Inoxes S.L.
Soluciones en Acero Inoxidable

CATÁLOGO DE DEPÓSITOS

Soluciones en acero inoxidable



AGUA CALIENTE



AUTOVACIANTE



FONDO CÓNICO



FONDO CÓNICO Y TAPA DESPLAZADA



FONDO PLANO INCLINADO



ISOTÉRMICO



SIEMPRELLENO



TRONCOCÓNICO

8 tipologías · fichas de producto · imágenes oficiales

Edición 2026

Agua caliente

Agua de servicio para limpieza de líneas de embotellado





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Capacidad indicada en la web: 1.000 L (a confirmar)
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304, espesor 2 mm
- Aislamiento con lana de roca de 60 mm
- Recubrimiento exterior en AISI 304, espesor 2 mm
- Tapa superior y tubo rebosadero
- Válvula de boya para control de llenado
- Armario eléctrico de protección y maniobra con termostato
- Dos resistencias de acero inoxidable aleado con titanio, 7.200 W
- Interruptor de boya para protección contra funcionamiento en seco
- Sonda de temperatura PT100

CRITERIOS DE DEFINICIÓN

Confirmar capacidad, altura, diámetro y condiciones de implantación antes de definir el equipo.

Configuración adaptable a capacidad, geometría y condiciones de instalación.

Autovaciante

Fermentación con hollejos, maceración y almacenamiento





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Sistema autovaciante motorizado enrasado al fondo
- Construcción en AISI 316 / AISI 304 desde 2 mm, según dimensiones
- Tapa superior de carga: Ø 400, 600, 800 o 1.000 mm
- Camisa acanalada superior de refrigeración
- Válvula de seguridad de doble efecto en acero inoxidable
- Termómetro, catavinos y vaina para sonda de temperatura
- Puerta inferior rectangular vertical u horizontal
- Salidas de claros y vaciado total con válvula de bola
- Fondo plano con faldón para apoyo sobre base de hormigón
- Pies regulables en altura

OPCIONES HABITUALES

- AISI 316, doble tapa y tubo de remontado
- Inertización, babero y rejilla de sangrado
- Camisa inferior de refrigeración o enfriamiento
- Puerta de guillotina y medición de nivel

La selección final depende de altura, diámetro y compatibilidad con equipos existentes en bodega.

Configuración adaptable a capacidad, geometría y condiciones de instalación.

Fondo cónico

Fermentación y almacenamiento





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construcción en AISI 316 / AISI 304 desde 2 mm, según dimensiones
- Tapa superior de Ø 400 mm
- Camisa acanalada superior de refrigeración
- Válvula de seguridad de doble efecto en acero inoxidable
- Orejetas de izado y termómetro
- Grifo tomamuestras y vaina para sonda de temperatura
- Puerta inferior ovalada
- Salida de claros con codo buscaclaros y válvula de mariposa
- Salida inferior de vaciado total con válvula de mariposa
- Conexiones normalmente adaptadas a las existentes (NW 40, NW 50 u otras)

OPCIONES HABITUALES

- Interior en AISI 316 y tapa superior desplazada
- Inertización y camisa inferior de refrigeración
- Puerta rectangular vertical u horizontal
- Pies regulables y conjunto de medición de nivel

Capacidad y geometría se definen conforme a las restricciones de la bodega.

Configuración adaptable a capacidad, geometría y condiciones de instalación.

Fondo cónico y tapa desplazada

Configuración con acceso superior fuera del eje central



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Geometría de fondo cónico
- Tapa superior desplazada respecto al eje del depósito
- Configuración específica para facilitar el acceso superior lateral
- Solución orientada a implantaciones donde el acceso superior debe situarse fuera del centro

OPCIONES HABITUALES

- Interior en AISI 316 y tapa superior desplazada
- Inertización y camisa inferior de refrigeración
- Puerta rectangular vertical u horizontal
- Pies regulables y conjunto de medición de nivel

Capacidad y geometría se definen conforme a las restricciones de la bodega.

Configuración adaptable a capacidad, geometría y condiciones de instalación.

Fondo plano inclinado

Maceración, fermentación con hollejos y almacenamiento





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construcción en AISI 316 / AISI 304 desde 2 mm, según dimensiones
- Fondo plano inclinado, con o sin faldón
- Tapa superior de carga: Ø 400, 600, 800 o 1.000 mm
- Camisa acanalada superior de refrigeración
- Válvula de seguridad de doble efecto en acero inoxidable
- Termómetro, catavinos y vaina para sonda de temperatura
- Puerta inferior rectangular vertical u horizontal
- Sistema autovaciante enrasado al fondo
- Salida de claros con válvula de bola
- Pies regulables en altura

OPCIONES HABITUALES

- AISI 316, tapa desplazada o doble tapa
- Remontado, difusor e inertización
- Babero, rejilla de sangrado y camisa inferior
- Puerta ovalada y medición de nivel

Altura, diámetro y relación con depósitos existentes condicionan la configuración final.

Configuración adaptable a capacidad, geometría y condiciones de instalación.

Isotérmico

Estabilización, fermentación y almacenamiento





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Aislamiento térmico con poliuretano de 150 mm
- Construcción en AISI 316 / AISI 304 desde 2 mm, según dimensiones
- Recubrimiento exterior metálico
- Tapa superior centrada de Ø 400 mm
- Camisa acanalada superior de refrigeración
- Válvula de seguridad de doble efecto en acero inoxidable
- Termómetro, tomamuestras y vaina para sonda de temperatura
- Puerta inferior ovalada con portón isotérmico
- Salida de claros con codo buscaclaros y válvula de mariposa
- Salida inferior de vaciado total con válvula de mariposa

OPCIONES HABITUALES

- Interior en AISI 316 y otros espesores de aislamiento
- Inertización y camisas superior/inferior
- Pies regulables y medición de nivel
- Agitador lateral o superior

El espesor y acabado exactos del recubrimiento exterior deben confirmarse en la oferta técnica.

Configuración adaptable a capacidad, geometría y condiciones de instalación.

Siemprelleno

Conservación del producto evitando el contacto con el aire





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construcción en AISI 316 / AISI 304 desde 2 mm, según dimensiones
- Tapa flotante con válvula de seguridad de doble efecto
- Bomba de aire con manómetro
- Mástil de izado y cabestrante en acero inoxidable
- Grifo tomamuestras y catavinos
- Orejetas de izado
- Vaina desmontable para sonda de temperatura, cuando incorpora camisa
- Salida de claros con válvula de mariposa
- Salida inferior de vaciado total con válvula de mariposa
- Pies regulables en altura

OPCIONES HABITUALES

- AISI 316 y camisa superior de refrigeración
- Camisa inferior de refrigeración o enfriamiento
- Puerta inferior ovalada o rectangular
- Medición de nivel y fondo plano inclinado

La tapa flotante permite adaptar el volumen útil y limitar la exposición al aire.

Configuración adaptable a capacidad, geometría y condiciones de instalación.

Troncocónico

Fermentación con hollejos, maceración y almacenamiento





CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construcción en AISI 316 / AISI 304 desde 2 mm, según dimensiones
- Tapa superior de carga: Ø 400, 600, 800 o 1.000 mm
- Camisa acanalada superior de refrigeración
- Válvula de seguridad de doble efecto en acero inoxidable
- Termómetro, catavinos y vaina para sonda de temperatura
- Puerta inferior rectangular vertical u horizontal
- Sistema autovaciante enrasado al fondo
- Salidas de claros y vaciado total con válvula de bola
- Fondo con faldón para apoyo sobre base de hormigón
- Pies regulables en altura

OPCIONES HABITUALES

- AISI 316, doble tapa y tubo de remontado
- Inertización, babero y rejilla de sangrado
- Camisa inferior entera o partida
- Puerta ovalada/de guillotina y medición de nivel

La geometría troncocónica facilita las operaciones vinculadas a fermentación y descarga.

Configuración adaptable a capacidad, geometría y condiciones de instalación.