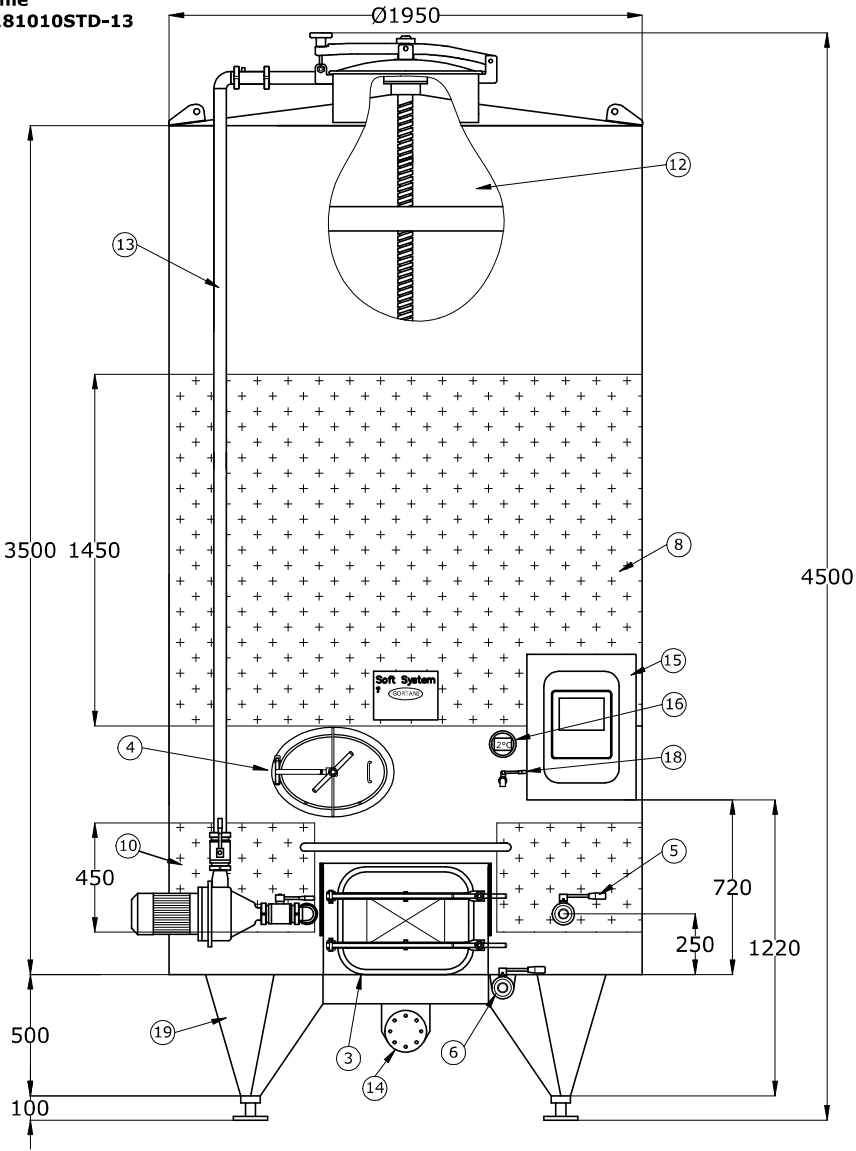
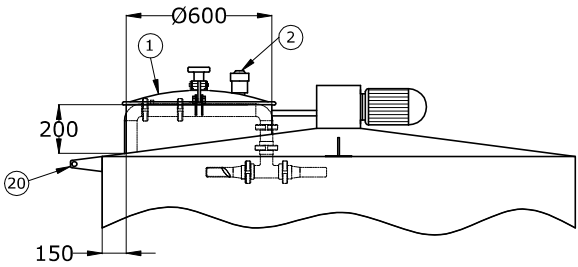


SCHEDA TECNICA SERBATOIO USATO Codice serbatoio: **660**
Codice gestione: 7US0660

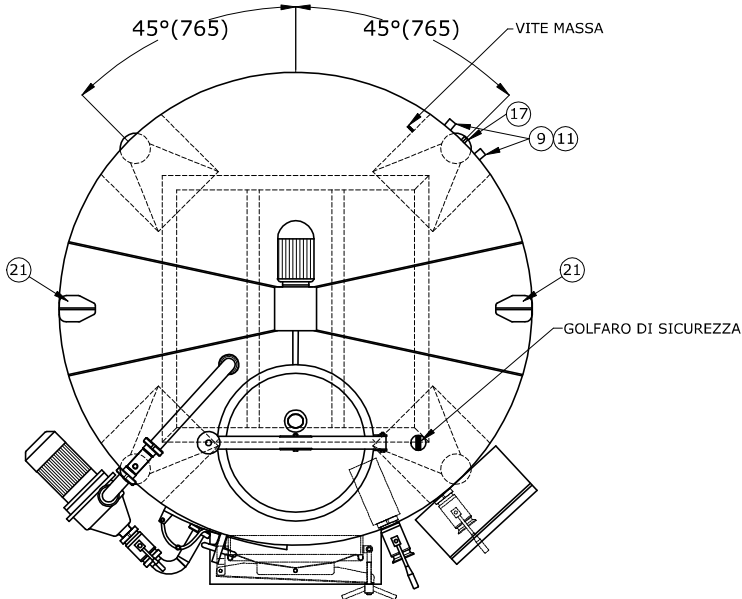
Capacità serbatoio: **HL.100**
Capacità geometrica: **HL.105**
Tipo di serbatoio: **Soft System**
Condizioni serbatoio: **Ottime**
Codice serbatoio : **100FL181010STD-13**



Vista ruotata di 90° per visualizzare particolari



Vista dall'alto per particolari



GORTANI

VINIFICATORE IN ACCIAIO INOX , MODELLO **Soft System®** AD UNA VITE, DALLE SEGUENTI CARATTERISTICHE TECNICHE:

Capacità nominale: **HL. 100**
Contenuto geometrico: **HL. 105 (circa)**

Dimensioni:

DIAMETRO	:	1.950 mm
H. FASCIAME	:	3.500 mm
H. PIEDI	:	500+100 mm
H. TOTALE	:	4.500 mm ca.

Caratteristiche costruttive:

- Materiale acciaio inox AISI 304;
- Serbatoio ad asse verticale;
- Fondo superiore conico a 165°;
- Fondo inferiore piano inclinato del 5% con struttura di rinforzo realizzata mediante adeguato tubolare inox;
- Base d'appoggio con gambe di supporto regolabili;

ACCESSORI E DESCRIZIONE:

- 1) Chiusino superiore decentrato anteriormente, tipo asettico, Ø 620 mm, H. telaio 200 mm ad apertura anta e ribalta;
- 2) Valvola di sfiato a doppio effetto attacco 1” ¼;
- 3) Portella inferiore rettangolare Dim. 530x410 ad apertura esterna orizzontale, posizionata a filo fondo inferiore con serraggio mediante volantini inox;
- 4) Portella ellittica raggiata ad apertura interna Dim. 440x310 mm posizionata a 650 mm dal fondo inferiore;
- 5) Scarico parziale corredato di valvola inox a sfera, ricavata da massello, attacco MG DIN 50/GA 50 passaggio pieno;
- 6) Scarico totale corredato di valvola inox a sfera, ricavata da massello, attacco MG DIN 50/GA 50 passaggio pieno, montato su vaschetta in acciaio inox;

- 7) Vaschetta di raccolta in acciaio inox, per espulsione vinaccioli, saldata sul fondo inferiore e raccordo FE DIN 50 in uscita;
- 8) Tasca di refrigerazione H. 1.450 mm NON ISOLATA applicata al suddetto serbatoio realizzata con circuito a nido d’ape;
- 9) Uscita attacchi del circuito di scambio con tronchetto da 1” posizionati a 45° a destra su retro del serbatoio, N° 1 per entrata e N° 1 per uscita;
- 10) Tasca di riscaldamento H. 450 mm NON ISOLATA applicata al suddetto serbatoio realizzata con circuito a nido d’ape;
- 11) Uscita attacchi del circuito di scambio con tronchetto da 1” posizionati a 45° a destra su retro del serbatoio, N° 1 per entrata e N° 1 per uscita;
- 12) Sistema brevettato **Soft System®** ad una vite, completo di griglia semovente comandata da un gruppo vite-motoriduttore;
- 13) Impianto di irrorazione, mediante tubo rimontaggio in acciaio inox DIN 50, Ø tubo 52 mm completo di pompa a girante conica **Mod. A** DIN 50, motore elettrico trifase per rimontaggio con valvola in aspirazione e in mandata. Sistema Venturi “ossigen” per ossigenazione mosti con elettrovalvola da ½”. Diffusore rotativo a repulsione con palette di alluvionaggio regolabili. Comandi tempi lavoro – pausa impostabili dal quadro elettrico.
- 14) Pale in acciaio inox per Ø 1.950 mm, per scarico vinacce, motorizzate mediante motore elettrico, riduttore epicicloidale, **tipo A**, compreso di pettine in gomma alimentare per estrazione vinaccioli;
- 15) Quadro elettrico con PLC per impostazione di n° 15 programmi personalizzati, con cicli di riposo e lavoro, per funzionamento manuale e automatico dei motori delle griglie, per un’elettropompa, per il motore della pala e pilotaggio di una elettro valvola di ossigenazione, **in box inox** con anta trasparente in vetro antisfondamento, fungo per arresto di emergenza e fine corsa di sicurezza installato sul carter di protezione della portella filo fondo, dimensioni quadro 600x450x250, grado di protezione IP65 a norme CE.
- 16) Termometro digitale a cristalli liquidi completamente elettronico con campo di lettura -20 + 70 precisione ± 0,2 C°, max 100 C°;
- 17) Pozzetto portasonda per il rilevamento automatico della temperatura, posizionato H. 800 mm dal filo fondo del serbatoio;
- 18) Rubinetto assaggiavino per prelevacampioni in acciaio inox da ½” con curva Ø 13.5 mm;
- 19) N° 4 Piedi regolabili in altezza M 33, tipo G;
- 20) Appoggiascala tipo “Gortani”;
- 21) Golfari di sollevamento;

Finitura esterna: **Fiorettata**; Finitura interna: **Lucida**;