

Sgrondatori Continui Florsvin

Modelli:

Florsvin 620 meccanico - Florsvin 780 idraulico

Descrizione Tecnica

Sgrondatore continuo inclinato ad elica per la separazione del liquido dalle parti solide delle uve e delle vinacce fermentate. Il prodotto viene alimentato in una tramoggia di grandi dimensioni con pareti di sgrondo realizzate in lamiera di acciaio inossidabile AISI 304.

Una gabbia in acciaio inossidabile AISI 304 costituisce la superficie di drenaggio nella camera di compressione.

Cofani e vasca di raccolta del liquido costruiti in acciaio inossidabile AISI 304, di facile accesso e smontaggio per la pulizia e l'ispezione.

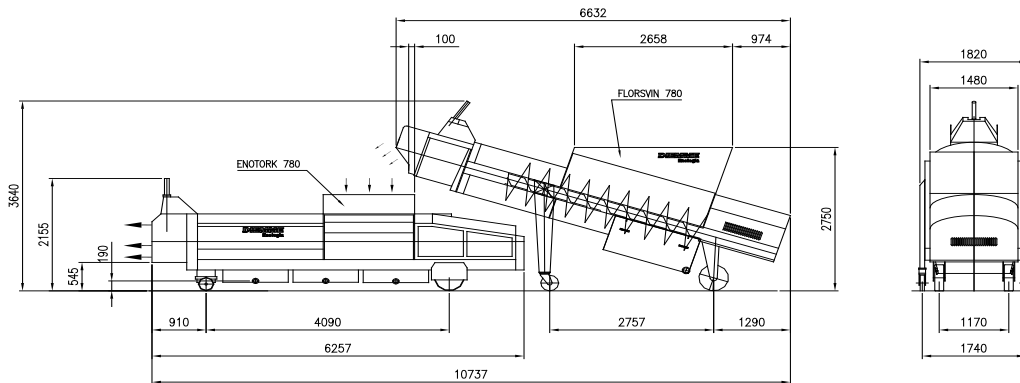
Bocca di scarico con possibilità di regolazione della contropressione di uscita con regolazione del grado di spremitura mediante un martinetto idraulico comandato da una centralina idraulica indipendente.

Il motovariatore e riduttore epicicloidale permettono di regolare il numero di giri dell'elica, la portata ed il grado di estrazione del prodotto.

In caso di fornitura del Florsvin insieme alla corrispondente pressa continua orizzontale Enotork il quadro elettrico è unico e indipendente.



Dati tecnici Florsvin



	Florsvin 620	Florsvin 780
--	-----------------	-----------------

Capacità di lavoro	kg	16.000	30.000							
--------------------	----	--------	--------	--	--	--	--	--	--	--

N.B.

I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

