

Concentratore sottovuoto a multiplo effetto

C19



Ideale per produttori medio-piccoli

Il Concentratore C 19 a doppio effetto, operante sottovuoto, è il risultato di uno studio che tiene conto di specifiche esigenze operative, fornendo prestazioni a livello dei più sofisticati impianti a multiplo effetto a film discendente.

Ideale per i produttori vinicoli che intendono sostenere la qualità dei loro prodotti indipendentemente dall'influenza dell'andamento climatico, permette di svolgere una pratica enologica particolarmente indicata nei casi in cui, oltre all'arricchimento degli zuccheri, si desidera mantenere inalterato l'equilibrio dei componenti presenti nel mosto e garantire la tipicità del prodotto vino.

Offre i seguenti sostanziali vantaggi:

- dimezzare il fabbisogno energetico e conseguentemente il costo unitario dell'evaporato, mediante recupero del calore dai vapori di processo provenienti dal primo stadio,
- lavorare mosti grezzi puliti, senza problemi di intasamento e di formazione di schiume grazie a soluzioni tecniche di esclusività Cadalpe.

Il ciclo di lavoro è continuo, controllato da una serie di automatismi che intervengono sulle principali fasi di processo, con gestione integrata delle soglie di allarme e autodiagnosi.

Modello		1
Capacità evaporativa nominale	lt/h	1.000
Mosto concentrato da 18° a 40° Brix	Kg/h	776
Mosto concentrato da 18° a 65° Brix	Kg/h	280
Condense (nominali)	lt/h	1.000
Acqua di riscaldamento a 75° C	Kcal/h	335.000
Acqua di condensazione a 23° C	Kcal/h	295.000
Acqua di reintegro per torre	lt/h	1.000
Acqua di raffreddamento concentr. a +7° C	Fr/h	16.000
Potenza installata	kW	12,6
Dimensioni		
Lunghezza	mt	2,60
Larghezza	mt	1,83
Altezza	mt	3,90
Peso netto	Kg	2.700