

I Aplicaçaõ

Para a indústria enológica em geral.
 Manutenção de sólidos em suspensão.
 Coupage (mistura de vinhos).
 Gaseificação (SO₂ e CO₂).
 Homogeneização de temperaturas.

I Princípio de funcionamento

Os agitadores enológicos CPG foram concebidos para serem instalados e desmontados com o tanque cheio de produto através de uma válvula de passagem total, sem perda de produto e sem utilizar ferramentas nem utensílios especiais.



Conexão Clamp

I Design e características

Os agitadores enológicos CPG foram concebidos para serem instalados e desmontados com o tanque cheio de produto através de uma válvula de passagem total, sem perda de produto e sem utilizar ferramentas nem utensílios especiais.

O elemento de agitação standard é uma hélice acoplável (Tipo 12).

Motor elétrico 3 ph, 400 V, 50 Hz, IP 55, 1450 rpm.

Válvula manual de ventilação.

Conexão standard DIN 11851.

I Materiais

Peças em contacto com o produto	AISI 304
Juntas	FPM
Fecho mecânico	C/StSt/EPDM
Acabamento superficial	Mate

I Opções

Torneira para injeção de produto, purga ou retirada de amostras.

Fecho mecânico TuC/TuC/FPM.

Carrinho de aço inoxidável.

Quadro elétrico e proteção em conformidade com as normas CE.

Conexão fêmea para o motor.

Comprimento do eixo especial.

Diferentes tipos de conexões.



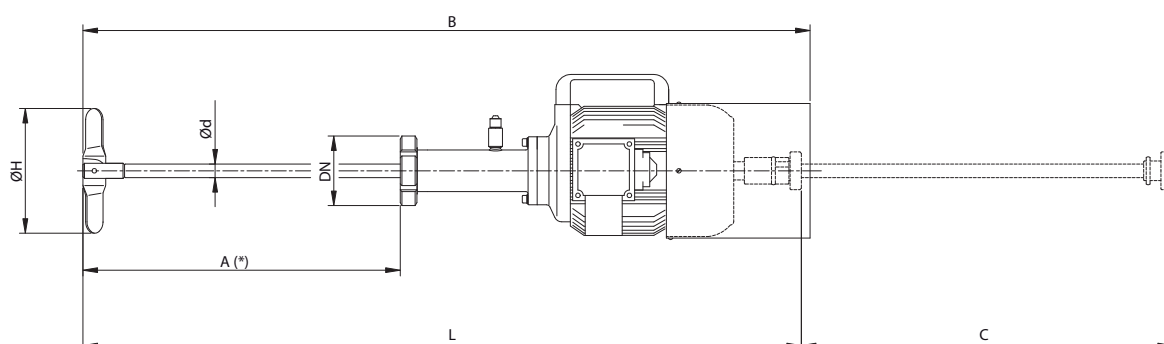
Hélice acoplável



I Especificações técnicas

Modelo	Potência [kW]	Velocidade [rpm]	Volume do depósito [m³]
CPG-211A	1,1	1450	20
CPG-211B	1,1	1450	25-50
CPG-330	3	1450	50-100

I Dimensões gerais



Modelo	Dimensões [mm]			Eixo 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

(*) Comprimento máximo de 650 mm para os modelos CPG-211A e CPG-211B e de 700 mm para o modelo CPG-330.

