Pressupuesto para: 1 enlatadora isobárica de 300 a 400 latas por hora
Fecha: 2 de noviembre de 2026



1 ENLATADORA ISOBÁRICA DE 300 A 400 LATAS POR HORA

Entra para ver el precio

VENTA: DISPONIBLE
LOTE Nº: 24423
Financiación a 3 años sin intereses (Sujeta a la aprobación por parte de la financiera).

Estado: Nuevo
(Fabricada en Europa CE).
Marca comercial: MERCABREWERS
Año de fabricación: 2023

SKU: N / A
Categorías: Nuevos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

Enlatadora isobárica semi-automática para latas de cerveza y productos carbonatados.

Llenadora de latas isobárica lineal construida en acero inox. con 4 caños de llenado en isobárico.

Depósito a presión en acero inox.

Completa de enlatadora semiautomática.

Máquina construida en estructura auto-portante con ruedas.

Cuadro eléctrico de maniobra según normativa CE.

Características:

* Nº de caños: 4 isobáricos

* Enlatadora semiautomática

* Estructura en acero inox aisi 304

* Protecciones CE

* Depósito de llenado isobárico con manómetro de 8 litros de capacidad

* Termómetro analógico de -10 a 30ºC

* Traductor de presión en acero inox.

* Temperatura de llenado aconsejada -1 a 0ºC

* Presión máxima de trabajo: 3bar

* Regulador de presión para la inyección de CO2

* Regulación de presión para la despresurización del envase.

*** Diámetro de las latas a llenar: 90 a 50mm**

*** Altura de la lata a llenar: 350-140mm**

*** Producción: 300-400 latas/hora**

*** Dimensiones:** 1500 x 600 x 2500mm

* Cuadro eléctrico en acero inox

Principio de funcionamiento

Antes de iniciar el proceso de llenado debemos de tener en consideración los siguientes factores:

1.- La temperatura del producto debe encontrarse entre 0 y -1ºC, por tal motivo, el depósito de almacenamiento de la máquina es pequeño con el fin de evitarla menor pérdida de temperatura.

El depósito deberá encontrarse lo más cercano posible a la máquina de llenado.

2.- En el depósito cilíndrico de la máquina veremos a que presión se encuentra el producto a través del manómetro analógico colocado a tal efecto.

3.- Colocaremos la presión de llenado por debajo de la presión que marcha dicho manómetro a través del potenciómetro que se encuentra en el cuadro eléctrico.

Las latas son colocadas debajo de los caños de llenado con los soportes adecuados.

Una vez que las latas se encuentran posicionadas debajo de los caños pulsaremos el botón inicio con lo que los caños bajaran a introducirse en las latas.

Cuando los caños están dentro de las latas se inicia la presurización de estas por medio de la entrada de CO2. Posteriormente se vacía con el fin de realizar un barrido del aire dentro de la lata, luego se

presuriza nuevamente y comienza el llenado.

Después de un tiempo de llenado (tiempo que variaremos en función del recipiente a llenar), se produce la despresurización del envase y posteriormente la salida de los caños de las latas.

Una vez que las latas estén llenas, el operario colocará las tapas y las llevará a la enlatadora, la cual realizará el cierre.

Para más información contacten vía e-mail a: info@mercabrew.com (Barcelona / España).

INFORMACIÓN ADICIONAL