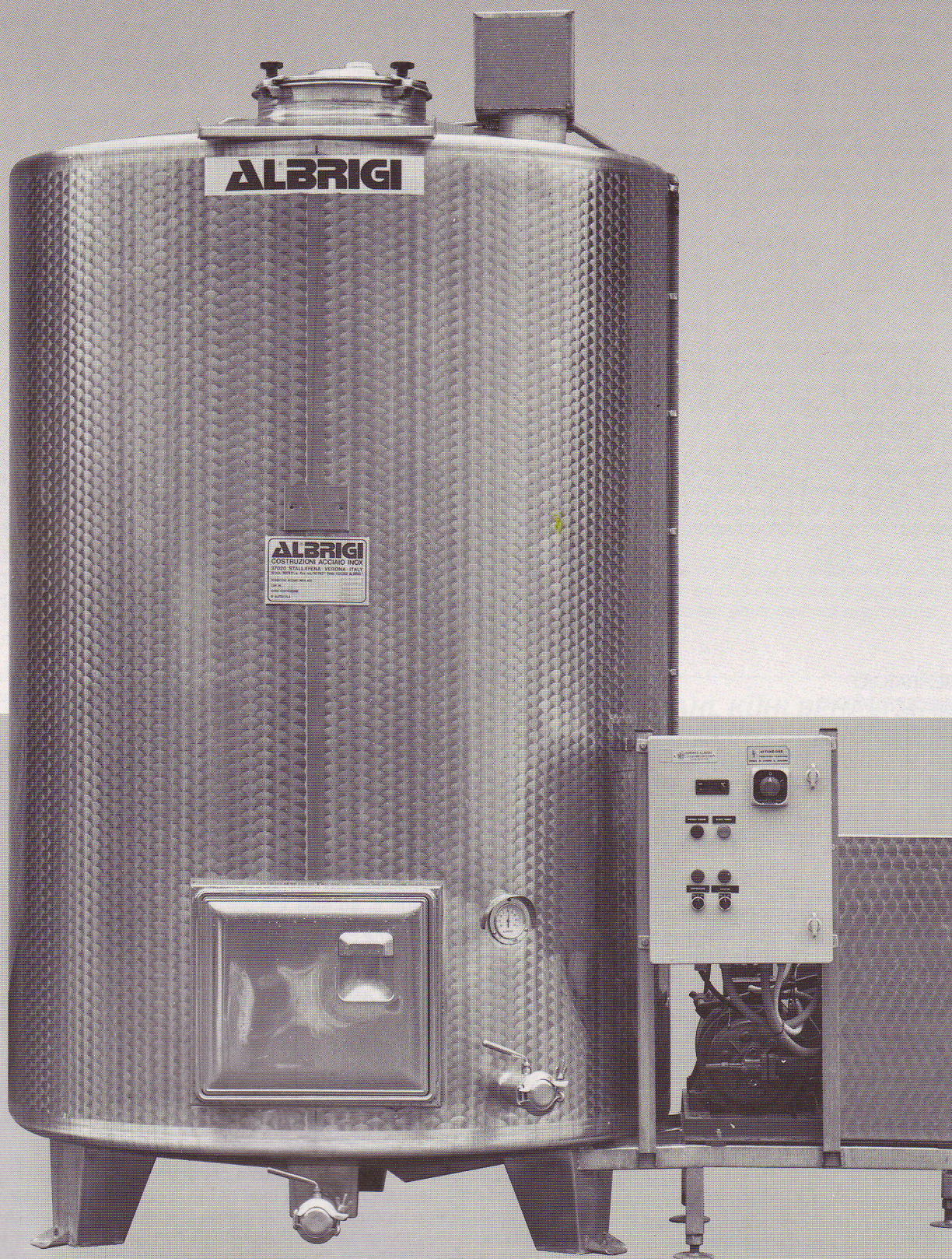
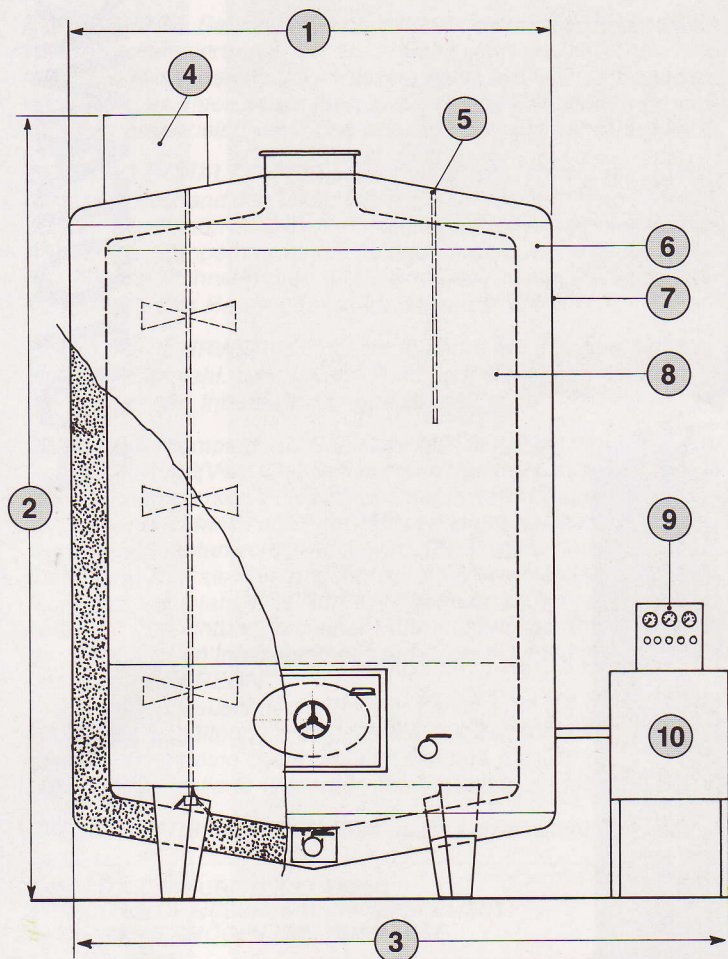


AUTOTANK[®]**ALBRIGI**

ALBRIGI
COSTRUZIONI ACCIAIO INOX
27030 STALLAVALLA VERONA - ITALY
STRADE 50/51 - TEL. 0445/461111 - FAX 0445/461112
RAPPRESENTANZA
S.p.A. - 20139 MILANO - TEL. 02/57401111

ALBRIGI[®]



SERBATOI FRIGORIFERI INOX A CAPIENZA AUTOMATICI E AUTONOMI PER RAFFREDDARE VINI-SUCCHI-MOSTI-E LIQUIDI A TEMPERATURE PROGRAMMATE CAP. HL 20-25-30

IMPIEGHI E POSSIBILITÀ D'USO

- Raffreddamento e stabilizzazione vini a -5°C.
- Raffreddamento di mosti anche con buccia, con temperature programmabili da +18°C a 0°C, a seconda delle esigenze.
- Produzione di concentrato di vino o mosto, con procedimento automatico, producendo a temperature programmate strati di ghiaccio all'interno del serbatoio.
- Predisposizione per raffreddare a temperature programmate succhi, sciroppi, distillati, concentrati, bevande, tuorli d'uovo, latte, creme, paste, yogurt, prodotti farmaceutici.
- Possibilità di applicazione di una serpentina per il riscaldamento con acqua calda sul fondo del serbatoio o resistenza elettrica a 380 Volt completamente Inox AISI 316.
- Possibilità di produrre acqua gelida a +7°C per condizionare mosti in fermentazione, applicando sui serbatoi esistenti, le nostre piastre inox ad immersione.
- Possibilità di applicazione di candela porosa su fondo.
- Possibilità di fare funzionare 2 serbatoi in coppia con un solo gruppo frigo, sempre in automatico.
- Possibilità di recupero dell'acqua calda, in uscita dal condensatore, per riscaldare a pioggia altri serbatoi.

GRUPPO FRIGO: compressore semiermetico a FREON 22 condensato ad acqua di serie, e ad aria, su richiesta. Il montaggio del compressore può essere fatto a lato del serbatoio, oppure sotto il serbatoio fra i piedi (in quest'ultimo caso, l'altezza del serbatoio aumenta di circa mm. 500).

QUADRO ELETTRICO: completamente stagno in resina, costruito secondo le vigenti norme antinfortunistiche. Il quadro elettrico è fornito di teletermostato digitale per la visualizzazione della temperatura, di salvamotori automatici per elettro-agitatore e per il compressore, con possibilità di lavorare in manuale e in automatico.

ELETTRO-AGITATORE: Lento a 3 pale, completamente in acciaio inox. L'elettro-agitatore serve ad evitare la formazione di ghiaccio sulle pareti interne del serbatoio.

SERBATOIO: completamente in acciaio inox AISI 304 con interno in acciaio inox AISI 316 su richiesta. Il serbatoio viene isolato su tutta la superficie con mm. 80 di poliuretano ad iniezione, e ricoperto, quindi, da un manto esterno in acciaio inox completamente saldato, con saldature satiniate.

Il serbatoio è a fondo conico con scarico centrale poggiante su n.3 piedi in acciaio inox completamente isolati. Il cielo è conico con chiusino Ø 400 in posizione centrale. L'agitatore è applicato sul cielo in senso verticale, con boccia di guida sul fondo. Nella parete cilindrica interna del serbatoio, a partire da mm. 500 dal fondo, fino all'altezza del cielo del serbatoio, avviene l'espansione diretta del FREON. Perciò la superficie di scambio, è circa 3/4 della superficie cilindrica del serbatoio. Nella parte bassa del serbatoio, a 150 mm dal fondo, viene applicata la portella ellittica ad apertura interna, e la contro-portella isolata in acciaio inox.

ACCESSORI COMPRESI: ganci di sollevamento; poggia scala inox; preleva campioni inox sulla portella, termometro ad alcool -30°C +50°C funzionante ad orologio; tubo di scarico della condensa dalla controportella; sonda frigo sul cielo.

ACCESSORI A RICHIESTA: valvola per scarico totale, e valvola per scarico parziale in acciaio inox del Ø a richiesta; indicatore di livello aperto, oppure chiuso; chiusino predisposto per sovrappressione del gas inerte. **Applicazione di condensatore ad aria fisso anche all'esterno della cantina, in questo caso il preventivo deve essere fatto dopo una visita del ns. tecnico.**

VARIANTI E GARANZIE

- A) Questo serbatoio è garantito sull'isolamento, in quanto un liquido a -5°C, con frigorifero fermo, perde 1,5°C in 240 ore.

- 1 Ø ESTERNO SERBATOIO
- 2 ALTEZZA TOTALE SERBATOIO
- 3 INGOMBRO TOTALE
- 4 ELETTRICO - AGITATORE
- 5 SONDA
- 6 COIBENTAZIONE
- 7 MANTO ESTERNO
- 8 PARETE REFRIGERANTE
- 9 QUADRO DI CONTROLLO
- 10 FRIGORIFERO

- 1 Ø EXTERIEUR
- 2 HAUTEUR TOTALE
- 3 ENCOMBREMENT TOTAL
- 4 ELECTRO-AGITATEUR
- 5 SONDE
- 6 ISOLATION
- 7 MANTEAU EXTERIEUR
- 8 PAROI REFRIGERANTE
- 9 TABLEAU DE CONTROLE
- 10 FRIGO A CONTENANCE

- 1 Ø BEHÄLTER AUSSEN
- 2 GESAMTHÖHE
- 3 GESAMT AUSDEHNUNG
- 4 ELEKTRO-RÜHRWERK
- 5 SONDE
- 6 WÄRMEDÄMMUNG
- 7 AUSSENMANTEL
- 8 KÜHLWAND
- 9 KONTROLLTAFEL
- 10 KÜHLGERÄT

- B) I liquidi raffreddati all'interno del serbatoio, non vengono scossi violentemente, al contrario vengono solo agitati lentamente, inoltre, non vanno a contatto diretto con l'aria, mantenendo inalterate, perciò, le proprie caratteristiche.
- C) Il processo di raffreddamento avviene completamente in automatico, perciò il frigorifero, può funzionare anche di notte.
- D) Con questo nostro apparecchio, sono di molto ridotti i consumi; non servono manutenzioni, in quanto, l'assistenza può essere fatta da un qualsiasi frigorista specializzato; sono molto silenziosi. Con il condensatore ad acqua non viene prodotto caldo in cantina, nel caso di condensazione ad aria, è possibile applicare lo scambiatore di calore all'esterno della cantina.
- E) Il gruppo frigo può essere usato anche per condizionare ambienti o, celle frigo, predisponendolo con le apposite apparecchiature.

CVES REFRIGERANTES INOX A CONTENANCE AUTOMATIQUES ET INDEPENDANTES POUR REFROIDIR VINS, JUS, MOUTS ET LIQUIDES A DES TEMPERATURES PROGRAMMEES, CAP. HL/20-25-30.

EMPLOIS ET POSSIBILITES D'UTILISATION

- Refroidissement et stabilisation des vins à -5°C.
- Refroidissement des moûts même avec peau, grâce à des températures programmables de +18°C à 0°C selon vos exigences.
- Production de concentré de vin ou de moût, avec procédé automatique produisant à des températures programmées des couches de glace à l'intérieur de la cuve.
- Prédiposition pour refroidir à des températures programmées des jus, des sirops, des distillats, des concentrés, des boissons des jaunes d'œufs, du lait, des crèmes, des pâtes, des yoghourts, des produits pharmaceutiques.
- Possibilité d'appliquer un serpentín pour le réchauffage avec eau chaude sur le fond de la cuve ou une résistance électrique à 380 Volt complètement en inox AISI 316.
- Possibilité de produire de l'eau glacée à +7°C pour conditionner les moûts en fermentation, en montant sur les cuves existantes nos drapeaux inox à immersion.
- Possibilité d'appliquer une bougie poreuse sur le fond.
- Possibilité de faire fonctionner 2 cuves jumelées avec un seul groupe frigo, toujours automatiquement.
- Possibilité de récupérer l'eau chaude, à la sortie du condenseur, pour réchauffer par aspersion des autres cuvées.

GROUPE FRIGO: Compresseur semi-hermétique à FREON 22 condensé à eau de série, et à air sur demande. Le montage du compresseur peut être effectué à côté de la cuve, ou bien en dessous de la cuve, entre les pieds (dans ce cas-ci, la hauteur de la cuve augmente d'environ 500 mm.).

TABLEAU DE COMMANDE ELECTRIQUE: Complètement étanche en résine, construit selon les normes en vigueur contre les accidents. Le tableau électrique est muni d'un téléthermostat digital pour la visualisation de la température, de protège-moteurs automatiques pour l'électro agitateur et le compresseur, avec possibilité d'opérer manuellement et automatiquement.

ELECTRO-AGITATEUR: Lent à 3 pales, entièrement en acier inox. L'électro-agitateur sert à empêcher la formation de glace sur les parois internes de la cuve.

CUVE: Entièrement en acier inox AISI 304 avec intérieur en acier inox AISI 316 sur demande. La cuve est isolée sur toute la surface par injection de 80 mm. de polyuréthane, et recouverte donc d'un manteau extérieur en acier inox complètement soudé avec des soudures satinées.

La cuve est à fond conique avec vidange centrale, reposant sur 3 pieds en acier inox complètement isolés. Le plafond est conique avec cheminée centrale Ø 400. L'agitateur est monté verticalement sur le plafond avec bague sur le fond.

L'expansion directe du FREON se fait dans la paroi cylindrique interne de la cuve, à partir de 500 mm. du fond jusqu'à la hauteur du plafond de la cuve. Donc, la surface d'échange représente environ les 3/4 de la surface cylindrique de la cuve.

Dans la partie basse de la cuve, à 150 mm du fond, sont montées la porte elliptique à ouverture intérieure, et la contreporte isolée en acier inox.

ACCESSOIRES COMPRIS: Crochets de soulèvement; support échelle inox; dégustateur inox sur la porte; thermomètre à alcool -30°C+50°C à horloge; tube de décharge de la condensation de la contre-porte; sonde frigo sur le plafond.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE: Robinet pour vidange totale, et robinet pour vidange partielle en acier inox, Ø et modèle à votre choix; indicateur de niveau ouvert ou fermé; cheminée prédisposée pour gas inerte. **Application d'un condenseur à air fixe même à l'extérieur de la cave, dans ce cas le devis doit être établi après une visite de notre technicien.**

VARIANTES ET GARANTIE

- A) L'isolation de cette cuve est garantie, car un liquide à -5°C avec frigorifique éteint, perd 1.5°C en 240 heures.
- B) Les liquides refroidis à l'intérieur de la cuve ne sont pas secoués avec violence; au contraire, ils sont secoués lentement; en outre, ils ne sont pas en contact direct avec l'air et maintiennent donc inaltérés les caractéristiques qui leur sont propres.
- C) Le procédé de refroidissement se fait complètement automatiquement, donc le frigo peut aussi fonctionner la nuit.
- D) Grâce à notre appareil, la consommation est réduite de beaucoup; il n'y a pas besoin d'entretien car l'assistance peut être faite par n'importe quel frigoriste spécialisé; ils sont très silencieux. Grâce au condenseur à eau, aucune chaleur n'est produite dans la cave; dans le cas de condensation à air, il est possible d'appliquer un échangeur de chaleur à l'extérieur de la cave.
- E) Le groupe frigo peut être aussi utilisé pour conditionner des intérieurs, ou des chambres frigorifiques, après l'avoir prédisposé avec les équipements appropriés.

EDELSTAHL KÜHLBEHÄLTER MIT AUTOMATISCHER UND UNABHÄNGIGER KAPAZITÄT FÜR DIE KÜHLUNG VON WEINEN - SÄFTEN - MOSTE UND FLÜSSIGKEITEN BEI PROGRAMMIERTEN TEMPERATUREN, FASSUNGSVERMÖGEN 20-25-30 hl

ANWENDUNGSBEREICH UND VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

- Weinkühlung und Stabilisierung auf -5°C.
- Kühlung der Moste auch mit Schale, bei programmierbaren Temperaturen von +18 bis 0°C., entsprechend den Erfordernissen.
- Produktion von Weinkonzentraten oder Moste, mit automatischem Ablauf, indem bei programmierten Temperaturen im Innern des Behälters eine Eisschicht gebildet wird.
- Vorgesehen für die Kühlung bei programmierten Temperaturen von Säften, Sirup, Konzentrate, Destillate, Getränke, Eigelb, Milch, Cremen, Teig, Yoghurt, pharmazeutische Produkte.
- Möglichkeit des Einsatzes einer Heizschlange für die Erwärmung mit Heißwasser am Boden des Behälters, oder eines elektrischen Widerstands mit 380 Volt komplett aus Edelstahl AISI 316 (V4A).
- Möglichkeit für die Produktion von Eiswasser mit +7°C um die in Gärung befindlichen Moste zu konditionieren, indem in vorhandenen Behältern unsere Edelstahl Austausch Tauchplatten eingesetzt werden.
- Möglichkeit des Einsatzes einer porösen Kerze am Boden.
- Möglichkeit des Gruppeneinsatzes von 2 Behältern mit nur einer Kühleinheit, immer in automatischem Betrieb.
- Möglichkeit der Weiterverwendung des Warmwassers welches aus dem Kondensator kommt, um andere Behälter zu berieseln.

KÜHLGRUPPE: Semihermetischer Kompressor mit FREON 22 für Wasserkondensierung in Serie, auf Bestellung mit Luftkondensierung. Die Montage des Kompressors kann seitlich des Behälters erfolgen oder unter demselben zwischen den Stellfüßen (in diesem Fall erhöht sich die Höhe des Behälter um ca. 500 mm).

ELEKTRO SCHALTAFEL: vollkommen wasserdicht aus Kunstharz, entsprechend den Vorschriften zur Unfallverhütung konstruiert. Die Schalttafel ist mit einem Digital Fernthermometer für das Ablesen der Temperatur, einem automatischen Überlastschalter für das Elektro- Rührwerk und den Kompressor ausgestattet mit der Möglichkeit des Hand- oder automatischen Betriebs.

ELEKTRO-RÜHRWERK: langsam laufend, mit 3 Schaufeln komplett aus Edelstahl. Das Elektro- Rührwerk dient dazu die Bildung von Eis an den Innenwänden des Behälters zu verhindern.

BEHÄLTER: komplett aus Edelstahl AISI 304(V2A) innen, auf Anfrage in AISI 316(V4A). Der Behälter wird auf der Gesamtläche mit einer 80 mm starken Polyurethanschaumschicht isoliert und außen mit einem Mantel aus Edelstahl verkleidet welcher mit satinieren Schweißnähten verschweißt wird. Der Behälter mit konischem Boden und Zentralentleerung ruht auf 3, vollkommen isolierten Stellfüßen aus Edelstahl. Das Rührwerk befindet sich an der Decke in vertikaler Ausrichtung, mit einer Führungsbüchse am Boden. Auf der zylindrischen Innenwand des Behälters erfolgt die direkte Ausdehnung des FREON

Die Wärmeaustauschfläche beträgt daher zirka 3/4 der Zylinderfläche des Behälters. Im unteren Teil des Behälters 150 mm über dem Boden ist eine ovale Verschlussklappe mit Öffnung nach Innen und die isolierte Gegentür aus Edelstahl angebracht.

STANDARDAUSFÜHRUNG: Kranhaken, Leiterhalterung aus Edel-

stahl Alkohol-Thermometer -30°C +50°C mit Uhrfunktion, (inox Proberhahn auf der Verschlussklappe) Entleerungsrohr des Kondenswassers der Gegentür, Kühlsonde an der Decke.

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE: Ventil für Totalentleerung und Ventil für Teilentleerung aus Edelstahl Ø und Typ nach Wunsch, offener oder geschlossener Füllstandanzeiger, Deckel welcher für den Überdruck des Inertgases vorgesehen ist. **Anwendung eines Luftkondensators, auch außerhalb der Kellereiräume, in diesem Fall wird ein Kostenvoranschlag, nach einer Ortsbesichtigung unseres Technikers erstellt.**

VARIANTEN UND GARANTIE

- Dieser Behälter ist im Hinblick auf die Isolierung garantiert, nachdem eine Flüssigkeit bei -5°C mit stillstehendem Kühlaggregat 1,5°C innerhalb von 240 Stunden verliert.
- Die gekühlte Flüssigkeit im Innern des Behälters werden nicht stark bewegt, im Gegenteil, sie werden nur langsam gerührt und kommen außerdem nicht direkt mit der Luft in Berührung. Die eigenen Charakteristiken werden daher nicht verändert.
- Der Kühlprozess läuft automatisch ab, daher kann das Kühlaggregat auch während der Nacht eingeschaltet bleiben.
- Mit unserem Gerät wird die Abnutzung stark vermindert. Eine Wartung ist nicht erforderlich, da die Assistenz von jedem Kühlgeräte Spezialisten durchgeführt werden kann. Die Geräte sind lauffähig. Mit dem Wasserkondensator wird in der Kellerei keine Wärme erzeugt, im Falle eines Luftkondensators, kann der Wärmeaustauscher auch außerhalb der Kellerei aufgestellt werden.
- Die Kühlgruppe kann auch für die Konditionierung von Räumlichkeiten oder Kühlzellen verwendet werden, indem die diesbezüglichen Apparaturen angebracht werden.

CAPACITÀ E MISURE D'INGOMBRO CAPACITES ET MESURES D'ENCOMBREMENT FASSUNGSVERMÖGEN UND AUSMASSE

CAPACITÀ CAPACITES FASSUNGSVERMÖGEN	Ø INTERNO Ø INTERNE Ø BEHÄLTER INNEN	Ø ESTERNO Ø EXTERNE Ø BEHÄLTER AUSSEN	ALTEZZA TOTALE HAUTEUR TOTALE GESAMTHÖHE DES BEHÄLTERS	INGOMBRO COMPRESO DI FRIGORIFERO SUL FIANCO ENCOMBREMENT DE LA CUVE COMPRENANT LE FRIGO SUR LE COTE AUSMASS EINSCHLIESSLICH DES SEITLICHEN KÜHLAGGREGATS
HI 20	1100 mm	1270 mm	3300 mm	1600 mm x 2600 mm
HI 25	1270 mm	1430 mm	3300 mm	1800 mm x 2750 mm
HI 30	1430 mm	1580 mm	3300 mm	1900 mm x 3000 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL COMPRESSORE A FREON 22 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU COMPRESSEUR A FREON 22 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES KOMPRESSORS MIT FREON 22

CAPACITÀ	SUPERFICIE DI SCAMBIO in mq	GRUPPO FRIGO HP	FRIGORIE RESE A +35°C-10°C	ASSORBIMENTO KW a 380 VOLT.	AGITATORE HP	RESA MEDIA IN ORE CON AGITATORE	
CAPACITES	SURFACE D'ECHANGE in mq	GROUPE FRIGO HP	FRIGORIES RENDUES A +35°C -10°C	ABSORPTION KW à 380 Volt	AGITATEUR HP	RENDEMENT MOYEN EN HEURES AVEC AGITATEUR	
KAPAZITÄT	WÄRMEAUSTAUSCHFLÄCHE IN QM	KÜHLGRUPPE HP	KÜHLLLEISTUNG BEI +35° - 10°C	LEISTUNGS-AUFNAHME IN KW BEI 380 VOLT	RÜHRWERK HP	MITTLERE LEISTUNG IN STUNDEN MIT RÜCKWERK	
						da +25°C a +15°C	da +16°C a -5°C
HI 20	5,25	5	10.000	4,5	0,5	2	7,5
HI 25	6,00	5	10.000	4,5	0,5	3	8
HL 30	6,75	5	10.000	4,5	0,5	3,5	10

I dati forniti sono indicativi e si riferiscono ad impianti con condensazione ad acqua.

Les données fournies sont indicatives et se réfèrent à des installations avec condensation à eau.

Die angegebenen Daten sind Anhaltswerte und beziehen sich auf Anlagen mit Wasserkondensierung.

RIVENDITORE AUTORIZZATO:

ALBRIGI S.R.L. **TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX**

37020 GREZZANA (VR) ITALY - Via Tessare, 6/A - Loc. Stallavena
Tel.+39 045.907.411 r.a.- Fax +39 045.907.427
E-mail: info@albrigi.it - http://www.albrigi.it