



ZAMRAŻARKA SZYJEK BUTELEK DO WIN MUSUJĄCYCH I SZAMPANA, NECK FREEZER



Zamrażarki do szyjek butelek ułatwiają usuwanie osadu drożdży, które osiadają wewnątrz odwróconych butelek podczas procesu remuage, przy produkcji wina musującego, szampana metodą tradycyjną, *méthode champenoise* oraz przy produkcji cydru.

Zamrażarka wykonana ze stali nierdzewnej, na kołach.

Specyfika techniczna urządzenia:

- Chiller ze sprężarką półhermetyczną
- Płyta robocza z 40 otworami na butelki
- Przygotowane do pracy ze standardową butelką 75 cl.
- Zaprojektowane do pracy ze standardowymi butelkami 37,5 cl, 75 cl i 150 cl (doatkowe formaty na zamówienie)
- Maksymalna wydajność: 250 butelek na godzinę.
- Panel elektryczny zgodny z normami CE z termostatem cyfrowym.
- Temperatura między -23 a -25°C.
- Czas na zamrożenie karków: od 9 do 10 minut
- Zasilanie: 380V 50 Hz trójfazowe
- Moc zainstalowana 1,7 kW
- Pojemność zbiornika ma mieszankę glikolową – 70 litrów. Zbiornik wyposażony w centralne mieszadło do prawidłowej cyrkulacji mieszanki glikolowej
- Przygotowany na mieszankę glikolu monopropylenowego (55%) i wody (45%)
- Wymiary urządzenia: 90 x 90 (h) 90 cm. Waga 90 kg
- Urządzenie na czterech kołach



