

STRIPPING CTRL SYSTEM

EQUIPO PARA EL STRIPPING Y LA ADICIÓN
EN VINOS, MOSTOS Y BEBIDAS



Sistema que permite eliminar en línea, el oxígeno presente en mostos y vinos. La acción de stripping se realiza inyectando un gas inerte (nitrógeno o dióxido de carbono) en el mosto/vino que, al pasar a través de la porosidad de un difusor de acero inoxidable sinterizado, se microniza facilitando la eliminación de las partículas de oxígeno.

Dimensiones cm: 120x30x50

Conexiones

Entrada de vino/mosto	DIN 50 Hembra IT=Macho ES
Salida de vino/mosto	DIN 50 Macho IT (con giratorio)= Hembra ES
Entrada de gas/nitrógeno	Conector rápido para tubo de 8 mm
Entrada adicional	Tapón de 1/4" cabeza hexagonal con junta tórica NBR (posibilidad de conectar Microsafe o Bomba dosificadora auxiliar)

Gestión del Circuito de Gas

Válvula de regulación manual	Nº1 de aguja de 1/4" para regulación de gas
Válvula de retención	Nº1 de acero inoxidable con disco de 1/4" en la entrada de gas
Contador de litros para gas	Nº1 en la entrada de gas (rango de medición 0,8 – 250 l/min), con totalizador y detección de temperatura.
Temperatura del fluido (°C)	De -10°C a +60°C

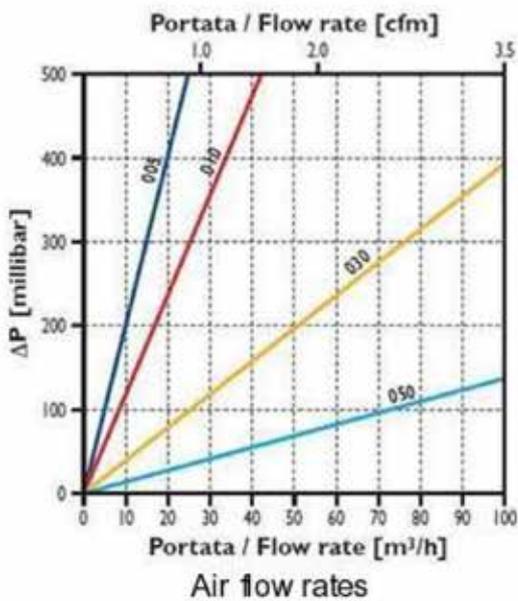


Gestión del Circuito de Líquido
Manómetro

Nº1 para control de presión de líquido D.50, rango de visualización 0-10 Bar en glicerina

Cartucho filtrante

Nº1 de acero inoxidable A316L sinterizado, 100% testable. Longitud 30" (750 mm) x Diámetro 56/60,4 mm. Grado de filtración 1 µm absoluto, esterilizable en autoclave o con vapor.



ΔP [psid]



Rendimiento del Cartucho Filtrante
(dato referido a 10")