

VINIFICATOR INCHIS VR

Vinificator Model VR destinat în special pentru fermentarea strugurilor roșii. Caracteristica distinctivă o reprezintă construcția fundului înclinat, care poate avea o înclinație de 4% sau 12 %, fapt ce facilitează o descărcare ușoară a masei fermentate. Mantalele de răcire permit gestionarea facilă a temperaturii musturilor în fermentare și a vinurilor.

ECHIPAMENT DE BAZĂ:

- Gura de vizitare superioară Ø400 mm
- Gura de vizitare inferioară rectangulară
- Supapă de admisie /evacuare aer, PVC
- Indicator de nivel, tub acrilic, închis
- Robinet de probă DN20
- Golire parțială, valva tip bilă DN50
- Golire totală, valva tip bilă DN50
- Sistem de stropire
- Sită
- Țeavă cu racord
- Manta de încălzire/răcire
- Termometru analog
- Suport scară
- Picioare reglabile
- Plăcuță marcaj
- Inele de ridicare

ECHIPAMENT ADIȚIONAL

- Gura de vizitare superioară/inferioară de altă mărime
- Kit de reglare automată a temperaturii
- Indicator de nivel închis
- Valve (bilă/fluture) Clemă, Garolla, WG, Macon, Gaz, etc.
- Valvă pentru agitator

- Decantor
- Pompă
- Descarcare automată
- Control automat al temperaturii și al pompei
- Dulap electric, touchscreen
- Încălzitor electric sub fund
- Tipuri speciale de capace și funduri
- Racord gaz inert și supape de evacuare



TYPE	Volume (hl)	Diameter (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)
VR10	11	960	1500	500
VR15	16	1150	1500	500
VR20	20	1275	1500	500
VR25	25	1434	1500	500
VR30A	33	1434	2000	500
VR30B	30	1593	1500	500
VR35	37	1593	1750	500
VR40A	41	1434	2500	500
VR40B	41	1593	2000	500
VR50A	51	1593	2500	500
VR50B	50	1753	2000	500
VR60A	61	1593	3000	500
VR60B	62	1753	2500	500
VR75	75	1753	3000	500
VR72	72	2100	2000	500
VR80	81	2000	2500	500
VR100	100	2230	2500	500
VR80	81	2000	2500	500
VR100	100	2230	2500	500
VR120	123	2450	2500	500
VR150	153	2450	3190	500

