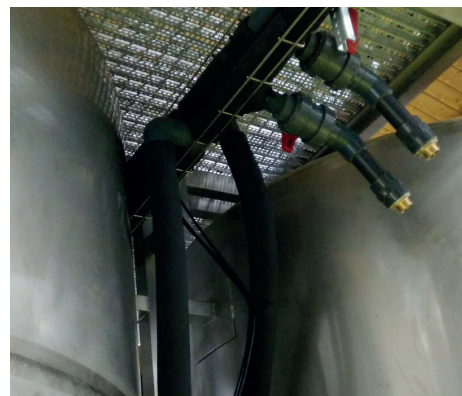




COTIZACIÓN

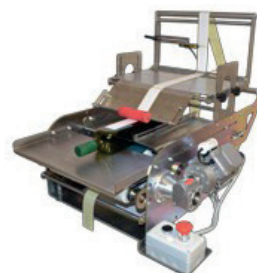
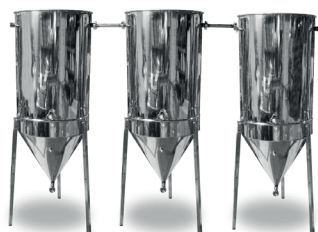
**EQUIPO COMPLETO PARA HACER
ACEITE OLIVA TRADICIONAL TOTAL
ANUAL 4.000 - 6.000 LITROS DE ACEITE**



Pol. Ind. Domenys II
Cruce Avda. Tarragona 148 - C. Xarel·lo
08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona
Tel: 938902418 - Fax: 938172844
e-mail: Info@invia1912.com

INDICE

I. Lista de Equipos y Precio	3
II. Lista de configuración del equipo	4
III. Nuestros planos.....	9
IV. Nuestra empresa	11
V. Nuestros certificados	13
VI. Nuestras almazaras	14







I. LISTA DE EQUIPOS Y PRECIO

No.	Sistema	Artículo principal	Parámetro técnico	Cantidad	Precio	REF
01	A MAQUINARIA PARA ALMAZARA	01. Carretilla eléctrica	1.450x500x1.030 mm	1	550 €	VENMEMOOL26
		02. Prensa hidráulica	45 kg / h	1	7629,05 €	VEMPREMAHAC-30M
02	B DEPÓSITOS PARA ACEITE	01. Depósitos inox estándar f/cónico boca superior	2.000 L	3	13.476 €	DESTCM2000
		02. Sistema de decantación para aceite de oliva	300 L	1	3.990 €	SISTDECANTA0300
03	C BOMBAS	0.1. Bomba A40	5.000 l/h	1	755 €	BOBCM40MF1VE
04	D MANGUERAS	01. Manguera VIAOLIPLUS diám. interior 40 diám. exterior 52 mm	rollo 50 metros	1	500 €	MANOLIPLUS040
05	E FILTROS	0.1. Filtro placas cristalinox diámetro 310 mm.	20 placas	1	4.281 €	FPRE320CRIB4
06	E EQUIPOS DE LIMPIEZA	01. Lavabotellas	Maxi Wash	1	325 €	LBOTMAX
07	F EMBOTELLADORAS LLENADORAS	01. Equipo combinado de llenado - taponado	sobre mesa inox	1	8.623,67 €	
08	G ETIQUETADORAS	01. Etiquetadora semiautomática	sobremesa	1	2.629 €	EMETEMTQ57
DESPLAZAMIENTO ALMAZARA		Realización montaje de equipo de frío, supervisión de la colocación y conexión de diferentes equipos y depósitos			5.741,45 €	
CONTRIBUCIÓN EN PORTES					1.258,40 €	
TOTAL				49.758,57 €		

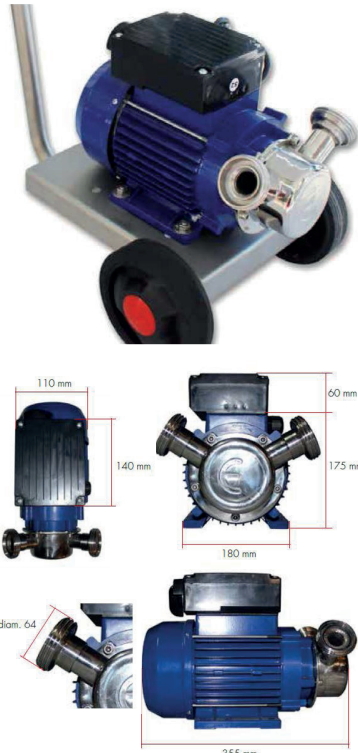
II. LISTA DE CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO


No. Nombre C			Descripción del producto	Fotografía						
A MAQUINARIA PARA ALMARAZA										
01	Carretilla eléctrica para el deshojado de aceitunas	1	<p>Eliminador de hojas para aceitunas motorizado capaz de limpiar aceitunas recién recolectadas en un corto tiempo, está especialmente diseñada para separar las aceitunas sanas de las aceitunas secas, hojas y ramitas.</p> <p>El deshojador de olivo permite ahorrar una cantidad considerable de tiempo durante el período de cosecha.</p> <p>DATOS TÉCNICOS</p> <table><tr><td>Carretilla montada</td><td>Carretilla desmontada</td></tr><tr><td>Dimensiones: 1.450x500x1.030 mm</td><td>Dimensiones: 1020x490x200 mm</td></tr><tr><td>Peso: 25 kg.</td><td>Peso: 28 kg.</td></tr></table>	Carretilla montada	Carretilla desmontada	Dimensiones: 1.450x500x1.030 mm	Dimensiones: 1020x490x200 mm	Peso: 25 kg.	Peso: 28 kg.	 
Carretilla montada	Carretilla desmontada									
Dimensiones: 1.450x500x1.030 mm	Dimensiones: 1020x490x200 mm									
Peso: 25 kg.	Peso: 28 kg.									
02	Prensa hidráulica a motor con molino y batidora	1	<p>Prensa hidráulica que incorpora molino y batidor a motor. Se incluyen los capachos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>Producción aproximada de 45 kg / h.</p> <p>Accionamiento de la prensa mediante gato hidráulico a motor.</p> <p>Presión: de 350 Bar.</p> <p>Diámetro de platos: 270 mm.</p> <p>Medidas de la prensa: 1.500 x 1.000 x 2.500 mm.</p> <p>Peso total aproximado de 160 Kg.</p> <p>(Modelo prensa manual, video de modelo a motor no disponible. El funcionamiento es idéntico con la única diferencia del modo de accionamiento de la prensa).</p>							

No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
B DEPÓSITOS PARA ACEITE				
01	Depósito inox estándar 2.000 litros f/conico boca superior	3	<p>Depósito inox, FONDO CÓNICO, fabricado en acero inox 304.</p> <p>Se utiliza para el almacenamiento de aceite.</p> <p>Posibilidad de adaptación para poder inertizar (bajo pedido).</p> <p>También se pueden adaptar agitadores, camisas de refrigeración y busca claros.</p> <p>3 CARACTERÍSTICAS</p> <p>Boca superior diámetro 400 mm.</p> <p>Cierre de boca superior con brazo.</p> <p>Boca inferior oval.</p> <p>Válvula de seguridad superior.</p> <p>Visor abierto de nivel.</p> <p>Válvula inox en salida de vaciado total.</p> <p>Válvula inox en base de cilindro.</p> <p>Patas regulables en altura.</p> <p>Grifo toma-muestras inox.</p> <p>Acabado exterior damasquinado.</p> <p>Interior pulido</p>	 
02	Instalacion sistema de decantación para aceite de oliva 300 litros	1	<p>La decantación se utiliza para separar mezclas heterogéneas, que pueden estar conformadas por una sustancia líquida y una sólida, o por dos sustancias líquidas de diferentes densidades.</p> <p>La decantación en el proceso de extracción del aceite de oliva, consiste en la separación aceite – agua – sólidos, siendo estos últimos los residuos de pulpa y hueso de la aceituna que no han sido completamente separados de la fase líquida en el decanter.</p> <p>El aceite de oliva, separado de la pasta en el decanter, pasa por la centrífuga vertical que elimina los “fi nos” (partículas de piel y hueso de la oliva) y los restos de agua de vegetación y de lavado que pudieran quedar.</p> <p>Aún quedarán micro partículas en suspensión (<0,05%), de piel y pulpa.</p>	

No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
			<p>Estas micro partículas, no se detectan en la boca pero refuerzan las sensaciones gustativas y olfativas.</p> <p>El resultado será, después de la decantación, el aceite de oliva virgen integral. Con los meses, estas micro partículas, se depositarán por sí solas y el aceite de oliva virgen adquirirá su transparencia. Si queremos acelerar este proceso, tendremos que filtrar el aceite.</p> <p>El aceite de oliva, una vez centrifugado, pasa a los depósitos de decantación.</p> <p>De forma general, la decantación que pretende separar un pequeño porcentaje de agua y purgas tras el centrifugado se puede llevar a cabo en depósitos de fondo cónico de 15% de inclinación, y si la decantación separará el producto resultante tras el decanter serían necesarios depósitos tronco cónicos con al menos un 50% de inclinación.</p> <p>En InVIA tenemos una amplia experiencia en ambos tipos de depósitos y podremos asesorarle en su elección así como el volumen total que necesita en función de su capacidad de producción y otros datos importantes a tener en cuenta.</p>	

C BOMBAS

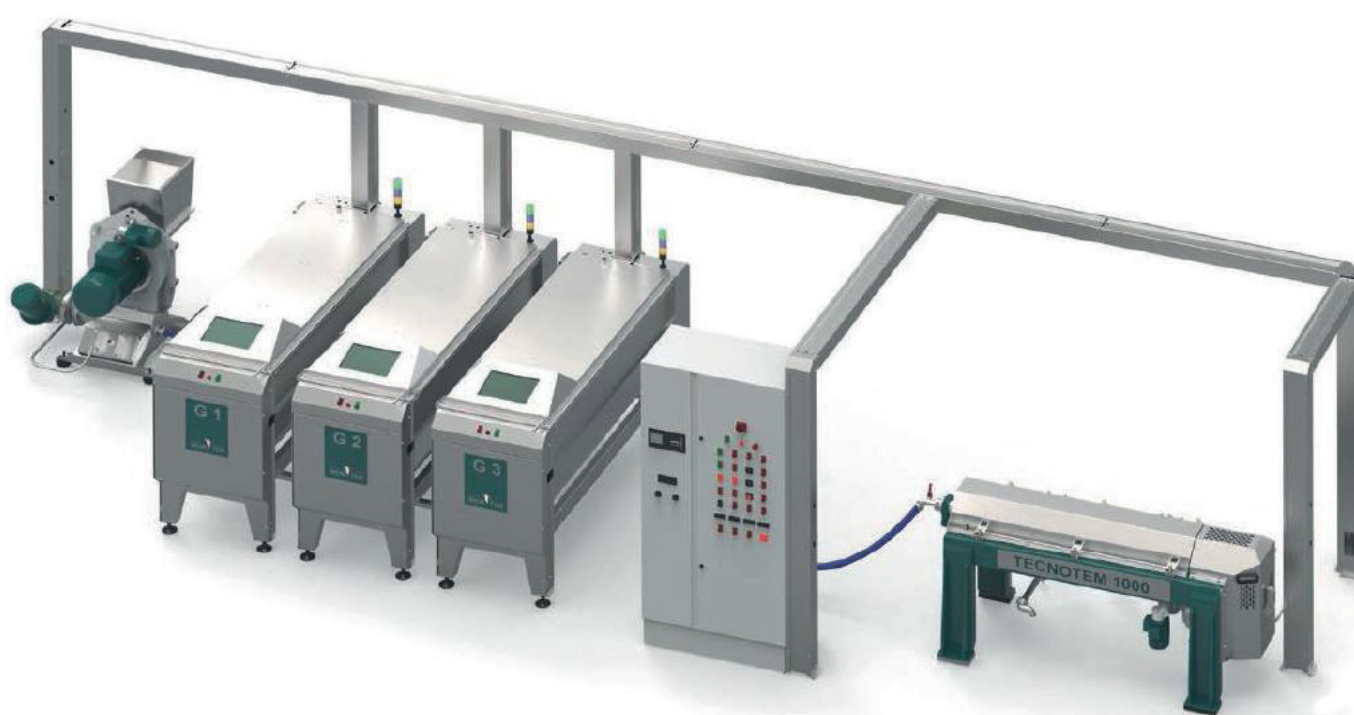
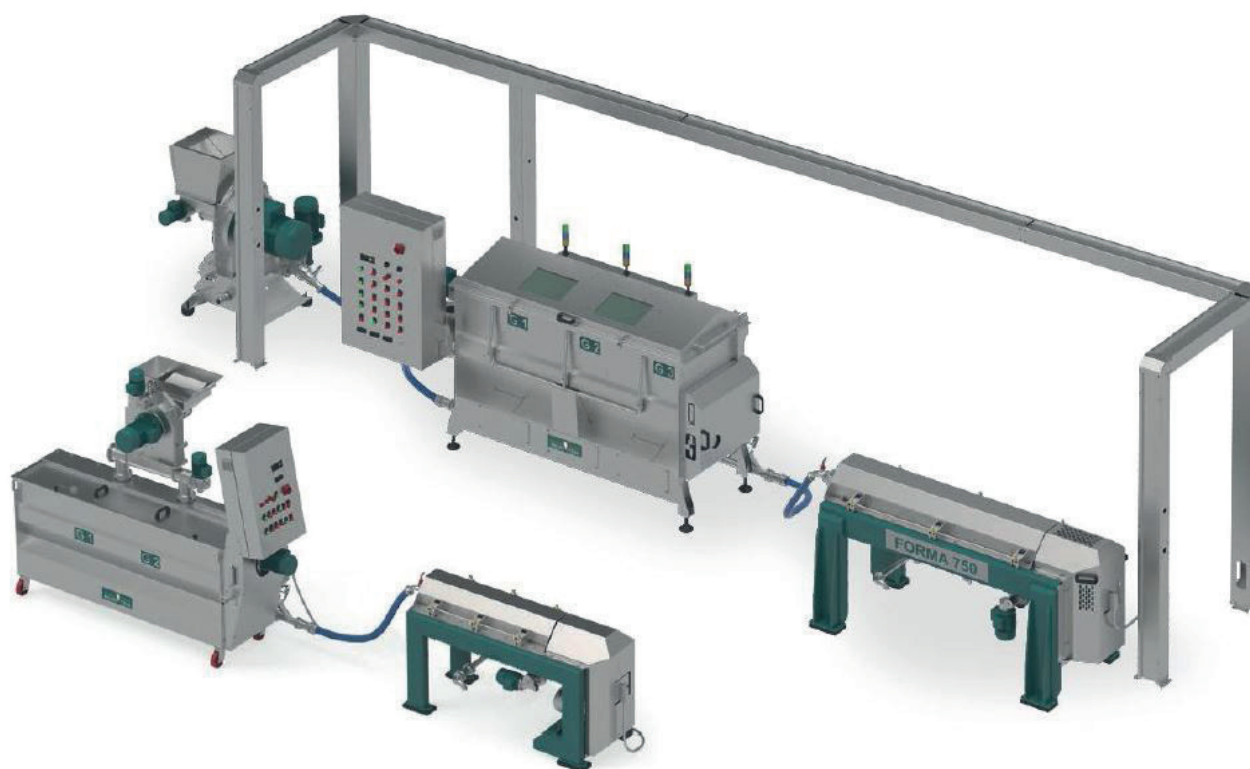
01	Bomba A40	1	<p>Autoaspirante, reversible rodete de goma, cuerpo de acero inox, carretilla incluida.</p> <p>Interruptor y cable.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motor y cuerpo de la bomba solidarios transmisión de movimiento directa. - Auto-aspirante: cebado automático - Reversible: funciona 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) con viscosidades de hasta 50.000 cp y 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. <p>CARACTERÍSTICAS</p> <p>Potencia: 1,5 Hp Monofásica - Trifásica</p> <p>Velocidades: 1.</p> <p>RPM: 900.</p> <p>Caudal aceite: 5.000 l/h.</p>	
----	-----------	---	--	---

No. Nombre C			Descripción del producto	Fotografía
D MANGUERAS				
01	Manguera VIAOLIPLUS diám. interior 40 diám. exterior 52 mm 50 metros	1	<p>PRECIO POR ROLLO COMPLETO DE 50 METROS.</p> <p>Tubería de PVC flexible libre de ftalatos reforzada con espiral de PVC rígido anti-choque y con capa interna de PU base poliéster, fabricada según la norma UNE EN ISO 3994.</p> <p>1. De uso alimentario según reglamentos europeos CE 1935/2004 y UE 10/2011. (Ver declaración de conformidad).</p> <p>2. Capa interior de PU alimentario que le confiere características anti-abrasivas.</p> <p>3. La pared del tubo es lisa en su interior y en su exterior.</p> <p>4. Buena resistencia química asociada a la tabla de resistencias del PU.</p> <p>5. La temperatura recomendada de empleo es entre -20°C y 80°C.</p>	
E FILTROS				
01	Filtro placas cristalinox diámetro 310 mm 20 placas	1	<p>Filtro de placas Modelo CL 20, montado con 30 placas 31 cm. de diámetro para llevar a cabo tareas de filtración de aceite de oliva desde desbaste hasta clarificación.</p> <p>Dotado de bomba de engranajes.</p> <p>Producción mín / max: 250 - 1500 ltrs / h.</p> <p>Construcción en acero inoxidable.</p> <p>Grosor de los platos prensores de 3 cm fabricados con acero al carbono recubiertos de acero inoxde 3 cm cada uno, prácticamente indeformables para evitar goteos</p> <p>Trabaja con placas filtrantes de 31 centímetros de diámetro que ofrecen el doble de superficie filtrante que los placas de 20 x 20, ahorrando en tiempo de montaje y tiempos de filtración.</p> <p>Soporte de placas en polipropileno.</p> <p>Bomba centrífuga inox.</p> <p>Equipo montado sobre ruedas para mover con autonomía.</p>	 

No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
F EQUIPOS DE LIMPIEZA				
01	Lavabotellas Maxi Wash	1	<p>Accionamiento eléctrico por medio de un transformador de 12 voltios (incluido). Tiene un cepillo interno giratorio y un cepillo externo fijo. Cuando se inserta una botella,</p> <p>el cepillo interior gira para limpiarla por dentro. La botella gira luego contra el cepillo exterior para limpiarla por fuera.</p> <p>Capacidad de hasta 150 botellas por hora. Conveniente para el uso con el agua solamente. Las botellas muy sucias deben ser sumergidas en detergente antes de enjuagarse en el Maxi-Wash.</p> <p>Escobillas interiores y exteriores de repuesto disponibles.</p> <p>Potencia de 60W, dimensiones 28 x 28 x 80 cm, peso 12 kg.</p>	
G EMBOTELLADORAS LLENADORAS				
01	Equipo combinado de llenado - taponado sobre mesa inox	1	<p>Mesa inox doble bandeja 3000 x 1250 x 800 mm altura, montada sobre ruedas.</p> <p>Llenadora 4 caños con bomba y sonda de máximo - mínimo.</p> <p>Llenado de botellas de 05 a 2l.</p> <p>Rendimiento aproximado 480 l/h.</p> <p>Tapadora de accionamiento neumático para tapones de corcho con dispensador automático de tapones.</p> <p>OTRAS COMBINACIONES POSIBLES BAJO DEMANDA</p>	
H EMBOTELLADORAS LLENADORAS				
01	Etiquetadora semiautomática	1	<p>Etiquetadora semiautomática.</p> <p>Para recipientes cilíndricos con diámetro de entre 50 mm y 120 mm.</p> <p>CARACTERISTICAS</p> <p>Dimensiones (mm): 750 x 550 x 500 mm</p> <p>Peso: 30Kg</p> <p>Producción: 500 bot/h</p> <p>Fuente de alimentación: 230V / 50Hz</p> <p>Potencia: 0,09 W</p> <p>Materiales de construcción: Polietileno PE500.</p> <p>Revestimiento de rodillos: Caucho negro.</p>	

III. NUESTROS PLANOS





IV. NUESTRA EMPRESA

In.VIA, una empresa con más de cien años de experiencia que nos avalan. Nace con la vocación de cubrir las necesidades de maquinaria e ingeniería en los sectores vitivinícola, oleícola y cervecero. Actualmente en pleno siglo XXI, con Xavier Via Guasp al frente que representa la 3ª generación, sigue apostando por seguir en el mercado como una empresa líder en su sector. Teniendo entre sus principales activos unos valores fundacionales y de visión que aún perduran.

Haciendo una apuesta seria y comprometida por la internacionalización contando ya con presencia en los principales mercados europeos y americanos.

La clave de nuestro éxito fue crear un equipo técnico interdisciplinar altamente cualificado capaz de conseguir soluciones eficientes y adaptadas a las necesidades de producción. El cual nos permite adaptarnos a las necesidades reales de nuestros clientes. Contamos para ello con un excelente equipo técnico y comercial el cual asesora a resolver los problemas que nuestros clientes nos trasladan.

Suministramos maquinaria para todo el proceso de producción en los tres sectores, Desde la entrada de la uva, aceituna, cereal hasta el proceso final de embotellado, etiquetado y palatización. Siempre pensando en mostrar y acercar las mejores marcas y productos que el mercado nos pueda ofrecer. Siempre cumpliendo con todos los requisitos que el mercado, que nuestros clientes, nos exigen de certificación y garantías. Poniendo en valor nuestros productos, de la misma manera, la propia fabricación como productos distribuidos por nuestra empresa.

Les ofrecemos también un excelente servicio técnico de reparación con nuestro propio equipo mecánico, y de recambios. El cual nos acerca a nuestros clientes de una forma que nos hace entender perfectamente sus necesidades. Fabricación y mecanización de los equipos a la medida del cliente. Que hace que el contacto con nuestros colaboradores / proveedores sea de una estrecha colaboración.



Una colaboración forjada durante años y que hace que la confianza en los productos por ambas partes se convierta en recomendaciones con amplio conocimiento.

Con una actualización continua de nuestros productos, un catálogo que continuamente está en movimiento. Lo que demuestra nuestra inquietud. Que hace que nuestro equipo esté en un proceso de implicación de aprendizaje continuo en todos los cambios, tanto de maquinaria como tecnológicos que puedan surgir. Siempre pensando en ofrecer a nuestros clientes la mejor oferta y que les pueda poner a la vanguardia en la elaboración de sus vinos, aceites y cervezas.

Nuestra vocación de servicio nos hace estar en las principales ferias y acontecimientos del sector tanto nacional como internacional. Apostando siempre por la innovación y proximidad hacia nuestros clientes.

Nuestra apuesta es también la difusión de todo aquello que consideramos importante para la mejora y mantenimiento de sus instalaciones. Haciendo valer aquellos conocimientos que a lo largo de los años hemos ido adquiriendo y asumiendo como valores imprescindibles para una excelente relación con un mercado ávido de nuevas tecnologías, nuevos procedimientos e inversiones importantes que hacen que el sector tenga una preocupación por sus instalaciones.

En estos momentos In,VIA ha generado una ágil dinámica de gestión de envíos, con un sistema de entrega en 24 – 48 horas, lo que nos ayuda nuestra gestión de stock que nos permite cumplir en la mayoría de los casos el tiempo de entrega máximo establecido.

In,VIA sigue apostando por los **VALORES, SOLUCIONES, HISTORIA, ASESORIA, EQUIPO, INNOVACIÓN, PROXIMIDAD y FUTURO.**

Y dando a nuestros clientes la máxima prioridad.



V. NUESTROS CERTIFICADOS

Certification alimentaria

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD PARA MATERIALES U OBJETOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Con la presente se realiza la declaración de conformidad del siguiente material destinados a entrar en contacto directo con alimentos, siendo:

Fabricante:

xxx

CIF xxx
Dirección

Fecha:

Materia:

Artículo:

Los materiales empleados en la fabricación del artículo cumplen con la legislación de materiales en contacto con alimentos según el Reglamento (CE) 1831/2004 de forma que en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieren sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan:

- representar un peligro para la salud humana
- provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos
- provocar una alteración de las características organolépticas de éstos

Los materiales han sido fabricados de acuerdo a las buenas prácticas en fabricación de materiales, en lo relativo al sistema de aseguramiento y control de calidad, según el Reglamento (CE) 2023/2006.

(En este párrafo se declara que LOS MATERIALES SE AJUSTAN A LA NORMATIVA ESPECÍFICA CORRESPONDIENTE, en función del tipo de material: plástico, inox, madera, ...)

Esta declaración es válida a partir de la fecha indicada y será sustituida, en el momento que se produzcan cambios sustanciales en la producción del material, capaces de modificar los requisitos esenciales establecidos, o bien modificación de la legislación aplicable.

Para que así conste, firmo la presente Declaración de conformidad:

(sello y firma)

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

La inspecció té valors i vetlla i és responsable de fer arribar les certificacions que es poden sol·licitar a les empreses que comercialitzen aquests documents, així com el casament distribuït de l'activitat.

Aquest registre no implica la plena responsabilitat de l'empresari respecte al compliment de la legislació alimentària, ni substitueix cap altre que pugui ser necessari per a l'obtenció de l'activitat.

L'activitat és en comunicació a l'Agència d'Exercici de Comerç, Seguretat Alimentària i Salut del Ministeri de Salut, Serveis Socials i Igualtat per tal que pugui ser inscrita en el Registre general d'empreses alimentàries i aliments (RGSEA).

Aquest document és una còpia autèntica amb el Codi Segur de Verificació (CSV), que té el mateix valor d'originalitat que el document original, a partir del qual ha estat produït. En cas que l'empresari de prestatge o el poder administratiu s'organitzin que vulgui comprovar la seva realitat només cal que entrin a <http://ajuntament.gencat.cat/verificacio-documentos> i indiqui el CSV que apareix al peu del document.

La inspecció té valors i vetlla i és responsable de fer arribar les certificacions que es poden sol·licitar a les empreses que comercialitzen aquests documents, així com el casament distribuït de l'activitat.

Aquest registre no implica la plena responsabilitat de l'empresari respecte al compliment de la legislació alimentària, ni substitueix cap altre que pugui ser necessari per a l'obtenció de l'activitat.

La certificació se constituirà a l'Agència d'Exercici de Comerç, Seguretat Alimentària i Salut del Ministeri de Salut, Serveis Socials i Igualtat per tal que pugui ser inscrita en el Registre general d'empreses alimentàries i aliments (RGSEA).

Este document té el mateix valor d'originalitat que el document original, a partir del qual ha estat produït. En cas que l'empresari de prestatge o el poder administratiu s'organitzin que vulgui comprovar la seva realitat només cal que entrin a <http://ajuntament.gencat.cat/verificacio-documentos> i indiqui el CSV que apareix al peu del document.

La cap del Servei de Registre i Control
Alm. Ramon i Cerdà
Ref: 33-04750-CAT - Exp. 18357

Normativa aplicable

- Llei 22/1982 de 24 de juliol de 1982 de la Regla i el Control Alimentari (RD/2000 n.º 347, de 20/01/2000)
- Llei 44/2003, del 22 d'octubre, de salut pública (RD/2000 n.º 347, de 20/01/2000)
- Real Decret 171/2001, de 15 de febrer, sobre registre general d'empreses alimentàries i aliments (RD/2000 n.º 347, de 20/01/2000)
- Reglament 1831/2004, de 20 d'abril, del Parlament Europeu i del Consell, sobre la legislació dels productes alimentaris (RD/2000 n.º 347, de 20/01/2000)
- Reglament 1825/2004, del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril, sobre els controls i el control efectiu per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de prestatge i la retirada dels aliments (RD/2000 n.º 347, de 20/01/2000)
- Llei 20/2003, de 20 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques (RD/2000 n.º 347, de 20/01/2000)

Notem: 01-01
E-mail: 01.01.01-01-01 / Tel: 01.01.01-01-01
01.01.01-01.01.01-01

Original electrònic / Còpia autèntica

CODI SEGUER DE VERIFICACIÓ

040855JG57798572H0G5P577ZM73Z

Data d'edició: 01/01/2017
Data d'edició: 01/01/2017
Pàgina 1 de 2

VI. NUESTRAS ALMAZARAS



In VIA

La solución desde 1912

Pol. Ind. Domenys II
Cruce Avda. Tarragona 148 - C. Xarel·lo
08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona
Tel: 938902418 - Fax: 938172844
e-mail: Info@invia1912.com



In VIA

La solución desde 1912

Pol. Ind. Domenys II
Cruce Avda. Tarragona 148 - C. Xarel·lo
08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona
Tel: 938902418 - Fax: 938172844
e-mail: Info@invia1912.com

GARANTIZA TU FUTURO INVIRTIENDO HOY EN IN VIA



copyright ©2019 ES B 66876533 all rights reserved