



I Applicazione

Per l'industria enologica in generale.
 Mantenimento di solidi in sospensione.
 Coupage (miscelazione di vini).
 Gasificazione (SO₂ e CO₂).
 Omogeneizzazione di temperature.

I Principio di funzionamento

Questo disegno si basa sull'albero di agitazione retraibile e nell'elica pieghevole ad apertura automatica nel momento della messa in moto. La tenuta viene realizzata attraverso una tenuta meccanica C/Inox/EPDM.

I Disegno e caratteristiche

Gli agitatori enologici CPG, sono disegnati per essere installati e smontati con il serbatoio pieno di prodotto attraverso una valvola a passaggio totale, senza perdita di prodotto e senza utilizzare attrezzi vari.
 L'elemento di agitazione standard è la elica pieghevole del tipo 12.
 Motore elettrico 3 fase, 400 V.Δ, 50 Hz, IP 55, 1450 rpm.
 Inclusa valvola manuale di sfiato.
 Attacco (standard) DIN 11851.



Attacchi Clamp

I Materiali

Parti a contatto con il prodotto	AISI 304
Guarnizioni	FPM
Tenuta meccanica	C/Inox/EPDM
Finitura superficiale	Satinato

I Opzioni

Rubinetto per iniezione di prodotto, drenaggio o prelevacampioni.
 Tenuta meccanica TuC/TuC/FPM.
 Carrello inox.
 Quadro elettrico e protezione secondo normativa CE.
 Attacco femmina per il motore.
 Lunghezza dell'albero speciale.
 Varie tipologie di connessioni.



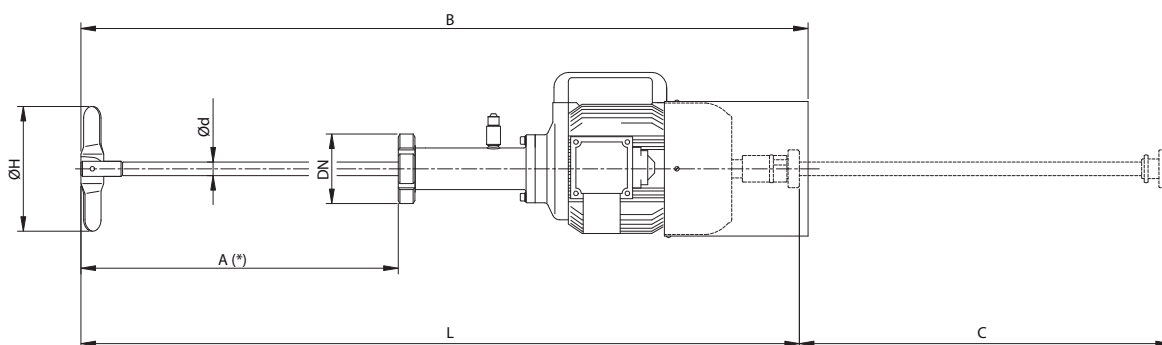
Elica pieghevole



I Specifiche tecniche

Tipo	Potenza [kW]	Velocità [rpm]	Volume serbatoio [m³]
CPG-211A	1,1	1450	20
CPG-211B	1,1	1450	25-50
CPG-330	3	1450	50-100

I Dimensioni generali



Tipo	Dimensioni [mm]			Albero agitatore [mm]			Elica 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

(*) Lunghezza massima di 650 mm per i modelli CPG-211A e CPG-211B, e di 700 mm per il CPG-330.

