



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

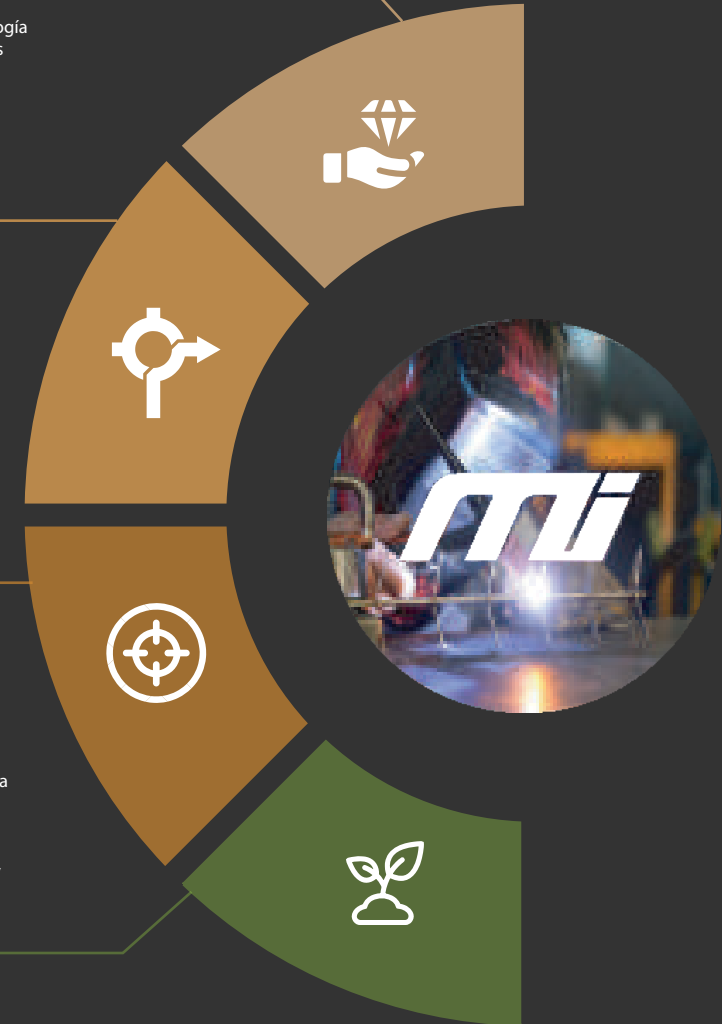


La meta más importante es que el funcionamiento de nuestra nueva planta productiva se vea inuido en al menos un 25% por energía proveniente de recursos naturales renovables.

### 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 TOUCH  
disposición angular*

500 L / 1000 L



BREW HOUSE



# PLANTA DE COCCIÓN EVO TOUCH

DISPOSICIÓN ANGULAR  
Capacidad total 500 L / 1000 L  
Suministro: fuego directo, eléctrico 380 V.



## MEJORAS CONTÍNUAS



BREW HOUSE



## FUNCIÓN

La planta de cocción Evo Touch realiza el proceso de cocción de cerveza respetando todas sus etapas desde el calentamiento de agua hasta el enfriado del mosto. Destinada a producciones de pequeña y mediana escala.



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

## CENTRAL INFORMÁTICA EVO TOUCH

El control y la trazabilidad del proceso son los objetivos que persigue la central informática Evo Touch destinada a la producción de pequeña y mediana escala. Te permite controlar todas las variables de proceso, focalizando en tiempo y temperaturas, además almacenar y editar tus recetas, analizar gráficos con curvas de trabajo realizadas en cada proceso de cocción de manera que luego puedas estudiar tus rendimientos y resultados. Incluye una central de mensajes interactivos que te será de guía para mantenerte atento y expectante al proceso.



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

## COMPOSICIÓN

### TANQUE DE AGUA

Tanque térmico cerrado con puerta de inspección normalizada redonda de paso hombre. Dispone de recámara térmica completa con el fin de mejorar la eficiencia de intercambio, la misma rodea el cuerpo interior y el fondo.

### MACERADOR + CUBA DE FILTRADO + TANQUE PULMÓN

Tanque térmico abierto con dos medias tapas rebatibles, fondo cónico con sistema multisalidas: salida central + cuatro salidas laterales distribuidas equitativamente en diámetro. Dispone de malla de filtrado de tipo Johnson completamente extraíble y tanque pulmón anti-compactación. Rastrillo de corte y mezclado electromecánico con variador de frecuencia y regulable en altura manualmente.

### TANQUE HERVIDOR / WHIRLPOOL

Tanque térmico cerrado con puerta de inspección normalizada redonda de paso hombre. Dispone de recámara térmica completa con el fin de mejorar la eficiencia de intercambio, la misma rodea el cuerpo interior y el fondo. Conexión de ingreso tangencial para efecto Whirlpool.

# PLANTA DE COCCIÓN EVO TOUCH

Capacidad total 500 L / 1000 L



DISPOSICIÓN LINEAL



DISPOSICIÓN ANGULAR



## MEJORAS CONTÍNUAS



BREW HOUSE



### CONEXIÓN ELÉCTRICA

Condición eléctrica: 380 V. Central informática que posibilita establecer temperaturas de trabajo, temporizar procesos, desarrollar curvas de trabajo, además de encender y apagar el equipo.



### SISTEMA DE AGITACIÓN

El sistema de agitación dispuesto en el tanque de maceración está diseñado principalmente para lograr acciones de mezclado y corte efectivas evitando la formación de grumos y canales de filtración. Además permite la opción de desplazarlo verticalmente con el objetivo de que las paletas actúen al nivel deseado sobre el lecho filtrante.



### SISTEMA DE TRASVASE

Se contemplan todas las etapas y accesorios necesarios para lograr una guía de flujo que asegure el cumplimiento de todo el proceso.

Se compone de los siguientes elementos principales: 3 bombas de impulsión sanitarias de acero inoxidable, válvulas mariposa mecanizadas de tipo manual, intercambiador a placas doble etapa desmontable, accesorios de tipo CLAMP. Todo en Ø 1. 1/2".

.Tramo rojo: intercambiador a placas – tanque almacenamiento.

.Tramo azul: almacenamiento – aspiración bomba 1.

.Tramo verde: bomba 1 – macerador – pulmon – bomba 2.

.Tramo amarillo: bomba 2 – macerador – hervidor – bomba 3 - whirlpool - placa.

.Tramo celeste: intercambiador a placas – salida mosto.



PANTALLA HMI  
TOUCH SCREEN 7"

Interfaz y control  
desarrollado por  
Medelinox



GUÍA DE PROCESO

Gráfica de proceso  
con programación de  
alarmas sonoras y  
visuales.



RECETAS

Registro para archivo  
de recetas.



ASISTENCIA REMOTA

A través de licencia, apoyo  
continuo a distancia para  
programación.



## 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](mailto:medelinox@medelinox.com.ar)



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

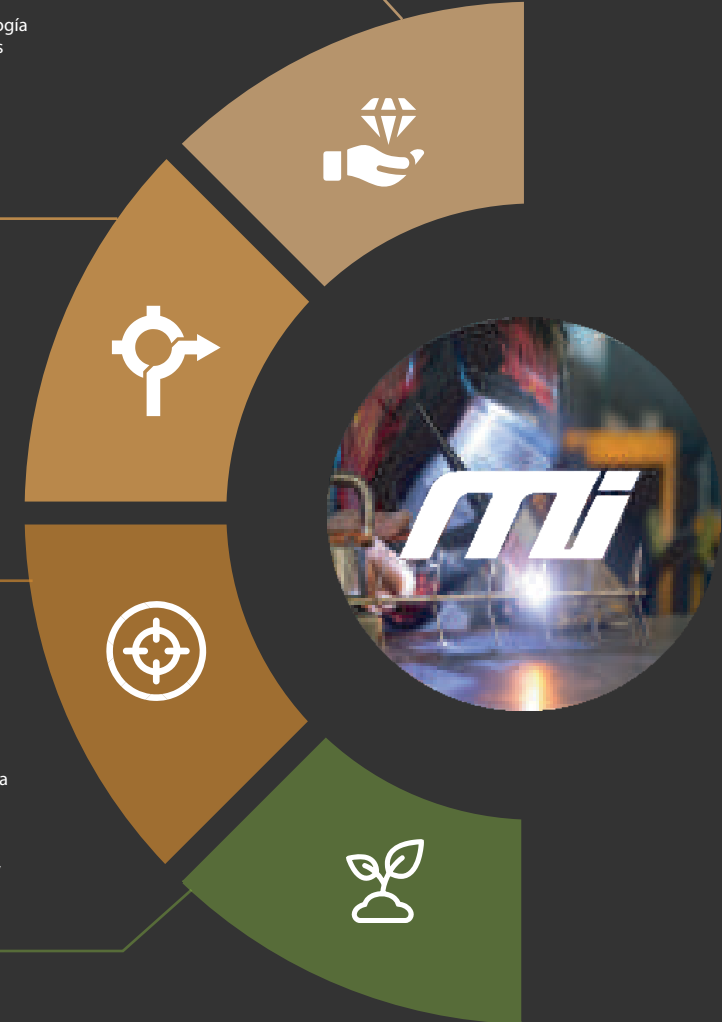


La meta más importante es que el funcionamiento de nuestra nueva planta productiva se vea inuido en al menos un 25% por energía proveniente de recursos naturales renovables.

### 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 TOUCH  
disposición lineal  
500 L / 1000 L



BREW HOUSE



## FUNCIÓN

La planta de cocción Evo Touch realiza el proceso de cocción de cerveza respetando todas sus etapas desde el calentamiento de agua hasta el enfriado del mosto. Destinada a producciones de pequeña y mediana escala.



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

## CENTRAL INFORMÁTICA EVO TOUCH

El control y la automatización del proceso son los objetivos que persigue la central informática Evo Touch destinada a la producción de pequeña y mediana escala. Te permite controlar todas las variables de proceso, focalizando en tiempo y temperaturas, además almacenar y editar tus recetas, analizar gráficos con curvas de trabajo realizadas en cada proceso de cocción de manera que luego puedas estudiar tus rendimientos y resultados.

Incluye una central de mensajes interactivos que te será de guía para mantenerte atento y expectante al proceso.



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

## COMPOSICIÓN

### TANQUE DE AGUA

Tanque térmico cerrado con puerta de inspección normalizada redonda de paso hombre. Dispone de recámara térmica completa con el fin de mejorar la eficiencia de intercambio, la misma rodea el cuerpo interior y el fondo.

### MACERADOR + CUBA DE FILTRADO + TANQUE PULMÓN

Tanque térmico abierto con dos medias tapas rebatibles, fondo cónico con sistema multisalidas: salida central + cuatro salidas laterales distribuidas equitativamente en diámetro. Dispone de malla de filtrado de tipo Johnson completamente extraíble y tanque pulmón anti-compactación. Rastrillo de corte y mezclado electromecánico con variador de frecuencia y regulable en altura manualmente.

### TANQUE HERVIDOR / WHIRLPOOL

Tanque térmico cerrado con puerta de inspección normalizada redonda de paso hombre. Dispone de recámara térmica completa con el fin de mejorar la eficiencia de intercambio, la misma rodea el cuerpo interior y el fondo. Conexión de ingreso tangencial para efecto Whirlpool.

## PLANTA DE COCCIÓN EVO TOUCH

### DISPOSICIÓN LINEAL

Capacidad total 500 L / 1000 L  
Suministro: fuego directo, eléctrico 380 V.



## MEJORAS CONTÍNUAS



BREW HOUSE



# PLANTA DE COCCIÓN EVO TOUCH

Capacidad total 500 L / 1000 L



DISPOSICIÓN LINEAL

DISPOSICIÓN ANGULAR



## MEJORAS CONTÍNUAS



BREW HOUSE



### CONEXIÓN ELÉCTRICA

Condición eléctrica: 380 V. Central informática que posibilita establecer temperaturas de trabajo, temporizar procesos, desarrollar curvas de trabajo, además de encender y apagar el equipo.



### SISTEMA DE AGITACIÓN

El sistema de agitación dispuesto en el tanque de maceración está diseñado principalmente para lograr acciones de mezclado y corte efectivas evitando la formación de grumos y canales de filtración. Además permite la opción de desplazarlo verticalmente con el objetivo de que las paletas actúen al nivel deseado sobre el lecho filtrante.



### SISTEMA DE TRASVASE

Se contemplan todas las etapas y accesorios necesarios para lograr una guía de flujo que asegure el cumplimiento de todo el proceso.

Se compone de los siguientes elementos principales: 3 bombas de impulsión sanitarias de acero inoxidable, válvulas mariposa mecanizadas de tipo manual, intercambiador a placas doble etapa desmontable, accesorios de tipo CLAMP. Todo en Ø 1. 1/2".

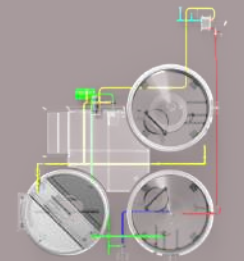
.Tramo rojo: intercambiador a placas – tanque almacenamiento.

.Tramo azul: almacenamiento – aspiración bomba 1.

.Tramo verde: bomba 1 – macerador – pulmon – bomba 2.

.Tramo amarillo: bomba 2 – macerador – hervidor – bomba 3 - whirlpool - placa.

.Tramo celeste: intercambiador a placas – salida mosto.



PANTALLA HMI  
TOUCH SCREEN 7"

Interfaz y control  
desarrollado por  
Medelinox.



GUÍA DE PROCESO

Gráfica de proceso  
con programación de  
alarmas sonoras y  
visuales.



RECETAS

Registro para archivo  
de recetas.



ASISTENCIA REMOTA

A través de licencia, apoyo  
continuo a distancia para  
programación.



## 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](mailto:medelinox@medelinox.com.ar)