

# SVINATORE A VIBRAZIONE

## Mod. standard

- ▶ Vini nuovi completamente puliti
- ▶ Sveltimento delle operazioni di filtrazione
- ▶ Versione su ruote per agevole movimentazione in cantina
- ▶ Costruzione interamente inox AISI 304
- ▶ Avanzamento prodotto e pulizia rete assicurati dalla vibrazione

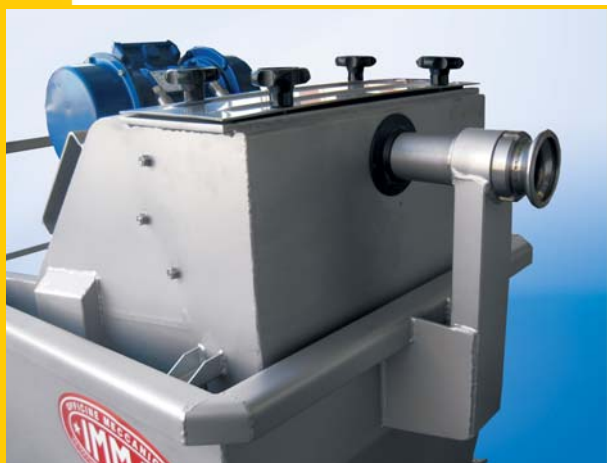


*Dal 1946... al servizio dei vinificatori di tutto il mondo*

# SVINATORE A VIBRAZIONE

## Mod. standard

- ▶ Vini nuovi completamente puliti
- ▶ Sveltimento delle operazioni di filtrazione
- ▶ Versione su ruote per agevole movimentazione in cantina
- ▶ Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- ▶ Avanzamento prodotto e pulizie rete assicurate dalla vibrazione



## UTILIZZO

Questo apparecchio è stato realizzato per ottenere la più completa e sollecita separazione del vino nuovo dalla vinaccia, dai vinaccioli e da altri residui consentendo una svinatura perfetta. Inoltre si ottengono vini nuovi completamente puliti atti a subire più rapide operazioni di filtrazione per l'assenza di corpi estranei, causa principale di intasamento dei filtri.

## COMPONENTI PRINCIPALI:

- Corpo vibrante su molle calibrate
- Motovibratore
- Lancia di ingresso con attacco a morsetto
- Pre-sgrondo all'entrata
- Rete sgrondante
- Portella di ispezione
- Uscita solidi con prolunga per scarico in contenitori
- Tramoggia raccolta liquido e supporto corpo vibrante
- Curva a 90° orientabile per estrazione liquido
- Impugnatura per movimentazione
- Ruote (2 fisse + 2 pivot c/freno)
- Interruttore on/off - IP55



### DATI TECNICI:

Portata oraria fino a:	hl	250
Potenza assorbita	kW	0,65
Rete inox con maglie da	mm	2,5 x 2,5
Raccordo di entrata Ø	mm	60
Raccordo di uscita Ø	mm	80
Altezza scarico solidi	mm	530
Dim. di ingombro (L x P x H)	mm	1400 x 880 x 1150
Peso	kg	200

*I dati hanno carattere indicativo. Il costruttore si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche che riterrà utili.*



**I.M.M.A. S.r.l.**

Via Cocchi, 6 • 42100 Reggio Emilia • Italy • Tel. +39.0522.511556 • Fax +39.0522.515160

[www.imma.it](http://www.imma.it) • [info@imma.it](mailto:info@imma.it)