


Acetificatore automatico

	A 25	A 50	A 100	A 200
Altezza totale	3.000 mm	3.500 mm	4.000 mm	6.000 mm
Diametro	1.200 mm	1.500 mm	2.000 mm	2.200 mm
Capacità totale	25 HI	50 HI	100 HI	200 HI
Capacità utile	12,5 HI	25 HI	50 HI	100 HI
Potenza installata	2,5 Kw	3,2 Kw	5,5 Kw	7 Kw
Produzione indicativa in aceto 6%	4 HI	8 HI	16 HI	32 HI



-  Il serbatoio è adatto alla bio-ossidazione di liquidi alimentari alcolici, (tenore massimo di alcol 10%) in continuo, in automatico, salvo interventi di controllo del processo. Non si devono utilizzare liquidi con solidi in sospensione, liquidi infiammabili, corrosivi o nocivi.

La macchina è composta da:

- serbatoio in acciaio inox AISI 316, a fondo bombato a spessore, su gambe, con piastre interne di scambio per condizionamento termico;
- valvola motorizzata per intercettazione liquido di condizionamento;
- areatore centrifugo immerso nel liquido con regolazione della quantità di aria aspirata;
- pompa di carico;
- pompa di scarico;
- valvole di carico e scarico, assaggio, troppo pieno, portasonda, segnalivello;
- quadro elettrico di comando e controllo con le seguenti funzioni: controllo automatico della temperatura di fermentazione, carico automatico temporizzato del liquido da lavorare, scarico manuale o temporizzato del prodotto fermentato.



TECNOALIMENTARE SRL

Viale Industria 8 - 12051 - ALBA (CN) – Italy

Tel. 39 0173441142 - Fax 39 0173362845 - E-mail: tecno@tecnoalimentare.it