



œno concept
CONCEPTEUR & INTÉGRATEUR DE PROCESS VINICOLES
GROUPE
univitech

GAMME VINIFICATION

FONDOIR

Mélange la caséine, le sucre et la bentonite



*Le seul fondoir à
sucre déplaçable !*

*Mobile,
compact et
efficace*



Multifonction - Efficace - Mélange rapide et contrôlé

Procédé breveté : mélange rapide et homogène grâce à son système d'agitation unique



Fabrication française



RAPIDE

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.



FACILE ET EFFICACE

Plus besoin de porter de sac, une seule personne pour charger le fondoir. Aucune rétention de sucre en fond de cuve.



POLYVALENT

Possibilité de mélanger la bentonite, le sucre ou la caséine et de laisser en suspension, même à volume réduit, dans le fondoir.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Matière inoxydable 316 L type 23 CND 17.11.02.
- 1 règle de niveau millimétrée inox + 1 robinet de niveau inox.
- 1 tubulure de vidange totale DN 50 + vanne à boule.
- Passage intégral DN 40 inox en bas de cuve.
- 4 pieds inox avec roulettes Ø 120 (2 fixes et 2 pivotantes).
- 1 arbre inox Ø 30 horizontal équipé de cerceaux inclinés pour brassage.
- 1 motoréducteur 1,1 kW vitesse de sortie 70 tr/min
- 1 coffret disjoncteur contacteur 4A Marche/Arrêt

ENCOMBREMENT

Dimensions	7 hl	18 hl	26 hl
Longueur	1660	2010	2010
Largeur	800	1060	1370
Hauteur	1060	1830	1980

OPTIONS

- ➡ 2 couvercles basculants en tôles inox brossées.
- ➡ Variation de vitesse par variateur mécanique ou électrique.
- ➡ Circuit d'échange thermique chaud / froid.
- ➡ 3 modèles disponibles (autres formats sur étude).

