

STRIPPING CTRL SYSTEM

ATTREZZATURA PER LO STRIPPAGGIO
E L'ADDIZIONE DI VINI, MOSTI E BEVANDE



Sistema che permette di eliminare in passaggio l'ossigeno presente in mosti e vini. L'azione di strippaggio avviene iniettando un gas inerte (azoto o anidride carbonica) nel mosto/vino che passando attraverso la porosità di un diffusore in acciaio inox sinterizzato viene micronizzato facilitando l'eliminazione delle particelle di ossigeno.

Dimensioni cm: 120x30x50

Utenze

Ingresso Vino/Mosto	DIN 50 Femmina
Uscita Vino/Mosto	DIN 50 Maschio con girella
Ingresso Gas/Azoto	Raccordo rapido per tubo 8 mm
Ingresso Aggiuntivo	Tappo da 1/4" testa esagonale con o-ring NBR (possibilità di collegare Microsafe o Pompa dosatrice coadiuvante)

Gestione Circuito Gas

Valvola parzializzatrice Manuale	N°1 a spillo da 1/4" per regolazione gas
Valvola di ritegno	N°1 inox a piattello 1/4" su ingresso gas
Contalitri per gas	N°1 su ingresso gas (range misurazione 0,8 – 250 l/min), con totalizzatore e rilevazione di temperatura.

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

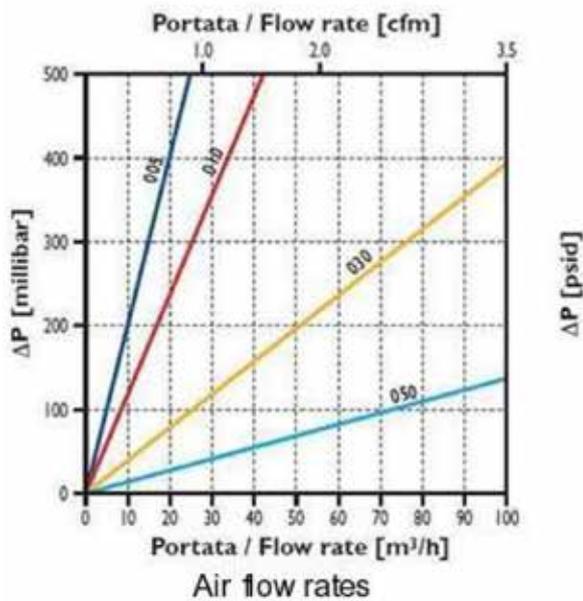


Gestione Circuito Liquido
Manometro

N°1 per controllo pressione liquido D.50, range visualizzazione 0-10 Bar in glicerina

Cartuccia Filtrante

N°1 in Acciaio inox A316L sinterizzato, 100% testabile Lunghezza 30" (750 mm) x Diametro 56/60,4 mm. Grado di filtrazione 1 µm assoluto riferito al liquido Sterilizzabile in autoclave o con vapore.



Performance Cartuccia Filtrante
(dato riferito al 10")

