Fondoir à liqueurs

La polyvalence d'un matériel au service de votre cuverie

Fondoir à sucre équipé d'un procédé breveté qui permet un mélange très rapide et homogène grâce à son système d'agitation unique. Il peut être utilisé également pour le mélange de bentonite, caséine et tout autre produit à mélanger.

oeno concept

S.A.S. OENO CONCEPT - RCS Epernay B 423.881.770
Z.I. de Mardeuil - 1, rue de la Noue Saint Nicolas
B.P.353 - 51334 Epernay cedex (France)
Tél. (33) 03 26 51 14 00 - Fax (33) 03 26 51 14 39
www.oenoconcept.com - e-mail : commercial@oenoconcept.com

Présentation

- La conception de ce fondoir à sucre vous permet de réaliser des fontes de sucre en big bag de 750 à 1 000 kg en 15 minutes seulement.
- Plus besoin de porter de sac, une personne suffit pour réaliser le chargement du fondoir.
- Aucune rétention de sucre en fond de cuve.
- Possibilité de mélanger la bentonite ou caséine et de laisser en suspension même à volume réduit dans le fondoir.
- Matière : acier inoxydable type 23 CND 17.11.02 (316 L)
- Le seul fondoir à sucre déplaçable !

En option :

- possibilité de variation de vitesse par variateur mécanique ou électrique
- circuit d'échange thermique chaud/froid
- volume adapté à votre commande

Caractéristiques techniques

Sur le dessus :

- 2 couvercles basculants en tôles inox brossées.

Sur la virole :

- 1 règle de niveau millimitée inox
- 1 robinet de niveau inox
- 1 tubulure de vidange totale DN 40 + vanne à boule.
- Passage intégral DN 40 inox en bas de cuve

Sur le fond :

- 4 pieds inox avec roulettes Ø120 (2 fixes et 2 pivotantes)

Agitation :

- 1 arbre inox Ø30 horizontal équipé de cerceaux inclinés pour brassage
- 1 moto réducteur 1,1 Kw vitesse de sortie 70 tr/mn
- 1 coffret disjoncteur contacteur 4A Marche/Arrêt

Fondoir standard : 26 hl

Longueur hors tout : 1 600 mm
Largeur hors tout : 1 300 mm
Hauteur hors tout : 1 760 mm

De 750 à 1 000 kg de sucre fondu en 15 minutes !

ŒNO CONCEPT