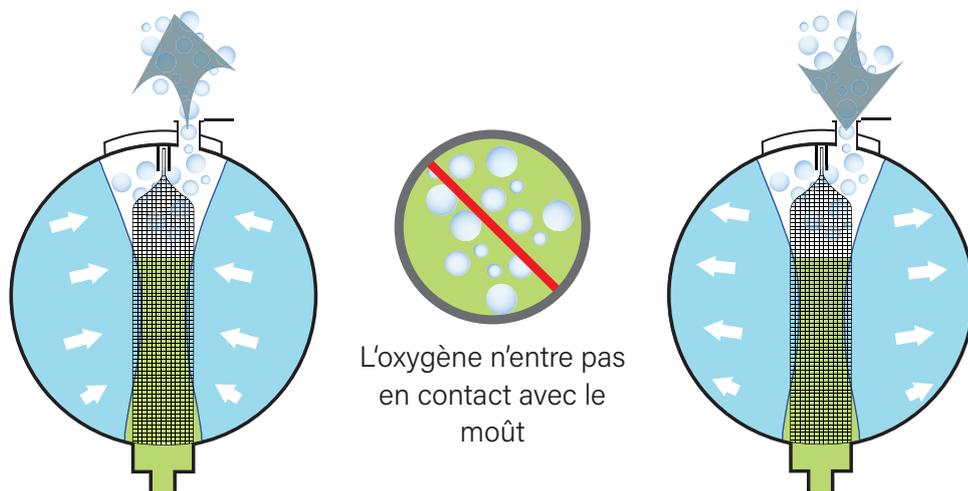


Vanne de porte automatique pour la ventilation de la chambre de pressurage



Bref descriptif

La vanne de porte automatique permet une ventilation séparée pour l'air dans la chambre de pressurage et évite ainsi toute oxydation indésirable du produit pressé. L'air peut ainsi entrer et sortir de la chambre de pressurage par le haut pendant la montée et descente en pression.

Caractéristiques et avantages

Une vanne à commande automatique située au point le plus haut de la cuve permet à l'air de circuler exclusivement à travers la vanne supplémentaire pendant le pressurage sous vide. L'écoulement du jus n'est donc pas entravé et est protégé de l'oxygène – en particulier lors du traitement du vin en milieu réducteur.

Toute rotation de la cuve entraîne la fermeture automatique de la vanne. Les paramètres du processus (pression de pressurage, à laquelle la vanne se ferme, etc.) peuvent être réglés librement. De par sa conception (diamètre DN100 librement accessible), la vanne est facile à nettoyer.



Vanne de porte fermée



Vanne de porte ouverte