

Concentrador
en vacío
con bomba
de calor

C19



La solución delicada y eficaz

Ideal para aquellos productores vinícolas que quieren sostener la calidad de sus productos independientemente de la influencia del clima, permite:

- Elaborar mostos bastos limpios sin problemas de atascamiento ni de formación de espumas, gracias a soluciones técnicas exclusivas de Cadalpe.
- Asegurar la máxima delicadeza de tratamiento del producto.
- Mediar el intercambio energético entre la bomba de calor y el concentrador por medio de un circuito de agua, que permite en alternativa la utilización de la unidad térmica para otras finalidades.
- Operar en recirculación, con caudal reducido, sobre toda la masa de mosto completa, o bien pasando sobre una fracción de la misma.
- Optimizar el consumo de energía y el único consumo de agua es el requerido para el lavado periódico del circuito.

Modelo		03	04
Capacidad de evaporación nominal	lt/h	300	460
Mosto concentrado de 18° a 40° Brix	Kg/h	221	342
Mosto concentrado de 18° a 65° Brix	Kg/h	79	123
Potencia instalada	kW	89	145
Rendimiento frigorífico (evap. 15°- cond. 45° C)	kW	196	321,5
Potencia absorbida	kW	68	119
Dimensiones			
Largo	mt	5,00	5,00
Ancho	mt	1,47	1,47
Alto	mt	3,90	3,90
Peso neto	Kg	3.600	4.080