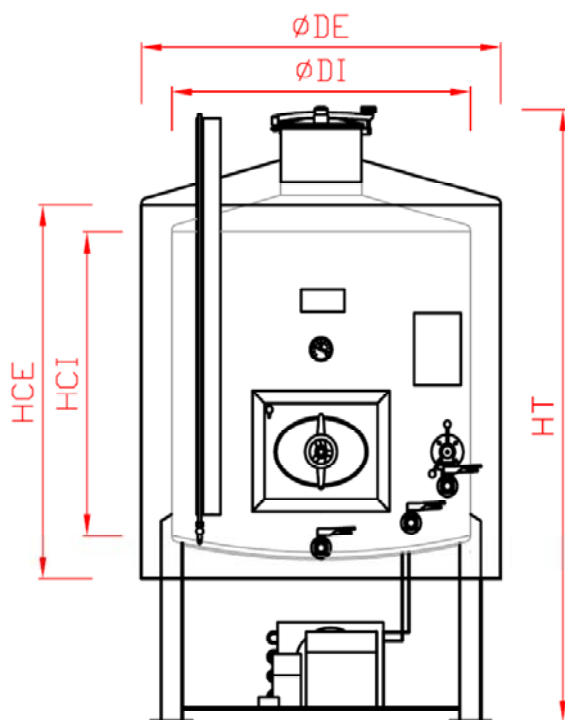


DEPOSITOS FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE “ISOTERMICO CON GRUPO DE FRIO INCORPORADO” PARA ESTABILIZACION DE VINOS



MEDIDAS ORIENTATIVAS:

CAPACIDAD (LTS)	ØDI (MM)	ØDE (MM)	HCI (MM)	HCE (MM)	HT (MM)	POTENCIA (CV)	PESO (KG)
500	820	1.120	1.000	1.250	2.100	2	275
750	1.000	1.300	1.000	1.250	2.125	2	300
1.000	1.060	1.360	1.250	1.500	2.475	4	360
1.500	1.250	1.550	1.250	1.630	2.500	4	445
2.000	1.360	1.650	1.500	1.750	2.770	4	455
2.500	1.480	1.780	1.500	1.750	2.790	4	610
3.000	1.650	1.950	1.500	1.750	2.820	5,5	700
4.000	1.630	1.930	2.000	2.250	3.390	5,5	840
5.000	1.820	2.120	2.000	2.250	3.490	5,5	1.010
6.000	1.970	2.270	2.000	2.250	3.510	7,5	1.110
7.000	2.000	2.300	2.250	2.500	3.570	7,5	1.230
8.000	2.040	2.340	2.500	2.750	4.120	7,5	1.315
9.000	2.150	2.450	2.500	2.750	4.200	10	1.436
10.000	2.100	2.400	3.000	3.250	4.700	10	1.540

Construido en chapa de acero inoxidable, laminada en frío, calidad AISI-304 (opcional AISI-316 o combinado), superficies interiores y exteriores en el estado natural de la chapa 2B, con las soldaduras exteriores pulidas y las interiores lavadas y pasivadas.

Equipado con grupo de frío incorporado que permite bajar la temperatura de vino hasta 0°C. Incluido cuadro eléctrico con controlador de temperatura. También se puede utilizar como depósito pulmón de agua fría para control de fermentación.

ACCESORIOS DE SERIE:

- Boca de hombre superior Ø 400mm
- Válvula desaireación inox
- Boca inferior ovalada isotérmica
- Salida de vaciado con válvula mariposa NW
- Codo buscaclaros con válvula mariposa NW
- Grupo de frío con cuadro eléctrico
- Grifo sacamuestras
- Regla de nivel

ACCESORIOS OPCIONALES:

- Agitador lateral o superior
- Sistema de limpieza
- Escaleras con quita miedos
- Patas regulables en altura
- Válvulas de bola NW
- Soporte pasarela
- Agitador lateral o superior