

VINIFICATOR CU CAPAC FLOTANT VCF

Rezervor cu capac flotant, fund conic și manta de răcire, ideal pentru fermentarea strugurilor roșii. Datorită capacului flotant, se poate lucra cu diferite volume de vin fără a avea loc procesul de oxidare. Acest fapt se datorează mișcării capacului flotant în sus și în jos cu ajutorul unui braț de ridicare.

ECHIPAMENT DE BAZĂ:

- Capac flotant cu camera de aer și pompă
- Dispozitiv de ridicare a capacului
- Gura de vizitare inferioară elicoidală, cu deschidere în interior 310x440mm
- Supapă de admisie/evacuare aer, PVC
- Manta de răcire
- Indicator de nivel, tub acrylic, deschis
- Robinet de probă DN20
- Golire parțială, valvă de tip fluture DN50
- Golire totală, valva tip fluture DN50
- Termometru analog
- Suport scară
- Picioare reglabile
- Plăcuță marcaj
- Inele de ridicare

ECHIPAMENT ADIȚIONAL

- Gura de vizitare inferioară de altă mărime
- Kit de reglare automata a temperaturii
- Valve (bila/fluture) Clemă, Garolla, WG, Macon, Gaz, etc

TYPE	Volume (nl)	Diameter (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)
VCF10	10	960	1500	500
VCF15	15	1150	1500	500
VCF20	20	1320	1500	500
VCF25	25	1434	1500	500
VCF30A	30	1434	2000	500
VCF30B	30	1600	1500	500
VCF35	35	1600	1750	500
VCF40A	40	1434	2500	500
VCF40B	40	1600	2000	500
VCF50A	50	1600	2500	500
VCF50B	50	1753	2000	500
VCF60A	60	1600	3000	500
VCF60B	60	1800	2500	500
VCF75	75	1800	3000	500
VCF80A	80	2000	2500	500
VCF85	85	2100	2500	500

- Valva pentru agitator
- Decantor
- Racord gaz inert și supapa evacuare pentru azot

