



Manual 225 - 300 lts. Con Carro Guía



Manual 225 - 300 lts.



Manual 225 - 600 lts.



Manual 225 - 600 lts. Con Carro Guía



Manual 500 - 600 lts. Con Carro Guía

- ✓ El **lavabarricas manual** es un **equipo portable** equipado con el sistema de lavado de rotación multidireccional que permite que en 90" un chorro de agua a alta presión fría o caliente recorra todos los puntos interiores de una barrica realizando un lavado óptimo y de seguridad.
- ✓ Este modelo se fabrica para barricas desde 225 lts. Hasta 600 lts. dependiendo de las necesidades y tipos de barricas que se tengan.
- ✓ Incluye una bobina de seguridad de mínima tensión ante una caída de tensión eléctrica.
- ✓ Todas las partes sensibles de la máquina (motor, reductor, etc.) se encuentran protegidas del agua.
- ✓ Su diseño asegura una **larga vida útil** y está totalmente construido en acero inoxidable, sencillo mantenimiento y de fácil limpieza.
- ✓ Admite agua caliente hasta 90°C.
 - Bajo demanda equipos a 220V monofásicos.
- ✓ Opcionales:
 - Carro guía que permite y facilita la carga, descarga y rotación de la barrica, ahorrando esfuerzo físico y tiempo de trabajo.
 - Bandeja para barricas de 225 - 300 lts. y/o 500 - 600 lts.
 - Caña de vapor modelo VP, consta de la inyección de vapor y agua a alta presión por la misma caña.

** NOTA: Los equipos auxiliares no van incluidos.*

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Potencia: | 0,25 C.V. |
| Tensión Trifásica: | 240/400 V - 50Hz |
| Material: | Acero Inox Aisi 304 |
| Tiempo mínimo de lavado: | 90" |
| Temperatura de agua máxima: | 90°C |
| Presión de impacto: | 80 - 150 bar |
| Caudal necesario: | 15 l./min. |

POSIBLES EQUIPOS AUXILIARES:



Agua a presión

Generador de Vapor



Semi N eléctrico 225 - 300 lts. con Carro Guía



Semi N manual 225 - 300 lts.



Semi N manual 225 - 600 lts. con Carro Guía



Semi N eléctrico 225 - 600 lts. con Carro Guía

✓ **Equipo portable** equipado con el sistema de lavado de rotación multidireccional que permite que en 90° un chorro de agua a alta presión fría o caliente recorra todos los puntos interiores de una barrica realizando un lavado óptimo y de seguridad.

✓ En el modelo **SEMIAUTOMATICO N 225 - 300 LTS.** Es un **sistema de contrapesos compensados** con el que se encarga de facilitar la elevación de la barrica para colocarla en la posición de lavado, y de devolverla a su posición de carga y descarga.

✓ En el modelo **SEMIAUTOMATICO N con ELEVACIÓN ELÉCTRICA** un **motor eléctrico se encarga de elevar la barrica** para colocarla en la posición de lavado, y de devolverla a su posición de carga y descarga. Este modelo tendría la posibilidad para barricas de hasta 600 lts.

✓ Ambos modelos incluyen cuadro eléctrico CEE con temporizador de lavado programable, protecciones eléctricas y parada de emergencia.

✓ Todas las partes sensibles de la máquina (motor, reductor, etc.) se encuentran protegidos contra el agua.

✓ Su diseño asegura una **larga vida útil** y está totalmente construido en acero inoxidable, sencillo mantenimiento y de fácil limpieza.

✓ Selección de diferentes programas de lavado y tratamiento de barricas.

✓ Opcionales:

- Carro Guía.
- Bandeja para barricas de 500-600 lts. (solamente en modelo elevación eléctrica.)
- Caña multifunción Vapor Presión modelo VP.
- Disponible autómatas programables personalizados.
- Bandeja de turbios con rampa de 8 lts.
- Control de temperatura y pantalla táctil.
- Armario en acero inoxidable.
- Mando a distancia.

* **NOTA:** Los equipos auxiliares no van incluidos.

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Potencia: | 0,25 / 0,50 C.V. |
| Tensión Trifásica: | 240/400 V - 50Hz |
| Material: | Acero Inox Aisi 304 |
| Tiempo mínimo de lavado: | 90" |
| Temperatura de agua máxima: | 90°C |
| Presión de impacto: | 80 - 100 bar |
| Caudal necesario: | 15 l./min. |

POSIBLES EQUIPOS AUXILIARES:



Agua a presión



Generador de Vapor



Con el modelo **MANUAL (1501)** el centrado de las barricas se debe realizar de forma manual, mientras que el modelo **AUTOMÁTICO (1502)** incorpora un sistema automatizado para el centrado

POSIBLES EQUIPOS AUXILIARES:



Agua a presión



Generador de Vapor



Generador de Ozono

- ✓ El **LAVABARRICAS DOBLE**, provisto de dos sistemas de lavado de rotación multidireccional que permite que en 90" un chorro de agua a presión fría o caliente recorra todos los puntos interiores de las dos barricas, realizando un lavado óptimo y de seguridad.
- ✓ Fácil **introducción de las barricas sobre cualquier tipo de durmiente**, este equipo esta pensado para bodegas que no quieran mover las barricas de sus soportes, ahorrando tiempo y esfuerzo.
- ✓ Contador de barricas y cuadro eléctrico con autómatas programables de última generación que controla todas las maniobras de la máquina.
- ✓ Posibilidad de incluir pantalla táctil, sistema de ducha, inyección de vapor, etc.
- ✓ Todas las partes sensibles de la máquina (motor, reductor, etc.) se encuentran protegidos del agua.
- ✓ Su diseño asegura una **larga vida útil** y está totalmente construido en acero inoxidable, sencillo mantenimiento y de fácil limpieza.
- ✓ El **modelo AUTOMÁTICO** permite realizar las labores con un solo operario.
- ✓ Estos equipos son a medida según el tipo de rack/durmiente y pueden ser de 2, 4 barricas o más.
- ✓ Ciclo combinado con múltiples funciones:
 - Lavado agua fría y agua caliente.
 - Lavado de alta y baja presión.
 - Vaporizado de las barricas.
- ✓ Opcionales:
 - Control de temperatura.
 - Armario de acero Inox.
 - Programación alternativa.
 - Centrador automático fijo
 - Centrador automático con brazos móviles con cilindro neumático.
 - Ozonizado de barricas.
 - Recogida y canalización de turbios y lías.
 - Operar con mando a distancia.

* **NOTA:** Los equipos auxiliares no van incluidos.

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Potencia: | 2x0,25 C.V. |
| Tensión Trifásica: | 240/400 V - 50Hz |
| Material: | Acero Inox Aisi 304 |
| Tiempo mínimo de lavado: | 90" |
| Temperatura de agua máxima: | 90°C |
| Presión de impacto: | 80 - 100 bar |
| Caudal necesario: | 15 - 30 l./min. |



EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Rampas de carga y descarga de barricas.
- Centrado de barricas semiautomático.
- Puestos de lavado con cabezal multidireccional alta presión.
- Estación de escurrido.
- Pantalla de visualización y control con autómatas programables.
- Protecciones eléctricas y parada de emergencia.
- Temporizador para todas las tareas del proceso.
- Arcos y vallas de protección en acero inoxidable.
- Grupo motobomba para elevación y descenso de la plataforma.
- Contador de barricas tratadas.
- Armario CEE

ESTACIONES OPCIONALES Y EXTRAS

- Vaporizado de la barrica de 100o a 150oC.
- Ozonizado de barrica a baja presión.
- Rampa con recogida de turbios.
- Cabezal multidireccional de alta presión y/o vapor.
- Soplado interior de la barrica.
- Sulfitado interior por inyección de gas sulfuroso.
- Enjuagado con baja presión.
- Carga y descarga de barricas robotizada.
- Carga y descarga de barrica en soporte.
- Mesa de acumulación.

EQUIPO DE PRESIÓN RECOMENDADO (Por estación)

- Potencia: 5,5 C.V.
- Presión mínima: 100 bar.
- Caudal mínimo: 15 l./min.
- Tensión trifásica: 230/400 V. 50-60 Hz
- Temperatura 90°

** Dependiendo de las opciones escogidas en la máquina, es posible necesitar más de una hidrolavadora. Los equipos auxiliares no están incluidos*



POSIBLES EQUIPOS AUXILIARES:



Agua a presión



Generador de Vapor



Generador de Ozono

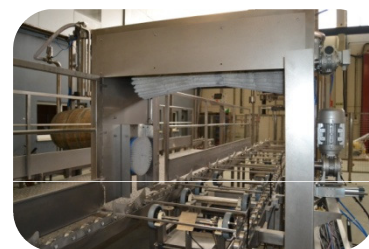


✓ Modernos, rápidos, seguros y eficientes trenes de lavado y tratamiento de barricas, de múltiples funciones y diseño personalizado:

1. Carga y descarga robotizada de barricas y soportes.
2. Vaciados simples o dobles automáticos.
3. Escurrido de turbios y lías con o sin recogida.
4. Ducha de **agua fría** de red a baja presión, para aclarado y remoción de lías.
5. Inyección de **vapor de alta presión** (10 Bar- 120°)
6. Lavado de alta presión con **agua caliente** (90°) con cabezal rotativo multidireccional.
7. Lavado de alta presión con **agua fría** con cabezal rotativo multidireccional.
8. Escurrido de barrica por gravedad.
9. Módulos libres para quema de pajueta de azufre y reposo del gas.
10. Llenados simples o dobles automáticos.
11. Módulo de relleno manual de barricas
12. Descarga y apilado automático de barricas.
13. Armario eléctrico CEE.

OPCIONALES:

- Aclarado final con ducha de **agua fría OZONIZADA** para desinfección de barricas.
- Lavado y cepillado exterior de barricas en módulo integrado al tren.
- Secado exterior de barricas por soplado de aire a presión
- Secado interior de barricas mediante aire a presión
- Inyección de gas sulfuroso mediante dosificador automático de SO₂.
- Línea auxiliar para apartar barricas contaminadas o defectuosas.
- Control de trazabilidad informatizado de barricas mediante **RFyD**.



POSIBLES EQUIPOS AUXILIARES:



Agua a presión

Generador de Vapor

Generador de Ozono



Limitador de presión →



← Sensor de líquidos

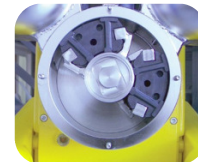
Panel electrónico "R"



Bomba Francesca con Tolva



Mando a distancia



Cuerpo de bomba y lóbulos

❖ Única bomba del mercado de cámaras inoxidables compensadas con presostatos, que permite un flujo y caudal continuo sin golpe de ariete y sin maltratar ni oxigenar al vino.
Dotada de lóbulos de caucho que giran a velocidad variable, **la bomba es autoaspirante, autocebante y autorregulable, con parada de seguridad electrónica.**

- ✓ Dispone de variador electromecánico del caudal, en función manual o automática.
- ✓ Bomba multifunción, versátil y completa ya que sirve para trasegar líquido, pasar pasta, llenar y vaciar barricas y realizar remontados.
- ✓ Totalmente desmontable para una fácil y correcta limpieza. Lavable y esterilizable a 110°. Sencillo y económico mantenimiento.
- ✓ Panel digital sonoro y mando multifunción a distancia para operar la bomba con un solo operario.
- ✓ Disponible para todos los caudales, desde 400 hasta 60.000 litros a la hora.

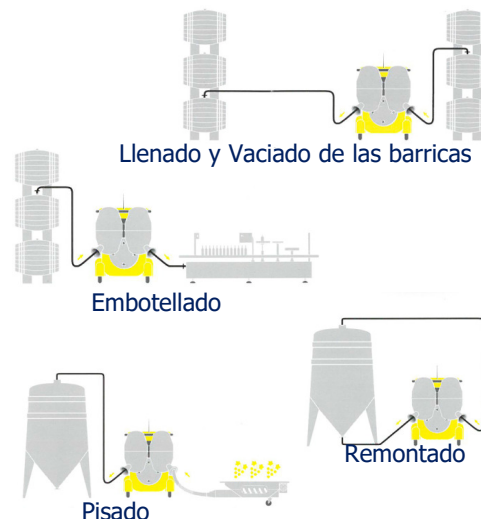
➤ ACCESORIOS Y OPCIONALES:

- Radiomando multifunción: son los mandos del tablero, marcha derecha/izquierda, variación del caudal y parada. Con un radio de acción de hasta 100 metros y se puede actuar tanto del mando como del mismo panel ya que los 2 están activos simultáneamente.
- Panel electrónico "R": además de realizar las funciones normales, controla electrónicamente otras funciones como programar ciclos automáticos para el remontado, tiene software de control para el limitador de presión y para las sondas de nivel, y una señal acústica de confirmación toma-mando.
- Sensor de líquidos: dispositivo que para automáticamente la bomba cuando termina el producto trasegado, el TEMPORIZADO permite configurar el tiempo de funcionamiento en vacío para cebar la bomba al comienzo del trasiego, o bien para vaciar la bomba y los turbios a la terminación del trabajo.
Además el sensor de líquidos puede conectarse a la sonda de nivel de la tolva para automatizar el arranque y el apagado de la bomba durante la fase de pisado.
- Limitador de presión: permite configurar los valores de presión y depresión límite dentro de los cuales se desea operar. Estos valores pueden visualizarse en el panel eléctrico "R". Así que permite mantener constantemente bajo control la presión y depresión del vino en los tubos.
- Control de temperatura en vinos.

❖ **TOLVA SIN FIN CON PASO VARIABLE:** recolecta el producto desgranado que cae de la despalladora, lo transporta muy delicadamente sin apretarlo hasta la boca de aspiración de la bomba.

EKINSA único distribuidor oficial y servicio técnico de **Bombas FRANCESCO** para toda España.

| Modelo | Caudal | | Motor (kW) | Presión max (bar) | Peso (kg) | Dimensiones base x altura |
|--------|--------|--------|------------|-------------------|-----------|---------------------------|
| | desde | hasta | | | | |
| F03 | 1.500 | 9.000 | 2,2 | 3 | 130 | 620x900x990 |
| F03VR | 400 | 9.000 | 2,2 | 3 | 130 | 620x900x990 |
| F04 | 4.000 | 17.000 | 3 | 3 | 180 | 620x900x1100 |
| F04S | 2.400 | 14.000 | 3 | 3 | 140 | 620x900x920 |
| F04VR | 550 | 14.000 | 3 | 3 | 140 | 620x900x920 |
| F05 | 4.000 | 20.000 | 4 | 3 | 150 | 620x900x920 |
| F08 | 5.000 | 26.000 | 4 | 3 | 170 | 680x1000x1000 |
| F08VR | 11.000 | 26.000 | 4 | 3 | 210 | 680x1000x1140 |
| F10 | 8.000 | 30.000 | 5,5 | 3 | 180 | 680x1000x940 |
| F11R | 8.000 | 35.000 | 5,5 | 3 | 190 | 680x1000x940 |
| F11VR | 2.000 | 35.000 | 5,5 | 3 | 190 | 680x1000x940 |
| F20R | 15.000 | 60.000 | 11 | 3 | 350 | 680x1000x1060 |

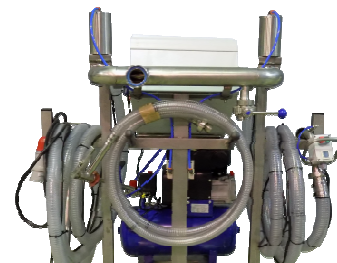




Detalle de bastón
Llenado - Vaciado



Sistema **DOBLE**
de **LL-V**



Opcional: Cuadro en INOX

- ✓ Los **sistemas automáticos de llenado y vaciado y relleno simple o doble** están diseñados para facilitar el trasiego y conseguir una importante **efectividad, precisión y ahorro de tiempo**.
- ✓ el equipo consiste en el control de la presión ejercida por el vino, en el interior de la caña de llenado a través del bastón por medio de niveles electrónicos de nivel.
- ✓ El vaciado controlado por el paso de flujo a través del paso del vino por el empujado por nitrógeno.
- ✓ Incorpora pistola de trasvase de para el relleno manual, plataforma móvil, parada de emergencia, temporizadores, etc...
- ✓ El cuadro de maniobras de poliéster incorpora los más modernos aparatos de control y detección, además de la protección eléctrica adecuada según las normas CE (efectuando las maniobras a 24V). *También puede ser fabricado en acero inox.*
- ✓ Un selector nos permite cambiar del modo vaciado al de llenado y viceversa utilizando **un bastón para cada una de las acciones**.
- ✓ El sistema automático de llenado y vaciado incorpora un compresor de 1.5 C.V. para **realizar las maniobras neumáticas**.
- ✓ Su diseño asegura una **larga vida útil** y las piezas empleadas son de acero inoxidable, sencillo mantenimiento y de fácil limpieza.
- ✓ Características bastón:
 - ♦ Control de accionamiento desde los bastones.
 - ♦ Control regulable.
 - ♦ Apto para barricas 225-600 lts.
 - ♦ Armario CEE.

**NOTA: El equipamiento de serie del sistema de llenado y vaciado no incluye la bomba de trasiego.*

| | |
|----------------------|---------------------|
| Tensión Trifásica: | 240/400 V |
| Material: | Acero Inox Aisi 304 |
| Tensión de maniobra: | 24 V |
| Conexión de entrada: | DIN NW50 |
| Caudal necesario: | Según condiciones |

RELLENO POR NITRÓGENO



Válvula de seguridad



Controlador de presión

- ✓ Los sistemas de **RELLENO POR NITROGENO** se basan en la presión que ejerce el nitrógeno sobre el deposito de vino cuando se pulsa el gatillo de la pistola.
- ✓ El hecho de utilizar nitrógeno para este cometido se justifica por las cualidades de este, ya que mientras otros gases contienen oxidantes negativos el nitrógeno es totalmente neutro e inerte.
- ✓ El equipo está fabricado y montado en un carro de acero inoxidable que dispone de freno de seguridad.
- ✓ Su diseño asegura una **larga vida útil** y sencillo mantenimiento y de fácil limpieza.
- ✓ Esta dotado de un sistema de protección compuesto por una válvula de seguridad precintada. También cuenta con un manorreductor de presión que indica tanto la presión de la bomba como la de trabajo.

| | |
|--------------------|-----------------|
| Capacidad del vino | 50 lts. |
| Presión operativa | 0,3/0,4 kg |
| Peso en vacío | 40 kg |
| Dimensiones | 950 x 850 x 400 |
| Presión a 15° C | 200 bar |

BASTÓN POLIVALENTE DE LL-V-R



Dimensiones (L x an)
1.040 x 380 mm.



Modo de empleo

- ✓ Este Bastón esta fabricado en acero inox con tubo de Ø 34, con mirilla, llave de corte y espiga de conexión NW-32 para manguera de 30.
- ✓ Es ligero y manejable, con una largura de 1.040 mm.
- ✓ Como su nombre indica este modelo sirve tanto para Llenar, Vaciar o Rellenar.

DOSIFICADOR DE SULFUROSO



Opcional con carro



- ✓ Se ha desarrollado un panel dosificador de dióxido de azufre (SO₂) el cual permite incorporar gas en el interior de la barrica, después del lavado, ajustando la cantidad necesaria al volumen de la misma.
- Para así vitar las partículas de azufre molecular en el interior de las barricas.
- Ventajas:**
 - Evita la combustión de azufre en el interior de la barrica.
 - No se producen quemaduras en la madera de la barrica.
 - Inexistencia de azufre solido en presencia de vino.
 - Mejora de la calidad del vino.
 - Mejora la operativa del lavado ahorrando un tiempo considerable.
 - Reducción de mano de obra .
 - Mayor seguridad laboral (incendios)
 - Ahorro considerable de costes .
 - Evita la exposición de los operarios a la atmósfera de SO₂.
 - Permite la posibilidad de canalización de los gases de purga en el proceso de llenado.