



www.velomaquinaria.es

VELO

Maquinaria y
Productos Enológicos



VELO, MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA QUÍMICA Y FARMACEÚTICA
ENOLOGÍA, ZUMOS, ACEITES, LACTEOS...



01

DESPALILLADORA
ESTRUJADORA
De 5 a 100 Tn/h

02

BOMBA TIPO MONO
PARA UVA Y PASTA
De 5 a 100 Tn/h

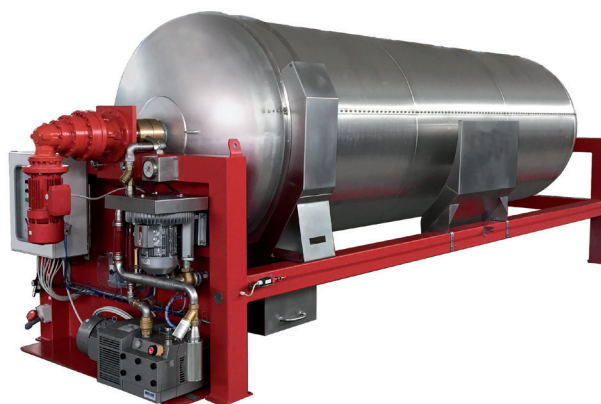
◦ RECEPCION DE UVA, DESPALILLADO, PRENSADO.

Esta es una etapa primordial para la obtención de mosto de calidad, con bajo porcentaje de sólidos en suspensión, y sin maceraciones ni oxidaciones no deseadas. Con nuestra maquinaria, este proceso, dará los mejores resultados. Nuestras cintas de selección, tolvas, cintas elevadoras, despalilladoras, estrujadoras, bomba de pastas y prensas neumáticas, optimizan la energía, realizan un tratamiento muy cuidadoso del producto y maximizan la ergonomía en el trabajo.



03

PRENSAS NEUMATICAS
ABIERTAS/CERRADAS
De 8 HI a 700 HI



LIMPIEZA DE MOSTOS Y FILTRACIÓN DE LIAS

Disponemos de una completa gama para la limpieza de mostos, bien sea mediante flotación (continua, discontinua), filtración por vacío, o filtros prensa con perlitas, así como para la filtración de lias, que como novedad además de los filtros de vacío y los filtros prensa, incorporamos el filtro tangencial de lias, con membrana en acero inox. sinterizada de 0,2 micras de tamaño de poro.



04

·FLOTADOR de mostos discontinuo de 40.000 l/h
·FLOTADOR de mostos continuo de 25.000 l/h

05

FILTROS DE VACIO, para mostos y lias . De 2 a 40 m2 de superficie.



06

FILTROS PRESA para mostos y lias
De 40 x 40 a 1200 x 1200

07

FILTRO TANGENCIAL DE LIAS Y BORRAS con membranas de acero sinterizado de 30.000l/ día a 100.000 l/día





08

FILTRO A PRESIÓN
CON TIERRAS
DIATOMEAS, con
las placas verticales
u horizontales de 3 a
50 m² de superficie.

09

FILTROS
TANGENCIAL
MODULAR con
membranas de
polietersulfona de 30
a 600m²



◦ FILTRACIÓN DE VINOS

Disponemos de una amplia gama de filtros, pasando por los tradicionales filtros a presión con tierras diatomeas, tanto verticales como horizontales con descarga automática, filtros tangenciales modulares de polietersulfona de 0,2 micras, sistemas de microfiltración, manuales o automáticos, hasta el filtro pluma, para la filtración de vinos de calidad, al micraje requerido.



10

MICROFILTRACIÓN
automática/manual
De 1, 2, 3 etapas de
cualquier capacidad.

11

FILTRO PLUMA,
FILTRACIÓN DE
CALIDAD A MICRAJE
REQUERIDO
PARA CUALQUIER
CAPACIDAD.

◦ FILTRACIÓN DE ACEITES

Filtros de tierras con placas verticales, con bomba volumétrica y ciclos de filtración de hasta 8 bares, ó bien con filtros de placas.

13

FILTRO DE PLACAS
ACEITE con placas de
40x40 a 60x60



12

FILTRO A PRESIÓN CON
TIERRAS DIATOMEAS Y
PLACAS VERTICALES
PARA ACEITE de 6 a 20m2.



◦ FILTRACIÓN DE SALMUERAS

Filtro de tierras verticales, instalados en las más importantes queserías de España, y gran número de referencias.

14

FILTRO A PRESIÓN
CON TIERRAS
DIATOMEAS PARA
pequeñas y grandes
balsas.



CONTROL DE TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

Disponemos de unidades enfriadoras/calentadoras de agua de todas las capacidades de producción. Intercambiadores de calor de tubo en tubo para vino y pastas con tubo interior corrugado, para cualquier rendimiento requerido. Realizamos instalaciones llave en mano, con distribución de agua y automatización de la temperatura de fermentación, bien electromecánicamente, bien mediante PC táctil con software de control

15

UNIDAD DE FRÍO

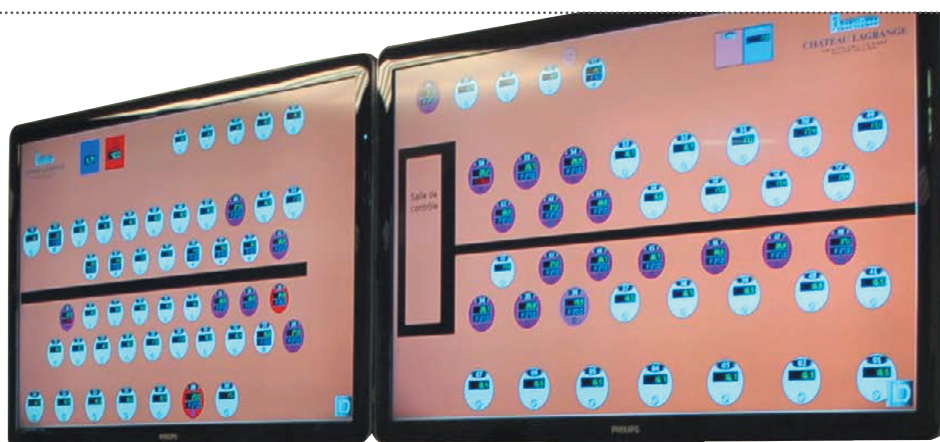


16

INTERCAMBIADOR
TUBO EN TUBO

17

PANEL TÁCTIL
DE CONTROL DE
TEMPERATURA



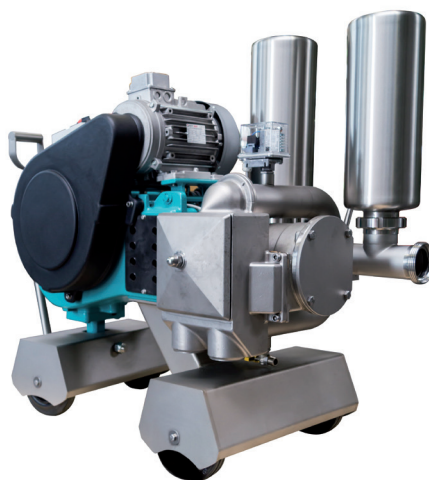
TRATAMIENTO VINO Y BOMBEO

Nuestras unidades de refrigeración con evaporador a cuerpo rascado, para estabilización de vinos por frío, están presentes desde hace muchos años en muchas bodegas del territorio Español. Bombas de pistones en inox., bombas peristálticas para el llenado de barricas o para pastas. Los grupos de tratamiento por membrana permiten reducir el contenido en polifenoles y catequinas en vinos blancos, concentrar color en tintos, bajar la acidez volátil, quitar malos olores, etc...



18
CUERPO
RASCADO PARA
ESTABILIZACIÓN
DE VINO

19
BOMBA
DE PISTONES



20
INSTALACIÓN DE
TRATAMIENTO
DE VINO POR
MEMBRANA

21
BOMBA
PERISTALTICA





VELO

Maquinaria y
Productos Enológicos

www.velomaquinaria.es

SEDE CENTRAL:

P.Emilo Castro, C/ de la Quimica, N 5/Apto 215
13600 Alcazar de San Juan (Ciudad Real)
Tlf: 926544256-926544228 Fax 926542054
velo@velomaquinaria.es