



CATÁLOGO GENERAL 2023



Página web
www.invia1912.com



VALORES



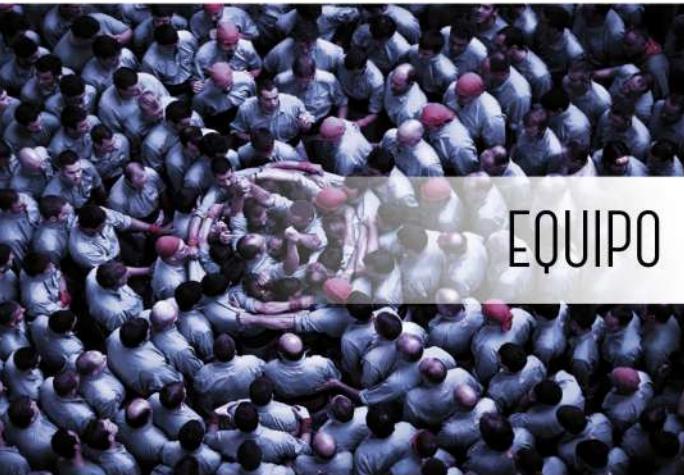
SOLUCIONES



HISTORIA



ASESORÍA



EQUIPO



INNOVACIÓN



PROXIMIDAD



FUTURO

ÍNDICE



In VIA
Filtración

FILTRACIÓN
5 - 29



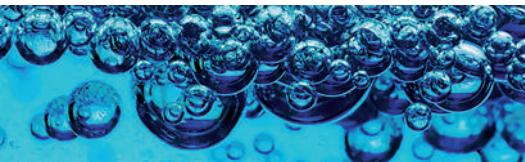
MATERIAL DE LABORATORIO Y ENOLÓGICO
31 - 35



AGITACIÓN Y REMONTADO
37 - 43



ALMACENAMIENTO Y VINIFICACIÓN
44 - 68



LIMPIEZA DE DEPÓSITOS Y GENERAL
69 - 77



BOMBEO
78 - 94



TRABAJO CON BARRICAS
95 - 106

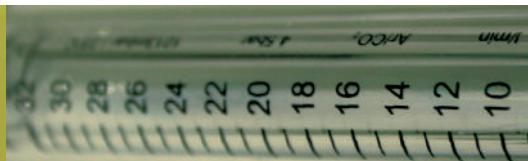


MEDIDA Y CONTROL
107 - 112



UTENSILIOS DE TRABAJO PARA BODEGA
113 - 124

SISTEMAS DE DOSIFICACIÓN Y GASES
125 - 127



RACORDERÍA Y VÁLVULAS INOX
129 - 137



MANGUERAS FLEXIBLES
138 - 143



CONTROL DE TEMPERATURA
144 - 156



MONTAJES DE BODEGAS COMPLETAS "LLAVES EN MANO"
157



MAQUINARIA DE VENDIMIA
158 - 176



LIMPIEZA DE BOTELLAS Y GARRAFAS
177 - 181



EMBOTELLADO
182 - 192



TAPONADO Y CAPSULADO
193 - 200



ETIQUETADO
201 - 204





copyright ©2023 ES 46633640E all rights reserved



CATÁLOGO ONLINE
FILTRACIÓN
WWW.INVIA1912.COM

FILTRACIÓN

	PÁG.
<i>Sistema de clarificación VIAMOST</i>	6
<i>Filtro de vacío</i>	6
<i>Filtros de tierras laboratorio</i>	6
<i>Filtros de tierras de velas / descarga manual / automática</i>	7
<i>Filtros prensa de bajos</i>	10
<i>Filtros de placas</i>	10
<i>Recambios filtros de placas</i>	15
<i>Filtro placas 60x60 / delfín / malla / angular</i>	16
<i>Filtros de bolsa Via</i>	17
<i>Filtros modulares lenticulares inox / filtros portacartuchos polipropileno / inox</i>	18
<i>Carcasa guarda cartuchos / muelle campana filtración / tapón cartucho / adaptador cartucho</i>	19
<i>Bancadas de microfiltración</i>	19
<i>Equipo de filtración en línea</i>	20
<i>Consumibles de filtración</i>	21
<i>Separador centrífugo</i>	26
<i>Filtración tangencial</i>	26
<i>Líneas de estabilización</i>	27
<i>Estabilización y clarificación de mostos y vinos manual / semiautomáticos y automáticos medianos, grandes</i>	27
<i>Filtración por osmosis inversa</i>	29

SISTEMA DE CLARIFICACIÓN VIAMOST

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

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

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

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

RECOMENDAMOS

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

Producción	Potencia	Voltaje	Peso	Precio	Ref.
20.000 ltr/h	3,7 kw	380 - 50	50 kg.	4.632 €	EMLLVIAMOST

FILTRO DE VACÍO

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

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

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



CONSULTAR PRECIOS

10% DESCUENTO YA APLICADO

VENTAJAS

- Máximo aprovechamiento de los mostos.
- Reduce al mínimo la necesidad de nitrógeno y aumenta la aportación de aromas gracias al escaso contacto del mosto.
- Reduce al mínimo la mano de obra.
- La capacidad de producción de los diferentes equipos está entre 10.000 y 40.000 l/h.
- Máquina de fácil manejo y desplazamiento gracias a su montaje en carretilla inox, que permite mover el equipo con comodidad y facilidad.



FILTROS DE TIERRAS LABORATORIO

Etapa de filtración inicial de desbaste y clarificación.

Se requiere para su puesta en funcionamiento una sencilla preparación previa a la filtración, es necesario adicionar dentro del tanque del producto a filtrar las tierras filtrantes adecuadas y mediante un agitador que las mantengan en suspensión se va procediendo la aspiración del producto mezclado con las tierras filtrantes.

Posteriormente se pasa el líquido a través del filtro, las tierras de filtración se asientan en el tubo de acero sinterizado y las partículas quedan retenidas en las tierras. Este sistema produce residuos difíciles de eliminar sin afectar al medio ambiente.

Características

- Mirilla DN80. Roscas desmonte DN80.
- Tuercas y conexiones de DN25.
- Válvula de regulación 1".
- Material de retención tubo inox sinterizado, diámetro 50 mm largo 80 mm.

PRECIO: 920 €
REF: FLABTIERRAS



10% DESCUENTO YA APLICADO



FILTROS DE TIERRAS DE VELAS

Filtro de vela con tierra de diatomeas diseñado para pequeñas partidas de vinos especiales en filtración desbátate y clarificante sin la necesidad de las mermas (pérdidas) y uso exagerado de tierras filtrantes como sucede en los filtros de mayores capacidades. Dispone de una superficie de 0,3 y 1,4m² para la filtración de vino, cerveza, sidra... con dosificador y fácil lavado interno. Caudal de producto recomendado 200 y 1.000 litros por hora. El filtro de vela está montado sobre un marco rígido provisto de ruedas giratorias para facilitar su reubicación. Se utiliza en la filtración utilizando el consumible aluvial (tierra de diatomeas) para las velas de filtro verticales. El filtro está equipado con una bomba que en la filtración va circulando con la dosificación de tierras de diatomeas en dosis regulares, lo que garantiza un rendimiento continuo de las velas del filtro. Para la inspección visual hay mirilla del filtrado dentro de los componentes del filtro, más importantes del filtro están equipados con un visor de flujo. El contenedor de las velas de filtro está construido con bridas de presión PN10 para un fácil desmontaje.

Modelo: ZS-0.2

Voltaje: 220V

Potencia: 0.37KW

Presión: 2,5 kg / BAR

Área de filtración: 0.3M²

Capacidad de flujo: 200L/Hora

Diatomeas(tierra añadida): 0.25KG

Cantidad de cartucho de filtración: (55cm) 3 unidades

Dimensiones: 1.000 x 300 x 1.320 mm

Precio: 2.160 €

Ref: FTVELZS02

Modelo: ZS-1

Voltaje: 220V/380V

Potencia: 0.55KW

Presión: 2,5 kg / BAR

Área de filtración: 1.4M²

Capacidad de flujo: 1000L/Hora

Diatomeas(tierra añadida): 0.5-1KG

Cantidad de cartucho de filtración: 10 unidades

Dimensiones: 1.200 x 400 x 1.450 mm

Precio: 3.840€

Ref: FTVELZS10



Aplicación de filtro de bolsa para filtraciones de tierras filtrantes

En volúmenes total máximos aproximadamente de unos 5.000 Lts. es de gran utilidad utilizar el filtro de bolsa con la correcta bolsa filtrante con función de precapa.

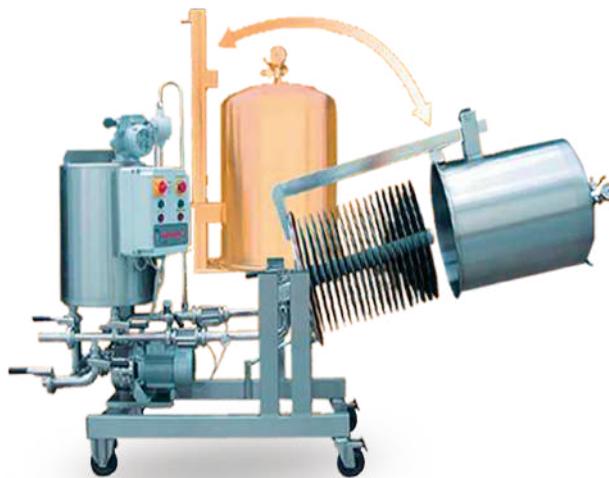
Se adiciona dentro del tanque del producto a filtrar las tierras filtrantes adecuadas y mediante un agitador que las mantengan en suspensión se va procediendo la aspiración del producto mezclado con las tierras filtrantes, a pasar por el filtro de bolsa que retiene las tierras con las partículas en suspensión para que clarifique el producto. De esta forma nos evitamos el uso de un filtro de tierras convencional que comporta un tiempo y mermas que en la filtración de pequeños volúmenes nos podemos ahorrar.



FILTROS DE TIERRAS - DESCARGA MANUAL

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

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



TIERRAS FILTRANTES P.21

20% DESCUENTO YA APLICADO

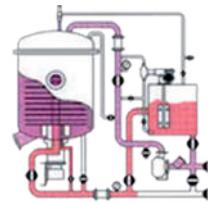
Modelo	Sup. Filtrante	Sup. Producción	Potencia Instalada	Presión Máxima	Largo	Ancho	Altura	Peso	Precio	Ref.
DCO/2	2 m2	5.000 l/h	1,75 kw	6 bar	1.400 mm	800 mm	1.400 mm	180 kg	9.675€	FTER20020000
DCO/3	3m2	8.000 l/h	2,50 kw	6 bar	1.400 mm	800 mm	1.600 mm	210 kg	10.260€	FTER20030000
DCO/4	4m2	10.000 l/h	2,50 kw	6 bar	1.750 mm	1.000 mm	1.950 mm	240 kg	11.565€	FTER20040000
DCOM/5	5m2	12.500 l/h	3,25 kw	6 bar	1750 mm	1.000 mm	1.890 mm	380 kg	15.291€	FTER20050000



FILTROS DE TIERRAS - DESCARGA AUTOMÁTICA

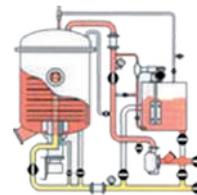
Etapa de filtración inicial de desbaste y clarificación. Se requiere para su puesta en funcionamiento una larga preparación previa a la filtración y asistencia de personal cualificado. Este sistema produce residuos difíciles de eliminar sin afectar al medio ambiente.

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



Formación de la Torta

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



Filtración

- Líquido filtrado
- Líquido a filtrar



Lavado

- Agua

TIERRAS FILTRANTES P.21

CONSULTAR PRECIOS

Modelo	Sup. Filtrante	Producción	Potencia Instalada	Presión Máxima	Largo	Ancho	Altura	Peso
DCOA/10	10 m ²	25.000 l/h	15,7 kw	7,5 bar	2.250 mm	1.400 mm	2.300 mm	930 kg
DCOA/12	12 m ²	30.000 l/h	22,7 kw	7,5 bar	2.850 mm	1.600 mm	2.500 mm	1.360 kg
DCOA/15	15 m ²	35.000 l/h	26,7 kw	7,5 bar	2.850 mm	1.600 mm	2.700 mm	1.530 kg

FILTROS PRENSA DE BAJOS

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

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

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

Montado sobre chasis con ruedas.

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

Placas y tela no incluidas.

OPCIONES:

Telas en plástico o borde en goma, sonda, montaje de sistema de refiltrado, alargó de husillo, cierre automático.



Modelo	Nº Placas	Precio sin bomba
40x40	30	14.625 €
Otros modelos		consultar

Ref: FPREBAJOS40X40-30

FILTROS DE PLACAS

FILTROS DE PLACAS 20 x 20

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

MODELO HOBBY

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



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Sup. Filtrante	Producción	Potencia	Precio	Ref.
HOBBY 6	0,2 m2	60-250 ltr/h	0,5 hp	265 €	FPRE206HOBB1
HOBBY 10	0,8 m2	150-450 ltr/h	0,5 hp	281 €	FPRE210HOBB1

MODELO AMATEUR INOX

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



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Sup. Filtrante	Producción	Potencia	Precio	Ref.
INOX 10	0,4 m2	300-600 ltr/h	0,5 hp	850 €	FPRE210PROB2
INOX 20	0,8 m2	700-1200 ltr/h	0,5 hp	946 €	FPRE220PROB2



FILTROS DE PLACAS CRISTALINOX DIÁMETRO 310 MM

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

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

Características

- Construcción en acero **inoxidable**.
- Soportes de los papeles filtrantes fabricados en **polipropileno**.
- **Bomba centrífuga inox.**
- Platos prensores de acero al **carbono recubiertos de acero inoxidable**.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Superficie Filtrante	Placas	Producción		Precio	Ref.
			Maxima	Minima		
CL 10	0,8 m2	10	1.500 ltrs/h	250 ltrs/h	3.140 €	FPRE310CRIB2
CL 20	1,5 m2	20	3.000 ltrs/h	500 ltrs/h	3.440 €	FPRE320CRIB2
CL 30	2,3 m2	30	4.500 ltrs/h	800 ltrs/h	3.750 €	FPRE330CRIB2

- Trabaja con papeles filtrantes de **310 milímetros de diámetro** que ofrecen el doble de superficie filtrante que los de 20 x 20, ahorrando en tiempos de montaje y tiempos de filtración.

- Todo el equipo está montado sobre ruedas para aportar **autonomía y libertad de movimiento**.
- Modelo CL 20 con interruptor.
- Modelo CL 30 interruptor opcional.

RECAMBIOS FILTROS DIÁMETRO 310 MM CRISTALINOX



Placa de polipropileno extremo inicial lado rejado y el otro lado liso con 2 perforaciones.

PRECIO: 36 €
Ref: **FPRE3R010010**



Placa de polipropileno intermedia 2 lados rejados con 2 perforaciones.

PRECIO: 36 €
Ref: **FPRE3R010012**



Placa de polipropileno extremo final lado rejado y el otro lado liso con 1 perforación.

PRECIO: 36 €
Ref: **FPRE3R010011**



Manómetro 1/4" de 0 a 6 Bar.

PRECIO: 17,50 €
Ref: **FPRE3R020010**

FILTRO DE PLACAS 40 x 40 ECO

Placas y travesaño de hierro forrados en inox. Volante corto, prensado limitado puede generar goteos. Cierre manual de tornillo, 2 válvulas de mariposa, 2 manómetros, 2 mirillas, bandeja de recogida de goteos en inox, posibilidad de limpieza por vapor y esterilizar.



Modelo	Superficie Filtrante	Placas	Producción vino		Precio Vino	Ref.
			Máxima	Mínima		
FP 20	2,9 m ²	20	2.000 ltrs/h	1.000 ltrs/h	4.320 €	FPRE420EIENO
FP 30	4,5 m ²	30	3.000 ltrs/h	1.500 ltrs/h	4.620 €	FPRE430EIENO
FP 40	5,9 m ²	40	4.000 ltrs/h	2.000 ltrs/h	4.925 €	FPRE440EIENO

5% DESCUENTO YA APLICADO

FILTRO DE PLACAS 40 x 40 ECO CON BOMBA CENTRÍFUGA

Placas y travesaño de hierro forrados en inox. Volante corto, prensado limitado puede generar goteos. Cierre manual de tornillo, 2 válvulas de mariposa, 2 manómetros, 2 mirillas, bandeja de recogida de goteos en inox, posibilidad de limpieza por vapor y esterilizar.

Para ver mejores calidades consultar otros filtros.

- En acero inoxidable AISI 304.
- Placas de polipropileno o acero inoxidable.
- Juntas NBR.
- Ventana de visualización en la salida.
- Cierre manual del paquete.
- Estándar DIN32.
- Acero inoxidable AISI 304.
- Placas de polipropileno .
- Juntas NBR.



Modelo	Superficie Filtrante	Placas	Producción vino		Precio Vino	Ref.
			Máxima	Mínima		
FP 20	2,9 m ²	20	2.000 ltrs/h	1.000 ltrs/h	5.522 €	FPRE420EIENB
FP 30	4,5 m ²	30	3.000 ltrs/h	1.500 ltrs/h	5.878 €	FPRE430EIENB
FP 40	5,9 m ²	40	4.000 ltrs/h	2.000 ltrs/h	6.234 €	FPRE440EIENB

5% DESCUENTO YA APLICADO

FILTROS DE PLACAS VIA 40x40

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

CONTROL DE FLUIDO HOMOGÉNEO

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

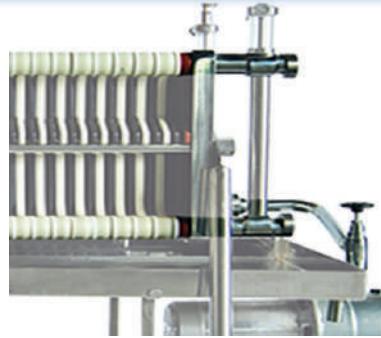
PLATOS INDEFORMABLES

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

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

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

60 AÑOS DE EXPERIENCIA
INNOVANDO
LA FILTRACIÓN



DOBLES COLECTOR



30 MM GROSOR DE PLATOS INOX
65 MM GROSOR DE PLATOS ALUMINIO

MECANIZACIÓN DE LAS PLACAS

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

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



PLACAS INTERMEDIAS
MECANIZADAS

FILTROS DE PLACAS TAURO DE ACERO INOXIDABLE 40x40

Filtro de placas 40 x 40 modelo Tauro INOX.

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

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

Rendimiento parecido a los filtros de tambor cerrado.

Características

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



OPCIONES

- **Bomba centrífuga** Inox.
- **Alargo husillo** para filtrar con 20 placas menos.
- **Kit placa de doble filtración**, con una salida extra en el prensor móvil y una placa de cambio de sentido de la filtración para efectuar dos filtraciones de diferente grado en el mismo instante: filtrar y refiltrar: 900 €.

5% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Nºplacas	Producción		Precio	Ref.
		Máxima	Mínima		
TI 20 sin bomba	20	6.500 ltrs/h	1.150 ltrs/h	6.950 €	FPRE420TAIBO
TI 20 con bomba	20	6.500 ltrs/h	1.150 ltrs/h	7.880 €	FPRE420TAIB2
TI 40 sin bomba	40	13.000 ltrs/h	2.240 ltrs/h	8.120 €	FPRE440TAIBO
TI 40 con bomba	40	13.000 ltrs/h	2.240 ltrs/h	9.190 €	FPRE440TAIB2
TI 60 sin bomba	60	20.000 ltrs/h	3.360 ltrs/h	8.620 €	FPRE460TAIBO
Tal 60 con bomba	60	20.000 ltrs/h	3.360 ltrs/h	9.561 €	FPRE460TAIB2
Cuadro eléctrico estandar				545 €	CUADROELECTRICOST



RECAMBIOS FILTROS DE PLACAS

RECAMBIOS DE FILTROS 20x20



Placas intermedias de polipropileno.

PRECIO: 12,97 €
Ref: **FPRE2R010100**



Placas extremas de polipropileno.

PRECIO: 12,97 €
Ref: **FPRE2R0**



Junta de goma para colocación entre placas de polipropileno.

PRECIO 2mm: 0,60 €
PRECIO 4mm: 0,80 €
PRECIO 6mm: 1 €
Ref: **FPRE2R0090**



Manómetro de 0 a 6 bar para filtros.

PRECIO: 17 €
Ref: **FPRE2R020100**



Volante de plástico para filtro, modelo prof.

PRECIO: 35 €
Ref: **FPRE2R040010**

RECAMBIOS FILTROS TAURO 40x40



Placas extremas de polipropileno.

PRECIO: 37,50 €
REF: **FPRE4R010120**



Placas intermedias de polipropileno.

PRECIO: 37,50 €
Ref: **FPRE4R010100**



Placas intermedias de polipropileno.

PRECIO: 37,50 €
Ref: **FPRE4R010110**



Kit mirilla inox completa.

PRECIO: 305 €
Ref: **FPRE4R005050**



Alargo de husillo de acero inoxidable.

PRECIO: 190 €
Ref: **FPRE4A001000**



Juntas de goma extremas (4,5mm) intermedias (5,6/7 mm).

PRECIO: 0,80 €
Ref: **FPRE4R009**



Manómetro 1/4" de 0 a 6 Bar.

PRECIO: 15 €
Ref: **FPRE4R005211**

FILTROS DE PLACAS DE ACERO INOXIDABLE 60x60

Fabricado completamente de acero inoxidable. Está montado sobre ruedas y provisto de una bandeja colectora de goteo. La unidad de filtrado se cierra mediante tornillos de acero inoxidable ubicados en el centro. Las placas (400x400 mm) están fabricadas en Polipropileno para uso alimentario o en acero Noryl, Moplen o acero inoxidable AISI 316. El filtro también está provisto de manómetros, válvulas y mirilla para el líquido.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

Producción para 100 placas: 26.800 Lt/H.

Dimensiones: 3500x850x1410 mm

Estructura en acero inoxidable AISI 304.

Ancho de placa fija y móvil 60 mm.

Cierre hidráulico manual, presión 300 bar, pistón 090mm, con válvulas de seguridad.

Tubo exterior en acero inoxidable AISI 304.

Mirilla para entrada y salida de líquido.

Válvula de mariposa en entrada y salida.

Racores Din Ø60mm Depósito colector de gotas en acero inoxidable AISI 304.

Descarga en tanque colector con válvula de mariposa Din Ø25mm.



10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO 100 PLACAS: 26.075 €

Disponibles en otras medidas 40, 60, 80, 100 y 150.

FILTRACIÓN A CAMPANA CERRADA

FILTRO DE PLACAS DELFIN DIÁMETRO 150 MM

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

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

OPCIONAL:

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



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Superficie filtrante	Precio	Ref.
25 placas sin bomba	0,45 m2	2.000 €	FPRE15000250
25 placas con bomba	0,45 m2	2.200 €	FPRE15000251

FILTROS DE MALLA INOX

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

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

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



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Caudal	HP	Precio	Ref.
2.500	2.500 l/h	0,6	332€	FMALL2500
5.000	5.000 l/h	1.0	390 €	FMALL5000

FILTROS ANGULAR

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

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

Distintos tamices disponibles en los diferentes micrajes de filtración posibles.



PRECIO: 1.875 €
REF: FANGINOXP

OPCIÓN FILTRO
ENTRADA Y SALIDA RECTA



FILTROS DE BOLSA VIA

UTILIDAD EN PRE-FILTRACIÓN, SEGUNDO DESBASTE O CLARIFICACIÓN

- Alta capacidad de retención de suciedad / turbios / sólidos.
- Amplia compatibilidad química.
- BOLSAS REGENERABLES, mismo protocolo de limpieza que el empleado con los filtros absolutos de microfiltración.
- Cumplen con las regulaciones de la FDA para el contacto con alimentos CFR21.
- Retiene tanto partículas sólidas como gelatinosas (semisólidas).
- Capacidad máxima de filtración modelo: V1 6.000 litros /h.
- Capacidad máxima de filtración modelo V1,5: 12.000 litros /h.
- Capacidad máxima de filtración modelo V2: 20.000 litros /h.
- Presión máxima de trabajo 2,5 bares temperatura máxima de lavado con agua 70°C.
- Temperatura máxima de lavado con agua 70°C.

APLICACIONES

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

CARACTERÍSTICAS Y USO

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

- Cierre de tapa con junta y abrazadera Racord italiano 125.
- Equipo de fácil manejo, móvil y estable.
- Cesta de acero inoxidable 304L perforada (3" estándar).
- Purga/toma muestras de acero Inox 304L para zona sucia con grifo de 1/4".
- Carga Max. hydrostatic en condiciones de funcionamiento: 0,1 bares.
- Manómetro de indicación de presión (**opcional**).
- Roscas E-S NW25 modelo 1 - Nw40 modelo 2.

Modelo	Caudal	Precio	Ref.
V1	6.000 l/h	900€	FLAB2V100000
V1,5	12.000 l/h	1.000€	FLAB2V1.50000
V2	20.000 l/h	1.850 €	FLAB2V200000



MODELO V1



MODELO V1,5



MODELO V2

FILTROS MODULARES LENTICULARES INOX

Dedicado a la filtración de segundo desbaste, clarificación y estabilización.

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

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



15% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Nºmodulos	Superficie Filtrante	Capacidad		Precio	Ref.
			Máxima	Mínima		
12" 1 Elemento	1	1,8 m ²	3.600 ltrs/h	600 ltrs/h	5.300 €	FMOD10120001
12" 2 Elementos	2	3,6 m ²	7.200 ltrs/h	1.200 ltrs/h	5.480 €	FMOD10120002
12" 3 Elementos	3	5,4 m ²	10.800 ltrs/h	1.800 ltrs/h	5.750 €	FMOD10120003
16" 1 Elemento	1	3,6 m ²	14.400 ltrs/h	2.400 ltrs/h	7.235 €	FMOD20160001

FILTROS PORTACARTUCHOS POLIPROPILENO 10" Y 20"

Filtro porta cartuchos en polipropileno.

Tiene las mismas aplicaciones que los filtros de campana Inox.

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



Precio campana 10": 45 € Ref. FCAR20011000

Precio campana 20": 100 € Ref. FCAR20012000

FILTROS PORTACARTUCHOS INOX DE 10", 20" Y 30"

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

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

Contienen herméticamente en su interior el cartucho filtrante.

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

Máxima **estandarización** en los anclajes y conexiones.

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

Modelo	Nºcartuchos	Rendimiento Aprox.	Precio	Ref.
1el. 10"	1	430 ltrs/h	925 €	FCAR10011000
1el. 20"	1	930 ltrs/h	925 €	FCAR10012000
1el. 30"	1	1.500 ltrs/h	850 €	FCAR10013000
3 el. 30"	3	4.500 ltrs/h	2.600 €	FCAR10033000
5el. 30"	5	7.500 ltrs/h	3.300 €	FCAR10053000
7el. 30"	7	10.500 ltrs/h	5.600 €	FCAR10073000



10% DESCUENTO YA APLICADO





CARCASA GUARDA CARTUCHOS

Recipiente de altura 30" para la conservación de cartuchos.



10% DESCUENTO YA APLICADO

Precio PVC: 98 € REF: FCAR30013000

Precio INOX: 245 € REF: FCAR30013001

MUELLE CAMPANA FILTRACIÓN

Ayuda a la sujeción superior del cartucho dentro de la campana. Fabricado en inox 304.



10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 66€

Ref: MUELLECAMPANA

TAPÓN CARTUCHO

Tapón cartucho para cegar los agujeros libres en los filtros portacartuchos cuando no queremos poner todos los cartuchos de filtración que lleva la campana



PRECIO MIL: 125 € Ref: FCARR0101

PRECIO PAL: 110 € Ref: FCARR0100

ADAPTADOR CARTUCHO

Para poder poner cartuchos de anclajes diferentes del que tiene el filtro portacartuchos por ejemplo poner cartuchos código 7 en campanas código 3 o viceversa.



PRECIO: 180 €

Ref: FCARR0112

BANCADAS DE MICROFILTRACIÓN

Bancadas de filtración DISEÑADAS Y FABRICADAS A MEDIDA que permiten:

- Combinar las diversas etapas de filtrado.
- Adecuar el caudal de la embotelladora.
- Sumar los rendimientos de cada estación.
- Evitar los depósitos nodriza.
- Ahorrar tiempo de preparación.
- Perfecta retención amicrobica.

- Campanas en AISI -316, acabado interior pulido alimentario.

- Entradas y salidas independientes en cada filtración.

- Filtro auxiliar limpieza H2O.

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



BANCADA DE MICROFILTRACIÓN 1 ETAPA CAMPANA DE 3 ELEMENTOS DE CAPACIDAD

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

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

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

FILTRO SIN PREFILTRO BOLSA: 5.400 €
Ref: **BMICRO1ETASINFIL**

**FILTRO CON PREFILTRO BOLSA
INCLUIDO: 7.194 €**
Ref: **BMICRO1ETA3EL**

20% DESCUENTO YA APLICADO



BANCADA DE MICROFILTRACIÓN 3 ETAPAS DE 1 ELEMENTO CON H2O DE 30"

Equipo de microfiltración para garantizar una perfecta retención amicrobica, dotado de 3 etapas.

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

Todo el conjunto con válvulas inox de mariposa alimentaria, exceptuando la válvula de regulación del control de la bomba, que es válvula de bola para conseguir un mejor control del caudal. Con bomba centrífuga Mod. 2 CDX 70/15, de 1,5 C.V. Variador electrónico de frecuencia modelo V9.



PRECIO: 11.000 €
Ref: **BMICRO3ETA1EL**

20% DESCUENTO YA APLICADO

EQUIPO DE FILTRACIÓN EN LÍNEA

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

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

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





CONSUMIBLES DE FILTRACIÓN PRECAPA, TIERRAS FILTRANTES

5% DESCUENTO YA APLICADO

Las tierras y coadyuvantes que van a formar la precapa son aportados por un vino limpio o por agua (1 kg por 5 litros de vino), circulando en circuito cerrado hasta que se forme la precapa (15-30 minutos). La precapa está compuesta por varios pisos o capas, que pueden ser de tierras de igual granulometría, de granulometría decreciente o por mezcla de tierras de distinta granulometría. El primer piso ha de realizarse con tierras de granulometría gruesa, superior a 1 Darcy (diatomeas calcinadas activadas) para permitir un buen enganche de la torta. Los pisos siguientes pueden hacerse con granulometría decreciente.

La cantidad mínima para la constitución total de la precapa es el orden de 1 kg/m², y su espesor puede llegar a los 4 mm. Cuando los vinos están muy cargados de impurezas o se desea aumentar la retención de las partículas más finas se utiliza el coadyuvante de la celulosa por su poder adsorbente, realizando la mezcla personalmente o utilizando sacos que viene la mezcla de diatomeas con celulosa.

Una vez formada la precapa, la filtración del vino se debe realizar con un adyuvante igual al utilizado en el último piso de la precapa o con otro de tamaño inferior. La dosis de tierras a añadir durante el aluvionado suele situarse entre 215-100 g/hl.



Cristales corales, transformados en tierras de filtración.



En la tabla:

■ Mezcla de diatomeas con celulosa.

☆ Bajo pedido, mínimo 1 palet.

	Grado	Color	Usos	Densidad g/l	Retención malla 150	pH	Peso específico	Tamaño partículas <90% en (micras)	Permeabilidad media Darcy	Cantidad	Precio
Calcinado con fundente	Celite 560	Blanco	Desbastante	312 345	40.0%	10.2	2.30	22.0	22 Darcy	25 kg	75 €
	Primisil 1.202	Blanco	Desbastante	360 416	31,9%	10.6	-	138.8	5,8 Darcy	25 kg	89 €
	Celite 545	Blanco	Desbastante	192 345	20.0%	10.2	2.30	17.0	4,8 Darcy	25 kg	75 €
	Celite 535	Blanco	Clarificante	175 345	20.0%	10.2	2.30	15.0	2,6 Darcy	22,7 kg	60 €
	IIF + Celite 545	Blanco	Clarificante	180 248	15.0%	90	2.30	10.0	2,0 Darcy	22,7 kg	184,53 €
	7F + Hyflo Supercel	Blanco	Clarificante	170 263	15.0%	10.0	2.30	10.0	1,8 Darcy	22,7 kg	210,40 €
	Primisil 502	Blanco	Clarificante	408 225	13.0%	10.6	-	101.4	1,3 Darcy	25 kg	89 €
Calcinado directo	Hyflo Supercel	-	Abrillantado inicial	144 317	10.0%	10.2	2.30	7.0	1 Darcy	22,7 kg	63 €
	Primisil 291	Rosa	Abrillantado	362 420	40.0%	9.0	-	71.8	0,41 Darcy	25 kg	86 €
	5F + Standard Supercel	Rosa	Abrillantado	198 257	10.0%	8.5	2.15	6.0	0,30 Darcy	22,7 kg	171,62 €
	Standard Supercel	Rosa	Abrillantado blancos y tintos ya claros	150 333	8.0%	8.0	2.15	3.5	0,24 Darcy	22,7 kg	62 €
Natural	Primisil 141	Rosa	Abrillantado blancos y tintos ya claros	314 394	3.5%	6.2	-	58.9	0,072 Darcy	25 kg	80 €
	*Filtercel	Gris	Vinos blancos muy claros	100 262	1.0%	8.0	2.10	1.5	0,03 Darcy	-	61 €

Fibra de celulosa 100%	Coadyuvante	Tamaño de la partícula	Permeabilidad media Darcy	Cantidad	Precio	Ref.
	BH 65	150 micras	3 Darcy	20 kg	168,21 €	FATFCELBH065
	BH10	300 micras	4,3 Darcy	15 kg	105,36 €	FATFCELBH010

CONSUMIBLES FILTRACIÓN

PLACAS FILTRANTES

SERIE PB - FILTROX DISTRIBUIDOR EN EXCLUSIVA

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

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

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



Placas
20x20
40x40

SERIE VIA

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



Placas
diámetro
310mm

5% DESCUENTO YA APLICADO

SERIE TX-R CON ZEOLITE PARA LA COMPLETA ELIMINACIÓN DE TCA Y TBA

Se utilizan como placas convencionales. El vino debe ser ópticamente claro. La velocidad de flujo recomendada es de (350L / m² h).

PRECIO PLACA 40x40: 15,05€

SERIE PLACA FILTRANTE DE CARBON ACTIVO 45%

Se utilizan para eliminar sabores desagradables o decoloración.

PRECIO PLACA VIA 40X40: 4,02€

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Calidad		Equivalencias		
Línea técnica	Filtrox	Beco	Pall	
V00	SA - 005 TS-2		T5500	
V01	SA - 030 TS-10			
V02	SA - 035 TS-12		T1000/T1500	
V03	SA - 295 TS-9	CP05 - CP-06 KI	K800 / K90	
V04	SA - 395 AF-25	KD3	K700	
V05	SA - 595 AF-45	KD5	K300	
V07	SA - 795 AF-100	KD7 - KD10	K200	
V010	SA - 895 AF-105	KD10 - KDS12	K100	
V011	SA - 955 AF-ST 110	KDI5	KS80	
V013	SA - 950 SY-120	KDI5	KS80	
V014	SA - 997 AF-ST120	SD40 / AF 140	EK - EK1	

Filtración de 1,0L, a 1bar 20°C por 0,0012 m² (excepto SA-005 y SA-030 a 0,2 bar 20°C).
Filtración de 0,3L a través de 0,012m².

TARIFA DE PRECIOS

Precio / Unidad

Tipo de filtración	Referencia filtro VIA	Referencia filtro Filtrox	Micras	Diam.310mm					
				20 x 20	Ref.	2 taladros	Ref.	40 x 40	Ref.
Salvadisco rugoso	620	620	-	0,30€	PP20SD620	0,28 €	PP31SD620	0,50 €	PP40SP610
Salvadisco liso	610	610	-	0,30 €	PP20SD610	0,28 €	PP31SD610	0,50 €	PP40SP620
Desbastante	V - 00	SA - 005 / TS2	40/50	0,52€	FAP20V000	1,16 €	FAP31V000	1,46 €	FAP40V000
Desbastante	V - 01	SA - 030 / TS 10	7/11	0,52 €	FAP20V001	1,16 €	FAP31V001	1,46 €	FAP40V001
Clarificante	V - 02	SA - 035 / TS 12	4/7	0,52 €	FAP20V002	1,16 €	FAP31V002	1,46 €	FAP40V002
Clarificante	V - 03	SA - 295 / TS 9	3,5/5	0,55 €	FAP20V003	1,30 €	FAP31V003	1,78 €	FAP40V003
Clarificante	V - 04	SA - 395 / AF25	2,5/3,5	0,55 €	FAP20V004	1,30 €	FAP31V004	1,70 €	FAP40V004
Clarificante	V - 05	SA - 595 / AF45	2/3	0,55 €	FAP20V005	1,30 €	FAP31V005	1,70 €	FAP40V005
Abrrillantante	V - 07	SA - 795 / AF 100	1/2,25	0,62 €	FAP20V007	1,41 €	FAP31V007	1,75 €	FAP40V007
Semi - Estéril	V - 10	SA - 895 / AF 105	0,8/1	0,66 €	FAP20V010	1,44 €	FAP31V010	1,82 €	FAP40V010
Estéril	V - 11	SA - 955 / AF ST 110	0,6/1	0,71 €	FAP20V011	1,59 €	FAP31V011	2,17 €	FAP40V011
Estéril	V - 13	SA - 995 / AF ST 120	0,4/0,6	0,75 €	FAP20V013	1,78 €	FAP31V013	2,40 €	FAP40V013
Estéril	V - 14	SA - 997 / AF ST 130	0,25/0,45	0,87 €	FAP20V014	1,94 €	FAP31V014	2,51 €	FAP40V014



CONSUMIBLES FILTRACIÓN

BOLSAS DE POLIPROPILENO Y NYLON

CARACTERÍSTICAS

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

MÓDULOS LENTICULARES

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

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

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

Las lentillas se hayan selladas exteriormente.

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

Disponibles con **JUNTA PLANA** o **PALOMETAS**.

Superficie filtrante por cada uno de los módulos filtrantes.

12" = 1,8 m²

16" = 3,6 m²



V1

V1,5

V2

Modelo	Diámetro	Longitud	Precio	Ref.
Bolsa V1	104 mm	14" (350 mm)	21 €	FLAB2CV1
Bolsa V1,5	180 mm	32" (360 mm)	23 €	FLAB2CV15
Bolsa V2	180 mm	32" (77,5 mm)	26 €	FLAB2CV2

Micrajes en stock: 1, 5, 10, 25, 50, 75, 100

APLICACIONES

Bolsa Estandar PP: Mostificación - Elaboración - Crianza - Clarificación - Pre-filtración.

Bolsa High Efficiency PP: Filtración - Embotellado.

Bolsa para campana INOX

Bolsa estandard PP

Bolsa High Efficiency PP



5% DESCUENTO YA APLICADO

Calidades	Referencias	Retención Micras	Permeabilidad L/Min m2 aprox	Tamaños Módulos			
				12"	Ref.	16"	Ref.
desbastante	SA 030	14/20	3.086	164 €	FAM12P030	257 €	FAM16P030
desbastante	SA 035	4 / 7	861	172 €	FAM12P035	271 €	FAM16P035
clarificante	SA 295	3,5 / 5	686	164 €	FAM12P295	257 €	FAM16P295
clarificante	SA 395	2/7	315	164 €	FAM12P395	257 €	FAM16P395
clarificante	SA 595	1/4	191	164 €	FAM12P595	257 €	FAM16P595
abrillantante	SA 795	1,0/2,25	171	164 €	FAM12P795	257 €	FAM16P795
semi-esteril	SA 895	0,8/1	122	164 €	FAM12P895	257 €	FAM16P895
esterilizante	SA 955	0,6/1	74	240 €	FAM12P955	241 €	FAM16P955
esterilizante	SA 995	0,4/0,6	48	240 €	FAM12P995	241 €	FAM16P995
esterilizante	SA-997	0,25/0,45	50	240 €	FAM12P997	241 €	FAM16P997

CARTUCHOS DE FILTRACIÓN

FILTROS DE PREFILTRACIÓN - TERMOSOLDADO / EXTRUSIONADO / PLISADO FILTRACIÓN NOMINAL

Ideales para filtrado de agua y primera etapa en vino.

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

Para aumentar el rendimiento de los cartuchos hemos incorporado en esta etapa de filtración cartuchos plisados con gran aceptación gracias a su mayor caudal y seguridad.

FILTROS DE PROFUNDIDAD - PLISADO / PLISADO MULTICAPA FILTRACIÓN NOMINAL

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

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

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

FILTROS DE MEMBRANA/AMICRÓBICOS/PES FILTRACIÓN ABSOLUTA

Consiste en una base de pasta de material filtrante (polímeros) con acetona y otros diluyentes que durante el proceso de su evaporación generan los poros de la membrana.

CARTUCHOS PORE VP: Los poros de estas membranas son mucho más exactos y regulares que los poros de los cartuchos de profundidad.

Se utilizan en etapas de última filtración amicrobica.

**3a
Etapa**
AMICRÓBICA

Medida	DOE - Cod. I/7
10"	115 €
20"	244 €
30"	244 €

Micrajés en stock 0,2 / 0,3 / 0,45 / 0,5 / 0,65 / 0,8 / 1
Ref: FACXNADOE10PES

FILTROS MICROFIBRA DE VIDRIO FILTRACIÓN NOMINAL

- Producto altamente recomendado para la filtración de líquidos con alta carga coloidal.

- Al ser una filtración en profundidad son los cartuchos ideales como protección de membranas de microfiltración.

- Consiguen alargar la vida de la membrana, reduciendo costes de producción y evitando cambios frecuentes del cartucho final.

- Tienen la característica de estar cargados positivamente con lo que capturan por adsorción las partículas y bacterias gram negativas.

- Altamente recomendables para sustituir las placas filtrantes como cartuchos de filtración en profundidad.

Micrajés en stock

0,5 / 1 / 3 / 5 / 10 / 20 / 30 / 75

Ref: FACXNFIL30PL

Medida DOE - Cod. I/7

10"	22,50 €
20"	66 €
30"	66 €

**1a
Etapa**
PRE - FILTRACIÓN



Los multicapa disponen de mayor capacidad de filtración y mejor rendimiento.

**2a
Etapa**
PROFUNDIDAD

Medida	DOE - Cod. I/7
10"	26 €
20"	66 €
30"	66 €

Micrajés en stock: 0,2 / 0,5 / 0,6 / 1 / 3 / 5 / 10 / 35 / 50 / 70
Ref: FACXNPDOE30PL1



Medida	DOE - Cod. I/7
10"	115 €
20"	244 €
30"	244 €

Micrajés en stock 0,2 / 0,3 / 0,45 / 0,5 / 0,65 / 0,8 / 1
Ref: FACXNADOE10PES



**2a
Etapa**
PROFUNDIDAD

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

Medida	Precio	Ref.
10"	48 €	FAC1GF0
20"	104 €	FAC2GF0
30"	180 €	FAC3GF0

Micrajés en stock
0,22 / 0,45 / 0,65 / 1



FILTROS ACERO INOXIDABLE AISI 316 FILTRACIÓN NOMINAL

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

- Adecuado para el uso con temperaturas entre -150 °C a 300 °C.

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

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



PLISADO

Medida	DOE	MIL	Cod. I/7
10"	330 €	330 €	330 €
30"	480 €	480 €	330 €

Micrajes en stock: 0,45 a 100 micras
Ref: FACXMIL

SINTETIZADO

Medida	DOE	MIL	Cod. I/7
10"	230 €	230 €	230 €
30"	380 €	380 €	380 €

Micrajes en stock: 1 / 3 / 5 / 10 micras
Ref: FAC1PLG00500

FILTROS DE CARBÓN ACTIVO FILTRACIÓN NOMINAL

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

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

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

Usos	Micrajes	10"	30"
REDUCCIÓN DE IMPUREZAS	1/3/5	36 €	133 €

Ref: FAC1CAR03001

2a
Etapa
PROFUNDIDAD



DIFERENTES TIPOS DE ADAPTADORES PUNTAS DE CARTUCHOS

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

Sirven para la misma campana



Extremos abiertos sin adaptadores y sin juntas.

Extremos abiertos sin adaptadores y con junta plana.

Sirven para la misma campana



Adaptador estrecho, doble junta tórica sin punta superior.

Adaptador estrecho, doble junta tórica con punta superior.

Sirven para la misma campana



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

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

SEPARADOR CENTRÍFUGO CLARIFICACIÓN ECOLÓGICA DE LOS VINOS

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

CONSULTAR PRECIOS

FILTRACIÓN TANGENCIAL

SIN COMPROMETER LA CALIDAD DEL VINO

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

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

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



AUTOMÁTICO



SEMIAUTOMÁTICO



MANUAL



SEMIAUTOMÁTICO - 1.200L/H

Caudales Máximos Litros/Hora

Tipo de Producto	Turbidez	Caudal
Difícil	>100 NTU	1.000-1.500 ltrs/h
Estándar	50-100 NTU	1.500-2.500 ltrs/h
Fácil	<50 NTU	2.500-5.000 ltrs/h

OFERTA ESPECIAL
SOLAMENTE 1 UNIDAD EN STOCK.
1200L/H: 24.500 €
5% DESCUENTO YA APLICADO



LÍNEAS DE ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA EN CONTINUO



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

Fabricación desde 1.200 hasta 30.000 ltrs / h.

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

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

CONSULTAR PRECIOS

ESTABILIZACIÓN Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS PEQUEÑOS MANUAL

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

El proceso consiste en procesar una fracción del 10% del total del vino a tratar. Este 10% es el que se pasará en un ciclo de duración de la resina (1-3 horas) A la fracción tratada se le baja el Ph que queda en 2.2Ud o 2.3Ud. Luego al mezclar con el otro 90% que dejamos sin tratar conseguimos disminuir el Ph total en 0.1 Ud. De esta forma conseguimos vinos más estables con disminución de la precipitación tartárica. Puede que consigamos una estabilidad total o parcial, más probable la segunda.

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

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

- Tiempos breves para conseguir la estabilización tartárica.
- Proceso rápido y automatizado.
- Aumento de la acidez del ácido tartárico.
- Reduce el Ph.
- Mejora el color de los vinos.
- Se obtienen mejores características organolépticas.
- Permite trabajar hasta 40.000 l/h.

KIT DE REACTORES



PRECIO:
650 €



Modelo	Dimensiones	Producción	Precio	Ref.
K1-SE	580x400x1480	830 - 5.000	2.900€	DESIONIZADORK1SE
K2-SE	580x400x1480	1.660 - 10.000	3.400 €	DESIONIZADORK2SE
K3-SE	580x400x1480	3.300 - 20.000	4.000 €	DESIONIZADORK3-SE

20% DESCUENTO YA APLICADO

ESTABILIZACIÓN Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS SEMIAUTOMÁTICOS Y AUTOMÁTICOS MEDIANOS, GRANDES

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

Ventajas

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

El procedimiento de activación permite eliminar solamente la cantidad deseada de potasio, para garantizar la perfecta estabilidad tartárica sin alterar negativamente las características del vino.

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

La característica principal de la instalación es su elevada productividad, que permite trabajar hasta 40.000 l/hora logrando conseguir en tiempos breves la estabilidad tartárica.

También se obtienen efectos positivos correlacionados:

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

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

Turbidez	Neutralizador	Producción		Precio	Ref.
		(ltrs./h)	potencia kw		
K1.1 C.S	NO	830-5.000	1,5-220v	13.800 €	MATBODESK11CS
K2.1 C.S	NO	1.660-10.000	1,5-220v	16.330 €	MATBODESK21CS
K2.2 C.S	NO	1.660-10.000	1,5-220v	20.700 €	MATBODESK22CS
K3.1 C.S	SI	3.300-20.000	1,5-220v	24.000 €	MATBODESK31CS
K3.2 C.S	SI	3.300-20.000	1,5-220v	32.000 €	MATBODESK32CS
K3.1 CA	SI	3.300-20.000	2,5-220v	34.000 €	MATBODESK31CA
K3.2 CA	SI	3.300-20.000	2,5-220v	42.000 €	MATBODESK32CA
K4.1 C.S	SI	6.600-40.000	1,5-220v	30.000 €	MATBODESK41CS
K4.2 C.S	SI	6.600-40.000	1,5-220v	36.000 €	MATBODESK42CS
K4.1 CA	SI	6.600-40.000	2,5-220v	38.000 €	MATBODESK41CA
K4.2 CA	SI	6.600-40.000	2,5-220v	46.000 €	MATBODESK42CA
K5.1 C.S	SI	13.320-80.000	1,5-220v	35.000 €	MATBODESK51CS
K5.2 C.S	SI	13.320-80.000	1,5-220v	46.000 €	MATBODESK52CS
K5.1 CA	SI	13.320-80.000	2,5-220v	44.000 €	MATBODESK51CA
K5.2 CA	SI	13.320-80.000	2,5-220v	52.000 €	MATBODESK52CA
K6.1 CA	SI	21.660-130.000	2,5-220v	49.000 €	MATBODESK61CA
K6.2 CA	SI	21.660-130.000	2,5-220v	66.700 €	MATBODESK62CA
K7.1 CA	SI	33.330-200.000	4,5-380v	57.500 €	MATBODESK71CA
K7.2 CA	SI	33.330-200.000	4,5-380v	70.000 €	MATBODESK72CA

20% DESCUENTO YA APLICADO



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

PRECIO KALIUM TEST: 4.000 €
PRECIO KIT REACTORES: 480 €



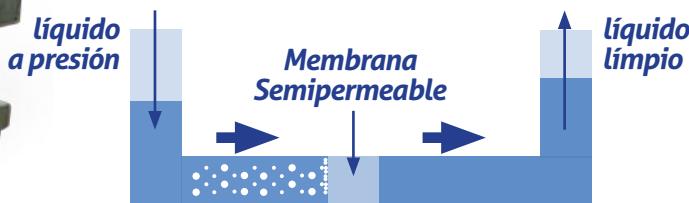
FILTRACIÓN POR OSMOSIS INVERSA

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

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

Modelo	Filtración	Precio	Ref.
160	160 Lt/h	45.770 €	FOSMOSIS160LTS
240	240 Lt/h	54.970 €	FOSMOSIS240LTS

20% DESCUENTO YA APLICADO



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



copyright © 2023 ES 46633640E all rights reserved



CATÁLOGO ONLINE
MATERIAL DE LABORATORIO
www.invia1912.com

MATERIAL DE LABORATORIO Y ENOLÓGICO

	PÁG.
<i>Filtro de laboratorio</i>	32
<i>Probetas</i>	32
<i>Pack completo para determinar la densidad y el grado de alcohol probable en mostos</i>	32
<i>Refractómetros - estándar</i>	32
<i>Refractómetros - digital</i>	32
<i>Vinometro cristal de 0 a 25° medidor alcohol</i>	32
<i>Valorador manual de SO₂ libre</i>	33
<i>Destilador manual acidez volatil gtena kit</i>	33
<i>Volatímetro eléctrico</i>	33
<i>Ebulliómetro</i>	34
<i>Intensificador aromático</i>	34
<i>Tenamatic</i>	34
<i>Material enológico</i>	35
<i>Colorante caramelo</i>	35
<i>Enzima</i>	35
<i>Recogida de muestras</i>	35

FILTRO DE LABORATORIO

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

Ahorro en costes provocados por filtraciones inadecuadas.

Equipo básico compuesto por portafiltro para el índice de colmatación, diámetro de membrana 25mm estándar, posibilidad de portafiltro para membrana diámetro 47mm construcción en Inox, con posibilidad de acoplar el kit para realizar el test de filtrabilidad, para discos de papel filtrante diámetro 39mm.



10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO FILTRO: 850€ Ref. FLAB10000000

KIT TEST

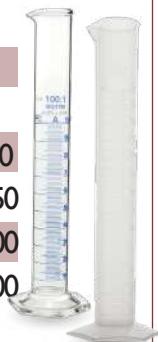
FILTRABILIDAD: 206€ Ref. FLAB10000001

PROBETAS

20% DESCUENTO YA APLICADO

Probetas de plástico y de cristal graduadas.

Material	Capacidad	Precio	Ref.
Plástico	250 ml	7,50 €	MATBOPROP250
Plástico	500 ml	11,50 €	MATBOPROP500
Plástico	1.000 ml	38 €	MATBOPROPI000
Cristal	250 ml	18 €	MATBOPROC0250
Cristal	500 ml	30 €	MATBOPROC0500
Cristal	1.000 ml	46 €	MATBOPROC1000



PACK MOSTOMETRO DENSÍMETRO ALCOHOL PROBABLE, TERMÓMETRO, PROBETA PLÁSTICO

Seguimiento de la fermentación alcohólica. El pack se compone de:

- 1 Mostómetro con escala brix, alcohol probable y densidad específica a escala 990 - 1160 (Calibrado a 20°C).
- 1 Probeta 250ml probeta plástico.
- 1 Termómetro varilla LR -20 a +80°C.



PRECIO PACK: 83€ Ref: MATBOMOS

15% DESCUENTO YA APLICADO

REFRACTÓMETROS-ESTÁNDAR

3 escalas de medida:

GRADO ALCOHOLICO PROBABLE 0 - 25% Vol.

GRADO BAUME 0-20.

GRADO BRIX 0 - 40.

Corrección automática de Temperatura (CAT).

Lectura directa.

No necesita tablas.



10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 45 € Ref: MATBOREFBR

REFRACTÓMETROS - DIGITAL

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

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

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

Escala: T.A.1990.

Rango de medición: de 0,0 a 26,0%.

Indicación mínima: 0,1%.

Precisión de la medida: +/- 2%.



PRECIO PACK: 356 € Ref: MATBOREFDI

VINOMETRO CRISTAL DE 0 A 25° MEDIDOR ALCOHOL

Vinómetro de vidrio de 0-25 grados, medidor de Alcohol para vino, vinómetro, grado alcohólico para saber la concentración en botellas, cerveza casera, medición precisa de vino de fruta, arroz...



¡NUEVO!

PRECIO: 12€ Ref: MATBOVINOMC

20% DESCUENTO YA APLICADO

VALORADOR MANUAL DE SO 2 LIBRE

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

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

Tensión alimentación: 12V.

Peso: 2,15Kg.

Dimensiones en mm: 165 x 175 x altura regulable 150 - 500 mm.



20% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 1.095 € Ref: VALORADORSO2

DESTILADOR MANUAL ACIDEZ VOLATIL GTENA KIT

DESTILADOR para la ACIDEZ VOLATIL, método GARCIA-TENA

Kit COMPLETO presentado en maleta de transporte.

Regalo de reactivos y tubos de silicona para refrigeración.

20% DESCUENTO YA APLICADO

¡NUEVO!



PRECIO: 255 €

VOLATÍMETRO ELÉCTRICO

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

Características

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

20% DESCUENTO YA APLICADO

Características técnicas

- Medidas sin vidrio: 150 x 250 x 310 mm.
- Tensión alimentación: 230V / 50-60 Hz / 125w.
- Peso sin vidrio: 3800 g.



PRECIO: 575 € Ref: VOLATIMETRO

EBULLIÓMETRO

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

Características técnicas

- Duración: 6 - 8 min.
- Tensión: 230V/50-60Hz/125W.
- Dimensiones con termómetro: 430 x 175 x 290 mm.
- Peso: 2.4 kg.
- Rango de medida: 0-17 %vol.
- Incertidumbre: +/- 0.5 %vol.
- División termómetro: 0.1 °C / disco: 0.1 %vol.

Características

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



20% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 775 €

Ref: FLABEBULL000

INTENSIFICADOR AROMÁTICO

Intensificador de aromas para uso en el sector enológico.

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



20% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 436 €

Ref: EPEINTAROMA

TENAMATIC

Módulo de automatización del método Garcia-Tena para la ACIDEZ VOLÁTIL.

Sistema de cambio automático de probetas.

- Apaga la resistencia calefactora al final de la destilación sin la intervención del usuario.
- Dosificación exacta mediante sensores ópticos.
- Operación desatendida.
- Un único botón de mando.
- Ahorra mucho tiempo y energía.
- Reduce drásticamente roturas de matraces
- Garantiza la precisión de los resultados y su fiabilidad.



CONSULTAR PRECIO

MATERIAL ENOLÓGICO

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

10% DESCUENTO YA APLICADO



Producto	Precio	Ref.
Ácido ascórbico (25 kg)	36 € /Kg	EPEACASCOR
Ácido cítrico monohidrato (25 kg)	9 € /Kg	EPEACCITRM1
Ácido metatartárico (caja 25 kg)	22,50 € /Kg	EPEESTACMETA
Ácido oxálico (25 kg)	6,48 € /Kg	EPEACOXIA
Agua destilada	0,54 € /l	EPEADEST
Albúmina de huevo (5 kg)	35,10 € /Kg	EPECLAALBHU
Bisulfito de potasa líquido (25 kg)	3,60 € /Kg	EPECONBIPOL
Bitartrato de potasa (20 kg)	13,50 € /Kg	EPECLABITPO

Producto	Precio	Ref.
Carbón activo granulado	26,10 € /Kg	EPECLAAT
Carbón Norit (saco 2 kg)	7,88 € /bolsa	ELAFVIN
Bicarbonato amónico	2,60 € /Kg	EPELIMDESCARAM
Fosfato diamónico (25 kg)	4,50 €	EPENUTFOSDIAM
Gelatina líquida	6,19 € /Kg	EPECLAGELLI
Mecha de azufre sin goteo	20,25 € /Kg	EPECONAZU
Metabisulfito de potasa 25 kg	6,75 € /Kg	EPECONMETPO1M
Sorbato de potasio (25 kg)	23,63 € /Kg	EPEESTSORPOG
Sosa cáustica (bolsa 1 kg)	6,75 €	EPELIMSOCA1

COLORANTE CARAMELO

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

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

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



20% DESCUENTO YA APLICADO

Caramelo	Estado	Intensidad Colorante	Densidad	PH	Principales Aplicaciones	Precio	Réf.
Colorante DE-SR	Líquido	36.000 - 41.000	1,28 - 1,30	3,00 - 4,00	Vinos y licores, gastronomía	6,75 € /lts	EPECOLCADE5R
Colorante MO-7	Líquido	32.000 - 38.000	1,28 - 1,30	2,40 - 3,40	Vinos y licores, vinagre	6,75 € /lts	EPECOLCAM007
Colorante AZ-30	Líquido	13.000 - 17.000	1,29 - 1,32	3,50 - 4,50	Vinos y licores, pastelería	6,75 € /lts	EPECOLCAZ30
Colorante AZ-15	Líquido	18.000 - 22.000	1,28 - 1,30	3,20 - 4,20	Vinos y licores, pastelería	6,75 € /lts	EPECOLCAAZ15

ENZIMA

Enzima cuyo contenido de pectinasas, hemicelulasas, y otras actividades secundarias, hace que consiga buenos resultados en diversas etapas de la elaboración del vino.

Presentada en cajitas de 5 viales para entre 1.500 y 5.000 litros de mosto según objetivo y momento de aplicación.



20% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 225 € Ref: ENZIMATAKAZYM

RECOGIDA DE MUESTRAS

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





CATÁLOGO ONLINE
AGITACIÓN
www.invia1912.com

AGITACIÓN

	PÁG.
<i>Agitadores para taladro</i>	38
<i>Brazo batidor en acero inoxidable / soporte batidor</i>	38
<i>Agitadores extraíbles, verticales, laterales y trituradores industriales</i>	38
<i>Agitador para depósitos de plástico</i>	39
<i>Depósito mezclador con bomba</i>	39
<i>Depósito mezclador con bomba y calentador</i>	40
<i>Camisa de frío para mezcladoras - bomba</i>	40
<i>Agitación biodinámica</i>	41
<i>Fabricaciones a medida</i>	41
<i>Sistemas de remontado</i>	42

AGITADORES PARA TALADRO

Agitador inox para acoplar a taladro. Hélice en acero inox, construcción del eje en diferentes longitudes. Longitud estándar de 800 mm. Diámetro eje 8mm con posibilidad de mayor diámetro eje bajo pedido.

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



10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO NETO: 146 € Ref: DEARETAL010

BRAZO BATIDOR EN ACERO INOXIDABLE / SOPORTE BATIDOR



Construido íntegramente en acero inoxidable, apto para producto alimentario.

Solo brazo extraíble inox por separado.

Soporte batidor



PRECIO SOLO DEL SOPORTE: 600€

Batidor y brazo de acero inoxidable incluidos.

10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 180 € Ref: AGIBRAZOINOX

PRECIO: 295 € Ref: AGIBATELECT

AGITADORES EXTRAÍBLES, VERTICALES, LATERALES Y TRITURADORES INDUSTRIALES

15% DESCUENTO YA APLICADO

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

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

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

AGITADOR EXTRA

Modelo	Precio	Ref.
DN 50 hasta 1.500 ltrs.	1.580 €	AGITADOREXTRA1500L
DN 50 hasta 3.500 ltrs.	2.180 €	AGITADOREXTRA3500L
DN 50 hasta 5.000 ltrs.	3.020 €	AGITADOREXTRA5000L
DN 50 hasta 8.000 ltrs.	3.250 €	AGITADOREXTRA8000L

PRECIO: 2.387 €

DN 50 hasta 1.500 litros con variador de frecuencia.



PRECIO DESDE: 660 €

LATERALES

CONSULTAR PRECIO

AGITADORES PARA TALADRO / BRAZO BATIDOR EN ACERO INOXIDABLE / SOPORTE BATIDOR / AGITADORES EXTRAÍBLES, VERTICALES, LATERALES Y TRITURADORES INDUSTRIALES



AGITADOR PARA DEPÓSITOS DE PLÁSTICO

Agitador para acoplar en depósito de plástico paletizado.

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

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

PRECIOS BASE:

Capacidad	Precio	Ref.
600 ltrs.	2.820 €	AGITADORDEPPLASTI6
1.000 ltrs.	3.660 €	AGITADORDEPPLASTIC

15% DESCUENTO YA APLICADO

AGITADOR PARA DEPÓSITOS DE PLÁSTICO / DEPÓSITO MEZCLADOR CON BOMBA

DEPÓSITO MEZCLADOR CON BOMBA

- Bomba especial para disoluciones de azúcares para adicionar a vinos generosos, abocados y aromáticos, mezclas de materias clarificantes o estabilizantes.

- Para incorporar bentonitas...a la mesa de vinos, mistelas, para clarificar o estabilizar, tratamiento de vinos con carbones enológicos, trasiegos aireación de líquidos...

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

Posibilidad de acoplar agitador vertical superior.

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

Con tapa partida superior para facilitar la entrada de producto.

20% DESCUENTO YA APLICADO



Modelo	Capacidad	Diámetro Aprox.	Altura Aprox.	Motor	Tiempo de Elaboración y Trasiego	Precio	Ref.
M 400	400 ltrs.	830 mm	1.492 mm	3 C.V.	20"	4.758 €	DEAREMEZ400
M 600	600 ltrs.	985 mm	1.482 mm	4 C.V.	25"	5.014,10 €	DEAREMEZ600
M 1.000	1.000 ltrs.	1.185 mm	1.490 mm	4 C.V.	40"	5.366 €	DEAREMEZ1000

Cuadro eléctrico interruptor en off

260 €

DEPÓSITO MEZCLADOR CON BOMBA Y CALENTADOR

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

Control de temperatura por sonda y lectura digital.

Cuenta también con un sistema de variador de frecuencia para regular las revoluciones exactas de la mezcla.

Especialmente indicado para:

Vino: maloláctica, levaduras, enzimas.

Licores: disolución azúcares y glucosas.

Cava: licor de tiraje y expedición.

20% DESCUENTO YA APLICADO

Capacidad	Diámetro Aprox.	Altura Aprox.	Motor	Precio	Ref.
400 ltrs.	830 mm	1.492 mm	3 C.V.	8.053,50 €	DEAREMEZCA400
600 ltrs.	985 mm	1.482 mm	4 C.V.	8.521,50 €	DEAREMEZCA600
1.000 ltrs.	1.185 mm	1.490 mm	4 C.V.	8.710 €	DEAREMEZCA1000

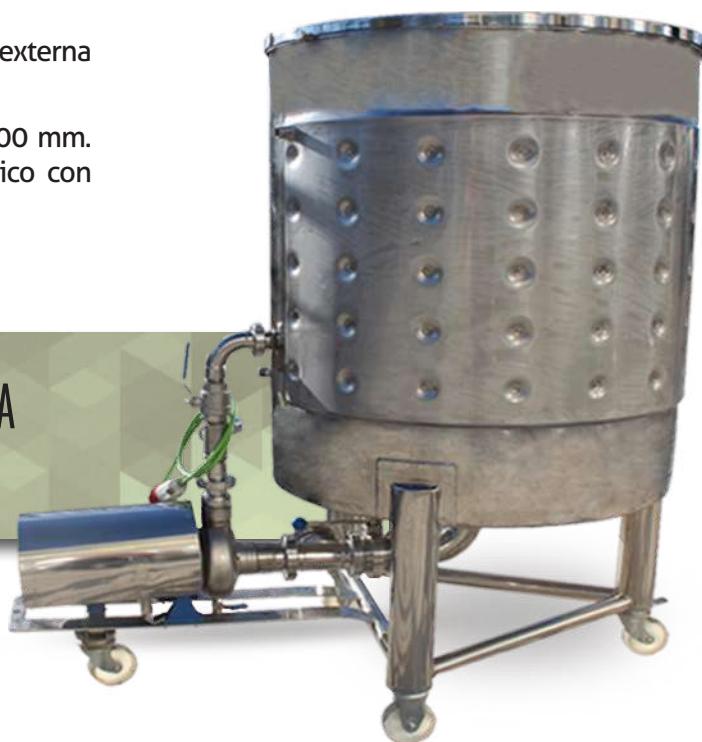


CAMISA DE FRÍO PARA MEZCLADORAS - BOMBA

Posibilidad de acoplar camisas en la parte externa del cilindro del depósito mezclador.

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

FABRICACIONES A MEDIDA
CONSULTENOS



AGITACIÓN BIODINÁMICA

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

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

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



10% DESCUENTO YA APLICADO

motor	Capacidad	Precio	Ref.
3 C.V.	400 Lts.	7.774 €	DEPMEZBIO400
4 C.V.	800 Lts.	8.450 €	DEPMEZBIO800

FABRICACIONES A MEDIDA

Producciones según necesidades de cada cliente para depósitos de agitación o reactores con agitadores:

Refrigeración laterales, fijos, extraíbles, con camisa simple, doble camisa, con sistema calefacción, bomba homogenización, variador frecuencia...



MEZCLADORA
BOMBA CON
RESISTENCIAS
+
AGITADOR VERTICAL



REACTOR CON
AGITADOR
VERTICAL ESPECIAL
+
CAMISA DE FRÍO

SISTEMAS DE REMONTADO

LANZA DE REMONTADO POR AIRE

REVOLUCIONARIO sistema de agitación basado en la **homogeneización del producto a través de la inyección de aire, a traves de la lanza en la parte inferior del depósito.**

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

5% DESCUENTO YA APLICADO

PARA VÁLVULA DE MARIPOSA: 360 € REF: DEAREAIRMA

PARA VÁLVULA DE BOLA: 410 € REF: DEAREAIRBO

REMONTADOR INTERIOR

Equipo de remontado y mezcla realizados directamente en el interior del depósito aspira por la parte inferior de la bomba y a través de la tubería interior de remontado se alcanza la parte superior del depósito.

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

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

Montado sobre carretilla inox.

PRECIO: 2.231 €

REF: DEAREMAX



15% DESCUENTO YA APLICADO

REMONTADOR "TORNIQUETE"

Modelo giratorio con dos brazos estrechados en punta.

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

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



15% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 276 €

REF: DEARE2000

REMONTADOR "TURBISAT"

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

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

Con opción de acople de brazos extensibles.



15% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 333 €

REF: DEARE3000

REMONTADOR "RIOJA CLÁSICO"

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

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

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



15% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 128 €

REF: DEARE1000

BRAZOS SOPORTADORES REMONTADOS EXTENSIBLES INOX

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

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



15% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 380 €

REF: DEARE3030

ALMACENAMIENTO Y VINIFICACIÓN

	PÁG.
<i>Depósitos de plástico sobre palet / ovoide</i>	45
<i>Cantara plástico alimentario</i>	46
<i>Depósitos fibra de vidrio / hormigón</i>	46
<i>Depósito ovoide hormigón / ánforas</i>	47
<i>Depósitos en miniatura / Cántaras inox / Hervidores inox (gran capacidad)</i>	48
<i>Modificaciones a hervidores</i>	49
<i>Depósitos en acero cilíndricos apilables</i>	49
<i>Fermentadores inox / fondo cónico / mini barril inox</i>	50
<i>Depósitos pequeños inox (50-1000 L.)</i>	51
<i>Modificaciones a depósitos</i>	54
<i>Depósitos de almacenamiento</i>	55
<i>Depósitos vinificación</i>	57
<i>Depósitos troncocónicos</i>	60
<i>Depósitos inox para la vinificación automática / horizontales automáticos</i>	61
<i>Depósito de fermentación</i>	62
<i>Depósitos isotérmicos para la estabiliza- ción / calentamiento de agua</i>	63
<i>Accesorios y equipamiento para depósitos</i>	64
<i>Compensador neumático a volumen variable</i>	64
<i>Inertización de depósitos</i>	65
<i>Generador nitrógeno</i>	65
<i>Destiladores cobre / inox / cierre por agua</i>	66
<i>Accesorios / Kit regulador de gas / soporte olla</i>	68

DEPÓSITOS DE PLÁSTICO ALIMENTARIO SOBRE PALET

10% DESCUENTO YA APLICADO

Depósitos apilables. Economía y seguridad en el transporte.
 Montados sobre palet de polietileno ó madera.
 Para el almacenaje de productos alimenticios.
 Con armadura de protección de acero inox galvanizado.
 Válvula y codo de salida incorporados.
 Boca de entrada superior NW 225 mm (ver precio).
 Boca de entrada superior NW 400 mm (consultar precio).

Capacidad	Dimensiones (Long. x Ancho x H)	Tipo Palet	Precio	Ref.
300 ltrs.	1.040x800x600 mm	madera	135 €	DEPLAC0300M
300 ltrs	1.040x800x600 mm	plástico	145 €	DEPLAC0300P
600 ltrs.	1.200x800x990 mm	madera	225 €	DEPLAC0600M
600 ltrs.	1.200x800x990 mm	plástico	233 €	DEPLAC0600P
1.000 ltrs.	1.200x1.000x1.175 mm	madera	226 €	DEPLAC1000M
1.000 ltrs.	1.200x1.000x1.175 mm	plástico	234 €	DEPLAC1000P



pág.45

DEPÓSITOS DE PLÁSTICO ALIMENTARIO SOBRE PALET / DEPÓSITO OVOIDE PLÁSTICO

DEPÓSITO OVOIDE PLÁSTICO

Fermentación biodinámica en depósitos forma de huevo se basa en una proporción perfecta, la proporción áurea, sin esquinas ni bordes. El vino, la cerveza y la sidra pueden moverse con mayor fluidez durante la fermentación y el almacenamiento. El proceso resulta más suave y el resultado es un desarrollo completo, más complejo a través de su contacto constante con las lías. La fermentación o el envejecimiento en recipientes con forma de huevo no es nada nuevo en la historia. Ponemos a disposición el huevo de fermentación hecho de polietileno apto para uso alimentario con todos los beneficios.

Gracias a los fantásticos huevos de fermentación se consigue un proceso de fermentación más espontánea, que da a los vinos y cervezas una mayor complejidad, sofisticación y profundización en su carácter.

El material es de alta permeabilidad al oxígeno, para una influencia uniforme del oxígeno y condiciones ideales para la fermentación y maduración.

Muy fácil de limpiar debido a las superficies internas especialmente lisas sin esquinas / bordes.

Se suministra con tapa y dos salidas.

Disponible en capacidades de 60, 250 y 600 litros.

Capacidad	Dimensiones (Long. x Ancho)	Salida grifo	Precio	Ref.
60 ltrs.	480 x 790 mm	3/4"	432 €	DEOUP60
250 ltrs.	760x1.200 mm	1"	629 €	DEOUP250
600 ltrs.	1030 x 1.570 mm	1"	994 €	DEOUP600



NO INCLUYE GRIFOS

CANTARA PLÁSTICO ALIMENTARIO

Cantaras compuestas de asa, grifo, y doble tapón

Capacidad	Dimensiones (Prof.xLong.xAncho)	Precio	Ref.
5 ltrs.	200x170x260mm	13 €	DEPLA20175
10 ltrs.	240x200x370mm	16 €	DEPLA24203
25 ltrs.	300x270x490mm	26 €	DEPLA30274
50 ltrs.	400x360x560mm	36 €	DEPLA40365
100 ltrs.	530x430x710mm	58 €	DEPLA53437



Opcional: aireador para fermentación
Precio: 1,90 €
Ref: AIRLOCK

ENTREGAS A PARTIR DE MARZO

DEPÓSITOS DE FIBRA DE VIDRIO



Accesorios estándar / opcionales:

- Flotador de aceite de poliestireno de hasta Ø 1000 mm, de Ø 1.200 mm en fibra de vidrio.
- Nivel integrado en la fibra
- 1 grifo cromado.
- Cubierta de polvo de poliestireno.

Capacidad: depósitos de 60 a 2.500 ltrs.

Tanque de fondo plano sin patas, cielo abierto.

Accesorios estándar / opcionales:

- Flotador neumático.
- Muestreo de acero inoxidable (desde 3.000 lt).
- Bomba con manómetro, tubo interno y válvula de ventilación.
- Nivel integrado en la fibra.
- 1 grifo cromado hasta 800 lt.
- 1 válvula cromada de hasta 2.500 lts.
- 2 válvulas cromadas a partir de 3.000 lt.
- Brazo de elevación fijo para Ø 1200, que gira desde Ø 1500.

Capacidad: depósitos de 1000 a 25000 ltrs.

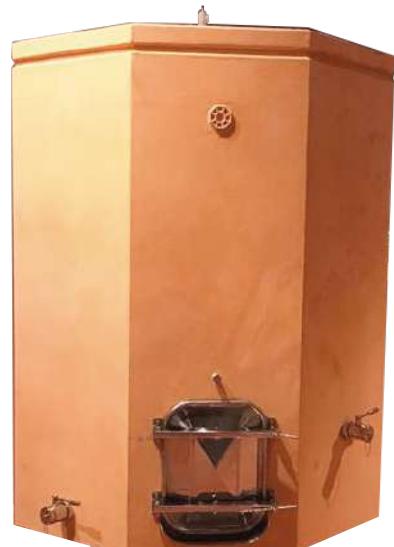
CONSULTAR PRECIOS

DEPÓSITOS DE HORMIGÓN Y COCCIOPESTO DEPÓSITOS CUADRADOS

Hormigón

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

Capacidad	Dimensiones (Prof.xLong.xAncho)
5 ltrs.	74 x 70 x 150
10 ltrs.	115 x 85 x 150
13 ltrs.	148,5 x 124 x 130
15 ltrs.	148,5 x 124 x 150
20 ltrs.	148,5 x 124 x 190
25 ltrs.	148,5 x 124 x 230



CONSULTAR PRECIOS

DEPÓSITO OVOIDE HORMIGÓN 1.000 LITROS

Los tanques de hormigón para vino de la marca WINE&EGG se distinguen por su fabricación de primera categoría. La homogeneidad del material y la superficie interior lisa proporcionan un mantenimiento sencillo y añaden a la apariencia original de los tanques.

Los huevos de hormigón incluyen las innovaciones:

- * el primer recipiente o tanque de hormigón que tiene forma de huevo y esta construido en una sola pieza;
- * un tanque de hormigón en forma de huevo para el que desarrollamos una mezcla de hormigón especial sin productos químicos u otros aditivos;
- * el primer huevo de hormigón sin herrajes ni otros refuerzos;
- * el primer huevo de hormigón resistente a valores de pH bajos ($3 >$) sin capa protectora adicional.

Además, los huevos de hormigón WINE&EGG aseguran una permeabilidad óptima al oxígeno. Al penetrar el oxígeno a través del hormigón, los taninos del vino se suavizan y el vino desarrolla un cuerpo más rico y un sabor más complejo. El hormigón no agrega ningún sabor a vainilla u otras especias provenientes del roble, pero permite al enólogo preservar las características afrutadas del vino sin las características de reducción del acero inoxidable y agrega una textura sin que los sabores vengan del roble. Así como una conductibilidad térmica óptima, que es el resultado de la investigación sobre el grosor de pared óptimo, el material apropiado y el tanque en forma de huevo en una sola pieza sin empotrar patas de hormigón. La ventaja es su mejor comportamiento térmico frente a los otros depósitos como los de polietileno.

El vino almacenado en depósitos de hormigón en forma de huevo es rico en taninos y estable por naturaleza, lo que proporciona al enólogo un vino de larga duración, sin necesidad de aditivos para preservar la calidad del vino y su magnífico sabor. Además, los taninos de los depósitos de hormigón, restringen el contenido de proteínas y así evitan que el vino se enturbie.



A PARTIR DE 4.760 €

pág.47

DEPÓSITO OVOIDE HORMIGÓN 1.000 LITROS / ÁNFORAS COCCIOPESTO

ÁNFORAS COCCIOPESTO

CONGLOMERADO

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

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



*Disponibles también en cemento, más económico
posibilidad de personalización
(solo depósitos en cemento)*

OFERTA ESPECIAL
SOLO 1 UNIDAD EN STOCK.
1.000 L: 7.530 €

DEPÓSITOS EN MINIATURA

10% DESCUENTO YA APLICADO

Capacidad	Diámetro	Altura	Precio	Referencia
1 ltrs.	450 mm	350 mm	55 €	DESTCM10001
2 ltrs.	500 mm	400 mm	57 €	DESTCM10002
3 ltrs.	560 mm	425 mm	63 €	DESTCM10003
5 ltrs.	630 mm	490 mm	68 €	DESTCM10005
10 ltrs.	685 mm	550 mm	98 €	DESTCM10010
15 ltrs.	820 mm	620 mm	117 €	DESTCM10015

Ideales para maquetas, simulación de diseño en bodegas o sencillamente como elemento decorativo. Equipados con una entrada superior y un grifo INOX en la parte inferior.



CANTARAS INOX

Se utiliza indistintamente para el almacenamiento en el caso del vino, cerveza, aceite... o la fermentación para cerveza y vino... y para otros productos consultar.

Cantaras de acero inoxidable 18/10 con tapa inox de 200 mm roscada, fondo plano, costura plegada o soldada (a elegir).

Salida inferior con un tapón roscado para acoplar grifo anti-goteo incluido en 3 y 5 litros en medidas superiores (no incluido).

CANTARAS PLEGADAS
20% DESCUENTO YA APLICADO

Capacidad	Diámetro	Altura	Rosca	Plegada	Referencia	Soldada
3 ltrs.	200 mm	170 mm	1/2"	63 €	DELECMP0003	-
5 ltrs.	200 mm	240 mm	1/2"	63 €	DELECMP0005	-
10 ltrs.	320 mm	220 mm	1/2"	54 €	DELECMP0010	99 €
15 ltrs.	320 mm	290 mm	1/2"	55 €	DELECMP0015	100 €
20 ltrs.	320 mm	360 mm	1/2"	57 €	DELECMP0020	102 €
25 ltrs.	375 mm	370 mm	1/2"	58 €	DELECMP0025	103 €
30 ltrs.	320 mm	500 mm	1/2"	60 €	DELECMP0030	106 €
50 ltrs.	375 mm	570 mm	1/2"	63 €	DELECMP0050	109 €
75 ltrs.	375 mm	615 mm	1/2"	84 €	DELECMP0075	144 €
100 ltrs.	455 mm	760 mm	1/2"	99 €	DELECMP0100	154 €



Grifo Antigoteo 1/2": 18 €
Ref: DELECA010

HERVIDORES INOX (GRAN CAPACIDAD)

Se utiliza indistintamente para el almacenamiento en el caso del vino, cerveza, aceite... o la fermentación para cerveza y vino... y para otros productos consultar.

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

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

Capacidad	Diámetro	Altura	Precio	Referencia
25 ltrs.	390 mm	250 mm	86 €	DEHERV 025
50 ltrs.	450 mm	350 mm	110 €	DEHERV 050
75 ltrs.	500 mm	400 mm	141 €	DEHERV 075
100 ltrs.	560 mm	425 mm	162 €	DEHERV 100
150 ltrs.	630 mm	490 mm	203 €	DEHERV 150
200 ltrs.	685 mm	550 mm	257 €	DEHERV 200
250 ltrs.	760 mm	600 mm	348 €	DEHERV 250
300 ltrs.	820 mm	620 mm	396 €	DEHERV 300
400 ltrs.	970 mm	600 mm	480 €	DEHERV 400
200 ltrs.	675 mm	550 mm	481 €	DEHERVG200
300 ltrs.	790 mm	640 mm	634,50 €	DEHERVG300
400 ltrs.	930 mm	600 mm	712 €	DEHERVG400



HERVIDORES PARED 2 MM
20% DESCUENTO YA APLICADO

MODIFICACIONES A HERVIDORES

HASTA UN 20%
DESCUENTO YA APLICADO



Termómetro

Ref: DEHERVREA



Rejilla inox

Ref: DEHERVRFIL



Rejilla inox media luna

Ref: DEHERVREJ450

ACCESORIOS

Válvula de bola inox 3/4" + instalación roscada a depósito.

PRECIOS

90 €

Termómetro analógico con vaina 1/2" (-20 a 120°) + instalación roscada a depósito.

98 €

Resistencia eléctrica 2.500w con regulador + instalación roscada a depósito 1 1/4.

408,50 €

Filtro de malla interior 3/4" + instalación roscada a depósito.

150 €

REJILLAS INOX INTERIORES

Rejas, colador inox fabricados con chapa agujereada diámetro 2mm. Con marco exterior inox y patas a medida

Para depósitos de diámetro aprox. 450 mm. (50 - 75ltrs.)

375 €

Para depósitos de diámetro aprox. 500 mm. (100 ltrs.)

375 €

Para depósitos de diámetro aprox. 560 mm. (150 ltrs.)

414 €

Para depósitos de diámetro aprox. 630 mm. (200 ltrs.)

426 €

Para depósitos de diámetro aprox. 760 mm. (250 ltrs.)

429 €

Para depósitos de diámetro aprox. 820 mm. (300 ltrs.)

430 €

Para depósitos de diámetro aprox. 970 mm. (400 ltrs.)

442,80 €

DEPÓSITOS EN ACERO CILÍNDRICOS APILABLES

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

Fondos moldeados en frío con perfil optimizado espesor mín. 1,5 mm.

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

Jaula protectora de acero galvanizado por baño.

Alojamiento en chasis con tacos de goma anti vibración.

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

Bajo demanda se pueden suministrar en acero inoxidable AISI 316.

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



20% DESCUENTO YA APLICADO

Capacidad	Diámetro Depósito	Altura Total Depósito	Medidas De Jaula	Diámetro Boca Superior	Precio	Ref.
500 ltrs.	1.080 mm	960 mm	1.135 x 1.135 mm	400 mm	2.550 €	DESTC0500M
750 ltrs.	1.080 mm	1.165 mm	1.135 x 1.135 mm	400 mm	2.670 €	DESTC0750M
1.000 ltrs.	1.080 mm	1.460 mm	1.135 x 1.135 mm	400 mm	2.850 €	DESTC01000M

FERMENTADORES INOX

Depósito con fondo plano.

Fabricación en acero Inox AISI 304.

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



Capacidad	Diámetro	Altura	Valvula Inox	Precio	Ref.
35 ltrs.	318 mm	450 mm	1/2"	173 €	DESPF0035FP
55 ltrs.	370 mm	520 mm	1/2"	193 €	DESPF0055FP
110 ltrs.	452 mm	690 mm	1/2"	248 €	DESPF0110FP

FERMENTADORES INOX FONDO CÓNICO

Depósito con fondo cónico 60 grados.

Fabricación en acero Inox AISI 304.

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



Capacidad	Diámetro	Altura	Valvulas Inox (Lateral-Fondo)	Precio	Ref.
30 ltrs.	325mm	1.250 mm	1/2" - 1	290 €	DESPF030
50 ltrs.	405mm	1.450 mm	1/2" - 1	507 €	DESPF050
100 ltrs.	465mm	1.500 mm	1/2" - 1	540 €	DESPF100
200 ltrs.	540mm	1.850 mm	1/2" - 1	725 €	DESPF200
300 ltrs.	650mm	1.850 mm	1/2" - 1	820 €	DESPF300
500 ltrs.	725 mm	2030 mm	1/2" - 1	930 €	DESPF500

15% DESCUENTO YA APLICADO

MINI BARRIL INOX

Soporte de madera con dibujo.

Grifo 1/2.

Tapón cromado 5/4.



Capacidad	Diámetro	Largo	Altura	Precio	Ref.
12 ltrs.	232	320 mm	330 mm	132,56 €	MATBAZI2L
30 ltrs.	316mm	450 mm	440 mm	156,19 €	MATBAZ30L

DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX FONDO PLANO CON TAPA POLVO

Se utiliza indistintamente para el almacenamiento en el caso del vino, cerveza, aceite... o la fermentación para cerveza y vino... y para otros productos consultar.

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

Consulte unidades en stock 600, 800 y 1.000 litros precio antiguo.

Capacidad	Precio	Precio Tripode	Precio codo inox inferior	Ref.
50 ltrs.	112 €	26 €	10,50 €	DESPPT0050
75 ltrs.	125 €	32 €	10,50 €	DESPPT0075
100 ltrs.	139 €	32 €	10,50 €	DESPPT0100
150 ltrs.	171 €	37 €	10,50 €	DESPPT0150
200 ltrs.	201 €	42 €	11 €	DESPPT0200
300 ltrs.	234 €	49 €	11 €	DESPPT0300
400 ltrs.	283 €	52 €	11 €	DESPPT0400
500 ltrs.	316 €	56 €	11 €	DESPPT0500
600 ltrs.	381 €	59 €	14 €	DESPPT0600
800 ltrs.	495 €	71 €	14 €	DESPPT0800
1.000 ltrs.	606 €	75 €	14 €	DESPPT1000

Puede contener trazas de líquido de mecanización y olores indeseables. Es necesario realizar una buena limpieza para evitar migraciones.

15% DESCUENTO YA APLICADO



Varias medidas consultar en la página web.

DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX FONDO PLANO SIEMPRE LLENOS

Se utiliza indistintamente para el almacenamiento en el caso del vino, cerveza, aceite... o la fermentación para cerveza y vino... y para otros productos consultar.

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

Consulte unidades en stock 600, 800 y 1.000 litros precio antiguo.

Capacidad	Precio	Precio Tripode	Precio codo inox inferior	Ref.
50 ltrs	164 €	26 €	10,50 €	DESPPSL0050
75 ltrs.	179 €	32 €	10,50 €	DESPPSL0075
100 ltrs.	193 €	32 €	10,50 €	DESPPSL0100
150 ltrs.	225 €	37 €	10,50 €	DESPPSL0150
200 ltrs.	262 €	42 €	11 €	DESPPSL0200
300 ltrs.	303 €	49 €	11 €	DESPPSL0300
400 ltrs.	360 €	52 €	11 €	DESPPSL0400
500 ltrs.	392 €	56 €	11 €	DESPPSL0500
600 ltrs.	468 €	59 €	14 €	DESPPSL0600
800 ltrs.	598 €	71 €	14 €	DESPPSL0800
1.000 ltrs.	724 €	75 €	14 €	DESPPSL1000

Puede contener trazas de líquido de mecanización y olores indeseables. Es necesario realizar una buena limpieza para evitar migraciones.



15% DESCUENTO YA APLICADO

Varias medidas consultar en la página web.

DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX

ACCESORIOS PARA DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX

Codo inferior para acoplar a válvula y facilitar el llenado de botellas o contenedores desde el grifo.



CODO 90°

Ref: DESPG



VÁLVULA INOX



TRÍPODE GALVANIZADO

Ref: DEATRM

pág.52

ACCESORIOS PARA DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX / DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX FONDO CÓNICO TAPA POLVO / SIEMPRE LLENOS

DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX FONDO CÓNICO TAPA POLVO

Se utiliza indistintamente para el almacenamiento en el caso del vino, cerveza, aceite... o la fermentación para cerveza y vino... y para otros productos consultar.

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



5% DESCUENTO YA APLICADO

DEPÓSITOS PEQUEÑOS INOX FONDO CÓNICO SIEMPRE LLENOS

Se utiliza indistintamente para el almacenamiento en el caso del vino, cerveza, aceite... o la fermentación para cerveza y vino... y para otros productos consultar.

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



5% DESCUENTO YA APLICADO

Capacidad	Diámetro x Altura	Precio	Precio Codo Inox inferior	Ref.
75 ltrs.	453x500 mm	298€	10,50 €	DESPCPTP0075
100 ltrs.	453x665 mm	319€	10,50 €	DESPCPTP0100
200 ltrs.	560x865 mm	374€	11 €	DESPCPTP0200
300 ltrs.	637x966 mm	429€	11 €	DESPCPTP0300
500 ltrs.	726x1.210 mm	549€	11 €	DESPCPTP0500
700 ltrs.	930x1.210 mm	706€	14 €	DESPCPTP0700
1000 ltrs.	1.030x1.210 mm	919€	14 €	DESPCPTP1000

Capacidad	Diámetro x Altura	Precio	Precio Codo Inox inferior	Ref.
75 ltrs.	453x500 mm	359 €	10,50 €	DESPCP0075
100 ltrs.	453x665 mm	380 €	10,50 €	DESPCP0100
200 ltrs.	560x865 mm	444 €	11 €	DESPCP0200
300 ltrs.	637x966 mm	508 €	11 €	DESPCP0300
500 ltrs.	726x1.210 mm	635 €	11 €	DESPCP0500
700 ltrs.	930x1.210 mm	820€	14 €	DESPCP0700
1000 ltrs.	1.030x1.210 mm	1.052€	14 €	DESPCP1000

DEPÓSITOS INOX S/LLENO FONDO CÓNICO CON Y SIN BOCA INFERIOR CON PATAS INOX

Mismo uso que los anteriores fondo cónico para facilitar el vaciado y la limpieza del depósito.

- Depósito en acero inoxidable mate (AISI 304).
- Con dos válvulas cromadas inferiores.
- Tapa siempre lleno completa.
- Válvula seguridad doble efecto plástico.

Capacidad	Diámetro x Altura	Sin Boca	Con Boca	Precio Codo inferior
100 ltrs.	455x800 mm	395 €	-	10,50 €
150 ltrs.	545x935 mm	480 €	-	10,50 €
250 ltrs.	635x1.105 mm	650 €	-	10,50 €
350 ltrs.	635x1.355 mm	730 €	-	11 €
550 ltrs.	795x1.355 mm	860 €	-	11 €
650 ltrs.	795x1.605 mm	880 €	-	11 €
800 ltrs.	956x1.355 mm	1.040 €	-	11 €
1.000 ltrs	956x1.605 mm	1.290 €	-	14 €
1.500 ltrs.	1.194x1.755 mm	-	2.080 €	14 €
2.000 ltrs.	1.270x1.945 mm	-	2.460 €	14 €
2.500 ltrs.	1.430x1.945 mm	-	2.869 €	-
3.000 ltrs.	1.580x1.945 mm	-	3.510 €	-
4.000 ltrs.	1.650x2.380 mm	-	4.600 €	-
5.000 ltrs.	1.950x2.500 mm	-	6.150 €	-

Medidas aproximadas



Ref sin boca: DESPCE



Ref con boca: DESPCEB

15% DESCUENTO YA APLICADO

DEPÓSITOS INOX CERRADOS ECO FONDO CÓNICO SIN Y CON BOCA INFERIOR

Se utiliza indistintamente para el almacenamiento en el caso del vino, cerveza, aceite... o la fermentación para cerveza y vino... y para otros productos consultar.

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

- Depósito en acero inoxidable mate (AISI 304).
- Con dos válvulas cromadas inferiores.
- Válvula seguridad de doble efecto plástico.

Con o sin boca inferior.

Capacidad	Diámetro x Altura	Sin Boca	Con Boca
100 ltrs.	455x1.034 mm	340 €	-
150 ltrs.	560x1.205 mm	399 €	-
250 ltrs.	635x1.385 mm	540 €	680 €
350 ltrs.	635x1.610 mm	559 €	710 €
550 ltrs.	795x1.610 mm	690 €	830 €
675 ltrs.	795x1.760 mm	750 €	-
800 ltrs.	956x1.495 mm	850 €	1.060 €
1.000 ltrs.	956x1.780 mm	900 €	1.200 €
1.500 ltrs.	1.194x1.818 mm	1.280 €	1.500 €
2.000 ltrs.	1.270x2.260 mm	-	1.990 €
2.500 ltrs.	1.430x2.265 mm	-	2.150 €
3.000 ltrs.	1.580x2.300 mm	-	2.599 €
4.000 ltrs.	-	-	-
5.000 ltrs.	-	-	4.550 €

15% DESCUENTO YA APLICADO



Ref sin boca: DESTCE



Ref con boca: DESTCEB

Medidas aproximadas

MODIFICACIONES A DEPÓSITOS

DEPÓSITOS CON MÚLTIPLES SOLUCIONES PROPORCIONADAS A NUESTROS CLIENTES.

pág.54

MODIFICACIONES A DEPÓSITOS



AGITADOR SUPERIOR EXTRAÍBLE



DOBLE CAMISA



REJILLA INTERIOR



REGLETA DE NIVEL



GRIFO SACAMUESTRAS



SERPENTÍN EN EL INTERIOR

CONSULTAR PRECIOS



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

Colocación de resistencias y controladores de temperatura junto a agitador mecánico y bomba de recirculación.



TERMÓMETRO ANALÓGICO

BOCA INFERIOR/SUPERIOR

TUBO DE REMONTADO

VÁLVULAS INOX

PATAS REGULABLES

CIERRES PERSONALIZABLES

APOYA ESCALERAS

POLEAS

BOMBA INFLADO DE CÁMARA

DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO DEPÓSITOS INOX PULIDO ALIMENTARIO ESTÁNDAR FONDO CÓNICO

Depósitos inox, FONDO CÓNICO para almacenamiento, también para vinificación, se pueden realizar fermentaciones con dificultad en la extracción de hollejos.

Opcional: adaptación de agitadores, inertización, tubo de limpieza exterior con ducha interior, camisas térmicas, busca claros... (bajo pedido).

Material de construcción todo en acero inoxidable 304L, posibilidad de construcción en 316L bajo pedido.

ACABADOS: *de la chapa inox: modelo D acabado interior y exterior mate, modelo M acabado interior pulido y exterior adamsacado.* Soldaduras TIG con gas inerte, de capas, pasivadas, cepilladas.* Identificación y homologación: Registro sanitario industrias y productos alimentarios RSPAC 3905561/CAT. Según la conformidad y lo dispuesto por el art.4 5º párrafo de D.L. 25/01/92 num.108 y directiva CEE 89/109. Placa identificativa de fabricación, cubicaje e identificación.

DETALLE *Parte superior: Cúpula cónica de 45º centrada, boca de acceso centrada diámetro 400mm con junta, tapa, volante y sistema de apertura con brazo y perno giratorio. Válvula de seguridad de doble efecto (presión / depresión) en inox 304L.*Cilindro: nivel completo con grifo inox 304L rosca gas con manguera de plástico o tubo metacrilato, con perfil calibrado de capacidad general. Placa de características y identificación. Apoya escaleras a partir de 3.000L. Grifo toma muestras en inox. Boca inferior en modelo M diámetro 400mm modelo D rectangular con apertura exterior, completa con junta, volante de cierre y pernos. Válvula mariposa inox 304 en la salida macho NW 50 en la parte inferior.

*Fondo: Cónico centrado de 45º. Salida centrada en fondo del cono con tubuladura de vaciado total y válvula mariposa inox 304 salida macho NW 50. Pies troncocónicos con tuerca y pernos regulables para una perfecta alineación (+ / - 60mm). Con platinas de soporte en suelo inox diámetro 140mm.

20% DESCUENTO YA APLICADO



Válvula inox

UNIDADES EN STOCK

*Módulos bajo pedido			Precio Modelo M (Acabado Adamsacado y Brillante)		Precio Modelo M (Acabado Adamsacado y Brillante)	
Capacidad	Diámetro	Altura		Ref.		
1.000 ltrs.	1.030 mm	1.910 mm	2.150 €	DESTCM1000	2.550 €	
1.500 ltrs.	1.150 mm	2.160 mm	2.860 €	DESTCM1500	3.200 €	
2.000 ltrs.	1.320 mm	2.160 mm	3.594 €	DESTCM2000	3.700 €	
2.500 ltrs.	1.320 mm	2.300 mm	4.127 €	DESTCM2500	4.200 €	
3.000 ltrs.	1.320 mm	2.800 mm	4.612 €	DESTCM3000	4.600 €	
* 4.000 ltrs.	1.600 mm	2.600 mm	5.130 €	DESTCM4000	5.700 €	
5.000 ltrs.	1.600 mm	3.200 mm	5.853 €	DESTCM5000	6.200 €	
*10.000 ltrs.	2.100 mm	3.800 mm	9.600 €	DESTCM10000	11.780 €	



Boca inferior



Boca superior



Apoya escala



Grifo sacamuestras



Regleta de nivel

ALMACENAMIENTO Y VINIFICACIÓN

DEPÓSITOS INOX PULIDO ALIMENTARIO SIEMPRE LLENOS FONDO CÓNICO

Depósitos Inox, SIEMPRE LLENO, para evitar la cámara de aire en su interior, fondo cónicos para el almacenamiento, también para la vinificación, se pueden realizar fermentaciones con la dificultad de la extracción de los hollejos.

Opcional: adaptación de agitadores, tubo de limpieza exterior con ducha interior, camisas térmicas, busca claros... (bajo pedido).

Material de construcción todo en acero inoxidable 304L, posibilidad de construcción en 316L bajo pedido.

ACABADOS: * de la chapa inox: modelo D acabado interior y exterior mate, modelo M acabado interior pulido y exterior adamascado.* Soldaduras TIG con gas inerte, de capadas, pasivadas, cepilladas.* Identificación y homologación: Registro sanitario industrias y productos alimentarios RSPAC 3905561/CAT. Según la conformidad y lo dispuesto por el art.4 5º párrafo de D.L. 25/01/92 num.108 y directiva CEE 89/109. Placa identificativa de fabricación, cubicaje e identificación.

DETALLE ***Parte superior:** Perfil tubular de refuerzo periférico por torsión de la misma chapa dando el refuerzo necesario. Tapa flotante en inox con perímetro semicircular de doble labio para el perfecto acople de la cámara de aire. Anclajes de sujeción de la cuerda para poder tirar de la tapa. Válvula de seguridad de doble efecto (presión / depresión) en plástico. Soporte para la colocación del brazo con poleas. Brazo giratorio con pomo y poleas para el paso de la cuerda facilitando la elevación de la tapa. ***Cilindro:** Soporte del cabrestante de recogida de la cuerda facilitando la elevación y descenso de la tapa. kit siempre lleno completo cámara de aire, bombín manual, manguera, abrazaderas, cuerda. Nivel completo con grifo inox 304L rosca gas con manguera de plástico o tubo metacrilato, con perfil calibrado de capacidad general. Placa de características y identificación. Apoya escaleras a partir de 3.000L Grifo toma muestras en inox. Boca inferior en modelo M diámetro 400mm modelo D rectangular con apertura exterior, completa con junta, volante de cierre y pernos. Válvula mariposa inox 304 en la salida macho NW 50 en la parte inferior.

***Fondo:** Cónico centrado de 45°. Salida centrada en fondo del cono con tubuladura de vaciado total y válvula mariposa inox 304 salida macho NW 50. Pies troncocónicos con tuerca y pernos regulables para una perfecta alineación (+ / - 60mm). Con platinas de soporte en suelo inox diámetro 140mm.



pág.56

DEPÓSITOS INOX PULIDO ALIMENTARIO SIEMPRE LLENOS FONDO CÓNICO

*Módulos bajo pedido			UNIDADES EN STOCK		UNIDADES NUEVAS
Capacidad	Diámetro	Altura	Precio Modelo M (Acabado Adamascada y Brillante)	Ref.	Precio Modelo M (Acabado Adamascada y Brillante)
1.000 ltrs.	1.030 mm	1.610 mm	2.077 €	DESPCM1000	2.700 €
1.500 ltrs.	1.150 mm	1.860 mm	2.693 €	DESPCM1500	3.400 €
2.000 ltrs.	1.320 mm	1.860 mm	3.428 €	DESPCM2000	3.990 €
2.500 ltrs.	1.320 mm	2.160 mm	4.048 €	DESPCM2500	4.300 €
3.000 ltrs.	1.320 mm	2.550 mm	4.413 €	DESPCM3000	4.995 €
* 4.000 ltrs	1.600 mm	2.600 mm	5.067 €	DESPCM4000	5.700 €
5.000 ltrs.	1.600 mm	2.850 mm	5.788 €	DESPCM5000	6.300 €
* 10.000 ltrs.	2.100 mm	3.840 mm	10.410 €	DESPCM10000	11.550 €



Válvula inox Pies regulables

20% DESCUENTO YA APLICADO



Boca inferior



Apoya escala



Grifo sacamuestras



Regleta de nivel

DEPÓSITOS VINIFICACIÓN 5% ACABADO ALIMENTARIO DEPÓSITOS INOX ESTÁNDAR FONDO PLANO INCLINADO

Depósitos con fondo plano inclinado 5% muy indicados para vinificación con hollejos o pieles y almacenamiento. A diferencia de los modelos con fondo cónico, una vez terminada la fermentación y el desvinado, la boca de hombre y el fondo inclinado hasta la puerta facilitan la labor de extracción de ollejos. También están dotados de una rejilla colador interior para los remontados. Se pueden fabricar en esta línea depósitos autovaciantes automatizados con hélice y fondos cónicos con puertas de guillotina (hidráulicas o neumáticas).

Opcional: adaptación de agitadores, inertización, tubo de limpieza exterior con ducha interior, camisas térmicas, busca claros... (bajo pedido). Material de construcción todo en acero inoxidable 304l, posibilidad de construcción en 316l bajo pedido.

ACABADOS: * de la chapa inox: acabado interior pulido alimentario y exterior adamascado. Grosor de la chapa del cuerpo 1,5mm hasta 1.500ltrs y 2mm capacidades superiores* Soldaduras TIG con gas inerte, decapadas, pasivadas, cepilladas.* Identificación y homologación: Registro sanitario industrias y productos alimentarios RSPAC 3905561/CAT. Según la conformidad y lo dispuesto por el art.4 5º párrafo de D.L. 25/01/92 num.108 y directiva CEE 89/109. Placa identificativa de fabricación, cubicaje e identificación.

DETALLE *Parte superior: Cúpula cónica de 45º centrada, boca de acceso centrada diámetro 400mm con junta, tapa, volante y sistema de apertura con brazo y perno giratorio. Válvula de seguridad de doble efecto (presión / depresión) en inox 304L.*Cilindro: nivel completo con grifo inox 304l rosca DN15 con manguera de plástico D16mm, con perfil calibrado de capacidad general. Placa de características y identificación. Apoya escaleras. Salida aplicación grifo toma muestras en inox. Tapón DN15. Boca inferior rectangular 430x310 con apertura exterior, completa con junta, volante de cierre y pernos. Vaina porta termómetros 1/2" frontal, otra posterior para sonda. Camisa de intercambio térmico envolvente con racord 1/2" gas. Rosca posterior con tapón para sonda PT100. Rejilla colador interior con salida exterior válvula mariposa con macho NW 50 para facilitar el remontado y retención de los hollejos.*Parte inferior: Fondo plano inclinado 5% con pendiente hacia la parte frontal para facilitar el desvinado y la extracción de los hollejos. Salida del vaciado total al lado de la boca inferior en el fondo válvula mariposa inox 304 salida macho NW 50. Pies troncocónicos con tuerca y pernos regulables para una perfecta alineación (+ / - 60mm). Con platinas de soporte en suelo inox diámetro 60mm hasta 2.000ltrs y 110 capacidades superiores.



MATE 15% DESCUENTO YA APLICADO
PULIDO 20% DESCUENTO YA APLICADO

Capacidad	Diámetro	Altura	Espesor Chapa	Nº Patas	Altura Camisa Frío	Precio Chapa Mate	Precio Pulido alimentario
1.100 ltrs.	955 mm	1.900 mm	1,5 mm	3	400 mm	3.140 €	2.950 €
1.500 ltrs.	1.115 mm	1.900 mm	1,5 mm	3	400 mm	3.616 €	3.393 €
2.000 ltrs.	1.275 mm	1.900 mm	1,5 mm	3	400 mm	4.254 €	3.993 €
2.450 ltrs.	1.433 mm	1.900 mm	1,5 mm	3	400 mm	4.572 €	4.380 €
3.300 ltrs.	1.433 mm	2.400 mm	1,5 mm	3	500 mm	4.891 €	5.270 €
4.000 ltrs.	1.595 mm	2.250 mm	2 mm	4	600 mm	-	6.300 €
5.000 ltrs.	-	-	-	-	-	6.166 €	7.900 €
10.000 ltrs.	-	-	-	-	-	9.988 €	11.475 €



Válvula inox

Ref mate: DESTID
Ref pulido: DESTIZ

*Dimensiones pulido alimentario



Termómetro



Boca superior



Rejilla interior



Grifo sacamuestras



Regleta de nivel

ALMACENAMIENTO Y VINIFICACIÓN

pág.58

DEPÓSITOS INOX SIEMPRE LLENOS FONDO PLANO INCLINADO 5% ACABADO ALIMENTARIO

DEPÓSITOS INOX SIEMPRE LLENOS FONDO PLANO INCLINADO 5% ACABADO ALIMENTARIO

Depósitos siempre llenos, para evitar cámara de aire en su interior, con fondo plano inclinado 5% muy indicados para vinificación con hollejos o pieles y almacenamiento. A diferencia de los modelos con fondo cónico, una vez terminada la fermentación y el desvinado, la boca de hombre y el fondo inclinado hasta la puerta facilitan la labor de extracción de hollejos.

También están dotados de una rejilla colador interior para los remontados. Se pueden fabricar en esta línea depósitos autovaciantes automatizados con hélice y fondos cónicos con puertas de guillotina (hidráulicas o neumáticas). Opcional: adaptación de agitadores, inertización, tubo de limpieza exterior con ducha interior, camisas térmicas, busca claros... (bajo pedido). Material de construcción todo en acero inoxidable 304L, posibilidad de construcción en 316L bajo pedido.

ACABADOS: * de la chapa inox acabado interior pulido alimentario y exterior adamascado. Grosor de la chapa del cuerpo 1,5 hasta 1.500ltrs y 2mm capacidades superiores.* Soldaduras TIG con gas inerte, decapadas, pasivadas, cepilladas.* Identificación y homologación: Registro sanitario industrias y productos alimentarios RSPAC 3905561/CAT. Según la conformidad y lo dispuesto por el art.4 5º párrafo de D.L. 25/01/92 num.108 y directiva CEE 89/109. Placa identificativa de fabricación, cubicaje e identificación.

DETALLE *Parte superior: Perfil tubular de refuerzo periférico dando el refuerzo necesario. Tapa flotante en inox con perímetro semicircular de doble labio para el perfecto acople de la cámara de aire. Anclajes de sujeción de la cuerda para poder tirar de la tapa. Válvula de seguridad de doble efecto (presión / depresión) en plástico. Soporte para la colocación del brazo con poleas. Brazo giratorio con pomo y poleas para el paso de la cuerda facilitando la elevación de la tapa.

*Cilindro: Soporte del cabrestante de recogida de la cuerda facilitando la elevación y descenso de la tapa. kit siempre lleno completo. Nivel completo rosca DN15 con grifo inox 304L con manguera de plástico DN15, con perfil calibrado de capacidad general. Placa de características y identificación. Apoya escaleras. Salida aplicación Grifo toma muestras en inox tapón DN15. Boca inferior rectangular 430x310 con apertura exterior, completa con junta, volante de cierre y pernos. Vaina porta termómetros 1/2" frontal, otra posterior para sonda.

Camisa de intercambio térmico envolvente con racord 1/2" gas. Rosca posterior con tapón para sonda PT100. Rejilla colador interior con salida exterior válvula mariposa macho NW 50 para facilitar el remontado y retención de los hollejos.

*Parte inferior: Fondo plano inclinado 5% con pendiente hacia la parte frontal para facilitar el desvinado y la extracción de los hollejos. Salida del vaciado total al lado de la boca inferior en el fondo válvula mariposa inox 304 salida macho NW 50. Pies troncocónicos con tuerca y pernos regulables para una perfecta alineación (+ / - 60mm). Con platinas de soporte en suelo inox diámetro 60mm hasta 2.000ltrs y 110ltrs.

*Parte inferior: Fondo plano inclinado 5% con pendiente hacia la parte frontal para facilitar el desvinado y la extracción de los hollejos. Salida del vaciado total al lado de la boca inferior en el fondo válvula mariposa inox 304 salida macho NW 50. Pies troncocónicos con tuerca y pernos regulables para una perfecta alineación (+ / - 60mm). Con platinas de soporte en suelo inox diámetro 60mm hasta 2.000ltrs y 110ltrs.



MATE 15% DESCUENTO YA APLICADO
PULIDO 20% DESCUENTO YA APLICADO

Capacidad	Diámetro	Altura	Espesor Chapa	Nº Patas	Altura Camisa Frío	Precio Chapa Mate	Precio Pulido alimentario
1.100 ltrs.	955 mm	1.900 mm	1,5 mm	3	400 mm	3.630 €	3.700 €
1.500 ltrs.	1.115 mm	1.900 mm	1,5 mm	3	400 mm	4.110 €	4.230 €
2.000 ltrs.	1.275 mm	1.900 mm	1,5 mm	3	400 mm	4.987 €	4.610 €
2.450 ltrs.	1.433 mm	1.900 mm	1,5 mm	3	400 mm	5.066 €	4.904 €
3.300 ltrs.	1.433 mm	2.400 mm	1,5 mm	4	400 mm	5.544 €	5.804 €
4.500 ltrs.	1.595 mm	2.800 mm	2 mm	4	600 mm	-	7.095 €
5.000 ltrs.	-	-	2 mm	4	600 mm	7.616 €	8.500 €
10.000 ltrs	-	-	2 mm	4	600 mm	11.362 €	12.590 €

*Dimensiones pulido alimentario



Válvula inox

Ref mate: DESPID
Ref pulido: DESPIZ



Termómetro



Boca superior



Rejilla interior



Grifo sacamuestras



Regleta de nivel

DEPÓSITOS DE VINIFICACIÓN SIN SOLIDOS (SIN PIELES) FONDO CÓNICO

Depósito con fondo cónico. para vinificación y almacenamiento, a escoger modelo siempre lleno o cúpula cerrada (modelo estándar).

Expresamente indicado para hacer fermentaciones de **vinos blancos o vinos tintos sin hollejos**. Opcional: adaptación de agitadores, inertización, tubo de limpieza exterior con ducha interior, camisas térmicas, buscaclaros... (bajo pedido).

Una vez el vino ha fermentado se realiza el sangrado de la parte más clara, en la última fase abrimos la puerta inferior rectangular montada a 200mm de la base del cilindro y aspiramos a través de la misma hasta alcanzar los turbios.

Material de construcción todo en acero inoxidable 304l, posibilidad de construcción en 316l bajo pedido.

ACABADOS: * de la chapa inox: acabado interior y exterior mate. Grosor de la chapa del cuerpo 2mm* Soldaduras TIG con gas inerte, de capadas, pasivadas, cepilladas.* Identificación y homologación: Registro sanitario industrias y productos alimentarios RSPAC 3905561/CAT. Según la conformidad y lo dispuesto por el art.4 5º párrafo de D.L. 25/01/92 num.108 y directiva CEE 89/109. Placa identificativa de fabricación, cubicaje e identificación.

DETALLE***Partesuperioraescooger:**cúpulacónica15ºcerrada con boca de acceso centrada diámetro 400mm completa con válvula de seguridad. Siempre lleno con perfil de refuerzo superior completo con kit, tapa siempre lleno, brazo y cabrestante ***Cilindro:** nivel completo, grifo toma muestras, grifo nivel completo camisa térmica 500 mm, vaina, termómetro, tubo de remontado y apoya escaleras a partir de 3.000l, rejilla colador interior para realizar remontados con salida exterior válvula mariposa macho NW 50, boca de hombre rectangular a 200mm para realizar sangrados.

- Patas INOX regulables en altura. *Fondo cónico centrado con salida vaciado total, válvula mariposa macho NW 50, pies troncocónicos, pies y pernos completos regulables (+/- 60mm).

Mod. Tapa siempre lleno



Mod. estándar



Capacidad	Precio Modelo D Siempre Lleno (Acabado Mate)	Ref.	Precio Modelo D Estándard (Acabado Mate)	Ref.
1.000 ltrs.	3.720 €	DESPCPRI1000	3.088 €	DESTCPRI1000
1.500 ltrs.	4.167 €	DESPCPRI1500	3.533 €	DESTCPRI1500
2.000 ltrs.	4.617 €	DESPCPRI2000	4.128 €	DESTCPRI2000
2.500 ltrs.	5.244 €	DESPCPRI2500	4.612 €	DESTCPRI2500
3.000 ltrs.	6.165 €	DESPCPRI3000	5.533 €	DESTCPRI3000
5.000 ltrs.	8.141 €	DESPCPRI5000	7.508 €	DESTCPRI5000
10.000 ltrs.	12.541,20 €	DESPCPRI10000	11.414 €	DESTCPRI10000

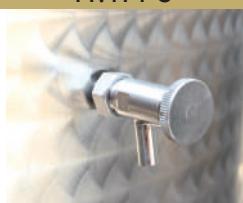
10% DESCUENTO YA APLICADO



Boca superior



Rejilla interior



Grifo sacramuestras



Regleta de nivel

DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS

Depósitos de fermentación con fondo plano inclinado 5%. Los tanques troncocónicos tienen ventajas en la elaboración del vino tinto para facilitar la ruptura del sombrero de pieles que se forma en vinificación.

El "sombrero" no sube hasta arriba, por lo que el líquido permanece en la parte superior y lo empapa. Es una buena opción para hacer de delestaje. La maceración es más intensa. En general, estos son depósitos de pequeña capacidad. Ventajas: pigeage natural, mejor extracción de compuestos fenólicos, mínima pérdida de calor, facilitación de la maceración preferente en frío, temperatura uniforme por una buena distribución del intercambiador periférico, reducción en el consumo de energía, facilidad de limpieza, mejor estética.

Material de construcción todo en acero inoxidable 304L, posibilidad de construcción en 316l bajo pedido.

ACABADOS: * de la chapa inox: acabado interior y exterior mate. * Soldaduras TIG con gas inerte, de capadas, pasivadas, cepilladas. * Identificación y homologación: Registro sanitario industrias y productos alimentarios RS-PAC 3905561/CAT. Según la conformidad y lo dispuesto por el art.4 5º párrafo de D.L. 25/01/92 num.108 y directiva CEE 89/109. Placa identificativa de fabricación, cubicaje e identificación.

DETALLE *Parte superior: Cúpula cónica de 45º centrada, boca de acceso centrada diámetro 400mm con junta, tapa, volantes. Válvula de seguridad de doble efecto (presión / depresión) en inox 304L. Orejas para carga y descarga.

***Cilindro:** nivel completo con grifo inox 304L rosca gas con manguera de plástico, con perfil calibrado de capacidad general. Placa de características y identificación. Grifo 1/2" toma muestras en inox. Boca inferior rectangular con apertura exterior, completa con junta, volante de cierre y pernos. Vaina porta termómetros frontal. Camisa de intercambio térmico envolvente con racord 1" gas. Rosca posterior con tapón para sonda PT100. Tubo de remontado. Rejilla colador desmontable interior con salida exterior válvula mariposa con macho NW 50 para facilitar el remontado y retención de los hollejos.

***Parte inferior:** Fondo plano inclinado 5% con pendiente hacia la parte frontal para facilitar el desvinado y la extracción de los hollejos. Salida del vaciado total con codo al lado de la boca inferior en el fondo válvula mariposa inox 304 salida macho NW 50. Pies cilindricos con tuerca y pernos regulables para una perfecta alineación (+ / - 60mm). Con platinas de soporte en suelo inox diámetro 140mm.

20% DESCUENTO YA APLICADO



pág.60

DEPÓSITOS TRONCOCÓNICOS

Capacidad	Diámetro	Altura	Espesor Chapa	Nº Patas	Altura Camisa Frío	Precio	Ref.
5.000 lts.	2.200 mm	2.870 mm	2 mm	4	1.000 mm	9.900 €	DESTITC5000
10.000 ltrs..	2.000 mm	3.500 mm	2 mm	4	1.000 mm	13.900 €	DESTITC10000



Boca superior



Grifo sacamuestras



Regleta de nivel



Grifo regleta



Boca rectangular

DEPÓSITOS INOX PARA LA VINIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Depósito Inox para vinificación automática.

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

Capacidad	Diámetro	Altura	Ref.
3.100 ltrs.	1.580 mm	3.550 mm	DESTVIN3100
4.100 ltrs.	1.580 mm	4.550 mm	DESTVIN4100
5.100 ltrs.	1.580 mm	4.950 mm	DESTVIN5100



CONSULTAR PRECIOS

VINIFICADORES HORIZONTALES AUTOMÁTICOS

El fermentador de maceración horizontal permite una alta extracción de colores y aromas de los hollejos de la uva.

Un mezclador de motor de ocho paletas está montado en el fermentador, que rota lenta y efectivamente el puré.

En el panel de control electrónico se puede configurar la velocidad del agitador (de 3 a 5 rpm), los intervalos de tiempo y la dirección de mezcla. El agitador gira en ambos sentidos y permite así una fácil descarga.

- Patas soldadas
- 3 x camisa de enfriamiento
- Batidora con motor de ocho paletas
- Motor trifásico con viator
- Panel de control electrónico
- Salida total - válvula de bola DN80
- Salida parcial - válvula de bola DN65
- Puerta de acceso rectangular 530 x 400 mm
- Puerta de acceso rectangular 225 x 175 mm
- Tapa de registro Ø385 mm + conexión DN50 con válvula de venteo
- mirilla DN80
- grifo de muestra DN15
- 6 x racor de 1/2" para medio de refrigeración/calefacción
- soporte de escalera
- pies ajustables

Capacidad	Diámetro	Altura	Nº Patas	Precio
3.300 lts.	2.700 mm	2.100 mm	4	9.900 €
5.000 ltrs.	2.800 mm	2.600 mm	4	13.900 €

¡NUEVO!



DEPÓSITO DE FERMENTACIÓN FONDO CÓNICO ISOBÁRICO

Los depósitos de fermentación utilizan material de acero inoxidable certificado. Todos los depósitos y camisas de frío inspeccionadas y probadas a presión a 3 veces la presión operativa. La dimensión de los depósitos se puede diseñar de acuerdo con los requisitos del cliente. La presión de diseño del depósito es de 4,07 Kg y la presión de prueba es de 3,05 Kg.

Modo de limpieza: limpieza CIP in situ, con bola de limpieza por pulverización giratoria

1. Espesor de la cámara aislante polipropileno del cuerpo interior: 80 mm.
2. Grosor de chapa interior 3 mm. Grosor chapa exterior de 3 mm.
3. Presión de trabajo regulable de 2 BAR, presión de diseño 2 BAR.
4. Acceso lateral para boca de hombre en 2.000 ltrs.
5. Acceso superior boca hombre.
6. Cúpula superior abovedada tipo Klopper con cono de 60 °.
7. Doble camisa de refrigeración de chapa de hoyuelos de 1,5 mm grosor, area de intercambio: 2,8 m²
8. soldada en tronco y cono inferior. Manómetro de presión, válvula reguladora de presión mecánica, válvula de alivio con conexión triclamp, grifo sacramuestras, buscaclaros.
9. Salida superior e inferior del cono con válvulas mariposas.
10. Termómetro bimetalico y entrada para sonda de temperatura.
11. Bola de limpieza giratoria con tubería acceso CIP.
12. Todos los puntos de soldadura, tanto interiores como exteriores están cepillados, pulido.
13. Pies en acero inoxidable y regulable.

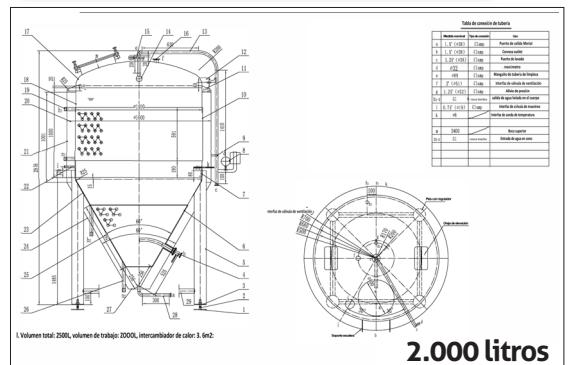
Accesorios

Válvula de muestra, manómetro, válvula de respiración, medidor de temperatura,

Boca superior en capacidad de 2.000 litros, bola de lavado, válvulas de mariposa, circuito CIP, puerta inferior, brazo de descarga, etc.



OFERTA FIN UNIDADES



2.000 litros

Capacidad

Unidades

Precio

2.000 lts.

2

12.500 €

20% DESCUENTO YA APLICADO

Ref: DESPFX2000

DEPÓSITOS ISOTÉRMICOS PARA LA ESTABILIZACIÓN

- Depósito Isotermo de doble cuerpo con camisa de frío.
- Aislamiento térmico con lana de roca de 30 mm de espesor.
- Tubo de limpieza exterior.
- Boca superior de 300 mm con válvula de doble efecto de 2".
- Doble puerta inferior.
 - Boca frontal interior ovalada 450 x 320 mm.
 - Boca exterior 590 x 440.
- Salida inferior de vaciado total con válvula INOX NW50 macho.
- Salida en cuerpo depósito con válvula INOX NW50 macho.
- Termómetro analógico con vaina frontal rosca para acoplar sonda PT100.
- Grifo sacamuestras.
- Regla nivel completa con kit (bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula plástica de doble efecto).

Capacidad	Precio	Ref.
1.000 ltrs.	7.962,60 €	DEPOISOCAMISA1000L
1.500 ltrs.	9.323,28 €	DEPOISOCAMISA1500L
2.000 ltrs.	9.660 €	DEPOISOCAMISA2000L
2.500 ltrs.	10.446,60 €	DEPOISOCAMISA2500L
3.000 ltrs.	11.959,08 €	DEPOISOCAMISA3000L
5.000 ltrs.	13.793,10 €	DEPOISOCAMISA5000L



20% DESCUENTO YA APLICADO

DEPÓSITOS ISOTERMOS CALENTAMIENTO DE AGUA

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

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

Capacidad	Precio	Ref.
1.000 ltrs.	6.587,50 €	DESTCAL1000
1.500 ltrs.	7.112,50 €	DESTCAL1500
2.000 ltrs.	7.625 €	DESTCAL2000
3.000 ltrs.	9.012,50 €	DESTCAL3000
5.000 ltrs.	10.625 €	DESTCAL5000



20% DESCUENTO YA APLICADO

ACCESORIOS Y EQUIPAMIENTO PARA DEPÓSITOS

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

Válvulas de seguridad en plástico

1 1/2" Precio: 8,45 € Ref: DEAVA0200
1 1/4" Precio: 5,20 € Ref: DEAVA0100
2" Precio: 26,88 € Ref: DEAVA0300



VÁLVULAS DE SULFUROSO EXPLICACIÓN Y FUNCIONAMIENTO P.97



Válvula seguridad de sulfuroso

Precio: 40 €
Ref: DEAVA1005

Válvulas de seguridad de doble efecto

2" Precio: 55 € Ref: DEAVAINOX0100
2 1/2" Precio: 80 € Ref: DEAVAINOX0110



Puertas inferiores

Ref: DEAPUR



Boca superior

Ref: DEAPUS



Cámaras de caucho y plástico

Ref: DEAPUS



Kit siempre lleno

(Cámara de aire, manguera flexible, cuerda y válvula de seguridad de plástico de doble efecto).

COMPENSADOR NEUMÁTICO A VOLUMEN VARIABLE

Accesorio indispensable en bodega que permite mantener siempre el nivel óptimo del vino en el interior de los tanques de estocaje. Compensa los volúmenes de aire en el interior del tanque sin nivelar, sin inyectar gas u otras sustancias exógenas.

Mediante del aumento disminución de la cámara neumática de forma automática **podemos llegar a compensar hasta 300 litros.**



Precio: 1.350 €
Ref: COMPNEUDELT300

CARACTERÍSTICAS

- Flexible: Se acopla a cualquier tanque presente en bodega.
- Atóxico: Material idóneo al contacto con alimentos y certificado conforme a las principales normativas internacionales vigentes.
- Económico: Permite ahorrar tiempo y dinero durante las operaciones de bodega.
- Práctico: Fácil de utilizar y de rápido uso, puede ser usado una y más veces en tanques diferentes.
- Eficaz, eficiente y higiénico: Compensa perfectamente todos los espacios vacíos en el interior del tanque, evitando las contaminaciones del vino procuradas por sistemas con techo flotante, evita la contaminación por la utilización de gases y otros elementos exógenos.

10% DESCUENTO YA APLICADO

INERTIZACIÓN DE DEPÓSITOS

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

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

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

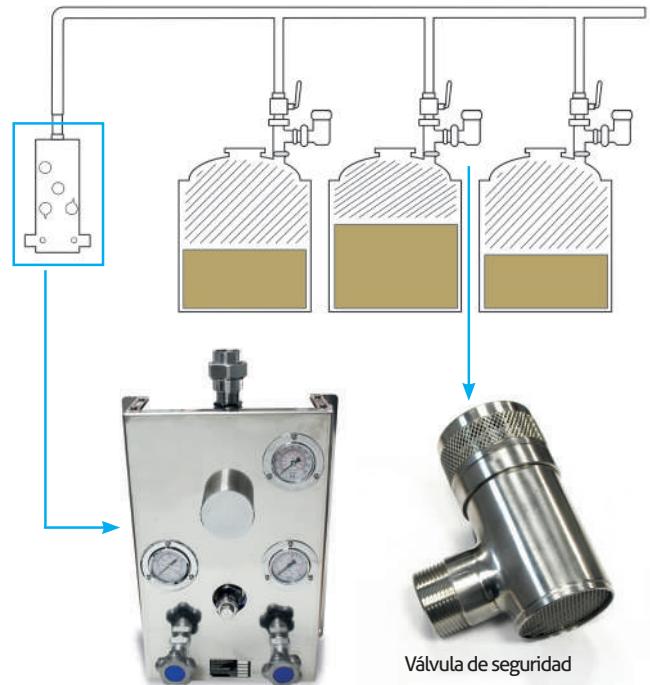
Elementos necesarios para el proceso de inertización de los depósitos: estación de servicio, canalización, válvulas y gas inerte.

Estación de servicio su principal cometido es el control de la válvula de doble efecto de cada depósito garantizando que cuando se llena o vacía, el contenido de gas se compensará automáticamente para mantener la capa protectora.

Para garantizar la compensación volumétrica, se prueba directamente en el depósito durante las operaciones de llenado y vaciado.

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

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



GENERADOR NITRÓGENO

Generadores de nitrógeno serie AZO PLUS.

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

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

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

VENTAJAS

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



DESTILADORES COBRE

Destilación de aguardientes, vino, bagazos, mostos...

Fabricado en chapa de cobre de 0,7 mm, asas y tuercas en latón brillante. Tienen un rendimiento del 10-15% de su capacidad

En cobre, capacidades disponibles:

20 - 30 - 50 - 60 - 150 - 200 - 250 - 300 - 350 - 400 - 450 - 500 ltrs.

Capacidad	Material	Precio	Ref.
20 ltrs.	Cobre	253 €	DESTILADOR20
30 ltrs.	Cobre	301 €	DESTILADOR30
40 ltrs.	Cobre	452 €	DESTILADOR40
50 ltrs.	Cobre	532 €	DESTILADOR50
60 ltrs.	Cobre	643 €	DESTILADOR60
80 ltrs.	Cobre	695 €	DESTILADOR80
100 ltrs.	Cobre	873 €	DESTILADOR100
150 ltrs.	Cobre	1.170 €	DESTILADOR150



← Precio Sin tubo de salida, es OPCIONAL

Interior serpentín de cobre

10% DESCUENTO YA APLICADO

DESTILADORES DE COLUMNA EN COBRE

Alambiques de Columna, en cobre. Fabricados artesanalmente. Constan de: Pota, columna, capucha, cuello de cisne y bidón con serpentín. La columna lleva su base perforada, funcionando como filtro del vapor. Posibles complementos: quemador, alcoholímetro, consultar precios.

Elaboración de Aceites esenciales, jabones ecológicos, perfumes aguas florales...



Capacidad	Material	Precio	Ref.
10 ltrs.	Cobre	312 €	DESTICOLU10
20 ltrs.	Cobre	385 €	DESTICOLU20
30 ltrs.	Cobre	532 €	DESTICOLU30
40 ltrs.	Cobre	663 €	DESTICOLU40
50 ltrs.	Cobre	850 €	DESTICOLU50
60 ltrs.	Cobre	910 €	DESTICOLU60
80 ltrs.	Cobre	1.134 €	DESTICOLU80
100 ltrs.	Cobre	1.361 €	DESTICOLU100
150 ltrs.	Cobre	2.082 €	DESTICOLU150



10% DESCUENTO YA APLICADO

DESTILADORES INOX

En Inox de 55 y 91 ltrs. de capacidad.

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

Con quemadores a gas butano incluido.

Capacidad	Material	Precio	Ref.
55 ltrs.	Inox	1.140 €	DESTILADOR55
91 ltrs.	Inox	1.741,20€	DESTILADOR91

10% DESCUENTO YA APLICADO



ALAMBIQUE CIERRE POR AGUA

Modelo específico para destilaciones alcohólicas, es la evolución del modelo clásico.

Posee una cabeza con condensador que facilita la condensación y el tránsito de los gases, esto proporciona una mayor calidad de destilado.

Este modelo es utilizado por grandes destiladores y micro destilerías. Recomendamos este modelo para destilar ginebra, vodka, aguardientes, espirituosos y destilados de gran sabor y calidad.

Fabricado en chapa de cobre de 1,2 mm, martillado, asas y tuercas en latón brillante y uniones soldadas.

Ventajas del alambique hidráulico:

La mayor ventaja de este alambique es el sistema de unión entre la caldera y el capacete, los alambiques tradicionales, la unión entre la caldera y el capacete es por presión y sellado con masa de harina o teflón de fontanería, en este alambique profesional la caldera posee un sistema de unión y sellado por agua, esto proporciona una gran ventaja con respecto a otro tipo de alambique ya que puede aumentar en un 20% el resultado de la destilación.

Posee un capacete-condensador que facilita el transito de los gases y proporciona un destilado de mayor calidad.

Totalmente soldado para evitar fugas y poder destilar a temperaturas altas.

Por sus características, este modelo destila más rápido que otros modelos.

Más robusto ya que su diseño proporciona mayor resistencia a golpes y desgaste.

Más fácil de limpiar y de manipular.



Capacidad	Material	Precio	Ref.
10 ltrs.	Cobre	311,34 €	DESTILCIERAGUA10
20 ltrs.	Cobre	488,52 €	DESTILCIERAGUA20
30 ltrs.	Cobre	631,80 €	DESTILCIERAGUA30
40 ltrs.	Cobre	824,98 €	DESTILCIERAGUA40
50 ltrs.	Cobre	1.149,29 €	DESTILCIERAGUA50
60 ltrs.	Cobre	1.283,04 €	DESTILCIERAGUA60
80 ltrs.	Cobre	1.683,99 €	DESTILCIERAGUA80
100 ltrs.	Cobre	1.902,68 €	DESTILCIERAGUA100
150 ltrs.	Cobre	2.388,66 €	DESTILCIERAGUA150

ALAMBIQUE DE COLUMNA CON 4 RECTIFICADORES PARA 200 LITROS ELÉCTRICO

Modelo específico para destilaciones alcohólicas, es la evolución del modelo clásico.

Posee una cabeza con condensador que facilita la condensación y el tránsito de los gases, esto proporciona una mayor calidad de destilado.

Este modelo es utilizado por grandes destiladores y micro destilerías. Recomendamos este modelo para destilar ginebra, vodka, aguardientes, espirituosos y destilados de gran sabor y calidad.

Caja de control eléctrica alimentación de 2 resistencias por 12kw. Total de consumo 24kw. Corriente trifásica 380V.

Con resistencias.

¡NUEVO!

Precio: 2.858 €
Réf: DESTICOLUM4R200

5% DESCUENTO YA APLICADO



ACCESORIOS DESTILADORES



Accesorio para determinar el grado alcohólico

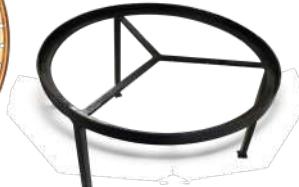
Precio: 119 €

Necesita alcoholímetro



Rejilla para destilación con hollejos

10 L. Precio: 36 €
20 L. Precio: 40 €
30 L. Precio: 49 €
40 L. Precio: 68 €
50 L. Precio: 86 €



Tripode para destilador

20 L. Precio: 99 €
30 L. Precio: 121 €
40 L. Precio: 132 €
50 L. Precio: 143 €



Filtro condensador

Consultar



Quemador

TT-460 Precio: 172,53 €
TT-600 Precio: 266,63 €

KIT REGULADOR DE GAS BUTANO

Reguladores de reglaje fijo para presiones de salida inferiores o iguales a 200 mbar, de caudal inferior o igual a 4 Kg/h, incluidos los dispositivos de seguridad incorporados en ellos, destinado a utilizar butano, propano o sus mezclas.

Presión de alimentación: 0.3-16 bar

Presión nominal: 29 mbar

Caudal garantizado: 2.5 kg/h

Conexión de entrada: 35 mm

Conexión de salida: Tetina 13.5 mm

PRECIO: 18 € REF: MATCEKB



SOPORTE INOX PARA OLLAS

Soporte INOX para olla con bandeja para quemador.

Fabricación a medida adaptándose al diámetro del hervidor y tamaño del quemador.

Topes de fijación para evitar el deslizamiento de la olla.



CONSULTAR PRECIOS

SISTEMAS DE LIMPIEZA

	PÁG.
<i>Depósitos isotérmo calentamiento agua</i>	70
<i>Equipo de limpieza básico</i>	70
<i>Equipo de limpieza CIP para la limpieza</i>	71
<i>UV-tank</i>	71
<i>Recuperación y esterilización del agua</i>	72
<i>Purificador de agua de ósmosis inversa</i>	72
<i>Cabezales de limpieza</i>	72
<i>Hidrolimpiadoras de agua fría / Hidrolimpiadoras de agua caliente</i>	74
<i>Lava cajas de vendimia</i>	75
<i>Accesorios hidrolimpiadoras para la limpieza de agua a presión</i>	76
<i>Productos de limpieza EMC para bodegas</i>	76
<i>Productos químicos para la higiene en bodega</i>	77

DEPÓSITOS ISOTÉRMO CALENTAMIENTO DE AGUA

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

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



20% DESCUENTO YA APLICADO

Capacidad	Precio	Ref.
1.000 lts.	6.587,50 €	DESTCAL1000
1.500 lts.	7.112,50 €	DESTCAL1500
2.000 lts.	7.625 €	DESTCAL2000
3.000 lts.	9.012,50 €	DESTCAL3000
5.000 lts.	10.625 €	DESTCAL5000

EQUIPO DE LIMPIEZA BÁSICO

Estructura en acero inoxidable AISI 304, con filtro extraíble. N ° 4 ruedas de acero d.150, dos de ellas con frenos de bloqueo.

Dimensiones: longitud total 1.100 mm, ancho 760 mm i altura 370 mm del tanque desde el suelo.

Conexión de salida para conexión de bomba o descarga total garolla 40.

Conexión para bomba centrífuga de 1" 1 / 4.

Capacidad depósito de recogida 220 litros.



PRECIO: 2.430 €
Ref: CIPLIMBASI

10% DESCUENTO YA APLICADO

EQUIPO DE LIMPIEZA CIP PARA LA LIMPIEZA

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

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

VERSIÓN BÁSICA

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

OPCIONAL

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

15% DESCUENTO YA APLICADO



PRECIO NETO: 5.960 €

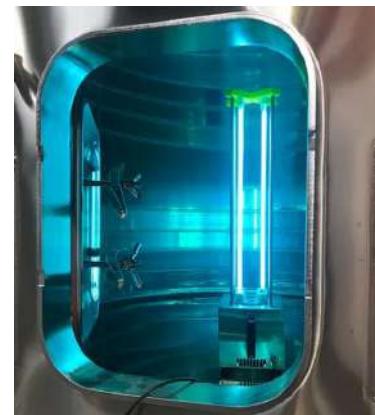
Ref: CIPLIMPIEZA

UV-TANK

Permite desinfectar y esterilizar sus tanques sin utilizar productos químicos.

El uso de la caña UV-CLEAN garantiza la higiene de sus depósitos en todo momento, sin añadir productos químicos desinfectantes. De esta forma, evita el riesgo de que emanen productos tóxicos y alteren sus vinos en el depósito.

Cuando un microorganismo se expone a la radiación ultravioleta, el núcleo de la célula se daña y se detiene la duplicación del ADN. Por tanto, los organismos patógenos se inactivan o destruyen. Con una eficiencia de hasta el 99,9% de las bacterias destruidas.



CONSULTAR PRECIOS

RECUPERACIÓN Y ESTERILIZACIÓN DEL AGUA

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



[CONSULTAR PRECIOS](#)

PURIFICADOR DE AGUA DE OSMOSIS INVERSA

20% DESCUENTO YA APLICADO

Material del producto: grado alimenticio pp / acero.

Método de procesamiento: membrana pp-carbón activado de algodón PP.

Potencia: 1100w.

Método de filtrado: manual.

Tamaño del producto: 640 * 680 * 1.400 mm.

Tamaño de la conexión: salida un cuarto de pulgada, salida un sexto de pulgada.

Producción de agua: 250L/H.



PRECIO : 1.990 €
Ref: OSMOSISINVERSA

CABEZALES DE LIMPIEZA

BOLAS DE LIMPIEZA

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

Diferentes modelos en función de tamaños, dimensiones y necesidades de limpieza.

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

Uso en la parte superior del depósito a modo de ducha.

Diámetro Esfera	Diámetro Agujero	Diámetro Tubo	Presión	Precio	Ref.
40	2	22	1,5	35,50 €	AIADINO17L2240
50	2,5	22	1,5	40,50 €	AIADINO17L2250
50	2,5	28	1,5	44,50 €	AIADINO17L2850
65	2,5	28	1,5	45 €	AIADINO17L2865
65	3	32	1,5	47,50 €	AIADINO17L3265
65	3,5	38	1,5	49 €	AIADINO17L3865
90	3,5	38	1,5	53 €	AIADINO17L3890



BOLAS DE LIMPIEZA GIRATORIA

Bola giratoria de limpieza de acero inoxidable para depósitos.

Esta bola de limpieza es suministrada con rosca "gas" o BSP, extremo rosca con conexión.

También la podemos adaptar según necesidad.

1" PRECIO 67,20 € AIADINO181050-1P
1 1/4" PRECIO 70,40 € AIADINO181050-114P
1 1/2" PRECIO 73,20 € AIADINO181050-112P
2" PRECIO 76,40 € AIADINO181050-2P

BOQUILLA INOX



Conexión inferior para entrada de agua a través de manguera.

Concentra la presión del agua en un punto fijo.

PRECIO : 49 €
Ref: BOQUILLAINOX

15% DESCUENTO YA APLICADO

CABEZAL DE LIMPIEZA GIRATORIA DOBLE GIRO

Cabezal de limpieza giratorio Inox con doble giro lateral de aspas.
Limpieza superior de depósitos con una concentración de 4 a 8 chorros de mayor impacto puntual.
Giro de cabezal para llegar a todas las partes del depósito trabajando a media presión. Racord superior para conexión a tubería.
Conexión macho nw 50.



PRECIO : 320 €
Ref: DEACAGIRDGIRO

CABEZAL LIMPIEZA TANKJET 75

- Ideal para aplicaciones de limpieza de impacto medio, proporcionando limpieza minuciosa y rentable de tanques, contenedores y GRGs sin el gasto de limpiadores de tanque de alto impacto.
- Impulsado por fluido con engranajes externos que reducen la velocidad de rotación de la boquilla para un impacto y una eficiencia de limpieza óptimos.
- Las boquillas de flujo giran en múltiples ejes en 360 ° patrón de indexación para proporcionar una cobertura completa del tanque cada 45 revoluciones.
- Diseño autolimpiante de flujo continuo es fácil de mantener y puede limpiarse rápida y fácilmente en aproximadamente 5 minutos.
- El diseño de cuatro boquillas brinda una excelente cobertura y limpieza rápida.
- El limpiador de tanques está construido con materiales de larga duración y puede montarse permanentemente o moverse de tanque a tanque.
- Elección de baja presión o funcionamiento estándar.



PRECIO : 3.190 €
Ref: DEACAGIRTANKJET

BRAZOS EXTENSIBLES DE SOPORTE DE CABEZALES SUPERIOR INOX

Soporte Inox telescópico, con cuatro brazos extensibles para instalar en diferentes medidas de bocas.
Permite la instalación de sistemas de limpieza y/o remontado en la parte superior del depósito.



PRECIO : 380 € **Ref: DEARE3030**

15% DESCUENTO YA APLICADO

CABEZAL DE LIMPIEZA INFERIOR

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



PRECIO : 325 € **Ref: DEACAGIRBASE**

15% DESCUENTO YA APLICADO

HIDROLIMPIADORAS DE AGUA FRÍA

Hidrolimpiadoras de agua fría con **bomba de pistones para alta presión**, con culata de latón, **válvula de regulación de presión**, manómetro indicador de presión, filtro de entrada, enchufe, **manguera de alta presión / 8 m. R2 8/16**, boquilla de ángulo variable "MULTIREG".

Alimentación	Trifásica
Presión	180 BAR
Caudal	780 l/h
Potencia	5,5 HP
Paro temporal	si
Medidas (mm)	620x440x640
Precio	1.200 €
Ref.	HIDROAFH140/8

modelo hobby



15% DESCUENTO YA APLICADO

HIDROLIMPIADORAS DE AGUA CALIENTE

Proyecto innovador y funcional.

- Sistema de biela / biela de bomba de cerámica de 3 pistones con cabezal de latón.
- Instalación eléctrica de baja tensión de 24v.
- Cuadro eléctrico ABS autoextinguible con protección IP55 con bisagra para facilitar el acceso a los componentes internos.
- Parada total cronometrada 20".
- Control de caldera.
- Caldera vertical de acero inoxidable de alta eficiencia con motor separado.
- Ausencia de control de agua.

- Contra microfugas.
- Estructura de soporte de polietileno autoextinguible reforzado, con absorción acústica, con función de tanque de diesel y tanque de detergente.
- 2 ruedas fijas de gran diámetro (260 mm) 2 ruedas giratorias de 100 mm de diámetro con freno integrado.
- Separe la válvula de control con el reinicio de la bomba cuando la lanza esté cerrada.
- Válvula de seguridad.
- Termostato de ajuste de alta sensibilidad con bombilla de inmersión directa y control de temperatura constante.
- Suministro directo con succión de detergente de baja presión (alta presión con tanque de agua a pedido) con dispensador integrado.



15% DESCUENTO YA APLICADO

Agua caliente 90°	modelo hobby
Presión	130 BAR
Caudal	600 l/h
Potencia	2,8 H.P.
Medidas (mm)	1.030X680X1.040
Peso	95 kg
Precio	1.960 €
Ref.	HIDROKON130/10

15% DESCUENTO YA APLICADO

Agua caliente 100°	modelo hobby
Presión	100 BAR
Caudal	720 l/h
Potencia	3 H.P.
Medidas (mm)	1.030X680X1.040
Peso	105 kg
Precio	2.275 €
Ref.	HIDROKON100/12

15% DESCUENTO YA APLICADO

Agua caliente 140°	modelo profesional
Presión	200 BAR
Caudal	900 l/h
Potencia	4,8 H.P.
Medidas (mm)	1.030X680X1.040
Peso	105 kg
Precio	2.573 €
Ref.	HIDROKON200/15

LAVA CAJAS DE VENDIMIA

Fabricado íntegramente en Acero INOX.

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

Compuesta por:

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



PRECIO: 8.700 €

Ref: LCINTEXT



10% DESCUENTO YA APLICADO

ACCESORIOS HIDROLIMPIADORAS PARA LA LIMPIEZA DE AGUA A PRESIÓN

Lanza Inox 700 mm sin pistola	45 €	Ref: HRLANZA0,7
Lanza Inox 900 mm sin pistola	48 €	Ref: HRLANZA0,9
Lanza Inox 1.200 mm sin pistola	96 €	Ref: HRLANZA1,2



Pistola racord giratorio: 108 € Ref: HRPISTVE1



Lanza 1.200 mm + pistola: 144 € Ref: HRLANZA1,2PIST



Manguera presión (rollo 10m): 138 € Ref: HRMANGUERA38



PRODUCTOS DE LIMPIEZA EMC PARA BODEGAS

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

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

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

Desengrasante limón 20,15 €/ltr

Desencrustante limón 5 ltrs (garrafa) 100,10 €

Ref: EPELIMDESLI5



PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LA HIGIENE EN BODEGA



DESINFECTANTES	
Aerobac Aerosol DT	Desinfección terminal del medio ambiente y de las superficies.
Aldiben	Desinfectante. Desinfección por contacto de superficies, utensilios y depósitos.
Deso-Dybac	Desinfectante y desodorización.
Dybac Aseptil	
Dybacol Gt Líquido	Desinfección instantánea.
Dybacol Gt Spray	Desinfección de contacto en seco de superficies y materiales.



DESINFECTANTES Y DESINCRUSTANTES	
Dybacip Alkalid	Detergente alcalino clorado para el tratamiento de instalaciones, pasteurizadores, cántaras y circuitos de fabricación y desinfectante,
Oxibac	Desinfectante de circuitos (tuberías) y depósitos.
Limpiador desengrasante	Desengrasante neutro aséptico. Para la limpieza de depósitos, filtros, tuberías...



DESINCRUSTANTES	
Dybac Acid	Alcalino clorado. Óptimo para desincrustar.



DETERGENTES Y DESENGRASANTES	
Degrassil	Desengrasante neutro aséptico. Para la limpieza de depósitos, filtros, tuberías...
Dessol Alcalino Clorado	Limpiador de cromados y acero inoxidable.
Linsol 100	Limpiador de suelos y maquinaria.



DETERGENTE, DESENGRASANTE Y DESINFECTANTE	
Dessol Alcalino	Limpiador de cromados y acero inoxidable.
Dessol 111	Desinfectante espuma.



HIGIENE PERSONAL	
Dybac HF	Enjuagante bactericida.
Savogerm	Lavamanos antiséptico



PRODUCTOS DE LIMPIEZA BÁSICO	
-------------------------------------	--

BOMBEO

	PÁG.
<i>Bombas centrífugas</i>	79
<i>Bombas sumergibles</i>	80
<i>Bombas autoaspirantes</i>	81
<i>Bombas de canal lateral Liverani</i>	83
<i>Bombas de rodete flexible</i>	84
<i>Bombas DELOULE de rodete impulsor de goma pistón</i>	87
<i>Bomba lobular</i>	87
<i>Bombas especiales</i>	88
<i>Bombas mono o helicoidales serie FL / serie SM altas prestaciones en acero inoxidable</i>	90
<i>Bombas ALL IN ONE</i>	92
<i>Bombas peristálticas</i>	93
<i>Accesorios y recambios</i>	94
<i>Taller propio y servicio técnico</i>	94

BOMBAS CENTRÍFUGAS

SERIE CDX

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€

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

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

Presión máxima de trabajo 8 bar.

No es auto-aspirante.

Corriente eléctrica disponible monofásico y trifásico.



Modelo	C.V.	Caudal Máximo	Altura Máxima	Diam. Boca	Carretilla Inox.	Precio	Ref.
CDX 70/05	0,5	1.200 l/h	16.000 mm	1 1/4" - 1"	102 €	347 €	BOEBACDX070M
CDX 90/10	1	7.800 l/h	19.000 mm	1 1/4" - 1"	102 €	386 €	BOEBACDX090M
CDX 120/20	1	9.600 l/h	28.000 mm	1 2/2" - 1"	102 €	642 €	BOEBACDX1201
CDX 200/20	2	15.000 l/h	36.000 mm	1 2/2" - 1"	102 €	720 €	BOEBACDX2001
Opcionales							
Cuadro eléctrico						210 €	

SERIE JE

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

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

Presión máxima de trabajo 6 bar.

Corriente eléctrica disponible monofásico y trifásico.



Modelo	C.V.	Caudal Máximo	Altura Máxima	Diam. Boca	Carretilla Inox.	Precio	Ref.
JE 050 MF con interruptor	0,5	2.000 l/h	16.000 mm	1 1/4" - 1"	102 €	399 €	BOEBAJEM050MFPVI
JE 080 MF con interruptor	0,8	4.200 l/h	18.000 mm	1 1/4" - 1"	102 €	550 €	BOEBAJEM080MFPVI
JE 100	1	4.200 l/h	21.000 mm	1 1/4" - 1"	102 €	450 €	BOEBAJE100TF
JE 150	1,2	4.500 l/h	29.000 mm	1 1/4" - 1"	102 €	605 €	BOEBAJE150TF
Opcionales							
Cuadro eléctrico						210 €	BOEBAJE080R-010

SERIE DWO

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

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

Presión máxima de trabajo 8 bar.

No es auto-aspirante.

Corriente eléctrica disponible monofásico DWO 200 y trifásico todos los modelos.



Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€

Modelo	C.V.	Caudal Máximo	Altura Máxima	Diam. Boca	Carretilla inox.	Precio	Ref.
DWO 150	1,5	33.000 l/h	8,9 mts.	2"	102 €	825 €	BOEBADWO150T
DWO 200	2	40.000 l/h	12 mts.	2" - 2"	102 €	863 €	BOEBADWO200T
DWO 300	3	57.000 l/h	15 mts.	2 1/2" - 2"	102 €	975 €	BOEBADWO300T
DWO 400	4	65.000 l/h	17 mts.	2 1/2" - 2"	102 €	1.087 €	BOEBADWO400T
Opcionales						210 €	

Cuadro eléctrico

210 €

BOMBAS SUMERGIBLES

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

Fabricada con acero Inoxidable AISI 304.

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

PRESTACIONES

Máxima inmersión: 10 m.

Temperatura máx. del líquido vehiculado: 50°C.

Máximo paso de sólidos: 50 mm.

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

Eje motor: acero Inoxidable AISI 303.

Cierre mecánico: Doble cierre mecánico en cámara de aceite.

Superior: Carbón/Cerámica/NBR.

Cable: 10 m con enchufe tipo Schuko.

Corriente eléctrica disponible monofásico y trifásico.



Modelo	C.V.	Caudal Mínimo	Caudal Máximo	Altura Máxima	Precio	Ref.
dw vox 75	0,8	6.000 l/h	24.000 l/h	6,3 mts	808 €	BOEBASUMDWVOX075
dw vox 100	1	7.000 l/h	30.000 l/h	7,9 mts	939 €	BOEBASUMDWVOX100
dw vox 150	1,5	9.000 l/h	36.000 l/h	10,2 mts	1.116 €	BOEBASUMDWVOX150
dw vox 200	2	10.000 l/h	42.000 l/h	12,5 mts	1.153 €	BOEBASUMDWVOX200
dw vox 300	3	15.000 l/h	48.000 l/h	17 mts	1.307 €	BOEBASUMDWVOX300

BOMBAS AUTOASPIRANTES BOMBAS DE CANAL LATERAL

Bombas de anillo, líquido autoaspirante, cuando tiene líquido dentro de la bomba, auto-cebante y reversible, adecuadas para bombear líquidos limpios libres de partículas sólidas en suspensión.

Disponibles con cuerpo en acero inoxidable o bronce.

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

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

Corriente eléctrica disponible monofásico y trifásico G25.



Modelo	G20
Construcción	inox
Material EJE	inox
Potencia	0.5 Hp
RPM	2.800
Caudal	2.000 l/h
Peso	5 Kg
Racord	3/4"
Precio	125 €
Ref.	BOBRONOV20

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€



Modelo	G20
Construcción	Bronce
Material EJE	inox
Potencia	0.5 Hp
RPM	2.800
Caudal	1.980 l/h
Peso	5 Kg
Racord	3/4"
Precio	110 €
Ref.	BOBROG20

Modelo	G25
Construcción	Bronce
Material EJE	inox
Potencia	0.65 Hp
RPM	2.800
Caudal	2.640 l/h
Peso	6 Kg
Racord	1"
Precio	125 €
Ref.	BOBROG25

Modelo	G30
Construcción	Bronce
Material EJE	inox
Potencia	1 Hp
RPM	1.400
Caudal	4.920 l/h
Peso	10 Kg
Racord	1 1/4"
Precio	170 €
Ref.	BOBROG30

BOMBA DE CANAL LATERAL- ALTA TEMPERATURA

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€



pág.82

Especial líquidos calientes



Modelo	G20195 inox
Construcción	316
Corriente	Monofásica
Potencia	0.5 Hp
RPM	2.850
Caudal	1.700 l/h
Conexión	20 mm
Temp. Máxima	95°
Precio	150 €
Ref.	BONOV20B

BOMBA INOX AUTOASPIRANTE

Electrobomba centrífuga CERTIFICADA PARA USO ALIMENTARIO, fabricada con rodete y cuerpo en fundición de acero inoxidable AISI 304. Está especialmente indicada para su uso con líquidos de tipo alimentario (vino, leche, aceite, zumos de frutas,...) y líquidos calientes (cerveza).

Equipado con sello mecánico de EPDM e inversor de rotación, permite la transferencia de líquidos sin partes suspendidas. La particular tecnología utilizada permite la aspiración incluso en presencia de líquidos discontinuos.

Como estándar, todos los modelos se suministran con una manija de elevación especial y conectores de manguera de acero inoxidable. Los motores disponibles son: monofásicos 220V 50/60hz; trifásica 380V 50Hz; monofásico 110V 60Hz.

Las versiones disponibles son las siguientes:



Modelo	G25
Construcción	316
Corriente	Monofásica
Potencia	0,35 Hp
RPM	1.400
Caudal	2.520 l/h
Conexión	Ø 25 - 1"
Precio	230 €
Ref.	BOBROIG25

Modelo	G30
Construcción	316
Corriente	Monofásica
Potencia	0,88 Hp
RPM	1.400
Caudal	3.900 l/h
Conexión	Ø30 - 1 1/4"
Precio	270 €
Ref.	BOBROIG30

Modelo	G40
Construcción	316
Corriente	Monofásica
Potencia	0,88 Hp
RPM	1.400
Caudal	5.300 l/h
Conexión	Ø 40 - 1 1/2"
Precio	280 €
Ref.	BOBROIG40

BOMBA DE CANAL LATERAL

LIVERANI

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€



pág.83

BOMBA DE CANAL LATERAL - ALTA TEMPERATURA / BOMBA DE CANAL LATERAL

10% DESCUENTO YA APLICADO



Modelo	Junior
Construcción	inox 316
Corriente	Monofásica o trifásica
Potencia	2.75 K.W.
RPM	2.800
Caudal	3.480 l/h
Racord	1 1/4"
Precio	565 €
Carretilla	102 €
Ref.	BLIVEPJUNIORMF

LIVERANI

10% DESCUENTO YA APLICADO



Modelo	Senior
Construcción	inox 316
Corriente	Monofásica o trifásica
Potencia	1.5 K.W.
RPM	1.400
Caudal	7.200 l/h
Racord	1 1/2"
Precio	1.086 €
Carretilla	125 €
Ref	BLIVEPSENIORMF

LIVERANI

10% DESCUENTO YA APLICADO



Modelo	Master
Construcción	inox 316
Corriente	Monofásica o trifásica
Potencia	2.5 K.W.
RPM	1.400
Caudal	13.800 l/h
Racord	2"
Precio	1.320 €
Carretilla	125 €
Ref	BLIVEPMASTERMF

BOMBAS DE RODETE FLEXIBLE

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

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

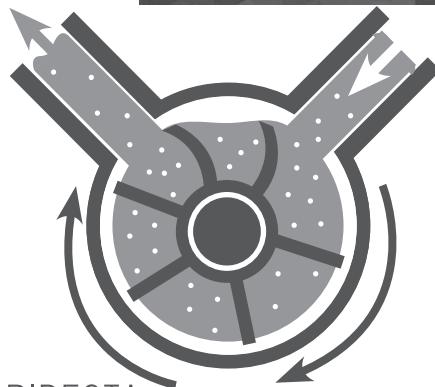
Este principio combina bombeo suave con una alta capacidad de auto-cebado.

Trabajo a bajas velocidades de rotación.

Motor monofásico o trifásico.

Montadas sobre carro Inox.

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79 €



BOMBAS DE RODETE FLEXIBLE - TRANSMISIÓN DIRECTA

- Motor y cuerpo de la bomba solidarios transmisión de movimiento directa.

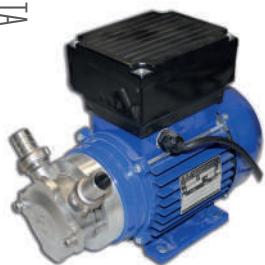
- Auto-aspirante: cebado automático del producto.

- Reversible: funciona en ambas direcciones de rotación, lo que permite el retorno del excedente de líquido sin intervención manual y facilita el vaciado de las tuberías.

- Excelente rendimiento (incluso a bajas velocidades) que permite la transferencia de fluidos delicados y con viscosidades de hasta 50.000 cp con partículas sólidas en suspensión, sin aireación, sin emulsionar o con sólidos.

- Cada modelo está disponible con diferentes tipos de rotor, sellos mecánicos y accesorios.

8% DESCUENTO YA APLICADO



Modelo	A 20
Potencia	0,5 Hp Monofásica
Velocidades	I
RPM	900
Caudal	1.000 l/h
Rosca entrada-salida	3/4" espiga 20mm
Precio bomba	392 €
Carretilla	125 €
Ref.	BOBCM20MF1VE

Modelo	A 30
Potencia	1,5 Hp Monofásica 0,75 Hp Trifásica
Velocidades	I
RPM	900
Caudal	4.500 l/h
Diam. Boca	NW 32 Macho
Precio bomba MF	692 €
Precio bomba TF	714 €
Carretilla	incluida
Ref. MF	BOBCM30MF1VE
Ref. TF	BOBCM30TF1VE



10% DESCUENTO YA APLICADO

LIVERANI



Modelo	mini 20
Potencia	0,75 Hp Monofásica Trifásica
Velocidades	I
RPM	1.400
Caudal	1.230 l/h
Rosca entrada-salida	3/4" espiga 20mm
Precio bomba	500 €
Carretilla	125 €
Ref.	BOLIVMINMF01

LIVERANI



Modelo	midex
Potencia	1 Hp Monofásica Trifásica
Velocidades	I
RPM	1.400
Caudal	4.800 l/h
Rosca entrada-salida	1 1/4" Macho
Precio bomba	780 €
Carretilla	125 €
Ref.	BOLIVMIDTF01

BOMBAS DE RODETE FLEXIBLE - TRANSMISIÓN DIRECTA

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€



**BOMBA A50, A60 Y A80,
10% DESCUENTO YA APLICADO**

Modelo	A 50
Potencia	2 Hp Trifásica
Velocidades	1
RPM	700
Caudal	10.200 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio bomba TF	1.097 €
Carretilla	incluida
Ref.	BOBCM50TFVE



**BOMBA A40
8% DESCUENTO YA APLICADO**

Modelo	A 60
Potencia	3 Hp Monofásica Trifásica
Velocidades	1
RPM	700
Caudal	21.000 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio bomba TF	1.337 €
Carretilla	incluida
Ref.	BOBCM60TFVE

Modelo	A 40
Potencia	2 Hp Monofásica 1,5 Hp Trifásica
Velocidades	1
RPM	900
Caudal	9.300 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio bomba MF	755 €
Precio bomba TF	776 €
Carretilla	incluida
Ref. MF	BOBCM40MFIVE
Ref. TF	BOBCM40TFIVE

Modelo	A 80
Potencia	5,5 Hp Trifásica
Velocidades	2
RPM	600
Caudal	50.000 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio bomba TF	3.310 €
Carretilla	incluida
Ref.	BOBCM80TFVE

BOMBAS DE RODETE FLEXIBLE - TRANSMISIÓN INDIRECTA

- Motor y cuerpo de la bomba independientes, transmisión del movimiento por correas.
- Auto-aspirante: cebado automático del producto.
- Reversible: funciona en ambas direcciones de rotación, lo que permite el retorno del excedente de líquido sin intervención manual y facilita el vaciado de las tuberías.

- Cuerpo en acero INOX.
- Excelente rendimiento (incluso a bajas velocidades) que permite la transferencia de fluidos delicados y con viscosidades de hasta 50.000 cp con partículas sólidas en suspensión, sin aireación, sin emulsionar o con sólidos.
- Cada modelo está disponible con diferentes tipos de rotor, sellos mecánicos y accesorios.



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	B50/I
Potencia	3 Hp, Mono / 2 Hp Trifásica
Velocidades	1
RPM	370
Caudal	9.000 l/h
Diam. Boca	DN 50
Precio bomba	1.326 €
Ref.	BOBCM50MF1VE

Modelo	B50/2
Potencia	2 / 3 Hp Trifásico
Velocidades	2
RPM	370/740
Caudal	9.000/16.200 l/h
Diam. Boca	DN 50
Precio bomba	1.443 €
Ref.	BOBCM50TF2VE



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	B60
Potencia	3/4 Hp Trifásica
Velocidades	2
RPM	370/740
Caudal	15.000/25.800 l/h
Diam. Boca	DN 60
Precio bomba	1.660 €
Ref.	BOBCM60TF2VE

BOMBAS DE RODETE FLEXIBLE - TRANSMISIÓN DIRECTA

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79 €



LIVERANI



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Minor 40
Potencia	2 Hp Monofásica Trifásica
Velocidades	1
RPM	900
Caudal	6.900 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio bomba	1.292 €
Carretilla	125 €
Ref.	BLIVMINMF

LIVERANI



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Mayor 60
Potencia	2,2/1,5 Hp Monofásica Trifásica
Velocidades	2
RPM	700 / 350
Caudal	18.000-9.000 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio bomba con cuadro estándar	2.566 €
Cuadro eléctrico CE	403 €
Cuadro eléctrico + paro en seco	805 €
Ref.	BLIVMAJ350/700

LIVERANI



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Maxi 80
Potencia	4,5/3,3 Hp Monofásica Trifásica
Velocidades	2
RPM	300 / 600
Caudal	24.600 - 43.800 l/h
Diam. Boca	consultar
Precio bomba con cuadro estándar	3.700 €
Cuadro eléctrico CE	403 €
Cuadro eléctrico + paro en seco	805 €
Ref.	BLVMAX235/470

BOMBAS DELOULE DE RODETE IMPULSOR DE GOMA PISTÓN

BOMBAS DELOULE DE RODETE DE GOMA

Bomba autoaspirante de rodete flexible.
 Disponible en dos velocidades o velocidad regulable con variador IP-54.
 Transmisión por correa, libre de mantenimiento.
 Montadas sobre carretilla.



Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€

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

CONSULTAR PRECIOS

SERIE ARGENTA

Bomba de pistones horizontales auto-aspirante para líquidos limpios o con partículas en suspensión.
 Muy eficientes todos los modelos disponibles también en versión con velocidad regulable.
 Regulación automática de la velocidad en los modelos VF.
 Inversor de caudal de esfera.
 Chasis móvil muy manejable con freno automático construido en acero inoxidable.



xm 800

CONSULTAR PRECIOS

Modelo	Pistones	Caudal máx.	Velocidades	K.W.
XM 130	1	13.000 l/h	2	1,9 / 1,5
XM 200	1	20.000 l/h	2	3,4 / 2,7
XM 270	1	27.000 l/h	2	5,5 / 4
XM 360	2	36.000 l/h	2	5,5 / 4
XM 560	2	56.000 l/h	2	7,2 / 4,8
XM 800	2	80.000 l/h	2	12 / 7

BOMBAS DELOULE DE RODETE IMPULSOR DE GOMA / SERIE ARGENTA / BOMBA LOBULAR

BOMBA LOBULAR

Bombas lobulares serie LB son bombas de máxima eficiencia con mínimo consumo de energía. trasiego por dislocación del producto, limitando a lo máximo las turbulencias y garantizando un flujo progresivo y lineal. Son fáciles de higienizar y de mantener por su facilidad de inspeccionar y entrar al cuerpo de la bomba y a los órganos de transmisión en manera rápida y simple.
 Son capaz de atraer el liquido y son insensible a la marcha a seco. Son equipadas con control de presión en entrada y salida. Son equipadas de variador electrónico de velocidad y cuadro eléctrico en acero inox.
 Están disponibles en opción control remoto wireless y válvulas motorizadas.



CONSULTAR PRECIOS

Modelo	Kw - V	Caudal máx.	Diam. bocas
LB 200	3,0 - 400	3.000 - 18.000 l/h	Dn 40
LB 300	4,0 - 400	7.000 - 30.000 l/h	Dn 40
LB 600	7,5 - 400	20.000 - 60.000 l/h	Dn 50

BOMBAS ESPECIALES

BOMBA ATEX - ANTIDEFLAGRANTE

Bomba centrífuga certificada ATEX para atmósferas explosivas.

Clase térmica T3, T4 o T5.

Diseño compacto para asegurar su seguridad y durabilidad.

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

Rodete semiabierto de microfusión ajustado de gran rendimiento hidráulico.

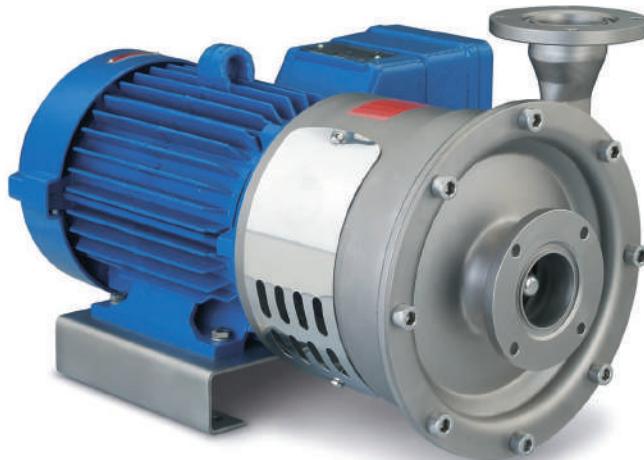
Motor antideflagrante.

Cierre mecánico simple o doble certificado ATEX.

Conexiones Gas, DIN 11851 o brida DIN 2633.

Acabado pulido mate y bancada inox.

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€



CONSULTAR PRECIOS

BOMBAS NEUMÁTICAS

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

Gama completa de bombas, desde 1/4" hasta 4".

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

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

Soportan una temperatura máxima de 176 °C.

Indicados para líquidos limpios.



PRECIO: 2.420 €
Ref: BOTECDAM012

BOMBAS LÍQUIDOS ESPECIALES

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

- Presión máx. de trabajo: 10 bar.
- Temperaturas máx. del líquido vehiculado: -10°C / +90°C.
- Temperaturas máx. del líquido Serie L:
- Caudal de 6.000 a 120.000 l/h.
- 10°C / +110°C hasta modelo 65-250.
- 10°C / +120°C desde modelo 65-250 en adelante.
- Temperaturas máx. del líquido Serie H: -20°C / +120°C.



Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€



pág. 89

BOMBAS LÍQUIDOS ESPECIALES - ALTA TEMPERATURA

CONSULTAR PRECIOS

BOMBAS DE ALTA TEMPERATURA

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

Con incorporación especial para altas temperaturas.

CONSULTAR PRECIOS



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

Con incorporación especial para altas temperaturas.

CONSULTAR PRECIOS



BOMBAS MONO O HELICOIDALES SERIE FL

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

CARACTERÍSTICAS:

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

Conexiones tipo GAS.

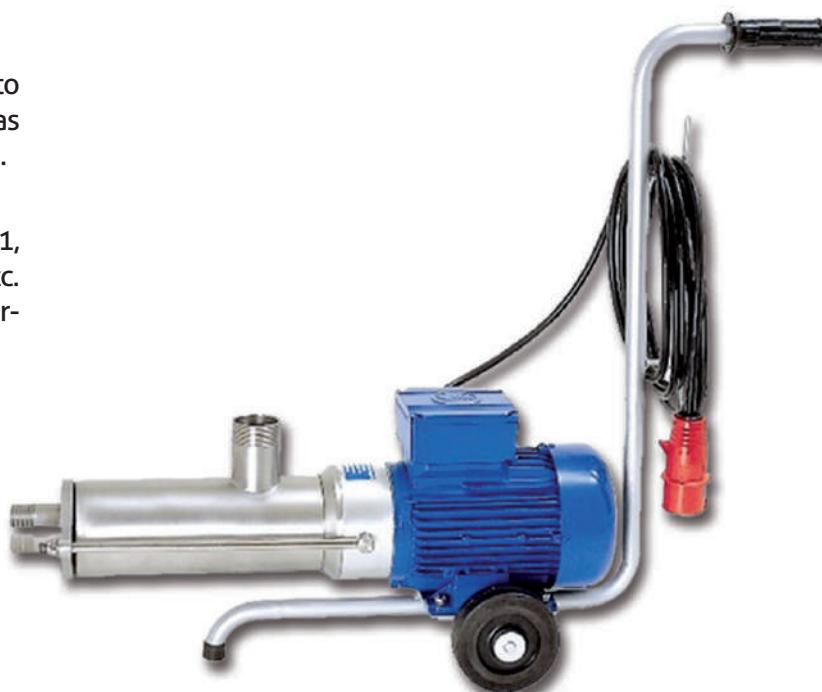
Para uso alimentario/industrial.

MATERIALES:

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

OPCIONES:

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



Modelo	RPM	Caudal	Máxima Presión de impulsión	Precio	Ref.
FL 15	1.500	300 l/h	500 kPa (5 bar)	1.195 €	BOMINFL15TF
FL 15 con variador	200 - 1.000	200 l/h	500 kPa (5 bar)	1.999 €	BOMINFL15TF-VAR
FL 30	1.500	2.500 l/h	500 kPa (5 bar)	1.300 €	BOMINFL30TF
FL 30 con variador	200 - 1.000	1.800 l/h	500 kPa (5 bar)	2.346 €	BOMINFL30TF-VAR
FL 40	1.000	3.800 l/h	500 kPa (5 bar)	1.916 €	BOMINFL40TF
FL 40 con variador	200 - 1.000	3.800 l/h	500 kPa (5 bar)	3.400 €	BOMINFL40TF-VAR
FL 40 EFB (motoreductor)	750	8.000 l/h	500 kPa (5 bar)	2.560 €	BOMINFL40TFEB
carretilla inox	opcionales			125 €	BLIVCARR
cuadro eléctrico eco				210 €	MATBOFL40VARIADOR

10% DESCUENTO YA APLICADO

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€

BOMBAS MONO O HELICOIDALES SERIE SM ALTAS PRESTACIONES EN ACERO INOXIDABLE

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€



Bomba de alta calidad ya que la corriente de fluido transportado está casi libre de pulsaciones, al contrario de lo que sucede con las bombas de émbolo de choque. El rendimiento teórico de transporte (volumen de fluido transportado) es función del número de revoluciones, cuyo número óptimo depende del tipo de material a transportar. Se puede regular la cantidad de producto transportado con un variador de velocidad regulando la velocidad de paso. La presión de transporte es independiente del número de revoluciones.

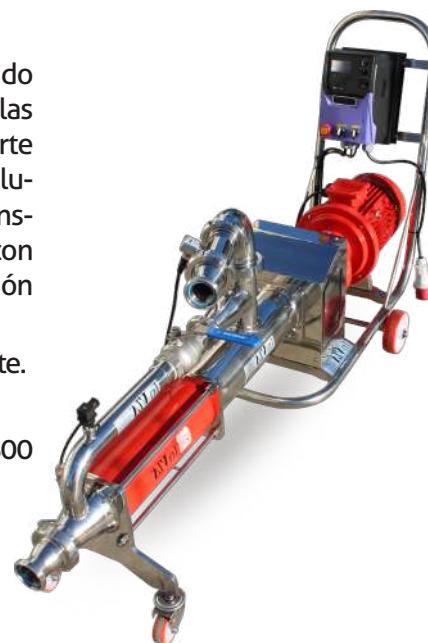
Debido a su diseño tiene la capacidad de ser reversible y autoaspirante.

Transmisión abierta (diseño sanitario).

Tipos de bastidor: Chasis tubular ruedas industriales a partir de 800 Bancada fija con sistema hidráulico.

Materiales en contacto con producto AISI 304, AISI 316L (bajo pedido).

Tipos de conexiones para (DIN 11851), ITA ó DIN 2576.



pág.91

BOMBAS MONO O HELICOIDALES SERIE SM ALTAS PRESTACIONES EN ACERO INOXIDABLE

Modelo	Caudal	Presión de impulsión	Moto reductor	Conexiones	Precio
SM 200 con variador	1.500 l/h	600 kPa (6 bar)	1,5 HP	Ø 40 mm	consultar
SM 202 con variador	1.500 l/h	1.200 kPa (12 bar)	2 HP	Ø 40 mm	consultar
SM 300 con variador	5.000 l/h	600 kPa (6 bar)	2 HP	Ø 45mm	4.518 €
SM 302 con variador	5.000 l/h	1.200 kPa (12 bar)	3 HP	Ø 45mm	consultar
SM 400 con variador	8.000-10.000 l/h	600 kPa (6 bar)	4 HP	Ø 50mm	consultar
SM 402 con variador	14.000-16.000 l/h	1.200 kPa (12 bar)	5,5 HP	Ø 50mm	consultar
SM 500 con variador	28.000-30.000 l/h	600 kPa (6 bar)	7,5 HP	Ø 80mm	consultar
SM 502 con variador	28.000-30.000 l/h	1.200 kPa (12 bar)	10 HP	Ø 80mm	consultar
SM 600 con variador	28.000-30.000 l/h	600 kPa (6 bar)	7,5 HP	Ø 80mm	consultar
SM 602 con variador	28.000-30.000 l/h	1.200 kPa (12 bar)	10 HP	Ø 80mm	consultar
SM 700 con variador	36.000-38.000 l/h	600 kPa (6 bar)	10 HP	Ø 80mm	9.684 €
SM 702 con variador	36.000-38.000 l/h	1.200 kPa (12 bar)	10 HP	Ø 80mm	consultar
SM 800 con variador	38.000-43.000 l/h	600 kPa (6 bar)	10 HP	Ø 80mm	consultar
SM 802 con variador	38.000-43.000 l/h	1.200 kPa (12 bar)	12,5 HP	Ø 80mm	consultar
SM 900 con variador	40.000 a 50.000 l/h	600 kPa (6 bar)	15 HP	Ø 100mm	consultar
SM 902 con variador	40.000 a 50.000 l/h	1.200 kPa (12 bar)	20 HP	Ø 100mm	consultar
SM 1.000 con variador	60.000 l/h	600 kPa (6 bar)	20 HP	Ø 100mm	18.720 €
SM 1.002 con variador	60.000 l/h	1.200 kPa (12 bar)	25 HP	Ø 100mm	consultar
SM 1.200 con variador	60.000 a 80.000 l/h	600 kPa (6 bar)	25 HP	Ø 100mm	consultar
SM 1.202 con variador	60.000 a 80.000 l/h	1.200 kPa (12 bar)	30 HP	Ø 100mm	consultar

* El caudal final de la bomba depende del tipo de producto (densidad relativa, viscosidad cinemática y presión de vapor), de las condiciones de aspiración e impulsión y cantidad de sólidos en suspensión.

20% DESCUENTO YA APLICADO

BOMBAS ALL IN ONE

Es una bomba inteligente que permite al operador organizar, monitorear y planificar todas las operaciones de transferencia de fluidos en la bodega.

Equipado con una gran pantalla táctil multifunción (7 pulgadas), es posible mostrar los datos de la transferencia en progreso, para programar los volúmenes a transferir, así como para registrar los diversos flujos realizados (trazabilidad).

Desde un menú simple e intuitivo, el operador puede realizar las siguientes operaciones

Transferencia libre: sin volumen programado, la bomba funciona de manera rápida al mostrar el flujo en l/min, l/h, hl/h.

Llenado: se preselecciona un volumen de vino comenzando a la velocidad deseada, una vez que se alcanza el objetivo después de la desaceleración programada y manejable por el operador, la bomba se detiene en el valor objetivo transferido.

Embotellado: programación de un volumen de llenado. Ordene con solo presionar el mando a distancia.

Remontado: programación y memorización de ciclos de trabajo, tiempo de pausa, repeticiones y tiempo inverso.

Trazabilidad: todas las operaciones se pueden guardar fácilmente. El nombre del operador, fecha / hora, tipo de operación, número de lote para garantizar la perfecta trazabilidad de sus operaciones, de obligado cumplimiento en las D.O.

Diagnóstico: este menú le permitirá ver inmediatamente en la pantalla cualquier error (bajo y sobre voltaje) se detiene debido a una intervención de parada en seco o los contactos auxiliares (control de presión, etc.).



Mando a distancia

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€



Puerto USB



CONSULTAR PRECIOS

Altura de elevación (metros)

Modelo	DN	Alimentación		Kw	R.PM	Altura de elevación (metros)						
						0	4	8	12	16	18	
5 - 120	40	MF 220V 50Hz	TF 380V 50Hz	2.2	min.25	650	0					
					175	4.230	3.840	2.800	0			
					350	9.000	7.800	6.000	3.700	0		
					máx.470	12.000	10.500	8.700	5.100	0		
10 - 200	50	MF 220V 50Hz	TF 380V 50Hz	2.2	min.50	1.230	0					
					175	4.320	3.840	2.800	0			
					470	12.000	10.500	8.700	5.100	0		
					máx.900	22.500	19.560	15.000	11.220	3.000	0	
20 - 300	50	TF 380V 50Hz		4.0	min.25	2.100	0					
					150	12.000	10.000	7.500	0			
					300	24.600	22.200	18.900	12.000	0		
					máx.470	36.000	34.200	30.000	24.000	12.000	0	
38 - 400	65	TF 380V 50Hz		4.0	min.50	3.800	0					
					150	12.000	10.000	7.500	0			
					300	24.600	22.200	18.900	12.000	0		
					máx.600	43.800	41.400	36.000	30.000	16.000	0	

BOMBAS PERISTÁLTICAS

Reconocida en el mundo enológico por su buen funcionamiento y su respeto por los líquidos transferidos, la bomba peristáltica es la bomba de vino por excelencia. Todas nuestras bombas están equipadas de serie con inversores de frecuencia y las cajas eléctricas.

Áreas de uso:

- Vino claro, mostos, lías, pasta de la uva despalillada (con la opción de tolva) y trasiego.

Estas bombas son muy fáciles de mantener. Solo se requiere una lubricación externa del tubo cada 200 a 300 horas para garantizar una larga vida útil.

Por otro lado, la ausencia de partes mecánicas en contacto con el vino cancela los fenómenos de espuma, emulsión u oxidación. También proporciona un vaciado perfecto de la bomba, así como una limpieza simple y efectiva.

El movimiento giratorio de los rodillos a baja velocidad (máx. 60 rpm) asociado con una gran sección de tubo ofrece una suavidad y calidad de bombeo sin igual y reconocida en el mundo de la enología.

Las altas potencias de succión (-9 m) y descarga (+5 bar) dan a las bombas peristálticas un rendimiento muy superior a las bombas de pistón, especialmente bajo cargas pesadas donde el flujo permanece casi constante, a diferencia de otros procesos que sufren pérdidas de rendimiento significativas durante la acumulación de presión. La estanqueidad en el tubo es perfecta, no hay escape para el líquido bombeado.

Esta bomba también puede transferir fácilmente líquidos muy cargados, como lodo y lías, o la pasta de la vendimia con la opción de tolva.

El funcionamiento en seco es posible sin incidencia.

El amplio rango del variador uso debido al controlador de velocidad electrónico también le permite funcionar sin problemas para completar (por ejemplo) las operaciones de llenado de barriles.

El control del motor por variador permite obtener pendientes de aceleración suaves para no provocar sacudidas. Las fases de parada también se gestionan más rápidamente, sin ser bruscas. La inversión del motor se puede solicitar en cualquier momento sin tener que volver a una fase de parada.

Diseño simple, accesibilidad y desmontaje son fáciles. Ventajas significativas durante las operaciones de mantenimiento, pero también y sobre todo, en la limpieza diaria de la máquina. Los vasos de compensación de aire se pueden desmontar simplemente con una llave de conexión.

Presión máxima 2 / 3 kilos.

Modelo	Motor	R.P.M.	Caudal	Diam. Boca	Precio sin tolva	Tolva
AS 20	1 HP/380 V	20 - 90	500-2.000 l/h	40 mm	4.545 €	-
AS 50	2 HP/380 V	7 - 65	500-6.000 l/h	40 mm	6.435 €	-
AS 100	4 HP/380 V	7 - 60	1.000-12.000 l/h	50 mm	8.460 €	2.160 €
AS 150	4 HP/380 V	7 - 60	1.000-13.000 l/h	50 mm	9.090 €	2.160 €
AS 200	5,5 HP/380 V	7 - 60	2.000-24.000 l/h	80 mm	11.970 €	2.769 €
AS 300	10 HP/380 V	7 - 60	3.000-29.000 l/h	100 mm	consultar	consultar

Si desea una rosca específica, cambio de rosca a partir de 79€



as 100



as 200



as 300

20% DESCUENTO YA APLICADO

ACCESORIOS Y RECAMBIOS

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

OPCIONES
- Kit de bypass a partir de 260 €.



Mando a distancia: 1.400 €



Carretilla inox: 102 €



Cuadro eléctrico eco: 210 €



Variador motor 1-2CV: 700 €



Modelo de bomba Rodete	Precio para vino	Ref.
mini	39,50 €	BOLIVMINIR7
midex	75 €	BOLIVMIDR7
minor 40	139 €	BLIVMINR7
mayor 60	237 €	BLIVMAJR7
maxi 80	336 €	BLIVMAXR7
A 30 BC	81 €	BOBCM3ORRO-1
A 40 BC	86 €	BOBCM4ORRO-1
A - B50 BC	105 €	BOBCM5ORRO-1
A - B60 BC	150 €	BOBCM6ORRO-1
A20 ENO	39,50 €	BOBCM2ORRO-2
A30 ENO	85,50 €	BOBCM3ORRO-2
A40 ENO	96 €	BOBCM4ORRO-2
A - B50 ENO	115 €	BOBCM5ORRO-2
A - B60 ENO	146 €	BOBCM6ORRO-2

LIVERANI



Rodete con retén

Para realizar el pedido escoger entre:



Modelo A y B tipo **BC** extremos abiertos.



Modelo A y B tipo **ENO** un extremo abierto y otro cerrado.

TALLER PROPIO Y SERVICIO TÉCNICO



TRABAJO CON BARRICAS

	PÁG.
<i>Mini barricas de madera con soporte, grifo y vaso</i>	96
<i>Barricas</i>	96
<i>Tapones para barricas</i>	96
<i>Otros tapones</i>	96
<i>Válvulas sulfuroso</i>	97
<i>Válvulas de seguridad</i>	97
<i>Tapones adaptador</i>	97
<i>Pistolas de llenado de barricas: manuales / multifunción / semiautomática / paro de boma / batería</i>	97
<i>Carro de rellenado / vaciado barricas</i>	99
<i>Bastoneadores Inox</i>	100
<i>Caños de refrigeración de barricas</i>	100
<i>Quemador de sofrines</i>	101
<i>Extractor tapones de barricas</i>	101
<i>Pipetas sacamuestras</i>	101
<i>Durmientes</i>	101
<i>Mango girabarricas</i>	102
<i>Carro porta barricas</i>	102
<i>Grifos para barricas</i>	102
<i>Resistència eléctrica con termostato</i>	103
<i>Sistemas de limpieza</i>	103

MINI BARRICAS DE MADERA CON SOPORTE, GRIFO Y VASO

Mini barricas de madera con soporte, grifo y vaso. Ideales para maquetas, simulación de diseño en bodegas o sencillamente como elemento decorativo para guardar vino, licores...



Capacidad	Precio	Ref.
2	68 €	MATBAMAD02LCS
4	71 €	MATBAMAD04LCS
5	76 €	MATBAMAD05LCS
10	88 €	MATBAMAD10LCS
20	120 €	MATBAMAD20LCS

BARRICAS

Barricas de madera a medida.

Capacidades:
25, 50, 75, 150,
225, 300 y 500
Litros.

PRECIO
A CONSULTAR



TAPONES PARA BARRICAS

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



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Diam. interior	Diam. superior	Altura	Precio	Ref.
M1	30 mm.	46 mm.	40 mm	7,50 €	MATBATAP M-1
M2	45 mm.	54 mm.	37.5 mm	8,50 €	MATBATAP M-2

OTROS TAPONES



Tapón Cónico



Tapón Universal



Tapón Zeta



Tapón Fermentación



Tapón Mecanismo



Tapón añada



Tapón logo



Tapón agujero

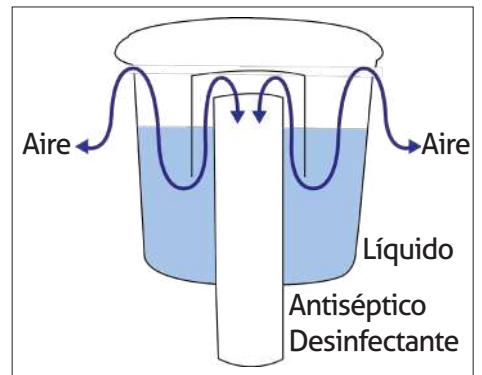


VÁLVULAS SULFUROSO

Válvula hidráulica de plástico que permite la conservación de los vinos contenidos en barrica o tanque de 220 litros como máximo.

PRECIO: 40 € Ref: DEVA0100S

10% DESCUENTO YA APLICADO



VÁLVULAS DE SEGURIDAD

Se instala de forma sencilla en una barrica o en la tapa superior de un tanque, colocando el líquido antiséptico desinfectante en la válvula de seguridad, así el aire que entra o sale se purifica.

Modelo	Precio
Pequeño	11 €
Pequeño con boya	10 €
Grande	13 €



VÁLVULAS SULFUROSO / VÁLVULAS DE SEGURIDAD / TAPONES ADAPTADOR / PISTOLAS DE LLENADO DE BARRICAS

PISTOLAS DE LLENADO DE BARRICAS PISTOLAS DE LLENADO MANUALES

PLÁSTICO

Grifo de plástico para el llenado de botellas, con sencillo paro de llenado automático.

Pistola de plástico para el llenado de botellas, con paro de llenado manual.



Modelo	Precio	Ref.
E015	25 €	MATBALLMAPG-01
PP ROJA	30 €	MATBALLMAPB-03
PP BLANCA	40 €	MATBALLMAPB



TAPONES ADAPTADOR

INOX

Pistola de llenado Inox con acople cónico modelo básico. Paro manual. Rosca de conexión. Espiga manguera diámetro Ø25 / 30. Opcional soldamos conexión a escoger.

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



5% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Precio	Ref.
Manual inox	97 €	MATBALLMAI
Manual inox con cuentalitros	680 €	MATBALLMAICUENTA

PISTOLA LLENADO SEMIAUTOMÁTICA

Pistola manual semiautomática.

Pistola de acero inoxidable para llenado de accionamiento manual y parada en el nivel preestablecido mediante sistema de by pass. Disponible en diferentes versiones.

Construida mayormente en Inox 304.

Dimensiones totales: 60 x 730 x 300 mm.

Peso: 1800 gr.

Preparada con rosca 3/4" y casquillo de acero inoxidable, para manguera diámetro de 20 mm.

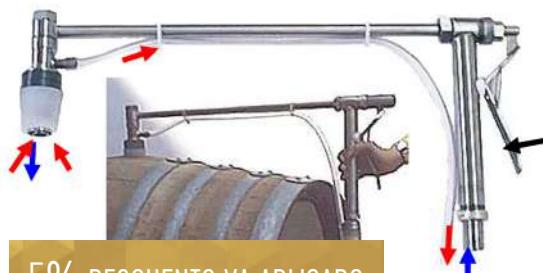


5% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 279 € Ref: MATBALLMAI-M

PISTOLA RELLENADO BARRICAS SEMIAUTOMÁTICAS

Utensilio muy útil para restablecer el nivel "completo" en barricas donde el vino se ha evaporado. Se acciona la pistola manualmente y el aire sale a través de la manguera transparente hasta que aparece vino, entonces el by pass actúa cerrando la entrada de vino, pues la barrica ya se ha llenado.



5% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 352 € Ref: MATBALLMAI-LE

PISTOLAS DE LLENADO DE BARRICAS CON PARO DE BOMBA

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

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

Adecuada para bomba monofásica de 1/2 CV, con paro.

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

Opcional: kit corriente trifásica para paro de bombas de mayor potencia.

Pistola compactada, con grupo de apoyo en barrica.

PRECIOS:

MOD. BÁSICO: 560 € REF: MATBALLAUTO

MOD. NUEVO: 860 € REF: MATBALLAUTONUEVO

KIT CORRIENTE

TRIFÁSICA: 188 € REF: KITCORRIENTETRI



versión básica



versión con cuadro eléctrico

PISTOLA AUTOMÁTICA DE LLENADO DE BARRICAS INOX CON BATERÍA

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

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



10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 1.417 € Ref: BLIVPISTP

CARRO DE RELLENADO DE BARRICAS

10% DESCUENTO YA APLICADO

Carro Inox de rellenado de barricas con depósito pulmón de 50 litros aproximadamente desde donde se envía el líquido impulsado mediante la entrada controlada de gas a 0,8 BAR de presión máx.

Todo el conjunto montado sobre carretilla móvil.

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



MODELO BÁSICO: 1.520 €
MODELO REFORZADO: 2.580 €

Ref: MATBALLCB
Ref: MATBALLCR

CAÑOS DE VACIADO DE BARRICAS

BÁSICO



Caño vaciado de barricas mediante bomba (no incluida).

-Caño Inox con racord.

POSIBILIDAD de acoplar mirilla, válvula y otros accesorios.

DN 25 - DN 32: 99 €
Ref: MATBAVABA
DN 40 - DN 50: 122 €
Ref: MATBAVADN40

GAS



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

Incluye válvula Inox. Modelo parecido más simple del aire 1.

PRECIO: 169 €
Ref: MATBAVACA

AIRE 1



Caño de vaciado de barricas introduciendo en las mismas aire a 0,5 bar de presión. Tapón de silicona para adaptar el caño a la boca de la barrica.

Sistema ecológico.

Incluye maneta de apreta y afloja.

PRECIO: 350 €
Ref: MATBAVA11

BASTONEADORES INOX

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

BÁSICO



Construido enteramente en Inox, sin cadenas.

PRECIO: 97 €
Ref: MATBAUTBS

CADENILLAS



Bastón Inox con cadenas en punta.

PRECIO: 150 €
Ref: MATBAUTCA

ARTICULADO



Bastoneador Inox con cadenas articulado, favorece y facilita el batonage.

PRECIO: 185 €
Ref: MATBAUART

CAÑOS REFRIGERACIÓN DE BARRICAS

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

Modelo básico compuesto de tubular Inox con roscas tipo Gas de 1/2".



PRECIO: 136 €
Ref: MATBAUTFR

QUEMADORES DE SOFRINES

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

Apantalla los posibles borboteos de la quema hacia el vino.

Modelo	Precio	Ref.
Inox	43 €	MATBAUTQU
Con rejilla	80 €	MATBAUTQU-REJ



20% DESCUENTO YA APLICADO

EXTRACTOR TAPONES DE BARRICAS

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

PRECIO: 105 € Ref: MATBAUTEX



20% DESCUENTO YA APLICADO

PIPETAS SACAMUESTRAS

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

En plástico, cristal o Inox.

20% DESCUENTO YA APLICADO



Plástico

PRECIO: 19 € Ref: MATBAUTPP

Cristal

PRECIO: 30 € Ref: MATBAUTPV

Pipeta en INOX, desmontable y robusta, de fácil limpieza y utilización.

Pipeta en INOX ergonómica.

5% DESCUENTO YA APLICADO



Inox

PRECIO: 80 € Ref: MATBAUTPI

Inox ergonómica

PRECIO: 99 € Ref: MATBAUTPI-1

DURMIENTES STANDARD

Soportes de gran robustez para apilar barricas.



Dos durmientes por barrica. Para barricas de 225 lts ó 300 lts.

10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Precio	Ref.
225 LTRS	105 €	MATBADU225
300 LTRS	107 €	MATBADU300
500 LTRS	175 €	MATBADU500
600 LTRS	215 €	MATBADU600



INOX

Realizado completamente en acero inoxidable.

Acero inoxidable Aisi 304, con tubular mm. Plancha de 40x40 y 40x5, finamente soldada y pulida.

10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Precio	Ref.
225 LTRS	312 €	MATBADU225INOX



APILABLE

Gracias a su estructura los barriles no soportan el peso de las barricas dispuestas en alturas superiores. Fácil acceso al contenido de las barricas.

Apilable hasta 6 alturas.

10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Precio	Ref.
225 LTRS	227 €	MATBADU225R

TRABAJO CON BARRICAS

MANGO GIRABARRICAS

Mango gira barricas.
Diseñado especialmente para minimizar el esfuerzo.
Manipula las barricas sin dañarlas.

PRECIO: 300 € Ref: MANGOGIR



CARRO PORTA BARRICAS

Carretilla de inox con ruedas neumáticas, para el transporte de barricas.

Gracias a su estructura permite realizar dichas tareas evitando grandes esfuerzos.

La longitud de la cadena es variable en función del tamaño de la barrica.

A BARRICAS 225-300 L. PRECIO: 350 € CARROBARRICA

B BARRICAS 500 L. PRECIO: 430 € CARROBARRICA-1



GRIFOS PARA BARRICAS



CROMADO ROSCA CÓNICA



CROMADO BÁSICO ROSCA CÓNICA



PLASTICO

Modelo	Diam. rosca	Longitud aprox.	Precio	Ref.
1/c	15-20 mm	85 mm	32 €	AGRIV1/C
2/c	20-25 mm	130 mm	47 €	AGRIV2/C
3/c	25-35 mm	165 mm	55 €	AGRIV3/C
5/c	12-16 mm	65 mm	67 €	AGRIV4/C

0 largo	8 €	AGRIV0RL
2 cónico	10 €	AGRIV4R
4 cónico	17 €	AGRIV4RG

1 CP	9 €	AGRIV1/CP
2 CP	11 €	AGRIV2/CP
3 CP	12 €	AGRIV3C/P

CROMADO ROSCA ESTÁNDAR

Modelo	Rosca gas	Longitud aprox.	Precio	Ref.
1/n	3/8"	90 mm	25 €	AGRIV1/N-3/8"
1/n	1/2"	90 mm	16 €	AGRIV1/N-1/2"
2/n	1/2"	125 mm	41 €	AGRIV2/N
3/n	3/4"	160 mm.	51 €	AGRIV3/N



MADERA

0 CM	3,50 €	AGRIV0/CM
1 CM	4 €	AGRIV1/CM
2 CM	4,50 €	AGRIV2/CM
3 CM	5 €	AGRIV3/CM



GRIFO NIVEL CROMADO
6 € AGRINIV
unidad

HASTA UN 10% DESCUENTO
YA APLICADO

RESISTENCIA ELÉCTRICA CON TERMOSTATO

5% DESCUENTO YA APLICADO

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

Construcción en Inox, tensión monofásica 220 V, potencia de 2.500 kw, longitud 1.150 mm.

PRECIO: 310 € Ref: MATBORESEL2500B



SISTEMAS DE LIMPIEZA MANUAL

Caño manual de limpieza con bola difusora Inox fija en parte central del caño, limpieza por ducha a presión. Diámetro de la bola central de 40 mm. Bola perforada en toda la superficie. Con recuperación de agua a través de bomba auto-aspirante (no incluida).



PRECIO: 179 € Ref: LGNORMAL

10% DESCUENTO YA APLICADO

MOTOR ELÉCTRICO

Cabezales de lavado para todo tipo de contenedores y barricas.

CARACTERÍSTICAS

- Reducción del flujo, alta presión, alto impacto.
- Cobertura orbital para alcanzar toda la superficie interior.
- Potencia eléctrica de baja tensión.
- Construcción en acero inoxidable.
- La máquina necesita hidrolimpiadora de alta presión para su correcto funcionamiento (no incluida).



Modelo	Rotante "S"
Recuperación	No
Caña	Rígida
Longitud	550mm
Presión Nom.	220 bar.
Caudal	2l ltrs./min.
Temperatura	0 - 90°C
Precio	1.100 €
Ref	LGPIQUETA



Modelo	Rotante "R"
Recuperación	Si
Caña	Rígida
Longitud	730mm
Presión Nom.	140 bar.
Caudal	10-25 ltrs./min.
Temperatura	0 - 90°C
Precio	1.800 €
Ref	LGTRIPLE



Modelo	Rotante "F"
Recuperación	Si
Caña	Flexible
Longitud	640 mm
Presión Nom.	140 bar.
Caudal	10-25 ltrs./min.
Temperatura	0 - 90°C
Precio	3.000 €
Ref	LGTRIPLER-010

LIMPIEZA DE BARRICAS MANUAL

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

Estructura diseñada para facilitar el asentamiento.



PRECIO: 390 €
Ref: LGNORMALP

ESTERILIZADOR ULTRA-VIOLETA

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

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



Modelo	F	
Alimentación eléctrica	240V / 1hp / 50 Hz	
Intensidad máxima	A	2
Altura	mm	700
Diámetro	mm	45
Peso	kg.	1.4
Cantidad de barricas recomendada	20	
Precio	1.500 €	
Ref	ESTERILIZADORA UVA	

OZO-BARRICA-V

Nuestro generador de ozono OZO-BARRICA-V es un equipo diseñado y fabricado para poder ozonizar el interior de las barricas de roble.

Gracias al proceso de ozonización de las barricas de roble, conseguimos alargar la vida de las barricas y conseguir eliminar por completo las TCA. Además, conseguimos oxidar la materia orgánica que tapa el poro de la madera, de esta forma, obtendremos un poro de la madera totalmente abierto, para que se transfieran todas las propiedades al vino.

**10% DESCUENTO
YA APLICADO**



PRECIO: 2.500€
Ref: OZOBARRICAS

ESTERILIZADOR DE VAPOR

Equipamiento de serie:

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

CARACTERÍSTICAS

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



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	5	10	15	20	30
Producción de vapor	5 kg/h	10 kg/h	15 kg/h	20 kg/h	30 kg/h
Presión de vapor	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar	1,5 Bar	2 Bar
Alimentación tensión eléctrica	230V / 1 Hp / 50 Hz		380V / 3 Hp / 50 Hz		
Intensidad eléctrica	17,1 / 5,3	34,2 / 10,6	15,9	21,2	31,8
Recomendación cantidad barricas	15	30	50	75	100
Diametro caña	26 mm	26 mm	26 mm	26 mm	26 mm
Peso	43 kg.	43 kg.	43 kg.	57 kg.	57 kg.
Longitud tubo de vapor	3 m.	3 m.	3 m.	3 m.	3 m.
Precio	3.540 €	4.050 €	4.470 €	4.980 €	5.900 €
Ref	HIDRGENVAP-05 / -10 / -15 / -20 / -30				

CARRO LAVA - BARRICAS MANUAL

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



20% DESCUENTO YA APLICADO



PRECIO: 3.900 € Ref: LBARMANU



LAVA-BARRICAS SEMIAUTOMÁTICO

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

Tamaño Barrica	Precio	Precio con carro	Ref
225-300 ltrs	7.335 €	9.165 €	LBARSEMI

20% DESCUENTO YA APLICADO

LAVA-BARRICAS AUTOMÁTICO

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

20% DESCUENTO YA APLICADO



PRECIO: 32.900 € Ref: LBARAUTO

MEDIDA Y CONTROL

	PÁG.
<i>Cuenta litros para líquidos limpios</i>	108
<i>Bomba con cuenta litros</i>	109
<i>Cuenta litros para líquidos densos</i>	109
<i>Dispensador para llenado</i>	109
<i>Cuenta litros electromagnético bluetooth</i>	110
<i>Cuenta litros máxicos</i>	111
<i>Termómetros analógicos</i>	111
<i>Termómetros digitales</i>	111
<i>Sulfitómetros</i>	112
<i>Afrómetros</i>	112
<i>Vacuómetros</i>	112
<i>Manómetros</i>	112
<i>Densímetros</i>	112

CUENTA LITROS PARA LÍQUIDOS LIMPIOS

Cuenta litros para líquidos limpios con turbina interior.

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



5% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	E 24 L
Rosca	1"
Caudal Mín.	1.800 l/h
Caudal Máx.	7.000 l/h
Rango de temp.	-35 °C
Precio	242 €
Ref	MATBOCE24

Funciona con dos pilas alcalinas 1.5 V. Contador total y reset.

Rango de temperatura: - 10 a 90°C

Cuerpo en Inox, turbina plástica.



5% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	CL 10
Rosca	3/4"
Caudal Mín.	480 l/h
Caudal Máx.	3.600 l/h
Rango de temp.	-10/50°C
Precio	516 €
Ref	MATBOCCL10

Modelo	CL 15	CL 21
Rosca	1 1/4"	1 1/2"
Caudal Mín.	1.800 l/h	4.800 l/h
Caudal Máx.	7.200 l/h	18.000 l/h
Rango de temp.	-10/50°C	-10/50°C
Precio	789 €	918 €
Ref.	MATBOCCL15	MATBOCCL21

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

5% DESCUENTO YA APLICADO

INOX



Modelo	CL10SS	CL15SS
Rosca	1"	1 1/4"
Caudal Mín.	420 l/h	600 l/h
Caudal Máx.	4.200 l/h	6.000 l/h
Rango de temp.	-10/90°C	-10/90°C
Precio	1.229 €	1.260 €
Ref.	MATBOCCL10SS	MATBOCCL15SS

Modelo	CL21SS	CL25SS	CL30SS
Rosca	1 1/2"	2"	3"
Caudal Mín.	2.100 l/h	4.500 l/h	4.500 l/h
Caudal Máx.	21.000 l/h	45.000 l/h	90.000 l/h
Rango de temp.	-10/90°C	-10/90°C	-10/90°C
Precio	1.352 €	1.581 €	2.134 €
Ref.	MATBOCCL21SS	MATBOCCL25SS	MATBOCCL30SS

BOMBA CON CUENTA LITROS

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

Modelo	Caudal	Precio	Ref.
A30C	1.200 l/h	1.400 €	MATBOBOC3
A40C	6.000 l/h	1.650 €	MATBOBOC4
A50C	10.500 l/h	2.600 €	MATBOBOC5



CUENTA LITROS PARA LÍQUIDOS DENSOS



5% DESCUENTO YA APLICADO

Cuerpo en Inox

Modelo	E 400
Rosca	1/2"
Caudal Mín.	300 l/h
Caudal Máx.	1.500 l/h
Rango de temp.	-10/50°C
Precio	390 €
Ref.	MATBOCE400



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	CDI 1/2"	CDI 3/4"	CDI 1"	CDI 1 1/2"	CDI 2"
Rosca	1 1/2"	3/4"	1"	1 1/2"	2"
Caudal Mín.	230 l/h	500 l/h	1.100 l/h	2.200 l/h	4.500 l/h
Caudal Máx.	2.000 l/h	4.500 l/h	11.400 l/h	22.800 l/h	45.600 l/h
Rango de temp.	-10/121°C	-10/121°C	-10/121°C	-10/121°C	-10/121°C
Precio	1.529 €	1.560 €	1.600 €	2.129 €	2.777 €
Ref.	MATBOGPI012	MATBOGPI034	MATBOGPI001	MATBOGPI112	MATBOGPI002

Cuenta litros digitales INOX.

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

DISPENSADOR PARA LLENADO

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

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

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

Distancia máxima de llenado: 20 metros.

Diferencia de altura: 10 metros.

Capacidad

Modelo	Caudal	recipiente	Potencia	Precio
R5	1.500 l/h	1.000 l/h	0,36 kw	1.080 €

Ref: DISENONOINOX20INT

10% DESCUENTO YA APLICADO

OPCIONAL

Válvula anti-retorno con control presión: 160 €
Carretilla: 102 €



CUENTA LITROS PROGRAMABLE Y MEDIDOR DE FLUJO

El medidor "SA" permite:

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

Compuesto por display con seis dígitos que indican: Caudal (ltrs / h) / Volumen (en litros o hectolitros) / Paso total de líquido.

Modelo	Caudal min.	Caudal max.	Precio	Ref.
DN 25	200 l/h	2.000 l/h	1.600 €	MATBOCSADN25
DN 40	500 l/h	5.000 l/h	1.920 €	MATBOCSADN40
DN 50	2.000 l/h	16.000 l/h	2.225 €	MATBOCSADN50
DN 65	2.500 l/h	25.000 l/h	2.565 €	MATBOCSADN65
DN 80	5.000 l/h	50.000 l/h	2.778 €	MATBOCSADN80

Complementos

Caja electrica estándar paro marcha de medidor	339 €
Caja electrica paro - marcha de medidor y bomba	923 €



5% DESCUENTO YA APLICADO

CUENTA LITROS ELECTROMAGNÉTICO BLUETOOTH

Caudalímetro electromagnético inteligente para aplicaciones auxiliares de fluidos de servicio.

Configuración sencilla que ahorra tiempo incluso en lugares de difícil acceso; conexión por Bluetooth segura.

Ideal para el control y la monitorización de la calidad del proceso gracias a las mediciones de conductividad y temperatura en aplicaciones auxiliares de fluidos de servicio.

Se necesitan menos puntos de medición; medición simultánea de caudal, conductividad y temperatura. Equipo especializado económico de uso en espacios reducidos, p.ej. skids; sensory transmisor en una caja. Alta resistencia a golpes y vibraciones. Grado de protección: IP65/67. Detección de tubería vacía.

Comprobación rápida de la configuración offline; función de toques única y cómoda. Acceso simple a los equipos a lo largo de todo el ciclo de vida; sin activación manual gracias a la intuitiva aplicación SmartBlue. Configuración sin esfuerzo de varios equipos; los ajustes se pueden guardar y cargar en otros equipos de medición. Integración flexible en todos los sistemas en bus de campo; equipo plug and play con IO-Link. Acceso remoto inalámbrico a través de la aplicación Bluetooth SmartBlue. IO-Link y varias E/S para todos los tamaños de línea. Pantalla TFT a color de 1,4" con retroiluminación.

Versión en línea.

Control de calidad del proceso y control de calidad de los procesos y con líquidos conductores. Medición de caudal, temperatura y conductividad.

Acceso remoto: Aplicación Bluetooth SmartBlue.

Todos los tamaños de línea: IO-Link, varias E/S.

Medidor de flujo electromagnético inteligente para servicios públicos: intuitivo, cómodo, multivariable.

Ahorro de tiempo, fácil configuración - conexión segura por Bluetooth.

Modelo	Caudal	Precio	Ref.
DN 20	3.000L/H	953 €	MATBOCDN20BLUE
DN 50	45.000L/H	1.487 €	MATBOCDN50BLUE



5% DESCUENTO YA APLICADO

CUENTA LITROS MÁSCOS

Características principales:

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

APLICACIONES

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

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



CONSULTAR PRECIOS

TERMÓMETROS ANALÓGICOS

Modelo	Rango	Longitud de vaina	Precio	Ref.
Analógico sin vaina	-20 / 120°C	200 mm	45 €	MATBOTEAN5
Analógico con vaina	-20 / 80°C	200 mm	64 €	MATBOTEAN2
Vaina 200 mm			20 €	MATBOTEANBAI



Termómetros analógicos bimetálicos, acople a vaina de 200mm de longitud. Control estándar de -20 / 120° C.

DIGITALES SONDA RÍGIDA

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



Termómetro digital horizontal longitud de 200 mm:
PRECIO: 75 € Ref: MATBOTEDI4
Termómetro con vaina vertical longitud de 1.000mm
PRECIO:242 € Ref: MATBOTEDI5
Termómetro con vaina vertical longitud de 1.200mm:
PRECIO 285 € Ref: MATBOTEDI6

BÁSICO

Termómetro digital, sencillo, con sonda. Funcionamiento a pilas. Campo de medición 0 a 40°C.



PRECIO 11 € Ref. MATBOTDIG

MEDIDA Y CONTROL

pág. 112

SULFITÓMETROS

A través del vidrio con escala serigrafiada, se controla el volumen de líquido entrante.

Posibilidad de dosificar SO₂ en fase líquida o en fase gaseosa.

Dotado de válvula de purga de aire.

Presión máxima de entrada 6 bar.

Construcción en Inox 316.

Escala de sulfitómetro de 0 a 1.000 gr.

PRECIO: 590 € Ref: **MATBOSULF**



10% DESCUENTO
YA APLICADO

AFRÓMETROS

CAVA y ESPUMOSOS EN GENERAL:

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

PRECIO ECO: 69 € Ref: **MATBOAFECO**
PRECIO: 235 € Ref: **MATBOAF**



10% DESCUENTO
YA APLICADO



ECO

VACUÓMETROS

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

Mide la presión / depresión después del taponado de a cámara de aire existente entre el tapón de corcho y el vino.

Manómetro - 1 / 3 Bar.

PRECIO: 80 € Ref: **MATBOVAC**



MANÓMETROS

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

Aguja de aluminio en color negro.

Caja y aro de acero inoxidable.

Mirilla en Policarbonato.

0-4 bar / 0-10 bar: 15 € Ref: **FPRE4R005210**
-1 a 3 bar: 15 € Ref: **MATBOVACR**



20% DESCUENTO
YA APLICADO



DENSÍMETROS

Modelo

Densímetro 3 escalas eco

Precio

10 €

Ref.

MATBODEN3ESCALAS

Densímetro 900 a 1.000 profesional

15,90 €

MATBODEN0900-1000

Densímetro 3 escalas con termómetro eco

17 €

MATBODENBIRRA I

Densímetro con termómetro profesional

22,64 €

MATBOMOSBABO



UTENSILIOS PARA BODEGA

	PÁG.
<i>Carretillas inox transporte de botellas de gas</i>	114
<i>Pescadores de muestras inox</i>	114
<i>Visor de nivel de turbios</i>	115
<i>Rompedor de sombreros</i>	115
<i>Grifos de nivel / sacamuestras</i>	115
<i>Buscaclaros inox</i>	116
<i>T inox limpieza final de mangueras</i>	116
<i>Mirilla inox</i>	116
<i>Llave de racords inox</i>	117
<i>Organizadores de racores para pared</i>	117
<i>Organizadores de racores</i>	117
<i>Carro recogedor de mangueras</i>	118
<i>Soportes de pared para mangueras</i>	118
<i>Mesas inox fabricadas a medida</i>	118
<i>Extractor de dióxido de carbono / plástico</i>	119
<i>Jarra rellenado inox / cubos / ceniceros / embudos inox con filtro / botelleros</i>	119
<i>Rastrillos / rascadores</i>	120
<i>Juntas a medida</i>	120
<i>Sacacorchos manuales / neumáticos</i>	121
<i>Set vino</i>	121
<i>Material vendimia PP, PEHD</i>	122
<i>Accesorios</i>	124

UTENSILIOS INOX PARA BODEGA

pág.114

CARRETIILLAS INOX PARA TRANSPORTE DE BOTELLAS DE GAS / PESCADORES DE MUESTRAS

CARRETIILLAS INOX PARA TRANSPORTE DE BOTELLAS DE GAS

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

Gracias a su estructura permite realizar dicha tarea sin esfuerzo.

Modelo básico compuesto de carretilla Inox con ruedas neumáticas.

PRECIO: 236 €

Ref: MATBOCARIB

10% DESCUENTO YA APLICADO



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

Adecuada también para los nuevos modelos de botellas de sulfuroso.

PRECIO: 439 €

Ref: MATBOCARIS

10% DESCUENTO YA APLICADO



PESCADORES DE MUESTRAS INOX

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

MODELO BÁSICO

Compuesto de varilla Inox con regulador de altura de botella.



PRECIO: 135 €

Ref: MATBOPES1



MODELO TELESCÓPICO

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



PRECIO: 220 €

Ref: MATBOPES1P



MODELO TRIPLE

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



PRECIO: 190 €

Ref: MATBOPES3



VISOR DE NIVEL DE TURBIOS

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

De uso sencillo y gran eficacia.

Modelo básico compuesto de base Inox con racor de acoplamiento.



PRECIO: 180 €
Ref: MATBOVISNVI

ROMPEDOR DE SOMBREROS

Práctico útil disponible en acero inoxidable y PVC con una altura aproximada de 2.000 mm.

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



BASE DE PLÁSTICO ROBUSTO CIRCULAR: 220 € Ref: MATBOBPCI
BASE INOX CIRCULAR: 185 € REF: MATBOBICI

GRIFOS DE NIVEL / SACAMUESTRAS

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

Estanqueidad y durabilidad garantizadas.

Sacamuestras con rosca macho de 1/2".

Grifos de nivel con rosca interior de 1/2".



Sacamuestras.

PRECIO: 40 €
Ref: AMSR12CT



Grifo de nivel para tubo de plástico.

PRECIO: 99 €
Ref: AMSR12NP



Grifo de nivel para tubo de vidrio.

PRECIO: 113 €
Ref: AMSR12TV

BUSCACLAROS INOX

Diseñado para poder conocer desde el exterior del depósito el punto de separación entre la parte clara y la turbia gracias al mecanismo de rotación a través de la maneta exterior que indica la posición por donde realizamos el vaciado.

Este modelo presenta respecto a otros la ventaja de evitar fugas indeseadas.

Conjunto completo con brida y contrabrida.

Modelo	Precio	Ref.
DN-40 CT	450 €	ABCL040RISO
DN-50 CT	460 €	ABCL050RISO
DN-65 CT	485 €	ABCL065RISO
DN-80 CT	630 €	ABCL080RISO



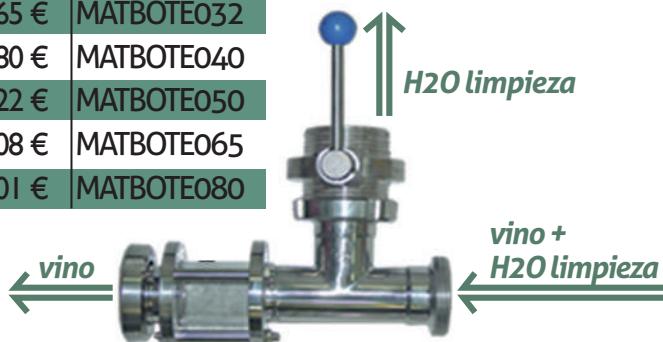
T INOX LIMPIEZA FINAL DE MANGUERAS

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

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

Modelo	Precio	Ref.
DN 32	265 €	MATBOTE032
DN 40	280 €	MATBOTE040
DN 50	322 €	MATBOTE050
DN 65	408 €	MATBOTE065
DN 80	501 €	MATBOTE080

10% DESCUENTO
YA APLICADO



MIRILLA INOX

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

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



Modelo	Macho/hembra	Ref	Macho/macho	Ref	Soldar	Ref	Vidrio mirilla	Ref
DN25	267 €	AIADIN451025	260 €	AIADIN453025	130 €	AIADIN450025	9 €	AIADIN459025
DN32	275 €	AIADIN451032	260 €	AIADIN453032	133 €	AIADIN450032	14 €	AIADIN459032
DN40	283 €	AIADIN451040	275 €	AIADIN453040	135 €	AIADIN450040	16 €	AIADIN459040
DN50	342 €	AIADIN451050	332 €	AIADIN453050	153 €	AIADIN450050	17€	AIADIN459050
DN65	410 €	AIADIN451065	422 €	AIADIN453065	164 €	AIADIN450065	19 €	AIADIN459065
DN80	548 €	AIADIN451080	437 €	AIADIN453080	174 €	AIADIN450080	23 €	AIADIN459080
DN100	640 €	AIADIN451100	609 €	AIADIN4530100	194 €	AIADIN450100	43 €	AIADIN459100

LLAVE DE RACORDS INOX

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

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

Modelo	Precio	Ref.
15-35	26 €	AIADIN950MIN
35-50	28 €	AIADIN950P
50-80	39 €	AIADIN950M
80-120	50 €	AIADIN950G



ORGANIZADORES DE RACORES PARA PARED

Para guardar todo tipo de racores de forma practica y útil.



PRECIO: 289 €
Ref: MATBORGAINPA

**10% DESCUENTO
YA APLICADO**

ORGANIZADORES DE RACORES

ESTANTERÍA

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

Medidas estándar de base 500 x 500 mm.

Altura estándar: 1700 mm.

Opción fabricación del organizador a medida.

Opción fabricación de organizador de pared, sin base.



PRECIO: 1.498 € REF: MATBOORGRA

MESA DE BODEGA CON ORGANIZADOR DE RACORES

Mesa de trabajo destinada para la bodega.

Permite almacenar todo tipo de racordería, herramientas e utensilios.

Medidas totales 1.140 x 780 x 1.600 mm.

36 ganchos. Dos bandejas fijas.

Montada sobre ruedas bloqueables.

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

Buena maniobrabilidad.



PRECIO: 1.856 € REF: MATBORGAINOX

UTENSILIOS INOX PARA BODEGA

pág.118

CARRO RECOGEDOR DE MANGUERAS

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

Para mangueras de cualquier medida.

PRECIO: 3.180 €

Ref: MANCARRO50



SOPORTES DE PARED PARA MANGUERAS

Soporte de pared Inox para colocar las mangueras.

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



MODELO 25: 128 € Ref: MATBOSOP

MODELO 50: 152 € Ref: MATBOSOP-1

SOPORTES DE PARED PARA MANGUERAS BÁSICO

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



PRECIO 1 UNIDAD: 114 € Ref: MATBOSOP-2

MESAS INOX FABRICADAS A MEDIDA

Construcción a medida de mesas en acero inoxidable.

Con patas regulables o montadas sobre ruedas.

OPCIONAL

Dobles bandejas.

Construcción en Inox mate o pulido.

Armarios inferiores o bandejas abiertas.



Mesa inox longitud : 1.250 mm x 500 mm x 745 mm altura, con una bandeja superior, montada sobre ruedas, dos con freno: 1.765 € Ref: MESAINOX1200X500

CONSULTA MESAS A MEDIDA

15% DESCUENTO YA APLICADO

MESA INOX

Construcción en acero inoxidable montada sobre ruedas.



Modelo	Precio	Ref.
1100x600x800 altura	669 €	MESAINOX1100X600
1500x800x800 altura	755 €	MESAINOX1500X800

CARRO RECOGEDOR DE MANGUERAS / SOPORTES DE PARED PARA MANGUERAS / MESAS INOX FABRICADAS A MEDIDA

EXTRACTOR CHAPA DE DIÓXIDO DE CARBONO

- Carcasa fabricada en fundición de aluminio.
- Turbina fabricada en fundición de aluminio.
- Protegidos contra la corrosión mediante recubrimiento en polvo de resina de poliéster.
- Motor asíncrono normalizado de jaula de ardilla con protección IP-55 y aislamiento clase F. Voltajes estándar 230V 50Hz para motores monofásicos, 230/400V 50Hz para motores trifásicos.
- Posición estándar LG270.
- Potencia ½ CV.



PRECIO: 488 €

EXTRACTOR PLÁSTICO DE DIÓXIDO DE CARBONO

Sin escobillas de 750w.

CONSULTAR
PRECIO PÁG. 127



PRECIO: 488 €
Ref: EXTRACTPCO2

JARRA RELLENADO INOX

Jarra rellenado con mango de acero inoxidable.
Diámetro: 180 mm.
Altura: 200 mm.
Capacidad: 5 litros.

**10% DESCUENTO
YA APLICADO**



PRECIO: 186 € Ref: MATBALLMAIBARRI

CUBOS INOX

Fondo liso.

Capacidad:
10 / 12 litros.



10 litros: 99 €
Ref: VENMAGA10INOX
12 litros: 110 €
Ref: VENMAGA12INOX

CENICEROS INOX

Dos puntos de soporte a pared.

PRECIO: 103 €



EMBUDOS INOX CON FILTRO



Capacidades	Precios	Ref.
Ø 100	23 €	MATBOEMIN100
Ø 120	25 €	MATBOEMIN120
Ø 140	30 €	MATBOEMIN140
Ø 160	35 €	MATBOEMIN160

BOTELLEROS INOX

Botelleros Inox, diámetro 200 mm. Dos modelos: pie y pared.

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

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



Modelo para pared
PRECIO: 162 €

Modelo pie
PRECIO: 320 €

RASTRILLOS / RASCADORES

Herramientas esenciales para tu bodega.



10% DESCUENTO
YA APLICADO

RASTRILLO INOXIDABLE REFORZADO



PRECIO: 185 €
Ref: MATBOVRI

RASCADOR TEFLÓN DURO



PRECIO: 185 €
Ref: MATBOVRT

RASCADOR GOMA FLEXIBLE



PRECIO: 185 €
Ref: MATBOVRG

pág.120

RASTRILLOS / RASCADORES / JUNTAS A MEDIDA

JUNTAS A MEDIDA

Fabricamos distintos tipos de juntas a medida a partir de distintos procesos.

Podemos fabricar juntas industriales en todo tipo de materiales, tamaños y formas.

Fabricamos juntas en medias y largas series por toquelado en continuo y en series de menor volumen por corte con corte por láser.

Asimismo podemos producir juntas moldeadas y juntas mecanizadas.

Trabajamos con cualquier tipo de material, blando, semiflexible o rígido, con precios y plazos de entrega ajustados.

Juntas en goma: EPDM, NBR, Viton®, SBR, neopreno, (CR), silicona, poliuretano...

Juntas en plásticos técnicos: PTFE, nylon POM, PVC, Polietileno,...

Juntas de espumas técnicas: Cauchos esponjosos y celulares, espumas de materiales plásticos como pvc, polietileno, polpropileno, EVA...



SACACORCHOS

MANUALES

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

PARA MESA



PRECIO: 148€
REF: MATBOSACM

PARED SIN MADERA



PRECIO: 174€
REF: MATBOSACP

PARED CON MADERA



PRECIO: 193€
REF: MATBOSACPM



AGUJA DE RECAMBIO: 16€
REF: MATBOSACPRO10

NEUMÁTICOS

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

Con válvula baja presión.

Rápida y cómoda extracción de tapones.

PLÁSTICO



PRECIO: 360€
REF: MATBOSACNEUPLAS

INOX



PRECIO: 600€
REF: MATBOSACNEU



AGUJA DE REPUESTO: 26€
REF: MATBOSACNEURO10

SET VINO

Set de accesorios para servir botellas de vino. Consta de 5 componentes:

Cortador de cápsula.

Sacacorchos INOX.

Anillo anti-goteo.

Dosificador.

Tapón INOX.



PRECIO: 15€
REF: MATBOSET

MATERIAL VENDIMIA PP, PEHD

pág.122

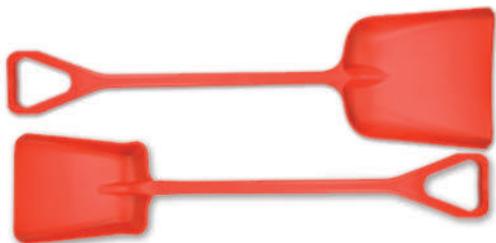
MATERIAL VENDIMIA PP, PEHD

MEZCLADOR POLIPROPILENO



Modelo	Medidas (mm)	Peso	Rango temperatura	Precio	Ref
con agujeros	125x290x1.190	1,44 kg	-30° a 80°	52 €	VENMAPPMEZ
liso	125x290x1.190	1,47 kg	-30° a 80°	52 €	VENMAPPMEZ-I

PALAS UNA PIEZA



Modelo	Medidas (mm)	Peso	Rango temperatura	Precio	Ref
estrecha	279x362x1.107	1,56 kg	-30° a 80°	54 €	VENMAPPPEI
ancha	347x410x1.110	1,88 kg	-30° a 80°	58 €	VENMAPPPIA

PALAS DOS PIEZAS



Modelo	Medidas (mm)	Peso	Rango temperatura	Precio	Ref
estrecha	279x362x1.107	1,37 kg	-30° a 80°	51 €	VENMAPPPE2
ancha	347x410x1.110	1,51 kg	-30° a 80°	56 €	VENMAPPPIA2

HORQUILLA / RASTRILLO



Modelo	Medidas (mm)	Peso	Rango temperatura	Precio	Ref
horquilla	270x130x1.020	1,26 kg	-30° a 80°	42 €	VENMAPPTEN
rastrillo	210x260x1.770	0,86 kg	-30° a 80°	48 €	VENMAPPRAS

GOMA DE LIMPIEZA



Marco de polipropileno, goma reemplazable. Para la eliminación de líquidos y sustancias de las superficies del suelo.

Medidas (mm)	Peso	Rango temperatura	Precio	Ref
500 mm sin mango	0,28 kg	-60° a 140°	40 €	VENMAPPEG-500MM
1.400 mm con mango	0,33 kg	-60 a 140°	46 €	VENLIMPALO1400

CEPILLO DE LIMPIEZA



Medidas (mm)	Peso	Rango temperatura	Precio	Ref
60 x 370 mm sin mango	0,49 kg	-60° a 80°	18 €	VENMAPPES
60 x 370 mm con mango 1.400 mm	0,33 kg	-60 a 80°	48 €	VENMAPPPEP

RASCADOR PLÁSTICO / ALUMINIO



	Medidas (mm)	Peso	Rango temperatura	Precio	Ref
Plástico	250 x6x1.418	0,68 Kg	-10 + 150	35 €	VENMAPPRA2
Aluminio	250x1x1.283	0,65 kg	-30° a 80°	60 €	-

MATERIAL PP / PEHD BARREÑOS DE PLÁSTICO ALIMENTARIO

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

Capacidad	Medidas	Precio	Tapa	Ref
80 ltrs.	650 x 320 mm	19 €	-	DEPLA0080
110 ltrs.	710 x 390 mm	21 €	-	DEPLA0110
210 ltrs.	800 x 550 mm	30 €	-	DEPLA0210
240 ltrs.	960 x 430 mm	44 €	-	DEPLA0240
285 ltrs.	960 x 550 mm	45 €	-	DEPLA0285
350 ltrs.	960 x 730 mm	46 €	28 €	DEPLA0350
500 ltrs.	1040 x 820 mm	65 €	28 €	DEPLA0500
750 ltrs.	1220 x 820 mm	89 €	40 €	DEPLA0750
1.000 ltrs.	1400 x 900 mm	140 €	60 €	DEPLA1000
1.500 ltrs	1550 x 1000 mm	345,47€	-	DEPLA1000
Asa manual			4 €	
Filtro interior salida			8 €	
Acoplar válvula			20 €	
Válvula plástico + pasamuro plástico			20 €	
Válvula inox + pasamuro inox			37 €	



PALOTS CONTENEDORES PEHD

Fabricado en HDPE opaco para uso alimentario.

- Capacidad de 660 litros.
- Límite de temperatura 50°C a +60°C.
- Medidas 1000 x 1200 x 750 mm.
- 3 patines.



20% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO: 193 €
Ref: PALOX100X120X75

CAJAS DE VENDIMIA APILABLES

Caja de vendimia apilable con soportes para no aplastar la uva.

Permite reducir el espacio de almacenaje.

Capacidad de 40 ltrs.

Robusta y reutilizable.

Medidas 530 x 350 x 300 mm.

Modelo	Precio	Ref.
Agujereada en base y laterales	7,20 €	VENMACAVE-020
Agujereada en laterales y base cerrada	7,20 €	VENMACAVE-010
Base y laterales cerrados	7,20 €	VENMACAVE



20% DESCUENTO
YA APLICADO

UTENSILIOS INOX PARA BODEGA

ACCESORIOS



CUBO GRADUADO

13 ltrs.: 14€ Ref: VENMAGA13
17 ltrs.: 19€ Ref: VENMAGA17
25 ltrs.: 24€ Ref: VENMAGA25



EMBUDO

Diám. 250 mm.: 5 € Ref: VENMAPPE250
Diám. 320 mm.: 6 € Ref: VENMAPPE320
Diám. 380 mm.: 7 € Ref: VENMAPPE380
Diám. 450 mm.: 8 € Ref: VENMAPPE450



**SOPORTE COLGADOR
PALAS**

PRECIO: 16 €
Ref: VENMAPPG



**EMBUDOS
CON FILTRO**

Diám. 220 mm.: 13,20 € Ref: VENMAPPE220
Diám. 260 mm.: 15 € Ref: VENMAPPE260
Diám. 300 mm.: 17 € Ref: VENMAPPE300
Diám. 350 mm.: 20 € Ref: VENMAPPE350



**PORTA-BOTELLAS
6 UNIDADES**

10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 25 €
Ref: VENMAPPPORT



JARRA GRADUADA

1 ltr.: 7,50 € Ref: VENMAPPPJ1
3 ltrs.: 9,50 € Ref: ENMAPPPJ3
5 ltrs.: 10 € Ref: VENMAPPPJ5



RECOGEDOR

MEDIANO: 15 € Ref: VENMAPPREM
GRANDE: 19 € Ref: VENMAPPREG



CEPILLO DE MANO

PRECIO: 18 €
Ref: VENMAPPES

SISTEMAS DE DOSIFICACIÓN Y GASES

	PÁG.
<i>Mirilla suministradora</i>	126
<i>Dispensador de gas carbónico</i>	126
<i>Venturi inox</i>	126
<i>Tubo poroso de aireación - racord inox sinterizado</i>	126
<i>Micro difusor poroso para lanza de gases y otros usos</i>	126
<i>Lanza en acero inoxidable para la inyección de gases</i>	127
<i>Dosificación de oxígeno</i>	127
<i>Reguladores</i>	127
<i>Extractor de dióxido de carbono sin escobillas de 750w</i>	127

MIRILLA SUMINISTRADORA

Mirilla con tubo poroso interior para sulfitar vinos en depósitos.

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

PRECIO: 480 € Ref: DOSMIRSO2



10% DESCUENTO YA APLICADO

DISPENSADOR DE GAS CARBÓNICO Y OTROS

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

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

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

Modelo	Precio	Ref.
DN 32	470 €	DOSDISCAR32
DN 40	490 €	DOSDISCAR40
DN 50	499 €	DOSDISCAR50
DN 65	520 €	DOSDISCAR65
DN 80	550 €	DOSDISCAR80



10% DESCUENTO YA APLICADO

VENTURI INOX

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

Provoca la aspiración de productos a adicionar.

De sencillo uso y gran eficacia.

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

Modelo	Precio	Ref.
DN 32	240 €	DOSVENTI
DN 40	250 €	DOSVENTI40
DN 50	260 €	DOSVENTI50
DN 65	270 €	DOSVENTI65
DN 80	340 €	DOSVENTI80



TUBO POROSO DE AIREACIÓN - RACORD INOX SINTERIZADO

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

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

Modelo	Precio	Ref
DN 40	270 €	DOSTUBPO40
DN 50	280 €	DOSTUBPO50
DN 65	300 €	DOSTUBPO65
DN 80	330 €	DOSTUBPO80



MICRO DIFUSOR POROSO PARA LANZA DE GASES Y OTROS USOS

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

PRECIO: 170 € Ref: DOSLANIRO10



LANZA EN ACERO INOXIDABLE PARA LA INYECCIÓN DE GASES

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

Caña estándar de 1 MT. de largo.

(Posibilidad bajo pedido de otras medidas especiales).



EQUIPO BASICO compuesto de

- Tubo Inox con micro difusor.
- Válvula de retención.
- Entrada para tubo diámetro 8 mm.
- Cámara de acoplamiento en Inox y tuerca giratoria.
- Longitud 1.000 mm.
- Posibilidad de 1.500 mm o 2.000 mm.

Modelo	Precio	Ref.
DN 40	550 €	DOSLANI40
DN 50	590 €	DOSLANI50
DN 65	600 €	DOSLANI65
DN 80	610 €	DOSLANI80

DOSIFICACIÓN DE OXÍGENO

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

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

PRECIO: 475 €
Ref: MANMACMIC



REGULADORES

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

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

PRECIO: 216 €
Ref: MANNITR



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

Válvula de seguridad integral.

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

PRECIO: 276 €
Ref: MANARG



EXTRACTOR PLÁSTICO DE DIÓXIDO DE CARBONO SIN ESCOBILLAS DE 750W

Gran volumen de aire, alta presión del viento, pequeño volumen, peso ligero, fácil de instalar, uso seguro y confiable, ahorro de energía, ahorro de tiempo, eficiencia de trabajo mejorada.

PRECIO: 488 €
Ref: EXTRACTPCO2

- Potencia 750W.
- Tensión 220V.
- Velocidad 2800r/min.
- Presión del viento 1.9Kpa.
- F baja 19 m/min.
- Ruido 83dB.
- Frecuencia 50Hz.



copyright © 2023 ES 46633640E all rights reserved



CATÁLOGO ONLINE
RACORDERÍA INOX
www.invia1912.com

RACORDERIA ACERO INOXIDABLE

	PÁG.
<i>Racorderia DN / NW AISI 304</i>	130
<i>Racordería penedés / rioja</i>	131
<i>Racordería garolla / italiana</i>	131
<i>Racordería clamp</i>	132
<i>Racordería rótula</i>	132
<i>Racorderia guillemín</i>	133
<i>Racordería gas</i>	134
<i>Racor pasamuros inox</i>	134
<i>Material inox para instalaciones</i>	134
<i>Válvulas de bola</i>	135
<i>Válvulas de esfera</i>	135
<i>Válvulas de bola sanitaria</i>	135
<i>Válvulas de mariposa</i>	136
<i>Válvulas de retención</i>	137
<i>Realización de instalaciones / Escaleras / Pasarelas</i>	137

RACORDERÍA DN / NW AISI 304

CASQUILLO

Modelo	Precio	Ref.
DN 25	6 €	AIADIN112025SR
DN 32	7 €	AIADIN112032SR
DN 40	7,50 €	AIADIN112040SR
DN 50	8 €	AIADIN112050SR
DN 65	14 €	AIADIN112065SR
DN 80	18 €	AIADIN112080SR
DN 100	21 €	AIADIN112100SR
DN 125	38 €	AIADIN112125SR



1/2 ENLACE MANGUERA HEMBRA

Modelo	Precio	Ref.
DN 25	42 €	AIADIN144025-25
DN 32	47 €	AIADIN144032-32
DN 40	50 €	AIADIN144040-40
DN 50	55 €	AIADIN144050-50
DN 65	65 €	AIADIN144065-65
DN 80	75 €	AIADIN144080-80
DN 100	85 €	AIADIN144100-100
DN 125	110 €	AIADIN144125-125

Racordería con hilo de rosca grueso. Para conocer la medida, medir el diámetro interior del casquillo o del macho.
MAS MEDIDAS DISPONIBLES



MACHO

Modelo	Precio	Ref.
DN 15	7 €	AIADIN102015SR
DN 20	7,50 €	AIADIN102020SR
DN 25	8 €	AIADIN102025SR
DN 32	9 €	AIADIN102032SR
DN 40	10 €	AIADIN102040SR
DN 50	11 €	AIADIN102050SR
DN 65	18 €	AIADIN102065SR
DN 80	20 €	AIADIN102080SR
DN 100	25 €	AIADIN102100SR
DN 125	50 €	AIADIN102125SR



TUERCA CIEGA

Modelo	Precio	Ref.
DN 20	14,50 €	AIADIN124020
DN 25	15 €	AIADIN124025
DN 32	16,50 €	AIADIN124032
DN 40	18,50 €	AIADIN124040
DN 50	22,50 €	AIADIN124050
DN 65	29 €	AIADIN124065
DN 80	37,50 €	AIADIN124080
DN 100	46 €	AIADIN124100



TUERCA

Modelo	Precio	Ref.
DN 15	7 €	AIADIN121015
DN 20	8 €	AIADIN121020
DN 25	10 €	AIADIN121025
DN 32	11 €	AIADIN121032
DN 40	12 €	AIADIN121040
DN 50	14 €	AIADIN121050
DN 65	20 €	AIADIN121065
DN 80	28 €	AIADIN121080
DN 100	34 €	AIADIN121100
DN 125	55 €	AIADIN121125



DOBLE MACHO

Modelo	Precio	Ref.
DN 20	49 €	AIADIN150020
DN 25	65,50 €	AIADIN150025
DN 32	73 €	AIADIN150032
DN 40	76,50 €	AIADIN150040
DN 50	89 €	AIADIN150050
DN 65	97,50 €	AIADIN150065
DN 80	99 €	AIADIN150080
DN 100	122 €	AIADIN150100



1/2 ENLACE MANGUERA MACHO

Modelo	Precio	Ref.
DN 25	35 €	AIADIN143025-25
DN 32	36 €	AIADIN143032-32
DN 40	38 €	AIADIN143040-40
DN 50	60 €	AIADIN143050-50
DN 65	66 €	AIADIN143065-65
DN 80	95 €	AIADIN143080-80
DN 100	99 €	AIADIN143100-100



CODO MACHO - HEMBRA GIRATORIA CODO MACHO - MACHO

Modelo	DN 25	DN 32	DN 40
	DN 50	DN 65	DN 80



TAPON CIEGO PLÁSTICO

Modelo	Precio	Ref.
DN 50	20 €	AIADIN124010



PENEDÉS / RIOJA

1/2 ENLACE MANGUERA MACHO

Modelo	Precio	Ref.
25 PND	34,50 €	AIAPND143025P-25
35 PND	37 €	AIAPND143035P-35
40 PND	41,50 €	AIAPND143035P-40
45 PND	43 €	AIAPND143035P-45
50 PND	49 €	AIAPND143035P-50
60 PND	58 €	AIAPND143035P-60
80 PND	59 €	AIAPND143035P-80



1/2 ENLACE MANGUERA HEMBRA

Modelo	Precio	Ref.
25 PND	59 €	AIAPND144025P-25
35 PND	65 €	AIAPND144025P-35
40 PND	75 €	AIAPND144025P-40
45 PND	76 €	AIAPND144025P-45
50 PND	78 €	AIAPND144025P-50
60 PND	82 €	AIAPND144025P-60
80 PND	141 €	AIAPND144025P-80



DOBLE MACHO

Modelo	Precio	Ref.
25 PND	47 €	AIAPND150025P
35 PND	56 €	AIAPND150035P
40 PND	62 €	AIAPND150040P
45 PND	75 €	AIAPND150045P
50 PND	84 €	AIAPND150050P
60 PND	106 €	AIAPND150060P
80 PND	150 €	AIAPND150080P



TUERCA CIEGA

Modelo	Precio	Ref.
25 PND	18,50 €	AIAPND124025P
35 PND	20 €	AIAPND124035P
40 PND	24 €	AIAPND124040P
45 PND	30,50 €	AIAPND124045P
50 PND	33,50 €	AIAPND124050P
60 PND	48 €	AIAPND124060P
80 PND	64,50 €	AIAPND124080P



GAROLLA / ITALIANA

ABRAZADERA

Modelo	Precio	Ref.
ITA 40	11,50 €	AIAENO121040
ITA 50	12,50 €	AIAENO121050
ITA 60	14 €	AIAENO121060
ITA 70	14 €	AIAENO121070
ITA 80	14,50 €	AIAENO121080
ITA 100	16 €	AIAENO121100



TAPÓN

Modelo	Precio	Ref.
ITA 40	8 €	AIAENO124040
ITA 50	8,50 €	AIAENO124050
ITA 60	9 €	AIAENO124060
ITA 70	10 €	AIAENO124070
ITA 80	11,20 €	AIAENO124080
ITA 100	12 €	AIAENO124100



JUNTA

Modelo	Precio	Ref.
ITA 40	4 €	AIAENO131040
ITA 50	4,20 €	AIAENO131050
ITA 60	5,80 €	AIAENO131060
ITA 70	7,70 €	AIAENO131070
ITA 80	7,90 €	AIAENO131080
ITA 100	8,20 €	AIAENO131100



MANGUITO MANGUERA

Modelo	Precio	Ref.
ITA 40	25 €	AIAENO143040-40
ITA 50	32 €	AIAENO143050-50
ITA 60	45 €	AIAENO143060-60
ITA 70	49 €	AIAENO143070-70
ITA 80	50 €	AIAENO143080-80
ITA 100	60 €	AIAENO143100-100



GANCHO

Modelo	Precio	Ref.
M8	4,50 €	AIAENO099M8
M10	6,50 €	AIAENO099M10



PALOMETA

Modelo	Precio	Ref.
M8	4 €	AIAENO099PM8
M10	6 €	AIAENO099PM10



RACORDERÍA "CLAMP"

ENLACE MANGUERA

Racor	Espiga	Precio	Ref.
3/4"	20 mm	34 €	AIACLM144020-019
1"	25 mm	41 €	AIACLM144025-025
1 1/4"	40 mm	42 €	AIACLM144032-040
1 1/2"	45 mm	50 €	AIACLM144040-045
2"	50 mm	65 €	AIACLM144050-050



ABRAZADERA

Racor	Precio	Ref.
1/2"	6 €	AIACLAM121012
3/4"	7 €	AIACLAM121034
1"	8,50 €	AIACLAM121100
1 1/4"	9 €	AIACLAM112114SR
1 1/2"	11 €	AIACLAM121112
2"	12 €	AIACLAM121200



CASQUILLO SOLDAR

Racor	Precio	Ref.
1/2"	7 €	AIACLAM112
3/4"	7,50 €	AIACLAM112034SR
1"	9 €	AIACLAM112100SR
1 1/4"	10 €	AIACLAM112114SR
1 1/2"	11 €	AIACLAM112112SR
2"	12 €	AIACLAM112200SR



JUNTA

Racor	Precio	Ref.
1/2"	1,60 €	AIACLAM131012
3/4"	1,70 €	AIACLAM131034
1"	2,50 €	AIACLAM131100
1 1/4"	2,60 €	AIACLAM131114
1 1/2"	2,80 €	AIACLAM131112
2"	3 €	AIACLAM131200



RACORDERÍA "RÓTULA"

1/2 ENLACE PALANCA HEMBRA

Modelo	Precio	Ref.
ROT 50	37 €	AIAENOR144050
ROT 60	51 €	AIAENOR144060
ROT 80	62 €	AIAENOR144080
ROT 100	75 €	AIAENOR144100
ROT 125	97 €	AIAENOR144125
ROT 150	120 €	AIAENOR144150



MACHO RÓTULA SR

Modelo	Precio	Ref.
ROT 50	20 €	AIAENOR102050
ROT 60	21 €	AIAENOR102060
ROT 80	30,50 €	AIAENOR102080
ROT 100	35 €	AIAENOR102100
ROT 125	48 €	AIAENOR143125
ROT 150	65 €	AIAENOR143150



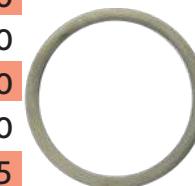
1/2 ENLACE MACHO RÓTULA

Modelo	Precio	Ref.
ROT 50	33,50 €	AIAENOR143050
ROT 60	41 €	AIAENOR143060
ROT 80	63 €	AIAENOR143080
ROT 100	76,50 €	AIAENOR143100
ROT 125	90 €	AIAENOR143125
ROT 150	118,50 €	AIAENOR143150



JUNTA

Modelo	Precio	Ref.
ROT 50	3 €	AIAENOR131050
ROT 60	4 €	AIAENOR131060
ROT 80	5 €	AIAENOR131080
ROT 100	5,50 €	AIAENOR131100
ROT 125	5,80 €	AIAENOR131125
ROT 150	6 €	AIAENOR131150



RACORDERÍA GUILLEMIN ALUMINIO

	CON CIERRE HEMBRA		CON CIERRE MACHO		SIN CIERRE HEMBRA		SIN CIERRE MACHO	
	Racor	Precio	Racor	Precio	Racor	Precio	Racor	Precio
G 55	2"	19 €	2"	11,31 €	2"	6,50 €	2"	12 €
G 65	2 1/2"	28 €	2 1/2"	15 €	2 1/2"	5 €	2 1/2"	13 €
G 80	3"	27 €	3"	19 €	3"	11 €	3"	14 €
G 100	4"	40 €	4"	27 €	4"	13,50 €	4"	18 €



Ref: AIAGUIA122055-200

Ref: AIAGUIA112080-212

Ref: AIAGUIA132055-200

Ref: AIAGUIA102080-300

INOX

	CON CIERRE HEMBRA		CON CIERRE MACHO		SIN CIERRE HEMBRA		SIN CIERRE MACHO	
	Racor	precio	Racor	precio	Racor	precio	Racor	precio
G 50	2"	63,60 €	2"	44,90 €	2"	25 €	2"	23,10 €
G 65	2 1/2"	76,70 €	2 1/2"	57,95 €	2 1/2"	32 €	2 1/2"	32,60 €
G 80	3"	97,40 €	3"	96 €	3"	50 €	3"	52,50 €



Ref: AIAGUII122050-200

Ref: AIAGUII112080-300

Ref: AIAGUII123050-200

Ref: AIAGUII102080-300

RACORDERÍA GAS

T INOX



Ref: AIAGAS130014

MANGUITO



Ref: AIAGAS270018

MACHON



AIAGAS280018

ENLACE SR



AIAGAS287014

TAPÓN MAC



AIAGAS290018

RACOR PASAMUROS INOX

- Construcción en Inoxidable 316 Micro-fusión.

- Roscas de acuerdo a norma ISO 228/1.

- Presión máxima de trabajo 20 bar (S-150).

- Temperatura de trabajo -20 °C a 220 °C.

Racor	Precio	Ref.
1/2"	27 €	DEAPAS112
3/4"	28 €	DEAPAS134
1"	30 €	DEAPAS100
1 1/4"	33 €	DEAPAS014
1 1/2"	37 €	DEAPAS012



MATERIAL INOX PARA INSTALACIONES

BRIDAS INOX



Ref: ABRIO

BRIDAS ALUMINIO



Ref: ABRIAL

VALONAS INOX



Ref: AVAL

CODOS INOX



Ref: ACOD

BIFURCACIÓN IN VIA



Ref: AIABIF

TAPONES INOX



Ref: ACAP

REDUCCIONES INOX



Ref: ARED

VÁLVULAS INOX VÁLVULAS DE BOLA / ESFERA

 Puede contener trazas de líquido de mecanización y olores indeseables. Es necesario realizar una buena limpieza para evitar migraciones.

pág. 135

VÁLVULAS DE BOLA / VÁLVULAS DE ESFERA / VÁLVULAS DE BOLA SANITARIA

VÁLVULA BOLA PULIDA		VÁLVULA BOLA 1 PC ROSCADA		VÁLVULA BOLA 2 PC ROSCADA		VÁLVULA BOLA 3 PC ROSCADA		VÁLVULA ESFERA 3 VÍAS	
Medida	Modelo	Precio	Modelo	Precio	Modelo	Precio	Modelo	Precio	Modelo
M - M / M - H	1/4"	12 €	1/4"	15 €	1/4"	22 €	1/4"		1/4"
NW 25	3/8"	16 €	3/8"	15 €	3/8"	28 €	3/8"		3/8"
NW 32	1/2"	16 €	1/2"	14 €	1/2"	28 €	1/2"		1/2"
NW 40	3/4"	22 €	3/4"	20 €	3/4"	38 €	3/4"		3/4"
NW 50	1"	36 €	1"	27 €	1"	52 €	1"		1"
NW 65			1 1/4"	46 €	1 1/4"	84 €	1 1/4"		1 1/4"
NW 80			1 1/2"	61 €	1 1/2"	106 €	1 1/2"		1 1/2"
			2"	79 €	2"	148 €	2"		2"
									2" 1/2



CONSULTAR PRECIO

VÁLVULAS DE BOLA SANITARIA

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

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

SANITARIA 3 PC PULIDA			SANITARIA ABRAZADERA			SANITARIA 3 PC		
Medida	M - M	M - H	Medida	M - M	M - H	Medida	M - M	H - H
DN 25	108,3 €	111,82 €	DN 25	105,30 €	108,82 €	DN 25	93,00 €	96,82 €
DN 32	135,20 €	141,50 €	DN 32	126,30 €	127,50 €	DN 40	122,94 €	130,29 €
DN 40	151,24 €	158,59 €	DN 40	138,39 €	140,20 €	DN 50	129,59 €	135,75 €
DN 50	175,84 €	182,00 €	DN 50	164,34 €	170,00 €	DN 65	244,74 €	251,66 €
						DN 80	331,02 €	340,87 €



VÁLVULAS DE MARIPOSA

INOX 304

V. MARIPOSA 4 POSICIONES SR - SR

Medida	Ref.
DN 25	AIADIN7770254
DN32	AIADIN7770524
DN 40	AIADIN7770404
DN 50	AIADIN7770504
DN 65	AIADIN7770654
DN 80	AIADIN7770524
DN100	AIADIN7771004

INOX 316

V. MARIPOSA 4 POSICIONES SR - SR

Medida	Ref.
DN 25	AIADIN777025
DN 32	AIADIN777052
DN 40	AIADIN777040
DN 50	AIADIN777050
DN 65	AIADIN777065
DN 80	AIADIN777052
DN 100	AIADIN777100

INOX 304

V. MARIPOSA 4 POSICIONES M - H

Medida	Ref.
DN 25	AIADIN730025
DN 32	AIADIN730032
DN 40	AIADIN730040
DN 50	AIADIN730050
DN 65	AIADIN730065



INOX 304

V. MARIPOSA 4 POSICIONES M - M

Medida	Ref.
DN 25	AIADIN7220254
DN 32	AIADIN7220324
DN 50	AIADIN7220504
DN 65	AIADIN7220650
DN 80	AIADIN722804
DN 100	AIADIN7221004

V. MARIPOSA MULTIPOSICIONE SR - SR

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

V. BOLA 2 POSICIONES

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



VÁLVULAS DE RETENCIÓN MODELO CROMAX

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

Medida	R mm	B mm	C mm	Precio	Ref.
DN 8	1/4"	32	54	25 €	AIADIN999014
DN 12	3/8"	32	54	30 €	AIADIN999038
DN 15	1/2"	32	54	35 €	AIADIN999012
DN 20	3/4"	44	68	39 €	AIADIN999034
DN 25	1"	53	83	44 €	AIADIN999001
DN 32	1 1/4"	62	102	46 €	AIADIN999114
DN 40	1 1/2"	78	115	54 €	AIADIN999112
DN 50	2"	86	120	120 €	AIADIN999002
DN 65	2 1/2"	108	145	178 €	AIADIN999212
DN 80	3"	128	160	243 €	AIADIN999003



MODELO Y

Construida en acero inox con asiento de vitón.
Extremos roscados hembra Gas.
Para que el líquido pase a través de ella pero nunca retorne o vaya en sentido inverso.

Medida	A	L	Precio
1/4"	30	65	13 €
3/8"	30	65	13 €
1/2"	40	65	13 €
3/4"	45	80	18 €
1"	55	90	26 €
1 1/4"	65	105	35 €
1 1/2"	70	120	49 €
2"	85	140	64 €



REALIZACIÓN DE INSTALACIONES



ESCALERAS PASARELAS



MANGUERAS FLEXIBLES

MANGUERA VIATEMP

Manguera extremadamente flexible por la succesion / retorno de líquidos alimentarios: leche vino cerveza, sidra, zumos de fruta, agua potable hasta 50% de alcohol (no apta para productos grasos).

Tebería diseñado también para el equipamiento de circuitos de aire adicionales en camiones-cisternas (>140°C) sin ftalatos.

Temperatura: -30°C +100°C. (Esterilización a 140°C durante 30 min.)

Norma: Conforme el reglamento de la UE nº1935/2004 y 2023/2006 y FDA 21CFR 177.2600 - PLNE: coef. Entre 3 y 20°C - P.S: 10 bar.

50 %
DESCUENTO
-SOLO ROLLOS
ENTEROS-



Diam. interior	Diam. exterior	Presión servicio	Presión rotura	Longitud del rollo	Precio €/mtr.	Ref.
25 mm	36 mm	11 bar.	30 bar.	40 m	44,10 €	MANGOMTEM025
32 mm	44 mm	11 bar.	30 bar.	40 m	54,80 €	MANGOMTEM032
40 mm	52 mm	10 bar.	25 bar.	40 m	69,53 €	MANGOMTEM040
45 mm	57 mm	9 bar.	25 bar.	40 m	80 €	MANGOMTEM045
51 mm	64 mm	8 bar.	23 bar.	40 m	91,30 €	MANGOMTEM050
60 mm	76 mm	8 bar.	23 bar.	40 m	124,27 €	MANGOMTEM060
70 mm	90 mm	7 bar.	20 bar.	40 m	136,67 €	MANGOMTEM070
80 mm	96 mm	7 bar.	20 bar.	40 m	157,50 €	MANGOMTEM080
102 mm	118 mm	6 bar.	18 bar.	40 m	228 €	MANGOMTEM102

MANGUERA SULFUROSO

Material de superficie flexible de PVC translúcido.

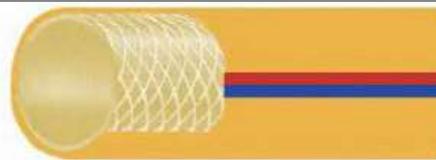
Filamentos textiles de alta resistencia .

Tubo: Material especial de PVC suave interior y exterior.

Refuerzo de alta resistencia a la tracción de fibra de poliéster.

Cubierta de material especial de PVC suave.

Temperatura -10°C / +60°C (+14°F / +140°F).



Diam. interior	Diam. exterior	Presión servicio	Presión rotura	Longitud del rollo	Precio €/mtr.	Ref.
8,5 mm	14 mm	200 bar.	65 bar.	100	2,60 €	MANSULFURO08

50 %
DESCUENTO
-SOLO ROLLOS
ENTEROS-



MANGUERAS FLEXIBLES

	PÁG.
<i>Viatemp</i>	138
<i>Sulfuroso</i>	138
<i>Protector de racord apertura lateral</i>	139
<i>Viacri</i>	140
<i>Viamall</i>	140
<i>Viaeno</i>	141
<i>Viaspg</i>	141
<i>Viakan</i>	142
<i>Viagom</i>	142
<i>Prensado de mangueras</i>	143
<i>Protectores de racord</i>	143
<i>Esferas manguera</i>	143
<i>Lavado exterior de mangueras</i>	143
<i>Abrazaderas</i>	143
<i>Higiene de mangueras</i>	143
<i>Soporte de mangueras</i>	143

PROTECTOR DE RACORD APERTURA LATERAL

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

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



Díámetro exterior	Preu	Ref.
31 - 34 mm	18 €	MANPRENPROTD025
35 - 38 mm	18 €	MANPRENPROTD030
44 - 47 mm	20 €	MANPRENPROTD032
48 - 51 mm	20 €	MANPRENPROTD035
52 - 55 mm	20 €	MANPRENPROTD040
56 - 59 mm	20 €	MANPRENPROTD045
60 - 63 mm	20 €	MANPRENPROTD050
64 - 67 mm	20 €	MANPRENPROTD055
72 - 75 mm	20 €	MANPRENPROTD060
76 - 79 mm	23 €	MANPRENPROTD065
92 - 95 mm	25 €	MANPRENPROTD070
96 - 99 mm	28 €	MANPRENPROTD080
112 - 115 mm	32 €	MANPRENPROTD090
116 - 119 mm	32 €	MANPRENPROTD100

MANGUERAS FLEXIBLES

MANGUERA VIACRI

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

-Utilizada para el transporte de líquidos, gases y productos suaves e impulsión de líquidos de baja densidad.

-También se utiliza como indicador de nivel en depósitos.

-Soporta temperaturas ente -10°C y 40 ° C.

-Cumple la normativa 1.935 / 2.004 y sucesivas modificaciones.

Diam. interior	Diam. exterior	Longitud del rollo	Peso	Precio €/mtr.	Ref.
6 mm	9 mm	50 m	29 g/m	1,13 €	MANCRI006
8 mm	12 mm	50 m	82 g/m	2 €	MANCRI008-12
10 mm	14 mm	50 m	98 g/m	2,50 €	MANCRI010-14
12 mm	15 mm	50 m	102 g/m	3,38 €	MANCRI012-15
12 mm	16 mm	50 m	114 g/m	3,63 €	MANCRI012-16
15 mm	19 mm	50 m	139 g/m	3,75 €	MANCRI015-19
15 mm	20 mm	50 m	230 g/m	4 €	MANCRI015-20

50 %
DESCUENTO
-SOLO ROLLOS
ENTEROS-

MANGUERA VIAMALL

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

- Atóxica y de uso alimentario, excepto para aquellos alimentos con contenido graso.

- Alta resistencia a la rotura por alargamiento.

- Muy flexible y manejable.

- Transparente para que las materias transportadas sean visibles.

- Resiste agentes atmosféricos y productos químicos.

- Soporta temperaturas entre -10°C y 40°C.

-Cumple la normativa 1.935 / 2.004 y sucesivas modificaciones.

Diam. interior	Diam. exterior	Presión servicio	Presión rotura	Longitud del rollo	Precio €/mtr.	Ref.
6 mm	12 mm	15 bar.	45 bar.	50 m	2,75 €	MANMAL006
8 mm	14 mm	15 bar.	45 bar.	50 m	2,75 €	MANMAL008
10 mm	16 mm	15 bar.	45 bar.	50 m	3 €	MANMAL010
12 mm	18 mm	15 bar.	45 bar.	50 m	3,25 €	MANMAL012
15 mm	21 mm	15 bar.	45 bar.	50 m	3,63 €	MANMAL015
19 mm	26 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	4,75 €	MANMAL019
22 mm	29 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	5,50 €	MANMAL022
25 mm	33 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	7,50 €	MANMAL025
30 mm	38 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	8 €	MANMAL030
32 mm	42 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	8,75 €	MANMAL032
35 mm	45 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	12 €	MANMAL035
40 mm	50 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	15 €	MANMAL040
50 mm	60 mm	10 bar.	45 bar.	50 m	24 €	MANMAL050

50 %
DESCUENTO
-SOLO ROLLOS
ENTEROS-

MANGUERA VIAENO

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

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

Diam. interior	Diam. exterior	Presión servicio	Presión rotura	Longitud del rollo	Precio €/mtr.	Ref.
40 mm	49 mm	11 bar.	30 bar.	50 m	7 €	MANENO040
45 mm	54 mm	11 bar.	30 bar.	50 m	8 €	MANENO045
50 mm	60 mm	10 bar.	25 bar.	50 m	10 €	MANENO050
60 mm	70 mm	9 bar.	25 bar.	50 m	12 €	MANENO060
70 mm	82 mm	8 bar.	23 bar.	50 m	14 €	MANENO070
75 mm	84 mm	8 bar.	23 bar.	50 m	16 €	MANENO075
80 mm	90 mm	7 bar.	20 bar.	50 m	18 €	MANENO080
90 mm	103 mm	7 bar.	20 bar.	30 m	22 €	MANENO090
100 mm	114 mm	6 bar.	18 bar.	30 m	26 €	MANENO100
125 mm	145 mm	4 bar.	14 bar.	30 m	34 €	MANENO125
150 mm	174 mm	4 bar.	14 bar.	20 m	53 €	MANENO150

APLICACIONES

Trasiego de vino, productos alimentarios, ATOXICA.

50 %
DESCUENTO
-SOLO ROLLOS
ENTEROS-



MANGUERA VIASPG

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

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

- Gran flexibilidad y radio de curvatura estrecho debido al menor paso de espiral.

- Buena resistencia a la presión y al vacío absoluto en aspiración.

- Rango temperatura recomendada de empleo está entre -10°C y 40°C .

APLICACIONES

Trasiego de vino, productos alimentarios.

50 %
DESCUENTO
-SOLO ROLLOS
ENTEROS-



Diam. interior	Grosor pared	Presión servicio	Presión rotura	Longitud del rollo	Precio €/mtr.	Ref.
16 mm	3 mm	10 bar	30 bar.	30 m	5 €	MANSPG016
20 mm	3,5 mm	10 bar.	30 bar.	30 m	6 €	MANSPG020
25 mm	4 mm	10 bar.	30 bar.	30 m	8 €	MANSPG025
30 mm	4,2 mm	9 bar.	27 bar.	30 m	9 €	MANSPG030
35 mm	4,3 mm	9 bar.	27 bar.	30 m	10 €	MANSPG035
40 mm	4,4 mm	9 bar.	27 bar.	30 m	12 €	MANSPG040
45 mm	4,9 mm	9 bar.	27 bar.	30 m	14 €	MANSPG045
50 mm	5,4 mm	7 bar.	21 bar.	30 m	17 €	MANSPG050
60 mm	6 mm	6 bar.	18 bar.	30 m	21 €	MANSPG060
65 mm	6,1 mm	5 bar.	15 bar.	30 m	24 €	MANSPG065
70 mm	6,1 mm	5 bar.	15 bar.	30 m	27 €	MANSPG070
80 mm	6,5 mm	4 bar.	12 bar.	30 m	33 €	MANSPG080
90 mm	7 mm	4 bar.	12 bar.	30 m	40 €	MANSPG090
100 mm	7 mm	3 bar.	9 bar.	30 m	55 €	MANSPG100
125 mm	8 mm	3 bar.	9 bar.	30 m	67,50 €	MANSPG125
150 mm	10 mm	2,5 bar.	7,5 bar.	30 m	80 €	MANSPG150

MANGUERAS FLEXIBLES

pág. 142

MANGUERA VIAKAN / MANGUERA VIAGOM

MANGUERA VIAKAN

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

- ATOXICA, resistente a la abrasión, más que otras mangueras de caucho, es más flexible y ligera.
- Si se aplasta, recupera el 90%.
- Se presenta desde diámetro 32 mm. hasta 100 mm.
- La manguera cumple la normativa FDA e IANESCO 1935 / 2.004 y está libre de FTALATOS.
- Temperatura recomendable 10° a 40°C.

APLICACIONES

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

50 %
DESCUENTO
-SOLO ROLLOS
ENTEROS-



Diam. interior	Diam. exterior	Presión servicio	Presión rotura	Longitud del rollo	Precio €/mtr.	Color manguera	Ref.
35 mm	44 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	23 €	verde	MANKANO35
40 mm	49 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	24 €	naranja	MANKANO40
45 mm	55 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	28,50 €	verde	MANKANO45
50 mm	64 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	35 €	naranja	MANKANO50
55 mm	66 mm	8 bar.	24 bar.	40 m	38,50 €	verde	MANKANO55
60 mm	75 mm	6 bar.	18 bar.	40 m	49 €	verde	MANKANO60
65 mm	79 mm	6 bar.	18 bar.	20 m	52 €	naranja	MANKANO65
70 mm	84 mm	6 bar.	18 bar.	20 m	53 €	verde	MANKANO70
75 mm	92 mm	6 bar.	18 bar.	20 m	57 €	verde	MANKANO75
80 mm	93 mm	6 bar.	18 bar.	20 m	63 €	naranja	MANKANO80
90 mm	104 mm	5 bar.	15 bar.	20 m	74 €	verde	MANKANO90
100 mm	120 mm	5 bar.	15 bar.	20 m	82 €	naranja	MANKAN100

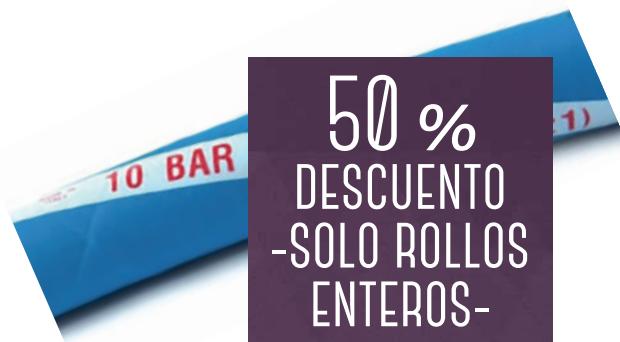
MANGUERA VIAGOM

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

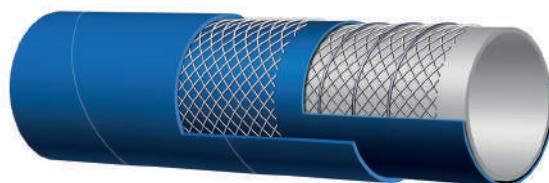
- Aspiración máxima 90%.
- Cumple NORMA FDA 177-2600.
- Esterilización: interior con sosa (5%) y vapor hasta 120°C (máximo 30 minutos).
- Tubo interior: Caucho sintético.
- NBR inocuo blanco.

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

Diam. interior	Diam. exterior	Presión servicio	Longitud del rollo	Precio €/mtr.	Ref.
25 mm	37 mm	10 bar.	40 m	34,80 €	MANGOM025
32 mm	44 mm	10 bar.	40 m	45,10 €	MANGOM032
35 mm	48 mm	10 bar.	40 m	49,70 €	MANGOM035
40 mm	54 mm	10 bar.	40 m	53,20 €	MANGOM040
45 mm	59 mm	10 bar.	40 m	58,90 €	MANGOM045
50 mm	66 mm	10 bar.	40 m	67,60 €	MANGOM050
60 mm	77 mm	10 bar.	40 m	77,30 €	MANGOM060
70 mm	87 mm	10 bar.	40 m	95,50 €	MANGOM070
80 mm	97 mm	10 bar.	25 m	131 €	MANGOM080
90 mm	106 mm	10 bar.	25 m	137 €	MANGOM090
102 mm	118 mm	10 bar.	25 m	142 €	MANGOM102



50 %
DESCUENTO
-SOLO ROLLOS
ENTEROS-



PRENSADO DE MANGUERAS

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

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

La zona de contaminación queda eliminada.



Ref: MANPREN

CASQUILLO PRENSAR MANGUERA DIAM 50: 18€/u
 CASQUILLO PRENSAR MANGUERA DIAM 60 a 100: 29€/u
 PRENSAR 1 EXTREMO MANGUERA DIAM 50: 39€
 PRENSAR 1 EXTREMO MANGUERA DIAM 60 A 100: 58€

PROTECTOR DE RACORD

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

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



DN 25:	18 €
DN 32:	18 €
DN 40:	18 €
DN 50:	18 €
DN 65:	23 €
DN 80:	26 €
DN 100:	31 €
DN 125:	31 €

ESFERAS MANGUERA

Esferas para el lavado interior de tuberías y mangueras de la industria vinícola y alimentaria. Desprende cierto olor a goma. Diámetros ofertados para el interior de la manguera.



25: 7,52 €	60: 9,44 €
30: 7,98 €	70: 10 €
35: 8,21 €	80: 11,46 €
40: 8,30 €	90: 11,66 €
45: 8,76 €	100: 12,68 €
50: 9,11 €	125: 15,94 €

LAVADO EXTERIOR DE MANGUERAS

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

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

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



PRECIO: 745 €

ABRAZADERAS



ABRAZADERA SUPRA INOXIDABLE REF. W4 ALTA PRESIÓN.

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

ABRAZADERA SIN FIN L INOXIDABLE W MEDIA PRESION



ABRAZADERAS DIAMETRO FIJO MEDIA PRESIÓN



ABRAZADERA DE ALAMBRE W1 BAJA PRESIÓN



HIGIENE DE MANGUERAS

Distintos sistemas destinados a la protección e higiene de mangueras según normativa.

Tapones con malla para que la manguera respire y a su vez impidan el paso de insectos, roedores, reptiles o cuerpos extraños.

TAPONES CIEGOS, DE ACERO INOX O NYLON TODAS LAS MEDIDAS

CONSULTAR PRECIOS



SOPORTE DE MANGUERAS



PRECIO: 135€ Ref: MATBOSOP-3

CONTROL DE TEMPERATURA

	PÁG.
<i>Resistencias eléctricas</i>	146
<i>Resistencia eléctrica con termostato</i>	146
<i>Resistencia eléctrica con hilos de silicona</i>	146
<i>Calefactores de inmersión</i>	146
<i>Mantas calefactoras</i>	146
<i>Intercambiadores serpentín</i>	147
<i>intercambiadores de espiral tubular (serpentes)</i>	147
<i>Placas intercambio</i>	147
<i>Intercambiadores tubulares</i>	148
<i>Intercambiadores de placas</i>	149
<i>Colgadors de placas de frío</i>	149
<i>Aro inox de refrigeración</i>	149
<i>Camisas de frío externas</i>	150
<i>Equipos de frío</i>	150
<i>Refrigerador de agua compacto max</i>	154
<i>Grandes equipos de frío</i>	155
<i>Instalación de equipos de frío</i>	155
<i>Accesorios equipos de frío</i>	156

RESISTENCIAS ELÉCTRICAS

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

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

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



FABRICACIONES A MEDIDA CONSULTE PRECIOS
REF: MATBORESEL

RESISTENCIA ELÉCTRICA CON TERMOSTATO

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



PRECIO : 175 €
REF: MATBORESEL2500

5% DESCUENTO
YA APLICADO

RESISTENCIA ELÉCTRICA CON HILOS DE SILICONA

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



PRECIO 2.000W : 810 €
REF: MATBORESH2

PRECIO 3.000W : 923 €
REF: MATBORESH3

5% DESCUENTO
YA APLICADO

CALEFACTORES DE INMERSIÓN

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



5% DESCUENTO
YA APLICADO

Modelo	Longitud	Diam.	Potencia	Precio	Ref.
G 45	750 mm	110 mm	4.500 kw.	890 €	MATBORESUMG45
G 60	900 mm	110 mm	6.000 kw.	930 €	MATBORESUMG6
G 90	750 mm	150 mm	9.000 kw.	1.415 €	MATBORESUMG9

MANTAS CALEFACTORAS

Sistemas especiales de calefacción diseñados para el control y mantenimiento de temperatura por contacto.

La manta consiste en un circuito de cable calefactor integrado en una funda de tejido de fibra de vidrio con recubrimiento de silicona.

Medida 180 ancho x 1.665 largo a 230V 1.500W.



PRECIO: 655 €

5% DESCUENTO
YA APLICADO



Fabricación de intercambiadores tubulares circulares. Construcción a medida en función de diámetros, capacidades y requisitos de refrigeración.

FABRICACIONES A MEDIDA CONSULTE PRECIOS

10% DESCUENTO YA APLICADO



INTERCAMBIADORES DE ESPIRAL TUBULAR (SERPENTINES)

Realizados en tubo de acero inoxidable de diámetro interior 18 mm. Su superficie está electro-pulida, cuentan con robustos anclajes a lo largo de la espiral y una base muy estable.

Las ventajas de los serpentines, están relacionadas con una superficie de transferencia relativamente alta, que proporcionan un rendimiento térmico alto. Se puede aplicar en toda clase de depósitos, aunque su aplicación más habitual es para calentar o enfriar mosto en cubas.

Disponibles en cuatro modelos. Son adecuadas para controlar la temperatura de depósitos de inoxidable, hormigón, fibra o fudres de madera.

Modelo	Ø, Altura	Tamaño depósito	Precio
KSR 10	274/1.009 mm	7.000 litros	1.115,62 €
KSR 15	364 / 1.114 mm	11000 litros	1.668,75 €
KSR 20	364 / 1.514 mm	14000 litros	2.231,25 €
KSR 25	364 / 1.914 mm	17000 litros	2.540,62 €

PLACAS INTERCAMBIO PRENSADAS

Placas refrigerantes modelo prensado, construidas en inox, acanaladas.

10% DESCUENTO YA APLICADO



Longitud	Ancho	Precio	Ref.
800 mm	370 mm	211 €	MATBOFPPR0800
1.000 mm	370 mm	220 €	MATBOFPPR1000
1.400 mm	370 mm	300 €	MATBOFPPR1400
2.000 mm	370 mm	349 €	MATBOFPPR2000
2.500 mm	370 mm	397 €	MATBOFPPR2500
3.000 mm	370 mm	460 €	MATBOFPPR3000

TUBULARES ARPA

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



10% DESCUENTO YA APLICADO

Longitud	Ancho	Precio	Ref.
750 mm	375 mm	234 €	MATBOFPARP0750
1.000 mm	375 mm	256 €	MATBOFPARP1000
1.500 mm	375 mm	300 €	MATBOFPARP1400
2.000 mm	375 mm	344 €	MATBOFPARP2000
2.500 mm	375 mm	397 €	MATBOFPARP2500
3.000 mm	375 mm	461 €	MATBOFPARP3000

Ventajas respecto al modelo prensado:

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

INTERCAMBIADORES TUBULARES



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

- Permiten la rápida disminución de la temperatura.
- Indicados particularmente para el tratamiento tanto de sustancias fluidas (mostos, vino etc) como de sustancias densas y viscosas.

FABRICACIONES A MEDIDA

20% DESCUENTO YA APLICADO

Diámetro tubos

Interior	Exterior	Longitud	Nº tubos	Precio	Ref.
40	60	6.000 mm	4	4.730 €	INTERTUB40X60
52	76	3.000 mm	6	6.600 €	INTERTUB52X76-3M
52	76	6.000 mm	6	7.260€	INTERTUB52X76-6M
70	101	6.000 mm	8	10.395 €	INTERTUB70X101
80	114	6.000 mm	8	13.486 €	INTERTUB80X114

INTERCAMBIADORES DE PLACAS

PLACAS TERMOSOLDADAS

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

Soldadura de cobre.

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

INCONVENIENTES:

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

Nº placas	Potencia	Primario	Secundario	Peso	Precio	Ref.
5	2 kw	1.173	54	27 kg	461,15€	INTERPLAC5
11	10 kw	865	271	29 kg	586,50€	INTERPLAC11
21	26 kw	2.250	705	32 kg	787,75€	INTERPLAC21

10% DESCUENTO YA APLICADO



PLACAS EXTRAÍBLES



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

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

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

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

FABRICACIONES A MEDIDA

Nº placas	Potencia	Primario	Secundario	Precio	Ref.
5	2 kw	1.173	54	550 €	INTERPLACEX5
11	10 kw	865	271	698 €	INTERPLACEX11
21	26 kw	2.250	705	970 €	INTERPLACEX21
31	40 kw	3.461	1.084	1.583 €	INTERPLACEX31
45	62 kw	5.365	1.680	1.884 €	INTERPLACEX45

COLGADOR DE PLACAS DE FRÍO

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



PRECIO NETO: 130 €
Ref: MATBOFPARPC

ARO INOX DE REFRIGERACIÓN

Aros Inox de refrigeración exterior en depósitos tipo ducha.

Fabricaciones a medida.



ARO DE DIÁMETRO 400 MM: 140 €
Ref: AROINOXREFRIGTAPA

CAMISAS DE FRÍO EXTERNAS

Camisas de frío externas para acoplar a depósitos cilíndricos.

Dos medias lunas fabricadas en chapa Inox.

Unión mediante bridas y tornillos.

Camisa para diámetro exterior de depósito 1030 mm: **2.800 €.**

Camisas de frío las fabricamos en chapa inoxidable de 1,5 mm de grosor calidad satinada o 2B largo 3.000 mm ancho máximo 1.000 mm. Con entrada y salida hembra 1" y se cotizan por metro lineal (son camisas rectas).



FABRICACIONES A MEDIDA CONSULTAR PRECIOS

EQUIPOS DE FRÍO

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

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

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

Cantidad de vino controlable

Modelos	Fermentación	Estabilización
w1 / MC09	3.700 ltrs.	1.300 ltrs.
w3	9.800 ltrs.	2.940 ltrs.
w5	13.800 ltrs.	4.140 ltrs.
max90	23.000 ltrs.	6.900 ltrs.
w11	30.000 ltrs.	9.000 ltrs.
w13	33.000 ltrs.	9.900 ltrs.
w16	41.000 ltrs.	12.300 ltrs.
w20	52.000 ltrs.	15.600 ltrs.
w25	64.000 ltrs.	19.200 ltrs.
w31	80.000 ltrs.	24.000 ltrs.
w39	100.000 ltrs.	30.000 ltrs.

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

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

Temperatura ambiente bodega 25°C.

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

EQUIPOS DE FRÍO

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

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

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

Cantidad de vino controlable

Modelos	Fermentación	Estabilización
w1	3.700 ltrs.	1.300 ltrs.
w3	9.800 ltrs.	2.940 ltrs.
w5	13.800 ltrs.	4.140 ltrs.
w9	23.000 ltrs.	6.900 ltrs.
w11	30.000 ltrs.	9.000 ltrs.
w13	33.000 ltrs.	9.900 ltrs.
w16	41.000 ltrs.	12.300 ltrs.
w20	52.000 ltrs.	15.600 ltrs.
w25	64.000 ltrs.	19.200 ltrs.
w31	80.000 ltrs.	24.000 ltrs.
w39	100.000 ltrs.	30.000 ltrs.

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

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

Temperatura ambiente bodega 25°C.

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

EQUIPOS DE FRÍO COMPACTO MODELO W1

EQUIPO EXTRAÍBLE

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

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

CARACTERÍSTICAS

- Control aprox.

En fermentación controlada 4.000 ltrs.

Estabilización 1.300 ltrs.

- Rendimiento en Frig./h: 1.000
- Permite alcanzar -5°C.
- Potencia frigorífica: 1,4 kw.
- Absorción eléctrica: 0,45 Kw.
- Dimensiones (largo x ancho x alto): 500 x 492 x 1015 mm.

15% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO: 2.425 €
Ref: MATBOFCW001



EQUIPOS DE FRÍO SERIE W3/1 UNIDAD DE CONTROL

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

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

CARACTERÍSTICAS

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

W3 Control en fermentación: 9.800 ltrs.

Estabilización: 2.940 ltrs.

Controla tantas unidades de depósitos como necesites incluyendo un accesorio para cada depósito.



Accesorio

20% DESCUENTO YA APLICADO

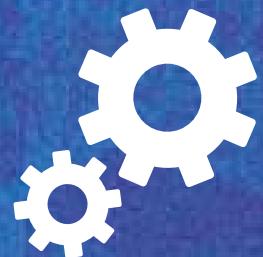
Modelo	Unidades control	Potencia frigorífica	Potencia calentamiento	Medidas (mm)	Peso	Precio	Ref.
W 3 sin resistencia	1	1,5 kw	-	590 x 950 x 770	90 kg	4.200 €	MATBOFCW003
W 3 con resistencia	1	1,5 kw	2 kw	590 x 950 x 770	92 kg	4.420 €	MATBOFCW003R



SERVICIO TÉCNICO PROPIO
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

A DOMICILIO

93 890 24 18



CONTROL DE TEMPERATURA

EQUIPOS DE FRÍO MODELO W3/2 UNIDADES DE CONTROL

- Dispone de 2 displays + 2 colectores + 2 sondas con 2 electroválvulas para enviar el frío independientemente a cada unidad de control o depósito.

- Se conecta cada camisa de frío con el equipo mediante unas mangueras.

- Se rellena el circuito y funciona.

W3 Control en fermentación: 9.800 ltrs.

Estabilización: 2.940 ltrs.

Controla tantas unidades como necesites incluyendo este accesorio.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Unidades control	Potencia frigorífica	Potencia calentamiento	Medidas (mm)	Peso	Precio	Ref.
W 3/2 sin resistencia	2	1,5 kw	-	590x950x770	90 kg	5.657 €	MATBOFCW003/2D
W 3/2 con resistencia	2	1,5 kw	2 kw	590x950x770	92.kg	5.985 €	MATBOFCW003R/2D

EQUIPOS DE FRÍO MODELO W3/4 UNIDADES DE CONTROL

- Dispone de 4 displays + 2 colectores + 4 sondas con 4 electroválvulas para enviar el frío independientemente a cada unidad de control o depósito.

Con resistencia se puede suministrar agua fría o caliente.

- Se conecta cada camisa de frío con el equipo mediante unas mangueras.

- Se rellena el circuito y funciona.

W3/4 Control en fermentación: 9.800 ltrs.

Estabilización: 2.940 ltrs.

- Medidas: 1100 x 930 x 840h.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Unidades control	Potencia frigorífica	Potencia calentamiento	Medidas	Peso	Precio	Ref.
W 3/4 sin resistencia	4	1,5 kw	-	59x95x77 cm	90 kg	6.825 €	MATBOFCW003/4D
W 3/4 con resistencia	4	1,5 kw	2 kw	59x95x77 cm	92 kg	6.930 €	MATBOFCW003/4DC

EQUIPOS DE SERIE MODELO W5 - W9

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

- Dotado de acumulador, bomba de circulación y sensor exterior para el control directo de un tanque, según modelo, puede controlar varios tanques a la vez.

- Permiten alcanzar -5°C.

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

W5 Control en fermentación: 13.800 ltrs.

Estabilización: 4.140 ltrs.

W9 Control en fermentación: 23.000 ltrs.

Estabilización: 6.900 ltrs.

Controla tantas unidades de depósitos como necesites incluyendo un accesorio para cada depósito.



Accesorio

20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Unidades control	Potencia frigorífica	Potencia calentamiento	Medidas (mm)	Peso	Precio	Ref.
W5 sin resistencia	1	5,1/2,4 kw	-	960 x 790 x 850	139 kg	6.830 €	MATBOFCW005
W5 con resistencia	1	5,1/2,4 kw	3 kw	960 x 790 x 850	141 kg	7.650 €	MATBOFCW005R
W9 sin resistencia	1	8,5/4,1 kw	-	960 x 790 x 850	145 kg	7.800 €	MATBOFCW009

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

- Dispone de 4 displays + 2 colectores + 4 sondas con 4 electroválvulas para enviar el frío independientemente a cada unidad de control o depósito.

Con resistencia se puede suministrar agua fría o caliente.

- Se conecta cada camisa de frío con el equipo mediante unas mangueras.

- Se rellena el circuito y funciona.

W5/4 Control en fermentación: 13.800 ltrs.

Estabilización: 4.140 ltrs.

W9/4 Control en fermentación: 23.000 ltrs.

Estabilización: 6.900 ltrs.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Unidades control	Potencia frigorífica	Potencia calentamiento	Medidas	Peso	Precio	Ref.
W5/4 sin resistencia	4	5,1/2,4 kw	-	96 x 79 x 85 cm	139 kg	9.450 €	MATBOFCW005/4D
W5/4 con resistencia	4	5,1/2,4 kw	3 kw	96 x 79 x 85 cm	141 kg	10.350 €	MATBOFCW005R/4D
W5/6 sin resistencia	6	5,1/2,4 kw	-	96 x 79 x 85 cm	141 kg	11.700 €	MATBOFCW005/6D
W5/6 con resistencia	6	5,1/2,4 kw	3 kw	96 x 79 x 85 cm	141 kg	12.525 €	MATBOFCW005R/6D
W9/4 sin resistencia	4	8,5/4,1 kw	-	96 x 79 x 85 cm	145 kg	10.650 €	MATBOFCW009/4D
W9/4 con resistencia	4	8,5/4,1 kw	4 kw	96 x 79 x 85 cm	147 kg	14.250 €	MATBOFCW009R/4D

EQUIPOS DE SERIE MODELO W5 - W9 / EQUIPOS DE FRÍO MODELO W5 - W9 / 4 UNIDADES DE CONTROL

CONTROL DE TEMPERATURA

EQUIPOS DE FRÍO. MODELO W 13 COMPACTO

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

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

W13 Control en fermentación: 33.000 ltrs.

Estabilización: 9.900 ltrs.

- Medidas: 1100 x 930 x 840h.



Accesorio

20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Unidades control	Potencia frigorífica	Potencia calentamiento	Medidas	Peso	Precio	Ref.
W 13 8T	1	14 kw	-	1.1000x 930x840mm	90 kg	11.850 €	MATBOFC2-CW13
W 13 8T R	1	14 kw	-	1.1000x 930x840mm	92 kg	12.950 €	MATBOFC2-CW13R



EQUIPOS DE FRÍO. MODELO W 13 COMPACTO MODELO 8 UNIDADES DE CONTROL

- Dispone de 8 displays + 2 colectores + 8 sondas con 8 electroválvulas para enviar el frío independientemente a cada unidad de control o depósito.

Con resistencia se puede suministrar agua fría o caliente.

- Se conecta cada camisa de frío con el equipo mediante unas mangueras.
- Se rellena el circuito y funciona.

W13/8 Control en fermentación: 33.000 ltrs.

Estabilización: 9.900 ltrs.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Unidades control	Potencia frigorífica	Potencia calentamiento	Medidas	Peso	Precio	Ref.
W 13 8T	8	14 kw	-	1.1000x 930x840mm	90 kg	15.600 €	MATBOFC2-CW138T
W 13 8T R	8	14 kw	-	1.1000x 930x840mm	92 kg	16.800 €	MATBOFC2-CW138TR

GRANDES EQUIPOS DE FRÍO

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

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



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Potencia frigorífica	Capacidad fermentación	Capacidad estabilización	Precio	Ref.
W 13	12.600 frig/h	33.000 ltrs.	9.900 ltrs.	10.050 €	MATBOFCW013
W 16	15.900 frig/h	41.000 ltrs.	12.300 ltrs.	10.485 €	MATBOFCW016
W 20	19.300 frig/h	52.000 ltrs.	15.600 ltrs.	11.700 €	MATBOFCW020
W 25	24.200 frig/h	64.000 ltrs.	19.200 ltrs.	15.225 €	MATBOFCW025
W 31	30.300 frig/h	80.000 ltrs.	24.000 ltrs.	16.800 €	MATBOFCW031
W 39	38.600 frig/h	100.000 ltrs.	30.000 ltrs.	18.150 €	MATBOFCW039



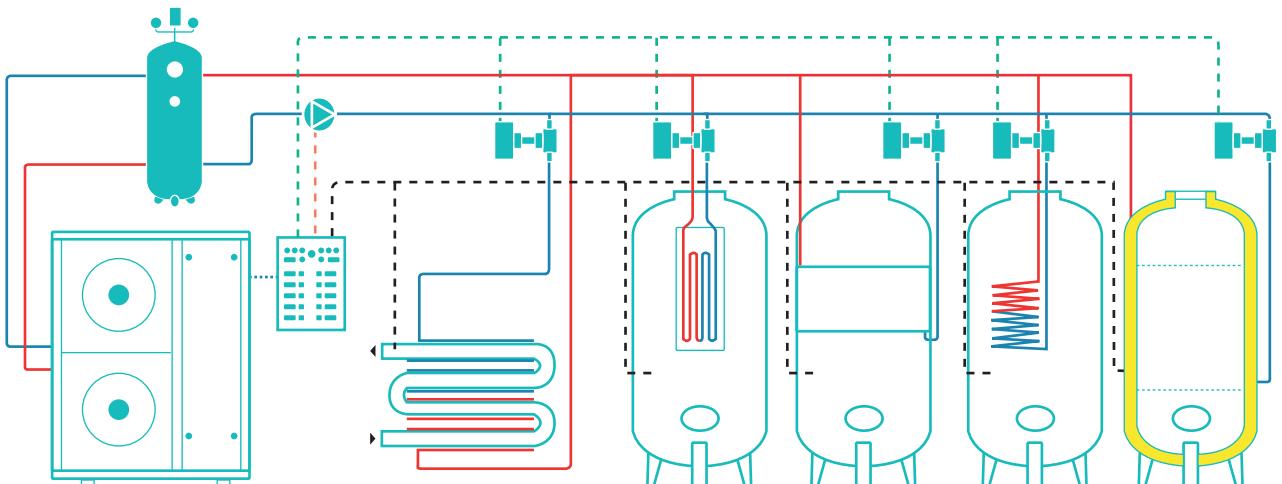
GRANDES EQUIPOS DE FRÍO / INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE FRÍO BÁSICO

INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE FRÍO BÁSICO

Realizamos instalaciones de equipos de frío bajo demanda, nos adaptamos al producto, espacio y circunstancia para realizar una instalación íntegra de frío.

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

Proporcionamos todos los elementos e instrucciones para realizar las instrucciones por parte del cliente.



ACCESORIOS PARA EQUIPOS DE FRÍO

pág.156



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

Para equipos grandes desde W3 al W11.

Control 2 unidades	1.570 €	MATBOFCWR033
Control 4 unidades	2.060 €	MATBOFCWR034
Control 6 unidades	2.430 €	MATBOFCWR035
Control 8 unidades	2.805 €	MATBOFCWR08U
Control 10 unidades	3.632 €	MATBOFCWR10U

15% DESCUENTO YA APLICADO



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

Para equipos grandes desde W13 al W39.



Control 10 unidades	5.950 €	MATBOFCWR10W
Control 12 unidades	6.450 €	MATBOFCWR12W
Control 16 unidades	7.850 €	MATBOFCWR16W
Control 20 unidades	8.050 €	MATBOFCWR20W

15% DESCUENTO YA APLICADO



Válvulas de bola motorizadas en versión especial para bajas temperaturas.

Modelo	Precio	Ref.
Diametro 1/2"	317 €	MATBOFCWR010
Diametro 3/4"	360 €	MATBOFCWR015

15% DESCUENTO YA APLICADO



Bombas de distribución del agua glicolada preparadas para bajas temperaturas.

Mod.	Potencia	ltrs / h	Roscas	Precio	Ref.
3 H	0,4 kw	4.200	1"	480 €	MATBOFCBOM2H
5 H	0,5 kw	7.200	1 1/4" - 1"	527 €	MATBOFCBOM4H
CEA 210	0,75 kw	18.000	1 1/2" - 1 1/4"	740 €	MATBOFCBOMCEA

10% DESCUENTO YA APLICADO



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

Capacidad	Precio
200 ltrs.	950 €
300 ltrs.	1.170 €
500 ltrs.	1.620 €
750 ltrs.	2.390 €
1.000 ltrs.	2.820 €

10% DESCUENTO YA APLICADO



Refractómetro para líquido anticongelante a 3 escalas.

PRECIO NETO: 70 €
Ref: MATBOREFBANTI

10% DESCUENTO YA APLICADO



Glicol propilénico para equipos de refrigeración. Garrafa de 5 litros.

PRECIO NETO: 33,70 €/5l
Ref: EPESTGLIC



El regulador está diseñado para medir y regular la temperatura del 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, cada depósito a controlar necesita una unidad.

PRECIO: 380 € Ref: MATBOFKART

MONTAJE BODEGAS COMPLETAS LLAVES EN MANO Y MICROVINIFICACIONES

A través de nuestra experiencia les proporcionamos el asesoramiento técnico global para ampliaciones y reestructuraciones de bodegas ya existentes, así como para el desarrollo de nuevas plantas "llaves en mano" donde instalar líneas completas de elaboración, les presentamos varias propuestas para guiar en sus proyectos.

Microvinificación para los varietales y cortes de calidad superior, también pueden elaborar ediciones **limitadísimas de vinos** experimentales, resultado ser de una **calidad y personalidad excepcional**, además de **únicos**.



KIT PARA ELABORACIÓN DE VINO



15% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO 1.881 €

- 2 Depósitos siempre llenos de 200 ltr.
- 1 Prensa manual 50 Kg.
- 1 Bomba de canal lateral G20 1.200 l/h.
- 1 Estrujadora - Despalilladora manual de aluminio.
- 1 Caballete de aluminio.
- 1 Depósito de plástico 100 ltr.
- 1 Tapadora manual.
- Manguera y racordería.

BODEGA PARA BLANCOS PRODUCCIÓN APROXIMADA 10.000 BOTELLAS

PRECIO 81.329,12 €

Consulta en la web la maquinaria orientativa

BODEGA PARA TINTOS 60.000 BOTELLAS AÑO

PRECIO 142.661,66 €

Consulta en la web la maquinaria orientativa

BODEGA PARA BLANCOS Y TINTOS PRODUCCIÓN APROXIMADA 30.000 BOTELLAS

PRECIO 248.318,69 €

Consulta en la web la maquinaria orientativa

MAQUINARIA DE VENDIMIA

	PÁG.
<i>Tolva de recepción inox VIA</i>	159
<i>Mesas de selección banda pvc VIA</i>	159
<i>Mesas y tolvas de selección inox vibrantes VIA</i>	159
<i>Cintas elevadoras polipasto/ invia multiusos</i>	160
<i>Estrujadoras uva</i>	161
<i>Estrujadoras para fruta</i>	161
<i>Estrujadoras - despalilladoras</i>	162
<i>Accesorios</i>	162
<i>Despalilladoras con bomba centrífuga</i>	163
<i>Sistema de despalillado selección y estrujado integrado</i>	164
<i>Despalilladoras - Estrujadoras a motor</i>	165
<i>Aspirador de raspones</i>	165
<i>Líneas de recepción</i>	165
<i>Selección automática</i>	165
<i>Grupo estrujador de rodillos regulables</i>	166
<i>Prensas manuales / hidroprensas</i>	166
<i>Prensas de aire / hidráulicas</i>	167
<i>Prensas neumáticas / manual / automáticas</i>	171
<i>Bomba rodete de goma con tolva</i>	174
<i>Bombas volumétricas a pistón elíptico</i>	174
<i>Bombas tipo mono o rotor helicoidal</i>	174
<i>Válvula 3 vías para vendimia - 304</i>	175
<i>Bombas peristálticas</i>	175
<i>Cubetas de descube inox</i>	176
<i>Pinchos sacamuestras de uva y de mosto</i>	176
<i>Rejillas para tomar líquidos</i>	176

TOLVA DE RECEPCIÓN INOX VIA

Bomba elíptica con rotor de acero que asegura un tratamiento menos agresivo, (prevención de la rotura de los tallos y trituración de las pieles y las semillas).

BAJO DEMANDA

Tolva de diversos tamaños - accionamiento de velocidad variable o convertidor - Ruedas para el desplazamiento sin carga - Sonda apertura eléctrica.



Modelo	Longitud	Anchura	Distancia suelo	Longitud total	Cóclea (mm)	Potencia motor	Velocidad bomba	Salida bomba	Peso
T 6 3x2	3.000 mm	2.000 mm	800/1.350 mm	3.535 mm	300 - 400 diam.	4-5,5 - 7,5 kw.	47 - 58 r.p.m.	100-120 mm	650 kg.
T 6 4x2	4.000 mm	2.000 mm	800/1.350 mm	4.535 mm	300 - 400 diam.	4-5,5 - 7,5 kw.	47 - 58 r.p.m.	100-120 mm	780 kg.

MESAS DE SELECCIÓN BANDA PVC VIA

Construida en acero Inox AISI 304 con moto-reductor 380V. de 0,75 KW y variador de velocidad mecánico, banda en PVC para uso alimentario, equipado con ruedas (2 fijas y 2 giratorias con freno).

FABRICACIONES A MEDIDA



Modelo	Ancho total	Banda pvc	Longitud	Precio	Ref.
VIA	800	800	3.000 mm	12437,50 €	MESASELECCION

20% DESCUENTO YA APLICADO

MESAS Y TOLVAS DE SELECCIÓN INOX VIBRANTES VIA

Construida en acero inox 304, montada sobre ruedas, con patas ajustables. Incorpora variador electrónico.

Montada sobre 4 ruedas, 2 fijas y 2 giratorias con freno.

Bajo pedido, añadimos guía para la separación durante la selección del producto.

2 versiones modelo InVia Ligera y la versión profesional InVia Pro.

Equipadas con dos vibradores de 0,3 KW cada uno, con una fuerza centrífuga 700 kg cada uno, capaz de avanzar el producto a velocidad controlada mediante variador de frecuencia electrónico.

Con cuadro eléctrico de paro / marcha.



Alza tolva bajo pedido

20% DESCUENTO YA APLICADO

20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Cantidad	Potencia	Precio	Precio alza tolva	Ref.
VIA	125 kg	0,60 kw	4.500 €	6.475 €	MESAVIBRANTEVIA125

Modelo	Motor	Longitud	Longitud	Precio	Ref.
IN VIA	0,66 kw	880 mm	2.900 mm	10.500 €	MESAMBRANTE3000
IN VIA PRO	0,66 kw	880 mm	2.900 mm	12.540 €	MESAMBRANTE4000

FABRICACIONES A MEDIDA

CINTAS ELEVADORAS POLIPASTO

Cintas elevadoras de acero inoxidable con ruedas, regulación de altura por medio de pistón hidráulico de accionamiento manual, opción variador de la velocidad de la cinta. Tolva de recepción de 500 kg. Potencia de 0,75 KW - 380 V.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Longitud	Altura 35°	Altura 40°	Altura 45°	Altura 50°	Precio	Ref.
N 30	3.000 mm	1.660 mm	1.840 mm	2.015 mm	2.170 mm	9.630 €	CINTAELEVADORA3000
N 35	3.500 mm	1.950 mm	2.170 mm	2.370 mm	2.550 mm	10.395 €	CINTAELEVADORA3500
N40	4.000 mm	2.000 mm	2.490mm	2.720mm	2.940mm	11.313 €	CINTAELEVADORA4000
N50	5.000 mm	1.950 mm	2.800 mm	3.500 mm	3.300 mm	14.490 €	CINTAELEVADORA5000

CINTA ELEVADORA INVIA MULTIUSOS

Cintas elevadoras, banda de elevación en PVC, marco de acero inoxidable, variador de velocidad mecánico, panel eléctrico y elevación a través de polipasto eléctrico (opción pistón hidráulico) para el ajuste de altura de descarga. Ancho de banda 400 mm para las versiones de longitud 2500, 3000, 3500 y 4000 mm. Paso de la banda que también puede inspeccionarse internamente, conexión de la bomba para mosto y tapa de inspección. Posibilidad de banda de 250 mm para la versión ECO, longitud de 2000 mm, altura ajustable con pie telescópico, velocidad fija. Tolva para descargar contenedores.



In. Via presenta el modelo revolucionario, novedad mundial, patentado imprescindible en cualquier bodega por su gran versatilidad, gracias al juego de pies telescópicos aumentan la altura de descarga, permiten bajar el nivel de la tolva incluso por debajo de prensas neumáticas, y como opción final para conseguir el máximo rendimiento de la máquina y aprovechamiento de la inversión, dispone de la elevación que permite a la cinta convertirse en mesa de selección de banda.

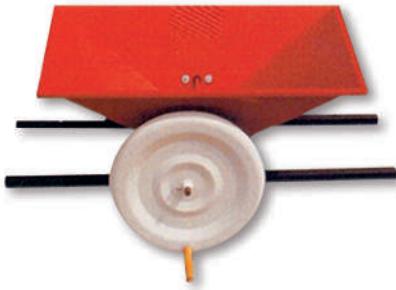
Modelo	Precio	Ref.
N 25	11.670 €	CINTAELEMULTI2500
N 30	12.150 €	CINTAELEMULTI3000
N 35	12.525 €	CINTAELEMULTI3500
N 40	13.200 €	CINTAELEMULTI4000
N 50	14.775 €	CINTAELEMULTI5000

20% DESCUENTO YA APLICADO

<p>ALTURA MÁXIMA 2.650 mm</p> <p>POSICIÓN BAJO PRENSA</p>	<p>ALTURA MESA 900 mm</p> <p>POSICIÓN MESA SELECCIÓN</p>	<p>ALTURA MÁXIMA 3.000 mm</p> <p>POSICIÓN MÁS ELEVADA DESCARGA MANUAL</p>
--	---	--

ESTRUJADORAS UVA

MANUAL LACADA



- Estrujadora accionamiento manual mediante volante manivela.
- Construcción de tolva en LACADA.
- Producción aprox. 500 - 700 kg / h.
- Tolva longitud 600 mm.
- Diámetro de rodillos 280 mm.

PRECIO: 224 €
Ref. VENME3

10% DESCUENTO
YA APLICADO

MANUAL INOX



- Estrujadora accionamiento manual mediante volante manivela.
- Construcción de tolva en INOX.
- Producción aprox. 500 - 700 kg / h.
- Tolva longitud 600 mm.
- Diámetro de rodillos 280 mm.

PRECIO: 183 €
Ref. VENME1

5% DESCUENTO
YA APLICADO

MOTOR INOX



- Estrujadora accionamiento a motor eléctrico.
- Tolva en inox.
- Producción aprox. 800 kg / h.
- Potencia de motor 1 hp.

5% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO: 347 €
Ref. VENME2

ESTRUJADORAS PARA FRUTA

MANUAL LACADA



- Tolva lacada, medidas 950 x 600mm, rodillos de diámetro 280mm.
- Cuchillas en Inox.
- Producción 400 kg/h.
- Peso: 26 kg.

PRECIO: 250 €
Ref. VENME5

MOTOR INOX



- Tolva Inox, medidas 950x600mm, rodillos de diámetro 280mm.
- Cuchillas en Inox.
- Potencia motor 1 hp, 220 V.
- Producción 800kg/h.
- Peso: 35kg.

PRECIO: 511 €
Ref. VENME4

10% DESCUENTO
YA APLICADO

ESTRUJADORAS - DESPALILLADORAS MANUAL LACADA



- Estrujadora y despalilladora (primero estruja y después despalilla).
- Acero lacado, accionamiento manual con volante.
- Rodillos de Aluminio 220 mm, Tambor y eje de despalillado Inox.
- Dimensiones: 1.000 x 390 x 490.
- Producción 700 kg / h.

PRECIO: 311€
Ref. VENMED1E1

5% DESCUENTO
YA APLICADO

MANUAL INOX



- Estrujadora y despalilladora (primero estruja y después despalilla).
- Acero INOX, accionamiento manual con volante.
- Rodillos de Aluminio 220 mm, Tambor y eje de despalillado Inox.
- Dimensiones: 1.000 x 390 x 490.
- Producción 700 kg / h.

PRECIO: 653€
Ref. VENMD1E2

5% DESCUENTO
YA APLICADO

MANUAL LACADA



- Tolva de 900 x 500 mm.
- Tambor y eje de despalillado INOX.
- Corriente 220 v / 1 hp.
- Producción 1.000-1.200 kg/h.
- 600 R.P.M.
- Peso: 50 kg.

PRECIO: 535€
Ref. VENMD2E1

5% DESCUENTO
YA APLICADO

MOTOR SEMI-INOX



- Tolva de 900 x 500 mm.
- Tambor y eje de despalillado INOX.
- Corriente 220 v / 1 hp.
- Producción 1.000-1.200 kg/h.
- 600 R.P.M.
- Peso: 50 kg.

PRECIO: 729€
Ref. VENMD2E2

5% DESCUENTO
YA APLICADO

MOTOR INOX



- Tolva de 900 x 500 mm.
- Tambor y eje de despalillado INOX.
- Corriente 220 v / 1 hp.
- Producción 1.000-1.200 kg/h.
- 600 R.P.M.
- Peso: 50kg.

PRECIO: 958€
Ref. VENMD2E3

5% DESCUENTO
YA APLICADO

ACCESORIOS CABALLETES

Caballetes para acoplar en la parte inferior de las estrujadoras - despalilladoras. Permite guiar la salida de la pasta a través de una tolva hacia un barreño inferior.



CABALLETE LACADO: 136,50€ Ref: VENMDECAB
CABALLETE INOX: 197€ Ref: VENMDECABI

KIT MOTOR

Posibilidad de adaptar motor a estrujadora - despalilladora.



PRECIO: 253€
Ref. VENMD1E1-1

DESPALILLADORAS CON BOMBA CENTRÍFUGA

10% DESCUENTO
YA APLICADO

LACADAS 2.000 - 3.000 - 4.000 KG/H

Despalilladora lacada modelo BETA equipada con una bomba centrífuga para la transferencia de la pasta hacia el interior del depósito de fermentación. La turbina al empujar realiza un semi-estrujado.

Máxima altura de impulsión de 3.000 mm.

Construcción en esmaltado con tambor y eje de despalillado interior en Inox.



Modelo	Producción	Motor	R.P.M.	Dimensiones	Peso	Precio	Ref.
2.000 AL	2.000 kg.	220 v/2hp	500	870x500x850 mm	75 kg	972€	VENMD3D1
3.000 AL	3.000 kg.	220 v/2,5 hp	500	1.040x550x900 mm	95 kg	1.053€	VENMD3D2
4.000 AL	4.000 Kg.	220 v/3 hp	550	1.450x750x1.060 mm	140 kg	1.169,44€	VENMD3D5

Con sistema de abertura abataible superior y lateral

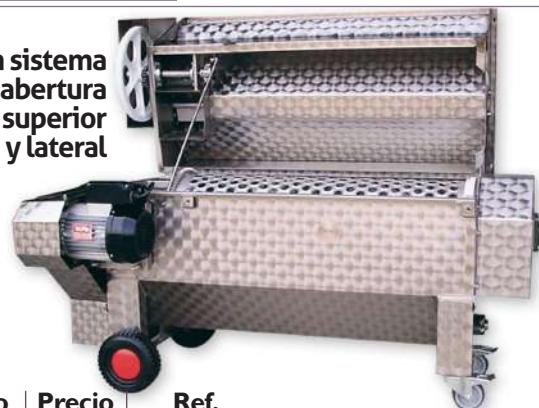
INOX 2.000-3.000-4.000 KG/H

Despalilladora INOX modelo BETA equipada con una bomba centrífuga para la transferencia de la pasta hacia el interior del depósito de fermentación.

Máxima altura de impulsión de 3.000 mm. Construcción en inox con tambor de despalillado y eje interior en Inox.

La turbina al empujar realiza un semi-estrujado.

Con sistema de abertura abataible superior y lateral



Modelo	Producción	Motor	R.P.M.	Dimensiones	Peso	Precio	Ref.
2.000 L	2.000 kg.	220 v/2hp	550	870x500x850 mm	75 kg	1.795 €	VENMD3D3
3.000 L	3.000 kg.	220 v/2,5 hp	550	1.040x550x900 mm	95 kg	1.883 €	VENMD3D4
4.000 L	4.000 kg.	220 v/3 hp	550	1.450x750x1.060 mm	140 kg	2.136 €	VENMD3D5

10% DESCUENTO
YA APLICADO

DESPALILLADORAS - ESTRUJADORAS PROFESIONALES

La Jolly 40MV estándar está equipada con: red de despalillado semicentrífugo fabricada con perfil de perforación antilaceración y disponible con orificios de 16 a 32 mm; eje despalillador con palas recubiertas de caucho alimentario con gran superficie de contacto entre el tallo y la pala; tolva de carga con sinfín de arrastre; grupo de rodillos regulable y desmontable; depósito de recogida extraíble con doble conexión lateral; predisposición para instalación de bombas con tolva de carga.

Despalilladora profesional con control y regulación independiente de las etapas de carga, despalillado y triturado. Sistema de apertura frontal para facilitar el desmontaje y la limpieza. Equipado de serie con patas telescópicas, doble depósito de recogida, lavado de redes, eje de doble cilindro, hélice de arrastre de goma. La red de despalillado está disponible en chapa de acero inoxidable con tratamiento antilaceración o en PVC



Modelo	Producción	Motor	R.P.M.	Dimensiones	Variador de velocidad	Peso	Precio	Ref.
40 MV	2000-4000kg/h	220 v/2,5 hp	400 - 600	1.390x800x1.320 mm	si con polea	160 kg	4.684 €	VENMDARSVAR
60 MV	4000-6000kg/h	220 v/2,5 hp	400 - 600	1.600x840x1.370 mm	si con inversor	180 kg	6.918 €	VENMD70AR

15% DESCUENTO
YA APLICADO

DESPALILLADORAS - ESTRUJADORAS MODELO M

Despalilladora fabricada en acero inoxidable.

Sin bomba inferior. Primero despalilla y luego estruja.

Con grupo estrujador Eje de despalillado con paletas con puntas de goma alimentaria. Variador de velocidad de despalillado.

Tambor de despalillado giratorio en Inox, extraíbles.

OPCIONAL Tolva para la recogida de la uva despalillada y estrujada.



Modelo	Producción	Potencia	Velocidad batidor	Dimensiones	Precio despalilladora	Precio estrujadora
M 30	3-5Tn/h	2 hp	250-500 r.p.m.	300x1.000	5.500 €	1.100 €
M 40	4-8Tn/h	2,5 hp	250-500 r.p.m.	400x1.000	6.690 €	1.400 €

20% DESCUENTO YA APLICADO

Ref.	Ref.
VENMDMO30	VENMDMOR30
VENMDMO40	VENMDMOR40

SISTEMA DE DESPALILLADO SELECCIÓN Y ESTRUJADO INTEGRADO

Sistema integrado de despalillado/selección. Despalilladora tipo D con jaula de polietileno agujeros redondos de 24mm (19-22-28 bajo pedido) - Eje batidor con palas de goma totalmente regulables.

Selector de uva mecánico por rodillos - inverter electrónico sobre despalilladora y sobre mesa de rodillos de selección.

Selector mecánico con ajuste de distancia entre ejes en toda la parte de selección. Bastidor con patas telescópicas.

Posibilidad de regulación de la distancia entre rodillos. Se puede adaptar a la despalilladora del cliente.



Modelo	Producción	Potencia	KW despalilladora	KW estrujado	Precio
D6	3-6Tn/h	3 hp	1,5 + 0,7	0,55	24.000 €
D12	4-12Tn/h	3 hp	2,2 + 0,55	0,75	34.000 €
D250	12-20Tn/h	3 hp	4,1	1,5	40.000 €

DESPALILLADORA - ESTRUJADORA MODELO D DESPALILLADORA

- Despalilladora de acero Inox elevada para incorporar a la línea de selección.
- Tolva inclinada.
- Tambor de despalillado en polietileno perforaciones Ø24 posibilidad de construir el tambor de despalillado con perforaciones de diámetro 19, 22 ó 24 mm (dependiendo de la uva a procesar).
- Eje batidor Inox con paletas de goma.
- Patas telescópicas montadas sobre ruedas.
- Variador de frecuencia.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Producción	Precio despalilladora	Precio estrujadora	Precio	
D 60	3-6 Tn/h	7.335 €	1.575 €	7.603 €	Ref. estrujadora VENME-DINAMIC
D 100	4-11 Tn/h	10.620 €	2.160 €	10.890 €	
D 150	8-11 Tn/h	12.915 €	2.340 €	12.915 €	Ref. despalilladora VENMD-DINAMIC
D 250	8-15 Tn/h	18.540 €	2.835 €	18.135 €	

ASPIRADOR DE RASPONES

El una máquina indispensable para transportar los escobajos que salen de la despalilladora hasta el punto de recogida. Todos los modelos están contruidos completamente en acero inox de robusto espesor y son compatibles con cualquier despalilladora. 400V 50 hz 380V.

Modelo	Producción	Kw	Diám. tubo	Medidas mm	Precio
T 4	8-20Tn/h	4	200	800x1.050x800	4.120 €
T 5	20-35Tn/h	7,5	200	800x1.050x800	6.750 €
T 6	40-60Tn/h	11	200	800x1.050x800	consultar
T 7	50-60Tn/h	15	200	800x1.050x800	consultar
T 8	60-180Tn/h	18,5	250	800x1.050x1.100	consultar
T 9	180-200Tn/h	22	250	800x1.050x1.100	consultar



20% DESCUENTO YA APLICADO

LÍNEAS DE RECEPCIÓN

- Despalillado de uva con máquinas de alta gama.
- Separación de los granos mediante mesas de selección vibratorias con una o dos personas por lado.
- Separación de mostos residuales.
- Posibilidad de estrujar la uva o recogerla.
- Rodillos de goma de distancia regulable.
- Recepción de las uvas con bombas de alta calidad para su transporte a prensas o depósitos.



SELECCIÓN AUTOMÁTICA

- Tapiz de rodillos para la selección automática del despalillado. Construcción en inox AISI 304 con rodillos de PVC alimentar de perfil diferenciado.
- Primera sección apta para el drenaje de líquido, para la recogida de pepitas de uva y pequeñas partes vegetales con posibilidad de cuba de recuperación líquido con rejilla de interceptación sólidos extraíble. Parte final con rodillos perfilados, aptos para separar los granos de los escobajos, peciolo y hojas. Los rodillos perfilados son a una distancia ajustable en dos secciones diferentes (central y final) para una eficacia selectiva a los máximos niveles.
- La inclinación de la superficie de trabajo es ajustable por medio de patas telescópicas y la velocidad de rotación es controlada a través de un variador de velocidad electrónico (inverter).
- Posibilidad de regulación de la distancia entre rodillos.
- Se puede adaptar a la despalilladora del cliente.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Motor	Motor	Producción	Precio total
R 60	KW 1,1	V.400-50Hz	4 - 6 ton / h	10.350 €
R 120	KW 1,1	V.400-50Hz	10 - 12 ton / h	14.490 €
R 200	KW 1,5	V.400-50Hz	12 - 20 ton / h	17.325 €

Ref:VENMD-ROLLY

MAQUINARIA DE VENDIMIA

pág.166

GRUPO ESTRUJADOR DE RODILLOS REGULABLES

Despalladora fabricada en acero inoxidable.

El grupo de rodillos trituradores motorizados recibe la uva seleccionada y despallada a través de una tolva de carga de dimensiones variables. El cuerpo de la máquina consta de un grupo de rodillos trituradores de caucho regulables en distancia para triturar correctamente los distintos calibres de uva y equipados con un motor de velocidad variable para regular la velocidad de trituración.

Diseñado para poder descargar la uva triturada en una bomba con tolva y la altura del bastidor se puede hacer a medida.



10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO: 3.594 €

PRENSAS

PRENSAS MANUALES

Premsas verticales con jaula de madera o de acero inoxidable. Máxima resistencia.



MADERA

10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Diam. jaula	Altura jaula	Capacidad	Precio	Ref.
10	100 mm	200 mm	5 kg	135 €	VENMPREMA-010
15	150 mm	250 mm	5 kg	174 €	VENMPREMA-015
20	200 mm	300 mm	10 kg	174 €	VENMPREMA-020
25	250 mm	350 mm	20 kg	232 €	VENMPREMA-025
30	300 mm	400 mm	30 kg	346 €	VENMPREMA-030
35	350 mm	500 mm	50 kg	405 €	VENMPREMA-035
40	400 mm	550 mm	70 kg	456 €	VENMPREMA-040
45	600 mm	600 mm	100 kg	575 €	VENMPREMA-045
50	650 mm	650 mm	125 kg	692 €	VENMPREMA-050
55	700 mm	700 mm	165 kg	945 €	VENMPREMA-055
60	750 mm	750 mm	210 kg	1.190 €	VENMPREMA-060

INOX BAJO PEDIDO 3 MESES DE PRODUCCIÓN

50	500 mm	650 mm	125 kg	2.168 €	VENMPREMA-050I
60	600 mm	750 mm	210 kg	2.554 €	VENMPREMA-060I
70	700 mm	850 mm	315 kg	4.080 €	VENMPREMA-070I

HIDROPRENSAS SERIE N

Para el prensado de uvas, manzanas y frutas en general.

La prensa utiliza la presión del agua que se introduce en la membrana interior de caucho natural, la jaula es de acero inoxidable.

La membrana se hincha y exprime la fruta contra las paredes de la jaula (para el prensado de manzanas se han de triturar previamente).

El ajuste de presión está protegido por una válvula de seguridad tarada a 3 bar.



Modelo	Diam. externo jaula	Altura jaula	Capacidad	Presión max.	Peso	Precio	Ref.
N 40	350 mm	475 mm	40 l.	3 bar	36 kg	886 €	VENMHIDPREI-040
N 80	438 mm	600 mm	80 l.	3 bar	39,5 kg	1.300 €	VENMHIDPREI-080

10% DESCUENTO YA APLICADO

GRUPO ESTRUJADOR DE RODILLOS REGULABLES / PRENSAS MANUALES / HIDROPRENSAS SERIE N

HIDROPRENSAS SERIE Z

- Mismo funcionamiento que el anterior.
- Simple y rápida, no se necesita ningún esfuerzo físico.
- Fácil de limpiar.
- Alto rendimiento de extracción de mosto.
- Completamente construida con acero inoxidable.
- Chasis abatibles para facilitar la limpieza.



10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Diam. externo jaula	Altura jaula	Medidas (mm)	Capacidad	Presión max.	Peso	Precio	Ref.
35	338 mm	445 mm	440 x 440 x 950	35 l.	3 bar.	30 kg	1.016 €	VENMHIDPREI-Z
100	440 mm	730 mm	790 x 730 x 1.210	100 l.	3 bar.	55 kg	2.084 €	VENNHIDPREI100
160	535 mm	850 mm	950 x 850 x 1.255	160 l.	3 bar.	94 kg	2.349 €	VENNHIDPREI160
250	610 mm	905 mm	980 x 880 x 1.465	250 l.	3 bar.	135 kg	3.999 €	VENNHIDPREI250

PRENSAS DE AIRE

Para el prensado de uvas, manzanas y frutas en general.

La prensa utiliza aire a presión que se introduce en la membrana interior de caucho natural.

La membrana se hincha y exprime la fruta contra las paredes de la jaula (para el prensado de manzanas se han de triturar previamente).

El ajuste de presión está protegido por una válvula de seguridad tarada a 3 bar.

Modelo	Diam. externo jaula	Altura jaula	Capacidad	Presión max.	Peso	Precio	Ref.
A 20	270 mm	385 mm	20 l.	3 bar	20 kg	810 €	VENMPRENEUMA20
A 40	350 mm	475 mm	40 l.	3 bar	26 kg	970 €	VENMPRENEUMA40



10% DESCUENTO YA APLICADO

PRENSAS HIDRÁULICAS

PRENSA HIDRÁULICA MANUAL

- Prensa hidráulica manual.
- Cuba de recolección en acero al carbono.
- Jaula de madera.
- Funcionamiento hidráulico con aceite en dotación.
- Manómetro para la regulación de la presión.
- Montada sobre ruedas con tirador.
- Ajuste manual y re-apretado a través del sistema hidráulico.

10% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Diametro jaula	Altura jaula	Capacidad	Precio	Ref.
60	600 mm	750 mm	210 kg	1.475 €	VENMPREMAH-060
70	700 mm	850 mm	315 kg	1.924 €	VENMPREMAH-070
80	800 mm	950 mm	475 kg	2.509 €	VENMPREMAH-080



PRENSA HIDRÁULICA A MOTOR

- Prensa hidráulica a motor.
- Cuba de recolección en acero al carbono.
- Jaula de madera.
- Funcionamiento hidráulico con aceite en dotación.
- Manómetro para la regulación de la presión.
- Montada sobre ruedas con tirador.
- Ajuste manual y reapriete a través del sistema hidráulico.
- Motor y carro.

10% DESCUENTO
YA APLICADO

Modelo	Diametro jaula	Altura jaula	Capacidad	Precio	Ref.
60	600 mm	750 mm	210 kg	3.940 €	VENMPREMOH-060
70	700 mm	850 mm	315 kg	4.080 €	VENMPREMOH-070
80	800 mm	950 mm	475 kg	5.030 €	VENMPREMOH-080



MEDIA LUNA

Recambio media luna prensa manual.

Modelo	Dimensiones	Precio	Ref
5 kg	15 x 22	21,05	VENMPREMAML-015
10 kg	20 x 30	23,45	VENMPREMAML-020
20 kg	25 x 35	25,15	VENMPREMAML-025
30 kg	30 x 40	31,90	VENMPREMAML-030
50 kg	35 x 50	40	VENMPREMAML-035
70 kg	40 x 55	53	VENMPREMAML-040
100 kg	45 x 60	58,15	VENMPREMAML-045
125 kg	50 x 65	65	VENMPREMAML-050
165 kg	55 x 70	70	VENMPREMAML-055
210 kg	60 x 75	93	VENMPREMAML-060



GRASA ALIMENTARIA

Grasa alimentaria para la maquinaria 400 gramos.

PRECIO: 26 €
Ref. GRASAALIMENTARIA



PRENSA HIDRÁULICA A MOTOR BAJO PEDIDO 3 MESES DE PRODUCCIÓN

- Prensa hidráulica a motor.
- Cuba de recolección en inox.
- Jaula de inox.
- Funcionamiento hidráulico con aceite en dotación.
- Manómetro para la regulación de la presión.
- Montada sobre ruedas con tirador.
- Ajuste manual y reapriete a través del sistema hidráulico.
- Motor y carro.

Modelo	Diametro jaula	Altura jaula	Capacidad	Precio	Ref.
60	600 mm	750 mm	210 kg	4.800 €	VENMPREMOHI-060
70	700 mm	850 mm	315 kg	5.200 €	VENMPREMOHI-070

20% DESCUENTO
YA APLICADO



PRENSA HIDRÁULICA A MOTOR REFORZADA CARRO EXTRAIBLE

Presna hidráulica reforzada, funcionamiento a motor eléctrico. De aplicación en la extracción de mostos de uvas rojas fermentadas y vinos delicados de uvas blancas.

Se recomienda usar capachos para drenar los mostos y prevenir salpicaduras.

- Estructura portante de acero barnizado de alta resistencia mecánica.
- Pistón de doble efecto.
- Plato de presión con opción revestimiento en Inox.
- Jaula de madera ó Inox.
- Carro con bandeja de recogida.
- Manómetro de control con presión ajustable desde 50 a 350 bar.
- Regulador de presión.
- Leva de mano de tres posiciones para el movimiento. Bajar - parar - subir.



Modelo	Diam. externo jaula	Capacidad	Diám. pistón	Precio con Jaula madera	Ref.	Precio con Jaula inox	Ref.
C 50	500 x 500 mm	125 kg	70 mm	4.300 €	VENMPRELLIF50	-	VENMPRELLII50
C 60	600x750 mm	215 Kg	90 mm	4.608 €	VENMPRELLIF60	5.740 €	VENMPRELLII60
C 70	700x800 mm	330 kg	110 mm	6.080 €	VENMPRELLIF70	7.490 €	VENMPRELLII70
C 80	800x950 mm	475 kg	130 mm	7.962 €	VENMPRELLIF80	10.360 €	VENMPRELLII80

PRENSAS HIDRÁULICAS VERTICALES FL

Presna hidráulica vertical con marco reforzado, jaulas con base paletizable o sobre palet.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura de acero barnizado a alta resistencia mecánica.
- Pistón de doble efecto de acero cromado.
- Plato de presión completamente revestido en acero inoxidable.
- Centralita hidráulica a dos velocidades.
- Motor Hp 2 v. 380.
- Manómetro registrable de 50 a 350 Bar (300 para el modelo 95FL).
- Bandeja paletizable o carro con bandeja inoxidables extraible.
- Jaula Inox aisi304.
- Bajo pedido: PLC para el control automático de los tiempos y ciclos de prensado.



Modelo	Diam. jaula	Diám. pistón	Precio (prensa+jaula+bandeja)	Ref.
80 FL	800x900 mm	90 mm	13.590 €	VENMPREMOR5PJB80PZ
95 FL	950x1.000 mm	110 mm	25.650 €	VENMPREMORSPJC95FL
130 FL	1.300x1.100 mm	130 mm	34.000 €	VENMPREMORSPJ130F

20% DESCUENTO YA APLICADO

PRENSAS HIDRÁULICAS VERTICALES MJT

Diseñadas para mejorar la calidad del prensado tanto de uvas blancas delicadas como uvas tintas, reduciendo el tiempo de cada ciclo.

Sistema tradicional y sencillo de usar, seleccionando el programa deseado la prensa actúa de forma automática.

Estructura de acero barnizado de alta resistencia mecánica, dos pistones de doble efecto en acero cromado, plato de presión revestido de acero inoxidable, unidad de control hidráulico de dos velocidades con doble bomba, motor de 4.0 kW 400 V, bandeja de acero inoxidable paletizable y jaula inoxidable. Sistema eléctrico con PLC (Controlador Lógico Programable) para la programación de tiempos y presiones de hasta 8 ciclos desde 20 a 180 bar para los tiempos deseados.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura y columnas superiores de acero de alta resistencia.
- Levantamiento de la jaula con pistón hidráulico.
- Unidad con dos velocidades y ajuste rápido.
- Programación del panel de control (6 programas distintos).
- Bandeja de recolección paletizada en acero inoxidable.
- Pistón ajustado en acero cromado.
- Sistema de protección anti-salpicaduras de polycarbonato transparente.

CARACTERÍSTICAS

Jaula: 950 mm x 1000 mm (A).

Pistones: 2 x 130 mm.

Presión: 180 bar.

Presión de carga: 40 t.

Potencia: 4.0 kW 400 V.

Dimensiones: 2200 mm x 1400 mm x 2150 mm (A).



PRECIO: 38.700 €

**20% DESCUENTO
YA APLICADO**

PRENSAS NEUMÁTICA MANUAL

Prensa neumática manual pensada para conseguir prensados de forma sencilla, eficaz y económica.

Dotada de una membrana central elástica, inflada con aire, comprime la uva contra las paredes del tanque cilíndrico.

Todas las fases de trabajo que comprenden la carga de la uva, el prensado, la recogida del mosto y la descarga de los orujos, son ejecutadas por el operador.

El equipo necesita la asistencia de compresor de aire (No incluido).

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Tambor abierto, una mitad está perforada, la otra mitad está cubierta con una membrana impermeable.

- Giro del tambor de accionamiento manual.
- Fabricación en acero inoxidable Aisi 304, montada sobre ruedas.
- Tanque de acero inoxidable AISI 304, capacidad 600 l.
- Membrana central elástica de goma natural atóxica, presiones de trabajo hasta 1bar.
- Entrada para carga y descarga por la puerta de apertura manual posicionada en el centro del tambor.
- Bandeja recoge mosto de acero inoxidable Aisi 304.
- Conexión rápida de aire comprimido.
- Manómetro para controlar presiones de trabajo.

- Válvulas control presión y depresión de la membrana.
- Válvula de seguridad tarada a 1,5 bar.
- Carga uva entera 400 Kg.
- Carga uva estrujada 1200 Kg.
- Carga uva fermentada 1500 Kg.
- Dimensiones 1.700 x 850 x 1200 mm.
- Peso 220 Kg.



20% DESCUENTO
YA APLICADO

**OPCIONAL
MOTORIZADO**

PRECIO PRENSA Ref.
7.740 € VENMPRENEUMH6

PRECIO COMPRESOR Ref.
500 € COMVENMPRENEUMH6
(compresor "oil free"
bicilíndrico 24-50 lt.
6-8 bares)

PRENSAS NEUMÁTICAS AUTOMÁTICAS

Presas neumáticas para la producción de vinos.

Caracterizadas por un prensado suave y regulable gracias a la membrana de aire que incorpora garantizando la obtención de un mosto de elevada calidad.



El automatismo AE permite operar de modo manual ó automático. El modo automático consta de cinco programas en la PS5 y de múltiples en otros modelos de prensado estándar, tres programas secuenciales y uno de prensado de uva congelada Se pueden seleccionar parámetros del prensado durante el proceso.

Opción de carga axial a través de la bomba de vendimia, carga superior a través de doble puerta. Prensado a tanque cerrado.



Tapas para abertura (PST 5 - 16) y puerta hermética (PST 21 - 55) en conjunto con las tapas para los canales permiten la maceración de la pasta y el mezclado mediante la rotación del tambor.



Sensor de presión, con una señal sonora que alerta al operario de un exceso en el llenado de tambor. Con válvula de bola.



20% DESCUENTO
YA APLICADO



La conexión para llenado central viene montada de serie en todas las presas (excepto modelos PSP/PST 5 y 8). El paso de dicha conexión es DN100, en la parte externa permite el montaje de válvulas DN65, DN80 o DN100.



Cuba de recogida equipada con ruedas. En las presas PST 21 a 55 se puede suministrar la cuba montada sobre railes (bajo demanda).

Modelo	Volumen tambor	Uva entera	Uva estrujada	Uva fermentada	Precio	Ref.
PTS5	500 mm	250 - 400 kg	700 - 1.000 kg	1.500 - 2.500 kg	14.446 €	VENMPRENEUM05
PTS8	800 mm	400 - 650 kg	1.100 - 1.500 kg	1.500 - 2.500 kg	16.000 €	VENMPRENEUM08
PTS10	1.000 mm	500 - 800 kg	1.400 - 1.800 kg	1.800 - 3.100 kg	19.095 €	VENMPRENEUM10
PTS12	1.200 mm	600 - 950 kg	1.650 - 2.260 kg	2.250 - 3.750 kg	19.862 €	VENMPRENEUM12
PTS16	1.600 mm	800 - 1.200 kg	2.400 - 4.000 kg	3.500 - 5.000 kg	23.800 €	VENMPRENEUM16
PTS21	2.100 mm	1.100 - 1.700 kg	3.300 - 5.300 kg	4.800 - 7.300 kg	33.340 €	VENMPRENEUM21
PTS29	2.900 mm	1.500 - 2.300 kg	4.500 - 7.300 kg	6.700 - 10.000 kg	39.338 €	VENMPRENEUM29
PTS42	4.200 mm	2.100 - 3.200 kg	6.500 - 11.000 kg	9.700 - 15.000 kg	42.600 €	VENMPRENEUM42

DISPONIBLES PRENSAS DE MAYOR CAPACIDAD

PRENSADO DE UVA EN UN AMBIENTE CON NIVELES DE OXÍGENO CONTROLADOS

El oxígeno juega un papel muy importante durante el procesamiento del vino, pero puede ser positivo o negativo. Es un hecho conocido que la exposición al oxígeno del mosto o del vino reduce la calidad y exquisitez del vino debido a la oxidación, la pérdida de frutalidad, la caramelización y otros cambios en las características del vino. En consecuencia, el prensado hiperreductor es cada vez más popular en la elaboración del vino blanco, ya que es una tecnología de vinificación realizada en ausencia de oxígeno.

Ventajas del prensado hiperreductor

Uso reducido de azufre; vinos blancos más aromáticos, afrutados y frescos; mayor plenitud y suavidad del vino; previene la oxidación del mosto de las variedades de vino blanco; la concentración reducida de oxígeno (menos del 1% en el interior de la prensa) en el mosto durante la elaboración de la uva reduce las reacciones de oxidación enzimática e influye en el contenido de fenol (ácidos hidroxicinnámicos) y glutatión en el mosto de uva; los ácidos hidroxicinnámicos y el glutatión, importantes antioxidantes del mosto, se oxidan rápidamente en presencia de oxígeno y enzimas (polifenol oxidasa); el glutatión juega un papel importante en la prevención de la oxidación del mosto; una conservación satisfactoria del glutatión crea las mejores condiciones para conservar también las características aromáticas de los vinos blancos secos; los vinos con una mayor concentración de glutatión muestran niveles más bajos de 2-aminoacetofenona y sotolon, dos compuestos muy importantes en la percepción de la edad del vino. El procesamiento hiperreductor conserva niveles más altos de glutatión, lo que significa que puede ser una forma de proteger el aroma de un vino durante el envejecimiento y, por lo tanto, prolongar su vida útil.

Dos sistemas en una sola prensa

La prensa neumática combina dos sistemas de prensado. Se puede utilizar para el método de prensado clásico (PST) o para el prensado hiperreductor (PSH). Dependiendo de la calidad y variedad de la uva, el enólogo puede decidir qué sistema de prensado utilizar. Cambiar de un sistema a otro es rápido y sencillo.

El modo hiperreductor permite el prensado de la uva en una atmósfera con una concentración de oxígeno inferior al 1% durante todo el proceso. El gas inerte (N₂, CO₂, Ar) se suministra al sistema desde una pila de cilindros de gas. La válvula de suministro de gas se encuentra en el conector de llenado de la prensa central.

El costo del suministro de nitrógeno durante el prensado es muy bajo:

debe: aprox. 15,00 € / 2000 litros.

vino: aprox. 0,75 € / 100 litros.

vino: aprox. 0,01 € / botella.



PRECIO PST29: 61.250 €
REF: VENMPRENUM29-1

BOMBA RODETE DE GOMA CON TOLVA

Diseñada para instalarse debajo de despalladora para mover el mosto directamente en una prensa. Está compuesto por un tanque de recolección motorizado instalado sobre ruedas y una bomba volumétrica A 40 instalada en un carro. El control de panel instalado en la bomba permite el arranque / parada simultáneo de bomba y sinfín. Esta solución está disponible en monofásica o trifásica.



PRECIO: 1.420 €
Ref: BOENORODTOLV

10% DESCUENTO YA APLICADO

BOMBAS VOLUMÉTRICAS A PISTÓN ELÍPTICO

Bomba de vendimia volumétrica a pistón elíptico para uva entera, estrujada, con o sin escobajo, despallada y pasta fermentada.

- Motor a 70 R.P.M.
- Montada sobre chasis INOX con ruedas.
- Se caracteriza por proporcionar un trato suave al producto.
- Presión de funcionamiento de hasta 8.000 mm.
- Carro de acero inoxidable para facilitar el desplazamiento.
- Dispositivo de apoyo en el suelo sobre pie antivibración.
- Altura de la tolva ajustable para facilitar la carga del producto.
- Opcional: vaso de compensación.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Caudal	Motor	Altura descarga	Diametro boca	Dimensiones	Precio	Vaso de compensación	Ref.
V10	2 - 5Tn/h	2,5 hp	25/4 m	100 mm	1.100 x 540 x 520	3.940 €	675 €	BOMORV10
V15	5 - 10Tn/h	5,5 hp	35/6 m	100 mm	1.300 x 700 x 700	5.175 €	650 €	BOMORV15
V18	7 - 15Tn/h	7,5 hp	40/6 m	120 mm	1.300 x 700 x 700	6.075 €	750 €	BOMORV18
V20	12 - 30Tn/h	7,5 hp	60/8 m	120 mm	1.600 x 750 x 750	7.830 €	765 €	BOMORV20

BOMBAS TIPO MONO O ROTOR HELICOIDAL

Bomba con rotor helicoidal para uva entera, estrujada (con o sin escobajo) despallada y pasta fermentada.

- Montada sobre chasis con ruedas.
- Asegura una elevada presión de funcionamiento.
- Rotor de acero.
- Estator formado por una cavidad de acero con caucho vulcanizado en su interior resistente al rozamiento.
- Tolva de recepción con sinfín Inox y rejilla de protección.
- Opcional: vaso de compensación.



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Caudal	Motor	Altura descarga	Diametro boca	RPM	Precio	Ref
T 60	5Tn/h	5,5 hp	60 m	80 mm	140 rpm	7.800 €	BOBELLT060
T 80	8Tn/h	5,5 hp	60 m	80 mm	140 rpm	7.200 €	BOBELLT080
T 120	15Tn/h	7,5 hp	60 m	120 mm	140 rpm	8.640 €	BOBELLT120

VÁLVULA 3 VIAS PARA VENDIMIA - 304

Especiales para el transporte de vendimia fresca. Construídas íntegramente en acero inoxidable Aisi 304, con un núcleo interior fabricado en Plastek extrusionado de uso alimentario. De accionamiento: manual o mediante un cilindro neumático, o mecánicamente mediante un motor-reductor.



PASO DN100

PRECIO: 1.820 €

BOMBAS PERISTÁLTICAS

Reconocida en el mundo enológico por su buen funcionamiento y su respeto por los líquidos transferidos, la bomba peristáltica es la bomba de vino por excelencia. Todas nuestras bombas están equipadas de serie con inversores de frecuencia y las cajas eléctricas.

Áreas de uso:

- Vino claro, mostos, lías, pasta de la uva despalillada (con la opción de tolva) y trasiego.

Estas bombas son muy fáciles de mantener. Solo se requiere una lubricación externa del tubo cada 200 a 300 horas para garantizar una larga vida útil.

Por otro lado, la ausencia de partes mecánicas en contacto con el vino cancela los fenómenos de espuma, emulsión u oxidación. También proporciona un vaciado perfecto de la bomba, así como una limpieza simple y efectiva.

El movimiento giratorio de los rodillos a baja velocidad (máx. 60 rpm) asociado con una gran sección de tubo ofrece una suavidad y calidad de bombeo sin igual y reconocida en el mundo de la enología.

Las altas potencias de succión (-9 m) y descarga (+5 bar) dan a las bombas peristálticas un rendimiento muy superior a las bombas de pistón, especialmente bajo cargas pesadas donde el flujo permanece casi constante, a diferencia de otros procesos que sufren pérdidas de rendimiento significativas durante la acumulación de presión. La estanqueidad en el tubo es perfecta, no hay escape para el líquido bombeado.

Esta bomba también puede transferir fácilmente líquidos muy cargados, como lodo y lías, o la pasta de la vendimia con la opción de tolva.

El funcionamiento en seco es posible sin incidencia.

El amplio rango del variador uso debido al controlador de velocidad electrónico también le permite funcionar sin problemas para completar (por ejemplo) las operaciones de llenado de barriles.

El control del motor por variador permite obtener pendientes de aceleración suaves para no provocar sacudidas. Las fases de parada también se gestionan más rápidamente, sin ser bruscas. La inversión del motor se puede solicitar en cualquier momento sin tener que volver a una fase de parada.

Diseño simple, accesibilidad y desmontaje son fáciles. Ventajas significativas durante las operaciones de mantenimiento, pero también y sobre todo, en la limpieza diaria de la máquina. Los vasos de compensación de aire se pueden desmontar simplemente con una llave de conexión.

Presión máxima 2 / 3 kilos.



as 100

as 200



as 300



20% DESCUENTO YA APLICADO

Modelo	Motor	R.P.M.	Caudal	Diam Boca	Precio sin tolva	Tolva	Ref.
AS 20	1 HP/380V	20 - 90	500-2.000 l/h	40 mm	4.545 €	-	BOMORAS02
AS 50	2 HP/380V	7 - 65	500-6.000 l/h	40 mm	6.435 €	-	BOMORAS05
AS 100	4 HP/380V	7 - 60	1.000-12.000 l/h	50 mm	8.460 €	2.160 €	BOMORAS100
AS 200	5,5 HP/380V	7 - 60	2.000-24.000 l/h	80 mm	9.090 €	2.769 €	BOMORAS200
AS 300	10 HP/380V	7 - 60	3.000-29.000 l/h	100 mm	consultar	consultar	BOMORAS300

CUBETAS DE DESCUBE INOX

Cubetas de descube de acero INOX, con ruedas y tirador incorporados. Facilitan la recogida de líquidos después de vinificar, prensar, despalillar o estrujar y no se desea utilizar una bomba de vendimia con tolva.

Es posible acoplar bomba sumergible para el desalojo del líquido a medida que se va llenando.

Muy útil también para la recogida del hollejo una vez acabada la vinificación.

MODELO ESTÁNDAR

Cubeta con rejilla en Inox para retener el hollejo. De serie con perforaciones de 5 mm de diámetro bajo demanda perforaciones mas pequeñas. POSIBILIDAD de montar la cubeta con soporte para trasladar con carretilla elevadora. Con salida según indicaciones en lateral de cubeta. Tirador Inox. Medidas: largo 845 x ancho 600 x alto 380 mm.



PRECIO SIN REJILLA: 933 €
Ref: VENCUBSREJI
PRECIO CON REJILLA: 1.675 €
Ref: VENCUCREJI

20% DESCUENTO
YA APLICADO

MODELO EXTRA

Cubeta de descube de gran capacidad. Rejilla perforada de 5 mm de diámetro, entrada del líquido con codo a 45° para evitar salpicaduras. Dispone de ruedas para su fácil desplazamiento. Roscas de entrada y salida a petición del cliente. Disponible en Inox mate o pulido. Medidas: largo 1.250 x ancho 740 x alto 670 mm. Sin válvula.



PRECIO: 2.350 €
Ref: VENCUBSREJIG

20% DESCUENTO
YA APLICADO

PINCHOS SACAMUESTRAS

UVA

Útil en Inox, para recoger muestras de uva de manera sencilla.

Dos modelos en función del tamaño.



PRECIO ESTANDAR: 130 €
Ref: VENMUVASTD
PRECIO GRANDE: 195 €
Ref: VENMUVAGRAN

MOSTO

Útil en inox, para recoger muestras de mosto. Modelo básico de 1,5 mts. Posibilidad de montar con diferentes medidas.



PRECIO: 195 €
Ref: VENMMOST

REJILLAS PARA TOMAR LIQUIDOS

Útil en inox para recoger muestras de uva drenando de manera sencilla.

Dos modelos en función del tamaño.

CUBO 400x340: 75 € ASPIRACESTINOX
CUBO 480x580: 131 € ASPIRACESTINOX48



ASPIRADORES

Diámetro: 160mm x Altura: 790mm.

PRECIO TUBO: 197 € Ref: REJTUBIG



Diámetro: 75mm x Altura: 900mm.

PRECIO TUBO: 46 € Ref: REJTULIL

LIMPIEZA DE BOTELLAS Y GARRAFAS

	PÁG.
<i>Trípodes de limpieza</i>	178
<i>Limpieza interior por escobilla</i>	178
<i>Caños de limpieza</i>	179
<i>Cubetas de limpieza</i>	179
<i>Lavado exterior/interior 1 botella</i>	180
<i>Lavado exterior/interior 2 botellas</i>	180
<i>Lava botellas interior compacto</i>	180
<i>Lava botellas exterior horizontal</i>	180
<i>Escurrebotellas</i>	180
<i>Portabotellas de plástico</i>	180
<i>Lava botellas rotativa inox</i>	181
<i>Lavado secado de botellas</i>	181

LIMPIEZA DE BOTELLAS Y GARRAFAS

pág.178

TRÍPODES DE LIMPIEZA / LIMPIEZA INTERIOR POR ESCOBILLA

TRÍPODES DE LIMPIEZA BOLA ASPERSORA PARA BARRILES



Limpieza con sistema de entrada de agua a través de PRESIÓN manual ejercida con el barril o contenedor sobre el caño de salida. Dispersión de agua a través de BOLA ASPERSORA. Ideal para barriles de cerveza.

PRECIO: 396 €
Ref: LGTRIPODB

5% DESCUENTO YA APLICADO

PRESIÓN MANUAL



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

PRECIO: 444 €
Ref: LGTRIPODP

20% DESCUENTO YA APLICADO

MANETA REGULABLE



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

PRECIO: 474 €
Ref: LGTRIPODE

LIMPIEZA INTERIOR POR ESCOBILLA

MODELO MINI

Lavabotellas eléctrico compacto, para el lavado interior de botellas.

Con transformador de 24 V, potencia 60W.

Dimensiones:

260 x 360 mm.

Peso 5 kg.



PRECIO: 260 €
Ref. LBOTMIN

MODELO COMPAGNOLA GARRAFAS

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

Con transformador de 24 V, potencia de 60W.

Dimensiones:

400 x 800 mm.

Peso 14 Kg.



PRECIO: 340 €
Ref. LBOTCAMP

CAÑOS DE LIMPIEZA BOQUILLA INOX DE CHORRO



Conexión inferior para entrada de agua a través de manguera.

Concentra la presión del agua en un punto fijo, limpieza con manguera.

PRECIO: 49 €
Ref: **BOQUILLAINOX**

**15% DESCUENTO
YA APLICADO**



DOBLE CAÑO

Doble caño de limpieza de botellas, de sencillo manejo. Funciona a través de la presión ejercida por el cuello de la botella sobre la boquilla del inferior del caño.
Con entrada de agua central de 1/2".

PRECIO: 486 €
Ref: **LGDOBLECAÑO**

**10% DESCUENTO
YA APLICADO**

CUBETAS DE LIMPIEZA

Cubetas Inox para LIMPIEZA INTERIOR de botellas ó garrafas.

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

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

Con bomba centrífuga. Cubetas con dos bombas.

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



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



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



CUBETAS DE 2 CAÑOS

**10% DESCUENTO
YA APLICADO**



Cubeta única para lavado y enjuague con sistema de presión.

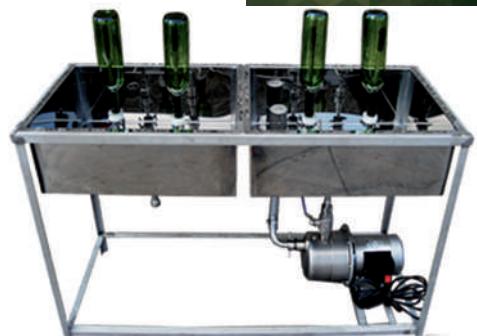
PRECIO: 2.223,60 € Ref: **LGDOBLE-A**

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

PRECIO: 2.126,40 € Ref: **LGDOBLE-B**

CUBETAS DE 4 CAÑOS

**10% DESCUENTO
YA APLICADO**



Cubeta única con cuatro caños para lavado con sistema de presión.

PRECIO: 2.970€ Ref: **LGDOBLE-D**

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

PRECIO: 3.208,80 € Ref: **LGDOBLE-C**

LIMPIEZA DE BOTELLAS Y GARRAFAS

pág.180

LAVADO EXTERIOR/INTERIOR 1 BOTELLA

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

Potencia de 60W.

Dimensiones 280 x 280 x 800 mm.

Peso 12 kg.

10% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO: 340 €
Ref: LBOTMAX



LAVADO EXTERIOR/INTERIOR 2 BOTELLAS

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

Potencia de 120W.

Dimensiones 410 x 410 x 800 mm.

Peso 25 Kg.

10% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO: 1.250 €
Ref: LBOTSUP



LAVA BOTELLAS INTERIOR COMPACTO

Limpieza de botellas interior mediante la presión del agua inyectada a través de los cabezales difusores de cada caño de la máquina, posibilidad de realizar la limpieza en recirculación en by pass, o con entrada y evacuación del agua de limpieza constante. Modelo para la limpieza a la vez de 9 botellas con posibilidad de otras opciones.

15% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO: 1.935 €
Ref: LAVABOTELLA9

LAVA BOTELLAS EXTERIOR HORIZONTAL

Lava-botellas rápido y eficaz, para limpieza exterior.

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



20% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO: 6.725 €
Ref: LAVABOTELLAEXTHOR

ESCURREBOTELLAS

Escurredor de botellas, para facilitar el traslado del mismo. Capacidad para 80 botellas.



PORTABOTELLAS
DE PLÁSTICO

10% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO: 25 €
Ref: VENMAPPOR



PRECIO: 14 €
Ref: MATBOESBOT

LAVADO EXTERIOR - INTERIOR / LAVA BOTELLAS INTERIOR COMPACTO / LAVA BOTELLAS EXTERIOR HORIZONTAL / ESCURREBOTELLAS / PORTABOTELLAS PLÁSTICO

LAVA BOTELLAS ROTATIVA INOX

1. Capacidad de producción: 1500-2000bph.
2. Cabezales de lavado: 32.
3. Adecuado para la altura de la botella: 120-350 mm, o personalizado.
4. Adecuado para el diámetro de la botella: 40-90 mm, o personalizado.
5. Potencia: 0,75 Kw.
6. Dimensiones: 1000*1000*1300mm.
7. Peso: 120 kg.
8. Voltaje: 220 V, 50 Hz, monofásico.
9. Forma de embalaje: caja de madera contrachapada.
10. Incluye bomba de transferencia.



PRECIO: 3.975 €

LAVADO SECADO DE BOTELLAS

Estación completa de lavado y secado totalmente automática, diseñada para el lavado de todo tipo de botellas.

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

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

-Opción: cepillo para la parte superior.

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

CARACTERÍSTICAS

- Fabricación en acero inoxidable (AISI 304) y polietileno de alta densidad.
- Diseño para manejar todo tipo y tamaños de botellas:
 - Botella.
 - 1/2 botella.
 - Magnum.
 - Botella Especial.
- Velocidad variable.
- Altura ajustable.
- Ruedas giratorias con bloqueo.
- Pequeña salida de mesa de recepción o conexión directa a una mesa giratoria o un aparador.
- Contenedores de chapa de acero en la parte superior de la máquina para el almacenamiento de herramientas.
- Transmisión de cadena de acero inoxidable perforada para un buen drenaje.
- Peso: 334 Kg.
- Altura de la cinta transportadora: de 730 a 1.300 mm.
- Longitud de la cinta transportadora: 2.000 mm.
- Potencia: 4,55 kW.

	MODELO	
	200 a 1.000 bot/h	500 a 2.000 bot/h
Tunel secado	750 mm longitud	1.060 mm longitud
Precio	11.000 €	15.000 €
Ref.	TLAVBOT200	TLAVBOT100



20% DESCUENTO YA APLICADO

EMBOTELLADO

	PÁG.
<i>Llenadoras de vacío 4 brazos eco</i>	182
<i>Llenadoras por gravedad básicas</i>	183
<i>Llenadoras inox semiautomáticas</i>	183
<i>Llenadora rotativa</i>	185
<i>Centro combinado llenado y taponado</i>	185
<i>Llenadoras por vacío</i>	186
<i>Monoblocks</i>	188
<i>Llenadora dosificadora volumétrica</i>	189
<i>Dosificadoras volumétricas verticales</i>	189
<i>Dosificadoras volumétricas modelo OV</i>	189
<i>Llenadora por peso</i>	190
<i>Bag in box manuales</i>	190
<i>Barril bag in box</i>	190
<i>Bag in box semiautomáticas</i>	191
<i>Dispensador modelo L1</i>	192
<i>Botellas y garrafas</i>	192
<i>Separador de plástico</i>	192
<i>Jaulones</i>	192

LLENADORAS DE VACÍO 4 BRAZOS ECO

Puede embotellar vino, aceite, cerveza y licores de manera fácil y rápida.

Puedes ajustar el nivel de llenado, el líquido se detiene automáticamente cuando llega al nivel que configuraste. Llene hasta 600 botellas por hora.

La base, el marco y las boquillas de la llenadora están hechos de acero inoxidable. Las boquillas son reemplazables. La máquina está dotada de un resorte de gas para un cómodo ajuste de altura. Vacuómetro.

Circuito de líquido completamente accesible y limpiable para tener siempre la máxima higiene. Especificaciones: Altura de la botella de 180 a 350 mm. Diámetro interno del cuello de 16 a 35 mm. Nivel de llenado ajustable. Hasta 400/600 botellas/hora.

La máquina sólo es compatible con botellas de vidrio y plástico rígido.



¡NUEVO!

15% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO: 1.870€
Ref: EMLLVAC40MFILT

LLENADORAS POR GRAVEDAD

LLENADORAS BÁSICAS

PLÁSTICO

Llenadoras sencillas de dos y tres caños, llenado por gravedad.

Con pequeño depósito superior plástico y sistema de boya que regula el suministro de líquido a la máquina.



5% DESCUENTO
YA APLICADO

2 BRAZOS: 45 € Ref: EMLLZ2000
3 BRAZOS: 49 € Ref: EMLLZ3000

INOX

Llenadoras sencillas en Inox, para el llenado por gravedad.

Con pequeño depósito superior sistema de boya que regula el suministro de líquido a la máquina.

Bandeja Inox.



5% DESCUENTO
YA APLICADO

2 BRAZOS: 154 € Ref: EMLLM12
3 BRAZOS: 182 € Ref: EMLLM13
4 BRAZOS: 220 € Ref: EMLLM14
5 BRAZOS: 259 € Ref: EMLLM15
6 BRAZOS: 305 € Ref: EMLLM16

LLENADORAS INOX SEMIAUTOMÁTICAS

Llenadoras semiautomáticas, construidas totalmente en inox, para llenado por gravedad, con posibilidad de incorporación de bomba y/o sonda y/o filtro.

Con boquillas articuladas para favorecer la introducción y extracción de las botellas.

- Versión sobremesa.
- Versión alta, montada sobre estructura dotada de ruedas para facilitar la movilidad del equipo.

Sistema de caño anti-goteo.



VERSIÓN SOBREMESA

KIT ATEX CON BOMBA ELÉCTRICA
PRECIO 1.020 €

TABLA DE RENDIMIENTO GENERAL

15% DESCUENTO
YA APLICADO

15% DESCUENTO
YA APLICADO

Llenado gravedad

Nº caños	Capacidad recipiente	Diam. caños	Producción aprox.	Precio	Ref.
4	0,5 - 2 ltrs.	14 mm	350 ltrs/h	1.250 €	EMLLT40BA
6	0,5 - 2 ltrs.	14 mm	550 ltrs/h	1.518 €	EMLLT60BA

Llenado bomba y sonda

Nº caños	Capacidad recipiente	Diam. caños	Producción aprox.	Precio	Ref.
4	0,5 - 2 ltrs.	14 mm	350 ltrs/h	1.600 €	EMLLT40BA-SO
6	0,5 - 2 ltrs.	14 mm	550 ltrs/h	1.800 €	EMLLT60BA-SO

SISTEMAS DE EMBOTELLADO

OPCIÓN INERTIZACIÓN

CONO PARA GARRAFAS

VERSIÓN ALTA PARA BOTELLAS

TABLA DE RENDIMIENTO GENERAL

Modelo	Capacidad recipiente	Nº caños	Diam. caños	Producción aproximada
2	0,5 - 2 ltrs.	2	14 mm	240 ltrs/h
4	0,5 - 2 ltrs.	4	14 mm	480 ltrs/h
6	0,5 - 2 ltrs.	6	14 mm	720 ltrs/h



Llenado gravedad

Modelo	Precio	Ref.
4	1.450,63 €	EMLLT40AL
6	1.723 €	EMLLT60AL

Llenado bomba y sonda

Modelo	Precio	Ref.
4	1.699 €	EMLLT40AL-SO
6	1.972 €	EMLLT60AL-SO

Llenado bomba y filtro 20 placas

Modelo	Precio	Ref.
4	2.388,50€	EMLLT43AL-10
6	2.674 €	EMLLT63AL-20

15% DESCUENTO YA APLICADO

15% DESCUENTO YA APLICADO

15% DESCUENTO YA APLICADO

VERSIÓN ALTA PARA GARRAFAS HASTA 2 LITROS

TABLA DE RENDIMIENTO GENERAL

Adaptación conos para todos los diámetros de botellas y garrafas

Modelo	Capacidad recipiente	Nº caños	Diam. caños	Producción aproximada
4G alta	0,5 - 2 ltrs.	4	17 mm	600 ltrs/h
6G alta	0,5 - 2 ltrs.	6	17 mm	800 ltrs/h



Llenado gravedad

Modelo	Precio	Ref.
4G alta	2.143,06 €	EMLLT41AL
6G alta	2.736 €	EMLLT61AL

Llenado bomba y sonda

Modelo	Precio	Ref.
4G alta	2.406,71 €	EMLLT41AL-SO
6G alta	2.992,35 €	EMLLT61AL-SO

Llenado bomba y filtro 20 placas

Modelo	Precio	Ref.
4G alta	2.975 €	EMLLT41AL-30
6G alta	3.525 €	EMLLT61AL-30

10% DESCUENTO YA APLICADO

10% DESCUENTO YA APLICADO

15% DESCUENTO YA APLICADO

DE 6 CAÑOS PARA GARRAFAS HASTA 5 LITROS

Llenadoras semiautomáticas, construidas totalmente en inox, para llenado por bomba y filtro.

Con caños articuladas para favorecer la introducción y extracción de las botellas.

Versión alta, montada sobre estructura dotada de ruedas para facilitar la movilidad del equipo.

Sistema de caño anti-goteo.

CARACTERÍSTICAS

Capacidad recipiente 0,5 - 2 ltrs

Nº caños 6

Diam. caños 18 mm

Producción aproximada 800 ltrs/h

Adaptación conos para todos los diámetros de botellas y garrafas

PRECIO: 2.805€
Ref: EMLLT60AL/5

15% DESCUENTO YA APLICADO



¡NUEVO!

LLENADORA ROTATIVA

La máquina de llenado de botellas con estructura rotativa, y la máquina adopta acero inoxidable SUS304 de grado alimenticio, que se utiliza principalmente para el llenado fácil de espuma sin viscosidad, como vino, vodka, whisky, vinagre, bebidas de jugo de frutas, adecuado para todo tipo de botellas de vidrio, botellas de PET y botellas de plástico con cierta dureza y otro tipo diferente.

Y esta máquina llenadora también podría colocarse al costado de la línea de producción. Podría mejorar su eficiencia de trabajo. Esta máquina se puede conectar con la lavadora de botellas, la máquina tapadora, la máquina etiquetadora, la máquina de inspección, la máquina selladora de cajas, la línea de producción de empaque. El relleno adopta el principio de absorción constante, con las características de consumo de energía, sin ruido, superficie líquida consistente y hermosa en la botella.

Boquillas de llenado

1. La máquina podría tener boquillas de llenado 12/14/18, la capacidad de producción por hora es de aproximadamente 1000 ~ 1500bph.
2. Sin botellas sin relleno, fácil de operar.
3. Las boquillas de llenado se pueden subir y bajar para hacer que se necesite un nivel de llenado diferente.

Altura de trabajo ajustable.

La altura de trabajo de la máquina es ajustable para cumplir con el llenado de botellas de diferentes alturas.

Características

1. Material: Estructura: Todas las piezas en contacto con el líquido están hechas de material 304.
2. Capacidad de llenado: 50-2000ml.
3. Capacidad de producción: 1300~1500bph.
4. Boquillas de llenado: 18.
5. Error de nivel de llenado: ± 3 mm.
6. Principio de llenado: llenado por sifón.
7. Altura de la botella 50~380 mm, o personalizada.
8. Diámetro de la botella: $\geq 12-30$ mm.
9. Potencia: 0,37 Kw.
10. Voltaje: 220v/50hz.
11. Tamaño de la máquina: 900X900X1850mm.
12. Peso: alrededor de 130 kg.

¡NUEVO!



PRECIO: 4.357€
Ref: EMLLROT18

CENTRO COMBINADO LLENADO Y TAPONADO

Mesa Inox doble bandeja (largo, ancho, alto) 3000 x 1250 x 800 mm, montada sobre ruedas con llenadora 4 años con bomba y sonda de máximo - mínimo + tapadora corchos de accionamiento neumático con dispensador automático de tapones.

Llenado de botellas de 0,5 a 2L.

Rendimiento aproximado 480 U/h.



A PARTIR DE 5.280 €
Ref: CENCOMLOTAP

15% DESCUENTO YA APLICADO

LLENADO POR VACÍO

LLENADORA MODELO NEUMÁTICA ELÉCTRICA

Llenadora semiautomática, ajustables para todo tipo de botellas. Funcionamiento por depresión, evitando así que el líquido se altere al entrar en contacto con bombas centrífugas y piezas mecánicas.

Una vez que se ajusta el nivel de llenado deseado, permanece automático. Botellas sin residuos.

Equipada con una válvula para ajustar la velocidad de llenado.



PRECIO : 236 € Ref: EMLLTA060

LLENADORA MODELO MINI

Llenadora profesional de pequeñas dimensiones, semiautomática, de 1 brazo.

Funcionamiento por depresión, (el depósito pulmón puede estar hasta 4 mts. debajo de la máquina).

Para botellas de vidrio.

Con pequeño motor incorporado para la aspiración inducida. Posibilidad de regular la velocidad de llenado y la cantidad de producto por botella.

Opción de acoplar diferentes caños en función del tipo de botella y líquido a llenar.

CARACTERÍSTICAS DE LA BOTELLA (con boquilla estándar).

Diámetro de 16 a 28 mm.

Altura mínima de 250 mm y máxima de 300 mm.



10% DESCUENTO YA APLICADO

PRECIO : 324 € Ref: EMLLVAC10MF

Producción

Vino: 250 bot/h aprox.

Aceite: 150 bot/h aprox.

Licores: 200 bot/h aprox.

Dimensiones

200 x 400 x 400 mm

Peso

4kg.

KITS PARA LLENADORA MODELO MINI



OIL KIT

Aceites y licores.

Medidas recipiente

Diam. de cuello:

16 a 20 mm

Precio: 116 €

Ref: EMLLVAC30



TOMATO KIT

Salsas en tomate.

Medidas recipiente

Diam. de cuello

16 a 28 mm

Precio: 98 €

Ref: EMLLVAC28



MIGNON KIT

Llenado miniaturas.

Medidas recipiente

Diam. de cuello

7,5 a 26 mm

Precio: 220 €

Ref: EMLLVAC34



FRUIT KIT

Zumos y líquidos calientes hasta 80°C.

Medidas recipiente

Diam. de cuello

16 a 28 mm

Precio: 98 €

Ref: EMLLVAC29



CRISTAL KIT

Vino y agua.

Medidas recipiente

Diam. de cuello

12 a 48 mm

Precio: 182 €

Ref: EMLLVAC33



KIT BOTELLAS CUELLO ANCHO (Milk)

Medidas recipiente

Diam. de cuello

28 a 65 mm

Precio: 112 €

Ref: EMLLVAC41



BEER KIT

Cerveza.

Medidas recipiente

Diam. de cuello

16 a 28 mm

Precio: 85 €

Ref: EMLLVAC17



JAR KIT

Botes de vidrio para salsas y purés.

Medidas recipiente

Diam. de cuello

120 mm máximo

Precio: 150 €

Ref: EMLLVAC31



KIT DAME

Llenado de vino.

Medidas recipiente

5 a 10 ltrs.

Precio: 55 €

Ref: EMLLVAC35

FILTRO TANDEM PARA LLENADORA MINI

Carcasa en PVC para el filtrado con 1 cartucho de 10" (no incluidos) conectado directamente a la entrada de la llenadora mini.

Consumibles: cartuchos DOE.

CONSULTAR CARTUCHOS DE FILTRACIÓN PÁG. 24 - 25



PRECIO : 170 € Ref: EMLLVAC60F

LLENADORAS DE VACÍO 4 BRAZOS

La llenadora 4 CAÑOS MODELO 4 es ideal para el embotellado de vino, aceite, cerveza, licores, zumos de frutas y otros productos líquidos.

El líquido es aspirado por el vacío que crea la máquina dentro de las botellas tan pronto como se insertan, el llenado se lleva a cabo de forma continua, al no necesitar la asistencia de una bomba, se evita el contacto del líquido con partes mecánicas.

El nivel de llenado de las botellas es ajustable y, una vez seleccionado, automático.

El recipiente o tanque de recogida se puede colocar hasta 4 metros por debajo de la máquina.

Varios accesorios también permiten implementar el uso del equipo (ver accesorios para llenadora 4B).



Modelo	2 B para vino
Nº caños	2
Producción	300 bot/hora
Potencia	120 w
Peso	25 kg
Diámetro cuello botella	16 a 28 mm
Altura botella	250 a 330 mm
Precio	920 €
Ref.	EMLLVAC45

Modelo	4 B para vino
Nº caños	4
Producción	600 bot/hora
Potencia	120 w
Peso	25 kg
Diámetro cuello botella	16 a 28 mm
Altura botella	250 a 330 mm
Precio	2.435 €
Ref.	EMLLVAC40MF

Modelo	4 B para aceite
Nº caños	4
Producción	500 bot/hora
Potencia	120 w
Peso	25 kg
Diámetro cuello botella	16 a 28 mm
Altura botella	250 a 330 mm
Precio	2.455 €
Ref.	EMLLVAC40MFA

15% DESCUENTO YA APLICADO

15% DESCUENTO YA APLICADO

ACCESORIOS LLENADORAS DE VACÍO 4 BRAZOS

Kit mignon para llenadora tandem

Para llenado botellas tipo mignon diámetro interno de cuello mínimo de 7,5 mm. Diámetro externo máximo 26 mm.



Filtro tandem

Permite filtrar y embotellar el producto en una única operación. Capacidad 3 cartuchos DOE 10" en vaso pyrex.

Consumibles: cartuchos DOE.

PRECIO 2 BRAZOS: 920€
Ref. EMLLVAC45

PRECIO 4 BRAZOS: 945€
Ref. EMLLVAC50

PRECIO : 538€
Ref. EMLLVAC61F

LLENADORA MINIBOTELLAS MINI MONOBLOCK

Esta máquina es adecuada para llenar líquidos sin partículas, como bebidas, jugos, aceites esenciales, etc. Es de diseño pequeño y puede funcionar automáticamente, que es una opción ideal para talleres indivisibles.

Máquina de llenado de líquidos de doble boquilla.

Las dos boquillas se pueden controlar por separado.

La cinta transportadora es resistente al agua, lo que garantiza la limpieza de la producción.

Panel de control

A través del panel de control, puede establecer parámetros como la velocidad de llenado y el tiempo de llenado. Fácil de operar. Es con función de conteo automático, lo que hace que la salida sea visual.

Boquilla de llenado

La velocidad de llenado de dos boquillas se puede ajustar por separado en el panel. Fácil y conveniente. Además, el operador puede ajustar la altura de las boquillas, lo que la hace adecuada para botellas de diferentes alturas.

Sensor fotoeléctrico inteligente

Está diseñado para detectar las botellas y hacer que la máquina llene líquido, inteligente y conveniente.

La sensibilidad del sensor fotoeléctrico inteligente se puede ajustar a través del regulador.

Cinta transportadora

Hecho de acero inoxidable, el transportador puede transportar contenedores de manera estable y sin problemas, lo que mejora la eficiencia del trabajo. Su velocidad de transporte se puede regular girando la perilla negra. Es con función a prueba de agua, asegurando la limpieza de producción.

Bandeja de recogida

Se utiliza para recolectar botellas después del llenado, ahorrando costos de mano de obra y mejorando la eficiencia del trabajo. El tamaño de la bandeja colectora es de 200 mm x 100 mm (L x A).

PRECIO: 1.100 €
Ref: EMLLDOSMOMIN



MONOBLOCKS LLENADO Y TAPONADO

20% DESCUENTO YA APLICADO

Fabricado en acero inoxidable, y consta de una estación de llenado y una estación de taponado con distribuidor automático.

Puede usar tapas estándar o, alternativamente, cápsulas lisas para llenar la botella; no es posible utilizar ambos tipos en la misma máquina.

Se suministra con una estrella central apta para un formato de botella individual indicado por el cliente y evaluado en el momento del pedido, que debe tener una altura inferior a 375 mm. Se necesitarán estrellas adicionales para tamaños de botella adicionales.

TAPÓN ESTÁNDAR: cilíndrico para aplicar a ras del cuello de la botella, tanto en corcho como en material sintético. Diámetro estándar entre 22-26 mm, altura hasta 50 mm; bajo pedido diámetro hasta 28 mm. 5 inyectores de llenado para una producción horaria de unas 800 botellas (75 cl).

CÁPSULA: lisa para rellenar en el biberón. Diámetro estándar 31,5 mm por alto 24 mm, a considerar el uso de cápsulas de otros tamaños. No se pueden utilizar dos formatos diferentes en la misma máquina. 4 inyectores de llenado para una producción horaria de unas 500 botellas (75 cl).

¡NUEVO!



PRECIO TAPADO CORCHO: 16.730 €
Ref: MONOBLOCCLENCO
PRECIO TAPADO PILFER: 24.570 €
Ref: MONOBLOCCLENPI

LLENADORA DOSIFICADORA VOLUMÉTRICA

Dosificadoras de alta precisión, permiten llenar cualquier envase con la dosis exacta de producto.

Todas las partes en contacto con el líquido están fabricadas en inox 316.

Maquina especialmente adecuada para el **envasado de productos densos, productos alimenticios, cosméticos, cremas, salsas, productos químicos o farmacéuticos.**

Modelos:

- DS912 para dosis 40 a 1000 cc.

- DS913 para dosis de 100 a 5000 cc.

Posibilidad de **ajustar la presión, la velocidad de llenado, la velocidad de extracción, y la capacidad para operar en modo manual (pedal) o automático** (continuo, a intervalos ajustables).



PRECIO: 3.375 €
Ref: LLENADOSIVOL

DOSIFICADORAS VOLUMÉTRICAS VERTICALES

Dosificadoras volumétricas, funcionamiento neumático.

El producto a envasar puede ser extraído de un recipiente o tanque colocado por debajo del nivel del equipo sin la ayuda de bombas externas.

Permiten llenar cualquier envase con productos líquidos y semi-densos. Con grifo una pulgada para cierre.

Modelo	DS/01	DS/03
Nº pistones	1	2
Alimentación	Aire comprimido	Aire comprimido
Capacidad de llenado	250 a 5.000 cc	250 a 5.000 cc
Dimensiones	490 x 490 x 1.700 mm	490 x 490 x 1.700 mm
Precio	4.107 €	7.854 €
Ref.	EMLLDOSDS01	EMLLDOSDS02



DOSIFICADORAS VOLUMÉTRICAS MODELO OV

Dosificación volumétrica para el **llenado de productos semi-densos y líquidos en general, capaz de satisfacer las múltiples necesidades en términos de capacidad de los recipientes, la velocidad de llenado y la precisión del nivel de llenado.**

El llenado se lleva a cabo a través del **accionamiento de una bomba volumétrica de acero inoxidable AISI 304.**

Control **PLC electrónico** capaz de manejar la velocidad de llenado, la duración, el almacenamiento de los distintos formatos y la función especial "New".

Margen de error de **± 3%.**

La pantalla táctil proporciona información relacionada con el llenado continuo, permite gestionar rápidamente todos los parámetros, además de la visualización de las posibles señales de alarma.

Máquina montada **sobre chasis Inox con cuatro ruedas.**



OFERTA ESPECIAL
SOLO 1 UNIDAD EN STOCK

Modelo	Potencia	Capacidad min. recipiente	Capacidad max. recipiente	Producción Aproximada	Dimensiones	Precio	Ref.
OV	1,2 kw	0,8 ml	5 ltrs.	500 ltrs/h	60 x 60 x 160	3.800 €	EMLLDOSOV

LLENADORA POR PESO

Equipo de llenado por peso innovador para su categoría gracias a su eficiencia, fiabilidad y tamaño que ahorra espacio.

- Construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.
- Las partes que están en contacto con los líquidos son de material apta para el contacto con alimentos.
- Sistema de llenado por peso con un máximo de 15 kg.
- Puede llenar recipientes desde 0,100 a 15 litros.
- Medidas máximas de los recipientes 400x550x1000.
- Puede escoger el tipo de rodete de la bomba, goma o en acero inoxidable.
- Su producción por hora estará en consonancia con la densidad y de los formatos de los líquidos y de los recipientes.



10% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO : 2.953 €
Ref: EMLLDOSV-1

BAG IN BOX BAG IN BOX MANUALES

KIT BAG IN BOX

La solución más simple y económica para el llenado de Bag In Box.

- Pistola de llenado en acero inoxidable.
- Placa de montaje de acero inoxidable.
- Cuentalitros E24.



PRECIO : 456 €
Ref: EMLLBIBK

- El llenado se realiza por gravedad o en combinación con bombas con interruptor de presión.
- El cuentalitros se conecta directamente a la salida de la pistola de llenado.
- La placa de soporte se sirve en acero inoxidable.

5% DESCUENTO
YA APLICADO

BAG IN BOX MANUAL

Llenadora Bag in Box, con cuentalitros alimentario y display digital.

Pistola de llenado inox.

Soporte de llenado en inox, con regulación de altura.

- Medidas 600 x 600 x 700 mm.
- Modelo de sobremesa.
- Posibilidad de montaje de máquina para Llenado en bag in box de líquidos densos (aceites).
- Incluye mango para tapar.



10% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO : 1.205 €
Ref: EMLLBIBMAN

BARRIL BAG IN BOX

Barril de plástico con dispensador, ideal para colocar bolsas bag in box y servir.

Fácil y práctico.



PRECIO: 18,30 €
Ref: MATBA200PVC

BAG IN BOX SEMIAUTOMÁTICAS

MODELO V 12

Llenadora Bag in Box semiautomática, óptima para producciones de 5.000 unidades/año.

Esta máquina está equipada con un sensor de flujo electromagnético, un panel electrónico para programar la cantidad para ser llenado (mínimo 1 litro) y para realizar la calibración, y una bomba de rodete A20.

Se debe seleccionar la cantidad de llenado y la máquina realiza un ciclo completo.

Diseñada de serie para la inyección manual de nitrógeno dentro de la bolsa.

La superficie de soporte de las bolsas es ajustable en altura, y se puede quitar para llenar recipientes rígidos (por ejemplo PET, aluminio, vidrio).

Posibles aplicaciones: vino, aceite, jugos de fruta.

15% DESCUENTO
YA APLICADO



PRECIO: 2.999 €
Ref: EMLLBIBV12

MODELO V 20

La máquina realiza el ciclo de llenado y la inyección de nitrógeno.

El panel electrónico permite el control y la gestión de todas las fases de llenado, lo que garantiza la repetibilidad de los volúmenes de llenado con un error de ± 5 cl.

Posibilidad de realizar la esterilización de la máquina y sus componentes a 80 ° C.

Componentes: Bombas, compresores, sensor de flujo, bomba auto aspirante y chasis con ruedas.

15% DESCUENTO
YA APLICADO



PRECIO: 5.460 €
Ref: EMLLBIBV20

LLENADORA Y TAPADORA SEMIAUTOMÁTICA MONODOSIS CON INYECCIÓN DE NITRÓGENO

Máquina semiautomática para dosificar: taponar bolsas doypack flexibles en una sola operación.

Dosificador neumático semiautomático para llenar y tapar bolsas doypack flexibles (con boquilla ya existente). Para ser utilizado con productos líquidos o semidensos, funciona con una bomba dosificadora volumétrica Doselite.

El rango de dosificación es de 5 a 260 ml (también disponible con un rango de dosificación de 20-680 ml o 50-1300 ml). La máquina también es capaz de llenar productos viscosos que contienen partículas o fibras blandas de producto suspendido y también es adecuada para el llenado en caliente (100 ° C).

La tapadora cierra las tapas de plástico de las bolsas doypack. La tapa está apretada por un motor neumático con ajuste de par. Todas las partes en contacto con el producto están hechas de acero inoxidable 316L adecuado para el contacto con productos alimenticios.



PRECIO: 8.306 €



20% DESCUENTO YA APLICADO

DISPENSADOR MODELO L1 BÁSICO

Dispensador con la estructura de acero inoxidable, bomba centrífuga de acero inoxidable, medidor digital y pistola de llenado de plástico. Ideal para rellenar todo tipo de recipientes y en particular bombonas, damas, etc. Accesorios disponibles:

KIT DE LLENADO DE ACEITE DE OLIVA: Compuesto de cuenta-litros de engranajes de acero, impulsor de la bomba volumétrica de caucho.

KIT DE LLENADO DE BOLSAS: Formado por una bifurcación ajustable y bolsas con palanca de bloqueo. Regula el encendido y apagado automático de la bomba.

10% DESCUENTO YA APLICADO



1.600 U/h BÁSICO:	533€
Ref:	DISENOBOINOX20
2.460 U/h: BÁSICO:	582€
Ref:	DISENOBOINOX25
1.000 U/h CONTROL PRESIÓN:	1.080€
Ref:	DISENONOINOX20INT

DISPENSADOR MODELO L1 CON INTERRUPTOR AUTOMÁTICO DE PRESIÓN:

Sistema automático diseñado para la venta a granel. Esta maquinaria está conectada directamente a la válvula de drenaje del tanque de almacenamiento (el tanque está instalado en el mismo carro, todo ello en acero inoxidable) y permite alcanzar distancias máximas de 20 metros y una diferencia de altura de 10 metros, gracias a su presión constante.

La presencia de un pulmón de acumulación y de presión ajustable, asegura una óptima presión de suministro tanto para el llenado de grandes recipientes como botellas pequeñas.

El sistema incluye un impulsor volumétrico de caucho y bomba eléctrica. Válvula anti-retorno de acero inoxidable. Unidad de depósito de compensación de acero inoxidable. Interruptor de presión automático. Está equipada con válvulas de seguridad que permiten la eliminación del aire en el interior del circuito. La realización del sistema de fijación con accesorios DIN. Motores tanto en monofásicos como trifásicos.

BOTELLAS Y GARRAFAS

Amplio surtido de botellas que cubre toda la gamma de soluciones para el envasado de líquidos: Vinos, cavas, refrescos, zumos, aceite de oliva...



DURMIENTES PARA BOTELLAS SEPARADOR DE PLÁSTICO

Precio por 100 unidades

100 separadores	750 €
400 separadores	720 €
800 separadores	685 €



20% DESCUENTO YA APLICADO

JAULONES

Precio por unidad de jaulon 286,40€/unidad

de 9 a 19 unidades de jaulones	276 € / unidad
de 19 a 29 unidades de jaulones	266 € / unidad
de 29 a 50 unidades de jaulones	246 € / unidad
mas de 50 unidades de jaulones	236 € / unidad



20% DESCUENTO YA APLICADO

TAPONADO y CAPSULADO

	PÁG.
<i>Tapadoras semiautomáticas serie VIA</i>	193
<i>Tapado tapón tipo corcho cubierto y tapa sintética</i>	194
<i>Tapadoras semiautomáticas serie VIA</i>	195
<i>Máquina de sobre mesa para inyección de nitrógeno u otros gases inertes</i>	196
<i>Tapadora tapón corona</i>	196
<i>Taponadora neumática multicup</i>	196
<i>Taponadora neumática tp003 plus para tapones twist off</i>	197
<i>Taponadora neumática con cabezal descendente para tapones twist off y roscadora para tapones preroscados</i>	197
<i>Accesorios - cabezales de cierre</i>	197
<i>Tapadora roscadora para tapones pre-roscados</i>	197
<i>Selladoras para tapones pre-roscados</i>	197
<i>Selladora SM3000</i>	198
<i>Tapadora pilferproof manual - irrellenable</i>	198
<i>Tapadora pliferproof semiautomática 4 rulinas</i>	198
<i>Tapadoras pilfer irrellenables</i>	199
<i>Máquina de lacrar / Accesorios</i>	199
<i>Capsuladoras térmicas</i>	200

TAPADORAS SEMIAUTOMÁTICAS SERIE VIA

TAPADORA SEMIAUTOMÁTICA TAPÓN CORCHO CON CÁPSULA O T-CORK T55 SIN CARRO.

Operada mediante pulsadores, distribución manual de los corchos.

Estructura en acero inoxidable AISI 304

Adecuado para tapas en T cilíndricas preformadas

Tapa superior tapa: diam. 28-30 mm, altura 10-20 mm

Parte cilíndrica del tapón de cierre: diam. 18-19 mm, altura 18-22 mm

Configuración bajo pedido para otros formatos

Carga manual de tapas

Altura de la botella hasta 375 mm

Tiempo de tapado aproximadamente 4s



**15% DESCUENTO
YA APLICADO**

**PRECIO: 2.252 €
Ref:EMTAPCOIT1000**



TAPADO TAPÓN TIPO CORCHO CUBIERTO Y TAPA SINTÉTICA TAPADORAS MANUALES

PINZA

Tapadoras manuales apta para la mayoría de botellas.



PRECIO: 11,50 €
Ref: EMTAZBASP

TAPADORA BOTELLAS CORCHO SIN PIE

Tapadora a dos palancas.

Esta tapadora manual permite una perfecta aplicación de tapones de aglomerado.

Ideal para tapones de aglomerado.



PRECIO: 13,50 €
Ref: EMTAZBPAL

STANDAR

Tapadoras manuales con mordazas de bronce, muy robusta, apta para la mayoría de botellas.

Altura total 250mm hasta 380mm.



**10% DESCUENTO
VA APLICADO**

PRECIO: 76 €
Ref: EMTAZBAS1

SOBREMESA

Pequeñas tapadoras manuales de sobremesa.



PRECIO MINI: 58 €
Ref: EMTAZBS1B

SERIE MAXI

Tapadoras manuales con mordazas de bronce, muy robustas, aptas para botellas de mayor tamaño y tipo Magnum.

Modelo: Magnum



Tapadora semiautomática dotada de pistón neumático como ayuda al tapar.

Apta para todo tipo de tamaños. También apta para botellas MAGNUM.

**10% DESCUENTO
VA APLICADO**

Modelo: Neumática



Modelo	Medidas botella	Diam. tapón	Compresión del tapón	Precio	Ref.
magnum	50 - 65 mm	33 mm	33 a 14 mm	220 €	EMTAZBAS3
pneumática	48 - 74 mm	37 mm	37 a 14 mm	2.450 €	EMTAZBASCAVN

TAPADORAS SEMIAUTOMÁTICAS SERIE VIA

Tapadoras semiautomáticas en acero inoxidable, con alimentador automático de tapones opcional. Carga manual de la cubeta de tapones con posibilidad de incorporar carga automática. Mordazas en Inox. Opcional mesa con cuatro ruedas desmontable. **V45 incluye de serie la mesa sobre ruedas.**

- Para tapones de diámetros de 22 a 26 mm y altura máxima de tapón de 50 mm.
- Opción de incorporar mecanismo para trabajar con tapones de hasta 28 mm de diámetro.
- Altura de las botellas hasta 375 mm.



MODELO V 100 NEUMÁTICO

Modelo con introducción de los tapones a través del tubo de alimentación con carga manual.

Alimentación	Neumática
Rendimiento	3 seg/botella
Precio Tapadora	2.250 €
Carro inox	370 €
Precio total	2.620 €
Ref.	EMTAPCOV12

15% DESCUENTO
YA APLICADO



MODELO V 12 NEUMÁTICO

Mismos usos que modelo V100 con carga automática de los tapones.

Alimentación	Neumática
Rendimiento	3 seg/botella
Precio Tapadora	2.360 €
Carro inox	390 €
Distribuidor mecánico	790 €
Precio total	3.150 €
Ref.	EMTAPCON

10% DESCUENTO
YA APLICADO



MODELO V 45

Mismos usos que modelos anteriores V12 con mesa sobre ruedas y accionamiento eléctrico.

Alimentación	Eléctrica
Rendimiento	1,8 seg/botella
Distribuidor mecánico	Si
Precio Tapadora	4.025 €
Carro inox	425 €
Precio total	5.022 €
Ref.	EMTAPCOE

10% DESCUENTO
YA APLICADO



MODELO V 35

Mismos usos que en V45 con motor eléctrico para realizar depresión y adición de gas inerte.

Alimentación	Eléctrica
Rendimiento	1,8 seg/botella
Distribuidor mecánico	Si
Carro inox	Si
Sistema vacío y adición nitrógeno	Si
Precio total	5.918 €
Ref.	EMTAPCOV

10% DESCUENTO
YA APLICADO

SISTEMAS DE CAPSULADO Y TAPONADO

pág.196

MAQUINA DE SOBRE MESA PARA INYECCION DE NITROGENO U OTROS GASES INERTES / TAPADORA TAPON CORONA / NEUMATICA / MULTICUP

MÁQUINA DE SOBRE MESA PARA INYECCIÓN DE NITRÓGENO U OTROS GASES INERTES

El gas inerte se inyecta con una pequeña bomba en la botella para formar una capa protectora por encima del líquido y por lo tanto evitar el contacto con el oxígeno del aire.

- Base en acero inox AISI 304 450x450 mm.
- Centrador en acero inox para colocar la botella.
- Microinterruptor con palanca.
- Electroválvula de inyección gas.
- Altura del inyector regulable.



Inyección con 1 Caño

PRECIO INYECCIÓN 1 CAÑO: 471 €
Ref: MAQINYECSNITRO



Inyección con 2 Caños

PRECIO INYECCIÓN 2 CAÑOS: 883 €

Ref: MAQINYECSNITRO2

TAPADORA TAPÓN CORONA

Tapadoras corona de banco.

Con doble acople para tapones Ø 26 mm y Ø 29 mm.

Dotadas de imán de sujeción del tapón antes del tapado.

SENCILLA



PRECIO: 24 €
Ref: EMTAZCOR1

MEDIA



PRECIO: 103 €
Ref: EMTAZCOR2

SUPER



PRECIO: 150 €
Ref: EMTAZCOR3

TAPADORA NEUMÁTICA



PRECIO: 477 €
Ref: EMTAZCORNEU

Taponadora de sobremesa funcionamiento neumático. Cabezal para tapones corona con diámetro 26,5 mm y 29 mm (bajo pedido para diámetro de 30,5 mm). Opcional cabezal para tapones a presión en plástico y otros materiales.



TAPONADORA NEUMÁTICA MULTICUP

Fabricada en acero inoxidable.

Adecuado para todos tipo de tapones a presión,. Taponado de botellas de vidrio y con dispositivos apropiados, ideal para la nivelación de los envases de PET. De fácil manejo.

PRECIO: 730 €
Ref: EMTAZCORNEU-1

10% DESCUENTO YA APLICADO

TAPONADORA NEUMÁTICA TP003 PLUS PARA TAPONES TWIST OFF

Producción 500/600 botellas/hora

Peso 30 kg

Consumo 150 aire libre/min

Presión de aire 3-5-7 bar

Potencia 0,15 CV 0,35 CV 0,53 CV

Velocidad de rotación

500 rpm 565 rpm 630 rpm

Par máximo 4,2 Nm 8,4 Nm 11 Nm



**20% DESCUENTO
YA APLICADO**

PRECIO: 3.885 €
Ref:EMTAZCORTP003

TAPONADORA NEUMÁTICA CON CABEZAL DESCENDENTE PARA TAPONES TWIST OFF Y ROSCADORA PARA TAPONES PREROSCADOS

Producción 500/600 botellas/h

Dimensiones 450x450x1100 mm

Peso 50 kg

Alimentación

220V-50Hz Monofásica

220V-60Hz Monofásico

110V-60Hz Monofásico

208V-60Hz Trifásico

PRECIO: 5.591 €
Ref:EMTAZCORTP005

**20% DESCUENTO
YA APLICADO**



ACCESORIOS - CABEZALES DE CIERRE

En todos los modelos, es posible sustituir el cabezal de cierre superior para el tapado de diversos tipos de tapones (la calibración de los cabezales se realiza de fábrica, previo envío de muestras).



CONSULTAR PRECIOS

TAPADORA ROSCADORA PARA TAPONES PRE-ROSCADOS

Máquina eléctrica manual que se utiliza principalmente para apretar y aflojar la tapa de tornillo. Fácil de transportar, se puede usar fácilmente para apretar o aflojar tapones. De embrague ajustable (reajuste) puede evitar daños de la tapa y reducir el desgaste del tapón interno una vez que la tapa se aprieta para evitar que gire. El trabajo de tapado es aplicable a una variedad de tapas de botellas de alta resistencia, se aplica al rango de tapas de 10-50 mm, una capacidad de producción de hasta 30-90 botellas / min.

Modelo: máquina de tapado SF-1550.

Voltaje: 220V 50 / 60Hz.

Diámetro de tapado: 10-50 mm.

Peso: 1,6 kg.



**20% DESCUENTO
YA APLICADO**

PRECIO: 118 €
Ref:EMTAZCORTP006

SELLADORAS PARA TAPONES PRE-ROSCADOS

Sencilla de usar, cierran tapones de rosca de aluminio pre-rosados. Disponible en varios modelos, según el diámetro del tapón (también para tapones con vertedor de aceite).

Todos los modelos están dotados de una regulación que permite adaptarlos a la altura del tapón utilizado.



Para tapones con diámetro 28 altura 18/22 mm: 109€

Ref: EMTAPPRER1

Para tapones con diámetro 31,5 altura 18/24 mm: 117€

Ref: EMTAPPRER2

Para tapones con diámetro 35 altura 18/24 mm: 205€

Ref: EMTAPPRER3



SISTEMAS DE CAPSULADO Y TAPONADO

SELLADORA SM3000

Útil para sellar tapones de rosca de aluminio de diámetro 24 a diámetro 44 en la versión estándar de rosca previa.

Totalmente ajustable, es muy fácil de usar y le permite realizar acciones simples de una medición a otra. Rendimiento efectivo por hora.

Como opción, se puede montar un kit de conexión para un enchufe macho con 18 diámetros.

Totalmente ajustable, es fácil de usar y se mueve de una medición a otra con acciones simples.

Construido para satisfacer las necesidades de pequeños productores con gastos limitados.



PRECIO : 205 €
Ref: EMTAPPRER3

TAPADORA PILFERPROF MANUAL - IRRELLENABLE

Compacto, sencillo, fácilmente ajustable en altura.

Aplique con rapidez y precisión los tapones de rosca en botellas.

Altura máxima de botella de 350 mm.

Fabricado en acero inoxidable.

El motor a 24 V.

Con las actuales normas de seguridad y CE. No incluye regulación.

Material fabricación	Acero inoxidable
Ancho	380 mm
Longitud	380 mm
Altura mínima	700 mm
Altura máxima	900 mm
Peso	18 kg
Producción horaria	300 envases aprox.

**10% DESCUENTO
YA APLICADO**

PRECIO : 1.583 €
Ref: EMTAPPILSO

Para su utilización con tapón irrellenable se recomienda la introducción previa del tapón mediante presión manual.



Cabezal apto para el cierre de tapones de aleación de aluminio. La máquina se suministrará con el cabezal ya calibrado, listo para usar y para eso siempre se requiere una muestra de 2 botellas y 50 tapones.



**Cabezal vino
tapones de aleación
de aluminio tamaño
30 X 60 mm.**



**Cabezal aceite
tapones de aleación
de aluminio tamaño
31,5 x 24 mm.**

TAPÓN ACEITE



Standar:
31,5 x 24 mm
Irrellenable:
31,5 x 24 mm

TAPÓN LICOR



35,5 x 24 mm
31,5 x 44 mm
24 x 18 mm
31,5 x 18 mm
20 x 15 mm



TAPÓN VINO

30 x 60 mm
28 x 18 mm
28 x 16 mm

TAPADORA PLIFERPROF SEMIAUTOMÁTICA 4 RULINAS

Máquina eléctrica adecuada para una gran variedad de tapones metálicos tipo pilfer proof, con rulina de sello del precinto de seguridad para primera abertura, y las rulinas del roscado del tapón.

Se utiliza principalmente para tapar botellas de bebidas, botellas de vino, aceite, químicas, farmacéuticas...

La máquina tiene un dispositivo de posicionamiento, la operación está estandarizada para su ajuste sencillo.

La máquina esta dotada de un dispositivo de elevación continuo de levantamiento y roscado, pie ascendente, operando dentro del rango de trabajo normal, se puede utilizar para varias medidas de tapones pilfer regulandola.

Es un taponadora semiautomática multifuncional, realiza la rosca y el sello firmemente. Opcional: posibilidad de interruptor a pedal.

No incluye regulación.

Corriente	220V/50 HZ
Potencia	0,37 KW
Capacidad	800 bot./h
Tapón diám.	20-35mm
Altura botella	70-330mm
Peso	72kg
Dimensiones	605x300x970mm

PRECIO : 1.700 €
Ref: EMTAPPIL4RX



MÁQUINA DE LACRAR

Nuestras máquinas de lacrado o sellado de botellas son la solución ideal para una óptima calidad en todas las botellas de un lote de producción. Permite el ahorro en cera comparado con el método artesanal, mejorando la imagen de su vino.

PISTOLA DE LACRAR MANUAL 1 BOTELLA

Recipiente cónico calentado para tratamiento y dosificación de lacre para sellados o distribuciones precisas del producto. Disponible bajo pedido con regulador de temperatura.



10% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO : 439 €
Ref: MAQLACRARMAN1BOT

MÁQUINA DE LACRAR 1 BOTELLA

10% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO : 1.768 €
Ref: MAQLACRAR1BOT



ACCESORIOS LACRE

Agente colorante para la maquina de lacrar.

PRECIO : 5,89 €



Ref Amarillo:
LACAM100



Ref Rojo:
LACRO100



Ref Marrón:
LACMA100



Ref Negro:
LACMNE100

MÁQUINA DE LACRAR 3 BOTELLAS

10% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO CON VENTILADOR: 3.672 €
Ref: MAQLACRAR3BOT



BANDEJA DE INOXIDABLE

Bandeja de 5 litros.

PRECIO : 45€
Ref: LAQCUB



MÁQUINA DE LACRAR 6 BOTELLAS

15% DESCUENTO
YA APLICADO

PRECIO CON VENTILADOR: 7.146 €
Ref: MAQLACRAR6BOT



SISTEMAS DE CAPSULADO Y TAPONADO

pág.200

CAPSULADORAS TÉRMICAS

CAPSULADORA

Capsuladora térmica para cápsulas de PVC.



5% DESCUENTO
YA APLICADO

CAPSULADORA STANDAR

PRECIO : 169 €
Ref: EMCRSTANDAR



5% DESCUENTO
YA APLICADO

**CAPSULADORA
CON SECADOR**

PRECIO : 230 €
EMCRSECADOR



CAPSULADORAS TÉRMICAS - SOBREMESA - VERTICAL - RULETAS

TÉRMICA DE SOBREMESA

Capsuladora térmica para cápsulas retráctiles.

Con resistencia de 950 W.

Construcción en Inox.

Opcional regulador de temperatura.

Capsuladora térmica cromada: 135 € Ref: EMCRE30MFCR
Capsuladora estándar : 206 € Ref: EMCRE30MF
Con regulador de temperatura: 290 € Ref: EMCRE30MFR



Capsuladora estándar

Capsuladora con regulador de temperatura

TÉRMICA VERTICAL

Capsuladora térmica con el regulador de temperatura.

Para capsulas termo-retraibles con una longitud máxima de 60 mm.

Para botellas de 1/2 litro a 2 litros con una altura mínima de 180 mm y un máximo de 360 mm.

VOLTAJE: 220 V monofase.
Hz.50 Kw 1,2.

Bases en inox para montar las capsuladoras térmicas.

Pie sencillo para incorporar a la capsuladora térmica con regulador.



Capsuladora térmica : 1.099 €
Pie reforzado para térmica: 335 €
Cabezal + soporte: 1.434 €
Ref: EMCRU40MF

CAPSULADORA DE RULETAS

Para cápsulas en polilaminado / aluminio en botellas de 1/2 a 2 litros con una altura mínima de 180 mm y máxima de 360 mm. Ruletas laminadas en bronce de presión ajustable.

Longitud máxima de la cápsula de 60 mm.

Bases en inox para montar las capsuladoras térmicas y de ruletas.

Pie reforzado para el cierre de cápsulas por presión de las ruletas.

VOLTAJE: 220/380 V. Hz.50 Kw.0,18.
VELOCIDAD: 1400 RPM / min.
PESO: 28 Kg.



Cabezal : 1.015 €
Pie reforzado para ruletas: 999 €
Cabezal + soporte: 2.014 €
Ref: EMCRU20MF

5% DESCUENTO
YA APLICADO

ETIQUETADO

	PÁG.
<i>Etiquetadoras de polietileno manuales</i>	201
<i>Etiquetadora magnum</i>	201
<i>Etiquetadora pe-et</i>	202
<i>Etiquetadora polietileno semiautomática de sobremesa</i>	202
<i>Etiquetadora manual para etiquetar botellas cuadradas</i>	202
<i>Etiquetadoras metálicas</i>	202
<i>Etiquetadoras modelo Eko-10</i>	204
<i>Etiquetadoras semiautomática - E20</i>	204

ETIQUETADORAS DE POLIETILENO MANUALES

Etiquetadora manual con volante o palanca. Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 50 mm y 120 mm. Para etiquetado de envases de vidrio, plásticos, estaño o cualquier otro el material con superficie lisa.

MODELO ESTÁNDAR

Sistema de volante rotatoria 360°, que minimiza el esfuerzo y acelera el proceso de etiquetado.

Dimensiones (mm)

370 x 540 x 250

Peso

8,6 Kg

Producción

350 bot/h

Precio

680 €

Ref.

EMETEMAN



10% DESCUENTO YA APLICADO

MODELO PALANCA

Material con superficie lisa. Sistema de palanca que minimiza el esfuerzo y acelera el proceso de etiquetado.

Dimensiones (mm)

370 X 540 X 410

Peso

11,65 Kg

Producción

350 bot/h

Precio

795 €

Ref.

EMETEMANEVO



10% DESCUENTO YA APLICADO

ETIQUETADORA MAGNUM

Diseñada para etiquetar envases cilíndricos con una superficie lisa como vidrio, aluminio, plástico, etc.

Mayor rango de diámetros etiquetables, de 50 a 150 mm.

Dimensiones (mm)

440 x 540 x 480

Peso

12 Kg

Producción

200 bot / h

Precio

1.032 €

Ref.

EMETEMANMAGNUM



10% DESCUENTO YA APLICADO

ETIQUETADORAS DE POLIETILENO MANUALES / ETIQUETADORA MAGNUM

SISTEMAS DE ETIQUETADO

ETIQUETADORA PE-ET

Etiquetadora semiautomática sencilla e intuitiva en todas sus aplicaciones, apta para botellas de vidrio, plástico y latas siempre que sean cilíndricas y de superficie lisa. Además del etiquetado, este modelo también permite **la impresión del sello de lote o fecha de caducidad** con solo presionar el botón de arranque de la máquina que sigue escrupulosamente las últimas normativas CE de seguridad en el trabajo.

Diseñada para realizar el etiquetado de envases cilíndricos de superficie lisa como vidrio, aluminio, plástico, etc.

El etiquetado se realiza presionando un botón de arranque que activa un motor eléctrico controlado por una fotocélula.

El estampado es automático.

Fácil posicionamiento del rollo de etiquetas y paso del papel.

Una amplia gama de diámetros factibles.

Peso	22,5kg
Producción	600 bot/h
Precio	2.727 €
Ref.	EMETEMANPET

10% DESCUENTO YA APLICADO



ETIQUETADORA POLIETILENO SEMIAUTOMÁTICA DE SOBREMESA

Etiquetadora semiautomática para botellas cilíndricas con diámetros entre 50 mm y 200 mm.

Está equipada con un motor impulsado por fotocélula.

Peso	20 kg
Producción	600 bot/h
Precio	1.730 €
Ref.	EMETESEM

10% DESCUENTO YA APLICADO



ETIQUETADORA MANUAL PARA ETIQUETAR BOTELLAS CUADRADAS

Etiquetadora manual con sistema de manivela de fácil manejo, dimensiones reducidas y fácil de transportar.

Para el etiquetado de botellas cuadradas de cualquier material con superficie lisa. Posibilidad de añadirle funciones mediante accesorios acoplables.

10% DESCUENTO YA APLICADO

Dimensiones (mm)	315 x 550 x 250 h
Peso	11,20 Kg
Producción	350 bot/h
Precio	682 €
Ref.	EMETEMANM



ETIQUETADORA METÁLICA

Etiquetadora manual con volante.

Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 45mm a 115mm o 50 mm a 180 mm, modelo a concretar.

Etiqueta y contraetiqueta en un mismo rollo.

	Modelo básico	Modelo T57
Dimensiones (mm)	500 x 500 x 300 h	500 x 500 x 300 h
Recipientes cilíndricos diámetro	45mm a 115mm	50 mm a 180 mm
Peso	19 Kg	19 Kg
Producción	500 bot/h	500 bot/h
Precio	756 €	783 €
Ref.	EMETEMAN-1	EMETEMAN-2



10% DESCUENTO YA APLICADO

MODELO ENVASES CUADRADOS Y REDONDOS

Etiquetadora manual con sistema de manivela.

Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 50 mm a 180 mm y cuadradas hasta 10 litros.

10% DESCUENTO YA APLICADO

Dimensiones (mm)

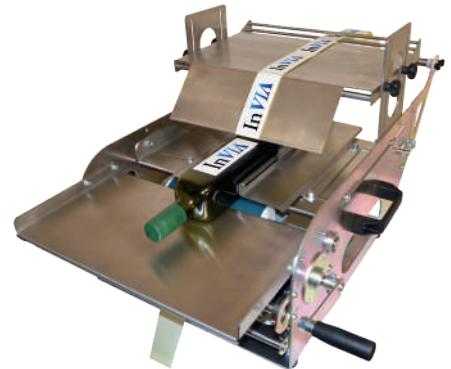
550 x 560 x 500

Peso: 25 Kg

Producción: 500 bot/h

Precio: 1.477 €

Ref. EMETEMAN-3



ETIQUETADORA METÁLICA SEMIAUTOMÁTICA

Posibilidad de montarlo en la versión 45-57-57maxi. rendimiento por hora alrededor de 500 piezas de etiqueta y contraetiqueta.

Gestión de impulsos electromecánicos.

Fabricado en acero y acabado superficial galvanizado.

Piezas deslizantes completamente en acero inoxidable.

Componentes electrónicos de las mejores marcas y excelente disponibilidad en el mercado italiano y extranjero.

Fuente de alimentación monofásica, consumo a máxima velocidad 200 vatios.

Posibilidad de aplicar un estampador de tinta manual.



Dimensiones (mm) | 450 x 570 x 570 h

Peso | 19 Kg

Producción | 500 bot/h

Precio | 744 €

10% DESCUENTO YA APLICADO

¡NUEVO!

MODELO SEMIAUTOMÁTICA

Etiquetadora semiautomática.

Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 50 mm a 180 mm y cuadradas hasta 10 litros.

10% DESCUENTO YA APLICADO

Dimensiones (mm)

750 x 550 x 500

Peso

30 Kg

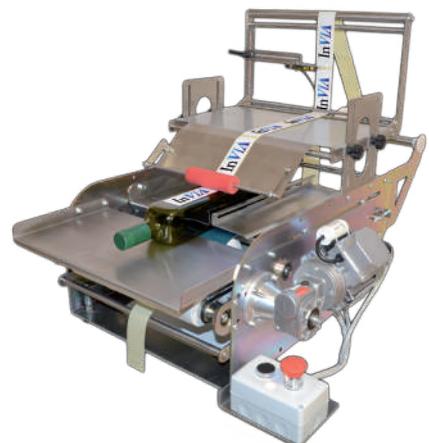
Producción

500 bot/h

Precio

2.629 €

Ref. EMETEMTQ57



SISTEMAS DE ETIQUETADO

ETIQUETADORAS MODELO EKO-10

Máquina de etiquetado de mesa semiautomática, capaz de pegar etiquetas delanteras y traseras durante el mismo ciclo. Esta máquina permite etiquetar botellas de vidrio redondas, pero también botellas cuadradas, macetas y otros productos de plástico.

Inserción del contenedor en posición inclinada.

MODELO EKO-10

Dimensiones	500 x 400x 500 mm
Peso	40 Kg
Producción	800 bot/h
Longitud máxima de etiqueta	280 mm
Altura máxima de etiqueta	140 mm
Diámetros botella cilíndrica	45 a 120 mm
Medidas lados botella cuadrada	35 a 100 mm
Precio	2.690 €
Ref	EMETEKO10

15% DESCUENTO
YA APLICADO



TODAS LAS OPCIONES
DISPONIBLES DE KITS EN
NUESTRA PÁGINA WEB.

ETIQUETADORAS SEMIAUTOMÁTICA MODELO-E20

Etiquetadora adhesiva semi-automática.

Montada sobre ruedas, para etiquetado de etiqueta y contra-etiqueta desde dos rollos diferentes.

Permite el etiquetado de botellas cilíndricas, en envases de vidrio ó plásticos.

MODELO E-20

Dimensiones	600x600x1.250 mm
Peso	80 Kg
Producción	800 bot/h
Longitud máxima de etiqueta	280 mm
Altura máxima de etiqueta	140 mm
Diámetros botella cilíndrica	60 a 120 mm
Medidas lados botella cuadrada	35 a 100 mm
Precio	5.714 €
Ref.	EMETEKO20

20% DESCUENTO
YA APLICADO

