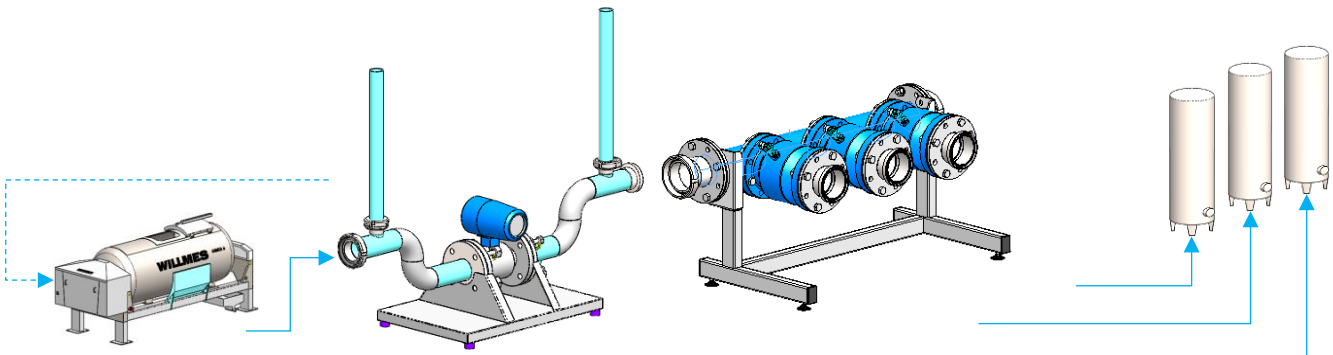
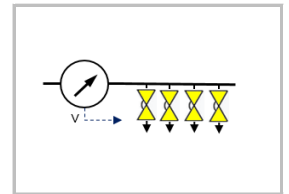


Most-Trennung

Liter - gesteuert



Einsatzzweck (Kurzbeschreibung)

Bekannt aus der Champagner-Herstellung: Die Liter- gesteuerte Most-Trennung ist für alle interessant, die mehr aus ihrem Wein herausholen wollen ohne dabei manuell Ventile zu betätigen. Dafür gibt es gute Gründe:

- Man möchte unterschiedliche Qualitäten anbieten, um den Gewinn zu maximieren
- Um die verschiedenen Fraktionen gemäß ihrer individuellen Beschaffenheit gezielt weiterzuverarbeiten

Leistungsmerkmale und Nutzen

Über das Touch-Panel kann die Menge für jede Fraktion bequem ausgewählt werden. Die Mosttrennung schaltet dann automatisch entsprechend der ausgewählten Parameter auf ein anderes Ventil / Tank.

Angeboten werden drei Varianten:

- die zweifache Mosttrennung, max. zwei Fraktionen
- die dreifach Mosttrennung, max. drei Fraktionen
- die vierfache Mosttrennung, max. vier Fraktionen

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1x Durchflußmesser (in der zur Presse passenden Größe)
- 1x vormontiertes, platzsparendes Gestell aus Edelstahl mit zwei, drei oder vier pneumatische Quetschventilen

ACHTUNG: bei Ablauf ohne Gravitaion ist eine kundenseitige Pumpe erforderlich zzgl. der Option Mostpumpen-Steuerung.

Willmes GmbH · In der Dieterswiese 8 · D-64653 Lorsch · service@willmes.de · www.willmes.de