

Egouttoir Continu Florsvin

Modèles

Florsvin 620 mécanique - Florsvin 780 hydraulique

Description Technique

Egouttoir continu incliné à vis pour la séparation du liquide des parties solides des raisins et marcs fermentés. Le produit est amené à une trémie de dimensions importantes avec cloisons d'égouttage réalisées en tôle d'acier inoxydable Aisi 304.

Une cage en acier inoxydable Aisi 304 constitue la surface de drainage dans la chambre de compression.

Coffres et bac à jus réalisés en acier inoxydable Aisi 304, de facile accès et démontage pour le nettoyage et inspection.

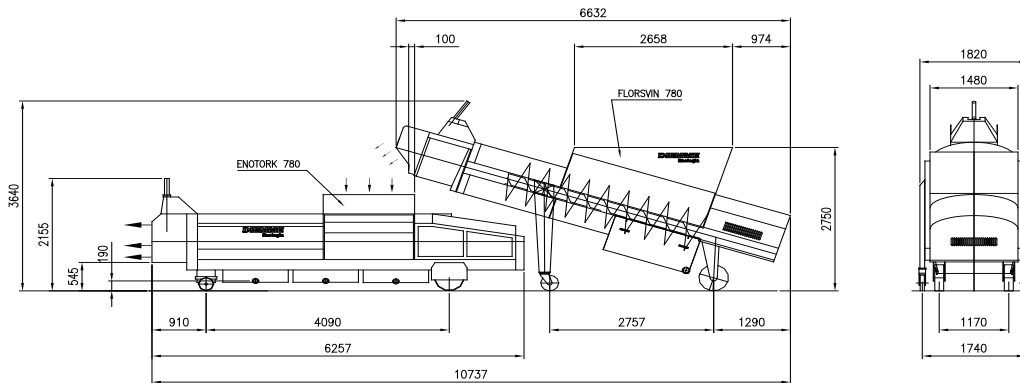
Porte d'évacuation avec possibilité de réglage de la contre-pression de sortie avec réglage du degré de pressurage par un vérin hydraulique contrôlé par une unité hydraulique indépendante.

Le moto-variateur et réducteur épicycloïdal permettent de régler le nombre de tours de la vis, le débit et le degré d'extraction du produit.

Si l'égouttoir est livré avec la correspondante presse continue horizontale Enotork le tableau électrique est unique et indépendant.



Données Techniques Florsvin



Florsvin 620 Florsvin 780

Capacité de travail	kg	16.000	30.000						
---------------------	----	--------	--------	--	--	--	--	--	--

N.B.

Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et selon les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.

