



Construction

Châssis en acier galvanisé avec une cuve en cuivre d'un contenu d'environ 400 litres (capacité utile 180 à 260 l). Les pales du dynamiseur sont en cuivre et le fond de la cuve est bombé pour obtenir un vortex optimal. Le fait que le moteur se trouve sur le côté, et non pas sous la cuve, laisse 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.



Dynamisation

Vidange

Par une vanne 40/49 permettant une vidange complète en 3 à 4 minutes.

Transmission

Par poulies Poly-V.

Moteur

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

Option

Prise de fourches pour soulever le dynamiseur avec un chariot élévateur.

Dimensions

1,20 x 1,00 x 1,60 m (lpxhx) - poids : 90 kg - volume de la cuve : 400 l
volume dynamisé : 180 à 260 l