

T.ORD

Cuando años de experiencia fabrican “accesorios excelentes”



GENERALIDADES



Difusor rotativo en acero inoxidable, desarrollado apositamente para intervenir en la fase de remontado de los vinos tintos, donde desde el punto mas alto del tanque de vinificación consigue distribuir el mosto al rededor de toda la superficie del “sombbrero”, mejorando la extracción polifenolica y por consiguiente el punto de color de los vinos tintos.

Excelente el utilizo combinado con las bombas de la serie TC.DV, donde la correcta gestión del flujo asegura un excelente resultado del proceso.

APLICACIONES



Enología

DATOS TÉCNICOS

Conexiones	DIN 11851 (estandard), Tri-clamp, SMS, GAS, ENO-GAROLLA, RJT	Caudal	En función del sistema
Impulsor	Margarita, 4 palas	Altura	-
Materiales del cuerpo de la bomba	AISI 316 (1.4401), AISI 304 (1.4301), para piezas obtenidas desde extruidos y/o laminados	Presión máxima de la red en aspiración	-
Cierre mecánico y juntas	Ejecución interna simple	Temperatura	Entre -20°C e +240°C Ulteriores temperaturas fuera de los limites indicados a petición
Suporte motor	Monobloc con Brida B5, también con rodamiento sellado o lubricado	Viscosidad	Hasta 50 cP
Motor	1ph, 17W, 24Vac	Solidos en suspensión	Para líquidos limpios o con solidos procedentes da la elaboración del vino

www.tecnicapompe.com