

LV

Agitador enológico



El agitador lateral LV se ensambla a la válvula de bola del depósito, se introduce el eje en el depósito y se acciona con el simple pulsado del interruptor paro/marcha, está diseñado como modelo portátil para tanques pequeños. Este equipo es muy utilizado en la industria vinícola por sus prestaciones y rendimiento unidos a su portabilidad.

Campo de aplicación:

- Coupages
- Procesos de fermentación
- Gasificación (SO₂ y CO₂)
- Homogeneización de temperaturas
- Disolución de azúcares
- Repartición de jarabes
- Mantenimiento de mezclas y suspensiones
- Diluciones
- Mezclas de licores

MODELOS

LV 1.1-1500/160

LV 3 -1500/200

CARACTERÍSTICAS

Diseño portátil con asa para el transporte
Fácil ensamblaje y desmontaje
Eje deslizante a través del motor
Obturación mediante cierre mecánico C/C/N
Hélice desplegable tipo PLE
Anclaje por tuerca/casquillo DIN 11851

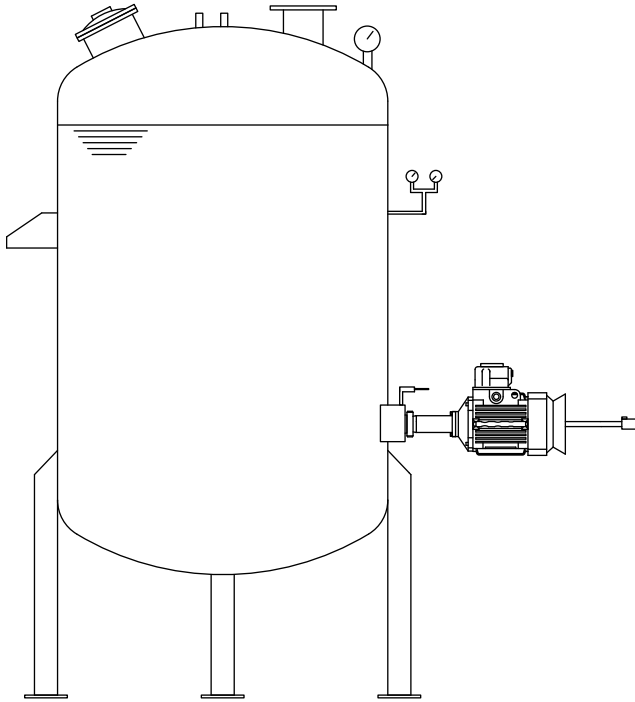
MATERIALES

Eje y hélice en acero inoxidable AISI 316
Juntas de estanqueidad en Nitrilo

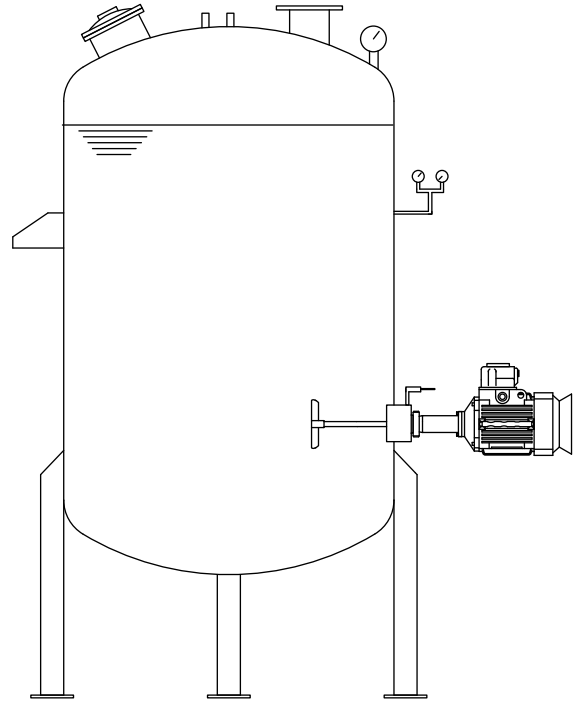
OPCIONES

Eje y hélice en acero inoxidable AISI 304
Otros sistemas de anclaje: MÂCON, GAROLLA, etc.
Carretilla elevadora
Sistema de conexionado del agitador
Cierre mecánico S/S/V
Cuadro de maniobras con temporizador
Protección CE eje

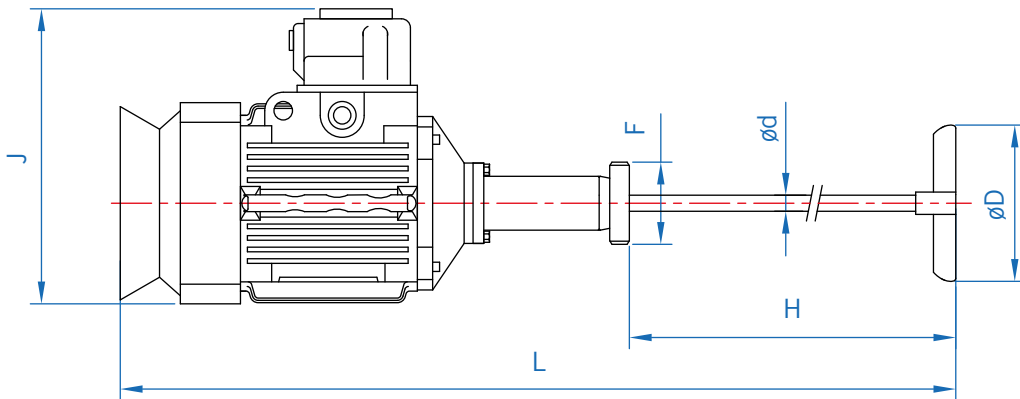
DIMENSIONES DEL MODELO LV



Montaje con la válvula cerrada



Montaje con la válvula abierta y el agitador en funcionamiento



MODELOS	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS				DIMENSIONES					PESO	
	kW	Rpm.	m ³ depósito	Máx. presión	DN	D	d	H	L	J	Kg
LV 1.1-1500/160	1.1	1500	10 - 50	6 bar	50	160	18	550	1100	280	18
LV 3-1500/200	3	1500	50 - 80	6 bar	65	200	25	550	1200	360	50