

I Aplicación

Para la industria enológica en general.
 Mantenimiento de sólidos en suspensión.
 Coupage (mezcla de vinos).
 Gasificación (SO₂ y CO₂).
 Homogeneización de temperaturas.

I Principio de funcionamiento

Los agitadores enológicos CPG, están diseñados para ser instalados y desmontados con el tanque lleno de producto a través de una válvula de paso total, sin pérdida de producto y sin utilizar herramientas, ni útiles especiales.

I Diseño y características

Los agitadores enológicos CPG, están diseñados para ser instalados y desmontados con el tanque lleno de producto a través de una válvula de paso total, sin pérdida de producto y sin utilizar herramientas, ni útiles especiales.

El elemento de agitación estándar es la hélice plegable (Tipo 12).

Motor eléctrico 3 ph, 400 VΔ, 50 Hz, IP 55, 1450 rpm.

Válvula manual de venteo.

Conexión estándar DIN 11851.



Conexión Clamp

I Materiales

Piezas en contacto con el producto	AISI 304
Juntas	FPM
Cierre mecánico	C/StSt/EPDM
Acabado superficial	Mate

I Opciones

Grifo para inyección de producto, purga o sacamuestras.

Cierre mecánico TuC/TuC/FPM.

Carretilla de inoxidable.

Cuadro eléctrico y protección según normativa CE.

Conexión hembra para motor.

Longitud de eje especial.

Distintos tipos de conexiones.



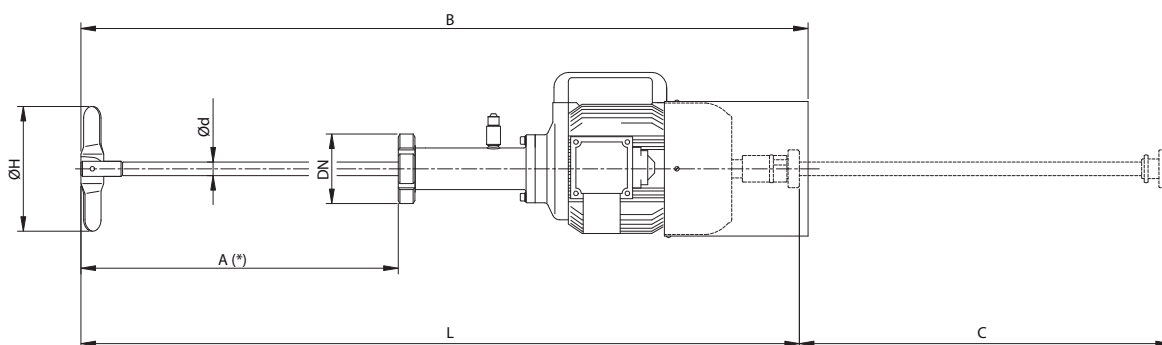
Hélice plegable



I Especificaciones técnicas

Modelo	Potencia [kW]	Velocidad [rpm]	Volumen depósito [m³]
CPG-211A	1,1	1450	20
CPG-211B	1,1	1450	25-50
CPG-330	3	1450	50-100

I Dimensiones generales



Modelo	Dimensiones [mm]			Eje agitador [mm]			Hélice tipo 12	Peso [kg]
	A	B	C	Ø DN	Ø d	L	Ø H	
CPG-211A	425	960	495	50 - 2	18	950	155	17
CPG-211B	425	960	495	50 - 2	18	950	165	17
CPG-330	465	1175	580	65 - 3	25	1145	200	40

(*) Longitud máxima de 650 mm para los modelos CPG-211A y CPG-211B, y de 700 mm para el CPG-330.

