



INFUSEUR DYNAMIQUE

El sistema **INFUSEUR DYNAMIQUE** ha sido creado para mejorar la extracción de los productos alternativos de madera durante la crianza y la vinificación del vino. Gracias a las agitaciones y remontados automáticos que realiza el sistema, los tiempos de contacto se controlan de forma precisa y dinámica para obtener un perfil organoléptico específico.

COMPONENTES

- ┌ Depósito inox AISI 304 y 316 (alimentario)
- ┌ Bomba volumétrica con turbina de goma NBR (alimentaria)
- ┌ Caja de control electrónica con pantalla táctil de 7 pulgadas e inversor de 5.5 KW

- ┌ Conexión Ethernet disponible para conexión de red
- ┌ Sensor de presión
- ┌ Sensor de temperatura
- ┌ Válvula neumática inox AISI 304

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo **11 hL**

Capacidad del depósito 1100 litros
 Alimentación 380 V
 Alimentación N₂ 6 bar
 Alimentación O₂ 5 bar

Panel de control de acero inoxidable, con pantalla táctil a color de 7" (francés, inglés, italiano)

Cantidad de copos con la que trabaja:

150 kg Chips

120 kg Microstave-Cube-Domino

Volumen mínimo de vino a tratar 100 hL

Volumen máximo de vino a tratar 1500 hL

Microoxigenador: micro y macro oxigenación.

Caudalímetro: electromagnético para determinar el caudal y las dinámicas de extracción.

Sonda de temperatura: necesaria para controlar la cinética de extracción.

Sonda de presión: necesaria para gestionar el trabajo de forma segura.

Dimensiones:

Largo: 145 cm

Ancho: 142 cm

Alto: 225 cm

Peso: 390 kg

Modelo **20 hL**

Capacidad del depósito 2000 litros

Alimentación 380 V

Alimentación N₂ 6 bar

Alimentación O₂ 5 bar

Panel de control de acero inoxidable, con pantalla táctil a color de 7" (francés, inglés, italiano)

Cantidad de copos con la que trabaja:

400 kg Chips

350 kg Microstave-Cube-Domino

Volumen mínimo de vino a tratar 300 hL

Volumen máximo de vino a tratar 4000 hL

Microoxigenador: micro y macro oxigenación.

Caudalímetro: electromagnético para determinar el caudal y las dinámicas de extracción.

Sonda de temperatura: necesaria para controlar la cinética de extracción.

Sonda de presión: necesaria para gestionar el trabajo de forma segura.

Dimensiones:

Largo: 180 cm

Ancho: 180 cm

Alto: 240 cm

Peso: 450 kg

Garantía y puesta en servicio

- Dispositivo: **1 año de garantía.**
- Puesta en marcha por parte de un especialista de Sofralab.
- **Servicio de consulta enológico** para el ajuste de los programas y los procesos de trabajo.
- Manual de puesta en marcha y utilización.

Accesorios

- Unidad de análisis de la concentración de Oxígeno integrada en la caja de control.
- Tubo flexible de alta presión para la conexión con el depósito de vino a tratar.
- Kit de control y válvula neumática de seguridad.
- Regulador de presión Nitrógeno y Oxígeno.
- Conexión WIFI.