

DOSAPOMPE

Dosapompe é um sistema de dosagem em linha para produtos enológicos líquidos, especialmente adaptado para injeção em linha e contínua. O princípio consiste na injeção automatizada de produtos em solução sobre os líquidos. Serve ao fluxo da linha graças a um medidor de fluxometro integrado. Permite adicionar ao vinho, com toda a segurança, qualquer tipo de produtos líquidos, mesmo os mais viscosos, como a **goma arábica, goma de celulose, SO2 líquido, MCR, enzimas...**



Capteur à ailettes

DOSAPOMPE 50-10



- Fluxo de linha: até 5000 garrafas/h
- Faixa de dosagem: até 10 litros/h
- Precisão da dosagem: +/-5% c/calibração
- Pressão máxima exercida na linha: 4 bars
- Temperatura de funcionamento: +5 - +60°C
- Viscosidade máxima: 150 cp
- Diâmetro de saída : 6x4
- Caixa : Inox IP65
- Dimensões : 200 x 250 x 130 mm

DOSAPOMPE 100-20



- Fluxo de linha: até 10000 garrafas/h
- Faixa de dosagem: até 20 litros/h
- Precisão da dosagem: +/-5% c/calibração
- Pressão máxima exercida na linha: 4 bars
- Temperatura de funcionamento: +5 - +60°C
- Viscosidade máxima: 150 cp
- Caixa : Inox IP65
- Dimensões : 520 x 410 x 150 mm

DOSAPOMPE 200-50



- Fluxo de linha: até 20000 garrafas/h
- Faixa de dosagem: até 50 litros/h
- Precisão da dosagem: +/-5% c/calibração
- Pressão máxima exercida na linha: 7 bars
- Temperatura de funcionamento: +5 - +60°C
- Viscosidade máxima : 450 cp
- Diâmetro de saída : 16x13
- Caixa : Inox IP65
- Dimensões : 650 x 550 x 250 mm

INTERESSE DA TECNOLOGIA:

- Permitir a dosagem dos produtos após operações de filtração, pouco antes do engarrafamento, a fim de evitar perdas de produtos e obstrução prematura dos cartuchos de filtro.
- Assegurar a higiene, bem como a integridade do produto e do vinho por injeção direta do recipiente, sem transferência do auxiliar enológico. Os dispositivos também estão equipados com um programa de limpeza e desinfecção em linha completamente automatizado.
- Garantir a rastreabilidade perfeita graças a um sistema de gestão de lotes e volumes diretamente acessíveis através de um ecrã tátil e arquivar no dispositivo ou num computador.



DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO :

- Tubo de injeção de 50 cm, com sensor de fluxo e injetor com válvula de retenção.
- Bomba doseadora de diafragma eletromagnético com corpo de aço inoxidável para dosagem de alta precisão.
- Medidor de fluxo em PET com resistência ao calor de 120°C a 25 bar e aço inoxidável 316.
- Ecrã de controlo táctil com injeção em g/L ou mL/hL, gestão da natureza dos produtos enológicos, bem como o n° de lote do vinho tratado.



OPÇÕES :

DOSAPOMPE DUO 50-10, DOSAPOMPE DUO 100-20, DOSAPOMPE DUO 200-50



Bomba de injeção dupla para incorporar 2 produtos ao mesmo tempo. Interface de ligação ao computador.