

Ficha técnica

VINIFICADOR HORIZONTAL AUTOMÁTICO

Los vinificadores se utilizan para la maceración de variedades de uva blanca y tinta.

Alta extracción de colores, sabores y taninos de los hollejos de la uva
Cubierta de doble flujo, que permite calentar y enfriar el mosto, influyendo así en la fermentación controlada del mosto y en la estabilización del vino
Uso doble del vinificador – para la maceración y el almacenamiento del vino.

Equipamiento estándar

- Patas soldadas de regulación
- 3x camisa de refrigeración
- Mezclador de puerta motorizado
- Motor trifásico con reductor
- Armario de mando eléctrico
- Salida inferior – válvula DN80
- Válvula de caudal DN65
- Puerta cuadrada inferior de 530 x 400 mm
- Puerta cuadrada frontal de 225 x 175 mm
- Puerta superior Ø385 mm + conexión DN50 con válvula de respiración
- Vidrio de control DN80

- Grifo de prueba DN15
- 6 x conexión de medio refrigerante de 1/2"
- Barandilla de la escalera
- Patas ajustables

Accesorios opcionales NO INCLUIDOS

- Válvulas – DN, WG garola, TC, Macon
- Puerta superior adicional Ø385 mm
- Termómetro analógico y sonda
- Conexiones de gas de 1/2"

El vinificador horizontal permite una alta extracción de color y aroma de los hollejos de las uvas.

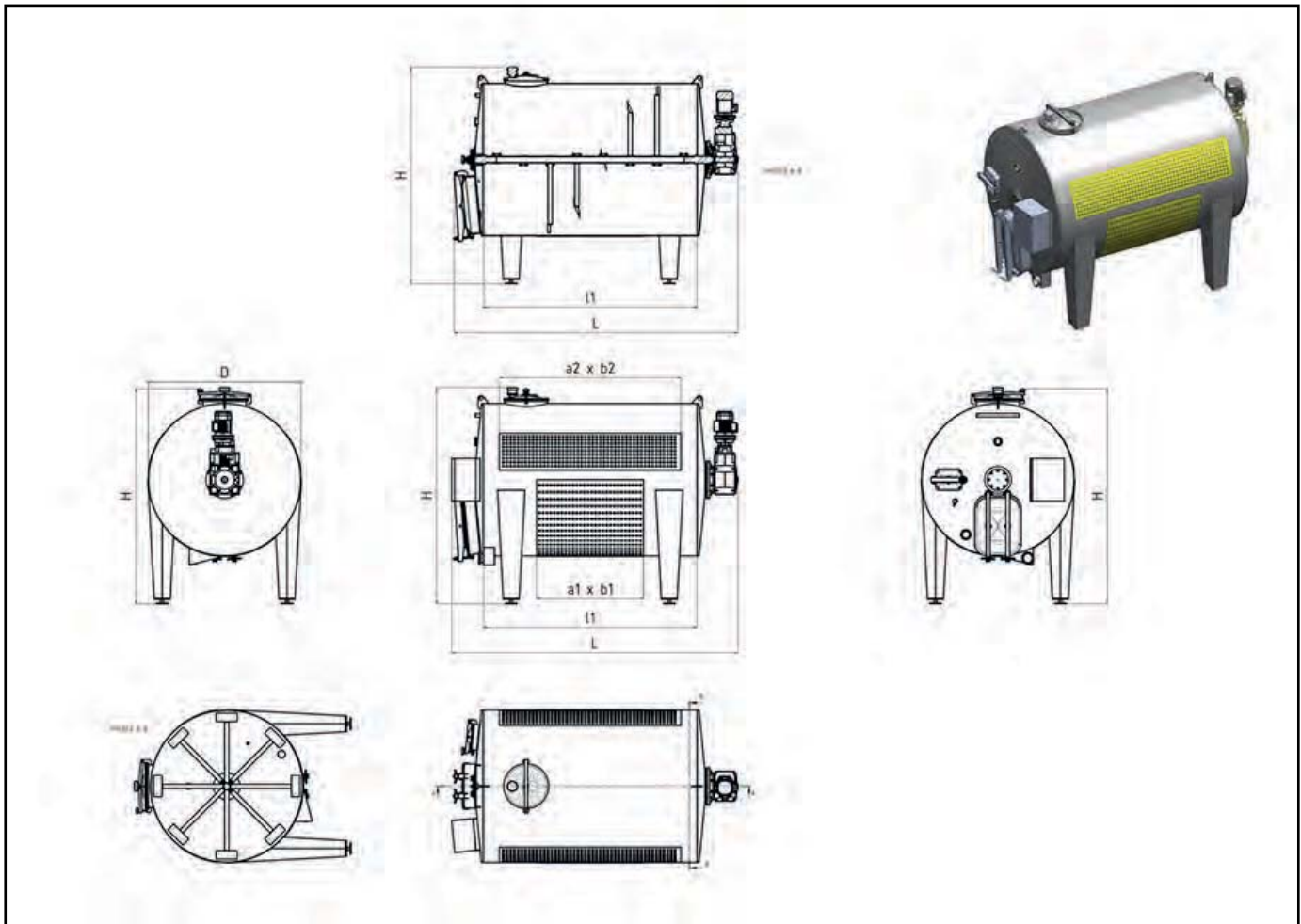
El recipiente alberga un mezclador motorizado de ocho aspas que hace girar el mosto lenta y eficazmente.

La velocidad del agitador (de 3 a 5 rpm), los intervalos de maceración y la dirección de la mezcla pueden ajustarse en el cuadro de mandos (para facilitar el vaciado del depósito). El motor permite que el mezclador gire en ambas direcciones.



Ficha técnica

VINIFICADOR HORIZONTAL AUTOMÁTICO



Volumen en litros	D en mm	L en mm	L1 en mm	H en mm	a1 x b1 en mm	a2 x b2 en mm	HP en m ²
3300	1430	2700	2000	2100	1000 x 2000	420 x 1700	3,4
5000	1750	2800	2000	2600	1000 x 2500	500 x 1700	4,2