

I Anwendung

Für die Weinindustrie allgemein.
Zum Aufrechterhalten von Feststoffpartikeln in Suspension.
Coupage (Verschneiden von Weinen).
Vergasung (SO₂ und CO₂).
Temperaturangleichung.

I Funktionsweise

Die Konstruktion basiert auf einer gleitenden Rührwelle sowie dem klappbaren, bei Inbetriebnahme automatisch ausklappenden Rührer. Die Abdichtung erfolgt mittels Gleitringdichtung.

I Bauweise und Eigenschaften

Die Bauweise der weintechnischen Rührwerke CPG ermöglicht ihren Ein- und Ausbau bei vollem Tank durch ein Ventil mit Volldurchgang ohne Austritt des Mediums und ohne Einsatz von Spezialwerkzeug.

Standardrührelement ist ein klappbarer Rührer vom Typ 12.

Elektromotor mit 3 Phasen, 400 V Δ, 50 Hz, IP 55, 1450 U/Min.

Mit manuellem Entlüftungsventil.

Anschluss nach DIN 11851.



Clamp-Anschluss

I Werkstoffe

Teile im Kontakt mit dem Produkt	AISI 304
Dichtungen	FPM
Gleitringdichtung	C/StSt/EPDM
Oberflächenbeschaffenheit	Matt

I Optionen

Hahn zum Einspritzen des Mediums, Ablassen oder Probenahme.

Gleitringdichtung TuC/TuC/FPM.

Transportwagen aus Edelstahl.

Steckerbuchse für Motoranschluss.

Schaltkasten und Motorschutz nach CE-Bestimmungen.

Wellen mit Sonderlängen.

Verschiedene Anschlussarten.



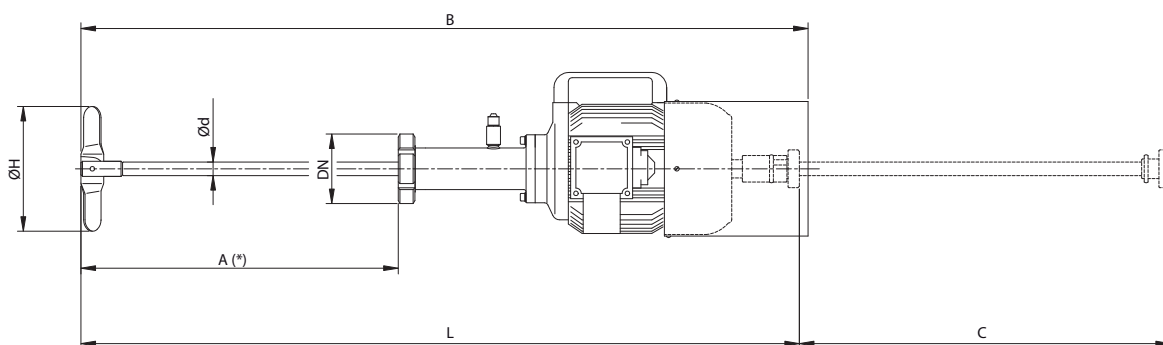
Klappbarer Rührer



I Technische Spezifikationen

Rührwerk	Leistung [kW]	Drehzahl [U/min]	Behälterinhalt [m³]
CPG-211A	1,1	1450	20
CPG-211B	1,1	1450	25-50
CPG-330	3	1450	50-100

I Allgemeine Abmessungen



Rührwerk	Abmessungen [mm]				Rührwelle [mm]		Rührermodell 12	Gewicht [kg]
	A	B	C	Ø DN	Ø d	L		
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

(*) Max. Länge von 650 mm für Modelle CPG-211A und CPG-211B, sowie 700 mm für Modell CPG-330.

