

DRYER

CONCENTRIAMO LA QUALITA'

Concentratore per mosti di uva a bassa temperatura, può lavorare singolarmente partendo da mosto fresco, o da mosto già pre-concentrato, pertanto il nostro sistema di concentrazione può funzionare singolarmente o in batteria, applicandolo dopo un qualsiasi altro concentratore esistente, per aumentare la resa, oppure per aumentare notevolmente la qualità del prodotto, perché costruito con criteri di funzionamento innovativi, e specifici per rispettare le caratteristiche del mosto nel trattamento che deve subire.

Con Dryer il mosto nella fase di concentrazione lavora a 18-20°C circa, pertanto tutto l'impianto si sporca molto meno, così può lavorare in continuo per parecchio tempo e scaricare il concentrato fresco, e con rese fino a 500 lt/h. Il concentratore viene fornito con scambiatori di calore specifici per recuperare le calorie residue degli impianti termici, o frigoriferi esistenti che vi sono in qualsiasi azienda, perché la sua bassa temperatura di lavoro permette di sfruttare le calorie residue che altrimenti sarebbero perse nell'atmosfera, o dimenticate negli impianti di qualsiasi ciclo di lavoro.

Concentratore per mosti sotto vuoto che lavora a 18/20° c per lt 500 di evaporato ogni ora

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>