

ISO-N7

Inertizado por Nitrógeno

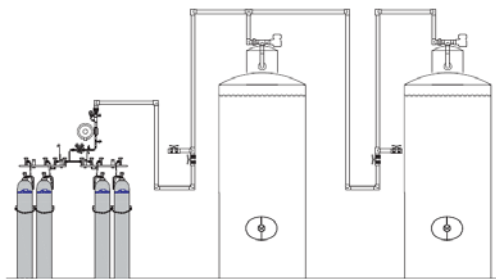
Bazuqueo por Nitrógeno

Inertizado por Nitrógeno

Siendo el AOVE un producto que es propenso a la oxidación, la conservación en su almacenaje es de vital importancia.

La inertización es un método seguro y fiable para mantener constantemente una capa protectora de nitrógeno por encima del AOVE.

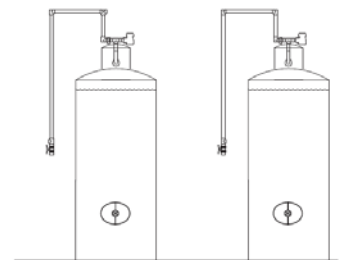
La humedad del espacio superior se sustituye por nitrógeno de alta pureza, inerte y completamente seco. Un sistema de control mediante una válvula de alta precisión, garantiza que, cuando el depósito se llene o se vacíe, el contenido de nitrógeno se compensará automáticamente para mantener la capa protectora. El resultado es una protección del AOVE frente a la degradación por oxidación.



Equipo fijo inertizado ISO-N7F



- ✓ Construcción en acero inoxidable
- ✓ Compacto
- ✓ Fácil desplazamiento
- ✓ Ruedas de goma con freno



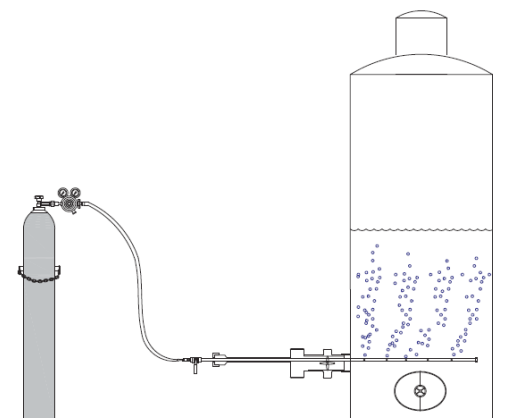
Equipo móvil inertizado ISO-N7P

Bazuqueo por Nitrógeno

A través de un aro interior de acero inoxidable instalado en el fondo del depósito se inyecta el nitrógeno, las burbujas de nitrógeno ascienden, consiguiéndose una homogenización rápida y perfecta ("coupage") del AOVE.

Se evita una agitación agresiva y una aireación innecesaria, cuya consecuencia es el deterioro de la calidad, así como su decantación por variedad y calidad del aceite.

Nota: UN BAZUQUEO NO SUSTITUYE A UNA INERTIZACIÓN



Equipo fijo bazuqueo ISO-N7B