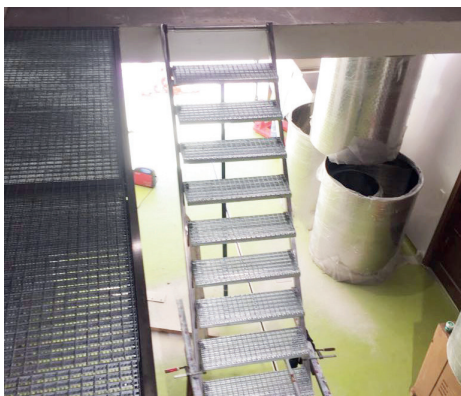
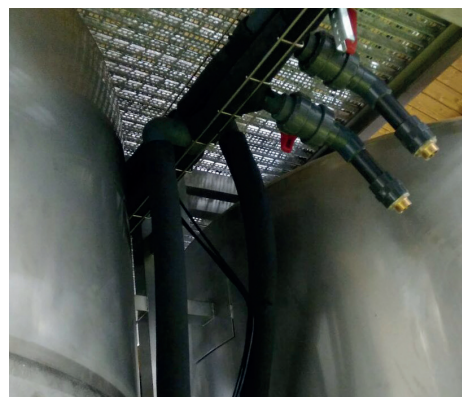




# COTIZACIÓN

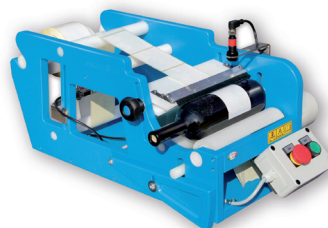
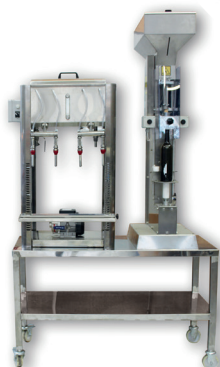
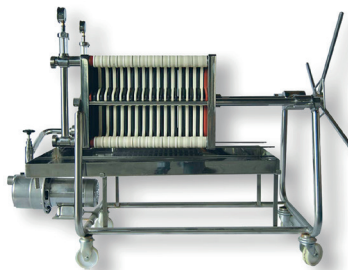
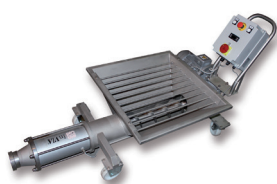
**BODEGA COMPLETA PARA LA PRODUCCIÓN DE  
10.000 BOTELLAS / AÑO DE VINO BLANCO**



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](mailto:Info@invia1912.com)

## 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





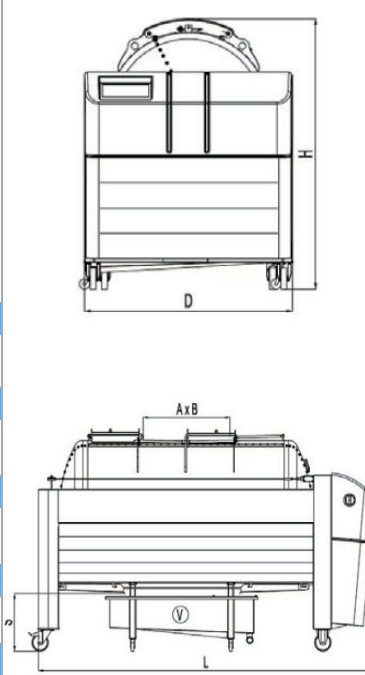
## I. LISTA DE EQUIPOS Y PRECIOS SIN IVA



No.	Sistema	Artículo principal	Parámetro técnico	Cantidad	Precio	REF.
		01. Despalilladora - estrujadora	inox 50 AR	1	6.650 €	VENMDMO30 VENMDMOR30
01	A MAQUINARIA DE VENDIMIA	02. Bomba helicoidal	T 60	1	7.646 €	BOBELLT060
		03. Prensa neumática	PST8	1	16.000 €	VENMPRENEUM08
		01. Depósitos fondo plano s/ lleno	400 L	1	360 €	DESPPSL0400
02	B DEPÓSITOS PARA VINO	02. Depósitos fondo plano s/ lleno	600 L	2	936 €	DESPPSL0600
		03. Depósito inox s/lleño 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	sobremesa	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
<b>A MAQUINARIA DE VENDIMIA</b>				
01	Despalilladora - modelo M	1	<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>Tambor de despalillado giratorio en Inox, extraíbles.</p> <p>OPCIONAL Tolva para la recogida de la uva despalillada y estrujada.</p>	
02	Bomba helicoidal T60	1	<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><b>DATOS TÉCNICOS</b></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	1	<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	<b>ACCESORIOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- AV automáticos o AV en un cable: 10 programas preestablecidos, ajustable (6 estándar, 3 secuencial, 1 programa especial).</li><li>- Compresor de paletas rotativas integrado.</li><li>- Señalización sobrellenado.</li><li>- Colador en la salida de la bandeja de recogida.</li><li>- Interruptor de nivel (sólo con la automática AV).</li><li>- Tolva de vertido.</li></ul>		
			<b>DATOS TÉCNICOS</b>		
			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 (potencia)	3.1/1.55 Kw				
<b>CAPACIDAD</b>					
Uva entera	250 - 400Kg				
Uva estrujada	700 - 1000Kg				
Uva fermentada	1000 - 1600Kg				

No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
<b>B DEPÓSITOS PARA VINO</b>				
01	Depósito 400 Ltrs. fondo plano S/LLeno	1	<p>Depósito en acero inoxidable (AISI 304) fondo plano Con tapa inox siempre llena y válvula inferior inox.</p> <p>Kit tapa siempre lleno: Bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula de doble efecto plástica.</p> <p><b>DIMENSIONES</b></p> <p><b>Altura:</b> 1.116 mm aprox.</p> <p><b>Diámetro:</b> 680 mm aprox.</p> <p><b>Capacidad:</b> 400 Ltrs. aprox.</p> <p><b>LIMPIEZA DE LA CUBA</b></p> <p>1º Esta cuba se debe limpiar con cualquier objeto que no raspe, por ejemplo una escoba nueva, un cepillo blando, 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><b>CONSEJOS PRÁCTICOS</b></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 maldura superior de la cuba (consultenos).</p> <p>3ª 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>4ª Si realiza la fermentación con vino limpio, podrá poner la tapa en el momento en que esta termina, realizando la trasiega más adelante, si así lo desea.</p>	 



No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
01	Depósito 600 Ltrs. fondo plano	2	<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><b>DIMENSIONES</b></p> <p><b>Altura:</b> 1.210 mm aprox.</p> <p><b>Diámetro:</b> 796 mm aprox.</p> <p><b>Capacidad:</b> 600 Ltrs. aprox.</p> <p><b>LIMPIEZA DE LA CUBA</b></p> <p>1º Esta cuba se debe limpiar con cualquier objeto que no raspe, por ejemplo una escoba nueva, un cepillo blando, 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><b>CONSEJOS PRÁCTICOS</b></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 maldura superior de la cuba (consultenos).</p> <p>3ª 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>4ª Si realiza la fermentación con vino limpio, podrá poner la tapa en el momento en que esta termina, realizando la 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	5	<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><b>DIMENSIONE S ORIENTATIVAS</b></p> <table><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	Colector W3 ó W3R (2 unidades de 2 entradas / salidas) no es inoxidable.															



No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
02	Equipo de frío W3 sin resistencia	1	<p>Nuestro sistema de regulación y control está proyectado para dar la máxima fiabilidad y al mismo tiempo ser de fácil utilización.</p> <p><b>LAS CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA SON:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Función: enfriamiento.</li> <li>• Señalización con piloto amarillo de la presencia de tensión (24 V) en el circuito de mando.</li> <li>• Visualización de la temperatura del agua glicolada a la entrada del refrigerador.</li> <li>• Regulación de la temperatura del agua glicolada a la entrada del refrigerador.</li> <li>• Modificación del diferencial de trabajo para esta temperatura.</li> <li>• Visualización de la temperatura del vino.</li> <li>• Regulación de la temperatura del vino.</li> <li>• Modificación del diferencial de trabajo para esta temperatura.</li> <li>• Señalización con piloto rojo de la intervención del presostato de alta, del presostato de baja y del flusostato.</li> <li>• La desactivación del presostato de alta es manual accionando un botón directamente sobre el instrumento, mientras que el presostato de baja y flusostato se rearmen automáticamente al volver a la normalidad e l parámetro controlado.</li> <li>• Retardo de arranque del compresor de 180 segundos después la regulación del termostato.</li> </ul> <p><b>DATOS TÉCNICOS</b></p> <p><b>Potencia frigorífica:</b> 3,5 Kw.</p> <p><b>Potencia absorbida total:</b> 1,5 Kw.</p> <p><b>Temperatura entorno de trabajo:</b> 10°C - 40 °C</p> <p><b>Potencia absorbida por el ventilador:</b> 190 W</p> <p><b>Potencia absorbida por la bomba:</b> 560 W</p> <p><b>Corriente absorbida total:</b> 16 A</p> <p><b>Caudal de agua en el evaporador:</b> 2.600 l/h.</p> <p><b>Presión útil disponible:</b> 8 m.c.a</p> <p><b>Superficie de intercambio aconsejada para (camisas, placas o serpentines):</b> 12 m<sup>2</sup> (fermentación) 5 m<sup>2</sup> (precipitación).</p> <p><b>Caudal de aire:</b> 2.000 m<sup>3</sup> / h.</p> <p><b>Velocidad del ventilador:</b> 1.365 g/min.</p> <p><b>Capacidad del acumulador:</b> 12 dm<sup>3</sup>.</p> <p><b>Carga de gas refrigerante:</b> 1,4 Kg.</p> <p><b>Peso:</b> 80Kg.</p>	   

No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
<b>D MANGUERA S</b>				
01	Manguera VIASPG diam int 3 diam ext 9 mm rollo de 30 metros	1	<p>Manguera de PVC flexible atóxica. Cumple la normativa CE 1935/2004 y la normativa UE 10/2011.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manguera reforzada en su interior por una espiral rígida metálica de acero galvanizado.</li> <li>- La pared de la manguera es lisa en su interior lo cual evita la formación de sedimentos y facilita los trabajos de esterilización.</li> <li>- Gran flexibilidad y radio de curvatura estrecho debido al menor paso de espiral.</li> <li>- Buena resistencia a la presión y al vacío absoluto en aspiración.</li> <li>- Rango temperatura recomendada de empleo está entre. -10°C y 40°C</li> </ul>	
<b>E BOMBAS</b>				
01	Bomba Minor 40 velocidades 1,4 / 2,4 CV 350 / 70 RPM	1	<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 indicar en una nota el tipo de alimentación que desea)</p> <p>El caudal está calculado con agua o líquidos de densidad similar. A medida que aumenta la densidad disminuye el caudal máximo.</p>	
<b>F RACORDERIA</b>				
01	Tubería de accesorios	1	Tubería accesorios varios para instalación de línea de refrigeración.	

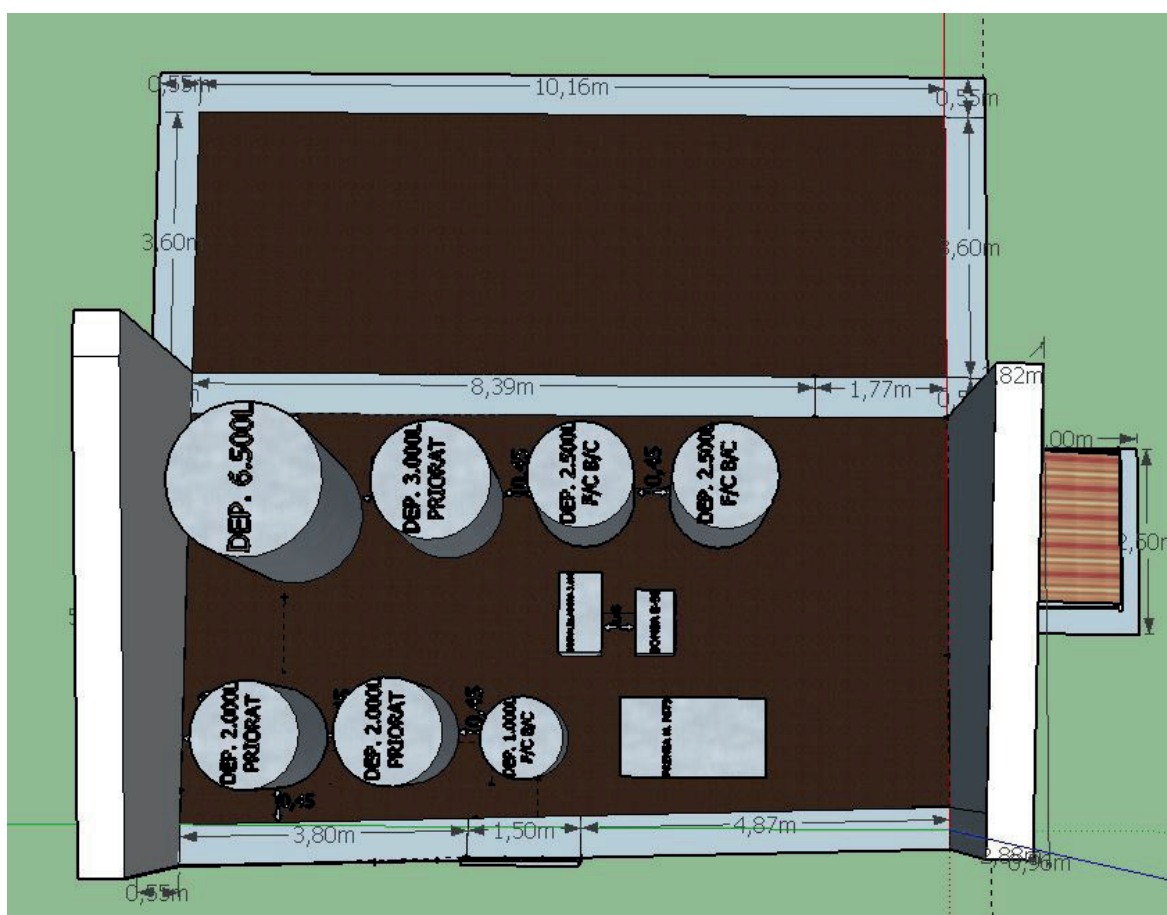


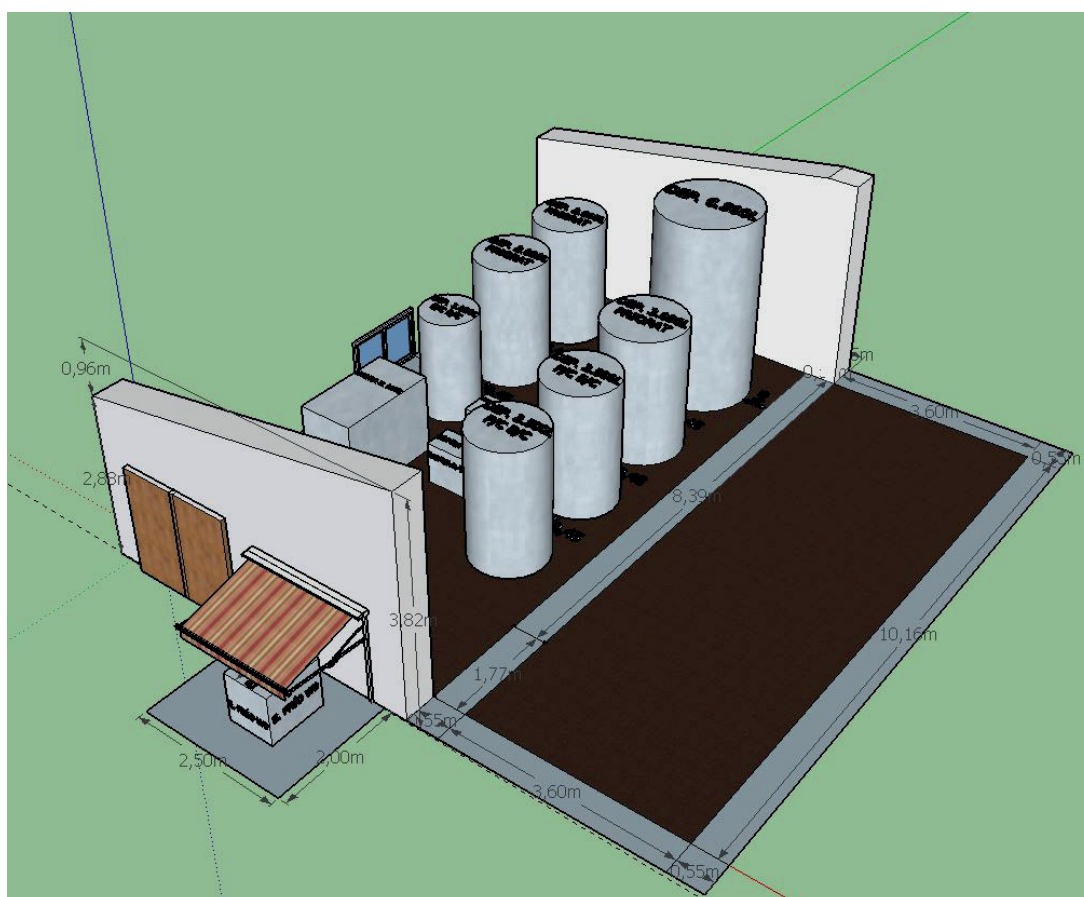
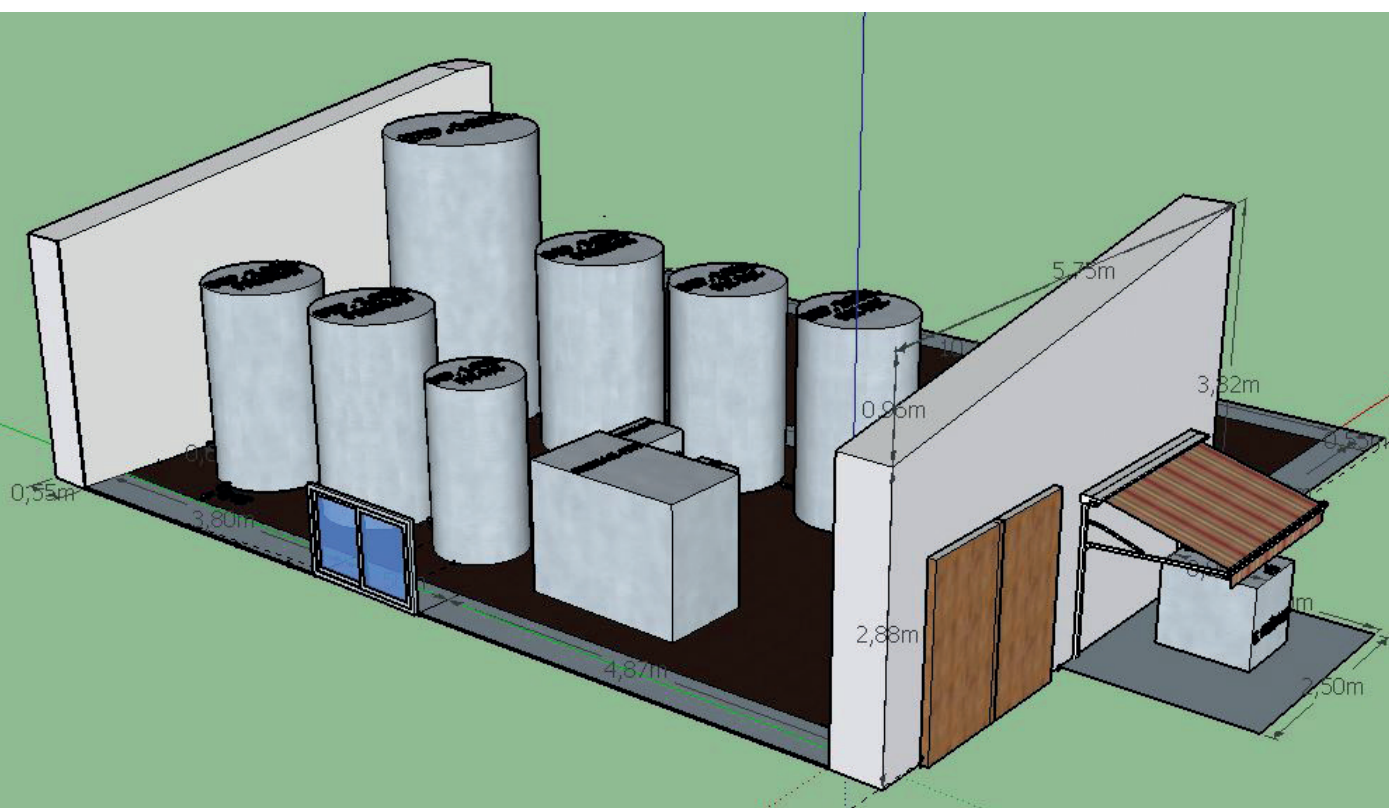
No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
<b>G TRABAJO CON BARRICAS</b>				
01	Caño vaciado de barricas DN 40 - DN 50	1	Caño vaciado de barricas, para vaciado mediante bomba. EQUIPO BASICO: - caño inox. POSIBILIDAD de acoplar mirilla u otros extras. salida DN 40 - 50 (a elegir)	
02	Durmientes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

No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
<b>I EQUIPOS DE LIMPIEZA</b>				
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>	
<b>J EMBOTELLADORAS LLENADORAS</b>				
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><b>OTRAS COMBINACIONES POSIBLES BAJO DEMANDA</b></p>	

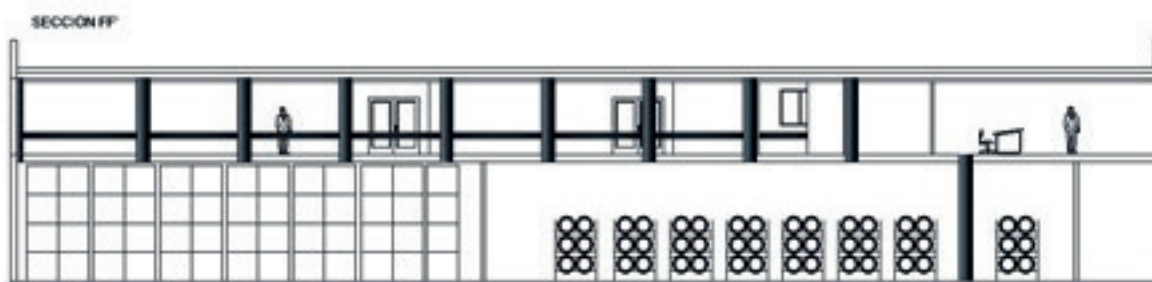
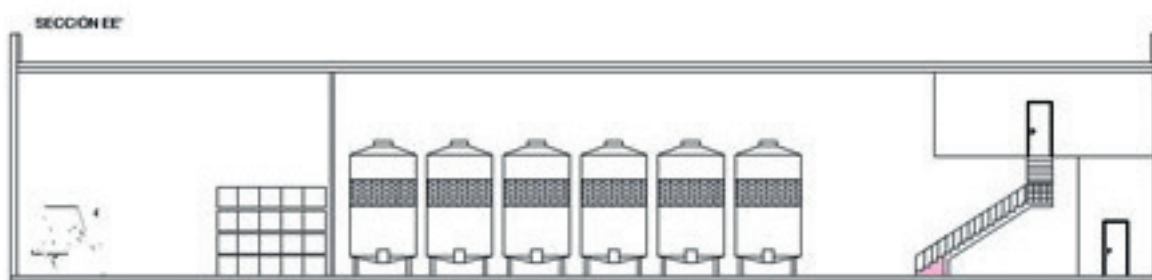
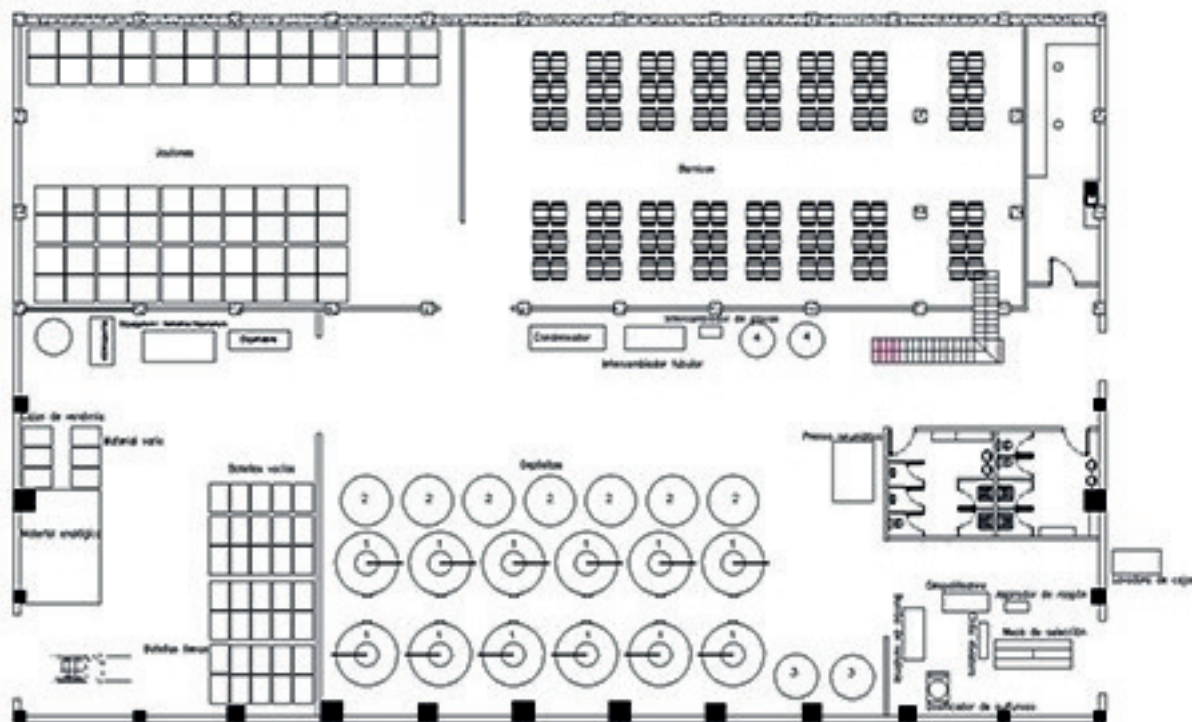


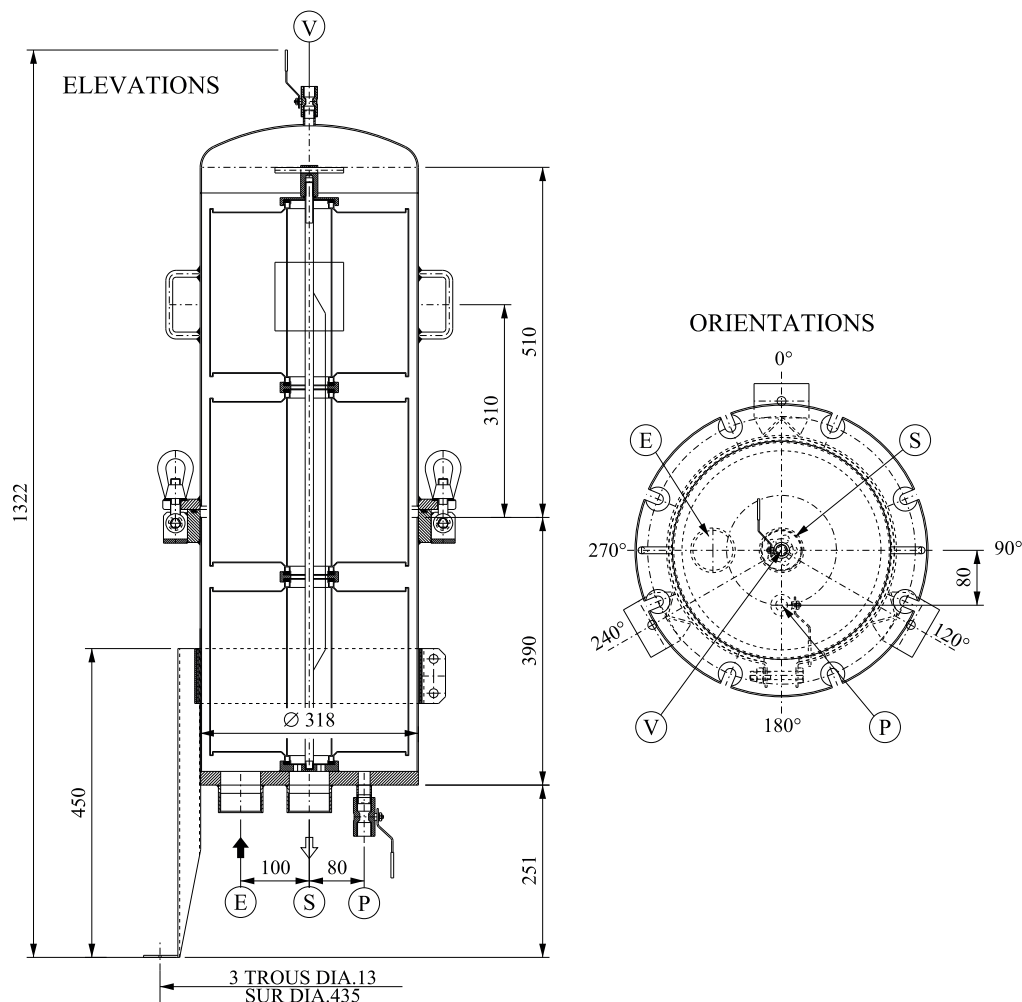
No. Nombre C			Descripción del producto	Fotografía														
K CAPSULADORAS																		
01	Soporte vertical reforzado	1	<p>Soporte reforzado de acero INOX para acoplar las capsuladoras térmicas con regulador o capsuladora de ruletas.</p> <p>La capsuladora que se ve en las fotos no está incluida, se presenta solamente con fines descriptivos</p>															
02	Capsuladora de ruletas	1	<p>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	1	<p>Se adapta con facilidad a todo tipo de botellas cilíndrica con diametro entre 50 mm y 120 mm.</p> <p>Es perfecta para tarros de vidrio para plástico, estaño o cualquier otro material que tiene supercie 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 comdod, fácil de limpiar y resistente a los líquidos.</p> <p><b>DATOS TÉCNICOS</b></p> <table><tr><td>Material de construcción</td><td>Polietileno tipo PE500</td></tr><tr><td>Revistimiento rulo Goma</td><td>Negra</td></tr><tr><td>Tornilleria</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>Potència</td><td>0.09 w</td></tr></table>	Material de construcción	Polietileno tipo PE500	Revistimiento rulo Goma	Negra	Tornilleria	Acero inox.	Peso	20 kg.	Dimensiones externas	440 x 670 x h280 mm	Alimentación	230 v.	Potència	0.09 w	 <p>medidas máximas rollos de etiquetas</p> <div></div> <div><div>250 mm</div><div>5/10 mm</div><div>50/90 mm</div></div> <p>Peso máximo del rollo: 3 KG</p> 
Material de construcción	Polietileno tipo PE500																	
Revistimiento rulo Goma	Negra																	
Tornilleria	Acero inox.																	
Peso	20 kg.																	
Dimensiones externas	440 x 670 x h280 mm																	
Alimentación	230 v.																	
Potència	0.09 w																	











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			
					MATERIAUX / MATERIAL .....	316 L	
					CODE DE CONSTRUCTION / CODE .....	STD CONSTRUCTEUR	
P	1	PURGE / DRAIN	/	1/2"	TEMPERATURE MAXIMUM ADMISSIBLE / MAXIMUM ALLOWABLE TEMPERATURE .....	100°C	
V	1	EVENT / VENT	/	3/8"	PRESSION MAXIMUM ADMISSIBLE / MAXIMUM ALLOWABLE PRESSURE .....	10 BAR	
S	1	SORTIE / OUTLET	/	2"	PRESSION D'EPREUVE / TEST PRESSURE .....	15 BAR	
E	1	ENTREE / INLET	/	2"	Acier inox 316 L (parties en contact avec le fluide) 316 L stainless steel (wetted parts)		
Rep	Nb	FONCTION	PN	DN			TYPE / TYPE
Mar.	QTY	/ FUNCTION		CONNEXION / CONNECTION			
POIDS / WEIGHT :		50 KG		VOLUME / CAPACITY :		77 L	
DESIGNATION : / DESIGNATION :				LIQUIDE STABLE GROUPE 2			
				CODE : / CODE :			
				PLAN No : / DRAWING No :			
				REV. : / IND. :			

## 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 previstas de empleo, no transfieren sus componentes a los alimentos en cantidades que pueden:

- 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 esta página 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, espases 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

Agència de Salut Pública de Catalunya

La responsabilitat de validació i verificació i de responsabilitat de l'empresa comunicant les certificacions que es presenten a les dades que consten en aquest document, així com el càrrec d'autenticació de l'autenticació.

Aquest registre no exonerarà la plena responsabilitat de l'empresa comunicant respecte al compliment de la legislació alimentària, ni substituirà el que correspongui al que sigui per a l'ús de l'empresa de l'empresa.

L'autenticació és en comunicació a l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició del Ministeri de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat per tal que realitzi l'annotació en el Registre general d'empreses alimentàries i aliments (RGEDA).

Aquest document és una còpia autèntica amb el Codi Segur de Verificació (CSV), que té el mateix valor i validesa que el document electrònic a partir del qual ha estat generat. En cas que l'usuari de presentació a la pàgina web d'autenticació a l'empresa que vulgui comprovar la seva veritat com a tal que està a <https://www.gencat.cat/salut/verificacio-documentos.html> i indica el CSV que apareix a peu del document.

La comunicació té valor i és responsabilitat de la empresa comunicant les certificacions que es presenten en aquest document, així com el càrrec d'autenticació de l'autenticació.

Aquest registre no exonerarà la plena responsabilitat de l'empresa comunicant respecte al compliment de la legislació alimentària, ni substituirà el que correspongui al que sigui per a l'ús de l'empresa de l'empresa.

La declaració es comunicació a l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició del Ministeri de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat per tal que realitzi l'annotació en el Registre general d'empreses alimentàries i aliments (RGEDA).

Aquest document és una còpia autèntica amb el Codi Segur de Verificació (CSV), que té el mateix valor i validesa que el document electrònic a partir del qual ha estat generat. En cas que l'usuari de presentació a la pàgina web d'autenticació a l'empresa que vulgui comprovar la seva veritat com a tal que està a <https://www.gencat.cat/salut/verificacio-documentos.html> i indica el CSV que apareix a peu del document.

La CIP del Servei de Registre i Control d'Aliments i Control de Seguretat Alimentària

Document aplicat:

- Llei 12/2002 de 14 de juliol de 1992 de la higiene i el control alimentari (2002 núm. 347, de 22/07/2002)
- Llei 41/2004, de 28 d'octubre, de salut pública (2004 núm. 340, de 20/10/2004)
- Real Decret 13/2001, de 13 de febrer, sobre registre general d'empreses alimentàries i aliments (2001 núm. 27, de 04/02/2001)
- Reglament (CE) 1831/2004, de 20 d'octubre, del Parlament Europeu i del Consell, sobre els additius alimentaris (2004 núm. 27, de 20/10/2004)
- Reglament (CE) 2023/2006, del Parlament Europeu i del Consell, sobre els additius alimentaris (2023 núm. 27, de 20/10/2006)
- Llei 18/2003, de 10 de juliol, de procediment administratiu comú de les administracions públiques (2003 núm. 27, de 20/10/2003)

Notificació: 01-09  
Emissió: 01/09/2017  
Data de validació: 01/09/2017

Original electrònic / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

04085UC0579985726VGP5571ZW73Z

Data emesa electrònic: 01/09/2017  
Data de validació: 01/09/2017  
Pàgina 1 de 2



## VI. BODEGAS REALIZADAS



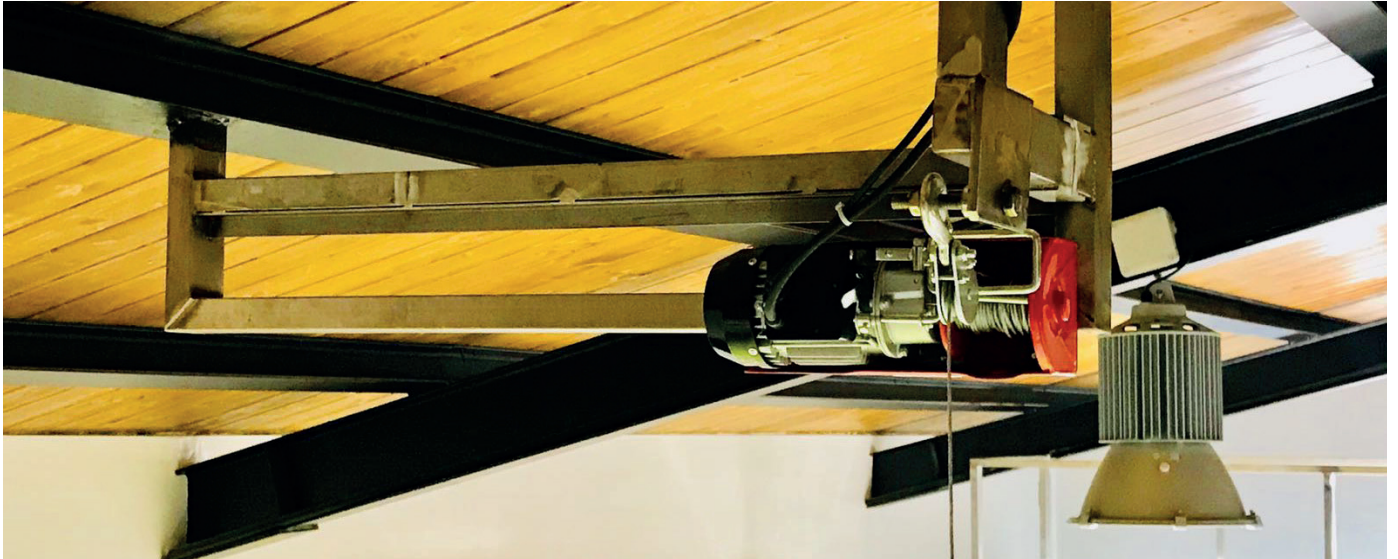














# In VIA

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](mailto:Info@invia1912.com)

## **GARANTIZA TU FUTURO INVIRTIENDO HOY EN IN VIA**



copyright ©2019 ES B 66876533 all rights reserved