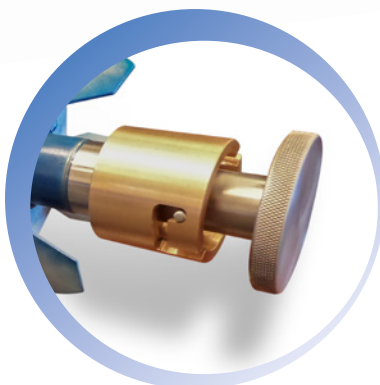


LV

Brassoir œnologique



Le brassoir latéral LV est assemblé à la vanne à bille du réservoir, l'essieu est introduit dans le réservoir et il est activé en appuyant sur l'interrupteur arrêt/marche. Il est conçu comme modèle portable pour les petits réservoirs. Cet équipement est très utilisé dans l'industrie vinicole en raison de ses prestations et de son rendement, mais aussi grâce à sa portabilité.

Domaines d'application :

- Coupages
- Procédés de fermentation
- Gazéification (SO₂ et CO₂)
- Homogénéisation de températures
- Dissolution de sucres
- Distribution de sirops
- Maintenance de mélanges et de suspensions
- Dilutions
- Mélanges de liqueurs

MODÈLES

LV 1.1-1500/160

LV 3 -1500/200

CARACTÉRISTIQUES

Conception portable avec une anse pour son transport
Facilité d'assemblage/désassemblage
Essieu coulissant à travers le moteur
Obturation par fermeture mécanique C/C/N
Hélice dépliant du type PLE
Ancrage avec écrou/douille DIN11851

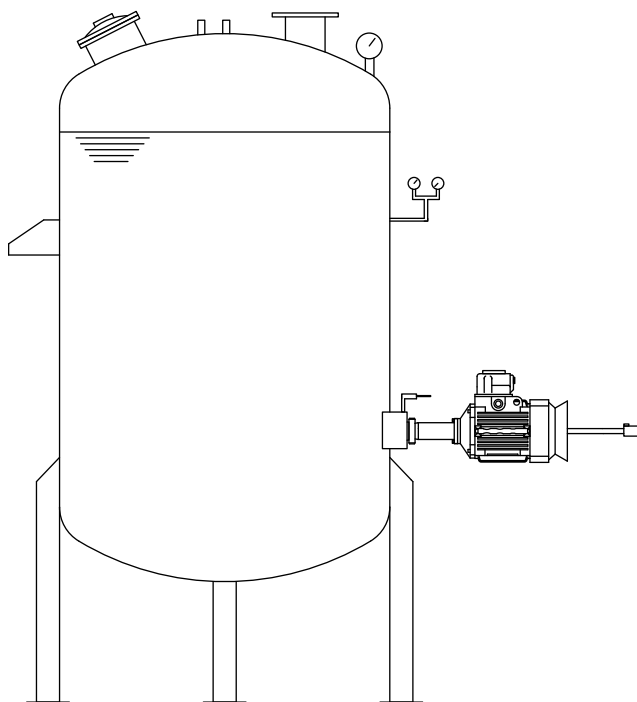
MATÉRIAUX

Essieu et hélice en acier inoxydable AISI 316
Joints d'étanchéité en nitrile

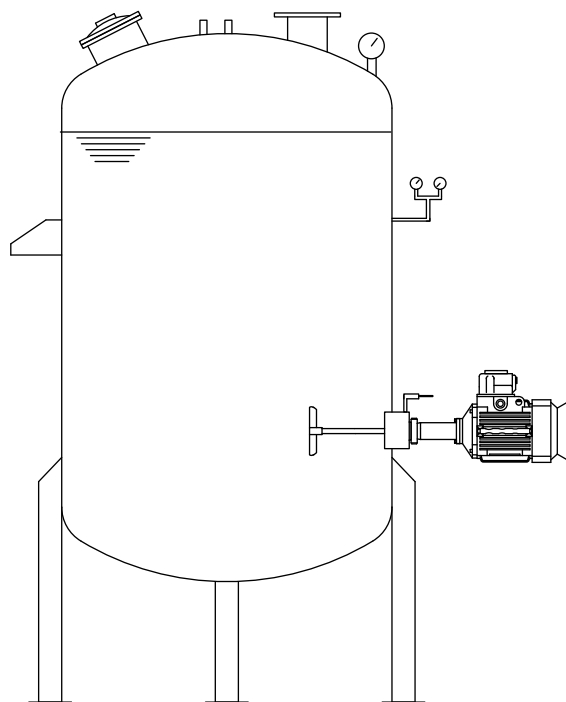
OPTIONS

Essieu et hélice en acier inoxydable AISI 304
Autres systèmes d'ancrage MÂCON, GAROLLA, etc.
Chariot élévateur
Système de connexion du brassoir
Fermeture mécanique S/S/V
Armoire de commande avec temporisateur

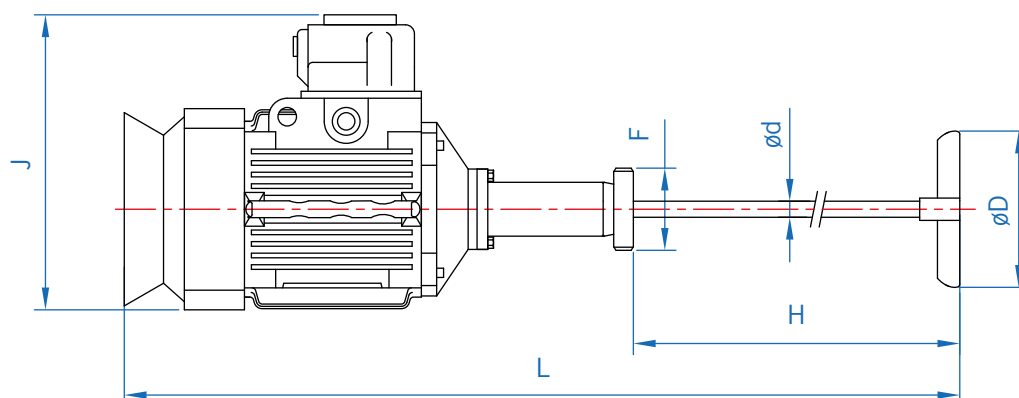
DIMENSIONS DU MODÈLE LV



Montage avec la vanne fermée



Montage avec la vanne ouverte et le brasseur en marche



MODÈLES	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				DIMENSIONS					POIDS	
	kW	Rpm	m ³ dépôt	Pression max.	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