



TALLERES

# Sampietro

TARIFA DE PRECIOS

2023



TALLERES  
**Sampietro**

*!CONSULTE DESCUENTOS  
Y PROMOCIONES;*

---

---

*!ATENCIÓN ; PVP sin IVA;  
Añadir el 21%*

# INDICE

## LINEA HOBBY

Depósitos de acero inoxidable	Pág. 2
Accesorios y recambios para depósitos	Pág. 5
Racores y porta manguera varios	Pág. 6
Barriles y cántaras de acero inoxidable	Pág. 7
Depósitos de polietileno	Pág. 8
Estrujadoras y despalilladoras	Pág. 9
Electrobombas	Pág. 11
Filtros y cartones 20 x 20	Pág. 14
Llenadoras para botellas y bag in box	Pág. 16
Dispensadores, cuentalitros y pistolas	Pág. 17
Taponado y capsulado	Pág. 19
Lavabotellas, avinadores, escurrebottellas y varios	Pág. 21
Embudos, trasvasadores, pipetas y alambiques	Pág. 22
Probetas e instrumentos de análisis y control	Pág. 23
Productos enológicos	Pág. 25

## LINEA BODEGAS

Depósitos de acero inoxidable fondo 60°	Pág. 27
Depósitos de acero inoxidable fondo cónico	Pág. 28
Depósitos apilables y transporte	Pág. 29
Placas de refrigeración inox.	Pág. 30
Equipos de frio	Pág. 30
Despalilladoras para uva	Pág. 32
Mesas de selección y elevadores de uva	Pág. 34
Tolvas de recepción, aspiradores de raspón y cajas de vendimia	Pág. 35
Prensas hidráulicas, neumáticas e hidroprensas	Pág. 36
Bombas con rotor de neopreno, bombas monho, volumétricas y peristálticas	Pág. 38
Llenadora para barricas	Pág. 40
Filtración	Pág. 41
Llenadoras	Pág. 43
Taponadoras, cerradoras y capsuladoras	Pág. 46
Etiquetadoras	Pág. 49
Enjuagadoras y sopladoras de botellas	Pág. 51
Equipos de lavado para depósitos	Pág. 51

## DEPOSITOS SIEMPRELLENOS DE ACERO INOX. DE FONDO PLANO



Depósitos siempre llenos de fondo plano, contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, ideales para la conservación del vino. El sistema siempre lleno nos garantiza un perfecto almacenamiento en este tipo de depósitos gracias a la tapa neumática y al total sellado que nos proporciona la cámara de aire, evitando oxidaciones. Recomendados para el almacenamiento de diferentes productos alimentarios como vino, sidra, aceite, cerveza, etc.

Todos los modelos se suministran con tapa flotante de acero inoxidable, cámara de aire, válvula de respiración de nylon, bombín inox. con manómetro, tubo transparente para conexión bombín cámara y un grifo.

Litros	Ø cm.	Altura cm.	Descarga	Precio
100	42	75	Grifo ½"	204,00 €
150	51	75	Grifo ½"	232,00 €
200	51	100	Grifo ½"	256,00 €
300	62	100	Grifo ¾"	319,00 €
400	72	100	Grifo ¾"	410,00 €
500	72	125	Grifo ¾"	463,00 €
700	94	100	Grifo 1"	652,00 €
1.000	94	150	Grifo 1"	772,00 €

## DEPOSITOS SIEMPRELLENOS DE ACERO INOX SISTEMA AL ACEITE



Depósitos siempre llenos de fondo plano, contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, ideales para la conservación del vino. El sistema al aceite nos garantiza un perfecto almacenamiento en este tipo de depósitos gracias a la película que crea el aceite sobre la superficie del vino. El aceite es de calidad farmacopea y no aporta al vino ningún sabor, olor o color.

Todos los modelos se suministran con un bote de aceite, tapa flotante de acero inoxidable, tapa guardapolvo y un grifo.

Litros	Ø cm.	Altura cm.	Descarga	Precio
100	42	75	Grifo ½"	159,00 €
150	51	75	Grifo ½"	190,00 €
200	51	100	Grifo ½"	215,00 €
300	62	100	Grifo ¾"	265,00 €
400	72	100	Grifo ¾"	347,00 €
500	72	125	Grifo ¾"	402,00 €



## DEPOSITOS DE ACERO INOX. CON TAPA GUARDAPOLVO



Depósitos de acero inoxidable AISI 304 con terminación en fondo plano. Fáciles de limpiar proporcionan un recipiente perfecto para el almacenamiento de aceite.

Con todos los modelos se suministra un grifo y una tapa guardapolvo de acero inox.

Litros	Ø cm.	Altura cm.	Descarga	Precio
50	38	50	Grifo ½"	101,00 €
75	38	75	Grifo ½"	121,00 €
100	42	75	Grifo ½"	128,00 €
150	51	75	Grifo ½"	154,00 €
200	51	100	Grifo ½"	178,00 €
300	62	100	Grifo ¾"	219,00 €
400	72	100	Grifo ¾"	291,00 €
500	72	125	Grifo ¾"	345,00 €
700	94	100	Grifo 1"	519,00 €
1.000	94	150	Grifo 1"	642,00 €



## SOPORTES CINCADOS PARA DEPOSITOS DE FONDO PLANO



Modelo	Precio
Soporte cincado para depósito de 100 L.	35,00 €
Soporte cincado para depósito de 150 y 200 L.	36,00 €
Soporte cincado para depósito de 300 L.	41,00 €
Soporte cincado para depósito de 400 y 500 L.	43,00 €
Soporte cincado para depósito de 700 y 1000 L.	66,00 €

## DEPOSITOS SIEMPRELLENOS DE ACERO INOX. CON FONDO CONICO



Depósitos siempre llenos de fondo cónico, contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, ideales para la conservación del vino. El sistema siempre lleno nos garantiza un perfecto almacenamiento en este tipo de depósitos gracias a la tapa neumática y al total sellado que nos proporciona la cámara de aire, evitando oxidaciones. Recomendados para el almacenamiento de diferentes productos alimentarios como vino, sidra, aceite, cerveza, etc.

Todos los modelos se suministran sobre tres robustas patas soldadas, tapa flotante de acero inoxidable, cámara de aire, válvula de respiración de nylon, bombín inox. con manómetro, tubo transparente para conexión bombín cámara y dos grifos.

Litros	Ø mm.	Altura mm.	Altura total mm.	Salida descarga parcial	Salida descarga total	Catavinos	Precio
100	400	830	1080	1/2"	3/4"		465,00 €
150	515	750	1080	1/2"	3/4"		549,00 €
200	515	1000	1330	1/2"	3/4"		617,00 €
300	636	1000	1330	3/4"	1"		721,00 €
400	636	1250	1580	3/4"	1"	3/8"	762,00 €
500	745	1250	1580	3/4"	1"	3/8"	980,00 €
600	800	1250	1580	3/4"	1"	3/8"	1.050,00 €
750	800	1500	1900	3/4"	1"	3/8"	1.148,00 €
1.000	955	1500	1900	3/4"	1"	3/8"	1.520,00 €

## DEPOSITOS INOX CON FONDO CONICO Y TAPA GUARDAPOLVO



Depósitos fabricados en acero inoxidable AISI 304 con terminación en fondo cónico.

Fáciles de limpiar nos proporcionan un recipiente perfecto para el almacenamiento de aceite.

Con todos los modelos se suministran con dos grifos, una tapa guardapolvo de acero inoxidable y tres robustas patas soldadas.

Litros	Ø mm.	Altura mm.	Altura total mm.	Salida descarga parcial	Salida descarga total	Catavinos	Precio
100	400	830	1080	1/2"	3/4"		377,00 €
150	515	750	1080	1/2"	3/4"		459,00 €
200	515	1000	1330	1/2"	3/4"		527,00 €
300	636	1000	1330	3/4"	1"		609,00 €
400	636	1250	1580	3/4"	1"	3/8"	650,00 €
500	745	1250	1580	3/4"	1"	3/8"	834,00 €
600	800	1250	1580	3/4"	1"	3/8"	897,00 €
750	800	1500	1900	3/4"	1"	3/8"	995,00 €
1.000	955	1500	1900	3/4"	1"	3/8"	1.335,00 €





## ACCESORIOS Y RECAMBIOS PARA DEPOSITOS

Modelo	Precio
Cámara de aire Ø 380 mm.	14,00 €
Cámara de aire Ø 400 mm.	14,30 €
Cámara de aire Ø 450 mm.	15,20 €
Cámara de aire Ø 500 mm.	16,00 €
Cámara de aire Ø 550 mm.	16,85 €
Cámara de aire Ø 600 mm.	17,60 €
Cámara de aire Ø 640 mm.	18,20 €
Cámara de aire Ø 700 mm.	19,20 €
Cámara de aire Ø 750 mm.	20,00 €
Cámara de aire Ø 800 mm.	20,85 €
Cámara de aire Ø 850 mm.	21,80 €
Cámara de aire Ø 900 mm.	22,30 €
Cámara de aire Ø 950 mm.	23,50 €
Cámara de aire Ø 1000 mm.	24,00 €
Cámara de aire Ø 1050 mm.	24,90 €
Cámara de aire Ø 1100 mm.	25,70 €



Cámaras realizadas en poliuretano transparente certificado, apto para el contacto con alimentos. Presión máxima de trabajo 0'6 bar.

Para otras medidas, consultar.

Modelo	Precio
Cámara de aire Ø 1150 mm.	26,60 €
Cámara de aire Ø 1200 mm.	27,70 €
Cámara de aire Ø 1250 mm.	28,30 €
Cámara de aire Ø 1300 mm.	29,50 €
Cámara de aire Ø 1350 mm.	30,00 €
Cámara de aire Ø 1400 mm.	30,90 €
Cámara de aire Ø 1450 mm.	31,70 €
Cámara de aire Ø 1500 mm.	33,00 €
Cámara de aire Ø 1550 mm.	33,80 €
Cámara de aire Ø 1600 mm.	34,50 €
Cámara de aire Ø 1750 mm.	37,00 €
Cámara de aire Ø 1800 mm.	38,20 €
Cámara de aire Ø 2000 mm.	41,60 €
Cámara de aire Ø 2050 mm.	42,40 €
Cámara de aire Ø 2100 mm.	43,60 €



Válvulas de aireación de doble efecto construidas en polietileno, apto para el contacto con alimentos.

Para otros tamaños, consultar.



Modelo	Caudal HI/h	Precio
Válvula nylon 1, 1/4"	150	6,00 €
Válvula nylon 1, 1/2"	150	6,50 €

Modelo	Ø Tubo mm.	Precio
Bombín inox. modelo "eco"	28	26,00 €
Bombín inox. modelo "estándar"	28	33,50 €
Bombín inox. con manómetro y soporte	40	82,50 €

Aceite de vaselina de calidad farmacopea, inodoro e incoloro, totalmente apto para el contacto con alimentos.



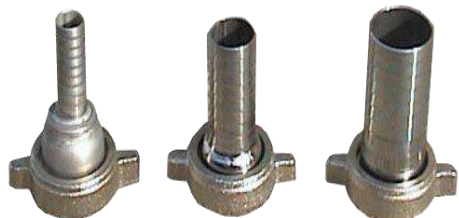
Cabrestante manual con gatillo de seguridad en subida y bajada, capaz de soportar hasta 500 Kg.

Modelo	Precio
Aceite enológico (confección de 1 L.)	9,60 €

Modelo	Precio
Cabrestante manual	Consultar



## ACCESORIOS Y RACORES VARIOS INOX.



Modelo	Precio
Racor de acero inox. enológico 30 a porta manguera Ø 20 mm.	34,00 €
Racor de acero inox. enológico 30 a porta manguera Ø 30 mm.	35,00 €
Racor de acero inox. enológico 30 a porta manguera Ø 40 mm.	36,00 €
Racor de acero inox. enológico 40 a porta manguera Ø 20 mm.	43,00 €
Racor de acero inox. enológico 40 a porta manguera Ø 30 mm.	44,00 €
Racor de acero inox. enológico 40 a porta manguera Ø 40 mm.	45,00 €



Modelo	Precio
Medio racor inox. Garolla 40 a porta manguera de Ø 40 mm.	11,50 €
Medio racor inox. Garolla 50 a porta manguera de Ø 50 mm.	12,00 €
Medio racor inox. Garolla 60 a porta manguera de Ø 50 mm.	24,00 €
Medio racor inox. Garolla 60 a porta manguera de Ø 60 mm.	13,60 €



Modelo	Precio
Tapón inox. garolla 40	6,50 €
Tapón inox. garolla 50	7,50 €
Tapón inox. garolla 60	8,00 €



Modelo	Precio
Junta de goma garolla 40	1,50 €
Junta de goma garolla 50	1,65 €
Junta de goma garolla 60	1,80 €



Modelo	Precio
Abrazadera inox. garolla 40	10,00 €
Abrazadera inox. garolla 50	10,50 €
Abrazadera inox. garolla 60	11,50 €



Modelo	Precio
Adaptador inox. de rosca 3/4" a macho enológico 30	26,00 €
Adaptador inox. de rosca 1" a macho enológico 30	27,00 €
Adaptador inox. de rosca 1,1/4" a macho enológico 40	34,00 €





## BARRILES DE ACERO INOXIDABLE



Barriles de acero inoxidable, recomendados para la conservación de licores, destilados, aguardientes, etc.  
 Todos los modelos se suministran con un tape superior de rosca 1", un grifo y soporte de madera.

Litros	Dimensiones totales mm. (largo x ancho x alto)	Tapón superior	Peso Kg.	Grifo	Precio
10	300 x 300 x 380	Plástico 1"	3,3	3/8"	153,00 €
15	300 x 360 x 380	Plástico 1"	3,8	3/8"	175,00 €
50	450 x 520 x 520	Plástico 1"	8,2	3/8"	214,00 €



## CANTARAS DE ACERO INOXIDABLE



Cantaras totalmente de acero inoxidable, recomendadas para la conservación de aceite, vinagre, leche, licores, destilados, etc.  
 Todos los modelos se suministran con tapa superior con junta de cierre y tapón inox.

**El grifo se vende como opción por separado**

Litros	Ø mm.	Altura mm.	Ø Boca mm.	Peso Kg.	Grifo	Precio
5	230	210	120	1,5	Opción	66,00 €
10	230	330	120	1,8	Opción	73,00 €
12	230	370	120	2,1	Opción	75,00 €
15	300	315	200	2,8	Opción	77,00 €
20	300	380	200	3	Opción	85,00 €
25	300	460	200	3,3	Opción	90,00 €
30	300	530	200	4	Opción	94,00 €
50	370	600	200	5	Opción	100,00 €
75	450	600	200	7	Opción	145,00 €
100	450	760	200	8,3	Opción	160,00 €
<b>Grifo de latón (para todos los modelos)</b>						<b>7,80 €</b>
<b>Grifo de acero inox. (para todos los modelos)</b>						<b>13,00 €</b>



## DEPOSITOS DE POLIETILENO



Depósitos fabricados en polietileno, aptos para uso alimentario. Muy útiles en bodega como depósitos auxiliares, para trasiegos, etc.

Posibilidad de incorporar grifo y filtro en todos los modelos.

Tapa disponible, como opción, en los modelos 500, 750 y 1000 L.

Capacidad L.	Medidas Ø x Altura mm.	Precio
<b>100</b>	750 x 330	<b>25,50 €</b>
<b>210</b>	800 x 550	<b>35,00 €</b>
<b>350</b>	950 x 710	<b>52,00 €</b>
<b>500A</b>	960 x 890	<b>67,00 €</b>
<b>500B</b>	1.040 x 820	<b>78,00 €</b>
<b>750</b>	1.220 x 820	<b>106,00 €</b>
<b>1.000</b>	1.340 x 950	<b>168,00 €</b>
<b>Tapa para depósito de 500 L. A</b>		<b>22,00 €</b>
<b>Tapa para depósito de 500 L. B</b>		<b>26,00 €</b>
<b>Tapa para depósito de 750 L.</b>		<b>47,00 €</b>
<b>Tapa para depósito de 1.000 L.</b>		<b>72,00 €</b>
<b>Grifo de 1" para depósitos</b>		<b>10,50 €</b>
<b>Filtro para grifo de 1"</b>		<b>4,50 €</b>



## DEPOSITOS DE POLIETILENO CON TAPA Y GRIFO



Depósitos fabricados en polietileno aptos para uso alimentario.

Todos los modelos se suministran con una tapa y un grifo del mismo material que el depósito

Litros	Medidas Ø x Altura mm.	Grifo	Precio
<b>150</b>	620 x 700	¾ "	<b>58,00 €</b>
<b>200</b>	670 x 800	¾ "	<b>71,00 €</b>
<b>300</b>	760 x 880	¾ "	<b>93,00 €</b>



## ESTRUJADORAS DE MANZANA



Estrujadoras para manzana con rodillos regulables y eje de cuchillas en acero inoxidable. Los soportes utilizados para fijar los rodillos permiten la regulación del grado de estrujado, y además dispone de un tensor que garantiza la integridad de los mismos y de los engranajes en el eventual paso de partes sólidas.

Disponible en dos versiones, de accionamiento manual mediante un volante en dotación o a motor, equipada con un motor eléctrico de 1 Hp.

Modelo	Acabado	Rompedor	Rodillos mm.	Dimensiones Tolva mm.	Dimensión total mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Estrujadora manual</b>	Inox	Cuchillas	280	990 x 620	1200 x 630 x 400	29	<b>304,00 €</b>
<b>Estrujadora a motor</b>	Inox	Cuchillas	280	990 x 620	1200 x 630 x 560	40	<b>552,00 €</b>



## ESTRUJADORAS DE UVA



Estrujadoras con rodillos regulables y agitador. Los soportes utilizados para fijar los rodillos permiten la regulación del grado de estrujado, además dispone de un tensor que garantiza la integridad de los mismos y de los engranajes en el eventual paso de partes sólidas.

Los modelos monofásicos disponen de un motor eléctrico de 1 Hp. y los modelos manuales de un volante.

Modelo	Accionamiento	Acabado	Alimentación	Rodillos mm.	Dimensiones Tolva mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Jolly</b>	Manual	Pintada	Si	220	850 x 560	1200 x 560 x 350	22	<b>154,00 €</b>
<b>Jolly</b>	Monofásica	Pintada	Si	220	850 x 560	1200 x 560 x 500	33	<b>309,00 €</b>
<b>Kadet</b>	Manual	Pintada	Si	280	1000 x 630	1200 x 630 x 400	29	<b>174,00 €</b>
<b>Kadet</b>	Monofásica	Pintada	Si	280	1000 x 630	1200 x 630 x 560	40	<b>326,00 €</b>
<b>Kadet</b>	Manual	Inox.	Si	280	1000 x 630	1200 x 630 x 400	29	<b>286,00 €</b>
<b>Kadet</b>	Monofásica	Inox.	Si	280	1000 x 630	1200 x 630 x 560	40	<b>391,00 €</b>





## ESTRUJADORAS DESPALILLADORAS DE UVA



Despalilladoras equipadas con dos rodillos de aluminio de 220 mm. En todos los modelos la parrilla de despalillado es de acero inox., los soportes utilizados para fijar los rodillos permiten la regulación del grado de estrujado, y además dispone de un tensor que garantiza la integridad de los mismos y de los engranajes en el eventual paso de partes sólidas.

Como opción para todos los modelos, disponemos de caballetes con tolva de recolección totalmente en acero inox. o pintado.

Modelo	Accionamiento	Acabado	Alimentación	Producción kg/h.	Dimensiones Tolva mm.	Dimensión total mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Master</b>	Manual	Pintada	Agitador	-	1000 x 500	1200 x 530 x 690	40	<b>328,00 €</b>
<b>Master</b>	Monofásica	Pintada	Sinfin	1.500	850 x 500	1200 x 610 x 640	54	<b>561,00 €</b>
<b>Caballote pintado con bandeja adaptable a todos los modelos</b>								<b>113,00 €</b>
<b>Caballote de acero inoxidable con bandeja adaptable a todos los modelos</b>								<b>238,00 €</b>
<b>Opción desgranadora de granadas</b>								<b>138,00 €</b>



## DESPALILLADORAS DE UVA



Despalilladora totalmente en acero inox., equipada con un motor eléctrico de 1 Hp., nos permite realizar el trabajo de despalillado sin estrujar al no estar equipada con rodillos.

Modelo	Accionamiento	Acabado	Producción kg/h.	Dimensiones Tolva mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Master E-10</b>	Monofásica	Inox.	1.500	850 x 500	1200 x 600 x 540	50	<b>805,00 €</b>
<b>Caballote de acero inoxidable con bandeja para master</b>							<b>238,00 €</b>



## ELECTROBOMBAS DE BRONCE MONOFASICAS



Electrobomba autoaspirante de doble sentido con rotor rígido de geometría radial. Este tipo de turbina le otorga una extraordinaria capacidad autocebante, incluso en presencia de una discontinuidad del líquido que se tiene que trasvasar.

Es apropiada particularmente para el trasvase de líquidos previamente decantados como: vino, vinagre, leche, agua dulce, agua salada.

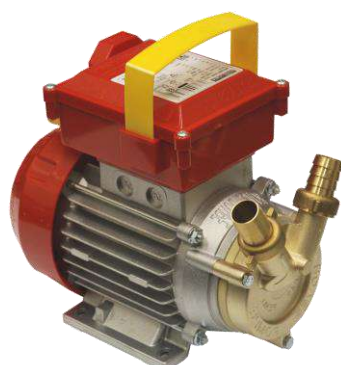
Los líquidos que se tengan que trasvasar deben ser neutros y limpios. En los casos en los que el líquido a trasvasar contenga partículas sólidas en suspensión, es recomendable la colocación de un filtro de mallas tupidas en los tubos de aspiración.

No se puede utilizar este tipo de electrobombas para ácidos concentrados, gasolina o disolventes.

Modelo	Caudal L/h.	Motor Hp.	r.p.m.	Ø salida mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Máximo impulsión m.	Precio
<b>ROVER 20 CE</b>	1.700	0,5	2850	20	5	230x120x190	25	<b>91,00 €</b>
<b>ROVER 25 CE</b>	2.500	0.8	2850	25	6	230x120x190	25	<b>120,00 €</b>
<b>ROVER 30 CE</b>	4.500	1,0	2850	30	7	230x120x190	20	<b>169,00 €</b>
<b>ROVER 40 CE</b>	5.100	1,0	1450	40	11	320x150x210	15	<b>223,00 €</b>
<b>BE M50</b>	15.000	3,0	1450	50	22	400x170x240	25	<b>594,00 €</b>
<b>Carro de transporte (adaptable a todos los modelos)</b>								<b>38,00 €</b>



## ELECTROBOMBAS DE BRONCE MONOFASICAS IP 55



Electrobomba autoaspirante de doble sentido de anillo líquido, lateral, con rotor de geometría radial. Este tipo tan particular de descubrimiento le otorga una extraordinaria capacidad autocebante, incluso en presencia de alguna discontinuidad del líquido que se tiene que trasvasar.

Las electrobombas con protección IP 55 están particularmente indicadas para el trasvase de líquidos inflamables como gas-oil. La normativa IP 55 garantiza un mayor aislamiento de la caja eléctrica.

Siempre que el líquido a trasvasar pueda contener partes sólidas en suspensión es conveniente la colocación de un filtro en los tubos de aspiración.

Modelo	Caudal L/h.	Motor Hp.	r.p.m.	Ø salida mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Máximo impulsión m.	Precio
<b>BE M20</b>	1.700	0.5	2850	20	5	230x120x190	24	<b>118,00 €</b>
<b>BE M25</b>	2.500	0.6	1450	25	7	230x120x190	12	<b>155,00 €</b>



## ELECTROBOMBAS INOXIDABLES MONOFASICAS



Electrobomba autoaspirante de doble sentido con rotor rígido de geometría radial. Este tipo de turbina le otorga una extraordinaria capacidad autocebante, incluso en presencia de una discontinuidad del líquido que se tiene que trasvasar.

Las electrobombas inoxidables "NOVAX" están particularmente indicadas para el trasvase de líquidos en el sector alimentario. La parte hidráulica está realizada completamente con una aleación inoxidable especial; esta nueva tecnología garantiza la idoneidad para el trasvase de vino y de líquidos alimentarios.

Los líquidos que se tengan que trasvasar deben ser neutros y limpios. En los casos en los que el líquido a trasvasar contenga partículas sólidas en suspensión, es recomendable la colocación de un filtro de mallas tupidas en los tubos de aspiración.

No se puede utilizar este tipo de electrobombas para ácidos concentrados, gasolina o disolventes.

Modelo	Caudal L/h.	Motor Hp.	r.p.m.	Ø salida mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Máximo impulsión m.	Precio
<b>NOVAX 20</b>	1.700	0,5	2850	20	6	230x120x190	25	<b>127,00 €</b>
<b>NOVAX 25</b>	2.500	0,6	1450	25	7	230x120x190	12	<b>191,00 €</b>
<b>NOVAX 30</b>	5.000	1,0	1450	30	10	310x150x210	15	<b>265,00 €</b>
<b>NOVAX 40</b>	6.500	1,2	1450	40	11	320x150x210	15	<b>314,00 €</b>
<b>NOVAX 50</b>	15.000	3,0	1450	50	22	400x170x240	25	<b>635,00 €</b>
<b>Carro de transporte (adaptable a todos los modelos)</b>								<b>38,00 €</b>



## ELECTROBOMBAS INOXIDABLES MONOFASICAS PARA CERVEZA



Electrobomba autoaspirante de doble sentido con rotor rígido de geometría radial. Este tipo de turbina le otorga una extraordinaria capacidad autocebante, incluso en presencia de una discontinuidad del líquido que se tiene que trasvasar. Diseñadas para el trasvase de líquidos cuya temperatura no exceda de los 95°C. La parte hidráulica está realizada completamente con una aleación inoxidable especial.

Los líquidos que se tengan que trasvasar deben ser neutros y limpios. En los casos en los que el líquido a trasvasar contenga partículas sólidas en suspensión, es recomendable la colocación de un filtro de mallas tupidas en los tubos de aspiración.

Modelo	Caudal L/h.	Motor Hp.	r.p.m.	Ø salida mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Máximo impulsión m.	Precio
<b>NOVAX 20 B</b>	1.500	0.5	2850	20	5	230x120x190	24	<b>131,00 €</b>
<b>NOVAX 25 B</b>	2.400	0.9	1450	25	12	250x120x190	8	<b>215,00 €</b>
<b>NOVAX 30 B</b>	5.000	1.2	1450	30	15	310x150x210	8	<b>292,00 €</b>



## ELECTROBOMBAS DE BRONCE DE CORRIENTE CONTINUA



Electrobomba de corriente continua autoaspirante de doble sentido con rotor rígido de geometría radial. Este tipo de turbina le otorga una extraordinaria capacidad autocebante, incluso en presencia de una discontinuidad del líquido que se tiene que trasvasar.

Es apropiada particularmente para el trasvase de líquidos previamente decantados en labores de agricultura, enología, náutica o jardinería.

Los líquidos que se tengan que trasvasar deben ser neutros y limpios. En los casos en los que el líquido a trasvasar contenga partículas sólidas en suspensión, es recomendable la colocación de un filtro de mallas tupidas en los tubos de aspiración.

Modelo	Caudal L/h.	Motor Hp.	r.p.m.	Ø salida mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Máximo impulsión m.	Precio
<b>Marina 20-12 V</b>	1.700	0,5	2850	20	6	230x120x190	24	<b>220,00 €</b>
<b>Marina 25-12 V</b>	2.500	0,6	2850	25	7	250x120x190	24	<b>235,00 €</b>
<b>Marina 20-24 V</b>	1.700	0,5	2850	20	6	230x120x190	24	<b>221,00 €</b>
<b>Marina 25-24 V</b>	2.500	0,6	2850	25	7	250x120x190	24	<b>236,00 €</b>

## BOMBAS DE BRONCE PARA ADAPTAR A TALADRO



Modelo	Precio
<b>Bomba Drill 20 para adaptar a taladro</b>	<b>44,00 €</b>

## ELECTROBOMBAS DE BRONCE MONOFASE CON FILTRO MESH



El filtro Mesh está estudiado para transvasar y filtrar líquidos particularmente sucios, que contienen cuerpos sólidos de tamaño considerable, como la arena o los residuos de la fermentación. Se utiliza para vaciar bodegas, viejas cisternas, barriles, filtrar y regenerar el agua en piscinas y también sirve para prefiltrar el vino antes y después de la fermentación. Es muy fácil de usar, se suministra sobre una base de metal pintado con asa para transporte y una electrobomba.

Modelo	Litros/h	H.p.	Bomba	Medidas m.m.	Peso Kg.	Precio
<b>Mesh 2500</b>	2500	0,6	Bronce	400x300x400	12	<b>318,00 €</b>
<b>Mesh 5000</b>	5000	1	Bronce	400x300x400	19	<b>374,00 €</b>



## FILTROS DE PLACAS 20 X 20

LINEA HOBBY



Filtro formado por una electrobomba y un sistema filtrante denominado sistema liquido de capas prensadas. Este tipo de filtración permite obtener niveles óptimos de purificación de las bebidas sin alterar las características fundamentales del líquido filtrado; esta es la razón por la que es particularmente apreciado para filtraciones domésticas, pero también en el sector profesional, como en bodegas, fábricas de cervezas, farmacéuticas y laboratorios; en definitiva en cualquier parte donde sea necesario filtrar un líquido para poderlo servir o embotellar completamente limpio y sin ningún tipo de residuo indeseado.

Las placas fijas y la base del filtro son de metal pintado, el cuerpo de la bomba de bronce y los espárragos de acero inoxidable.

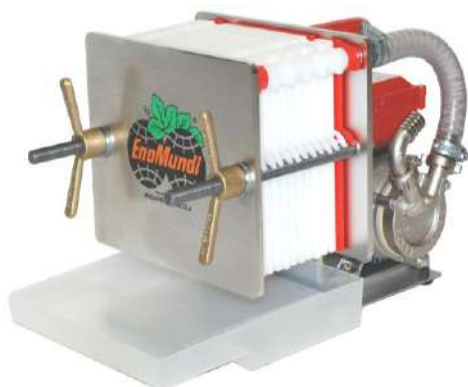
Todos los modelos precisan de cartones de 20 x 20.

Modelo	N.º Placas	L/h.	Hp.	Bomba	Superficie m <sup>2</sup>	Medidas mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Colombo 6</b>	6	200-300	0,5	Bronce	0,24	400x270x280	15	<b>267,00 €</b>
<b>Colombo 12</b>	12	350-500	0,5	Bronce	0,48	430x270x280	16	<b>312,00 €</b>
<b>Colombo 18</b>	18	550-800	0,5	Bronce	0,72	450x270x280	17	<b>348,00 €</b>
<b>Válvula de regulación Colombo</b>								<b>43,00 €</b>



## FILTROS DE PLACAS 20 X 20 INOXIDABLES

LINEA HOBBY



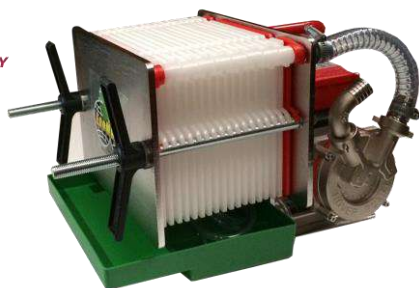
Filtro formado por una electrobomba y un sistema filtrante denominado sistema liquido de capas prensadas. Este tipo de filtración permite obtener niveles óptimos de purificación de las bebidas sin alterar las características fundamentales del líquido filtrado; esta es la razón por la que es particularmente apreciado para filtraciones domésticas, pero también en el sector profesional, como en bodegas, fábricas de cervezas, farmacéuticas y laboratorios; en definitiva en cualquier parte donde sea necesario filtrar un líquido para poderlo servir o embotellar completamente limpio y sin ningún tipo de residuo indeseado.

Las placas fijas, la base del filtro, el cuerpo de la bomba y los espárragos son inoxidable.

Todos los modelos precisan de cartones de 20 x 20

Modelo	N.º Placas	L/h	Hp.	Bomba	Superficie m <sup>2</sup>	Medidas mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Novax Colombo 6</b>	6	200-300	0,5	Inox.	0,24	400x270x280	15	<b>376,00 €</b>
<b>Novax Colombo 12</b>	12	350-500	0,5	Inox.	0,48	430x270x280	16	<b>417,00 €</b>
<b>Novax Colombo 18</b>	18	550-800	0,5	Inox.	0,72	450x270x280	17	<b>454,00 €</b>

## FILTROS DE PLACAS 20 X 20 INOXIDABLES PARA ACEITE



Filtro formado por una electrobomba especialmente indicada para el trabajo con aceite y un sistema filtrante denominado sistema líquido de capas prensadas. Este tipo de filtración permite obtener niveles óptimos de purificación del aceite sin alterar las características fundamentales del mismo al filtrarlo.

En todos los modelos los espárragos son inoxidable y precisan de cartones 20 x 20.

Modelo	N.º. Placas	L/h	Hp.	Bomba	Superficie m²	Medidas mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Novax 18 Oil</b>	18	200-300	0,9	Inox.	0,72	450x270x280	19	<b>552,00 €</b>

## CARTONES FILTRANTES DE 20 X 20



Cartón filtrante de gran eficacia, capaz de filtrar cualquier tipo de líquido alimentario. Su utilización debe ir unida a la de un filtro prensa con placas de 20 x 20 con o sin agujeros. Disponibles en diferentes micrajes para obtener la calidad de filtrado deseada.

Los precios son por unidad de cartón.  
Se suministran en confecciones de 100 unidades, excepto el modelo "OIL V00" que se sirve en blister de 18 unidades.

<b>CKP V0</b>	Cartón filtrante de soporte de arenas fósiles con elevada resistencia mecánica aún en condiciones críticas.
<b>CKP V4</b>	Cartón filtrante clarificante utilizado principalmente para eliminar la turbidez de líquidos con elevada viscosidad como aceites y vinos tras el primer trasiego.
<b>CKP V8</b>	Cartón filtrante que consigue una buena clarificación de líquidos turbios y viscosos. Es usado en la prefiltración de los vinos, licores con alto porcentaje de azúcar, siropes y aceites.
<b>CKP V12</b>	Cartón filtrante de medio abrillantado para vinos tintos, licores secos y vinagres.
<b>CKP V16</b>	Cartón filtrante para el perfecto abrillantado de cualquier líquido y para la reducción de levaduras. Es aconsejado para la filtración de vinos blancos, de los orujos y destilados.
<b>CKP V20</b>	Cartón filtrante esterilizante utilizado en enología en la filtración final de vinos estabilizados y vinos espumosos secos antes del embotellado para garantizar la completa estabilidad del producto.
<b>CKP V24</b>	Cartón filtrante esterilizante con el máximo poder de retención, capaz de eliminar totalmente la carga bacteriana. Esta indicado para la filtración, previa al embotellado, de vino y espumosos dulces.

Modelo	Uso	Peso g/m²	Espesor mm.	Ratio nominal de filtrado micras	Sin agujeros Precio	Con agujeros Precio
<b>OIL V00</b>				45	<b>0,84 €</b>	-
<b>CKP V0</b>	Desbastador	790	3,60	18	<b>0,84 €</b>	-
<b>CKP V4</b>	Semi clarificante	1.040	3,75	15	<b>0,84 €</b>	<b>1,04 €</b>
<b>CKP V8</b>	Clarificante	1.050	3,75	12	<b>0,84 €</b>	<b>1,04 €</b>
<b>CKP V12</b>	Clarificante	1.140	3,75	8	<b>0,84 €</b>	<b>1,04 €</b>
<b>CKP V16</b>	Abrillantador	1.260	3,75	2	<b>0,84 €</b>	<b>1,04 €</b>
<b>CKP V20</b>	Semi esterilizante	1.320	3,75	0,7	<b>1,12 €</b>	<b>1,13 €</b>
<b>CKP V24</b>	Esterilizante	1.370	3,75	0,5	<b>1,27 €</b>	-





## LLENADORAS DE SOBREMESA HOBBY Y LUXE



Llenadoras de sobremesa, con regulación de nivel de llenado y boya de cierre en interior de la cisterna. En todos los modelos los caños de llenado son de acero inoxidable.

El modelo "Luxe" es completamente de acero inoxidable y se suministra con un aspirador manual para cargar los caños.

Modelo	Precio
Llenadora Hobby esmaltada de 3 caños	57,00 €
Llenadora Hobby esmaltada de 4 caños	99,00 €
Llenadora Hobby inox. de 6 caños	256,00 €
Llenadora Luxe inox. de 3 caños	460,00 €



## LLENADORA SEMIAUTOMATICA ENOLMATIC



Enolmatic es rápida y fácil de usar, adaptando el caño es capaz de llenar cualquier tipo de recipiente de cristal o de material rígido, nos permite trabajar con cualquier tipo de líquido, vino, aceite, vinagre, leche, cerveza, destilados, aguardientes, etc. Podemos ajustar la altura de llenado del envase y según el producto utilizado, con el regulador, la velocidad.

Dotada de un motor depresor eléctrico realiza la operación de llenado sin pasos intermedios, el líquido va directamente del depósito de almacenaje a la botella.

Modelo	Precio
Llenadora semiautomática Enolmatic	348,00 €
Llenadora semiautomática Enolmatic para Aceite	396,00 €
Oil kit (caño especial para aceite)	111,00 €
Beer kit (caño especial para cerveza)	59,00 €
Milk kit (caño especial para bocas de Ø 30 a 60 mm.)	117,00 €
Mignon Kit (caño especial para envases miniatura)	175,00 €
Filtro porta cartucho Tandem	153,00 €
Cartucho filtrante de 0,2 micra	76,00 €
Cartucho filtrante de 0,5 micra	73,00 €
Cartucho filtrante de 1 micra	69,00 €



## KIT DE LLENADO PARA BAG IN BOX



Sistema económico para el llenado de Bag in box con soporte de acero inoxidable.

Tanto el modelo "Eco" como el modelo "Luxe" disponen de soporte de acero inox. Y cuentalitros digital. En el modelo "Eco" la pistola es de plástico alimentario y en el modelo "Luxe" es de acero inox.

\*Caudal máximo del cuentalitros 7.000 L/h.

Modelo	Pistola	Contador	Soporte	Porta manguera Ø mm.	Precio
Kit de llenado Bag in box "Eco"	Plástico alimentario	Digital	Inox.	20	282,00 €
Kit de llenado Bag in box "Luxe"	Inox.	Digital	Inox.	20	381,00 €
Soporte inox. para Bag in box					28,00 €



## DISPENSADORES CUENTALITROS CON BOMBA INOX.



Los dispensadores están compuestos de una estructura metálica lacada, una electrobomba inoxidable, cuentalitros de doble lectura con posibilidad de puesta a 0 del contador parcial, pistola de plástico alimentaria, tubo cristal reforzado apto para productos alimentarios, filtro de aspiración y abrazaderas.

Modelo	Hp	Motor	R.p.m.	Caudal L/h	Protección	Peso Kg.	Precio
Novax 20	0.5	monofásico	2.850	1.700	IP42	14	424,00 €



## PISTOLAS CUENTALITROS



Todos los modelos de cuentalitros disponen de pantalla con display digital de doble lectura, contador total y contador parcial, con posibilidad de puesta a 0 del parcial. Alimentación a pilas, en dotación.

El cuentalitros "oil" está especialmente diseñado para el trasiego de aceite y líquidos viscosos.

Todos los modelos de pistolas para barricas están fabricadas en acero inox. y cuentan con cono de ajuste y palanca de paro manual.

Modelo	Precio
<b>Pistola de plástico alimentario con cuentalitros</b>	<b>254,00 €</b>
<b>Pistola inox. con cuentalitros</b>	<b>353,00 €</b>
<b>Cuentalitros</b> (Caudal máximo 7.000 L/h.)	<b>240,00 €</b>
<b>Cuentalitros "Oil"</b> (Caudal máximo 1.600 L/h.)	<b>482,00 €</b>



## PISTOLAS DE LLENADO



Modelo	Precio
<b>Pistola llenadora de plástico</b> (porta manguera Ø 20)	<b>12,00 €</b>
<b>Pistola llenadora de plástico alimentario</b> (porta manguera Ø 20)	<b>17,00 €</b>
<b>Pistola llenadora de plástico alimentario</b> (porta manguera Ø 25)	<b>18,00 €</b>
<b>Pistola inox. para barricas con rosca 1" gas</b>	<b>113,00 €</b>
<b>Pistola inox. para barricas con porta manguera Ø 20 mm</b>	<b>113,00 €</b>
<b>Pistola inox. para barricas con porta manguera Ø 25 mm</b>	<b>113,00 €</b>
<b>Pistola inox. para barricas con porta manguera Ø 30 mm</b>	<b>113,00 €</b>



## ENCORCHADORAS PARA TAPON DE CORCHO



Modelo	Precio
<b>Encorchadora de dos palancas "Eco"</b> (suministradas en cajas de 15 uds.)	<b>12,00 €</b>
<b>Encorchadora de caballete pequeña</b> (suministradas en cajas de 4 uds.)	<b>47,00 €</b>
<b>Encorchadora de caballete grande</b> (mordazas de latón) Para botellas de 25 a 40 cm. de altura, Ø máx. de tapón 33mm. Ø min. de compresión 14 mm.	<b>87,00 €</b>

## TAPONADORAS DE TAPON CORONA



Modelo	Precio
<b>Taponadora de dos palancas para tapón corona</b> (Con cabezal Ø 26 mm.)	<b>11,00 €</b>
<b>Taponadora de caballete para tapón corona</b> (Con cabezal Ø 26 mm.)	<b>23,00 €</b>
<b>Cabezal para tapón corona Ø 29</b> (Para taponadora de caballete)	<b>4,00 €</b>
<b>Cabezal para tapón corona Ø 31</b> (Para taponadora de caballete)	<b>44,00 €</b>
<b>Taponadora de caballete "Super" para tapón corona</b> (Con cabezal Ø 26 mm.)	<b>148,00 €</b>
<b>Cabezal para tapón corona Ø 29</b> (Para taponadora "Super")	<b>13,00 €</b>

## CAPSULADORAS TERMICAS PARA CAPSULAS RETRACTILES



Modelo	Precio
<b>Capsuladora inoxidable de banco regulable en altura</b>	<b>180,00 €</b>
<b>Capsuladora inoxidable de banco fija</b>	<b>170,00 €</b>
<b>Capsuladora inox. de banco con regulador de temperatura</b>	<b>Consultar</b>
<b>Capsuladora esmaltada de mano</b>	<b>176,00 €</b>
<b>Capsuladora inoxidable a de mano</b>	<b>253,00 €</b>



## TAPONES DE CORCHO, SINTETICOS, CORONA Y PILFER



Modelo	Precio
Tapón corcho aglomerado 38 x 23 (mil unidades)	176,00 €
Tapón corcho colmatado 45 x 24 (mil unidades)	143,00 €
Tapón corcho colmatado 45 x 24 "ESPECIAL" (cien unidades)	28,00 €
Tapón sintético 38 x 22 (mil unidades)	91,00 €

Los tapones aglomerados y colmatados se suministran en confecciones de 5.000 uds.  
 Los tapones colmatados "especial" se suministran en confecciones de 100 uds.  
 Los tapones sintéticos se suministran en confecciones de 1.000 uds.



Modelo	Precio
Tapón corona Ø 26 oro (mil unidades)	27,00 €
Tapón corona Ø 26 verde (mil unidades)	27,00 €
Tapón corona Ø 26 rojo (mil unidades)	27,00 €
Tapón corona Ø 29 oro (mil unidades)	49,00 €
Tapón corona Ø 31 oro (mil unidades)	52,00 €

Los tapones corona se suministran en confecciones de 1.000 uds.

Modelo	Precio
Tapón Pilfer 31,5 x 24 con vertedor verde (mil unidades)	128,00 €
Tapón Pilfer 31,5 x 24 con vertedor oro (mil unidades)	128,00 €
Tapón Pilfer 31,5 x 24 con vertedor negro (mil unidades)	128,00 €
Tapón Pilfer 31,5 x 24 oro (mil unidades)	106,00 €



## CAPSULAS RETRACTILES



Modelo	Precio
Cápsulas blancas (mil unidades)	54,00 €
Cápsulas rojas (mil unidades)	54,00 €
Cápsulas verdes (mil unidades)	54,00 €

Las capsulas se suministran en confecciones de 1.000 uds.



## VARIOS



Modelo	Precio
Vertedor inox. rosca pilfer 31,5	2,60 €

Modelo	Precio
Gancho aut. para cierre bozales de cava	18,00 €

## LAVABOTELLAS



Lavabotellas manual, su diseño en espiral hace girar la escobilla, realizando la limpieza interior de la botella con un simple movimiento de manos.

Lavabotellas hidráulico transparente, funciona con la presión del agua, limpia el interior de la botella, se suministra con una escobilla inoxidable y tubo de liberación.

Lavabotellas Maxi, proyectado para el lavado interno y externo de la botella. Se suministra con transformador de 220V/24V, escobilla de limpieza interna y externa y pedal de liberación.

Las escobillas de recambio son compatibles con el lavabotellas hidráulico transparente y el lavabotellas Maxi

Modelo	Precio
Lavabotellas manual escobilla inox. de doble efecto	20,00 €
Lavabotellas hidráulico transparente	75,00 €
Lavabotellas Maxi	410,00 €
Escobilla de recambio inox.	14,50 €
Escobilla de recambio nylon	10,50 €

## AVINADORES, ESCURREBOTELLAS Y CESTAS PORTABOTELLAS



Modelo	Precio
Avinador pequeño	7,50 €
Avinador grande	16,00 €



Modelo	Precio
Cestas portabotellas 6 puestos	6,00 €
Escurrebotellas 80 puestos	19,00 €

## AIRLOCK, DOSIFICADOR DE AZÚCAR Y CUCHARONES



Modelo	Precio
Airlock	1,00 €
Dosificador de azúcar para carbonatación de cerveza	0,80 €
Cucharón para cerveza 60 cm.	2,20 €
Cucharón para cerveza 80 cm.	3,00 €



## EMBUDOS Y TRASVASADORES

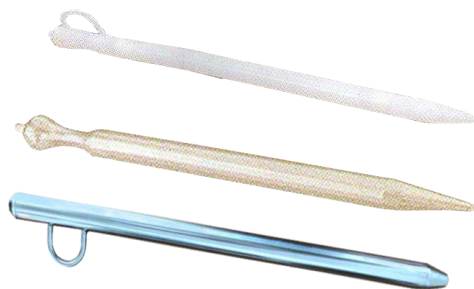


Modelo	Precio
Embudo automático	5,00 €
Embudo de plástico Ø 20	2,00 €
Embudo de plástico Ø 30	3,90 €
Embudo de plástico Ø 38	10,00 €
Embudo de plástico Ø 26 con porta filtro	2,50 €
Embudo de plástico Ø 35 con porta filtro	4,90 €
Filtro para embudos de Ø 26 y Ø 35	2,00 €



Modelo	Precio
Trasvasador automático "Rido"	18,00 €
Trasvasador automático "Eco"	13,00 €

## PIPETAS TOMAMUESTRAS



Modelo	Largo cm.	Precio
Pipeta de plástico para barricas	50	13,50 €
Pipeta de plástico transparente ECO	50	4,00 €
Pipeta de acero inox. AISI 304	40	55,00 €

La pipeta inox es desmontable para una perfecta limpieza.

## ALAMBIQUES DE DECORACION INUTILIZADOS



Modelo	Capacidad aprox. L.	Precio
Alambique de decoración inutilizado nº 1		45,00 €
Alambique de decoración inutilizado nº 2		57,00 €
Alambique de decoración inutilizado nº 3		68,00 €
Alambique de decoración inutilizado nº 4		118,00 €
Alambique de decoración inutilizado nº 15	15	226,00 €
Alambique de decoración inutilizado nº 30	30	326,00 €



## PROBETAS GRADUADAS



Modelo	Precio
Probeta graduada de 100 ml.	5,50 €
Probeta graduada de 250 ml.	6,75 €
Probeta graduada de 500 ml.	9,00 €
Probeta graduada de 1000 ml.	13,50 €
Probeta transparente de 270 ml.	4,00 €



## VINOMETROS



Vinómetros que realizan la lectura por capilaridad y nos indican el grado alcohólico del vino.

Se suministran en un estuche plástico de protección y con instrucciones de uso.

Modelo	Precio
Vinómetro 0-25% Mod.2015	15,00 €



## TERMOMETROS

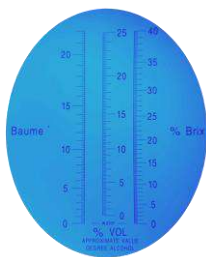


Modelo	Precio
Termómetro de varilla - 20 + 110	6,30 €

Los termómetros de varilla se suministran en confecciones de 10 unidades.



## REFRACTOMETRO



Refractómetro de triple escala con compensación automática de temperatura, de uso sencillo, con enfoque ajustable, lectura fácil y clara de la escala de medida y posibilidad de ajuste del punto cero para una nueva calibración. Se suministran en un estuche con instrucciones de uso, destornillador, toalla limpia lente y tubo de aspiración.

Escala: 0-25 % vol., 0-25 BAUME y 0-40 BRIX

Modelo	Precio
Refractómetro doble escala (Alcohol Probable, Baume y Brix A.T.C.)	30,00 €



## REFRACTOMETRO ALCOHOMETRO



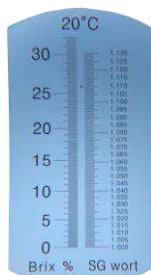
Refractómetro alcohómetro con compensación automática de temperatura, de uso sencillo, con enfoque ajustable, lectura fácil y clara de la escala de medida y posibilidad de ajuste del punto cero para una nueva calibración. Se suministran en un estuche con instrucciones de uso, destornillador, toalla limpia lente y tubo de aspiración.

Escala: 0 – 80 % Vol.

Modelo	Precio
Refractómetro alcohómetro (0 – 80 % Vol.)	30,00 €



## REFRACTOMETRO DENSIMETRO



Refractómetro densímetro con compensación automática de temperatura, de uso sencillo, con enfoque ajustable, lectura fácil y clara de la escala de medida y posibilidad de ajuste del punto cero para una nueva calibración. Se suministran en un estuche con instrucciones de uso, destornillador, toalla limpia lente y tubo de aspiración.

Doble escala: 1.000 – 1.120 y 0 – 32 Brix

Modelo	Precio
Refractómetro densímetro (1.000 – 1.120 y 0-32 Brix)	30,00 €





## PRODUCTOS ENOLOGICOS



Gracias a la sinergia de sus componentes, ENOCLAR, ayuda a obtener una rápida clarificación de los vinos. Enoclar B para vinos blancos y rosados y Enoclar R para vinos tintos.

Modelo	Precio
<b>Clarificante Enoclar "B" Blanco</b> (Confección de 100 gr.)	<b>8,00 €</b>
<b>Clarificante Enoclar "R" Tinto</b> (Confección de 100 gr.)	<b>8,00 €</b>



El metabisulfito potásico en los mostos y vinos desarrolla una acción antioxidante y antiséptica, facilitando la solubilización de las sustancias fenólicas.

Modelo	Precio
<b>Metabisulfito potásico</b> (Confección de 100 gr.)	<b>2,50 €</b>
<b>Metabisulfito potásico</b> (Confección de 1 Kg.)	<b>14,00 €</b>



Acido tartárico se suministra al vino cuando este carece de acidez.

Modelo	Precio
<b>Acido tartárico</b> (Confección de 100 gr.)	<b>8,00 €</b>
<b>Acido tartárico</b> (Confección de 1 Kg.)	<b>28,00 €</b>



Las levaduras seleccionadas deshidratadas para vinificación "Zymogen" y "Zymoferm" ayudan la activación de la fermentación del mosto.

Modelo	Precio
<b>Levadura Zymoferm</b> (Confección de 75 gr.)	<b>11,50 €</b>
<b>Levadura Zymogen</b> (Confección de 20 gr.)	<b>10,50 €</b>



## PRODUCTOS ENOLOGICOS



Las pastillas de conservante sulfatánico tienen un gran poder preventivo y curativo en todo tipo de vinos.

Modelo	Precio
<b>Conservante sulfatánico</b> (Tubo de 5 pastillas)	<b>5,00 €</b>



El antioxidante "Reductine" consigue bajar el RH del vino y mantiene en solución todas las sustancias fácilmente oxidables confiriendo al vino limpieza y estabilidad por largo tiempo.

Modelo	Precio
<b>Antioxidante Reductine</b> (Confección de 30 gr.)	<b>6,50 €</b>



El desacidificante "Sanavin" consigue atenuar la acidez del vino.

Modelo	Precio
<b>Desacidificante Sanavin</b> (Confección de 250 gr.)	<b>5,50 €</b>



Pastillas de azufre antigoteo para el azufrado de barricas.

Modelo	Precio
<b>Pastillas de azufre</b> (Confección de 1 Kg.)	<b>17,50 €</b>



Masilla selladora y reparadora de juntas y grietas en barricas.

Modelo	Precio
<b>Masilla reparadora de barricas</b> (Confección de 500 gr.)	<b>11,00 €</b>



## DEPOSITOS INOX. CON CONO 60° PARA ACEITE

LINEA BODEGAS



Depósitos inox. AISI 304 con fondo cónico a 60 °.

Todos los modelos se suministran con tapa guardapolvo inox y 2 válvulas inox.

Capacidad L.	Ø mm	Altura total mm.	Válvula descarga parcial	Válvula descarga total	Precio
<b>50</b>	380	1135	½"	1"	<b>372,00 €</b>
<b>100</b>	420	1385	½"	1"	<b>386,00 €</b>
<b>200</b>	515	1445	½"	1"	<b>538,00 €</b>
<b>300</b>	620	1795	½"	1"	<b>608,00 €</b>
<b>500</b>	725	2035	½"	1"	<b>742,00 €</b>



## DEPOSITOS INOX. CON CONO 60° SIEMPRELLENOS

LINEA BODEGAS



Depósitos inox. AISI 304 con fondo cónico a 60 °.

Todos los modelos se suministran con tapa siemprellena inox. completa y 2 válvulas inox.

Capacidad L.	Ø mm	Altura total mm.	Válvula descarga parcial	Válvula descarga total	Precio
<b>100</b>	420	1385	½"	1"	<b>446,00 €</b>
<b>200</b>	515	1445	½"	1"	<b>601,00 €</b>
<b>300</b>	620	1795	½"	1"	<b>689,00 €</b>
<b>500</b>	725	2035	½"	1"	<b>836,00 €</b>



## DEPOSITOS INOX. CON CONO 60° PARA CERVEZA

LINEA BODEGAS



Depósitos inox. AISI 304 con fondo cónico a 60 °.

Todos los modelos se suministran con tapa inox con junta y cierre de seguridad, airlock y 2 válvulas inox.

Capacidad L.	Ø mm	Altura total mm.	Válvula descarga parcial	Válvula descarga total	Precio
<b>50</b>	380	1135	½"	1"	<b>423,00 €</b>
<b>100</b>	420	1385	½"	1"	<b>442,00 €</b>
<b>200</b>	515	1445	½"	1"	<b>597,00 €</b>
<b>300</b>	620	1795	½"	1"	<b>688,00 €</b>
<b>500</b>	725	2035	½"	1"	<b>828,00 €</b>





## DEPOSITOS SIEMPRELLENOS DE ACERO INOX. CON FONDO CONICO

LINEA BODEGAS



Depósitos siempre llenos de fondo cónico, contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, ideales para la conservación del vino. El sistema siempre lleno nos garantiza un perfecto almacenamiento en este tipo de depósitos gracias a la tapa neumática y al total sellado que nos proporciona la cámara de aire, evitando oxidaciones. Recomendados para el almacenamiento de diferentes productos alimentarios como vino, sidra, aceite, cerveza, etc.

Todos los modelos se suministran con tapa flotante de acero inoxidable, cámara de aire, válvula de respiración de nylon, bombín inox. con manómetro, tubo transparente para conexión bombín cámara, brazo con poleas para el elevar la tapa, válvula de descarga total y válvula de descarga parcial.

Los depósitos con boca inferior llevan también un filtro inox. para hollejos en la válvula de descarga parcial.

[Para otras medidas y capacidades, consultar](#)

Capacidad L.	Ø mm	Altura depósito mm.	Altura con patas mm.	Opción boca Ø mm.	Con boca Precio
<b>1.000</b>	955	1.500	1.900	300	<b>2.210,00 €</b>
<b>1.500</b>	1.115	1.500	1.900	300	<b>3.200,00 €</b>
<b>2.000</b>	1.115	2.000	2.400	300	<b>3.533,00 €</b>
<b>2.000</b>	1.270	1.500	1.900	300	<b>3.717,00 €</b>
<b>3.000</b>	1.400	2.000	2.400	400	<b>5.126,00 €</b>
<b>5.000</b>	1.600	2.500	2.900	400	<b>6.624,00 €</b>



## DEPOSITOS SIEMPRELLENOS INOX. CON FONDO CONICO Y CAMISA

LINEA BODEGAS



Depósitos siempre llenos de fondo cónico, contruidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, equipados con camisa de refrigeración para el control de temperatura durante el fermentado, lo que nos permite obtener unos vinos de mayor calidad.

Todos los modelos se suministran con camisa de refrigeración, porta sonda, tapa flotante de acero inoxidable, cámara de aire, válvula de respiración de nylon, bombín inox. con manómetro, tubo transparente para conexión bombín cámara, válvula de descarga total y válvula de descarga parcial.

A partir de 1.500 litros y superior se suministran con brazo con poleas para elevar la tapa.

Los depósitos con boca inferior llevan también un filtro inox. para hollejos en la válvula de descarga parcial.

[Para otras medidas y capacidades, consultar](#)

Capacidad L.	Ø mm	Altura depósito mm.	Altura con patas mm.	Opción boca Ø mm.	Con boca Precio
<b>1.000</b>	955	1.500	1.900	300	<b>2.894,00 €</b>
<b>1.500</b>	1.115	1.500	1.900	300	<b>3.942,00 €</b>
<b>2.000</b>	1.115	2.000	2.400	300	<b>4.274,00 €</b>
<b>2.000</b>	1.270	1.500	1.900	300	<b>4.589,00 €</b>
<b>3.000</b>	1.400	2.000	2.400	400	<b>6.383,00 €</b>
<b>5.000</b>	1.600	2.500	2.900	400	<b>8.037,00 €</b>



## DEPOSITOS APILABLES DE ACERO INOX.

LINEA BODEGAS



Depósitos de acero inox. AISI 304 laminado en frío, acabado externo satinado e interior pulido. Fondos moldeados en frío con perfil optimizado. (Espesor mínimo 1,5 mm.)

Soldaduras en TIG automatizadas y limpieza mecánica de las mismas.

Jaula protectora de acero galvanizado por baño. Alojamiento del depósito con tacos de goma antivibración. Base palet con guía para horquillas de carretilla y transpalet manual.

Apilamiento máximo de 2 recipientes en carga.

No está permitido el transporte de recipientes apilados.

Opcional:

Depósito en acero Inox. AISI 316

Jaula protectora en acero AISI 304

Aislamiento o camisa de refrigeración

Instalación de agitadores, dispositivos de limpieza, etc.

Diferentes tipos de racores rápidos o roscados

Para modelos no homologados, pueden efectuarse modificaciones dimensionales y equipamientos especiales según exigencia del usuario.

Modelo	Capacidad Litros	Dimensión depósito Ø x Altura (mm)	Dimensión jaula Ancho x Largo (mm)	Válvula de aireación en nylon	Válvula de descarga	Boca Superior Ø (mm)	Precio
<b>PC500</b>	<b>548</b>	1080 x 960	1135 x 1135	400 hl/h	DIN 50	400	<a href="#">Consultar</a>
<b>PC750</b>	<b>737</b>	1080 x 1165	1135 x 1135	400 hl/h	DIN 50	400	<a href="#">Consultar</a>
<b>PC1000</b>	<b>994</b>	1080 x 1460	1135 x 1135	400 hl/h	DIN 50	400	<a href="#">Consultar</a>
<b>PC1250</b>	<b>1308</b>	1080 x 1800	1135 x 1135	400 hl/h	DIN 50	400	<a href="#">Consultar</a>
<b>PC1500</b>	<b>1536</b>	1080 x 2050	1135 x 1135	400 hl/h	DIN 50	400	<a href="#">Consultar</a>



## DEPOSITOS APILABLES ALIMENTARIOS

LINEA BODEGAS



Depósito de plástico apto para el uso alimentario, con jaula de protección metálica y sobre palet de plástico, incorpora en la parte superior una boca circular de Ø 250 mm. y una válvula de descarga total en la inferior.

Recomendado para el almacenaje en altura o para el transporte de líquidos.

Capacidad Litros	Grifo	Palet	Medidas mm.	Precio
<b>1.000</b>	Sí	Plástico	1200 x 1000 x 1160	<b>368,00 €</b>



## PLACAS DE REFRIGERACION

LINEA BODEGAS



Placas de refrigeración construidas en acero inoxidable AISI 304 predispuestas para conexión directa a manguera Ø 20 interior o para racor roscado de 1/2".

Muy útiles en bodega para el control de temperatura durante la fermentación, consiguiendo una mejor calidad de los vinos.

Para otras medidas, consultar

Largo mm.	Ancho mm.	Precio
600	370	198,00 €
800	370	224,00 €
1.000	370	249,00 €
1.200	370	280,00 €
1.400	370	305,00 €
1.600	370	332,00 €
1.800	370	358,00 €
2.000	370	388,00 €
2.500	370	455,00 €
3.000	370	518,00 €



## EQUIPOS DE FRIO

LINEA BODEGAS



El refrigerador C1-W1 equipado con un serpentín de intercambio directo que, introducido en depósitos, cubas o contenedores, nos permite controlar automáticamente la temperatura del producto gracias al termostato con sonda que viene pre-instalado.

Medidas totales del equipo: 500 x 492 x 1015 mm.  
Medidas del serpentín intercambiador: Ø 340 x 680 mm.  
Peso: 43 Kg.

Potencia frigorífica	Control de fermentación Litros máximo	Absorción eléctrica	Precio
0,45 kW	3.700	0,45 kW	2.612,00 €



## EQUIPOS DE FRIO

LINEA BODEGAS



Los equipos de refrigeración mediante la mezcla (55% de agua + 45% de glicol propilénico de uso alimentario) calentada o refrigerada, proporciona el caudal adecuado para el control de temperatura del producto, mediante serpentines, placas, camisas o intercambiadores.

Su utilización en bodega nos permite fermentar a temperatura controlada, acelerar la precipitación tartárica, estabilizar el vino antes de la filtración, calentar los vinos para la fermentación maloláctica y clarificar el mosto en los vinos blancos, consiguiendo una mayor calidad en el resultado final de los vinos.

Construidos con una estructura de acero inoxidable AISI 304 que permite el fácil acceso a todas las partes interiores. Dotados de depósito acumulador para líquido refrigerante, enfriador, bomba de recirculación, display de control de temperatura.

**Para equipos de frío de más capacidad de refrigeración, consultar precios y modelos.**

Modelo	Potencia frigorífica	Potencia calentamiento	Absorción eléctrica	Unidades de control	Control máximo de fermentación	Medidas cm.	Peso Kg.	Precio
<b>C2-W2</b>	1,2 / 2,1 kW	---	1,18 kW	1	5.000 Litros	58 x 68 x 58	63	<b>3.879,00 €</b>
<b>C2-W2R</b>	1,2 / 2,1 kW	---	1,18 kW	1	5.000 Litros	58 x 68 x 58	63	<b>4.167,00 €</b>
<b>C2-W3</b>	1,5 / 3,5 kW	---	1,5 kW	1	9.800 Litros	58 x 95 x 77	90	<b>Consultar</b>
<b>C2-W3R</b>	1,5 / 3,5 kW	2 kW	1,5 kW	1	9.800 Litros	58 x 95 x 77	92	<b>Consultar</b>
<b>C2-W3 2T</b>	1,5 / 3,5 kW	---	1,5 kW	2	9.800 Litros	58 x 95 x 77	94	<b>Consultar</b>
<b>C2-W3R 2T</b>	1,5 / 3,5 kW	2 kW	1,5 kW	2	9.800 Litros	58 x 95 x 77	94	<b>Consultar</b>
<b>C2-W3 4T</b>	1,5 / 3,5 kW	---	1,5 kW	4	9.800 Litros	58 x 95 x 77	95	<b>Consultar</b>
<b>C2-W3R 4T</b>	1,5 / 3,5 kW	2 kW	1,5 kW	4	9.800 Litros	58 x 95 x 77	95	<b>Consultar</b>
<b>C2-W5</b>	5,1 / 2,4 kW	---	2,5 kW	1	13.800 Litros	96 x 79 x 85	139	<b>Consultar</b>
<b>C2-W5R</b>	5,1 / 2,4 kW	3 kW	2,5 kW	1	13.800 Litros	96 x 79 x 85	141	<b>Consultar</b>
<b>C2-W5 4T</b>	5,1 / 2,4 kW	---	2,5 kW	4	13.800 Litros	96 x 79 x 85	144	<b>Consultar</b>
<b>C2-W5R 4T</b>	5,1 / 2,4 kW	3 kW	2,5 kW	4	13.800 Litros	96 x 79 x 85	147	<b>Consultar</b>
<b>C2-W9</b>	8,5 / 4,1 kW	---	3,7 kW	1	23.000 Litros	96 x 79 x 85	145	<b>Consultar</b>
<b>C2-W9R</b>	8,5 / 4,1 kW	4 kW	3,7 kW	1	23.000 Litros	96 x 79 x 85	147	<b>Consultar</b>
<b>C2-W9 4T</b>	8,5 / 4,1 kW	---	3,7 kW	4	23.000 Litros	96 x 79 x 85	150	<b>Consultar</b>
<b>C2-W9 6T</b>	8,5 / 4,1 kW	---	3,7 kW	6	23.000 Litros	96 x 79 x 85	153	<b>Consultar</b>
<b>C2-W9R 4T</b>	8,5 / 4,1 kW	4 kW	3,7 kW	4	23.000 Litros	96 x 79 x 85	156	<b>Consultar</b>
<b>C2-W9R 6T</b>	8,5 / 4,1 kW	4 kW	3,7 kW	6	23.000 Litros	96 x 79 x 85	158	<b>Consultar</b>





## DESPALILLADORAS DE UVA CON BOMBA

LINEA BODEGAS



Despalilladoras a motor equipadas con una tolva de recepción con sinfín de entrada, eje y parrilla de despalillado para la expulsión del raspón y una bomba centrífuga alimentada por sinfín., el estrujado de la uva se obtiene a través de la acción combinada del eje despalillador y las paletas de la bomba. En todos los modelos la parrilla de despalillado y la bomba centrífuga están realizadas en acero inox.

Los modelos Eno20 y Eno30 se pueden abrir totalmente por la parte central y permiten la extracción de la parrilla de despalillado para una perfecta limpieza al final de cada campaña.

Capacidad de impulsión máxima de la bomba 15 metros horizontales y 5 metros verticales (según vendimia y tipo de uva).

Modelo	Acabado	Potencia motor	Tipo	Producción Kg/h.	Dimensiones Tolva mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Eno 15</b>	Pitada	2 Hp.	Cerrada	1500/2000	840 x 580	1100 x 700 x 900	78	<b>997,00 €</b>
<b>Eno 20</b>	Inox	2 Hp.	Abrible	1500/2000	840 x 580	1100 x 700 x 900	95	<b>1.825,00 €</b>
<b>Eno 30</b>	Pintada	2,5 Hp.	Abrible	2500/3000	940 x 580	1200 x 750 x 950	115	<b>1.115,00 €</b>
<b>Eno 30</b>	Inox	2,5 Hp.	Abrible	2500/3000	940 x 580	1200 x 750 x 950	115	<b>1.995,00 €</b>



Despalilladora con motor realizada completamente en acero inoxidable, equipada con tolva de recepción con sinfín de entrada, eje despalillador con paletas forradas en goma, tambor de despalillado giratorio para contrarrestar el golpeo de las paletas y bomba de impulsión de pasta alimentada por sinfín. Totalmente abrible por la parte central para realizar una perfecta limpieza al final de la campaña

Capacidad de impulsión máxima de la bomba 18 metros horizontales y 5 metros verticales (según vendimia y tipo de uva).

Modelo	Acabado	Potencia motor	Tipo	Producción Kg/h.	Dimensiones Tolva mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Eno50</b>	Inox	3 Hp.	Abrible	5.000	1200 x 630	1500 x 750 x 1000	130	<b>3.754,00 €</b>



Despalilladora con motor realizada completamente en acero inoxidable, equipada con tolva de recepción con sinfín de entrada, eje despalillador con paletas forradas en goma, tambor de despalillado giratorio para contrarrestar el golpeo de las paletas y bomba de impulsión de pasta alimentada por sinfín. Totalmente abrible por la parte central para realizar una perfecta limpieza al final de la campaña

Capacidad de impulsión máxima de la bomba 18 metros horizontales y 5 metros verticales (según vendimia y tipo de uva).

Modelo	Acabado	Potencia motor	Tipo	Producción Kg/h.	Dimensiones Tolva mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Eno60</b>	Inox	3 Hp.	Abrible	6.000	1000 x 600	1650 x 1050 x 1070	160	<b>4.521,00 €</b>
<b>Eno90</b>	Inox.	4 Hp.	Abrible	9.000	1030 x 630	2000 x 1100 x 1070	200	<b>5.363,00 €</b>



## DESPALILLADORAS – ESTRUJADORAS DE UVA SERIE MV

LINEA BODEGAS



Despalilladoras estrujadoras completamente de acero inoxidable con parrilla de despalillado de tipo profesional con agujeros avellanados, las paletas del eje despalillador están recubiertas en goma para un trato más respetuoso de la uva, permite la posibilidad de realizar solamente el despalillado desconectando el grupo estrujador, los rodillos del grupo estrujador son de goma atóxica con perfil redondeado y regulables para poder obtener un perfecto estrujado.

Se puede abrir totalmente por la parte central así como extraer la parrilla de despalillado para una buena limpieza.

Opcional:

- Variador de velocidad (mod. Eno40 MV)
- Tolva de recepción de la pasta con sinfín de arrastre y conexión de salida para una bomba externa.

Modelo	Potencia motor	Producción Kg/h.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Eno 40 MV Con variador mecánico</b>	2,5 Hp.	3.000 / 4.000	1350 x 750 x 1150	140	<a href="#">Consultar</a>
<b>Eno 40 MV con tolva y variador mecánico</b>	2,5 Hp.	3.000 / 4.000	1350 x 750 x 1150	140	<a href="#">Consultar</a>
<b>Opción variador mecánico de velocidad (para mod. Eno 40)</b>					<a href="#">Consultar</a>
<b>Eno 60 MV con variador electrónico</b>	3 Hp.	4.000 / 6.000	1600 x 840 x 1300	180	<a href="#">Consultar</a>



## DESPALILLADORAS – ESTRUJADORAS DE UVA SERIE J

LINEA BODEGAS



Despalilladoras centrifugas con tambor giratorio construidas totalmente en acero inoxidable. Todos los modelos están dotados de un variador de velocidad que permite regular el número de giros del sinfín de alimentación, el eje despalillador y el tambor, con el fin de optimizar el proceso y la calidad del producto final.

Disponen de grupo estrujador en la parte inferior de la máquina, que está compuesto de dos rodillos de goma atóxica autorregulables y de moto-reductor. Las despalilladoras "Serie J" nos permiten despalillar y estrujar o solamente despalillar.

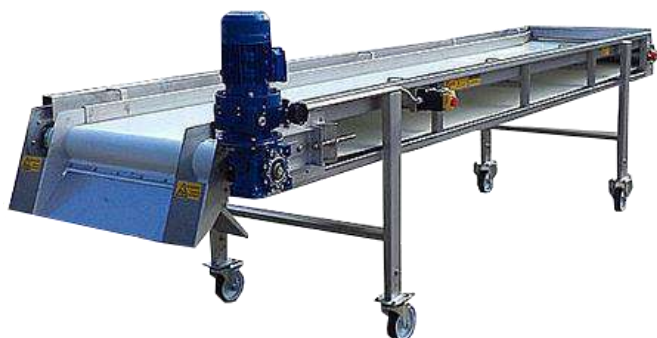
Como opción se puede adaptar una tolva de recolección de la pasta con motor de 1 Hp., sinfín y ataque para bomba.

Modelo	Potencia motor	Producción Kg/h.	Ø Tambor mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>J – 100 MV</b>	2,2 Kw Trifase	7.000 / 10.000	400	2250 x 1050 x 1400	240	<a href="#">Consultar</a>
<b>Tolva de recolección de mosto motorizada</b>						<a href="#">Consultar</a>



## MESAS DE SELECCION

LINEA BODEGAS



Construida completamente en acero inoxidable AISI 304, con cinta de arrastre apta para el contacto con alimentos, estructura robusta de acero inoxidable, dos canales de selección, patas telescópicas, ruedas con freno de bloqueo, variador de velocidad estándar y panel con parada de emergencia. Tolva para descarga de producto (opcional).

El cinturón de selección está disponible en las siguientes longitudes: 2500, 3000, 3500, 4000 mm; Los anchos son de 600mm o 800mm.

Potencia instalada de 0.75 kw.  
Capacidad 2-10 ton / h

Modelo	Ancho interior banda mm.	Altura mesa trabajo mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>2500 x 600</b>	400	1080 - 1180	2700 x 1000 x 1150	230	<a href="#">Consultar</a>
<b>2500 x 800</b>	600	1080 - 1180	2700 x 1200 x 1150	250	<a href="#">Consultar</a>
<b>3000 x 600</b>	400	1080 - 1180	3200 x 1000 x 1150	250	<a href="#">Consultar</a>
<b>3000 x 800</b>	600	1080 - 1180	3200 x 1200 x 1150	270	<a href="#">Consultar</a>
<b>3500 x 600</b>	400	1080 - 1180	3700 x 1000 x 1150	270	<a href="#">Consultar</a>
<b>3500 x 800</b>	600	1080 - 1180	3700 x 1200 x 1150	290	<a href="#">Consultar</a>
<b>4000 x 600</b>	400	1080 - 1180	4700 x 1000 x 1150	290	<a href="#">Consultar</a>
<b>4000 x 800</b>	600	1080 - 1180	4700 x 1200 x 1150	310	<a href="#">Consultar</a>



## ELEVADORES DE UVA

LINEA BODEGAS



Los elevadores están dispuestos de una cinta en pvc con paletas accionada por un motor eléctrico.

Las cintas elevadoras son utilizadas para el transporte, con el máximo cuidado, de racimos de uva entera, uva una vez despallada o pasta fermentada.

Modelo	Potencia motor Kw.	Anchura mm.	Dimensiones tolva mm.	Rascador	Precio
<b>3.000</b>	1	450	910 x 750	Si	<a href="#">Consultar</a>
<b>3.500</b>	1	450	910 x 750	Si	<a href="#">Consultar</a>



## TOLVAS DE RECEPCION

LINEA BODEGAS



Tolvas de recepción construidas en acero inoxidable, equipadas con un sinfín interior de Ø 400 mm. y un motor eléctrico.

Facilita la entrada mecánica de uva en bodega tras la vendimia y su posterior alimentación a la despalilladora.

Modelo	Largura tolva m.	Potencia motor	Precio
<b>VX-3</b>	3	3	<a href="#">Consultar</a>
<b>VX-4</b>	4	4	<a href="#">Consultar</a>
<b>VX-5</b>	5	5.5	<a href="#">Consultar</a>
<b>VX-6</b>	6	7.5	<a href="#">Consultar</a>
<b>VX-8</b>	8	10	<a href="#">Consultar</a>



## ASPIRADORES DE RASPON

LINEA BODEGAS



Extractor de raspón construido en acero inoxidable equipado con motor eléctrico.

Adaptado a la salida del raspón de la despalilladora nos los expulsa fuera de la instalación evitando objetos molestos durante el proceso de despalillado.

Modelo	Potencia motor Kw.	Producción Kg/h.	Precio
<b>T4</b>	5.5	8.000 / 10.000	<a href="#">Consultar</a>
<b>T5</b>	10	18.000 / 35.000	<a href="#">Consultar</a>
<b>T6</b>	15	35.000 / 60.000	<a href="#">Consultar</a>
<b>Placa de adaptación a despalilladora</b>			<a href="#">Consultar</a>



## CAJAS PARA VENDIMIA

LINEA BODEGAS



Cajas para vendimia fabricadas en polietileno alimentario y con un exclusivo diseño que permite el apilado sin aplastamiento y su posterior almacenaje reduciendo espacio. Robustas y con duración para varias campañas

Disponibles en diferentes acabados.

Modelo	Capacidad L.	Precio
<b>Base y laterales cerrados</b>	40	<b>7,10 €</b>
<b>Base cerrada y laterales abiertos</b>	40	<b>6,98 €</b>
<b>Base y laterales abiertos</b>	40	<b>6,48 €</b>





## PRENSA HIDRAULICAS CON MOTOR TICUS

LINEA BODEGAS



Prensas con pistón hidráulico de doble efecto monofase, manómetro de control de presión y ruedas de transporte.

La posibilidad de inclinar el puente permite realizar las tareas de carga y descarga de la jaula de una forma mucho más cómoda.

Disponible versión esmaltada, con jaula de madera y base y plato esmaltados o versión inox. con base, plato y jaula en acero inox.

Modelo	Capacidad L.	Jaula Ø x H mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Carrera pistón mm.	Ø Pistón mm.	ESMALTADA Precio	INOX. Precio
TICUS 40	70	400 x 550	800 x 800 x 1650	132	400	55	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>
TICUS 50	130	500 x 650	950 x 950 x 1900	203	500	70	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>
TICUS 60	220	600 x 750	1100 x 1100 x 2150	282	600	90	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>
TICUS 70	330	800 x 950	1250 x 1250 x 2400	382	650	110	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>



## PRENSAS HIDRAULICAS CON MOTOR PHM

LINEA BODEGAS



Prensas hidráulicas con motor eléctrico, presión de arriba hacia abajo, pistón cromado de doble efecto, manómetro para la regulación automática de la presión.

Jaula construida en madera.

Los modelos de prensa PHM se suministran con base de recolección en acero inoxidable.

Modelo	Jaula Ø x H mm.	Ø Pistón mm.	Peso Kg.	Con 1 carro Precio	Con 2 carros Precio
PHM-60	600 X 750	90	390	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>
PHM-70	700 X 850	110	680	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>
PHM-80	800 X 950	130	900	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>
PHM-100C	1000 X 1100	180	1200	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>



## HIDROPRENSAS

LINEA BODEGAS



Prensas dotadas de una membrana interior que por la acción del agua realiza el prensado de uvas despalladas, uvas estrujadas, uvas fermentadas, manzana o cualquier otro tipo de fruta.

En todos los modelos la jaula es de acero inoxidable y se suministra una red interior para facilitar la descarga y un saco de protección exterior contra salpicaduras.

Con un grifo para entrada de agua, otro para descarga, un manómetro de control y válvula de seguridad.

Capacidad L.	Descripción	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
35	Toda inox.	550 x 550 x 1000	30	1.250,00 €
55	Toda inox.	600 x 600 x 1000	40	1.408,00 €
80	Toda inox. con carro pintado	800 x 870 x 1300	64	1.830,00 €
120	Toda inox. con carro pintado	800 x 870 x 1300	76	2.077,00 €
170	Toda inox. con carro pintado	800 x 870 x 1300	83	2.394,00 €
250	Toda inox. con carro pintado	880 x 900 x 1600	105	2.816,00 €
250	Toda inox. con carro inox.	880 x 900 x 1600	105	3.080,00 €



## PRENSAS NEUMATICAS

LINEA BODEGAS



Prensas construidas totalmente en acero inoxidable, dotadas de ruedas de transporte, media membrana, cable de seguridad y tres programas automáticos de prensado con posibilidad de cambio a control manual.

Dispone de una bandeja de recolección situada en la parte inferior con ruedas de transporte y construida totalmente de acero inox.

Como opción se puede instalar:

- Carga axial
- Cilindro cerrado
- Cuadro de control "touch screen"

Capacidad L.	Potencia Kw.	Medidas cm.	Peso Kg.	Sin compresor Precio
500	0.75 trifase	150 x 120 x 135	300	Consultar
650	0.75 trifase	170 x 120 x 135	350	Consultar
1.000	1.1 trifase	234 x 120 x 135	450	Consultar
1.400	1.1 trifase	209 x 141 x 153	500	Consultar
1.700	1.1 trifase	234 x 141 x 153	530	Consultar
2.000	1.5 trifase	264 x 141 x 153	570	Consultar



## ELECTROBOMBAS INOX. EURO CON ROTOR DE NEOPRENO



Electrobombas con cuerpo de acero inoxidable y turbina en goma alimentaria aplicada directamente al motor eléctrico. Están indicadas para el trasiego de líquidos, incluso en presencia de partes sólidas en suspensión, como vino, aceite, leche, miel, zumo de fruta, etc.

Todos los modelos son reversibles y como opción se pueden suministrar con by-pass y carro inox. de transporte.

El modelo Inox 50T LUXE se suministra sobre un robusto carro de acero inox. y con cuadro de mandos incorporado en el manillar.

Modelo	Caudal L/h.	r.p.m.	Motor	Ø salida mm.	Bomba Precio	Bomba con by-pass Precio
Inox. 20 M	1.000	900	Monofase 0,5 Hp.	20	413,00 €	499,00 €
Inox. 30 M con carro	4.500	900	Monofase 1,5Hp.	30	644,00 €	741,00 €
Inox. 40 M con carro	9.300	900	Monofase 2 Hp	40	708,00 €	805,00 €
Inox. 50 T LUXE	10.200	700	Trifase 2 Hp.	50	1.201,00 €	1.328,00 €
Carro inox. para transporte						92,00 €



## ELECTROBOMBAS INOX. EURO CON ROTOR DE NEOPRENO 2 V.



Electrobombas con cuerpo de acero inoxidable y turbina en goma alimentaria accionada por correas. Están indicadas para el trasiego de líquidos, incluso en presencia de partes sólidas en suspensión, como vino, aceite, leche, miel, zumo de fruta, etc.

Todos los motores aplicados a los diferentes modelos son reversibles de doble velocidad, con lo que es posible trabajar a un bajo número de revoluciones. Dotadas de serie con carro de acero inoxidable para el transporte y cuadro eléctrico.

Modelo	Caudal L/h.	r.p.m.	Motor	Ø salida mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
Inox. 50 T	7.000 - 12.000	400 / 800	Trifase 2-3 Hp.	50	850x500x750	46	1.571,00 €
Inox. 60 T	15.000 - 24.000	400 / 800	Trifase 3-4 Hp.	60	850x500x750	51	1.802,00 €





## BOMBAS MONHO

LINEA BODEGAS



Las bombas monho son utilizadas en el sector enológico, químico, agrícola y otros fines. El funcionamiento de este tipo de bombas esta caracterizado por un sinfín en acero inox, un rotor en acero inox y el stator revestido en goma alimentaria vulcanizada que garantiza una óptima estanqueidad.

La bomba se suministra con una tolva de recepción de acero inoxidable con sinfín de alimentación, carro de transporte con ruedas, motoreductor trifásico y cuadro eléctrico CE con sonda de nivel.

Modelo	Caudal Ton/h.	Motor Kw.	r.p.m.	Altura tolva mm.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>G-M120</b>	12 / 15	3	140	450	1950 x 925 x 1025	195	<a href="#">Consultar</a>
<b>G-M180</b>	18 / 20	4	200	450	1950 x 925 x 1025	245	<a href="#">Consultar</a>
<b>G-M200</b>	21 / 25	4	144	450	2030 x 925 x 1025	270	<a href="#">Consultar</a>



## BOMBAS VOLUMETRICAS

LINEA BODEGAS



Bomba construida totalmente en acero inoxidable, acoplada a un carro con ruedas para transporte, con tolva de carga con sinfín de alimentación y empuñadura con cuadro eléctrico CE. Estudiada para llevar a cabo el bombeo de uva entera, uva estrujada, uva fermentada o de cualquier tipo.

La calidad del bombeo se obtiene gracias al reducido número de giros del motor y al sistema volumétrico con paleta rascadora. La utilización de esta bomba garantiza el transporte del producto de modo delicado y de calidad, evitando la oxidación y los golpes.

Modelo	Caudal Ton/h.	Motor Kw.	r.p.m.	Distancia máxima de descarga m.	Altura máxima de descarga m.	Peso Kg.	Precio
<b>G-80</b>	6 / 8	1,8	47-58	10	3	100	<a href="#">Consultar</a>
<b>G-180</b>	12 / 15	4	47-58	30	5	230	<a href="#">Consultar</a>
<b>G-180</b>	12 / 15	5,5	47-58	40	8	240	<a href="#">Consultar</a>





## BOMBAS PERISTALTICAS

LINEA BODEGAS



Indicadas para el trabajo con uvas despalilladas y uvas fermentadas, así como para el trasvase de líquidos, las bombas peristálticas son la solución más profesional para la bodega.

De serie se suministra con doble cámara de compensación, presostato automático de llenado, variador de velocidad electrónico y cuadro eléctrico CE.

Totalmente construidas en acero inox. y disponibles en versión con tolva de carga y sin tolva. La versión con tolva esta equipada de un motor adicional de 0,55 Kw para mover el sinfín de la tolva de carga.

Modelo	Caudal HL/h.	Motor Kw.	r.p.m.	Presión Bar.	Dimensiones totales sin tolva mm.	Dimensiones totales con tolva mm.	Sin tolva Precio	Con tolva Precio
PP702	70	1,5	75	3	1035 x 520 x 1060	1790 x 750 x 1016	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>
PP703	120	3	75	3	1165 x 550 x 1185	2100 x 750 x 1186	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>
PP704	200	4	70	3	1365 x 715 x 1470	2245 x 750 x 1377	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>
PP705	260	5,5	70	3	1470 x 725 x 1520	2332 x 750 x 1430	<a href="#">Consultar</a>	<a href="#">Consultar</a>



## LLENADORA PARA BARRICAS

LINEA BODEGAS



Equipo que nos permite el tanto el llenado como el vaciado de barricas de forma rápida y sencilla.

Consta de:

- Bomba volumétrica de impulsor flexible.
- Tanque de almacenamiento con presostato automático y válvula antiespuma.
- Carro de soporte de acero inoxidable
- Pistola de llenado en acero inoxidable con varilla larga y terminal ajustable.
- Cuentalitros digital.

La bomba se controla automáticamente mediante el interruptor de presión, deteniéndose y reiniciando con la pistola de llenado.

Modelo	Potencia motor Kw.	Capacidad L/h.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
Monofase	1,1	4.500	900 x 500 x 530	26	<a href="#">Consultar</a>
Trifase	1,1	4.500	900 x 500 x 530	26	<a href="#">Consultar</a>



## FILTROS DE PLACAS DE 40 X 40

LINEA BODEGAS



Filtros prensa contruidos completamente en acero inoxidable AISI 304, se presentan sobre una estructura portante con ruedas, y están dotados de electrobomba inox, bandeja de recolección inox, válvulas de regulación en entrada y salida, grifos de purgado del aire y extracción de muestra del producto durante el filtrado, tubo de vidrio para observación en salida y manómetros de control de presión.

Como opción se puede adaptar una placa intermedia de acero inoxidable para poder realizar dobles filtraciones.

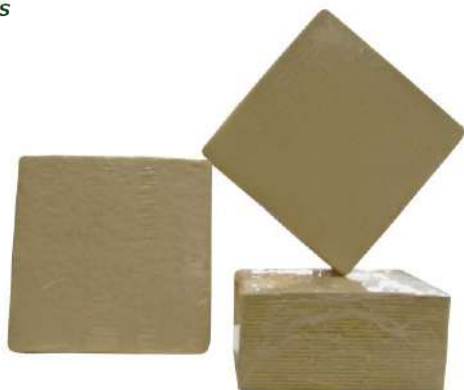
Todos los modelos precisan de cartones de 40 x 40.

N.º Placas	Bomba	Producción L/h.	Dimensiones totales mm.	Sup. Filtrante m <sup>2</sup>	Bar.	Peso Kg.	Precio
<b>10</b>	Inox 0,8 Hp.	1.200	1000 x 600 x 900	1.44	3	244	<a href="#">Consultar</a>
<b>20</b>	Inox 0,8 Hp.	2.000	1000 x 600 x 900	3.04	3	255	<a href="#">Consultar</a>
<b>30</b>	Inox 0,8 Hp.	3.000	1500 x 600 x 900	4.64	3	285	<a href="#">Consultar</a>
<b>40</b>	Inox 0,8 Hp.	4.000	1500 x 600 x 900	6.24	3	380	<a href="#">Consultar</a>



## CARTONES FILTRANTES DE 40 X 40

LINEA BODEGAS



Cartón filtrante de gran eficacia, capaz de filtrar cualquier tipo de líquido alimentario. Su utilización debe ir unida a la de un filtro prensa con placas de 40 x 40.

Disponibles en diferentes micrajes para obtener la calidad de filtrado deseada.

Los precios son por unidad de cartón.  
Se suministran en confecciones de 100 unidades.

Modelo	Uso	Peso g/m <sup>2</sup>	Espesor mm.	Ratio nominal de filtrado micras	Precio
<b>CKP V0</b>	Desbastador	790	3,60	18	<b>1,66 €</b>
<b>CKP V4</b>	Semi clarificante	1.040	3,75	15	<b>1,66 €</b>
<b>CKP V8</b>	Clarificante	1.050	3,75	12	<b>1,66 €</b>
<b>CKP V12</b>	Clarificante	1.140	3,75	8	<b>1,66 €</b>
<b>CKP V16</b>	Abrillantador	1.260	3,75	2	<b>1,66 €</b>
<b>CKP V20</b>	Semi esterilizante	1.320	3,75	0,7	<b>2,15 €</b>
<b>CKP V24</b>	Esterilizante	1.370	3,75	0,5	<b>2,53 €</b>



## FILTROS DE TIERRAS

LINEA BODEGAS



Los filtros de tierras están indicados para el desbaste del mosto recién prensado. Este proceso se realiza por medio de una tela que soporta harinas fósiles y / o fibras de celulosa.

Campana de acero inoxidable y dotado de electrobomba, como opción se puede instalar la grifería y racores en acero inox.

Modelo	Precio
<b>FT200FT</b>	<a href="#">Consultar</a>
<b>Opción racores y grifos inox. (Obligatorio para alimentos)</b>	<a href="#">Consultar</a>



## CAMPANAS DE MICRO FILTRACION

LINEA BODEGAS



Campanas de micro filtración construidas totalmente en acero inoxidable y estudiadas para realizar una filtración más precisa.

Gracias a la gran gama de cartuchos filtrantes se pueden conseguir diversos tipos de micro filtraciones.

Modelo	Precio
<b>Campana de micro filtración de 10"</b>	<a href="#">Consultar</a>
<b>Campana de micro filtración de 20"</b>	<a href="#">Consultar</a>
<b>Campana de micro filtración de 30"</b>	<a href="#">Consultar</a>



## BANCADAS DE MICRO FILTRACION

LINEA BODEGAS



Bancadas de micro filtración construidas totalmente en acero inoxidable y estudiadas para realizar una filtración más precisa.

Gracias a la gran gama de cartuchos filtrantes se pueden conseguir diversos tipos de micro filtraciones.

Modelo	Precio
<b>Bancada de micro filtración de 10"</b>	<a href="#">Consultar</a>
<b>Bancada de micro filtración de 20"</b>	<a href="#">Consultar</a>
<b>Bancada de micro filtración de 30"</b>	<a href="#">Consultar</a>



## LLENADORAS DE ACERO INOXIDABLE EURO

LINEA BODEGAS



Llenadoras fabricadas completamente en acero inoxidable, con caños articulados para facilitar la tarea y posibilidad de regular la altura de llenado. Disponibles en varias versiones según su equipamiento.

Todos los modelos se suministran con boya de nivel, mecánica o electrónica, según modelo.

El modelo estándar se suministra con caños Ø 15, la opción de caño Ø 17 está indicada para el llenado de envases de mayor capacidad, (garrafas) o de líquidos densos (aceite).

Como opción se puede adaptar un cono especial para envases con boca de Ø 30 a 59 mm., y para el llenado de productos potencialmente explosivos existe la posibilidad de instalar una bomba ATEX.

Modelo	Nº Caños	Dimensiones totales mm.	Caño Ø 15 Precio	Caño Ø 17 Precio
Llenadora Euro 4 con boya mecánica	4	580 x 500 x 1800	1.614,00 €	Consultar
Llenadora Euro 4 con nivel electrónico y bomba	4	580 x 500 x 1800	1.886,00 €	Consultar
Llenadora Euro 4 con nivel electrónico, bomba y filtro de 20 placas	4	580 x 500 x 1800	2.157,00 €	Consultar
Llenadora Euro 6 con boya mecánica	6	860 x 650 x 1800	1.920,00 €	Consultar
Llenadora Euro 6 con nivel electrónico y bomba	6	860 x 650 x 1800	2.191,00 €	Consultar
Llenadora Euro 6 con nivel electrónico, bomba y filtro de 20 placas	6	860 x 650 x 1800	2.462,00 €	Consultar
Bomba ATEX adaptable a los modelos con boya mecánica				1.083,00 €



## LLENADORA POR PESO PARA LIQUIDOS DENSOS

LINEA BODEGAS



Llenadora diseñada para el envasado de líquidos densos y con partículas sólidas en suspensión, de serie se suministra con estructura de acero inox. y 4 ruedas de transporte, balanza de pesaje con plato acero inox. (Máx. 10 kg), bomba con turbina de goma, by-pass y variador de velocidad electrónico, cuadro eléctrico de control con 99 fórmulas de las cuales 10 están preestablecidas, función de autocalibración, sistema semiautomático para el ajuste de la altura del cabezal de llenado, función lenta y función de dispensación manual, higienización a 120°C.

Modelo	Nº Caños	Producción Envases 5L /h.	Capacidad	Motor (Kw)	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
FLUIDA	1	230	0,1 – 5 lt.	1,1	600 x 600 x 1600	110	Consultar





## LLENADORA SEMIAUTOMATICA ENOLMASTER

LINEA BODEGAS



Enolmaster es una llenadora por depresión con características profesionales y una capacidad de producción de aproximadamente 600 botellas/hora, completamente construida en acero inox.

Está destinada al rellenado de vino, aceite, licores, zumos de fruta y fluidos alimentarios, sin pasos intermedios y permite regular tanto la altura de llenado como la velocidad.

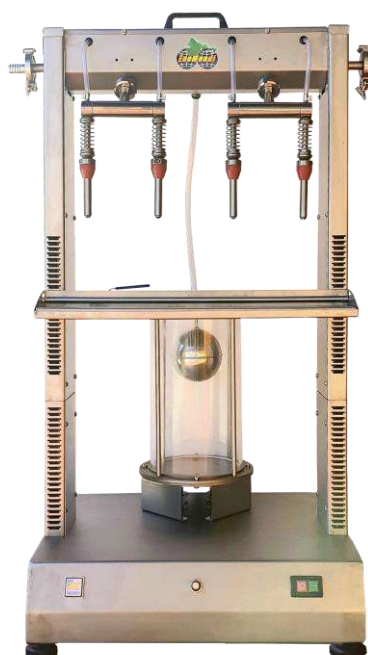
El modelo Enolmaster Mignon Inox. se suministra con caños diseñados para el llenado de envases con bocas de Ø 7,5 a 24 mm

Modelo	Producción L/h	Nº Caños	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Para vino Precio	Para aceite Precio
<b>Enolmaster</b>	600	4	25	650 x 470 x 450	<b>2.394,00 €</b>	<b>2.415,00 €</b>
<b>Enolmaster Mignon inox.</b>	600	4	25	650 x 470 x 450	<b>2.537,00 €</b>	<b>2.537,00 €</b>
<b>Filtro porta cartucho (precisa de 3 cartuchos)</b>					<b>469,00 €</b>	<b>469,00 €</b>



## LLENADORA POR DEPRESION

LINEA BODEGAS



Llenadora de sobremesa fabricada completamente de acero inoxidable, con componentes de alta calidad preparados para un uso intensivo. La máquina está equipada con un sistema eléctrico que produce vacío en el interior de la botella, a fin de crear una succión delicada del líquido a llenar sin el uso de bombas y evitando problemas de oxidación.

El diseño de los caños mantiene separados los circuitos de admisión de aire y el cebado del producto, lo que permite aspiraciones precisas y continuas durante el tiempo del envasado, así como el ajuste del nivel de llenado.

La velocidad de llenado se puede ajustar fácilmente a través de la pantalla digital y el regulador de vacío: de una forma rápida y sencilla es posible configurar el nivel de vacío deseado para cada producto, identificando con precisión el valor que se debe configurar en la máquina.

Dispone, también, de vaso de retorno con flotador de acero inoxidable, sistema de cierre automático en caso de desbordamiento y válvula de descarga total.

Sistema de seguridad eléctrico equipado con protección eléctrica para evitar reinicios no deseados.

Soporte inferior para las botellas de altura regulable, con inclinación ajustable para facilitar el llenado.

El modelo standar permite el llenado de botellas con una altura máxima de 330 mm.

Modelo	N.º de caños	Ø caño mm.	Producción aprox. L/h.	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>Standar</b>	4	15	500	600 x 800 x 1100	40	<b>2.585,00 €</b>
<b>Kit para envase mignon</b>						<b>483,00 €</b>
<b>Kit para botella +330 mm</b>						<b>509,00 €</b>



## LLENADORAS DE BAG IN BOX

LINEA BODEGAS



Llenadora manual de sobremesa diseñada para llenar rápida y cómodamente para bolsas Bag in Box, construida completamente en acero inoxidable con 4 pies ajustables, no requiere ninguna fuente de alimentación eléctrica y neumática.

La máquina está diseñada para el llenado de bolsas bag in box o cualquier tipo de recipiente compatible con la pistola de llenado. Está equipado cuentalitros digital, soporte para la bolsa de altura ajustable, pistola de llenado en acero inoxidable y palanca de cierre de tapa.

Posibilidad de llenar líquidos filtrados como vinos y zumos.

El llenado se puede realizar por caída o con bombas compatibles.

Modelo	Pistola	Contador	Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
<b>BiB1</b>	Inox.	Digital	600 x 600 x 700	25	<b>1.094,00 €</b>



Máquina ideal para empresas con pequeños volúmenes de producción anual, fabricada completamente en acero inoxidable, con 4 pies ajustables, no necesita ningún suministro neumático, existe la posibilidad de adaptar una bomba externa compatible.

Realiza el ciclo de llenado automáticamente mediante una válvula con cierre total antigoteo. Permite la inyección manual de gas inerte al final del ciclo. No incorpora la función de vacío. La posibilidad de elegir entre diferentes tipos de sensores de flujo garantiza el uso óptimo de la máquina en aplicaciones tales como: vino, zumos, aceite y opcionalmente con líquidos calientes.

Su diseño con la superficie del soporte inclinable y extraíble nos da la posibilidad de llenar tanto bolsas como contenedores rígidos rectangulares o circulares (diámetro máximo de 85 mm). El panel electrónico permite la calibración con un error de  $\pm 5 / 10$ cl (según el instrumento utilizado).

Modelo	Capacidad aproximada de llenado según envase			Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
	5L Pz/h.	10L Pz/h.	20L Pz/h.			
<b>BiB1.2</b>	150	100	40	740 x 900 x 720	50	<a href="#">Consultar</a>
<b>BiB1.2 con bomba</b>	150	100	40	740 x 900 x 720	58	<a href="#">Consultar</a>



Llenadora de envases Bag in box semiautomática de gran versatilidad y fácil uso. Realiza automáticamente el ciclo completo de llenado; vacío, llenado, detención e inyección de nitrógeno. El panel electrónico permite el control y la gestión de todas las fases durante el llenado, garantizando una repetición de los volúmenes con un error de  $\pm 5$ cl.

Construida totalmente en acero inox con todas las tuberías de calidad alimentaria y equipada con panel de control con pantalla táctil multi-idioma y multiprograma, válvula de llenado con cierre total antigoteo, cuenta-litros electromagnético, sistema de vaciado completo de tuberías y lavado automático del circuito y soporte ajustable para cajas. Existe la posibilidad de incorporar electrobomba y compresor.

Disponible en varias versiones y acabados según equipamiento y líquido a llenar.

Modelo	Capacidad aproximada de llenado según envase			Dimensiones totales mm.	Peso Kg.	Precio
	5L Pz/h.	10L Pz/h.	20L Pz/h.			
<b>BiB2</b>	240	180	130	600 x 820 x 1600	110	<a href="#">Consultar</a>
<b>BiB2 con bomba</b>	240	180	130	600 x 820 x 1600	130	<a href="#">Consultar</a>
<b>BiB2 con bomba y compresor</b>	240	180	130	600 x 820 x 1600	145	<a href="#">Consultar</a>



## ENCORCHADORA SEMIAUTOMATICA NEUMATICA

LINEA BODEGAS



Taponadora neumática con estructura en acero inoxidable AISI 304, mordazas de acero inoxidable, diseñada para taponar con corchos de Ø 22 a Ø 26 x 50 mm de largura máxima y botellas de altura máxima 375 mm. Tiempo aprox. de taponado 3 segundos. Es necesario conectar a un compresor externo para su uso.

La versión simple se suministra con base fija de sobremesa y cargador manual para corchos

La versión completa (imagen) incorporara soporte inox. con ruedas de transporte y tolva de alimentación mecánica de tapones.

Dimensiones totales (Versión completa con soporte y cargador mecánico): 560 x 520 x 1840 mm. Peso total (Versión completa con soporte y cargador mecánico): 65 Kg.

Modelo	Precio
P12 SIMPLE	<a href="#">Consultar</a>
P12 COMPLETA	<a href="#">Consultar</a>



## ENCORCHADORAS SEMIAUTOMATICAS ELECTRICAS

LINEA BODEGAS



Taponadora semiautomática con estructura en acero inoxidable AISI 304, mordazas de acero inoxidable, carga automática de tapones, diseñada para taponar con corchos de Ø 22 a Ø 26 x 50 mm de largura máxima y botellas de altura máxima 375 mm.

Características principales:

- Tolva de carga para tapones con alimentación automática.
- Motor monofase 50 Hz
- Mordazas inox.
- Peso 100 Kg.
- Tiempo de taponado aprox.: 1,8 seg. botellas /hora
- Dimensiones totales: 520 x 560 x 1830 mm

Opcional: inyector de nitrógeno.

Modelo	Precio
P45	<a href="#">Consultar</a>
P45 CON NITROGENO	<a href="#">Consultar</a>



Taponadora semiautomática con estructura en acero inoxidable AISI 304, motor monofase 50 Hz., mordazas de acero inoxidable, carga automática de tapones, diseñada para taponar con corchos de Ø 22 a Ø 26 x 50 mm de largura máxima y botellas de altura máxima 375 mm.

Tiempo aprox. de taponado 1,8 segundos.

De serie se suministra con dispositivo de vacío e inyección de gas.

Dimensiones totales: 560 x 520 x 1830 mm.

Peso total: 114 Kg.

Modelo	Precio
P35	<a href="#">Consultar</a>



## ROSCADORA PARA TAPON PILFER Y TAPON STELVIN

LINEA BODEGAS



**Cabezal Pilfer**, apto para cerrar tapones de aleación de aluminio con dimensiones de 31,5 x 24 mm.



**Cabezal Stelvin**, apto para cerrar tapones de aleación de aluminio con dimensiones de 30 x 60 mm.

Este modelo de cerradora semiautomática nos permite cerrar diferentes tamaños botellas con un ajuste rápido y en unos sencillos pasos. Equipada con un motor eléctrico de baja tensión de 24V, para mayor seguridad y mínima absorción de corriente en los ciclos de trabajo.

Características principales:

- Estructura de acero inox.
- Tornillería: acero inox. / acero galvanizado
- Producción: 300 botellas/h.
- Dimensiones: Largo: 400 mm.  
Ancho: 400 mm.  
Alto: min. 700 mm. /máx. 900 mm.
- Peso: 18 Kg.

Modelo	Precio
Roscadora semiautomática EC con cabezal Pilfer	1.548,00 €
Roscadora semiautomática EC con cabezal Stelvin	1.548,00 €



LINEA BODEGAS

## CERRADORA DE TAPON PILFER PRE-ROSCADO



Cerradora de acero inoxidable, resistente, regulable en altura, perfecta para el sellado de tapones pilfer.

La máquina no hace la rosca, únicamente sella, es necesario que tanto los tapones como la botella tengan la rosca hecha.

Modelo	Precio
Cerradora manual para tapón Pilfer pre-roscado de 31,5 x 24	110,00 €





## CAPSULADORA RETRACTIL VERTICAL

LINEA BODEGAS



Capsuladora monofase dotada de regulador de temperatura, instalada sobre un robusto pedestal con palanca de movimiento.

Diseñada para la colocación de capsula retráctil de una longitud máxima de 60 mm. en botellas de medio litro a 2 litros de capacidad y con unas medidas comprendidas entre 180 y 360 mm. de altura.

Modelo	Precio
Capsuladora térmica con pedestal	<a href="#">Consultar</a>



## CAPSULADORA DE RULINAS

LINEA BODEGAS



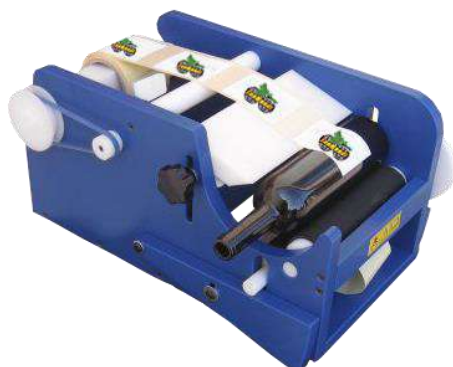
Capsuladoras de rulinas para cápsula de estaño y aluminio, con motor eléctrico monofase. Como opción esta la posibilidad de acoplarla sobre un soporte de sobremesa, para realizar el trabajo con la botella en posición horizontal o en robusto pedestal, para realizar el proceso en posición vertical.

Con motor trifase, consultar precio y disponibilidad.

Modelo	Potencia Hp.	R.p.m.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Producción Botellas/h.	Precio
<b>Monofásico</b>	0.35	1400	15	600 x 300 x 300	1.000	<b>1.073,00 €</b>
<b>Monofásico con soporte de sobremesa</b>	0.35	1400	30	300 x 400 x 1000	1.000	<b>1.103,00 €</b>
<b>Monofásico con pedestal</b>	0.35	1400	30	300 x 400 x 1000	1.000	<b>2.078,00 €</b>



## ETIQUETADORAS



Etiquetadora manual para etiquetas adhesivas construida en polietileno PE500, con rodillos en goma y tornillería en acero inox., ideada para facilitar el etiquetado manual en diferentes tamaños de envases cilíndricos. Dispone de portabobina ajustable, guías de colocación y soporte de regulación para el ajuste en altura del etiquetado.

Como opción se pueden instalar diferentes kits, como el de marcación de lotes, para botella de cava, et.

Modelo	Ø mínimo - máximo botella mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Producción Botellas/h.	Precio
<b>Manual Eco</b>	50 - 120	11	500 x 315 x 255	350	<b>512,00 €</b>



Etiquetadora fabricada en polietileno PE500, con rodillos en goma y tornillería en acero inox. Su novedoso sistema de palanca minimiza el esfuerzo y acelera el proceso de etiquetado, es perfecta para el etiquetado de etiquetas adhesivas en envases de vidrio, plástico, latas o cualquier otro material con superficie lisa.

Como opción se pueden instalar diferentes kits, como el de marcación de lotes, para botella de cava, et.

Modelo	Ø mínimo - máximo botella mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Producción Botellas/h.	Precio
<b>Evolución Eco</b>	50 - 120	12	500 x 360 x 255	400	<b>708,00 €</b>



Etiquetadora fabricada en polietileno PE500, con rodillos en goma y tornillería en acero inox. Dotada de motor monofase, fotocélula y pulsador de Start para realizar el etiquetado. Nos permite la colocación de etiquetas adhesivas en cualquier envase de superficie lisa, de forma rápida y cómoda.

Como opción se pueden instalar diferentes kits, como el de marcación de lotes, para botella de cava, et.

Modelo	Ø mínimo - máximo botella mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Producción Botellas/h.	Precio
<b>Motor</b>	50 - 120	20	670 x 440 x 280	600	<b>Consultar</b>



## ETIQUETADORAS SEMIAUTOMATICAS



Etiquetadora semiautomática de banco para etiquetas adhesivas. Con estructura totalmente en acero inox. y equipada de un rollo de arrastre del papel siliconado de tipo granado con desbloqueo rápido. Dotada de motor monofase, permite el pegado de etiquetas adhesivas con unas medidas máximas de 280 mm. de largo y 140 mm. de alto en envases cilíndricos con diámetros comprendidos entre 45 y 120 mm. (Opcionalmente puede adaptarse a otros tamaños de etiquetas y a diferentes diseños de botellas.)

Opción contraetiqueta: permite la aplicación de etiqueta y contra en un único paso si se disponen en una bobina colocadas en secuencia.

Modelo	Ø mínimo - máximo botella mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Producción Botellas/h.	Precio
<b>E-10</b>	50 - 120	40	550 x 400 x 500	800	<a href="#">Consultar</a>
<b>Con Opción contraetiqueta en la misma bobina</b>					<a href="#">Consultar</a>



Etiquetadora semiautomática con dos cabezales independientes para bobinas de etiquetas adhesivas. Con carenaje de acero inoxidable, ruedas de transporte y dos rollos de arrastre del papel siliconado de tipo granado con desbloqueo rápido. Dotada de motor monofase, permite el pegado de etiquetas adhesivas con unas medidas máximas de 280 mm. de largo y 140 mm. de alto en envases cilíndricos con diámetros comprendidos entre 60 y 120 mm. (Opcionalmente puede adaptarse a otros tamaños de etiquetas y a diferentes diseños de botellas.)

Opción tercera etiqueta: permite la aplicación de una tercera etiqueta (precinto de la D.O., consejo regulador, etc) en un solo paso colocando una bobina con la etiqueta y contra dispuestas en secuencia y otra bobina con la tercera etiqueta.

Modelo	Ø mínimo - máximo botella mm.	Peso Kg.	Dimensiones totales mm.	Producción Botellas/h.	Precio
<b>F-20</b>	60 - 120	80	600 x 600 x 1250	800	<a href="#">Consultar</a>
<b>Con Opción fotocélula especial</b>					<a href="#">Consultar</a>



## ENJUAGADORAS Y SOPLADORAS DE BOTELLAS



Enjuagadoras y sopladoras manuales destinadas al aclarado y limpieza de botellas o tarros vacíos antes de la operación de llenado. Disponibles en varios modelos para adaptarse a las diferentes necesidades de producción.

**Modelo Soplador manual:** dispone de 2 boquillas de soplado de aire (necesita ser conectada a un alimentador de aire comprimido pre-filtrado); también puede ser utilizado con nitrógeno, para una acción más eficaz de lavado anti-oxidante.

**Modelo Soplador-Enjuagador:** compuesta de dos boquillas para el aclarado alimentadas por la conexión a red y dos boquillas de soplado con aire comprimido o nitrógeno.

**Modelo Enjuagador manual:** dispone de 4 boquillas que realizan la acción del aclarado con la simple presión que se ejerce sobre ellas. Únicamente requiere la conexión a la red de agua, está equipada de serie con una campana porta-filtro para la microfiltración del agua potable.

**Modelo Enjuagador con bomba:** dispone de 4 boquillas de aclarado, alimentadas por una bomba de recirculación, una tolva de recolección donde se recoge la solución de lavado o desinfectante y una campana porta-filtro para la microfiltración del líquido de enjuagado.

Capacidad L.	Precio
Soplador Manual de 2 boquillas	<a href="#">Consultar</a>
Soplador Enjuagador de 2 + 2 boquillas	<a href="#">Consultar</a>
Enjuagador Manual de 4 boquillas	<a href="#">Consultar</a>
Enjuagador con Bomba de 4 boquillas	<a href="#">Consultar</a>



## EQUIPOS DE LAVADO PARA DEPOSITOS



Equipos diseñados para el lavado interior de depósitos, contruidos totalmente en acero inox. AISI 304 y dotados de tolva de recolección, bomba centrífuga inox., filtro de limpieza extraíble, válvula de descarga total, instalación eléctrica CE con paro de emergencia, cuatro ruedas de transporte con freno de bloqueo y cabeza de lavado inox.

Dos versiones según bomba

Modelo	Potencia electrobomba Hp.	Ataque	Dimensiones tolva mm.	Capacidad tolva L.	Altura máxima del depósito m.	Precio
VLG2	2	Garolla 40	760 x 1100 x 370	220	3	<a href="#">Consultar</a>
VLG4	4	Garolla 40	760 x 1100 x 370	220	6	<a href="#">Consultar</a>