MAGUSA

MAG·BEER

equipamientos para cerveza

Desde 1975 MAGUSA

2017
2018

www.magusa.es

MAGUSA

MAG·BEER

equipamientos para cerveza

Magusa, Maquinaria Vinícola, S.L. ha sido una sucesión generacional de Maquinaria Gual, empresa que se fundó en el año 1975. Maquinaria Gual se dedicó en sus inicios a la instalación y reparación de maquinaria vinícola, con la finalidad de llevar a cabo su misión: ofrecer un servicio a los viticultores. Por ello, seguimos intentando conseguir un mayor avance tecnológico para obtener una total satisfacción de nuestros clientes. La primera creación de Maquinaria Gual vino impulsada por la estrujadora de rodillos de caucho, única en toda Europa, y más tarde, en el año 1982 con la primera tolva de descarga "Comput 2". Posteriormente en el 1994, el diseño de la "válvula de 3 vías", fabricada íntegramente en acero inoxidable y concebida para una mejora en el transporte de la uva. Estas tres creaciones impusieron en Maquinaria Gual un nuevo término en su vocabulario: Fabricación; cosa que nos permitió optimizar el proceso de trabajo.

En el año 1986, la empresa se dispuso a crecer y hubo un cambio de ubicación, trasladándose a un espacio mayor, cosa que hizo posible ampliar su número de fabricación y una consiguiente mayor demanda de sus productos. Este cambio permitió a Maquinaria Gual crear una nueva división en la empresa como fabricantes de depósitos, cosa que nos llevo a poder completar nuestra gama de productos y así poder ofrecer a nuestros clientes un montaje completo de la bodega desde la recepción de la vendímia hasta su embotellado.

Con más de 40 años de experiencia en instalaciones y accesorios para bodega, recepción de vendímia y fabricación de maquinaria vinícola como:

- Tolvas de recepción
- Despalilladoras - Estrujadoras
- Bombas helicoidales
- Bombas peristálticas
- Bombas de rodete flexible
- Bombas centrífugas
- Cintas transportadoras
- Depósitos y calderería en acero inoxidable

La composición de nuestros productos esta diseñada al detalle, para así poder ofrecer a nuestros clientes un producto de inmejorable calidad propios de una maquinaria que ha ofrecido a **MAGUSA** el privilegio de estar entre una de las empresas más reconocidas en el sector vitivinícola.

En el año 2002 MAGUSA decidió ampliar su estructura, con la incorporación de una división dedicada al sector oleícola. Debido a la gran demanda de nuestros clientes, y pudiendo así atender a los productores de aceite de oliva en España. Con la experiencia en fabricación de maquinaria y depósitos de acero inoxidable de primera calidad, MAGUSA ofrece soluciones al pequeño - mediano productor, hasta la instalación completa de almazaras.

Siguiendo la trayectoria de los últimos años, durante el año 2004 MAGUSA empezó a trabajar para el productor de cerveza. En el año 2012 y debido a la gran expansión de productores de cerveza en España, decidió crear una nueva división dedicada al sector cervecero. Desde ese momento, MAGUSA ha diseñado y fabricado depósitos en acero inoxidable a medida para cada cliente. Siguiendo su política de abarcar desde el pequeño - mediano productor, hasta la instalación de maquinaria y depósitos para hacer microcervecerias completas.

MAGUSA cuenta en total con unas instalaciones de 3.500 m² y más de 1.000 m² de exposición y tienda, disponiendo de un amplio stock de maquinaria vitivinícola y variedad de accesorios para las bodegas.

Equipados con la más avanzada tecnología, permitiéndonos llevar a cabo todo el proceso productivo, desde el diseño de la pieza hasta su fabricación, y adaptar cada uno de los proyectos a las necesidades específicas de cada cliente.

Situada en la calle Enología, 3-4 del polígono Industrial Domenys II de Vilafranca del Penedés. Nuestras instalaciones tienen un horario de apertura de Lunes a Viernes de 8:00h a 13:00h y de 15:00h a 19:00h
Los Sábados de Abril a Octubre de 07:00h a 14:00h Parking privado
Teléfono: +34 93 892 26 98 • Fax: +34 93 892 29 12
magusa@magusa.es • www.magusa.es

ÍNDICE

Kits y botellas 4

Equipos compactos de elaboración 5 | 6

Depósitos 6 | 12

Bombas 13 | 15

Grupos de frio y calor
Intercambiadores 16 | 20

Filtración 21 | 25

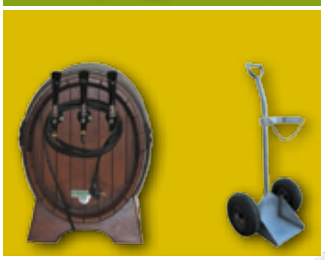
Enjuagado, Llenado, Tapado, Etiquetado, 26 | 37

MAGUSA
equipamientos para cerveza

Material plástico 38 | 39

Limpieza 40 | 41

Racorería y
Otros accesorios 42 | 45



Utensilios 46 | 47

Medición, control y laboratorio 48

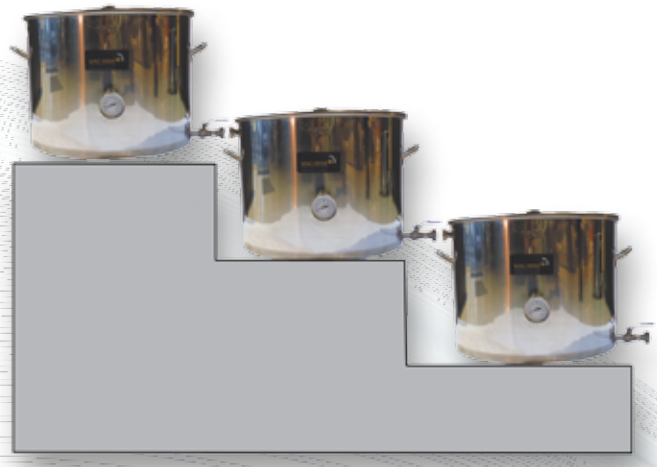
Mangueras 49 | 50

Instalaciones 51 | 53

Microcervecerías - Kits de elaboración - Molinos

Equipos fabricados en acero inoxidable 304, instalados en distintos niveles para trabajar por gravedad.
Compuestos por tres ollas de 150lts, posibilidad de fabricar ollas de otras capacidades, instalaciones completas.

Home Brewery



Depósito para Maceración filtración y cocción de cerveza

Kit básico elaboración de cerveza

Kits de 3 kg de diferentes tipos de cerveza.

Molino

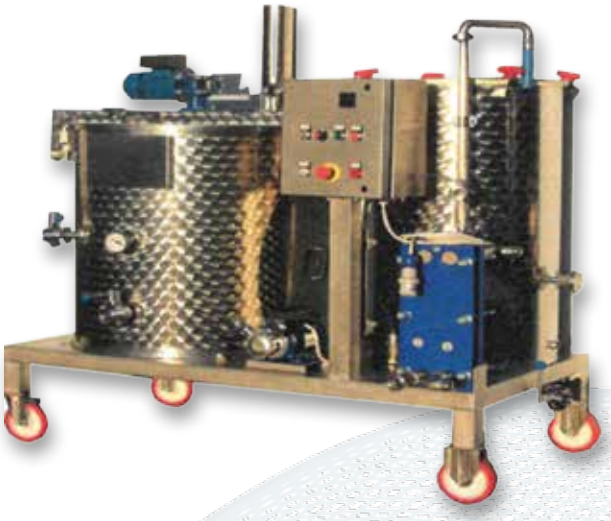
El soporte arco del molino y la tolva inferior son elementos separados.

Botellas

MAGUSA
equipamientos para cerveza

Equipos compactos de elaboración

Equipo compacto para la elaboración de cerveza, compuesto de dos depósitos para producir 100 ó 150lts (según modelo) en simple cocción. Con control de escalonado de temperaturas. Compuesto por un depósito de maceración/ebullición y un depósito de trasvase, bomba de rodete flexible con variador electrónico, cuadro eléctrico en acero inoxidable para control de bomba y agitador, intercambiador de placas, dos mangueras flexibles y una mirilla, todo sobre una estructura con ruedas.
Funciona con gas metano o GPL.



MODELO	PRODUCCIÓN	DEPÓSITOS	CONTROL TEMP.	BOMBA	TENSIÓN	POTENCIA
100A	150 lts	2 de 150	Manual	1	200V	1 kw
150A	200 lts	2 de 200	Manual	1	220V	1 kw

Equipo compacto para la elaboración de cerveza, compuesto de tres depósitos para producir 200, 400 ó 800lts (según modelo) en simple o doble cocción. Con control de escalonado de temperaturas manual o electrónico en función del equipo. Compuesto por un depósito de maceración, uno de ebullición y uno de agua, una bomba centrifuga de agua y una de rodete flexible con variador electrónico, cuadro eléctrico en acero inoxidable para control de bombas y agitador, intercambiador de placas, tres mangueras flexibles, una mirilla, cuenta litros y control de temperatura del agua mediante PLC, todo sobre una estructura con pies fijos. Funciona con gas metano o GPL.

MODELO	PRODUCCIÓN	DEPÓSITOS	CONTROL TEMP.	BOMBA	TENSIÓN	POTENCIA
200A	200/400 lts	2 de 325 - 1 de 400	Manual	2	380V	9 kw
200B	200/400 lts	2 de 325 - 1 de 400	Automático	2	380V	9 kw
400A	400/800 lts	2 de 550 - 1 de 500	Manual	2	380V	11 kw
400B	400/800 lts	2 de 550 - 1 de 500	Automático	2	380V	11 kw

Equipos compactos de elaboración

Sala de cocción compacta para la elaboración de cerveza con capacidad para producción de 1000L.
La máquina está compuesta por 2 depósitos, uno simple y otro doble.

Depósito ebullidor / macerador / Whirlpool 1750l con control escalonado de temperaturas y alimentado con vapor. Agitador de 2 palas con control electrónico de velocidad, dispositivo de levantamiento de palas y entrada tangencial para Whirlpool. Dispone de sistema de limpieza mediante bolas giratorias.

Depósito filtrado 1450L con rejilla extraíble tipo Johnson para el filtrado, entrada superior para el recirculado del mosto y agitador para el corte de bagazo con brazo extractor de bagazo.
Dispone de sistema de limpieza mediante bolas giratorias.

Depósito agua caliente 1450L. Déposito para calentar y almacenar agua caliente durante todo el proceso, alimentado con vapor y con control de temperatura.

Instalación: Pasarela y estructura compacta, con tuberías fijas, bomba para mosto, bomba para agua, cuenta litros, depósito pulmón para el filtrado, mirillas para la inspección del producto, grifos para la toma de muestra, filtro escuadra, intercambiador de placas y cuadro con PLC para el control de las bombas, agitadores y temperaturas.

MODELO	PRODUCCIÓN (lts)	DEPÓSITOS	CONTROL TEMP.	BOMBA	TENSIÓN (V)	POTENCIA (kw)
MAGBEER 1000	1.000	2	AUTOMÁTICO	2	380	6.6

Depósitos de agua caliente

Construido enteramente en acero inoxidable AISI 304
Pueden hacerse todas las variaciones necesarias, MAGUSA trabaja para el cliente y con proyectos a medida
Estos depósitos se realizaran, en acabados Scotch, con soldaduras en procedimiento tig Argón.
Las superficies interiores de los depósitos se entregan totalmente lisas, pudiendo garantizar la máxima conservación del producto y facilitando su posterior limpieza.

Agua caliente

Dotaciones de serie:

- Deposito cerrado con puerta superior
- Patas troncocónicas
- Pies regulables
- Placa de características
- Válvulas mariposa
- Entrada producto
- Termómetro con vaina
- Vaina para sonda
- Chimenea diámetro 110 mm
- Regleta de nivel
- Aislamiento con lana de roca 50 mm para la conservación de la temperatura

Opciones:

- Puerta superior partida
- Accesorio bola de limpieza desmontable

Diferentes maneras de calentar el agua:

- Vapor
- Gas
- Resistencias

CAPACIDAD	DIÁMETRO	ALTURA CILINDRO	ALTURA TOTAL
1.000 l	1.100	1.000	1.700
1.500 l	1.200	1.250	2.000
2.000 l	1.250	1.500	2.300
2.500 l	1.400	1.500	2.400

Depósitos “Mushtun”

Construido enteramente en acero inoxidable AISI 304
Pueden hacerse todas las variaciones necesarias , MAGUSA trabaja para el cliente y con proyectos a medida
Estos depósitos se realizaran, en acabados Scotch, con soldaduras en procedimiento tig Argón.
Las superficies interiores de los depósitos se entregan totalmente lisas, pudiendo garantizar la máxima conservación del producto y facilitando su posterior limpieza.

Cuba filtro o “Mushtun”

Dotaciones de serie:

- Puerta superior partida
- Puerta inferior rectangular 310 x 420mm
- Patas troncocónicas
- Pies regulables
- Placa de características
- Soporte rejilla + rejilla perforada diámetro agujero 1mm
- Válvulas mariposa
- Accesorio “sparging” desmontable
- Entrada producto
- Termómetro con vaina
- Vaina para sonda
- Aislamiento con lana de roca 50 mm para la conservación de la temperatura

Opciones:

- Deposito cerrado con puerta superior
- Accesorio bola de limpieza desmontable
- Rejilla Johnson
- Deposito pulmón para la recirculación
- Regleta de nivel

CAPACIDAD	DIÁMETRO	ALTURA CILINDRO	ALTURA TOTAL
600 l	900	1.000	1.600
1.200 l	1.300	1.000	1.750
2.000 l	1.300	1.500	2.050
2.500 l	1.450	1.500	2.100

Depósitos Ebullidor + “Whirpool”

Construido enteramente en acero inoxidable AISI 304
Pueden hacerse todas las variaciones necesarias , MAGUSA trabaja para el cliente y con proyectos a medida
Estos depósitos se realizaran, en acabados Scotch, con soldaduras en procedimiento tig Argón.
Las superficies interiores de los depósitos se entregan totalmente lisas, pudiendo garantizar la máxima conservación del producto y facilitando su posterior limpieza.

Ebullidor + “Whirpool”

Dotaciones de serie:

- Deposito cerrado con puerta superior
- Válvula de presión de vacio
- Patas troncocónicas
- Pies regulables
- Puerta inferior rectangular
- Tubo de remontado + accesorio bola de limpieza desmontable
- Placa de características
- Válvulas de bola
- Entrada producto
- Termómetro con vaina
- Vaina para sonda
- Chimenea diámetro 110 mm
- Regleta de nivel
- Entrada tangencial
- Aislamiento con lana de roca 50 mm para la conservación de la temperatura

Opciones:

- Puerta superior partida

Diferentes maneras de calentar el agua:

- Vapor
- Gas
- Resistencias

CAPACIDAD	DIÁMETRO	ALTURA CILINDRO	ALTURA TOTAL
600 l	900	1.000	1.700
1.200 l	1.100	1.250	2.000
2.000 l	1.300	1.500	2.600
2.500 l	1.300	1.750	3.000

Depósitos fermentador

Construido enteramente en acero inoxidable AISI 304

Pueden hacerse todas las variaciones necesarias , MAGUSA trabaja para el cliente y con proyectos a medida

Estos depósitos se realizaran, en acabados Scotch, con soldaduras en procedimiento tig Argón.

Las superficies interiores de los depósitos se entregan totalmente lisas, pudiendo garantizar la máxima conservación del producto y facilitando su posterior limpieza.

Fermentador

Dotaciones de serie:

- Depósito cerrado con puerta superior
- Válvula presión vacío plástico.
- Patas trococonicas
- Pies regulables
- Termómetro con vaina
- Vaina para sonda
- Válvulas de bola desmontables
- Regleta de nivel
- Grifo sacamuestras
- Tubo de remontado DN33 + accesorio bola de limpieza
- Camisa de refrigeración de 600 mm en cilindro
- Camisa de refrigeración de 600 mm en cono
- Aislamiento con lana de roca 50 mm para la conservación de la temperatura

Opciones:

- Válvulas mariposa

CAPACIDAD	DIÁMETRO	ALTURA CILINDRO	ALTURA TOTAL
600 l	800	1.000	2.200
1.200 l	1.000	1.250	2.700
2.000 l	1.250	1.250	2.950
2.500 l	1.350	1.350	3.035

Depósitos fondo cónico

Fabricados íntegramente en acero inoxidable aisi 304, cono inferior 60º

Capacidades pequeñas

Dotaciones de serie:

- Tapa superior con cierre hermético
- Válvula desáire plastica
- Válvula de bola de 1" vaciado total
- Grifo sacamuestras en el cono

CAPACIDAD	DIÁMETRO	ALTURA
60 l	365	1.250
110 l	410	1.460
150 l	510	1.455
300 l	620	1.780

Capacidades medianas

Dotaciones de serie:

- Puerta superior
- Patas troncocónicas
- 1 grifo sacamuestras
- 1 salida 1" en final de cono
- 1 salida 1" en cilindro
- 1 vaina para sonda

Opciones:

- Puerta inferior diam 300 mm aisi 304
- Termometro analógico

Capacidades: 600 y 1.000 lts

CAPACIDAD	DIÁMETRO	ALTURA
300 l	720	1.990
600 l	920	2.350
800 l	920	2.700
1.000 l	1.160	2.650
2.000 l	1.310	3.290

Depósitos siempres llenos

Depósitos siempre llenos para almacenaje, con patas y camisa.
Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
Bajo pedido en acero inoxidable AISI 316.

Modelo FPP

Siempre lleno modelo FPP SIN PUERTA

Dotaciones de serie:

Kit neumático con bomba manual y manómetro - Flotador neumático -Válvula de presiónde vacío de plástico - Válvula antigoteo hasta 300 l - Válvula de bola inox de 1" a partir de 300 l - Fondo plano.

Opciones: Trípode en inoxidable.

Siempre lleno modelo FPP CON PUERTA

Dotaciones de serie:

Puerta Ø 300 mm - Kit neumático con bomba manual y manómetro - Flotador neumático
Válvula de presión de vacío de plástico
Válvula de bola inox 1" - Fondo plano

Opciones: Trípode en inoxidable.

CAPACIDAD (l)	DIÁMETRO - ALTURA (mm)
100	410 - 750
150	510 - 750
200	510 - 1000
300	620 - 1000
400	720 - 1000
500	720 - 1250
600	720 - 1500
800	920 - 1250
1000	920 - 1500
1500	1160 - 1500
2000	1310 - 1500

Modelo FCG

Siempre lleno modelo FCG SIN PUERTA

Dotaciones de serie:

Kit neumático - Flotador neumático - Válvula de presión de vacío de plástico - 2 válvulas de bola inox 1" - 3 patas soldadas - Fondo cónico - Regleta nivel con protección inoxidable.

Opciones: Grifo sacamuestras de 3/8" en acero inoxidable - Brazo de levantamiento de tapa mediante cuerda y poleas

Siempre lleno modelo FCG CON PUERTA

Dotaciones de serie:

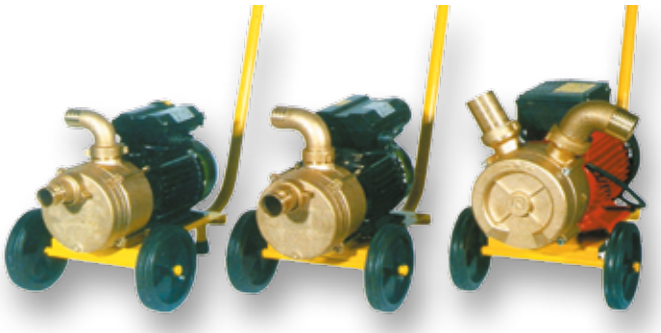
Puerta redonda Ø 300 mm - Kit neumático - Flotador neumático - Válvula de presión de vacío de plástico - 2 válvulas de bola inox 1" - 3 patas soldadas - Fondo cónico - Regleta nivel con protección inoxidable.

Opciones: Grifo sacamuestras de 3/8" en acero inoxidable - Brazo de levantamiento de tapa mediante cuerda y poleas.

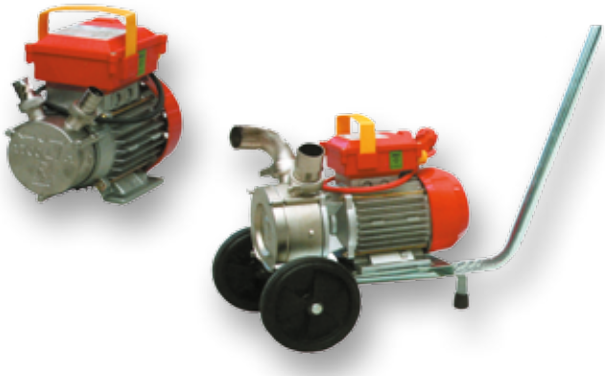
CAPACIDAD (l)	DIAMETRO - ALTURA (mm)	DIAMETRO - ALTURA (mm)
300	620 - 1.410	-
400	720 - 1.410	-
500	720 - 1.660	-
600	720 - 1.910	-
800	920 - 1.660	-
1.000	920 - 1.910	2.380
1.500	1.160 - 2.160	2.630

Bombas Cent

Bombas centrífugas semiprofesionales con cuerpo en bronce o cuerpo de acero inoxidable AISI 304.
Ideales para pequeños trasiegos de líquidos limpios.
Motores monofásicos.
Opciones: Carro inoxidable o zincado.



CENT bronce.



CENT inox.

MODELO	POTENCIA (Kw)	RENDIMIENTO (l/h)	VELOCIDAD	ROSCA	Ø MANGUERA (mm)
CENT BRONCE	0,37	1.920	2.800	3/4”	20
CENT INOX 20	0,37	1.700	2.850	3/4”	20
CENT INOX 25	0,45	2.500	1.450	1”	25
CENT INOX 30	0,74	5.000	1.450	1 1/4”	30
CENT INOX 50	2,22	15.000	1.450	2”	50

Bombas Jes y Round-ECO

Bombas centrífugas con cuerpo de acero inoxidable especiales para máquinas llenadoras (embotelladoras).
Opciones: Carro en acero inoxidable.

MODELO	POTENCIA (Kw)	RENDIMIENTO (l/h)	VELOCIDAD (RPM)
JES-5	0,33	2.000l/h-1 bar	2.800
JES-8	0,33	4.000l/h-1 bar	2.800

ROUND-ECO.

MODELO	POTENCIA (Kw)	RENDIMIENTO (l/h)	VELOCIDAD (RPM)
ECO 500/22	2,25	30.000l/h-1 bar 6.000l/h-1,8 bar	2.800
ECO 500/30	3,00	50.000l/h-1 bar 12.000l/h-2 bar	2.800

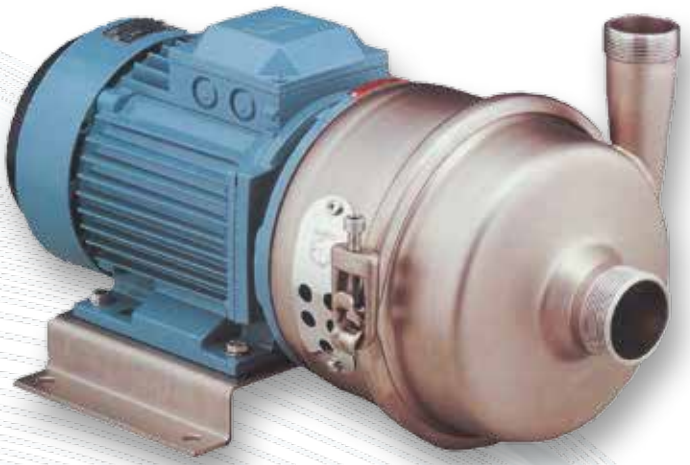
Bombas Round

Bombas centrífugas con cuerpo de acero inoxidable de uso profesional. Autoaspirante en modelo OVAL. Suministradas con bancada o pies según modelo.

Opciones:

- Carro en acero inoxidable.
- Interruptor de marcha-paro con guardamotor.

ROUND



ROUND SANITARIA

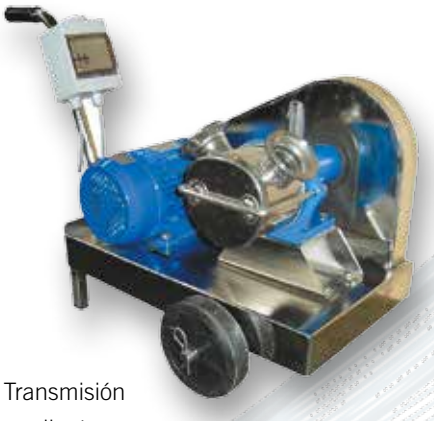
MODELO	POTENCIA (Kw)	RENDIMIENTO (l/h)	VELOCIDAD (RPM)
ROUND 15	1,50	1.500-1,5 bar	2.900
ROUND 25	2,25	2.500-1,5 bar	2.900
ROUND 35	3,00	3.500-1,5 bar	2.900
ROUND 50	4,10	3.500-1,5 bar	2.900

Bombas Estale

Bombas de rodete flexible con cuerpo en acero inoxidable.
Motores de 1 ó 2 velocidades a 220 v ó 380 v 50 Hz, según modelo.
Suministradas sobre carro en acero inoxidable con ruedas y cuadro eléctrico standard, según modelo.
Opciones: By-pass. Variador de velocidad electrónico. Sensor de trabajo en seco. Variador de velocidad electrónico y mando con 15 m de cable (sólo modelo con transmisión directa).

Estale

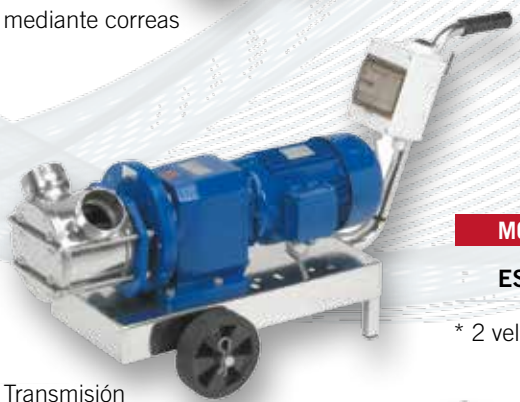
MODELO	POTENCIA (Kw)	RENDIMIENTO (l/h)	VELOCIDAD (RPM)
MINI 3/4"	0,49	1.620	1.365
MIDEX 1 1/4"	0,55	3.840	900
ESTALE 40	1,5	6.900	900
ESTALE 60	1,5	18.000	700
ESTALE 80	3,4	43.800	600



Transmisión
mediante correas

MODELO	POTENCIA (Kw)	RENDIMIENTO (l/h)	VELOCIDAD (RPM)
ESTALE 40*	1,5/2,2	2.750/5.000	350/700
ESTALE 40*	1,5/2,2	2.750/5.000	350/700
ESTALE 60*	1,5/2,2	9.000/18.000	350/700

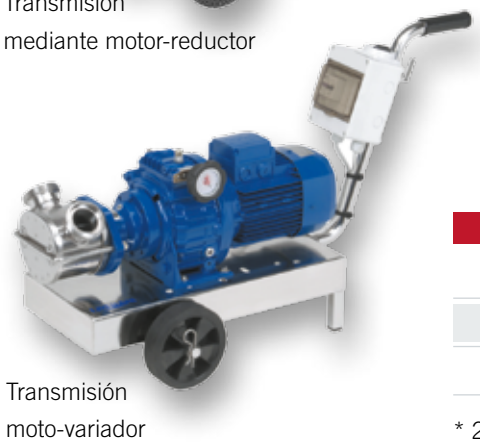
* 2 velocidades



Transmisión
mediante motor-reductor

MODELO	POTENCIA (Kw)	RENDIMIENTO (l/h)	VELOCIDAD (RPM)
ESTALE 80*	4,5/3,3	24.600/43.800	300/600

* 2 velocidades



Transmisión
moto-variador

MODELO	POTENCIA (Kw)	RENDIMIENTO (l/h)	VELOCIDAD (RPM)
ESTALE 40*	1,50	1.320/6.900	175/900
ESTALE 60*	1,87	4.320/22.50	175/900
ESTALE 80*	4,00	15.000/43.800	150/600

* 2 velocidades

Grupos de frío y calor Win

Construidos enteramente en acero inox y suministrado sobre ruedas giratorias con freno.
Frío hasta -5 ºC calor hasta +45 ºC. Con posibilidad de trabajo en: Refrigeración de mostos control automático de temperatura para un depósito (con cuadro incoporado), estabilización tartárica y control de fermentación manoláctica. Compresor hermético de pistón con gas ecológico. Condensación por aire. Evaporador de placas en acero inoxidable AISI 316. Depósito de acumulación de agua glicolada aislado en acero inoxidable AISI 304. Bomba centrífuga primaria. Cuadro de mandos según norma CE con protección IP-55.

Modelo C1-W1 F.

Modelo C2-W3 F.

Modelo C2-W11 FC.

Control de temperatura C2-W11 FC.

Especial para controlar la temperatura directamente del depósito.

	C1-W1 F	C2-W3 F C2-W3 FC	C2-W5 F C2-W5 FC	C2-W9 F C2-W9 FC	C2-W11 FC
POTÉNCIA FRIGORIFICA (1)	1,4 Kw	3,5 Kw	5,1 Kw	8,5 Kw	11 Kw
FRIGORIAS/HORA (1)	1.200 f/h	3.000 f/h	4.400 f/h	7.400 f/h	9.550 f/h
POTÉNCIA FRIGORIFICA (2)		1,5 Kw	2,4 Kw	4,1 Kw	4,5 Kw
FRIGORIAS/HORA (2)		1.300 f/h	2.100 f/h	3.550 f/h	3.900 f/h
POTÉNCIA CALORIFICA (FC)	R-404A	2,0 Kw	3,0 Kw	4,0 Kw	4,0 Kw
GAS REFRIGERANTE	0,45 Kw	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
ABSORCIÓN ELÉCTRICA		1,5 Kw	2,5 Kw	3,7 Kw	4,1 Kw
CORRIENTE ABSORBIDA		10 A	16 A	10 A	11,2 A
CAUDAL DE AIRE		1.900 m^3/h	3.100 m^3/h	2.800 m^3/h	5.000 m^3/h
CAUDAL DE AGUA GLICOLADA		1.200 l/h	2.600 l/h	3.600 l/h	2.000 l/h
PRESIÓN ÚTIL DISPONIBLE		7 m.c.a.	7 m.c.a.	6 m.c.a.	5 m.c.a.
SUMINISTRO ELÉCTRICO	230/1/50+ PE V/ph/Hz	230/1/50+ PE V/ph/Hz	230/1/50+ PE V/ph/Hz	400/3/50+ N/PE V/ph/Hz	400/3/50+ N/PE V/ph/Hz
CANTIDAD DE VINO CONTROLABLE	≤ 4.000 l	≤ 10.000 l	≤ 17.000 l	≤ 29.000 l	≤ 35.000 l

(1)Agua glicolada regrigerador = 12 ºC y temperatura ambiuente ≤ 25 ºC.

(2)Agua glicolada regrigerador = -6 ºC y temperatura ambiuente ≤ 25 ºC. Mezcla: 55% agua 45% propileno glicol.

(FC)Opción de resistencia eléctrica para la producción de agua caliente.

Serie Win

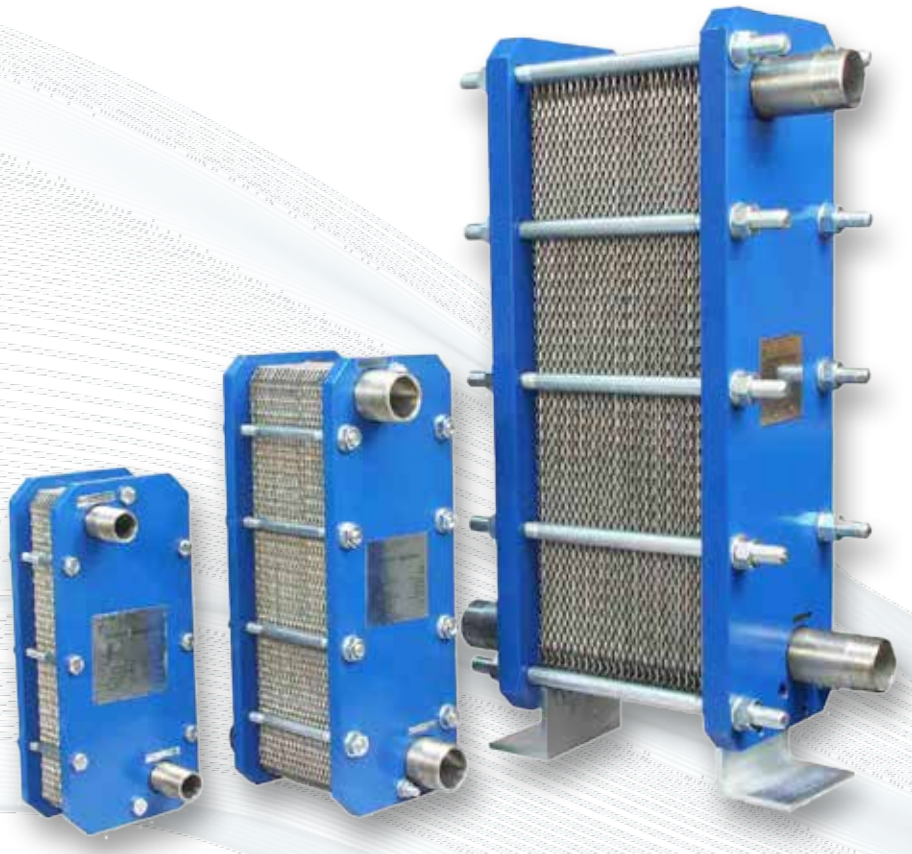
Construido enteramente en acero inoxidable y suministrado sobre pies fijos. Solo frío hasta -5 ºC. Con posibilidad de trabajo en: Refrigeración de mostos, control automático de temperatura con cuadro externo, estabilización tartárica. Compresor hermético de pistón con gas ecológico.
Condensación por aire. Evaporador de placas en AISI 316. Depósito de acumulación de agua glicolada aislado en AISI 304. Sin bomba centrífuga primaria. Cuadro de mandos según norma CE con proteción IP-55.

	C2-W13-F	C2-W16-F	C2-W20-F	C2-W25-F	C2-W31-F	C2-W39-F	C2-W60-F	C2-W80-F	C2-W150-F
POTÉNCIA FRIGORIFICA (1)	13 Kw	16,1 Kw	20,1 Kw	24,7 Kw	31 Kw	38,7 Kw	59,5 Kw	80,5 Kw	106 Kw
FRIGORIAS/HORA (1)	11.300 f/h	14.000 f/h	17.400 f/h	21.400 f/h	26.900 f/h	33.550 f/h	51.600 f/h	69.800 f/h	92.000 f/h
POTÉNCIA FRIGORIFICA (2)	5,8 Kw	7,6 Kw	10,1 Kw	10,4 Kw	14,1 Kw	18,4 Kw	30 Kw	40 Kw	54 Kw
FRIGORIAS/HORA (2)	5.000 f/h	6.600 f/h	8.750 f/h	9.000 f/h	12.200 f/h	16.000 f/h	26.000 f/h	34.700 f/h	46.800 f/h
GAS REFRIGERANTE	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
ABSORCIÓN ELÉCTRICA	4,9 Kw	6,1 Kw	7,8 Kw	9,2 Kw	11,3 Kw	14,5 Kw	23 Kw	30 Kw	38 Kw
CORRIENTE ABSORBIDA	12A	15 A	18 A	22 A	25 A	32 A	50 A	74 A	90 A
CAUDAL DE AIRE	6.000 m³/h	5.500 m³/h	5.100 m³/h	12.400 m³/h	11.500 m³/h	10.600 m³/h	39.000 m³/h	37.000 m³/h	34.000 m³/h
CAUDAL DE AGUA GLICOLADA	3.200 l/h	4.250 l/h	4.600 l/h	7.200 l/h	8.900 l/h	11.000 l/h	18.000 l/h	21.000 l/h	24.000 l/h
PRESIÓN ÚTIL DISPONIBLE	4 m.c.a.	4 m.c.a.	4 m.c.a.	6 m.c.a.	6 m.c.a.	6 m.c.a.	8 m.c.a.	8 m.c.a.	8 m.c.a.
SUMINISTRO ELÉCTRICO	230/1/50 +PE V/ph/Hz	230/1/50 +PE V/ph/Hz	400/3/50 +N/PE V/ph/Hz	400/3/50 +N/PE V/ph/Hz	400/3/50 +N/PE V/ph/Hz	400/3/50 +N/PE V/ph/Hz	400/3/50 +N/PE V/ph/Hz	400/3/50 +N/PE V/ph/Hz	400/3/50 +N/PE V/ph/Hz
CANT. DE VINO CONTROLABLE	≤ 40.000 lt	≤ 52.000 lt	≤ 67.000 lt	≤ 82.000 lt	≤ 103.000 lt	≤ 12.900 lt	≤ 19.800 lt	≤ 26.800 lt	≤ 353.000 lt

(1)Agua glicolada regrigerador = 12 ºC y temperatura ambiuente ≤ 25 ºC.
(2)Agua glicolada regrigerador = -6 ºC y temperatura ambiuente ≤ 25 ºC. Mezcla: 55% agua 45% propileno glicol.
(FC)Opción de resistencia eléctrica para la producción de agua caliente.

Intercambiadores de Placas

- Conjunto de placas superpuestas y juntas
- Dos plataformas sujetan las placas mediante varillas
- Las juntas garantizan la circulación de los fluidos entre las placas y la impermeabilidad hacia el exterior
- Distintos tipos de material para las placas y las juntas
- Conexión con manguito, casquillo roscado o brida



CAUDAL (m^3/h)	TEMERATURA (°C)	PRESIÓN (bar)	Potencia (kW)
800	200	25	5 a 5.000

Utilización:

El intercambiador de placas garantiza la transferencia de calor entre dos fluidos.

Ventajas:

- Alto coeficiente de intercambio, superficie reducida
- Muy compacto, ocupa poco espacio en el suelo
- Fácil de instalar
- Mantenimiento sencillo
- Posibilidad de poca diferencia de temperatura entre fluidos
- Gran resistencia a la corrosión
- Baja capacidad de los circuitos
- Potencia modulable añadiendo placas

Intercambiadores ITG

Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 304 o 316 según necesidades.

Opciones:

- Aislamiento térmico del tubo exterior y recubrimiento con lámina de acero inoxidable AISI 304.
- Colocación de ruedas.
- Tubo interior corrugado.

MODELO	DIÁMETRO Int x Ext	LONGITUD (m)	NÚMERO DE TUBOS
ITG Ø40	40 x 60	3 o 5	4, 6, 8,10, 12
ITG Ø52	52 x 76	3 o 6	4, 6, 8,10, 12
ITG Ø70	70 x 101	3	4, 6, 8,10, 12
ITG Ø70	70 x 101	6	4, 6, 8,10, 12, 14, 16, 18, 20
ITG Ø80	80 x 114	3	4, 6, 8,10, 12
ITG Ø80	80 x 114	6	4, 6, 8,10, 12, 14, 16, 18, 20
ITG Ø101	101 x 139	6	4, 6, 8,10, 12, 14, 16, 18, 20
ITG Ø129	129 x 168	6	4, 6, 8,10, 12, 14, 16, 18, 20

Placas refrigerantes

Placas refrigerantes acanaladas, construidas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 ó 316. Con rosca de conexión de 1/2" y espiga para manguera Ø20.

DIMENSIOMES (mm)	SUPERFICIE (m²)
600x270	0,36
800x270	0,48
1.000x270	0,60
1.200x270	0,72
1.400x270	0,84
1.600x270	0,96
1.800x270	1,08
2.000x270	1,20
2.500x270	1,50
3.000x270	1,80
600x370	0,48
80x370	0,64
1.000x370	0,80
1.200x370	0,96
1.400x370	1,12
1.600x370	1,28
1.800x370	1,44
2.000x370	1,60
2.500x370	2,00
3.000x370	2,40
600x470	0,60
800x470	0,80
1.000x470	1,00
1.200x470	1,20
1.400x470	1,40
1.600x470	1,60
1.800x470	1,80
2.000x470	2,00
2.500x470	2,50
3.000x470	3,00
600x570	0,72
800x570	0,96
1.000x570	1,20
1.200x570	1,44
1.400x570	1,68
1.600x570	1,92
180x570	2,16
2.000x570	2,40
2.500x570	3,00
3.000x570	3,60

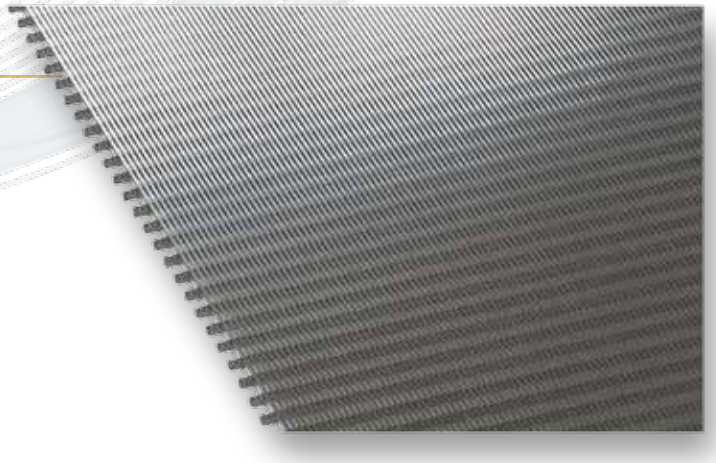
Filtración

Filtración escuadra

Acabado alimentario BA
Cuerpo de acero inoxidable AISI 316 L
Juntas estándar en epdm
Disponible en tamaño DN 25/1" - DN 150/6"
Conexiones estándar para soldar
Tamiz con taladro circular de ø0.5mm
Baja perdida de carga

Rejilla perforada
Rejilla Johnson

Ideal para el depósito de filtrado "Mushtun"
Se fabrican a medida



Filtro DCBA de cerveza

Se trata de una unidad móvil construida en acero inoxidable AISI 304 equipada con placas de filtración en malla “reps” de acero inoxidable AISI 304.

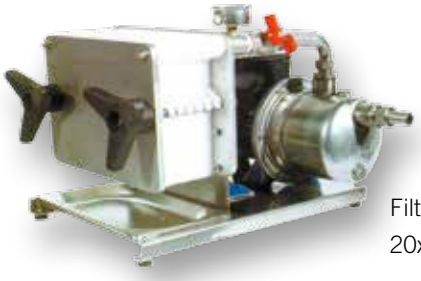
Dotado de:

Electrobomba, avisadores luminosos en entrada y salida del liquido con medidor del caudal, tubería, válvulas en acero inoxidable, bomba a pistón para la dosificación de diatomea, un agitador motorizado en el interior del tanque mezclador de diatomea, cuadro eléctrico de acuerdo con las normas de seguridad europeas.

MODELO	PRODUCCION (l/h)	POTENCIA (Kw)	SUPERFICIE FILTRANTE (m^2)
DCBA-50	1.000	1,75	2,00
DCBA-80	1.500	2,50	3,00
DCBA-100	2.000	2,50	4,00
DCBA-125	2.500	4,25	5,00

Filtro de placas 20x20 FIL-H

Los filtros son fabricados enteramente en acero inoxidable AISI 304. Vienen montados sobre un chasis que hace de apoyo de la bomba y con ruedas (según modelo) para su fácil manejo. Los laterales de apriete son en acero inoxidable AISI 304 y el número de placas viene indicado según el modelo. Todos los modelos vienen con bomba monofásica incorporada 220V 50Hz.



Filtro de placas 20x20 FIL-H Inox 6

Filtro de placas 20x20 FIL-H Inox 20

MODELO	MATERIAL	PRODUCCION (l/h)	POTENCIA (Kw)	SUPERFICIE FILTRANTE (m²)
FIL-H INOX 6	INOXIDABLE	270	0,4	0,24
FIL-H INOX 10	INOXIDABLE	300	0,4	0,40
FIL-H INOX 20	INOXIDABLE	600	0,4	0,80
FIL-H INOX 30	INOXIDABLE	900	0,4	1,20
FIL-H INOX 40	INOXIDABLE	1.200	0,4	1,20

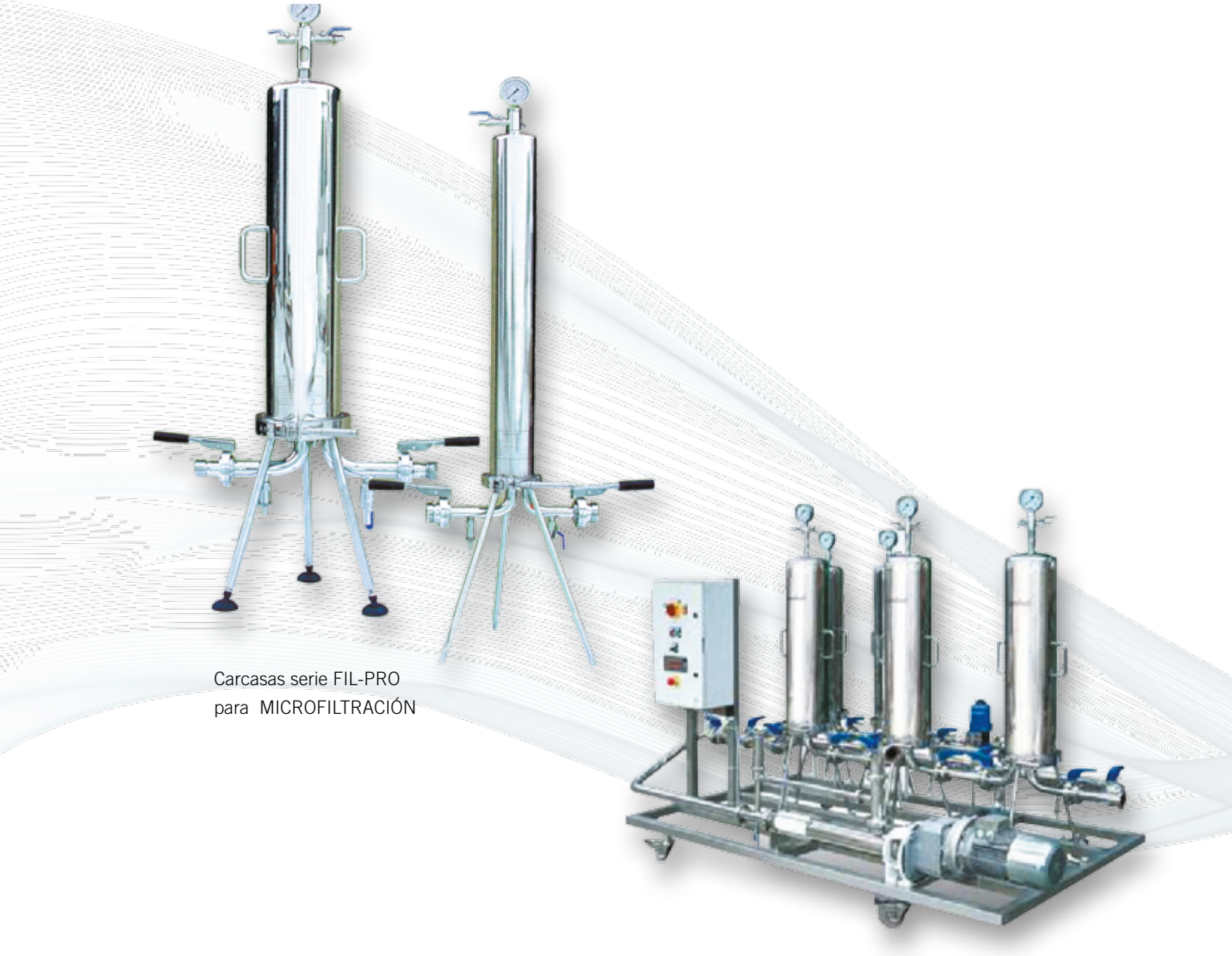
Filtro de placas 40x40 FIL-H

Los filtros son fabricados enteramente en acero inoxidable AISI 304. Vienen montados sobre un chasis que hace de apoyo de la bomba y con ruedas para su fácil manejo.
Los laterales de apriete son en acero inoxidable AISI 304 y el número de placas viene indicado según el modelo.

MODELO	MATERIAL	PRODUCCION (l/h)	POTENCIA (Kw)	SUPERFICIE FILTRANTE (m²)
FIL-H INOX 20	INOXIDABLE	2.000	0,6	3,04
FIL-H INOX 30	INOXIDABLE	3.000	0,6	4,64
FIL-H INOX 40	INOXIDABLE	4.000	0,6	6,24
FIL-H INOX 50	INOXIDABLE	5.000	0,6	7,84

Serie FIL-PRO

Los filtros son fabricados enteramente en acero inoxidable AISI 304. Vienen montados sobre un chasis que hace de apoyo de la bomba y con ruedas (según modelo) para su fácil manejo.
Los laterales de apriete son en acero inoxidable AISI 304 y el número de placas viene indicado según el modelo.
Todos los modelos vienen con bomba monofásica incorporada 220V 50Hz.



Carcasas serie FIL-PRO
para MICROFILTRACIÓN

MODELO	NÚMERO DE CARTUCHOS	PRODUCCIÓN APROXIMADA (l/h)	CONEXIÓN
1/10"	1	400	NW 25
1/20"	1	950	NW 25
1/30"	1	1.500	NW 25
3/30"	3	4.500	NW 40
5/30"	5	7.500	NW 50
7/30"	7	10.500	NW50

Placas filtrantes

Placas filtrantes de 20x20 y 40x40

MODELO	REF.	MICRAJE
SA-010	KA-01	
SA-050	KA-05	7.0 µ
SA-295	KA-295	5.0 µ
SA-395	KA-10	3.5 µ
SA-590	KA-11	2.0 µ
SA-790	KA-12	1.0 µ
SA-890	KA-15	0.8 µ
SA-950	KA-25	0.7 µ
SA-990	KA-30	0.6 µ
SA-997	KA-40	0.5 µ

Placas filtrantes de
Ø180 x Ø32 y Ø310 x 2 agujeros*

MODELO	REF.	MICRAJE
SA-010	KA-01	
SA-050*	KA-05	7.0 µ
SA-295*	KA-295	5.0 µ
SA-395*	KA-10	3.5 µ
SA-590*	KA-11	2.0 µ
SA-790*	KA-12	1.0 µ
SA-890*	KA-15	0.8 µ
SA-950*	KA-25	0.7 µ
SA-990	KA-30	0.6 µ
SA-997	KA-40	0.5 µ

Cartuchos microfiltrantes

ETAPAS	TIPOS DE CARTUCHO	MICRAS
PRE-FILTRACION	Cartucho de grado absoluto bobinado, polipropileno y nylon. SUPASPUN	0.5/1/3/5/10/20/30/75
PROFUNDIDAD	Cartucho plisado polipropileno y fibra de vidrio. SUPAPLEAT	0.5/1/3/5/10/20
AMICROBICA	Cartucho plisado polietersulfona y PTFE. SUPAPORE	0.45/0.65/0.8/1
AGUA	Cartucho de grado nominal, bobinado polipropileno	1/5/10/25

Puntas de cartuchos

CONEXIONES	
1.	Extremo abierto sin adaptador, con o sin junta.
2.	Doble junta tórica
3.	Adaptador sup. Bayoneta, doble junta torica con o sin palometa.
4.	Doble junta tórica con palometa, sin punta superior.

Limpiadora de botellas

Soporte limpiabotellas manual.
MINI: 1 botella interior
MAXI: 1 botella interior-exterior
SUPER: 2 botellas interior-exterior

Enjuagadora 4 botellas manual

Máquina de funcionamiento manual con 4 puestos de trabajo para enjuagar botellas antes de la fase llenado.
Fabricada íntegramente en acero inoxidable aisi 304 y materiales plásticos de larga duración.
Apta para todos los formatos de botellas.
Funcionamiento con agua esterilizada (suministrada por el cliente) de no recuperación.
Máquina dotada de grupo de filtración con carcasa y cartucho de 45 micras
Esta máquina no necesita conexión eléctrica, tiene funcionamiento neumático

DESCRIPCION DE FUNCIONAMIENTO

El operador debe colocar las botellas boca abajo en los 4 surtidores y presionar ligeramente labotella. En este instante inicia el enjuagado. Debe mantener la botella presionada el tiempo que estime necesario, y una vez deje de ejercer presión, la botella se alzará un poco cortando la salida de agua.

Producción: 300 botellas/hora

Enjuagadoras Rotativas

El modelo de máquina enjuagadora semi- automática TP10 y TP20 se utiliza para el enjuague de botellas nuevas, antes del llenado, para eliminar el polvo residual y otros cuerpos extraños que puedan estar presentes en el mismo.

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	RENDIMIENTO bot/h
TP10	10 botellas	0,18 Kw	700

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA	RENDIMIENTO bot/h
TP20	20 botellas	0,25 Kw	300 -1.200

Modelo Tecna XP

Estos modelos de enjuagadoras se pueden usar solas (free-standing) o bien integradas en monoblock.
Abarcan producciones desde 500 botellas/hora hasta 2.200 botellas /hora
Son automáticas, con sistema rotativo y funcionan con agua estéril.
Fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304.
Sistema Twist de vuelco de botella
Dispositivo de levantamiento eléctrico para el cambio de formato de botella
Variación de velocidad mediante inverter
Funcionamiento sin recuperación del agua estéril

Opciones:

- Dispositivo recirculación con cubeta de recuperación, bomba y filtro
- Estrella sin sinfín para otro formato de botella diferente
- Kit para el soplado de última gota
- Kit para aspirado de última gota (equipado con aspirador)
- Serie de tampones suplementarios para otros formatos de cuello filtro 10" de acero inoxidable equipado con cartucho de 0,45 micras
- Versión de doble tratamiento (XP-9 y XP-12)
- Campana de aspiración de humos y aspirador de humos (XP-9 y XP-12)

Llenadoras serie LFB

Las llenadoras están fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304.
Las boquillas son articuladas para favorecer la introducción y extracción de las botellas.
Vienen suministradas en versión baja y alta. Tiene un sistema de llenado por nivel con paro automático de la bomba (esto ayuda a que la cerveza no se remueva tanto y provoque espuma)
Opciones: filtro, bomba.

Llenadora de 2 caños
Producción: 340 l/h

Llenadora de 3 caños
Producción: 225 l/h

Llenadora de 4 caños
Producción: 480 l/h

Llenadora de 6 caños
Producción: 980 l/h

* Máquina completa filtro+bomba

Llenadora con sistema de vacio modelo Enolmatic

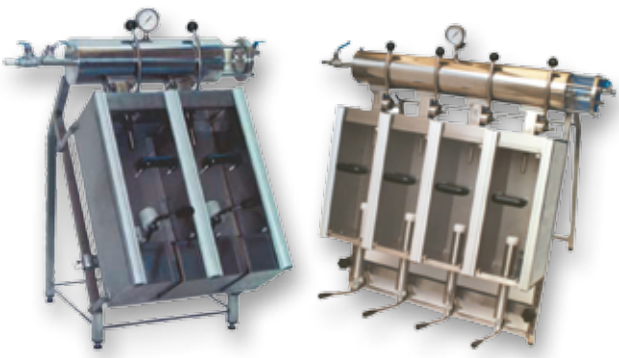
Máquina muy cómoda debido a su tamaño reducido.
Apta para el llenado de varios productos con solo cambiar el kit de llenado. Possibilidad de filtraje, añadiendo el filtro porta-cartuchos. Se puede regular la velocidad del llenado.
Se puede ajustar el volumen de llenado.
Máquina fabricada en material plástico alimentario.
Tensión de la máquina: 220 V - 50 Hz.

Producción en vino: 250 botellas / hora
Producción en licores: 200 botellas / hora
Dimensiones: 200 x 400 x 400 mm
Peso: 4 kg

Llenadora manual de 3 caños

Bandeja y caños en acero inox y chasis y recubrimiento en acero galvanizado

Llenadora Isobáricas



Modelos de 2 y 4 caños

Llenadoras modelo RM

La máquina base es apta para el llenado por gravedad. Estas máquinas son aptas para el llenado de vídrio. El cilindro para el levantamiento de la botella es neumático con recuperacion del aire y ofrece un recorrido de 150 mm. Válvulas de llenado EVO 2. Es posible ajustar la altura del tanque de la llenadora con un nuevo sistema llamado “Abierto” (excepto en las versiones de 6 y 8 válvulas). Incopora variador de velocidad por inverter. Llenadora en formato rotativo automático desde 6 hasta 40 botellas. Fabricada enteramente en acero inoxidable AISI 304.

Llenado por gravedad
Modelos: desde 6 hasta 40 válvulas de llenado
Tensión: 230-400 V
Producción: desde 700 hasta 9.000 l/h
Tipo de botella: vídrio
Apto para el llenado de líquidos no densos y no corrosivos

Opciones:
Llenado por ligera depresión
Estrella con sinfín para otro formato de botella diferente
Inyección directa de nitrógeno en el tanque de la llenadora
* solo posible en la versión estándar por gravedad (no apto para pet)
Paso especial para envases diámetro superior a 120 mm y con máximo x 180 mm.

Tapadora

Están fabricadas enteramente en acero al carbono pintado.
Necesario compresor neumático.

Tapadora manual tapón corona TM-1

Máquina para tapón corona
Apta para tapones de diam. 26,5 a 29 mm

Calibrador de chapas corona

Para comprobar que la chapa esté correctamente cerrada

Afrómetro

Para comprobar que la chapa esté correctamente cerrada.

Tapadora manual tapón corona TM-2

Máquina para tapón corona. Estructura de acero al carbono pintada.
Apta para tapones de diam. 26, 29 y 31 mm

Chapadora neumática SUPER-BG

Máquina para tapón corona. Estructura en acero al carbono pintado.
Funcionamiento con sistema neumático. Altura de trabajo ajustable.
Control con dos palancas laterales.
Máquina para tapón corona
Estructura en acero al carbono pintado
Apta para tapones de diam. 26 mm a 29 mm
Producción: 500-600 botellas/hora
Presión de trabajo: 5 Bar
Medidas: 310 x 300 x 500 mm
Peso: 20 kgs

Tapadora modelo Alexa

Tapadoras automáticas. Fabricadas en acero inoxidable AISI 304.

Tapadora automática monocabezal.
Variación de velocidad por inverter.
Máquina para tapones corona
Máquina para tapar sólo botellas de vidrio.

Producción: 1.800 botellas/hora

Etiquetadora manual Flexlabeler PE

Las etiquetadora manual está fabricada en polietileno tipo PE 500 alimentario.
Las etiquetadora semiautomática está fabricada en polietileno tipo PE 500 alimentario y acero inoxidable AISI 304.

Una máquina que se adapta con facilidad a todo tipo de recipientes cilindricos lisos con un diámetro comprendido de 50 a 120 m.
Para todo tipo de materiales: cristal, plástico, latas..
Para etiquetas y contra etiquetas en el mismo rollo.
El mecanismo de regulación de permite adaptarse rápidamente a distintas medidas para etiquetado.
El original sistema de tracción de la etiqueta, la polea y el sistema de regulación, permiten la perfecta colocación de la etiqueta.
El diseño y materiales, permiten que sea fácilmente lavable.
Opcionalmente kit para botellas cónicas.

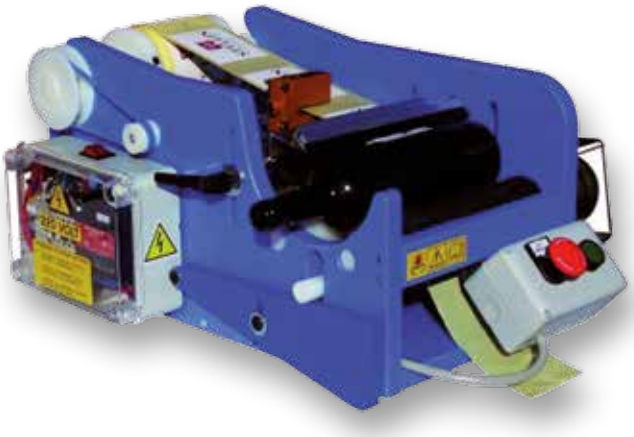
Revestimiento rulinas: Goma negra
Tornilleria: Acero inoxidable
Peso: 11,8 kg
Dimensiones: A 360 x L 500 x H 255 mm

Modelo con adaptador para timbrado de lote

Etiquetadora semiautomática Flexlabeler PE-A 500

Las etiquetadora manual está fabricada en polietileno tipo PE 500 alimentario.
Las etiquetadora semiautomática está fabricada en polietileno tipo PE 500 alimentario y acero inoxidable AISI 304.

Con fotocélula de detección de etiqueta.



Capacidad: 600 botellas/hora
Potencia: 0.09 kw - 230 V
Peso: 20 kg
Dimensiones: A 410 x L 570 x H 270 mm

Etiquetadora semiautomática
Ninette I (para 1 etiqueta) / Ninette II (para 2 etiquetas)

Distribuidor y servicio técnico autorizado de etiquetadoras CDA.
Las etiquetadoras están fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304.

Dimensiones bobinas:
- Diámetro interior: 75 mm
- Diámetro máx. bobina: 260 mm
- Altura banda máx.: 190 mm
- Troquelado: 3-5 mm

Tension: 230 V - **Potencia:** 0,75 KW
Producción media: 800 botellas/h

Esta máquina polivalente que permite el etiquetado de: frascos, botellas, conservas, bidones, tubos, cartuchos, estuches acartonados, potes, etc., en resumen una gran variedad de productos.

Además, estas máquinas pueden integrar diversas opciones:
- Para aplicaciones con diversos tipos de detección para el posicionado de etiquetas en el soporte por etiquetar
- Para colocar etiquetas con anchuras importantes
- Para colocar etiquetas en soportes con relieves
- Para colocar etiquetas en potes con asa
- Para colocar etiquetas en contenedores muy ligeros o de pequeño diámetro.

Opciones:
- Pilotaje y gestión de los parámetros de la máquina por pantalla táctil.
- Máquinas para el etiquetado de soportes cilíndricos Ø 60 a 200 mm con rodillos de acercamiento de Ø 51; y Ø 40 a 150 mm con rodillos de Ø 61.
- Existe una versión de la máquina para los bidones en Ø 300 mm.
- Posibilidad de instalar células de detección (muesca, etiqueta, soldadura, motivo, spot) para el posicionado de etiquetas en el soporte para etiquetar así como células de detección de troquelado para etiquetas de acetato transparentes.
- Etiquetado de etiquetas anchura mínima 25 mm (hasta Ø 85, 30 mm si más) a envolvente 360° (validar la calidad del papel), en cualquier soporte (pvc, vidrio, metal, cartón…)
- Altura de etiqueta estándar hasta 190 mm y 300 mm en opción.
- Posibilidad de integrar un sistema de marcado de lote.
- Máquina que permite según el operador entre 600 y 1.000 etiquetados/hora con una media de 800.
- Se puede entregar la máquina en una mesa con ruedas permitiendo desplazarla fácilmente.

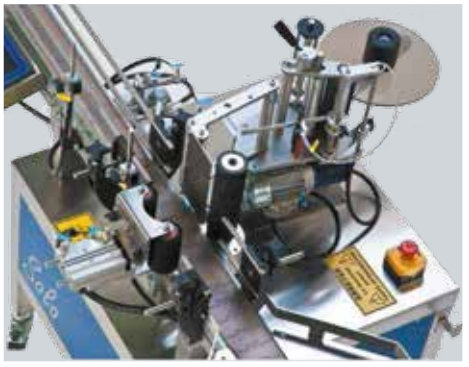
Modelo SOLO

Distribuidor y servicio técnico autorizado de etiquetadoras CDA
Las etiquetadoras están fabricadas enteramente en acero inoxidable AISI 304.

Máquina base con:
Un transportador motorizado montado en un chasis de acero inoxidable con ruedas
Una pantalla táctil que permite un control fácil con noticia integrada, auto diagnóstico y memorización de las etiquetas
Una estación de etiquetado para aplicar etiquetas en productos cilíndricos y montada en un sistema motorizado para ajustar la altura por medio de la pantalla táctil (altura máx. Etiqueta 160 mm)

- Centrado automático
- Etiquetado de calidad
- Máquinas multiformatos
- Unidades modulares

Producción: 1.500 botellas/hora



Modelo Monoblock ISOBARICO RL

Monoblock semiautomático para llenado isobárico y tapado con tapón de chapa, de pequeño tamaño y montado sobre ruedas para facilitar su desplazamiento; enteramente construido en acero AISI 304.

Ideal para pequeñas producciones, no necesita especial mantenimiento ni instalación en el taller del usuario.

Modelo Monoblock CIAO

Llenadora en formato rotativo automático para 6-8-10 botellas.
Fabricada enteramente en acero inoxidable AISI 304.

Llenadora de 6 caños rotativos de llenado por gravedad,
con levantamiento neumático de la botella. Posiblidad de ajuste
del tanque de la llenadora - Tapadora automática de monocabezal
con distribución de tapon automático - Montada llendora y tapadora
sobre un monoblock - Variador electrónic de la velocidad

Opciones:
Estrella suplementaria para formatos diferentes
- Estación de inyección de gas inerte (antes del llenado)
- Estación de inyección de gas inerte (antes del tapado)
- Dispositivo para tapado en vacío
- Tanque suplementario inox alimentación tapones con vibración
- Canal de bajada de capsulas y cabezal de distribución con fotocélula
- Cabezal capsulador de 4 rodillos no cap no roll

PRODUCCIÓN	DIÁMETRO BOTELLAS (mm)	VELOCIDAD MÁXIMA	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)
700 a 1.500 litros/hora	55 y 120	1.400 a 1.700 botelas/hora	1,5	700

Serie Mastellone

Recipientes para múltiples usos en plástico tipo alimentario.

MODELO	Ø (mm)	ALTURA (mm)
MASTERLLONE DE 1.500 L	1.550	1.000
MASTERLLONE DE 1.000 L	1.400	900
MASTERLLONE DE 750 L	1.220	820
MASTERLLONE DE 500 L	1.040	820
MASTERLLONE DE 285 L	960	550
MASTERLLONE DE 240 L	960	430
MASTERLLONE DE 150 L	880	320
MASTERLLONE DE 100 L	730	330
MASTERLLONE DE 80 L	650	320

Cajas de plástico

En versión cerrada o semi cerrada

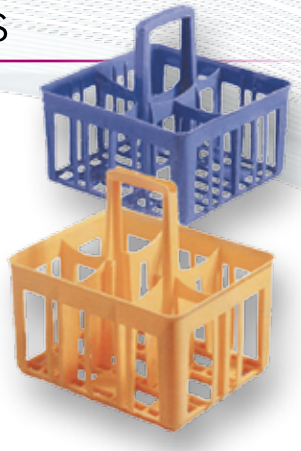
CAPACIDAD (l)	DIMENSIONES (mm)
40	560x350x310
50	520x420x290

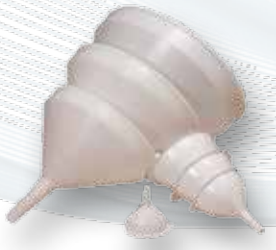
TIPO PALOT

CAPACIDAD (l)	DIMENSIONES INT.	DIMENSIONES EXT.
400	1.115x915x390	1.200x1.000x580
540	1.110x710x685	1.200x800x885

Porta botellas

Portabotellas
de 6 unidades de 1 litro





Ø10 mm
Ø12 mm
Ø14 mm
Ø16 mm
Ø18 mm
Ø21 mm
Ø25 mm
Ø32 mm

Garrafas

Garrafas de: 20, 25 y 30 litros

Cubos

CAPACIDAD (l)
9
12
14
17
25
30

* En stock color blanco

Recipientes y utensilios de plástico

Recipientes y utensilios para múltiples usos en plástico tipo alimentario.

Jarra graduada

1 y 3 litros

Pala

1,4 litros

Probetas

CAPACIDAD (l)
50
100
250
500
1.000

Pipeta sacamuestras

Utensilios en PVC

Utensilios varios en PVC de uso alimentario.

Horquilla, rastrillo y pala

Cepillo limpiador y secador de suelo

Depósito de plástico paletizado

DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (l)
1.200x800x990	600
1.200x1.000x1.175	1.000

Caño refrigerador depósito paletizado

En acero inoxidable AISI 304

Escurridor de botellas

Accesorios depósito de plástico

Rosca gas 2" hembra

Rosca NW40 macho

Accesorios de limpieza

Accesorios construidos integramente en acero inoxidable AISI 304 y 316.

Bolas de limpieza

Ideales para la limpieza interior de los depósitos, diferentes tamaños y diámetros dependiendo de la capacidad del tanque

Giratorias y fijas

Diferentes accesorios para limpieza

Máquinas de agua fría

Máquinas de agua fría a lata presión.
Generadores de agua caliente. Varios modelos.

RECAMBIOS Y OPCIONES:

- Cabezal doble chorro (chorro-abanico) sin punteras
- Puntera en forma de chorro
- Puntera en forma de abanico

Modelo LASER-EKO

Modelo MAREA

MODELO	PRESIÓN (Bar)	CAUDAL (l/min)	POTENCIA (cv)
MAREA	120	10	3
LASER-EKO	120 a 150	8 a 15	2,5 a 5,5

Máquinas de agua caliente

Máquinas de agua caliente a alta presión. Varios modelos.

Modelo AVANT 15/15

Modelo COMPACT 15/09

Modelo LUX 15/14

Modelo DROP 12/11

MODELO	PRESIÓN (Bar)	CAUDAL (l/min)	POTENCIA (cv)
AVANT 15/15	150	15	5,5 Trifásica
COMPACT 15/09	150	8	2 Monofásica
DROP 12/11	120	11	3 Monofásica
LUX 15/14	150	14	5 Trifásica

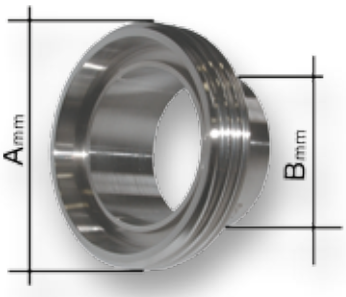
Racorería tipo NW

Racorería fabricada en acero inoxidable 304 ó 316.

Enlace completo soldar

NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Macho soldar



A - B
NW 20 (42-20)
NW 25 (50-30)
NW 32 (55-36)
NW 40 (62-42)
NW 50 (77-55)
NW 65 (92-70)
NW 80 (110-85)
NW 100 (130-105)

Casquillo soldar

NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Tuerca

NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Tapón con cadena
Tapon plástico alimentario

NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Junta macho NBR alimentaria

NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

“Tes”, curvas, bifurcaciones...

NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Junta tapón NBR alimentaria

NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Racorería tipo NW

Racorería fabricada en acero inoxidable 304 ó 316.

Medio enlace hembra+espiga

NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

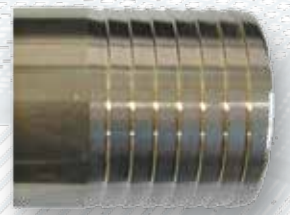
Medio enlace macho+espiga

NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Doble macho

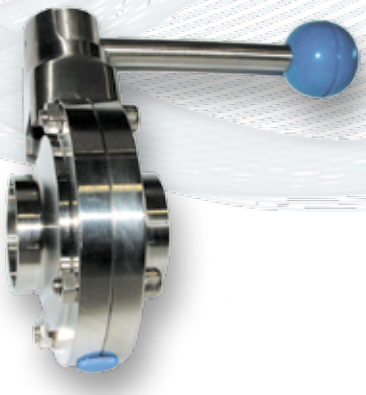
NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Espiga soldar fig. 249 M



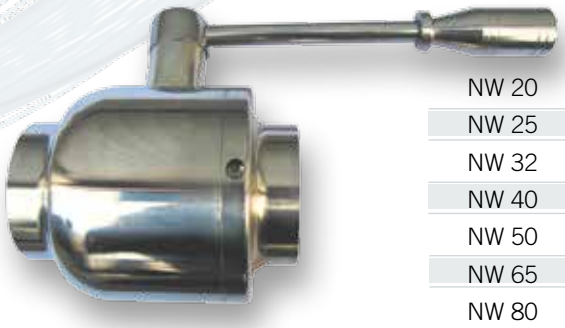
NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Válvula de mariposa soldar-soldar



NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

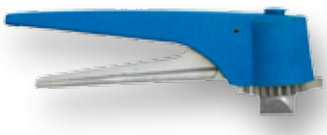
Válvula de bola soldar-soldar



NW 20
NW 25
NW 32
NW 40
NW 50
NW 65
NW 80
NW 100

Maneta de bola

Maneta multiposición



Junta válvula de mariposa

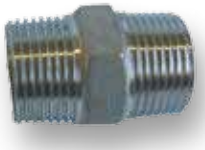
Racorería en Pulgadas

Racorería fabricada en acero inox 316.
Medidas de 1/4" hasta 3".

Machón reducido art. 245

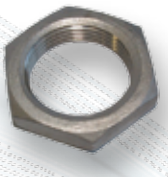
Manguito liso H. art. 270

Doble macho art. 280

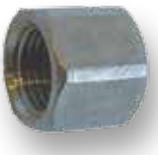


V.bola 2 piezas

Tuerca hexagonal art. 312



Enlace 3 piezas H. art. 340



Ent. Macho art. 149

Entronque mang. art. 399

Codo 90° H-H. art. 090

Codo 90° H-H. art. 092

Tapón macho art. 290

"T" igual H. art. 130

Medio enlace hembra art. 287

Tapa hembra hexagonal art. 300

Válvula de retención Cromax art. 2245

Grifo sacamuestras / Grifo de 3 vías

Rosca 1/2"

Rosca 1/2"
Con purga.

MAGUSA equipamientos para cerveza

Otros accesorios

Accesorios fabricados en acero inoxidable 304 ó 316.
Acabado pulido a espejo ó mate.

“T” para soldar

DN20
DN25
DN32
DN40
DN50
DN65
DN80
DN100

Cono 90º

18*15	33*30	76*73
20*17	38*35	84*80
23*20	43*40	104*100
25*22	44*40	129*125
26*23	53*50	154*150
28*25	63*60	204*200
30*27	73*70	254*250

Reducción

DN 15/10	DN 32/25	DN 50/32	DN 80/40	DN 100/80
DN 20/15	DN 40/20	DN 50/40	DN 80/50	DN 125/100
DN 25/15	DN 40/25	DN 65/32	DN 80/65	DN 154/129
DN 25/20	DN 40/32	DN 65/40	DN 100/50	
DN 32/20	DN 50/25	DN 65/50	DN 100/65	

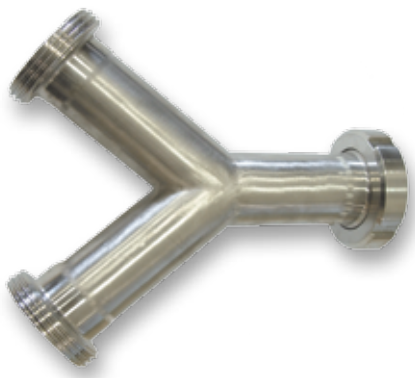
Mirilla

Conexiones en acero inoxidable y
Mirilla de Pirex.

DN25
DN32
DN40
DN50
DN65
DN80
DN100
DN125
DN150

Bifurcación en “Y”

Conexiones con cualquier tipo de rosca:
DIN, ITA, GAS, PENEDÈS...



DN25
DN32
DN40
DN50
DN65
DN80
DN100
DN125
DN150

www.magusa.es

Utensilios

Utensilios varios fabricados en acero inoxidable AISI 304 y plástico tipo alimentario.

Cabezales para barriles

Llave racords

* Llaves de NW32 - NW50
NW50 - NW80
NW80 - NW120

Enfriador - dispensador

Enfría y dispensa 3 tipos de cerveza diferentes.
Ideal para bares

Barriles

Diferentes capacidades

Cubos

* Capacidades 10, 12, 15 l.

Utensilios

Utensilios varios fabricados en acero inoxidable AISI 304 y plástico tipo alimentario.

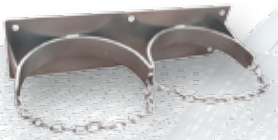
Soporte para manguera

Pistola de limpieza

Con rosca de 1/2”

Carro de bodega porta accesorios

Carro porta botellas - Soporte botellas



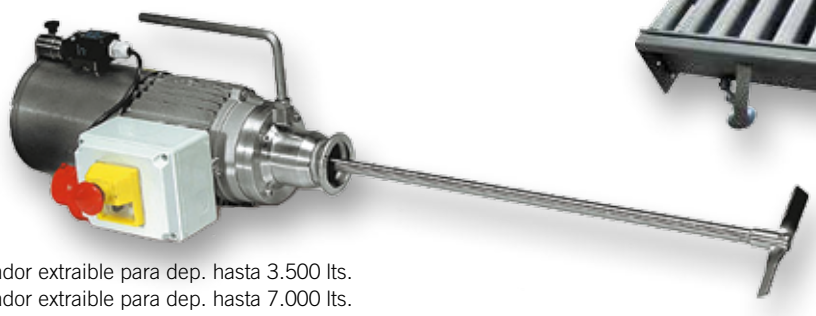
Carro portabotellas para 1 ó 2 botellas.
Botellas grandes o pequeñas.

Agitador para taladro

Canales y sumideros

Extensa variedad
de modelos
y medias

Agitator extrailble



Agitador extraible para dep. hasta 3.500 lts.
Agitador extraible para dep. hasta 7.000 lts.
Agitador extraible para dep. hasta 20.000 lts.

Medición, control y laboratorio

Utensilios varios en vidrio para medición y control.

pHmetro

Modelo de bolsillo.

Refractómetros

Manual óptico.

Digital.

Caudalímetro inoxidable

* Desde 420 l/h hasta 90.000 l/h s/modelo
Precisión ±2,5% - Presión máx. 16 Bar.

* Modelo en PVC

* Desde 180 l/h hasta 19.200 l/h s/modelo
Precisión ±1% - Presión máx. 3-5 Bar s/ modelo

Termómetros

Modelo analógico y digital con vaina y digital con sonda.

Modelo digital de punzón

Densímetro, alcoholímetro, mostómetro, termómetro de varilla

Colgador de elementos de laboratorio

Capacidad 48 elementos

Probetas

Capacidades:
desde 50 hasta 1000 ml

Vasos de precipitados

Capacidades:
desde 50 hasta 1000 ml

Airlock

Erlenmeyer

Capacidades:
desde 100 hasta 1000 ml

Cepillo limpiador de probetas

Para diferentes diámetros

Frasco lavador

Capacidad 1 l

MAGUSA equipamientos para cerveza

Mod. Iberflex

Manguera alimentaria de presión, color neutro transparente con espiral de refuerzo metálico. Aguanta temperaturas desde -5 ºC hasta + 65 ºC.

DIÁMETRO (mm)	PPRESIÓN EN BAR A 20°C	ROLLO (m)
10	10	60
12	10	60
14	8	60
16	8	60
18	7	60
20	6	60
25	5	60
30	5	60
32	5	60
35	4,5	60
38	4	30
40	4	30
45	3,5	30
50	3,5	30
60	3	30
63	3	30
75	2	30
80	2	30
90	2	30
100	2	30
125	2	20
150	2	20

Mod. Oregon PU

Manguera alimentaria totalmente flexible para la aspiracion y transporte de líquidos.
Aguanta temperaturas desde -25 ºC hasta +85 ºC
No aguanta presión

DIÁMETRO (mm)	ROLLO (m)
25	20
30	20
32	20
35	20
38	20
40	20
45	20
50	20
60	20
63	20
70	20
75	20
80	20
90	20
100	20
125	20

Mod. Nevada

Manguera alimentaria de ALTA presión, color rojo transparente cristalino, con espiral rigido de PVC. Aguanta temperaturas desde -5 ºC hasta +60 ºC.
Manguera ideal para la enología.

DIÁMETRO (mm)	PPRESIÓN EN BAR A 20°C	ROLLO (m)
25	8	50
30	8	50
32	8	50
35	8	50
38	8	50
40	8	50
45	8	50
50	8	50
60	7	50
63	7	50
70	6	50
75	6	50
80	5	50
90	5	30
100	4	30
125	4	30

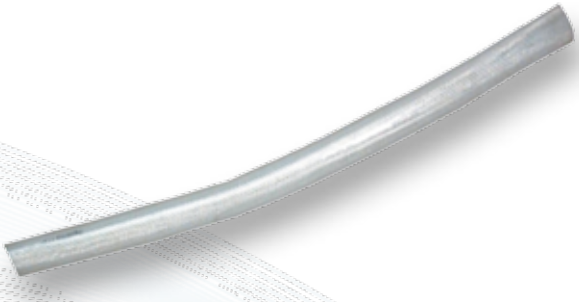
Mod. Vacupress eno

Manguera alimentaria flexible apta para la industria del vino y para aspiraciones e impulsiones de vino o alcohol hasta 28%.
Aguanta temperaturas desde -25 ºC A + 60 ºC

DIÁMETRO (mm)	PPRESIÓN EN BAR A 20°C	ROLLO (m)
19	20	60
25	16	60
30	16	60
32	16	60
35	14	60
38	14	30
40	14	30
45	12	30
50	12	30
60	12	30
63	12	30
76	12	30
80	12	30
90	10	30
102	10	30

Mod. Ragno CR

Manguera alimentaria totalmente flexible para el paso de liquidos alimentarios, también apta para líquidos de refrigeración, soluciones químicas y aire comprimido.
Aguanta temperaturas desde -5 ºC hasta + 60 ºC



DIÁMETRO INTxEXT	ROLLO (m)
19x25	50
19x26	50
22x30	50
25x33	50
30x38	50
35x45	50
40x50	50
45x55	50
50x62	25

Mod. Cristallo atossico

Manguera apta para la impulsión de líquidos en general.
Fabricada con material resitente a las bajas temperaturas.
No aguanta altas temperaturas.

DIÁMETRO INTxEXT	ROLLO (m)
12x17	100
14x19	100
16x22	100
18x25	50
20x27	50
22x30	50

Mod. Vacupress food

Manguera alimentaria totalmente flexible para la aspiración y transporte de líquidos. Apta para el transporte de materiales que ejercen una alta resistencia.
Aguanta temperaturas desde -25 ºC hasta + 80 ºC

DIÁMETRO (mm)	PPRESIÓN EN BAR A 23°C	ROLLO (m)
19	16	60
25	16	60
30	13	60
32	13	60
35	13	60
38	13	30
40	10	30
45	10	30
50	10	30
60	10	30
63	10	30
76	10	30
80	10	30
90	10	30
102	10	30

Instalaciones cerveceras

Varias instalaciones cerveceras realizadas por MAGUSA.

La Munia

Northampton (England)

Girona

London (England)

Vidreras

Madrid

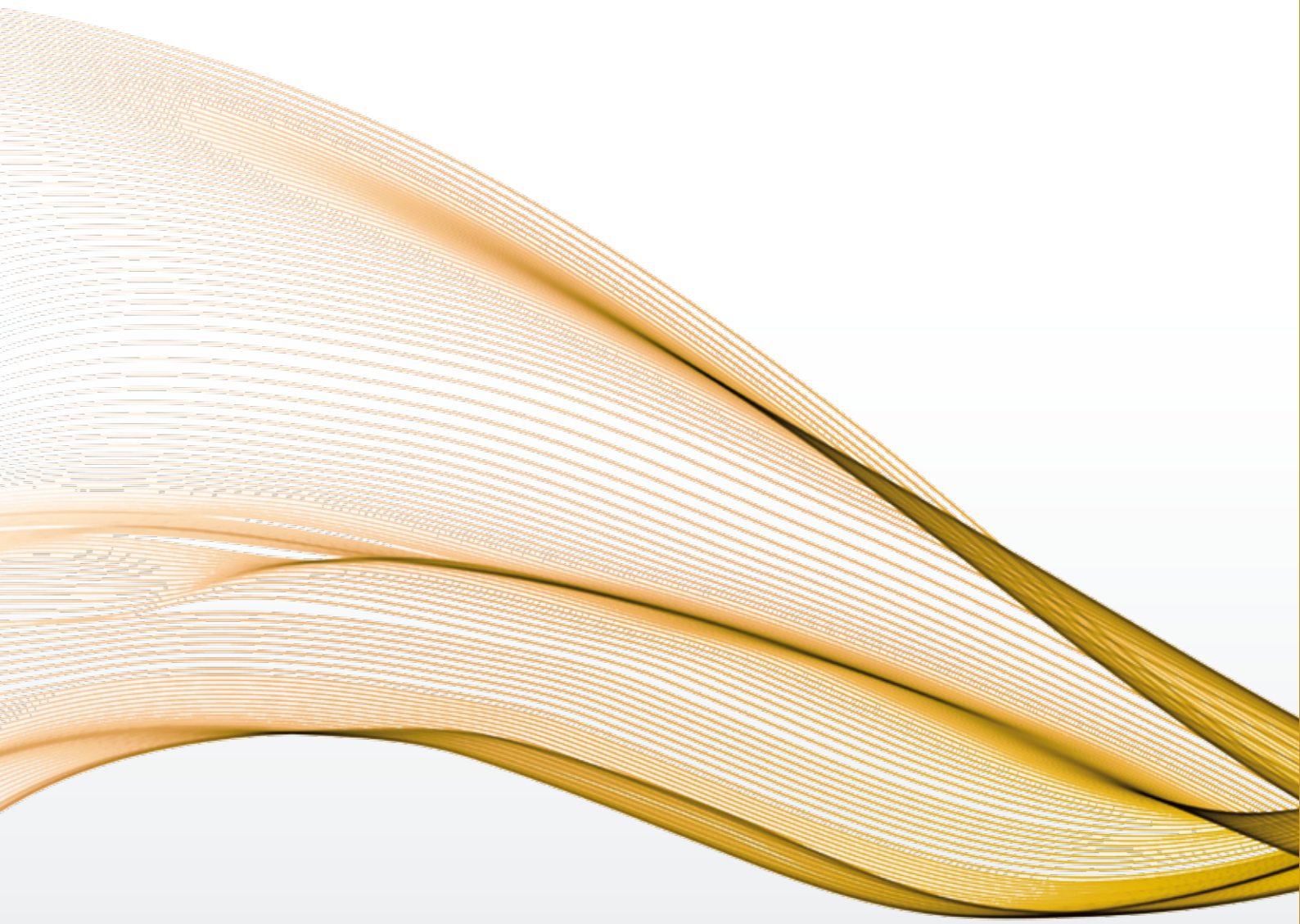
Jornada cervecera en Magusa

ANOTACIONES

MAGUSA
equipamientos para cerveza

ANOTACIONES

MAGUSA
equipamientos para cerveza



MAGUSA
MAG·BEER
equipamientos para cerveza

MAGUSA MAQUINARIA VINÍCOLA, S.L.

Polígono Industrial Domenys II
C/Enología 3-4, Apdo. Correos 208
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona) - España
Tel. (+34) 93 892 26 98
Fax (+34) 93 892 29 12
E-mail: magusa@magusa.es

www.magusa.es