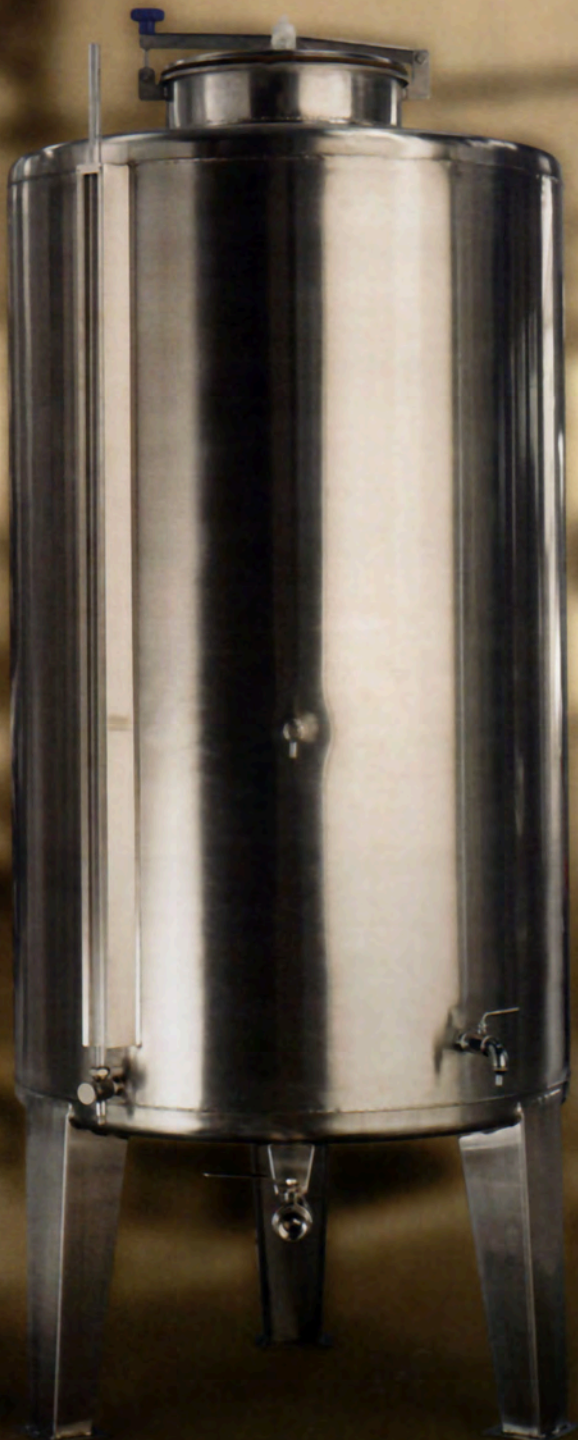


Serbatoi in acciaio inossidabile

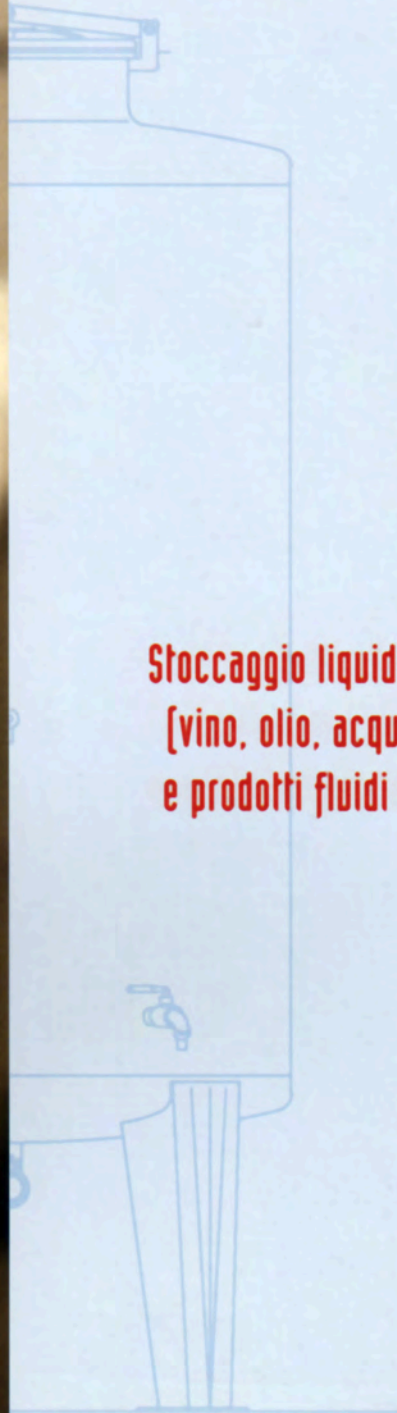
Standard

AISI 304L - AISI 316L

tecnologie per le industrie agroalimentari
faso



Stoccaggio liquidi alimentari
(vino, olio, acqua, succhi)
e prodotti fluidi aggressivi

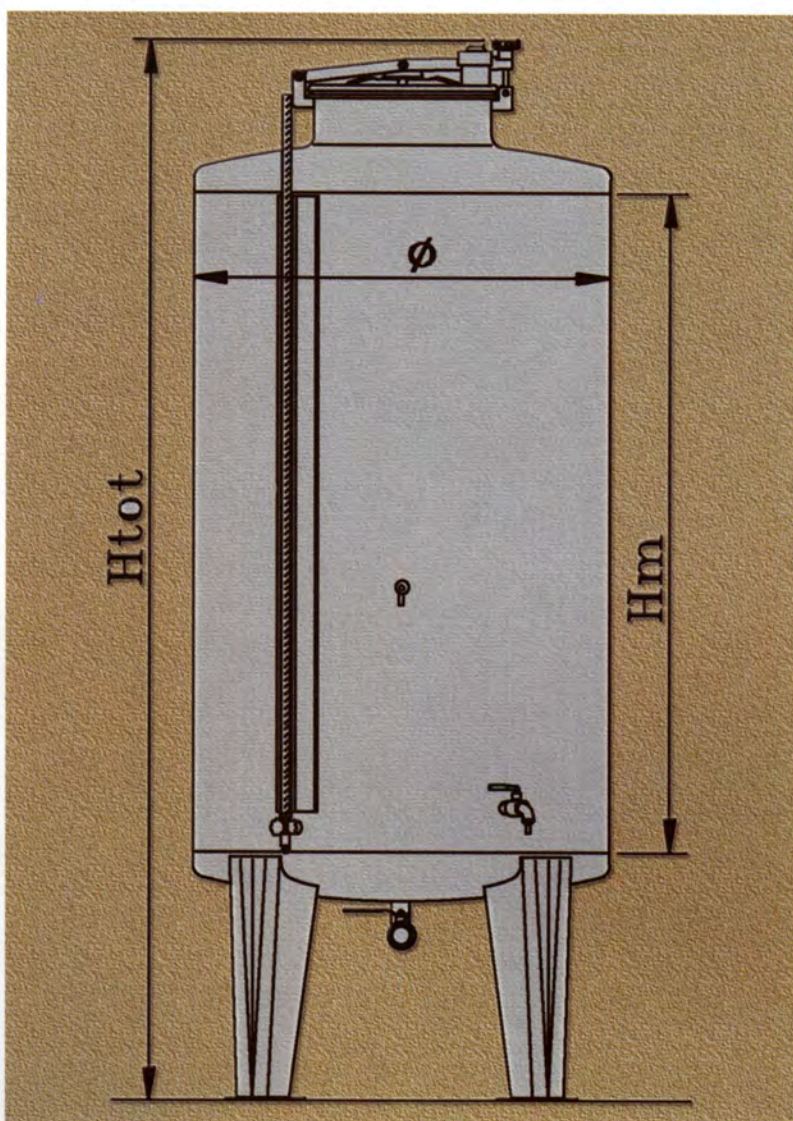


Serbatoi in acciaio inossidabile

Standard

AISI 304L - AISI 316L

Rispetto delle norme di sicurezza alimentare
Robusti, funzionali e con accessori di qualità



Dimensioni standard

Capacità nominale [lt]	Capacità reale	diametro [Ø]	altezza mantello [Hm]	altezza totale [Htot]
1.100	1.179	950	1.500	2400
1.500	1.530	950	2.000	2900
2.000	2.180	1.270	1.500	2430
2.800	2.815	1.270	2.000	2930
4.000	4.080	1.270	3.000	3930
5.000	5.400	1.600	2.500	3385
10.000	10.400	1.600	5.000	5885
15.000	16.560	2.000	5.000	5940
25.000	26.165	2.500	5.000	6000

Serbatoi cilindrici verticali con fondo e cielo bombati e bordati per la rigidità complessiva e per garantire lo svuotamento completo. Realizzati interamente in acciaio inox con lamiere di adeguato spessore elettrosaldate, le saldature sono tutte decapate e passivate. Robusti piedi pressopiegati. Tutti gli accessori sono selezionati per la migliore funzionalità e scelti tra le migliori ditte costruttrici.

AGITAZIONE

I contenitori possono essere dotati di agitatore a pale a bassa velocità di rotazione specifico per liquidi densi o di mescolatore ad elica ad alta velocità.

INERTIZZAZIONE

Impianto per mantenere all'interno dei serbatoi un'atmosfera inerte di azoto o altri gas inerti, composto da:

- centralina completa di riduttori di pressione di I e II stadio predisposta per il collegamento con due bombole in parallelo;
- distributore con una uscita per ogni serbatoio comandabile singolarmente tramite valvole inox;
- valvole di sicurezza a pressione e depressione inox specifiche per impianti di inertizzazione.

TERMOCONDIZIONAMENTO

- Virole di scambio termico interamente in acciaio inox con saldature laser e intercapedine ottenuta per gonfiaggio, per la circolazione di liquido refrigerante (acqua glicolata) o riscaldante. Le virole sono caratterizzate da massima superficie di scambio per unità di volume, tempo di raffreddamento o riscaldamento estremamente breve, piccola quantità di acqua glicolata in circolo (serbatoio di accumulo di dimensioni ridotte ed entrata a regime rapida), massima sicurezza di tenuta interna e resistenza alla pressione.

- Piastre a immersione, con le stesse caratteristiche delle virole, anche per installazione in serbatoi esistenti.

- Resistenze elettriche inox corazzate.

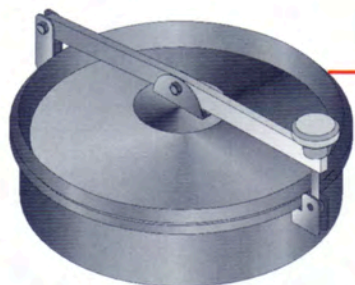
COIBENTAZIONE

Isolamento termico con poliuretano espanso o lana minerale rivestito con lamiera di acciaio inossidabile.

Serbatoi semprepieni con tappo galleggiante.
Dotazioni di serie come da standard con i seguenti accessori aggiuntivi:
tappo galleggiante completo di camera d'aria, pompa con manometro in acciaio inox, meccanismo di sollevamento.

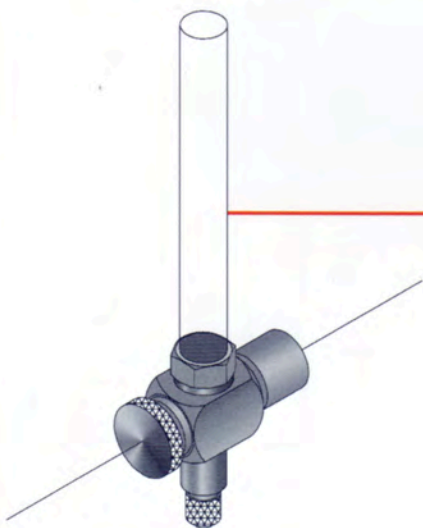
A richiesta esecuzioni secondo specifiche esigenze dimensionali e con accessori di varie tipologie.

Accessori standard



CHIUSINO SUPERIORE
ad apertura rapida Ø 400
(passo d'uomo)

PORTELLA LATERALE OVALE
ad apertura interna a partire
dai modelli con capacità 2.000 lt.

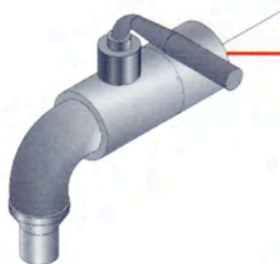


VISUALIZZAZIONE DEL LIVELLO
con tubo trasparente,
portalivello inferiore con valvola
di scarico, tubo in vetro o
cristalplast con custodia inox

RUBINETTO PRELEVACAMPIONI



VALVOLA DI SFIATO
a doppio effetto in polietilene

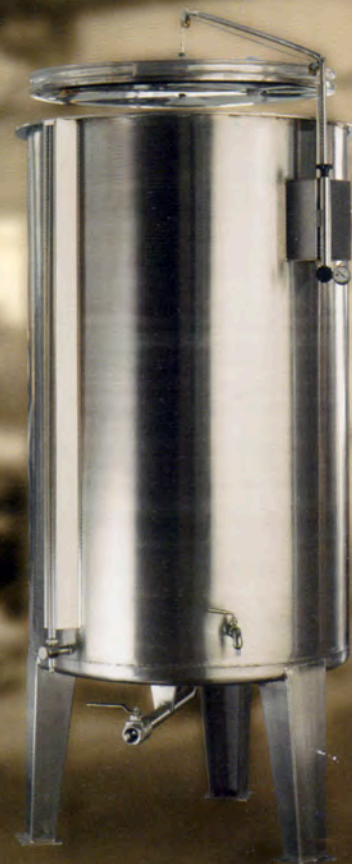


SCARICO LATERALE CON RUBINETTO
a collo curvo o valvola a sfera



TUBO DI CARICO DALL'ALTO
con valvola a sfera
(nelle versioni per olio)

SCARICO TOTALE SUL FONDO
con valvola a sfera



tecnologie per le industrie agroalimentari
faso

90124 Palermo Italy
via Ingham, 13 (Zona Industriale Brancaccio)
tel. 00390916214217 - fax 00390916214204