



WTG-
QUANTOR
GMBH

OXYBOX

SAUERSTOFFZENTRALE

- SAUERSTOFFBEGASUNG VON MAISCHE, MOST ODER WEIN
- GEEIGNET FÜR MIKRO- UND MAKRO-OXYGENATION
- INTEGRIERTER DRUCKMINDERER (VON 5 BAR BIS 1,5 BAR)
- EINFACHE BEDIENUNG



IN FLOW WITH YOUR PRODUCTION.

OXYBOX

SAUERSTOFFZENTRALE

Die Sauerstoffzentrale OxyBox dient zur Sauerstoffbegasung von Maische bzw. Wein und ist sowohl für die Mikro- als auch für die Makro-Oxygenation einsetzbar.

Der OxyBox wird an einem zentralen Ort im Keller angebracht (Wandmontage). Der Steuerschrank ist in zwei Ausführungen erhältlich - aus lackiertem Stahl oder aus Edelstahl. Jeder OxyBox kann bis zu 16 Sauerstoffkanäle und damit bis zu 16 Tanks steuern, pro Kanal wird ein OxyBox-Sauerstoffmodul benötigt. Eine unbegrenzte Anzahl an OxyBox-Schränken kann installiert werden.

Der OxyBox ist mit hochsensiblen Sensoren ausgestattet. Er ist dadurch unabhängig von Eingangs- und Ausgangsdruck (Höhe der Wein- oder Maischesäule) und reagiert selbständig und kontinuierlich auf etwaige Änderungen der Umgebungsbedingungen.

Der OxyBox kann auf Wunsch auch über die VinInfoSoftware gesteuert werden. Dazu wird das VinInfoServer-Basispaket benötigt. Die Software ermöglicht den Fernzugriff über das Internet (über Team-Viewer oder ein ähnliches Programm).

FUNKTIONEN

Timer-Funktion: Die Timer-Funktion erspart dem Winzer eine manuelle Eingabe der Dosierzeiten. Die Mikrooxygenation kann für bis zu drei Monate im Voraus programmiert werden, der Nutzer muss nicht daran denken, die Dosierung wieder zu beenden. Diese Funktion ist nur möglich in Kombination mit der Software-Steuerung (VinInfo-Server-Basispaket).

Kombinationen: Die Integration eines OxyBox in eine bestehende VinInfoInstallation ist jederzeit möglich. Der OxyBox wird dann auf Wunsch über die bestehende Software gesteuert.

UMGEBUNGSTEMPERATUREN



von 0°C bis +50°C

MERKMALE

- Sauerstoffbegasung von Maische, Most oder Wein
- Geeignet für Mikro- und Makro-Oxygenation
- Zentral installierter, wasserdichter Steuerschrank für Wandmontage; Steuerschränke aus Edelstahl
- Integrierter Druckminderer (von 5 bar bis 1,5 bar)
- Einfache Bedienung, beleuchtetes Display, klare Menüführung, verschiedene Bediensprachen
- Software-Steuerung möglich (optional)

