

Ficha técnica

CONTROL INDIVIDUAL DE DEPÓSITOS

El controlador de temperatura de fermentación está diseñado para el control de temperatura durante el fermentación alcohólica del vino y zumo de frutas. Está disponible como un modelo para la instalación estacionaria y como un modelo paralelo que se puede utilizar sobre una base temporal (sin instalación fija) de acuerdo con los requisitos actuales bodega. El controlador se construye para su uso en ambientes húmedos.

El controlador tiene el nivel de protección IP 67, lo que hace que sea protegida contra salpicaduras de agua.

