



ENFRIADORAS MIXTAS VINO Y AGUA

Cuerpo rascado para estabilización Modelo POLAR-DCH

Las actuales tendencias del mercado exigen cada vez más, un vino de aspecto irreprochable, que una vez embotellado no presente ningún tipo de precipitado. Por tanto, se hace absolutamente necesario llevar a cabo la estabilización tartárica del vino, con el fin de evitar la presencia de cristales en el interior de la botella.

Por el momento, el sistema más efectivo para llevar a cabo dicho tratamiento consiste en la refrigeración del vino mediante un evaporador de cuerpo rascado, que permite de manera instantánea bajar la temperatura del vino hasta un punto muy próximo a la congelación. De este modo se consigue sobresaturar la disolución en sales de tartrato cálcico y bitartrato potásico, y obtener una repentina formación de cristales que posteriormente y durante el periodo de estabilización irán engrosando y precipitando.



El método proporciona otra serie de ventajas como la estabilización de la materia colorante coloidal y la precipitación de fosfato férrico, evitando una quiebra posterior.

La versatilidad de la máquina permite utilizarla tanto en estabilización como en control térmico de fermentación, lo que supone un ahorro muy importante.

ENFRIADORAS MIXTAS VINO Y AGUA

Cuerpo rascado para estabilización Modelo POLAR-DCH

Características Técnicas

	POLAR 20 DCH	POLAR 30 DCH	POLAR 40 DCH	POLAR 50 DCH	POLAR 60 DCH
Potencia nominal (Frig/h)	20.000	30.000	40.000	50.000	60.000
Potencia compresores (KW / HP)	14 / 20	18,5 / 25	27 / 35	30 / 40	2x18,5 / 2x25
Potencia rascador (KW)	1,5	3	3	3	2 x 3
Potencia ventiladores (KW)	2 x 0,72	3 x 0,72	3 x 0,72	4 x 0,72	6 x 0,72
Potencia condensador kCal/h (Kw)	54.160 (63)	81.240 (94,5)	105.320 (122)	113.870 (132)	2x81.240 (2 x 94,5)
Gas	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Número de cuerpos rascados	1	1	1	1	2
Dimensiones (mm)	2.300 1.270 1.760	3.800 1.270 1.760	3.800 1.270 1.760	4.800 1.270 1.760	3.800 1.950 1.750
Peso (Kg)	800	1.150	1.350	1.550	1.850
Tipo montaje	Chasis sobre ruedas o con pies regulables en altura				
EVAPORADOR CUERPO RASCADO:					
- Mosto o zumos de +25°C a +15°C (l/h)	3.700	5.200	6.000	9.000	10.300
- Mosto o zumos de +15°C a –5°C (l/h)	1.000	1.500	1.900	2.400	3.000
EVAPORADOR TUBOS SUMERGIDOS:					
- Agua de +12°C a +7°C (l/h)	8.000	11.000	14.000	17.000	22.000