

Capacité de dynamisation de 30 à 250 litres



Construction

Châssis en acier galvanisé avec une cuve en cuivre d'un contenu d'environ 60 à 400 l (capacité utile 37 à 250 l). Les pales du dynamiseur sont en cuivre et le fond des cuves, qui sont montées sur un support circulaire, est bombé pour améliorer la qualité du tourbillon. Le support circulaire et le fait que le moteur se trouve sur le côté, et non pas sous la cuve, laissent le fond de cette dernière parfaitement accessible pour l'installation d'un chauffage éventuel. Pour faciliter son déplacement le dynamiseur est monté avec deux roues de diamètre 200 mm.

Fonctionnement Les pales en cuivre tournent à une vitesse d'environ 140 tours minute. Un temps de rotation de 18 à 20 secondes est suivi d'un arrêt de 2 à 3 secondes. Le démarrage dans le sens opposé est assez brusque pour obtenir un puissant chaos (*passage du Cours aux agriculteurs sur la dynamisation : "on inverse rapidement le sens de rotation, pour que le tout bouillonne vers le côté opposé."*). L'inversion du vortex se fait à partir d'une sonde à niveau (hauteur du vortex) permettant à la machine de trouver son propre rythme qui, au cours du brassage, évolue avec le changement des caractéristiques de l'eau.

Vidange En 2 à 4 minutes par une vanne 26/34 ou 40/49 (D250).

Transmission Par poulies Poly-V. Toutes les jonctions axe/poulie sont clavetées.

Moteur 230V /50 Hz monophasé (220V/60Hz en option).

Option Prise de fourche pour soulever le dynamiseur avec un chariot élévateur.



Dimensions	Réf.	Modèle	Dimensions : L x l x H (Mètres)	Poids
	D37	37 litres	0,80 x 0,55 x 1,10	50 kg
	D110	110 litres	1,00 x 0,85 x 1,35	70 kg
	D250	250 litres	1,20 x 1,00 x 1,60	100 kg