



I Aplicación

Para la industria enológica en general.
 Mantenimiento de sólidos en suspensión.
 Coupage (mezcla de vinos).
 Gasificación (SO₂ y CO₂).
 Homogeneización de temperaturas.

I Principio de funcionamiento

Este diseño se basa en el eje de agitación deslizante y la hélice plegable de apertura automática en el momento de la puesta en marcha. La obturación se realiza mediante un cierre mecánico C/Inox/EPDM.

I Diseño y características

Los agitadores enológicos CPG, están diseñados para ser instalados y desmontados con el tanque lleno de producto a través de una válvula de paso total, sin pérdida de producto y sin utilizar herramientas, ni útiles especiales.
 El elemento de agitación estándar es la hélice plegable del tipo 12.
 Motor eléctrico 3 ph, 400 V. Δ, 50 Hz, IP 55, 1450 rpm.
 Incluye válvula manual de venteo.
 Conexión estándar DIN 11851.

I Materiales

Piezas en contacto con el producto	AISI 304
Juntas	FPM
Cierre mecánico	C/Inox/EPDM
Acabado superficial	Chorreado

I Opciones

Carretilla de inoxidable.
 Grifo para inyección de producto, purga o sacamuestras.
 Cierre mecánico SiC/SiC/FPM.
 Conexión hembra para motor.
 Cuadro eléctrico y protección según normativa CE.
 Longitud de eje especial.
 Conexiones: FIL ISO 2853, SMS, Clamp ISO 2852, RJT BS-1864, Garolla.



Conexión Clamp



Hélice plegable

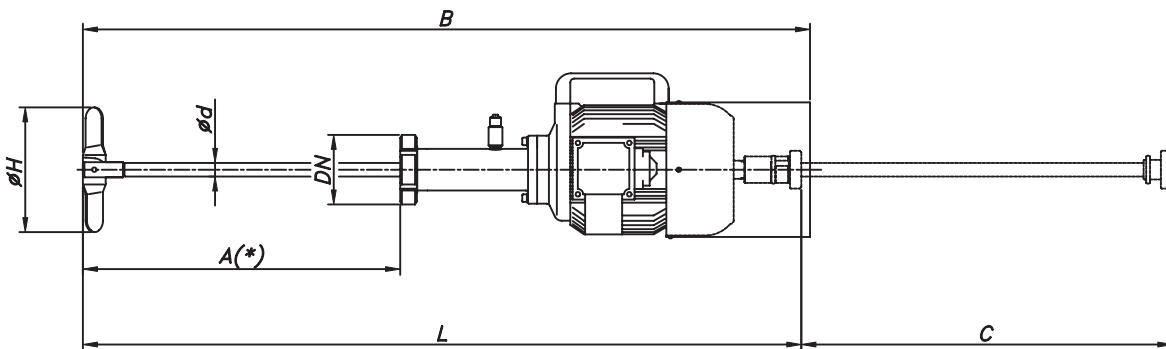


I Especificaciones técnicas

TIPO AGITADOR	Potencia	Velocidad	Volumen depósito
	[kW]	[rpm]	[m ³]
CPG-211A	1,1	1450	20
CPG-211B	1,1	1450	25-50
CPG-330	3	1450	50-100



I Dimensiones generales



TIPO AGITADOR	Dimensiones				Eje agitador			Tipo	Peso	Código
								12		
	Hélice	[kg]								
A	B	C	Ø DN	Ø d	L	Ø H				
CPG-211A	425	960	495	50 - 2"	18	950	155	17	A7001-034011155	
CPG-211B	425	960	495	50 - 2"	18	950	165	17	A7002-034011165	
CPG-330	465	1175	580	65 - 3"	25	1145	200	40	A7003-034030200	

(*) Longitud máxima de 650 mm para los modelos CPG-211A y CPG-211B, y de 700 mm para el CPG-330.

