



Bomba especial para disoluciones de azúcares para adicionar a vinos generoso, abocados y aromáticos, mezclas de materias clarificantes o estabilizantes, bentonitas... para incorporar a la masa de vinos, mistelas, licores, jarabes... a clarificar o estabilizar, tratamiento de vinos con carbonos enológicos, trasiegos elevando el género.

Montado sobre ruedas, aportando movilidad y autonomía al equipo, pudiéndose desplazar al lugar más indicado para realizar cada operación sin esfuerzos.

Agitador y bomba en un mismo equipo, de este modo evitamos perdidas de tiempo en las operaciones intermedias y una perfecta homogeneización de la mezcla. Del mismo modo, al tratarse de un equipo compacto y de manejo sencillo, durante su funcionamiento permite que al encargado del mismo pueda efectuar otras tareas.



CARACTERÍSTICAS

Equipación mezcladora básica:

- Bomba DWO según modelo.
- Depósito INOX
- Tapa superior partida para facilitar el acceso al interior.
- Salida de vaciado inferior del depósito con válvulas de mariposa inox.
- Fondo cónico.
- Ruedas
- Racoderia

Opciones:

- Sistema de calentamiento de la mezcla por resistencia (doble resistencia de 12.000 W)
- Control de la temperatura a través de sonda PT100 y lectura digital.
- Sistema de variador de frecuencia para regular las revoluciones de la bomba.
- Cuadro eléctrico.
- Posibilidad de acoplar agitador vertical en la parte superior.
- Camisa de frío

DIMENSIONES

