (botella de 25 cl, 37,5 cl de media botella, botella de 75 cl, magnum, etc.). Una etiquetadora automática lineal de la gama R1000 / R1500 puede integrarse fácilmente en una línea de embotellado completa.

Características

- Banda transportadora con perfil de aluminio anodizado y cadena de acetal de ancho 82,5 mm.
- Las guías laterales son de acero inoxidable de diámetro 12 mm, regulables en ancho para permitir el paso de botellas hasta 110 mm de diámetro y 390 mm de alto
- El conjunto transportador motorizado viene montado en un chasis de acero inoxidable con cuatro ruedas en el que están integrados los armarios eléctricos.
- Control y gestión de los parámetros de la máquina por pantalla táctil
- Regulación del posicionado de la etiqueta y de la contra etiqueta por pantalla táctil
- Dispensador de capsulas con regulación de altura manual
- Una alisadora de rulinas 2 800 rev /minuto, accionada por cilindros neumáticos con una carrera de 110 mm para cuellos de 30 mm ± 2 mm
- O una alisadora térmica con regulación de la temperatura (con carrera de 110 mm) para cuellos de 30 mm ± 2 mm
- Altura de alisado regulable por desplazamiento de un sensor magnético sobre el cuerpo del cilindro neumático, marcando la parada de la carrera.
- Alisado de capsulas Regulación de la velocidad de bajada de los cabezales de alisado controlada por medio De limitadores de aire independientes
- Centrado y ajuste automático de todos formatos de botellas de 60 a 110 mm de Ø sin necesidad de regulaciones para el cambio de formato
- Un dispensador de etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Un dispensador de contra etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Regulación manual de la altura del etiquetado
- Una mesa de recolección cuadrada montada al final del transportador.
- Dimensiones de las bobinas:
 - Diámetro interno 75mm
 - Diámetro externo max. 260mm
 - Alto max. de banda 190mm
 - Intervalo entre etiquetas 3-5mm

Opciones

- Extensión del transportador
- Sinfin de selección multiformato
- Célula de detección de corcho
- Célula de detección para botellas con muesca
- Tercer cabezal para etiquetas DO
- Cuarto cabezal para collarín no envolvente
- Sistema de etiquetado para envases ligeramente tronco cónicos
- Sensor de detección de etiquetas transparentes
- Marcador HSA Micron (marcador de lote por INKJET con altura de marcado 12,7 mm)
- Tensión 220 V — 50 Hz — 16 A - Monofásica

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Potencia (Kw)	Consumo de aire (m ³ /hora)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
R1000	1000 (*)	Cilíndrica	380 Volts - 50 Hz - 16A - 3 F+T	2,0	20,0	2566 x 1565 x 2055	150
R1500	1500 (*)	Cilíndrica	380 Volts - 50 Hz - 16A - 3 F+T	2,2	20,0	2566 x 1565 x 2055	160

(*) El rendimiento puede variar según el formato de botella y el posicionado y tamaño de las etiquetas

Lea

Monoblock de capsulado y etiquetado

La Léa es una etiquetadora automática especialmente diseñada para la industria del vino. Esta máquina aplica hasta cuatro etiquetas (etiqueta, contraetiqueta, collar y medalla) en botellas de vino y permite el prensado de cápsulas de metal y/o PVC. Un sistema de regulación de la cadencia garantiza un etiquetado rápido y eficaz de las botellas, lo que permite etiquetar hasta 2.000 botellas/hora. Esta etiquetadora automática impresiona por su facilidad de uso y su rápida adaptación (sin equipamiento adicional) a los diferentes tamaños de botellas de vino (de 1/2 a Magnum). Esta etiquetadora automática puede integrarse perfectamente en una línea de embotellado.



Opciones

- Extensión del transportador
- Túnel térmico
- Célula de detección de corcho
- Célula de detección para botellas con muesca
- Tercer cabezal para etiquetas DO
- Cuarto cabezal para collarín no envolvente
- Sistema de etiquetado para envases ligeramente tronco cónicos
- Sensor de detección de etiquetas transparentes
- Marcador HSA Micron (marcador de lote por INKJET con altura de marcado 12,7 mm)
- Tensión 220 V — 50 Hz — 16 A - Monofásica

Características

- Banda transportadora con perfil de aluminio anodizado y cadena de acetal de ancho 82,5 mm.
- Las guías laterales son de acero inoxidable de diámetro 12 mm, regulables en ancho para permitir el paso de botellas hasta 110 mm de diámetro y 390 mm de alto
- El conjunto transportador motorizado viene montado en un chasis de acero inoxidable con cuatro ruedas en el que están integrados los armarios eléctricos.
- Control y gestión de los parámetros de la máquina por pantalla táctil
- Sinfin de selección multiformato
- Regulación del posicionado de la etiqueta y de la contra etiqueta por pantalla táctil
- Dispensador de capsulas con regulación de altura manual. Diámetro de la capsula: 30 mm / Longitud de la capsula: 30-55 mm
- Dos alisadoras en línea de rulinas 2 800 rev /minuto, accionada por cilindros neumáticos con una carrera de 110 mm para cuellos de 30 mm ± 2 mm ó una alisadora térmica con regulación de la temperatura (con carrera de 110 mm) para cuellos de 30 mm ± 2 mm
- Altura de alisado regulable por desplazamiento de un sensor magnético sobre el cuerpo del cilindro neumático, marcando la parada de la carrera.
- Alisado de capsulas Regulación de la velocidad de bajada de los cabezales de alisado controlada por medio De limitadores de aire independientes
- Centrado y ajuste automático de todos formatos de botellas de 60 a 110 mm de Ø sin necesidad de regulaciones para el cambio de formato
- Un dispensador de etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Un dispensador de contra etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Regulación motorizada de la altura del etiquetado
- Una mesa de recolección rotativa de 700 mm montada al final del transportador.
- Pantalla táctil con las siguientes características: Zona de validación / Zona de navegación / Zona del contador de botellas / Regulación del posicionado de las etiquetas / Determinación de las capacidades y regulación de los tiempos / Memorizado de posicionados — 15 posiciones / Regulación de las alturas de etiquetado / Noticia integrada / Detección de fallos y autodiagnóstico
- Dimensiones de las bobinas:
 - Diámetro interno 75mm
 - Diámetro externo max. 260mm
 - Alto max. de banda 190mm
 - Intervalo entre etiquetas 3-5mm

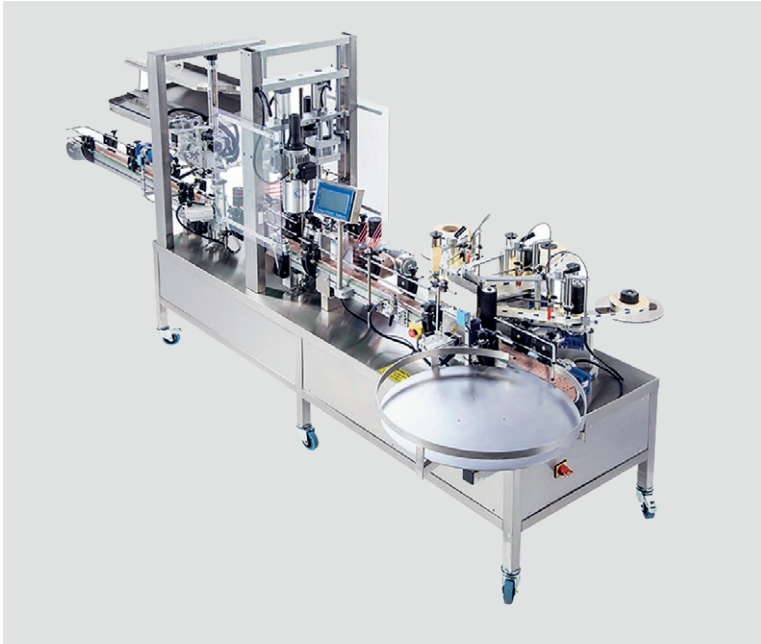
Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Potencia (Kw)	Consumo de aire (m ³ /hora)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Lea	2.000	Cilíndrica	380 Volts - 50 Hz - 16A - 3 F+T	2.0	20.0	3316 x 1565 x 2099	200

Lystop S

Monoblock de capsulado y etiquetado

La Lystop S es una etiquetadora automática especialmente diseñada para la industria del vino. Esta máquina aplica hasta cuatro etiquetas (etiqueta, contraetiqueta, collar y medalla) en botellas de vino y permite el prensado de cápsulas de metal y/o PVC. Un sistema de regulación de la cadencia garantiza un etiquetado rápido y eficaz de las botellas, lo que permite etiquetar hasta 2.500 botellas/hora. Esta etiquetadora automática impresiona por su facilidad de uso y su rápida adaptación (sin equipamiento adicional) a los diferentes tamaños de botellas de vino (de 1/2 a Magnum). Esta etiquetadora automática puede integrarse perfectamente en una línea de embotellado.



Opciones

- Extensión del transportador
- Túnel térmico
- Célula de detección para botellas con muesca
- Tercer cabezal para etiquetas DO
- Cuarto cabezal para collarín no envolvente
- Sistema de etiquetado para envases ligeramente tronco cónicos
- Sensor de detección de etiquetas transparentes
- Marcador HSA Micron (marcador de lote por INKJET con altura de marcado 12,7 mm)

Características

- Banda transportadora con perfil de aluminio anodizado y cadena de acetal de ancho 82,5 mm.
- Las guías laterales son de acero inoxidable de diámetro 12 mm, regulables en ancho para permitir el paso de botellas hasta 110 mm de diámetro y 390 mm de alto
- El conjunto transportador motorizado viene montado en un chasis de acero inoxidable con cuatro ruedas en el que están integrados los armarios eléctricos.
- Control y gestión de los parámetros de la máquina por pantalla táctil
- Sinfín de selección multiformato
- Regulación del posicionado de la etiqueta y de la contra etiqueta por pantalla táctil
- Dispensador de capsulas con regulación de altura manual con doble línea de almacenamiento. Diámetro de la capsula: 30 mm / Longitud de la capsula: 30-55 mm
- Dos alisadoras en línea de rulinas 2 800 rev /minuto, accionada por cilindros neumáticos con una carrera de 110 mm para cuellos de 30 mm \pm 2 mm ó una alisadora térmica con regulación de la temperatura (con carrera de 110 mm) para cuellos de 30 mm \pm 2 mm
- Altura de alisado regulable por desplazamiento de un sensor magnético sobre el cuerpo del cilindro neumático, marcando la parada de la carrera.
- Alisado de capsulas Regulación de la velocidad de bajada de los cabezales de alisado controlada por medio De limitadores de aire independientes
- Centrado y ajuste automático de todos formatos de botellas de 60 a 110 mm de \varnothing sin necesidad de regulaciones para el cambio de formato
- Un dispensador de etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Un dispensador de contra etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Regulación motorizada de la altura del etiquetado
- Una mesa de recolección rotativa de 700 mm montada al final del transportador.
- Pantalla táctil con las siguientes características: Zona de validación / Zona de navegación / Zona del contador de botellas / Regulación del posicionado de las etiquetas / Determinación de las capacidades y regulación de los tiempos / Memorizado de posicionados — 50 posiciones / Regulación de las alturas de etiquetado / Noticia integrada / Detección de fallos y autodiagnóstico
- Dimensiones de las bobinas:
 - Diámetro interno 75mm
 - Diámetro externo max. 260mm
 - Alto max. de banda 190mm
 - Intervalo entre etiquetas 3-5mm

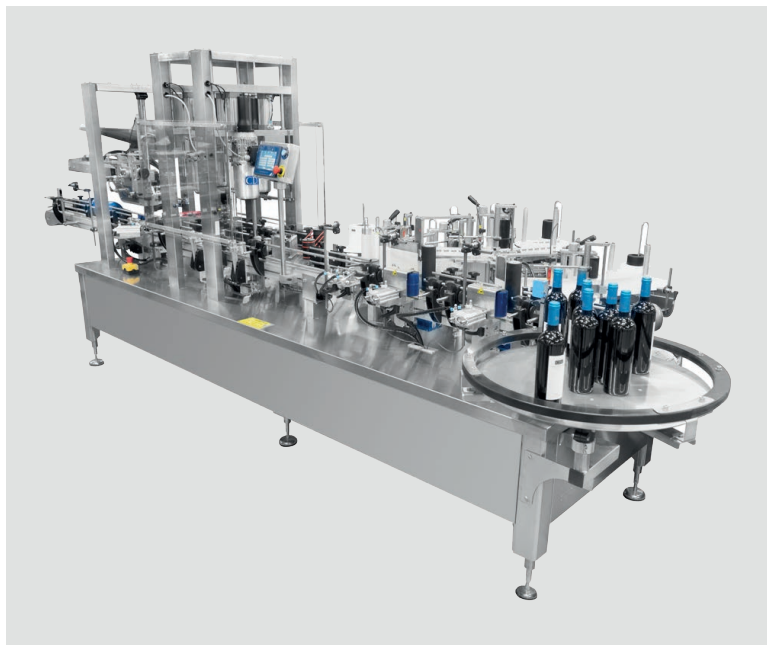
Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Potencia (Kw)	Consumo de aire (m ³ /hora)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Lystop S	2.500	Cilíndrica	380 Volts - 50 Hz - 16A - 3 F+T	2.0	20,0	3830 x 1570 x 2110	250

Lystop 4

Monoblock de capsulado y etiquetado

La Lystop 4 es una etiquetadora automática especialmente diseñada para la industria del vino. Esta máquina aplica hasta cuatro etiquetas (etiqueta, contraetiqueta, collar y medalla) en botellas de vino y permite el prensado de cápsulas de metal y/o PVC. Un sistema de regulación de la cadencia garantiza un etiquetado rápido y eficaz de las botellas, lo que permite etiquetar hasta 3.000 botellas/hora. Esta etiquetadora automática impresiona por su facilidad de uso y su rápida adaptación (sin equipamiento adicional) a los diferentes tamaños de botellas de vino (de 1/2 a Magnum). Esta etiquetadora automática puede integrarse perfectamente en una línea de embotellado.



Opciones

- Extensión del transportador
- Túnel térmico
- Célula de detección para botellas con muesca
- Tercer cabezal para etiquetas DO
- Cuarto cabezal para collarín no envolvente
- Sistema de etiquetado para envases ligeramente tronco cónicos
- Sensor de detección de etiquetas transparentes
- Marcador HSA Micron (marcador de lote por INKJET con altura de marcado 12,7 mm)

Características

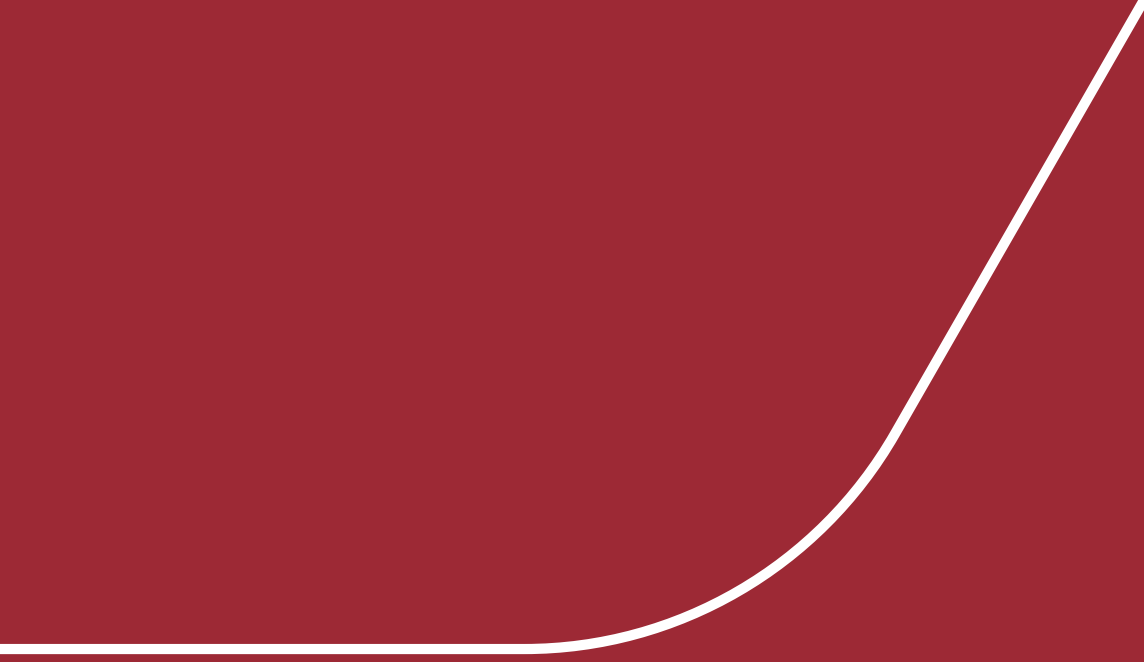
- Banda transportadora con perfil de aluminio anodizado y cadena de acetal de ancho 82,5 mm.
- Las guías laterales son de acero inoxidable de diámetro 12 mm, regulables en ancho para permitir el paso de botellas hasta 110 mm de diámetro y 390 mm de alto
- El conjunto transportador motorizado viene montado en un chasis de acero inoxidable con cuatro ruedas en el que están integrados los armarios eléctricos.
- Control y gestión de los parámetros de la máquina por pantalla táctil
- Sinfín de selección multiformato
- Regulación del posicionado de la etiqueta y de la contra etiqueta por pantalla táctil
- Dispensador de capsulas con regulación de altura manual con doble línea de almacenamiento. Diámetro de la capsula: 30 mm / Longitud de la capsula: 30-55 mm
- Cuatro alisadoras en línea de rulinas 2 800 rev /minuto, accionada por cilindros neumáticos con una carrera de 110 mm para cuellos de 30 mm \pm 2 mm ó una
- alisadora térmica con regulación de la temperatura (con carrera de 110 mm) para cuellos de 30 mm \pm 2 mm
- Altura de alisado regulable por desplazamiento de un sensor magnético sobre el cuerpo del cilindro neumático, marcando la parada de la carrera.
- Alisado de capsulas Regulación de la velocidad de bajada de los cabezales de alisado controlada por medio De limitadores de aire independientes
- Centrado y ajuste automático de todos formatos de botellas de 60 a 110 mm de \varnothing sin necesidad de regulaciones para el cambio de formato
- Un dispensador de etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Un dispensador de contra etiqueta con una altura de etiquetado hasta 190 mm
- Regulación motorizada de la altura del etiquetado
- Una mesa de recolección rotativa de 700 mm montada al final del transportador.
- Pantalla táctil con las siguientes características: Zona de validación / Zona de navegación / Zona del contador de botellas / Regulación del posicionado de las etiquetas / Determinación de las capacidades y regulación de los tiempos / Memorizado de posicionados — 50 posiciones / Regulación de las alturas de etiquetado / Noticia integrada / Detección de fallos y autodiagnóstico
- Dimensiones de las bobinas:
 - Diámetro interno 75mm
 - Diámetro externo max. 260mm
 - Alto max. de banda 190mm
 - Intervalo entre etiquetas 3-5mm

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión	Potencia (Kw)	Consumo de aire (m ³ /hora)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Lystop 4	3.000	Cilíndrica	380 Volts - 50 Hz - 16A - 3 F+T	2,6	20,0	-	-

CAVA

Tapadoras Manuales Corona
Tapadoras Semiautomáticas Corona
Congeladores de Cuello
Desgorjadoras
Dosificadores de Licor Semiautomáticos
Monoblock de Degüelle y Dosificado de Licor Automático
Tapadoras Manuales y Semiautomáticas para Corcho
Enjauladoras y Capsuladoras
Monoblock Llenado y Tapado Tapón Corona
Monoblock Tapado Corcho y Bozal



Afrómetro

Para comprobar que la chapa esté correctamente cerrada.



Calibrador de chapas corona

Para comprobar que la chapa esté correctamente cerrada.



Tapadora manual TM-1

Máquina para tapón corona. Apta para tapones de diámetro 26,5 a 29 mm.



Tapadora manual TM-2

Máquina para tapón corona. Estructura de acero al carbono pintada. Apta para tapones de diámetro 26, 29 y 31 mm.



Pupitre de madera

Capacidad: 18, 48 ó 120 botellas



Tapadora neumática Cav-TCM

Máquina diseñada para aplicar el tapón corona en botellas para vino espumoso. La introducción de la botella en la máquina es manual, una a una. Una vez depositada la botella en el soporte, la aplicación del tapón es automático con previa pulsación de dos pulsadores a la vez y alejados entre ellos para así evitar la posible interacción con el interior de la máquina.

Características

- Construida en acero inoxidable
- Tapado neumático
- Distribución del tapón corona manual
- Adaptada para cierre de tapón corona de medidas
- Diam. 26 mm o 29 mm
- Suministrada sobre bancada para sobremesa



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Ø mínimo Botella (mm)	Ø máximo Botella (mm)	Altura mínima Botella (mm)	Altura máxima Botella (mm)	Consumo de Aire (Lts/min)	Potencia (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CAV-TCM	350	60	113	230	370	8,0	Neumática - Entre 4 y 6	220 x 270 x 750	10

Cav-TCSA

Tapadora neumática

Máquina diseñada para aplicar el tapón corona en botellas para vino espumoso. La introducción de la botella en la máquina es manual, una a una. Una vez depositada la botella en el soporte, la aplicación del tapón es automático con previa pulsación de dos pulsadores a la vez y alejados entre ellos para así evitar la posible interacción con el interior de la máquina.



Características

- Construida en acero inoxidable
- Tapado electroneumático
- Distribución del tapón corona automático mediante tolva superior vibrante
- Adaptada para cierre de tapón corona de medidas Diámetro 26 mm o 29 mm
- Paro automático de la tapadora si hay apertura de la puerta
- Suministrada sobre ruedas

Opciones

- Cambio de formato de tapón: Cabezal de tapado más canal de bajada

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Capacidad de la botella (Lts)	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Consumo de aire (m ³ /hora)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CAV-TCSA	500	Vino espumoso	0,33 a 1,5	230 - 50 Hz - Monofásico	0,8	0,3	600 x 600 x 1950	150

Congelador Economy no giratorio

Maquina diseñada para la congelación del cuello de la botella mediante la refrigeración de agua con mezcla de propilenglicol para así poder sacar todos los residuos después de la segunda fermentación en botella (método clásico).



Características

- Construida en acero inoxidable
- Suministrada sobre ruedas
- Incorpora regulador de temperatura digital del agua
- Agitador vertical para mantener la mezcla de propilenglicol en constante movimiento

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Mezcla (Glicol+Agua en Lts)	Tipo de Gas	Dimensiones Diámetro x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CHS-3	15-20	Vino espumoso 0,75 lts	230 Volts - 50 Hz - Monofásico	0,1	2,5 + 2,5	R134A	260 x 460	12
CHS-7	30-45	Vino espumoso 0,75 lts	230 Volts - 50 Hz - Monofásico	0,3	5 + 5	R507	400 x 790	30
CHS-10	60-90	Vino espumoso 0,75 lts	230 Volts - 50 Hz - Monofásico	0,8	7,5 + 7,5	R507	460 x 790	40
CHS-32	120-180	Vino espumoso 0,75 lts	230 Volts - 50 Hz - Monofásico	1,3	30 + 30	R507	850 x 850	80

Congelador CH giratorio

Máquina diseñada para la congelación del cuello de la botella mediante la refrigeración de agua con mezcla de propilenglicol a una temperatura de $-25\text{ }^{\circ}\text{C}/-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ para así poder sacar todos los residuos después de la segunda fermentación en botella (Método clásico). El compresor arranca automáticamente en función de la temperatura de la mezcla de propilenglicol en el depósito mediante un termostato electrónico. La sonda de temperatura se coloca en el interior del depósito de acumulación de la mezcla. La circulación forzada del glicol está prevista mediante 1 electrobomba colocada en el interior del tanque frigorífico. Los dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos están previstos en el circuito de gas y glicol.



Características

- Cubeta redonda con plato de rotación manual, fabricada en chapa de acero inoxidable Aisi 304 y aislada con espuma de poliuretano.
- Placa fabricada en polietileno con cuellos cónicos
- Bomba eléctrica para movimiento de glicol en el tanque
- Compresor de pistón semi hermético
- Filtro secador para eliminar cualquier rastro de humedad presente en el circuito.
- Condensador ventilado para disponer de las calorías generadas por el compresor.
- Serpentin evaporador para enfriar la solución refrigerante a una temperatura de -25°C .
- Presostato para controlar circuitos de alta y baja presión.
- Cuadro eléctrico según normas CE con termostato digital para ajuste y lectura de la temperatura del glicol.
- Cuatro Ruedas
- Estructura en acero inoxidable AISI 304 con paneles de cubierta de acero inoxidable, acabado satinado.

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Mezcla (Glicol+Agua en Lts)	Tipo de Gas	Dimensiones Diámetro x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CHS-60G	450	Vino espumoso 0,75 lts	400 Volts - 50 Hz - Trifásico	6,0	60 + 60	R452A	1235 x 1000	15
CHS-87G	550	Vino espumoso 0,75 lts	400 Volts - 50 Hz - Trifásico	7,0	80 + 80	R452A	1235 x 1000	30
CHS-124G	700	Vino espumoso 0,75 lts	400 Volts - 50 Hz - Trifásico	7,5	150 + 150	R452A	1590 x 1100	40
CHS-160G	900	Vino espumoso 0,75 lts	400 Volts - 50 Hz - Trifásico	8,0	150 + 150	R452A	1590 x 1100	80

Atlas M

Dosificadora Simple

Máquina semiautomática para realizar la función del degüelle, la adición de licor de expedición y el rellenado con el mismo producto.

Características

- Máquina fabricada enteramente en acero inoxidable
- Depósito para el licor de expedición equipado con entrada de aire comprimido (CO₂ o Nitrógeno) y manómetro para control de presión
- Dispositivo neumático para alojar la botella y su inserción en la válvula de control de flujo de licor.
- Válvula de intercambio de tres vías con control automático, equipada con un dispositivo para regular la dosis de licor de expedición a introducir en las botellas
- Alojamiento de la botella/depósito de vino base necesario para rellenar
- Válvula equipada con control de palanca manual para control de nivelación

Opciones

- Cambio de formato de botella



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h con 0,75l)	Tipo de Botella	Tensión	Consumo de Aire (m ³ /h)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
ATLAS M	150	60	113	8,0	220 x 270 x 750	10

Pedestal

degüelle manual

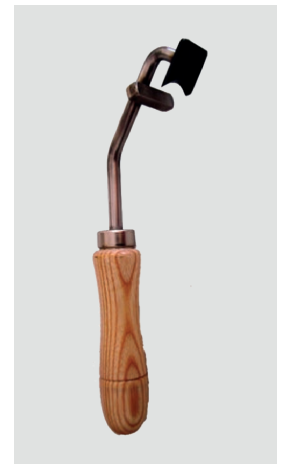
Fabricada en acero inoxidable. Máquina montada sobre pies y regulable en altura.



Llave

degüelle manual

Maquina diseñada para la congelación del cuello de la botella mediante la refrigeración de agua con mezcla de propilenglicol para así poder sacar todos los residuos después de la segunda fermentación en botella (método clásico).



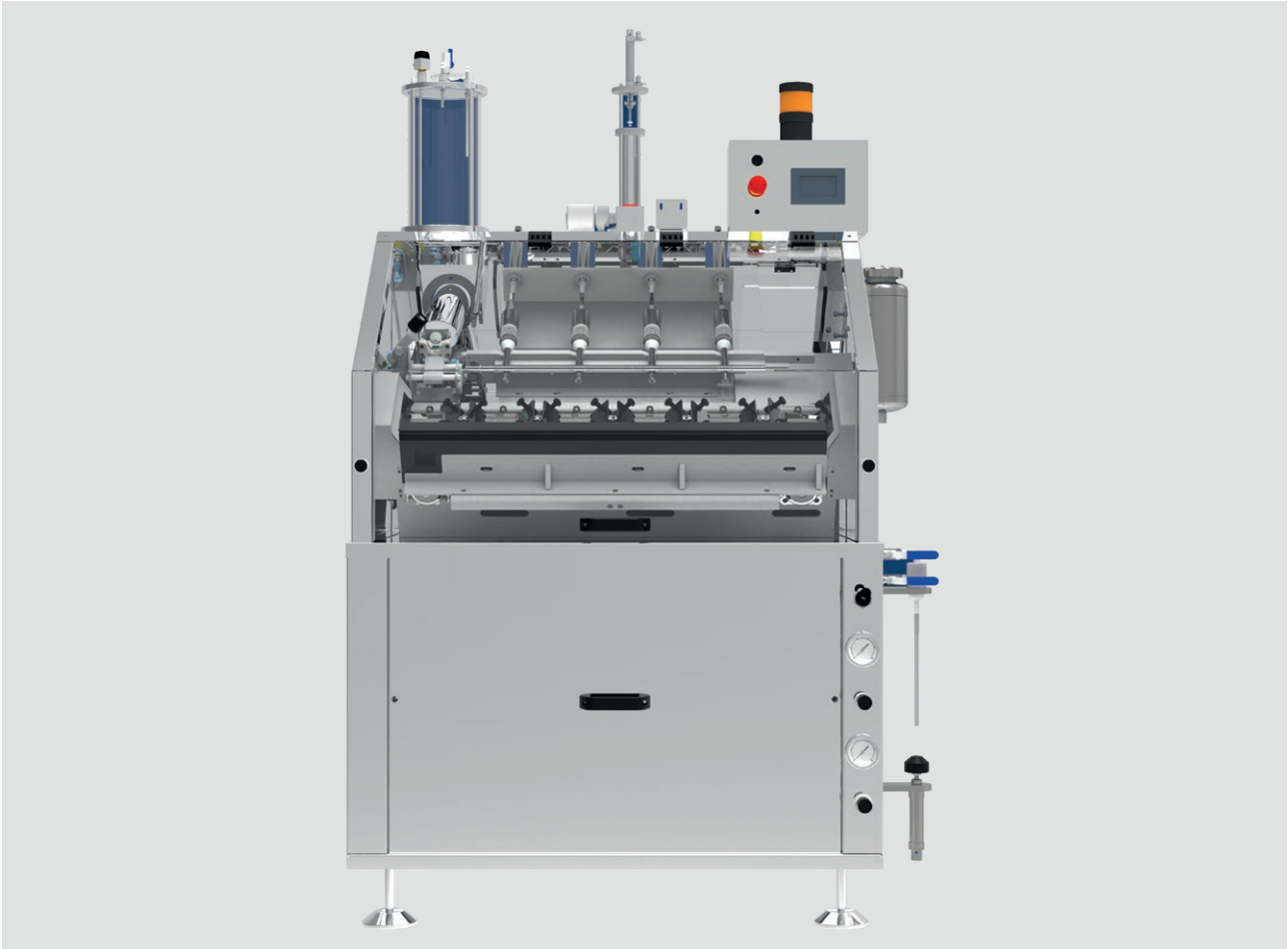
Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Capacidad (Lts)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
DG1	400	0,37 a 1,5	300x300x900	10

Muima

Dosificadora

Máquina apta para el proceso de degüelle, dosificación y relleno de las botellas de espumoso (degüelle en frío) para un rendimiento de hasta 300 botellas/hora.



Características

- Máquina construida totalmente en acero inoxidable y materiales plásticos para facilitar la limpieza.
- Máquina de carga manual y descarga automática con ciclo de trabajo lineal de una botella.
- Sentido de trabajo de izquierda a derecha.
- Posibilidad de realizar el degüelle de las botellas en frío o en caliente "a la voleé" sin cambios.
- Máquina preparada para un formato de botella de vino espumoso 75 cl.
- Características botellas: diámetro: 70 a 115 mm. — altura: 240 a 375 mm.
- Visualización y control de la presión de trabajo del gas inerte situado en la parte frontal superior de la máquina.
- Iluminación para el control visual de las botellas.
- Máquina construida según la normativa CE vigente.
- Máquina montada sobre pies regulables y altura aproximada de trabajo de 860 mm.
- Tensión de alimentación: 380 V 50 Hz Trifásica
- Tensión de maniobra: 24 V
- Presión de alimentación de aire comprimido: 6 bar.
- Consumo aproximado de aire comprimido: 2-3 m³/hora.
- Potencia instalada: 0,3 kW
- Dimensiones aproximadas: 1200x800x1900 mm.
- Peso aproximado: 250 Kg.

Opciones

- Posibilidad de trabajo con otros formatos de botellas con los accesorios adecuados (formatos opcionales de 37,5 cl. Y 150 cl.).
- Depósito de acero inoxidable para licor y soporte equipado con entrada de nitrógeno y manómetro
- Unidad de lavado del cuello de la botella en entrada

Tapadora manual Economy

Construida en acero al carbono pintado.



Tapadora manual inox PL3

Construida en acero inoxidable.



Tapadora semiautomática Cav-TCCSA

Esta máquina es apta para poner tapones corcho cava cabezudos.

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- La alimentación del tapón es manual y el tapado se realiza mediante la compresión mecánica del tapón y el ascenso neumático de la botella hasta el cabezal de tapado, totalmente automático.
- Mordazas fabricadas en acero templado rectificado y bronce
- Viene montada sobre una bancada con ruedas.
- Cuadro eléctrico y protecciones según normativa CE

Opciones

- Centrador para tapón de vino raso
- Tolva dosificadora automática para tapón de vino raso
- Distribuidor de rotación manual para tapones de cava mediante revolver de tubos de metacrilato (50 tapones)



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Capacidad de la botella (Lts)	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Consumo de aire (m³/hora)	Potencia (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CAV-TCCSA	400 - 600	Vino espumoso	0,75 a 1,5	380 - 50 Hz - Trifásico	1,5	8,0	Neumática - Entre 4 y 6	70 x 650 x 1800	150

Enjauladora manual

Máquina para tapón de corcho. Levantamiento de la botella por sistema neumático. Enjaulado del bozal con sistema manual.



Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Capacidad (Lts)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CAV-ENJ-M	200	0,37 / 0,75 / 1,5	300x350x750	25

Enjauladora neumática

Construida enteramente en acero inoxidable. Colocación de bozal manual.

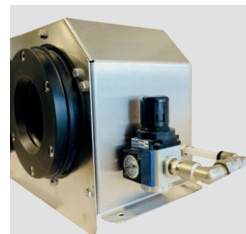
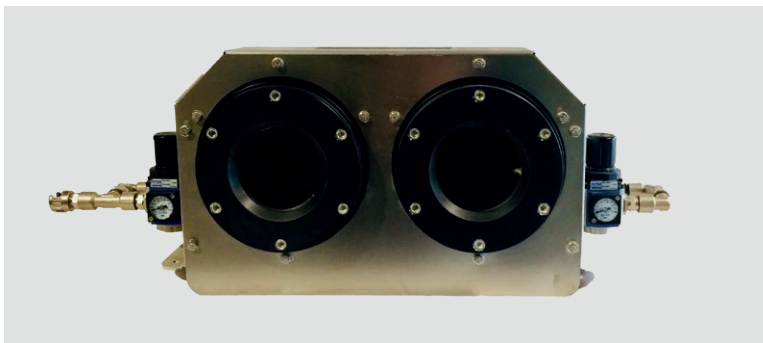


Especificaciones

Modelo	Altura (mm)	Tiempo Enrollado	Presión (Bars)	Presión (Lts/minuto)
CAV-ENJ-N	400	3 segundos aprox	4 - 6	7,4 / 10,4

Capsuladora manual

Capsuladora neumática para cava mediante presión neumática en la cápsula a través de una membrana.



Especificaciones

Modelo	Longitud (mm)	Presión (Bars)	Compresor (Lts)	Pliegues
CAV-CAP-N	125	4 - 6	25	2 a 4

CAV-MNB-LTC

Monoblock de llenado y tapado



Máquina apta para el llenado de vino base y tapado con tapón corona.

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Llenadora lineal de 4 caños por gravedad con levantamiento de la botella.
- Electroválvula de entrada de líquido accionada por una boya eléctrica.
- Tapadora para tapón corona de sistema neumático.
- La alimentación del tapón es manual y el tapado se realiza mediante la compresión mecánica del tapón corona y el ascenso neumático de la botella hasta el cabezal de tapado, totalmente automático.
- Montado sobre ruedas.
- Cuadro eléctrico y protecciones según normativa CE

Opciones

- Kit anti espuma mediante ligera depresión
- Contenedor superior vibratorio con canal de bajada de tapones corona
- Cambio de formato de tapón: Cabezal de tapado más canal de bajada

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Capacidad de la botella (Lts)	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Consumo de aire (m ³ /hora)	Potencia (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Cav-MNB-LTC	400 - 600	Vino espumoso	0,37 a 1,5	230 - 50 Hz - Monofásico	1,5	8	Neumática - Entre 4 y 6	1400 x 650 x 2000	350

CAV-MNB-TCCM

Monoblock semiautomático tapado corcho y bozal



Máquina apta para el tapado con tapón cabezudo tipo Cava y aplicación del morrión.

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- La alimentación del tapón es manual y el tapado se realiza mediante la compresión mecánica del tapón y el ascenso neumático de la botella hasta el cabezal de tapado, totalmente automático.
- Distribución del morrión manual
- Capsulado de morrión con operación de botón pulsador, elevación neumática de la botella y enrollado del morrión automático
- Mordazas fabricadas en acero templado rectificadas y bronce
- Viene montada sobre una bancada con ruedas.
- Cuadro eléctrico y protecciones según normativa CE

Opciones

- Distribuidor de rotación manual para tapones de cava mediante revolver de tubos de metacrilato (50 tapones)
- Cabezal para morrión pequeño
- Distanciadores para botellas de 0,37 cl.

Especificaciones

Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Capacidad de la botella (Lts)	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Consumo de aire (m ³ /hora)	Potencia (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CAV-MNB-TCCM	400 - 600	Vino espumoso	0,75 a 1,5	380 - 50 Hz - Trifásico	1,5	8	Neumática - Entre 4 y 6	900 x 650 x 1800	250

CAV-MNB-TCCM-Auto

Monoblock semiautomático tapado corcho y bozal



Máquina apta para el tapado con tapón cabezudo tipo Cava y aplicación del morrión automática.

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- La alimentación del tapón es manual y el tapado se realiza mediante la compresión mecánica del tapón y el ascenso neumático de la botella hasta el cabezal de tapado, totalmente automático.
- Distribución del morrión automática
- Capsulado de morrión con operación de botón pulsador, elevación neumática de la botella y enrollado del morrión automático
- Mordazas fabricadas en acero templado rectificado y bronce
- Viene montada sobre una bancada con ruedas.
- Cuadro eléctrico y protecciones según normativa CE

Opciones

- Distribuidor de rotación manual para tapones de cava mediante revolver de tubos de metacrilato (50 tapones)
- Cabezal para morrión pequeño
- Distanciadores para botellas de 0.37 cl.

Especificaciones

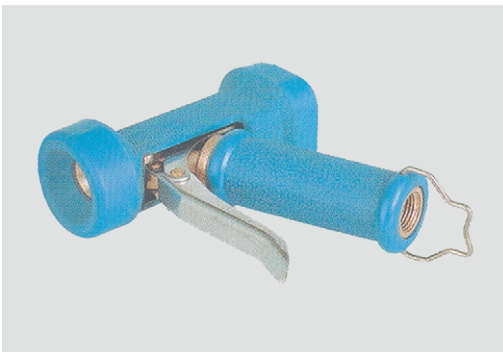
Modelo	Producción (botellas/h)	Tipo de botella	Capacidad de la botella (Lts)	Tensión (V)	Potencia (Kw)	Consumo de aire (m ³ /hora)	Potencia (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CAV-MNB-TCCM-Auto	600 - 800	Vino espumoso	0,75 a 1,5	380 - 50 Hz - Trifásico	1,5	8	Neumática - Entre 4 y 6	1200 x 650 x 1800	350



ACCESORIOS BODEGA

Limpieza
Material Plástico
Utensilios Bodega
Racorería
Mangueras

Pistola de Limpieza



Con rosca hembra de 1/2"

Lava Cajas Manual



Características

- Proceso de lavado con agua fría y en circuito cerrado, con recuperación de agua
- Construido enteramente en acero inox
- Bomba centrífuga de pala abierta
- Depósito de recogida de agua con válvula de vaciado de 1"
- Doble filtración de sólidos (sólidos gruesos y sólidos finos)
- Montado sobre ruedas (dos fijas y dos giratorias)
- Interior adaptable a distintos tamaños de cajas
- Alimentación manual de las cajas y funcionamiento por empuje (de una a otra)
- Túnel de lavado con paneles desmontables
- Conductos de agua en acero inox con boquillas desmontables
- Cuadro eléctrico estándar con interruptor marcha-paro

Opciones

- Alimentación manual de las cajas y funcionamiento por tracción mecánica mediante motorreductor con variador mecánico
- Rampa de acumulación de cajas

Lava Cajas

Semi automático



Características

- Proceso de lavado con agua fría/caliente (Según necesidades) y en circuito cerrado, con recuperación de agua
- Construido enteramente en acero inox
- Bomba centrífuga de pala abierta
- Depósito de recogida de agua con válvula de vaciado de 1"
- Doble filtración de sólidos (Sólidos gruesos y sólidos finos)
- Montado sobre ruedas (Cuatro fijas y dos giratorias)
- Interior adaptable a distintos tamaños de cajas
- Alimentación manual de las cajas y funcionamiento por tracción mecánica mediante motorreductor con variador mecánico
- Túnel de lavado con paneles desmontables
- Conductos de agua en acero inox con boquillas desmontables
- Cuadro eléctrico estándar

Especificaciones

Modelo	Producción (cajas/h)	Dim. Máxima de caja (mm)	Potencia (Kw)	Número de Bombas	Caudal (m ³ /hora)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Lav-M	-	560 x 350 X 310	2,2	1,0	24 - 60	2.000 x 750 x 1.610	250
Lav-SA	100 - 600	560 x 350 X 310	2,2	2,0	24 - 60	3.500 x 1.200 x 1.800	500

Depósito de plástico paletizado



. **Accesorios:**
Rosca gas 2" hembra



. **Accesorios:**
Rosca NW40 macho

Especificaciones

Capacidad (Lts)	Ø Boca (mm)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
600	225	1200 x 800 x 1013	42
1.000	225	1200 x 1000 x 1163	52

Salida inferior con válvula de plástico DN 50 rosca macho especial

Serie Mastellone



Recipientes para múltiples usos en plástico tipo alimentario.

Especificaciones

Modelo	Ø (mm)	Altura (mm)
MASTERLLONE DE 80 L	650	320
MASTERLLONE DE 100 L	730	330
MASTERLLONE DE 150 L	880	320
MASTERLLONE DE 240 L	960	430
MASTERLLONE DE 285 L	960	550
MASTERLLONE DE 500 L	1.040	820
MASTERLLONE DE 750 L	1.220	820
MASTERLLONE DE 1.000 L	1.400	900
MASTERLLONE DE 1.500 L	1.550	1.000

Cajas de Vendimia



En versión cerrada o semi cerrada

Especificaciones

Capacidad (Lts)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)
40	560x350x310
50	520x420x290



Tipo Palot

Especificaciones

Capacidad (Lts)	Dimensiones interiores Largo x Ancho x Alto (mm)	Dimensiones exteriores Largo x Ancho x Alto (mm)
400	1.115x915x390	1.200x1.000x580
540	1.110x710x685	1.200x800x885

Extractor de gas carbónico



Especificaciones

Potencia (Kw)	0,19
Tensión (V)	230
Caudal del aire (m ³)	1.200
Rpm	2.550
Entrada y salida (mm)	Ø125
Peso (Kg)	6,8
Dimensiones (mm)	500x500x300 (h)

Garrafas



. De 20, 25 y 30 litros.

Embudos de gas carbónico



Probetas



Jarra Graduada



. De 1 y 3 litros.

Especificaciones

Ø (cm) 10 12 14 16 18 21 25 32

Especificaciones

Capacidad (ml) 50 100 250 500 1.000

Horquilla, rastrillo y pala



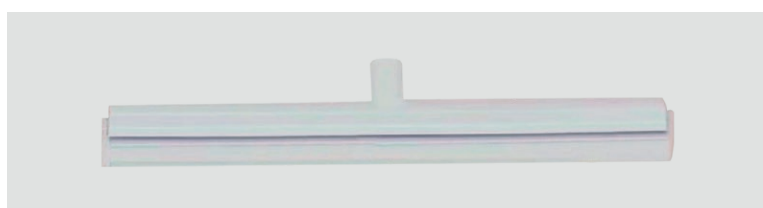
Cepillo limpiador/secador suelo

Longitud del cepillo 70 cm



Esponja secadora de suelo

longitud de la esponja (cm): 40, 50 y 70



Cubos



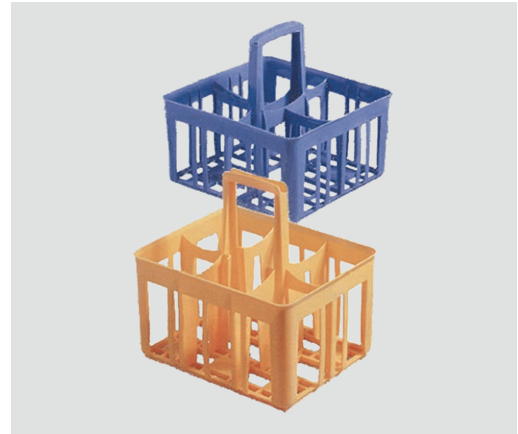
También disponibles en color blanco

Especificaciones

Capacidad (Lts)

9
12
14
17
25
30

Porta botellas

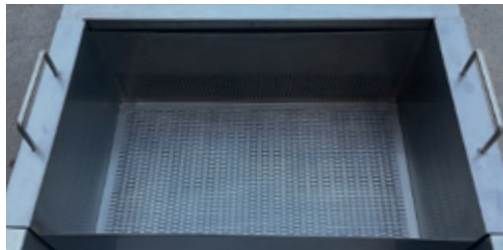


Portabotellas para 6 unidades de 1 litro

Bañera de descube con rejilla y válvula de mariposa DN50



Fabricada enteramente en acero inoxidable AISI-304 con acabado 2-B (mate) Dotada de 2 ruedas fijas y 2 giratorias con freno en acero inoxidable. Suministrada de serie con un cajón extraíble con 2 asas dotado de una rejilla de escurrido en el fondo y en 2 de los laterales (largos), ideal para el sangrado de depósitos después de la fermentación. El fondo de la bañera está fabricado con pendientes hacia la válvula y termina con una pequeña cazoleta de escurrido total permitiendo que se pueda vaciar la bañera perfectamente. Suministrada de serie con válvula de mariposa DN 50 con terminación macho NW50 con junta.



Especificaciones

Modelo	Capacidad (Lts)	Capacidad Cajón Ecurrido (Lts)	Dimensiones Bañera Largo x Ancho x Alto (mm)	Dimensiones Cajón de Ecurrido Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
BD-210	210	30	1.180 x 840 x 450	735 x 450 X 120	45
BD-380	380	55	1.180 x 840 x 680	735 x 450 X 205	60

Carro volquete

Fabricado en acero inoxidable AISI-304, sistema basculante mediante guía tipo cremallera. Base preparada para trabajar con carretilla.

Especificaciones

Modelo	Capacidad (Lts)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CV-580	580	1525 x 980 x 980	180
CV-800	800	1525 x 1500 x 1015	190



Carro vendimia

Descargadores por gravedad fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI 304. Carga del carro por la parte superior y descarga con válvula de tajadera neumática DN300. Sobre ruedas para facilitar su transporte en la bodega y fácilmente manipulable en la descarga a los depósitos. Con asas a los 2 lados que facilitan su transporte y colocación en la boca del depósito. Capacidades estándar 400 l. Otras capacidades y opciones, consultar.



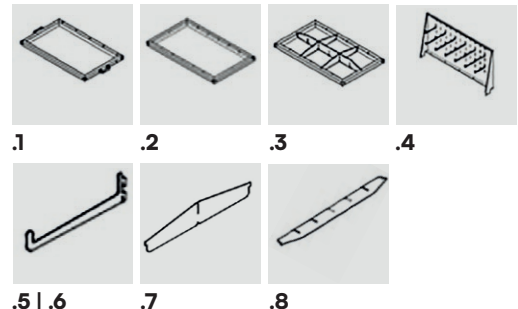
Carro inox porta accesorios

Características

- Fabricación en acero inox 304 chorreado (mate)
- Cuatro pies con cuatro ruedas giratorias con freno.
- Una bandeja superior encastrada sin separadores.
- Una bandeja intermedia encastrada con separadores.
- Una chapa separadora larga.
- Cinco chapas separadoras cortas.
- Una bandeja inferior encastrada sin separadores.
- Dos asas laterales de baquelita negra.
- Un panel frontal con 36 orificios para colocar ganchos.
- Seis ganchos cortos de 120 mm de longitud.
- Seis ganchos largos de 150 mm de longitud.

Opciones

- Bandeja superior encastrada sin separadores con dos asas laterales de baquelita negra (Se sirve por unidad) (1)
- Bandeja intermedia o inferior encastrada sin separadores con ranuras para colocar separadores (Se sirve por unidad) (2)
- Bandeja intermedia o inferior encastrada con separadores con una chapa separadora larga y cinco separadoras cortas (Se sirve por unidad) (3)
- Panel frontal con 36 orificios para colocar ganchos (Incluye también 6 ganchos cortos de 120 mm de longitud y 6 ganchos largos de 150 mm de longitud) (Se sirve por unidad) (4)
- Ganchos cortos de 120 mm de longitud (Se sirve en packs de 6 unidades) (5)
- Ganchos largos de 150 mm de longitud (Se sirve en packs de 6 unidades) (6)
- Chapa separadora larga de 915 mm de longitud (Se sirve por unidad) (7)
- Chapa separadora corta de 525 mm de longitud (Se sirve en packs de 5 unidades) (8)



Carro inox para botellas o porta botellas fijo de pared



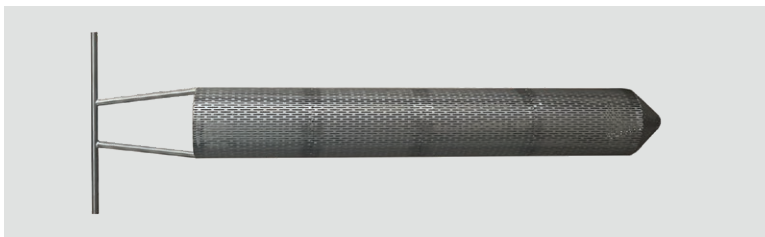
Carro portabotellas para 1 ó 2 botellas. Botellas grandes o pequeñas.

Sacamuestras de vino

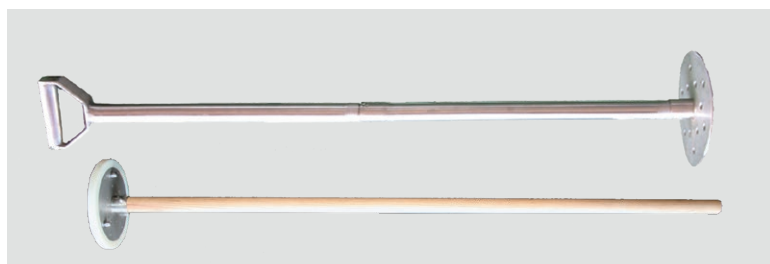
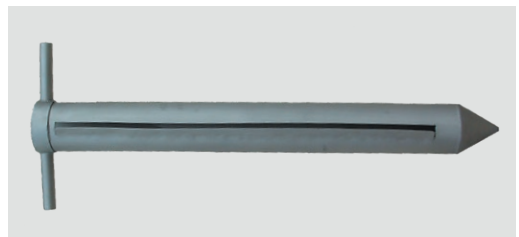


Modelos fijo (no extensible) para 1, 2 ó 3 botellas. Modelo extensible hasta 5 mts para 1, 2 ó 3 botellas.

Pincho sangrado de mosto



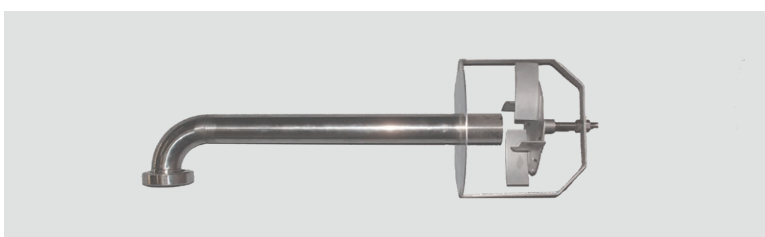
Pincho sacamuestras de uva



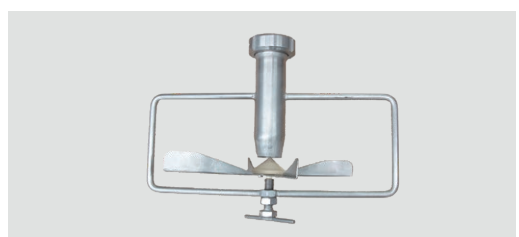
Bazuqueadores

Bazuqueador desmontable en acero inox con posibilidad de alargó. Bazuqueador de madera con base de poliuretano.

Remontadores



Regulable en altura. Ø 50, Ø 65, Ø 80 mm.



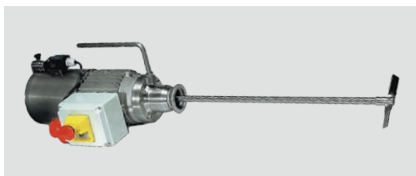
Regulable en altura. Ø 45 mm.

Agitador fijo para depósitos



Modelo: AF0.37
Modelo: AF2.20

Agitador extraíble

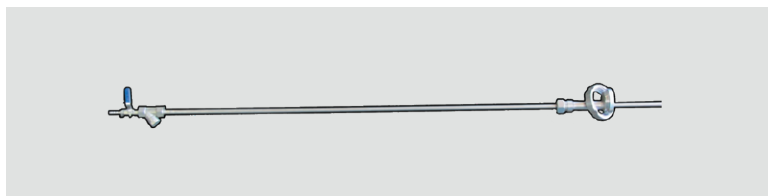


Agitador extraíble para dep. hasta:
3.500Lts. | 7.000Lts. | 20.000Lts.

Agitador para taladro

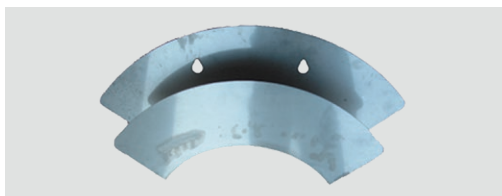


Lanza inyectora de nitrógeno



Diferentes medidas: DN40, DN50, DN65, DN80.

Soporte para manguera



Posibilidad de personalización con logo propio.

Llave para racores



Llaves de: NW32 - NW50 | NW50 - NW80 | NW80 - NW120.

Venturi



Diferentes medidas: DN40, DN50, DN65, DN80.

Contenedores para botellas



Capacidad: 588-507 s/tipo de botella

Cubo inox



De 10, 12 y 15 litros.

Racoreria tipo NW

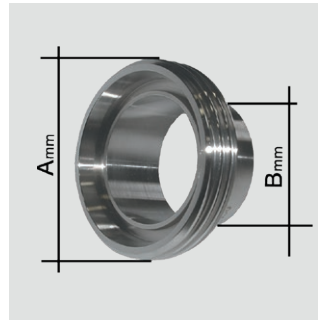
Fabricada en acero inoxidable 304 o 316

Enlace completo soldar



- NW 20
- NW 25
- NW 32
- NW 40
- NW 50
- NW 65
- NW 80
- NW 100

Macho soldar



	A	B
NW 20	42	20
NW 25	50	30
NW 32	55	36
NW 40	62	42
NW 50	77	55
NW 65	92	70
NW 80	110	85
NW 100	130	105

Casquillo soldar



- NW 20
- NW 25
- NW 32
- NW 40
- NW 50
- NW 65
- NW 80
- NW 100

Tuerca



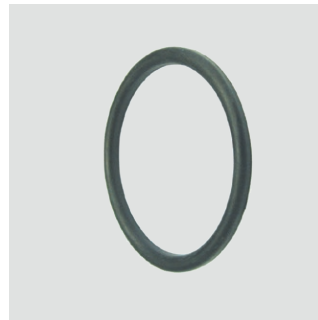
- NW 20
- NW 25
- NW 32
- NW 40
- NW 50
- NW 65
- NW 80
- NW 100

Tapón con cadena | Tapon plástico alimentario



- NW 20
- NW 25
- NW 32
- NW 40
- NW 50
- NW 65
- NW 80
- NW 100

Junta macho NBR alimentaria



- NW 20
- NW 25
- NW 32
- NW 40
- NW 50
- NW 65
- NW 80
- NW 100

"Tes", curvas, bifurcaciones...



- NW 20
- NW 25
- NW 32
- NW 40
- NW 50
- NW 65
- NW 80
- NW 100

Junta tapón NBR alimentaria



- NW 20
- NW 25
- NW 32
- NW 40
- NW 50
- NW 65
- NW 80
- NW 100

Medio enlace hembra + espiga



NW 20
 NW 25
 NW 32
 NW 40
 NW 50
 NW 65
 NW 80
 NW 100

Medio enlace macho + espiga



	A	B
NW 20	42	20
NW 25	50	30
NW 32	55	36
NW 40	62	42
NW 50	77	55
NW 65	92	70
NW 80	110	85
NW 100	130	105

Doble macho



NW 20
 NW 25
 NW 32
 NW 40
 NW 50
 NW 65
 NW 80
 NW 100

Espiga soldar fig. 249 M



DN 20
 DN 25
 DN 32
 DN 40
 DN 50
 DN 65
 DN 80
 DN 100

Válvula de mariposa soldar-soldar



DN 20
 DN 25
 DN 32
 DN 40
 DN 50
 DN 65
 DN 80
 DN 100

Válvula de bola soldar-soldar



DN 20
 DN 25
 DN 32
 DN 40
 DN 50
 DN 65
 DN 80
 DN 100

Maneta de bola



Maneta multiposición



Junta válvula de mariposa



Racoreria tipo ITA

Fabricada en acero inoxidable 304

Abrazadera fig. 102



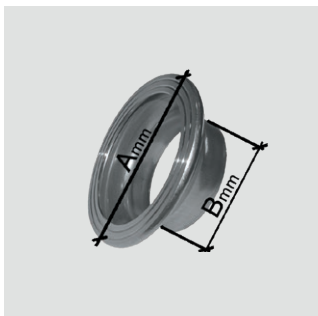
ITA 40
ITA 50
ITA 60
ITA 70
ITA 80
ITA 100
ITA 120
ITA 150

Espiga + racor fig.105



ITA 40
ITA 50
ITA 60
ITA 70
ITA 80
ITA 100
ITA 120
ITA 150

Semi racor fig. 106



	A	B
ITA 40	65	44
ITA 50	75	50
ITA 60	88	60
ITA 70	99	70
ITA 80	108	80
ITA 100	130	100
ITA 120	157	120
ITA 150	184	150

Junta alimentaria EPDM fig. 108



ITA 40
ITA 50
ITA 60
ITA 70
ITA 80
ITA 100
ITA 120
ITA 150

Tapón fig. 109



ITA 40
ITA 50
ITA 60
ITA 70
ITA 80
ITA 100
ITA 120
ITA 150

Curva 90° + 2 racors fig. 103



ITA 40
ITA 50
ITA 60
ITA 70
ITA 80
ITA 100
ITA 120
ITA 150

Reducción fig. 107



ITA 50/40
ITA 60/50
ITA 70/60
ITA 80/70
ITA 100/80
ITA 120/100
ITA 150/120

Curva 45° + espiga + racor fig. 104



ITA 40
ITA 50
ITA 60
ITA 70
ITA 80
ITA 100
ITA 120
ITA 150

Espiga soldar fig. 249 M



- ITA 40
- ITA 50
- ITA 60
- ITA 70
- ITA 80
- ITA 100
- ITA 120
- ITA 150

Espiga fig. 241 S



- ITA 100
- ITA 120
- ITA 150

Palomilla fig. 111 (latón cromado)



- M-8
- M-10

Racoreria tipo Penedès

Fabricada en acero inoxidable 304

Tuerca



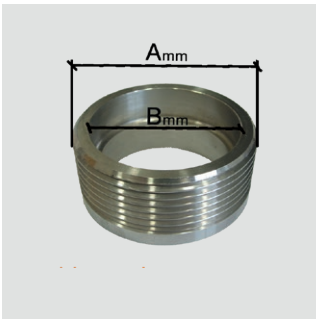
- _____ Penedes 40
- _____ Penedes 45
- _____ Penedes 50
- _____ Penedes 60

Casquillo soldar



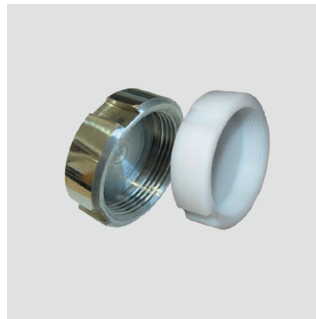
- _____ Penedes 40
- _____ Penedes 45
- _____ Penedes 50
- _____ Penedes 60

Macho soldar



	A	B
Penedes 40	45	40
Penedes 45	53	45
Penedes 50	63	50
Penedes 60	75	60

Tapón inoxidable / plástico



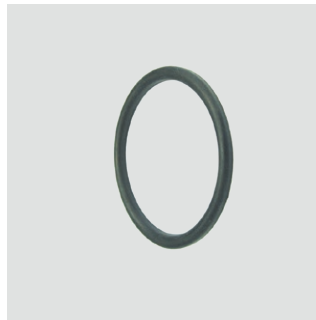
- _____ Penedes 40
- _____ Penedes 45
- _____ Penedes 50
- _____ Penedes 60

Doble macho



- _____ Penedes 40
- _____ Penedes 45
- _____ Penedes 50
- _____ Penedes 60

Junta casquillo



- _____ Penedes 40
- _____ Penedes 45
- _____ Penedes 50
- _____ Penedes 60

Medio enlace macho con espiga



- _____ Penedes 40
- _____ Penedes 45
- _____ Penedes 50
- _____ Penedes 60

Espiga soldar fig. 249 M



- _____ Penedes 40
- _____ Penedes 45
- _____ Penedes 50
- _____ Penedes 60

Medio enlace hembra con espiga



Penedes 40

Penedes 45

Penedes 50

Penedes 60

Junta tapón



Penedes 40

Penedes 45

Penedes 50

Penedes 60

Racoreria tipo Euro Rapid

Fabricada en acero inoxidable 304

EURO RAPID soldar fig. 200-S



- EUR 70
- EUR 80
- EUR 100
- EUR 125
- EUR 150

Macho EURO soldar fig. 203-S



- EUR 70
- EUR 80
- EUR 100
- EUR 125
- EUR 150

Hembra EURO soldar fig. 201-S



- EUR 70
- EUR 80
- EUR 100
- EUR 125
- EUR 150

EURO RAPID completo con espiga



- EUR 70
- EUR 80
- EUR 100
- EUR 125
- EUR 150

Macho EURO fig. 209-M + espiga



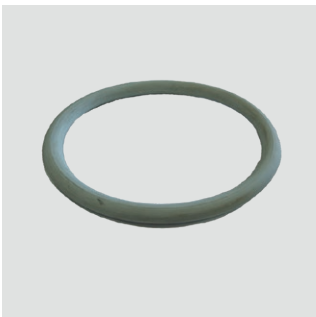
- EUR 70
- EUR 80
- EUR 100
- EUR 125
- EUR 150

Hembra EURO fig. 208-M + espiga



- EUR 70
- EUR 80
- EUR 100
- EUR 125
- EUR 150

Junta EURO RAPID en EPDM fig. 217-J



- EUR 70
- EUR 80
- EUR 100
- EUR 125
- EUR 150

Racoreria tipo Clamp

Fabricada en acero inoxidable 304/316

Abrazadera Clamp



DN (Pulgadas)	L (mm)	Peso (Kg)
1/2	25,1	0,10
3/4	25,1	0,15
1	50,4	0,22
1 1/2	50,4	0,22
2	64,0	0,26
2 1/2	77,4	0,33
3	90,9	0,40
4	118,8	0,50
6	167,0	0,90
8	217,4	-

Junta Clamp



DN (Pulgadas)	A (mm)	L (mm)
1/2	8,70	25,1
3/4	15,70	25,1
1	22,10	50,4
1 1/2	34,80	50,4
2	47,50	64,0
2 1/2	60,20	77,4
3	72,80	90,9
4	97,60	118,8
6	150	167,0
8	200	217,4
10	248	168,3
12	299	319,3

Casquillo soldar Clamp



DN (Pulgadas)	L (mm)	F (mm)	C (mm)	S (mm)	Peso (Kg)
1/2	25,1	12,7	28,6	1,65	0,02
3/4	25,1	19,1	28,6	1,65	0,02
1	50,4	25,4	28,6	1,65	0,08
1 1/2	50,4	38,1	28,6	1,65	0,07
2	64	50,8	28,6	1,65	0,10
2 1/2	77,4	63,5	28,6	1,65	0,12
3	90,9	76,1	28,6	1,65	0,15
4	118,8	101,6	28,6	2,00	0,25
6	167	152,4	28,6	2,77	0,40
8	217,4	203,2	28,6	2,77	-
10	268,3	254	28,6	3,56	-
12	319,3	304,8	28,6	3,56	-

Tapa Clamp



DN (Pulgadas)	L (mm)	C (mm)	Peso (Kg)
1/2	25,1	6,4	0,02
3/4	25,1	6,4	0,02
1	50,4	6,4	0,07
1 1/2	50,4	6,4	0,07
2	64	6,4	0,15
2 1/2	77,4	6,4	0,20
3	90,9	6,4	0,40
4	118,8	7,9	0,55
6	167	11	2,20
8	217,4	11	-
10	268,3	11	-
12	319,3	11	-

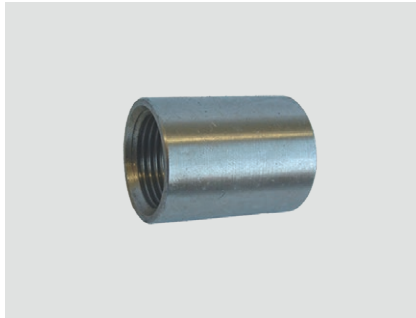
Racoreria tipo Gas

Fabricada en acero inoxidable 304. Medidas de 1/4" hasta 3".

Machón reducido art. 245



Manguito liso H. art. 270



Doble macho art. 280



V.bola 2 piezas



Tuerca hexagonal art. 312



Enlace 3 piezas fig. 340



Ent. Macho art. 149



Entronque mang. art. 399



Codo 90° H-H. art. 090



Codo 90° M-H art. 092



Tapón macho art. 290



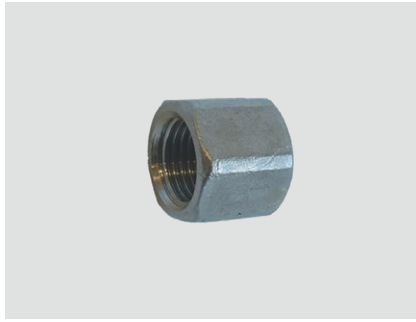
"T" igual H. art. 130



Medio enlace hembra
art. 287



Tapón hembra
hexagonal art. 300



Válvula de retención
Cromax art. 2245



Grifo sacramuestras



Rosca 1/2"

Grifo Nivel de 3 vías

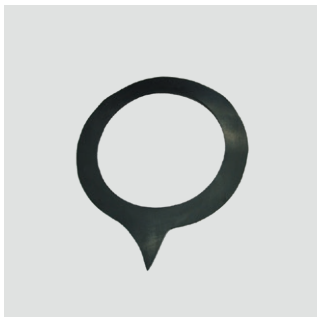


Rosca 1/2" con purga

Racoreria tipo PN y otros accesorios

Racoreria fabricada en acero inoxidable 304. Accesorios fabricados en acero inoxidable 304 o 316. Acabado pulido espejo o mate

Junta brida fig. 242J alimentaria NBR



- PN 32
- PN 40
- PN 50
- PN 65
- PN 80
- PN 100
- PN 125
- PN 150

Valona fig. 253 V para soldar



- PN 43
- PN 50,8
- PN 60,3
- PN 73
- PN 84
- PN 104
- PN 129
- PN 154

Brida fig. 252 BR



- PN 40
- PN 50
- PN 50
- PN 60
- PN 70
- PN 80
- PN 100
- PN 120
- PN 150

Abrazadera Mikalor gran presión



- ITA 40
- ITA 50
- ITA 60
- ITA 70
- ITA 80
- ITA 100
- ITA 120
- ITA 150

Abrazaderas Mikalor gran presión y Asfa-s (Sinfin). Fabricadas en acero inoxidable.

* Desde 17-19 hasta 239-252 mm.

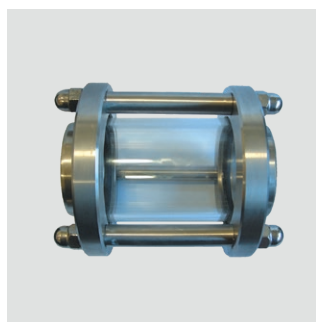
Abrazadera Asfa-s (sinfin)



- ITA 40
- ITA 50
- ITA 60
- ITA 70
- ITA 80
- ITA 100
- ITA 120
- ITA 150

* Desde 8-16 hasta 220-240 mm.

Mirilla



- DN 25
- DN 32
- DN 40
- DN 50
- DN 65
- DN 80
- DN 100
- DN 125
- DN150

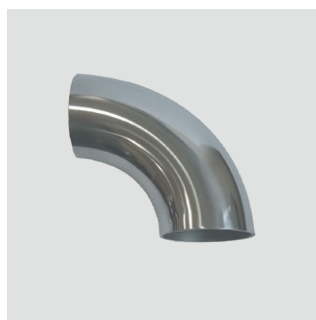
Construida en acero inoxidable y mirilla de Pirex.

"T" para soldar



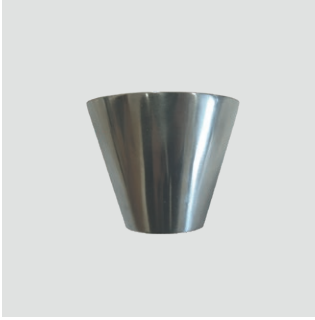
- DN20
- DN25
- DN32
- DN40
- DN50
- DN65
- DN80
- DN100

Codo 90°



- | | |
|-------|---------|
| 18x15 | 53x50 |
| 20x17 | 63x60 |
| 23x20 | 73x70 |
| 25x22 | 76x73 |
| 26x23 | 84x80 |
| 28x25 | 104x100 |
| 30x27 | 129x125 |
| 33x30 | 154x150 |
| 38x35 | 204x200 |
| 43x40 | 254x250 |
| 44x40 | |

Cono



DN 15/10	DN 65/32
DN 20/15	DN 65/40
DN 25/15	DN 65/50
DN 25/20	DN 80/40
DN 32/20	DN 80/50
DN 32/25	DN 80/65
DN 40/20	DN 100/50
DN 40/25	DN 100/65
DN 40/32	DN 100/80
DN 50/25	DN 125/100
DN 50/32	DN 154/129
DN 50/40	

Bola difusora



∅ Esfera (mm)	∅ Conexión (mm)
40	20
50	20
65	30
90	36
120	53

Fabricada en acero inox 316. Modelo: A (todo perforado)
Modelo: B (mitad perforado)

Bifurcación en "Y"



DN 25
DN 32
DN 40
DN 50
DN 65
DN 80
DN 100
DN 125
DN150

Conexiones con cualquier tipo de rosca: DIN, ITA, GAS, PENEDES...

Mod. Iberflex



Para alimentos



O-phthalate free

Manguera alimentaria de presión, color neutro transparente con espiral de refuerzo metálico. Aguanta temperaturas desde -5 °C hasta +65 °C.



Diámetro(mm)	Presión en Bar a 20 °C	Rollo (m)	Diámetro(mm)	Presión en Bar a 20 °C	Rollo (m)
10	10	60	40	4	30
12	10	60	45	3,5	30
14	8	60	50	3,5	30
16	8	60	60	3	30
18	7	60	63	3	30
20	6	60	75	2	30
25	5	60	80	2	30
30	5	60	90	2	30
32	5	60	100	2	30
35	4,5	60	125	2	20
38	4	30	150	2	20

Mod. Oregon PU



Para alimentos

Manguera alimentaria totalmente flexible para la aspiración y transporte. Aguanta temperaturas desde -25 °C hasta +85 °C. No aguanta presión.



Diámetro(mm)	Rollo (m)	Diámetro(mm)	Rollo (m)
25	20	75	20
30	20	80	20
32	20	90	20
35	20	100	20
38	20	125	20
40	20		
45	20		
50	20		
60	20		
63	20		
70	20		

Mod. Nevada



Para alimentos



O-phthalate free

Manguera alimentaria de presión, color rojo transparente cristalino, con espiral rígido de PVC. Aguanta temperaturas desde -5 °C hasta +60 °C. Manguera ideal para líquido y pasta.



Diámetro(mm)	Presión en Bar a 20 °C	Rollo (m)	Diámetro(mm)	Presión en Bar a 20 °C	Rollo (m)
25	8	50	75	6	50
30	8	50	80	5	50
32	8	50	90	5	30
35	8	50	100	4	30
38	8	50	125	4	30
40	8	50			
45	8	50			
50	8	50			
60	7	50			
63	7	50			
70	6	50			

Mod. Ragno CR



Para alimentos

Manguera alimentaria totalmente flexible para el paso de líquidos alimentarios, también apta para líquidos de refrigeración, soluciones químicas y aire comprimido. Aguanta temperaturas desde -5 °C hasta +60 °C.



Diámetro interior x exterior (mm)	Rollo (m)
19x25	50
19x26	50
22x30	50
25x33	50
30x38	50
35x45	50
40x50	50
45x55	50
50x62	25

Mod. Cristal atossico



Para alimentos

Manguera apta para la impulsión de líquidos en general. Fabricada con material resistente a las bajas temperaturas. No aguanta altas temperaturas.



Diámetro interior x exterior (mm)	Rollo (m)
12x17	100
14x19	100
16x22	100
18x25	50
20x27	50
22x30	50

Mod. Vacupress food



Para alimentos

Manguera alimentaria totalmente flexible para la aspiración y transporte de líquidos. Apta para el transporte de materiales que ejercen una alta resistencia. Aguanta temperaturas desde -25 °C hasta +80 °C.



Diámetro(mm)	Presión en Bar a 20 °C	Rollo (m)	Diámetro(mm)	Presión en Bar a 20 °C	Rollo (m)
19	16	60	76	10	30
25	16	60	80	10	30
30	13	60	90	10	30
32	13	60	102	10	30
35	13	60			
38	13	30			
40	10	30			
45	10	30			
50	10	30			
60	10	30			
63	10	30			

MEDICIÓN Y CONTROL

Medición y Control
Caudalímetros





Medición, control y laboratorio

Utensilios varios en vidrio para medición y control

pHmetro



Modelo de bolsillo.

Termómetros



Modelo digital de punzón.



Modelo analógico y digital con vaina y digital con sonda.

Refractómetros

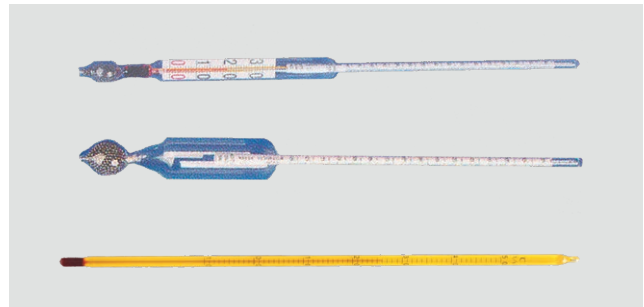


Manual óptico.

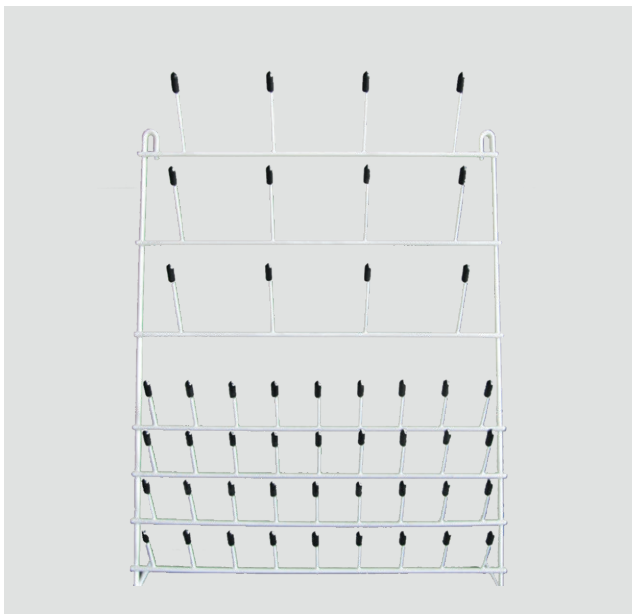


Digital.

Densímetro, alcoholímetro, mostómetro, termómetro de varilla

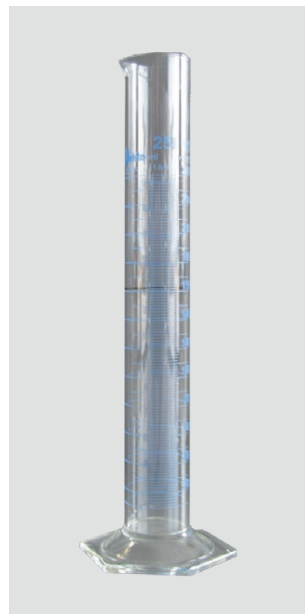


Colgador de elementos de laboratorio



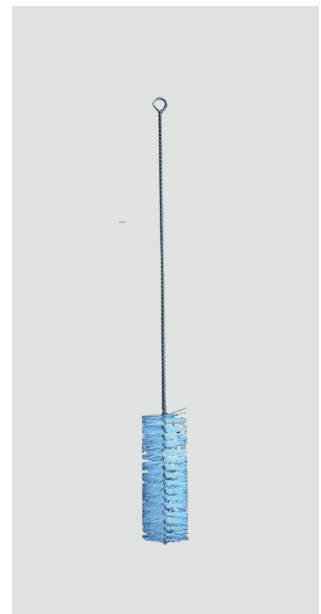
Capacidad 48 elementos.

Probetas



Capacidades: desde 50 hasta 1000 ml.

Cepillo limpiador



Cepillo limpiador para probetas. Para diferentes diámetros.



Frasco lavador



Capacidad 1 l

Erlenmeyer



Capacidades: desde 100 hasta 1000 ml

Vasos de precipitados



Capacidades: desde 50 hasta 1000 ml

Caudalímetro de turbina electrónico a batería en PVC



Instrumentos de alta calidad y precisión con cuerpo íntegramente fabricado en PVC atóxico con roscas hembra GAS. Adecuados para fluidos de baja viscosidad, pueden lograr un excelente rendimiento en caudal medio gracias a la turbina axial. Fáciles de instalar, en línea o en los extremos de las tuberías.

Características

- Pantalla LCD de 5 dígitos para una lectura fácil y rápida en tiempo real
- Alimentación eléctrica mediante dos pilas de 1,5 V tamaño AA
- Se garantiza una vida mínima de 1000 horas de trabajo
- Cubierta dura de PVC no tóxico
- Cierre de la caja de acero inoxidable mediante sellado IP65.
- Fáciles de calibrar y ajustables cambiando el valor constante llamado factor "K"
- Reinicio del contador después de cada paso para una lectura simple e intuitiva
- Función de medidor de flujo que permite, con un simple paso, verificar el caudal de la bomba en tiempo real, en litros por minuto.
- Aplicaciones: Agua y líquidos NO viscosos
- Roscas de conexión estándar GAS HEMBRA
- Precisión mejor del 1% de promedio

Especificaciones

Modelo	Capacidad Nominal (Lts)	Tipo de Conexión	Flujo mínimo/máximo (Lts)	Resolución (Lts)	Presión Máxima de Trabajo (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CL10	1.800	Hembra 3/4" (DN20)	480 / 3600	de 0,1	3	120 x 70	0,85
CL15	3.600	Hembra 1 1/4" (DN40)	1800 / 7200	de 1	5	150 x 80	3
CL21	9.000	Hembra 1 1/2" (DN40/50)	4800 / 18000	de 1	5	180 x 230	5

Caudalímetro de turbina electrónico a batería en acero inoxidable



Instrumentos de alta calidad y precisión con cuerpo íntegramente fabricado en acero inoxidable 304, transportadores de PVDF y soporte de turbina de cerámica, de alta resistencia al desgaste. Adecuados para fluidos de baja viscosidad, pueden lograr un excelente rendimiento en caudal medio gracias a la turbina axial. Fáciles de instalar, en línea o en los extremos de las tuberías.

Características

- Pantalla LCD de 5 dígitos para una lectura fácil y rápida en tiempo real
- Alimentación eléctrica mediante dos pilas de 1,5 V tamaño AA
- Se garantiza una vida mínima de 1000 horas de trabajo
- Cubierta dura de PVC no tóxico
- Cierre de la caja de acero inoxidable mediante sellado IP65.
- Fáciles de calibrar y ajustables cambiando el valor constante llamado factor "K"
- Reinicio del contador después de cada paso para una lectura simple e intuitiva
- Función de medidor de flujo que permite, con un simple paso, verificar el caudal de la bomba en tiempo real, en litros por minuto.
- Aplicaciones: Agua y líquidos NO viscosos
- Roscas de conexión estándar GAS HEMBRA
- Precisión mejor del 1% de promedio

Especificaciones

Modelo	Capacidad Nominal (Lts)	Tipo de Conexión	Flujo mínimo/máximo (Lts)	Resolución (Lts)	Presión Máxima de Trabajo (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
CL10 SS	2.100	Macho 1" GAS	420 / 4200	de 0,1	16	33 x 80	1
CL15 SS	3.000	Macho 1 1/4" GAS	600 / 6000	de 0,1 - 1	16	42 x 120	1,5
CL21 SS	10.500	Macho 1 1/2" GAS	2100 / 21000	de 1	16	48 x 135	1,4
CL25 SS	22.500	Macho 2" GAS	4500 / 45000	de 1	16	60 x 175	2
CL30 SS	45.000	Macho 3" GAS	9000 / 90000	de 1	16	88 x 264	5

Mag

Caudalímetro electromagnético

Es apto para aplicaciones generales con líquidos conductivos. El Caudalímetro Mag es un caudalímetro electromagnético (EMF) rentable y ligero en versión "sándwich". Es una solución muy económica para aplicaciones sencillas con líquidos conductivos ($\geq 5 \text{ } \mu\text{S/cm}$) con bajo contenido en sólidos (hasta el 10%). Se utiliza sobre todo en aplicaciones con agua, aplicaciones móviles y en la industria vinícola, entre otras, donde no se requiere una precisión extrema, un diagnóstico completo o numerosas opciones de comunicación digital. Gracias al aislamiento adicional del equipo electrónico y del alojamiento, este EMF es también apto para el uso en áreas muy húmedas.



Características

- Montado sobre tubería en forma de "V" para garantizar el flujo continuo
- Suministrado sobre ruedas: Dos fijas y un pie de apoyo
- Mango ergonómico para su fácil manejo
- Cuadro eléctrico con visualizador de litros totales y pulsador de puesta a 0
- Medida de caudal económica de líquidos ($\geq 5 \text{ } \mu\text{S/cm}$) con contenido en sólidos ($\leq 10\%$)
- Temperatura de trabajo: $-25...+120^{\circ}\text{C}$
- Versión "sándwich": DN10...150 / $\text{D}...6$, máx. PN40 / ASME CI 300
- 4...20 mA, pulsos, frecuencia, estado, HART®
- Medida de caudal bidireccional en un amplio rango dinámico
- Precisión de medida estándar: $\pm 0,5\%$ o $\pm 1 \text{ mm/s}$ del valor medido
- Sin mantenimiento

Especificaciones

Modelo	Capacidad Nominal (Lts/hora)	Tipo de Conexión	Flujo mínimo/máximo (Lts/hora)	Resolución (Lts)	Presión Máxima de Trabajo (Bars)	Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kgs)
Caud Mag-50	7.070	Entre bridas	2120 / 21220	de 1	16	1245 x 475 x 710	60
Caud Mag-80	18.100	Entre bridas	5430 / 54290	de 1	16	1245 x 475 x 730	68
Caud Mag-100	28.270	Entre bridas	8480 / 84820	de 1	16	1245 x 475 x 740	72



INSTALACIONES PARA BODEGAS







Vinyes Binitord, Menorca. Depósitos FISP con puerta y con camisa.
Ver páginas 091, 092, 093.



Berez Galanta, Bizcaya. Depósitos SDGS Serie Elite.
Ver páginas 106,107.







Sat Ubiergo, Somontano.
SDGA, prensa vertical MAG y cinta de elevación CTG-L.
Ver páginas 108, 109, 072, 025.

Derecha: Celler Can Lleó, Penedès.
Depósitos de fermentación SDGAI con patas. Ver páginas 112, 113.





Licorec. Ecuador. Depósitos de almacenaje SDGS. Ver páginas 104, 105.





34

MAGUSA
S.p.A. - Via S. Maria 10 - 37019 Montebelluna (TV) - Italy
Tel. +39 0422 870111 - Fax +39 0422 870112
E-mail: info@magusa.com



Blanca Terra, Mallorca. Depósitos simple llenos FISP con puerta y camisa con opción Pigeage. Proyecto especial.



Can Axartell, Mallorca. Depósitos de fermentación troncocónicos, Ver página 116.



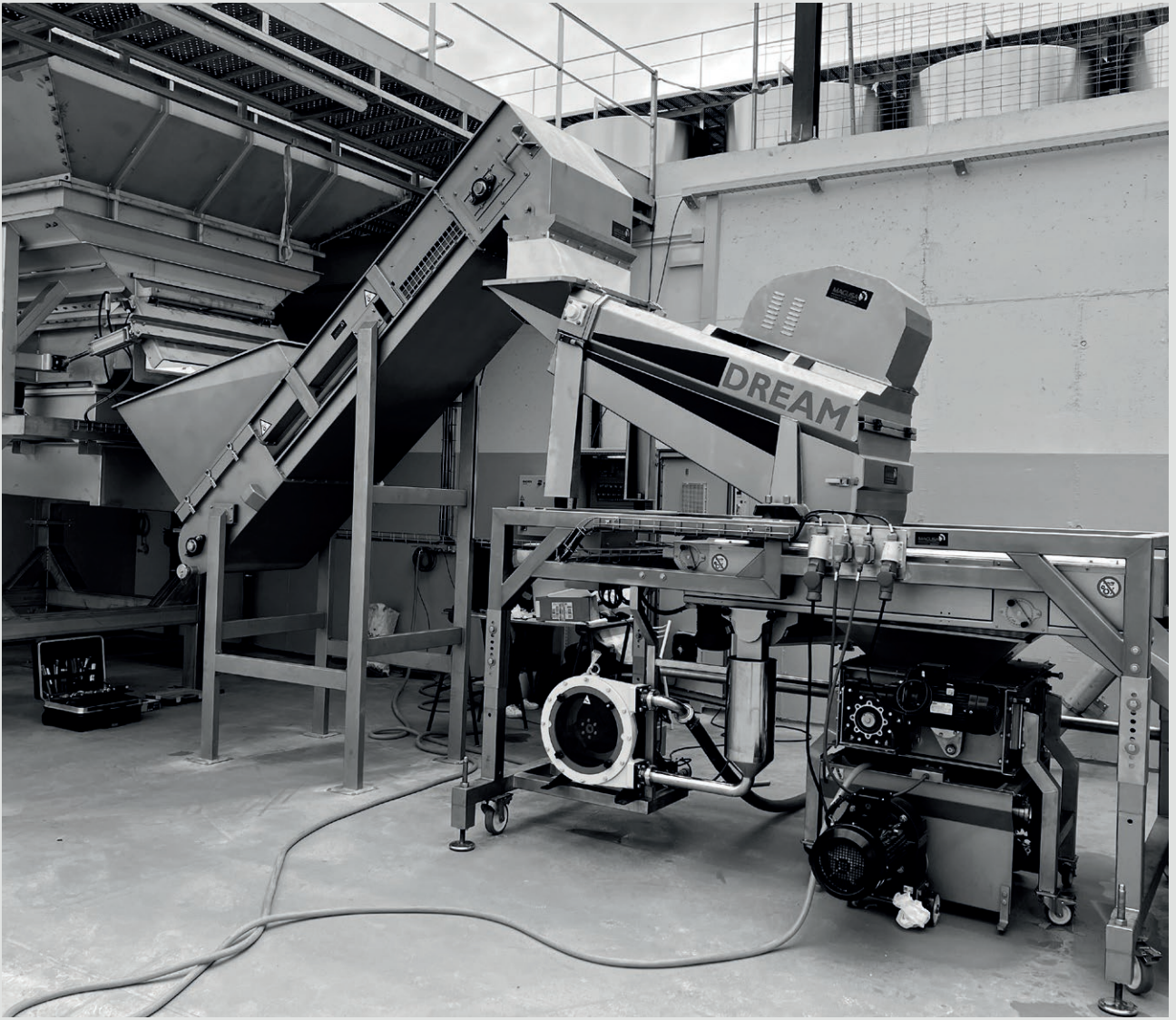
Celler Avgstvs Forum, Penedès. Despalilladora Dream, Bomba peristáltica Viar, Cinta de elevación CTG. Ver páginas 034, 035, 050, 051, 026, 027.







Tinto Pesquera Ribera del Duero. Tolva de descarga Comput V, Cinta de elevacion CTG, Despalilladora Dream Maxi, Estrujadora EG, Bomba Helicoidal BGT. Ver páginas 014, 026, 027, 034, 035, 037, 048, 049.





Bodegas Atauta, Ribera del Duero. Cinta de elevacion CTG, Despalilladora Dream. Ver páginas 026, 027, 034, 035.

Derecha: Condado de Haza, Ribera del Duero. Tolva de descarga Comput V, Cinta de elevacion CTG, Despalilladora Dream Maxi, Estrujadora EG, Bomba Helicoidal BGT. Ver páginas 014, 026, 027, 034, 035, 037, 048, 049.





www.magusa.es

[/magusa.maquinariavinicola](https://www.facebook.com/magusa.maquinariavinicola)

[@magusa_sl](https://www.instagram.com/magusa_sl)



Para proyectos especiales y productos personalizados contacta con nuestro equipo comercial.

Magusa Maquinaria Vinícola, S.L.

Polígono Industrial Domenys. II | Carrer de l'Enologia, 3-4. 08720 Vilafranca del Penedès | Barcelona (Espanya)
Apdo. Correos 208 | Tel. (+34) 93 892 26 98 | e-mail: magusa@magusa.es





Magusa Maquinaria Vinícola, S.L.

Polígono Industrial Domenys, II | Carrer de l'Enologia, 3-4, 08720 Vilafranca del Penedès | Barcelona (Espanya)
Apdo. Correos 208 | Tel. (+34) 93 892 26 98 | e-mail: magusa@magusa.es

