

Varilla calefactora

HR 1000



DESCRIPCIÓN

Las varillas **HR** se usan para controlar la temperatura de la reducción biológica de ácidos y de sustancias de difícil fermentación.

Ambos modelos se regulan con un termostato que reacciona a la temperatura medida en el medio fermentante.

CARACTERÍSTICAS

- Para insertar desde la parte superior del tanque

Modelo	HR 1000
Alimentación eléctrica	230V / 1Ph / 50Hz
Potencia	1000 W
Rango de temperatura	5 - 40°C
Longitud del cable	2,80 m
Dimensiones	Longitud: 600 mm; Ø 25 mm
Peso	~ 1,3 kg

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

Varilla calefactora

HR 2000



Se puede seleccionar la temperatura con precisión mediante interruptor giratorio. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, la varilla se apaga automáticamente, volviendo a encenderse cuando desciende. Así se evita sobrecalentar el vino, manteniendo su temperatura estable, como es necesario en el caso de la reducción biológica de ácidos.

CARACTERÍSTICAS

- Para insertar por un lateral mediante válvula de aleta
- Rosca: NW37

Modelo	HR 2000
Alimentación eléctrica	230V / 1Ph / 50Hz
Potencia	2000 W
Rango de temperatura	0 - 40°C
Longitud del cable	2,70 m
Dimensiones	Longitud: 670 mm; Ø 36 mm
Peso	~ 2,8 kg