



Flotador KSK

O equipamento flotador KSK utiliza-se para pré-clarificar mosto branco ou tinto, mediante bomba centrífuga. A pré-clarificação rápida e controlada contribui para melhorar a qualidade dos vinhos.

Os modelos maiores, **KSK 15.000, 20.000, 35.000 e 50.000**, vêm sobre um carrinho de rodas de aço inoxidável e com freio. O painel controle está situado numa altura adequada à sua utilização. Para melhorar o desempenho do Flotador, recomenda-se a utilização de um filtro entrada (pré-filtro).



KSK 6.000 / 10.000



KSK 15.000 - 50.000

Modelo	Capacidade	Conexão
KSK 6.000	6.000	Mâcon 40
KSK 10.000	10.000	Mâcon 40
KSK 15.000	15.000	Mâcon 40
KSK 20.000	20.000	Mâcon 50
KSK 35.000	35.000	Mâcon 50
KSK 50.000	50.000	Mâcon 70

Cabos conexão KSK standard

Mâcon 40 MT a NW 40 VT

Mâcon 40 MT com terminação soldar

Mâcon 50 MT a NW 50 VT

Mâcon 50 MT com terminação soldar

Para outro tipo conexão, por favor contacte-nos.



Filtro de entrada

		KSK 6.000	KSK 10.000	KSK 15.000	KSK 20.000	KSK 35.000	KSK 50.000
Potência Flotação	l/h	6.000	10.000	15.000	20.000	35.000	50.000
Tensão	V	230 / 400	230 / 400	400	400	400	400
Frequência	Ph / Hz	3 / 50	3 / 50	3 / 50	3 / 50	3 / 50	3 / 50
Corrente Max.	A	6,4	8,7	10,6	13,6	21,3	27,7
Potência	kW	3	3,7	5,5	7,5	11	15
Ligações	Ø	Mâcon 40	Mâcon 40	Mâcon 40	Mâcon 50	Mâcon 50	Mâcon 70
Peso	kg	48	51	70	98	108	124