



ZBIORNIK POZIOMY DO FERMENTACJI MACERACJI WINA, WINEFICATOR



Poziomy zbiornik do maceracji, winifikacji, który gwarantuje wysoką ekstrakcję barwników, aromatów i garbników ze skórki winogron. Zbiornik z podwójnym płaszczem chłodzącym / grzewczym, który umożliwia ogrzewanie lub chłodzenie moszczu, umożliwiając w ten sposób kontrolowaną winifikację wina.

Zbiornik wyposażony w ośmio-łopatkowe mieszadło. Elektroniczny panel LCD umożliwia sterowanie prędkością mieszadła (od 3 do 5 obrotów na minutę), odstępy czasu i kierunek mieszania. Mieszadło obraca się w obu



kierunkach.

Standardowe wyposażenie

- spawane nogi
- 3 x płaszcz chłodzący
- mieszalnik z ośmioma łopatkami
- silnik trójfazowy z falownikiem
- elektroniczny panel sterowania
- zawór całkowitego spustu - zawór kulowy DN80
- zawór częściowego spustu - zawór kulowy DN65
- prostokątny wąż 530 x 400 mm
- prostokątny wąż 225 x 175 mm
- pokrywa wężu Ø385 mm + przyłącze DN50 z zaworem odpowietrzającym
- wziernik DN80
- kranik do pobierania próbek DN15
- 6 x złączka ½ "do płaszcz chłodzącego / grzewczego
- uchwyt pod drabinę

VOLUME IN LITERS	D V MM	L V MM	L1 V MM	H V MM	A1 x B1 V MM	A2 x B2 V MM	HP V M ²	CODE
3300	1430	2700	2000	2100	1000x 2000	420 x 1700	3,4	08LV3300L4V
5000	1750	2800	2000	2600	1000 x 2500	500 x 1700	4,2	08LV5000L4V



GALERIA

