

STRIPPING CTRL SYSTEM

EQUIPAMENTO PARA STRIPPING E ADIÇÃO DE
VINHOS, MOSTOS E BEBIDAS



Sistema que permite eliminar, em passagem, o oxigénio presente em mostos e vinhos. A ação ocorre por meio da injeção de um gás inerte (azoto ou anidrido carbónico) no mosto ou vinho que, ao passar através da porosidade de um difusor em aço inox sinterizado, é micronizado facilitando a eliminação das partículas de oxigénio.

Dimensões cm: 120x30x50

Utilitários

Entrada vinho/mosto	DIN 50 Fêmea
Saída vinho/mosto	DIN 50 Macho com articulação
Entrada gás/azoto	Engate rápido para tubo 8 mm
Entrada adicional	Tampa de 1/4" cabeça sextavada com o-ring NBR (possibilidade de conectar Microsafe ou bomba doseadora de coadjuvantes)

Gestão Circuito Gás

Válvula de estrangulamento manual	1 (uma), de agulha de 1/4" para regular o gás
Válvula de retenção	1 (uma), inox de 1/4" na entrada do gás
Contalitros para gás	1 (um) na entrada do gás (intervalo de medição 0,8 – 250 L/min), com totalizador e deteção de temperatura.

Temperatura fluido (°C) De -10°C a +60°C

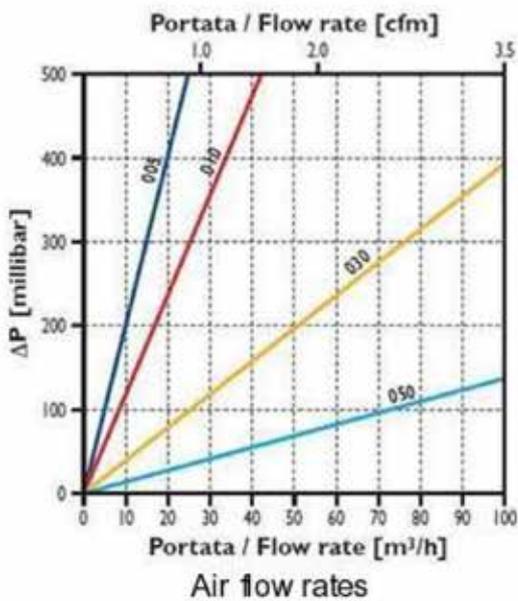


Gestão Circuito Líquido
Manómetro

1 (um) com controlo de pressão do líquido D.50, intervalo de visualização 0-10 Bar em glicerina.

Cartucho Filtrante

1 (um), em aço inox A316L sinterizado, 100% testável. Comprimento 30" (750 mm) x Diâmetro 56/60, 4 mm. Grau de filtração 1 µm absoluto referido ao líquido. Esterilizável em autoclave ou com vapor.



Performance Cartucho Filtrante
(dado referente ao de 10")

