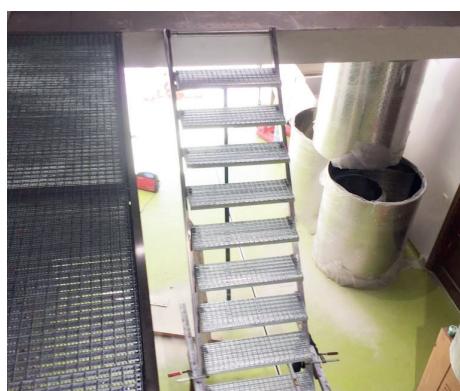




# COTIZACIÓN

**BODEGA COMPLETA PARA LA PRODUCCIÓN DE  
30.000 BOTELLAS / AÑO DE BLANCOS Y VINO TINTO**



## INDICE

I. Lista de Equipos y Precio .....	3
II. Lista de configuración del equipo .....	4
III. Planos distribución bodegas.....	17
IV. Nuestra empresa .....	21
V. Nuestros certificados .....	23
VI. Bodegas realizadas.....	24



## I. LISTA DE EQUIPOS Y PRECIO

No.	Sistema	Artículo principal	Parámetro técnico	Cantidad	Precio	REF.
01	A MAQUINARIA DE VENDIMIA	01. Despalilladora - estrujadora P150	P150	1	14.000 €	VENMDTE150
		02. Prensa Neumática	PST8	1	16.000 €	VENMPRENEUM08
		03. Barreño	1.000 L	3	420 €	DEPLA1000
		04. Tapa plástico para barreño	1.000 L	3	180 €	DEPLAA095
02	B DEPÓSITOS PARA VINO	01. Depósito fondo plano S/LLeno	200 L	4	1.048 €	DESPPSL0200
		02. Depósito fondo plano S/LLeno	1.000 L	6	4.344 €	DESPPSL1000
		03. Depósito inox S /Lleno fondo plano inclinado 5% con camisa de frío.	2.000 L	2	9.234 €	DESPID2000
		04. Depósito inox fondo plano inclinado 5% st con camisa de frío.	5.000 L	8	60.064 €	DESTID5000
		0.5 Depósito inox fondo plano inclinado 5% st con camisa de frío	10.000 L	8	91.312 €	DESTID10000
03	C EQUIPOS DE FRÍO	01. Equipo de frío W20	tensión (24 V)	1	14.625 €	MATBOFCW020
03	D MANGUERAS	01. Manguera VIAENO Diám. 50 x 59 m/m	120 metros	1	1.200 €	MANENO050
04	E BOMBAS	01. Bomba peristáltica AS 200 5,5 HP 107 RPM	20 - 200 HL / H	1	14.739 €	BOMORAS200 BOMORAS200TOL
05	F RACORDERIA	01. Tubería de accesorios	instalación línea de refrigeración	1	2.303,84 €	
06	G EQUIPOS DE LIMPIEZA	01. Hidrolimpiadora agua caliente E130	600 L / H	1	1.960 €	HIDROKON130/10
07	H LLENADORAS	01. Llenadora botellas	4 caños alta con bomba y sonda	1	1.699 €	EMLLT40AL-SO
08	H TAPADORAS	01. Tapadora semiautomática	V12	1	3.150 €	EMTAPCON
08	J ETIQUETADORAS	01. Etiquetadora semiautomática	Estandar 10	1	5.040 €	EMETS20FX10
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 €	
<b>TOTAL</b>					<b>248.318,69 €</b>	

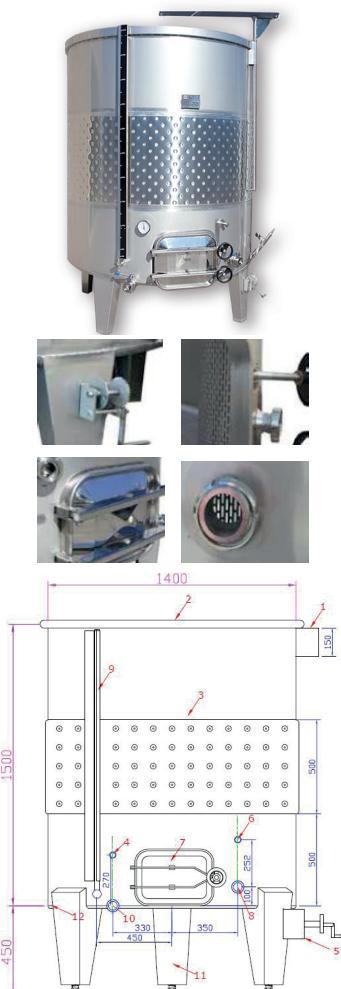
## II. LISTA DE CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO

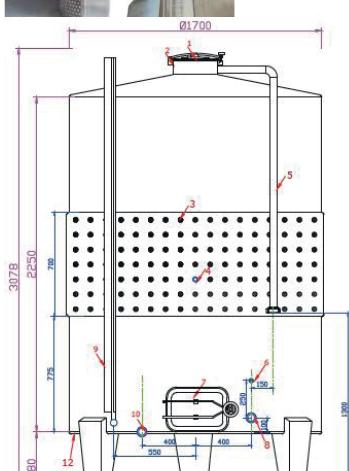
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía																
<b>A MAQUINARIA DE VENDIMIA</b>																			
01	Despalilladora - estrujadora P150	<p>La despalilladora P100 está equipada con variador de velocidad de rotación del eje batidor, alimentación con tornillo sinfin y tambor giratorio.</p> <p>El batidor extraible de serie es de paletas fijas revestidas de goma, opcionalmente se puede administrar con paletas regulables.</p> <p>El tambor de serie es de acero INOX con perforaciones de 24 mm, opcionalmente se puede suministrar con doble perforación (22 - 15 mm) o en polietileno blanco (MOPLEN). Los rulos de goma de la unidad estrujadora son regulables y fácilmente desmontables para su lavado.</p> <p>Compatible con bombas de rodete, pistón, peristáltica etc, los modelos sin bañera de recogida necesitarán bomba con tolva.</p> <p><b>DATOS TÉCNICOS</b></p> <table> <tr> <td>Producción (Kg/h)</td> <td>8000-10000</td> </tr> <tr> <td>Potencia (Kw)</td> <td>2,2</td> </tr> <tr> <td>RPM batidor</td> <td>300-550</td> </tr> <tr> <td>Medidas tambor</td> <td>Ø380x1200</td> </tr> <tr> <td>Variador velocidad</td> <td>Si</td> </tr> <tr> <td>Variador tambor</td> <td>Opcional</td> </tr> <tr> <td>Tambor MOPLEN</td> <td>Opcional</td> </tr> <tr> <td>Dimensiones</td> <td>2170 mm x 1050 mm x1600 mm</td> </tr> </table>	Producción (Kg/h)	8000-10000	Potencia (Kw)	2,2	RPM batidor	300-550	Medidas tambor	Ø380x1200	Variador velocidad	Si	Variador tambor	Opcional	Tambor MOPLEN	Opcional	Dimensiones	2170 mm x 1050 mm x1600 mm	
Producción (Kg/h)	8000-10000																		
Potencia (Kw)	2,2																		
RPM batidor	300-550																		
Medidas tambor	Ø380x1200																		
Variador velocidad	Si																		
Variador tambor	Opcional																		
Tambor MOPLEN	Opcional																		
Dimensiones	2170 mm x 1050 mm x1600 mm																		
02	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																								
02	Presa Neumática PST8	<p><b>ACCESORIOS</b></p> <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>- Trola de vertido.</li> </ul> <p><b>DATOS TÉCNICOS</b></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><b>CAPACIDAD</b></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																										
03	Barreño 1.000L	3 Barreños para uso alimentario de varios volúmenes con posibilidad de acoplar válvula. Dimensiones: 1400 mm x 900mm.																									
04	Tapa plástico para barreño	3 Tapa para barreños de plastico alimentarios de 1.000L.																									

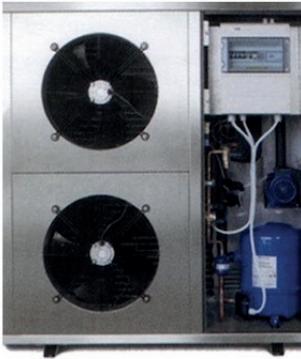
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
<b>B DEPÓSITOS PARA VINO</b>			
01	Depósito 200 Ltrs. fondo plano S/LLeno	<p>Depósito en acero inoxidable (AISI 304) fondo plano. Con tapa inox siempre llena y válvula inferior inox. Kit tapa siempre lleno: Bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula de doble efecto plástica..</p> <p><b>DIMENSIONES</b></p> <p><b>Altura:</b> 865 mm aprox.</p> <p><b>Diámetro:</b> 560 mm aprox.</p> <p><b>Capacidad:</b> 200 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 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, realizando la trasiega más adelante, si así lo desea.</p>	 

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
02	Depósito 1.000 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, 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> 1.030 mm aprox.</p> <p><b>Capacidad:</b> 1.000 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 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, realizando la trasiega más adelante, si así lo desea.</p>	 

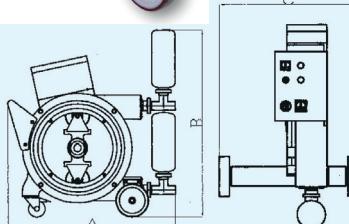
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
03	Depósito inox 2.000 Ltrs. S /Lleno fondo plano inclinado 5% con camisa de frío.	<p>- Tapa siempre llena con accesorios, grúa, polea.</p> <p>- Boca inferior rectangular.</p> <p>- Patas inox regulables en altura.</p> <p>- Válvula de seguridad.</p> <p>- Visor abierto de nivel.</p> <p>- Dos válvulas inox en base de cilindro, Grifo tomamuestras inox. Con camisa de FRÍO.</p> <p>- Termómetro y acoplamiento para sonda.</p> <p>- Rejilla interior de descubierta.</p> <p><b>DIMENSIONES ORIENTATIVAS</b></p> <p>1. Soporte para brazo.          2. Tapa pneumática.          3. Camisa de frío 500 mm.          4. Termómetro.          5. Polea.          6. Grifo sacamuestra 1/2.          7. Puerta rectangular horizontal apertura exterior 435x330.</p> <p>8. Válvula dn 50 con filtro interior móvil a la altura de la puerta.          9. Nivel.          10. Válvula de vaciado general dn 50.          11. 3 patas regulables.          12. Fondo plano inclinado 5%.</p>	 

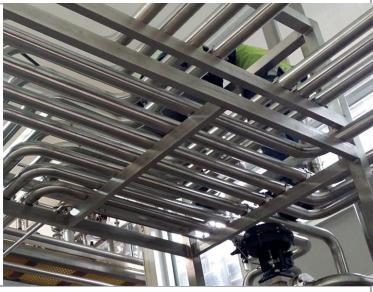
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía														
04	Depósito inox 5.000 fondo plano inclinado 5% estándar con camisa de frío.	<p>Depósitos Inox 304, con boca superior diámetro 400 mm, fondo plano inclinado 5% aptos para vinificación y almacenamiento.</p> <p>Bajo demanda se pueden adaptar 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><b>8 EQUIPAMIENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boca superior diam. 400 mm</li> <li>- Fondo plano inclinado 5°</li> <li>- Camisa de frío.</li> <li>- Rejilla Interior de descube.</li> <li>- Boca inferior rectangular.</li> <li>- Valvulas inox.</li> <li>- Patas inox regulables en altura.</li> <li>- Termómetro analógico con baina.</li> <li>- Grifo sacamuestras.</li> <li>- Nivel.</li> <li>- Tubo remontado exterior.</li> </ul> <p><b>DIMENSIONES ORIENTATIVAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1. Válvula de seguridad de doble efecto 2".</td> <td>zontal apertura exterior 435 x 330.</td> </tr> <tr> <td>2. Tapa Ø 400x90.</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 plano inclinado 5 %.</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. Válvula de seguridad de doble efecto 2".	zontal apertura exterior 435 x 330.	2. Tapa Ø 400x90.	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 plano inclinado 5 %.	11. 3 patas regulables.	6. Grifo sacamuestra 1/2.		7. Puerta rectangular hori-		
1. Válvula de seguridad de doble efecto 2".	zontal apertura exterior 435 x 330.																
2. Tapa Ø 400x90.	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 plano inclinado 5 %.	11. 3 patas regulables.																
6. Grifo sacamuestra 1/2.																	
7. Puerta rectangular hori-																	

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía														
05	Depósito inox 10.000 fondo plano inclinado 5% estándar con camisa de frío.	<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><b>EQUIPAMIENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boca superior diam. 400 mm</li> <li>- Fondo plano inclinado 5°</li> <li>- Camisa de frío.</li> <li>- Rejilla Interior de descubre.</li> <li>- Boca inferior rectangular.</li> <li>- Valvulas inox.</li> <li>- Patas inox regulables en altura.</li> <li>- Termómetro analógico con baina.</li> <li>- Grifo sacamuestras.</li> <li>- Nivel.</li> <li>- Tubo remontado exterior.</li> </ul> <p><b>DIMENSIONES ORIENTATIVAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1. Válvula de seguridad de doble efecto 2".</td> <td>435 x 330.</td> </tr> <tr> <td>2. Tapa Ø 400x90.</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. Tubo de remontado con casquillo macho dn 50.</td> <td>11. 4 patas regulables.</td> </tr> <tr> <td>6. Grifo sacamuestra 1/2.</td> <td>12. Fondo plano inclinado 5 %.</td> </tr> <tr> <td>7. Puerta rectangular horizontal apertura exterior</td> <td></td> </tr> </table>	1. Válvula de seguridad de doble efecto 2".	435 x 330.	2. Tapa Ø 400x90.	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. Tubo de remontado con casquillo macho dn 50.	11. 4 patas regulables.	6. Grifo sacamuestra 1/2.	12. Fondo plano inclinado 5 %.	7. Puerta rectangular horizontal apertura exterior		
1. Válvula de seguridad de doble efecto 2".	435 x 330.																
2. Tapa Ø 400x90.	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. Tubo de remontado con casquillo macho dn 50.	11. 4 patas regulables.																
6. Grifo sacamuestra 1/2.	12. Fondo plano inclinado 5 %.																
7. Puerta rectangular horizontal apertura exterior																	

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
<b>C EQUIPOS DE FRÍO</b>			
01	Equipo de frío W20	<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 – apagado - calefacción.</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 refrigerado.</li> <li>• Regulación de la temperatura del agua glicolada a la entrada del refrigerado.</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 diferen-</li> </ul> <p>cial de trabajo para esta temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 rearman automáticamente al volver a la normalidad el parámetro controlado.</li> <li>• Retardo de arranque del compresor de 180 segundos después la regulación del termostato.</li> </ul> <p>Los rendimientos de una máquina refrigerando una mezcla de agua con el 45% de glicol propilénico para uso alimentario con una temperatura ambiente menor o igual a 25º en las siguientes condiciones.</p>	  

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
01	Equipo de frío W20 1	<b>EQUIPAMIENTO</b> Poténcia frigorífica 20,1 Kw Poténcia frigorífica 10,1 Kw Poténcia absorbida total 7,8 Kw Temperatura entorno de trabajo -5 - 43 °C Poténcia absorbida 160 x 2 W Poténcia absorbida por bomba 450 W Corriente absorbida total 18 A Corriente de pico de ocasión 72 A Caudal de agua en el evaporador 4.600 l/h Presión útil disponible 4 m.c.a. Caudal de aire 5.100 m <sup>3</sup> /h Velocidad del ventilador 870 g/min Tipo de gas refrigerante R-404 A Carga de gas refrigerante 4,8 Kg Tipo de evaporador placas Capacidad del evaporador 2 dm <sup>3</sup> Ataco en entrada agua 1"1/4 gas FBSP Ataco salida agua 1"1/4 gas FBSP Acumulador requerido 300 ltr. Compresor hermético alternativo Numero de compresores 1 Alimentación (V/Ph/Hz) 400 / 3 / 50 + N + PE Peso 216 Kg	

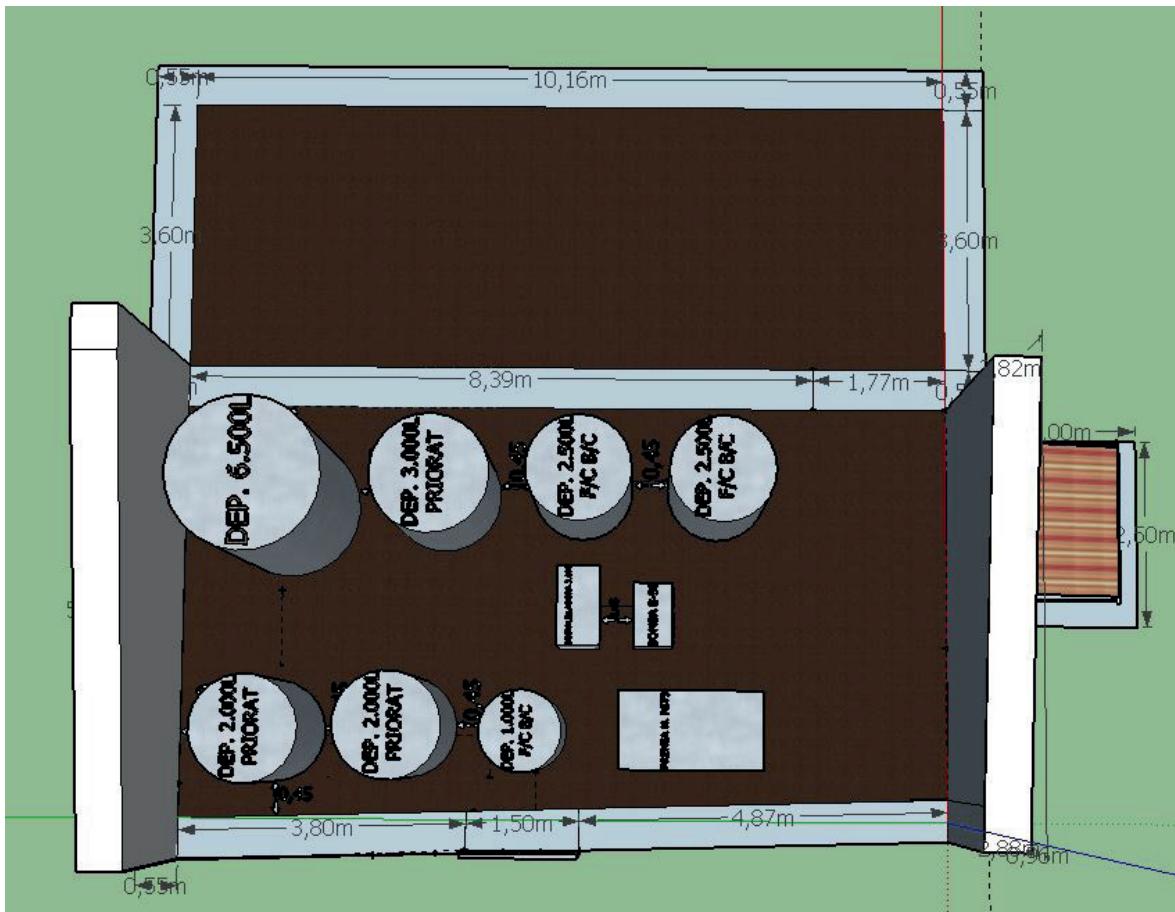
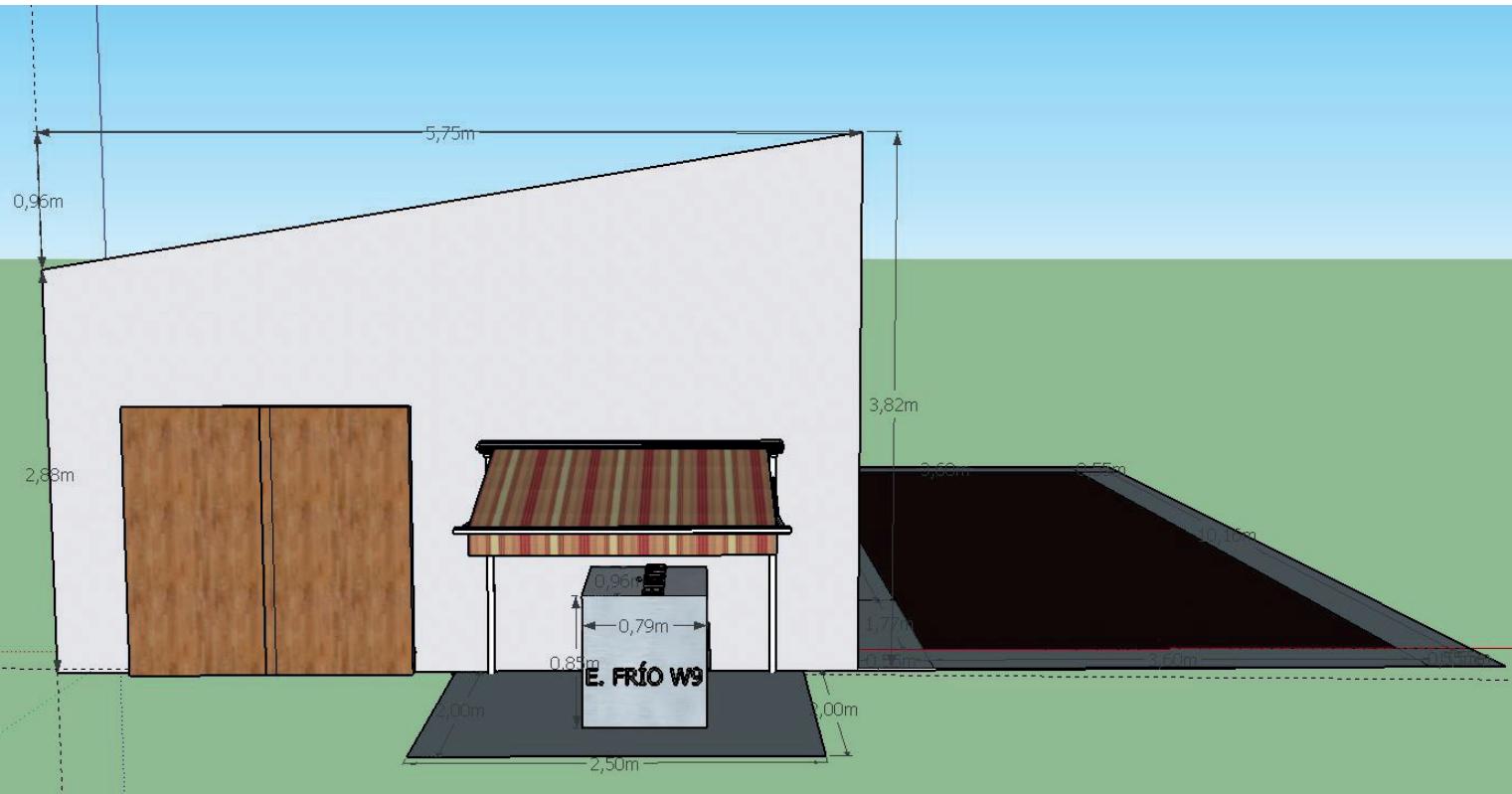
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía																		
<b>D MANGUERAS</b>																					
01	Manguera VIAENO Diám. 50 x 59 m/m	<p>Manguera fabricada por extrusión de compuestos vinílicos, según la norma UNE en ISO 3994 de color cristal violáceo transparente con espiral color rojo.</p> <p>Manguera reforzada en su interior por una espiral rígida prácticamente indeformable y anti-choque.</p> <p>La espiral está recubierta de material flexible y transparente de calidad alimentaria.</p> <p><b>120</b> Interior liso para evitar la formación de sedimentos y facilitar la esterilización.</p> <p>Resiste a los agentes atmosféricos y a diversos productos químicos.</p> <p>La temperatura recomendada de empleo está entre -10°C y 40°C.</p> <p><b>Aplicaciones:</b> Trasiego de vino, productos alimenticios, ATOXICA.</p>																			
<b>E BOMBAS</b>																					
01	Bomba peristáltica AS 200 5,5 HP 107 RPM 20 - 200 HL / H	<p>Con su funcionamiento simple por medio de la presión ejercitada sobre un tubo de goma, sin contacto del producto con el organo del bombeo, la bomba es apta al trasiego suave y delicado para líquidos en general, uva entera, despalillada, estrujada y uva fermentada.</p> <p><b>1</b> Autoaspirante de profundidad, funcionamiento en seco, inversión del flujo, equipada de variador de velocidad y presostato automático.</p>																			
		<p><b>CARACTERÍSTICAS</b></p> <table border="1"> <tr> <td>TIPO</td> <td>AS 200</td> </tr> <tr> <td>MOTOR</td> <td>HP 4 V.400</td> </tr> <tr> <td>VELOCIDAD</td> <td>12 - 60 R.P.M.</td> </tr> <tr> <td>CAUDAL</td> <td>20 - 240 HL.</td> </tr> <tr> <td>RACORDS</td> <td>O 65</td> </tr> <tr> <td>PESO</td> <td>360 Kg.</td> </tr> </table> <p><b>DIMENSIONES</b></p> <table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>1.370mm</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>850mm</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>2.280mm</td> </tr> </table> 	TIPO	AS 200	MOTOR	HP 4 V.400	VELOCIDAD	12 - 60 R.P.M.	CAUDAL	20 - 240 HL.	RACORDS	O 65	PESO	360 Kg.	A	1.370mm	B	850mm	C	2.280mm	
TIPO	AS 200																				
MOTOR	HP 4 V.400																				
VELOCIDAD	12 - 60 R.P.M.																				
CAUDAL	20 - 240 HL.																				
RACORDS	O 65																				
PESO	360 Kg.																				
A	1.370mm																				
B	850mm																				
C	2.280mm																				

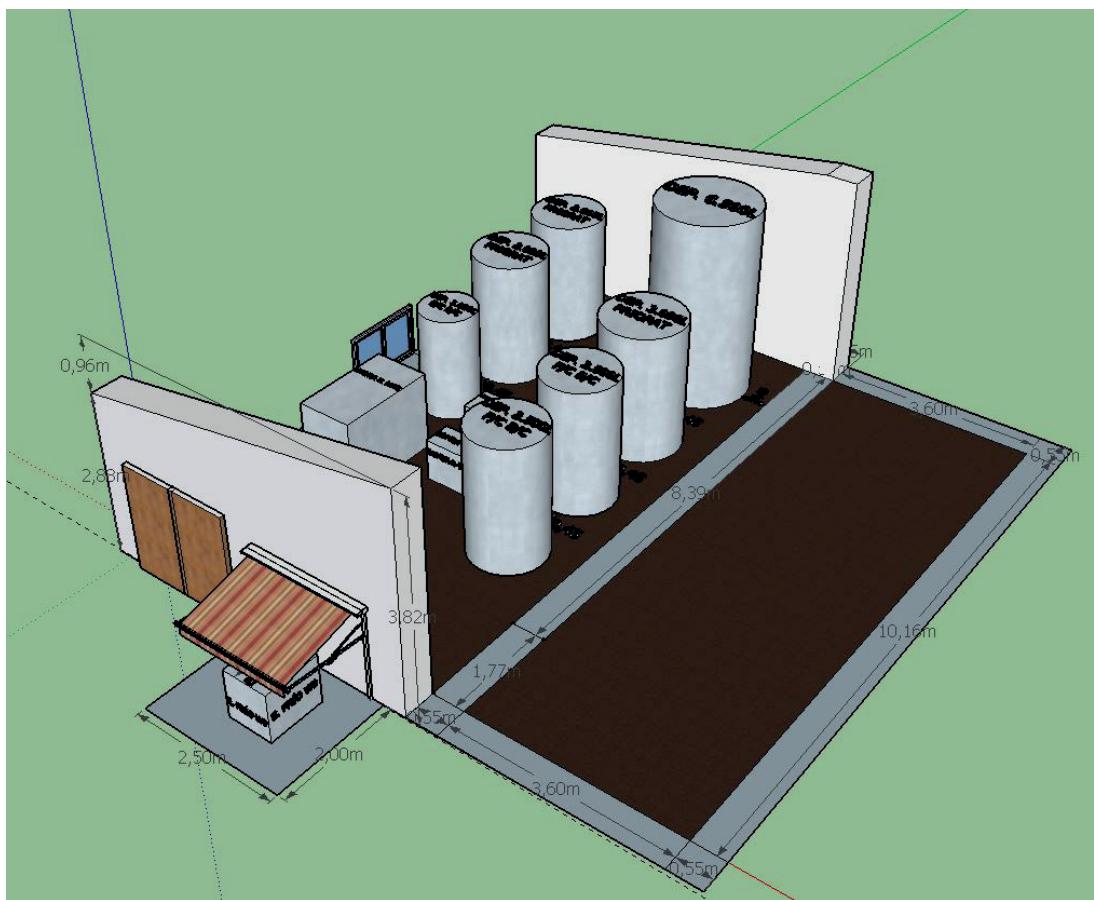
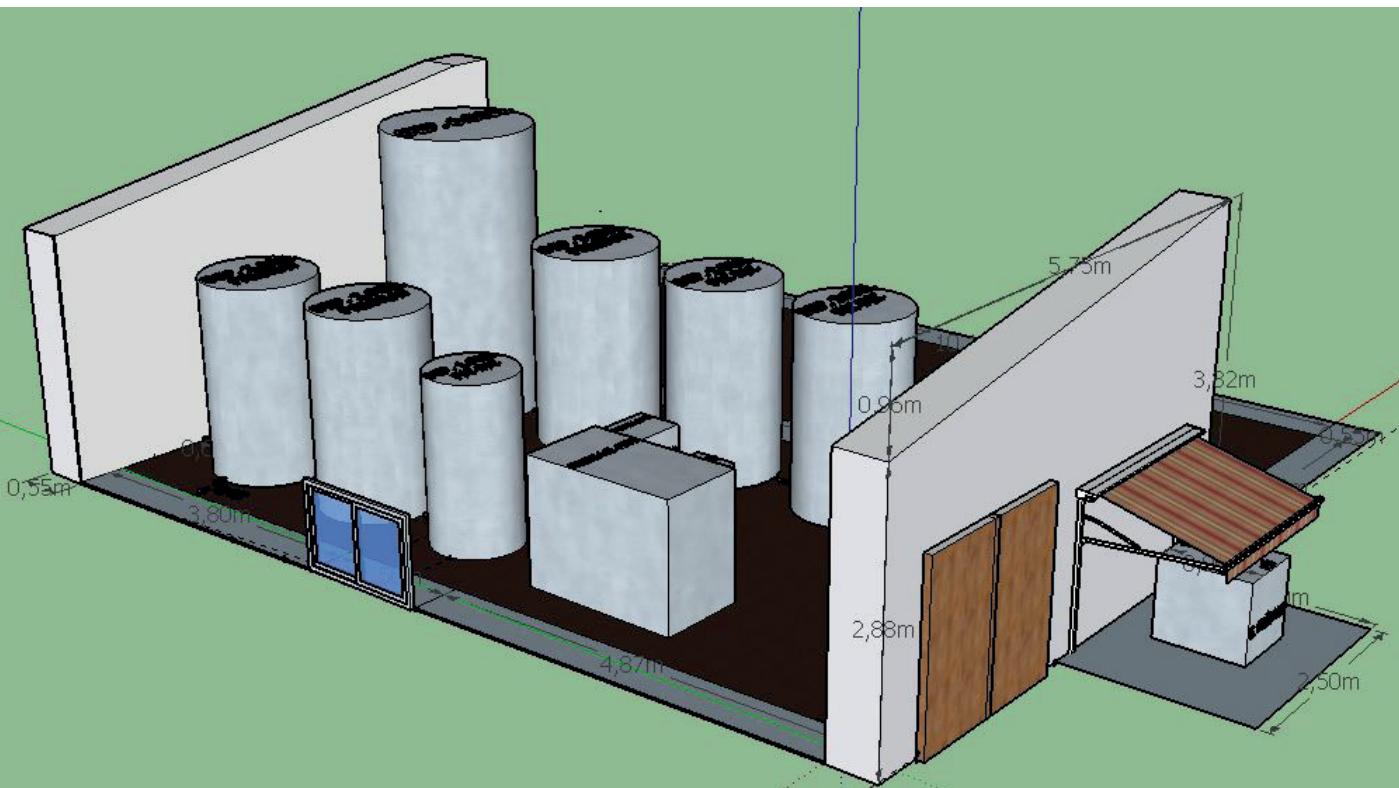
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía		
<b>F RACORDERIA</b>					
01	Tubería de accesorios	1 Tubería accesorios varios para instalación de línea de refrigeración.			
<b>G EQUIPOS DE LIMPIEZA</b>					
01	Hidrolimpiadora agua caliente E130 600 L/h	1 Hidrolimpiadoras de agua caliente 90 °. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Termostato regulación temperatura.</li> <li>- Caldera de acero barnizado.</li> <li>- Capó de ABS que se autoextingue.</li> <li>- Dispositivo paro total temporizado.</li> <li>- Bomba profesional de pistones para alta presión, con culata de latón.</li> <li>- Válvula de seguridad.</li> <li>- Dispositivo detergente con aspiración a baja presión.</li> <li>- Caldera silenciada mediante compensación de flujos de aire.</li> <li>- Luz indicadora de tensión de la red.</li> <li>- Frenos sobre ruedas pivotantes.</li> <li>- 10 metros de manguera de alta presión.</li> <li>- Filtro de entrada y enchufe rápido en salida.</li> <li>- Lanza de 120 cm. con pistola automática y regulador de caudal.</li> </ul>			
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 50%;"> <b>Presión:</b> 130b  <b>Caudal l/mín:</b> 600  <b>Velocidad Giro:</b> 2.800r.p.m  <b>Potencia:</b> 3Hp                 </td> <td style="vertical-align: top; width: 50%;"> <b>Peso:</b> 92Kg  <b>Medidas:</b>                      800x600x740mm  <b>Corriente:</b> 230V - 50Hz                      Monofásica                 </td> </tr> </table>				<b>Presión:</b> 130b <b>Caudal l/mín:</b> 600 <b>Velocidad Giro:</b> 2.800r.p.m <b>Potencia:</b> 3Hp	<b>Peso:</b> 92Kg <b>Medidas:</b> 800x600x740mm <b>Corriente:</b> 230V - 50Hz Monofásica
<b>Presión:</b> 130b <b>Caudal l/mín:</b> 600 <b>Velocidad Giro:</b> 2.800r.p.m <b>Potencia:</b> 3Hp	<b>Peso:</b> 92Kg <b>Medidas:</b> 800x600x740mm <b>Corriente:</b> 230V - 50Hz Monofásica				

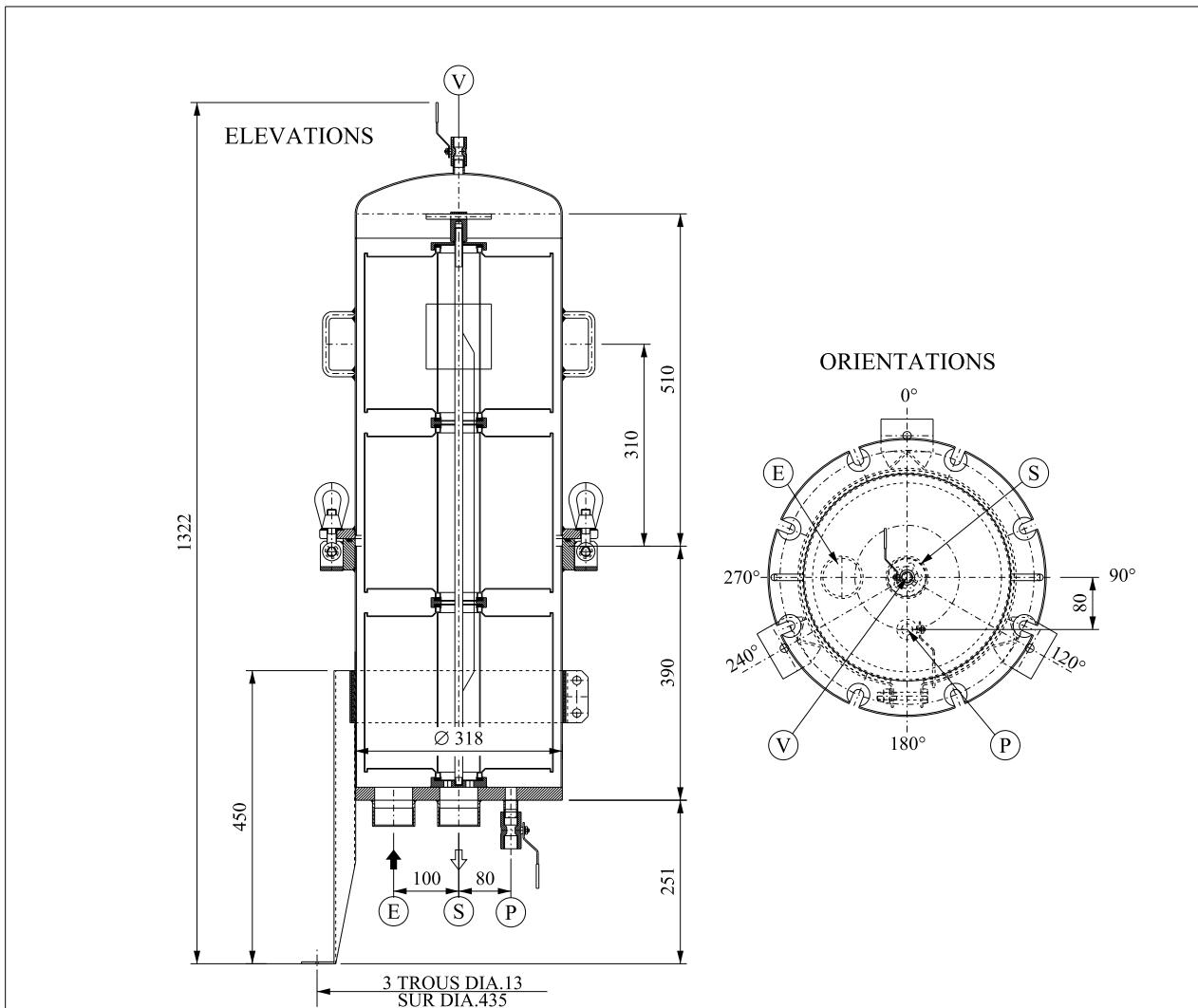
No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía				
<b>H LLENADORAS</b>							
01	Llenadora botellas METE 4 caños alta con bomba y sonda	<p>Llenadora semiautomática, construidas totalmente en inox, para llenado con bomba y sonda. Con boquillas articuladas para favorecer la introducción y extracción de las botellas. Sistema de caño de eliminación de goteos durante el llenado. 4 caños de diámetro 14 mm. versión alta.</p> <p>Provista de bomba y sonda para arranque / paro automático para mantener el depósito de la llenadora siempre al mismo nivel.</p> <p>Producción de 480 ltrs / h.</p>					
<b>I TAPADORAS</b>							
01	Tapadora semiautomática neumática V12	<p>Acero inoxidable AISI 304.</p> <p>Bloques de agarre en acero inoxidable.</p> <p>Carga manual de tapones.</p> <p>Posibilidad de montar cont. tapones para la carga automática.</p> <p>Tapones de diámetro 22-26mm.</p> <p>En los casquillos de 28 mm de diámetro altura maxima de tapón hasta 50 mm.</p> <p>Altura de la botella hasta 375mm la limitación de tiempo de aproximadamente 3s.</p> <p>Peso aproximado de 74 Kg.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS</b></p> <table> <tr> <td>Unidad de neumáticos</td> <td>Consumo de aire</td> </tr> <tr> <td>Consumo de aire: (4 bar) 9,8 NI</td> <td>( "adelante / atrás" 6 bar) 13,8 NI</td> </tr> </table>	Unidad de neumáticos	Consumo de aire	Consumo de aire: (4 bar) 9,8 NI	( "adelante / atrás" 6 bar) 13,8 NI	
Unidad de neumáticos	Consumo de aire						
Consumo de aire: (4 bar) 9,8 NI	( "adelante / atrás" 6 bar) 13,8 NI						

No.	Nombre C	Descripción del producto	Fotografía
<b>J ETIQUETADORAS</b>			
01	Etiquetadora semiautomática modelo E10	<p>Etiquetadora adhesiva semiautomática de sobremesa. La versión básica se sirve para colocar una sola etiqueta. Opcionalmente se puede montar un accesorio para colocar etiqueta y contra etiqueta en el mismo ciclo. Otros accesorios disponibles para etiquetar, además del formato cilíndrico, botellas cuadradas y tarros. Estructura totalmente en acero inoxidable. Equipada de un rollo de arrastre del papel siliconado de tipo graneado con desbloqueo rápido. El control eléctrico permite programar la colocación de la etiqueta en diferentes posiciones.</p> <p><b>DATOS TÉCNICOS</b></p> <p>Dimensiones (mm) 500 x 360 x 255 h</p> <p>Peso 40 Kg</p> <p>Producción 800 bot/h</p> <p>Longitud máxima de etiqueta 280 mm</p> <p>Altura máxima de etiqueta 140 mm</p> <p>Diametros botella cilíndrica 50 a 120 mm</p> <p>Medidas lados botella cuadrada 35 a 100 mm</p>	

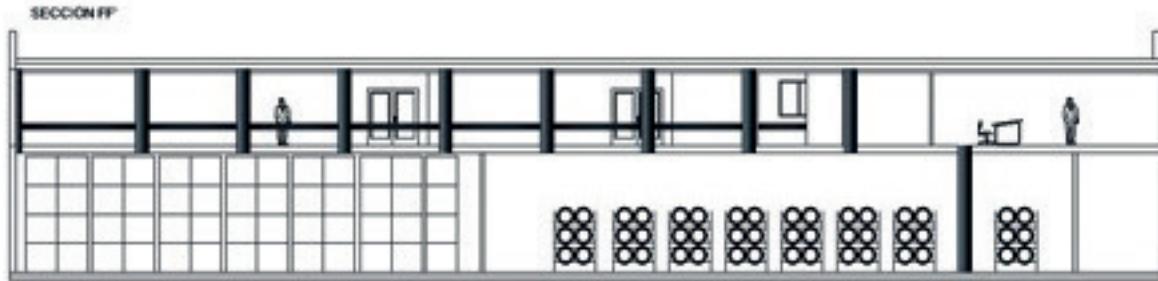
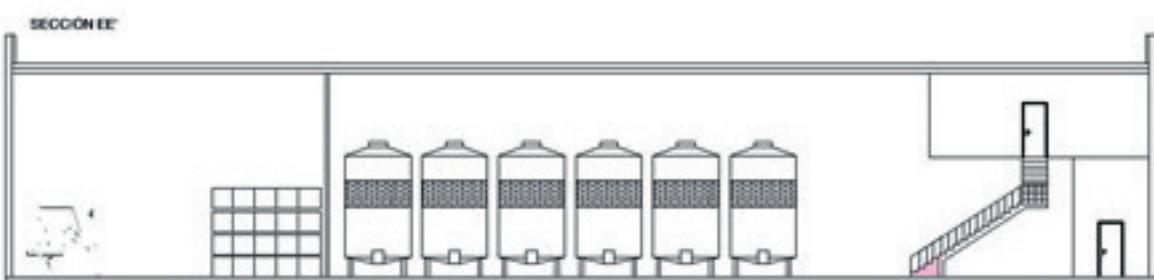
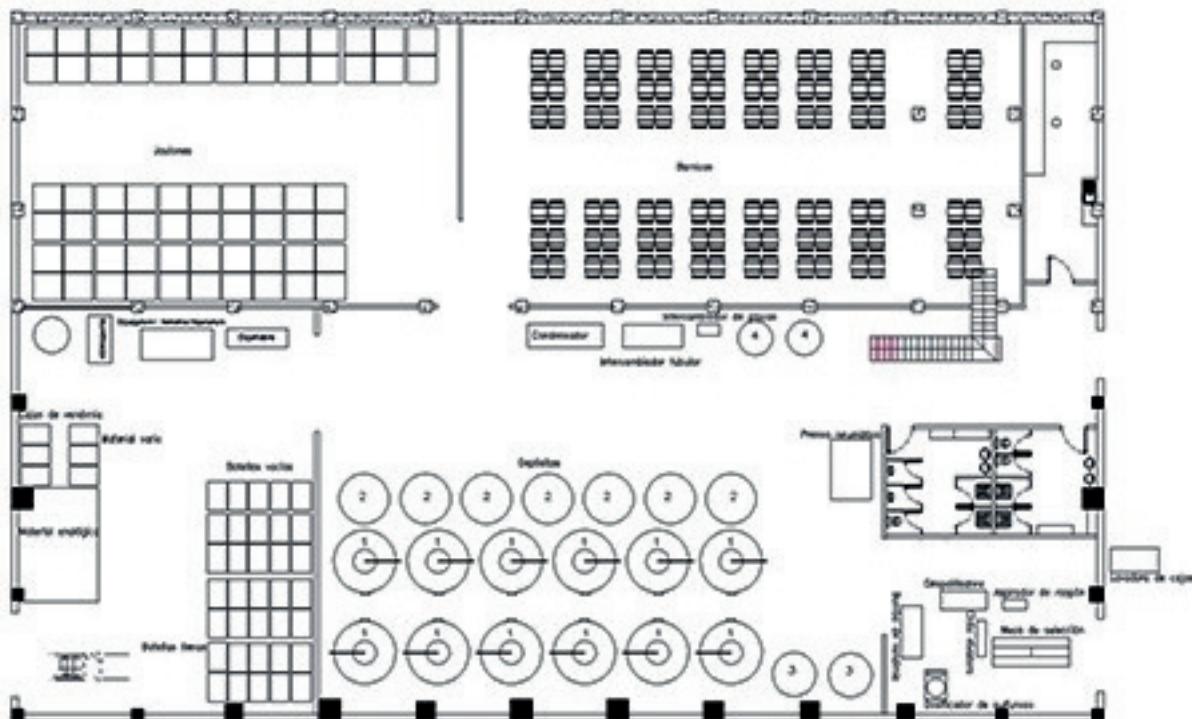
## **III. PLANOS DISTRIBUCIÓN BODEGAS**







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 : REV. : A		
						/ 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 3<sup>a</sup> 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 destinado a entrar en contacto directo con alimentos, siendo:

**Fabricante:**

第3章

10

CII XXX  
Direction

### **Feature:**

## Material:

## Artículo:

Los maestros

#### **Conclusions**

los alimentos en cantidades que pueden:

- provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos
  - provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.

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

[En este pliego se declara que LOS MATERIALES SE AJUSTAN A LA NORMATIVA ESPECIFICA CORRESPONDIENTE, en función del tipo de material plástico, madera, ...]

applicable.

Anello x fumosus

Generalitat de Catalunya  
Departament de Salut

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

La inscripció d'valides i vedades i de responsabilitat de l'entitat o comunitat que es troba comunicant les modificacions que els precs constin en les dades que consten en aquest document, tot com el casament, definitiu de l'estatut.

Aquest registre no exerceix la plena responsabilitat de l'entitat o comunitat que es troba comunicant les modificacions de la legislació d'alimentació, ni substitueix o complementa la que el mateix llegeix en el Registre d'Alimentació.

L'entitat o comunitat i l'Agència d'Aliments de Catalunya, Seguretat Alimentària i Nutrició i el seu tinent de Senyors, Serveis Socials i Justícia podran fer els seus reclamacions en el Registre general d'empreses alimentàries i aliments (RGSEA).

Aquest document és una còpia autèntica amb el Code Signat de Verificació (CSV), que té el mateix contingut que el document original. El CSV està destinat a ser utilitzat per la persona que ha fet la modifica o per la persona que ha de verificar-la i es considera que valga comprovar la seva validesa només cal que entri a <https://www.catax.cat/catax/verificacio/docu-verificacio> i introduïx el CSV en aquesta pàgina.

La inscripció d'una valides i vedades i de responsabilitat de la entitat o comunitat que es troba comunicant les modificacions que els precs constin en aquest document, tot com el cas estatut de la entitat.

Perquè ingressi en registre es poten responsabilitats dels representants i/o responsables competents en el compliment de la legislació alimentària, si constitueix una figura刑法 que escaudeix per escusar per un delinqüent de la entitat.

La adhesió o no comunicar a la Agència d'Aliments de Catalunya, Seguretat Alimentària i Nutrició del Ministeri de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad para que se efectúa la inscripción en el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEA).

**Referència:** <https://www.catax.cat/catax/verificacio/docu-verificacio> Segell de Verificació (CSV), que Número d'inscripció està en el informació d'adreça a més del matrícula en els documents. En el cas de la presentació d'un segell d'adreça o organisme que desitgi comprovar la validesa, aquest serà substituït per el CSV que s'indica a la part del document.

La cap del Servei de Registres i Canvis  
Altres Persones i Comunitats  
Ref: 33-2847-99/CRT - Reg 18/2017

Notificació aplicable:

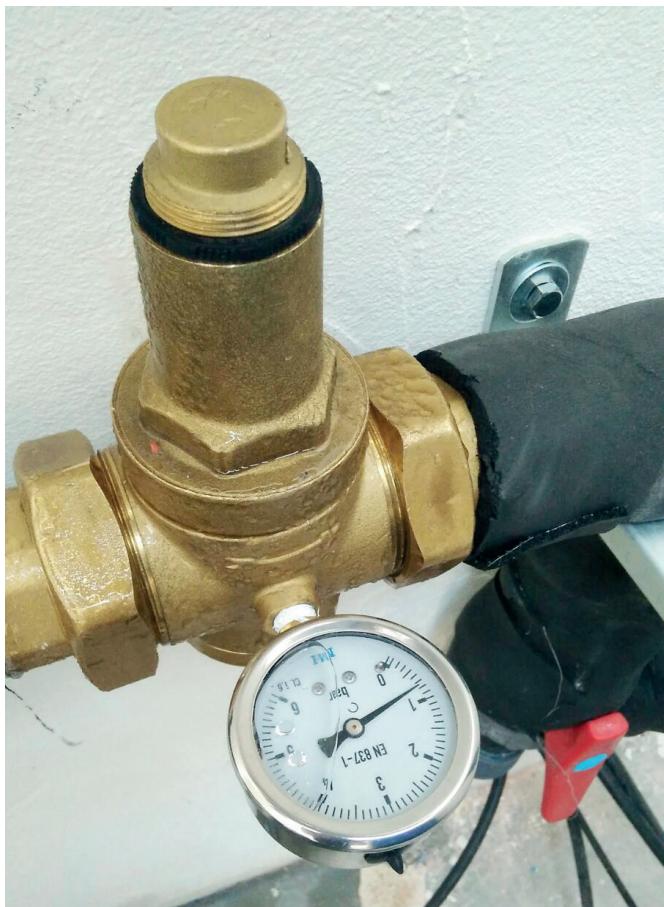
- Un 15/18/02 de 14 de juliol de 1993 de la tipografia i el colorist - Ateneus (DGRG núm. 247, de 12/07/1993).
- Un 14/18/02 del 22 d'octubre de 1993, publicada al DOGC núm. 2495 del 20/11/2009.
- Tots els documents del 19/12/01, de 19 d'abril, sobre registre general d'empreses d'importació i - emissió (DOGC núm. 27. 04/05/2012).
- Reglament d'aplicació del Registre d'Aliments, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la lligació dels productes alimentaris (DOUE, L 220, de 23/05/2001).
- Reglament d'aplicació del Registre d'Aliments, del Consell, que estableix criteris comuns en el compliment de les normes europees relatives a la salut pública (DOUE L 204 de 24/05/2004).
- Un 20/10/02, el 19 d'octubre, del procediment comunitari comú de les fitxes mitjances públiques (DOCE núm. 238 de 02/04/2002).

Recambios: 02-025  
Bordils: 02-025-29-201 | fax: 02 821 76 06  
<http://www.catax.cat/catax/verificacio>

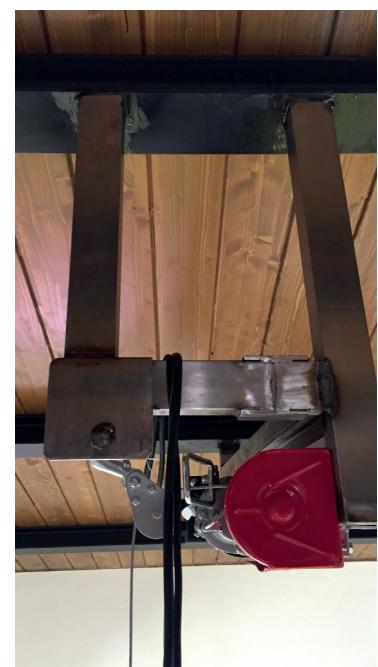
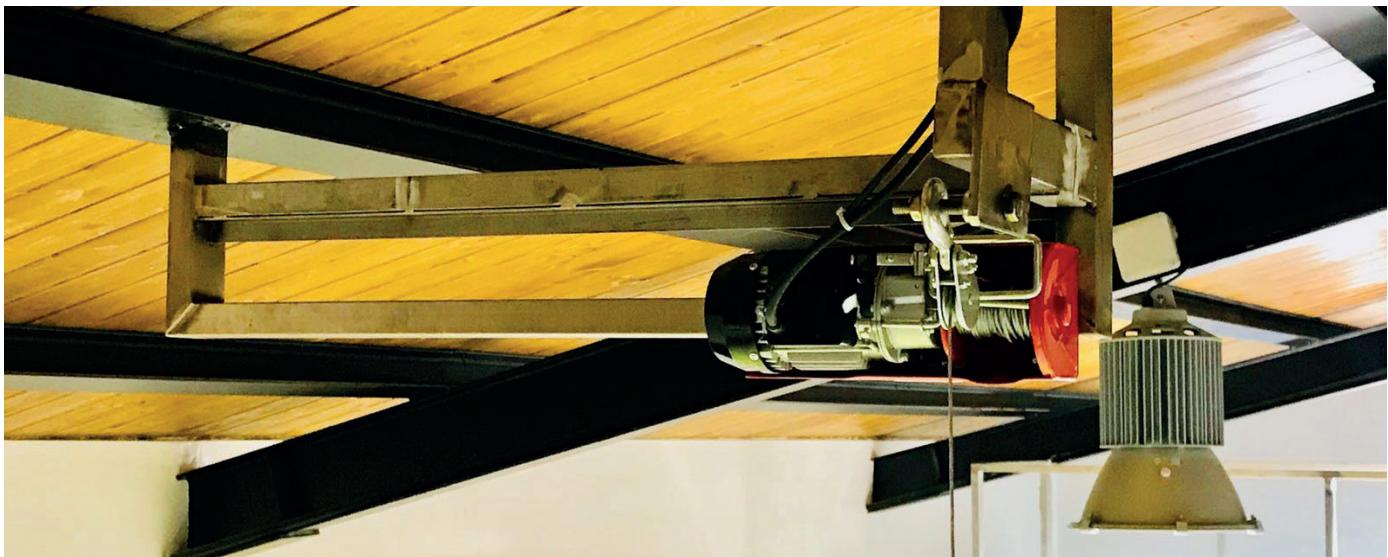
 <p>Document signat per: CP-AIA. Cita de la Msc. Recurs Codi: 040056UJCS77008572hXUfP5671ZWMfTz</p>	<p>Document detectat com a fals en algunes dades. Podeu veure més informació d'aquest document a l'adreça web <a href="http://www.catax.cat/catax/verificacio">www.catax.cat/catax/verificacio</a>.</p> <p>Original electrònic / Clau e-estadística</p> <p><b>CSV SEGUÍ DE VERIFICACIÓ</b></p> <p>D40056UJCS77008572hXUfP5671ZWMfTz</p>
	<p>Data emissió certificada: 08/03/2017 Data validació mitjà: 08/03/2017 Pàgina: 2 de 2</p>

## VI. BODEGAS REALIZADAS









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



copyright ©2019 ES B 66876533 all rights reserved