



# MICROCERVECERIAS

Toda nuestra experiencia ahora al servicio de las  
microcervecerías.



# SOBRE NOSOTROS

SECOVISA se constituyó en Jerez de la Frontera (Cádiz) en 1987 por Salvador Díaz Barrera y Salvador Cordero Martín.

Esta empresa posee toda la experiencia y profesionalidad en el sector industrial, acumulada durante 35 años por sus fundadores.

SECOVISA, debido a su ubicación, se creó para cubrir las necesidades del sector vitivinícola, adquiriendo gran conocimiento y experiencia en este área. 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.



Hoy queremos poner toda nuestra experiencia y conocimientos al sector de la microcervecías pudiendo ofrecer 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 ".



Nos ajustamos a sus necesidades de producción, fabricando equipos a medida de la capacidad que Ud. necesite, siempre con la máxima calidad.



Contamos con un equipo técnico con gran experiencia para dar solución a cualquier problema que le pueda surgir.



Nuestras instalaciones están equipadas con la más moderna maquinaria así como las técnicas más depuradas para la fabricación de su microcervecía.



Equipos de cocción, maceración, intercambiadores de calor, depósitos de fermentación.... Todo fabricado con la máxima calidad y profesionalidad.

Equipo para la elaboración de pequeñas cantidades de cerveza artesana, fabricado íntegramente en acero inox. sobre plataforma móvil.



#### OLLA DE CALENTAMIENTO

Olla de acero inox. con tapa, provista de nivel y termómetro analógico.



#### OLLA DE MACERACIÓN

Olla de acero inox. compuesta por un cesto filtrante y sistema de agitación manual. En la tapa cuenta con un difusor tipo ducha para la distribución del mosto. Cuenta con termómetro analógico



#### OLLA DE COCCIÓN

Olla de acero inox. con termómetro analógico para controlar la temperatura de cocción y cesto para retener el lúpulo.



AL SER FABRICANTES REALIZAMOS MICROCERVECERIAS DE 250L, 500L, 1000L O DE LA CAPACIDAD QUE NECESITE.

### DEPÓSITO GENERADOR DE AGUA CALIENTE

Fabricados en acero inoxidable, con una capacidad de 1.000 ó 1.500 litros, resistencias eléctricas y cuadro de programación.



### DEPÓSITO DE MACERACIÓN

Aislados térmicamente, con suelo de malla filtrante y agitador-mezclador. Cuenta con una gran puerta con sistema de vaciado del bagazo y sistema de difusión del mosto.

### DEPÓSITO DE COCCIÓN

Con resistencia eléctrica y programador de temperatura. Provistos de agitador para homogeneizar la temperatura y aislados térmicamente.





### ENFRIAMIENTO DEL MOSTO

Contamos con varios sistemas de intercambio térmico para bajar la temperatura del mosto, adaptandonos a sus necesidades y aportando soluciones prácticas.



### AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS

Diseñamos sistemas completamente automatizados, tanto para el proceso de elaboración como para el control de temperatura durante la fermentación.



### FILTRACIÓN

Los distintos tipos de filtración de los que disponemos aportarán soluciones prácticas a sus problemas de filtración, eliminando tanto partículas en suspensión como precipitados en el fondo de la botella.



## BOMBAS

Fabricadas en acero inoxidable y aptas para la industria alimentaria. Consultenos el modelo que mas se adapte a sus necesidades.



## ENJUAGADORAS DE BOTELLAS:

Varios modelos y tamaños, tanto manuales como semiautomáticas. Enjuagan y secan las botellas.



## LLENADORAS:

Amplio stock en llenadora de diferentes modelos.

Llenadoras por gravedad, por vacío e isobáricas.



## TAPONADORAS Y ETIQUETADORAS:

Contamos con taponadoras manuales y semiautomáticas para tapón corona de varios tamaños, así como etiquetadoras de varios modelos que permiten opciones como contraetiqueta y loteado



## LINEAS COMPLETAS DE EMBOTELLADO:

Aportamos soluciones completamente automáticas para su embotellado, desde el enjuagado de la botella hasta el loteado y encajado de su producto.

VISITENOS EN:



[www.secovisa.com](http://www.secovisa.com)  
[info@secovisa.com](mailto:info@secovisa.com)  
[comercial@secovisa.com](mailto:comercial@secovisa.com)  
956153200

SERVICIOS Y CONTRUCCIONES VINICOLAS SA  
Parque Empresarial  
C/ Investigacion 2  
11407 Jerez de la Frontera  
CA diz

