



## ZBIORNIK FERMETACYJNY, MACERACYJNY Z SYSTEMEM OVER PUMP



Zbiornik do maceracji i fermentacji odmian białych i czerwonych winogron.

Wysoka ekstrakcja barw, aromatów i garbników ze skórki winogron. Podwójny płaszcz chłodzący / grzewczy, który pozwala na ogrzewanie lub chłodzenie moszczu umożliwiając w ten sposób kontrolowaną fermentację moszczu i stabilizację wina. Uniwersalne zastosowanie - do maceracji i przechowywania wina.



## Standardowe wyposażenie

- pompa
- panel do ustawienia i kontroli pracy pompy, możliwość ustawienia określonych interwałów pracy pompy
- spawane nogi
- nachylone dno 5%
- głowica CIP
- 2 x płaszcz chłodzący
- całkowity spust - zawór kulowy DN50
- częściowy spust - zawór kulowy DN50
- prostokątne drzwi wjazdowe 530 x 400 mm
- wąż górny Ø385 mm + przyłącze DN50 z zaworem odpowietrzającym
- kranik do pobierania próbek DN15
- 4 x złączka ½ " do czynnika chłodzącego / grzewczego
- termometr analogowy
- 2 x złączka gazu obojętnego ½ "
- uchwyt pod drabinę.

VOLUME IN LITRE	D IN MM	H IN MM	H1 IN MM	H2 IN MM	H3 IN MM	Y IN MM	Z IN MM	Y1 IN MM	CJ IN M <sup>2</sup>	CODE
1100	955	2190	1500	500	750	150	320	100	1,8	08PV1100L4V
1500	1115	2190	1500	500	750	150	320	100	2,2	08PV1500L4V
2000	1275	2190	1500	500	750	150	320	100	2,4	08PV2000L4V
2600	1275	2690	2000	500	1000	150	320	100	2,4	08PV2600L4V
3300	1430	2690	2000	500	1000	150	320	100	2,7	08PV3300L4V
4000	1595	2690	2000	500	1500	150	625	875	4,8	08PV4000L4V

## WARIANTY PRODUKTU

WARIANT	KOD PRODUKTU	CENA
1100 litrów		<b>Cena brutto: 38 757 zł</b> Cena netto: 31 510 zł
1500 litrów		<b>Cena brutto: 40 901 zł</b> Cena netto: 33 253 zł
2000 litrów		<b>Cena brutto: 43 128 zł</b> Cena netto: 35 063 zł
2600 litrów		<b>Cena brutto: 47 256 zł</b> Cena netto: 38 420 zł
3300 litrów		<b>Cena brutto: 50 272 zł</b> Cena netto: 40 872 zł
4000 litrów		<b>Cena brutto: 52 918 zł</b> Cena netto: 43 023 zł



GALERIA

