

PULVÉRISATEURS POUR L'ŒNOLOGIE ET SYSTÈMES DE LAVAGE

Les pulvérisateurs Ginox, polyvalents et faciles à installer sur n'importe quelle cuve ou citerne, offrent l'occasion de mouiller constamment le chapeau des marcs de raisin en phase de fermentation, en évitant ainsi l'oxydation et en accomplissant sa fonction de foulage.

Ils ne sont pas équipés d'engrenages (absence de lubrifiants), ils emploient seulement acier inox AISI 304L et matériel plastique alimentaire. Ils sont faciles à nettoyer et à désinfecter et répondent aux normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire.

Pour leur utilisation, ils nécessitent seulement une pompe très commune qui pousse le moût à l'intérieur du pulvérisateur, par une conduite DN 40 (1"1/2), provoquant le mouvement de rotation. La polyvalence, la flexibilité d'utilisation, la simplicité de montage et démontage sont garanties par les différents types de connexion disponibles (à souder, DIN, Garolla ou à bride), soit axiale, soit renvoyée de 90°.

