

EXTRACTOR DE LÍQUIDO NAVIGLIO Mod. EXNA0040 (Ref. K-259)

Extractor de presión modelo Naviglio 40 L. S.N. 122731/2012

El extractor está diseñado para:

- Preparación de extractos de fluidos, tinturas madre, macerados de glicerina, oleosas
- Extracción de plantas medicinales para los sectores farmacéutico, homeopático, herbal y cosmético
- Extracción de sustancias vegetales en los sectores alimentario, dietético y zootécnico
- Producción de licores a partir de cáscaras de cítricos y plantas aromáticas
- Rehidratación rápida de legumbres secas.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

Voltaje de alimentación: 220 V – 50 Hz

Características de conexión de la fuente de alimentación: Base CEI conforme a la normativa vigente.

Potencia eléctrica absorbida durante el ciclo: menos de 200W

Presión de suministro de aire comprimido: mín. 6 – máx. 10 bar

Presión de suministro de nitrógeno: mín. 2 – máx. 6 bar
Presión de aire comprimido regulada: ~ 4,5 bares
Presión de trabajo del circuito de extracción: ~ 0 ÷ 8,5 bares
Presión máxima del circuito de extracción: 10 bar
Caudal mínimo de aire comprimido en el suministro: 500 NL/min (a 6 bar)
Temperatura de funcionamiento: mín. 5 – máx. 50 °C
Capacidad de la cámara de extracción: Aproximadamente 40 litros
Volumen vacío de todo el circuito: Aproximadamente 41,5 litros
Material de construcción de la placa de circuito: Acero inoxidable 304L pulido
Tuberías en contacto ligero con el líquido: tubo de la industria alimentaria
Dimensiones totales con tapa montada: 800 x 650 x h 1500
Peso total vacío: unos 133 kilogramos

