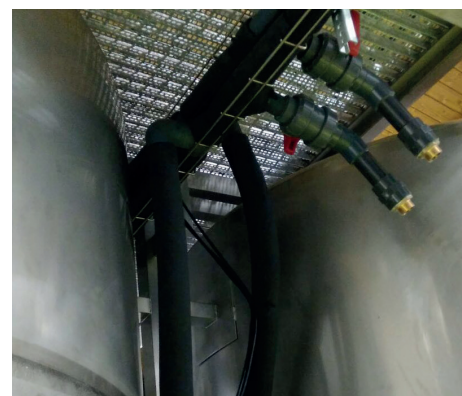




COTIZACIÓN

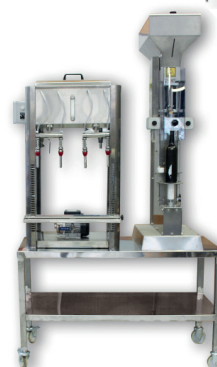
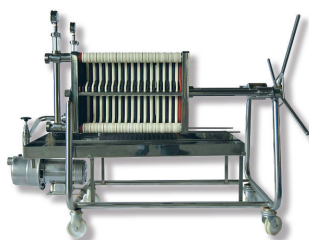
**BODEGA COMPLETA PARA LA PRODUCCIÓN DE
60.000 BOTELLAS / AÑO DE VINO TINTO**



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. Planos distribución bodegas.....	16
IV. Nuestra empresa.....	19
V. Nuestros certificados.....	22
VI. Bodegas realizadas.....	23



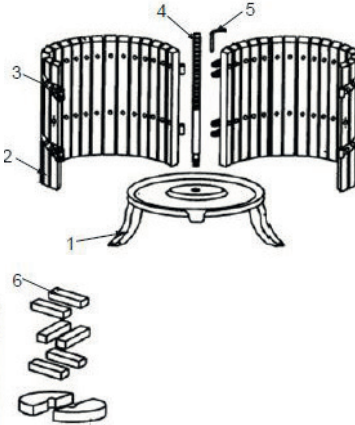
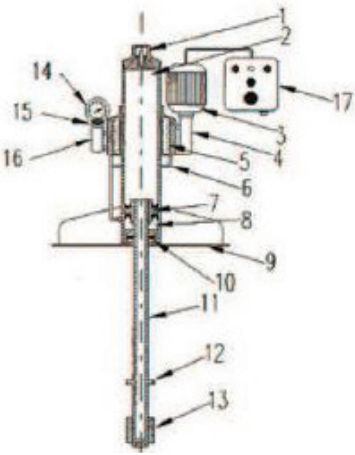
I. LISTA DE EQUIPOS Y PRECIO


No.	Sistema	Artículo principal	Parámetro técnico	Cantidad	Precio	REF.
01	A MAQUINARIA DE VENDIMIA	01.Cinta elevadora N25	2.500mm	1	8.613 €	CINTAELEVADOR A3000
		02. Estrujadora / Despalilladorainox	MOR 40	1	8.090€	VENMDMO40 VENMDMOR40
		03. Bomba peristáltica AS 100 con tolva	4HP 140 RPM con Tolva inox	1	10.620 €	BOMORAS100 BOMORAS100TOL
		0.4 Prensa hidráulica a motor	800x950mm	1	5.030 €	VENMPREMOH-080
02	B DEPÓSITOS PARA VINO	01. Depósitos inox S /Lleno fondo plano inclinado 5%.	3.000 L	3	18.495 €	DESPID3000
		02. Depósitos inox S /Lleno fondo plano inclinado 5%.	5.000 L	2	16.282 €	DESPID5000
		03. Depósito Standar fondo plano inclinado 5%	5.000 L	1	7.508 €	DESTID5000
		04. Depósito Standar fondo plano inclinado 5%	15.000 L	1	21.540 €	DESTID15000
03	C EQUIPOS DE FRÍO	01. Equipo de frío W11	con resistencia.	1	10.700 €	MATBOFCW11
		02. Cuadro control standar	8 Display para W3 / 5 / 9R.	1	2.805 €	MATBOFCONTR OL8U
		03. Electroválvula	3/4" 24V.	7	2.520 €	MATBOFCWR0 15
04	D BOMBAS	01. Bomba Minor 40	2 velocidades 1,4 / 2,4 CV. 350 / 700 RPM	1	1.292,05 €	BLIVMINMF
05	E RACORDERIA	01. Tubería de accesorios	instalación línea de refrigeración	1	2.303,70 €	
06	F TRABAJO CON BARRICAS	01. Lava barricas	manual inox.	1	3.794,06 €	LBARSEMI
07	G FILTROS PARA VINO Y ESTABILIZACIÓN	01. Filtro placas 40x40	20 placas con bomba	1	8.514 €	FPRE420TAIB2
08	H EQUIPOS DE LIMPIEZA	01. Hidrolimpiadora agua caliente K110 Hobby	110 BAR 660 L/H 3 H.P. 100°C.	1	2.275 €	HIDROKON100/ 12
08	I EMBOTELLADO-RAS LLENADORAS	01. Equipo combinado de llenado - taponado	sobre mesa inox	1	5.280 €	CENCOMLLO TAP
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					142.661,66 €	

II. LISTA DE CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO



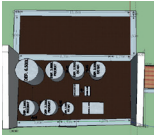
No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
A MAQUINARIA DE VENDIMIA				
01	Cinta elevadora inox 2.500 x 400.	1	<p>Cinta elevadora de acero inox con 4 ruedas para facilitar la movilidad.</p> <p>Utilizada en el transporte de uva entera o fermentada. Cinta de transporte de PVC de calidad alimentaria.</p> <p>Regulable en altura mediante manivela.</p> <p>Variador mecánico de velocidad Kw 0,75 v. 380.</p> <p>Dimensiones: 2.500 x 400 mm.</p>	 
02	Estrujadora / Despalilladora MOR40	1	<p>Produccion: 4-8 ton / h</p> <p>Fabricadas completamente en acero inoxidable.</p> <p>Predispuestas para varios tipos de trabajo de acuerdo con los criterios más modernos de elaboración. Disponen de las siguientes características:</p> <p>Descarga directa en bomba</p> <p>Rodillos de goma ajustables para el estrujado suave.</p> <p>Fácil desmontado que permite la limpieza a fondo del equipo.</p> <p>Jaula y batidor intercambiables dependiendo del tipo de uva a procesar. Ambos giran en la misma dirección.</p> <p>Jaula con perforaciones de profundo embutido para reducir roturas de la uva .</p> <p>Sin fin de alimentación con giro independiente del eje de la batidora.</p> <p>Velocidad de despalillado variable</p> <p>Eje Batidor de acero AISI 304 con paletas de goma alimentaria (intercambiable bajo pedido).</p>	 

No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
03	Bomba peristáltica AS 100 4HP 140 RPM con Tolva inox AS 100.	1	<p>Bombas auto-aspirantes para líquidos limpios y turbios, incluso en pasos mayores para transporte de vendimia. Funcionamiento por medio de presión ejercida sobre un tubo de goma, sin contacto del producto con el órgano de bombeo.</p> <p>Adecuada para el trasiego suave y delicado de líquidos en general, uva entera, despalillada, estrujada y uva fermentada.</p> <p>Auto-aspirante de profundidad.</p> <p>Funcionamiento en seco.</p> <p>Inversión del flujo.</p> <p>Equipada con variador de velocidad y presostato automático.</p> <p>Accesorios: Tolva con tornillo sin fin, by-pass automático.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</p> <p>Motor: 4 HP/380 V.</p> <p>RPM: 7 - 60</p> <p>Caudal: 10-120 hl/l</p> <p>Boca diámetro: 50 mm.</p>	
04	Prensa hidráulica a motor 80x05	1	<p>Prensa hidráulica a motor, con base de recolección de acero al carbono, sistema de regulación de presión y actuador de inicio y parada. Dispone de una válvula de drenaje para disminuir la presión del sistema y volver a situar el plato de prensado en el punto de inicio.</p> <p>Prensa rápida, eficaz, sencilla de utilizar y mínimo esfuerzo por parte del operario. A más, dispone de un brazo para facilitar la transportabilidad de la máquina.</p>	



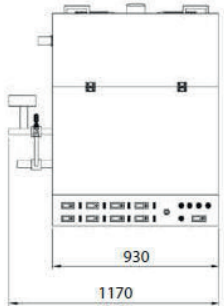
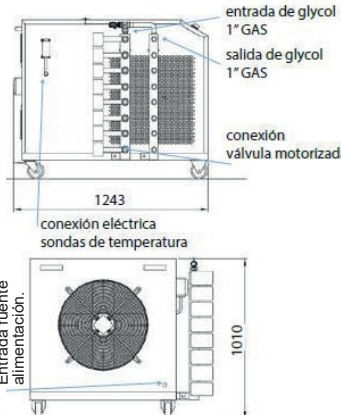
No.	Nombre	C	Decripción del producto	Fotografía																																					
04	Prensa hidráulica a motor 80x05	1	COMPONENTES GENERALES																																						
			<table><tr><th>Marca</th><th>Denominación</th><th>Nº Piezas</th></tr><tr><td>1</td><td>Base</td><td>1</td></tr><tr><td>2</td><td>Jaula</td><td>1</td></tr><tr><td>3</td><td>Soporte Gancho Jaula</td><td>6</td></tr><tr><td>4</td><td>Eje roscado</td><td>1</td></tr><tr><td>5</td><td>Gancho Jaula</td><td>6</td></tr><tr><td>6</td><td>Bloques Talones i Anillos</td><td>8</td></tr></table>		Marca	Denominación	Nº Piezas	1	Base	1	2	Jaula	1	3	Soporte Gancho Jaula	6	4	Eje roscado	1	5	Gancho Jaula	6	6	Bloques Talones i Anillos	8																
			Marca		Denominación	Nº Piezas																																			
			1		Base	1																																			
			2		Jaula	1																																			
			3		Soporte Gancho Jaula	6																																			
			4		Eje roscado	1																																			
			5		Gancho Jaula	6																																			
			6		Bloques Talones i Anillos	8																																			
			COMPONENTES SISTEMA HIDRÁULICO																																						
			<table><tr><th>Marca</th><th>Denominación</th></tr><tr><td>1</td><td>Tapa de rosca con válvula de aire</td></tr><tr><td>2</td><td>Cilindro neumática</td></tr><tr><td>3</td><td>Motor eléctrico</td></tr><tr><td>4</td><td>Cuerpo de bomba hidráulica</td></tr><tr><td>5</td><td>Depósito de aceite</td></tr><tr><td>6</td><td>Hidráulica</td></tr><tr><td>7</td><td>Pistón</td></tr><tr><td>8</td><td>Cilindro hidráulico</td></tr><tr><td>9</td><td>Placa de presión</td></tr><tr><td>10</td><td>Anillo Sellador</td></tr><tr><td>11</td><td>Varilla cromada</td></tr><tr><td>12</td><td>Bateo anillo de cuenca</td></tr><tr><td>13</td><td>Final Pistón</td></tr><tr><td>14</td><td>Manómetro circuito hidráulico</td></tr><tr><td>15</td><td>Grifo de drenaje</td></tr><tr><td>16</td><td>Válvula de seguridad</td></tr><tr><td>17</td><td>Panel de control</td></tr></table>			Marca	Denominación	1	Tapa de rosca con válvula de aire	2	Cilindro neumática	3	Motor eléctrico	4	Cuerpo de bomba hidráulica	5	Depósito de aceite	6	Hidráulica	7	Pistón	8	Cilindro hidráulico	9	Placa de presión	10	Anillo Sellador	11	Varilla cromada	12	Bateo anillo de cuenca	13	Final Pistón	14	Manómetro circuito hidráulico	15	Grifo de drenaje	16	Válvula de seguridad	17	Panel de control
			Marca			Denominación																																			
			1			Tapa de rosca con válvula de aire																																			
			2			Cilindro neumática																																			
			3	Motor eléctrico																																					
			4	Cuerpo de bomba hidráulica																																					
			5	Depósito de aceite																																					
			6	Hidráulica																																					
			7	Pistón																																					
			8	Cilindro hidráulico																																					
			9	Placa de presión																																					
			10	Anillo Sellador																																					
			11	Varilla cromada																																					
			12	Bateo anillo de cuenca																																					
			13	Final Pistón																																					
			14	Manómetro circuito hidráulico																																					
			15	Grifo de drenaje																																					
			16	Válvula de seguridad																																					
17	Panel de control																																								

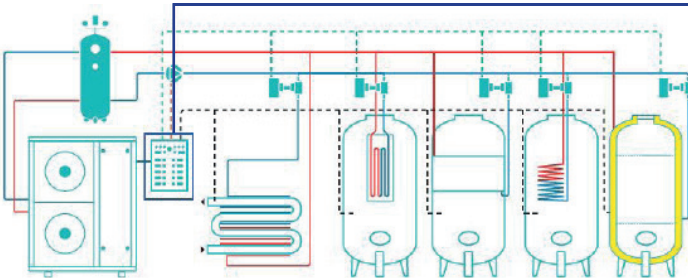

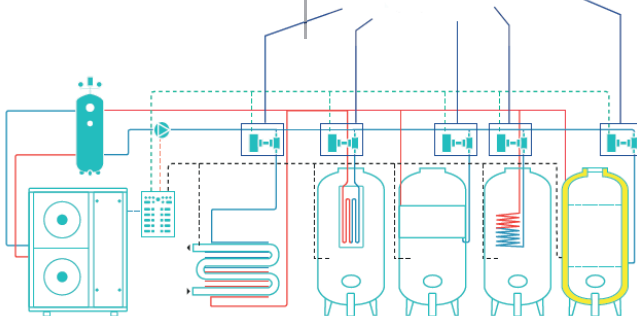


No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
B DEPÓSITOS PARA VINO			
01	Depósitos inox 3.000 Ltrs. S /Lleno fondo plano inclinado 5%.	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tapa siempre llena con accesorios, grua, polea. - Boca inferior rectangular. - Patas inox regulables en altura. - Válvula de seguridad. - Visor abierto de nivel. - Dos válvulas inox en base de cilindro, Grifo tomamuestras inox.Con camisa de FRÍO. - Manómetro y acoplamiento para sonda. - Rejilla interior de descube. <p>DIMENSIONES ORIENTATIVAS:</p> <div> <div> <p>1. Soporte para brazo.</p> <p>2. Tapa neumática.</p> <p>3. Camisa de frío 500 mm.</p> <p>4. Termómetro.</p> <p>5. Polea.</p> <p>6. Grifo sacamuestra 1/2.</p> <p>7. Puerta rectangular horizontal apertura exterior 5% 435 x 330.</p> </div> <div> <p>8. Válvula dn 50 con filtro interior móvil a la altura de la puerta.</p> <p>9. Nivel.</p> <p>10. Válvula de vaciado general dn 50.</p> <p>11. 3 patas regulables.</p> <p>12. Fondo plano inclinado 5%</p> </div> </div>	     

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
02	Depósitos inox 5.000 Ltrs. S /Lleno fondo plano inclinado 5%.	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tapa siempre llena con accesorios, grua, polea. - Boca inferior rectangular. - Patas inox regulables en altura. - Válvula de seguridad. - Visor abierto de nivel. - Dos válvulas inox en base de cilindro, Grifo tomamuestras inox.Con camisa de FRÍO. - Manómetro y acoplamiento para sonda. - Rejilla interior de descube. <p>DIMENSIONES ORIENTATIVAS:</p> <div> <div> <p>1. Soporte para brazo.</p> <p>2. Tapa neumática.</p> <p>3. Camisa de frío 500 mm.</p> <p>4. Termómetro.</p> <p>5. Polea.</p> <p>6. Grifo sacamuestra 1/2.</p> <p>7. Puerta rectangular horizontal apertura exterior 5% 435 x 330.</p> </div> <div> <p>8. Válvula dn 50 con filtro interior móvil a la altura de la puerta.</p> <p>altura de la puerta.</p> <p>9. Nivel.</p> <p>10. Válvula de vaciado general dn 50.</p> <p>11. 3 patas regulables.</p> <p>12. Fondo plano inclinado 5%</p> </div> </div>	     

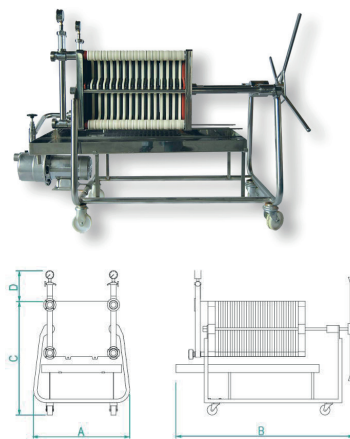
No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
03	- Depósito 5.000 Ltrs. Standar fondo plano inclinado 5%	1	<p>Depósitos Inox 304, con boca superior diámetro 400 mm, fondo plano inclinado 5% aptos para vinificación y almacenamiento.</p> <p>Bajo demanda se pueden adaptar para inertización.</p> <p>Depósitos especialmente indicados para realizar fermentaciones de vinos tintos.</p> <p>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 facilita la labor de extracción de ollejos.</p> <p>EQUIPAMIENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> Válvula de seguridad de doble efecto 2". Tapa Ø 400x90. Camisa de frío. Termómetro. <ul style="list-style-type: none"> - Boca superior diam. 400 mm. - Fondo plano inclinado 5°. - Camisa de frío. - Rejilla Interior de descube. - Boca inferior rectangular. - Valvulas inox. - Patas inox regulables en altura. - Termómetro analógico con baina. - Grifo sacamuestras. - Nivel. - Tubo remontado exterior. <p>DIMENSIONES ORIENTATIVAS:</p> <ol style="list-style-type: none"> Fondo plano inclinado 5 % Grifo sacamuestra 1/2. Puerta rectangular horizontal apertura exterior 435 x 330. Válvula dn 50 con filtro interior móvil a la altura de la puerta. Nivel. Válvula de vaciado general dn 50. 3 patas regulables. 	         


No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
04	Depósito inox 15.000 fondo plano inclinado 5% estándar con camisa de frío.	<p>Depósitos Inox 304, con boca superior, fondo plano inclinado 5% aptos para vinificación y almacenamiento. Bajo demanda se pueden adaptar para inertización. Depósitos especialmente indicados para realizar fermentaciones de vinos tintos.</p> <p>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 facilita la labor de extracción de ollejos.</p> <p>EQUIPAMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Boca superior. - Fondo plano inclinado 5° - Camisa de frío. - Rejilla Interior de descube. - Boca inferior rectangular. - Valvulas inox. - Patas inox regulables en altura. - Termómetro analógico con baina. - Grifo sacamuestras. - Nivel. - Tubo remontado exterior. 	 

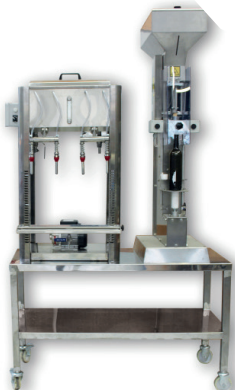
No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
C EQUIPOS DE FRÍO				
01	Equipo de frío W11 con resistencia.	1	<p>Nuestro sistema de regulación y control está proyectado para dar la máxima fiabilidad y al mismo tiempo ser de fácil utilización.</p> <p>LAS CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA SON:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visualización de la temperatura del vino en 8 contenedores . - Regulación de la temperatura del vino de 8 contenedores. - Modificación del diferencial de trabajo para estas temperaturas. - Visualización de la temperatura del agua glicolada a la entrada del refrigerador. - Regulación de la temperatura del agua glicolada a la salida del refrigerador. - Función de encendido / apagado. - Selección del tipo de funcionamiento, enfriamiento, apagado, calentamiento. - Señalización con piloto <p>rojo de la intervención del presostato de alta, del presostato de baja, del flusostato, y de la alarma nivel agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La desactivación del presostato de alta es manual accionando un botón directamente sobre el instrumento, mientras que el presostato de baja y flusostato se rearmar automáticamente al volver a la normalidad el parámetro controlado. - Retardo de arranque del compresor de 180 segundos después la regulación del termostato. - Control de la presión de condensación mediante la regulación electrónica de la velocidad de rotación del ventilador. <p>DATOS TÉCNICOS</p> <p>Potencia frigorífica: 11 Kw.</p> <p>Potencia en calentamiento: 4,4 Kw.</p> <p>Potencia absorbida total: 4,3 Kw.</p> <p>Potencia absorbida en calentamiento: 4,5 Kw</p> <p>Temperatura entorno de trabajo: -5°C < 40 °C</p> <p>Potencia absorbida por el ventilador: 430 W</p> <p>Potencia absorbida por la bomba: 450 W</p> <p>Corriente absorbida total: 9,5 A</p> <p>Caudal de agua en el evaporador: 3.600 l/h.</p> <p>Presión útil disponible: 9 m.c.a</p> <p>Superficie de intercambio aconsejada para (camisas, placas o serpentines): 18 m² (fermentación).</p> <p>Caudal de aire: 4.500 m³ / h.</p> <p>Velocidad del ventilador: 3,7 Kg.</p> <p>Capacidad del acumulador: 50 dm³.</p> <p>Peso: 240Kg.</p> <p>Alimentación (V/Ph/Hz): 400 / 3 / 50 + N/PE</p>	   

No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
02	Cuadro control standar 8 Display para W3 / 5 / 9R.	1	<p>Cuadro suplementario para el control adicional de 2 depósitos, diseñado para la gama de equipos de frío W3 - W5 - W9.</p> 	
03	Electroválvula 3/4" 24V.	7	<p>Electroválvula para circuito de refrigeración de 3/4" de 24 V.con sistema anticondensación.</p> 	
D BOMBAS				
01	Bomba Minor 40 2 velocidades 1,4 / 2,4 CV. 350 / 700 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 indiquenos 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>	

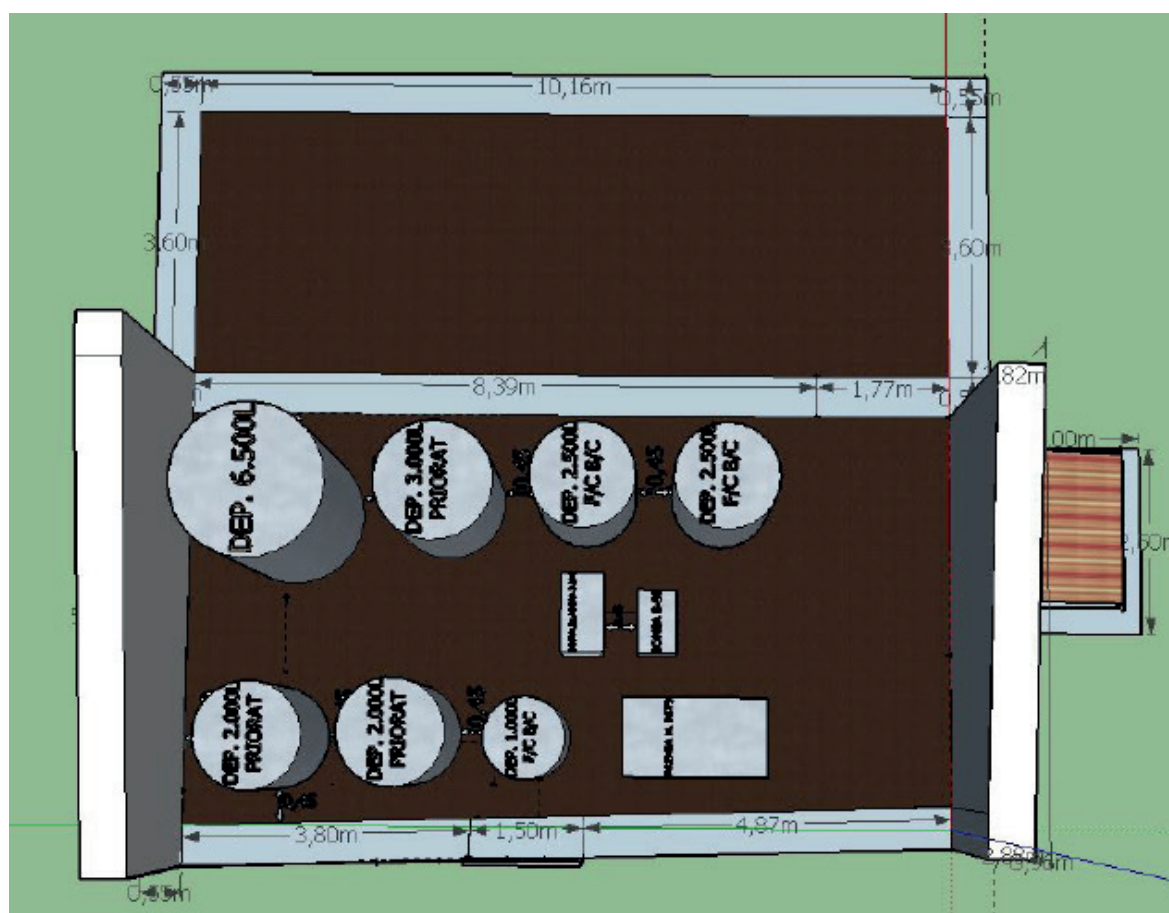
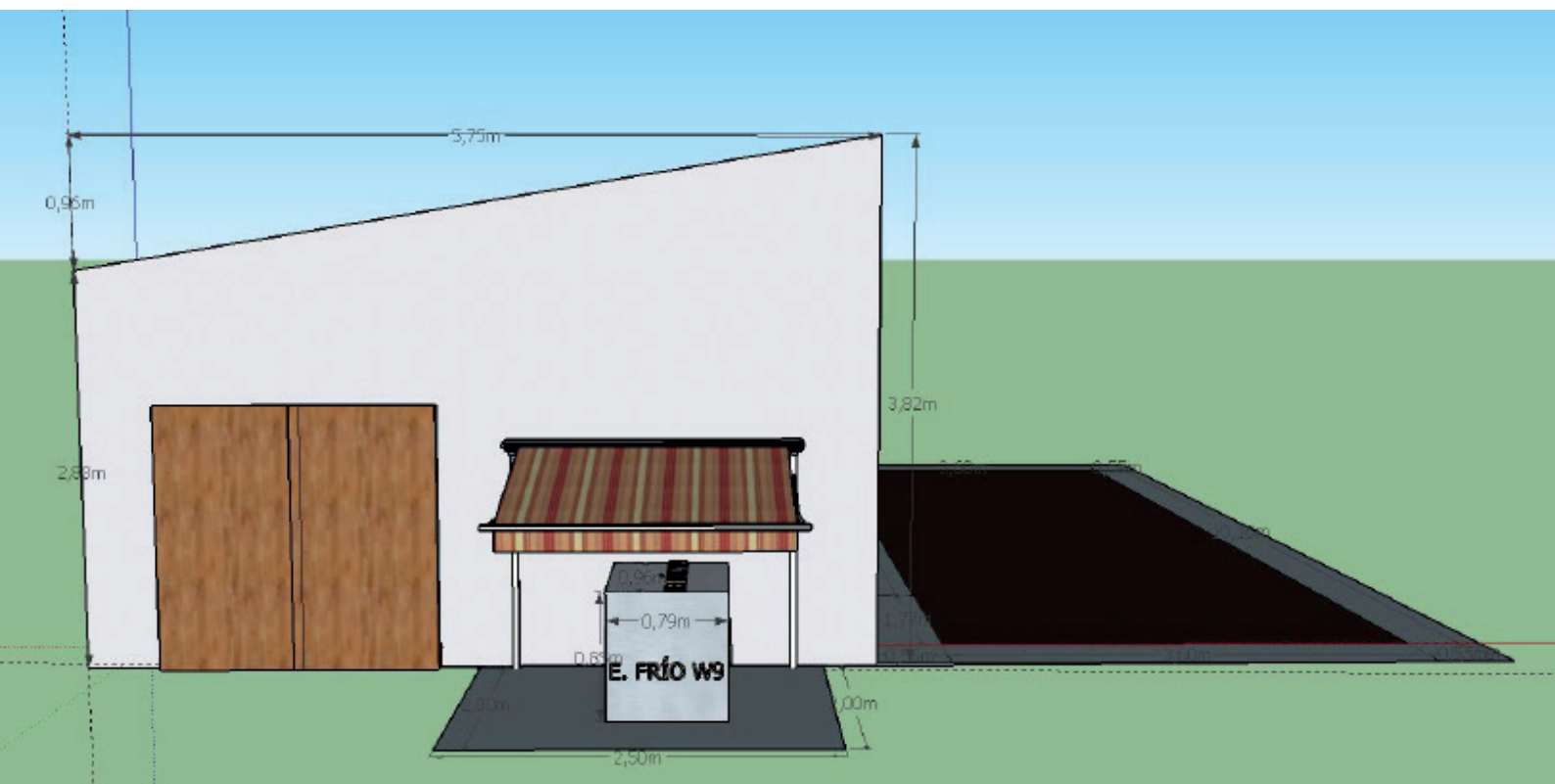
No. Nombre C			Fotografía
E RACORDERIA			
01	Tubería de accesorios	1	Tubería accesorios varios para instalación de línea de refrigeración.
F TRABAJO CON BARRICAS			
01	Lava barricas manual inox.	1	<ul style="list-style-type: none"> - Cuadro con temporizador para controlar el tiempo de lavado. - Rendimiento 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.
G FILTROS PARA VINO Y ESTABILIZACIÓN			
01	Filtro placas 40 x 40 inox 20 placas	1	<p>Fabricado en acero inoxidable en su totalidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estructura en Inox AISI 304. • Grosor mínimo de los platos Inox macizos de 34 mm sin soldaduras para evitar corrosiones. • 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.

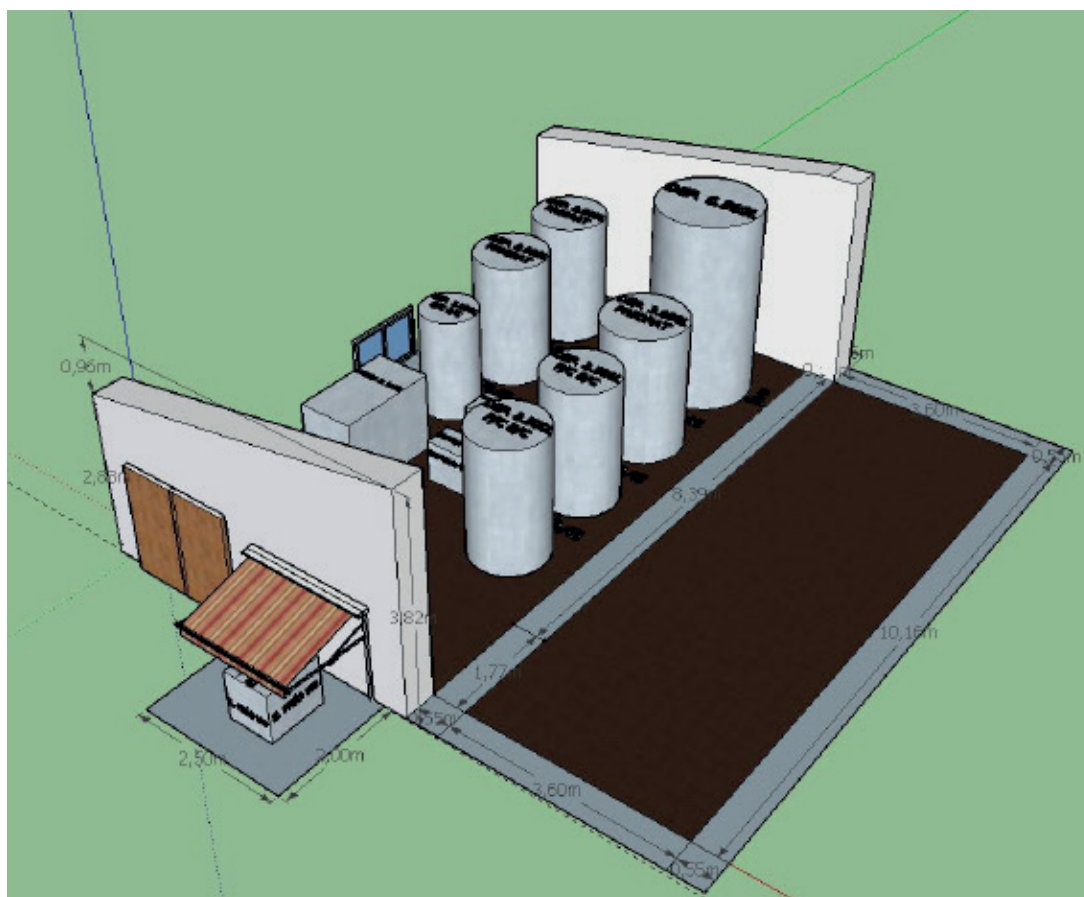
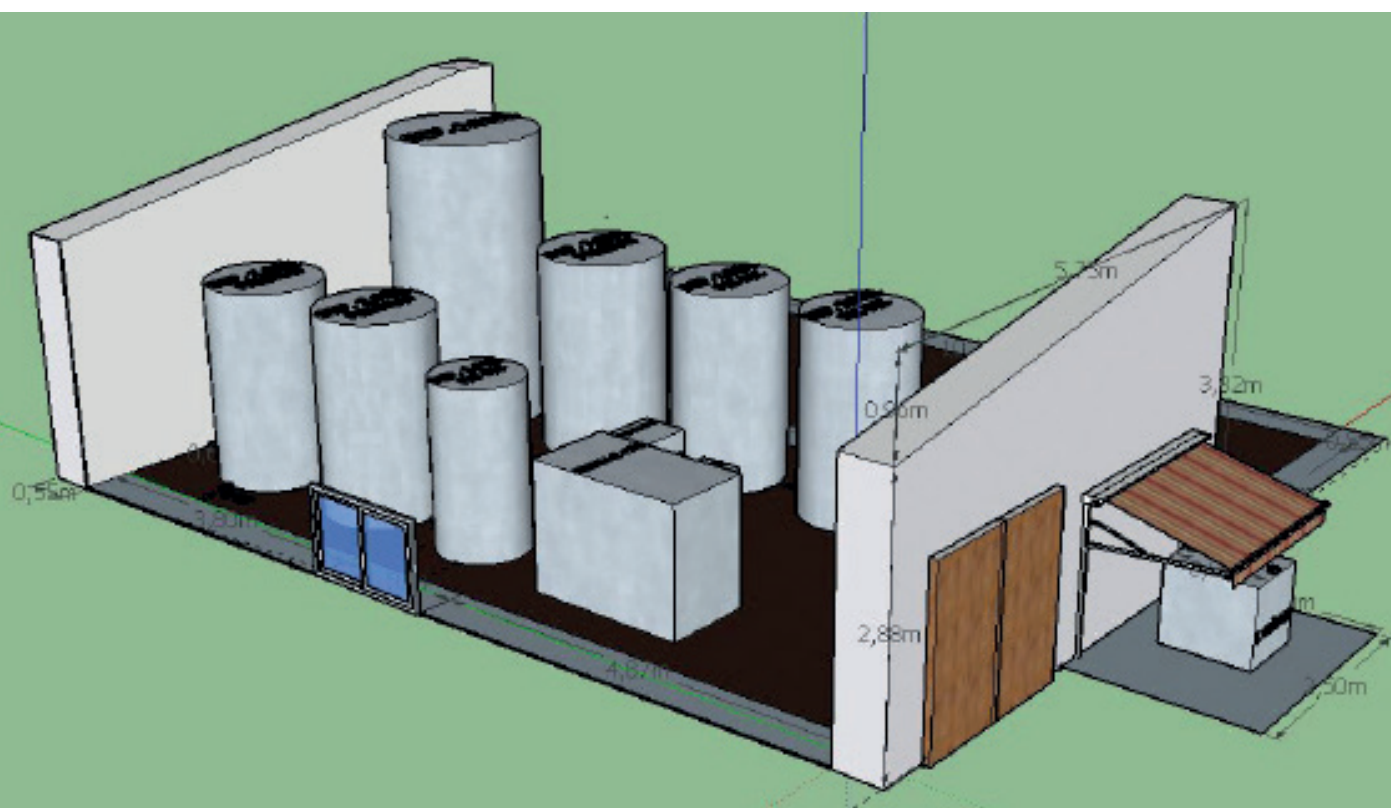


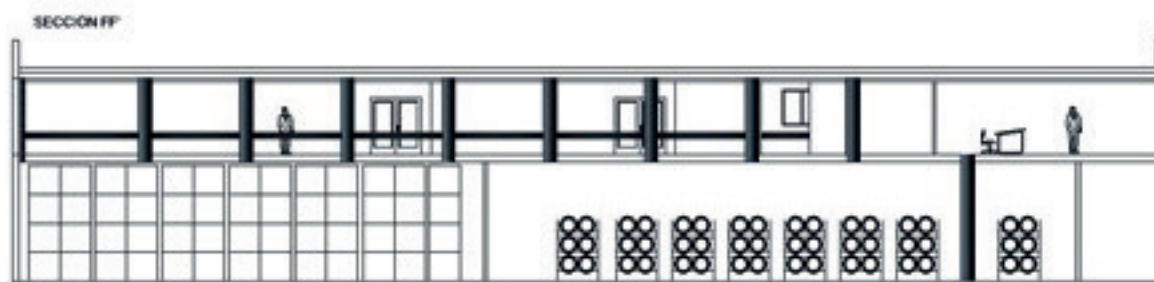
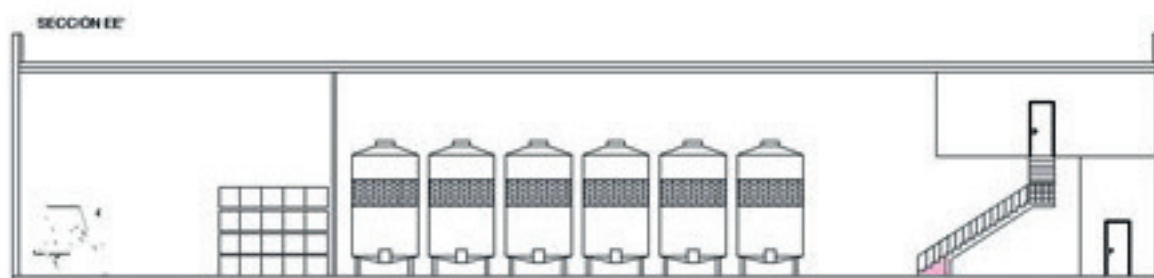
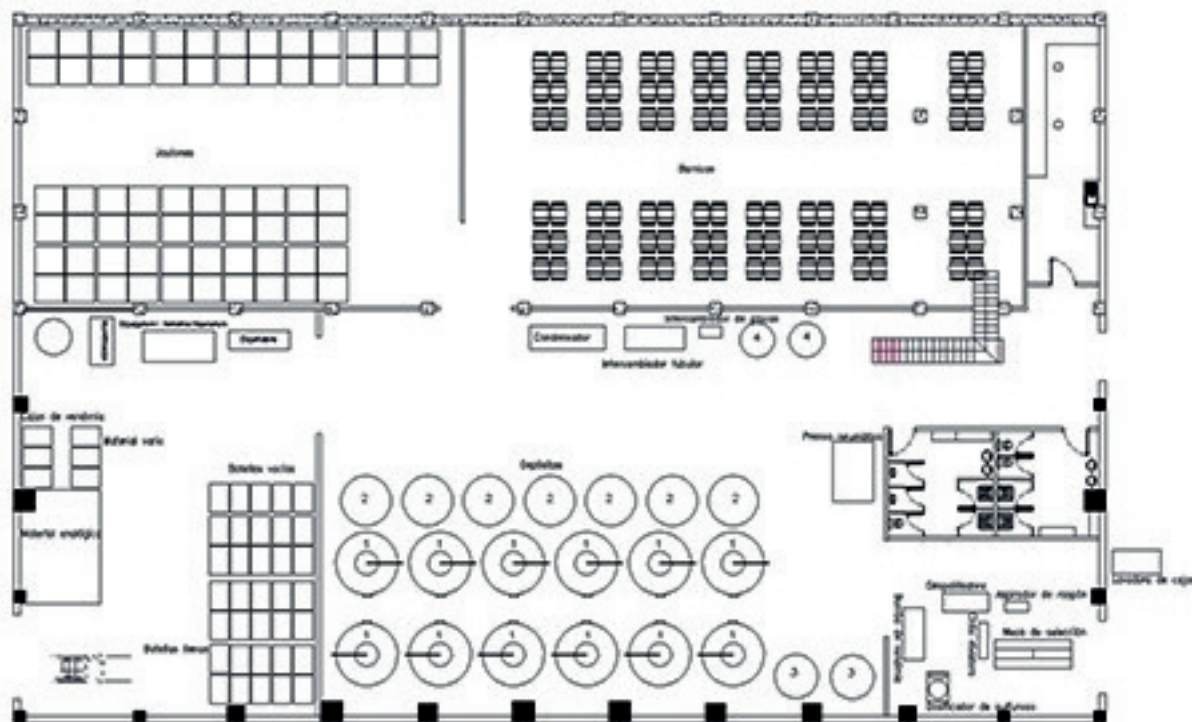
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
H EQUIPOS DE LIMPIEZA			
01	Hidrolimpiadora agua caliente K110 Hobby, 110 BAR 660 L/H 3 H.P. 100°C.	<p>Parada total control diferido falta de control de diesel depósito de micro-pérdida incorporado suministro de detergente con succión de detergente en bomba de baja presión (modelos de 1400 rpm).</p> <p>La manguera mt10 AP R1 / R2 lanza una pistola automática de boquilla con boquilla N° 1 de 110 cm + acoplamientos rápidos.</p> <p>Control de nivel de combustible de parada total retrasado control de microfiltración.</p> <p>Alimentación directa del tanque de detergente interno con succión química a baja presión (modelos de 1400 rpm) 10mt HP R1 / R2 manguera 110cm lanza.</p> <p>Boquilla de pistola automática n ° 1 + acoplamientos de entrada y salida.</p> <p>Características</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalación eléctrica en baja tensión 24v. - Cuadro eléctrico abs autoextinguible con protección IP55 con bisagra para un fácil acceso a los componentes internos. - Total stop temporizado 20". - Control caldera. - Caldera vertical de acero inox de alto rendimiento con motor separado. - Control falta de agua. - Control micropérdidas. - Bastidor de carga de polietileno reforzado fonoabsorbente, autoextinguible, con función de depósito de gasóleo y depósito de detergente - 2 Ruedas fijas de gran diámetro (260 mm), 2 ruedas giratorias diámetro 100 mm con freno incorporado. - Válvula de regulación separada con puesta a cero de la bomba al cierre de la lanza. - Válvula de seguridad. - Termostato de regulación y alta sensibilidad con bulbo de inmersión directa y control constante de la temperatura Alimentación directa. - Alimentación directa con aspiración detergente a baja presión (a alta presión con cubeta de agua a petición) con dosificador incorporado. 	

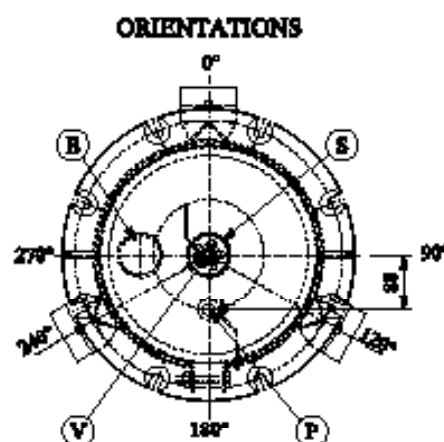
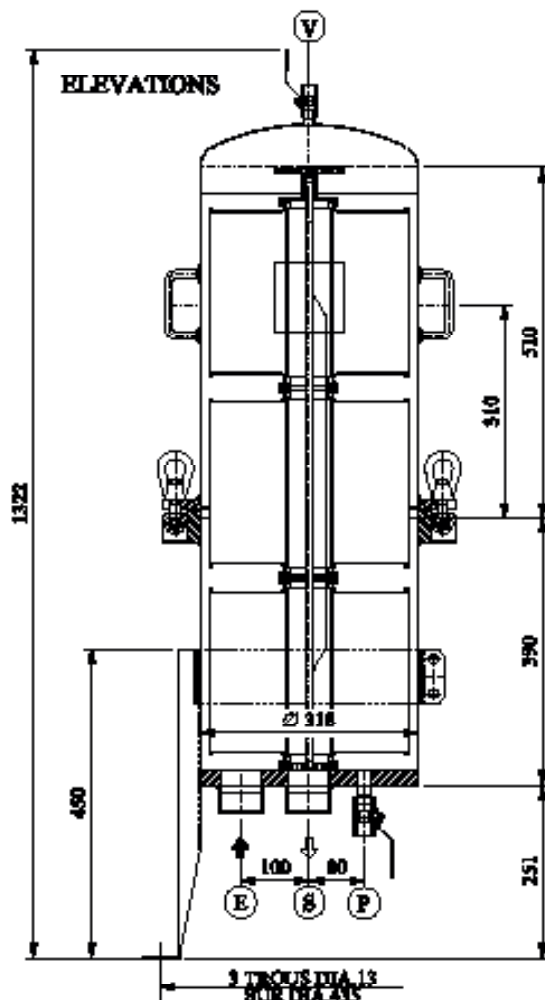
No.	Nombre	C	Descripción del producto	Fotografía
I EMBOTELLADORAS LLENADORAS				
01	Equipo combinado de llenado - taponado sobre mesa inox	1	<p>Mesa inox doble bandeja 3000 x 1250 x 800 mm altura, montada sobre ruedas.</p> <p>Llenadora 4 caños con bomba y sonda de máximo - mínimo.</p> <p>Llenado de botellas 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>	

III. PLANOS DISTRIBUCIÓN BODEGAS









A	14.03.2018	EDITION ORIGINALE	IM	PV	PV
REV. / MOD.	DATE / DATE	MODIFICATION / MODIFICATION	DESIGNE PAR / DRAWING BY	VERIFIE PAR / CHECKED BY	APPROUVE PAR / APPROVED BY
TABLEAU TUBULURES / PIPES TABLE			CONDITIONS DE CALCUL / CALCULATION CONDITIONS		
			MATIERE / MATERIAL	316L	
			CODE DE CONSTRUCTION / CODE	STD CONSTRUCTEUR	
			TEMPERATURE MAXIMUM ADMISE / MAXIMUM ALLOWABLE TEMPERATURE	100°C	
			PRESSION MAXIMUM ADMISE / MAXIMUM ALLOWABLE PRESSURE	10 BAR	
			PRESSION OPERATIVE / TEST PRESSURE	15 BAR	
P	1	PURGE / DRAIN	/	1/2"	VANNE P/F
V	1	EVENT / VENT	/	3/8"	VANNE P/F
S	1	SORTIE / OUTLET	/	2"	TARAUDE GAZ
E	1	ENTREE / INLET	/	2"	TARAUDE GAZ
Rep	Nb	FONCTION	PN	DN	TYPE / TYPE
Mtr.	QTY	/ FUNCTION	CONNEXION / CONNECTION		
POIDS / WEIGHT:		30 KG	VOLUME / CAPACITY:		77 L
DESIGNATION:			LIQUIDE STABLE GROUPE 2		
/ DESIGNATION: FILTRE A CARTOUCHES TYPE : SUPRADISC					
			CODE: 4CASUPRAD3183002		
			PLAN No: 4F18096		REV.: A
			/ DRAWING No:		/ 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 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:

150

CIF rock
Direction

Eerha-

Material:

Articulos

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 transfieran 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) 2023/2000.

(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, espere de modificar los requisitos esenciales establecidos, o bien modificación de la legislación aplicable.

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

(collo y firma)

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

**Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya**

La informació que s'indica a continuació és de responsabilitat de l'empresa comercialitzadora de certificats que es produeixen en el marc de aquest document, així com el casament definitiu de l'activitat.

Aquest registre no controla la plena responsabilitat de l'empresa en els casos en què el certificat de la signatura de l'alimentació, ni subministra ni garanteix el que s'ha produït per a l'abastament de l'activitat.

L'informació és comunicada a l'Agència d'Exercici de Comerç, Seguretat Alimentària i Sanitat del Departament de Salut, Servei Social i Igualtat per tal que mantingui l'activitat en el Registre general d'empreses alimentàries i aliment (RGSEA).

Aquest document és una còpia autèntica amb el Cod. Segur de Verificació (CSV), que té el mateix valor d'originalitat que el document electrònic a partir del qual ha estat produït. En cas que l'usuari de prestatge o de qualsevol altre servei o organisme que vulgui comprovar la seva validesa només cal que vagi a <http://www.dgacsa.gencat.cat/segur-verificacio-documentos> i introïu el CSV que apareix al peu del document.

La informació que s'indica a continuació és de responsabilitat de la empresa comercialitzadora de certificats que es produeixen en el marc de aquest document, així com el casament definitiu de l'activitat.

Aquest registre no controla la plena responsabilitat de l'empresa comercialitzadora de certificats que es produeixen en el marc de aquest document, així com el casament definitiu de l'activitat.

La informació és comunicada a l'Agència d'Exercici de Comerç, Seguretat Alimentària i Sanitat del Departament de Salut, Servei Social i Igualtat per tal que mantingui l'activitat en el Registre general d'empreses alimentàries i aliment (RGSEA).

Aquest document és una còpia autèntica amb el Cod. Segur de Verificació (CSV), que té el mateix valor d'originalitat que el document electrònic a partir del qual ha estat produït. En cas que l'usuari de prestatge o de qualsevol altre servei o organisme que vulgui comprovar la seva validesa només cal que vagi a <http://www.dgacsa.gencat.cat/segur-verificacio-documentos> i introïu el CSV que apareix al peu del document.

La CUP del Servei de Registre i Control
Alimentació i Sanitat
Ref. 23.247.94/CAT - Ref. 19.957

Normativa aplicable

- Llei 22/2002 de 14 de juliol de 1992 de la signatura i control dels aliments (DOGC núm. 247, de 12/07/1992)
- Llei 4/2000 de 14 de juliol de 1992 de la signatura i control dels aliments (DOGC núm. 247, de 12/07/1992)
- Llei 4/2000 de 14 de juliol de 1992 de la signatura i control dels aliments (DOGC núm. 247, de 12/07/1992)
- Reglament (CE) 1831/2003 de 22 d'octubre, del Parlament Europeu i del Consell, sobre els ingredients alimentaris additius (DOGC L 26, de 23/10/2003)
- Reglament (CE) 1831/2003 de 22 d'octubre, del Parlament Europeu i del Consell, sobre els ingredients alimentaris additius (DOGC L 26, de 23/10/2003)
- Reglament (CE) 1831/2003 de 22 d'octubre, del Parlament Europeu i del Consell, sobre els ingredients alimentaris additius (DOGC L 26, de 23/10/2003)
- Llei 4/2000 de 14 de juliol de 1992 de la signatura i control dels aliments (DOGC núm. 247, de 12/07/1992)
- Llei 4/2000 de 14 de juliol de 1992 de la signatura i control dels aliments (DOGC núm. 247, de 12/07/1992)

Registral, 12-02
Barcelona - 08002-10-10 / Tel. 93 551 70 00
<http://www.dgacsa.gencat.cat>

Original electrònic / Còpia autèntica

CODI SEGUER DE VERIFICACIÓ

040B6UC57398572N7GZ65712W1M7S2

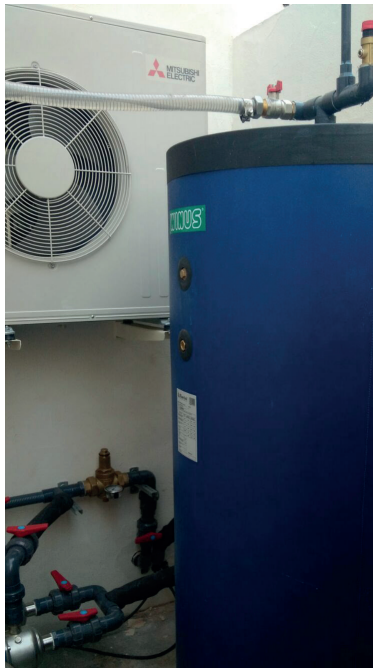
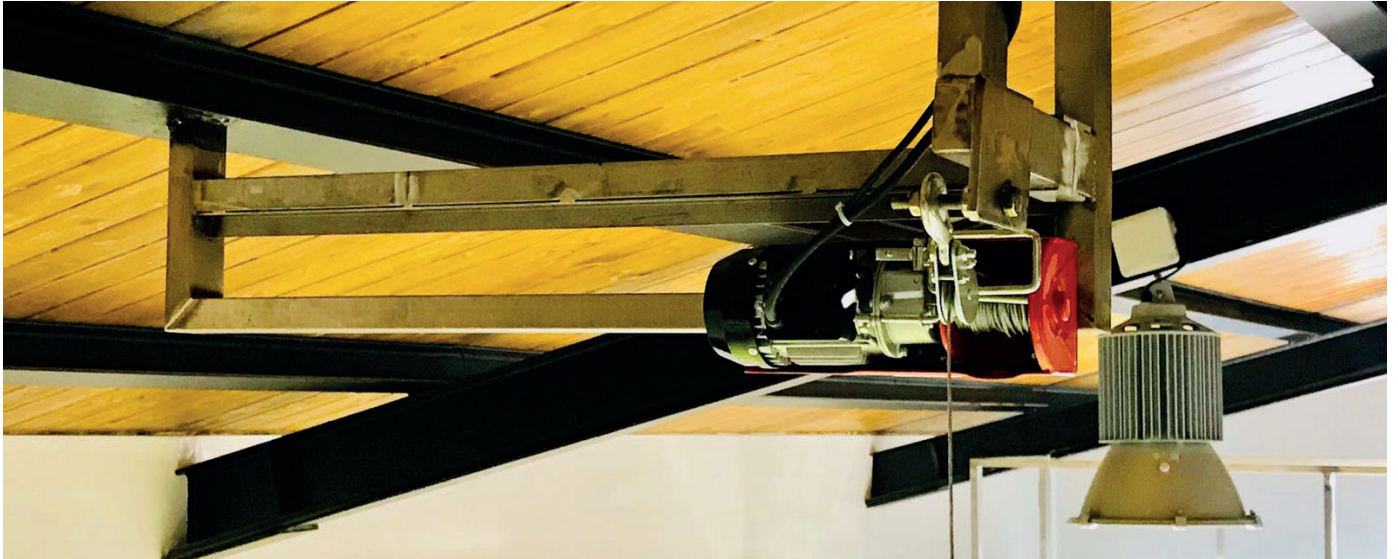
Data d'elaboració:
09/03/2017
Data d'actualització:
09/03/2017
Pàgina 2 de 2

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

GARANTIZA TU FUTURO INVIRTIENDO HOY EN IN VIA



copyright ©2019 ES B 66876533 all rights reserved