



BREWING



Nuestros valores

COMPROMISO SOCIAL



El crecimiento social, empresarial, estatal y familiar, juntos nos llevara a lograr objetivos comunes.

CULTURA EMPRESARIAL



Convivimos cada día en un ambiente laboral donde la creatividad individual, el respeto y la conanza toman el papel principal.

CONFIANZA



Brindar a nuestros clientes y proveedores un vínculo de conanza, sumo respeto y tranquilidad para poder operar con normalidad y seguridad,

CALIDAD



Implementar tecnología de avanzada que nos permita mantener y elevar la calidad de nuestros productos.

Un camino recorrido

FLEXIBILIDAD



Confeccionamos equipos de alta complejidad y de gran variedad sin perder nuestro foco en la calidad.

ESTRUCTURA SÓLIDA



En nuestro equipo la estructura y la interdisciplinariedad son puntos importantes para encontrar resultados de alto nivel. La capacitación constante es nuestra fuente de crecimiento más importante.

VANGUARDIA



Con investigación constante logramos imponer nuestros productos a través de la innovación. Constantemente superar las expectativas de nuestros clientes es nuestra dedicación.

Alcance productivo

DISEÑO Y DESARROLLO



Obtenemos y abastecemos las necesidades del cliente, compartiendo nuestros conocimientos para conseguir los mejores resultados. Lo ayudamos a seleccionar los equipos correctos y diseñamos la congruación de planta.

MANUFACTURA Y TECNOLOGÍA



Diseñamos, desarrollamos y fabricamos el 100% de nuestros equipos, ncluyendo la programación y automatización completa o parcial de los mismos a través de nuestro propio software de control.

LOGÍSTICA ASISTENCIA TÉCNICA



Acompañamos al cliente en todas las etapas de su proyecto. Planicamos y ejecutamos la logística para la puesta a punto de todos nuestros equipos: traslado puerta a puerta, ensamble y armado de equipos, programación y puesta en marcha, asistencia técnica y productiva.

Sustentabilidad

SALUD & CUIDADO AMBIENTAL



En la nueva proyección 2025, incluimos un apartado con el objetivo de lograr medir y ajustar todos nuestros.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

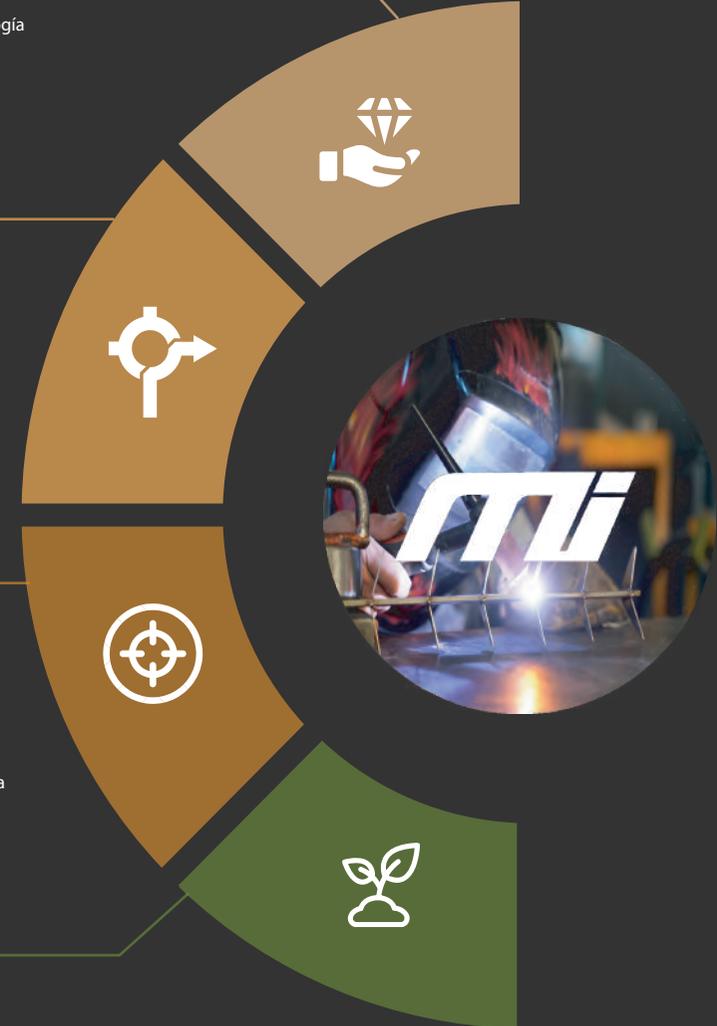


La meta más importante es que el funcionamiento de nuestra nueva planta productiva se vea inuido en al menos un 25% por energía proveniente de recursos naturales renovables.

RECICLADO SOCIAL



Logramos disminuir el material de descarte ejecutando acciones productivas, como la creación de repuestos y accesorios necesarios para el mantenimiento de nuestra planta productiva o de colegas.





BREW HOUSE EXPERIENCE

El punto en el que el hobby se convierte en una pasión, la experimentación en una inversión y la cerveza artesanal como estilo de vida.

*PLANTA DE COCCIÓN
EVO TRONIC*

500 L / 1000 L / 1500 L / 2000 L
Consultar por mayor capacidad.



HIGH LEVEL

Nuestra línea de equipos y servicios para afrontar las necesidades del mas alto nivel productivo. Proyectos diseñados en acción mutua con el cliente para lograr soluciones exclusivas a medida.



BREW HOUSE



FUNCIÓN

El módulo de cocción Evo Tronic realiza el proceso de cocción de cerveza respetando todas sus etapas desde el calentamiento de agua hasta el enfriado del producto. Se centra en producciones de mediana y gran escala.



CALENTAMIENTO DE AGUA / MACERACIÓN-FILTRADO / HERVOR-WHIRLPOOL / ENFRIADO

CENTRAL INFORMÁTICA EVO TRONIC

La central informática está diseñada con el objetivo de entregar herramientas de trazabilidad y control al usuario, con una interfaz simple y amigable a la hora de operar. Permite flexibilizar los puntos de control y ejecución, y adaptar el nivel de automatización que requiere cada proyecto.

Conexión remota a distancia en dos modalidades, conexión vía WIFI en una red cerrada con el equipo o bien una conexión externa a través de aplicación con su respectiva licencia habilitante entregada de fábrica, lo que habilita la asistencia técnica a distancia. Incluye una pantalla táctil full color de 10".

La interacción se lleva a cabo mediante gráficos 3D exclusivos para potenciar a la imaginación y experimentar nuevos desafíos.
Diseño y desarrollo de Software por Medelinox.



PANTALLA TÁCTIL / WIFI / APTO CONEXIÓN PC - TABLET - SMARTPHONE

CONFIGURACIONES

OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3
MACERADOR / CUBA DE FILTRADO + HERVIDOR / WHIRLPOOL	TANQUE DE AGUA CALIENTE HLT + MACERADOR / CUBA DE FILTRADO + HERVIDOR / WHIRLPOOL	TANQUE DE AGUA CALIENTE HLT + MACERADOR / CUBA DE FILTRADO + HERVIDOR + WHIRLPOOL

PLANTA DE COCCIÓN EVO TRONIC

Automática / Semiautomática

Suministro: fuego directo, eléctrico 380 V (500 L, 1000 L)

Suministro: vapor, eléctrico 380 V (todas las capacidades)



MEJORAS CONTÍNUAS



BREW HOUSE



PLANTA DE COCCIÓN EVO TRONIC

Capacidad 500 L / 1000 L / 1500 L / 2000 L /
3000 L / 4000 L / 5000 L / 6000 L.



MEJORAS CONTÍNUAS



BREW HOUSE



EQUIPOS MODULARES

Cada sala de cocción es construida en forma modular y compacta, esto brinda facilidades para las pruebas previas de funcionamiento y calidad en fábrica que derivan luego en un montaje perfecto en destino.



CUBA DE FILTRADO: RASTRILLO DE CORTE AUTOMÁTICO UP-MATIC

Sistema de corte en cuba de filtrado ascendente automático en vínculo con sensores de diferencial de presión que automatizan su función según registros de compactación en cama de granos.



CUBA DE FILTRADO: RECIRCULADO AUTO CONTROLADO

Para evitar imprevistos y proteger al máximo la integridad de los equipos, diseñamos un sistema de auto regulación para la función de recirculado, el cual a través de un control específico diferencial de presiones dentro de la cuba de filtrado permite controlar el caudal de la bomba de manera de evitar cualquier riesgo de compactación en la cama de granos.



SISTEMA HIDRATADOR-HUMECTADOR DE MALTA

El objetivo es acelerar el proceso de mashing entre la malta molida y el agua. Su diseño se diferencia por detalles internos que aseguran una perfecta comunión entre funcionalidad y limpieza posterior.



CONTROL DE AGUA / MOSTO FINAL

El diagrama de conexiones incluye la colocación de dos Caudalímetros, en puntos estratégicos. Uno de ellos para control del recurso mas valioso, el agua, y el restante para control detallado de mosto obtenido al finalizar el proceso de cocción.



INTERCAMBIADOR A PLACAS AUTOMÁTICO

Automatizamos esta función de manera que el mosto cocido llegue a fermentación con la temperatura perfectamente controlada. El equipo se auto regula para que el caudal de mosto pasante se equilibre en la temperatura indicada.



CONTROL DE MATERIA PRIMA

Modulo de control para tolva de malta molida, a través del cual se logra activar la carga de la misma controlando el peso de la malta con celdas de carga. También disponemos de sistemas para elevación de malta molida y extracción de malta húmeda.



ESTACIÓN DE MUESTREO / LIMPIEZA

Dispone de estación de muestreo integrada en el know how para la toma de muestras y medición de parámetros del proceso, incluye conexión de agua directa.



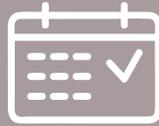
PARÁMETROS DE CONTROL

El sistema de control Evo Tronic configura el equipo para controlar los factores determinados por el usuario. Como son; programación y archivo de recetas / temperaturas de trabajo, escalonamientos, progresión y alarmas / sensores de nivel / en opcional válvulas neumáticas: apertura y cierre de válvulas + programación de etapa completa / auto regulación de caudales de bombas.



FACTIBILIDAD

Evaluamos la necesidad conjuntamente con nuestro cliente para comenzar a delinear el equipamiento y los servicios adecuados, que vinculen tecnología y economía.



PLANIFICACIÓN

Dimensionamiento de los equipos y servicios. Planificación preliminar de la obra constructiva calendario tentativo del proyecto. Determinación de presupuestos y acuerdos.



DISEÑO Y DESARROLLO

Digitalización del proyecto. Elaboración de vistas 3D y layout productivo provisional e inicial.
Concepto energético.
Ajustes de calendario.
Servicios complementarios.



EJECUCIÓN DE PROYECTO

Comienzo del proceso de ejecución. Fabricación + control de avance.
Logística. Servicios y asesorías complementarios.

CERVECERÍAS A MEDIDA



DESCRIPCIÓN



- | | | | |
|---|--------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | TANQUES DE AGUA | 7 | HERVIDOR |
| 2 | MACERADOR | 8 | TABLERO GENERAL DE MANDOS |
| 3 | CUBA DE FILTRO | 9 | WHIRLPOOL |
| 4 | TOLVA DE MALTA MOLIDA | 10 | SISTEMA GENERAL DE CAÑERÍAS |
| 5 | TANQUE PULMÓN | 11 | BOMBAS |
| 6 | PLATAFORMA DE INSPECCIÓN | 12 | INTERCAMBIADOR A PLACAS |

DISEÑO, PLANIFICACIÓN Y DESARROLLO 3D



BREW HOUSE



EXPERIENCIAS DE CALIDAD

En Medelinox conocemos el grado de riesgo de las inversiones productivas, por ello brindamos apoyo competente y coherente durante la evaluación de la inversión.

Contamos con departamento de Diseño y Desarrollo propio, lo que nos permite flexibilizar al máximo nuestras soluciones. Cooperamos estrechamente con el cliente y seleccionaremos entre una gran diversidad de opciones, la variante tecnológica y económicamente más efectiva, planificaremos el proyecto y lo ejecutaremos.

Con el diseño previo de los proyectos entregamos certezas y materialización de objetivos para nuestros clientes. Desde Layout inicial, pasando por la visualización 3D de toda la planta, hasta la concreción del proyecto.



CONCRECIÓN

Trabajamos de manera continua con el objetivo de lograr la mejor calidad en nuestros productos. Nuestro equipo de trabajo se expone a capacitaciones y pruebas técnicas que consiguen nuestro punto más fuerte, la calidad.



Acerca de nosotros

Nos especializamos en la transformación de la chapa de acero inoxidable y/o hierro en maquinas e implementos para la industria alimenticia en general. Contamos con un departamento profesional encargado del diseño y desarrollo para poder ajustar y adaptar el producto a las exigencias de cada cliente. Así mismo confeccionamos productos sobre planos, de diseño único y propio, desarrollados por el cliente. De esta manera brindamos una amplia gama de soluciones para sus proyectos productivos.

Origen

Medelinox es el resultado de una visión futura y común de dos personas que decidieron arriesgarse a soñar alla por el año 1988. con el paso de los años el desafío comenzó a crecer y las exigencias a su lado. A pesar de esto, la linea productiva continuo funcionando...

Hoy en día el alma de Medelinox se encuentra conformada por una familia que sigue persiguiendo ese sueño, la visión no se ha modificado y las bases para avanzar con firmeza y en continuo crecimiento son fundam tadas en dos pilares principales: mejorar e innovar continuamente, buscar excelencia y extrema calidad en nuestros equipos, como así en los procesos para fabricarlos; y por otro lado el profundo respeto por la sociedad, sentirnos parte de ella y colaborar en su desarrollo. De esta manera decidimos aferrarnos a nuestras bases y principios para seguir camino a la visión que nos moviliza cada día.

Medelinox, una nueva era comienza.

Actualidad

Es el emblema de los cambios a los que Medelinox apunta desde hace algunos años, horas de trabajo y dedicación y maquinaria de última generación son los factores en esta gran operación que va regalando sus primeros frutos.

"Reafirmando nuestras sólidas bases institucionales desafiando el vertiginoso presente, buscando un emocionante avanzar"... Frase que construimos y escogemos para representar el momento actual que atraviesa Medelinox. Con la innovación como denominador común emprendimos camino hacia este nuevo objetivo de brindarles a clientes equipos de características únicas capaces de responder a sus exigencias máximas y a la vez, regalarle un toque de distinción y diseño actual imponiendo nuestro sello de calidad. Operarios, profesionales y dirigentes de Medelinox tras este nuevo objetivo de lograr imponer equipos que combinen funcionalidad y diseño actual. Muchas horas de trabajo, opiniones y decisiones tomadas en conjunto, como siempre anteponiendo y queriendo transmitir a quienes nos rodean nuestra inconfundible cultura empresarial, el valor humano, la productividad y los sueños de la mano para un firme crecimiento. Como siempre atentos a las necesidades del pequeño, mediano y gran fabricante, en nuestra renovada línea de equipos para heladería se podrán observar principalmente detalles en las terminaciones y algunas modificaciones funcionales en determinados equipos. Nuestro departamento de ingeniería y diseño, trabajando y dedicando continuos esfuerzos para el logro de cambios que reflejen identidad y nuestras ansias por transmitir ánimo de progreso y desarrollo para todos los rubros donde Medelinox proporcione un equipo.

"MEDELINOX, DESAFIOS EMOCIONANTES"...

NUESTRO PRESENTE, EL FUTURO



Equipos para la industria alimenticia
Mendoza 865 (2535) El Trébol
Te-Fax (03401) 420140
medelinox@medelinox.com.ar