

STRIPPING CTRL SYSTEM

EQUIPAMENTO PARA A ELIMINAÇÃO E ADIÇÃO
DE OXIGÊNIO EM VINHOS, MOSTOS E BEBIDAS



Sistema que permite eliminar o oxigênio presente nos mostos e vinhos. A ação de eliminação ocorre pela injeção de um gás inerte (nitrogênio ou anidrido de carbono) no mosto/vinho que, ao passar pela porosidade de um difusor de aço inoxidável sinterizado, é micronizado, facilitando a eliminação de partículas de oxigênio.

Dimensões cm: 120x30x50

Partes e Peças

Ingresso vinho/mosto	DIN 50 Fêmea
Saída vinho/mosto	DIN 50 Macho com girante
Ingresso gás/nitrogênio	Conexão rápida para tubo 8 mm
Ingresso Adicional	Tampa de cabeça hexagonal de 1/4" com anel de vedação NBR (possibilidade de conexão de bomba dosadora Microsafe ou coadjuvante)

Gestão Circuito Gás

Válvula parcializada Manual	Nº1 com pino de 1/4" para regulagem gás
Válvula de contenção	Nº1 inox com placa 1/4" no ingresso gás
Conta litros para gás	Nº1 no ingresso gás (faixa medição entre 0,8 e 250 l/min), com totalizador e verificação de temperatura.

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

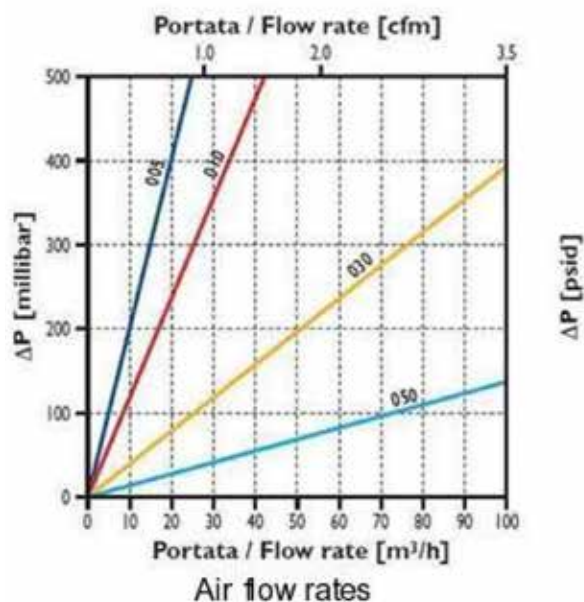


Gestão Circuito Líquido Manômetro

Nº1 para controle pressão líquida D.50, faixa visualização entre 0-10 Bar em glicerina

Cartucho Filtrante

Nº1 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 a 10")

