Pressupuesto para: 1 Triblock isobárico automático Ferrari Filling 12+12+1C de 2.000 botellas/hora
Fecha: 31 de octubre de 2026



1 TRIBLOCK ISOBÁRICO AUTOMÁTICO FERRARI FILLING 12+12+1C DE 2.000 BOTELLAS/HORA

Entra para ver el precio

SKU: N / A
Categorías: Aceite de oliva, Cerveza, Embotellado, Embotellado, Embotellado, Embotellado, Kombucha, Semi-nuevos, Vino

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

LÍNEA AUTOMÁTICA DE EMBOTELLADO “ISOBÁRICO” SEMI-NUEVA, PARA EL ENVASADO DE PRODUCTOS CARBONATADOS:
CERVEZA; VINOS ESPUMOSOS; SIDRA; ... ETC.

Función de lavado, llenado y tapado multi-formato desde 0,33 a 1 litro con los accesorios

Taponado corona de 26 (Dispone recambio para tapón con corona de 29 mm).

Llenadora isobárica automática monoblock **2.000 botellas/hora,** formada por una zona de enjuague de botella, una embotelladora isobárica electrónica y una capsuladora de corona 26mm

Máquina especializada en el llenado de cerveza carbonatada o gasificada con una presión máxima de 8 bar.

Entrada de botellas mediante sinfín universal multi-formato de regulación manual para botellas de diámetro de 60 a 115mm.

Enjuagadora lineal (enjuague + escurrido) de duración programable, para botellas nuevas. **Equipada con 12 mordazas** de acero inoxidable con pinzas flotantes universales de plástico.

Llenadora isobárica lineal **equipada con 12 válvulas** de funcionamiento mecánico compuestas de:

Sensor inductivo de detección de botella e inicio ciclo.

Evacuador de presión para indicación de llenado en botella y presión de la botella.

Válvula electro-neumática para circuito de llenado.

Válvula electro-neumática para compensación de presión en depósito.

Válvula electro-neumática circuito auto-nivelado.

Válvula electro-neumática para descompresión.

Pistón electro-neumático de doble efecto para apertura/cierre circuito de retorno de gas

Pistón electro-neumático de doble efecto para apertura/cierre circuito producto.

Regulación manual de la altura de llenado de 25 a 200mm.

Chapadora monocabezal para cápsulas **corona 26mm y 29 mm.**

Inyector de agua en entrada para formación de espuma.

Alimentador – Distribuidor de corona de tipo vibrador en acero inox. con tolva de alimentación, canal de descenso de corona con fotocélula de control de presencia de coronas para gestión automática.

Cabezal de cierre en acero inox. con dispositivo de regulación manual en altura.

Máquina equipada con variador electrónico Inverter con regulación por potenciómetro desde el cuadro de control programable para la gestión integral de todas las funciones.

Protecciones de seguridad anti-accidentes según normal CE.

PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTAR MEDIANTE E-MAIL A: info@mercabrew.com

INFORMACIÓN ADICIONAL

Peso	2500 kg
Dimensiones	350 × 160 × 230 cm