



DESTILLER

NISKOOBROTOWA POMPA KRZYWKOWA LOB 200



Cazaux

Pompy krzywkowe, lobularne wykonane z twardej gumy nitylowej klasy spożywczej przede wszystkim do zastosowań enologicznych, w winiarniach. Pompy charakteryzują się dużym zakresem przepływu od 15 do 220hl/h.

- Przejście cząstek stałych (ø max: 25mm)
- Próżnia: 8 metrów
- Ciągły przepływ
- Odporność na wysokie temperatury (od -10°C do 90°C)
- Niska oksydacja np. wina
- Niska prędkość obrotowa kontrolowana przez regulator elektroniczny
- Obudowa pompy ze stali nierdzewnej 316L
- Przełącznik kierunku obrotów
- Pompa na wózku ze stali nierdzewnej
- Odporna na wysokie ciśnienie (6bar) i temperaturę (-10°C, 90°C)
- Higieniczne: łatwe czyszczenie

Zastosowanie pompy:

Praktycznie wszystkie możliwe zastosowania w winiarni: od odbioru odszpułkowanych winogron do butelkowania wina. Transport odszpułkowanych winogron, moszczu z cząstkami stałymi, osadów, soku, wina...

Filtrowanie

Rozlew

ZASADA DZIAŁANIA:



Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl