

FERMENTATOARE ORIZZONTALE CLASSIC

Modele

- Classic 60
- Classic 100
- Classic 200
- Classic 300
- Classic 400
- Classic 700

Descriere tehnică

Fermentatorul rotativ orizontal este potrivit pentru fermentarea și macerarea strugurilor.

Alimentarea produsului se realizează prin ușa instalată pe un corp cilindric sau printr-o supapă de alimentare cu bilă (opțional) instalată pe o bază conică.

Lichidul se scurge prin canale speciale cu luciu oglindă pentru a facilita curățarea și sunt dotate cu dispozitive de cuplare rapidă de tip baionetă, care fac asamblarea și dezasamblarea acestora ușoară și rapidă.

În timpul funcționării, o supapă de evacuare permite evacuarea gazului produs în timpul fermentației.

O supapă de siguranță suplimentară asigură evacuarea în caz de nefuncționare a robinetului principal.

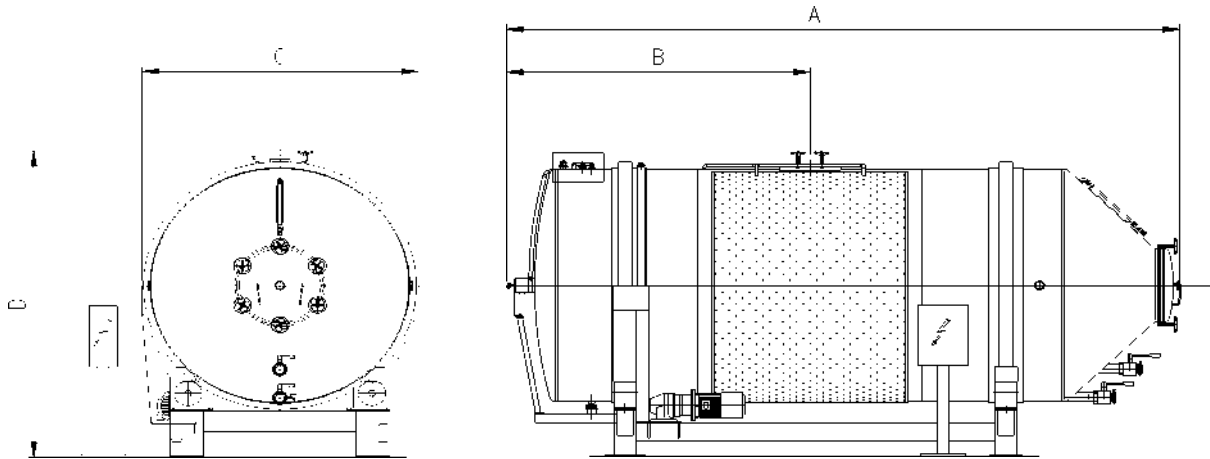
Fermentatorul orizontal CLASSIC este dotat cu un sistem automat pentru a regla temperatura tescovinei prelucrate printr-o manta de transfer termic sudată la rezervor, îmbinare rotativă, sondă de temperatură și sistem electronic de control.

Panou de control electric cu cutie din oțel inoxidabil AISI 304 pe un suport independent, cu automat programabil pentru gestionarea operațiilor manuale și a secvențelor automate.

OPȚIUNI	CLASSIC 60	CLASSIC 100	CLASSIC 200	CLASSIC 300	CLASSIC 400	CLASSIC 700
Supapă de alimentare cu bilă
Mante de răcire și izolație

- disponibil

Schiță



DATE TEHNICE	CLASSIC 60	CLASSIC 100	CLASSIC 200	CLASSIC 300	CLASSIC 400	CLASSIC 700
A (mm)	4.022	5.272	6.010	7.790	9.790	11.390
B (mm)	2.043	2.668	2.710	/	/	/
C (mm)	1.932	1.932	2.466	2.670	2.670	3.325
D (mm)	2.365	2.365	3.015	3.220	3.220	3.892
Volume (lt)	6.550	10.430	21.200	32.200	42.200	70.800
Volum nominal (m3)	6	10	20	30	40	70
Putere instalată (kW)	2.2	3.0	5.5	9	11	18
Randament maxim (kg)	8.000	12.000	24.000	37.000	46.500	82.000
Suprafață manta (m2)	4	7	12	16	22	30

N.B. Datele de mai sus sunt indicative și nu au caracter obligatoriu.