

Recursos y soluciones de
fabricación propia para el
arte de hacer un buen vino.
Magusa, tu mano derecha,
fabricando desde 1975.



VINITECNOLOGIA | 1975
Magusa®

#02
Segunda Edición





To read this
catalogue in
english follow
the link





Nuestra historia

Todo comenzó con Maquinaria Gual en los años 70 con la instalación y reparación de maquinaria vinícola. Fue el origen de una idea de negocio visionaria: intentar conseguir un mayor avance tecnológico para obtener una total satisfacción de nuestros clientes. Ese fué el inicio de una historia de superación y éxito! La curiosidad de mejora es un adjetivo que siempre nos ha acompañado:

- 1978 — Creación y fabricación de diseño propio de estrujadora de rodillos de caucho: Estrujadoras EG, EGF y C88.
- 1980 — Fabricación de diseño propio de diferentes tipos de bomba: Bombas helicoidales BG y BGT.
- 1982 — Creación y fabricación de diseño propio de Tolvas de descarga en acero inoxidable: Tolvas Comput.
- 1984 — Fabricación de diseño propio de despalladoras: Despalladoras DG.
- 1986 — Creación y fabricación de diseño propio de la válvula de 3 vías.
- 1997 — Ampliación de división con la fabricación propia de depósitos en acero inoxidable.

El termino fabricación, siempre presente hasta el día de hoy, lo hemos combinado con un servicio técnico post venta, para ofrecer toda la tranquilidad a nuestros clientes. En el año 2002 la empresa sufre un cambio generacional: Nace MAGUSA. Esto nos lleva a ampliar nuestra estructura con un cambio de ubicación, en un espacio mayor y que nos permite aumentar nuestra capacidad productiva. La inquietud por otros sectores y nuestra experiencia nos lleva a la incorporación de una nueva división: Sector oleícola.

- 2002 — Creamos nuestra propia gamma de Intercambiadores ITG
- 2003 — Rediseñamos y mejoramos las Bombas helicoidales BGT y BGI , para ofrecer un modelo más compacto.
- 2004 — Nos posicionamos en el mercado como primer fabricante del mundo en bombas peristálticas fabricadas enteramente en acero inoxidable , Bombas VIAR
- 2006 — Desarrollamos toda la gama completa de Mesas de selección MG y las Cintas transportadoras CTG
- 2010 — Creación de una nueva gama de depósitos Premium denominados ÉLITE
- 2012 — Actualizamos todo nuestro proceso productivo con tecnología de vanguardia para ofrecer maquinaria de alta calidad.
- 2013 — Actualización de nuestra imagen corporativa.
- 2015 — Consolidación y ampliación de nuestra red comercial de exportación con distribuidores en países latino americanos
- 2017 — Ampliación y mejora de nuestro showroom
- 2019 — Mejoramos las bombas de rodete ESTALE MAG con un nuevo diseño para mejorar su funcionalidad
- 2022 — Añadimos a nuestra gamma de bombas, las Bombas lobulares TRÉBOLE a causa de una gran demanda del mercado
- 2023 — Desarrollamos todos los sistemas de descarga y transporte de uva mediante cajas o Box con Volteadores independientes o integrados en las mesas de selección
- 2024 — Modernización y cambio total de la imagen corporativa y web para afrontar nuestro reciente 50 aniversario
- 2025 — ...Seguimos innovando

Nuestra filosofía



“El talento gana partidos, pero el trabajo en equipo y la inteligencia gana campeonatos”

Michael Jordan

El esfuerzo de todo un equipo junto con la mas avanzada tecnología nos permite llevar a cabo todo el proceso productivo: Desde el diseño de la pieza hasta su fabricación y poder adaptarnos a las necesidades específicas de cada cliente.



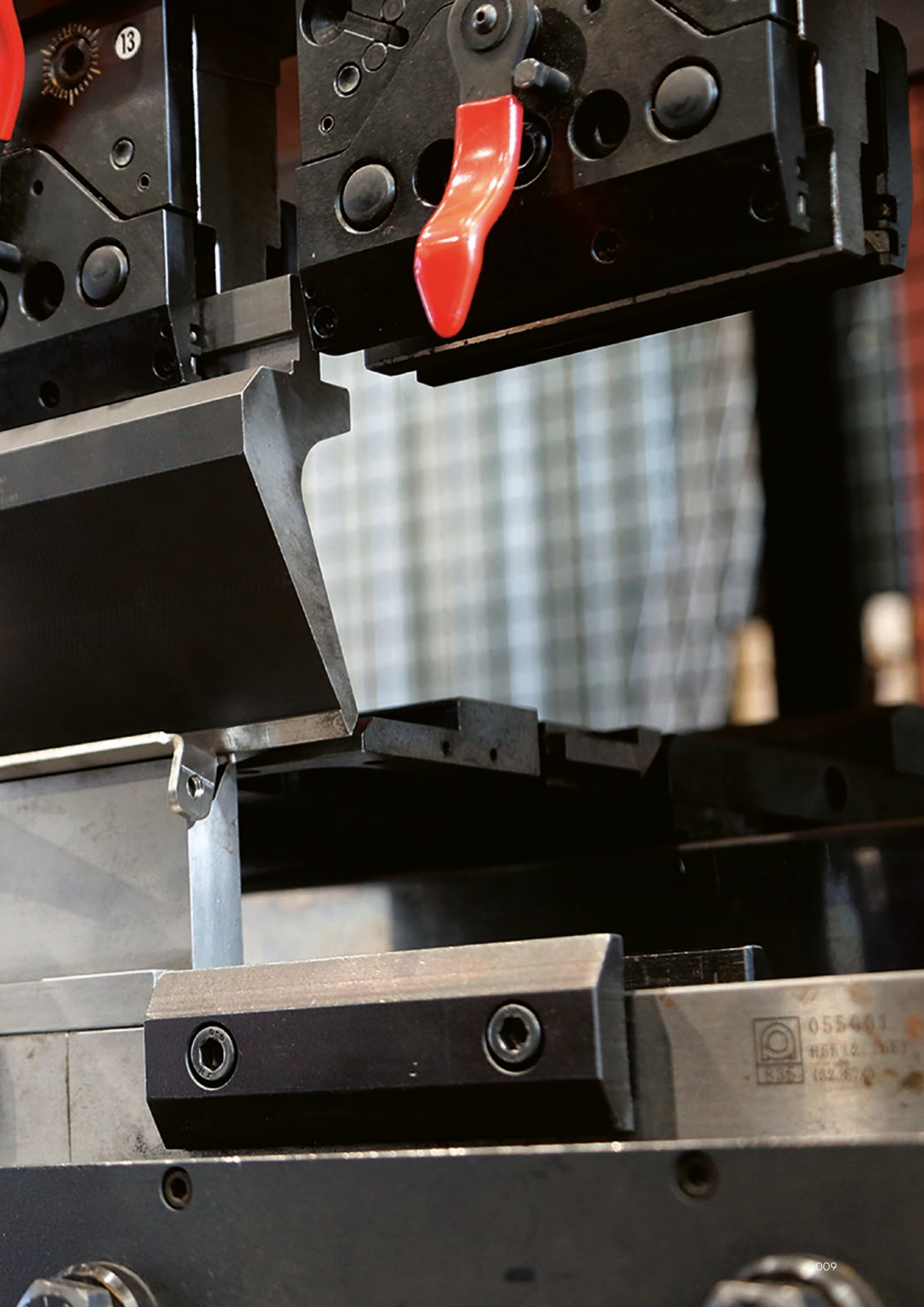


El lema

La innovación constante es la única forma de mantenerse competitivo porque ninguna ventaja es sostenible a largo plazo.

En MAGUSA se nos pregunta a menudo, como podemos desarrollar continuamente maquinaria nueva si parece estar ya todo inventado? Nuestra respuesta: Nuestro impulso creador y innovador diario se basa en poder mejorar cada día.

Con 50 años de experiencia en MAGUSA hay algo que no ha cambiado nunca: Nuestra filosofía, Nuestra pasión por el trabajo que hacemos y la atención al detalle.



Tolva de Descarga Comput

Las tolvas Comput han sido un icono de la empresa desde los años 80 gracias a su robustez, fiabilidad y diversidad de modelos. Con más de 45 años de experiencia en la fabricación de tolvas, hemos desarrollado un producto de alta calidad. El diseño y calidad de la Tolva Comput ha permitido a Magusa situarse entre las empresas más reconocidas en el sector vitivinícola. Además, su fabricación en acero inoxidable AISI 304 le proporciona resistencia a la corrosión y una larga vida útil. Su exclusivo diseño que le permite recepcionar y almacenar temporalmente el total de su capacidad, sin peligro de atascos ni puentes. La tolva es capaz de soportar el impacto generado en una descarga máxima de 36 Toneladas con una velocidad de 4 m/s. Una vez descargada la uva dentro de la tolva, empieza de inmediato el proceso de separación entre el fruto y el mosto. Mientras que la uva queda almacenada y en reposo, el mosto se va drenando y almacenando en el cajón de mosto que instalamos en todos los modelos. Posteriormente se accionan los sinfines, que transportan y dosifican de forma constante la descarga de la uva. En nuestras tolvas instalamos sinfines de paso largo con hélice continua laminada en frío, que ofrecen un trato delicado a la uva. Gracias a esta tecnología evitamos la compresión del fruto durante el transporte. El sistema de tracción está compuesto por un solo motor reductor, incluso en los modelos de dos sinfines. Esto nos permite el reparto perfecto de las fuerzas de tracción y una eficiencia energética óptima. Las tolvas Comput son aptas para todo tipo de bodegas, ya que disponemos de una amplia gama de modelos para la recepción desde 10 Tn a 35 Tn. Esta versatilidad permite que sea viable tanto para productores pequeños como para grandes cooperativas.



Características

- Tolva de recepción con descarga frontal y lateral.
- Disponible con un sinfín de 500 mm o dos sinfines de 350 mm.
- Cajón de recogida de mostos en la parte frontal de la tolva (salida de la uva).
- Pasarela móvil o balancín de Seguridad (según proyecto).

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable
- Alzas de chapa doblada
- Equipos de pesaje mediante células de carga
- Visor compacto o Visor multifuncional con impresión de tickets
- Compuerta de guillotina de cierre hermético
- Válvula neumática reguladora de caudal de mosto
- Variador de velocidad electrónico
- Cajón de recogida de mostos adicional

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Capacidad (Kg)	Número Sinfines	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)
COMPUT 1-10	4	10.000	1 x 500	3.000x3.000	800
COMPUT 1-15	5,5	15.000	1 x 500	4.500x3.000	1200
COMPUT 1-20	7,5	20.000	1 x 500	6.000x3.000	1530
COMPUT 1-25	7,5	25.000	1 x 500	7.000x3.000	1680
COMPUT 1-30	11	30.000	1 x 500	6.000x3.500	1820
COMPUT 1-35	11	35.000	1 x 500	7.000x3.500	2040
COMPUT 2-10	4	10.000	2 x 350	3.000x3.000	800
COMPUT 2-15	5,5	15.000	2 x 350	4.500x3.000	1200
COMPUT 2-20	7,5	20.000	2 x 350	6.000x3.000	1530
COMPUT 2-25	7,5	25.000	2 x 350	7.000x3.000	1680
COMPUT 2-30	11	30.000	2 x 350	6.000x3.500	1820
COMPUT 2-35	11	35.000	2 x 350	7.000x3.500	2040

*Rendimiento según proyecto.

Tolva de Descarga Inclínada Comput-I

A partir de los años 90, con la llegada de la vendimia mecanizada, surgió la necesidad de realizar un drenaje más rápido del mosto y una separación inmediata entre el mosto y la uva. Para poder satisfacer esa necesidad desarrollamos las Tolva Comput I. La Tolva Comput I se caracteriza por instalarse con pendiente respecto del nivel del suelo. Esto permite dirigir el mosto hacia la parte trasera y realizar un drenaje más rápido. Además, su fabricación en acero inoxidable AISI 304 le proporciona resistencia a la corrosión y una larga vida útil. Su exclusivo diseño que le permite recepcionar y almacenar temporalmente el total de su capacidad, sin peligro de atascos ni puentes. La tolva es capaz de soportar el impacto generado en una descarga máxima de 36 Toneladas con una velocidad de 4 m/s. Una vez descargada la uva dentro de la tolva, empieza de inmediato el proceso de separación entre el fruto y el mosto. Mientras que la uva queda almacenada y en reposo, el mosto se va drenando y almacenando en el cajón de mosto que instalamos en todos los modelos. Posteriormente se accionan los sinfines, que transportan y dosifican de forma constante la descarga de la uva. En nuestras tolvas instalamos sinfines de paso largo con hélice continúa laminada en frío, que ofrecen un trato delicado a la uva. Gracias a esta tecnología evitamos la compresión del fruto durante el transporte. El sistema de tracción está compuesto por un solo motor reductor, incluso en los modelos de dos sinfines. Esto nos permite el reparto perfecto de las fuerzas de tracción y una eficiencia energética óptima. Las tolvas Comput son aptas para todo tipo de bodegas, ya que disponemos de una amplia gama de modelos para la recepción desde 10 Tn a 35 Tn. Esta versatilidad permite que sea viable tanto para productores pequeños como para grandes cooperativas.



Características

- Tolva de recepción con descarga frontal inclinada.
- Construida en su totalidad en acero inoxidable.
- Disponible con un sinfín de 500 mm o dos sinfines de 350 mm.
- Cajón de recogida de mostos en la parte trasera de la tolva.
- Pasarela móvil o balancín de Seguridad (según proyecto).

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable
- Alzas de chapa doblada
- Equipos de pesaje mediante células de carga
- Visor compacto o Visor multifuncional con impresión de tickets
- Compuerta de guillotina de cierre hermético
- Válvula neumática reguladora de caudal de mosto
- Variador de velocidad electrónico
- Cajón de recogida de mostos adicional

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Capacidad (Kg)	Número Sinfines	Dimensiones (mm)	Peso (Kg)
COMPUT I 1-10	4	10.000	1 x 500	3.000x3.000	800
COMPUT I 1-15	5,5	15.000	1 x 500	4.500x3.000	1200
COMPUT I 1-20	7,5	20.000	1 x 500	6.000x3.000	1530
COMPUT I 1-25	7,5	25.000	1 x 500	7.000x3.000	1680
COMPUT I 1-30	11	30.000	1 x 500	6.000x3.500	1820
COMPUT I 1-35	11	35.000	1 x 500	7.000x3.500	2040
COMPUT I 2-10	4	10.000	2 x 350	3.000x3.000	800
COMPUT I 2-15	5,5	15.000	2 x 350	4.500x3.000	1200
COMPUT I 2-20	7,5	20.000	2 x 350	6.000x3.000	1530
COMPUT I 2-25	7,5	25.000	2 x 350	7.000x3.000	1680
COMPUT I 2-30	11	30.000	2 x 350	6.000x3.500	1820
COMPUT I 2-35	11	35.000	2 x 350	7.000x3.500	2040

*Rendimiento según proyecto.

Tolva de descarga Vibrante Comput-V

Las tolvas Comput V nacen alrededor del año 2000, con la finalidad de ofrecer a nuestros clientes un trato más delicado en la recepción de la uva. Por este motivo decidimos integrar el concepto de vibración en nuestras tolvas. Esta nueva tecnología en el proceso de vinificación, permite la descarga y la dosificación de la uva de una forma gradual y sin la rotura del fruto, gracias al cajón vibratorio. Siendo fieles a esta técnica, sólo producimos tolvas vibrantes de pequeñas capacidades, entre 1 y 8 m³. Pensamos firmemente que la fabricación de tolvas vibrantes de mayor capacidad, no respetan el trato delicado del fruto, concepto por el cual se ha basado la creación de estas máquinas. Su fabricación en acero inoxidable AISI 304 le proporciona resistencia a la corrosión y una larga vida útil. La característica más relevante de esta tipología de máquina es la vibración. El transporte de la uva se realiza mediante un sistema de avance vibratorio, compuesto por dos motores laterales de masas excéntricas regulables, esto permite un flujo continuo y delicado de la uva que será dirigida hacia el orificio de salida dotado de una compuerta neumática con cierre hermético de apertura regulable que dosifica la cantidad de uva. El cajón vibratorio está dotado de una rejilla de drenaje para la primera separación del mosto y pequeñas partículas no deseadas, que serán dirigidas al depósito receptor de mosto. Este concepto de tolva está dirigido a pequeños productores que buscan un trato especial para su producto.



Características

- Tolva de recepción con descarga frontal y lateral.
- Dotada de cajón vibrante de ancho 500 ó 800 mm según modelo.
- Compuerta neumática de cierre hermético.
- Seguridad completa y limpieza simplificada.
- Cajón de recogida de mostos en la parte inferior de la tolva.
- Variador de velocidad electrónico (inverter).
- Pasarela móvil o balancín de Seguridad (según proyecto)

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable
- Válvula neumática reguladora de caudal de mosto
- Suplementos de altura en pies de 0 a 600 mm
- Regulación de velocidad por célula de visión artificial
- Alzas de 400 mm en tres caras de la tolva
- Sistema de pesaje hasta 6 Tn con impresora versión No Metrológica
- Sistema de pesaje hasta 6 Tn con impresora versión Metrológica

Especificaciones

Modelo	Ancho Fondo (mm)	Potencia (Kw)	Capacidad (m ³)	Rendimiento Variable	Dimensiones De La Caja Largo x Ancho x Alto (mm)	Dimensiones Totales Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kg)
COMPUT V-1/500	500	2 x 0,26	1	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	1.490 x 1.500 x 930	2.000 x 1.645 x 1.870	490
COMPUT V-2/500	500	2 x 0,26	2	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	1.490 x 1.500 x 1395	2.000 x 1.645 x 2.335	510
COMPUT V-4/500	500	2 x 0,75	4	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.161	3.500 x 2.305 x 1.766	1040
COMPUT V-6/500	500	2 x 0,75	6	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.456	3.500 x 2.305 x 2.061	1125
COMPUT V-8/500	500	2 x 0,75	8	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.756	3.500 x 2.305 x 2.361	1208
COMPUT V-4/800	800	2 x 0,75	4	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.161	3.500 x 2.305 x 1.766	1040
COMPUT V-6/800	800	2 x 0,75	6	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.456	3.500 x 2.305 x 2.061	1125
COMPUT V-8/800	800	2 x 0,75	8	Entre 3.000 - 35.000 kgs/hora	2.915 x 2.215 x 1.756	3.500 x 2.305 x 2.361	1208

*Rendimiento adaptado según proyecto.

Tolva de descarga Vibrante Comput-VE



El sistema de Tolva elevable vibrante Comput-VE evita la necesidad de hacer un foso de grandes dimensiones. Gracias a su baja altura y su sistema de paralelogramos de elevación, se puede instalar en fosos de pequeñas dimensiones. El sistema de elevación nos permite la descarga directa en la despalilladora o bien en la cinta, bomba o mesa de selección dependiendo del sistema de trabajo propio de cada bodega. Por este motivo decidimos integrar el concepto de vibración en nuestras tolvas. Esta nueva tecnología en el proceso de vinificación, permite la descarga y la dosificación de la uva de una forma gradual y sin la rotura del fruto, gracias al cajón vibratorio. Siendo fieles a esta técnica, sólo producimos tolvas vibrantes elevables de dos capacidades, de 4 y 6 m³. Pensamos firmemente que la fabricación de tolvas vibrantes de mayor capacidad, no respetan el trato delicado del fruto, concepto por el cual se ha basado la creación de estas máquinas. Su fabricación en acero inoxidable AISI 304 le proporciona resistencia a la corrosión y una larga vida útil. La característica más relevante de esta tipología de máquina es la vibración. El transporte de la uva se realiza mediante un sistema de avance vibratorio, compuesto por dos motores laterales de masas excéntricas regulables, esto permite un flujo continuo y delicado de la uva que será dirigida hacia el orificio de salida dotado de una compuerta neumática con cierre hermético de apertura regulable que dosifica la cantidad de uva. El cajón vibratorio está dotado de una rejilla de drenaje para la primera separación del mosto y pequeñas partículas no deseadas, que serán dirigidas al depósito receptor de mosto. Este concepto de tolva está dirigido a pequeños productores que buscan un trato especial para su producto.

Características

- Tolva de recepción con descarga frontal y lateral.
- Dotada de cajón vibrante de ancho 500 ó 800 mm según modelo.
- Compuerta neumática de cierre hermético.
- Seguridad completa y limpieza simplificada.
- Cajón de recogida de mostos en la parte inferior de la tolva.
- Variador de velocidad electrónico (inverter).
- Pasarela móvil o balancín de Seguridad (según proyecto)

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable
- Válvula neumática reguladora de caudal de mosto
- Suplementos de altura en pies de 0 a 600 mm
- Regulación de velocidad por célula de visión artificial
- Alzas de 400 mm en tres caras de la tolva
- Sistema de pesaje hasta 6 Tn con impresora versión No Metrológica
- Sistema de pesaje hasta 6 Tn con impresora versión Metrológica

Especificaciones

Modelo	Ancho Fondo(mm)	Potencia (Kw)	Capacidad (m ³)	Rendimiento Variable	Altura Descarga (mm)	Dimensiones De La Caja Largo x Ancho x Alto (mm)	Dimensiones Totales Largo x Ancho x Alto (mm)	Peso (Kg)
COMPUT VE-4/500	500	2 x 0,75	4	Entre 1.000 - 20.000 kgs/hora	1.765	3005 x 2305 x 1050	4.135 x 2.305 x 1685	1040
COMPUT VE-6/500	500	2 x 0,75	6	Entre 1.000 - 20.000 kgs/hora	2.060	3005 x 2305 x 1345	4.135 x 2.305 x 1980	1125
COMPUT VE-4/800	800	2 x 0,75	4	Entre 1.000 - 20.000 kgs/hora	1.765	3005 x 2305 x 1050	4.135 x 2.305 x 1685	1040
COMPUT VE-6/800	800	2 x 0,75	6	Entre 1.000 - 20.000 kgs/hora	2.060	3005 x 2305 x 1345	4.135 x 2.305 x 1980	1125

*Rendimiento adaptado según proyecto.

Tolva elevable TGE

El sistema de Tolva elevable TGE evita la necesidad de hacer un foso de grandes dimensiones. Gracias a su baja altura y su sistema de paralelogramos de elevación, se puede instalar en fosos de pequeñas dimensiones. El sistema de elevación nos permite la descarga directa en la despalilladora o bien en la cinta, bomba o mesa de selección dependiendo del sistema trabajo propio de cada bodega.



Características

- Caja fabricada en acero inoxidable con descarga frontal y lateral.
- Chasis fabricado en acero al carbono pintado.
- Paredes con diferentes inclinaciones para evitar el puente de la uva.
- Compuerta de descarga hermética accionada mediante pistón hidráulico
- Cajón de recogida de mostos en la parte inferior de la tolva.
- Sinfín de diámetro 300 mm (TGE30 y TGE40) con regulación de velocidad hidráulica variable.
- Sinfín de diámetro 350 mm (TGE60) con regulación de velocidad hidráulica variable.
- Central hidráulica para la regulación de los movimientos y la velocidad.

Opciones

- Forrado de muros en acero inoxidable.
- Sistema de pesaje mediante células de carga.
- Visor compacto o Visor multifuncional con impresión de tickets.
- Válvula mariposa reguladora de caudal de mosto manual DN50.

Especificaciones

Modelo	Potencia Central Hidráulica (Kw)	Capacidad (m³)	Altura Descarga Máxima (mm)	Dimensiones Caja (mm)
TGE 30	7,5	3,0	1.670	3.000 x 1.600 x 1.250 H*
TGE 40	7,5	4,4	1.670	3.000 x 1.800 x 1.250 H*
TGE 60	7,5	6,2	1.880	3.500 x 2.000 x 1.500 H*

*H: altura desde el suelo.

Remolque elevable RGE

El sistema de remolque elevable RGE simplifica el trabajo de recepción de la uva en un solo equipo. Este sistema autodescargante realiza la función de remolque y de tolva al mismo tiempo. Es ideal para pequeños productores que no disponen de grandes infraestructuras en la bodega. Este remolque le permite la descarga de la uva directamente del campo a la despalilladora o bien en la cinta, bomba o mesa de selección dependiendo del sistema trabajo propio de cada bodega.

Características

- Caja fabricada en acero inoxidable con descarga frontal y lateral
- Chasis fabricado en acero al carbono pintado
- Paredes con diferentes inclinaciones para evitar el puente de la uva
- Compuerta de descarga hermética accionada mediante pistón hidráulico
- Cajón de recogida de mostos en la parte inferior de la tolva
- Sinfin de diámetro 300 mm (RGE30 y RGE40) con regulación de velocidad hidráulica variable
- Sinfin de diámetro 350 mm (RGE60) con regulación de velocidad hidráulica variable
- Potencia, movimiento y rendimiento son transmitidos mediante la toma hidráulica del tractor

Opciones

- Válvula mariposa reguladora de caudal de mosto manual DN50
- Sistema de homologación única



Especificaciones

Modelo	Potencia	Capacidad (m³)	Altura Descarga Máxima (mm)	Dimensiones Caja (mm)
RGE 30	Tractor	3,0	2.050	3.000 x 1.600 x 1.800 H*
RGE 40	Tractor	4,4	2.050	3.000 x 1.800 x 1.800 H*
RGE 60	Tractor	6,2	2.390	3.500 x 2.000 x 2.000 H*

*H: altura desde el suelo.



Tolva de selección MTV

Situado antes de la mesa de selección o despalilladora permite dosificar y distribuir uniformemente los racimos de uvas, favoreciendo la selección del producto. El avance de la uva es por una vibración del cajón inferior. Dicho cajón permite recoger el mosto excedente y efectuar una primera limpieza de las uvas.



Características

- Estructura completamente fabricada en acero inox AISI 304 con pies regulables en altura.
- Superficie vibratoria con rejilla con aberturas longitudinales.
- Con variador de frecuencia electrónico.
- Compuerta de cierre y regulación delantera con accionamiento manual (MTV-1000).

Opciones

- Babero de salida de 500 mm de longitud (Sólo MTV-130)
- Tolva de descarga de 1500x1500 mm ideal para la descarga de Euro-Box (Sólo MTV-130 y 250)
- Kit de cuatro ruedas giratorias con freno (Sólo MTV-250)
- Cajón para residuo seco (Sólo MTV-250)
- Puerta con abertura neumática (Sólo MTV-1000)

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kgs/h)	Capacidad (Kg)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
MTV-130	2 X 0,18	2.000 - 10.000	130	1.235 x 1.130 x 1.420	145
MTV-250	2 X 0,30	5.000 - 15.000	250	1.542 x 1.270 x 1.330	205
MTV-1000	2 X 1,1	15.000 - 20.000	1.000	2532 x 2004 x 1934	900

Mesa de Selección MG

De la necesidad de realizar una selección acurada de la uva en la bodega, nace la mesa de selección MG. Es la opción más indicada para la descarga de cajas de uva vendimiada a mano y disponemos de una gama completa de mesas para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes. Su exclusivo y cuidado diseño nos permite recepcionar la uva directamente sobre la banda, gracias a su tolva de recepción. Una vez descargada, la uva avanza a una velocidad constante a lo largo de la mesa hasta el babero de salida. La mesa incorpora un moto-variador que permite ajustar la velocidad de avance según el número de personas dispuestas a seleccionar. En los laterales, dispone de un carril longitudinal donde poder ubicar la uva descartada (opcional). También dispone de un babero de salida regulable en altura e inclinación y su funcionamiento es poco ruidoso respecto a las otras opciones del mercado. Estas características le dan a la mesa de selección MG una gran versatilidad, pudiéndose adaptar a las necesidades de cada cliente.

Características

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304
- Banda lisa de PVC alimentario de 800 mm de ancho (1)
- Tensor de la banda manual (4)
- Babero para la salida de la uva regulable en altura e inclinación (4)
- Tambor motriz con recubrimiento de elastómero en NBR
- Rodamientos de acero inoxidable con carcasa de plástico alimentario
- Bandeja inferior para la recogida del mosto, con salida NW y aperturas longitudinales para facilitar su limpieza (13)
- Dos rascadores para la limpieza de la banda superior e inferior, con bandeja de recogida de desechos (5)
- Patas telescópicas regulables en altura
- Ruedas giratorias de acero inoxidable con freno y banda de rodadura en poliuretano para facilitar su movimiento.
- Variador de velocidad mecánico (6)
- Cuadro eléctrico marcha-paro con protección térmica y seta de emergencia (6)

Opciones

- Tensor rápido de la banda (11)
- Tolva de recepción de la uva (2)
- Sistema de embudo (10)
- Sistema de iluminación Led (8)
- Conjunto de dos carriles laterales para el descarte de la uva regulables en altura y desmontables para su limpieza (3)
- Conjunto de cuatro pies regulables para la estabilización de la mesa (12)
- Bandeja con dos cajas de plástico para el producto descartado (7)
- Cuadro eléctrico con variador de velocidad electrónico (inverter)
- Mototambor con cuadro variador
- Volteador de cajas acoplado o independiente según necesidad (9)

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kg/h)	Longitud de Banda (mm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
MG - 2,5	0,55	2.000 - 15.000	2.500	3.165 x 1.167 x 1.254	240
MG - 3	0,55	2.000 - 15.000	3.000	3.665 x 1.167 x 1.254	265
MG - 3,5	0,55	2.000 - 15.000	3.500	4.165 x 1.167 x 1.254	290
MG - 4	0,55	2.000 - 15.000	4.000	4.665 x 1.167 x 1.254	310



.1



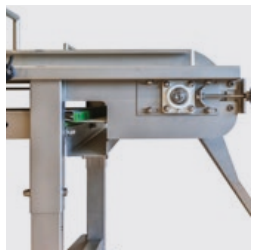
.2



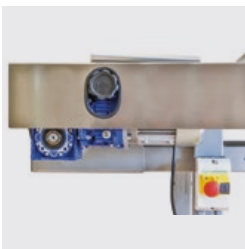
.3



.4



.5



.6



.7



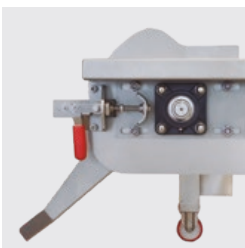
.8



.9



.10



.11



.12



.13

Mesa de Selección Vibrante MGV



Máquina destinada a la selección manual de uva entera vendimiada a mano o a máquina o despallada, para quitar todos los productos no deseados como uva poco madura, hojas, etc... El avance de la uva es mediante la vibración del plano de trabajo accionado por un dispositivo apropiado motovibrante. En la parte inicial del plano de trabajo presenta una rejilla perforada para la recuperación inmediata del mosto mediante bandeja plegada dotada rosca de salida. Mesa con fácil manejo en bodega para trabajo, sus cuatro patas antivibrantes y regulables en altura se adaptan a las exigencias del operario para facilitar el trabajo de la línea. La maquina resulta extremadamente simple para su limpieza, así como silenciosa y prácticamente sin mantenimiento. El sistema de vibración así como el plano de trabajo es controlado fácilmente a primera vista.

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable.
- Mesa vibrante en acero inoxidable con ancho de 800 mm.
- Dos carriles laterales para el descarte de la uva de fácil regulación y desmontables para la limpieza.
- Babero para la salida de la uva fijo.
- Bandeja inferior para la recogida del mosto con salida Nw.
- Conjunto de 4 pies regulables en altura para su estabilización en modo trabajo.
- Conjunto de 4 pies telescópicos con ruedas para su fácil manejo.
- Variador de velocidad electrónico (inverter) con marcha paro y seta de emergencia.

Opciones

- Segunda rejilla de sangrado.
- Tolva de recepción de 1500 x 1500 para bins.

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kg/h)	Longitud de Mesa (mm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
MGV - 2,5	2 x 0,30	2.000 - 15.000	2.500	2.880 x 1.050 x 910	400
MGV - 3	2 x 0,30	2.000 - 15.000	3.000	3.380 x 1.050 x 910	420
MGV - 3,5	2 x 0,30	2.000 - 15.000	3.500	3.880 x 1.050 x 910	440
MGV - 4	2 x 0,30	2.000 - 15.000	4.000	4.725 x 1.050 x 910	480

Cinta de Elevación CTG-L



La version L es una variante de las cintas CTG especialmente pensada para la evacuacion de orujos de las prensas, debido a su diseño de la parte inferior que permite ser alojada comodamente en espacios reducidos. Comparte las mismas ventajas, diseño y filosofía que las cintas CTG.

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- Banda de PVC alimentario de 400/600 mm de anchura segun modelo y doble revestimiento para evitar alargamientos. Con bordonflex lateral (runner) y tacos cada 330 mm
- Grapa para union de la banda en acero inoxidable y de facil montaje y desmontaje
- Cabezal superior con eje motriz y motoreductor de velocidad fija y tensor de la banda
- Rejilla de seguridad desmontable
- Rascador de Pvc para limpiar la parte interna de la banda, incorpora contrapeso regulable para ajustar el contacto del rascador con la banda
- Cabezal inferior con salida DN50 y tapon para la recogida del mosto y limpieza
- Rodamientos de los cabezales fabricados en acero inoxidable y plastico alimentario
- Cuadro marcha-paro con seta de emergencia "CE"

Opciones

- Tolvas de carga intercambiables con diferentes medidas
- Caballete regulable mediante pistón hidráulico
- Patas fijas con diferentes grados de inclinación
- Faldón para cabezal
- Canal superior distribuidor giratorio de producto
- Cuadro eléctrico con variador de frecuencia
- Variador mecánico

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Longitud (m)	Altura Descarga (mm)
CTG-L-3	1,10	3,0	1.520
CTG-L-4	1,10	4,0	2.180
CTG-L-5	1,50	5,5	2.850
CTG-L-6	2,20	6,0	3.515

* Todos los modelos se fabrican con ancho de banda 400 o 600 mm

Cinta de Elevación CTG

El transporte de la uva. La continua búsqueda de la mejora de la calidad de los vinos nos ha llevado a la conclusion que el transporte de la uva es un factor muy decisivo para un buen resultado. Para poder conseguir los estandares mas altos de calidad estamos en continua actualizacion de nuestros productos y hemos logrado ofrecer una gama completa de cintas que pueden llegar a cubrir todas las necesidades de nuestros clientes. Las cintas Ctg destacan por su diseño, calidad, versatilidad, robustez y una amplia gama de opciones que se ajustan a todas las exigencias. Una de las ventajas de estas cintas es la colocacion del motoreductor que esta situado en la parte superior, esto permite que el trabajo de la banda siempre sea en arrastre permitiendo que la banda nunca patine. El tambor motriz y el tambor de arrastre de la cinta son fabricados enteramente en acero inoxidable y en forma conica y tipo "jaula de ardilla", característica que permite una perfecta tracción con la banda. Debido a la gran variedad de medidas y opciones este tipo de maquina es apta para cualquier bodega y para cualquier aplicacion: Alimentacion de despalladora, llenado de prensa, llenado de deposito, alimentacion de de positos Ovi, vaciado de orujos de prensa, descube de depositos de tintos, ...



Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- Banda de PVC alimentario de 400 mm de anchura con doble revestimiento para evitar alargamientos y con tacos curvos en forma de V cada 330 mm (1)
- Grapa para unión de la banda en acero inoxidable y de fácil montaje y desmontaje
- Cabezal superior con eje motriz y motoreductor de velocidad fija y tensor de la banda
- Rejilla de seguridad desmontable (2)
- Rascador de PVC para limpiar la parte interna de la banda, incorpora contrapeso regulable para ajustar el contacto del rascador con la banda (3)
- Cabezal inferior con salida DN50 y tapón para la recogida del mosto y limpieza
- Racor DN50 con tapón para entrada de agua para limpieza (4)
- Rodamientos de los cabezales fabricados en acero inoxidable y plástico alimentario

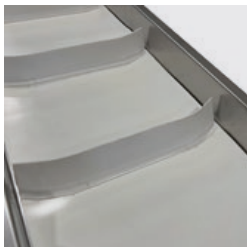
Opciones

- Banda con bordonflex lateral (runner) y tacos cada 330 mm (6)
- Banda de PVC alimentario de 200 y 600 mm de anchura, según modelo y necesidad, con doble revestimiento para evitar alargamientos y con tacos curvos en forma de V cada 330 mm
- Tolvas de carga intercambiables con diferentes medidas (4)
- Caballete regulable mediante torno mecánico con freno (7)
- Caballete hidráulico
- Patas fijas con diferentes grados de inclinación
- Faldón fijo o pendular para cabezal según necesidad (2)
- Acople para estrujadora en cabezal (8)
- Canal superior distribuidor NO giratorio de producto
- Cuadro marcha-paro con seta de emergencia "CE" (5)
- Canal superior distribuidor giratorio de producto (9)
- Cuadro eléctrico con variador de frecuencia (10)
- Variador mecánico
- Sistema de limpieza
- Sistema de dosificación y reparto de la uva de forma uniforme a la largo de toda la banda

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Longitud (m)	Altura Descarga Min - Max (m)	Altura De La Pala (mm)	Paso De La Pala (mm)	Rendimiento Con Uva Entera (Kg/h)	Rendimiento Con Uva Despalillada (Kg/h)
CTG-2,0	1,1	2	1,06 - 1,35	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-2,25	1,1	2,25	0,85 - 1,52	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-2,5	1,1	2,5	1,05 - 1,64	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-2,75	1,1	2,75	1,08 - 1,82	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-3,25	1,1	3,25	1,29 - 2,15	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-3,75	1,1	3,75	1,50 - 2,49	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-4,25	1,5	4,25	1,71 - 2,82	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-4,75	1,5	4,75	1,93 - 3,16	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-5,25	1,5	5,25	2,22 - 3,48	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-7	2,2	7	2,96 - 4,65	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-8	2,2	8	*	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-9	2,2	9	*	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-10	2,2	10	*	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-11	2,2	11	*	50	330	según proyecto	según proyecto
CTG-12	2,2	12	*	50	330	según proyecto	según proyecto

* Todos los modelos se fabrican con ancho de banda 200, 400 o 600 mm



.1



.2



.3



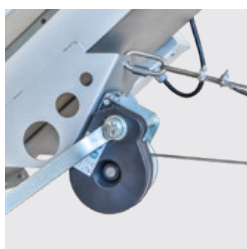
.4



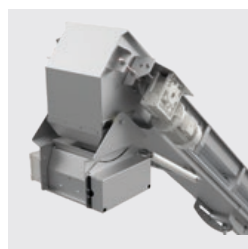
.5



.6



.7



.8



.9



.10

Despalilladora NEÖ

Son el resultado actual después de más de 40 años dedicados a la fabricación de despalilladoras, consiguiendo un diseño más actual y un sistema de trabajo adaptado a las necesidades actuales. Las despalilladoras Neö han sido diseñadas para lograr un despalillado delicado de la uva. Por sus características y flexibilidad de uso permiten el despalillado de cualquier tipo de uva, incluida aquella recogida con vendimiadora. Todo esto es posible gracias a la intercambiabilidad del cilindro despalillador con diferentes diámetros de perforado y fabricados en diferentes materiales como puede ser inoxidable o polietileno. El eje central de las despalilladoras está dotado de espátulas de goma orientables que permiten un ajuste preciso del despalillado. Todas las despalilladoras Neö disponen de estrujadora móvil que nos permiten hacer un estrujado a voluntad. Dotadas de rodillos de caucho alimentario móviles que permiten regular el estrujado de la uva para así evitar la rotura de las semillas y conseguir un óptimo resultado. Los rodillos son fabricados en formato estrella, con diseño exclusivo de nuestra marca que destacan por la calidad del estrujado a bajas revoluciones.



Características

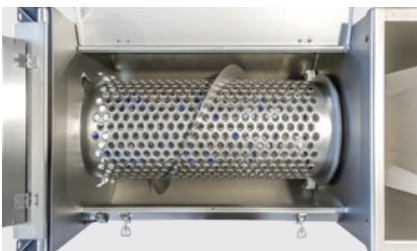
- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- Tambor del despalillado con perforación y embutición de diam. 22 mm (1)
- Sistema de autolavado interior de la máquina rápido y eficaz, a partir de la Neö 1000
- Estrujadora a rodillos (2)
- Árbol despalillador con espátulas de goma orientables (3)
- Tolva de alimentación por gravedad (4)
- Patas telescópicas en acero inoxidable con ruedas giratorias con freno para Neö 500, 600 y 720. Resto de los modelos patas fijas sin ruedas (5)
- Panel de control de acero inoxidable ergonómico y orientable equipado con todos los controles necesarios para un óptimo trabajo, para Neö 500, 600 y 720. Resto de los modelos sin cuadro incorporado (6)
- Variador de velocidad electrónico (inverter)

Opciones

- Sistema de acople de despalilladora Neö a Rolltec
- Tolva de alimentación mediante sinfín alimentador y cajón drenante de mosto
- Tambor del despalillado con diferentes medidas de perforación (18mm, 30mm y combinado 22/16 mm)
- Tambor del despalillado en polietileno blanco (18 mm y 22 mm)

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Tensión (V)	Rendimiento (Kg/h)	Revoluciones Árbol Despalillador (rpm)	Dimensiones Tambor (mm)	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
Neö 500	2,25	400 - Trifásico - 50 Hz	6.000 - 7.000	300-550	Diam. 380 x 1.000	2.170 x 800 x 1350	360
Neö 600	2,9	400 - Trifásico - 50 Hz	8.000 - 12.000	300-550	Diam. 380 x 1.230	2.415 x 800 x 1350	420
Neö 720	3,6	400 - Trifásico - 50 Hz	13.000 - 15.000	300-550	Diam. 440 x 1.230	2.530 x 1.060 x 1.490	620
Neö 1000	5,6	400 - Trifásico - 50 Hz	25.000 - 30.000	300-550	Diam. 560 x 1.700	3.150 x 890 x 1.730	920
Neö 1500	9,3	400 - Trifásico - 50 Hz	35.000 - 50.000	300-550	Diam. 730 x 1.900	3.560 x 1.220 x 2.320	1320
Neö 2000	12,3	400 - Trifásico - 50 Hz	60.000 - 70.000	300-550	Diam. 980 x 1.980	3.700 x 1.400 x 2.400	1520



.1



.2



.3



.4



.5



.6



Estrujadora EG



La fabricación de este tipo de máquinas fué uno de los inicios de Magusa. La particularidad más destacable de las Estrujadoras EG es el sistema de balancín pendular que permite una perfecta regulación del estrujado para conseguir la no rotura de las semillas de la uva. Los rodillos son fabricados en formato estrella, con diseño exclusivo de nuestra marca que destacan por la calidad del estrujado a bajas revoluciones (45 rpm).

Características

- Fabricada enteramente en acero inoxidable
- Sistema de engrase centralizado
- Regulación de la apertura y presión de los rodillos mediante muelles
- Rodillos de caucho alimentario EGF, EG y C 88 dependiendo de cada modelo
- Engranajes de tracción fabricados en poliamida de alta resistencia
- Separadores de aluminio con retén entre bancada y rodamiento para evitar entrada de mosto. Solo para los modelos EG y C-88

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kg/h)
EGF-1	0,75	4/5.000
EGF-2	1,10	8/10.000
EGF-3	1,50	12/15.000
EGF-6 (4R)	3,00	25/30.000
EG-4-A	1,50	15/20.000
EG-6-A	3,00	25/30.000
EG-12-A (4R)	5,60	50/60.000
EG-14-A (4R)	7,50	60/70.000
C-88-7	5,60	60/70.000
C-88-6 (4R)	7,50	110/120.000



.Rodillo EGF



.Rodillo EG



.Rodillo C 88

Bomba de Rodete Estale MAG

Siguiendo con nuestro lema de innovación constante hemos decidido ofrecer al mercado la Segunda generación de bombas de rodete Estale Mag con un diseño muy compacto y siguiendo una estética fiel a nuestros principios. Estas bombas han sido diseñadas para el bombeo mayoritariamente de vinos, con algunas otras variantes como aceite, productos lácteos, industria química, farmacéutica y alimentaria en general. Haciendo referencia a los usos de estas bombas en el sector enológico son aptas para el trasvase de vinos, llenado de barricas, filtración y embotellado. Algunos modelos son capaces de transportar uva despallada, dependiendo del diámetro del rodete.



.01



.02



.03

Características

- Cuerpo de la bomba fabricado en acero inoxidable fundido Aisi 316 acabado exterior mate
- Salidas de la bomba con rosca DIN
- Rodete en Perbunan alimentario NR
- Estanqueidad mediante sello mecánico
- Carro fabricado en acero inoxidable Aisi 304 acabado exterior mate (1)
- Dos ruedas giratorias de acero inoxidable con freno y dos ruedas fijas
- Transmisión entre motor y bomba mediante correa dentada
- Transmisión sin motor reductor
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico integrado en el chasis de la bomba
- Cuadro eléctrico CE de una velocidad con inversión de giro y protección térmica

Opciones

- Salidas de la bomba con rosca GAS, Macon, ITA y Clamp
- Rodetes en NBR
- Cuadro eléctrico ergonómico de acero inoxidable con variador de velocidad Inverter (2)
- Pantalla táctil de 7" a color con gran variedad de funciones adaptadas a las necesidades de trabajo (3)
- Pistola de paro automático o manual para el llenado de barricas
- Caudalímetro digital
- Mando a distancia sencillo (Sólo Marcha-Paro)
- Mando a distancia complex (Marcha-Paro, variación de velocidad e inversor de giro)
- Sensor de producto
- Control remoto y local

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento Máximo En Líquido (l/h)	Presión Máxima De Trabajo (Bars)	Tipo De Conexión	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
Estale Mag 700	3	20.000	3	DIN 50	953 x 458 x 948	152
Estale Mag 1000	4	35.000	2,5	DIN 65	1.073 x 576 x 1.050	240
Estale Mag 1500	7,5	60.000	2,5	DIN 80	1.073 x 576 x 1.050	250

Bomba Lobular Trëbole

La nueva gama de bombas Trëbole ha surgido debido a la gran demanda del mercado. Después de varios años de trabajo de diseño y funcionalidad, en 2022 sale al mercado como la ultima creación en la gama de bombas de Magusa. Son bombas autoaspirantes, reversibles y de flujo constante con dos rotores revestidos de caucho aptas para la industria alimentaria en general, y en especial la vinicola para el trasiego de vinos, mostos, heces y uva despalillada. Estas bombas son capaces de trasegar vinos con una aportación mínima de oxígeno. Aceptan un paso de partículas solidas en suspensión de un diámetro máximo de 38 mm (Modelos Trëbole 700 y 1000) y 50 mm (Modelos Trëbole 1500 y 2000). Debido al diseño del cuerpo, esta bomba ofrece una optima limpieza y un fácil mantenimiento.



.01



.02



.03



.04

Características

- Cuerpo de la bomba fabricado en acero inoxidable fundido Aisi 316 acabado exterior mate
- Salidas de la bomba con rosca DIN
- Rotor revestido en perbunan alimentario NR
- Estanqueidad mediante sello mecanico
- Carro fabricado en acero inoxidable Aisi 304 acabado exterior mate (1)
- Dos ruedas giratorias de acero inoxidable con freno y dos ruedas fijas
- Transmision entre motor y bomba mediante correa dentada
- Transmision sin motor reductor
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico integrado en el chasis de la bomba
- Cuadro eléctrico CE de una velocidad con inversión de giro y protección térmica
- Válvula de mariposa motorizada para total estanqueidad (Sólo para bombas con cuadro con variador) (2)

Opciones

- Salidas de la bomba con rosca GAS, Macon, ITA y Clamp
- Rotor revestido en perbunan alimentario EPDM, NBR, Vitón e incluso totalmente en acero inoxidable
- Cuadro eléctrico ergonómico de acero inoxidable con variador de velocidad Inverter (3)
- Pantalla táctil de 7" a color con gran variedad de funciones adaptadas a las necesidades de trabajo (4)
- Pistola de paro automático o manual para el llenado de barricas
- By-Pass de sobrepresión
- Caudalímetro digital
- Mando a distancia sencillo (Sólo Marcha-Paro)
- Mando a distancia complex (Marcha-Paro, variación de velocidad e inversor de giro)

Especificaciones

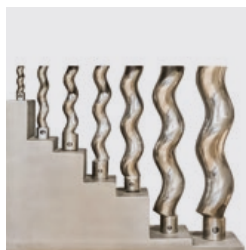
Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento Máximo En Liquido (l/h)	Presión Máxima De Trabajo (Bars)	Tipo De Conexión	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Fondo	Peso (Kgs)
Trëbole 700	4	25.000	3	DIN 50	1.073 x 576 x 1.000	250
Trëbole 1000	5,5	35.000	4,5	DIN 65	1.073 x 576 x 1.000	260
Trëbole 1500	7,5	60.000	4,5	DIN 80	1.175 X 636 x 1.050	312
Trëbole 1500-P	11	60.000	6	DIN 80	1.175 X 636 x 1.050	312
Trëbole 2000	11	80.000	4,5	DIN 100	1.200 X 636 x 1.050	340
Trëbole 2000-P	15	80.000	6	DIN 100	1.200 X 636 x 1.050	340

Bomba Helicoidal BGI

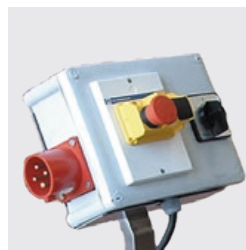
Con esta máquina iniciamos en Magusa el concepto de fabricación propia: Fue el primer diseño y la primera maquina en producción. Desde 1975 esta máquina ha sufrido innumerables cambios con el fin de una mejora para un perfecto funcionamiento y una adaptabilidad continua para aplicar esta tecnología en muchos campos. Las bombas helicoidales o también denominadas volumétricas se basan en la variación de capacidad de un espacio comprendido entre piezas móviles (rotor) y piezas estáticas (estator) que aumentan cuando se comunican con el lado de aspiración y disminuyen cuando se conectan con el lado de impulsión. De esta manera, en cada ciclo se transporta un mismo volumen de fluido. Está compuesta por un rotor macizo fabricado enteramente en acero inoxidable y un estator de Perbunan alimentario. La fabricación propia de estos componentes nos permite tener una amplia gama de modelos. Esta bomba se caracteriza por tratar tanto a los líquidos limpios como viscosos de una manera uniforme, constante y sin pulsaciones, debido a esto y a su total acabado sanitario es apta para el transporte de fluidos en cualquier ámbito: Sector cárnico, lácteo, farmacéutico, químico, oleico, vinícola entre otros.



.1



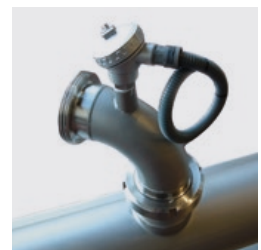
.2



.3



.4



.5

Características

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 acabado interior pulido brillante y exterior mate
- Estator en Perbunan alimentario (1)
- Rotor macizo en acero inoxidable AISI 304 (2)
- Estanqueidad mediante cierre mecánico Cerámico/Grafito/EPDM
- Suministrada sobre bancada con ruedas
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico
- Cuadro eléctrico CE con inversor de giro y protección térmica (3)

Opciones

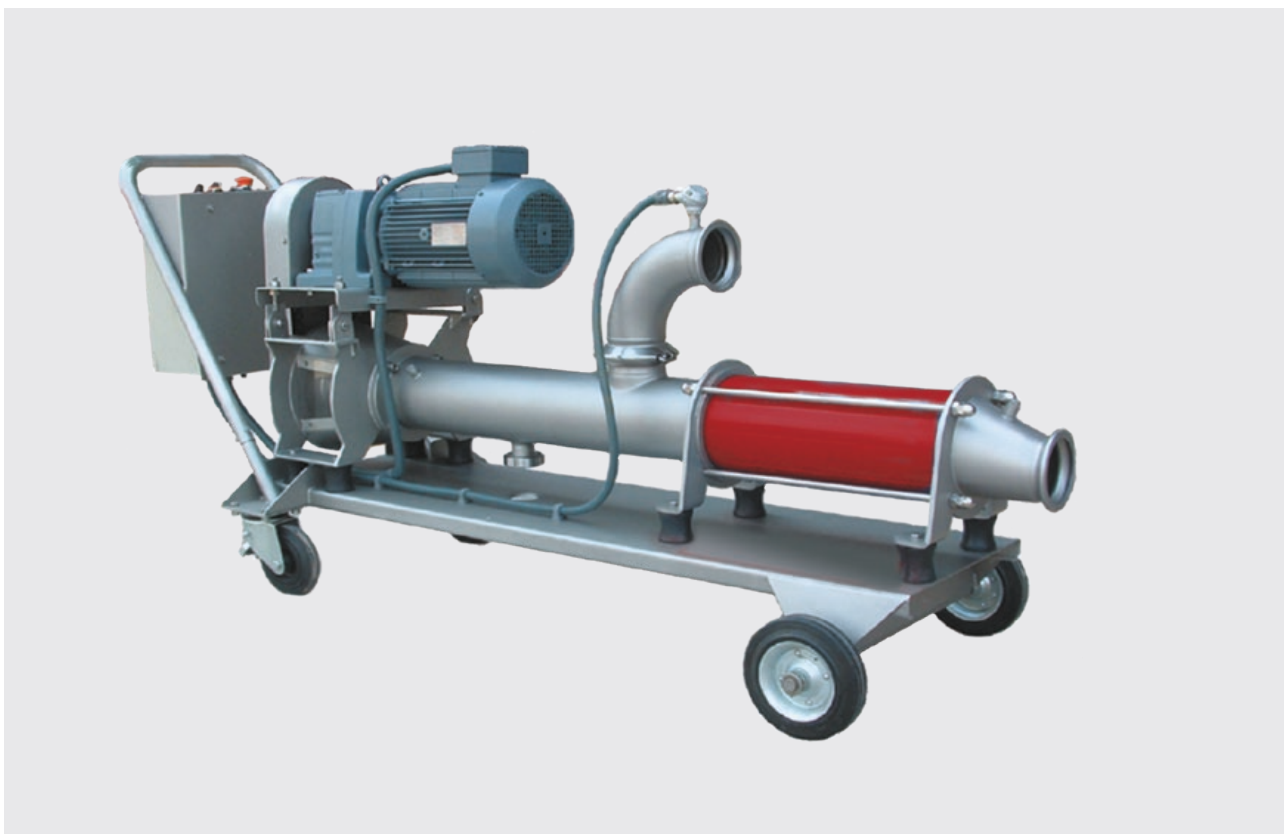
- Estator en diferentes materiales: Hypalon, EPDM y Viton
- Carcasa para protección del motor
- Cuadro eléctrico ergonómico de fibra con variador de velocidad inverter
- By-Pass con válvula de bola manual (4)
- By-Pass de sobrepresión
- Sensor de caudal (5)
- Control remoto y local

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (l/h)	Presión (Bars)	Motor (rpm)
BGI 300	0,75	2.100	6	1.500
BGI 320	1,50	2.100	12	1.500
BGI 400	2,20	5.600	6	1.500
BGI 420	3,00	5.600	12	1.500
BGI 600	5,50	10.600	6	950
BGI 620	7,50	10.600	12	950
BGI 700	4,00	15.000	6	650
BGI 720	5,50	15.000	12	650
BGI 800	5,50	30.000	6	250



.BGI 400 con by-pass de válvula de bola, cuadro eléctrico CE con inversor de giro y protección térmica y carcasa para protección del motor.



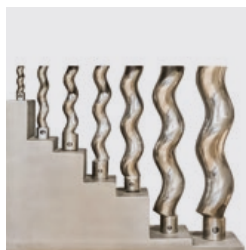
.BGI 800 con sensor de caudal.

Bomba Helicoidal BGT

Nuestras bombas helicoidales de cuarta generación nos han llevado a conseguir una gama de bombas de máxima robustez y mínimo mantenimiento. Tanto el diseño como la fabricación de estas bombas ha sido logrado gracias al trabajo en común de nuestro equipo de profesionales cuidando cada detalle para que el ultimo eslabón de la cadena: El cliente, este satisfecho y tenga garantizada una perfecta manipulación de su producto. Esta compuesta por una tolva de carga con un sinfín que alimenta el rotor helicoidal macizo de acero inoxidable, siendo este el responsable del bombeo juntamente con el estator de perbunan. La transmisión del motorreductor es directa evitando rodamientos y cadena lo que supone un menor mantenimiento. Las bombas Bgt son adecuadas para el bombeo de cualquier material liquido o viscoso con materias en suspensión independientemente de su densidad. Haciendo referencia al sector enológico pueden bombear uva entera con o sin raspón y orujo fermentado. Con raspon a partir del modelo BGT 4/1000.



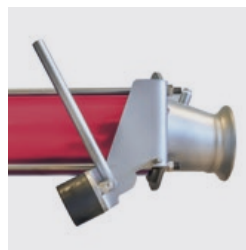
.1



.2



.3



.4



.5

Características

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 acabado interior y exterior mate
- Estator en Perbunan alimentario (1)
- Rotor macizo en acero inoxidable AISI 304 (2)
- Estanqueidad mediante retenes
- Tolva de carga incorporada en el chasis de la bomba (3)
- Suministrada sobre bancada con dos ruedas giratorias en acero inoxidable con freno y dos ruedas fijas
- Amortiguadores delanteros plegables anti vibración (4)
- Salida delantera del producto con conexión ITA (5)
- Tubo de vaciado total de la tolva con salida DIN
- Rejilla de seguridad atornillada (6)
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico
- Moto reductor de velocidad fija

Opciones

- Estator en diferentes materiales: Hypalon, EPDM y Viton
- Rotor en acero inoxidable AISI 316
- Cuadro eléctrico ergonómico de acero inoxidable con variador de velocidad inverter (7)
- Cuadro eléctrico CE con inversor de giro y protección térmica
- Sensor de producto (8)

Especificaciones

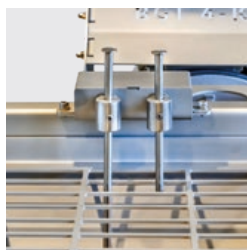
Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento (Kg/h)	Velocidad (rpm)	Conexión Salida	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kgs)
BGT 4/600	3	8.000 - 10.000	370	ITA 100	1990 x 590 x 1040	77
BGT 4/720	4	14.000 - 18.000	380	ITA 100	2250 x 640 x 1105	146
BGT 4/1000	5,5	30.000 - 35.000	197	ITA 125	2435 x 765 x 1160	214
BGT 4/1500	7,5	40.000 - 50.000	180	ITA 150	2675 x 775 x 1235	259
BGT 4/2000	11	60.000 - 70.000	180	ITA 150	3157 x 1244 x 1350	430



.6



.7



.8

Bomba Peristáltica VIAR

Hace 25 años fuimos pioneros en Europa en la fabricación de esta bomba, destinada al mundo enológico, enteramente en acero inoxidable. El principio de funcionamiento se basa en una intermitente opresión y depresión de la manguera peristáltica, consiguiendo así un transporte continuo del producto con suavidad y delicadeza: PRINCIPIO VOLUMÉTRICO. El producto transportado en el interior de la manguera peristáltica, en ningún caso, entra en contacto con el mecanismo de bombeo evitando así cualquier efecto químico o físico no deseado, tales como: Oxidaciones, emulsiones, rotura de elementos no deseados...Es la mejor elección para un trato cuidadoso de su uva, pasta fermentada o vino.



.1



.2



.3



.4



.5

Características

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 acabado interior y exterior mate
- Dos/Tres rodillos de aluminio con rodamientos (1)
- Manguera peristáltica en Perbunan alimentario
- Engrasadores en el cuerpo de la bomba
- Dos ruedas giratorias en acero inoxidable con freno y dos ruedas fijas
- Dos campanas expansoras con acabado brillante: Una simple y otra equipada con presostato (2)
- Tapa transparente de metacrilato
- Soporte ergonómico para cuadro eléctrico
- Moto reductor de velocidad fija / Moto reductor 2 velocidades. Solo para modelos Viar 1000 y 1500

Opciones

- Tolva de alimentación mediante sinfín y/o batidor rompe puentes (3)
- Colector de 2 ó 3 entradas de mosto NW50
- Cuadro eléctrico CE con inversor de giro y protección térmica
- Cuadro eléctrico ergonómico de acero inoxidable con variador de velocidad inverter (4)
- Pantalla táctil de 7" a color con gran variedad de funciones adaptadas a las necesidades de trabajo (5)
- Control remoto y local
- Mando a distancia sencillo (Sólo Marcha-Paro)
- Mando a distancia complex (Marcha-Paro, variación de velocidad e inversión de giro)
- Pistola de paro automático o manual para el llenado de barricas (6)

Especificaciones

Modelo	Potencia (Kw)	Rendimiento en Líquido (l/h)	Rendimiento en una Despalilladora y Estrujadora (Kg/h)	Núm. de Rodillos	rpm	Dimensiones (mm) Largo x Ancho x Alto	Peso (Kg)
Viar 500	1,5	8.200	5.000	2	72,5	1.426 x 550 x 1.057	300
Viar 600	3	12.500	8.500	2	58,0	1.551 x 550 x 1.166	350
Viar 700	4	20.000	14.000	2	58,0	1.670 x 550 x 1.250	400
Viar 1000	6/4,20 *	15.000/30.000	10.000/20.000	3	51,7	2.000 x 730 x 1.320	625
Viar 1500	11/9,2 *	30.000/60.000	20.000/50.000	3	51,7	2.300 x 940 x 1.320	810



.6

Depósitos almacenaje

SDGS Serie Elite



Depósitos de almacenaje con fondo cónico. Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 316 acabado Scotch y pulido espejo interior. Depósitos con capacidades desde 2.000L hasta 50.000L (consultar para otras capacidades).

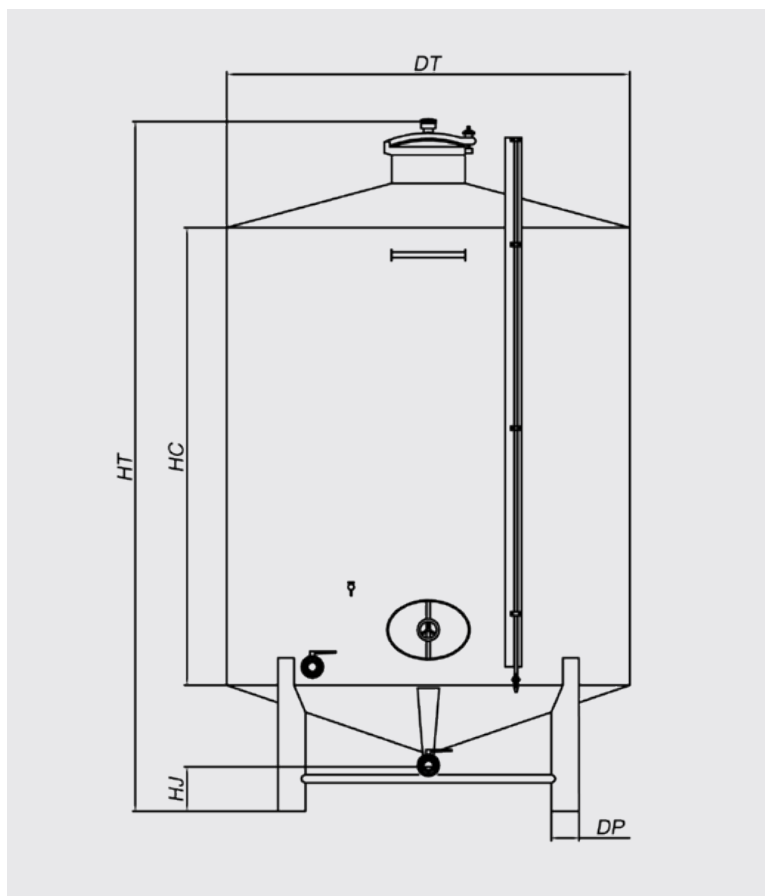
Características

- Puerta superior redonda Ø500 mm (centrada)
- Válvula de desaire de acero inoxidable
- Patas troncocónicas con pies regulables en acero inoxidable
- Apoyo para escalera
- Orejas para carga y descarga
- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico
- Grifo nivel 1/2" de acero inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" de acero inoxidable
- Válvula de mariposa para la salida de claros con buscaclaros
- Válvula de mariposa para la salida total
- Tubo de remontado
- Bola de limpieza en acero inoxidable
- Camisa de refrigeración estándar
- Termómetro analógico inoxidable Ø 100 mm con vaina
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Placa de características abatible con panel de anotaciones incorporado

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm o Ø 1.200 mm
- Válvula de inertización en acero inoxidable
- Válvulas de bola en acero inoxidable
- Camisa de refrigeración adicional
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina





Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	HJ	Salidas	DP	Patas
2.000	1.250	1.500	2.250	250	250	Ø125	3
2.500	1.250	2.000	3.050	250	250	Ø125	3
3.000	1.250	2.500	3.550	250	250	Ø125	3
3.000	1.550	1.500	2.650	250	250	Ø125	4
5.000	1.550	2.500	3.650	250	250	Ø125	4
5.500	1.550	2.750	3.900	250	250	Ø125	4
5.500	1.800	2.000	3.250	250	250	Ø125	4
7.500	1.800	2.750	4.000	250	250	Ø150	4
7.500	2.000	2.250	3.550	250	250	Ø150	4
10.000	2.000	3.000	4.300	250	250	Ø150	4
10.000	2.200	2.500	3.850	250	250	Ø150	4
15.000	2.200	3.750	5.100	250	250	Ø150	4
15.000	2.500	3.000	4.450	250	250	Ø150	5
20.000	2.500	4.000	5.400	250	250	Ø200	5
20.000	2.600	3.750	5.250	250	250	Ø200	5
25.000	2.600	4.500	6.000	250	250	Ø200	5
25.000	2.850	3.750	5.300	250	250	Ø200	5
30.000	3.000	4.000	5.600	250	250	Ø250	5
35.000	3.000	4.750	6.350	250	250	Ø250	5
40.000	3.000	5.500	7.100	250	250	Ø300	5
50.000	3.500	5.000	6.750	250	250	Ø300	6

Tabla de medidas para depósitos de almacenaje o fermentación (dimensiones en milímetros) mod. SDGS Serie Elite. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos almacenaje

SDGAI Serie Elite

Depósitos de fermentación con fondo plano inclinado con patas. Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 316 acabado Scotch y pulido espejo interior. Depósitos con capacidades desde 10.000L hasta 40.000L (consultar para otras capacidades).

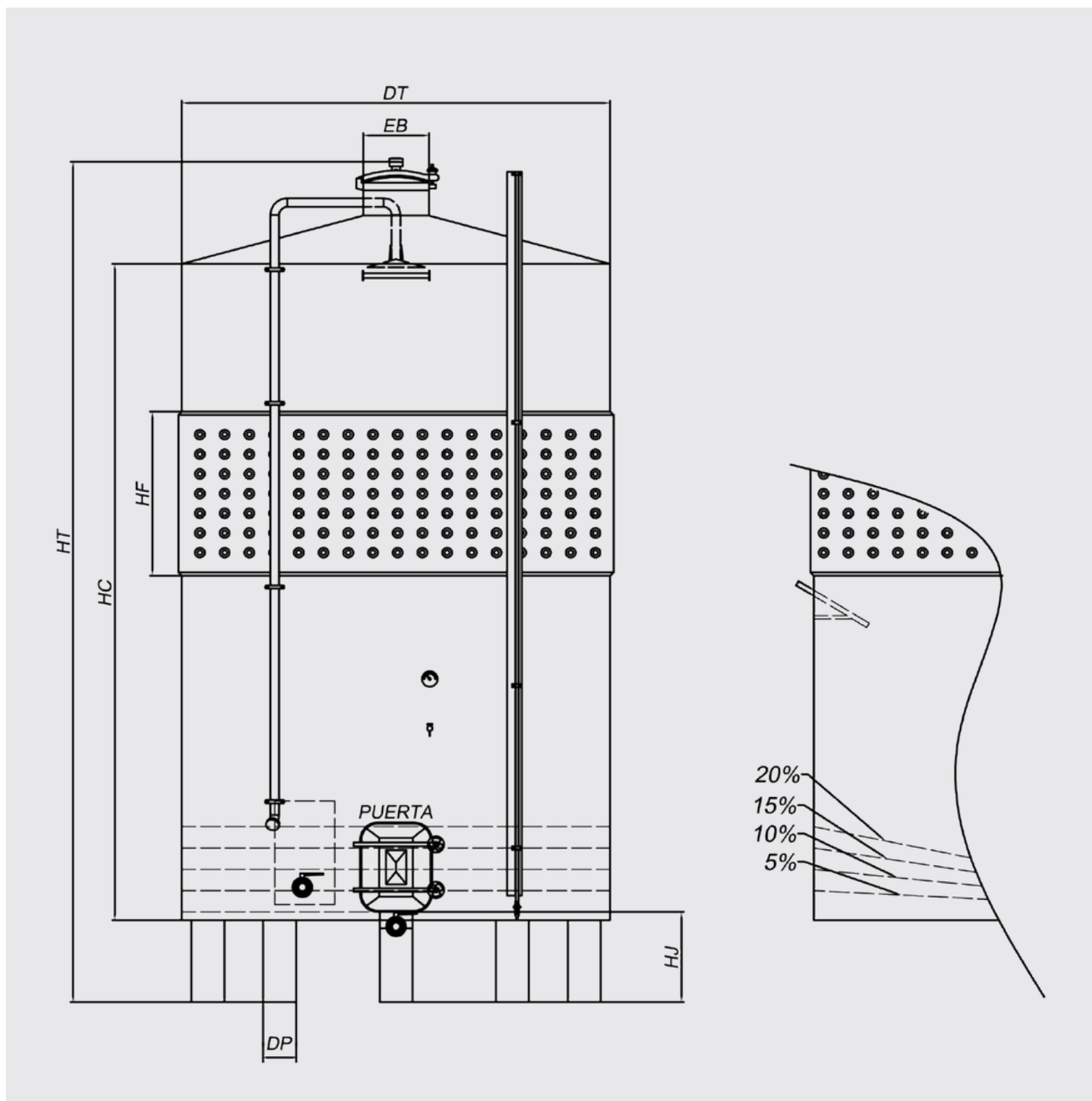
Características

- Puerta superior redonda Ø500 mm (centrada)
- Válvula de desaire de acero inoxidable
- Patas troncocónicas con pies regulables en acero inoxidable
- Apoyo para escalera
- Orejas para carga y descarga
- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico
- Grifo nivel 1/2" de acero inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" de acero inoxidable
- Válvula de bola para la salida de claros
- Válvula de bola para la salida total
- Tubo de remontado
- Difusor rotativo regulable en altura
- Camisa de refrigeración estándar
- Termómetro analógico inoxidable Ø 100 mm con vaina
- Rejilla de sangrado desmontable
- Puerta rectangular apertura exterior
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Placa de características abatible con panel de anotaciones incorporado

Opciones

- Cuello suplementario para puerta superior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm o Ø 1.200 mm
- Válvula de inertización en acero inoxidable
- Válvulas de mariposa en acero inoxidable
- Camisa de refrigeración adicional
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Accesorio bola de limpieza
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)





Especificaciones

Capacidad (l)	DT	HC	HT	EB	HF	HJ	DP	Patas	Rejillas	Salidas	Puerta
10.000	2.200	2.750	3.800	500	600	500	Ø150	4	318x500	NW-50	420x530
15.000	2.500	3.000	4.100	500	1.000	500	Ø150	5	318x1000	NW-50	420x530
20.000	2.600	4.000	5.100	500	1.000	500	Ø200	6	318x1000	NW-50	420x530
25.000	2.850	4.000	5.250	500	1.000	600	Ø200	6	318x1000	NW-50	450x750
30.000	3.000	4.250	5.500	600	1.000	600	Ø250	6	318x1500	NW-50	450x750
35.000	3.000	5.000	6.250	600	1.000 x 2	600	Ø250	6	318x1500	NW-50	450x750
40.000	3.000	5.750	7.000	600	1.000 x 2	600	Ø250	6	318x2000	NW-50	450x750

Tabla de medidas para depósitos de fermentación (dimensiones en milímetros) mod. SDGAI Serie Elite (con patas). Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.

Depósitos almacenaje

SDGAE Serie Elite

Depósitos autovaciantes con hélice y fondo cónico. Construidos íntegramente en acero inoxidable AISI 316 acabado Scotch y pulido espejo interior. Depósitos con capacidades desde 20.000L hasta 80.000L (consultar para otras capacidades).

Características

- Puerta superior redonda Ø500 mm (centrada)
- Válvula de desaire de acero inoxidable
- Patas troncocónicas con pies regulables en acero inoxidable
- Puerta inferior ovalada (boca de hombre)
- Apoyo para escalera
- Orejas para carga y descarga
- Regleta nivel inoxidable con tarado volumétrico
- Grifo nivel 1/2" de acero inoxidable
- Grifo saca muestras 1/2" de acero inoxidable
- Válvula de bola con colector de aspiración de las rejillas de sangrado
- Válvula de bola para la salida total
- Válvula de bola para la aspiración de la bomba
- Válvula de bola para el tubo de remontado
- Tubo de remontado
- Difusor rotativo regulable en altura
- Camisa de refrigeración estándar
- Termómetro analógico inoxidable Ø 100 mm con vaina
- Rejilla de sangrado perimetrales desmontables (según capacidad)
- Bomba remontado de rodete flexible de 1 vel. con inversor
- Potencias y rendimientos según capacidad
- Conjunto de mangueras más accesorios para la conexión de la bomba con el tubo de remontado
- Vaina posterior para sonda de temperatura
- Placa de características abatible con panel de anotaciones incorporado

Opciones

- Puerta rectangular para apertura exterior
- Soporte para pasarela (tipo escuadra)
- Puerta superior Ø 1.000 mm o Ø 1.200 mm
- Válvula de inertización en acero inoxidable
- Válvulas de mariposa en acero inoxidable
- Camisa de refrigeración adicional
- Camisa de refrigeración tipo serpentín
- Termómetro digital con vaina
- Accesorio bola de limpieza

Especificaciones

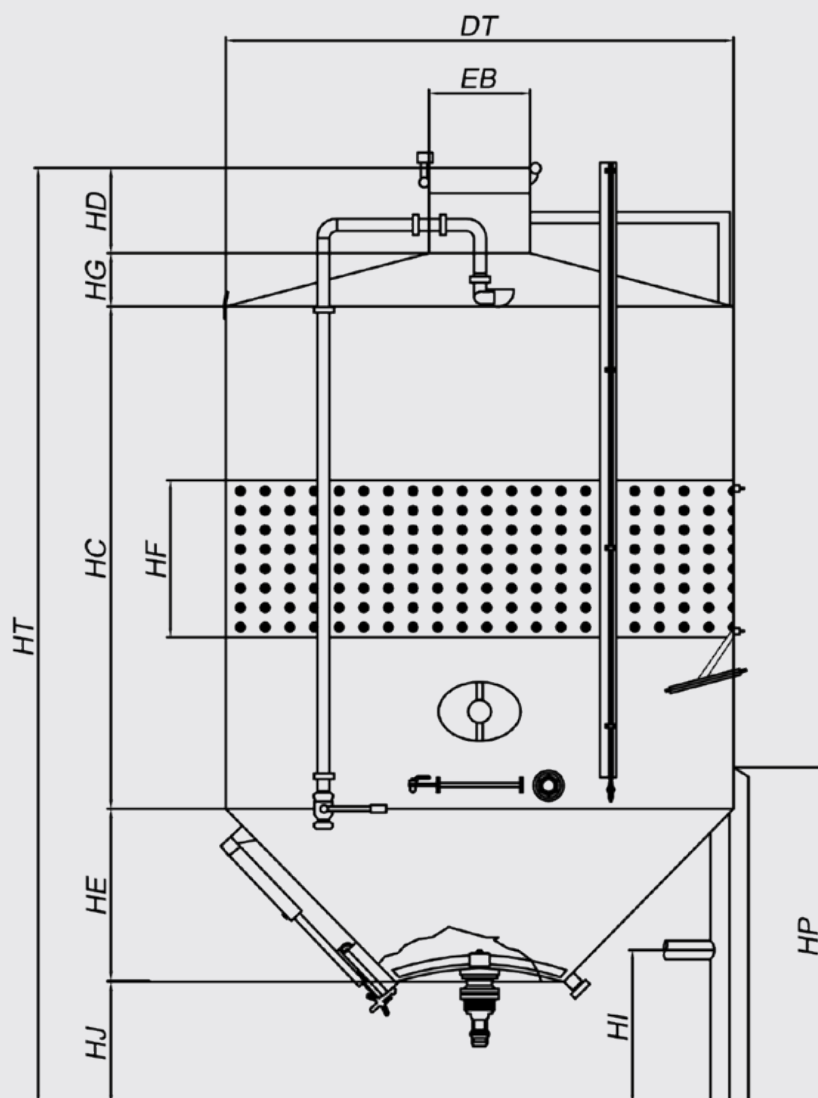
Parte eléctrica

- Cuadro con protección IP55
- Selector de giro de la bomba
- Pulsador marcha-paro de la bomba
- Temporizador de funcionamiento de la bomba
- Temporizador de pausa de la bomba

Parte hidráulica o neumática

- Cilindro de apertura y cierre de la puerta de guillotina
- Motor reductor hidráulico o eléctrico para la maniobra de la hélice para evacuación de orujos
- Distribuidor de 2 palancas: apertura y cierre de la puerta y otra para la rotación derecha izquierda de la hélice
- Latiguillos de conexión





Capacidad (l)	DT	HC	HT	HP	HE	HF	HD	HI	HJ	HG	EB
20.000	2.670	3.000	5.560	2.000	1.000	1.000	600	850	660	400	500
25.000	3.000	3.000	5.560	2.000	1.000	1.000	600	850	660	400	600
30.000	3.000	4.000	6.560	2.000	1.000	1.000	600	850	660	400	600
40.000	3.000	5.500	8.060	2.000	1.000	1.000x2	600	850	660	400	600
50.000	3.000	6.500	9.060	2.000	1.000	1.000x2	600	850	660	400	600
50.000	3.500	4.750	7.760	2.000	1.250	1.000x2	600	850	660	500	600
60.000	3.500	5.750	8.660	2.000	1.250	1.000x2	600	850	660	500	600
70.000	3.800	5.750	8.910	2.000	1.400	1.000x2	600	850	660	500	600
80.000	3.800	6.750	9.910	2.000	1.400	1.000x3	600	850	660	500	600

Tabla de medidas para depósitos autovaciantes (dimensiones en milímetros) mod. SDGAE. Otras medidas, capacidades y opciones, consultar.





Magusa Maquinaria Vinícola, S.L.

Polígono Industrial Domenys, II | Carrer de l'Enologia, 3-4, 08720 Vilafranca del Penedès | Barcelona (Espanya)
Apdo. Correos 208 | Tel. (+34) 93 892 26 98 | e-mail: magusa@magusa.es



www.magusa.es

