

EQUIPOS DE FRÍO

Equipos compactos para enfriar y/o calentar agua y bombearla hacia los depósitos para el control de la fermentación o estabilización.

Las unidades de control indican a través de la sonda, la temperatura que estamos controlando.

Si precisamos controlar más depósitos (aparte de los que los equipos pueden controlar de serie) basta con añadir cuadros eléctricos adicionales.

Cantidad de vino controlable

| Modelos | Fermentación | Estabilización |
|---------|---------------|----------------|
| w1 | 3.700 ltrs. | 1.300 ltrs. |
| w3 | 9.800 ltrs. | 2.940 ltrs. |
| w5 | 13.800 ltrs. | 4.140 ltrs. |
| w9 | 23.000 ltrs. | 6.900 ltrs. |
| w11 | 30.000 ltrs. | 9.000 ltrs. |
| w13 | 33.000 ltrs. | 9.900 ltrs. |
| w16 | 41.000 ltrs. | 12.300 ltrs. |
| w20 | 52.000 ltrs. | 15.600 ltrs. |
| w25 | 64.000 ltrs. | 19.200 ltrs. |
| w31 | 80.000 ltrs. | 24.000 ltrs. |
| w39 | 100.000 ltrs. | 30.000 ltrs. |

Datos indicativos, válidos con vino en fermentación a 19°C.

Temperatura de agua glicolada enviada a los depósitos de 12°C.

Temperatura ambiente bodega 25°C.

En tanques con buena superficies de intercambio disponible, sin aislamiento.

EQUIPOS DE FRÍO COMPACTO MODELO W1

EQUIPO EXTRAÍBLE

El refrigerador W1 incluye un serpentín de intercambio directo que una vez introducido en cubas, depósitos o contenedores, controla automáticamente la temperatura gracias al termostato con correspondiente sonda.

Refrigerando con el W1 un depósito que contenga una mezcla de agua con propilenglicol, se puede utilizar dicha mezcla para hacerla circular con una bomba a través de camisas de frío con el fin de controlar la temperatura de depósitos en fermentación o estabilización.

CARACTERÍSTICAS

- Control aprox.

En fermentación controlada 4.000 ltrs.

Estabilización 1.300 ltrs.

- Rendimiento en Frig./h: 1.000

- Permite alcanzar -5°C.

- Potencia frigorífica: 1,4 kw.

- Absorción eléctrica: 0,45 Kw.

- Dimensiones (largo x ancho x alto): 500 x 492 x 1015 mm.

15% DESCUENTO
YA APLICADO

Ref: MATBOFCW001

