



Ficha técnica

CONGELADOR DE CUE LLOS DE BOTELLAS C7

Descripción

Congelador de cuello de botella (método Champenois) para la clarificación del vino después de la fermentación en la botella.

- Trabajando con ATYXIC PROPYLENE GLYCOL hasta -25°C .
- Termostato electrónico para control de temperatura
- Carenado de acero inoxidable montado sobre ruedas
- Listo para operar y sin mantenimiento especial. Materiales y repuestos de uso común en todas partes.

la máquina está equipada con un motor de refrigerador alimentado.

- La temperatura óptima en la máquina es de aproximadamente -20° / -25°C .
- La mezcla de agua / glicol debe hacerse en un porcentaje igual al 50% de agua y al 50% de glicol para tener la garantía de que el líquido en el tanque no tiende a congelarse.



Características

Capacidad: 30-45 botellas por hora.

Dimensiones: Ø 400 x altura 790 mm.

Voltaje: 230 V.

Motor: 0.3 kW.

Cantidad de glicol requerido para una mezcla al 50%:
9 litros.

Peso: 30 k.

