

VINIFICADORES ROTATIVOS ENOMATIC



DESCRIPCION GENERAL

Permite realizar fermentaciones a temperaturas controladas. Indispensable en procesos tales como:

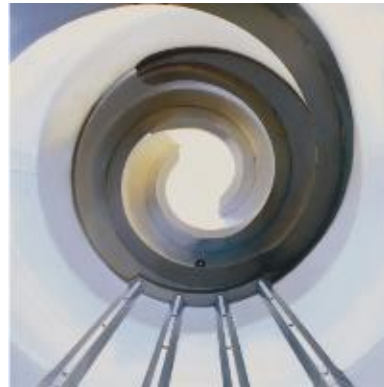
- Maceraciones carbónicas
- Criomaceraciones
- Procesos de extracción de polifenoles

CARACTERÍSTICAS

Consiste en un depósito de construcción cilíndrica horizontal montado sobre un bastidor con ruedas para facilitar el giro del depósito. Una cadena de tracción accionada por un motorreductor controla los giros del tambor

- Construido enteramente en acero inoxidable con chasis en acero pintado.
- El depósito, consta de un fondeo bombeado y un fondo conico, en cuyo centro se sitúa una puerta fácilmente desmontable.
- En su interior incluye las rampas o rejillas de escurrido, desmontables y unidas entre sí a un colector que conduce los mostos hasta el exterior, donde se sitúa la válvula de sangrado
- En el perímetro interior del depósito, una HELICE DE PASCAL, soldada longitudinalmente permite – según el sentido de giro del depósito- realizar maceraciones, mezclas o bien evacuar los orujos ya escurridos
- Puerta superior con apertura externa y situada en el cuerpo para el llenado del macerador

- Sistema de descompresión y salida de aire “constante”, permite la NO acumulación de gas en su interior durante los giros
- Un armario eléctrico con PLC, que permite realizar las programaciones de tiempos y sentidos de giro así como, el control del vaciado



MODELOS Y DATOS TÉCNICOS

ENOMATIC	Enomatic 60	Enomatic 60	Enomatic 150	Enomatic 250	Enomatic 350
* Uva despalillada Tn	5	8	13	22	30
* Potencia motorreductor kw	1,5	3	4	5,5	9,2
* Nro. De camisas	1	1 o 2	1 ó 2	2	2
* Aislamiento camisa	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL

(**)Para la instalación de camisas es necesario adaptar un conector rotativo, estanco que permite la refrigeración al mismo tiempo que la rotación, incluye también en sistema de sonda de temperatura.

**Nota: este catálogo es meramente informativo, sujeto a cambios sin previo aviso