

EQUIPO DE FRIO “TUBO EN TUBO” PARA AGUA, VINO Y/O MOSTO Modelo **Kreyopack**


APLICACIONES

- Refrigeración directa del mosto para decantación y aclaramiento
- Regulación de la temperatura de fermentación
- Almacenamiento en frío del vino hasta el embotellado
- Posibilidad de usarlo sin restricciones también en el ámbito de los vinos espumosos
- Utilización en la climatización

CARACTERÍSTICAS

- Circuito frigorífico con compresor hermético (espira orbital) y un evaporador coaxial de alto rendimiento para refrigeración directa
- Chasis móvil de acero inoxidable
- Sin mayores esfuerzos de instalación
- Todas las partes que entran en contacto con el vino son fabricados en acero inoxidable
- Regulación de temperatura para termostato electrónico con visualización digital
- Seguridad anticongelación
- Manejo de una bomba externa desde el panel de control del Kreyopack
- Refrigerante ecológico R 407 C
- Temperatura mínima / máxima del ambiente: +5°C / +32°C

		Kreyopack 10	Kreyopack 30	Kreyopack 50	Kreyopack 100	
Potencia frigoríf.	- de 30°C - 25°C	kW	10,0	34,0	46,0	91,2
	- de 15°C - 0°C	kW	5,3	17,0	25,0	77,0
Conexión eléctrica		400V / 3Ph / 50Hz				
Potencia	kW	4,0	10,6	16,2	32,2	
Corriente absorbida max.	A	7,1	18,4	27,5	54,7	
Tipo de bomba recomendado	HI / h	20-30	80-100	110-140	170-200	
Racores (Mâcon)	Ø	40	40	50	70	
Longitud	mm	1.050	1.050	1.050	2.050	
Ancho		1.050	1.050	1.050	1.050	
Altura		1.480	1.765	2.140	2.200	
Peso	kg	200	360	480	890	