

EQUIPO DE FRIO/CALOR “TUBO EN TUBO” PARA AGUA, VINO Y/O MOSTO Modelo **SR**



APLICACIONES

- Refrigeración y calentamiento directo del mosto
- Estabilización del vino para remover cristales tartáricos
- Descomposición biológica del ácido
- Regulación de la temperatura de fermentación
- Almacenamiento en frío del vino hasta el embotellado
- Posibilidad de usarlo sin restricciones

CARACTERÍSTICAS

- Circuito frigorífico con compresor hermético (espira orbital) y un evaporador coaxial de alto rendimiento
- Chasis móvil de acero inoxidable
- Sin mayores esfuerzos de instalación
- Todas las partes que entran en contacto con el vino son fabricados en acero inoxidable
- Regulación de temperatura mediante un termostato electrónico con visualización digital
- Seguridades anticongelación
- Manejo de una bomba externa desde el panel de control del SR
- Refrigerante ecológico R407 C
- Temperatura mínima / máxima del ambiente: +5°C / + 32°C

ES		SR 4	SR 6	SR 9	SR 11	SR 13	SR 17	SR 32
*Potencia frigoríf. - de 30°C - 25°C - de 15°C - 0°C	kW	12,8	23,0	29,0	34,0	41,0	49,5	85,0
	kW	7,0	11,8	15,4	18,5	22,1	26,3	44,2
Potencia calorífica	kW	13,0	23,0	29,0	34,0	41,0	50,0	85,0
Conexión eléctrica	400V / 3Ph / 50Hz							
Potencia	kW	4,9	7,1	8,8	10,6	12,7	16,2	32,2
Corriente absorbida max.	A	8,5	12,5	15,8	18,4	22,3	27,5	55,0
Tipo de bomba recomendado	HI / h	40-60	60-80	70-90	80-100	100-120	110-140	160-200
Racores (Mácon)	Ø	40	40	40	40	50	50	70
Longitud		1.050	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050	2.050
Ancho	mm	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050
Altura		1.485	1.485	1.785	1.785	2.140	2.140	2.200
Peso	kg	200	320	340	360	420	450	900