

LLENADORA ISOBAROMETRICA MANUAL Modelo ISO



La llenadora isobarométrica manual **Modelo ISO** se utiliza para el llenado de vinos gasificados, naturalmente a través de un saturador o proceso adecuado de gasificado; también es válida para todo tipo de bebidas gaseosas, agua con gas o líquidos gasificados en botella de vidrio. Para el correcto llenado y funcionamiento, el líquido debe estar a una temperatura fría entre 0 y 4°C aproximadamente.

La estructura de la máquina es para instalar sobre una mesa o banco de trabajo. Por lo tanto debe ubicarse sobre una zona de trabajo o un suplemento de altura adecuado para comodidad del operario. La altura de la máquina es de aprox. 930mm.

El depósito situado horizontalmente respecto a los grifos de llenado, está fabricado en acero inoxidable y lleva incorporados manómetro, mirilla y válvula de entrada de producto.

Los grifos de llenado, siempre en acero inox, se accionan manualmente por medio de una leva para realizar la operación de llenado y gasificado.

El levantamiento de las botellas por medio de pistones viene mandado por una leva accionada manualmente.

La cánula de llenado tiene el agujero de salida del líquido previsto en la parte posterior, debido a la posición inclinada de la botella durante el llenado, de este modo se evita la formación de espuma.



CARACTERISTICAS TECNICAS

Nivel fijo de llenado: 5cm.

Presión Máxima de trabajo: 5bar.

Diámetro max botella: 120mm.

Altura max botella: 330mm.

Partes en contacto con producto: acero inox AISI/304.

Protecciones de seguridad: plástico transparente.

MODELO	PRODUCCION (BOT/H*)	NUMERO DE GRIFOS	LARGO (MM)	ANCHO (MM)	ALTO (MM)	PESO (KG)
ISO/2	100	2	800	600	930	30
ISO/4	200	4	1.250	600	930	50

**La producción está sujeta al tipo de producto, cantidad de CO2 disuelto en líquido, a la temperatura y al tipo de botella.*