

## TORNADO

**Modelli con portate da 8.000 a 20.000 lt./min. aria**

**Pressione di lavoro massima 1,5 bar**

**Attrezzatura utilizzata per l'ossigenazione ed il rimontaggio del mosto:  
evita il formarsi di croste e tappi all'interno dei silos**



### **Modello – TORNADO 14**

carrello con struttura in acciaio verniciato completo di ruote in poliuretano piroettanti con freno DN 250

#### **Circuito del vuoto:**

- Compressore KTS da 14.000 litri/min. completo di spazzole speciali ad alta temperatura
- Lubrificazione forzata con pompa incorporata
- Raffreddamento con scambiatore di calore ad acqua
- Doppia uscita con attacchi GAROLLA da 80 mm. E valvola di chiusura
- Valvola max pressione, valvola di by-pass, manovuotometro
- Valvola clapet
- Depuratore completo di bocca soffiante, silenziatore, raccolta olio e saracinesca a sfera per scarico olio
- Motore elettrico HP 40 1000 / 1450 giri/min.
- Trasmissione : diretta o cinghie puleghe
- Serbatoio olio di lubrificazione separata
- Filtro aria in aspirazione compressore
- Impianto elettrico con quadro generale in materiale termoplastico IP 55

## TORNADO

### OPTIONAL

Optional 1: QUADRO CON INVERTER O SOFTSTART

Optional 2:

- Filtro disoleatore completo di n. 1 cartuccia e scarico automatico a galleggiante della condensa
- Rimozione particelle sino a 1 micron
- Rimozione olio con residuo massimo di  $0,5 \text{ mg} / \text{m}^3$
- Indicatore intasamento

Optional 3:

- Filtro disoleatore completo di n. 1 cartuccia e scarico automatico a galleggiante della condensa
- Rimozione particelle sino a 0,01 micron
- Rimozione olio con residuo massimo di  $0,01 \text{ mg} / \text{m}^3$
- Indicatore intasamento

Alcune referenze:

*Cantina due torri di Montecchio - RE*  
*Cantina Val d'Enza di Montecchio - RE*  
*Cantina di Campegine - RE*  
*Cantina di Gualtieri - RE*  
*Cantina di S. Maurizio - RE*  
*Cantina di Prato di Correggio - RE*  
*Cantina di Poggio Rusco - MN*  
*Cantina di Gonzaga - MN*