

Axioma

Informazioni generali

AXIOMA è un dissolutore concepito sia per la reidratazione dei lieviti necessari al processo di vinificazione, sia per la dissoluzione di coadiuvanti enologici per vini e mosti, grazie al vortice creato dal sistema di pompaggio all'interno della vasca.

Il sistema di funzionamento è semi-automatico e il recipiente è dotato di appositi indicatori di livello per la fase di riempimento. Una volta messa in funzione, la macchina realizza il processo di dissoluzione creando un vortice all'interno della vasca stessa. L'operatore è in grado di eseguire il ciclo di lavoro in modalità manuale o automatica agendo su apposito selettore. La modalità automatica è gestita da un timer posto sul quadro di comando. La facilità d'uso e procedure standardizzabili fanno di **AXIOMA** lo strumento ideale per le attività di reidratazione e dissoluzione in cantina.



Caratteristiche tecniche

- Pompa centrifuga con passaggio girante 3,2 mm
- Portata pompa 5,3 m³/h a 3,5 bar
- Volume serbatoio 120 L
- Lievito secco attivo reidratante 10 Kg
- Quadro elettrico in cassa in acciaio inox
- Selettore scarico – 0 – timer
- Pulsante di marcia
- Pulsante di arresto
- Timer per impostazione ricircolo
- Termometro analogico su ricircolo
- Sistema venturi manuale
- Ugello di turbolenza con inclinazione regolabile

Distributore autorizzato in partnership con

