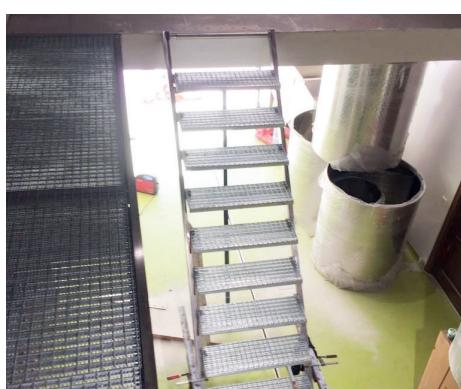
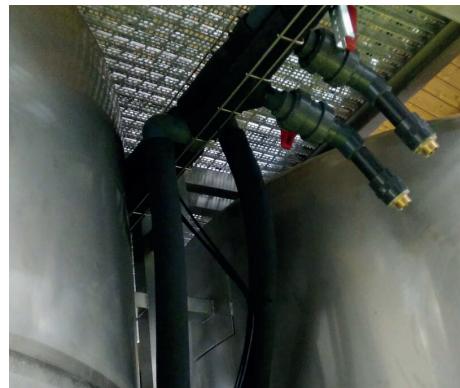




COTIZACIÓN

BODEGA COMPLETA PARA LA PRODUCCIÓN DE 10.000 BOTELLAS / AÑO DE VINO BLANCO



INDICE

I. Lista de Equipos y Precios sin IVA.....	3
II. Lista de configuración del equipo	4
III. Planos distribución bodegas.....	14
IV. nuestra empresa	18
V. nuestros certificados	20
VI. bodegas realizadas	21

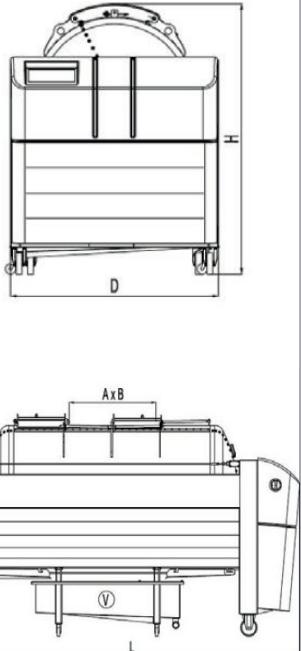


I. LISTA DE EQUIPOS Y PRECIOS SIN IVA

No.	Sistema	Artículo principal	Parámetro técnico	Cantidad	Precio	REF.
01	A MAQUINARIA DE VENDIMIA	01. Despalilladora - estrujadora	inox 50 AR	1	6.650 €	VENMDMO30
		02. Bomba helicoidal	T 60	1	7.646 €	BOBELLT060
		03. Prensa neumática	PST8	1	16.000 €	VENMPRENEUM08
02	B DEPÓSITOS PARA VINO	01. Depósitos fondo plano s/ lleno	400 L	1	360 €	DESPPSL0400
		02. Depósitos fondo plano s/ lleno	600 L	2	936 €	DESPPSL0600
		03. Depósito inox s/ lleno fondo cónico con camisa	1.000 L	5	18.600 €	DESPID1000
03	C EQUIPOS DE FRÍO	02. Equipo de frío W3	sin resistencia	1	4.200 €	MATBOFCW003
04	D MANGUERAS	01. Manguera VIASPG diám. interior 30 diám. exterior 39 mm	rollo 30 metros	1	270 €	MANSPG030
04	E BOMBAS	01. Bomba Minor 40	2 velocidades	1	1.292,05 €	BLIVMINMF
05	F RACORDERIA	01. Tubería de accesorios	instalación línea de refrigeración	1	508,20 €	
06	G TRABAJO CON BARRICAS	01. Caño vaciado barricas	DN 40 - DN 50	1	122 €	MATBAVADN40
		02. Durmientes	225 litros	5	525,02 €	MATBADU225
07	H FILTROS PARA VINOS Y ESTABILIZACIÓN	01. Filtro placas 40x40 inox	20 placas con bomba	1	7.870 €	FPRE420TAIB2
08	I LIMPIEZA BOTELLAS Y GARRAFAS	01. Lavabotellas	Maxi Wash	1	325 €	LBOTMAX
08	J EMBOTELLADORAS LLENADORAS	01. Equipo combinado de llenado - taponado	sobre mesa inox	1	5.280 €	CENCOMLLOTAP
09	K CAPSULADORAS	01. Soporte vertical	reforzado	1	1.000 €	EMCRUAC30
		02. Capsuladora de ruletas	botellas de 1/2 a 2L	1	1.015 €	EMCRU20MF
10	L ETIQUETADORAS	01. Etiquetadora semiautomática	sobre mesa	1	1.730 €	EMETESEM
DESPLAZAMIENTO BODEGA			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					81.329,12 €	

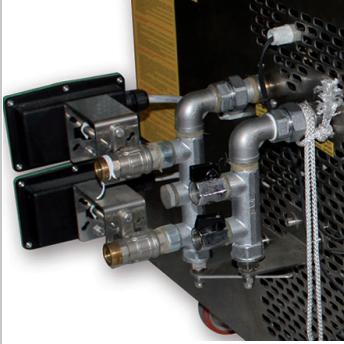
II. LISTA DE CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO

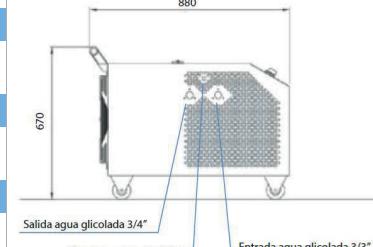
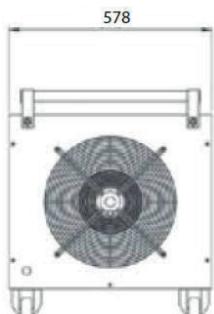
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
A MAQUINARIA DE VENDIMIA			
01	Despalilladora - modelo M	<p>Despalilladora fabricada en acero inoxidable. Sin bomba inferior. Primero despalilla y luego estruja. Con grupo estrujador Eje de despalillado con paletas con puntas de goma alimentaria. Variador de velocidad de despalillado.</p> <p>1 Tambor de despalillado giratorio en Inox, extraibles.</p> <p>OPCIONAL Tolva para la recogida de la uva despalillada y estrujada.</p>	
02	Bomba helicoidal T60	<p>Bomba con rotor helicoidal para uva entera, estrujada, con o sin escobajo, despalillada y pasta fermentada. Montada sobre chasis con ruedas. Asegura una presión de funcionamiento muy elevada. Rotor de acero, estator formado por un contenedor de acero con vulcanizado de caucho en su interior resistente al rozamiento.</p> <p>DATOS TÉCNICOS</p> <p>Producción 5: Ton / h.</p> <p>Motor: 5,5 hp</p> <p>Diámetro boca: 80mm.</p> <p>RPM: 140</p> <p>Altura descarga: 60</p>	
03	Prensa Neumática PST8	<p>La ventaja del sistema de tambor cerrado es que reduce la posibilidad de oxidación. La prensas están equipada con una compuerta hermética, que permite a la maceración dentro del tambor.</p> <p>Con su diseño avanzado y simple, cubre las necesidades de los pequeños y medianos productores de vino.</p> <p>Una amplia gama de accesorios satisfará tanto, aquellos que buscan la operación y mantenimiento más simple hasta aquellos que buscan una prensa ajustada a características más sofisticadas de procesamiento (central de llenado, interruptor de nivel, etc).</p> <p>Suave prensado de la uva por medio de aire comprimido evitando cualquier daño mecánico y garantizando así la producción de mosto de alta calidad.</p>	

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía																								
03	Prensa Neumática PST8 1	<p>ACCESORIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - AV automáticos o AV en un cable: 10 programas preestablecidos, ajustable (6 estándar, 3 secuencial, 1 programa especial). - Compresor de paletas rotativas integrado. - Señalización sobrellenado. - Colador en la salida de la bandeja de recogida. - Interruptor de nivel (sólo con la automática AV). - Tolva de vertido. <p>DATOS TÉCNICOS</p> <table> <tbody> <tr> <td>Volumen tambor</td> <td>500l</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>1.820mm</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>1.000mm</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>1.420mm</td> </tr> <tr> <td>S</td> <td>450mm</td> </tr> <tr> <td>AxB</td> <td>345 x 425mm</td> </tr> <tr> <td>M (peso)</td> <td>300Kg</td> </tr> <tr> <td>V (cuba)</td> <td>150L</td> </tr> <tr> <td>P (poténcia)</td> <td>3.1/1.55 Kw</td> </tr> </tbody> </table> <p>CAPACIDAD</p> <table> <tbody> <tr> <td>Uva entera</td> <td>250 - 400Kg</td> </tr> <tr> <td>Uva estrujada</td> <td>700 - 1000Kg</td> </tr> <tr> <td>Uva fermentada</td> <td>1000 - 1600Kg</td> </tr> </tbody> </table>	Volumen tambor	500l	L	1.820mm	D	1.000mm	H	1.420mm	S	450mm	AxB	345 x 425mm	M (peso)	300Kg	V (cuba)	150L	P (poténcia)	3.1/1.55 Kw	Uva entera	250 - 400Kg	Uva estrujada	700 - 1000Kg	Uva fermentada	1000 - 1600Kg	
Volumen tambor	500l																										
L	1.820mm																										
D	1.000mm																										
H	1.420mm																										
S	450mm																										
AxB	345 x 425mm																										
M (peso)	300Kg																										
V (cuba)	150L																										
P (poténcia)	3.1/1.55 Kw																										
Uva entera	250 - 400Kg																										
Uva estrujada	700 - 1000Kg																										
Uva fermentada	1000 - 1600Kg																										

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
B DEPÓSITOS PARA VINO			
01	Depósito 400 Ltrs. fondo plano S/LLeno	<p>Depósito en acero inoxidable (AISI 304) fondo plano Con tapa inox siempre llena y válvula inferior inox. Kit tapa siempre lleno: Bombín, cámara de aire, mangue- ra de unión, cuerda y válvula de doble efecto plástica.</p> <p>DIMENSIONES</p> <p>Altura: 1.116 mm aprox.</p> <p>Diámetro: 680 mm aprox.</p> <p>Capacidad: 400 Ltrs. aprox.</p> <p>LIMPIEZA DE LA CUBA</p> <p>1º Esta cuba se debe limpiar con cualquier objeto que no raspe, por ejemplo una escoba nueva, un cepillo suave, una esponja o un trapo y con detergente, nunca deberemos usar ningún objeto o cepillo metálico</p> <p>2º Debemos evitar cualquier contacto con objetos de hierro, ya que al rayar la cuba, dejan partículas de hierro en el acero inox. que posteriormente oxidan</p> <p>3º Para sacar el sarro o ácido tartárico que aparece pegado en las paredes interiores del depósito deberemos dejar el depósito lleno de agua durante 2 días y este saldrá por sí solo. También se puede limpiar con soda solvai disuelta en agua, tomando las debidas precauciones.</p> <p>4º Evitar siempre posibles contaminaciones de tierra, polvo, etc, trabajar en un sitio limpio y al final enjuagarla con abundante agua.</p> <p>CONSEJOS PRÁCTICOS</p> <p>1º Si desea utilizar la cuba para fermentación del vino con el bagazo, una vez llena, ponga la tapa encima del mismo sin inflar la cámara, así evitará tener que bajar el bagazo cada cierto tiempo ya que el peso de la tapa lo empuja hacia abajo y lo mantiene sumergido</p> <p>2º Disponemos de una ducha para controlar la fermentación del vino en las cubas siempre llenas, que se coloca en la moldura superior de la cuba (consúltenos).</p> <p>3º Cuando realice la fermentación del vino con el bagazo, al terminar la misma deberá sacar el bagazo y poner únicamente el vino limpio en la cuba, cerrándola con la tapa</p> <p>4º Si realiza la fermentación con vino limpio, podrá poner la tapa en el momento en que esta termina, realizandola trasiega más adelante, si así lo desea.</p>	 

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
01	Depósito 600 Ltrs. fondo plano	<p>Depósito en acero inoxidable (AISI 304) fondo plano. Con tapa inox siempre llena y válvula inferior inox. Kit tapa siempre lleno: Bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula de doble efecto plástica.</p> <p>DIMENSIONES</p> <p>Altura: 1.210 mm aprox.</p> <p>Diámetro: 796 mm aprox.</p> <p>Capacidad: 600 Ltrs. aprox.</p> <p>LIMPIEZA DE LA CUBA</p> <p>1º Esta cuba se debe limpiar con cualquier objeto que no raspe, por ejemplo una escoba nueva, un cepillo suave, una esponja o un trapo y con detergente, nunca deberemos usar ningún objeto o cepillo metálico</p> <p>2º Debemos evitar cualquier contacto con objetos de hierro, ya que al rayar la cuba, dejan partículas de hierro en el acero inox. que posteriormente oxidan</p> <p>3º Para sacar el sarro o ácido tartárico que aparece pegado en las paredes interiores del depósito deberemos dejar el depósito lleno de agua durante 2 días y este saldrá por sí solo. También se puede limpiar con soda solvai disuelta en agua, tomando las debidas precauciones.</p> <p>4º Evitar siempre posibles contaminaciones de tierra, polvo, etc, trabajar en un sitio limpio y al final enjuagarla con abundante agua.</p> <p>CONSEJOS PRÁCTICOS</p> <p>1º Si desea utilizar la cuba para fermentación del vino con el bagazo, una vez llena, ponga la tapa encima del mismo sin inflar la cámara, así evitará tener que bajar el bagazo cada cierto tiempo ya que el peso de la tapa lo empuja hacia abajo y lo mantiene sumergido</p> <p>2º Disponemos de una ducha para controlar la fermentación del vino en las cubas siempre llenas, que se coloca en la moldura superior de la cuba (consúltenos).</p> <p>3º Cuando realice la fermentación del vino con el bagazo, al terminar la misma deberá sacar el bagazo y poner únicamente el vino limpio en la cuba, cerrándola con la tapa</p> <p>4º Si realiza la fermentación con vino limpio, podrá poner la tapa en el momento en que esta termina, realizandola trasiega más adelante, si así lo desea.</p>	 

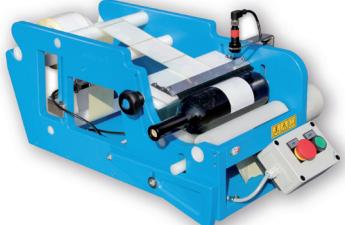
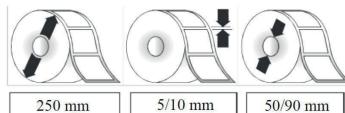
No. Nombre C		Descripción del producto	Fotografía														
02	Depósito inox 1.000 Ltrs. S /Lleno fondo cónico con camisa	<p>Depósito fondo cónico con tapa siempre-lleno fabricado en acero INOX 304</p> <p>Expresamente indicado para hacer fermentaciones de vinos blancos o vinos tintos sin ollejos. Bajo demanda posibilidad de inertización, también se pueden adaptar agitadores, buscaclaros, etc.</p> <p>Una vez el vino ha fermentado se realiza e sangrado de la parte más clara, en la última fase abrimos la puerta inferior y aspiramos a través de la misma hasta alcanzar</p> <p>DIMENSIONES ORIENTATIVAS</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Soporte para brazo.</td> <td>zontal apertura exterior 350 x 260.</td> </tr> <tr> <td>2. Tapa pneumática.</td> <td>8. Válvula dn 50 con filtro interior móvil a la altura de la puerta.</td> </tr> <tr> <td>3. Camisa de frío.</td> <td>9. Nivel.</td> </tr> <tr> <td>4. Termómetro.</td> <td>10. Válvula de vaciado general dn 50.</td> </tr> <tr> <td>5. Fondo cónico con salida de vaciado.</td> <td>11. 3 patas regulables.</td> </tr> <tr> <td>6. Grifo sacamuestra 1/2.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7. Puerta rectangular hori-</td> <td></td> </tr> </table>	1. Soporte para brazo.	zontal apertura exterior 350 x 260.	2. Tapa pneumática.	8. Válvula dn 50 con filtro interior móvil a la altura de la puerta.	3. Camisa de frío.	9. Nivel.	4. Termómetro.	10. Válvula de vaciado general dn 50.	5. Fondo cónico con salida de vaciado.	11. 3 patas regulables.	6. Grifo sacamuestra 1/2.		7. Puerta rectangular hori-		    
1. Soporte para brazo.	zontal apertura exterior 350 x 260.																
2. Tapa pneumática.	8. Válvula dn 50 con filtro interior móvil a la altura de la puerta.																
3. Camisa de frío.	9. Nivel.																
4. Termómetro.	10. Válvula de vaciado general dn 50.																
5. Fondo cónico con salida de vaciado.	11. 3 patas regulables.																
6. Grifo sacamuestra 1/2.																	
7. Puerta rectangular hori-																	
C EQUIPOS DE FRÍO																	
01	Colector W3 ó W3R	1	<p>Colector W3 ó W3R (2 unidades de 2 entradas / salidas) no es inoxidable.</p> 														

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
02	Equipo de frío W3 sin resistencia	<p>Nuestro sistema de regulación y control está proyectado para dar la máxima fiabilidad y al mismo tiempo ser de fácil utilización.</p> <p>LAS CARACTERÍSTICA S DEL SISTEMA SON:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Función: enfriamiento. • Señalización con piloto rojo de la intervención del presostato de alta, del presostato de baja y del flusostato. • Visualización de la temperatura del agua glicolada a la entrada del refrigerador. • Regulación de la temperatura del agua glicolada a la entrada del refrigerador. • Modificación del diferencial de trabajo para esta temperatura. • Visualización de la temperatura del vino. • Regulación de la temperatura del vino. • Modificación del diferencial de trabajo para esta temperatura. • Señalización con piloto rojo de la intervención del presostato de alta, del presostato de baja y del flusostato. • La desactivación del presostato de alta es manual accionando un botón directamente sobre el instrumento, mientras que el presostato de baja y flusostato se rearman automáticamente al volver a la normalidad e I parámetro controlado. • Retardo de arranque del compresor de 180 segundos después la regulación del termostato. <p>DATOS TÉCNICOS</p> <p>Potencia frigorífica: 3,5 Kw.</p> <p>Potencia absorbida total: 1,5 Kw.</p> <p>Temperatura entorno de trabajo: 10°C - 40 °C</p> <p>Potencia absorbida por el ventilador: 190 W</p> <p>Potencia absorbida por la bomba: 560 W</p> <p>Corriente absorbida total: 16 A</p> <p>Caudal de agua en el evaporador: 2.600 l/h.</p> <p>Presión útil disponible: 8 m.c.a</p> <p>Superficie de intercambio aconsejada para (camisas, placas o serpentines): 12 m² (fermentación) 5 m² (precipitación).</p> <p>Caudal de aire: 2.000 m³ / h.</p> <p>Velocidad del ventilador: 1.365 g/min.</p> <p>Capacidad del acumulador: 12 dm³.</p> <p>Carga de gas refrigerante: 1,4 Kg.</p> <p>Peso: 80Kg.</p>	    

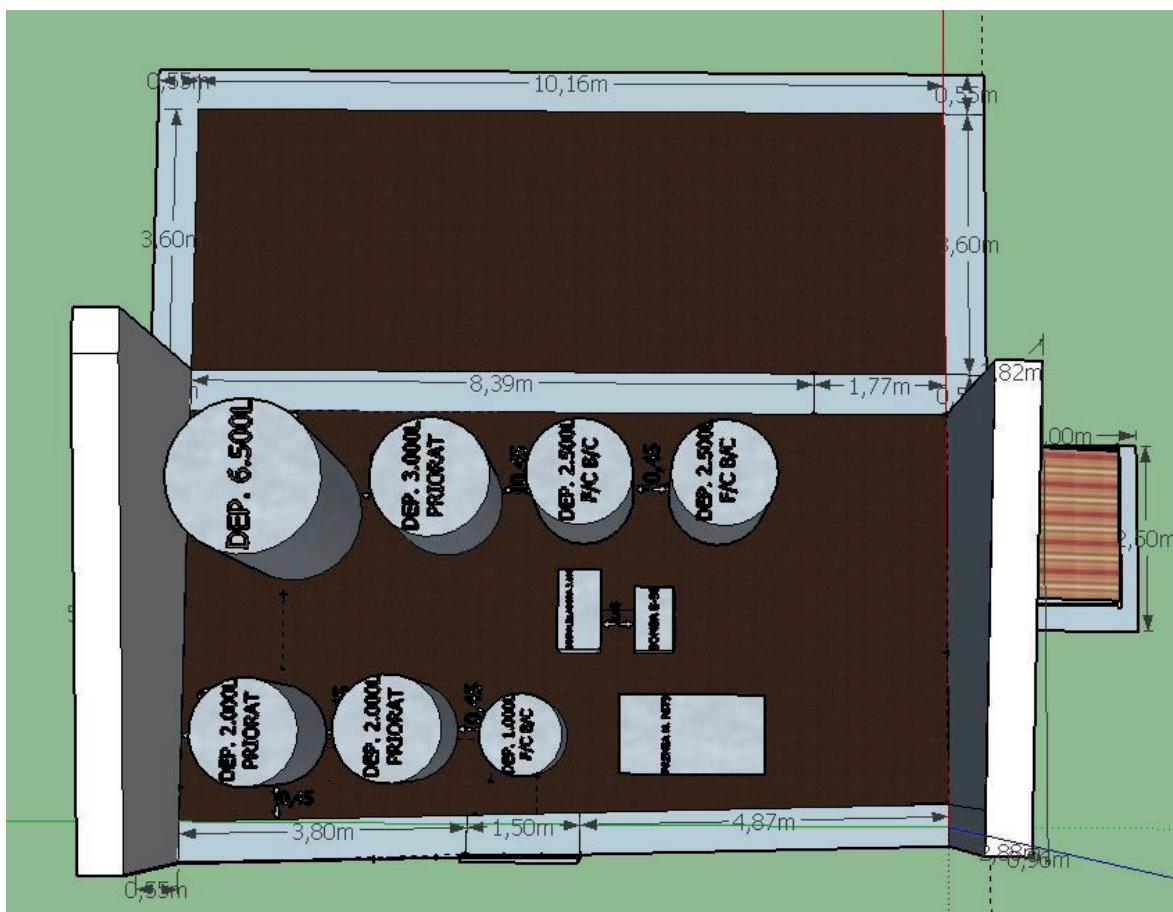
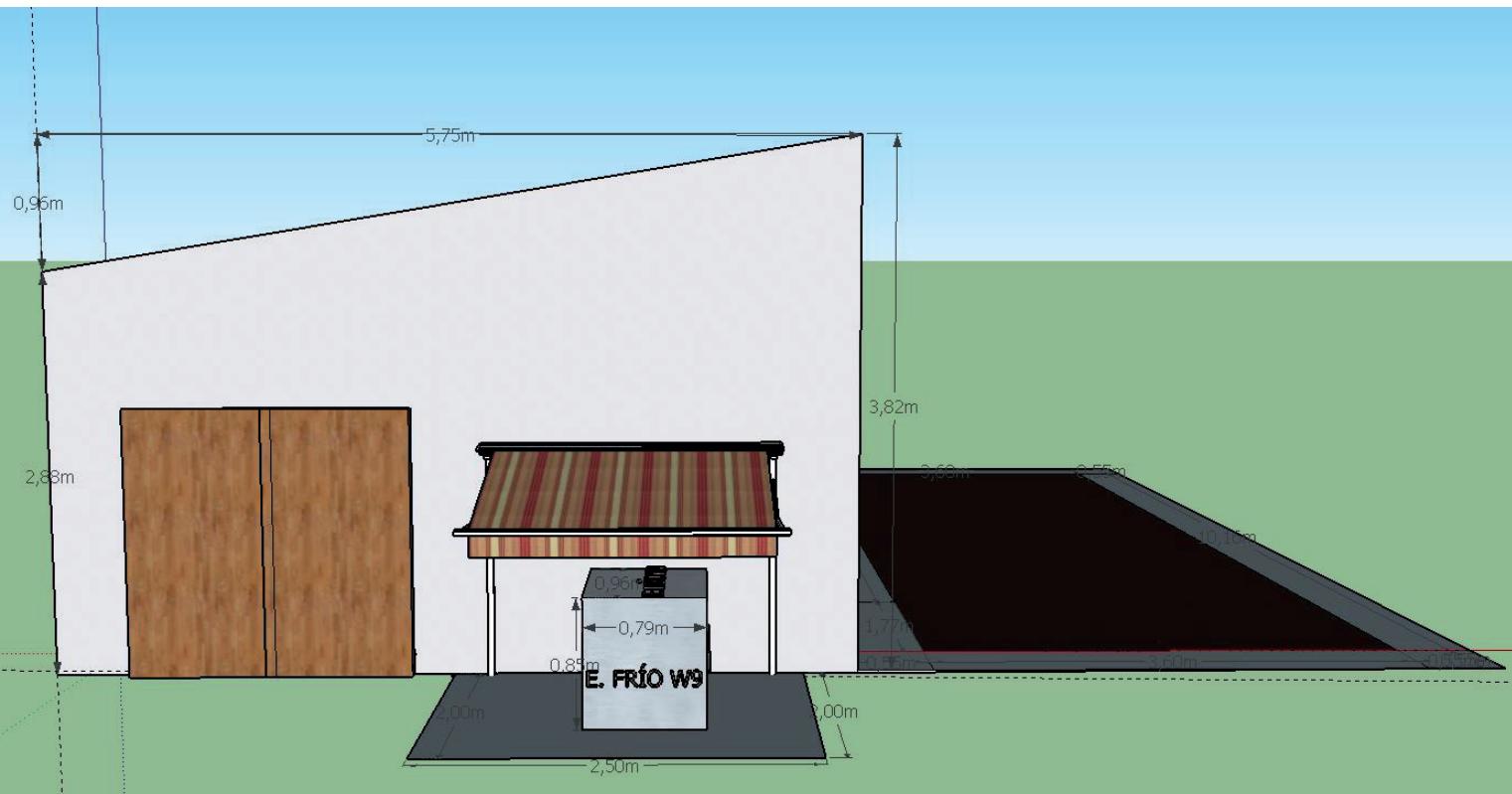
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía	
D MANGUERA S				
01	Manguera VIASPG diam int 60 mm diam ext 90 mm rollo de 30 metros	<p>Manguera de PVC flexible atoxica. Cumple la normativa CE 1935/2004 y la normativa UE 10/2011.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manguera reforzada en su interior 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 		
E BOMBAS				
01	Bomba Minor 402 velocidad 1,4 / 2,4 CV 350 / 700 RPM	<p>Bomba autoaspirante inox , Modelo MINOR40 reversible, cuerpo en inox especial para el trasiego de líquidos limpios o con sólidos. Turbina de goma. TRABAJA A BAJAS REVOLUCIONES (900 rpm) caudal máximo 6900 litros hora.</p> <p>Motor monofásico o trifásico. (Al realizar la compra indíquenos en una nota el tipo de alimentación que desea) El caudal está calculado con agua o líquidos de densidad similar. A medida que aumenta la densidad disminuye el caudal máximo.</p>		
F RACORDERIA				
01	Tubería de accesorios	1	Tubería accesorios varios para instalación de línea de refrigeración.	

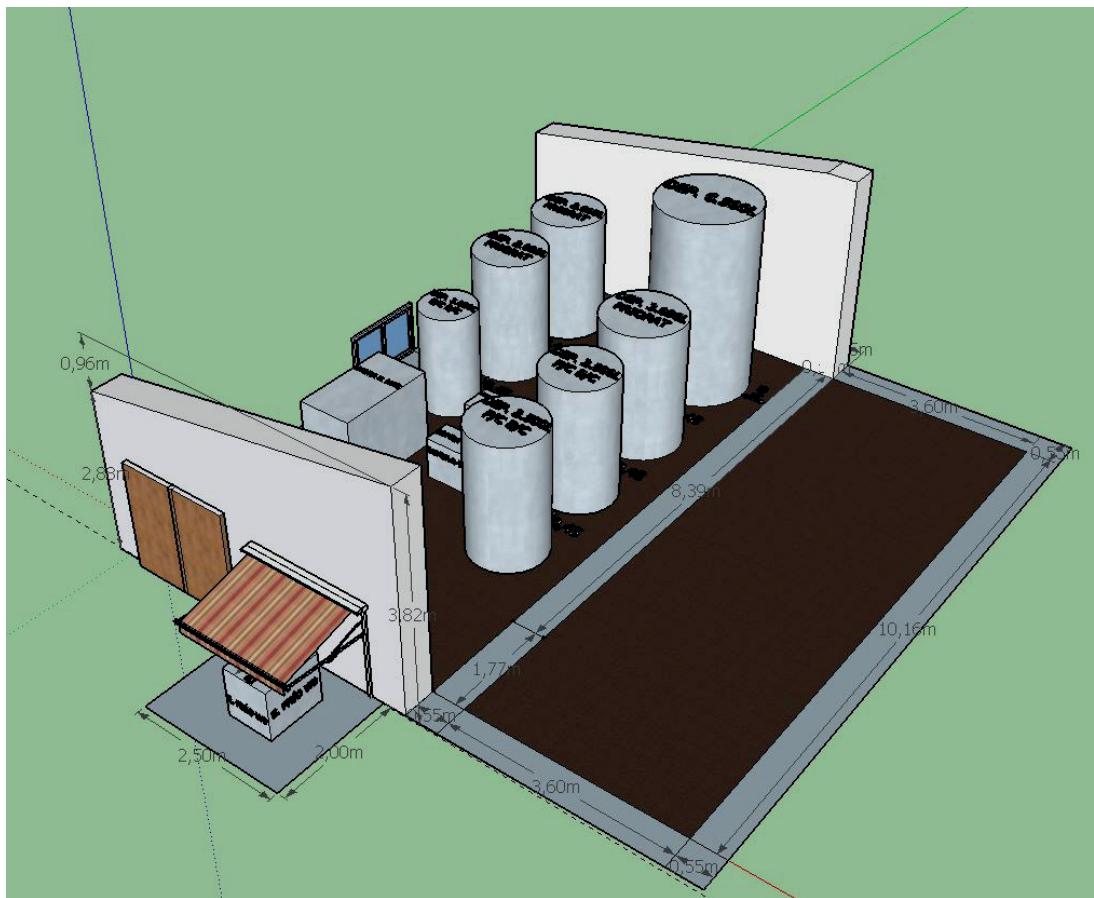
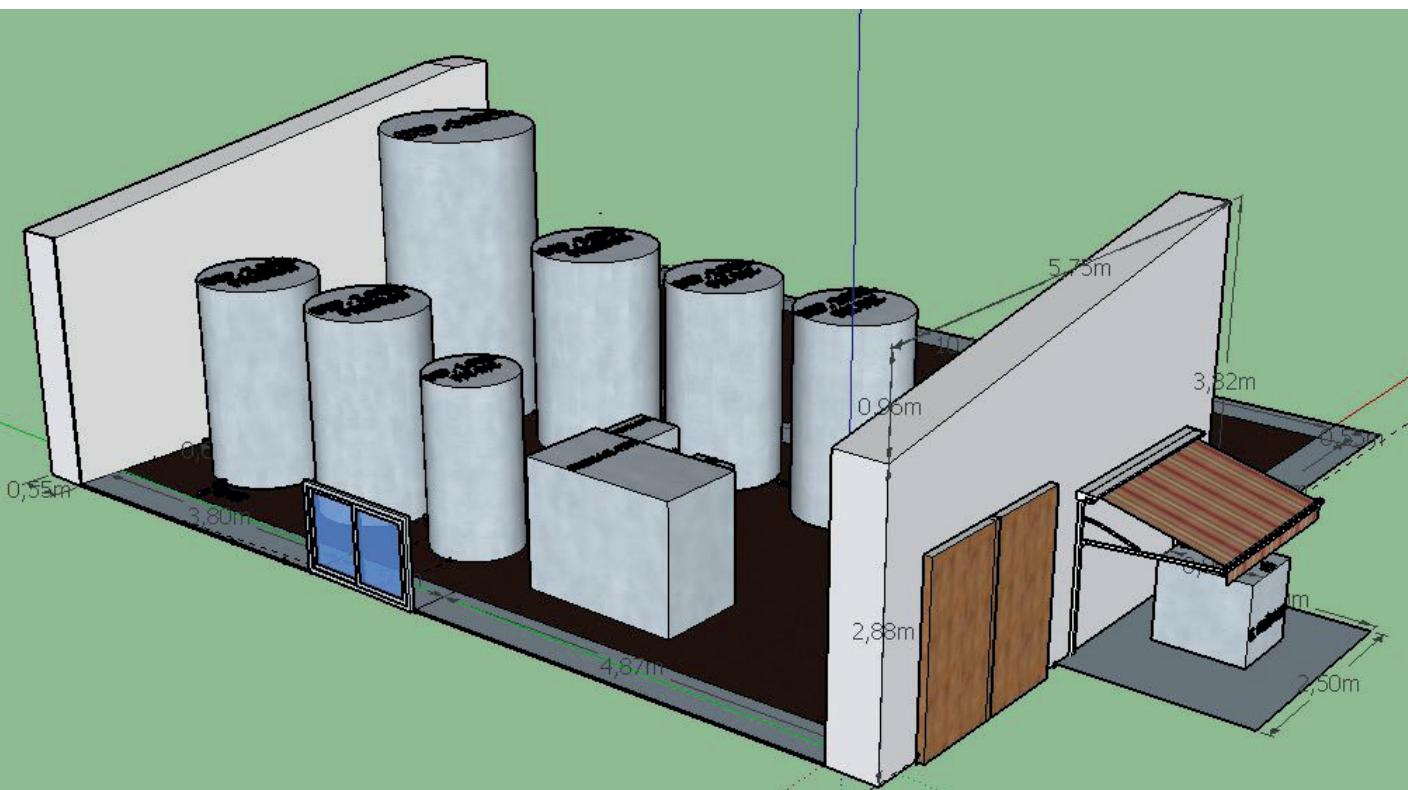
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
G TRABAJO CON BARRICAS			
01	Caño vaciado de barricas DN 40 - DN 50	<p>1</p> <p>Caño vaciado de barricas, para vaciado mediante bomba. EQUIPO BASICO: - caño i nox. POSIBILIDAD de acoplar mirilla u otros extras.</p> <p>salida DN 40 - 50 (a elegir)</p>	
02	Durmientes para 225 litros	<p>5</p> <p>Fabricado en acero curvado de una sola pieza, con seis puntos de apoyo por barrica.</p> <p>Partimos de dos tubos curvados y unidos entre sí por machiembraido, para conseguir solo una pieza, sólida sin posibilidades de fisuras.</p> <p>Consiguiendo aumentar un 50% más el número de puntos de apoyo (acero/barrica), nunca más se le romperán las duelas por exceso de peso.</p> <p>Construcción robusta y resistente a la corrosión en ambientes húmedos.</p> <p>Apilable hasta 6 alturas.</p> <p>Utilizable con trenes de lavado automáticos.</p> <p>Acabado en: Pintura a limentaria al horno en epóxi-políéster rojo vino (r.a.l. 3005) y negro semi-mate (r.a.l. 9004).</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Tubo de acero curvado, en una sola pieza.</p> <p>Barrica de 225 L.</p> <p>Medidas exteriores:</p> <p>Ancho 1440mm x Fondo 610mm x Alto 400mm</p> <p>Peso: 20Kg/Unidad.</p>	
H FILTROSPARA VINO Y ESTABILIZACIÓN			
01	Filtro placas 40 x 40 inox 20 placas con bomba	<p>1</p> <p>Fabricado en acero inoxidable en su totalidad.</p> <p>Estructura en inox AISI 304.</p> <p>Platos prensores en acero MACIZO INOX, indeformables.</p> <p>Todos los conductos y partes en contacto con líquido en acero inoxidable AISI 304.</p> <p>Cierre del paquete filtrante mediante tornillo mecánico.</p> <p>Válvulas de mariposa inox a excepción de la válvula de control de regulación de la bomba, que es válvula de bola para conseguir un mejor control del caudal.</p>	

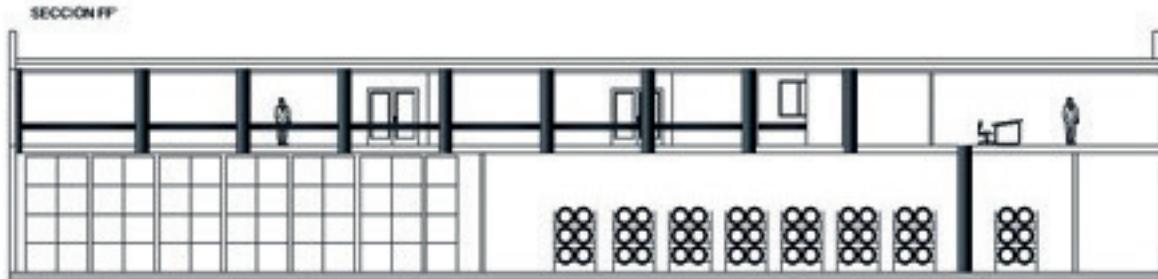
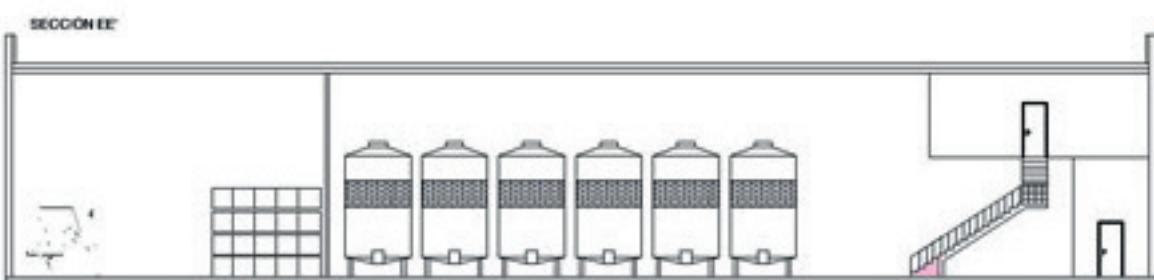
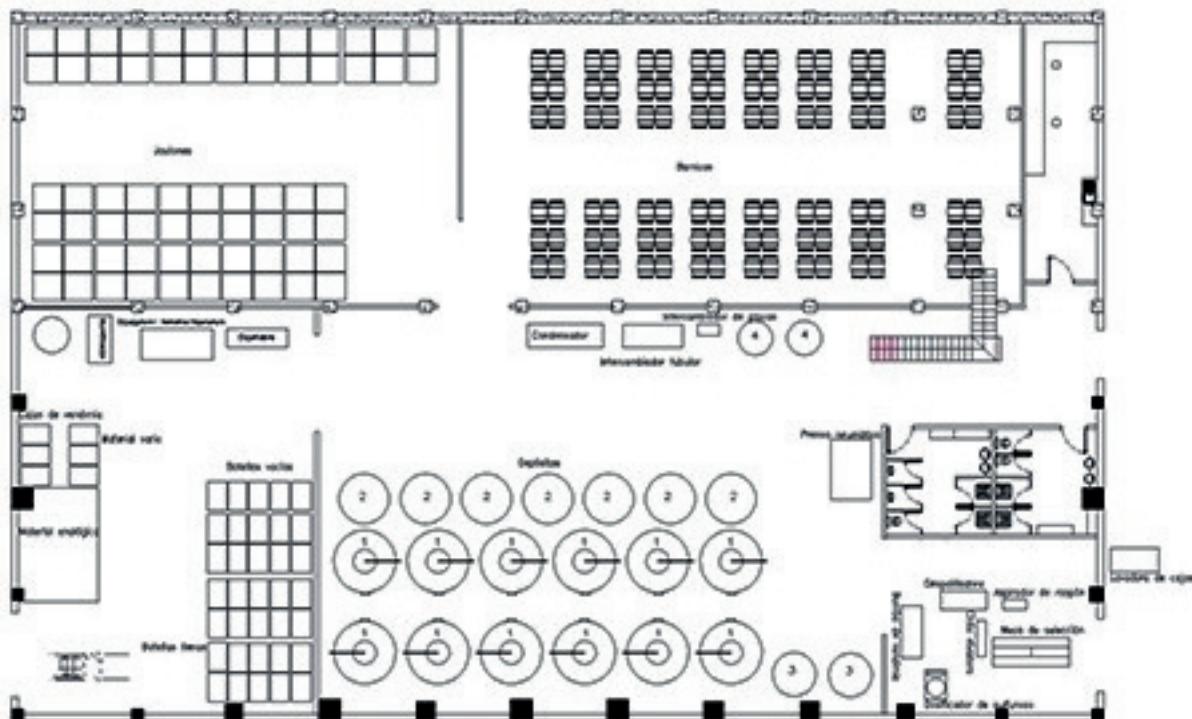
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
I EQUIPOS DE LIMPIEZA			
01	Lavabotellas Maxi Wash	<p>Accionamiento eléctrico por medio de un transformador de 12 voltios (incluido). Tiene un cepillo interno giratorio y un cepillo externo fijo. Cuando se inserta una botella, el cepillo interior gira para limpiarla por dentro. La botella gira luego contra el cepillo exterior para limpiarla por fuera.</p> <p>1 Capacidad de hasta 150 botellas por hora. Convenientemente 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>	
J EMBOTELLADORAS LLENADORAS			
01	Equipo combinado de llenado - tapona-doo sobre mesa inox	<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>1 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>	

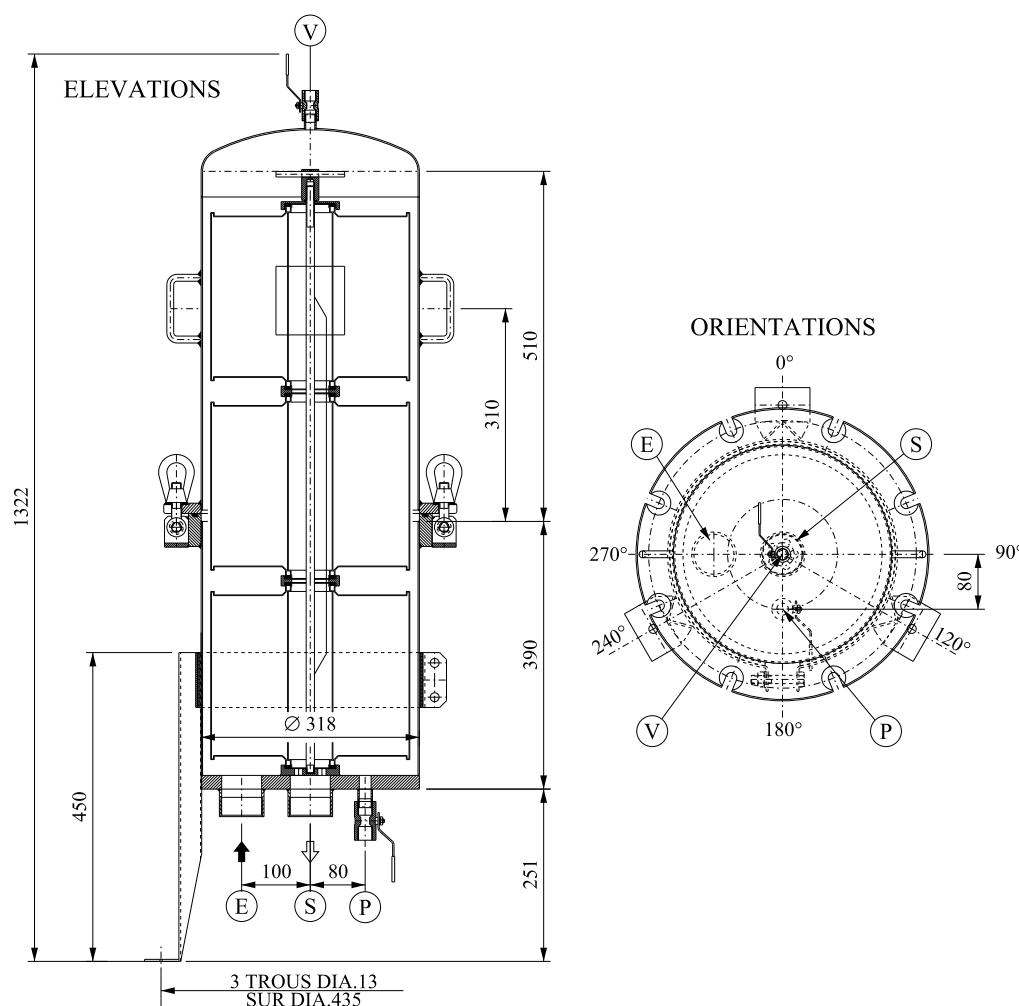
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía														
K CAPSULADORAS																	
01	Soporte vertical reforzado	<p>1 Soporte reforzado de acero INOX para acoplar las capsuladoras térmicas con regulador o capsuladora de ruletas.</p> <p>La capsuladora que se ve en las fotos no está incluida, se presenta solamente con fines descriptivos</p>															
02	Capsuladora de ruletas	<p>1 Para cápsulas en polilaminado / aluminio en botellas de ½ a 2 litros con una altura mínima de 180 mm y máxima de 360 mm.</p> <p>Ruletas laminadas en bronce de presión ajustable.</p> <p>Longitud máxima de la cápsula de 60 mm.</p> <p>VOLTAJE: 220/380 V. Hz.50 Kw.0,18.</p> <p>VELOCIDAD: 1400 rpm / min.</p> <p>PESO: 28 Kg.</p>															
L ETIQUETADORAS																	
01	Etiquetadora semiautomática sobremesa	<p>1 Se adapta con facilidad a todo tipo de botellas cilíndrica con diámetro entre 50 mm y 120 mm.</p> <p>Es perfecta para tarros de vidrio para plástico, estaño o cualquier otro material que tiene superficie lisa.</p> <p>Está equipado con un motor controlado por fotocélula y botón de inicio para acelerar el proceso de etiquetado.</p> <p>Para la realización de etiquetado se ha utilizado un polietileno tipo PE500 comodod, fácil de limpiar y resistente a los líquidos.</p> <p>DATOS TÉCNICOS</p> <table border="1"> <tr> <td>Material de construcción</td> <td>Polietileno tipo PE500</td> </tr> <tr> <td>Revistimiento rulo Goma</td> <td>Negra</td> </tr> <tr> <td>Tornillería</td> <td>Acero inox.</td> </tr> <tr> <td>Peso</td> <td>20 kg.</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones externas</td> <td>440 x 670 x h280 mm</td> </tr> <tr> <td>Alimentación</td> <td>230 v.</td> </tr> <tr> <td>Potencia</td> <td>0.09 w</td> </tr> </table>	Material de construcción	Polietileno tipo PE500	Revistimiento rulo Goma	Negra	Tornillería	Acero inox.	Peso	20 kg.	Dimensiones externas	440 x 670 x h280 mm	Alimentación	230 v.	Potencia	0.09 w	 <p>medidas máximas rollos de etiquetas</p>  <p>Peso máximo del rollo: 3 KG</p> 
Material de construcción	Polietileno tipo PE500																
Revistimiento rulo Goma	Negra																
Tornillería	Acero inox.																
Peso	20 kg.																
Dimensiones externas	440 x 670 x h280 mm																
Alimentación	230 v.																
Potencia	0.09 w																

III. PLANOS DISTRIBUCIÓN BODEGAS









A	14.03.2018	EDITION ORIGINALE		DM	PV	PV		
REV. / IND.	DATE / DATE	MODIFICATION / MODIFICATION		DESSINE PAR / DRAWING BY	VERIFIE PAR / CHECKED BY	APPROUVE PAR / APPROVED BY		
TABLEAU TUBULURES / PIPES TABLE					CONDITIONS DE CALCUL / CALCULATION CONDITIONS			
P	1	PURGE / DRAIN	/	1/2"	VANNE F/F	MATERIAUX / MATERIAL : 316 L		
V	1	EVENT / VENT	/	3/8"	VANNE F/F	CODE DE CONSTRUCTION / CODE : STD CONSTRUCTEUR		
S	1	SORTIE / OUTLET	/	2"	TARAUDE GAZ	TEMPERATURE MAXIMUM ADMISSIBLE / MAXIMUM ALLOWABLE TEMPERATURE : 100°C		
E	1	ENTREE / INLET	/	2"	TARAUDE GAZ	PRESSION MAXIMUM ADMISSIBLE / MAXIMUM ALLOWABLE PRESSURE : 10 BAR		
Rep.	Nb	FONCTION / FUNCTION	PN	DN	TYPE / TYPE	PRESSION D'EPREUVE / TEST PRESSURE : 15 BAR		
Mar.	QTY				CONNEXION / CONNECTION	Acier inox 316 L (parties en contact avec le fluide) 316 L stainless steel (wetted parts)		
POIDS / WEIGHT : 50 KG			VOLUME / CAPACITY : 77 L		LIQUIDE STABLE GROUPE 2			
DESIGNATION : FILTRE A CARTOUCHES TYPE : SUPRADISC						CODE : 4CASUPRAD3183002		
						/ CODE :		
						PLAN No : 4F18096		
						/ DRAWING No : A		
						/ IND. : A		

IV. NUESTRA EMPRESA

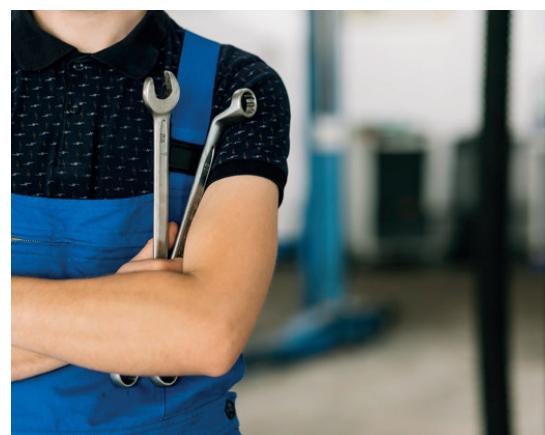
In.VIA, una empresa con más de cien años de experiencia que nos avalan. Nace con la vocación de cubrir las necesidades de maquinaria e ingeniería en los sectores vitivinícola, oleícola y cervecero. Actualmente en pleno siglo XXI, con Xavier Via Guasp al frente que representa la 3^a generación, sigue 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.

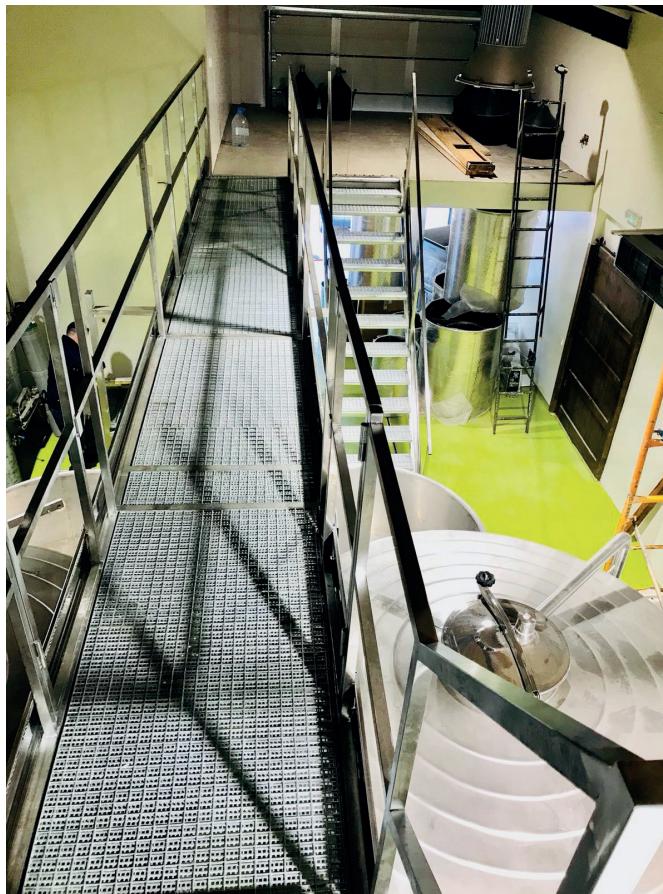
In,VIA sigue apostando por los **VALORES, SOLUCIONES, HISTORIA, ASESORIA, EQUIPO, INNOVACIÓN, PROXIMIDAD y FUTURO.**

Y dando a nuestros clientes la máxima prioridad.

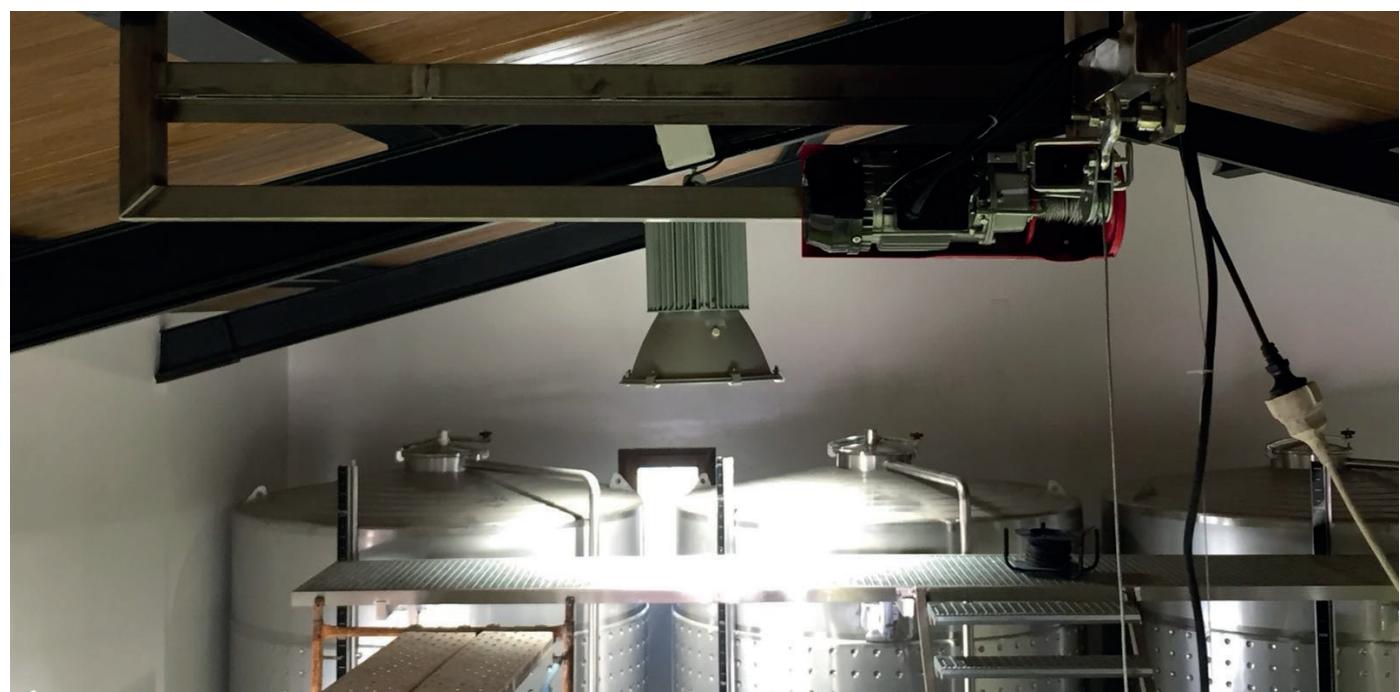
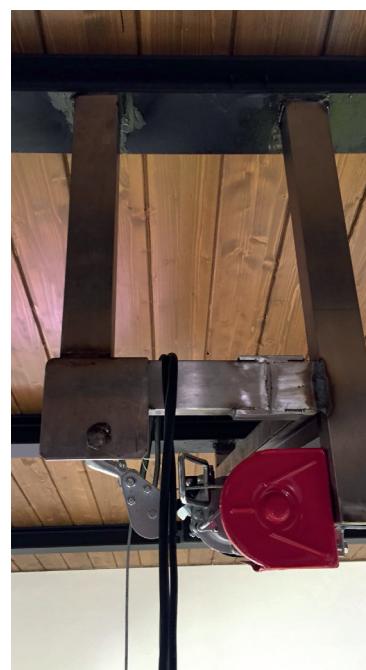
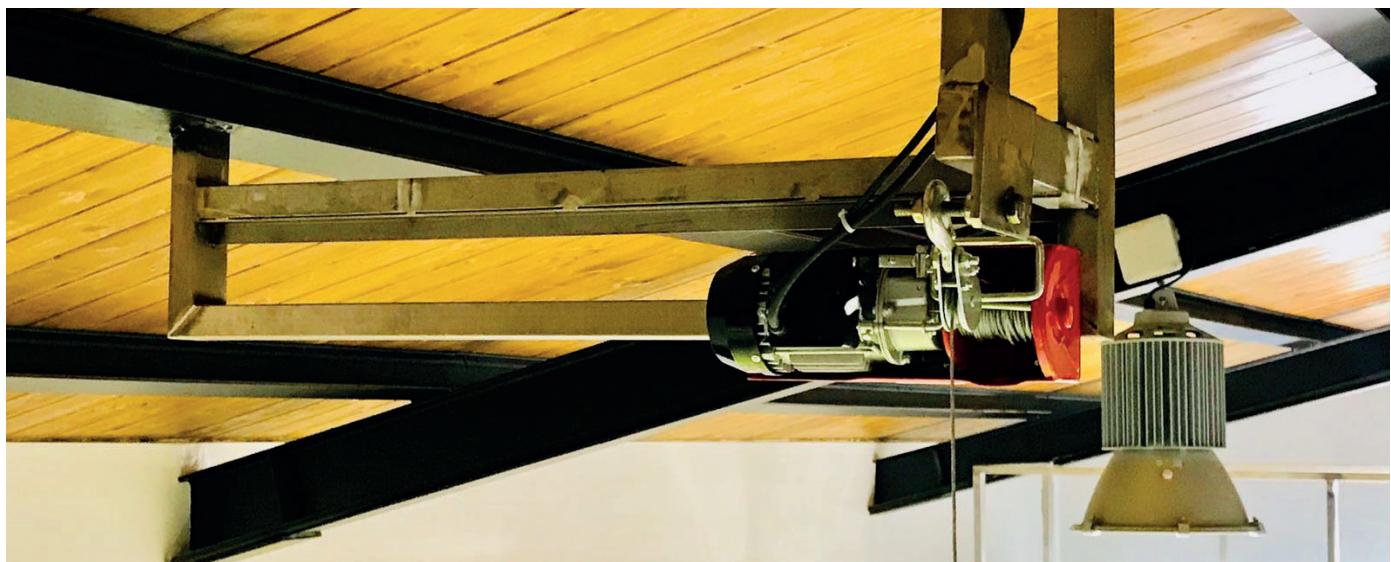


VI. BODEGAS REALIZADAS









GARANTIZA TU FUTURO INVIRTIENDO HOY EN IN VIA



copyright ©2019 ES B 66876533 all rights reserved