

STRIPPING CTRL SYSTEM

ABSTICH UND ZUSATZ VON
WEINEN, MOSTEN UND GETRÄNKEN



System, mit dem der in Most und Wein enthaltene Sauerstoff während des Transports entfernt werden kann. Die Strippung erfolgt durch Einblasen eines Inertgases (Stickstoff oder Kohlendioxid) in den Most/Wein, das durch die Porosität eines Diffusors aus rostfreiem Edelstahl mikronisiert wird und so die Beseitigung von Sauerstoffpartikeln erleichtert.

Maße cm: 120x30x50

Hilfsmittel

Wein/Mosteingang	DIN 50 Buchse
Wein-/Mostausgang	DIN 50 Stecker mit Drehgelenk
Gas/Stickstoff-Eingang	Schnellkupplung für 8 mm Schlauch
Zusätzlicher Eingang	1/4"-Sechskantkappe mit NBR-O-Ring (Anschlussmöglichkeit für Microsafe oder Hilfsstoff-Dosierpumpe)

Management von Gaskreisläufen

Drosselventil Manuell	N°1 1/4" Nadel für Gasregulierung
Rückschlagventil	N°1 Edelstahlplatte 1/4" am Gaseingang
Literzähler für Gas	N°1 am Gaseingang (Messbereich 0,8 - 250 l/min), mit Totalisator und Temperaturerfassung

Temperatur der Flüssigkeit (°C) Von -10°C bis +60°C



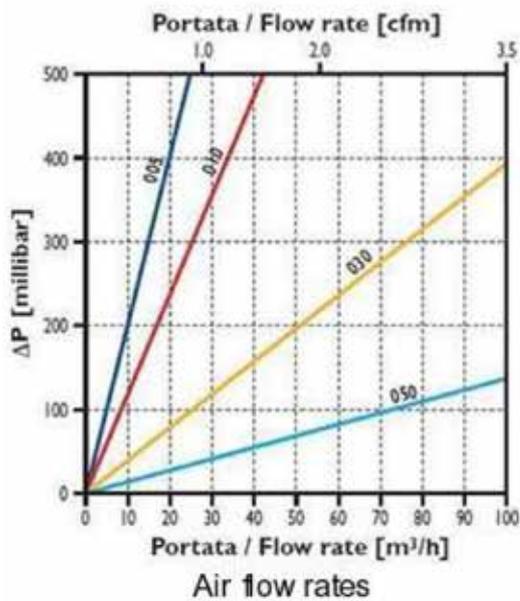
Management von Flüssigkeitskreisläufen

Manometer

N°1 für Flüssigkeitsdruckkontrolle D.50, Anzeigebereich 0-10 Bar in Glycerin

Filterpatrone

N°1 aus rostfreiem Edelstahl A316L, 100% prüfbar Länge 30“ (750 mm) x Durchmesser 56/60,4 mm. Filtrationsgrad 1 µm absolut, bezogen auf die Flüssigkeit. Sterilisierbar in einem Autoklaven oder mit Dampf



ΔP [psid]



Leistung der Filterpatrone (Daten bezogen auf 10")