

Opzione per:

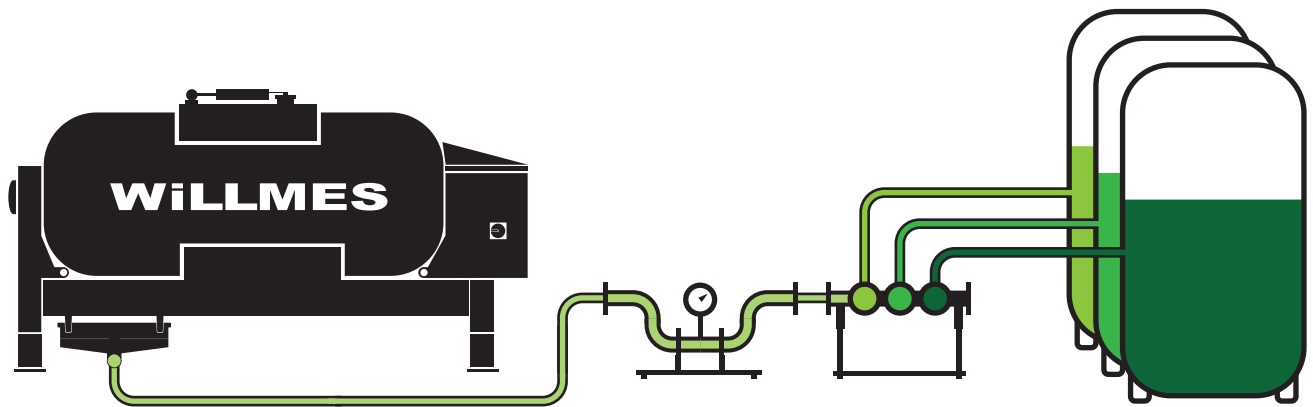
SIGMA & MERLIN

WILLMES

Specialisti nella pressatura

Separazione del mosto

Controllato dal volume (litri)



Breve descrizione

La separazione del mosto controllata dal volume è nota nella produzione di champagne. Le valvole vengono pilotate e il processo di pressatura viene frazionato automaticamente in base alle vostre impostazioni.

Caratteristiche e vantaggi

Prima dell'avvio del programma viene stabilita la quantità per ogni frazione da separare. Una volta raggiunta la quantità desiderata, la "separazione del mosto" quindi commuta automaticamente il mosto alla valvola seguente. Le diverse versioni della separazione del mosto dispongono di due, tre o quattro valvole che sono montate su un telaio salvaspazio in acciaio inossidabile. Le valvole sono facili da pulire grazie all'impiego di valvole a manicotto.

Stand 08/2022; Version 1.1



Separazione del mosto con tre valvole