

## VINIFICATOR CONIC/CONIC INVERSAT MODEL VTC/VCI

Este construit utilizând cele mai avansate tehnologii din sectorul oenologic, obținând astfel un vinificator eficient, functional, practic și cu un design stilat. Permite controlul deplin asupra procesului de fermentare prin controlul automat al temperaturii, posibilități de stropire și scufundare a "căciulii".

Deasemenea forma speciala tronconica facilitează coborîrea gravitațională a căciulii, rupînd "căciula" în mod natural.

### 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 ridicarea

### 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)	H (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)
VTC30/ VCI30	30	1200/1593	3000	2000	600
VTC50/ VCI50	50	1460/1912	3300	2300	500
VTC75	75	1740/2200	3600	2500	600
VTC100	100	1850/ 2390	4000	2750	600
VTC150	150	1850/2390	4820	3500	700

