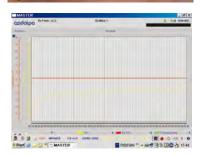
Estabilización tartárica en continuo



C30
Crystalplus





Monitorización de la TCC en tiempo real.

La línea preferida por el mercado

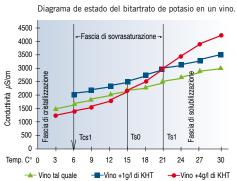
Línea para la estabilización tartárica de partidas de vino adecuadas y homogéneas de última generación.

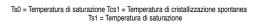
Resultado de una técnica de elevado nivel, se inspira en el principio "por contacto" es decir una parada en tránsito a baja temperatura en presencia de una carga cristalina de por lo menos 4 gr/l, en un cristalizador con alto poder de nucleación y con un sistema de refrigeración autónomo.

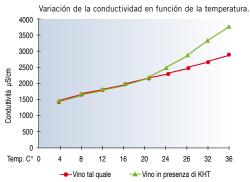
Respecto al método tradicional y a otras tecnologías ofrece algunas ventajas importantes:

- tecnología aplicada con un mínimo coste de inversión
- garantía total sobre el resultado
- continuidad del ciclo 24 horas sobre 24 sin la presencia del operador
- garantía de la total retención de los microcristales que pasan la barrera del separador
- elevada recuperación térmica (hasta un 95%)
- total recuperación de los cristales gastados y ningún residuo de filtración a eliminar
- parada del ciclo permitida en cualquier momento y sin límites de tiempo con reanudación inmediata con las mismas condiciones que antes
- evaluación continua del nivel de estabilidad del producto
- reproducción impresa de los datos característicos del proceso útiles también para la certificación de calidad
- posibilidad de crear un interfaz, bajo pedido, del sistema operativo con el programa de gestión de la empresa.









Modelo		5	7,5	10
Caudal	HI/h	50	75	100
pacidad frigorífica Evap10° C Cond. +40° C)° C
de +20° C a -3° C	Kcal/h	38.000	60.500	76.000
Cartuchos para filtros	N°/L	6/1.000	6/1.000	8/1.000
Capacidad del cristalizador	HI	120	160	160
Potencia instalada	kW	39	51,5	69
Dimensiones				
Largo	mt	4,77	4,77	4,77
Ancho	mt	3,97	3,97	3,97
Alto	mt	4,80	4,80	5,80
Peso neto	Kg	3.350	4.400	4.600
Nivel de presión sonora a una distancia de 1 m	[dB(A)]	75	77	79