



Construction

Châssis en acier galvanisé avec une cuve en cuivre d'un contenu d'environ 60 litres (capacité utile 30 à 40 litres). Les pales du dynamiseur sont en cuivre et le fond de la cuve est bombé pour garantir 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 150 tours minute. Un temps de rotation de 10 à 12 secondes est suivi d'un arrêt de 1 à 2 secondes. Le démarrage dans le sens opposé est assez brusque pour obtenir un bon 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 ainsi que le réglage des temps de rotation et d'arrêt se font à partir d'une sonde à niveau [Dynamisation](#) (hauteur du vortex) permettant à la machine de trouver son propre rythme qui, au cours du brassage, évolue avec le changement de la qualité de l'eau.



Vidange Par une vanne 26/34 permettant une vidange en 2 à 3 minutes.

Transmission Par poulies Poly-V.

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

Dimensions 0,80x0,55 x 1,10 m (lpxh) ; poids : 50 kg
volume de la cuve : 60 litres - volume dynamisé : 30 à 40 litres.