



DEPÓSITO MEZCLADOR CON BOMBA Y CALENTADOR

Referencia DEAREMEZCA

DEPÓSITO MEZCLADOR CON BOMBA Y CALENTADOR – HOMOGENEIZACIÓN Y TEMPERATURA CONTROLADA

- ✓ **beneficios y usos habituales:**
- ✓ **permite disolver azúcares, bentonitas, clarificantes y estabilizantes de forma eficiente**
- ✓ **incorpora sistema de calefacción eléctrica por resistencia con control digital**
- ✓ **mezcla homogénea gracias a bomba y agitador con variador de frecuencia**
- ✓ **ideal para tratamientos con carbones enológicos, enzimas y trasiegos térmicos**
- ✓ **versátil en vinos generosos, mistelas, espumosos y licores aromáticos**

⚠ ADVERTENCIA: ⚠ InVía se reserva el derecho a modificar sin previo aviso las características, medidas, contenido y precio de los productos.

♦ Rendimientos y modelos

MODELO	CAPACIDAD	DIÁMETRO APROXIMADO	ALTURA APROXIMADA	MOTOR	TIEMPO ELABORACIÓN Y TRASIEGO
M400	400 ltrs	830 mm	1482 mm	3 C.V.	20"
M600	600 ltrs	985 mm	1490 mm	4 C.V.	25"
M1000	1000 ltrs	1185 mm	1492 mm	4 C.V.	50"

Descripción

⚙️ ¿cómo funciona?

- 1 incorporar el líquido o mezcla en el depósito por la tapa superior
- 2 el sistema calienta la mezcla mediante resistencia eléctrica controlada por sonda
- 3 regular las revoluciones exactas con el variador de frecuencia
- 4 la bomba inferior recircula el producto asegurando una mezcla uniforme
- 5 posibilidad de usarlo para trasiegos, estabilización, carbonatado o disoluciones

♦ rendimientos y especificaciones técnicas

• Componentes:

- depósito en acero inoxidable
- bomba de recirculación integrada
- sistema de calentamiento eléctrico por resistencia
- control de temperatura digital con sonda
- variador de frecuencia para regulación de mezcla
- válvula de vaciado total
- racord de entrada superior
- tapa superior partida
- estructura con ruedas

• Usos recomendados:

- en vinos: malo-láctica, enzimas, licor de tiraje
- en licores: disolución de glucosas, azúcares
- productos espumosos: clarificaciones, estabilización térmica

- Ideal para: procesos líquidos o con partículas de baja granulometría

📊 Comparativa modelos ★

MODELO	CAPACIDAD	DIÁMETRO	ALTURA	MOTOR	ELABORACIÓN Y TRASIEGO	CONTROL DE TEMP ★	EFIC DE M
M400	400 L	830 mm	1482 mm	3 CV	20 seg.	★★★★★	★ 1
M600	600 L	985 mm	1490 mm	4 CV	25 seg.	★★★★★	★★★
M1000	1000 L	1185 mm	1492 mm	4 CV	50 seg.	★★★★★	★★★

Recomendación experto In.VIA:

Este modelo es perfecto para procesos térmicos precisos donde se requiere controlar tanto la temperatura como la velocidad de mezcla, especialmente en elaboraciones técnicas como vinos espumosos, licores densos o productos con estabilización compleja. El modelo M600 es el más equilibrado en capacidad, rendimiento y control de operación para bodegas medianas o plantas versátiles.