

DOSAPROP

DOSIFICADOR PROPORCIONAL EN LÍNEA



VENTAJAS

ADICIÓN DE
COADYUVANTES LÍQUIDOS
DE FORMA PROPORCIONAL

PRECISIÓN Y PERFECTA
HOMOGENEIZACIÓN
DE LA DOSIFICACIÓN

FACILIDAD DE USO
GRACIAS A LA CÓMODA
PANTALLA TÁCTIL

Dosaprop garantiza la adición de coadyuvantes líquidos en línea de forma proporcional al caudal y asegura una perfecta homogeneización. Su funcionamiento se basa en un sensor que detecta la cantidad de líquido que fluye dentro de la tubería, enviando al sistema de dosificación el impulso para la adición.

GAMA

LA GAMA DOSAPROP ESTÁ FORMADA POR TRES MODELOS:

| MODELO | | |
|-------------------|---|--|
| DOSAPROP |  | <p>Está disponible también en la versión con dos bombas, que permite dosificar proporcionalmente dos productos diferentes en línea. Este equipo se puede emplear para satisfacer sistemas con caudales horarios de 6 a 60 hL/hora (uso en vino), desde 5,5 Hp.</p> |
| DOSAPROP HI-FLOW |  | <p>Alcanza caudales horarios de 100 a 1200 hL/hora (uso en vino/mosto/estrujado).</p> |
| DOSAPROP FLUX SET |  | <p>Puede manejar hasta 3 bombas con una dosificación horaria de 0,5 a 1000 litros.</p> |

La dosificación de coadyuvantes se puede efectuar hasta con 3 bombas y se puede dimensionar de 1 a 730 L/hora.

COMPONENTES



VÁLVULAS ANTI-RETORNO CALIBRADAS

Permiten evitar el arrastre del coadyuvante y el riesgo de que el vino/líquido entre accidentalmente en el recipiente del coadyuvante.

Eliminan los errores que podrían provocar las contrapresiones dadas por el caudal de vino sobre el producto a dosificar.



PLC

Pantalla táctil digital que permite interactuar de forma muy sencilla y rápida con el equipo.



DETECTOR DE FLUJO DOSAPROP



DETECTOR DE FLUJO HI-FLOW DOSAPROP



COMPONENTES



BOMBA DOSIFICADORA DE PISTÓN DE ACERO INOXIDABLE

El cabezal de bombeo en acero inoxidable AISI 316 permite una perfecta limpieza y desinfección y a diferencia de las bombas de membrana, garantiza un caudal continuo. El funcionamiento mediante bomba de pistón permite un perfecto ajuste de la dosificación actuando sobre la velocidad de movimiento del pistón.

El ajuste manual del pistón permite micro-ajustes.

El motor está gestionado por un inverter para ajustar la velocidad del pistón, lo que determina la cantidad de producto a dosificar.

TUBOERIAS DE ACERO CON SENSOR DE CAUDAL E INYECTOR CON VÁLVULA ANTI-RETORNO

El modelo Hi-Flow está equipado con una tubería y consecuentemente un detector de flujo magnético DN 80 o DN100 para permitir una lectura precisa del caudal de prensado, mosto o vino.

FLOTADOR MAGNÉTICO

Indica el agotamiento del producto mediante una señal acústica.

OPCIONAL: KIT CONTROL DE DOSIFICACIÓN



CUENTA LITROS DE COADYUVANTE



INDICADOR VISUAL

PRODUCTOS SUGERIDOS

TANINO DE AFINADO



GOMAS ARÁBIGAS



SULFITANTES



NEW-CEL



MICROCEL



CARBOSIL

