



Especial Enología



INDICE

PRESENTACIÓN

Presentación SECOVISA.....	1
Presentación HERPASUR	3

ACCESORIOS Y MAQUINARIA DE CAMPO

Refractómetro digital.....	5
Refractómetro analógico.....	6
Cajas de plástico para el transporte de la uva.....	6
Remolque vibrante Delta RV / RVE	7

MAQUINARIA DE VENDIMIA

Mesa de selección vibrante Delta AEV	8
Mesa de selección vibrante Delta TRV.....	9
Mesa de selección de banda Delta TBE	10
Elevador móvil	11
Despalilladoras básicas	12
Despalilladoras centrífugas.....	13
Despalilladoras-moledoras	14
Extractor de palillos.....	15
Prensas verticales manuales	16
Prensas verticales hidráulicas	16
Prensas verticales hidráulicas Vaslin Bucher	16
Prensas horizontales Vaslin Bucher	17

BOMBAS

Bombas de vendimia	19
Bombas de trasiego	20
Bombas de remontaje.....	21
Bombas centrífugas.....	22

INDICE

DEPOSITOS

Serie mini.....	23
Paletizables estándar, modelo PL y PC.....	25
Paletizables estándar, modelo PFC.....	26
Paletizables minitank, modelo SBP	27
Depósitos de almacenamiento.....	28
Depósitos de fermentación	29
Depósitos de estabilización	30
Depósitos de autovaciantes.....	31

REFRIGERACION Y CALOR

Equipo de frio Winus C1-W1.....	32
Equipo de frio Winus C2-W3.....	32
Enfriadora de agua	33
Enfriadora de vino.....	34
Intercambiadores tubulares	35
Intercambiadores de placas.....	36

FILTRACION

Filtros de placas redondas.....	37
Filtros de placas cuadradas	38
Filtros de diatomeas.....	39
Filtros amicróbicos.....	40

LLENADORAS

Llenadoras enolmatic.....	41
Llenadoras enolmaster	42
Llenadoras semiautomáticas	43

INDICE

Llenadoras monoblock.....	44
Llenadoras bag in box.....	45
TAPONADORAS	
Taponadoras manuales	46
Taponadoras semiautomáticas modelo MICRA.....	46
Taponadoras semiautomáticas modelo RE-500	47
Capsuladora de banco.....	47
Capsuladora de columna.....	47
ETIQUETADORAS	
Etiquetadoras manuales	48
Etiquetadoras semiautomáticas.....	48
COMPLEMENTOS PARA SU BODEGA	
Lavadoras de cajas “Jet Matic”	49
Contenedores metálicos volteables	50
Durmientes para dos barricas.....	51
Durmientes para dos barricas, modulares y aplilables	51
Equipos de limpieza.....	52
Productos de limpieza.....	53
Depósitos jarabela	54
Depósito generador de agua caliente	55
Sayro	56
Instalaciones de inertizado y bazuqueo.....	57
Generador de nitrógeno.....	61
Hidrolimpiadoras de agua fría.....	62
Hidrolimpiadora de agua caliente	63

INDICE

Generador de vapor.....	64
Compresores de paletas.....	65
Compresores de tornillos.....	66
Cuentalítros.....	67
Caudalímetros de turbinas.....	67
Gasificadora.....	68
Accesorios inoxidables	69
Placas calefactoras.....	69
Canaletas de desagüe	70
Sumideros.....	70
Lavamanos	70
INSTRUMENTACION	
Minivalorador de sulfuroso libre y total.....	71
Phmetro de sobremesa.....	71
Medidor de turbidez y estabilidad proteica.....	71
Polifenóles totales.....	72
Termómetro con conexión USB.....	72
Medidor de oxígeno disuelto.....	72
INSTALACIONES Y MONTAJES	73

PRESENTACION



SECOVISA se constituyó en Jerez de la Frontera (Cádiz) en 1987. Esta empresa posee toda la experiencia y profesionalidad en el sector industrial, acumulada durante 35 años por sus fundadores.

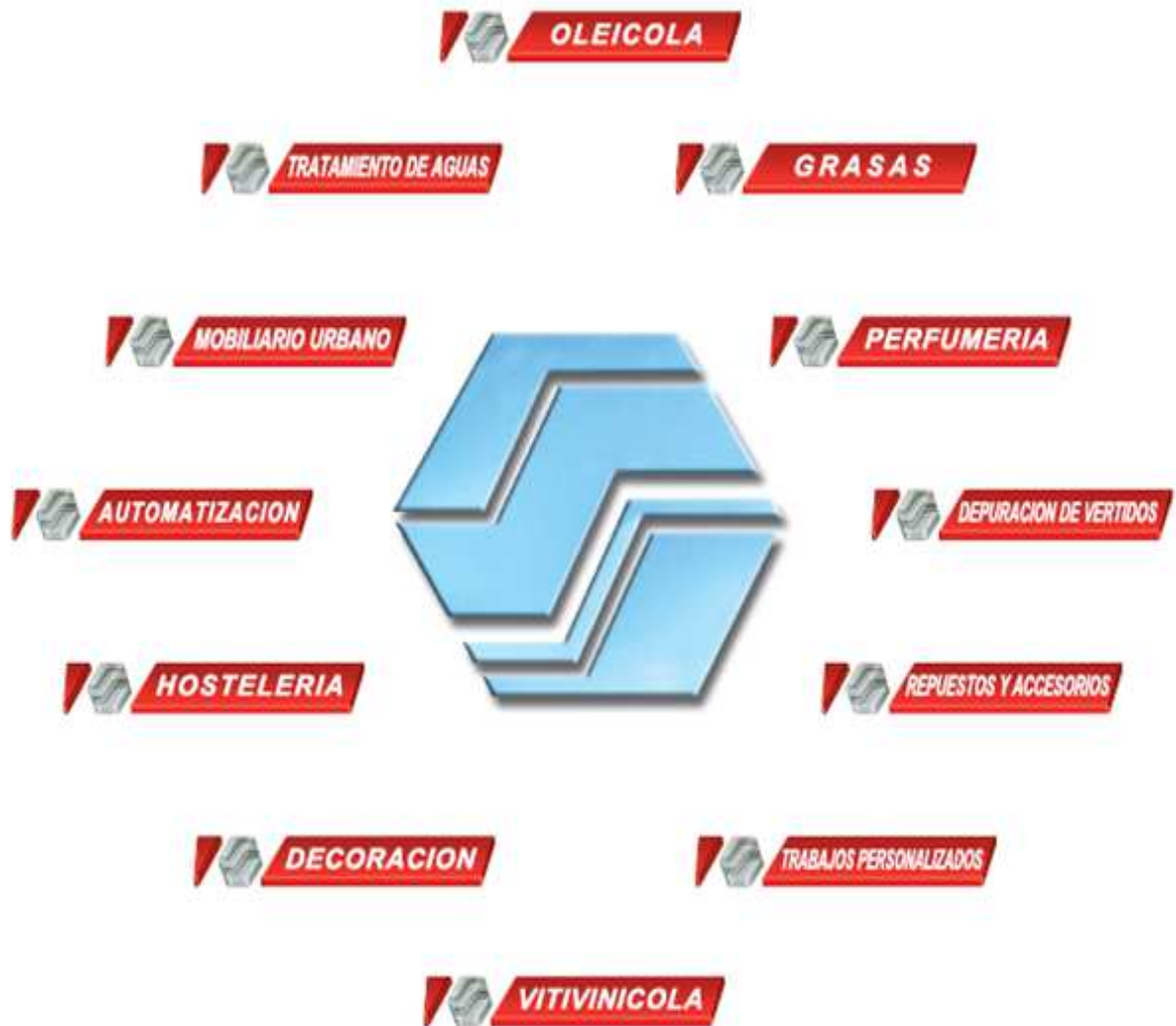
Debido a su ubicación, se creó para cubrir las necesidades del sector vitivinícola y oleícola, adquiriendo gran conocimiento y experiencia en estas áreas.

SECOVISA ha experimentado una expansión continuada desde sus inicios, creando **HERPASUR** en el año 1989, empresa especializada en la calderería ligera de acero inoxidable. La colaboración con empresas líderes en diferentes campos industriales nos permite hoy en día estar presentes en una amplia gama de sectores y países.

SECOVISA posee las distribuciones oficiales para Andalucía de una serie de prestigiosas marcas, lo que nos permite dar un servicio a nuestros clientes desde el suministro de un repuesto, máquina, accesorio, etc. hasta la realización de una reparación o ejecución de una instalación "llave en mano".



SECTORES:



SECTOR VITIVINICOLA

Como resultado de la larga experiencia de nuestra empresa y la gran competitividad de los fabricantes de los productos que distribuimos, SECOVISA le **estudia, aconseja e instala** todo lo necesario para crear y realizar una instalación competitiva y fácil de dirigir. Una respuesta a medida adaptada a las necesidades de cada bodega, ya sea particular o cooperativa, desde una instalación aislada a un proyecto completo llave en mano, y ya sea variedad de uva blanca o tinta.



Especial Enología

HERPASUR desde sus comienzos y junto con su empresa matriz SECOVISA, han formado un equipo para desarrollar las actividades propias de Investigación y Desarrollo. Éste se ha basado principalmente en el estudio y captación de procesos industriales ya aplicados y aprobados en otros sectores, analizando sus ventajas para poder ser aplicado en el nuevo campo, tras una serie de análisis y cambios para su nueva adaptación.

En la actualidad HERPASUR dispone de 12.000 m² de superficie, con 2.500 m² destinado a fabricación y de almacenamiento de productos terminados.



HERPASUR S.A. sólo fabrica bajo pedido, pudiendo adaptar los tamaños de los depósitos, tanto en altura como diámetro a las necesidades del cliente, abarcándose las capacidades desde 1.000 hasta 200.000 litros, es decir, todo aquel depósito terminado que puede ser transportable. A la hora de solicitar un depósito en acero inoxidable, hay que tener en cuenta principalmente los siguientes factores:

Diseño y forma.

El tipo de diseño y forma de un depósito lo define en la mayoría de los casos, las características del producto a almacenar y el tamaño requerido en función de las necesidades y ubicación.

- Depósitos verticales con diferentes tipos de fondo (cónico, Klopper, plano inclinado, etc.) y apoyado (sobre patas, virolas concéntricas, sobre bancada de hormigón o metálica, etc.) Estos tipos de depósitos son los más solicitados, ya que satisfacen gran parte de las necesidades requeridas.
- Depósitos cilíndricos horizontales. Suelen ser utilizados como depósitos nodrizas de líneas envasadoras, depósitos subterráneos o para oxidación de aceitunas, naves con poca altura, etc.
- Depósitos con diseños especiales: Para presión, apilables, compartidos interiormente, con serpentín interior y/o exterior, con camisa de recirculación exterior, autovaciantes, silos, decantadores, calefactores, mezcladores, etc.



Calidad



- Aisi-304 (18.8). De uso habitual para el almacenamiento de aceites, vinos terminados y todo aquel producto que no posea características abrasivas o corrosivas.
- Aisi-316 (18.8.2). De uso habitual para almacenar alcoholes, licores, zumos, agua, procesos de fermentados, etc.
- Mixto -> Aisi-304 + Aisi-316. Solución económica para almacenar aquellos productos que puedan desprender gases corrosivos.

Acabado superficial:

- Acabado 2B. El acabado estándar mate.
- Acabado BA. El acabado pulido espejo.
- Acabado esmerilado industrial. Determinado por el grano del lijado.
- Acabado Scotch. Acabado lijado con cepillo Scotch.



ACCESORIOS Y MAQUINARIA DE CAMPO

Refractómetros

Concebidos para determinar el contenido de azúcar en el mosto y con ello el contenido potencial de alcohol en el vino, así podrá averiguar el grado de maduración de la uva y el momento idóneo para la vendimia.

Refractómetro digital

Tras una calibración simple por el usuario con agua desionizada o destilada, se miden las muestras. En cuestión de segundos, el instrumento mide el índice de refracción de la muestra y lo convierte en unidades de concentración % Brix.

Características principales que incluye:

- LCD de dos niveles: concentración % Brix., y tª.
- Funcionamiento de la pila con indicador de Carga Baja (BEPS)
- Impermeable IP 65
- Equipo certificable según Orden ITC 3077/2007
- Uso fácil y rápido, 1.5 segundo por medida
- Desconexión automática tras 3 minutos de inactividad.
- Compensación automática de temperatura ATC

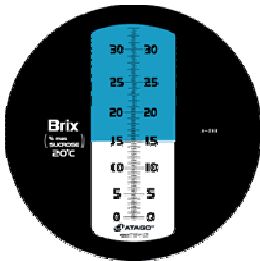


ESPECIFICACIONES	HI 96801	HI 96811	HI 96812	HI 96816
AZUCAR	0-85 Brix	0-50 Brix	0-50 Baumé	4.9-56.8 % v/v/ Alcohol probable (0-75 Brix)
RANGO TEMPERATURA	0 a 80°C	0 a 80°C	0 a 80°C	0 a 80°C
AZUCAR RESOLUCIÓN	± 0.1 Brix	± 0.1 Brix	±0,1 Baumé	± 0,1 % v/v
TEMPERATURA	± 0,1 °C	± 0,1°C	± 0,1°C	±0,1°C
AZUCAR PRECISION	± 0,2 Brix	± 0,2 Brix	±0,1 Baumé	± 0,2 % v/v
TEMPERATURA	± 0,3 °C	± 0,3°C	± 0,3°C	±0,3°C
COMPENSACION TEMPERATURA	ATC Compensación automática de temperatura entre 10 y 40°C			



Refractómetro analógico

El refractómetro de mano es el tipo más básico y permite realizar mediciones con gran facilidad. El usuario simplemente aplica una muestra sobre el prisma y visualiza su valor a través del ocular en la escala numérica.



Características principales que incluye:

- Dos escalas de medidas: Grado alcohólico probable y grado baumé.
- Impermeable IP 65
- Compensación automática de temperatura ATC
- Lectura directa sin necesidad de tablas.

ESPECIFICACIONES	MASTER α	MASTER 2α
RANGO DE MEDICIÓN	Brix 0,0 – 33,0 %	Brix 28,0 – 62,0 %
INDICACION MINIMA	Brix 0,2%	Brix 0,2%
PRECISION	Brix ±0,2 % (10-30°C)	Brix ±0,2 % (10-30°C)

Cajas de plástico para el transporte de la uva

Ideales para realizar la vendimia en cajas, este tipo de vendimia se realiza con el fin de mejorar la calidad del producto final. El agricultor va recogiendo los racimos y los va depositando en cajas de plástico de 15-20 Kg para que la uva no se estruje ni se estropee y pueda empezar una fermentación no deseada en ella.



Características principales:

- Todas las cajas son apilables y encajables entre sí con un giro de 180 grados
- Adaptables a dolly.
- Precintables
- Se pueden fabricar con:
La base cerrada y las paredes rejadas.
La base rejada y las paredes cerradas.

ESPECIFICACIONES	S-BOX 25	S-BOX 35	S-BOX 50
Medidas externas	600x400x150 mm	600x400x200 mm	600x400x300 mm
Medidas internas	490x332x145 mm	490x332x195 mm	490x332x295 mm
Material	PP	PP	PP



Remolque vibrante Delta RV / RVE

El remolque de transporte de uva se caracteriza por integrar una tolva vibrante fluidificada por medio de la cual se efectúa de manera regular la evacuación de los racimos. El contenedor, construido en acero inoxidable, dispone de una cámara de escurrido que permite separar el mosto que haya fluido durante el transporte antes de evacuar los racimos.



Los remolques vibrantes DELTA RV/RVE, le permiten:

- Recepcionar y trasladar la vendimia manual o mecanizada
- Distribuir regularmente la vendimia sin daño o trituración
- Evacuar los mostos libres de manera eficaz

Ventajas esenciales:

- Posibilidad de trabajo con vendimia manual o mecanizada.
- No hay piezas mecánicas en movimiento (ni sinfín, ni bandas...)
- No hay trituración de la vendimia.
- Caudal variable.
- Seguridad completa para los utilizadores.
- Higiene y limpieza simplificada.
- Mantenimiento mecánico muy reducido.

Modelo	RV 30	RV 40	RV 50	RVE 30	RVE 40	RVE 50
Capacidad (Hl)	33	43	52	33	43	52
Tipo de remolque	Volquete	Volquete	Volquete	Volquete Elevadora	Volquete Elevadora	Volquete Elevadora



MAQUINARIA DE VENDIMIA

Mesa de selección vibrante Delta AEV

La tolva vibrante DELTA AEV, le permite:

- Recepcionar la vendimia manual o mecanizada
- Distribuir regularmente la vendimia sin daño o trituración
- Evacuar los mostos libres de manera eficaz.



Ventajas esenciales:

- Posibilidad de trabajo con vendimia manual o mecanizada
- No hay piezas mecánicas en movimientos (ni sinfín, ni bandas..)
- No hay trituración de la vendimia
- Seguridad completa y limpieza simplificada
- Mantenimiento mecánico muy reducido

Modelo	AEV 307	AEV 407	AEV 507	AEV 607	AEV 510	AEV 610	AEV 810	AEV 1010	AEV 1210	AEV 1510
Capacidad (Hl)	30	40	50	60	50	60	80	100	125	150
Altura (mm)										
Salida de vendimia al suelo	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.050	1.050	1.050
Largo (mm)	3.600	3.600	3.600	3.600	3.600	3.600	3.600	4.325	4.325	4.325
Ancho (mm)	2.440	2.440	2.440	2.440	2.440	2.440	2.440	2.945	2.945	2.945
Altura (mm)	2.000	2.130	2.215	2.365	2.165	2.265	2.245	2.800	3.000	3.350



Mesa de selección vibrante Delta TRV



La uva es colocada en un extremo de la mesa de selección y luego se trasladada por microvibración hacia el otro lado.

Los operadores (seleccionadores) efectúan el trabajo de selección en los dos laterales de la mesa.

La mesa de selección vibrante DELTA TRV, le permite:

- Repartir la uva para facilitar la selección manual.
- Asegurar la separación del producto noble de los jugos libres y restos vegetales (bayas dañadas, pecíolos, uvas secas, insectos...)
- Alimentar regularmente el equipamiento que sigue la cadena de recepción (despalilladora, bomba, estrujadora....).

Equipadas de:

- Chasis tubular inox. regulable en altura.
- Banda sinfín.
- Recipiente de recuperación de los mostos libres.
- Ruedas pivotantes con freno.
- Un motor con reductor de velocidad variable.

Modelo	TRV 20	TRV 35	TRV 50
Nº seleccionadores	4	6	8
Largo (mm)	2.000	3.500	5.500
Ancho (mm)	1.100	967	967
Altura (mm)	900	750	750
Altura máxima (mm)	1.315	924	924



Mesa de selección de banda Delta TBE



La uva es colocada en un extremo de la mesa de selección y luego es trasladada por avance de la cinta hacia el otro lado.

Los operadores (seleccionadores) efectúan el trabajo de selección en los 2 lados laterales de la mesa.

La mesa de selección de banda DELTA TBE, le permite:

- Repartir la uva para facilitar la selección manual.
- Alimentar regularmente el equipamiento que sigue la cadena de recepción (despalilladora, bomba, estrujadora....).

Ventajas esenciales:

- Posibilidad de trabajo con vendimia manual o mecanizada
- No hay piezas mecánicas en movimientos (ni sinfín ni bandas).
- No hay trituración de la vendimia.
- Seguridad completa y limpieza simplificada.
- Mantenimiento mecánico muy reducido.

Equipadas de:

- Rejilla de escurrido con barras trapezoidales.
- Recipiente de recuperación de los mostos libres.
- Cuatro ruedas pivotantes con freno.
- Dos motores con variador de frecuencia y un cofre eléctrico.

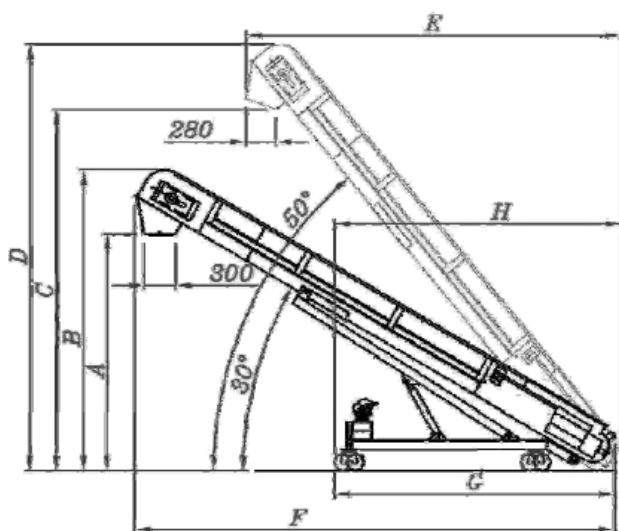
Modelo	TBE 600	TBE 800	TBE 1.000
Longitud (mm)	600	800	1.000
Nº Operadores	L= 3,5 Mts. / 6 Op	L= 3,5 Mts. / 6 Op	L= 3,5 Mts. / 6 Op
	L= 4,5 Mts. / 8 Op	L= 4,5 Mts. / 8 Op	L= 4,5 Mts. / 8 Op
	L= 5,5 Mts. / 10 Op	L= 5,5 Mts. / 10 Op	L= 5,5 Mts. / 10 Op
	L= 6,5 Mts. / 12 Op	L= 6,5 Mts. / 12 Op	L= 6,5 Mts. / 12 Op



Elevador móvil de banda

El elevador de banda Delta TRE, le permite:

- Alimentar con uva fresca, las prensas, despalladoras, mesas de selección, depósitos de fermentación, etc.
- Alimentar con uva macerada las prensas.
- Evacuar los raspones de despallado y orujos secos.



	A	B	C	D	E	F	G	H
2,5 m	1210	1810	1825	2435	2240	2780	1665	1730
3 m	1465	2070	2205	2820	2560	3210	1665	1730
3,5 m	1705	2305	2590	3200	2885	3650	2190	2250
4 m	1960	2555	2975	3585	3205	4080	2190	2250
4,5 m	2195	2800	3350	3965	3530	4520	2640	2695
5 m	2445	3050	3730	4345	3860	4950	2640	2695
5,5 m	2665	3265	4115	4725	4170	5400	3140	3200
6 m	2910	3515	4495	5110	4490	5830	3140	3200
6,5 m	3195	3795	4880	5495	4810	6245	3595	3650
7 m	3445	4045	5265	5880	5130	6680	3595	3650
7,5 m	3705	4305	5650	6265	5450	7110	3980	4150
8 m	3955	4555	6035	6645	5770	7540	3980	4150

Ventajas esenciales:

- Carretilla con accionamiento hidráulico.
- Rasqueta de limpieza de la cara inferior de la cinta.
- Trampilla de limpieza en la parte inferior.

Robustez:

- Chasis abierto en acero inox. AISI-304L, con terminación por chorro de arena.
- Banda con cangilones curvados.
- Banda rígida con doble pliegue, cumpliendo con las normas FDA.
- Contactor marcha/parada, con protección térmica del motor.

Adaptibilidad:

- Ajuste de la inclinación del elevador de 30° a 50° máxima por pistón hidráulico.
- Carretilla en acero inox. con cuatro ruedas pivotantes con freno.



Despalilladoras

El despalillado es una operación que consiste en separar los granos de uva de los escobajos o raspones. Es muy recomendable en la elaboración de tintos, pues el escobajo tiene gran contenido de agua y de sustancias astringentes vegetales y herbáceas que pasan al vino en la maceración.

Despalilladoras básicas.

El operario realiza la operación de despalillado totalmente de forma manual, haciendo girar el árbol de despalillado por el agarre de madera. Ideales para pequeñas producciones. Posibilidad de incorporar un motor.



MODELO	VERSIÓN	PRODUCCIONES	DIMENSIONES	PESO
Baby Manual	Esmaltada	700/800 Kg/h	500 x 900 mm	39 Kgs
Baby Inox.	Esmaltada	1.000/1.500 Kg/h	500 x 900 mm	52 Kgs
Baby Manual	Inox	700/800 Kg/h	500 x 900 mm	39 Kgs
Baby Inox	Inox	1.000/1.500 Kg/h	500 x 900 mm	52 Kgs



Despalilladoras centrífugas.



Con este tipo de máquinas podemos obtener un despalillado personalizado según el viñedo que se trabaje.

Introducida por la tolva, la uva llega de manera progresiva y sin choque a la velocidad de despalillado. En esta zona la jaula no tiene hoyos y los racimos están tomados por las paletas del batidor sin fragmentación de los granos ni fenómeno de raspadura. La jaula y el batidor giran en el mismo sentido, evitando los efectos de cizalladura de la uva.

Modelo	T50I	T60I	T90I	T120I
Caudal (l/min)	50	50 a 60	80 a 90	100 a 120
Potencia (Hp)	2,5	3	4	5,5
Voltaje (V)	220-380	220-380	380	380
Dimensiones (mm)	L=1.500 A= 900 H=1.090	L=1.500 A= 900 H=1.090	L=1.950 A=1.020 H=1.100	L=2.000 A=1.200 H=1.100
Peso (Kg)	120	160	220	225



Despalilladora - estrujadora

Las despalilladoras Mod. ALFHA están dotadas del innovador sistema de regulación activa del recipiente giratorio (aumenta o disminuye la distancia del batidor del recipiente). Esta aplicación permite obtener un despalillado personalizado según el viñedo que se trabaja. Todos los modelos poseen motovariador, y en los modelos 150-200 ha sido montado también el motovariador de giros del recipiente. Los batidores tienen paletas fijas revestidas en goma en los modelos 50-70-100, mientras que en los modelos 150-200 las paletas en goma son regulables. Se puede optar por montar las paletas regulables en todos los modelos. El recipiente es de acero inoxidable. Siempre bajo pedido es posible dotarse de diferentes versiones de perforación del recipiente. Los rodillos en gomas son móviles y regulables y se pueden dar vuelta cuando se los lava. La bomba externa que se conecta a la máquina puede tener el rotor en goma, con pistones, peristáltico o monotornillo.



Modelo	Producción (Kg/h)	Potencia (HP)	Dimensiones Cesto (mm)	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)
ALFHA 50	4.000 – 5.000	1,5	Ø 30 L=100	2.140x760x1.460h	250
ALFHA 70	5.000 – 7.000	2,1	Ø 38 L=100	2.140x760x1.520h	390
ALFHA 100	8.000 – 10.000	2,1	Ø 38 L=120	2.340x760x1.520h	420
ALFHA 150	12.000 – 15.000	2,1	Ø 50 L=120	2.140x900x1.740h	550
ALFHA 200	17.000 – 20.000	3	Ø 60 L=120	2.310x900x1.740h	630



Extractor de palillos

Idóneos para trasladar el escobajo o raspón que sale de las despalladoras en la separación del grano. Se suelen montar en alto y están conectados por medio de una tubería a una tolva, donde son depositados los escobajos provenientes de la descarga de una o varias despalladoras.

Disponen de ventilador de tipo abierto con aspas radiales, éste gira en el interior de una envoltura con forma de caracol que genera tal depresión que es capaz de aspirarlos axialmente y luego expulsarlos radialmente.



Modelo	Potencia (CV)	Rendimiento despalladora hasta	Tubería (mm)
AR-300	7,5	15.000 Kg/h	160
AR-350	12,5	30.000 Kg/h	200
AR-400	20	60.000 Kg/h	200
AR-500	30	100.000 Kg/h	250



Prensas

El prensado tiene por objeto conseguir extraer o separar la parte líquida de la parte sólida con el mínimo de desgarros y aplastamiento, de manera que la mayor cantidad de zumo sea obtenida lo más rápidamente posible.

Prensas verticales manuales

Prensas verticales manuales ideales para pequeñas producciones. Equipadas con jaula de madera y aros en acero al carbono pintado. Suministradas sobre patas.



Modelo	φ Caja	Capacidad Caja	Altura Total (mm)	Peso (kg)
TR 15	15	5	620	16
TR 20	20	10	800	18
TR 25	25	20	850	40
TR 30	30	30	995	45
TR 35	35	50	1.145	50
TR 40	40	70	1.290	70
TR 45	45	85	1.365	120
TR 50	50	130	1.590	145
TR 55	55	170	1.650	170
TR 60	60	220	1.735	220
TR 65	65	270	2.205	275
TR 70	70	330	2.200	330
TR 80	80	550	2.380	420

Prensas verticales hidráulicas

Prensas verticales hidráulicas a motor, con cuba de recolección de acero al carbono y caja de madera. Funcionamiento hidráulico con aceite en dotación y dotadas de manómetros para la regulación automática de la presión.

Modelo	φ Caja	Capacidad Caja	Altura Total (mm)	Peso (kg)
TI 45	45	85	1.465	155
TI 50	50	130	1.660	165
TI 55	55	170	1.750	215
TI 60	60	220	1.835	250
TI 65	65	270	2.105	325
TI 70	70	330	2.300	350
TI 80	80	550	2.480	465
TI 90	90	700	2.550	600



Prensas verticales hidráulicas Vaslin Bucher

De concepción y fabricación enológica, dotada de partes metálicas de acero inoxidable en contacto con la vendimia o con los jugos.

Las prensas Vertical Bucher JLB le permiten:



- Conducción controlada de los ciclos de prensado por un autómata
- Calidad indiscutible para los mostos obtenidos.
- Vaciado fácil y rápido gracias al desmoldeo automático de la torta de orujo después del prensado (patente Vaslin Bucher)
- Limpieza eficaz para una higiene irreprochable
- Trasiego y prensado en modo continuo (mediante dos jaulas de prensado).

Modelo	Capacidad (Hl)	Capacidad de llenado en orujo fermentado* (kg)
JLB 5	5	
JLB 12	12	1.200
JLB 20	20	2.000

*A título indicativo, equivalente a 3.000 – 4.400 kg de vendimia macerada para el modelo 12 hl y a 5.000 – 7.300 kg para el 20 hl.



Prensas horizontales Vaslin Bucher

Esta prensa neumática está indicada para las prensadas de vendimias frescas, de orujos fermentados o para las selecciones de lotes cualitativos.

Numerosas ventajas exclusivas:

- Prensa monofásica 230 V - 50 Hz (XPro 5 y 8) o trifásica 400V-50Hz (XPro15)
- Abertura larga de 500x400 mm (modelos XPro 5 y Xpro 8) o 600x500 mm (modelo XPro15) para un llenado axial fácil y total, y un vaciado rápido de los orujos.
- Llenado axial en opción para XPro15
- La función de maceración está integrada gracias a la presencia de obturadores localizados en salida de las canaletas
- 2 programaciones de prendado según las necesidades del viñador.
- Los mostos están recolectados en la bandeja equipada de ruedas
- Limpieza facilitada gracias a las canaletas agujereadas que se sacan fácilmente (patente Bucher Vaslin)



Modelo	Capacidad (HI)	Vendimia Entera *	Vendimia Estrujada *	Vendimia Fermentada *
XPro 5	5	300	800	1.500
XPro 8	8	480	1.250	2.400
XPro 15	15	900	2.400	4.500
XPro 22	22	1.300	3.500 – 4.500	6.500
Xpro 30	30	1.800	4.800 – 6.000	9.000
Xpro 40	40	2.400	6.400 – 8.000	12.000
Xpro 50	50	3.000	8.000 – 10.000	15.000

*Masa de vendimia posible (según variedad, madurez y condiciones de llenado)



BOMBAS

Muy utilizadas en las bodegas en numerosas operaciones, como pueden ser remontajes, trasiegos, alimentación de equipos de frío, etc.

Bombas de vendimia

La bomba de vendimia es la máquina que se encarga de transportar la uva estrujada a través de una tubería desde el colector de recogida de ésta, hasta las prensas o los depósitos de fermentación.

El principio de funcionamiento de la bomba Delta PMV permite un traslado muy suave de la vendimia. Dos piezas en movimiento: husillo de alimentación y rotor helicoidal suficientes para asegurar el traslado en continuo de la vendimia.

Los modelos VAR, están dotados con variador de velocidad.



Modelo	Caudal máx. En vendimia despalillada (T/h)	Velocidad (t/m)
PMV 1 VAR	3 a 12	51 a 164
PMV 2	20	167
PMV 4	30	264
PMV 4 VAR	10 a 30	84 a 270



Bombas de trasiegos.



Mediante el trasiego del vino de un depósito a otro, o de una barrica a otra, conseguimos separar las heces y otras materias sólidas en suspensión (posos) que han caído al fondo de los depósitos o barricas. También con el trasiego se consigue que el vino se airee, tomando el oxígeno necesario para su evolución.

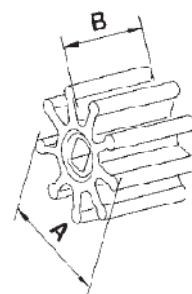
Las bombas Micro, son bombas de rodete flexible, y debido a su diseño tienen la capacidad de ser reversibles y autoaspirantes, llegando a poder aspirar de una altura máxima de 5 metros. Disponible con montajes sobre carretilla, bancada y eje libre.

Modelo	Caudal (l/h)	Presión (m.c.a.)	Velocidad (r.p.m)	Potencia (KW)
SM 100	6.500	20	1.450	1,1
SM 100/2	0/6.500	20	750/1.450	0,55/1,1
SM 250	13.000	20	1.450	3
SM 250/2	0/13.000	20	750/1.450	1,5/2,5
I-500/2	17.000/35.000	20	360/720	3,1/4,7
I-700/2	20.000/50.000	20	400/780	4,8/7,2
I-1.000	30.000/66.000	20	360/720	9/12,5

Rodetes

Dimensiones de los rodetes

TIPO		SM-100	SM-250	I-500	I-700	I-1000
MEDIDAS (mm)	A	94,5	119,5	189,5	189,5	189,5
	B	63,4	89	120	180	120+120
	EJE					



Bombas de remontajes

El remontado es una operación que consiste en sacar el mosto por la parte inferior de la cuba e introducirlo por arriba, con ello conseguimos homogeneizar y oxigenar las levaduras rompiendo el sombrero.

Características técnicas:

- Autoaspirantes hasta 6 m.
- Reversible, funcionan en ambos sentidos de giro, permitiendo que el líquido fluya de regreso y facilitar el vaciado de las tuberías.
- Excelente rendimiento incluso a bajas revoluciones, lo que permite la transferencia de fluidos delicados y frágiles con viscosidades de hasta 50.000 cp con partículas sólidas en suspensión, sin aireación, emulsión o dañar las partículas.
- Transferir producto sin pulsaciones (velocidad de flujo ideal para llenado, dosificación y filtración).



Modelo	Caudal máx. (l/h)	Nº Velocidad	Velocidad	Potencia (Kw)
GR MINOR 40	3.600	1	470	1,5
GR MINOR 40	5.000	1	700	1,5
GR MINOR 40	3.600-1.800	2	470-235	1,1-1
GR MINOR 40	5.000-2.750	2	700-350	2,2-1,5
GR MINOR 60	12.000	1	470	1,5
GR MINOR 60	18.000	1	700	1,86
GR MINOR 60	12.000-6.300	2	470-235	1,8-1
GR MINOR 60	18.000-9.000	2	700-350	2,2-1,5
GR MINOR 80	36.000	1	470	4
GR MINOR 80	49.800	1	600	4



Bombas centrífugas

Electrobombas centrífugas monocelulares construidas en acero Inoxidable AISI 304 particularmente adecuada para el abastecimiento de agua potable, lavado a presión, tratamiento de agua, torres de refrigeración e intercambiadores de calor, y en general incorporada a diferentes tipos de maquinaria industrial del sector vinícola.



CDX



CD

MATERIALES CDX

- Cuerpo de bomba, impulsor, difusor y base portacierre: AISI 304
- Eje: AISI 303
- Soporte y carcasa de motor: Aluminio
- Cierre mecánico: Carbón / Cerámica / NBR
- Bajo pedido se puede instalar otros tipos de C. Mecánico.

MATERIALES CD

- Cuerpo de bomba, impulsor, difusor, soporte, base porta cierre, carcasa de motor, eje y tapa ventilador: AISI 304
- Cierre mecánico: Carbón / Cerámica / NBR
- Bajo pedido se puede instalar otros tipos de C. Mecánico.

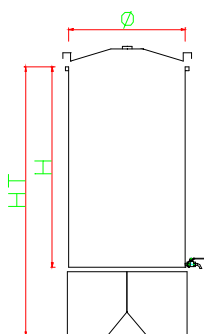
Modelo	Caudal (l/h)	Presión (m.c.a.)	Potencia (Kw)
CDX/CD 70/05	1.200	20	0,37
CDX/CD 70/07	4.800	20	0,55
CDX/CD 90/10	6.600	20	0,75
CDX/CD 120/12	9.600	20	0,90
CDX/CD 120/20	9.600	30	1,5
CDX/CD 200/12	5.400	20	0,9
CDX/CD 200/20	6.600	30	1,5



DEPOSITOS

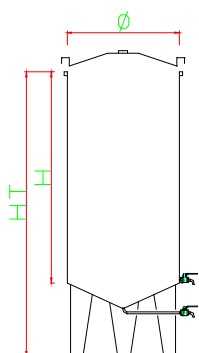
Construidos totalmente en acero inoxidable, con diferentes accesorios en función de su aplicación, pudiendo ser de almacenamiento, estabilización, fermentación, etc.

Serie mini



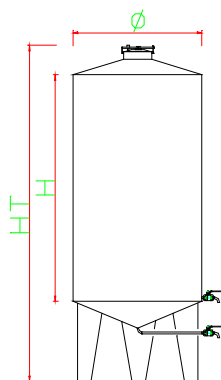
DEPOSITOS FONDO PLANO ABIERTO

Litros	50	100	150	200	300	400	500	600	1000	1600
Ø	400	400	500	500	650	650	800	800	1000	1200
H	500	1000	900	1200	1000	1300	1100	1300	1300	1500
H. Total	900	1400	1300	1600	1400	1700	1500	1700	1700	1900
N.Válvula	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ØS.Total	½"	½"	½"	½"	¾"	¾"	1"	1"	1"	1"



DEPOSITOS FONDO CONICO ABIERTO

Litros	50	100	150	200	300	400	500	600	1000	1600
Ø	400	500	500	650	650	800	800	800	1000	1200
H	500	600	900	650	1000	900	1100	1300	1300	1500
H. Total	830	930	1230	980	1330	1300	1500	1700	1700	1900
N.Válvula	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
ØS.Total	½"	½"	½"	¾"	¾"	1"	1"	1"	1"	1"
ØS.Parcial	½"	½"	½"	¾"	¾"	1"	1"	1"	1"	1 ½"



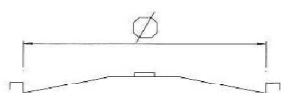
DEPOSITOS FONDO CONICO ABIERTO

Litros	350	450	550	650	750	1000	1600
Ø	650	800	800	800	800	1000	1000
H	1000	900	1100	1300	1500	1300	2000
H. Total	1580	1530	1730	1930	2130	1950	2650
N.Válvula	2	2	2	2	2	2	2
ØS.Total	¾"	1"	1"	1"	1"	1"	1"
ØS. Parc.	¾"	1"	1"	1"	1"	1"	1"
ØB. Sup.	300	300	300	300	300	300	300



Accesorios opcionales

TAPADERA GUARDA POLVO



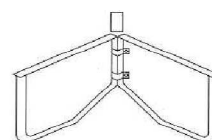
Ø
400
500
650
800
1000
1200
1400

CAMARA DE AIRE



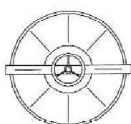
Ø
400
500
650
800
1000
1200
1400
1600
1800
2000

SOPORTE DE DEPOSITOS



Ø
400
500
650
800
1000
1200
1400

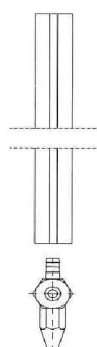
**BOCA DE INSPECCION
"REDONDA"**



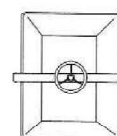
Ø
400

Solo para Dptos de Ø 1000 y 1600

EQUIPO DE NIVEL



**BOCA DE INSPECCION
"RECTANGULAR"**



Medidas
310 X 420

A partir de Dptos Ø 1400



Depósitos paletizables

Son una solución excelente y fiable para el transporte y almacenamiento de líquidos, granulados, polvos y pastas para las industrias alimentarias, química, cosmética, farmacéutica, textil, etc.

Gama completa de accesorios y equipos personalizados para satisfacer todas las exigencias de almacenamiento, productos y transporte.

Estándar, modelos PC y PL

Depósito de acero inox AISI 304, (AISI 316 bajo pedido) laminado en frío, acabado externo satinado y acabado interno BA. Fondos moldeados en frío con perfil optimizado espesor mín. 1, 5 mm.

Estructura de acero galvanizado, dotada con tacos de goma antivibración.

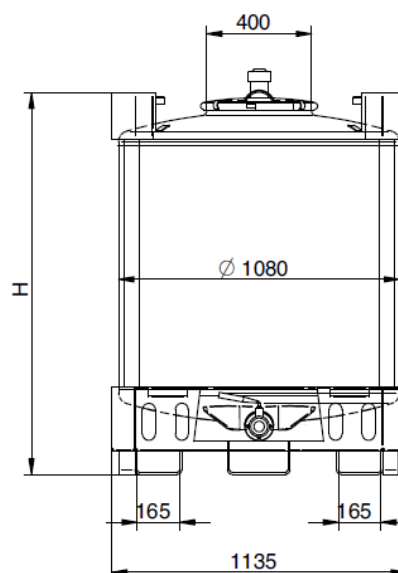
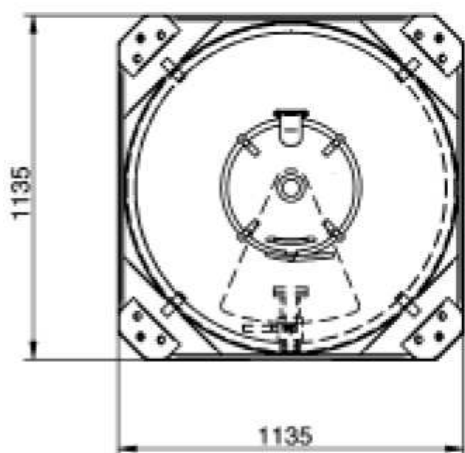
Base pallet con guía-horquillas para carretilla elevadora y transpalet manual.

Apilamiento máximo de dos recipientes llenos superpuestos.

Opción de descarga situada en la diagonal de la base paletizable (modelo PL).



Modelo	Capacidad (l)	Altura (mm)	Dimensiones de la base (mm)	Peso (Kg)
PC 500	548	960	1.135 x 1.135	119
PC 750	737	1.165	1.135 x 1.135	126
PC 1.000	1.001	1.450	1.135 x 1.135	149
PC 1.250	1.308	1.790	1.135 x 1.135	174



Estándar, modelo PFC

Depósito en acero inox AISI-304, (AISI-316 bajo pedido), con acabado externo satinado y acabado interno pulido. Fondo cónico, con salida en válvula DN-100 (4"), por lo que lo hace idóneo para almacenamiento y transporte de mercancías muy viscosas.

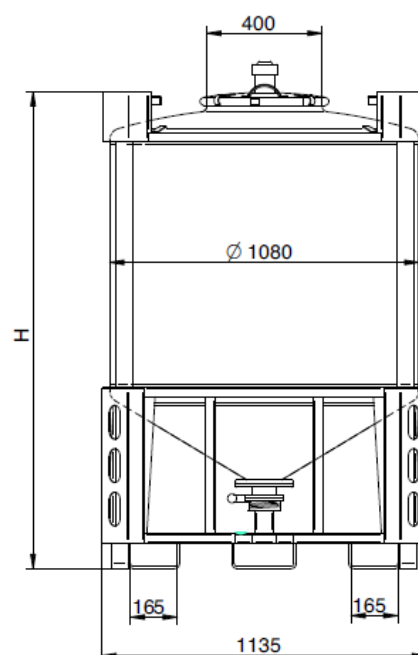
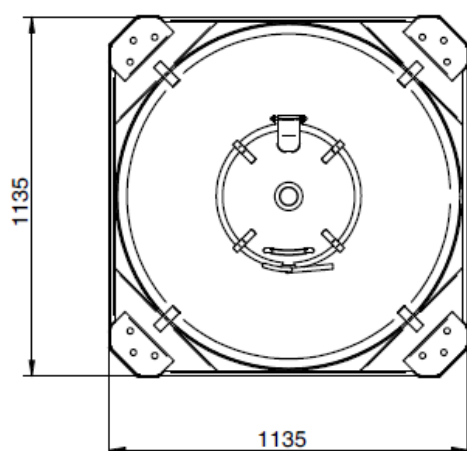
Estructura de acero galvanizado, dotada con tacos de goma antivibración.

Base pallet con guía-horquillas para carretilla elevadora y transpallet manual.

Apilamiento máximo de dos recipientes llenos.



Modelo	Capacidad (l)	Altura (mm)	Dimensiones de la base (mm)	Peso (Kg)
PFC 750	740	1.445	1.135 x 1.135	180
PFC 1.000	997	1.160	1.135 x 1.135	200
PFC 1.150	1.150	1.843	1.135 x 1.135	210
PFC 1.250	1.253	1.940	1.135 x 1.135	225



Minitank, modelo SBP

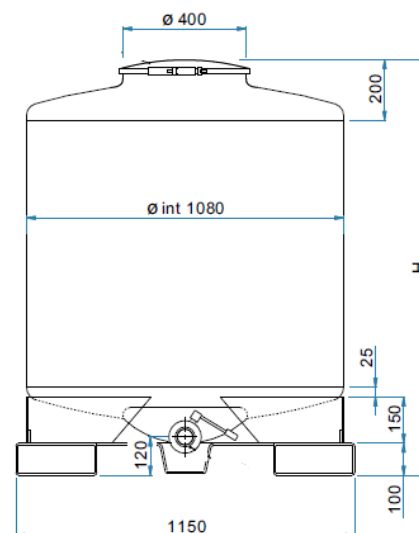
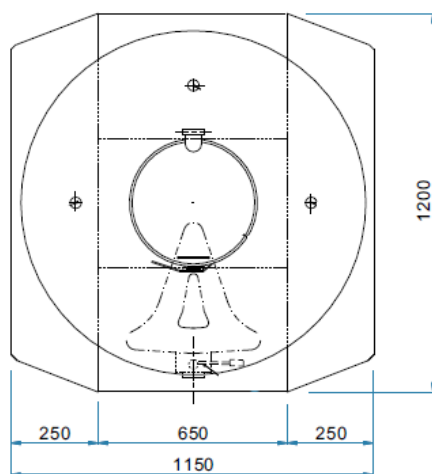
Depósito en acero inox AISI-304, (AISI-316 bajo pedido), con acabado externo satinado y acabado interno pulido.. Estructura de acero galvanizado, dotada con tacos de goma antivibración.

Base pallet con guía-horquillas para carretilla elevadora y transpalet manual.

Apilamiento máximo de dos recipientes llenos. Idóneos para almacenamiento y desplazamientos internos.



Modelo	Capacidad (l)	Altura (mm)	Dimensiones de la base (mm)	Peso (Kg)
SBP 500	545	935	1.135 x 1.135	100
SBP 750	734	1.130	1.135 x 1.135	109
SBP 1.000	994	1.415	1.135 x 1.135	130
SBP 1.250	1.305	1.755	1.135 x 1.135	155



Depósitos de almacenamiento



Muy utilizados para almacenar vinos, después de la fermentación, estabilización, ect.

En nuestros depósitos, todas las soldaduras están efectuadas bajo atmósfera inerte de gas argón, por procedimiento automático ARGONAX, y fusión de láminas.

Dotados de protección exterior plastificada, antes de su fabricación que se desmontará una vez esté el depósito en su lugar de destino, para poder así realizar la entrega de los mismos en óptimas condiciones.

El acabado interior y exterior de los depósitos puede ser mate (2B), o pulido espejo (BA), en función de las exigencias o necesidades del cliente.

Todas las soldaduras son debidamente limpiadas, decapadas y pasivadas.

Los espesores de los depósitos están calculados para garantizar la máxima carga.

El techo es de forma cónica con plegados circulares para refuerzo superior.

Techo y fondo dotados con borde del tipo alimentario.

Las capacidades de los depósitos construidos en nuestra fábrica, oscilan entre los 5.000 litros y 200.000 litros, siendo ésta última, la capacidad máxima transportable. Para capacidades mayores, se construirían en las instalaciones del cliente (fabricación in situ).

Accesorios comunes

- Equipo Nivel completo inox.
- Grifo sacamuestras inox.
- Codo decantador (falso o verdadero).
- Termómetro analógico.
- Puerta superior inoxidable.
- Puerta elíptica colocada en la parte inferior.
- Válvula desaire colocada en el techo.
- Válvula vaciado parcial.
- Cazoleta de apure total con válvula.
- Anclajes inox. (el número de unidades, dependerá de las dimensiones de los mismos)
- Orejetas de maniobra.



Depósitos de fermentación

Muy utilizados en maceración y fermentación de vinos blancos y sobre todo en tinto, ya que permiten una rápida y cómoda extracción del líquido y posteriormente del orujo mediante una boca rectangular situada en el fondo del depósito.

Dotados de camisa/s de refrigeración, por las cuales circula agua fría, con esto se consigue controlar la temperatura de fermentación.

Una vez terminado el proceso de fermentación se pueden utilizar como depósitos de almacenamiento

Todas las soldaduras están efectuadas bajo atmósfera inerte de gas argón, por procedimiento automático ARGONAX, y fusión de láminas.

Todas las soldaduras son debidamente limpiadas, decapadas y pasivadas.

Los espesores de los depósitos están calculados para garantizar la máxima carga.

El techo es de forma cónica con plegados circulares para refuerzo superior.

Techo y fondo dotados con borde del tipo alimentario.

Las capacidades de los depósitos varían en función de las necesidades de los clientes.



Accesorios comunes

- Equipo Nivel completo inox.
- Grifo sacamuestras inox.
- Codo decantador (falso o verdadero).
- Termómetro analógico.
- Puerta superior inoxidable.
- Puerta elíptica colocada en la parte inferior
- Puerta rectangular con babero de 750 x 450 inox.
- Válvula desaire colocada en el techo.
- Válvula vaciado parcial.
- Cazoleta de apure total con válvula.
- Rejilla interior inox. en aspiración de limpios.
- Camisa de refrigeración
- Tubuladura de remontaje NW-65 con rociador inox.
- Anclajes inox. (el número de unidades, dependerá de las dimensiones de los mismos)
- Orejetas de maniobra.



Depósitos de estabilización

Con la estabilización de los vinos evitamos la presencia de precipitados en las botellas cuando llegan al consumidor, para ello debemos enfriar y mantener el vino cerca de su temperatura de congelación, eso lo conseguimos en los depósitos de estabilización. Los depósitos isotérmicos fabricados por Herpasur, están aislados con poliuretano sólido, cuyo espesor va en función principalmente del salto térmico máximo de pérdida de temperatura que sea permitida. (Normalmente se utiliza un espesor de aislamiento comprendido entre 150 y 200 mm).

Todas las soldaduras están efectuadas bajo atmósfera inerte de gas argón, por procedimiento automático ARGONAX, y fusión de láminas.

Todas las soldaduras son debidamente limpiadas, decapadas y pasivadas.

Los espesores de los depósitos están calculados para garantizar la máxima carga.

El techo es de forma cónica con plegados circulares para refuerzo superior.

Techo y fondo dotados con borde del tipo alimentario.

Las capacidades de los depósitos varían en función de las necesidades de los clientes.



Accesorios comunes

- Cazoleta de apure total con válvula mariposa.
- Codo decantador verdadero.
- Equipo de nivel completo con grifo.
- Grifo sacamuestras inox.
- Puerta elíptica Inox.
- Portillón isotérmico con cierre hermético y apertura exterior.
- Termómetro analógico.
- Válvula inox. de apure parcial.
- Válvula inox. de apure total.
- Válvula de desaire con doble codo.



Depósitos autovaciantes



Deposito vinificador autovaciante con descarga mecanizada para producir vinos de gran calidad. El ciclo de trabajo se inicia una vez comenzada la fermentación en sucesivos remontajes intermitentes, a través del difusor especial colocado en la parte alta, extrayendo todas las sustancias y color presentes en la uva.

La descarga de orujo se efectúa en un periodo muy corto de tiempo, de forma mecánica por medio de un extractor de palas móviles, regulando su capacidad por medio de un pistón hidráulico que acciona la bocapuerta de salida.

Características Constructivas:

Reducción del tiempo de vinificación.

Construido en chapa de acero inoxidable. La última virola y el techo están contruidos en AISI-316, mientras el resto lo está en AISI-304.

Toda la superficie del tanque se presenta perfectamente lisa, para garantizar la mejor conservación y limpieza del depósito.

Evacuación de orujos mecanizada mediante hélice accionada por reductor y motor hidráulico.

Posibilidad de instalar una o varias camisas de refrigeración para controlar la temperatura de la fermentación.

Posibilidad de empleo para almacenamiento de vino.

Accesorios comunes

- Válvula de doble efecto.
- Tapa superior con diámetro 400 mm.
- Difusor y bomba de remontado.
- Termómetro que controla la temperatura en el interior del depósito.
- Válvula de bola.
- Cuadro eléctrico de automatización remontado.
- Hélice evacuación de orujos
- Motor hidráulico para accionamiento de la hélice evacuadora.
- Puerta en guillotina con apertura de émbolo hidráulica: puerta de salida de orujos en guillotina con cierres herméticos de seguridad y apertura de accionamiento hidráulico.
- Puerta circular central de apertura exterior.
- Nivel de acero inoxidable y metacrilato.



REFRIGERACION Y CALOR

Equipos de frío

El frío, juega un papel muy importante en las bodegas, ya que está presente en las siguientes etapas:

- Control de fermentación.
- Control de temperatura y humedad, en cámaras de crianza.
- Control de temperatura en zonas de vino embotellado.
- Estabilización del vino para su almacenamiento.

Winus C1-W1



El refrigerador C1-W1, es una unidad pequeña, manejable y transportable a depósitos de pequeña capacidad, hasta aproximadamente 4.000 litros de capacidad.

Incluye un serpentín de intercambio directo que, introducido en cubas, depósitos o contenedores controla automáticamente la temperatura del producto gracias al termostato con correspondiente sonda. Dotado de display donde se puede visualizar la tª de consigna y la del interior del depósito.

Potencia Frigorífica	Gas refrigerante	Voltaje
1,4 Kw.	R404-A	Monf. 220V

Winus C2-W3

Refrigerador de agua glicolada con bomba de circulación, depósito de acumulación y accesorios hidráulicos. Con termostato adicional para la detección y control de la temperatura del producto. Capaz de controlar la temperatura de fermentación de depósitos de hasta 10.000 litros de capacidad.

Versiones disponibles: R: con resistencia eléctrica para la producción de agua caliente.



Modelo	Potencia Frigorífica	Gas refrigerante	Caudal Agua glicolida	Voltaje
C2-W3	3,5 Kw.	R404-A	1.200 l/h	Monf. 220V



Enfriadoras de agua

Los enfriadores de agua Hyperchill, son perfectos para el enfriamiento de agua o anticongelante en circuito cerrado mediante un circuito frigorífico, con excelente fiabilidad, elevada eficacia energética y un control de temperatura especialmente preciso del líquido enfriado.



El agua se enfría en un circuito cerrado mediante uno o más compresores frigoríficos.

Un enfriador de agua está compuesto por un circuito frigorífico y por un circuito hidráulico: el refrigerante circula dentro del primero y el agua del proceso en el segundo. Ambos fluidos, sin entrar nunca en contacto directo, intercambian calor en el evaporador, donde el refrigerante se evapora y absorbe el calor del agua. De esta forma, el agua que entra en el enfriador sale a la temperatura requerida por la aplicación.

Todos nuestros enfriadores incluyen kit hidráulico compuesto de:

- bomba
- depósito de agua
- control de nivel

Serie	Potencia * Frigorífica
Hyperchill	3 – 360 Kw.
Hyperchill Maxi	460 – 760 Kw.
Hyperchill laser	5 – 57 Kw.

*Con temperatura entrada/salida de agua= 12/7°C, glicol 0%,temperatura ambiente 32°C



Enfriadoras de vinos

‘Refrigeradores Turbocooler de cuerpo cilíndrico rascado, adecuados para la refrigeración elevada de zumos, mostos, vinos y productos alcohólicos. Dotados de unidad motocondensadora a agua o bien a aire y están disponibles en versiones diferenciadas por potencialidad y concepción constructiva.



Características:

- Evaporador a expansión directa.
- Árbol rascador montado en el interior del evaporador.
- Sistema de condensación por aire.
- Compresor hermético o semi – hermético
- Ideales para la refrigeración de mostos, zumos y vinos hasta el punto de congelación.
- Modulares y componibles, pudiendo acoplar en series de dos o más para satisfacer la más amplia gamas de exigencias.
- Provistos de grupos de motocondensación por aire con compresores herméticos en versión tándem que funcionan con freón
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 , con alta calidad de acabados

Modelo	Potencia Frigorífica (+15° C, - 5°C)	Potencia Frigorífica (+25°C, + 15°C)	Potencia Compresor	Rascador
C-20	20.000	35.000	1 x 20,1 kw	Kw
C-30	30.000	50.000	1 x 22,7 kw	Kw
C-45	45.000	75.000	2 x 20,1 kw	Kw
C-60	60.000	100.000	2 x 22,7 kw	Kw



Intercambiadores de tubos



Los intercambiadores de calor de tubos de la serie HE son completamente fabricados en acero inoxidable y están constituidos por dos tubos concéntricos de diámetros diferentes; uno de los fluidos fluye por el tubo de menor diámetro y el otro fluido fluye por el espacio anular entre los dos tubos.

Pueden ser utilizados para la refrigeración así como para el calentamiento de vinos, mostos u otros líquidos por medio de agua o una solución salina (glycol).

En general estos intercambiadores de calor tubulares son usados principalmente cuando se trata la refrigeración (enfriamiento) o el calentamiento de productos que contienen partículas sólidas (por ejemplo, refrigeración o calentamiento de mosto de uva despalillado, refrigeración de jugo de uva o de otras frutas).

Le ofrecemos un variado rango de opciones de intercambiadores de calor tubulares en diversos tamaños y estructuras, en función del líquido a refrigerar

Propiedades

- Amplio rango de modelos.
- Amplio rango de capacidades.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Con arcos desmontables para una fácil limpieza.

Aplicaciones

- Refrigeración y calentamiento de mosto, vino u otros líquidos.
- Fermentación maloláctica.
- Estabilización tartárica del vino.
- Regulación de la temperatura de fermentación.



Intercambiadores de placas

Consta de un conjunto de placas metálicas acanaladas, con orificios para permitir el paso de los dos fluidos entre los que se realiza la transferencia de calor.

El conjunto de placas está montado entre una placa de bastidor fija y otra placa de presión móvil y se mantiene apretado mediante pernos tensores. Las placas están provistas de una junta estanca que obtura el canal entre las placas y dirige los fluidos a canales alternos. El número de placas depende del caudal, propiedades físicas de los fluidos, caídas de presión y programa de temperaturas. El acanalado de las placas provoca un régimen turbulento del fluido y contribuye a que las placas resistan la presión diferencial.

Entre las placas del intercambiador de calor se forman canales y los orificios de las esquinas están dispuestos de manera que los dos líquidos circulen por canales alternos. El calor se transfiere por la placa situada entre los canales. Para incrementar la eficiencia al máximo se crea un flujo a contracorriente. La forma ondulada de las placas permite el paso entre las mismas, además de ofrecer soporte a cada placa con su adyacente y aumentar la turbulencia, dando como resultado una transferencia térmica efectiva.



Aplicaciones

- Procesos de esterilización y autoclaves.
- Sistema de calentamiento de agua por caldera.

Modelo	Caudal	Tipos de placas	Sup. Máx. Trasnf. térmcia
M3	Hasta 4 kg/S	M3, M3-X, M3D	3,9 m2
M6	Hasta 16 kg/S	M6, M6M, M6MD	390 m2
M10	Hasta 50 kg/S	M10B, M10M, M10MD	90 m2
M15	Hasta 80 kg/S	M10B, M10M, M10MD	390 m2



FILTRACION

La filtración en el vino, es un proceso consistente en la separación de los sólidos en suspensión mediante un medio poroso, bien sea placa, tierra, cartuchos amicróbicos, etc., para retener los sólidos y permitir el paso de líquidos.

Filtros de placas redondas

Filtro destinado a conseguir en su bodega niveles de filtrados de diferentes grados, desde un debastado hasta un abrillantado, en función de la placa filtrante de celulosa que hayamos colocado.

Compuesto de:

- Chasis fabricado en acero inoxidable y dotado de ruedas para facilitar su traslado.
- Placas de polietileno de diámetro 31 cms, dotadas de doble taladro. (Ver cuadro adjunto).
- Cabezas o platos prensores contruistridos en acero al carbono recubierto por entero de acero inoxidable.
- Bomba centrífuga inox.
- Manómetro y grifo de regulación de acero inoxidable.

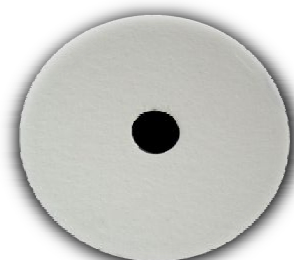


MODELO	Nº PLACAS	Superficie filtrante (m2)	PRODUCCION MAXIMA
CL-10	10	0,8	1.500 l/h
CL-20	20	1,5	3.000 l/h
CL-30	30	2,3	4.700 l/h

Placas filtrantes

Las placas filtrantes están especialmente diseñadas para resolver las necesidades de filtración en líquidos que presenten características especiales como:

- Alta carga de sólidos.
- Alta viscosidad.
- Retención de partículas de granulometría media.



MODELO	SA-050	SA-295	SA-395	SA-590	SA-790	SA-890	SA-950	SA-990	SA-997
MICRAJE	7,0 µ	5,0 µ	3,5 µ	2,0 µ	1,0 µ	0,8 µ	0,7 µ	0,6 µ	0,5 µ



Filtros de placas cuadradas

Filtro de placas para realizar en su bodega funciones de filtración, desde un clarificado hasta un abrillantado, en función de la placa filtrante de celulosa que hayamos colocado.



Compuesto de:

- Chasis fabricado en acero inoxidable y dotado de ruedas para facilitar su traslado.
- Placas de polietileno de 40x40 cms.,
- Cabezas o platos prensores contruidos en acero al carbono recubierto por entero de acero inoxidable.
- Bomba centrífuga inoxidable opcional.
- Manómetro y grifo de regulación de acero inoxidable.

Modelo	Nº Placas	Superficie filtrante (m2)	Producción Máxima (l/h)	Dimensiones (Alto x Ancho x Largo) (mm)
KAPPA 3	12	1,8	1.200	950 x 660 x 1.000
KAPPA 4	20	3	2.000	950 x 660 x 1.200
KAPPA 5	30	4,6	3.000	950 x 660 x 1.300
KAPPA 6	40	6,2	4.000	950 x 660 x 1.500
KAPPA 7	50	7,8	5.000	1.000 x 700 x 1.750
KAPPA 8	60	9,5	6.000	1.000 x 7000 x 2.000

Placas filtrantes

Las placas filtrantes están especialmente diseñadas para resolver las necesidades de filtración en líquidos que presenten características especiales como:

- Alta carga de sólidos.
- Alta viscosidad.
- Retención de partículas de granulometría media.



MODELO	SA-050	SA-295	SA-395	SA-590	SA-790	SA-890	SA-950	SA-990	SA-997
MICRAJE	7,0 µ	5,0 µ	3,5 µ	2,0 µ	1,0 µ	0,8 µ	0,7 µ	0,6 µ	0,5 µ



Filtros de diatomeas

La filtración por tierras utiliza las tierras fósiles o las perlitas como materias filtrantes, donde una vez formada una precapa de éstas sobre un soporte del filtro, se hace pasar el líquido a filtrar de forma continua, a medida que recibe un aporte o aluvionado de los mismos materiales; consiguiéndose de este modo la limpieza de los mostos o vinos en profundidad, durante un ciclo de filtración de mayor o menor longitud, y con unos resultados de limpieza en función del tipo de tierras o perlitas utilizados, que oscilan desde el desbaste hasta el abrillantamiento.



Características técnicas:

- Filtro móvil sobre carretilla con 4 ruedas de las cuales dos se pueden bloquear, asegurando una mayor estabilidad.
- Construido en su totalidad en acero inoxidable AISI-304.
- Dosificación de tierras con bomba dosificadora.
- Caudalímetro.
- Visores iluminados para el control del líquido a la entrada y a la salida.
- Discos filtrantes situados horizontalmente, que permiten una absoluta estabilidad de la torta.
- Recuperación del líquido residual, mediante el último disco filtrante.
- Rápida limpieza del paquete filtrante gracias a su sistema patentado de basculación.
- En los modelos DCBL el sistema de basculación se activa con un simple toque de mano.

MODELO	SUP. FILTRANTE (m2)	PRODUCCION (l/h)	POTENCIA (Kw)	MEDIDAS L x A x H (mm)
DCBL-50	2	50	1,75	1.400x800x1.400
DCBL-80	3	80	2,50	1.400x800x1.600
DCBL-100	4	100	2,50	1.750x800x1.950
DCBL-125	5	125	4,25	1.750x1.000x1.890
DCBL-150	6	150	4,25	1.750x1.000x2.000



Filtros amicróbicos

La filtración amicróbica es una filtración de superficie que se hace justo antes del embotellado (el filtro está conectado a la embotelladora) y su objetivo es retener microorganismos (bacterias y levaduras) para que no pasen al vino.

La bancada de filtración puede estar formada por:

- Un prefiltro de profundidad.
- Un cartucho que filtra en profundidad formado por una membrana plegada que protege al último cartucho, consiguiendo una filtración intermedia.
- Un cartucho de membrana plegada que filtra en superficie, consiguiendo una filtración esterilizante.
- Un cartucho para filtrar el agua con el que procederemos a la limpieza de los cartuchos.
- Una bomba centrífuga, la cual alimenta el circuito.



Cartuchos filtrantes

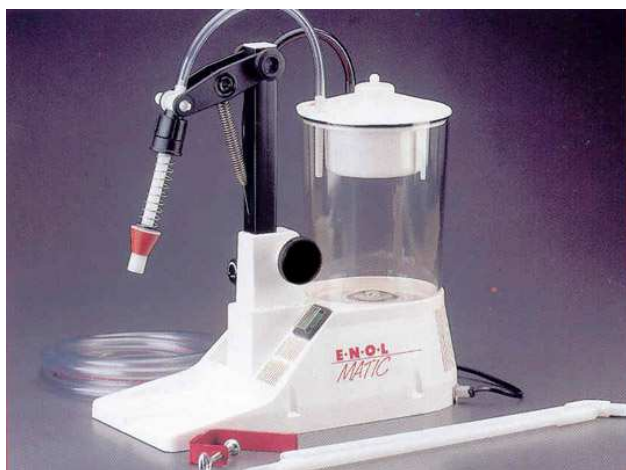
Disponemos de una amplia gama de cartuchos filtrantes para cubrir las diferentes etapas de filtración:

- Pre-filtración o filtración grosera. (serie PEPLYN)
- Intermedia o clarificante. (serie PEPLYN)
- Final o estéril. (serie BEVPOR)
- Agua.

Asimismo disponemos de todo tipo de adaptadores de cartuchos para que la compatibilidad con los de otros fabricantes: Millipore, Cuno, Pall, etc., no se convierta en un problema de anclaje o conexión.



Llenadoras enolmatic



La única llenadora de un solo brazo, con características y rendimiento profesional, con una producción aproximada de 150 botellas/hora.

De pequeño tamaño (200x400x400 mm), poco peso (4 Kgs) y extrema facilidad de uso.

Su funcionamiento bajo vacío o depresión, garantiza un llenado natural, ya que en ningún momento el producto entra en contacto con las partes internas de la llenadora, siendo transferido desde el depósito hasta la botella sin ningún tipo de pérdida ni contaminación. El depósito

pulmón puede estar hasta cuatro metros por debajo de la máquina. Posibilidad de regular la velocidad de llenado y la cantidad de producto por botella.

Accesorios opcionales:

□ KIT ACEITE: es aconsejable, en caso que se vaya a embotellar un producto y posteriormente aceite, sustituir la boquilla para evitar la contaminación cruzada de productos. Diámetro interno del cuello de botella de 16 a 28 mm.



□ KIT MINIATURA: para embotellar todo tipo de botellas miniaturas. Este accesorio permite embotellar aproximadamente 400 botellas de 100ml a la hora.

Diámetro interno mínimo del cuello de botella: 7,5 mm

Diámetro externo máximo del cuello de botella: 26 mm



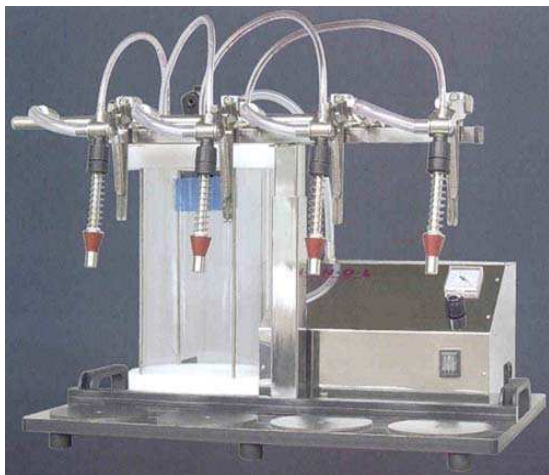
□ KIT CRISTAL: Para llenar botellas de cuello largo y fino, por ejemplo, botellas de vidrio soplado para destilados.

Diámetro interno mínimo del cuello de botella: 12 mm

Diámetro externo máximo del cuello de botella: 48 mm



Llenadoras enolmaster



Su funcionamiento por depresión (vacío), garantiza el máximo cuidado por el producto, ya que va a ser embotellado del modo más natural posible.

Cuando se coloca la botella en la llenadora, el líquido es succionado por el vacío creado dentro de ella, sin que exista ningún contacto entre el producto y la bomba o componentes mecánicos de la embotelladora.

Enolmaster embotella aprox. 500 bot/hora en perfectas condiciones de higiene y sin ningún derroche de productos.

Accesorios opcionales:

□ KIT MINIATURA: para embotellara todo tipo de botellas miniaturas. Este accesorio permite embotellar aproximadamente 400 botellas de 100ml a la hora.

Diámetro interno mínimo del cuello de botella: 7,5 mm

Diámetro externo máximo del cuello de botella: 26 mm



□ KIT CRISTAL: Para llenar botellas de cuello largo y fino, por ejemplo, botellas de vidrio soplado para destilados.

Diámetro interno mínimo del cuello de botella: 12 mm

Diámetro externo máximo del cuello de botella: 48 mm



□ CARTUCHOS FILTRANTES: Como opción se puede añadir a la embotelladora Enolmaster un cartucho de filtración lavable y reutilizable, así podrá realizar filtración y embotellado en la misma operación.

Existen varios tipos de cartuchos dependiendo del producto a embotellar, bien sea vino, aceite, zumo, etc., todos aptos para la industria alimentaria.



Llenadoras semiautomáticas

Llenadoras semiautomáticas para el llenado de botellas y garrafas de vidrio y/o plástico, de diferentes capacidades, desde 0,5 a 5 litros, construidas en su totalidad en acero inoxidable, con sistema de llenado a un depósito nodriza, por gravedad o ayudado de una bomba y sistema de corte por flotador inoxidable.

Posibilidad de incorporación de bomba y/o filtro.

Están dotadas de boquillas articuladas para facilitar la introducción y extracción de la botella, existiendo diferentes tipos de boquillas, en función del líquido a envasar.

Bandeja regulable en altura para el llenado de los diferentes formatos de botellas.

Disponibles en dos tipos de montajes:

Sobremesa: Con estructura para trabajar sobre plataformas.

De pie: Con estructura para trabajar sin necesidad de plataforma, es decir sobre el suelo, y dotada de ruedas para facilitar su traslado.



Montaje sobremesa



Montaje pie



Llenadoras monoblock

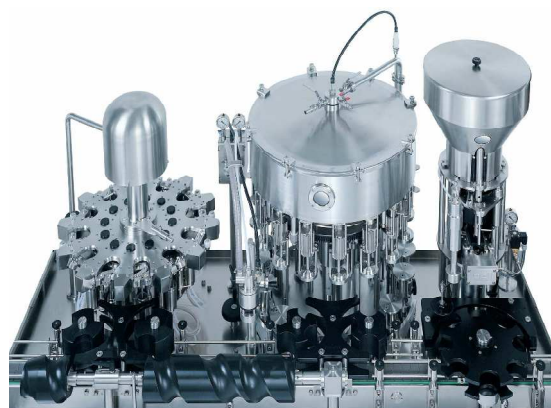


Nuestra representada DIREMA, S. A. es una empresa dedicada desde 1978 al diseño, fabricación, instalación y mantenimiento de maquinaria de embotellado, etiquetado y embalaje. DIREMA dispone de unas instalaciones industriales con más de 3.000 m² cubiertos, donde proyecta y realiza desde pequeñas instalaciones de

embotellado/etiquetado con rendimientos de 1.000 Bot./hora, hasta las más complejas instalaciones y proyectos "llave en mano", con rendimientos superiores a 10.000 Bot./Hora.

Ocho mil máquinas instaladas, en las más prestigiosas bodegas españolas, confirman el éxito de una filosofía empresarial, basada en cuatro exigencias fundamentales:

- Una amplia gama de maquinaria destinada principalmente al sector alimentario: Llenadoras (Isobáricas, de gravedad), tapadoras (corcho, corona, rosca, rosca pre-rosca), depaletizadores de botellas, enjuagadoras – sopladoras, etiquetadoras (de cola fría, adhesivas o hot-melt.)
- Capacidad técnica para acometer proyectos personalizados.
- Utilización de tecnología de última generación.
- Un servicio técnico post-venta rápido y eficaz en todo el territorio nacional.



Llenadoras bag in box



Construidas completamente en acero inoxidable, sobre estructura móvil dotada de cuatro ruedas, para facilitar su traslado fácilmente.

El principio de funcionamiento se basa en cuatro pasos: Levantamiento del embudo, vaciado del aire, embotellamiento automático y sujeción del embudo.

La altura de la mesa que sostiene los cartones, es regulable, y sólo el modelo KBA 45, está equipado con pequeños rodillos que ayudan a los cartones a descender. Estas unidades son aptas para el embotellado de vino así como jugos de fruta a una temperatura máxima de 65°C en las habituales bolsas comerciales Bag in Box desde 2 hasta 20 litros.

La KBA 45 LIGHT cuenta además con un control de presión de aire y un extractor así como un manómetro para controlar la presión al interior de la bolsa. Además, está equipada con "Vaccuostat"-System, lo que permite detectar bolsas defectuosas. La máquina está equipada con el dispositivo de inyección de nitrógeno en las bolsas llenas.

Propiedades

- Programación, con un alto grado de precisión de la cantidad de llenado.
- Con controlador automático del volumen (sin calibrar).
- La bomba de alimentación viene integrada y es controlada por un microprocesador.
- Unidad apta para limpiado tipo CIP.
- Limpieza automática del circuito de vacío.
- Posibilidad de limpieza química.

Aplicaciones

- Embotellado de vino, jugo, mosto y otros líquidos susceptibles de ser bombeados y que no necesiten ser embotellados a altas temperaturas
- Apto para Bag in Box de 2 hasta 20 Litros
- Apto para todos los sistemas de cerrado habituales como por ejemplo Vitop, Press-Top y Flex-Top

Modelo	Capacidad Llenado bolsas	Caudal m3/h	Norma	Presión Aire (bar)	Potencia Eléctrica (Kw)	Dimensiones (mm)
KBA 45	3l ⇒ 160/180	8	98/97/CE	6	1	1.150x850x1800
y	5l ⇒ 130/150					
KBA 45	10l ⇒ 110/130					
LIGHT	15l ⇒ 90/110					
	20l ⇒ 80/100					



TAPONADORAS

Taponadoras manuales

Taponadora manual con pié, para tapón de corcho, ideal en bodegas de pequeñas producciones.

Características:

Diámetro del tapón: 21-30 mm.
Dimensiones máximas botellas:
Diámetro: 200 mm
Altura máxima: 700 mm.
Mordazas de bronce.
Sujeción automática de botellas



Taponadoras semiautomáticas modelo MICRA



Características:

- Rendimiento: 1.000 Ud. / hora (aprox.)
- Motor: 1 CV
- Envase: Vidrio.
- Ø máx. tapón: 32-50 mm
- Motor: 220-380V.
- Dimensiones: 400x600x1.800h (mm).
- Peso: 85 Kgs.
- Opcional: Mordazas inoxidable.



Taponadoras semiautomáticas modelo RE-500 "PILFERPROOF"

Características:

- Rendimiento: 700/800 Ud. /hora (aprox.)
- Motor: 0,25 CV.
- Envase: Vidrio/Plástico
- Dimensiones: 500 x 500 x 1000 mm
- Ø máx. botella: 200 mm
- h máx. botella: 350 mm
- Ø Cápsula: 8-32 mm (3 rodillos)
24-50 mm (4 rodillos)
- Peso: 40 Kgs.
- Cabezal de 3 y 4 rodillos descendentes.
- Estructura inoxidable AISI-304.
- Cabezal descendiente con microinterruptor.



Capsuladoras de banco



- Construidas en acero inoxidable.
- Calentamiento por resistencia eléctrica.
- Tipo de cápsulas retráctiles.
- Opción versión termostato.

Capsuladoras de columna

Capsuladora con columna, sobre pedestal, regulable en altura para cápsulas de aluminio, estaño, etc.
Opcional versión con termostato.

Potencia Motor	Voltaje (V)	Dimensiones (mm)
0,05 Kw	Monf. 220V	280 x 200 x 600h



Etiquetadoras manuales

Etiquetadora manual construida en polietileno alimentario, ideal para botellas de vidrio cuadrada o rectangular con superficie lisa.

Características:

- Envase: Vidrio/Plástico
- Dimensiones: 500 x 360 x 350 mm
- Peso: 13,5 Kg.



Etiquetadoras semiautomáticas



Etiquetadora para la aplicación de etiquetas y contraetiquetas autoadhesivas de una misma bobina o en dos estaciones, sobre recipientes cilíndricos de diámetro mínimo de 60 mm y máximo de 115 mm, y rectangulares 45 ÷ 85 mm.

Características técnicas

- Diámetro interno bobina: 75 mm
- Diámetro externo bobina: 280 mm
- Cuchilla de despegado: Ac. Inox.
- Voltaje: 220 V

Modelo	Velocidad (b/h)	Tipo de Botella	Potencia (Kw)	Peso (Kg)	Dimensiones
601	600	Cilíndrica	0,2	50	700x470x615 mm
602	600	Cilíndrica	0,4	90	672x495x1.205 mm
604	600	Cilíndrica-Cuadrada	0,2	75	735x592x656 mm



Lavadoras de cajas “Jet Matic”

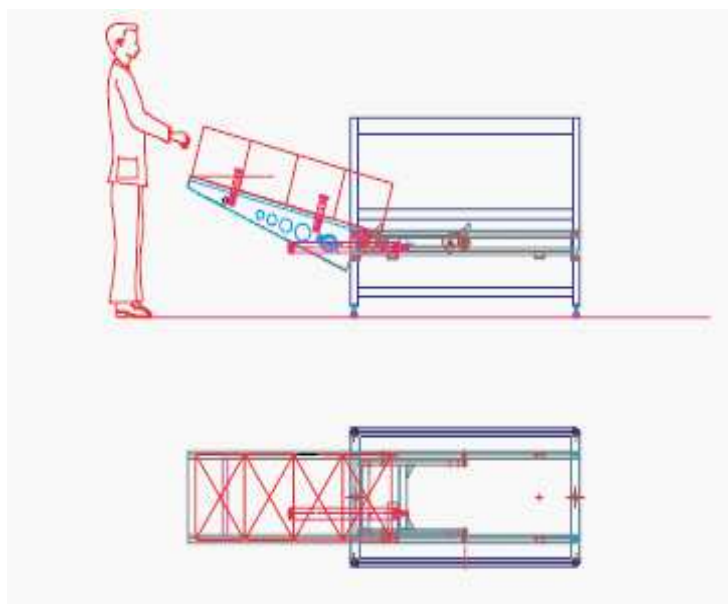
Las cajas son un instrumento sencillo y cada vez más utilizado en el transporte de la uva desde el campo hasta la bodega.

Con la utilización continuada de las cajas, durante todos los días de recolección y debido a que en su transporte se van apilando, se introduce inevitablemente en las cajas, barro, hojas, insectos etc, que dan lugar a sedimentos indeseables que van a parar a la maquinaria y a los depósitos.

El LAVACAJAS JET MATIC efectúa un lavado interno y externo de las cajas, empleando alternativamente y sin tiempo muerto 2 grupos de chorros estratégicamente dimensionados para obtener el mejor resultado.

CARACTERISTICAS PRINCIPALES:

- Funcionamiento hidro-neumático.
- Sin utilización de corriente eléctrica.
- Chasis construido en acero inoxidable AISI-304
- Órganos mecánicos montados con casquillos autolubricados, lo que reduce el engrasado y mantenimiento.
- Sin motor eléctrico para el transporte de cajas.
- Cilindro neumático.
- Sin bomba. (Utiliza la presión de una hidrolimpiadora).
- Posibilidad de utilizar agua caliente hasta 65°C.
- Resultado de hasta 300 cajas/hora.
- Presión de agua necesaria máx. 140 bar.
- Presión de aire comprimido mínimo 6 bar.
- Máxima robustez, facilidad de utilización, sencilla y con un mínimo mantenimiento.



Contenedores metálicos volteables

Contenedor diseñado y fabricado para almacenar botellas en su 2ª etapa de crianza o envejecimiento.



- Fabricado en acero y por lo tanto, inactivo a olores, hongos y bacterias. Reciclable.
- Apilable hasta 10 alturas (según modelo), construcción robusta y totalmente desmontable mediante sistema de tornillos.
- Dispone de unas dobles guías destinadas a facilitar un correcto apilamiento del mismo, en sus dos opciones, vertical u horizontal; que permitan deslizarlo y colocarlo sobre otro hasta alcanzar cinco o diez alturas con total seguridad.
- En su frontal, presenta una puerta abatible que permite el fácil acceso al interior del mismo, para su llenado o vaciado.

Acabados:

- Pintura Epoxi-Poliéster al horno ral 9004.
- Zincado electrolítico bicromatado.
- Zincado JS 500.
- Inoxidable AISI-304.

Modelo	Medidas Exteriores	Medidas Interiores	Peso (Kg)	Medidas botellas
	Ancho x fondo x alto (mm)	Ancho x fondo x alto (mm)		
Estándar	1.225 x 1.090 x 1.090	1.120 x 945 x 920	75	Hasta 300 mm de altura
Elite	1.225 x 1.090 x 1.190	1.120 x 945 x 1.120	90	Hasta 325 mm de altura



Durmientes para dos barricas

Durmiente-Soporte apilable para dos barricas, diseñado y fabricado para almacenamiento de vino en su etapa de crianza o envejecimiento.



- Fabricado en acero curvado de una sola pieza.
- Construcción robusta y resistente a la corrosión en ambientes húmedos.
- Apilable hasta 6 alturas.
- Utilizable con trenes de lavado automáticos

Acabados:

- Pintura Epoxi-Poliéster al horno ral 9004 , ral 3005.

Modelo	Dimensiones	Peso (Kg)
	Ancho x fondo x alto (mm)	
Barrica 225 L	1.440 x 600 x 400	20
Barrica 300 L	1.600 x 610 x 400	23

Durmientes para dos barricas, modulares y apilables

Nuevo modelo diseñado y fabricado con módulos individuales, para almacenar las barricas de vinos en su etapa de crianza, a mayor altura, que el modelo tradicional.

- Construcción robusta y resistente a la corrosión en ambientes húmedos.
- No sufren las duelas, ni las barricas, ya que tan sólo soportan su propio peso.
- Apilable más de 6 alturas.
- Reduce el personal en la trasiega.
- Utilizable con trenes de lavado automáticos.
- Pueden fabricarse también para barricas de 400, 500, 600 y 650 litros.



Modelo	Dimensiones	Peso (Kg)
	Ancho x fondo x alto (mm)	
Barrica 225 L	1.440 x 600 x 400	20



Equipos de limpieza para interior de depósitos

Equipo de limpieza para el interior de depósitos inoxidable, compuesto de los siguientes elementos:

- Carro inoxidable portátil sobre ruedas para facilitar su desplazamiento.
- Soporte para mangueras.
- Guarda motor eléctrico.
- Bomba multicelular vertical de acero inoxidable.
- Depósito inoxidable de 100 litros de capacidad para preparación del producto de limpieza.
- Filtro escuadra inoxidable.
- Juego de mangueras alimentarias reforzadas con racores inox. en los extremos para la aspiración e impulsión.
- Tapadera inoxidable para evitar salpicaduras y derrames en la limpieza.
- Trípode y lanzadera inoxidable para la sujeción del cabezal de limpieza.



CABEZAL DE LIMPIEZA	T ^a (°C)	PRESION (bar)	CAUDAL (l/min)	RADIO LAVADO (m)
FURY 400	95	3-12	51 - 134	7 - 12,5
FURY 600	90	3-12	157 - 415	12 - 17

* Para realizar la limpieza de los depósitos, aconsejamos utilizar como producto de limpieza DEPTAL WS, especialmente indicado para ello. (Ver página siguiente)



Productos de limpieza

DEPÓSITOS Y LLENADORAS		
DESINFECCIÓN	DETERGENCIA	HIGIENIZACIÓN
	DESTARTARIZACIÓN	
	HYPROTANK	
	DEPTAL MP	
	DEPTAL F	
	DEPTAL WS	
DEPTIL PA5		
DEPTIL BFC		
	DESINCRUSTACIÓN	
	DEPTACID NTH	
	DEPTACID TK	
	DEPTACID AMS LC	
	DEPTACID 2D	

Las operaciones de limpieza y desinfección en bodegas, son operaciones claves por razones de seguridad alimentaria y por la propia calidad del producto, eliminando el riesgo de proliferación de bacterias indeseables, contaminación química y contaminaciones cruzadas. **SECOVISA**, tras el acuerdo de distribución con la firma **HYPRED**, (fabricante), pone a disposición de sus clientes una gama de productos especialmente indicados para estas operaciones, abarcando tanto a la limpieza interior y exterior de tanques como maquinarias que interviene en la elaboración e incluso el suelo de la propia bodega.



SUPERFICIES		
DESINFECCIÓN	DETERGENCIA	HIGIENIZACIÓN
	DEPTAL OC	
DEPTIL G4	DEPTAL MPM	
DEPTIL APM	DEPTAL FM2	
	DEPTAL U	
	DEPTAL MCL	
	DEPTACID ARS	
	ELIMINACIÓN DE TANINOS	
DEPTIL POH	DEPTAL DSC	

Con la adquisición de nuestros productos, incluimos el asesoramiento de un técnico especializado en la materia que le indicará el protocolo correcto a seguir para la aplicación de los mismos, con el fin de asegurar su eficacia, optimizar sus tareas diarias, elevar los rendimientos y contribuir a la calidad final deseada.



Depósitos jarabela

Utilizado para la realización de mezclas de clarificantes como bentonita o albúmina de huevo, muy eficaces para evitar polifenoles potencialmente oxidables, proteínas u otros elementos sólidos.



Depósito inoxidable vertical cilíndrico de 750 litros de capacidad, construido en su totalidad en acero inoxidable AISI-304, y dotado en la parte superior de un agitador, para realizar la mezcla.

Accesorios:

- Equipo de nivel mediante regleta inoxidable y macarrón transparente.
- Válvula inferior inoxidable de salida del producto
- Agitador vertical inoxidable, con guardamotor eléctrico.
- Tapadera mitad fija y mitad abatible.

El depósito va ubicado sobre una bancada móvil para permitir su traslado.

Opcionalmente podemos:

- Sustituir el guardamotor por variador electrónico de velocidad del agitador en función del producto a mezclar.
- Dotar de tres ó más deflectores de flujo, para facilitar la homogenización.



Depósitos generadores de agua caliente

Depósito fabricado en acero inoxidable AISI-316 isotérmico con manta de fibra de vidrio y forrado exterior de chapa inoxidable pulida. Construido sobre patas dotado de los siguientes elementos:



- Resistencias eléctricas Trifásicas 4.500 W.
- Nivel de vidrio por vasos comunicantes
- Termorregulador para control de la temperatura.
- Bomba centrífuga inoxidable.
- Electroválvula automatizada para entrada de agua
- Controles de niveles máximo y mínimo.
- Dispositivo de recuperador de vapor desprendido.
- 1 Boca superior de diámetro 400 mm.
- Tubuladura de llenado $\varnothing$ 33 mm.
- Cuadro eléctrico de control.

MODELO	CAPACIDAD
TIPO A	1.000 LTOS.
TIPO B	1.500 LTOS.



SAYRO

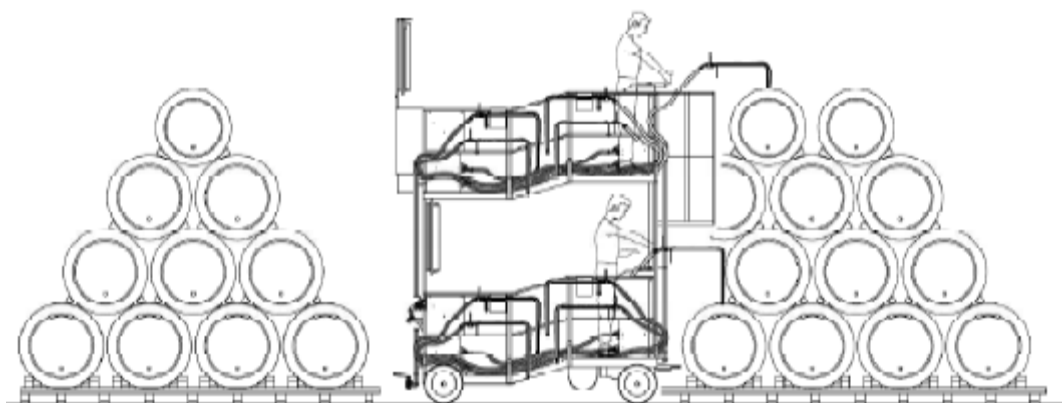
Sistema automático de saca y rocío mediante fibra óptica, muy útil en aquellas bodegas que produzcan vinos mediante el método de “Soleras y Criaderas”.

Sistema diseñado para realizar los procesos de la saca y rocío en botas mediante bastones inoxidables, dotados de señal óptica para corte regulable que actúa sobre una electroválvula bidireccional de paso, evitando la aspiración de aire por parte de la bomba en la faena de saca y el corte de llenado a la altura deseada en la faena de rocío.

El equipo consta de los siguientes elementos principales:

- Carretilla en acero inoxidable para sujeción del conjunto pudiendo ser motorizada.
- Bomba inoxidable enológica.
- Cuadro eléctrico de control de funcionamiento del sistema.
- Manguera de enlace especial flexible que conecta la bomba con el bastón inox.
- Bastones inox. de saca y rocío con sonda de nivel regulable fabricados con fibra óptica.
- Conjunto de válvulas inox. para permitir el cambio de trabajo de saca a rocío.

El equipo puede adaptarse a las necesidades del cliente, pudiendo suministrarse con más de una pistola, hasta un máximo de ocho, o dotarlo de elementos antideflagrantes para poder trabajar con él cumpliendo con la normativa ATEX.



Instalaciones de inertizado y bazuqueo

INERTIZADO:

La inertización consiste en el llenado del espacio de cabecera del depósito con un gas inerte, como el nitrógeno, evitando con esto que el vino almacenado se oxide al entrar en contacto con el aire.

BAZUQUEO:

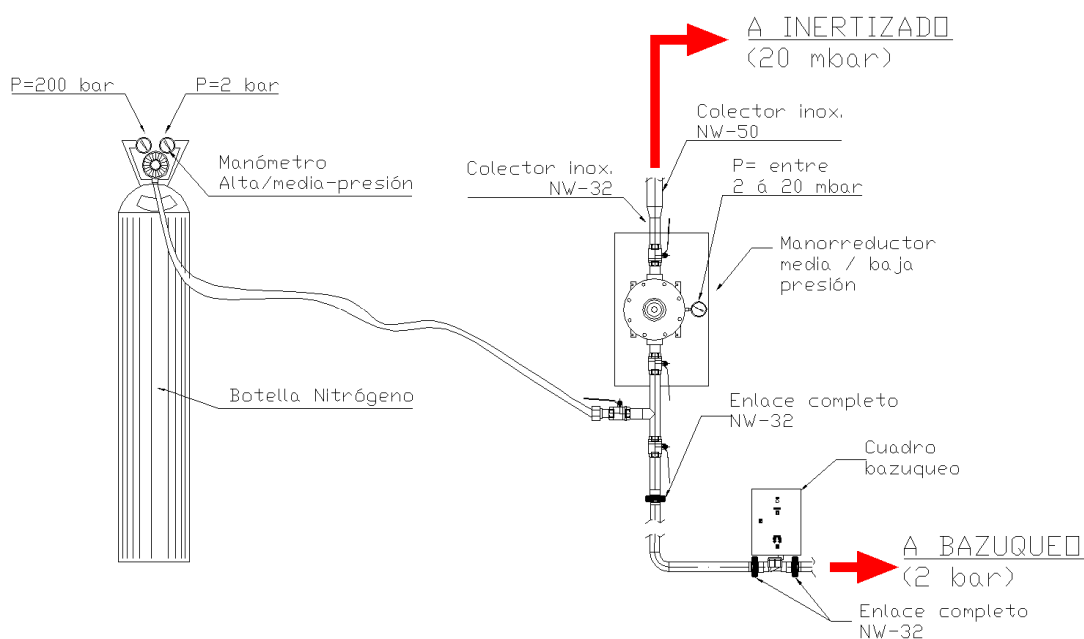
Consiste en la colocación, en los depósitos, de unos aros interiores, convenientemente diseñados, desde donde se inyecta el nitrógeno, con la cual se consigue una óptima mezcla del vino, (coupage).

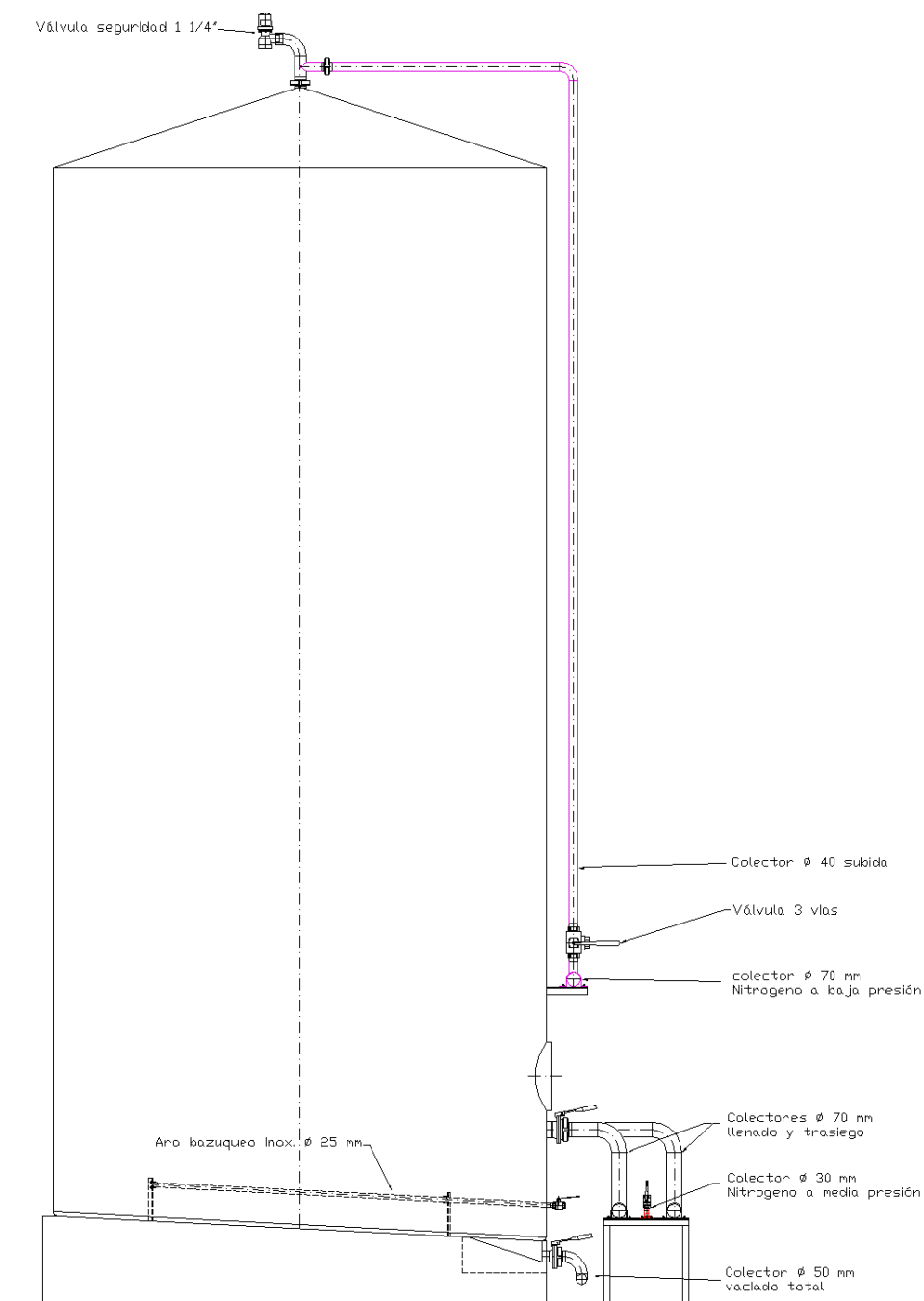
Se evita así la agitación, la turbidez y aireación que se provoca al hacer el proceso con bombas de trasiego tradicionales.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE INSTALACIONES DE INERTIZADO.

La inertización se obtiene mediante el uso de un gas inerte, como el nitrógeno, para formar una capa protectora, evitando la reacción de los productos a conservar. Una forma de conseguir esta acción, es mediante la aportación de gas a baja presión por la parte superior de los tanques, para conseguir la renovación del aire existente en la capacidad vacía del tanque, por nitrógeno.

La presión en los tanques varía con la temperatura. Esta misma variación de presión se produce en los procesos de llenado y vaciado de los depósitos. En ambos casos, el sistema de inertización introduce nitrógeno en las depresiones del tanque o libera gas en las sobrepresiones del tanque, controlando la presión del depósito y manteniéndolo bajo la protección de una atmósfera inerte.





El sistema de inertización mantiene presiones en el depósito que pueden oscilar entre los 20 a 40 mm de columna de agua. Como medida de seguridad y para prevenir posibles colapsos por sobrepresión o vacío, la instalación se acompaña de válvulas de alivio en paralelo.



La instalación de inertizado se compone de una serie de elementos que hay que controlar en todo momento:

- Manorreductor de alta/media presión.

Este manorreductor se encuentra ubicado en la fuente suministradora de nitrógeno (botella), y dispone de dos manómetros: uno nos marca la presión en botella (existencia) y el segundo la presión de salida □ ATENCIÓN: este manómetro debe marcar entre 2 a 4 bar.

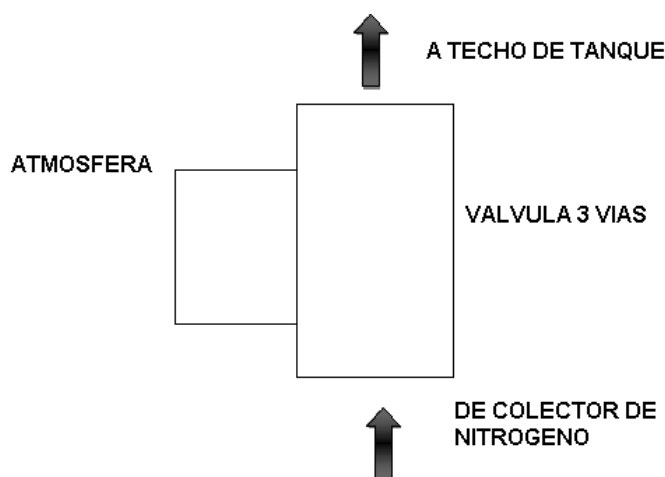
- Manorreductor de media/baja presión.

Se encuentra instalado inmediatamente después del anterior manorreductor. Su manómetro debe marcar entre 20 a 40 mbar. La regulación se realiza mediante el tornillo central.

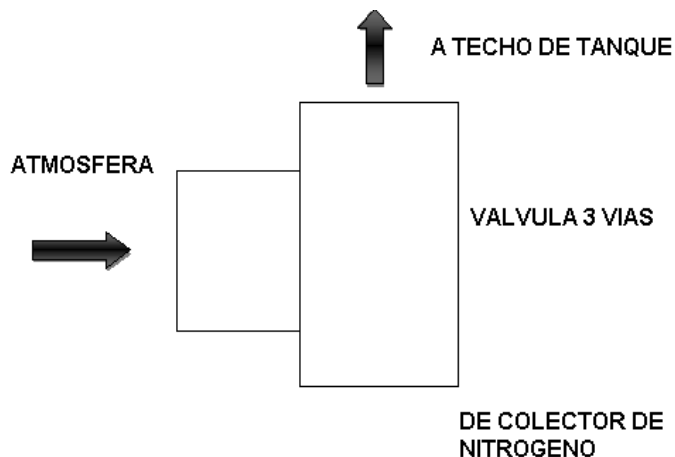
- Válvula de bola de 3 vías.

En cada bastón de subida de los depósitos inertizados se encuentra instalada una válvula manual de bola de 3 vías, que permite dos posibles posiciones

1ª posición: Permite el paso de nitrógeno a la parte superior del depósito. En esta posición se debe encontrar la válvula siempre que se desee tener inertizado el depósito. Cuando exista una depresión en el depósito (por cambio de temperatura o vaciado del volumen del depósito) existirá una demanda de gas, por lo que siempre hay que tener la precaución de que exista gas en la fuente suministradora.



2ª posición: Conecta el depósito con la atmósfera. Esta posición es recomendable para cuando no se desea tener el depósito inertizado (está vacío o se desea vaciar completamente). Se debe tener en cuenta que cuando un depósito inertizado se pone en contacto con la atmósfera por manipulación en la válvula, hay una despresurización del gas interior del tanque por la propia válvula.



ATENCIÓN → NUNCA se debe obstruir el paso de gas o aire al depósito.

- Válvula de alivio en paralelo.-

En la parte superior de cada tanque inertizado se encuentra una válvula de seguridad en paralelo para posibles depresiones / sobrepresiones del sistema. Esta válvula está formada por una serie de pesas taradas y un diafragma de rotura que permiten la conexión del tanque con la atmósfera en caso de una sobrepresión o depresión en el interior del tanque.

Mantenimiento.

Cuando se inerte un tanque y éste alcance la presión interior fijada en el manorreductor de baja, el sistema se debe estabilizar y no debe pasar gas a través del manorreductor (no se debe “oir” paso de gas por el manorreductor de baja) (el tiempo de inertizado estará condicionado al volumen vacío del depósito). En caso de que no sea así, puede existir alguna fuga en la instalación. Se debe revisar las uniones que existan en la instalación, así como las válvulas de alivio de seguridad.

Estas válvulas requieren un mantenimiento periódico para asegurar su correcto funcionamiento (pesas niveladas, diafragma limpio, etc.). en los manorreductores se debe vigilar que no tengan el paso de gas obstruido y el buen funcionamiento de los manómetros.

BAZUQUEO:

Conectando en el manorreductor de media (2 bares) el aro interior, convenientemente diseñado, según diámetro del depósito, se obtiene una inyección de nitrógeno con la cual se consigue una óptima mezcla del aceite, ya que el aceite se estratifica en capas al ser almacenado y se provoca colmatación de nitrógeno en el conjunto del aceite almacenado. Se evita así la agitación, la turbidez y aireación que se provoca al hacer el proceso con bombas de trasiego tradicionales.



Generadores de nitrógeno

Construidos con columnas de aluminio extruido, rellenas de un tamiz de carbón molecular (CMS), y funciona según los principios de PSA (Pressure Swing Adsorption) para producir un caudal continuo de nitrógeno gas a partir de una fuente de aire comprimido.

Características:

- Suministro ilimitado de Nitrógeno a partir de aire comprimido
- Pureza del nitrógeno de 95% a 99.999%
- Caudal, presión de salida y pureza constantes.
- Diseño compacto que ahorra bastante espacio.
- Indicador de oxígeno en línea incluido.
- Puede alimentarse con aire comprimido de la red general
- Coste de funcionamiento, una vez amortizado el equipo se reduce hasta un 90°



Caudal de salida de nitrógeno Nm³/h (ATP) según concentración de oxígeno.

MODELO	10ppm	100ppm	500ppm	0,5%	1%	2%	3%	4%	5%
MAXIGAS 104	1,97	3,19	8,1	14,1	17,8	21,9	25,8	29,0	32,2
MAXIGAS 106	2,95	4,79	12,1	21,2	26,6	32,8	38,7	43,5	48,3
MAXIGAS 108	3,93	6,38	16,2	28,3	35,5	43,8	51,6	58,0	64,4
MAXIGAS 110	4,92	7,98	20,2	35,3	44,4	54,7	64,5	72,5	80,4
MAXIGAS 112	5,90	9,58	24,2	42,4	53,3	65,7	77,4	87,1	96,5
MAXIGAS 116	7,87	12,77	30,7	53,7	67,5	83,2	98,1	110,3	122,3
MAXIGAS 120	9,83	15,96	37,2	65,0	81,7	100,7	118,7	133,5	148,0



Hidrolimpiadoras

Muy utilizadas en las bodegas para realizar las tareas de limpieza de suelos, paredes, exterior de depósitos, etc..

Hidrolimpiadoras de agua fría



- Bomba profesional A.R., de alto rendimiento, con tres pistones cerámicos, sistema biela/cigüeñal y cabezal de latón.
- Motor eléctrico de 4 polos (1.450rpm), de servicio continuo con protección térmica.
- Válvula by-pass automática.
- Con regulador de presión y manómetro.
- Filtro entrada de agua.
- Depósito de detergente incorporado.
- Manguera a. p. con conexión rápida 10 mts
- Tapa en ABS, depósito y mango en polipropileno.
- Soportes para accesorios.
- Ruedas de gran diámetro, que proporcionan estabilidad y movilidad en todo tipo de superficies.

Accesorios de serie

- Lanza acero inoxidable 42cm. con porta-boquilla regulable para la aspiración del detergente.
- Pistola con racor giratorio y prolongación térmica 50cm.
- Manguera a. p.10m.

MODELO	PRESION	CAUDAL	POTENCIA NOMINAL	ALIMENTACIÓN
KHF15015I	30-150 bar	900 l/h	5.280 W	400V-50Hz
KHF20015I	30-200 bar	900 l/h	7.200 W	400V-50Hz
KHF25015I	30-250 bar	900 l/h	8.800 W	400V-50Hz



Hidrolimpiadoras de agua caliente

- Bomba profesional HAWK, de alto rendimiento (2.000 horas garantizadas sin cambio de empaquetaduras ni válvulas), con tres pistones cerámicos, sistema biela/cigüeñal y cabezal de bronce.
- Motor eléctrico asíncrono de servicio continuo (1.400 RPM.), con protección térmica integrada en todas las fases del bobinado.
- Unión motor bomba mediante junta elástica. (4 rodamientos en línea).
- Válvula by-pass automática de regulación de presión y producción de vapor.
- Válvula de seguridad de descarga por sobre presión.
- Caldera de acero inoxidable, alto rendimiento con mínima emisión de gases.
- Termostato regulación temperatura 30° - 150°.
- Salida de producto químico en baja presión.
- Chasis y depósitos de detergente y gas-oil en polipropileno, sin posibilidad de corrosión química, se adapta muy bien a lugares salinos y con humedad en el ambiente.
- 4 ruedas de 25 cm de diámetro, con freno de estacionamiento



Accesorios de serie

- Pistola con racor giratorio incorporado y prolongación térmica de 50cm.
- Lanza de acero inoxidable de 70cm.
- Porta boquillas regulable alta y baja presión con boquilla de abanico.

MODELO	PRESION	CAUDAL	POTENCIA NOMINAL	ALIMENTACIÓN
KH120CI	30-120 bar	660 l/h	2.200 W	400V-50Hz
KH170CI	30-170 bar	780 l/h	4.000 W	400V-50Hz
KH200CI	30-200 bar	900 l/h	5.500 W	400V-50Hz



Generadores de vapor

Sus altas prestaciones de presión y caudal de vapor, así como la aspiración hacen de estas máquinas la herramienta indispensable para la limpieza y desinfección, de todo tipo de superficies y elementos que requieren una extrema limpieza. Especialmente indicado para los sectores: alimentación, sanitarios, hostelería, automoción, industrial, etc

Características técnicas.



- La presión y elevada temperatura del vapor aseguran una limpieza e higiene excelentes en todos los puntos por difíciles que sean, utilizando solamente agua.
- Sistema de aspiración para una limpieza impecable.
- Simultáneamente limpia y seca las superficies, ahorrando tiempo y costes.
- Desinfecta y elimina las bacterias.
- Equipo de mínimo impacto ambiental por su reducido consumo de agua y químicos.
- Caldera de acero inoxidable AISI 304
- Depósito de recarga de 5/8/15 litros de capacidad según modelo.
- Depósito para detergente
- Gestión electrónica de las funciones de la caldera y de la potencia.
- Regulador flujo de vapor
- Sistemas de seguridad mediante termostatos, válvulas de seguridad y baja tensión en la empuñadura (6V).
- Carrocería en acero inoxidable.
- Indicador digital de la temperatura y presión

Accesorios de serie

- Lanza acero inoxidable 42cm. con porta-boquilla regulable para la aspiración del detergente.
- Lanza de limpieza.
- Boquilla moqueta.
- Cepillo multiuso.
- Boquilla plana.
- Boquilla curva

MODELO	PRESION VAPOR	CAPACIDAD CALDERA	POTENCIA MAXIMA	ALIMENTACIÓN
KGV 1800	4,5 bar	2,2+8	3.050 W	230V-50Hz
COMBY 3000	6 bar	1,2+5	3.400 W	230V-50Hz
COMBY 4000	8 bar	3+5	4.900 W	230V-50Hz
COMBY 9000	8 bar	3,8+15	10.400 W	3-380V-50Hz



Compresores

El aire está presente en numerosos procesos de la fabricación del vino, como por ejemplo, en embotellado, etc..

Compresores de paletas

El compresor de paletas, se mueve a una velocidad muy baja (1450 rpm), lo que le otorga una fiabilidad sin precedentes. El rotor, la única pieza en movimiento constante, dispone de una serie de ranuras con paletas deslizantes que se desplazan sobre una capa de aceite. El rotor gira en el interior de un estator cilíndrico. Durante la rotación, la fuerza centrífuga extrae las paletas de las ranuras para formar células individuales de compresión. La rotación reduce el volumen de la célula y aumenta la presión del aire.

El calor que genera la compresión se controla mediante la inyección de aceite a presión. El aire a alta presión se descarga a través del puerto de salida con los restos de aceite eliminados por el separador de aceite final.



Montaje	Modelo	Máximo FAD M3/min (cfm) 10 bar	Potencia Motor (Kw)	Velocidad del motor (rpm)	Dimensiones L x a x h (mm)	Ruido (dbA)	Peso (Kg)
En tripode	HV01	0,12 (4)	1,1	1.450	200 x 700 x 470	62	41
	HV02	0,24 (8)	2,2	2.900	200 x 700 x 470	69	41
En Depósito	HV01RM	0,12 (4)	1,1	1.450	300 x 1.120 x 730	62	77
	HV02RM	0,24 (8)	2,2	2.900	300 x 1.120 x 730	69	77
	HV04RM	0,54 (20)	4,0	1.450	475 x 1.410 x 990	73	145

Existen modelos superiores llegando hasta 75 kW (100 CV), produciendo presiones de trabajo con valores máximos de 10 bar (145 psi).



Compresores de tornillos

El compresor de tornillo es un compresor de desplazamiento con pistones en un formato de tornillo; este es el tipo de compresor predominante en uso en la actualidad. Las piezas principales del elemento de compresión de tornillo comprenden rotores machos y hembras que se mueven unos hacia otros mientras se reduce el volumen entre ellos y el alojamiento. La relación de presión de un tornillo depende de la longitud y perfil de dicho tornillo y de la forma del puerto de descarga.

El tornillo no está equipado con ninguna válvula y no existen fuerzas mecánicas para crear ningún desequilibrio. Por tanto, puede trabajar a altas velocidades de eje y combinar un gran caudal con unas dimensiones exteriores reducidas



Montaje	Modelo	FAD a 10bar/145psi (m3/min)	Potencia Motor (Kw)	Presión Máxima (bar)	Dimensiones L x a x h (mm)	Ruido (dbA)	Peso (Kg)
En base	L02	0,24	2,2	10	620 x 600 x 840	61	100
	L03	0,36	3	10	620 x 600 x 840	61	100
	L04	0,53	4	10	620 x 600 x 840	62	105
	L05	0,67	5,5	10	620 x 600 x 840	66	105
En Depósito	L02-200	0,24	2,2	10	1450 x 600 x 1355	61	165
	L03-200	0,36	3	10	1450 x 600 x 1355	61	165
	L04-200	0,53	4	10	1450 x 600 x 1355	62	170
	L05-200	0,67	5,5	10	1450 x 600 x 1355	66	255

Existen modelos superiores llegando hasta 250 kW (535 CV), produciendo presiones de trabajo con valores máximos de 13 bar (188 psi).



Cuentalitros



Conjunto portátil cuentalitros en acero inox. para el trasiego de aceite, compuesto de:

- Bomba de acero inox. centrífuga sanitaria con un caudal de 18.000 ltos./h a 20 m.c.a.
- Contador volumétrico inox. de turbina con rango de medición de 1.000 a 10.000 ltos./h., con una precisión de $\pm 1\%$
- Válvula inox. de bola para regulación del caudal.
- Válvula de purga del conjunto.
- Bancada inox. sobre ruedas donde va ubicado los anteriores elementos.

Caudalímetros de turbina

Los caudalímetros de turbina van provistos de una hélice que gira cuando la corriente fluida incide sobre ella. La velocidad de giro es proporcional al caudal, de manera que conocida dicha velocidad se conoce el caudal.

Para determinarla se emplea un captador que da un pulso cada vez que un aspa de la hélice pasa frente a él. De esta forma se obtiene un tren de pulsos cuya frecuencia permite determinar el caudal.

Opcionalmente podemos incorporar un cabezal de lectura Autoalimentado, autoalimentado con pulsos, etc.



MODELO	TEMPERATURA (°C)		PRESION (bar)		CAUDAL (l/h) (1)		DIMENSIONES (mm)		
	Estándar	Máxima bajo pedido	Estándar	Máxima bajo pedido	Mínimo	Máximo	A	B	D
TC-15	55	200	16	300	500	5.000	144	110	140
TC-32	55	200	16	300	1.000	10.000	200	110,5	142
TC-50	55	200	16	300	3.000	30.000	200	119	150,5
TC-80	55	200	16	300	5.000	100.000	200	135	165,5



Gasificadoras



Gasificadora manual de CO₂, construida totalmente en acero inoxidable. Indicada para trabajar con botellas estándar de vidrio para espumosos de diámetros 25,27 y 29mm, de capacidad máxima 1 litro.

Una vez llena la botella del líquido a carbonatar, se coloca en el soporte, se cierra la puerta y se gira 180°, la botella se vacía en su totalidad en el depósito, donde se produce la mezcla, a continuación volvemos a girarla 180°, sacamos la botella y taponamos con rapidez.

Disponible en dos versiones, para dos o cuatro botellas.

Compuesta de:

- Depósitos inoxidables donde se produce la mezcla.
- Regulador de presión de saturación.
- Puerta de cierre con mirilla de inspección en el alojamiento de la botella.
- Soporte de botella regulable en altura.
- Válvulas de apertura o cierre.
- Cuatro patas, dos de ellas con ruedas para facilitar su transporte
- Cuerpo desmontable de la estructura.

Modelo	Nº Botellas	Producción (Pz/h)	Medidas (mm)	Peso (kg)
RIBAGAS 2	2	150	500x500x800	26
RIBAGAS 4	4	300	500x1000x1800	50



Accesorios inoxidables

Disponemos en stock, una amplia gama de accesorios inoxidables para su almazara en diferentes tipos de roscas: alimentaria, rosca gas, sms, etc.,

Así como una gran variedad de artículos, desde un simple tornillo, pasando por tuberías inoxidables, pletinas, ángulos, mangueras, abrazaderas o incluso repuestos de maquinaria.



Placas calefactoras

Placas refrigerantes acanaladas, construidas íntegramente en acero inoxidable AISI-304 ó AISI-316, dotadas de rosca 1/2" y espiga para manguera de Ø 20mm. Indicadas cuando se alcanzan en la almazara temperaturas de congelación del aceite para enfriar el vino en el proceso de fermentación.

DIMENSIONES (mm)	SUPERFICIE (m2)	PESO (Kg)
600x370	0,48	4,1
800x370	0,64	5,4
1.000x370	0,80	6,8
1.200x370	0,96	8,2
1.400x370	1,12	9,5
1.600x370	1,28	10,9
1.800x370	1,44	12,2
2.000x370	1,60	13,6
2.500x370	2,00	17
3.000x370	2,40	20,4



Canaleta de desagües inox.

Canalina especialmente estudiada para la evacuación de agua en grandes superficies, como por ejemplo: almazaras, industrias lácteas, bodegas, cerveceras., etc...

Poseen una gran resistencia al paso de cargas pesadas gracias a su poca superficie de contacto. Posibilidad de fabricación en diferentes tramos y alturas, con pendiente incorporada hacia el punto de desagüe, donde se pueden ubicar salidas sifónicas, que incorporan sifón extraíble y cesta de recogida de sólidos.



Sumideros inox.



Sumideros sifónicos con salida vertical u horizontal. Dotados de filtro de residuos sólidos, bandeja perimetral para tela impermeable. Evita filtraciones

Lavamanos inox.

Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304. Embutición de los sobres en un 1mm de espesor con amplios radios para dar máxima robustez y facilitar su limpieza e higiene. Se suministran totalmente equipados: Pulsador temporizado o pedal de accionamiento, caño con soporte giratorio o caño electrónico, mezclador, llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente, tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión y válvula de desagüe.



INSTRUMENTACIÓN.

Minivalorador de sulfuroso libre y total



- Valoración automática
- Muy sencillo de utilizar, ahorre tiempo y gane precisión
- Sulfurosos en 30 segundos
- Evita el error común de interpretación del viraje

Rango	0 a 400 mg/L de SO ₂
Resolución	1 mg/L
Precisión	5% de lectura
Método	Titramétrico Ripper
Principio	Titulación Redox de punto de equivalencia
Volumen muestra	50 ml

Phmetro de sobremesa

- Calibración especial para incluir pH del vino a 3 y 7
- Electrodo especial para vinos
- Función Calibración Check; analiza el estado del electrodo
- Función GLP (Good Laboratory Practice)
- Salida USB y registro de 100 datos



	Rango	Resolución	Precisión
pH	-2.00 a 16.00	±0,01	0,01
ORP	±699,9; ±2.000 mV	±0,2 (±699,9); ±1 (±2.000 mV)	0,1 (±699,9); 1 (±2000) mV
°C	-20.0 a 120.0	±0.4	0,1

Medidor de turbidez y estabilidad proteica



- Mide la turbidez en NTU (Unidades Nefelométricas de Turbidez)
- Incluye Bencotest: Test de estabilidad proteica para vinos en 1 minuto
- Permite realizar el ensayo de la dosis de clarificante a añadir para cada vino
- Vital en los desfangados de los vinos blancos

Rango	De 0.00 a 9.99; de 10.0 a 99.9 De 100 a 1200 NTU
Precisión	±2% de lectura
Sensor	Fotocélula de silicio
Calibración	A 2, 3 o 4 puntos; incluye los patrones



Medidor de polifenoles totales y color

- Analizador colorimétrico con avanzado sistema óptico de lámpara de tungsteno especial y un filtro de interferencias
- Analiza Intensidad Colorante o Puntos de color
- Analiza Tono o Matiz
- Analiza los polifenoles totales según el método Folin-Ciocalteu



		VINO BLANCO	VINO TINTO
Rango	Densidad del color (I.C.)	De 0.000 a 1.000	De 0.00 a 15.00
	Tono (O.D.420/O.D.520)	De 0.00 a 9.99	De 0.00 a 9.99
	Fenoles totales	De 0.000 a 0.750 g/L	De 0.00 a 5.00 g/L
Precisión	Densidad del color (I.C.)	± 0.01	± 0.2
	Tono (O.D.420/O.D.520)	± 0.03	± 0.03
	Fenoles totales	± 0.015	± 0.1
Fuente de luz	Lámpara de tungsteno con filtro de interferencia a banda estrecha de 420 nm, 520 nm y 610 nm		

Termómetro con conexión USB



- Rango de -30 a 70 °C
- Registra hasta 4000 lecturas
- Descarga de datos a PC por USB
- Especial para control y registro en sala de Barricas

Medidor oxígeno disuelto

- Oxímetro portátil impermeable
- Calibración y compensación de temperatura automáticos
- Sonda polarográfica que permite medir en botella
- Realiza las medidas directamente en botella, depósito, bodega o laboratorio

Rango	O2	de 0.00 a 45.00 mg/L
	% saturación O2	de 0.0 a 300.0%
	Temperatura	de 0.0 a 50.0°C
Resolución	O2	mg/L
	% saturación O2	0.1%
	Temperatura	0.1°C
Precisión	O2	±1.5%
	% saturación O2	±1.5%
	Temperatura	±0.5°C



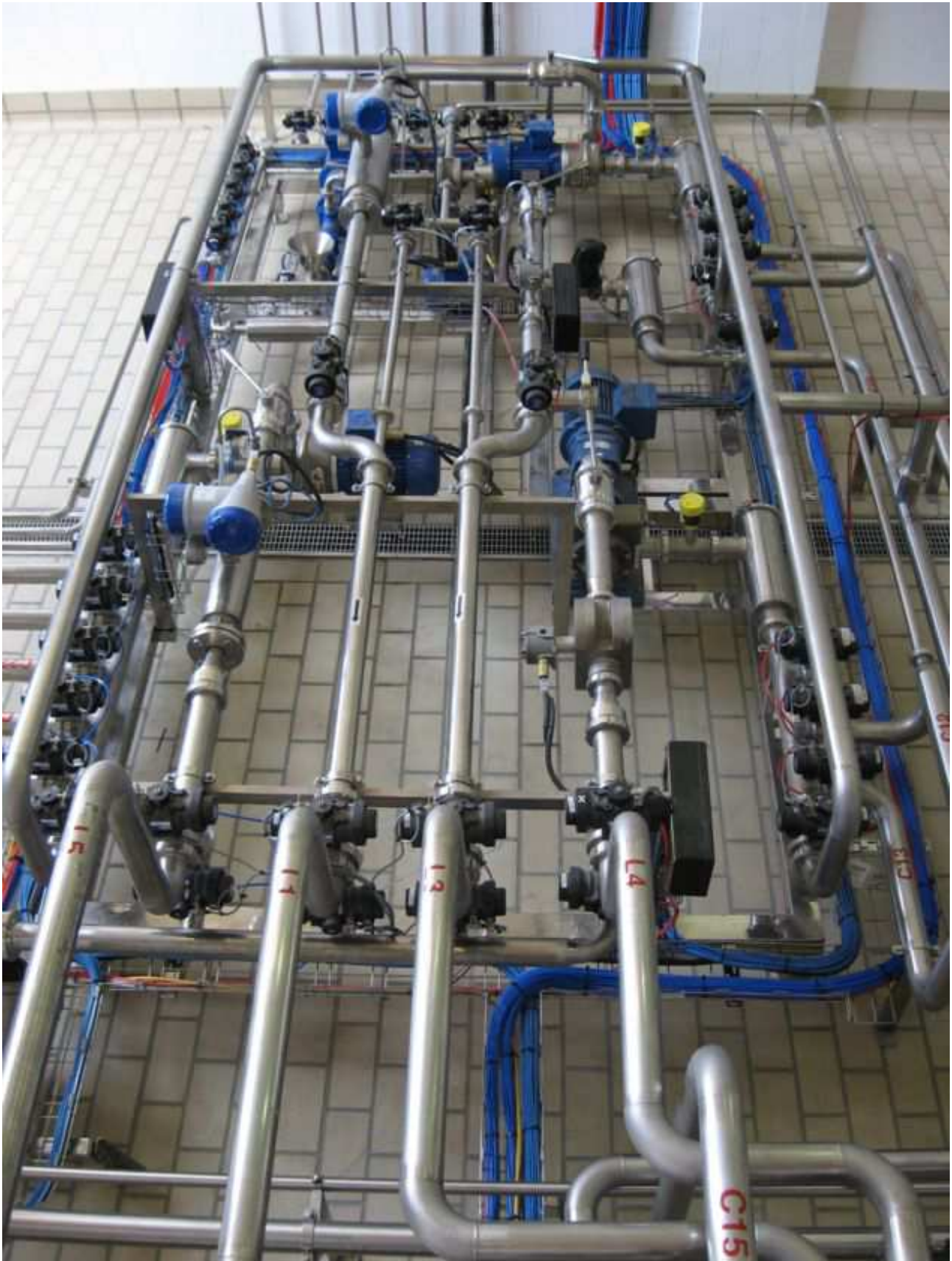
INSTALACIONES Y MONTAJES













Parque Empresarial
C/ De la Investigación, 2
11.405 JEREZ DE LA FRA.
CADIZ – ESPAÑA

Teléfono : 956 153 200 – Fax: 956 143 627

info@secovisa.com

[www. secovisa.com](http://www.secovisa.com)



Herpasur

Polígono Industrial “El Portal”
C/ Sudáfrica, Parcela 83
11.408 JEREZ DE LA FRA.
CADIZ – ESPAÑA

Teléfono : 956 143 200 – Fax: 956 143 627

info@herpasur.com

[www. herpasur.com](http://www.herpasur.com)

