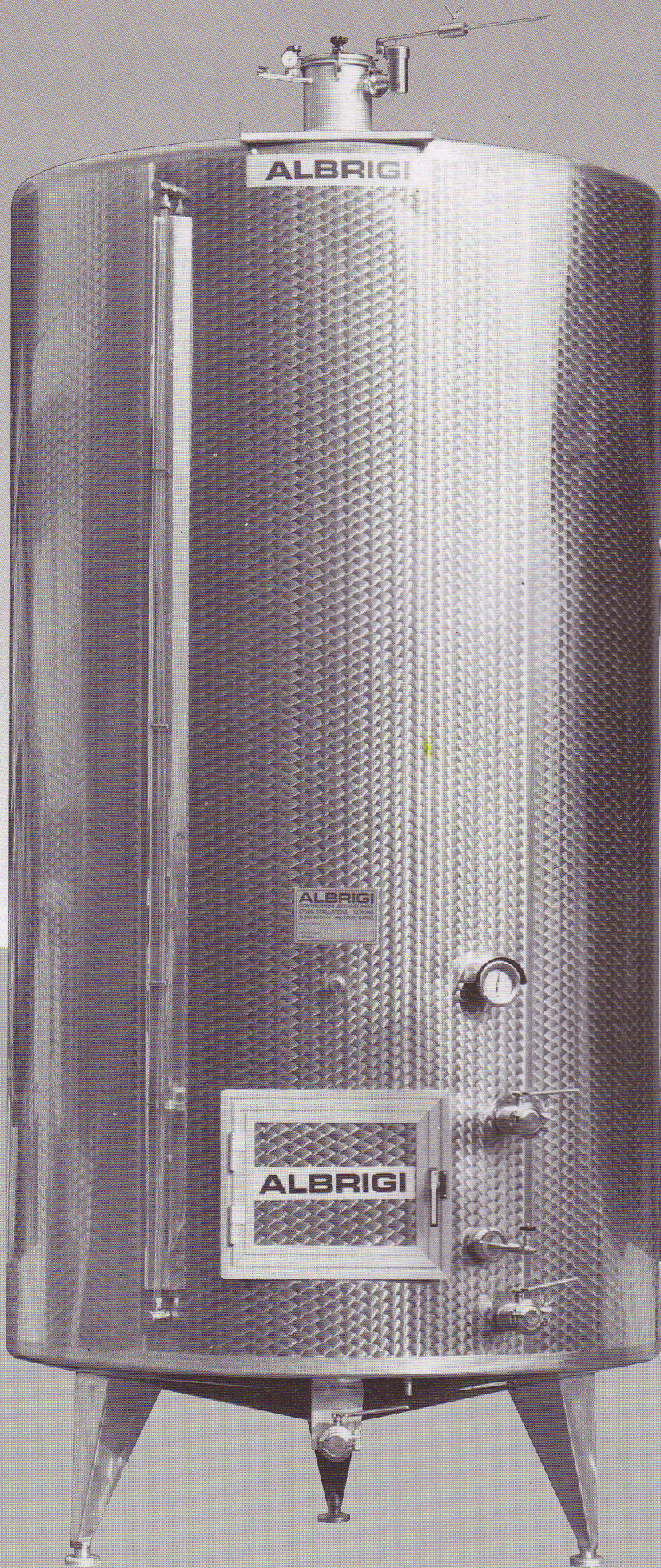
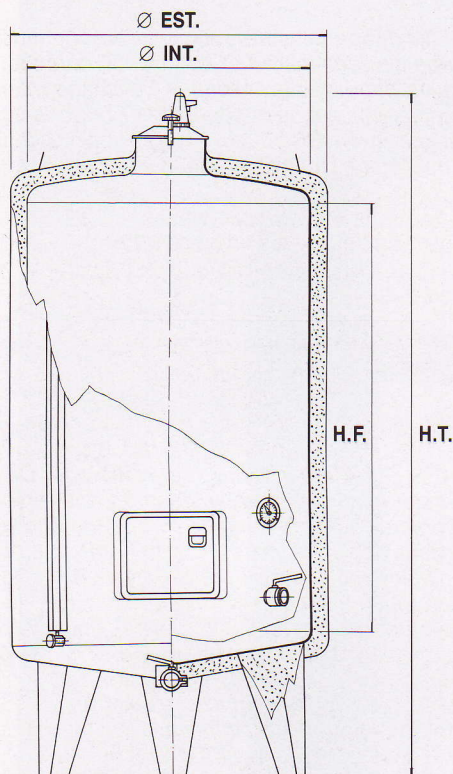


FRIGOTANK®



ALBRIGI®



SERBATOI TERMOSTATICI

Serbatoi termostatici isolati a fondo conico con scarico centrale per lo stoccaggio di vini refrigerati a -5°C

CARATTERISTICHE TECNICHE

MANTO ESTERNO: completamente in acciaio inox e saldato ermeticamente con saldature verticali e circolari satiniate. Finitura esterna della lamiera, fiorettata.

PIEDI: per serbatoi da HI 20 a HI 160 fondo conico a scarico centrale con piedi inox scatolati, per serbatoi da HI 210 a HI 310 fondo conico a scarico centrale poggiante su base circolare isolata.

ISOLAMENTO: con mm 80-90 di poliuretano ad iniezione su tutta la parte cilindrica e sui fondi.

ACCESSORI COMPRESI

Chiusino Ø 400 in posizione centrale con collo alto mm 200 e valvola di sfogo aria in PVC • poggia scala inox • ganci di sollevamento • portella ellittica apertura interna mm 300x400 posta a mm 250 dal fondo • contro-portella in acciaio inox isolata • preleva campioni inox sulla portella • scarico della condensa sulla controportella • piedi inox o base inox scatolati a rimpetto di poliuretano • termometro ad orologio funzionante ad alcool -30° C. + 50°C con protezione interna ed esterna inox • filetti per valvole di scarico.

CUVES THERMOSTATIQUES

Caracteristiques techniques des cuves thermostatiques isolées à fond conique avec vidange centrale pour le stockage des vins réfrigérés à -5°C

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MANTEAU EXTERIEUR: entièrement en acier inox et soudé hermétiquement avec soudures verticales et circulaires satinées. Finitions extérieure de la tôle bouchonnée.

PIEDS: pour cuves de 20 HLS à 160 HLS fond conique à vidange centrale avec pieds inox fermés; pour cuves de 210 HLS à 310 HLS fond conique à vidange centrale reposant sur une base circulaire isolée.

ISOLATION: avec 80-90 mm. de polyuréthane injecté sur toute la partie cylindrique et sur les fonds.

ACCESSOIRES COMPRIS

Cheminée Ø 400 centrale, hauteur du cou de la trappe 200 mm. et soupape de sûreté en PVC. • Support échelle inox • Crochets de soulèvement • Porte elliptique ouverture intérieure 300x400 mm située à 250 mm du fond • Contre-porte en acier inox isolée • Robinet dégustateur inox sur la porte • Décharge de la condensation sur la contre-porte • Pieds inox ou base inox fermés et remplis de polyuréthane • Thermomètre à horloge fonctionnant à alcool -30°C +50°C avec protection intérieure et extérieure inox • Filets pour robinets de vidange.

THERMOSTATISCHE BEHÄLTER

Technische Eigenschaften der isolierten thermostatischen Behälter mit konischem Boden und Zentralentleerung für die Lagerung von gekühlten Weinen bei -5° C.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

AUSSENMANTEL: Komplett aus hermetisch verschweißtem Edelstahl mit vertikalen und zirkularen satinieren Schweißnähten. Ausseenausführung des Blechs im Zapfenschliff.

STELLFÜSSE: für die Behälter von 20 bis 160 hl mit konischem Boden und Zentralentleerung verstärkte Stellfüße aus Edelstahl, für Behälter von 210 bis 310 hl mit konischem Boden und Zentralentleerung auf isolierter runder Basis ruhend.

ISOLIERUNG: aus 80 - 90 mm eingeschäumten Polyurethan auf der gesamten Fläche des Zylinders und dem Boden.

STANDARD AUSFÜHRUNG

Zentrale Verschlussklappe Ø 400 mm mit Kragen h 200 mm und Entlüftungsventil aus PVC • Leiterhalterung aus Edelstahl • Kranhaken • in einer Höhe von 250 mm vom Behälterboden ovale Verschlussklappe Innenmaße 300x400 mm • Doppeltür aus isoliertem Edelstahl • Probierhahn aus Edelstahl auf der Türe • Kondenswasserentleerung auf der Doppeltüre • Stellfüße oder Basis mit verstärktem Edelstahl und Polyurethan geschäumt • Uhr-Alkoholthermometer -30° - + 50°C mit Edelstahlschutz innen und außen, Gewinde für Entleerungsventile.

SERBATOI SU PIEDI - CAPACITÀ E MISURE CUVES SUR PIEDS - CAPACITES ET DIMENSIONS BEHÄLTER AUF STELLFÜSSEN - FASSUNGSVERMÖGEN UND MASSE

| HL | Ø EST. | Ø INT. | H. F. | H. T. |
|-----|--------|--------|-------|-------|
| 20 | 1270 | 1100 | 2000 | 3000 |
| 25 | 1430 | 1270 | 2000 | 3000 |
| 34 | 1580 | 1430 | 2000 | 3000 |
| 40 | 1750 | 1580 | 2000 | 3000 |
| 50 | 1750 | 1580 | 2500 | 3500 |
| 60 | 1910 | 1750 | 2500 | 3500 |
| 75 | 1910 | 1750 | 3000 | 4000 |
| 105 | 2220 | 2040 | 3000 | 4000 |
| 125 | 2380 | 2220 | 3000 | 4100 |
| 160 | 2380 | 2220 | 4000 | 5100 |

SERBATOI SU BASE-CUVES SUR BASE-BEHÄLTER AUF BASIS

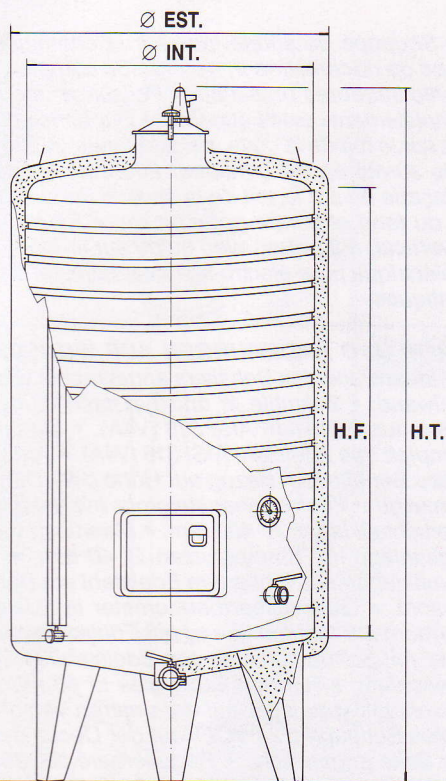
| | | | | |
|-----|--------|------|------|------|
| 210 | * 2700 | 2540 | 4000 | 5200 |
| 250 | * 2700 | 2540 | 4700 | 5900 |
| 310 | * 2700 | 2540 | 6000 | 7200 |

* Diametri fuori sagoma. Il trasporto deve essere fatto mezzo ferrovia oppure mezzo camion con scorta.

* Diametres hors gabarit. Le transport doit être effectué par chemin de fer ou bien par camion avec escorte.

* Für Übergrößen ist Bahntransport oder LKW Transport mit Begleitung notwendig.





SERBATOI SU PIEDI - CAPACITÀ E MISURE
CUVES SUR PIEDS - CAPACITES ET DIMENSIONS
BEHÄLTER AUF STELLFÜSSEN - FASSUNGSVERMÖGEN UND MASSE

| HL | Ø EST. | Ø INT. | H. F. | H. T. |
|-----|--------|--------|-------|-------|
| 20 | 1270 | 1100 | 2000 | 3000 |
| 25 | 1430 | 1270 | 2000 | 3000 |
| 34 | 1580 | 1430 | 2000 | 3000 |
| 40 | 1750 | 1580 | 2000 | 3000 |
| 50 | 1750 | 1580 | 2500 | 3500 |
| 60 | 1910 | 1750 | 2500 | 3500 |
| 75 | 1910 | 1750 | 3000 | 4000 |
| 105 | 2220 | 2040 | 3000 | 4000 |
| 125 | 2380 | 2220 | 3000 | 4100 |
| 160 | 2380 | 2220 | 4000 | 5100 |

SERBATOI SU BASE-CUVES SUR BASE-BEHÄLTER AUF BASIS

| | | | | |
|-----|--------|------|------|------|
| 210 | * 2700 | 2540 | 4000 | 5200 |
| 250 | * 2700 | 2540 | 4700 | 5900 |
| 310 | * 2700 | 2540 | 6000 | 7200 |

* Diametri fuori sagoma. Il trasporto deve essere fatto mezzo ferrovia oppure mezzo camion con scorta.
 * Diametres hors gabarit. Le transport doit être effectué par chemin de fer ou bien par camion avec escorte.
 * Für Übergrößen ist Bahntransport oder LKW Transport mit Begleitung notwendig.

SUPERFICIE DELL'INTERCAPEDINE
SURFACE DE LA GAINE D'ÉCHANGE
OBERFLÄCHEN DER HOHLWÄNDE

| | |
|----------------|-----------------|
| HI 20=mq. 6 | HI 50=mq. 11,25 |
| HI 25=mq. 6,75 | HI 60xmq. 12,5 |
| HI 30=mq. 7,5 | HI 75xmq. 15 |
| HI 40=mq. 8,25 | HI 105xmq. 18 |

SERBATOI TERMO-CONDIZIONATI E ISOLATI

Per la refrigerazione e stabilizzazione di vini a -5°C
 Serbatoi costruiti come i precedenti (serbatoi termostatici), completi di intercapedine di scambio per il condizionamento, funzionanti con liquidi a soluzione glicolata.

L'intercapedine può essere fornita senza aumento di prezzo, sia a forma di canalina sagomata a spirale, sia in lamiera bugnata con vie obbligate di ricircolo del liquido.

Tutte le nostre intercapedini sono collaudate da una pressione di 4 bar, e sono garantite per una pressione di esercizio di 2 bar. L'intercapedine è applicata su tutta la parte cilindrica della parete interna, esclusa la parte bassa frontale dove sono posizionate, la portella, e le valvole.

A richiesta possiamo fornire l'intercapedine divisa in 2 parti, inferiore e superiore, con la possibilità di sfruttare quella inferiore per il riscaldamento.

CUVES THERMOCONDITIONNEES ET ISOLEES

Pour la refrigeration et la stabilisation des vins a -5°C
 Cuves construites comme les précédentes (cuves thermostatiques), complètes des gaines d'échange pour le conditionnement et fonctionnant avec liquides à solution glycolée.

La gaine peut être fournie sans augmentation de prix, soit en forme de spirale, soit en feuille bossagée avec voies obligées pour la recirculation du liquide.

Toutes nos gaines d'échange sont testées à une pression de 4 bars, et sont garanties pour une pression d'exercice de 2 bars.

La gaine est appliquée sur toute la partie cylindrique de la paroi interne à l'exclusion de la partie basse frontale où sont positionnées la porte et les robinets.

Sur demande, nous pouvons fournir la gaine divisée en 2 parties, inférieure et supérieure, avec possibilité d'exploiter la partie inférieure pour le réchauffage.

THERMOKONDITIONIERTE UND ISOLIERTE BEHÄLTER

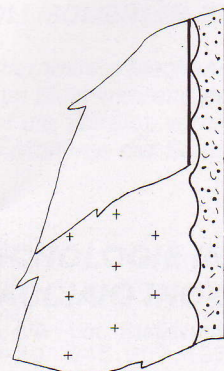
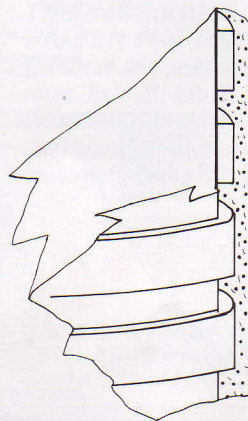
Für die Kühlung und Stabilisierung von weinen auf -5° C.
 Wie die vorgenannten Behälter gebaut (thermostatische Behälter) mit Hohlwand für den Wärmeaustausch welcher mit Flüssigkeiten glykoler Lösung funktioniert. Die Hohlwand kann sowohl in der Form eines spiralförmig fassonierten Schlitzkanals als auch in Form von Schrägblechen mit obligater Führung der Rezirkulation der Flüssigkeit ohne Mehrkosten geliefert werden.

Alle von uns gebauten Hohlwände sind auf einen Druck von 4 Bar geprüft und werden für einen Betriebsdruck von 2 Bar garantiert. Die Hohlwand wird auf der gesamten Zylinderfläche der Innenwand angewandt mit Ausnahme der unteren Frontseite, wo die Verschlussklappen und die Ventile liegen.

Auf Wunsch können wir die Hohlwand aufgeteilt in einen oberen und unteren Teil liefern, mit der Möglichkeit den unteren Teil für eine Erwärmung zu verwenden.

Intercapedine in canalina sagomata a spirale
 Gaine avec canal en forme de spirale
 Hohlwand mit spiralförmigem Schlitzkanal

Intercapedine in lamiera bugnata
 Gaine en tôle bossagée
 Hohlwand aus bossiertem Blech



ACCESSORI E VARIANTI A RICHIESTA

intercapedine di scambio applicata alla parete interna del serbatoio • n°2 valvole del Ø a richiesta • cielo del serbatoio in acciaio inox AISI 316 • serbatoio costruito tutto con lamiere in acciaio inox AISI 316 (nella parte interna) • variazioni nelle misure di serie del serbatoio in altezza o sul Ø • indicatore di livello • tubo di rimontaggio interno fisso con tappo garolla esterno Ø 50 o Ø 60 • chiusino frontale Ø 400 • chiusino predisposto per impianto azoto con attacco garolla Ø 40 completo di tappo • contro-chiusino in acciaio inox isolato applicato al serbatoio con cerniera • termometro a mercurio con cassa inox funzionante ad orologio completo di protezione inox • termometro digitale con scatola di protezione inox 24 VOLT (escluso collegamento) • specola visiva rotonda Ø 60 sul collo del chiusino o sulla portella in basso • specola luminosa a 24 VOLT applicata sul cielo del serbatoio o sul fianco • piedi regolabili • valvola di sfianto inox sul chiusino portata 100 HI/h • gruppo decantatore Ø 40 e Ø 50 completo • lucidatura interna con cordoni di saldatura spazzolati • lucidatura interna con cordoni di saldatura completamente rasati e lucidati • supporti per passarella inox saldati sul cielo del serbatoio • passamano Ø 200 frontale con valvola di sfianto in PVC alto mm 200 • attacco per sonda sul fasciame o sul cielo del serbatoio • portella rotonda Ø 400 posta a filo fondo e contro-portella isolata • elettro-agitatore lento 30 giri verticale a 3 pale con guida sul fondo 380 VOLT • quadro elettrico per elettro-agitatore completo di salvamotori automatici.

ACCESSOIRES ET VARIANTES SUR DEMANDE

Gaine d'échange appliquée à la paroi intérieure de la cuve • N.2 robinets, diamètre et modèle sur commande. • Toit de la cuve en acier inox AISI 316. • Cuve construite entièrement en acier inox AISI 316 (dans la partie intérieure). • Variations dans les mesures de série de la cuve en hauteur ou pour le diamètre. • Indicateur de niveau. • Tube de remontage interne fixe avec bouchon macon extérieur Ø 50 ou Ø 60. • Cheminée frontale Ø 400. • Cheminée prédisposée pour installation azote avec attache macon Ø 40 complète de bouchon. • Contre-cheminée en acier inox isolée appliquée sur la cuve par charnière. • Thermomètre au mercure avec boîte inox fonctionnant à horloge, complet de protection inox. • Thermomètre digital avec boîte de protection inox 24 VOLTS (branchement exclu). • Judas de visite Ø 60 sur le cou de la cheminée ou sur la porte située en bas. • Judas lumineux à 24 VOLTS appliqué sur le toit de la cuve ou sur le côté de la cuve. • pieds réglables.

bles. • Soupape de sûreté inox sur la cheminée débit 100HL/h. • Groupe de décantation Ø 40 et Ø 50 complet. • Polissage intérieur avec soudures brossées. • Polissage intérieur avec soudures complètement rasées et polies. • Supports pour passerelle inox soudés sur le toit de la cuve. • Passe-main Ø 200 frontal avec soupape de sûreté en PVC, hauteur 200 mm. • Attache pour sonde sur la façade ou sur le toit de la cuve. • Porte ronde Ø 400 située au ras du fond et contre-porte isolée. • Electro-agitateur lent 30 tours, vertical, à 3 pales, avec guide sur le fond, 380 VOLTS. • tableau électrique pour électro-agitateur complet de protège-moteurs automatiques.

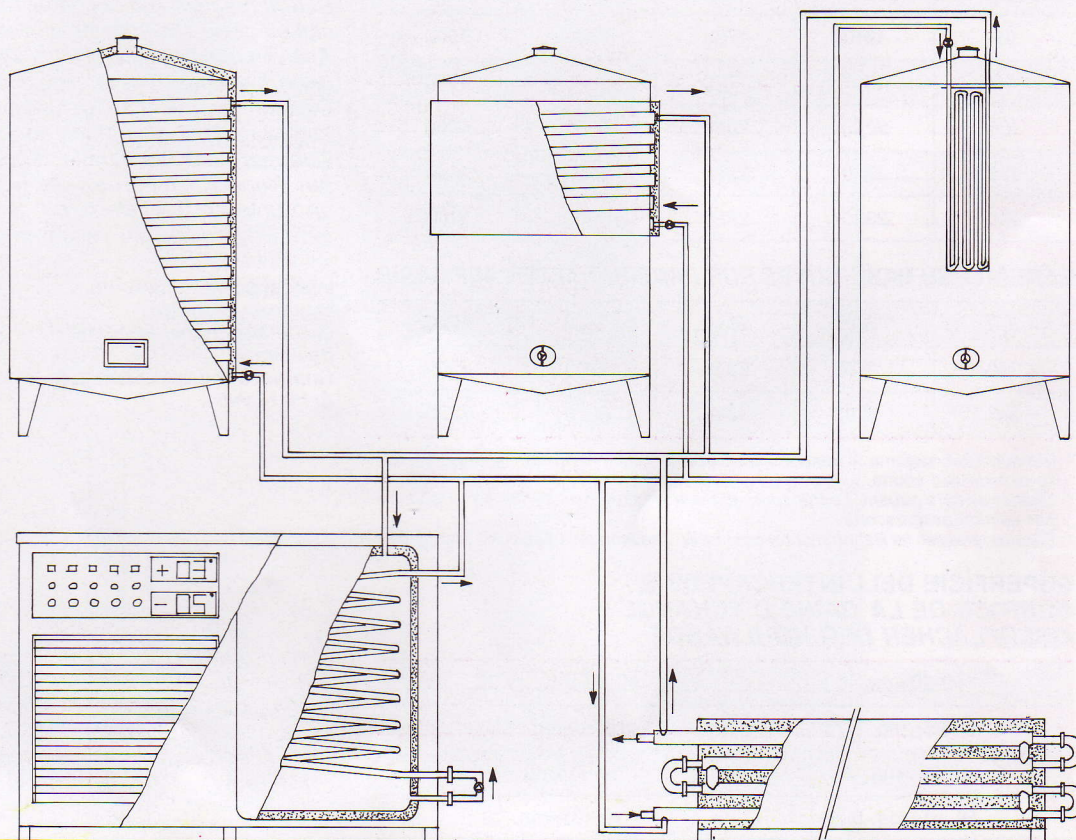
ZUBEHÖR UND ÄNDERUNGEN AUF WUNSCH

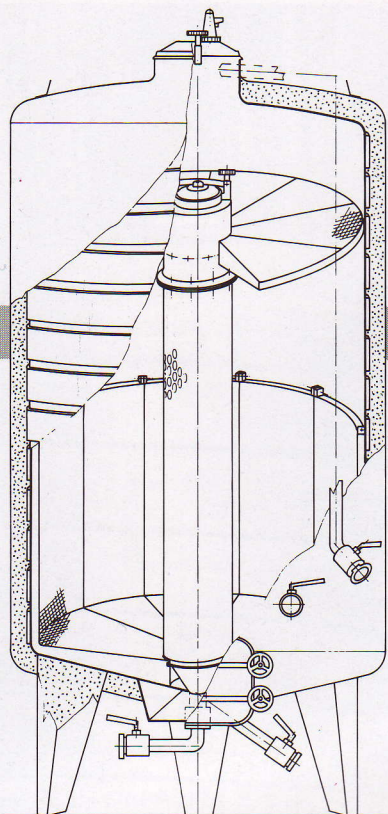
Auf der Innenwand des Behälters angebrachte wärmeaustauschende Hohlwand. • 2 Ventile Ø und Typ nach Wunsch. • Decke des Behälters aus Edelstahl AISI 316 (V4A). • Innenraum des Behälters komplett aus Edelstahl AISI 316 (V4A). • Änderung der Serienmaße des Behälters in Bezug auf Höhe oder Durchmesser. • Füllstandanzeige. • Festes Innensteigrohr mit Verschlussklappe • Vordere Verschlussklappe Ø 400 mm. • Mannloch vorgesehen für Begasungsanlage mit Klampstutzen Ø 40 mm. • Doppeltür der Verschlussklappe aus isoliertem Edelstahl am Behälter mit Gelenk angebracht. • Quecksilberthermometer in Edelstahlgehäuse als Uhrthermometer funktionierend mit Edelstahlschutz. • Digitalthermometer mit Schutzgehäuse aus Edelstahl 24 VOLT (ausgenommen Anschluß). • Rundes Schauglas Ø 60 mm auf dem Kragen der Verschlussklappe oder auf der unteren Verschlussklappe. • Beleuchtetes Schauglas 24 VOLT auf der Decke des Behälters oder dessen Seite angebracht. • Regulierbare Stellfüße. • Entlüftungsventil aus Edelstahl auf der Verschlussklappe mit einer Leistung von 100 hl/h. • Komplette Dekantierungsgruppe Ø 40 mm oder Ø 50 mm. • Innenpolierung mit gebürsteten Schweißnähten. • Innenpolierung mit kompletter Satinierung und Polierung der Schweißnähte. • Halterungen aus Edelstahl für Laufstege auf der Decke des Behälters aufgeschweißt. • Frontales Handloch Ø 200 mm mit Entlüftungsventil aus PVC Höhe 200 mm. • Anschluß für Kühlsonde an der Außenhaut oder der Decke des Behälters. • Runde Verschlussklappe Ø 400 mm am untersten Punkt des Behälterbodens mit isolierter Doppeltüre. • Langsamlaufendes, dreiflügeliges Elektorrührwerk vertikale 30 U/min, mit Bodenführung, 380 VOLT. • Elektroschaltkasten für Rührwerk einschließlich automatischem Überlastschalter.

ESEMPIO DI UN IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO

EXEMPLE D'UNE INSTALLATION DE CONDITIONNEMENT

BEISPIEL EINER KONDITIONIERUNGSANLAGE





ESEMPI DI POSSIBILI APPLICAZIONI ALL'INTERNO DEI SERBATOI TERMOCONDIZIONATI E ISOLATI
EXEMPLES D'APPLICATIONS POSSIBLE À L'INTÉRIEUR DES CUVES THERMOCONDITIONNÉES ET ISOLÉES.

BEISPIELE MÖGLICHER ANWENDUNGEN IM INNERN DER THERMOKONDITIONIERTEN UND ISOLIERTEN BEHÄLTER

SUPERTANK

SERBATOIO A CAPPELLO SOMMERSO TERMO CONDIZIONATO E COMPLETAMENTE ISOLATO

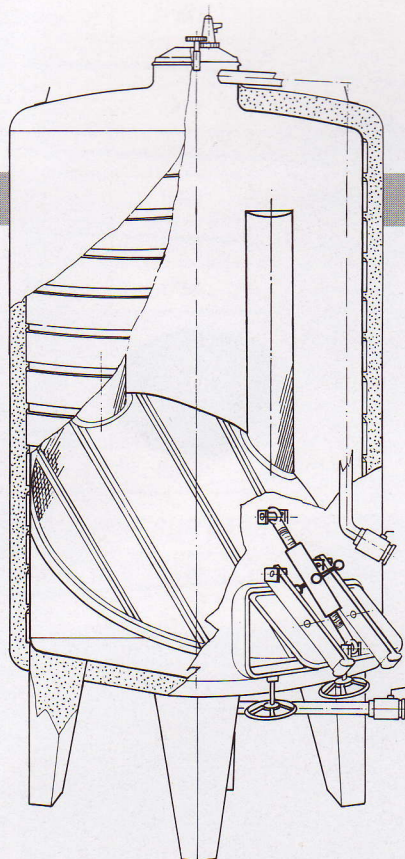
Serbatoio con meccanismo interno superiore e inferiore completamente asportabili. Permette la separazione del mosto dal cielo, dalle pareti e dal fondo del serbatoio, migliorando il ricircolo naturale/forzato del mosto nelle buccie.

CUVE A CHAPEAU SUBMERSIBLE THERMOCONDITIONNÉE ET COMPLETEMENT ISOLÉE

Cuve avec mécanisme interne supérieur et inférieur complètement démontables. Elle permet la séparation du moût du toit, des parois et du fond de la cuve, en améliorant la recirculation naturelle/forcée du moût dans les grain de raisin.

MAISCHE GÄRTANK ZUR ROTWEINBEREITUNG MIT EINGETAUCHTEM TREBERHUT THERMOKONDITIONIERT UND KOMPLETT ISOLIERT

Behälter mit komplett herausnehmbaren oberen und unteren Innenmechanismus. Erlaubt die Trennung des Mostes von der Decke, den Wänden und dem Boden des Behälters und verbessert damit die natürliche oder forcierte Rezirkulation des Mostes in die Maische.



CRIOTANK

SERBATOIO PER LA MACERAZIONE A FREDDO TERMOCONDIZIONATO E COMPLETAMENTE ISOLATO

Serbatoio con meccanismo interno inferiore completamente asportabile. Permette di mantenere la buccia separata dal mosto durante il processo di ricircolo (del mosto sulla buccia), evitando intasamenti e semplificando l'estrazione della buccia dal serbatoio.

CUVE POUR LA MACÉRATION À FROID, THERMOCONDITIONNÉE ET COMPLÈTEMENT ISOLÉE.

Cuve avec mécanisme interne inférieur complètement démontable. Il permet de maintenir les peaux séparées du moût durant le procédé de recirculation (du moût sur les peaux du raisin) en évitant des obstructions et en simplifiant l'extraction des peaux de la cuve.

THERMOKONDITIONIERTER UND VOLLISOLIERTER BEHÄLTER FÜR DAS KALTMAISCHEN

Behälter mit untenliegendem komplett entfernbarem Mechanismus. Erlaubt die Trennung der Schale vom Most während des Rezirkulationsprozesses (des Mostes auf die Schale), verhindert Verstopfungen und vereinfacht die Entnahme der Schale aus dem Behälter.

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