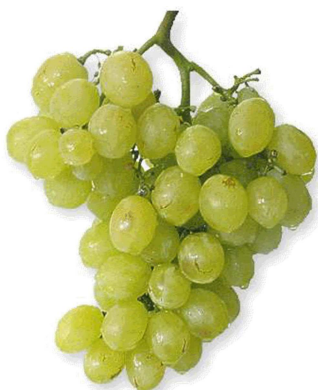


IMF Thermoregulator

Elektronische Temperaturregelung mit Magnetventil



Verbesserung der Weinqualität durch kontrollierte Gärung

Der Einsatz des **IMF Thermoregulators** in Verbindung mit einem Kühlkörper (z.B. **Kühlplatte** oder **Schlauch**) ermöglicht es die Gärtemperatur im richtigen Bereich zu halten und damit **ein qualitativ hochwertiges Produkt** zu erzeugen.

Montagefertiges Steuerungsmodul mit digitaler Temperaturanzeige, Magnetventil und Sonde;
alternativ zum Kühlen oder Wärmen einsetzbar (umschaltbar).

Einsatzmöglichkeiten:

- Gärtemperaturregelung bei Weißweinen
- Ankurbelung der Gärung bei Rotweinen durch gezieltes Erwärmen
- Kühlung des frisch gepressten Mostes zur Entschleimung
- Gärverhinderung bei der Fruchtsaftproduktion



Das Gerät wird entweder direkt am Einlauf des Kühlkörpers, oder bei stationärem Einsatz für nur einen Behälter, an die Wand montiert (extra langes Sondenkabel)

In Verbindung mit folgenden Kühlkörpern einsetzbar:

- **Kühlplatte,**
- **Kühlschlauch,**
- Kühlspirale,
- Spezialkühlstab
- Tank mit Doppelmantel
- oder einfache Berieselung des Tanks von außen

Beschreibung	Art.
Thermoregulator IMF mit Kühlen/Wärmen Funktion	102100057
Sondenhülse 1/2"	102100059



Termoregolatore digitale IMF

Regolazione elettronica della temperatura per vini bianchi, vini rossi e succhi di frutta.



Controllo della temperatura di fermentazione per un miglior risultato qualitativo del vino

L'impiego del **termoregolatore digitale IMF**, abbinato ad un corpo di scambio calore, permette di controllare le diverse fasi della fermentazione in range di temperatura ottimali per la resa qualitativa del vino.

Centralina di regolazione con display per la visualizzazione digitale della temperatura, compresa di elettrovalvola con sonda, utile per la regolazione sia in fase di **riscaldamento** che in fase di **raffreddamento**.

Campi di impiego:

- Fermentazione a temperatura controllata per vini bianchi
- Avviamento del processo fermentativo per innalzamento della temperatura
- Raffreddamento di mosti nella fase di decantazione
- Raffreddamento per evitare la partenza della fermentazione



La termoregolazione digitale IMF viene montata direttamente all'entrata del corpo di scambio calore oppure, direttamente a muro in caso di installazione fissa dell'impianto (cavo per sonda lungo).

La termoregolazione digitale IMF è abbinabile ai seguenti corpi di scambio calore:

- **piastre di raffreddamento**
- **tubi flessibili di acciaio INOX**
- spirali di raffreddamento
- tubi speciali di raffreddamento
- serbatoi con parete doppia
- semplice gocciolamento dall'esterno

Beschreibung	Art.
Termoregolatore digitale IMF	102100057
Pordasonda Inox con dato e guarnizione 1/2"	102100059

