

Escurridor Continuo Florsvin

Modelos

Florsvin 620 mecánico - Florsvin 780 hidráulico

Descripción Técnica

Escurridor continuo inclinado para la separación del líquido de las partes sólidas de las uvas y del orujo fermentado. El producto es alimentado en una tolva de gran dimension con paredes de escurrimiento realizadas en plancha de acero inoxidable Aisi 304.

Una jaula en acero inoxidable Aisi 304 constituye la superficie de drenaje en la cámara de compresión.

Cofres y bandeja recolectora del líquido fabricados en acero inoxidable Aisi 304, de fácil acceso y desmontaje para la limpieza e inspección.

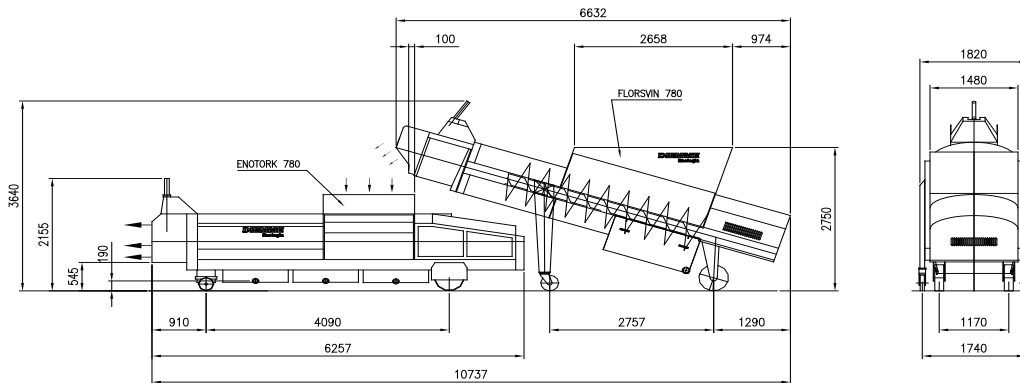
Boca de descarga con posibilidad ajustar la contrapresión de salida con ajuste del grado de extracción a través de un martinete hidráulico controlado por una unidad hidráulica independiente.

El motovariador y reductor epicicloidial permite ajustar el número de revoluciones de la rosca, el caudal y el grado de extracción del producto.

En caso de suministro junto con la correspondiente prensa continua horizontal Enotork, el tablero eléctrico es único e independiente.



Datos Técnicos Florsvin



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

Capacidad de trabajo	kg	16.000	30.000						
----------------------	----	--------	--------	--	--	--	--	--	--

N.B.

Los datos mencionados anteriormente tienen finalidad solamente indicativa y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despallado, estrujado, maceración, fermentación, etc.

