



Deutsch

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Einmalige, individuell gestaltete Anlagen

Albrigi, ein seit über 30 Jahren in der Weinbranche tätiges Unternehmen, basiert seine Betriebsstrategie auf einer besonderen Kundennähe. Durch die enge Beziehung von Kunde und Unternehmen können die schönsten Weinkeller entworfen und realisiert werden. Für jeden Kunden werden einmalige, individuell gestaltete Anlagen mit modernsten, fortschrittlichsten Technologien geschaffen und für jede Kellereiart unterschiedliche Lösungen und Produkte vorgeschlagen, mit denen ausschließlich große Weine erzeugt werden. Die Gärtechnologien sind an die verschiedenen Weinsorten und die nach Kundenvorgaben zu erzeugenden Weine angepasst. Darüber hinaus geben modernste Computersysteme den Kellereitätigkeiten die Möglichkeit, alle Arbeitsschritte und Daten der diversen Gärungen auch per Fernsteuerung zu kontrollieren, zu steuern und zu archivieren. Unsere Technologie legt besonderen Wert auf die Sterilisierung und Reinigung aller in der Kellerei verwendeten Geräte und gibt Sicherheit am Arbeitsplatz und Energieersparnis höchste Priorität. Unser System Archimede ermöglicht die Gesamtsteuerung einer Kellerei und die Archivierung aller Kellereitätigkeiten über einen Zeitraum von bis zu 10 Jahren mit einem besonderen Augenmerk auf die einzelnen Gärungsprozesse. Die ständige Auswertung der Daten in Zusammenarbeit mit Forschungsinstituten und Universitäten aus aller Welt garantiert die ständige Verbesserung der Leistungen. Mit der Zielstellung der wissenschaftlichen Auswertungen wird angestrebt, die besten Eigenschaften aus jeder Traube zu gewinnen.

Albrigi Technologie entwickelt und produziert umweltverträgliche Anlagen. So konnte die Verwendung von umweltschädlichen Stoffen, wie Reinigungsmittel und Kühlfüssigkeiten, auf ein Minimum reduziert wurden. Albrigi Technologie produziert mehr als 40 verschiedene Tankmodelle, davon 6 Gärtanks, 1 Bâtonnage-Tank, 3 Kaltmischungstanks, 1 Kohlensäuremischungstank, 1 Délestage-Tank, 1 Weinsteinstabilisator usw.



Alle Rechte vorbehalten.

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Zugriff auf den Katalog und Download über die Webseite www.albrigi.it

Von Albrigi Technologie veröffentlichte Soundtracks, Videos und Fotos sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.

Fotos und Dialoge können Schulen oder Verbänden zu didaktischen Zwecken zur Verfügung gestellt werden.

Vorliegender Katalog ist zu didaktischen Zwecken kostenlos in 6 Sprachen erhältlich.

SPITZENTECHNOLOGIEN
LEHRFILM AUF DVD
PRODUZIERT VON ALBRIGI TECNOLOGIE



Stefano Albrigi mit "Luxtank"
der Markuslöwe
und der venetische Mond

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



e-mail: info@albrigi.it

<http://www.albrigi.it>



INHALTSVERZEICHNIS

	Volvotank	8-9		Monofolltino	48		Transport	71		Innergas	90-91
	Turbotank	12-13		Multifolltank	49		Compatank	72		Pluviatank	94-95
	Variotank	16-17		Variofolltank	52-52		Gravitank	73		Leitern	98-99
	Politank	20-21		Superfollrail	56		Dryer	75		Laufgänge	102-103
	Frigotank	24-25		Monofollrail	57		Meccanotank	76-77		Megatank	106
	Supertank	28-29		Minifollrail	59		Délestage	80-81		Bigtank	107
	Bâtonnage	32-33		Monofolltank	60-61		Oberflächen-Finish Classic	84		Cementinox	109
	Criotank	38-39		Tinotank	64-65		Oberflächen-Finish Elegance	85		Archimede	110
	Enopalet	42-43		Noveltank	67		Oberflächen-Finish Fantasy	86			
	Pressuretank	44-45		Eurotank	68-69		Oberflächen-Finish Image	87			



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Ansicht der Temperatursteuerungsanlage
zur Erhitzung und Kühlung, Betrieb über
"ARCHIMEDE WINE" mit Fernsteuerung per SMS



ALBRIGI
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Lagerkeller mit Bigtank Termo 600 hl und 300 hl und Politank Termo 150 + 150 hl, 200 + 100 hl und 50 + 50 + 100 hl, Temperatursteuerung mit Termostar, Cleanfix-Reinigungsanlage und Innergasanlagen

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



ALBRIGI FÜR IHRE EDLEN WEINE



Pumpe aus nichtrostendem Stahl mit niedriger Drehzahl



Edelstahl-Verbindungsrohre



3-Wege-Drosselventil



Mannloch mit Entlüftung



Schauglas aus Sekuritglas



Abscheider im Innenbereich



Abscheider im Außenbereich



ALBRIGI
TECNOLOGIE

Wireless-PDA

HONOS ALIT ARTES *Ansehen fördert die Künste*

Neues System zur Lagerung und Umfüllung von Wein, bestehend aus:

- "VINOTANK" - Tank aus Edelstahl (AISI 304 L) mit hochglanzpolierter Innenfläche "HIGH CLEAN" und fein satiniertes Außenfläche mit Finish "SCOTCH BRITE", unserem exklusiven Finish "ELEGANCE"
- "LUXPIPE" - polierte Leitungen für Innen- und Außenbereiche mit im Wig-Verfahren mit Orbitalschweißanlage und Füllgas (weiße Schweißnähte) gefertigten Schweißnähten, über die alle Tanks miteinander verbunden sind
- "THREWAY" 3-Wege-Drosselventil (für Pharma-Industrie) komplett mit Dichtungen
- "DEBOURTANK" - am Teilauslassventil angebrachter Abscheider, um den klaren Bestandteil vom trüben zu trennen
- "LEVELGLASS" - Schaugläser aus Sekuritglas für jedes Ventil
- "ASPIR PUMP" - selbstansaugende, inspizierbare Pumpen aus Edelstahl mit niedriger Drehzahl
- "ELECTRIC POWER" - Steuerschalttafel aus Edelstahl mit Geschwindigkeitsregler zum Ablassen, Einfüllen und Umfüllen von einem Tank in den anderen ohne Verwendung von Kunststoffschläuchen (das System besteht ausschließlich aus Edelstahl).
- "ARCHIMEDE WINE" - unser rechnerbasiertes System mit offenen, individuell abgestimmten und mühelos modifizierbaren Programmen, mit dem Steuerbefehle über die Steuerschalttafel für die Ausführung jedweder Umfüllphase empfangen oder gesendet werden können
- "PALMARE" - alle Arbeitsvorgänge können mit unserem "MOBILCONTROL - PDA" bis zu einer Reichweite von 200 Metern ferngesteuert werden. Etwaige Abweichungen vom eingegebenen Programm werden durch eine Alarmanzeige signalisiert.



ALBRIGI
TECNOLOGIE

Drei Jahrzehnte im Zeichen des Fortschritts

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Drei Jahrzehnte im Zeichen des Fortschritts



"PANEL CONTROL" Touchscreen-Monitor
- alle Steuerfunktionen sind darauf sichtbar und unmittelbar abrufbar



"ARCHIMEDE WINE" - unser rechnerbasiertes System, mit dessen Hilfe die verschiedenen Umfüllphasen gesteuert werden. Manuelle Tätigkeiten entfallen.



"MOBILCONTROL-PDA" - zur Fernsteuerung aller Funktionen über "ARCHIMEDE", ohne die Notwendigkeit sich zur Kontrolle der einzelnen Arbeitsvorgänge an einen anderen Ort begeben zu müssen.

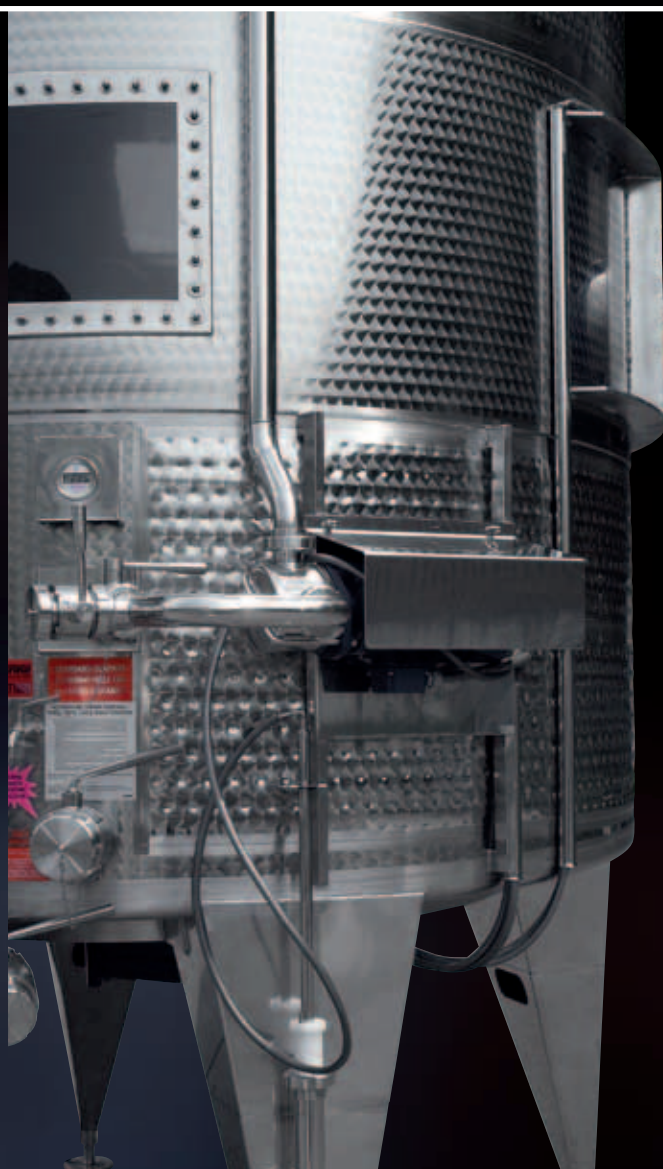
VOLVOTANK

Patentierter Spezialgärtank für frische, getrocknete oder Saignée-Trauben.

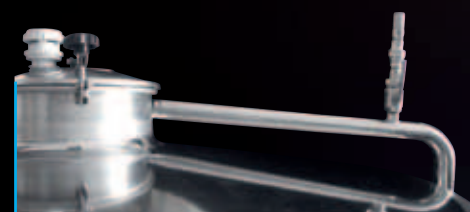
VOLVOTANK

Eine innovative Methode zur Umsetzung des Unterstoßprinzips. Der einzige zylinderförmige, senkrechte von Albrigi Technologie patentierte Gärtank mit Drehschaufel bei Vollscheibe.

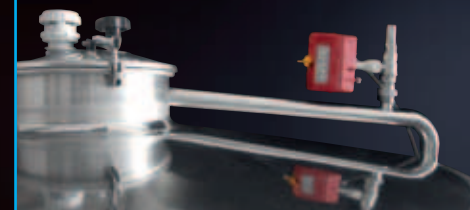
VOLVOTANK streichelt die aufgetauchte Maische und taucht sie mit regulierbarer Drehbewegung sanft in den Most ein. Ideal für alle Traubensorten, sowohl für feste als auch weiche, frische, getrocknete oder Saignée-Trauben. Gerade in diesen Fällen mit einem höheren Prozentsatz an Maische zeigt VOLVOTANK seine Einzigartigkeit. VOLVOTANK produziert keinen Trub, beschädigt die Traubenschalen nicht und erzielt dennoch eine vollständige, unvergleichliche Extraktion. Die komplette Temperatursteuerung am Boden, am Zylinder und an der Schaufel steuert die Temperatur auch in der Masse präzise und reguliert Mazerations- und Gärungsprozesse meisterhaft. Bei Anschluss an unser ARCHIMEDE WINE Steuerungssystem kann der Tank ständig programmiert werden, um die verschiedenen Bearbeitungsstrategien zu unterstützen.



Ansicht der Remontage-Pumpe, des Sauerstoffanreicherungsgeräts und der Luke aus PIREX zur Sichtprüfung des Innenbereichs.

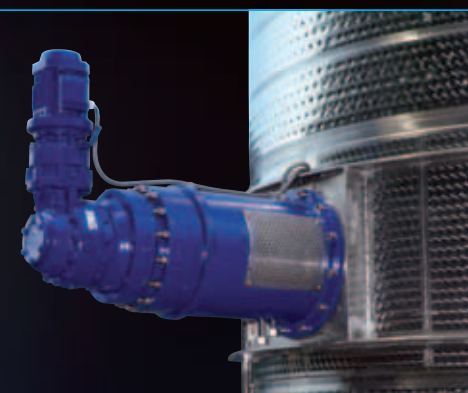


Sowohl manuelles als auch motorbetriebenes Sauerstoffanreicherungssystem



Mannloch oben mit Schutzgitter und Sicherheitsmikroschalter

Planetengetriebemotor zur Schaufeldrehung mit hydraulischer Rotationskupplung



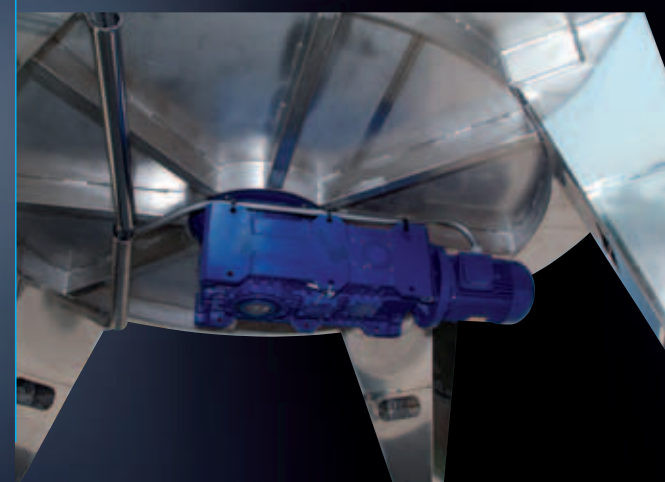
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Schalttafel aus Edelstahl mit aufrollbarem PVC-Schutzzelt und SPS zur Steuerung aller Pausen-/Betriebsphasen

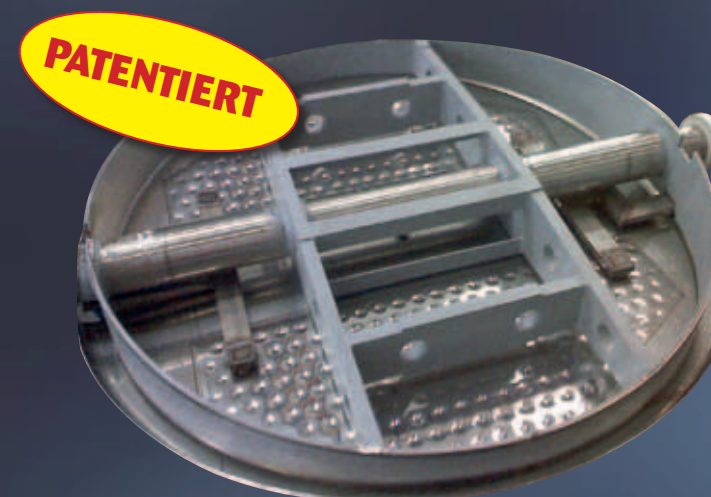


Bewegliches Sauerstoffanreicherungsgerät für Teilabflussventil

Getriebemotor mit rechtwinkliger Achse zur Drehung der Tresterentnahmeschaufel



Deckel des Gärtanks mit Mannloch und LED-Licht zur Inspizierung des Innenraums

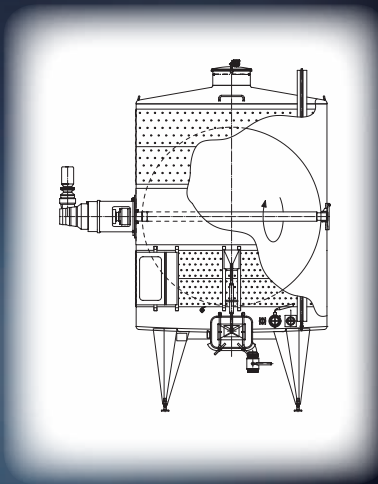


Ansicht der von Albrigi patentierten Rotations-schaufel in der Bauphase

Große Weine haben ein Herz aus Stahl



Von Albrigi patentierte Drehschaufel mit Vollscheibe, beidseitige Temperaturregung



Von Albrigi patentierte senkrechte Drehschaufel mit getrocknetem Trester, in Pausenphase

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Volvotank 100 hl, mit allem Zubehör



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Megatank 600 hl, Temperatursteuerung mit Termostar Double,
Isolierung mit Isoplus und ortsfeste Cleanfix-Reinigungsanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Batterie aus Megatank-Tanks 600 hl und Bigtank-Tanks 300 hl, Temperatursteuerung mit Termostar Double und ortsfeste Cleanfix-Reinigungsanlage

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

TURBOTANK



Reinigungskugel

Turbotank „Termo“, Ansicht von oben, Temperatursteuerung mit Ein- und Auslauf der Verfahrensflüssigkeiten, Einlauf Reinigungsanlage, Sauerstoffeinspritzung, Temperaturüberwachungsfühler und Entlüftungsventil

Turbotank, Ansicht von unten

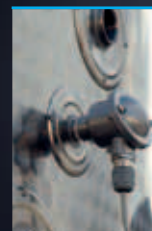
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Anbringung einer Turbotank-Vorrichtung im Inneren eines Gärtanks mit 1.000 hl Fassungsvermögen



Schalttafel mit Sauerstoffanreicherungssteuerung



Temperaturfühler mit externer Halterung

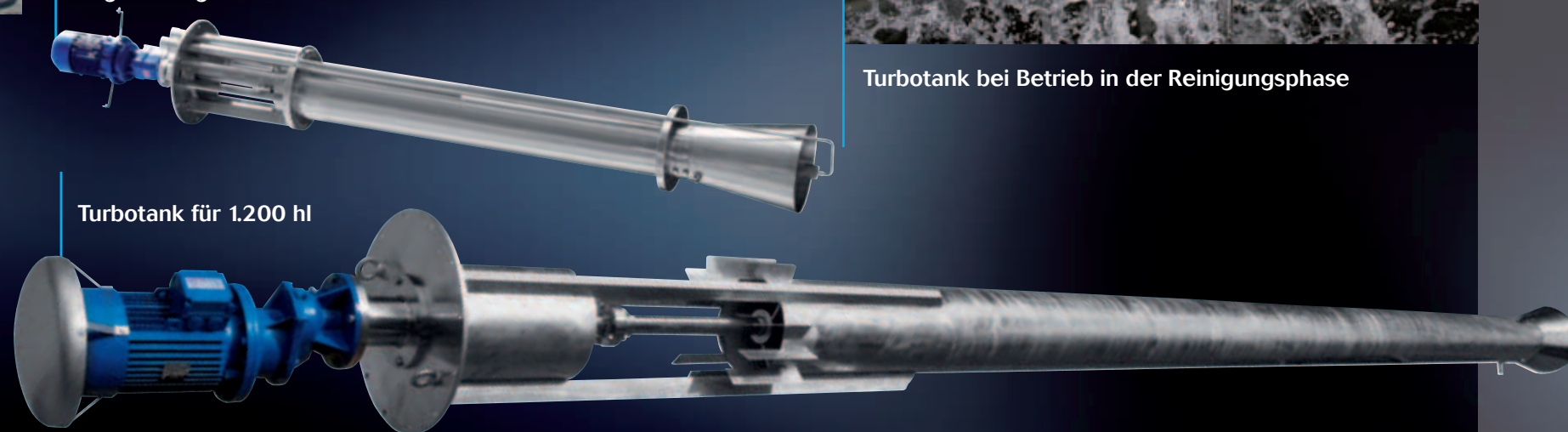


Digitalthermometer

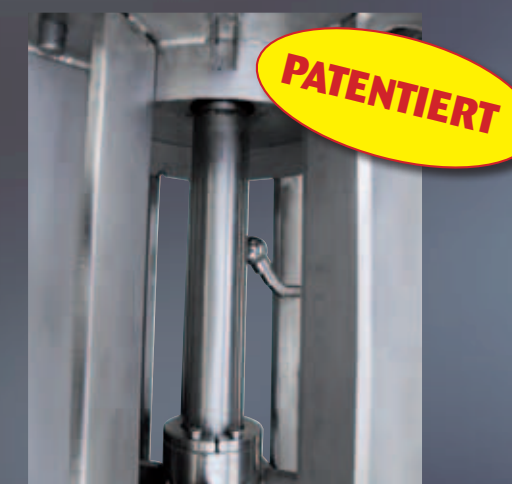
Seitenansicht einer montagefertigen Turbotank-Vorrichtung „Termo“ zur Installation in einem Gärtank mit 600 hl Fassungsvermögen



Turbotank bei Betrieb in der Reinigungsphase



Turbotank für 1.200 hl



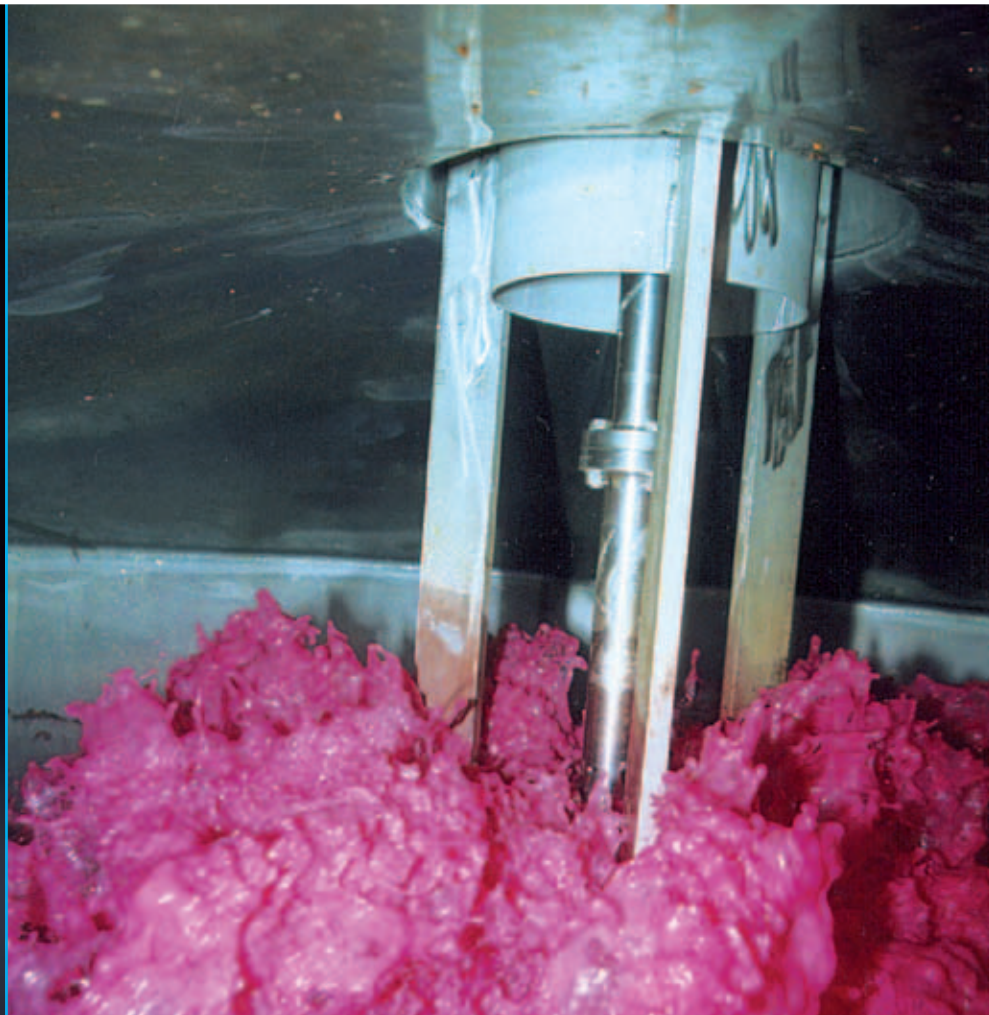
Ansicht der Ablenker zur Mostentnahme von oben mit Strombrecherschraube und Reinigungsanlage

Patentiertes, automatisches Umpumpsystem für große Gärtanks von 600 hl bis 1.500 hl Fassungsvermögen

Die sehr einfache Ausstattung des Modells Turbotank, die das Prinzip der kommunizierenden Gefäße ausnutzt, besteht aus einer Edelstahlturbine, die senkrecht in die Mitte des Weinbereitungsgeräts eingesetzt wird. Ideal für große, auch bereits vorhandene Gärtanks. Während der aktiven Phase wird der Most im unteren Tankbereich unter dem Tresterhut abgesaugt und auf den Tresterhut gepumpt, der dadurch in kurzer Zeit mit Most überspült wird.

In dieser Phase kann der Most gekühlt werden, da das Außenrohr der Turbine über eine Doppelwandung mit umlaufender Kühllösung verfügt. Darüber hinaus kann der Most während des Umpumpens mit Sauerstoff angereichert werden. In der passiven Phase fungiert der Turbotank als Abzugskanal, über den eine große Menge Wärme und Kohlendioxid eliminiert und dadurch ein schädlicher Überdruck unter dem Tresterhut vermieden wird. Auf diese Art und Weise wird die Sicherheit beim Gebrauch dieses Systems auch für große Massen bis zu 1.500 hl Fassungsvermögen garantiert. Die Konstruktionsweise der Turbotank-Vorrichtung gestattet das Umpumpen großer Mostmengen ohne Trubbildung, da die Ansaugschaufeln sehr kleine Abmessungen haben, auf eine geringe Drehzahl programmiert sind und keine Reibung auf die Turbinenwände ausüben. Turbotank wird mit interner und externer Reinigungsanlage geliefert. Verwendung auch als Rührer für den Verschnitt verschiedener Weinsorten oder als Mischer bei Zusatz önologischer Produkte.

Turbotank für hohe Leistung großer Gärtanks

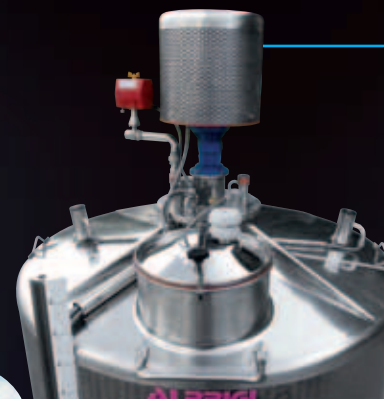


Turbotank bei Betrieb in der Umpumpphase des Mostes



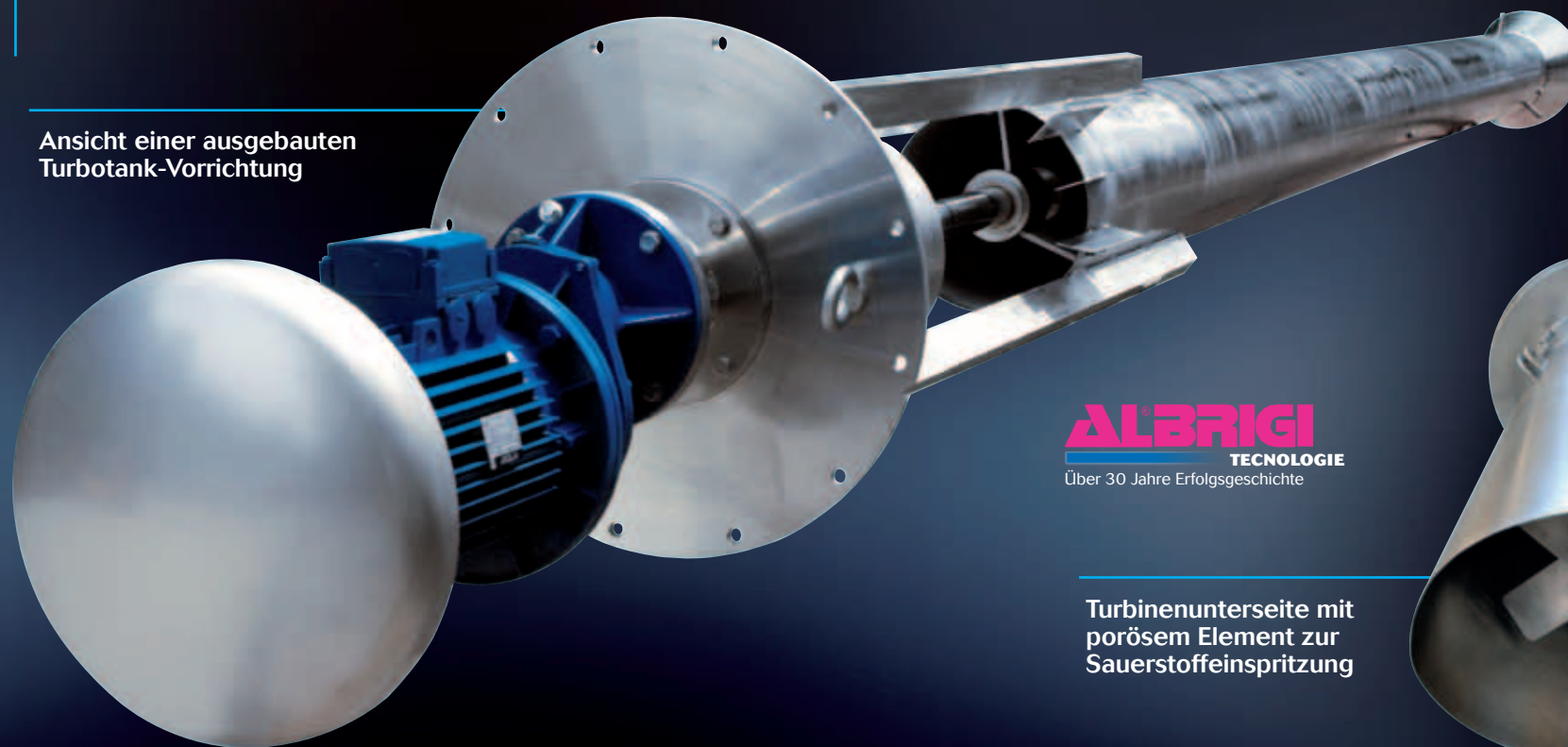
Von Albrigi patentierter Turbo-tank „Termo“ im Inneren eines Gärtanks mit 600 hl Fassungsvermögen

Gärtank mit 1.200 hl Fassungsvermögen mit Turbo-tank „Termo“ im Inneren



Turbotank mit Temperatursteuerung und motorbetriebenem Ventil „Motorvalve“ für den Glycol-Umlauf in der Doppelwandung

Ansicht einer ausgebauten Turbo-tank-Vorrichtung



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Turbinenunterseite mit porösem Element zur Sauerstoffeinspritzung





Termotank mit Termostar-Temperatursteuerung, 150 hl Fassungsvermögen, Isolierung mit Isofix
Termotank mit Termostar Double-Temperatursteuerung, 200 hl Fassungsvermögen und beide mit
Cleanfix-Reinigungsanlage

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Kellerei mit 16 „Normaltank“- Gärtanks, Temperatursteuerung mit Termospiral-Doppelwandung

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



„Enopalet“ palettierbare Schwimmdeckel-tanks mit geringem Fassungsvermögen



Politank, obere Ebene Vario-tank mit Termospiral-Temperatursteuerung



Variotank mit zwei Doppelwandungen (kalt und warm)



Politank, Temperatursteuerung mit Termostar und Isolierung mit Isotank, Variotank auf der letzten Ebene



Topclean-Reinigungskugel



Variotank Termo mit niedriger Termostar-Doppelwandung zur Temperatursteuerung



Variotank Termo in niedriger, breiter Ausführung für Gärzwecke

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Variotank ist ein klassischer Schwimmdeckel-tank für die Lagerung. Dieses Modell verfügt über einen bedienerfreundlichen Hebel zur Drehung des Druckluft-deckels.



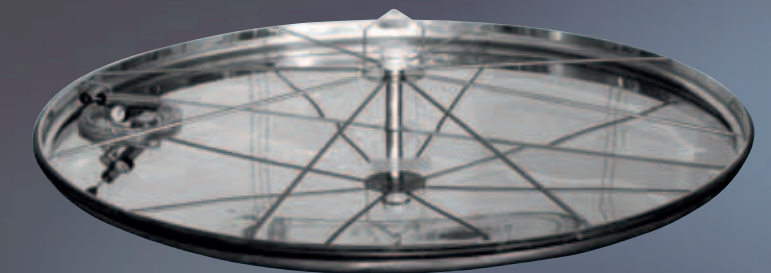
Variotank Termo mit Termostar Doppelwandung auf halber Höhe

VARIOTANK

Kleine und große Tanks mit variablem Fassungsvermögen

Albrigi produziert ein komplettes Sortiment an Variotank-Lager- oder Gärtanks mit variablem Fassungsvermögen von 75 l bis 15.000 l, beweglichem Druckluftdeckel, in allen Formen und Lösungen, zur vorübergehenden Weinlagerung, problemlosen Dauerentnahme und Mostgärung auf der Maische, die in diesem Fall von oben sichtbar ist. Erhältlich sind verschiedene Vario tank-Kombinationen mit Doppelwandung zur Temperatursteuerung mit unserer kostengünstigen, nachträglich montierbaren Mehrfachband-Ummantelung (Polifascia) oder der oben, unten, senkrecht oder waagrecht anzubringenden Termostar-Doppelwandung.

Erhältlich ist verschiedenes Zubehör für das Umpumpen des Mostes, Eintauchen des Tresterhuts, Kühlen kleiner, variabler Mostposten mit beweglichem, isoliertem Deckel, bis zu den palettierbaren oder stapelbaren Modellen „Enopalet“, ebenfalls mit variablem Fassungsvermögen, der Anwendung beweglicher Mechanismen zum pneumatischen Umstoßen auf beweglicher Schiene mit Normalbewegung, zahlreiches Zubehör für die automatische Reinigung sowie die Sauerstoffanreicherung von Wein und Most.



Beweglicher Deckel mit hermetisch schließendem Druckluftverschluss

Praktische Lagerung mit beweglichem Deckel



Variotank mit Mehrfachband-Ummantelung (Polifascia) und beweglichem Monofolltank in Sonderausführung für Schwimmdeckeltanks



Variotank Termo, externe Oberflächenbehandlung mit Scotch-Brite fein satiniert



Mit Isotank isolierter Variotank, Termostar-Temperatursteuerung zur Weinstabilisierung



Brückenarm



Variotank 100 hl mit beweglichem Druckluftdeckel, Winde, Dreharm, zur vorübergehenden Lagerung von verkaufsfertigem Wein



Winde zum Anheben des Schwimmers für Variotank



Pumpe zum Füllen der Luftkammer



Mit Isofix isolierter Variotank mit Termostar-Doppelwandung zur Temperatursteuerung zur Kaltmaischung



Mit dichtem Verschlussdeckel ausgestattet, wird der Variotank zum standardmäßigen Lagertank, d.h. zu einem „Combitank“.



Variotank Termo mit beweglichem, einstellbarem Unterstoßmechanismus für unterschiedliche Durchmesser



Variotank-Tanks (Schwimmdeckeltanks) von 75 bis 5.000 l mit beweglichem Staubschutzdeckel



Megatank mit 600 und 300 hl Fassungsvermögen,
Termostar-Double-Temperatursteuerung, Isoplus-Isolierung und Cleanfix-Reinigungsanlage



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Megatank mit 600 hl Fassungsvermögen und Termotank mit 300 hl Fassungsvermögen,
Termostar-Double-Temperatursteuerung, Isoplus-Isolierung und Cleanfix-Reinigungsanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

POLITANK

Weingefäße mit zwei, drei und vier Abschnitten

Mit dem Politank-System können verschiedene Flüssigkeiten in ein und demselben Tank gelagert werden. Dieser einzigartige Tank nutzt den Raum in der Höhe aus, wobei alle Füll-/Ablass-, Reinigungs- und Stickstoffsättigungsarbeiten der oberen Abschnitte weiterhin bequem vom Boden ausgeführt werden. Das exklusive Superbottom-System von Albrigi aus kegelförmigem, abgeschrägtem Boden und Gegenboden gibt die Gewähr für Festigkeit und vermeidet unangenehme Ausdehnungen, die zu einem Überlaufen und Überfließen der Abschnitte führen könnten. Auf der oberen Ebene kann ein Gärtank mit mechanischer Maischeentnahme oder eine Schräge mit 30% Neigung für den Maischeabfluss durch Einwirkung der Schwerkraft und auf der unteren Ebene ein Lagertank zur Durchführung der Délestage durch natürliches Absinken des Mostes geschaffen werden. Möglich ist die Ausstattung mit Mischsystemen, Temperatursteuerungssystemen, geraden Böden mit 30°- oder 45°- Schrägung für die Gärung und den Maischeabfluss, oder die Temperatursteuerung und Vollisolierung für die Weinstabilisierung im Kaltverfahren.



Zwei gegenüberstehende Politank-Tanks mit 150+150 hl, Luken und Zubehör



Politank 150 + 50 hl, Termostar-Temperatursteuerung, mit Zubehör



Politank-Tanks, Termostar-Temperatursteuerung und Isotank-Isolierung für Gärung und Lagerung

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



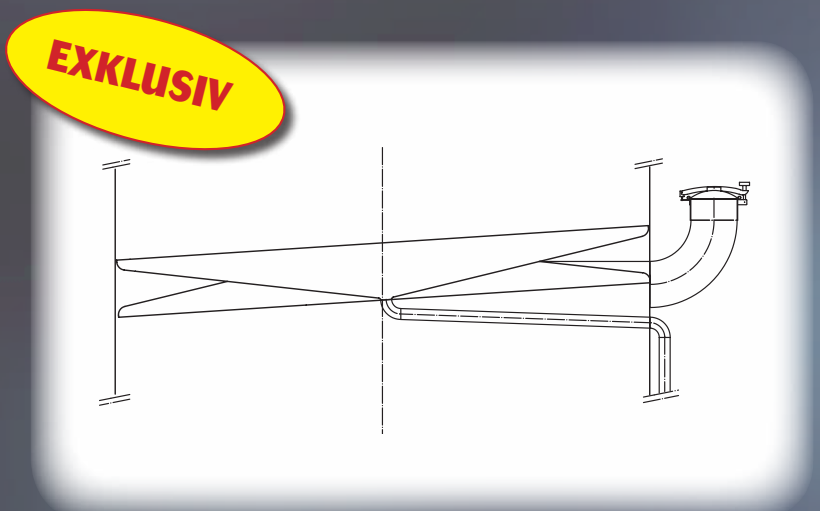
Ansicht von unten des patentierten Albrigi Superbottom-Bodens mit Entlüftungskanälen am Mannloch



Betriebsventile für die oberen Abschnitte eines Politank-Tanks mit drei Abschnitten, Voll- und Teilabfluss, Reinigung, Stickstoff und Umpumpen



Patentierter Albrigi Superbottom-Boden und Gegenboden mit Sprayball-Reinigungskugel



Kegelförmiger Boden mit patentiertem Albrigi Superbottom-Gegenbodensystem, 3% Schräge zur vollständigen Entlüftung

Rationelle Verwendung des gesamten Tankraums

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Politank 200+100 hl mit Cleanfix-Reinigungsanlage, Voll- und Teilabfluss der nach unten verlängerten Abschnitte



Politank mit zwei Abschnitten, Termostar-Temperatursteuerung und Isotank-Isolierung, oberer Abschnitt Variotank von 50 bis 25 hl



Politank Termo, 60 + 40 hl, mit Cleanfix-Reinigungsanlage und Innergasanlage



Politank, 50 + 25 + 25 hl, komplett ausgestattet mit allem Zubehör



Politank mit drei Abschnitten, 50 + 100 + 150 hl, komplett ausgestattet mit allem Zubehör

Politank, 100 + 200 hl, komplett ausgestattet mit allem Zubehör





ALBRIGI
TECNOLOGIE

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Le basi di successo di eccellenza

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Meccanotank-Weinbereitungsgeräte mit Schalttafeln zur Steuerung der Gärungsprozesse

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Ventilaggregat eines Frigotank-Tanks mit Vollabfluss, Teilumpumpfunktion und schrägem Ventil für entnehmbaren Mobilmix-Rührer



Ansicht von oben eines Autoklavs mit Reinigungszubehör, Rohrleitung des Sicherheitsaggregats und mit Isotherm isoliertem Standanzeiger

Rechteckige Luke 530x420 mm mit isolierter Gegenluke und Probenentnahmeverrichtung



Dekantierventil, am Teilabfluss angebracht



Isolierte Gegenluke „Isotank“



Digitalthermostat mit Schutzdach



Digitalthermometer mit wasserdichtem Gehäuse

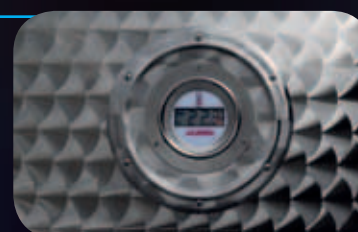


Rechteckige Luke und isolierte Gegenluke mit Kondenswasserabfluss



Fühlerhalter zur Temperaturkontrolle

Digitalthermometer



Beweglicher Mobilmix-Rührer, der in das Teilabflussventil einzusetzen ist.



Ansicht der Unterseite eines Frigotank-Tanks



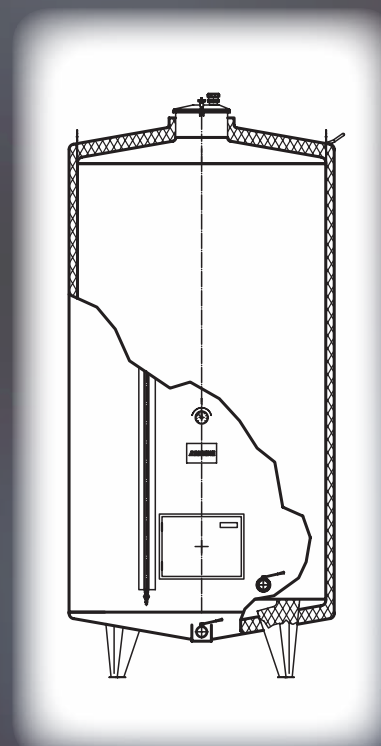
Isolierter Vollabfluss

FRIGOTANK

Tanks mit Temperatursteuerung und Isolierung

Die Kühlung ist bei Weißwein für die Stabilisierung unerlässlich. Dieses natürliche Verfahren unterstützt eine dauerhaft ausgeglichene Weißweinstruktur. Verwendet werden dafür Frigotank-Tanks und unsere Termostar-Doppelwandungen, die leistungsfähigsten, was den Wärmeaustausch angeht, die stabilsten und dauerhaft sichersten (10 Jahre Garantie). All das ist mit minimalem Energieaufwand und hoher Ausnutzung der verwendeten Frigorien bei verschweißter, dichter Isotank-Isolierung (mit 10 Jahren Garantie) möglich.

Albrigi Technologie bietet seine Thermostattanks mit allen Fassungsvermögen von 1.000 bis 500.000 l und ein einzigartiges, unvergleichliches Zubehörsortiment für Kühlzwecke an. Erhältlich sind Zubehörteile wie die seitlich angebrachten Sidemix-Mischer, an die Archimede-Steuerung angeschlossene Temperaturfühler zur Temperaturüberwachung sowie schlüsselfertige Temperatursteuerungsanlagen, bestehend aus Kühlaggregat, Speicherbehälter, Umlaufpumpen, „Tecning“-Magnetventilen, Fühlern, isolierten Leitungen, Schalttafeln und dem Archimede-Anschluss.



GARANTIE



Termostar-Doppelwandung mit Zwangsumlaufwegen, Einlaufgewinden und Isotank- oder Isotherm-Isolierung mit 10 Jahren Garantie

Weinsteinstabilisierung in der Kellerei und Kaltklärung



Frigotank mit Temperatursteuerung, rechteckige Luke von 420 bis 520 mm, senkrecht



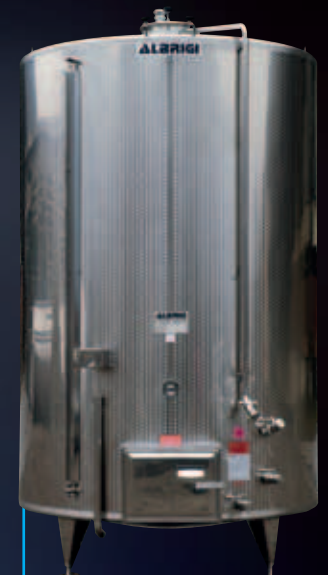
Frigotank mit Ventilreihe für Voll- und Teilabfluss für entnehmbaren Mobilmix-Rührer und CO₂-Einspritzer von unten



Politank-Tank 20+20 hl, vollständige „Termostar“-Temperatursteuerung, Isofix-Isolierung



Frigotank mit „Isotherm“-Isolierung und isolierter Gegenluke



Frigotank mit vollständiger „Termostar“-Temperatursteuerung, auch am Boden, Isotank-Volli-solierung



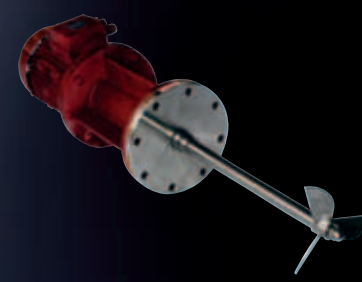
Pressuretank-Autoklav mit Isotherm-Isolierung und Sidemix-Rührern



Tank mit „Isofix“-Teilisolierung am Zylinder

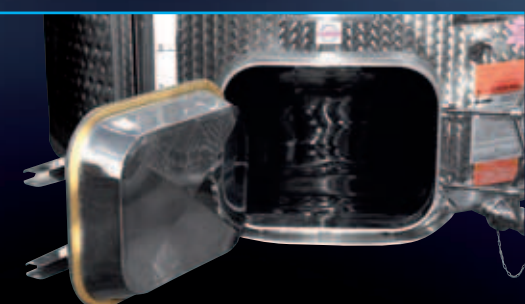


Seitlicher „SIDEMIX“-Rührer, wandseitig an jedem Tank montierbar



Frigotank, 100 hl, „Termostar“-Doppelwandung, „Isotank“-Isolierung, Temperatursteuerungsaggregat mit motorbetriebenen „Motorwave“-Steuerventil

Rechteckige Luke mit isolierter Luke





ALBRIGI
TECNOLOGIE



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Specialtank-Tanks, Termostar-Double-Temperatursteuerung
Cleanfix-Reinigungsanlage, Innergasanlage, Steuerung über Archimede

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Meccanotank-Weinbereitungsgeräte, Termostar-Double-Temperatursteuerung,
Cleanfix-Reinigungsanlage, Innergasanlage und mit Motorfly-Umpumpsystem

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

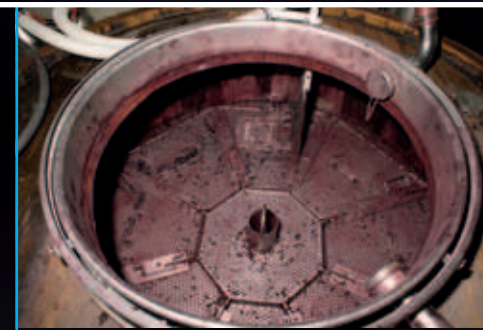
SUPERTANK



Ansicht des Gitters am Variotank-Schwimmdeckeltank



Ansicht von oben mit Abzugsöffnung für den Druck des gärenden Mostes



Mechanismus zum Eintauchen des Tresterhuts an Holzfass, von außen abmontierbar



Variotank mit Supertank-Mechanismus zum Eintauchen des Tresterhuts



Digitalthermometer

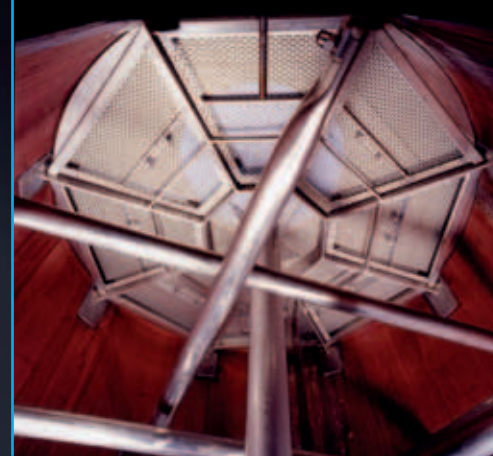


Fühlerhalter zur Temperaturkontrolle



Mostverteilerscheibe über dem Mechanismus zum Eintauchen des Tresterhuts

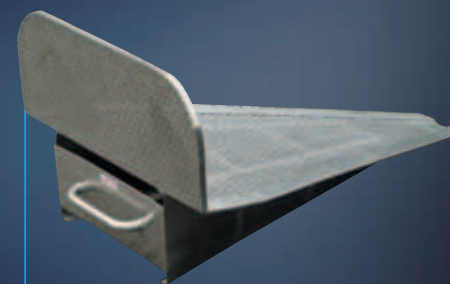
Ansicht des Mechanismus mit Gestänge zum Brechen des Tresterhuts für die Délestage



Außenansicht des Mechanismus zum Eintauchen des Tresterhuts für Schwimmdeckeltank

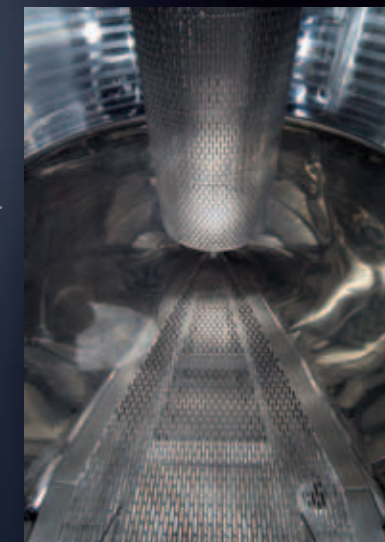


Ansicht der unteren Luke zum Maischeabfluss mit Mechanismus zum Trennen des Mostes von den Schalen



Beweglicher Mechanismus zur Trennung der Maische vom Most, an der unteren Luke anzubringen

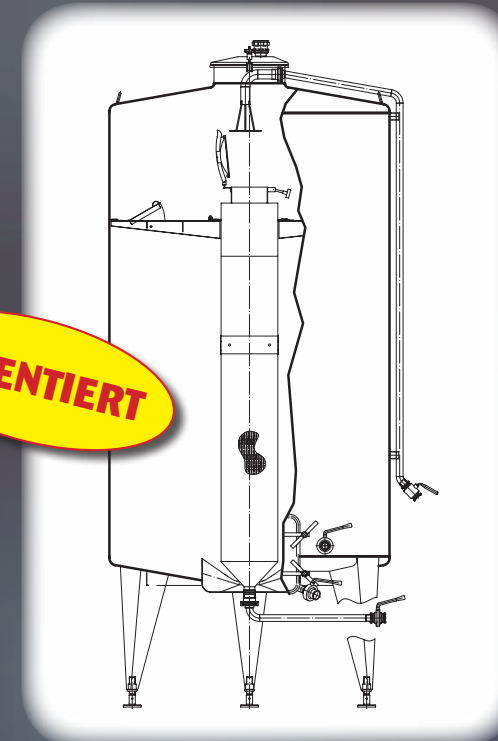
Befestigungssystem am Boden der zentralen Rohrleitung für den Gärdruckabzug



Gärverfahren mit eingetauchtem Tresterhut mit Palitank-Gestänge zur Durchführung der Délestage, Albrigi-Patent.

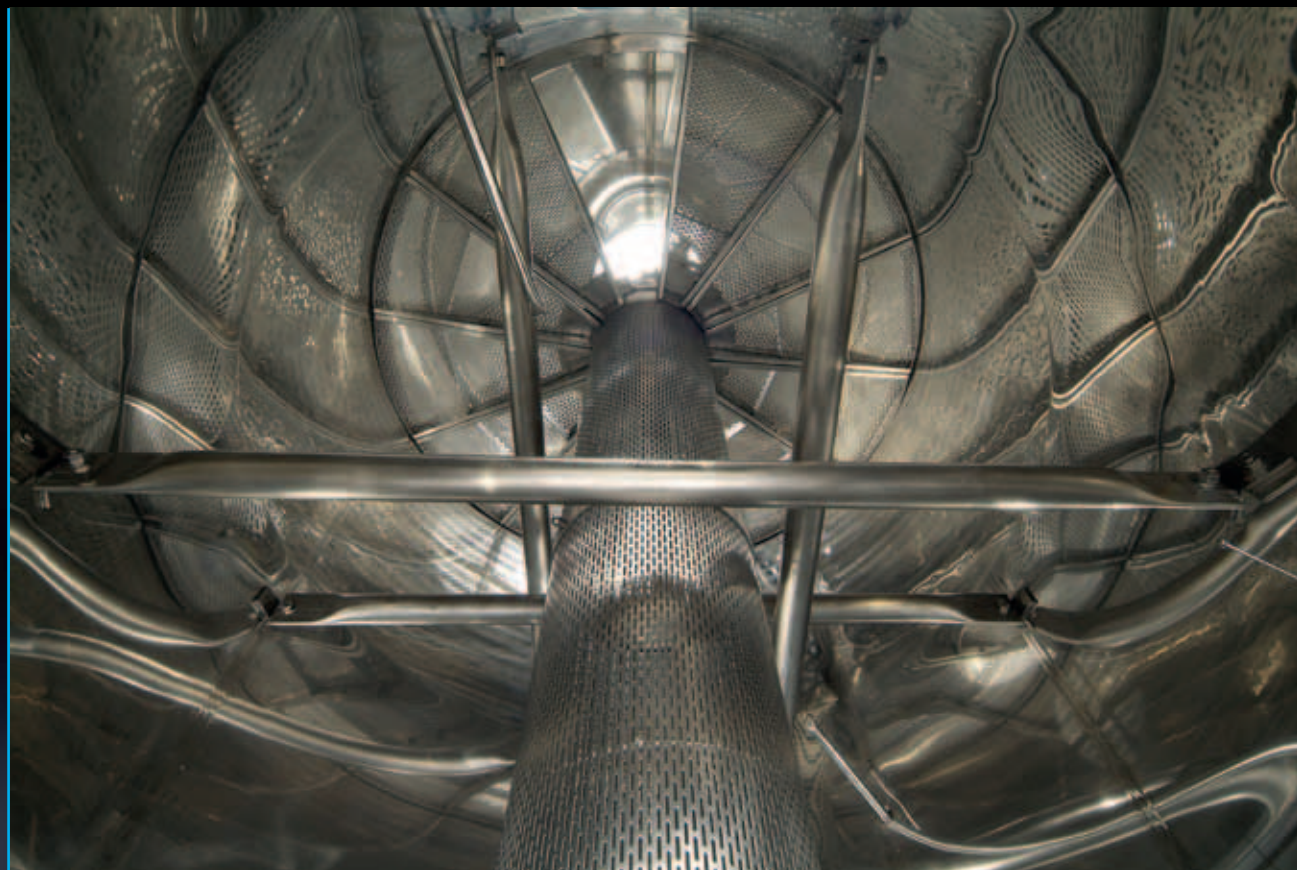
Beim Supertank-Gärtank bleibt der Tresterhut über die gewünschte Zeit eingetaucht. Dadurch wird das natürliche CO₂ ausgenutzt, das der Träger schlechthin für ein Umpumpen des Mostes ist, ohne dass der natürliche Trub aufgerührt wird. Ideal für Spezialgärungen in Kombination mit Kalt-Délestage und Gestänge zum Brechen des Tresterhuts. Auf diese Weise wird ein Gärungsprozess geschaffen, der den Most ohne Pumpen natürlich umpumpt. Es reicht aus, die Temperatur um einige Grad zu ändern, um den Most auf natürliche, kontinuierliche Weise von unten nach oben zu wälzen. Bei einer Abkühlung sinkt der Tresterhut im Most nach unten, bis er durch das vierteilige Gestänge gebrochen wird.

Dieser Gärtank ist ein patentierter Tank für Kenner, bei dem die Temperatur und die Drehung der im Most aufgelösten Hefen eine ausschlaggebende Rolle spielen. Durch eine zusätzliche, automatische Sauerstoffanreicherung wird der Prozess ohne die herkömmlichen Remontage-Pumpen vollendet und der Natur die Auslaugung des Tresterhuts, der sich nicht verdichten darf, überlassen.



Allgemeines Schema, wie der abmontierbare Mechanismus zum Eintauchen des Tresterhuts positioniert wird, der an jedem beliebigen, bereits vorhandenen Gärtank angebracht werden kann.

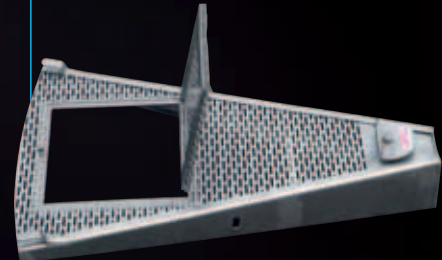
Während der Gärung läuft die Most-Remontage auf der Maischeauf natürliche Weise ab



Ansicht von unten des Mechanismus zum Eintauchen des Tresterhuts mit Gestänge zum Brechen des Tresterhuts



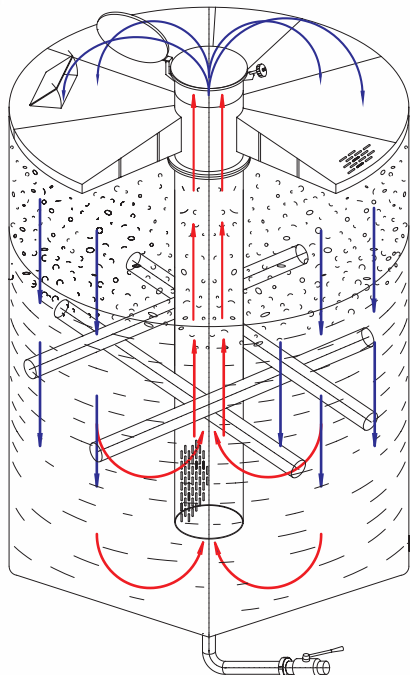
Vom Pigeage-Gitter abmontiertes Element mit Maischeeinfüllluke



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

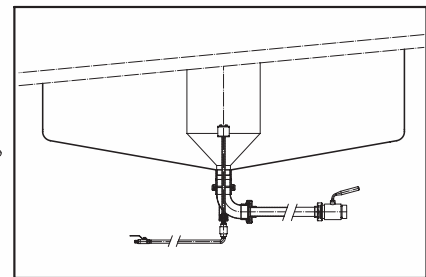


Ansicht des patentierten Mechanismus zum Eintauchen des Tresterhuts von oben



NATÜRLICHER ABLAUF

Der Tresterhut ist immer eingetaucht, der Most steigt durch den CO2-Druck natürlich auf und der Tresterhut wird im Délestage-Verfahren durch das Gestänge zerteilt.



System der Sauerstoffanreicherung mit porösem Element von unten



Bewegliches Sauerstoffanreicherungsgerät für Teilabflussventil

Der Mechanismus kann ohne Schwierigkeiten komplett abmontiert werden.



Bei geöffneter Luke läuft die natürliche Most-Remontage ab, bei geschlossener Luke der Zwangsumlauf mit Pumpe und Remontage-Rohr



Supertank-Gärtank mit Termostar und ausgestattet mit allem Zubehör für die Gärung bei eingetauchtem Tresterhut und Délestage-Mechanismus mit Gestänge zum Brechen des Tresterhuts



Politank Termo 10 + 15 hl mit unterem Abschnitt zur Gärung und oberem Abschnitt zur Lagerung, vollständige Termostar-Temperatursteuerung und mit Cleanfix-Reinigungsanlage.



Reihe Gärtanks - Délestage - Monofolltank - Supertank - Pluviatank, alle mit Termostar-Temperatursteuerung, ausgestattet mit allem Zubehör



BÂTONNAGE

Behandlung der natürlichen Hefen

Die Bâtonnage-Technik ist ein fortschrittliches Verfahren, das die während der Gärung entstandene, ausschließlich aus inaktiven Hefezellen bestehende natürliche Hefe des Weins ausnützt. Mit diesem Verfahren, das das regelmäßige Durchrühren der Hefen vorsieht, wird die Enzymwirkung ausgenutzt, damit sich die Hefezelle zersetzt. Diese Autolyse fördert die Freisetzung einiger Verbindungen, insbesondere der Mannoproteine, die zu einem vollen, runden Geschmack des Weins beitragen.

Der patentierte Mechanismus besteht aus einer schraubenförmigen Schaufel mit auswechselbaren, lebensmittelgeeigneten Gummiblättern, die über den Boden gleiten, um den Hefesatz während der Drehbewegung aufzuwirbeln. Anbringung sowohl an neuen als auch an bereits vorhandenen Tanks mit kegelförmigem gewölbtem oder ebenem Boden mit \varnothing 1.100 bis 4.000 mm und einem Fassungsvermögen von max. 100.000 l möglich.



Innenansicht der selbstdrehenden Mostrieselanlage und Reinigungskugel



Ansicht der am Boden drehenden patentierten Schaufel



Motor für die Schaufeldrehung am Boden

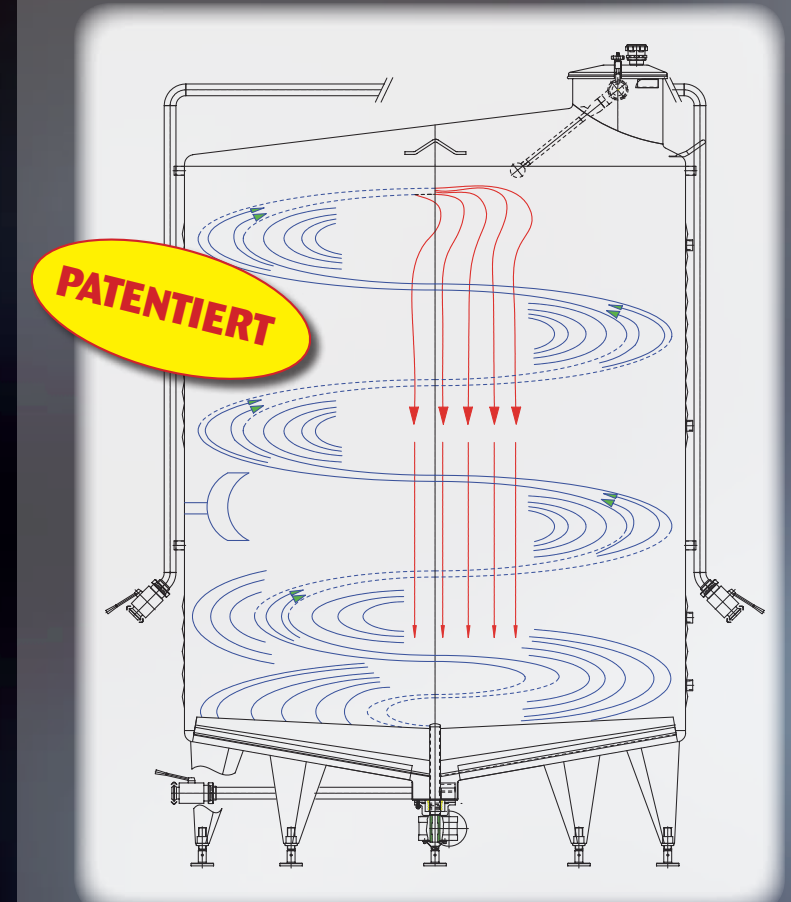
Ansicht des frontalen Mannlochs mit Remontage-System und Cleanfix-Reinigungsanlage



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Schalttafel mit SPS mit Drehungsprogrammen, die im Laufe der Zeit individuell angepasst wurden.



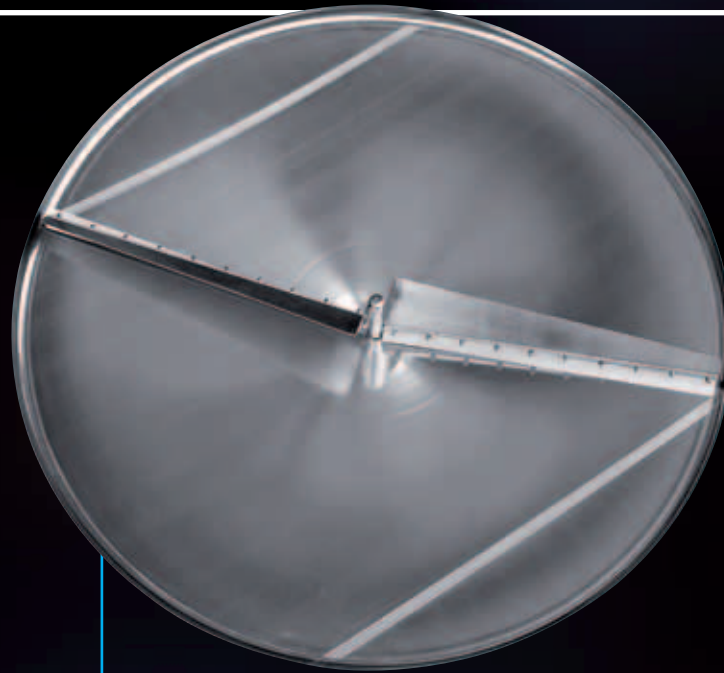
Mit dem patentierten Albrigi Mechanismus werden die natürlichen Hefen bis zu einer Höhe von 6 Metern aufgewirbelt und fallen dann langsam zur Mitte zurück.

Patentiertes automatisches Bâtonnage-System von Albrigi Technologie und zum Aufwirbeln der Hefen bis zur Spitze des Gärtanks

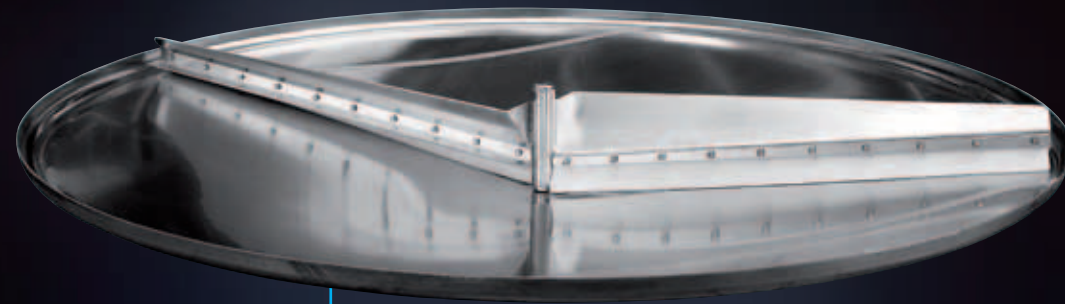
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Seitenansicht der patentierten Albrigi Gleitschaufel mit lebensmittelgeeignetem Gummiblatt am Boden



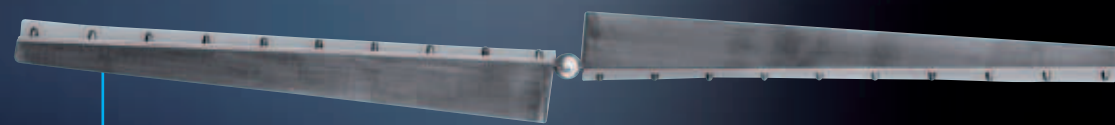
Ansicht der Bâtonnage-Drehschaufel am Boden



Seitenansicht der patentierten Albrigi Bâtonnage-Drehschaufel



Bewegliches Sauerstoffanreicherungsgerät für Teilabflussventil



Ansicht von vorne der patentierten Schaufel zur Aufwirbelung der natürlichen Hefen, die bei ihrer Drehung über den Boden gleitet und die Hefen in einstellbaren Abständen aufwirbelt



Termotank - Bâtonnage-Tank für die Behandlung der natürlichen Hefen nach der Gärung – ein Patent von Albrigi



Politank Termo 100 + 100 hl, Termostar-Temperatursteuerung,
Cleanfix-Reinigungsanlage und Innergasanlage

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Politank Termo 150 + 50 hl, Termostar-Temperatursteuerung,
mit Cleanfix-Reinigungsanlage und Innergasanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Blanker Kaltmischungstank 100 hl mit abnehmbarem, selbstleerendem Drainagegitter in 30°-Schrägstellung



Kaltmischungstanks, Termostar-Temperatursteuerung, Isotank-Isolierung mit statischem Innenmechanismus zur Trennung von der Maische.



Criotank 100 hl, mit zwei Termostar-Temperatursteuerung und Lukenöffnungsmechanismus

CRITOTANK

Patentierter statischer Kaltmischungstank bei 4° bis 14°C

Weintrauben können je nach Sorte bedeutende Mengen an aromatischen Substanzen, sogenannte Terpene, enthalten, die in freier Form vorliegen oder glycosidisch gebunden, d.h. an Zuckermoleküle gebunden und somit nicht direkt wahrnehmbar sind. Es ist daher wichtig, die größte Menge dieser Substanzen extrahieren zu können, um Weine mit einer größeren Duftkomplexität und hohen Geschmacksfülle zu erzielen. Die niedrigen Temperaturen bewirken ein Aufreißen der Zellmembranen und fördern somit die Diffusion von Verbindungen, die in den noch unversehrten Zellen der Weintraube, insbesondere in den Zellen der Schalen, vorhanden sind. Als Antwort auf diese Technologie entstand Criotank, ein Tank mit einem abnehmbaren Innengitter im unteren Bereich und Doppelwandung über die gesamte Zylinderfläche zur Temperatursteuerung der ausgepressten Trauben.



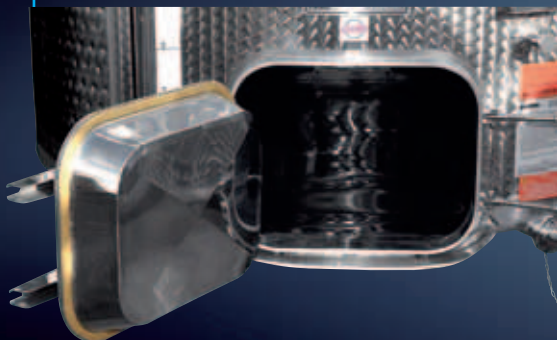
Maischeabflussluke

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Criotank 50 hl, mit isolierter Gegenluke



Rechteckige, isolierte Luke 420x530 mm



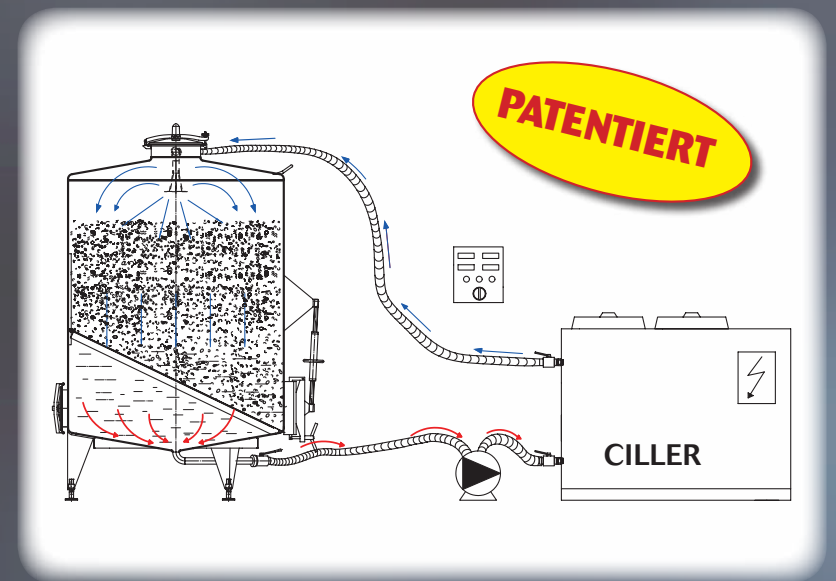
Über die Luke abnehmbares und ausziehbares Gitter



Criotank 50 hl, mit zwei Termostar-Temperatursteuerung und Lukenöffnungsmechanismus



Reinigungskopf mit Planetendrehung, 200 bar, 30 l, zur Reinigung des Gitters von oben und unten

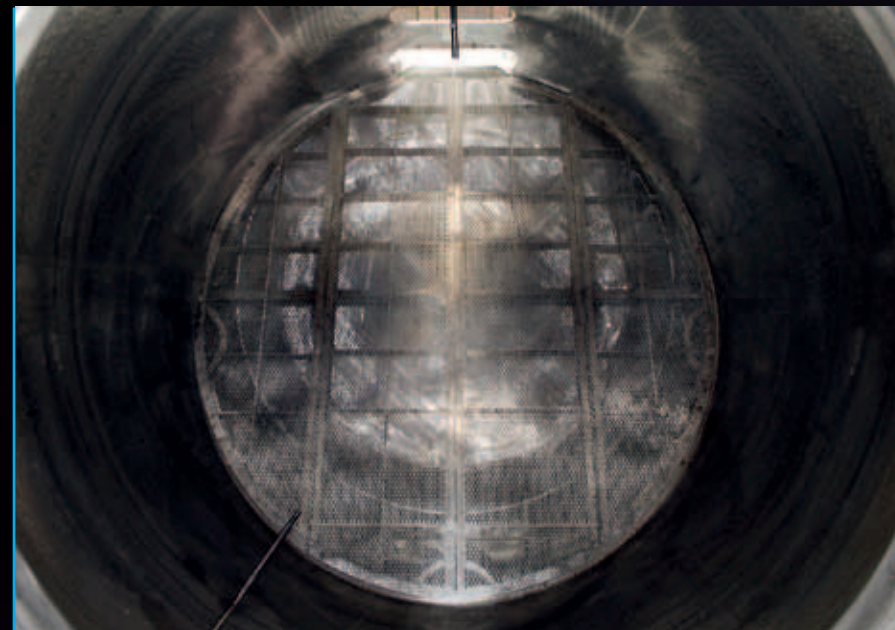


Umlaufschema des gekühlten Mostes auf der statischen Maischemasse, in regelmäßigen Abständen kontinuierlich durchzuführen

Statischer Kaltmischungstank mit Temperatursteuerung zum Zwangsumlauf des gekühlten Mostes



Rechteckige Luke an der Vorderseite mit Öffnungsmechanismus nach oben zum Maischeabfluss



Ansicht von oben des Gitters zur Trennung der Maische vom Most, 45°-Schrägung nach vorn

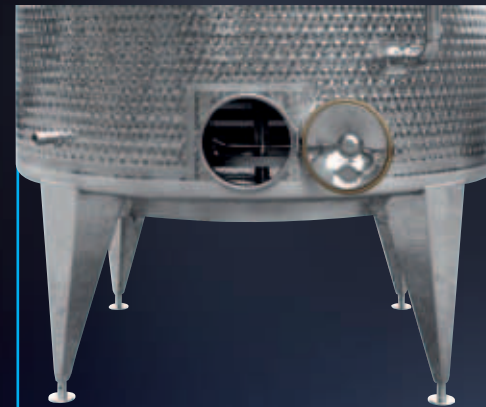
Thermometer



Fühlerhalter für die Temperaturkontrolle



Rechteckige Luke an der Vorderseite, geöffnet zum Maischeabfluss



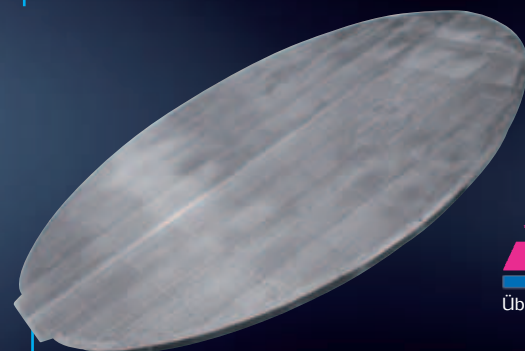
Rückseitige Luke ø 300 mm zur Reinigung unter dem Abtropfgitter



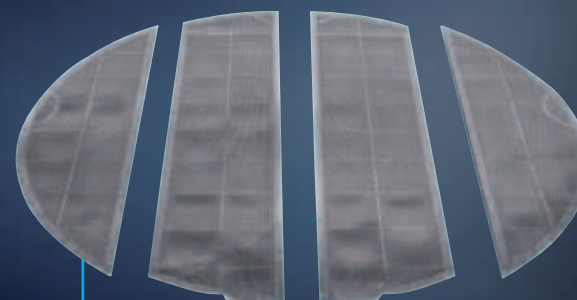
Innenansicht der Unterseite des Abtropfgitters durch die untere Luke



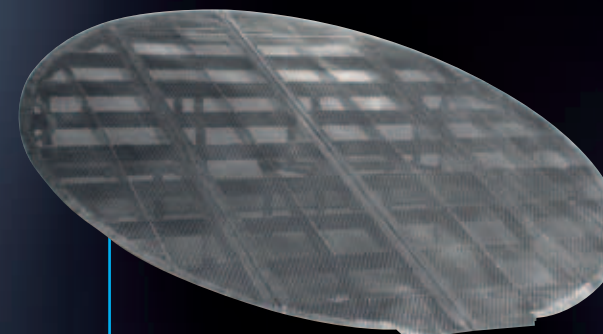
Criotank mit vollständiger Termotank-Doppelwandung zur Maischekühlung und -beibehaltung bei festgelegter Temperatur mit Remontage-Rohr



Seitenansicht der Gitterschräge



Vorderansicht des über die untere Luke abnehmbaren Gitters



Vorderansicht des schräg stehenden Gitters



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Politank Termo 100 + 200 hl und Termotank 200 hl, Termostar-Temperatursteuerung
mit Cleanfix-Reinigungsanlage und Innergasanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Politank 100 + 200 hl, Temperatursteuerung mit Termostar-Doppelwandung,
Cleanfix-Reinigungsanlage und Innergasanlage

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Enopalet-Tank 1.070 l im Laden zum Verkauf offenen Weins



Bewegliche
Platte
Wärmeplatte für
Mannloch am
Enopalet-Tank



Enopalet-Tank Modell Kübel



Enopalet-Tank 1.070 l mit
entnehmbarem Mobilmix-
Rührer



Stapelbare Enopalet-
Tanks mit 100 bis 1.500 l
Fassungsvermögen



Isolierter Enopalet-Tank 1.000 l mit Stickstoffsteuerung und Mini-
tank-Tank Serie „S“ 1.000 l



Entnehmbarer Mobilmix-Rührer für
Enopalet-Tank



Enopalet-Tank für Mikrogärungen mit
610 und 1.070 l Fassungsvermögen

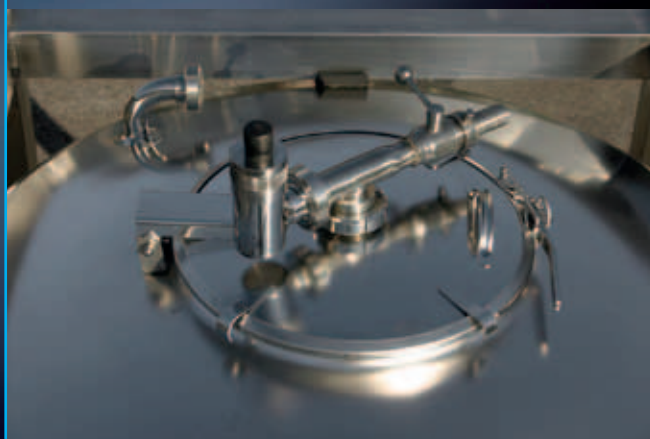
Leiter aus Edelstahl für
Enopalet-Tank



Enopalet - Tank 600 l mit Luftschwimmer



Mannloch ø 400 für Enopalet-Tank
mit Stickstoff-Sicherheitsaggregat



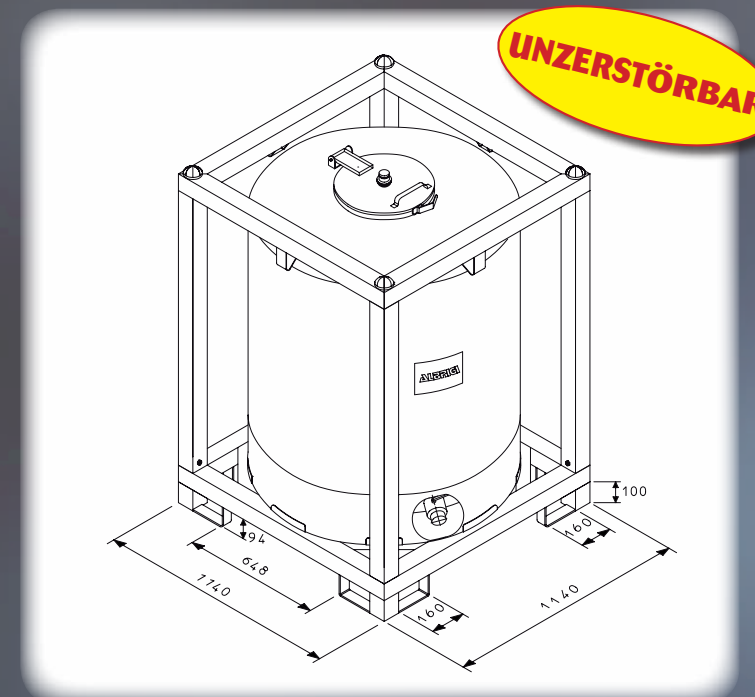
Topclean-Reinigungskugel



ENOPALET

Palettierbare Spezialtanks für Wein mit 6,1 hl, 8,3 hl, 10,7 hl, 15,3 hl Fassungsvermögen

Der palettierbare Tank Enopalet ist eine unverzichtbare Hilfe für den Kellereibetrieb und wurde speziell für kleine Fassungsvermögen entwickelt. Praktisch für die Lagerung, Handhabung und Gärung kleiner Mengen an gekelterten Trauben, Most und Wein. Angelegt für die Verwendung aller möglichen Zubehörteile, praktisch für die Weinbereitung, von großen Luken zum Maischeabfluss nach der Gärung, Doppelwandungen für die Temperatursteuerung und allen Zubehörteilen für eine moderne Weinerzeugung, wie Thermometer, Temperaturfühler, bewegliche und ortsfeste Reinigungsanlagen, gerüstet für die Inertisierung mit Stickstoffgas bis hin zu den berühmten Ummantelungssystemen (Polifascia) aus Polypropylen oder Termofascia aus Edelstahl oder den ortsfesten Austausch-Doppelwandungen TERMOSTAR. Möglichkeit der Anbringung ortsfester oder entnehmbarer Rührer. Wir stellen palettierbare Tanks nach PED für moussierende Weine bei 1,3, 3 und 6 bar her.



Paletank-Tank, bis zu 5 Stück stapelbar, mit allen Palettenhubwagen und Gabelstaplern aufnehmbar.

Unverzichtbare Hilfe im Kellereibetrieb



Enopalet-Tank 1.000 und 1.500 I mit Druckluftdeckel und variablem Fassungsvermögen



Enopalet-Tank 610 I mit Polifascia-Ummantelung



Enopalet-Tank 1.000 I, PED-Abnahme bei 1,5 bar mit Zubehör

Enopalet 1.070 I mit ovaler Luke 340x440 mm eingebaut nicht über den Außenrahmen vorstehend, Albrigi-Patent



Enopalet-Tank 1.530 I mit rechteckiger Luke und Doppelwandung zur Temperatursteuerung, Thermometer und Temperaturfühler mit 2 Ventilen, ideal für Mikrogärungen



Enopalet-Tanks, stapelbar, 610 I, 830 I, 1.070 I, 1.530 I



Enopalet 1.070 I mit Termofascia-Doppelwandung aus Edelstahl zur Temperatursteuerung, an bereits vorhandenen, palettierbaren Tanks anzubringen



Isopalet-Tank 1.000 I, komplett isoliert für gekühlte Weine



Digitalthermometer



Fühlerhalter zur Temperaturkontrolle



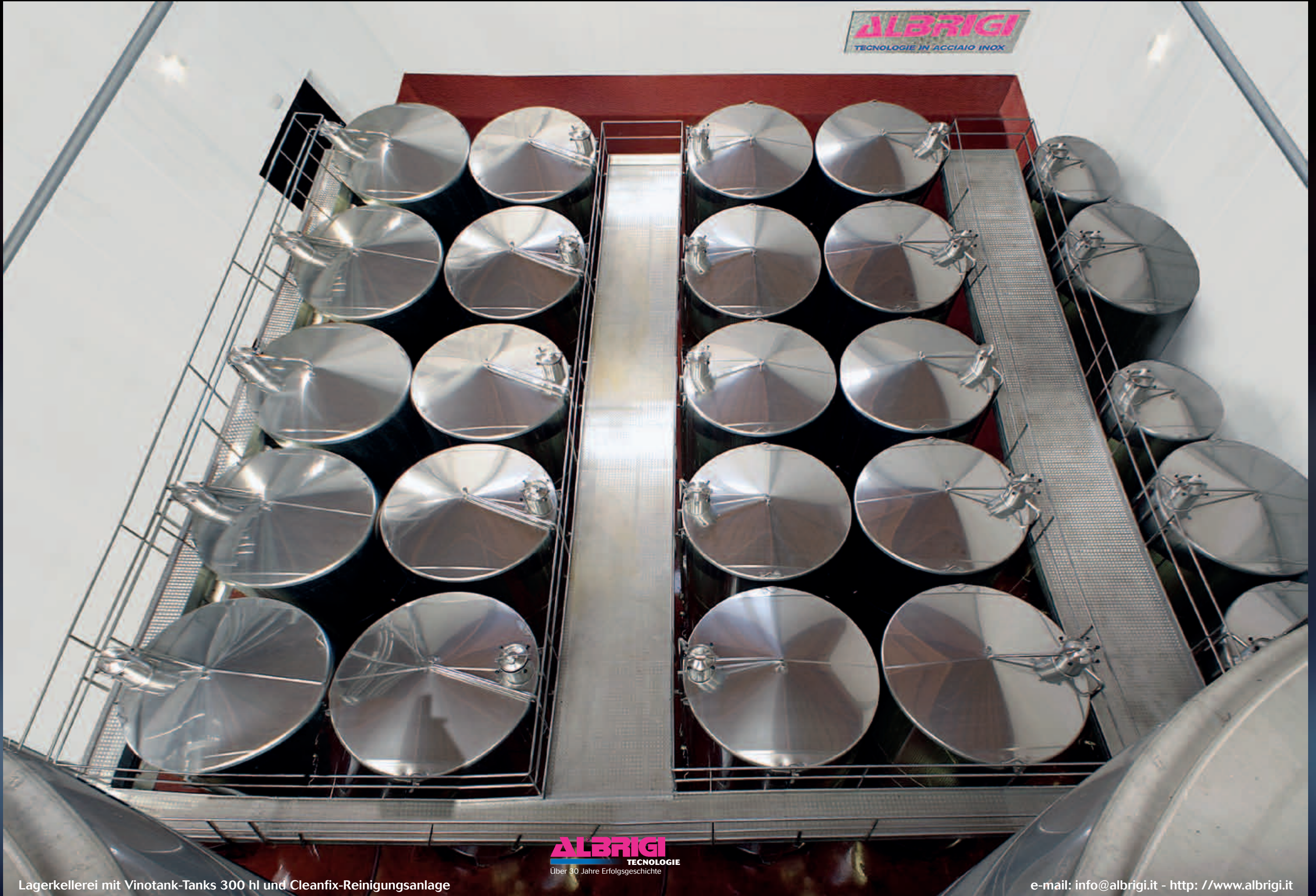
Probenentnahmeverrichtung

Geschütztes Komplettablassventil aus Edelstahl, an Enopalet-Tank



Boden mit kurzem gepresstem Komplettabfluss





ALBRIGI
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Lagerkellerei mit Vinotank-Tanks 300 hl und Cleanfix-Reinigungsanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

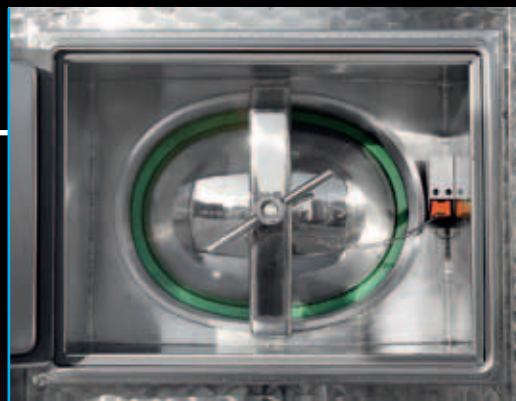


ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Frigotank-Tanks 300 hl, Termostar-Temperatursteuerung, Isotank-Isolierung, Sidemix-Rührer und Cleanfix-Reinigungsanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



PED-abgenommene Luke mit Sicherheitsmikroschalter



Sicherheitsaggregat mit Ventileinstellung laut PED-Richtlinie



Temperaturfühler mit externer Halterung



Digitalthermometer



Offene Luke mit internem Haltearm



Sidemix-Rührer mit Gehäuse

Poröses Element aus Edelstahl Aisi 316L, gesintert, zur Moussierung



Offene Luke mit externem Haltearm



Ortsfeste Cleanfix-Reinigungsanlage zur internen Reinigung des seitlichen Sidemix-Rührers

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



CO2-Einspritzvorrichtung mit überbrückbarem Rückschlagventil aus Edelstahl



„Sprayball“-Reinigungskugel zur Reinigung des Rührers und der mechanischen Dichtung

PRESSURETANK

Drucktank 3-6-9 bar nach PED - Abnahme

Drucktank nach PED, zugelassen für 3-6-9 bar, unverzichtbar für alle, die Sekt nach der CHARMAT-Methode erzeugen. Ein unter Druck stehender Tank, ausgestattet mit allen Instrumenten für die Druckkontrolle unter Sicherheitsbedingungen, Doppelwandungen zur Erhitzung und Kühlung von Wein und Most, und „Termotig“-Doppelwandungen, die eine maximale Austauschleistung, höchste Sicherheit und dauerhafte Stabilität (10 Jahre Garantie) gewährleisten.

All das ist bei geringem Energieaufwand und unter hoher Ausnutzung der eingesetzten Frigorien möglich bei dicht verschweißter Isotank-Isolierung (10 Jahre Garantie). Komplett ausgestattet mit ortsfesten „Sidemix“- oder entnehmbaren Mobilmix-Rührern, porösen Elementen zur Gaszuleitung und Schalttafeln zur automatischen Steuerung der Betriebsphasen von der Kühlung bis zur Rührfunktion.

Albrigi Technologie bietet „Pressuretank“-Tanks in allen Fassungsvermögen von 10 bis 600 hl und ein einzigartiges Zubehörsortiment unter besonderer Berücksichtigung von Reinigung und Bedienungssicherheit an.



„Termotig“-Doppelwandung, ideal für die Kühlung bei -4°C

Für Versektung und Moussierung unerlässlich



Anbringung des entnehmbaren, beweglichen Mobilmix-Rührers, montiert an Teilabflus-sventilen



Entnehmbarer Mobilmix-Rührer



Gasverteiler bei 3 bar mit Termospiral-Doppelwandung



Reinigungskugel

Sicherheitsaggregat mit Manometer und laut PED eingestelltem Sicherheits-ventil



Pressuretank-Autoklav mit Termotig-Temperatursteuerung und Isotherm-Isolierung, Sidemix-Rührer und Sicherheitsaggregat mit laut PED eingestelltem Sicherheitsventil und ortsfestem Cleanfix-Reinigungssystem



Edelstahlschild mit Bescheinigung der Abnahme nach PED



Blanker Pressuretank-Tank mit Termotig-Doppelwandung über den gesamten Zylinder



Schalttafel für die automatische Temperaturkontrolle und Rührersteuerung

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Isolierter Pressuretank-Tank mit Isotherm ausgestattet mit Rührer und allem Zubehör für Nachgärung oder Moussierung



Gärkeller mit Termotank-Tanks mit 300 hl Fassungsvermögen, Termostar-Double-Temperatursteuerung und mit ortsfester Cleanfix-Reinigungsanlage



Termotank-Tanks mit 300 und 150 hl Fassungsvermögen,
Innergasanlage und Cleanfix-Reinigungsanlage

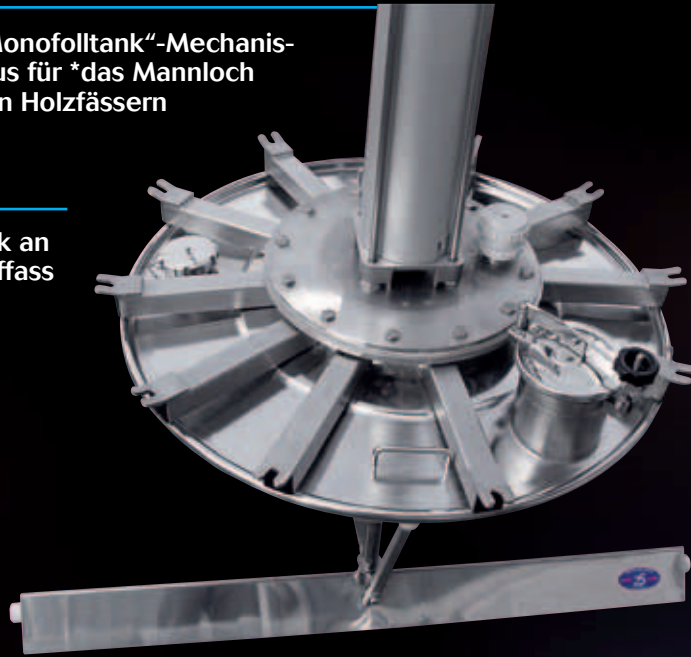
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

Unterstoßen in Edelstahl- und Holzfässern

„Monofolltank“-Mechanismus für *das Mannloch von Holzfässern

Monofolltank an Kegeltumpffass aus Holz



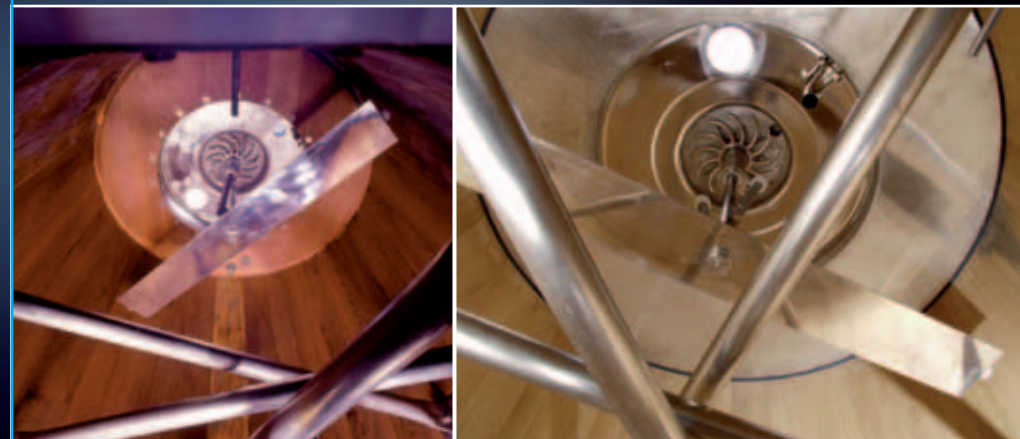
Ansicht der Verstärkungssysteme des Stahl- und Holzdeckels an Holzfässern mit Monofolltank-Mechanismus

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Ansicht von oben des Fassdeckels mit Monofolltank-Mechanismus



Innenansicht von Holzfässern mit patentierter selbstdrehender Schaufel und Gestänge für das Unterstoß- und Délestage-Verfahren



Monofolltank an Kegeltumpffass aus Edelstahl



MONOFOLLTINO

KLASSISCHES UNTERSTOSSEN

An allen Fässern mit Kegeltumpfform kann der Unterstoßmechanismus MONOFOLLTANK angebracht werden, da ihre Kegelform die Maischemwälzung in der Phase des Eintauchens der Maische in den Most fördert. MONOFOLLTINO ist ein einzigartiges patentiertes Unterstoßgerät, das an neuen oder bereits vorhandenen Kegeltumpftanks angebracht werden kann. Das patentierte Gerät besteht aus einem Druckluftkolben mit langem Hub, einer selbstdrehenden, selbstreinigenden Schaufel, die langsam kleine Bereiche des Tresterhuts in den Most eintaucht, dreht und trennt, ohne die Schalen zu verletzen. Der leichte, einfach zu entfernende Mechanismus kann am Ende der Gärung abmontiert werden. Die selbstdrehende, selbstreinigende Schaufel deckt mit wenigen Abläufen die gesamte Fläche des Tresterhuts ab. Mit ihren weich abgerundeten Kanten werden die Traubenschalen leicht massiert, ohne sie zu beschädigen. Ideal für Tanks mit 20 bis 300 hl Fassungsvermögen in Kegeltumpfform. Alle Albrigi Monofolltank-Gärtanks können mit sehr nützlichem Zubehör ausgestattet werden, wie ortsfeste oder bewegliche Sauerstoffanreicherungsanlagen, Maischeentnahmeschaufeln, Wärmeaustauschdoppelwandungen am Boden oder am Zylinder und Schalttafeln mit SPS, um die Unterstoßphasen je nach Gärungsprozess zu verschiedenen Zeiten festzulegen.

PATENTIERT

Selbstdrehender „Monofolltank“-Mechanismus für Holz- und Edelstahlfässer, „MORENO“-Patent



MULTIFOLLTANK

Unterstoßtank mit vier kegelförmigen selbstreinigenden Pigeage-Füßen

Folltank ist ein spezieller, einzigartiger Gärtank, der sich speziell für besonders vorsichtig zu behandelnde getrocknete und Saignée-Trauben eignet. Ideal zum Unterstoßen dicker Tresterhüte, da sehr robust und in der Lage, die Maischebereiche langsam in den Most einzutauchen: Der komplette Tresterhut wird über die gesamte Fläche gedreht, indem jeweils kleine Bereiche eingetaucht werden. Bestehend aus einem Unterstoßmechanismus mit vier kegelförmigen Pigeage-Füßen, weich abgerundeten Kanten und selbstreinigend, um die Maische nicht zu beschädigen. und beim Aufstieg die größtmögliche Reinigung zu garantieren. Betrieb mit vier Druckluftkolben mit langem Hub, um die Maische weit in den Most tauchen zu können.

Durchführung des Unterstoßverfahrens in regelmäßigen Abständen, einzeln, paarweise oder abwechselnd, zur Teilung und Umwälzung des Tresterhuts ohne Trubbildung. Ausgestattet mit automatischen Sauerstoffanreicherungsanlagen, Doppelwandungen zur Temperatursteuerung über den gesamten Zylinder und am Boden, Schalttafeln mit SPS zur Überwachung und Steuerung aller Gärungs- und Saignée-Arten, auch bei leichtem Druck unter Verwendung von natürlichem CO₂.



Innenansicht während des Unterstoßens mit 4 pneumatischen Pigeage-Füßen

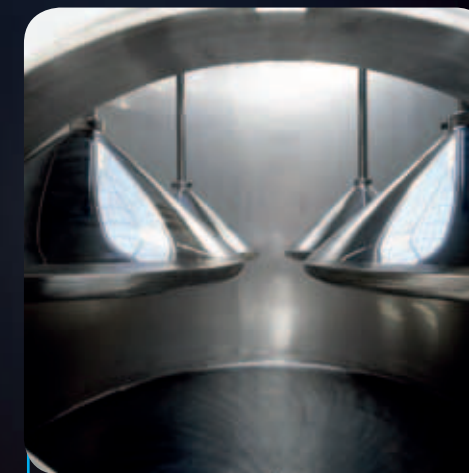
spezieller Unterstoßtank für besondere getrocknete oder Saignée-Trauben



Hydraulischer Unterstoßtank mit 4 Pigeage-Füßen in selbstreinigender Spezialausführung mit SPS zur Steuerung der abwechselnden Unterstoßphasen



Ansicht von oben des selbstreinigenden Pigeage-Fußes



Seitliche Innenansicht der pneumatischen Pigeage-Füße in selbstreinigender Spezialausführung, die 75% der Gärtankfläche abdecken.

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Unterstoßtank mit 4 Druckluftkolben mit Pigeage-Fuß in selbstreinigender Spezialausführung mit kurzem Hub



Bewegliches Sauerstoffanreicherungsgerät für Teilabflussventil



Unterstoßtank mit 4 Pigeage-Füßen in selbstreinigender Spezialausführung mit Druckluftkolben mit langem Hub



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Bâtonnage - Délestage - Separtank - Volvotank - Frigotank - Noveltank - Pluviatank - Criotank - Monofolltank - Supertank
Versuchskellerei für Gärverfahren mit 9 verschiedenen Gärtanks und einem statischen Traubenkernabscheider

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Meccanotank-Gärtanks mit 300 hl Fassungsvermögen, Termostar-Double-Temperatursteuerung, Palitank-Gestänge für Délestage

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

MANUALFOLLTANK

MANUALFOLLTANK
Manueller Unterstoßmechanismus für kleine offene Variotank-Tanks



Mit dem von Albrigi patentierten, manuellen Mechanismus wird das Unterstoßen zum Kinderspiel



MANUALFOLLTANK
Unterstoßmechanismus, um fit zu bleiben



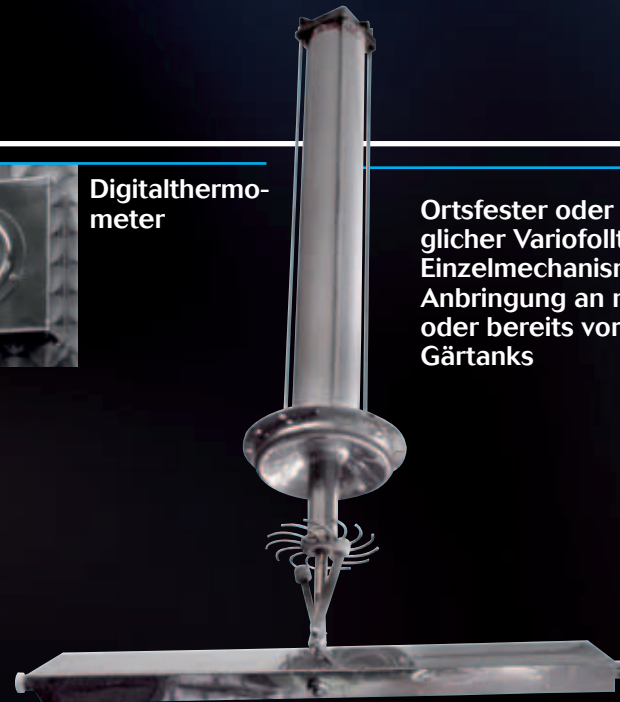
Abnehmbarer Variofolltank mit ortsfester Halterung an Variotank-Tank

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Digitalthermometer

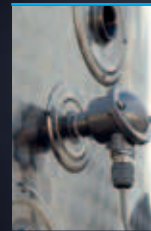
Ortsfester oder beweglicher Variofolltank-Einzelmechanismus zur Anbringung an neuen oder bereits vorhandenen Gärtanks



Selbstreinigende Variofolltank-Schaukel



Temperaturfühler mit externer Halterung



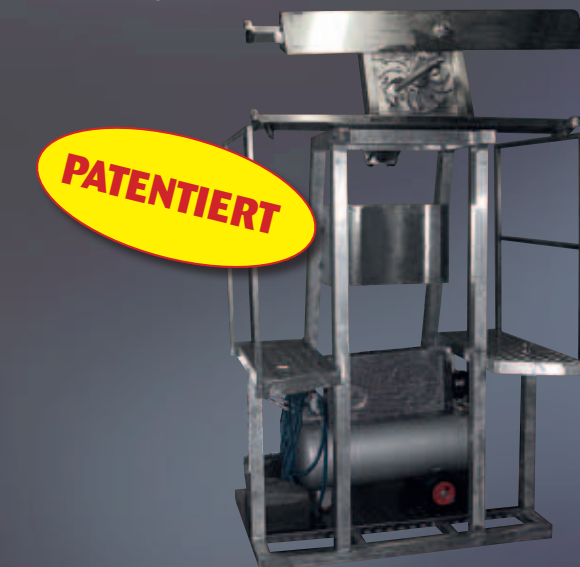
Variofolltank mit verstellbarer Halterung



VARIOFOLLTANK

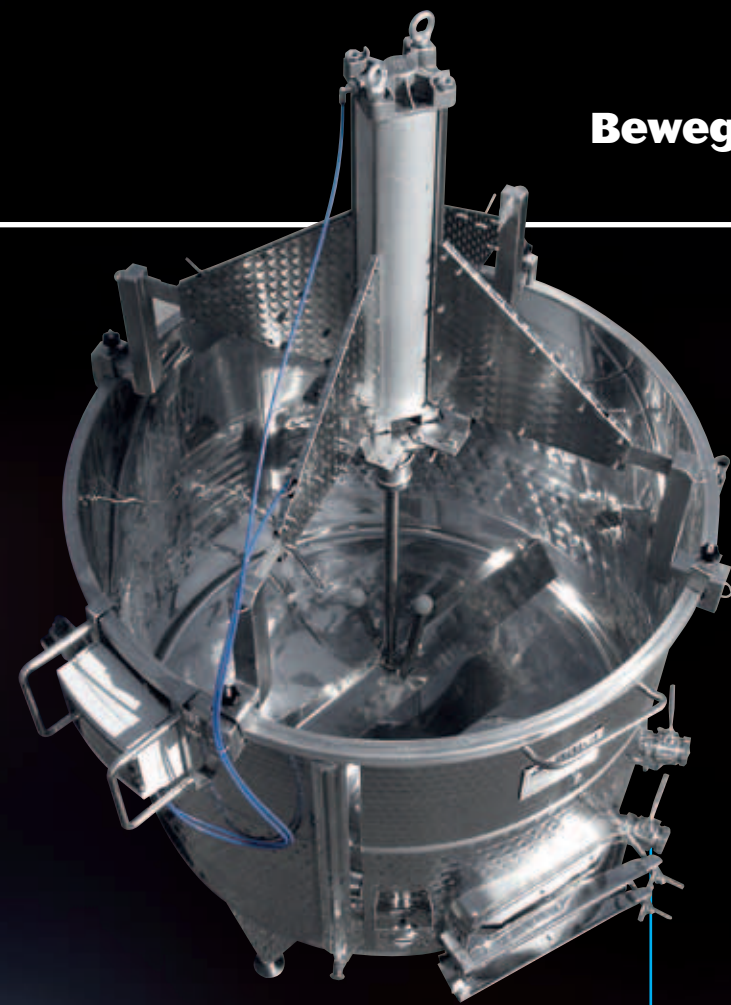
Für Schwimmdeckeltanks

VARIOFOLLTANK wurde speziell für die ortsfeste oder bewegliche Anbringung an Schwimmdeckeltanks mit 20 bis 150 hl Fassungsvermögen mit Hilfe einer beweglichen, verstellbaren Spezialhalterung aus Edelstahl entwickelt. Ortsfeste Daueranbringung oder schnell durchzuführende Umsetzung von einem Schwimmdeckeltank zum anderen, je nach Bedarf, mit Hilfe eines Flaschenzugs. Dieses einzigartige patentierte Unterstoßgerät kann an neuen oder bereits vorhandenen Schwimmdeckeltanks montiert werden. Das patentierte Gerät besteht aus einem Druckluftkolben mit langem Hub und einer selbstdrehenden, selbstreinigenden Unterstoßschaufel, die kleine Bereiche des Tresterhuts langsam untertaucht, so dass er sich dreht und teilt, ohne dass die Schalen beschädigt werden. Der leichte, einfach zu entfernende Mechanismus kann am Ende der Gärung abmontiert werden. Die selbstdrehende, selbstreinigende Schaufel deckt mit wenigen Abläufen die gesamte Fläche des Tresterhuts inden Most ab. Mit ihren weich abgerundeten Kanten werden die Traubenschalen leicht massiert, ohne sie zu beschädigen. Das Unterstoßen in Schwimmdeckeltanks ist ideal, weil die Maische während des Untertauchens sichtbar bleibt. Alle Albrigi Schwimmdeckeltanks mit Monofolltank können mit sehr nützlichem Zubehör ausgestattet werden, wie ortsfeste oder bewegliche Sauerstoffanreicherungsanlagen, Maischeentnahmeschaufeln, Wärmeaustauschdoppelpelwandungen am Boden oder am Zylinder und Schalttafeln mit SPS, um die Unterstoßphasen je nach Gärungsprozess zu verschiedenen Zeiten festzulegen.



Mechanismus auf beweglicher Basis zum Unterstoßen mit selbstdrehender Schaufel im Variotank-Tank

Beweglicher und ortsfester Unterstoßmechanismus für Schwimmdeckeltanks



Schalttafel für Unterstoßmechanismus



Patentierter Unterstoßmechanismus an niedrigem, breitem Schwimmdeckeltank mit Temperatursteuerung



Außen- und Innenansicht des Unterstoßmechanismus Variofolltank an Schwimmdeckeltank mit 50 hl Fassungsvermögen

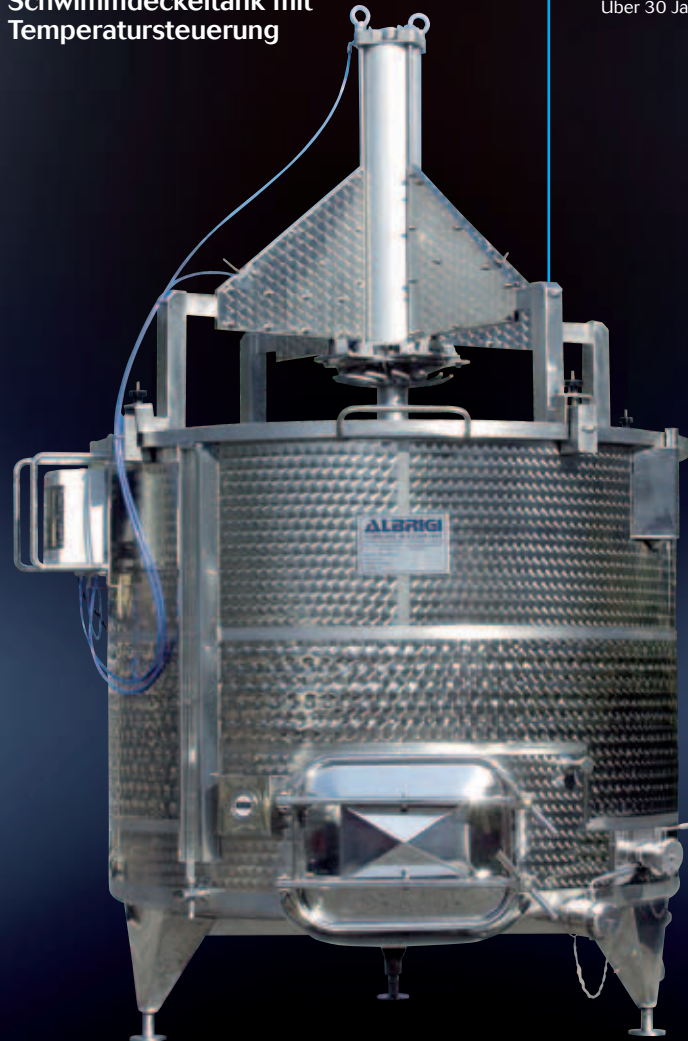


Variofolltank für Vario-tank mit 20 hl Fassungsvermögen

Variofolltank-Mechanismus für Vario-tank mit Halterung und selbstdrehender, selbstreinigender erhöhter Schaufel nach Albrigi-Patent



Variofolltank an Vario-tank mit 100 hl Fassungsvermögen und Schalttafel zur Einstellung der Unterstoßphasen



Entnehmbares Sauerstoffanreicherungsgerät für Teilabflussventil





Volvotank - Frigotank - Noveltank – Pluviatank mit Kübel auf Rädern und „Security“-Leiter



Criotank aus Edelstahl - Monofolltank - Palitank / Délestage - Supertank aus Eiche

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

SUPERFOLLRAIL

Automatisch-Manuell

Unterstoßmechanismus mit Pigeage-Einzelfuß auf Doppelschiene

Manuell/automatisch, am Boden verschiebbar oder hängende Anbringung. Auf Doppelschiene laufender Unterstoßmechanismus mit Pigeage-Einzelfuß. Konzipiert für das manuelle oder automatische Unterstoßen bei mehr als einer Gärtankreihe, so dass 2-3 Tankreihen bedient werden können, da zwei Schienen vorhanden sind, die auf dem Boden, dem Laufgang oder von der Decke hängend positioniert werden können. Ideal für Unterstoßverfahren in großen Gärtanks mit 100 bis 500 hl Fassungsvermögen, da das Gerät auf Grund seiner Struktur und Leistungsstärke auch große Maischedurchmesser und diverse Tanks in mehreren Reihen bearbeiten kann. Über die obere Eingangsluke wird das Gerät eingesetzt und das Unterstoßen über die gesamte Oberfläche des Tresterhuts gleichmäßig durchgeführt. Pigeage-Fuß mit abgerundeten Kanten in Kegelstumpfform und somit selbstreinigend. Keine scharfen Kanten für ein sanftes Unterstoßen ohne Beschädigung der Schalen. Bei jedem Eintauchen in den Most wird der Tresterhut in einem langsamen, schonenden Verfahren geteilt und sanft gedreht. Der Kolben mit langem Hub für Unterstoßverfahren in allen Gärtankarten gestattet auch am äußeren Rand der Maische eine perfekte Umwälzung. Die Maische wird sehr langsam eingetaucht, wodurch auch in der Tiefe großer Maischemengen eine äußerst sanfte Massage durchgeführt wird, da der Druckluftkolben für einen Nutzhub von 1 bis 4 Metern angelegt ist. Bei manuellem Betrieb wird der Mechanismus von Hand verschoben und jeweils über dem Mannloch (großer Abmessungen) positioniert. Der automatische, unabhängige Betrieb erfolgt über ein motorbetriebenes System mit SPS-Steuerung mit Speichermodul, die ein spezielles, für jeden großen oder kleinen Tank individuell eingestelltes und für jede Traubensorte spezifisches Unterstoßprogramm auch nachts selbsttätig durchführt, wenn viele Gärtanks vorhanden sind und ein exaktes, promptes Unterstoßen erforderlich ist.



Verwendung und Einstellung des Unterstoßmechanismus mit selbstreinigendem Pigeage-Einzelfuß nach Albrigi-Patent

Ansicht Superfollrail mit 20 Gärtanks mit 200 hl Fassungsvermögen und Pigeage-Einzelfuß in Ruhestellung

Unterstoßmechanismus mit auf Doppelschiene gleitendem Brückenbalken mit Pigeage-Einzelfuß in Ruhestellung



Betriebsbereiter kegelförmiger Pigeage-Fuß mit Selbstreinigungsfunktion.



MONOFOLLRAIL Manuell



Gleitwagen



Pigeage-Fuß

Der Unterstoßmechanismus für einzelne Gärtanks in Reihe

Ideal für die Bedienung mehrerer Gärtanks in Reihe, da er über eine Schiene manuell oder per Motorantrieb verschoben wird (beliebig vor und zurück). Über das große Mannloch oben wird der Mechanismus eingesetzt, um den Tresterhut über die gesamte Oberfläche gleichmäßig zu unterstoßen. Ausgestattet mit einem Druckluftkolben aus Leichtlegierung mit langem Hub, der mit einem Gelenk angebracht ist und über einen selbstreinigenden Pigeage-Fuß mit abgerundeten Kanten in Kegelstumpfform verfügt. Sanftes Unterstoßen ohne Beschädigung der Schalen. Bei jedem Eintauchen in den Most wird der Tresterhut in einem langsamen, schonenden Verfahren geteilt und sanft gedreht. Der Kolben mit langem Hub ermöglicht ein Unterstoßverfahren in allen Arten offener, geschlossener, kegelförmiger, rechteckiger, hoher und niedriger Gärtanks in einer Reihe, wobei das Unterstoßen der einzutauchenden Maische auch am äußeren Rand optimal durchgeführt wird.

Der leicht zu montierende Gleitbalken kann an der Decke oder am Dach befestigt werden, da er fest, selbsttragend und sehr stabil ist, so dass die vorhandenen Strukturen nicht verstärkt werden müssen. Die Auf- und Abwärtsbewegung kann manuell oder auch mechanisch per SPS eingestellt werden, wie auch die Vor- und Zurückbewegung, die durch einfaches Schieben des Wagens in freier oder motorbetriebener Art erfolgt. Ideal für Gärtanks von 20 bis 150 hl, auch für niedrige, breite Tankformen, die über ein großes Mannloch oben verfügen, oder für Schwimmdeckeltanks aller Größen.

Manueller Unterstoßmechanismus an Einzelschiene mit kegelförmigem, selbstreinigendem Pigeage-Fuß an "Tinotank" mit großem Mannloch

Manueller Unterstoßmechanismus an Einzelschiene mit kegelförmigem, selbstreinigendem Pigeage-Fuß an "Variotank" ohne Schwimmdeckel

Manueller Unterstoßmechanismus an Einzelschiene mit kegelförmigem, selbstreinigendem Pigeage-Fuß in Holzfass mit großem Mannloch

Manueller Unterstoßmechanismus an Einzelschiene mit kegelförmigem, selbstreinigendem Pigeage-Fuß in Gärtank mit großem Mannloch



Kellerei mit Alveotrap-Doppelwandung, montiert an bereits vorhandenen Tanks

**AUCH
AN BEREITS
VORHANDENEN TANKS**

Detail der Alveotrap-Montage
in der Kellerei

Bereits vorhandene Vinotank-Tanks mit vom Kunden in der Kellerei
montierter Alveotrap-Doppelwandung

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

MINIFOLLRAIL

Automatisch-Manuell

Ideal für das Unterstoßen in Variotank-Tanks mit 20 bis 200 hl Fassungsvermögen

Unterstoßgerät mit Drehschaufel auf Doppelschiene, manueller oder automatischer Betrieb, mit Verschiebungssystem nach Wahl entweder am oberen Rand des Variotank-Tanks, oben in hängender Anbringung am Kellereidach oder in senkrechter Anbringung an der rückwärtigen Kellereiwand. Konzipiert für das manuelle oder automatische Unterstoßen in einer Variotank-Batterie. Ausgestattet mit zwei Schienen, die positioniert sind, so dass unter optimaler Raumausnutzung der Austritt des pneumatischen Schwimmers nicht behindert wird. Ideal für das Unterstoßen in Variotank-Tanks mit 20 bis 200 hl Fassungsvermögen, da das Gerät auf Grund seiner Vielseitigkeit der Struktur das programmierte Unterstoßen bis in die Tiefe auch in großen Behältern ermöglicht. Durch die selbstreinigende, selbstdrehende, patentierte Schaufel wird die gesamte Oberfläche des Tresterhuts abgedeckt, eingetaucht und sein gesamtes Volumen gleichmäßig umgewälzt. Die Seitenränder unserer PATENTIERTEN Unterstoßschaufel, die über die gesamte Innenwand des Variotank-Tankzylinders gleiten, sind kantenfrei; daher läuft das Unterstoßen komplett bis in die Tiefe ab, so dass der Tresterhut auch im eingetauchten, weniger sichtbaren Bereich geteilt wird. Der Druckluftkolben mit langem Hub gestattet durch eine elektronische Steuerung das Unterstoßen in allen Variotank-Tanks, da er für einen über SPS steuerbaren Nutzhub von 1 bis 3 m angelegt ist. Möglichkeit der manuellen Bearbeitung, manuelle Wagenverschiebung, jeweilige Wagenpositionierung zum Unterstoßen unter Sicherheitsbedingungen durch spezielle Mechanismen, die die Verwendung des Geräts nur dann sicher machen, wenn alle Zentrierparameter übereinstimmen. Automatischer Betrieb möglich über SPS mit speziellen Unterstoßprogrammen, komplett mit allen elektropneumatischen Servogeräten der Betriebsvorgänge, so dass das Unterstoßen auch in den Nachtstunden durchgeführt werden kann, wenn die Kellerei nicht überwacht wird, bei bis zu 30 Variotank-Tanks in Batterie.

Unterstoßgerät mit Drehschaufel auf Doppelschiene, manueller oder automatischer Betrieb



Elektropneumatische Schalttafel für manuellen/automatischen Auf-/Abstieg



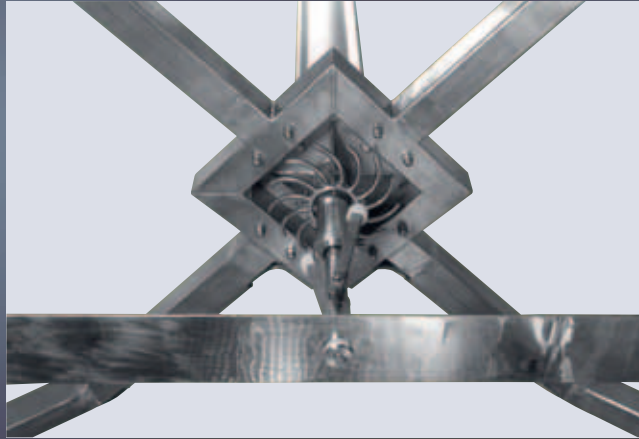
Unterstoßgerät mit Drehschaufel auf Doppelschiene, manueller oder automatischer Betrieb



Ansicht des auf Schiene verschiebbaren Wagens



Ansicht des Blockiersystems mit normgerechter Sicherheitsvorrichtung



Selbstdrehende, patentierte Schaufel



Ansicht der selbstdrehenden, patentierten Schaufel



Ansicht der Lenkdeichsel vor, zurück



Topclean-Reinigungskugel

Winde zum Anheben des Schwimmers für Variotank-Tank

MONOFOLLTANK

SANFTES UNTERSTOSSEN

Das einzigartige Unterstoßgerät MONOFOLL-TANK von Albrigi kann an neuen oder bereits vorhandenen Tanks montiert werden. Das patentierte Gerät besteht aus einem Druckluftkolben mit langem Hub und einer selbstdrehenden, selbstreinigenden Schaufel, die den Tresterhut in den Most untertaucht, so dass er sich dreht und teilt, ohne dass die Schalen verletzt werden. Der leichte, einfach zu entfernende Mechanismus kann am Ende der Gärung abmontiert werden.

Die selbstdrehende, selbstreinigende Schaufel deckt mit wenigen Abläufen die gesamte Fläche des Tresterhuts ab. Mit ihren weich abgerundeten Kanten werden die Traubenschalen leicht massiert, ohne sie zu beschädigen. Ideal für Fassungsvermögen von 20 bis 300 hl. Alle Albrigi Monofolltank-Gärtanks können mit sehr nützlichem Zubehör ausgestattet werden, wie ortsfeste oder bewegliche Sauerstoffanreicherungsanlagen, Maischeentnahmeschaufeln, Wärmeaustauschdoppelwandungen am Boden oder am Zylinder und Schalttafeln mit SPS, um die Unterstoßphasen je nach Gärprozess zu verschiedenen Zeiten festzulegen.



Am vorderen Mannloch anzubringende, selbstdrehende Mostrieselanlage

Am Teilabflussventil anzubringendes Mikro-Sauerstoffanreicherungsgerät



Schalttafel zur Steuerung der Remontage-Pumpe und der Unterstoßphasen

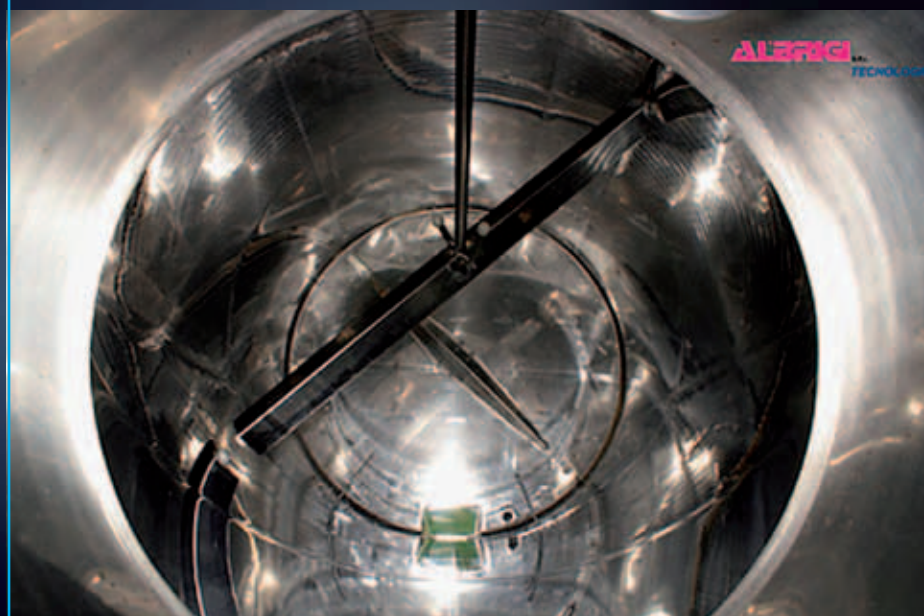
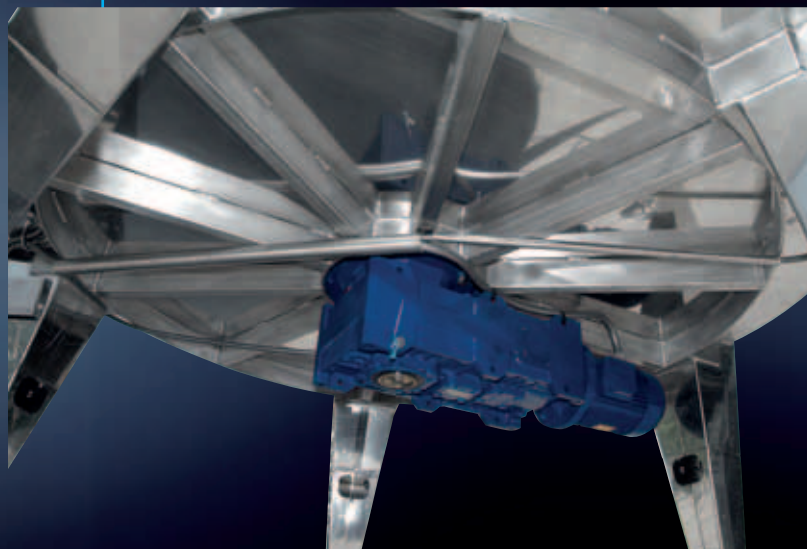
Monofolltank 200 hl mit Kolben mit langem Hub, Termostar-Doppelwandung und Schiebeluke



Maischeabflussmechanismus am ebenen Boden mit 3% Schräge nach vorn

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Ansicht der Innenseite vom zweiten vorderen Mannloch aus mit Unterstoßschaufel und Maischeentnahmeschaufel

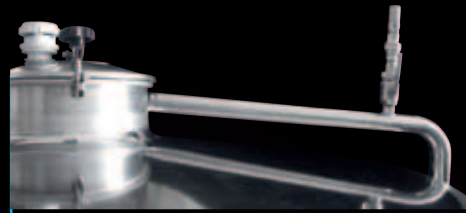


Patentierter Unterstoßmechanismus für Mannloch \varnothing 400 mit Kolben mit langem Hub und selbstdrehender Schaufel

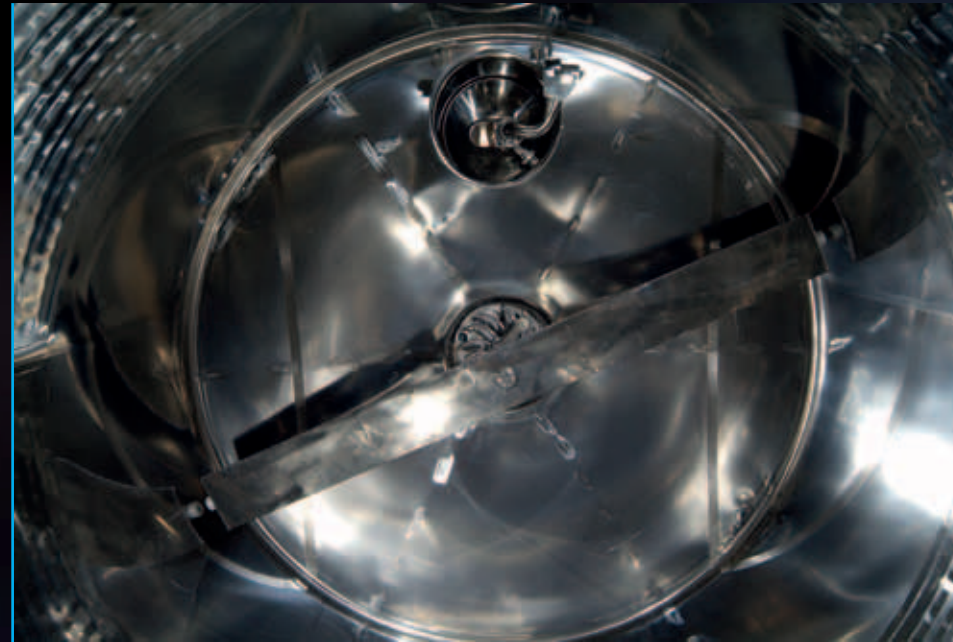
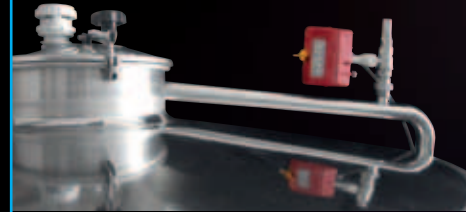
Montage an neuen und bereits vorhandenen Gärtanks



Selbstdrehende Mostriesel-anlage Autofly, um den Most gleichmäßig auf dem Tresterhut zu verteilen

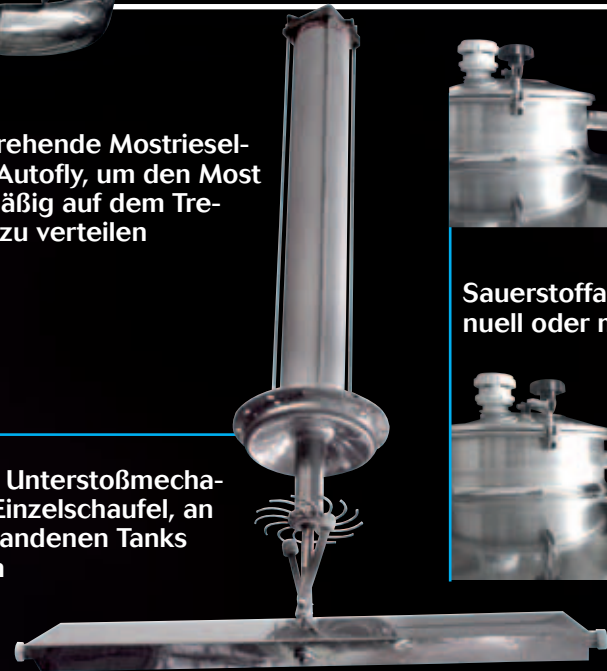


Sauerstoffanreicherungssystem, manuell oder motorbetrieben



Unterstoßeinzelschaukel in Ruhestellung

Patentierter Unterstoßmechanismus mit Einzelschaukel, an bereits vorhandenen Tanks anzubringen



In die Maische eintauchende Unterstoßschaukel, selbstreinigend, Albrigi-Patent

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Digitalthermo-meter



Temperaturfühler mit externer Halterung

Ansicht von oben: Unterstoßkolben mit langem Hub, verstärkter Deckel



Monofolltank-Mechanismus mit langem Hub, anzubringen an neuen oder bereits vorhandenen Tanks, auch aus Zement



Offene Schiebeluke mit Maischeentnahme-schaukel



Monofolltank-Gärtank 100 hl, Temperatursteuerung, Unterstoßmechanismus kann bei Gärungsende entfernt und eingelagert werden, wodurch der Gärtank zu einem einfachen Weinlagertank umfunktioniert wird.

Die Eleganz aufwärts strebenden Blechs



Vinotank 150 hl und 600 hl mit Laufgängen und
Zugangsabsatz zu jedem Mannloch

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



ALBRIGI
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Termotank 300 hl, Politanke Termo 150 + 150 hl, 200 + 100 hl mit Innergasanlage, Cleanfix-Reinigungsanlage und Zugangslaufgänge

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



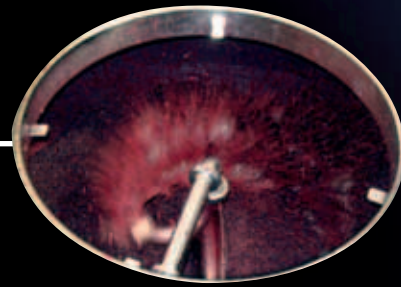
Digitalthermo-
meter



Temperaturfühler
mit externer Halte-
rung



Tinotank mit großem
Mannloch und Handloch



Ansicht von oben der Mostris-
eselanlage Monofly und des
Mostes auf der Maische



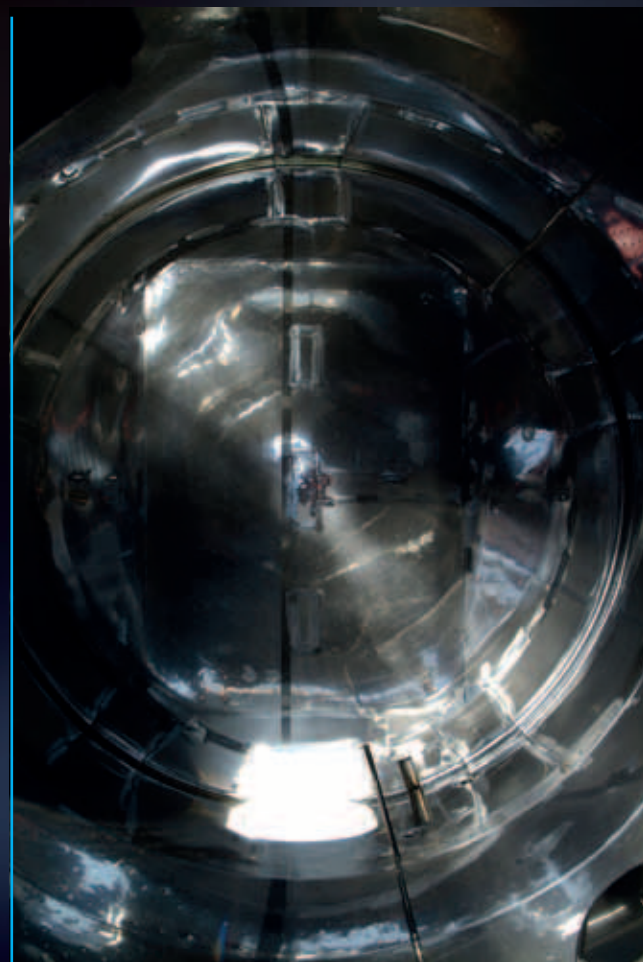
Schalttafel zur
Steuerung der
Remontage-
Pumpe oder der
Unterstoßphasen



Großes Mannloch für die Durch-
führung des Unterstoßverfahrens



Tinotank mit Monofly-
tank mit selbstdrehen-
der Schaufel



Tinotank - Ansicht von oben



Seitenansicht des Tinotank-Tanks mit
geneigtem Boden mit 3% Schrägung nach
vorn und Thermostar-Doppelwandung



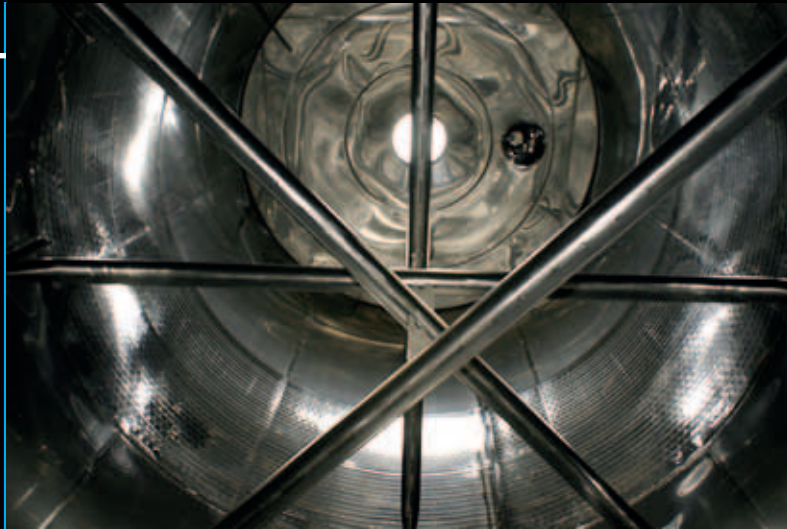
Tinotank mit Thermostar-Doppelwandung mit
Zwangsumlaufwegen

TINOTANK

Klassischer Gärtank in Kegelstumpfform

Der Kegelstumpf ist eine klassische Gärtankform, ideal für Unterstoß- oder Délestage-Verfahren, da seine kegelförmige Form es dem Tresterhut während des Unterstoßens ermöglicht, durch den Druck der Schaufel oder des Pigeage-Fußes in den Most abzusinken, sich zu verteilen und zu trennen. Während der Délestage mit dem Palitank-Gestänge trennt sich der Tresterhut beim Absinken und verteilt sich leichter als bei einem klassischen Gärtank in Zylinderform, da seine besondere Form die Auflösung und Verteilung der Maische fördert. Lieferumfang: Thermometer, Thermostar-Doppelwandungen zum Erhitzen oder Kühlen auch am Boden, ortsfeste oder bewegliche Sauerstoffanreicherungsanlagen, Remontage, ortsfeste oder bewegliche Reinigungsanlagen, Remontage-Pumpen mit Schalttafeln mit SPS für die komplette Überwachung und Steuerung des Gärungsprozesses, der Maischeentnahmeschaufel oder auch des ortsfesten Unterstoßkolbens, mit unserem selbstdrehenden, patentierten Schaufelsystem „Moreno“.

Der ideale Gärtank für Délestage-Verfahren



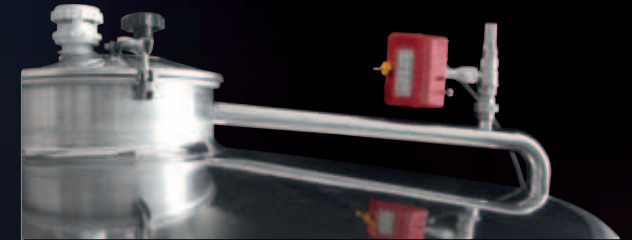
Palitank-Gestänge zum Brechen des Tresterhuts während der Délestage



Dichtes, sehr großes Mannloch, Verschluss mit verstellbarem schnelllösendem Klemmbügel



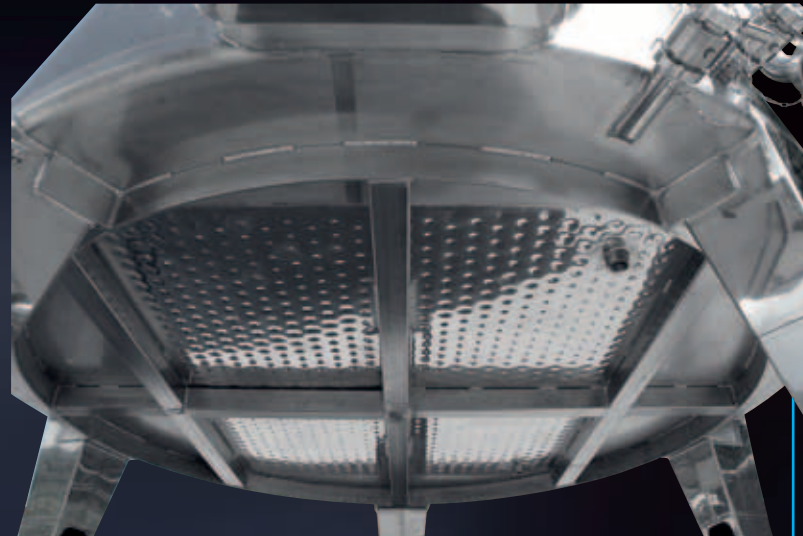
Selbstdrehende Mostrieselanlage Autofly, um den Most gleichmäßig auf dem Tresterhut zu verteilen



Automatisches, motorbetriebenes Sauerstoffanreicherungssystem



Tinotank – Ansicht von unten



Ebener Boden mit 3% Schräge nach vorn mit Termostar-Temperatursteuerung



Schiebeluke mit mechanischem Maischeabflussmechanismus „Meccanotank“



Bedienfeld zur Steuerung der Temperatur und der automatischen Remontage-Abläufe



Ebener Boden mit 3% Schräge nach vorn mit mechanischer Entnahmeschaukel



Kegeltumpf-Gärtank mit „Termostar“-Temperatursteuerung für Gärungen bei kontrollierter Temperatur



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Lagerabteilung mit Tanks mit Termostar-Doppelwandung zur Durchführung der malolaktischen Gärung mit Innergasanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

NOVELTANK

Gärtank für die Kohlensäuremischung mit ganzen Trauben

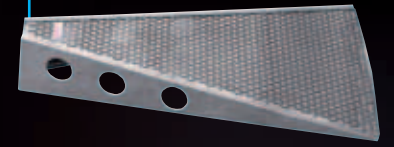
Dieser speziell für die Kohlensäuremischung entwickelte Gärtank ist für das praktische Einfüllen und Entnehmen der Trauben angelegt. Spezielle Konstruktion für den klassischen Maischungsprozess, Einfüllen der ganzen Trauben über Förderband durch die Luken vorn und oben. Über ein automatisches System wird die malolaktische Gärung eingeleitet und deren Ablauf bis zum Ende gesteuert, da mit Gittern zum Trennen der Trauben vom geringen Mostanteil ausgestattet. Mögliche Ausstattung mit CO2-Einspritzdüse und Schalttafeln zur Steuerung der einzelnen Phasen und Verfahren, bis nach Absinken der Temperatur die Maische entfernt wird. Lieferumfang: Doppelwandung zur Temperatursteuerung, bewegliche Einfülltrichter, Thermometer und Fühler zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle, CO2-Einspritzdüsen und Reinigungsanlagen zur Reinigung bei Zyklusende. Kann nach Gebrauch zu einem normalen Lagertank für fertige Weine umfunktioniert werden.



Förderband für ganze Trauben mit Trichter, um die Kisten zu entnehmen, ebenes Förderband zur Traubenselektion und aufsteigendes Förderband, um ganze Trauben von oben über Trichter in den Noveltank-Tank einzufüllen

Spezialtank für neuen Wein

Sektor mit beweglichem Gitter am Boden, das nach der Gärung abmontiert wird.

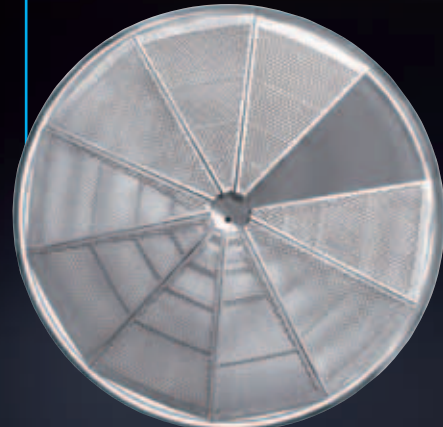


Bewegliches Gitter am Boden, um die Trauben zu drainieren und vom Most zu trennen



Digitalthermometer

Ansicht von oben des beweglichen Gittermechanismus am Boden, um die ganzen Trauben vom Most getrennt zu halten.



Poröses Element aus Aisi 316, gesintert, am Boden positioniert, zur CO2 - Einspritzung von unten



Temperaturfühler mit externer Halterung



Beweglicher Trichter zum Einfüllen ganzer Trauben über das obere, mittige Mannloch

Noveltank mit 2 Trichtern zum Einfüllen ganzer Trauben

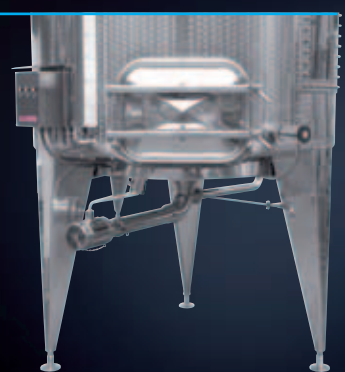


ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Mechanismus zur CO2 - Aufnahme und -Beförderung nach unten mit Turbine "Turbofan"

Ansicht des CO2-Einspritzsystems von unten



Noveltank-Gärtank für malolaktische Gärverfahren mit ganzen Trauben, angelegt für das praktische Entnehmen und Einfüllen ganzer Trauben



Beweglicher Trichter für das Einfüllen ganzer Trauben über die recht-eckige, vordere Luke oben





MT Serie „S“
Termo mit Doppel-
wandung, 3-5,5-8-
10-15,5 hl, kom-
plett ausgestattet
für Gärung und
Lagerung

Mixtank - beweglicher
Tank auf Rädern, 300-
500-750-1.000-1.500 l



Enotank – Lagertank für
Wein, 3-5-8-10-15,5-20-
28-34-52 hl



Fass, 75-110-200 l, mit dichtem
Deckel, verstellbarem
Edelstahlklemmbügel und Griffen

Minitank Serie
„S“, 3-5-8-10-
15 hl, komplett
ausgestattet für
Gärung und
Lagerung



Schwimmdeckeltank
Miniserie „S“ Termo,
3-5,35-6,60- 9,25-11-14,7
hl, komplett ausgestattet
für Gärung und Lagerung



Kübel mit 100-200-
300-400-500-600-
1.000 l Fassungsver-
mögen

Eimer, 12 l
Fassungsver-
mögen



Multitank – Lagertank für
Wein, 3-5-8-10-12,5-15-
20 hl

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Export, 75-120-200 l, mit Öl- und
Druckluftdeckel oder Staubschutzdeckel



Leiter aus
Edelstahl
"Security"



Meditank Termo, 20-26-34-
40-50 hl, komplett au-
sgestattet für Gärung und
Lagerung

EUROTANK

Weltweit einzigartig

Weltweit sind wir die Einzigen, die das Sortiment an kleinen und mittelgroßen Tanks aus Edelstahl AISI 304L und AISI 316L in großer Serie produzieren, serienmäßig mit Hochglanzfinish innen und kleinem, ausgeprägtem Zapfenschliff außen, dem glänzendstem aller Zapfenschliffe überhaupt. Wir waren die Ersten, die Zubehörteile durch abgerundete, selbstreinigende Ausformungen in das Blech einsetzen, mit innen gewalzten, abgerundeten Schweißnähten, mit selbstreinigenden „HIGH CLEAN“-Flächen, insgesamt poliert oder geglättet. Wir sind weltweit die Einzigen, die mehr als 90 Produktmodelle herstellen. Einzigartig sind wir auch bei Qualität, dem Blick fürs Detail, Zubehör, Kundendienst und der Suche nach neuen Lösungen, um alle Erwartungen unserer Kunden, kleiner und mittelständischer Erzeugerbetriebe, aber mit den Anforderungen großer Weinkellereien, zufrieden zu stellen. Daher ist unser Sortiment so reichhaltig und unterschiedlich, damit jeder Kunde bei Albrigi Technologie das richtige Modell mit dem je nach Raumverhältnissen und aufzunehmendem Volumen erforderlichen Fassungsvermögen finden kann. Wir sind die Einzigen, die 25 Jahre Garantie auf unsere Produkte gewähren, weil wir von unseren Eurotank-Modellen überzeugt sind, die wir in zahlreichen Tests auch unter schwierigsten Bedingungen erprobt haben. Wir dürfen mit Recht behaupten, dass wir unseren Kunden in 30 Jahren Geschäftstätigkeit ein zuverlässiges, die Erwartungen übertreffendes Qualitätsprodukt geliefert haben. Eine auch in der Gegenwart andauernde Erfolgsgeschichte, die uns WELTWEIT EINZIGARTIG macht.



Eurotank – ein komplettes Sortiment mit 15 Model-
len kleiner und mittelgroßer Tanks in allen Formen,
Lösungen und Fassungsvermögen

Komplettes Sortiment kleiner Tanks von 3 bis 50 hl



Mini-Schwimmdeckeltanks, 290-535-660-1.100-1.470 l, mit Öl- und Luftschwimmer, Luke ø 300 und beweglichen Standfüßen



Tirol-Tank, 10-15-20 hl, für Lagerung und Gärung



Minitank, 300-550-800-1000-1550 hl, für Lagerung und Gärung, mit Luke ø 300, Mannloch ø 400 und beweglichen Standfüßen



Mittelgroße Termo-Schwimmdeckeltank, 19,8-24,8-33-40-50 hl, mit Doppelwandung zur Temperatursteuerung



Mittelgroße Schwimmdeckeltanks, 19,8-24,8-33-40-50 hl, komplett ausgestattet für Gärung und Lagerung



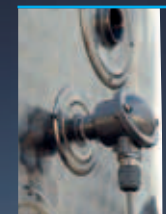
Winde zum Anheben des Schwimmers für Variotank



Transporttank mit 10-15,5-20-28-34-52 hl



Meditank „Termo“, 20-26-34-40-50 hl mit Doppelwandung zur Temperatursteuerung



Temperaturfühler mit externer Halterung



Digitalthermometer



Stickstoffinertisierungsanlage für Minitank, Paletank und Tirol, montierbar an allen Eurotank-Modellen

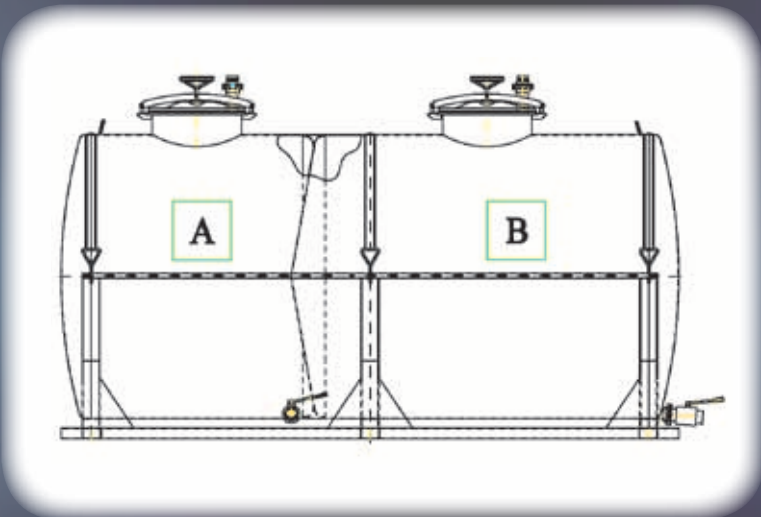


Bigtank 750 hl und Politank 360 + 360 hl, mit Cleanfix-Reinigungsanlage
alle mit gewölbtem Boden

TRANSPORT

FÜR DEN LEBENSMITTELTRANSPORT ZUGELASSEN

Die Erfüllung der Transportanforderungen war immer schon eines der Hauptanliegen unseres Unternehmens. Aus diesem Grund haben wir ein komplettes Sortiment mit einzigartigen technischen Lösungen für kleine und mittelgroße Transporttanks in allen Formen und für alle Fassungsvermögen geschaffen: ortsfeste oder mobile, und für den Transport stabile und erschütterungsfeste Ausführungen. Tanks von Albrigi sind mit oberen Zugangsluken und Mannlöchern ausgestattet und verfügen über alles nötige Zubehör, wie Ventile, Standanzeiger, Entlüftungen, Verankerungen, interne Trennwände (mit dem berühmten Boden mit Gegenboden für Lebensmittel, exklusiv nur bei Albrigi), Schotte und Strömungsbrecher. Robuster Sattel aus Edelstahl mit unabhängiger Struktur mit Gummistoßdämpfung der Auflage und verstellbaren Bändern wie bei großen Transporttanks mit Einspannsystem, um in kurzer Zeit auf Lkw-Ladeflächen befestigt zu werden, oder der berühmte selbsttragende Sattel, der mit vollen oder leeren Tanks palettierbar ist. Ergänzt wird das Sortiment durch die Reihe der Tanks mit ISOTANK- oder ISOFIX-Isolierung, mit glänzender, dampfsterilisierbarer Innenfläche, mit ortsfesten CLEANFIX-Reinigungsanlagen oder mit Temperatursteuerung mit unseren Doppelwandungen TERMOSTAR oder TERMOTIG, rutschfesten Laufgängen mit Geländer und Klappzugangsleitern. All diese Maßnahmen dienen der Arbeitserleichterung für einen praktischen, dauerhaft sicheren Flüssigkeitstransport.



Superspeedytank mit 2 Bereichen, Trennboden und Gegenboden, Albrigi-Patent

Praktischer, sicherer Transport von Speiseflüssigkeiten



Speedyspecialtank tank mit auswechselbarem Sattel und Distanzhaltern zur Feststellung auf der Lkw-Ladefläche



Speedytank Verwendungssystem unserer Transporttanks von 8 bis 10 hl



Superspeedytank mit 1 Einzelbereich 50 hl

Speedypalettank tank mit Sattel für das Verladen im gefüllten Zustand



Speedytank Tank mit Sattel für das Verladen im leeren Zustand



Droptank Abrollbarer, isolierter Tank mit 15.000 l Fassungsvermögen für Lebensmittel



Transtank Tank mit 16.000 l Fassungsvermögen, ortsfeste Anbringung auf Lastzug



Superspeedytank mit 2 separaten Bereichen 50+50 hl



Superspeedytank mit 3 separaten Bereichen 0+30+50 hl



100-prozentige Raumausnützung

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

COMPATANK

Raum richtig nutzen.

Das Modell Compatank wurde zur optimalen Nutzung des zur Verfügung stehenden Raums konzipiert. Im Vergleich zu einem normalen, senkrecht stehenden Zylinderbehälter können damit 25 Prozent mehr Raum genutzt werden. Um den internen Überdruck aufzunehmen, mit serienmäßiger Hochglanzinnenseite und angemessener Dicke, um Drücken und Unterdrücken standzuhalten, mit 3 bis 300 hl Fassungsvermögen je nach Kundenvorgabe. Dieser Tank ist ebenfalls in jeder Hinsicht ein Weingefäß und kann für die Lagerung und Gärung verwendet werden. Mögliche Ausstattung mit allem Gebrauchszubehör von Doppelwandungen zur Temperatursteuerung an den Wänden oder am Boden, Mostabflusluken, Remontage-Zubehör und Inertisierungsanlagen (Innergas). Compatank kann nach Maß hergestellt werden, um den auch in schwer zugänglichen Bereichen der Weinkeller zur Verfügung stehenden Raum rationell zu nutzen. Stapelbar, isoliert, ausgestattet mit Zubehör wie ortsfesten Reinigungsanlagen, Dekantiervorrichtungen zur Entfernung des Hefesatzes, Thermometern und Temperaturfühlern. Der vom Betrachter als solider, klassischer Tank wahrgenommene Compatank von Albrigi Technologie gibt dem Weinkeller ein elegantes, zweckmäßiges Aussehen.



Schmale, hohe Compatank-Tanks



Stapelbare Compatank-Tanks



Temperaturfühler mit externer Halterung



Compatank-Tank, Wände mit Termostar-Temperatursteuerung

Lager- und Gärtank mit abgerundeten Kanten und leicht gewölbten Wänden zur optimalen Raumausnutzung



Compatank-Tankserie 50 hl, Maßanfertigung, zur Weinlagerung



Digitalthermometer

Serie unabhängiger, übereinander gestellter Compatank-Lagertanks 3-5-10 hl in ortsfester Ausführung



Compatank-Batterie, gerüstet für Stickstoffanlage, zum Verkauf der offene Weinle



Ansicht von oben der Compatank-Innenseite mit abgerundeten, leicht zu reinigenden Rändern und Kanten und speziell geformtem Boden für den selbsttätigen Abfluss.

GRAVITANK

Maischeabfluss durch Schwerkraft

Gravitank ist der alleinige Gärtank, der die Maische durch Einwirkung der Schwerkraft absetzt, ohne sie zu zerreiben oder weiter zu zerkleinern. Nach dem Abstich des Mostes ermöglicht der stark kegelförmige, dezentrierte Boden von Gravitank eine praktische, schrittweise Entnahme der Maische durch den Mechanismus der Lukeöffnung. Der Allein durch die Schwerkraft, ohne Zuhilfenahme von Elektromotoren, leert sich der Tank vollständig. Gravitank ist ein sehr kostengünstiger, einfach zu bedienender, sicherer Gärtank, weil er ohne mechanische Vorrichtungen auskommt, keine Wartung erfordert und in seinen Funktionen einfach ist. Lieferung mit allem Zubehör: Thermometer, Termostar-Doppelwandung am Zylinder und auch am Boden zur Erhitzung oder Kühlung, Sauerstoffanreicherungsanlagen in verschiedenen ortsfesten oder beweglichen Ausführungen, Remontage-Rohren, ortsfeste oder bewegliche Reinigungsanlagen, Remontage-Pumpen mit Schalttafeln mit SPS für die Gesamtsteuerung und -überwachung des Gärungsprozesses. Lieferbar auch mit Gestänge für das Délestage-Verfahren oder mit ortsfestem Druckluftkolben mit langem Hub für das sanfte Unterstoßen mit unserem patentierten System „Moreno“ mit selbstdrehender Schaufel.

Maischeabfluss durch Einwirkung der Schwerkraft

Selbstdrehende Mostrieselanlage Autofly, um den Most gleichmäßig über den Tresterhut zu verteilen



Gravitank mit geschlossener, abgesperrter Luke



Gravitank mit vollständig geöffneter Luke



Palitank-Gestänge für das Délestage-Verfahren und zur Teilung des Tresterhuts während der Gärphase, aber auch sehr nützlich für den Abfluss der Maische bei Gärungsende



Der Boden in dezentrierter Stumpfkegelform fördert den Abfluss der Maische durch Einwirkung der Schwerkraft



Digitalthermometer



Gravitank - Ansicht von hinten, Boden in dezentrierter, nach vorn abgeschrägter Kegelform



Vollständig geöffnete Frontluke



Gravitank - Seitenansicht mit geöffneter Luke, hydraulische Öffnung

Gravitank, der einzige Gärtank, der die Maische ohne Hilfe mechanischer Vorrichtungen ablässt



ALBRIGI SRL
TECNOLOGIE

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Specialtank 100 hl und Criotank 100 hl

DRYER

KONZENTRIERTE QUALITÄT

Niedertemperaturkonzentrator für Traubenmost für Einzelbetrieb mit frischem Most oder bereits vorkonzentriertem Most. Unser Konzentrationssystem kann im Einzel- oder im Batteriebetrieb arbeiten, bei dem es nach einem beliebigen anderen, bereits vorhandenen Konzentrator eingesetzt wird: Das Resultat ist eine höhere Leistung oder eine deutlich verbesserte Produktqualität, da der Konzentrator nach innovativen, spezifischen Funktionskriterien hergestellt wird, um die Eigenschaften des Mostes während der Bearbeitung beizubehalten. In der Phase der Mostkonzentration arbeitet der Dryer bei einer Temperatur von ca. 18-20°C, so dass die gesamte Anlage weit weniger verschmutzt, über lange Zeit im Dauerbetrieb arbeiten kann und das Konzentrat frisch abgibt, bei einer Leistung bis zu 500 l/h. Der Konzentrator wird mit speziellen Wärmeaustauschern geliefert, um die Restkalorien aus den in allen Betrieben vorhandenen Heiz- oder Kühlanlagen wiederzuverwerten: Durch den Niedertemperaturbetrieb können die Restkalorien ausgenutzt werden, die andernfalls verloren gingen oder in den Anlagen beliebiger Arbeitsabläufe vergessen werden würden.

Mostkonzentrationsanlage im Vakuum, Betrieb bei 18-20°C, 500 l Verdampfung pro Stunde

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

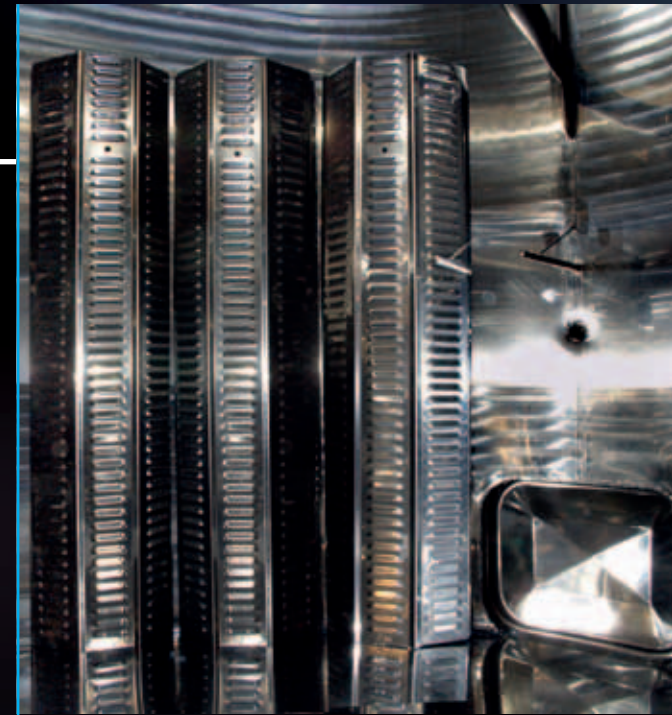
e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Motorbetriebe Mestrieselanlage „Motofly“ mit variabler Drehzahl



Gärtankdeckel mit Doppelmannloch, motorbetriebe Mestrieselanlage „Motofly“ und Cleanfix-Reinigungsanlage



Dränungsgitter zur Mostabscheidung von der Maische



Schalttafel aus Edelstahl für Meccanotank mit allem Zubehör

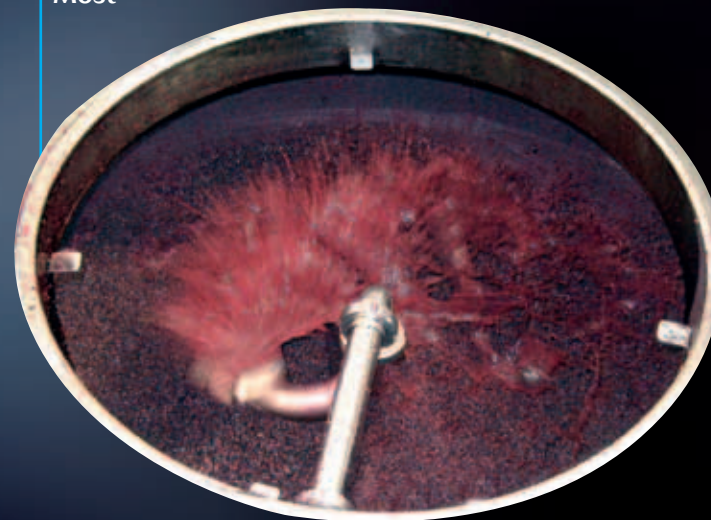


Meccanotank Serie „S“ 300 hl, einschließlich aller Zubehörteile

Palitank-Gestänge-Mechanismus



Selbstdrehende Mestrieselanlage Autofly Typ Mono mit Most



MECCANOTANK

Gärtank mit mechanischem Maischeabfluss

Dieser Tank eignet sich für alle Weinkellereien, die mittelgroße bis große Traubenmengen unter größtmöglicher Personaleinsparung zu keltern haben. Meccanotank ist ein Gärtank mit einem System motorbetriebener Schaufeln, mit dem die auf dem Boden verbliebene Maische nach der Vinifizierung über die Luke schnell abgelassen werden kann. Ein manuelles Entfernen der Traubenschalen ist nicht mehr erforderlich, so dass eine hohe Produktionsleistung der Anlage erzielt wird, insbesondere in Kombination mit ortsfesten oder beweglichen Förderanlagen (Förderschnecken, Förderbänder, peristaltische Pumpen). Um diverse Mengen und Installationsanforderungen abzudecken, umfasst die Serie Meccanotank senkrechte Weinbereitungsgeräte auf Standfüßen, mit geradem Boden und seitlichem oder unterem Abfluss für mittlere Fassungsvermögen und mit Kegelstumpfboden mit unterem, seitlichem Abfluss für große Fassungsvermögen. Entwurf und Bemessung des Systems der Entnahmeschaufeln zielen auf die Optimierung der Ausleerung ab, wobei ein besonderes Augenmerk darauf gerichtet wird, die „Brückenbildung“ zu vermeiden. Der Motorantrieb kann elektrisch oder hydraulisch erfolgen, die Lukenöffnung je nach Anforderungen und Abmessungen manuell, mechanisch oder hydraulisch. Motoren und Untersetzungsgetriebe werden bemessen, um auch schwere Anlaufbedingungen unschwer meistern zu können. Bei der Montage der Untersetzungsgetriebe am Tankboden wird der Projektierung der Dichtungen besondere Beachtung geschenkt, um ein gefährliches Durchsickern zu vermeiden. Darüber hinaus wird das Untersetzungsgetriebe so angeschlossen, dass es bei Bedarf auch bei vollem Tank entfernt und repariert werden kann.



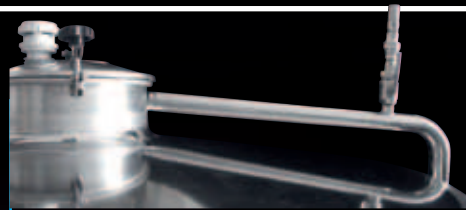
Sicherheitsmikroschalter an der Luke

Sicherheitsmikroschalter am Mannloch

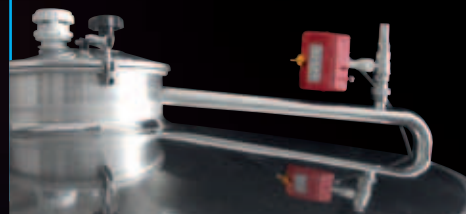


Innenansicht der Entnahmeschafel mit Hochglanzoberfläche

50 bis 1200 hl für die Rotweingärung und automatischer Maischeabfluss



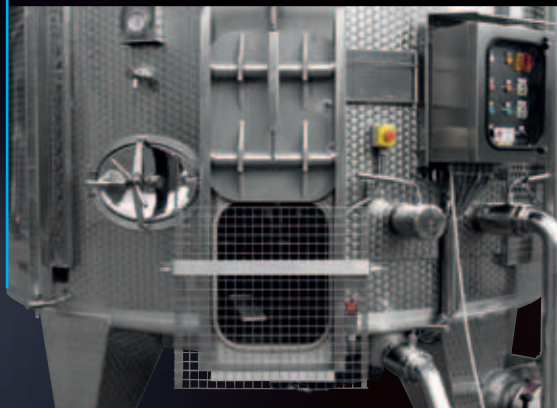
Manuelles und motorbetriebenes Sauerstoffanreicherungssystem



Selbstdrehende Mostrieseanlage Autofly, um den Most gleichmäßig über den Tresterhut zu verteilen.



Schiebeluke mit Schutzgitter



Entnehmbares Sauerstoffanreicherungsgerät für Teilabflussventil

Schiebeluke mit Innenansicht der Entnahmeschaufel



Meccanotank-Gärtank 300 hl mit geradem, schrägem Boden, Entnahmeschaufel, Remontage-Pumpe und Palitank-Gestänge



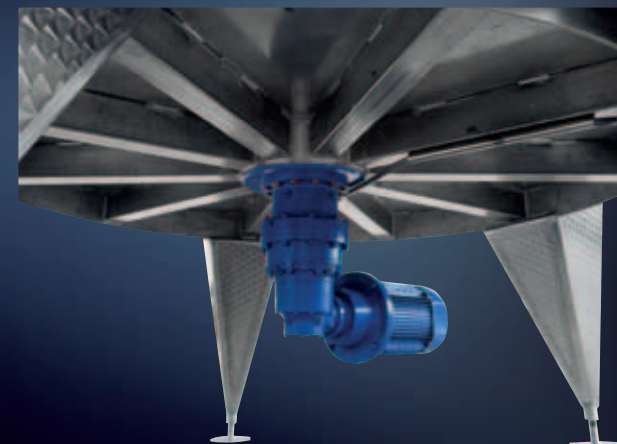
Meccanotank-Gärtank 600 hl mit geradem, schrägem Boden, Entnahmeschaufel, Remontage-Pumpe und Palitank-Gestänge



Meccanotank-Gärtank Serie „S“ 1.200 hl, Kegel mit Entnahmeschaufel und Turbotank



Steuerung der Sauerstoffanreicherung und poröse Elemente





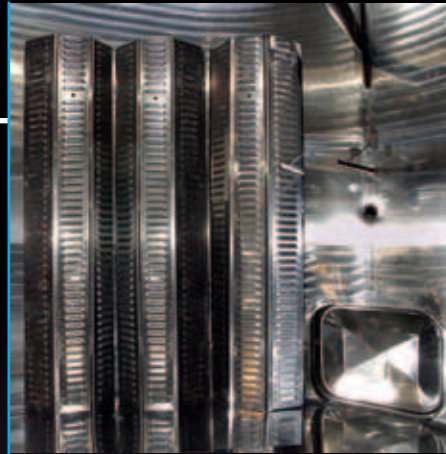
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Kellerei mit Volvatank-Tanks, 100 hl Fassungsvermögen, Termostar-Temperatursteuerung und Reinigungsanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Megatank 2.500 hl, Aisi 304 L, Deckel Aisi 316L



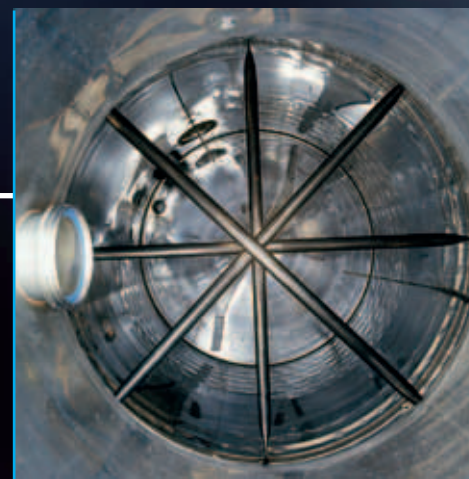
Bewegliche Drainagegitter, 250x1000 mm Platten, zum Auffangen der Schalen während der Délestage



Palitank-Mechanismus mit mittigem Drainagegitter



Selbstdrehende Mostrieselanlage Autofly, um den Most gleichmäßig auf dem Tresterhut zu verteilen



Palitank – Ansicht von oben

DÉLESTAGE MIT PALITANK-GESTÄNGE

Der Tresterhut teilt sich durch Einwirkung der Schwerkraft

Das Modell PALITANK wurde entwickelt, um alle für die Remontage-Technik typischen Probleme mit der Statik des verdichteten Tresterhuts zu lösen. Es handelt sich um ein System aus 4 verstärkten, über Kreuz montierten Edelstahlrohren, die auf mehreren Ebenen versetzt angeordnet sind. Die Aufgabe dieses Gestänges liegt im Teilen und Unterstoßen unter alleiniger Einwirkung der Schwerkraft, und dies sowohl in der absteigenden Phase (Leerung des Tanks) als auch in der aufsteigenden Phase (Füllung des Tanks). Dieser Vorgang geht sehr langsam vor sich, ohne die Traubenschalen während der Délestage zu beschädigen. Dabei wird auf einfache, äußerst sanfte Weise eine vollständige Teilung des Tresterhuts vorgenommen. Auf die Verwendung motorbetriebener Geräte kann somit verzichtet werden mit dem Vorteil, dass kein Trub erzeugt wird. Die Teilung des Tresterhuts konkretisiert die Möglichkeit, die in der Traubenhaut enthaltenen Verbindungen vollständig zu extrahieren und die größtmögliche Durchdringung von Maische und Most zu erzielen. Durch die komplette Entfernung der Rohre bei Vinifizierungsende eignet sich das PALITANK-System für jeden Kellereibetrieb und kann auch an bereits vorhandenen Tanks montiert werden. In Kombination mit unserer speziellen, selbstdrehenden Mostrieselanlage IRRORTANK, die den Most gleichmäßig über die Maische verteilt, wird die Überspülung des Tresterhuts hervorragend abgerundet.



Bewegliches Gitter an rechteckiger Luke, 530x420 mm, bündig mit dem Boden



Bewegliches Gitter an rechteckiger Luke mit Rutschenfunktion, 530x420 mm



Kernabscheider durch Einwirkung der Schwerkraft mit Entnahme von unten



Palitank – Ansicht von unten

Palitank mit selbstdrehender Mostrieselanlage Autofly



Verstärktes Palitank-Gestänge für Gärtank 600 hl für rote Trauben



Palitank mit seitlichem, abmontierbarem Abtropfgitterrohr



Drainagegitter, in Holzfässern am Komplettabflussventil montiert

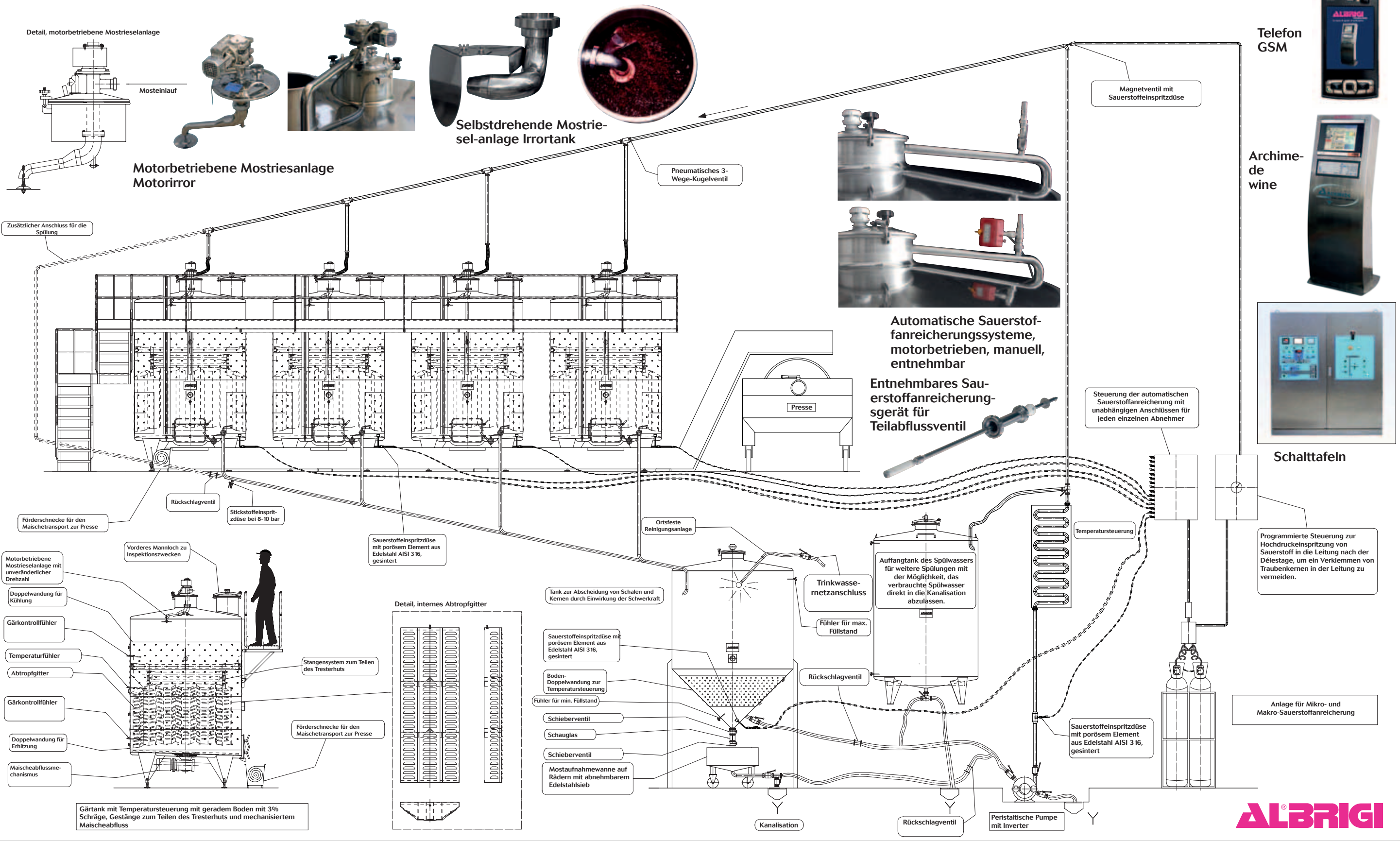
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Ansicht des sich teilenden Tresterhuts beim Abstieg unter das Palitank-Gestänge

Automatische Anlage für die korrekte, praktische Délestage

Schema der manuellen/automatischen Délestage bei Steuerung des Gärungsprozesses





Vinotank-Lagertank, 100 hl, mit Zubehör



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Frigotank-Tanks 300 und 100 hl mit Termostar-Temperatursteuerung und Isotank-Isolierung und
Termotank-Tanks 300 und 150 hl, mit Termostar-Temperatursteuerung und Cleanfix-Reinigungsanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

Oberflächen-Finish CLASSIC

Das weltweit meistverwendete Oberflächen-Finish



Natürliches Finish 2B



"2B NATÜRLICH"
"2R SPIEGELGLANZ"

2B ist die natürliche, dekapierte Originaloberflächenbearbeitung des Walzwerks des Stahlwerks. Das Finish 2R ist die spezielle Spiegelglanzbearbeitung in einem besonderen Glühverfahren in kontrollierter Atmosphäre mit sowohl rundumlaufenden als auch senkrechten, gewalzten, geglätteten und satinierten Schweißnähten, Körnung 60.



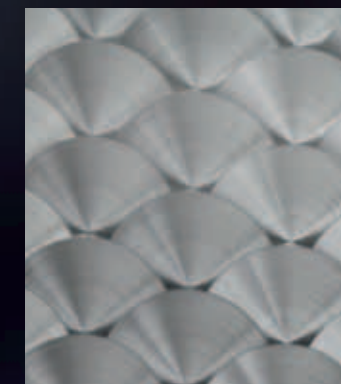
Hochglanz-Finish 2R "Classic"

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Spiegelglanz-Finish
2R "Design"



"Zapfenschliff-Finish"

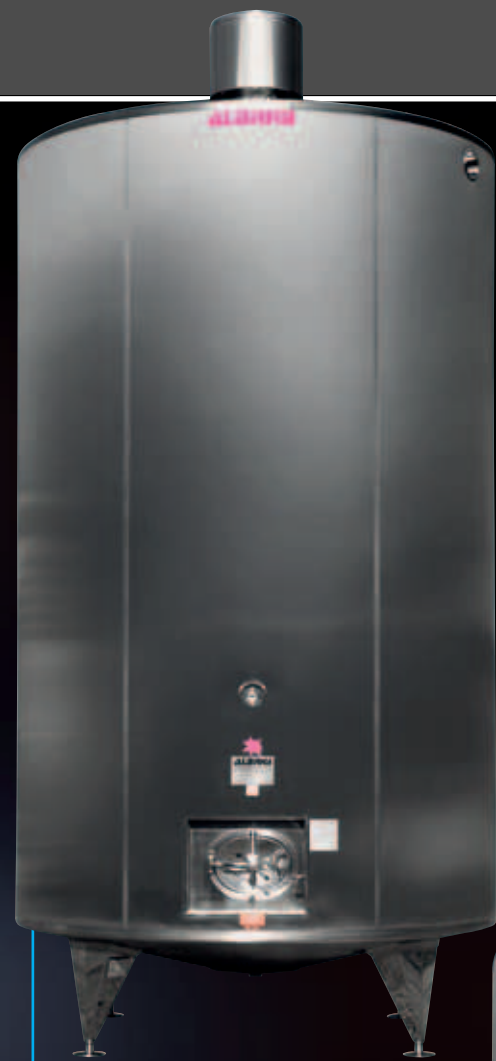


"ZAPFENSCHLIFF ODER STANDARD"

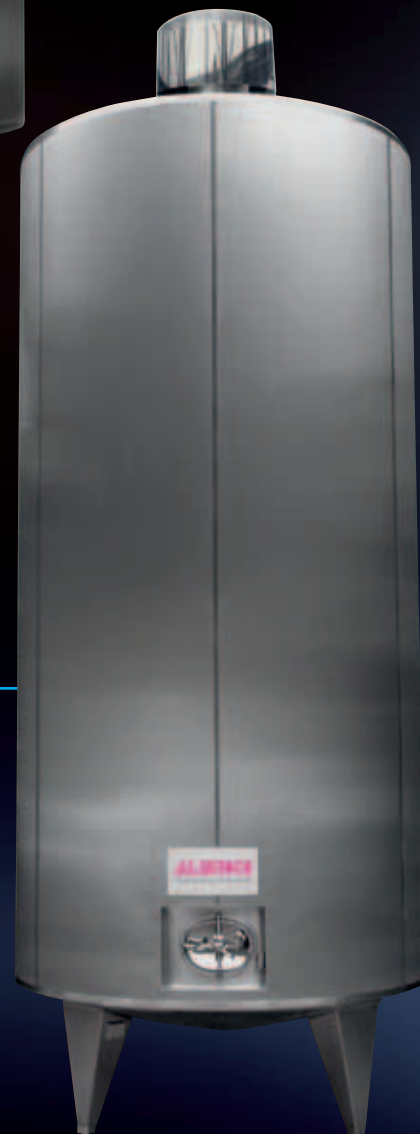
Der Zapfenschliff ist die von uns am meisten angewendete Oberflächenbearbeitung, seit 25 Jahren unverändert und exklusiv, von allen Seiten als schönstes Finish bezeichnet, da wir nur 2R-Material erster Wahl von Thyssen-Krupp verwenden. Der glänzendste aller Zapfenschliffe mit „kleinem, ausgeprägtem Dauerzapfen“ mit sowohl rundumlaufenden als auch senkrechten, gewalzten, geglätteten und satinierten Schweißnähten, Körnung 60.

Oberflächen-Finish ELEGANCE

Das Finish, das durch seine Eleganz besticht



“Brush”-Finish, fein satiniert



“SATINIERT ODER BRUSH”

Finish mit senkrecht verlaufenden, vorsatinierten Blechen, Körnung 180-220-320-400, mit sowohl rundumlaufenden als auch senkrechten, glattgewalzten, geschichteten und satinierten Schweißnähten, Körnung 60.



“Scotch Brite”-Finish, sehr fein gebürstet



“SCOTCH BRITE ODER ELEGANCE”

Vollständige, durchgehende Satinierung, auch auf den rundumlaufenden und senkrechten Schweißnähten, die zuvor gewalzt, dann geglättet und geschlichtet werden, damit sie nicht reflektieren und die Satinierung vollständig und durchgehend ist. Erhältlich in diversen Körnungen, je nach gewünschtem Außen-Finish mit Scotch-Brite-Rädern bis zur feinsten Körnung.

OBERFLÄCHEN-FINISH „FANTASY“

Das künstlerische Siebdruck-Finish – weltweit einzigartig



“Colortank”



EXKLUSIVES ALBRIGI-PATENT



“PICTURETANK”



OBERFLÄCHEN-FINISH „IMAGE“

Foto-Finish in Klebtechnik



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



„FOTOTANK“

Eine Klebefolie wird auf den fertig zusammengebauten Tank aufgeklebt. Die aus exklusivem, buntem Kunststoff bestehende Folie kann auch an bereits vorhandenen alten Tanks angebracht werden. Sie ist mehrere Jahre, auch bei Sonneneinstrahlung haltbar, da es sich um eine äußerst kostengünstige Drucktechnik auf für die Verwendung im Freien geeigneten Folien handelt.





Kleinkellerei mit Vinotank-Tanks 30 und 50 hl, mit Zubehör

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Specialtank Termo Double 150 hl und Frigotank/Politank 50 + 100 hl, Termostar-Temperatursteuerung,
Isotank-Isolierung und Vinotank 150 hl

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



Palettierbarer Tank mit 10 hl Fassungsvermögen in erhöhter Position für den Verkauf von offenem Wein

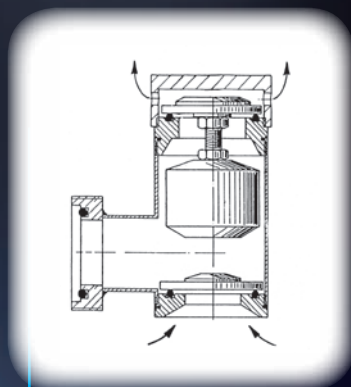


Lageranlage für den Verkauf von offenem Wein mit Stickstoff-Inertisierungsanlage



Bewegliche Reinigungskugel Topclean zur Reinigung der Lagertanks nach Gebrauch

Edelstahlzapfhahn zum Ausschanken offener Weine



Gassicherheitsaggregat mit Ventileinstellung auf +40 mb und -20 mb, hohe Art



Gassicherheitsaggregat mit Ventileinstellung auf +40 mb und -20 mb, niedrige Art

Schema einer Schankanlage offenen Weins mit Stickstoffinertisierungsanlage

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Edelstahlventil mit Zweifachwirkung ø 40 - 50 - 60 - 80 mm, abmontierbar, mit 2 Gewichtstellern für Über- und Unterdruck mit O-Ring-Dichtungen aus Viton und Antihafteflon



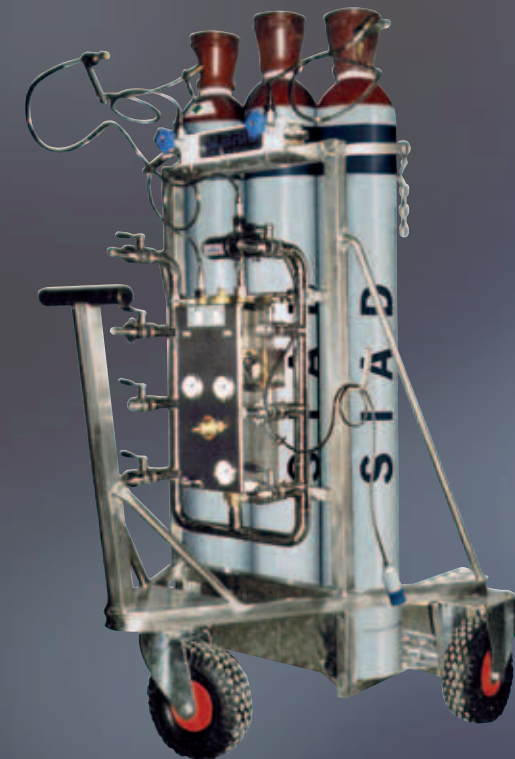
Bewegliche Gasfüllsteuerung mit einer Gasflasche auf Rädern

Ortsfeste Steuerung mit drei mit Stickstoff zu füllenden Tankarten mit 20 mb Druck für den Verkauf offenen Weins

INNERGAS

Stickstoff-/CO2-Inertisierungsanlagen

Die Innergas-Inertisierungsanlage ist ein System, mit dem Inertgas (Stickstoff oder Kohlendioxid) in den Tank eingeführt wird, um die Oxidation der Weine durch Vermeidung des Luftkontakts auszuschließen. Ein entsprechendes Sicherheitsventil mit Zweifachwirkung am Sicherheitsaggregat garantiert die Druckstabilität der Anlage und der einzelnen Tanks. Durch die Inertgasanlage kann der Tank wie ein normaler Schwimmdeckeltank genutzt werden. Über die Steuerung mit zwei Getriebestufen wird Inertgas mit einem Druck von 20 mb in die Tanks eingeführt. Im Tank ersetzt das dauerhaft vorhandene Gas die Luft auch während des Abstichs. Das Sicherheitsventil mit Zweifachwirkung aus Edelstahl garantiert die Druckstabilität der Anlage und der Tanks. STICKSTOFF ist ein farb-, geschmack- und geruchloses, ungiftiges und absolut träges Gas, das zu 78 Prozent in der Luft vorhanden ist. Das ebenfalls in der Luft vorhandene KOHLENDIOXID ist ein in Flüssigkeit lösliches Inertgas.



Bewegliche Stickstoff- oder CO2-Steuerung mit 100 m3/h

Gasfüllanlagen für kleine, mittelgroße und große Kellereien



Tankbatterie mit Stickstofffüllung für die Lagerung offenen Weins

Ortsfeste Gasfüllsteuerung mit zwei Gasflaschen, Bedienung mehrerer Tanks, Betrieb mit Stickstoff oder CO2, 20 bis 100 m3/h



Batterie palettierbarer Tanks 10 hl in erhöhter Position für den Verkauf offenen Weins mit Stickstoffanlage



Serie palettierbarer Tanks 610 l - 830 l - 1070 l - 1530 l, blank und isoliert, für die Lagerung und Handhabung offener Weine



INNERPIPE
Schema einer ortsfesten Anlage zur Steuerung von Öffnung und Schließung der Stickstoffanlage vom Boden aus



Ortsfeste Gasfüllsteuerung mit Innergas, Bedienung mehrerer Tanks, Betrieb mit Stickstoff oder CO2, 20 bis 100 m3/h



Palettierbarer Tank 10 hl, gerüstet mit Gassicherheitsaggregat und Zapfhahn für das Ausschicken offenen Weins



Laufgang mit Tanks 300 hl mit Sicherheitsaggregat und ortsfester Edelstahlrohranlage „Innerpipe“



Kellerei mit zentralisierter Anlage für die Sättigung mit Stickstoffinertgas



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



Bigtank-Tanks 1.200 hl mit Termostar-Temperatursteuerung,
Leitern und Laufgängen und Cleanfix-Reinigungsanlage



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Gärkeller mit Specialtank 200 hl

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



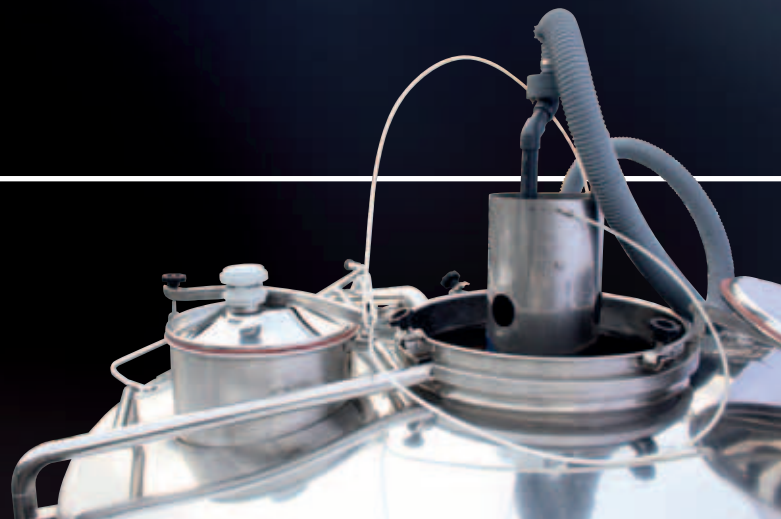
Manuelles oder motorbetriebenes Sauerstoffanreicherungssystem



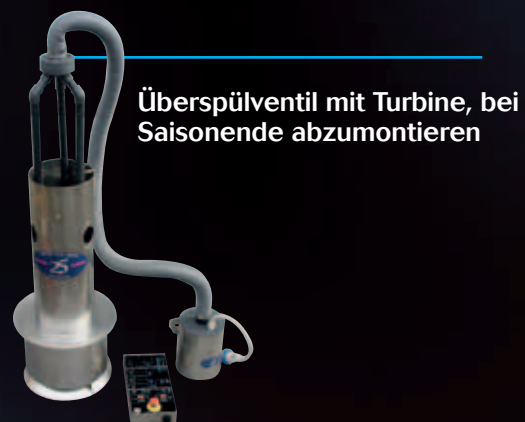
Bewegliches Überspülventil



Überspülventil, Anbringung mit internem Sauerstoffanreicherungsgerät und Lüftungsturbine



Überspülventil, Anbringung mit pneumatischer Steuerungsanlage



Überspülventil mit Turbine, bei Saisonende abzumontieren



Sauerstoffanreicherungsturbine mit Taucheinspritzdüse



Überspülventil mit angebrachter Lufteinspritzdüse



Oberer Bereich beim Füllen



Oberer Bereich bei der Sauerstoffanreicherung



Ansicht des Überspülventils von unten mit geschlossenem Förderer



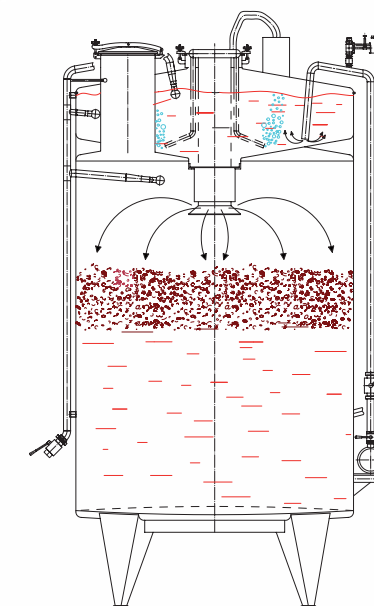
Geöffnetes Überspülventil mit herabfließendem Most

PLUVIATANK

Überspülverfahren

Die planerische Innovation des Gärtanks PLUVIATANK liegt darin, dass für das Auslaugen des Tresterhuts die Schwerkraft ausgenutzt wird. Dank eines zweiten Tanks im oberen Teil, der als Speichertank dient, ist es durch das Überspülen mit Most möglich, den Tresterhut in wenigen Sekunden komplett einzutauchen. Hierzu wird ein spezielles Ventil geöffnet. Das Mostvolumen ist programmierbar.

PLUVIATANK ist mit einem Bedienfeld ausgestattet, mit dem die Unterstoßverfahren nach Intensität (Volumen des verwendeten Mostes) und Häufigkeit individuell gesteuert werden können. Über das Bedienfeld werden auch die Überspülphasen, Temperatur, Sauerstoffanreicherung in allen Varianten, Betrieb der Schiebeluke, Start und Stopp der Maischeentnahmeschaufel gesteuert. Nach der Gärung kann der PLUVIATANK als Lagertank verwendet werden, da das gesamte Gärzubehör (Sauerstoffanreicherungsgeräte und Überspülventile) entfernt und eingelagert werden kann. Der Tank wird so zu einem normalen, sehr praktischen Lagertank umfunktioniert, dessen Innenteile alle vollständig zugänglich und sterilisierbar sind, da keine Hohlräume oder schwer zu reinigende Ecken vorliegen.



Betriebsschema der Überspülung mit Most auf den Tresterhut

Korrektes Überspülverfahren der Maische



Mechanische Maischeentnahmeschaufel



Füllpumpe des oberen Bereichs mit Sauerstoffanreicherungs-gerät und Schalttafel



Ansicht der beiden Mannlöcher von oben



Termostar-Doppelwandung

Schalttafel mit SPS



Schutzgitter zur Sicherheit der Personen während des Maischeabflusses



Ansicht des oberen Bereichs von unten



Schalttafelabdeckung



Pluviatank – der Gärtank mit Überspülung und Sauerstoffanreicherung des Mostes



Ovale und rechteckige Luke, geöffnet



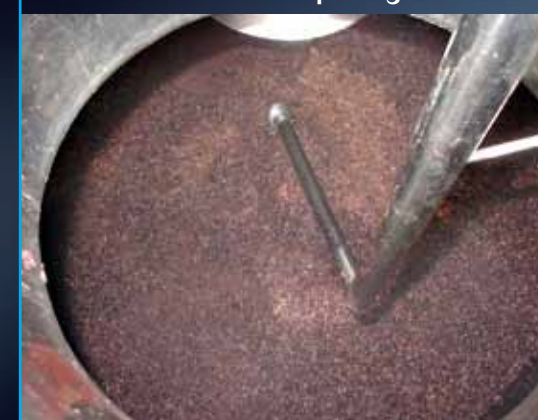
Ansicht des unteren Bereichs von oben



Maische während der Überspülung mit Most



Maische vor der Überspülung mit Most



Rechteckige Luke, geöffnet, mit praktischer Abflusssrutsche



Kellerei mit 24 Megatank-Tanks 500 hl zur Weinlagerung



Batterie mit Termotankdouble-Tanks, Termostar-Temperatursteuerung und Isoplus-Isolierung an der Doppelwandung, Cleanfix-Reinigungsanlage





LAUFGÄNGE UND LEITERN





LAUFGÄNGE UND LEITERN





Volvotank 20 hl und Specialtank-Gärtanks, Termostar-Temperatursteuerung und mit Remontage-Pumpe 25 hl

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Specialtank-Weinbereitungsgeräte 25 hl und 20 hl, Termostar-Temperatursteuerung mit Délestage und Remontage-Pumpe

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>



LAUFGÄNGE UND LEITERN



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte





LAUFGÄNGE UND LEITERN





Specialtank-Tanks, Termostar-Temperatursteuerung und mit sämtlichem Zubehör für die Gärung



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Vinotank-Tanks 150 hl, Termostar-Double-Temperatursteuerung und Cleanfix-Reinigungsanlage

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

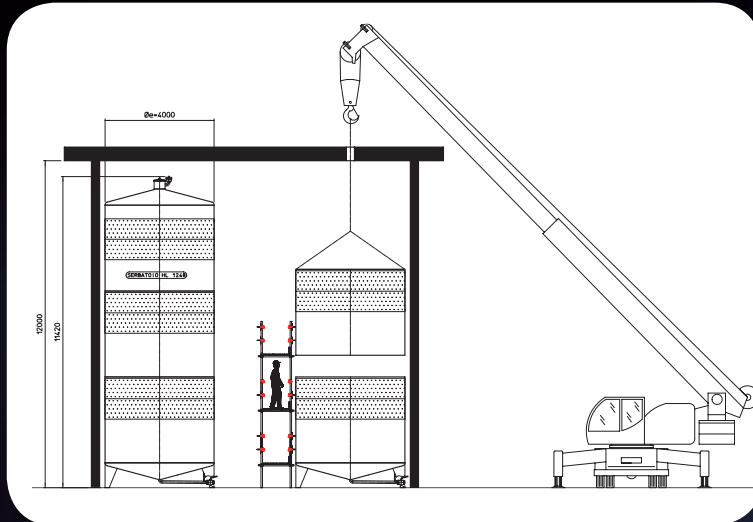
AM STANDORT DER KUNDEN IM FREIEN ZUSAMMENGESetzte MEGATANK-TANKS



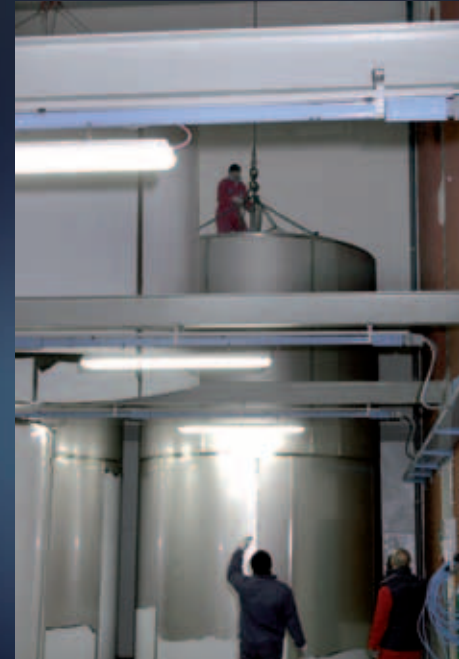
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



IN DER KELLEREI DER KUNDEN ZUSAMMENGESetzte BIGTANK-TANKS



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte





ALBRIGI S.R.L.
TECNOLOGIE

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Kellerei mit 50 und 25 hl Frigotank, 100 und 50 hl Termotank.

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

CEMENTINOX

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte



Montaggio del cielo e armatura



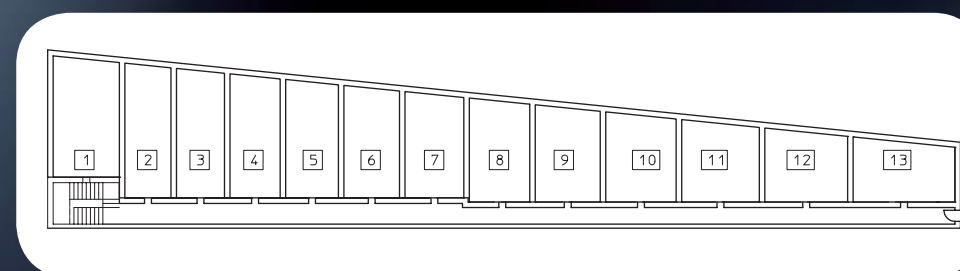
Montage von Decke und Verschalung



Cielo montato e armato pronto per essere gettato con calcestruzzo



Montierte und verschalte Decke bereit zur Betonierung



SCHALT- UND STEUERSYSTEM DER WEINBEREITUNGSANLAGEN IN DER KELLEREI

Das System Archimede besteht aus einem elektronischen Steuerpult neuester Generation und kann an jedes Gerät, das Energie erzeugt und Leistungen erbringt, zu dessen Steuerung und Überwachung angeschlossen werden, wie beispielsweise an zu programmierenden Gärtanks. Durch die Programmierung auch komplexer Arbeitsabläufe oder unabhängiger Bearbeitungsprogramme für jedes Gerät bzw. jeden Edelstahltank an dem in ein elegantes Stahlgehäuse eingefügten Steuerpult können unabhängig voneinander zahlreiche Vorgänge ausgeführt werden.

Das System kann eine große Reihe von Arbeitsschritten automatisch steuern und überwachen, wie das Befüllen und Wiegen der Trauben, Erhitzen und Kühlen der einzelnen Gärphasen oder Prozesse, Einleitung automatischer Reinigungsabläufe, Reset-Funktion der Anlagen und viele weitere, nachstehend beschriebene Funktionen, bei möglicher Fernsteuerung per SMS.

Das System kann mit neuen Funktionen erweitert werden, ohne ersetzt werden zu müssen. Jedes Gerät verfügt über eine Grafikanzeige und eine Multifunktionsastatur, deren Tasten jeweils mit einer Funktion belegt sind. Die Automatisierung ist von grundlegender Wichtigkeit, da durch die Erfassung der Verfahrensparameter in Echtzeit die höchste Bearbeitungsqualität erzielt und die Anlagen je nach zu bearbeitendem Erzeugnis optimiert werden können.

Durch die ausgefeilte, individuell anzupassende, exklusive Überwachungs-Software sind eine individuelle Gestaltung und die erforderlichen Programmierungen zur Ausführung zahlreicher Steuervorgänge der bestehenden Anlagen möglich. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, umgehend direkt vom Steuerpult aus an jedem Tank oder Verfahrensgerät einzugreifen, historische Daten zu erzeugen oder anzuzeigen und über einen Zeitraum von 10 Jahren in Tabellen- und Grafikform zu speichern, auch um Vergleiche mit Soll-Werten anzustellen und die Werte über eine Schnittstelle mit der Systemsteuerung zu verbinden.

Aber damit nicht genug: Mit dem System können auch die Raumparameter der Lager- und Bearbeitungsbereiche kontrolliert werden, damit Temperatur und Luftfeuchtigkeit stets den gewünschten Werten entsprechen. Darüber hinaus kann weltweit per Mobiltelefon, auch per Skype, durch direkten Anschluss mit dem System kommuniziert werden: So können zu den Kosten einer SMS oder eines kurzen Telefonats in Echtzeit präzise Änderungen und Kontrollen durchgeführt werden.

Das System kann mit der Funktion der „Rückverfolgbarkeit“ implementiert werden.

Auf diese Art und Weise rückt die Welt näher zusammen und dank Archimede ist alles unter Kontrolle.

LISTE DER STEUERUNGSLEISTUNGEN IM WEINBERG

- Betriebsskizze
- Lageplan der Weinberge (Traubenauswahl)
- Weinarchiv und Genetik
- Bewässerung
- Steuerung und Programm der Behandlungen im Weinberg
- Externe atmosphärische Fernkontrolle im Weinberg per Funk
- Videokontrolle, auch der Weinberge, über Funk mit Datenspeicherung
- Vor der Lese
- Lese
- Wiegen
- Traubenauswahl
- Verwaltung der Fahrzeuge im Weinberg
- Verwaltung von Brunnen oder Bewässerungsanlagen mit Kontrolle des Wasservorrats

LISTE DER ÜBERWACHTEN UND GESTEUERTEN GÄRVERFAHREN UND MOSTBEHANDLUNGEN

- Kühlung der Trauben
- Wärmebehandlungen des Mostes und der gekelterten Trauben
- Kaltmischung (Criotank) - Bâtonnage (Bâtonntank)
- Behandlung der natürlichen Hefen - Remontage
- Unterstoßen (Monofoltank) - Drehschaufel (Volvotank)
- Eintauchen des Tresterhuts (Supertank)
- Überspülung (Pluviatank)
- Remontage-Turbine (Turbotank)
- mechanische Délestage (Délestage)
- Kohlensäuremischung (Noveltank) - Ice wine
- Kaltklärung (Chiaritank) - malolaktische Gärverfahren
- Kalt-Délestage (Délestage)

ÜBERWACHUNG UND STEUERUNG VON VERFAHREN UND LEISTUNGEN

- Verwaltung der Traubenanlieferer
- Buchhaltungsverwaltung der trocknenden Trauben
- Traubentrocknung in kontrollierter Atmosphäre in der Trockenkammer - Keltern - Pressen
- Überwachung, Steuerung und Speicherung der Gärdaten in den verschiedenen Phasen.
- Allgemeine Leitung der Kellerei, Verwaltung der Most- oder Weinmenge in den Tanks oder Gärtanks
- Steuerung von Ausstattung und Anlagen zum Keltern, Filtern, Pumpen, Umfüllen, Nachfüllen
- Kühlung der Trauben und Weine
- Allgemeine Temperatursteuerung der Kellerei
- Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit im Ausbaufasskeller
- Allgemeine Erhitzung
- CO₂-Abzug aus der Kellerei
- Luft-/Stickstoffherzeugung
- Dampferzeugung
- Steuerung der Reinigungsanlage
- Steuerung der Abfüllanlage
- Lager für Etiketten, Kartons, Korken, Flaschen, Kapseln, Leim
- Abwasserkontrolle
- Steuerung von Beleuchtung und Belüftung der Kellerei
- Betriebskosten
- Buchhaltungs- und Lagerverwaltung
- Lieferanten
- Rechnungsstellung
- Kundenverwaltung
- Transportverwaltung
- Marketing-Management
- Vertreterverwaltung
- Veranstaltungsverwaltung
- Allgemeine Kellereisteuerung der Energieerzeugungssysteme
- Kontrolle der alternativen Energien
- Energieersparnis
- Wärmepumpen, Erdwärme, Solarzellen, Spiegelschirme
- Datenübermittlung
- Diebstahlalarmanlage
- Interne Sicherheitskontrollen
- Entführungsalarm
- Satellitenkontrolle der Leistungen und Messungen
- Anlagenalarm, Benachrichtigung per Mobiltelefon



ARCHIMEDE
minor wine

ARCHIMEDE
major wine

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

e-mail: info@albrigi.it - <http://www.albrigi.it>

ALLES UNTER KONTROLLE



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Offizieller Sponsor von Albrigi – die Technologie

„SPEZIELLES SELBSTREINIGENDES INNEN-FINISH ALS STANDARD“ UND 25 JAHRE GARANTIE

Alle Tanks und Anlagen von ALBRIGI werden ausschließlich aus Stahl erster Wahl 2R in Spiegelglanzausführung des größten europäischen Stahlherstellers THYSSEN KRUPP in speziell für unser Unternehmen nach unseren speziellen Vorgaben gefertigten Chargen hergestellt. Durch langfristige Lieferpläne erhalten wir eine dauerhaft gleich bleibende Hohe Qualität, die stets in versiegelten, geordneten Rollen in unserem gepanzertem Metalllager vorrätig ist. Alle verschiedenen Coils verfügen über eine Gussanalyse, um die Zusammensetzung der Basismetalle der Legierung und somit deren Reinheit zu bescheinigen. Die Verwendung von Stählen „zweifelhafter“ Herkunft kann daher bereits im Vorfeld ausgeschlossen werden. Qualität und Reinheit des Gusses stehen somit sicher fest, da dieser Stahlhersteller die weltweit höchste Spezialisierung auf die Herstellung von Edelstahl mit der Oberflächengüte 2R (glänzend) erreicht hat und uns eine bereits glatte Oberfläche mit der Standardrauheit von 0,05 Ra – Güte für pharmazeutische Zwecke – liefert, die praktisch bereits gebrauchsfertig ist. Sämtliche Tanks aus unserer Produktion verfügen serienmäßig über eine Spiegelglanzinnenfläche, sämtliche Schweißnähte sind im PLASMA-/WIG-Verfahren im Workflow ausgeführt, die Zylinderbleche sind senkrecht, nicht waagrecht angeordnet, daher verlaufen alle flachen, automatisch auf abgekühlten Kupferstangen ausgeführten Schweißnähte bis 6 m Länge senkrecht (wir sind weltweit die Einzigen, die noch dieses System anwenden). Die rundumlaufenden Stumpfschweißnähte der Böden und Deckel bis 4,2 m Durchmesser werden stets (und auch hierbei sind wir die Einzigen) auf der Innenseite von rundumlaufenden Kupferstangen gestützt als Absteifung der durch Was-

serumlauf gekühlten Schweißnaht (exklusives System), ebenfalls automatisch mit zweifachem Gasschutz (Argon + Stickstoff für den ersten Schweißschuh + Stickstoff auf der gegenüberliegenden aus dem Kupferbündel austretenden Seite), so dass sie auf beiden Seiten blank und nicht oxidiert sind, weil sie sofort gekühlt werden. Unsere Tanks verfügen serienmäßig über rundumlaufende, im Rollverfahren gestreckte Schweißnähte bis 3 m Durchmesser und über senkrechte, kaltgewalzte Schweißnähte bis 6 m Länge, um sie zu glätten und somit ihre mechanische Festigkeit zu steigern und insbesondere die interne Schweißnaht zu runden oder zu glätten, wodurch alle Schweißnähte plan, glatt oder kaum überstehend, sozusagen UNSICHTBAR, sind.

Danach werden sie dekapiert und statt mit einem salpetersauren (umweltbelastend) mit einem biologisch abbaubaren Passivierungsmittel passiviert. Es folgt die Spiegelglanzpolitur mit SISAL und abrasiver Polierpaste mit feiner Körnung (umweltschonend), wodurch eine sehr glänzende, leicht zu reinigende oder auch nur mit Dampf bei 120°C ohne Reinigungsmittel zu sterilisierende Oberfläche geschaffen wird. Praktisch wird eine selbstreinigende Tankinnenfläche geschaffen, ein exklusives internes Oberflächensystem unseres Hauses mit der Bezeichnung „HIGH CLEAN“, das einzige mit der ORIGINALBESCHEINIGUNG DER LEBENSMITTELEIGNUNG, ein im Weinsektor einmaliges System, mit dem die Totzeiten beseitigt werden können. Das System wurde speziell entwickelt und konzipiert, um mit normalen, ortsfest am Tank angebrachten SPRAYBALL-Reinigungskugeln mit Standardöffnungen und -durchsätzen gereinigt zu werden. Daher müssen die Tanks nicht mehr betreten werden, um versteckte oder

schwer zugängliche Teile oder nicht ersichtliches Innenzubehör zu prüfen oder zu reinigen. Alle Zubehörteile sind von bester, bewährter Qualität, speziell ausgewählt und decken alle, auch ausgefallene und spezielle Anforderungen der Kunden ab. Alle Zubehörteile werden stets durch Ausformungen am Tank mittels speziell geformten, abgerundeten Pressteilen angebracht, um der Struktur Stabilität zu verleihen, Vibrationen zu vermeiden und die Reinigungsphase zu fördern. Alle Standfüße sind kegelförmig, kastenförmig, dicht und äußerst stabil, da für ihre Aufgabe überbemessen. Sie sind in erdbebensicherer Spezialtechnik mit speziellen, bewährten Zugverstärkungsringen – eine exklusive Albrigi-Technik - am Boden angebracht. Jedes mechanische Organ, das eine beliebige Bewegung ausführt, sei es eine Pumpe, ein Kolben, ein Rührer, eine Maischedrehschaufel oder eine Vorrichtung zur Maischeentnahme, wird nach den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften der Maschinenhersteller angebracht und verfügt stets über eine Bedienungs- und Wartungsanleitung, Zeichnungen, statische Berechnungen und ein Ersatzteillandbuch in der Sprache des Kunden. Ein in unserer Branche einmaliges Augenmerk wird dem Sicherheitszubehör geschenkt, wie Schutzgehäuse, Geländer, Mikroschalter, elektrische Sensoren und Fotozellen, um den Bediener bei all seinen Tätigkeiten zu schützen. Alle Schalttafeln wurden in Einklang mit den strengsten internationalen Vorschriften hergestellt, wobei die Vorrichtungen für die Bediener-sicherheit gemessen an der strengsten einschlägigen Sicherheitsvorschrift immer zweifach vorhanden sind, so dass der Anwender unserer Geräte in allen möglichen Gefahrensituationen geschützt, bei seiner Arbeit unterstützt, bei Gefahr gewarnt

und vor Zwischenfällen und Defekten geschützt wird. Alle Standardtanks werden im vollen Zustand über eine Dauer von 12 Stunden abgenommen. Die Tanks, die einer Abnahme nach PED unterzogen werden, werden 48 Stunden lang dem Abnahmedruck ausgesetzt. Die speziellen Verfahrenstanks werden thermischen und mechanischen Belastungen mit Dauerbetriebszyklen von 24 Stunden ausgesetzt. All unsere Tanks werden nach der E.H.E.D.G.-Norm hergestellt, die eine Garantie aller Erwartungen des Anwenders darstellt. Es handelt sich um die strengste Bezugsnorm weltweit, die die absolute Qualität der Geräte im Lebensmittelsektor garantiert. Albrigi Technologie kann Geräte jeder Art liefern, die mit der Richtlinie 97/23/EG-PED und der Richtlinie 94-9-EG-ATEX in Übereinstimmung sind. In der Planungsabteilung arbeiten Mitarbeiter mit großer Erfahrung und eingehenden Fachkenntnissen, um auch sehr spezielle Lebensmittelanlagen für den Weinsektor zu projektieren, zu berechnen und zu zertifizieren. Verwendet werden internationale Berechnungsprogramme, die speziell ausgelegt sind, um den Erwartungen der Kunden zu entsprechen. 73 Prozent unserer Mitarbeiter sind geprüfte Schweißer nach UNI EN 287-1. Das Unternehmen verfügt über Testanlagen zur Bestimmung des Grades der Oberflächenrauheit (Eindringprüfverfahren mit Röntgenstrahlen) und die dazugehörigen FERRIT-Prüfungen, Grad der Oberflächenrauheit mit entsprechenden Zertifizierungen. Im Bereich der Oberflächenbearbeitungen haben wir für die Weinbranche einzigartige Lösungen entwickelt, die unsere Produktion exklusiv machen, unsere Produktpalette komplettieren, und mitunter eine völlige Neuigkeit darstellen, sodass wir immer EINEN SCHRITT VORAUSS sind.





ALBRIGI
TECNOLOGIE
Über 30 Jahre Erfolgsgeschichte

Albrigi srl

Via Tessare, 6/A 37023 • Stallavena

Grezzana di Verona • Italy

Tel.: + 39 045 907411 • Fax: + 39 045 907427

e-mail: info@albrigi.it • <http://www.albrigi.it>

