

I Application

Pour l'industrie œnologique en général.
 Maintien des solides en suspension.
 Coupage (mélange de vins).
 Gazéification (SO₂ y CO₂).
 Homogénéisation des températures.

I Principe de fonctionnement

La particularité de cet appareil est qu'il a un arbre coulissant et une hélice pliable à ouverture automatique au moment de la mise en marche. L'étanchéité du système se fait par une garniture mécanique C/Inox/EPDM.

I Conception et caractéristiques

Les agitateurs œnologiques CPG sont conçus pour être installés et démontés avec le réservoir plein de produit par une vanne à boule sans perte de produit et sans avoir recours à des outillages particuliers.

L'élément d'agitation standard est l'hélice pliable de type 12.

Moteur électrique 3 ph, 400 V.Δ, 50 Hz, IP 55, 1450 tr/min.

Comprend une vanne manuelle d'aération.

Connexion (standard) DIN -11851.



Connexion Clamp

I Matériaux

Pièces en contact avec le produit	AISI 304
Joints	FPM
Garniture mécanique	C/Inox/EPDM
Finition superficielle	Mate

I Options

Robinet pour injection de produit, purge ou prise d'échantillo.

Garniture mécanique TuC/TuC/FPM.

Chariot en acier inoxydable.

Connexion prise femelle pour moteur.

Coffret électrique et protection selon norme CE.

Longueur de l'arbre spéciale.

Différents types de raccords.



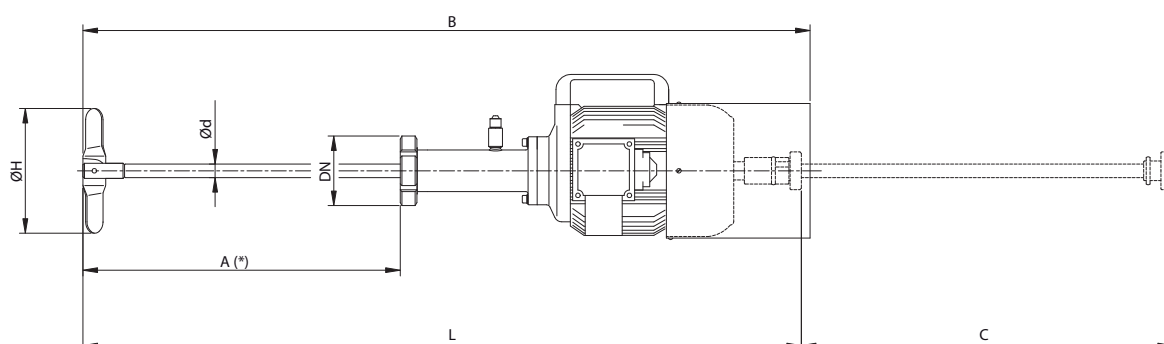
Hélice pliable



I Spécifications techniques

Modèle	Puissance [kW]	Vitesse [rpm]	Volume cuve [m³]
CPG-211A	1,1	1450	20
CPG-211B	1,1	1450	25-50
CPG-330	3	1450	50-100

I Dimensions générales



Modèle	Dimensions [mm]			Arbre agitateur [mm]			Hélice type 12	Poids [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

(*) Longueur maximale de 650 pour les modèles CPG-211A et CPG-211B et de 700 mm pour le CPG-330.

