

MECCANOTANK[®]

ALBRIGI[®]



IMPIEGO

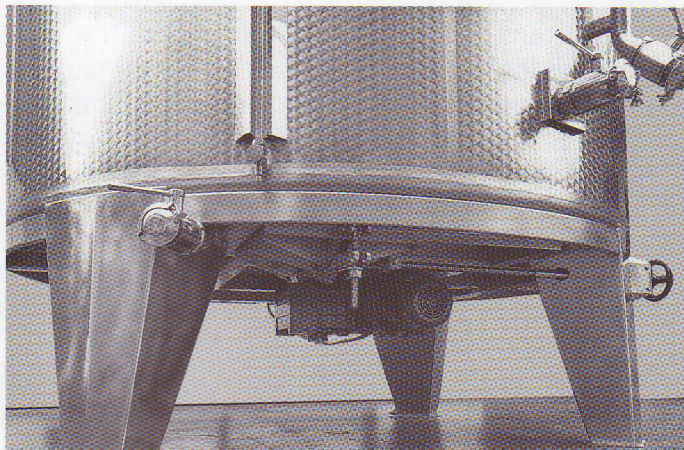
Meccanotank é il serbatoio adatto a tutte le cantine con l'esigenza di vinificare medie e grosse quantità d'uva limitando al massimo l'impiego della manodopera.

Meccanotank é un serbatoio di fermentazione dotato di un sistema di pale motorizzate che permette di scaricare velocemente le vinacce rimaste sul fondo dopo la vinificazione attraverso la porta. Non sono più necessarie le operazioni di scarico manuale delle bucce e si ottiene un'alta produttività dell'impianto specialmente con l'abbinamento a sistemi fissi o mobili di convogliamento (coclee, nastri, pompe peristaltiche).

Per coprire esigenze diverse di quantità e di installazione, la serie Meccanotank comprende vinificatori verticali su piedi, a fondo piano e scarico laterale o inferiore, indicate per medie capacità, e a fondo tronco conico, con scarico latero-inferiore idonei per grosse capacità. Il sistema di pale di estrazione viene disegnato e dimensionato per ottimizzare lo svuotamento, ponendo particolare attenzione ad evitare la formazione di "ponti".

La motorizzazione può essere elettrica o idraulica e l'apertura della porta, a seconda delle esigenze e delle dimensioni, può essere manuale, meccanica o idraulica.

Motori e riduttori vengono dimensionati per affrontare con tranquillità anche le condizioni di spunto più gravose. Nell'installazione dei riduttori al fondo del serbatoio viene riservata particolare cura alla progettazione delle tenute, per evitare pericolosi trafiletti verso i riduttori. Inoltre il riduttore viene collegato in maniera tale da potere essere eventualmente tolto e riparato anche a serbatoio pieno.



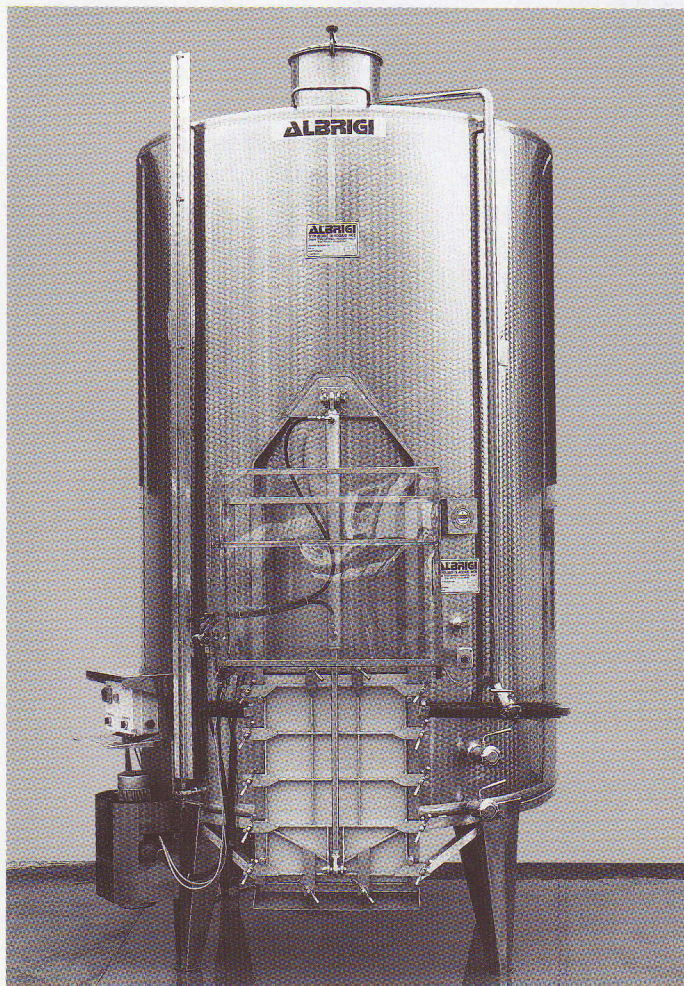
Scarico inferiore
Vidange inferieure

Lower door
Unteraustragung

CARATTERISTICHE

Serbatoio di fermentazione cilindrico su piedi con scarico meccanico

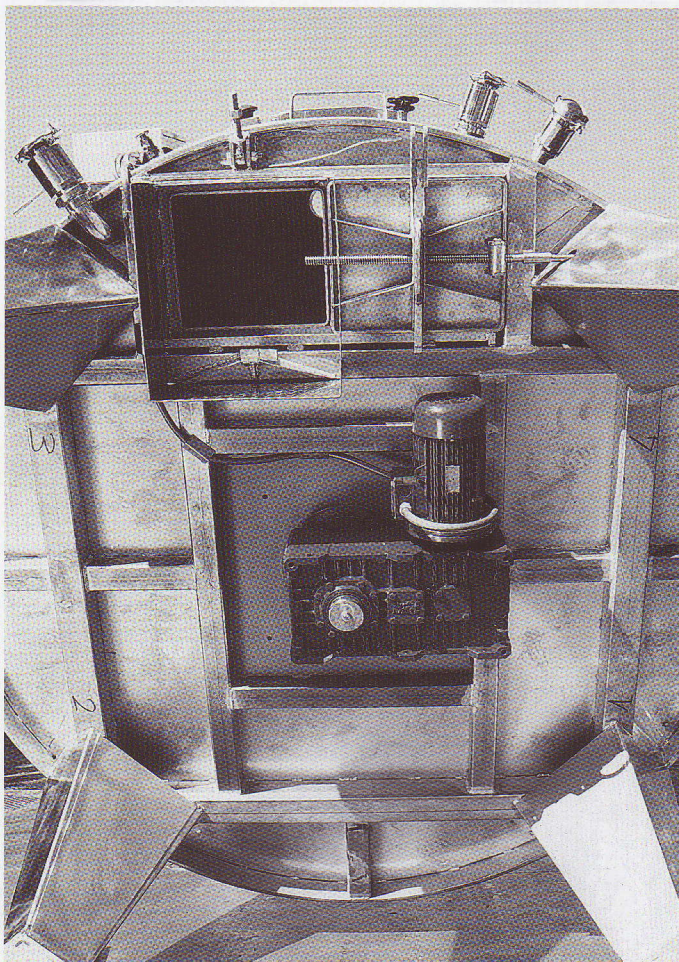
- Esecuzione in acciaio inox AISI 304 o AISI 316
- Fondo piano o tronco conico secondo la capacità
- Meccanismo di estrazione con pale in acciaio inox scatolate e centinate, albero in acciaio inox, ruote antifrizione (per fondi piani)



Scarico frontale
Porte frontale

Seideaustragung
Side door

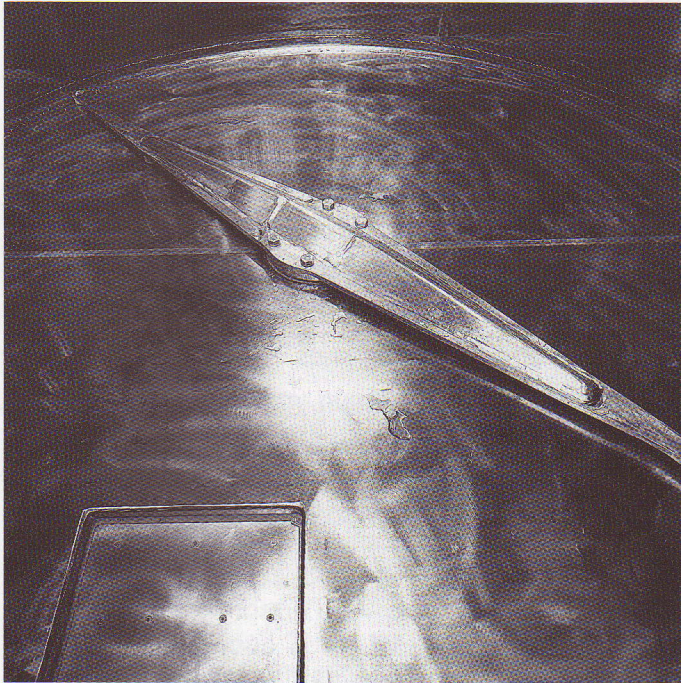
- gruppo motoriduttore elettrico o idraulico, smontabile a serbatoio pieno.
- Portella rettangolare laterale o sul fondo, con apertura manuale, a vite o idraulica.
- Finitura esterna fioretata, o a richiesta 2B laminato a freddo naturale, satinato o presatinato, con cordoni di saldatura satinati.
- Finitura interna 2B laminato a freddo naturale o BA lucido a specchio, con cordone spazzolato e decapato, a richiesta satinato o lucido a specchio.



Scarico inferiore e motoriduttore
Vidange inferieure et motorisation
Untertor mit Motorisierung
Lower door with gearbox

ACCESSORI E VARIANTI A RICHIESTA

- Termocondizionamento con intercapedine in lamiera bugnata.
- Sistemi di rimontaggio esterni con pompa ed irroratore (fisso o rotante), o interni (Turbotank Albrigi)
- Sistemi di lavaggio a sfere fisse o testine rotanti.
- Teletermometri e termostati.
- Sonde di livello minimo, massimo e in continuo.
- Automazione dei cicli di fermentazione, con controllo della temperatura e dei cicli di rimontaggio, anche con più ricette memorizzate.

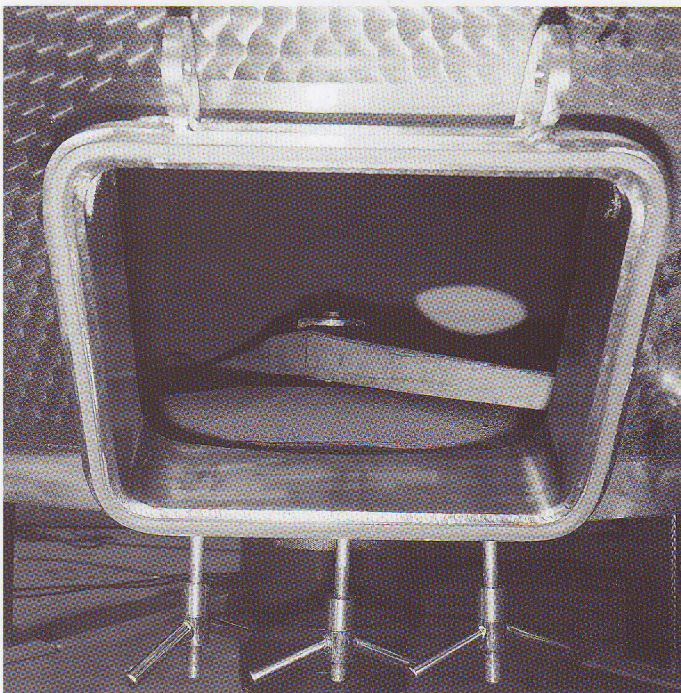


Pala
Rateau

Schaufel
Blade

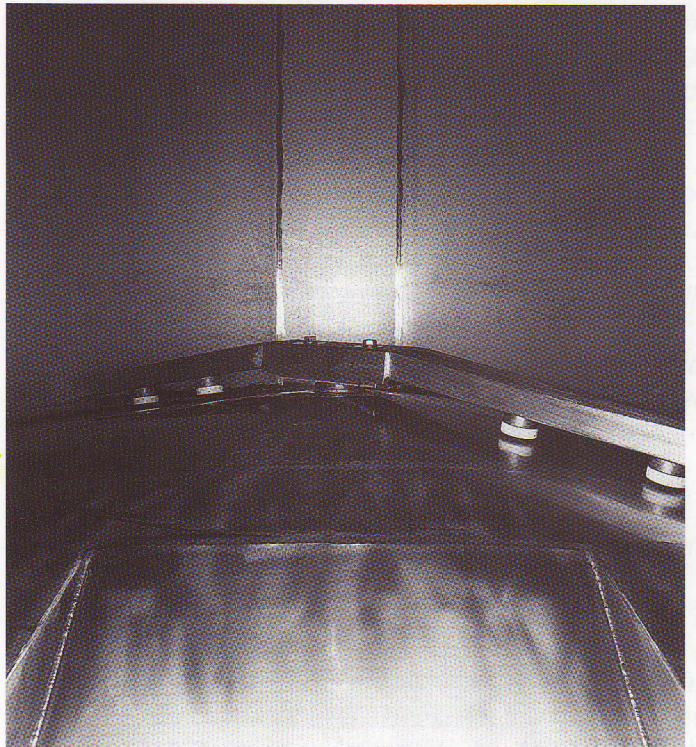
EMPLOI

Meccanotank est une cuve appropriée à toutes les caves ayant l'exigence de vinifier des quantités de raisin moyennes et élevées tout en limitant au maximum l'emploi de main-d'œuvre. Meccanotank est une cuve de fermentation équipée d'un système de pales motorisées qui permettent, à travers la porte, de vidanger rapidement la grappe restée sur le fond après la vinification.



Porta su fondo conico
Extraction sur fond conique
Konische boden mit For und Schaufel
Door on conical bottom

Les opérations de vidange manuelle des peaux ne sont plus nécessaires et on obtient une productivité élevée à des systèmes fixes ou mobiles de convoyement: vis, bandes, pompes péristaltiques. Pour satisfaire les différentes exigences de quantités et d'équipement, la série Meccanotank comprend des vinificateurs verticaux sur pieds, à fond plat et vidange latérale ou sur la partie inférieure, plus indiqués pour capacités moyennes, et encore à fond en tronc de cône et vidange latérale inférieure pour grosses.



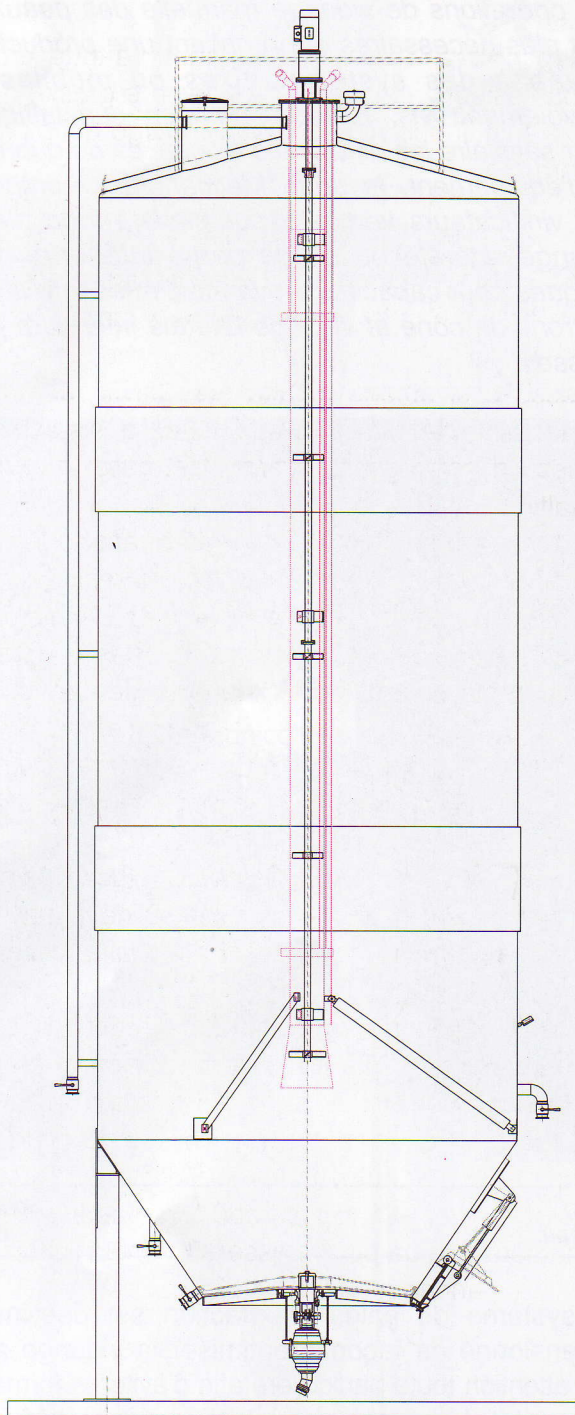
Pala
Rateau

Schaufel
Blade

Le système de pales d'extraction est dessiné et dimensionné de façon à optimiser la vidange avec une attention toute particulière afin d'éviter la formation de ponts. Les moteurs et les réducteurs sont construits pour faire face aux conditions de contraintes plus lourdes. La motorisation peut être électrique ou hydraulique, l'ouverture de la porte peut être manuelle, mécanique ou hydraulique selon ses dimensions et les exigences.

Pour l'installation des réducteurs au fond de la cuve on a réservé une attention toute particulière à l'étanchéité pour éviter des écoulements dangereux vers les réducteurs.

En outre le réducteur est monté de façon à pouvoir être enlevé et réparé même si la cuve est pleine.



- arbre en acier inox
- roues antifriction (pour fonds plats)
- groupe motoréducteur électrique ou hydraulique démontable à cuve pleine
- porte rectangulaire latérale ou sur le fond avec ouverture manuelle, à vis ou hydraulique
- finition extérieure ciselée ou sur demande 2B laminé à froid naturel, satiné ou présatiné avec cordons de soudure satinés
- finition intérieure 2B laminé à froid naturel ou BA brillant miroir avec cordon brossé et décapé, sur demande satiné ou brillant miroir

ACCESSOIRES ET VARIATIONS SUR DEMANDE

- Thermo/climatisation avec couche isolante en tôle bosselée
- Systèmes de remontage extérieurs avec pompe et irrorateurs (fixe ou rotatif) ou intérieurs Turbotank Albrigi
- Systèmes de lavage à sphères fixes ou à têtes rotatives
- Thermomètres et thermostats
- Sondes de niveau minimum, maximum et en continu
- Automatisation des cycles de fermentation, avec contrôle de la température et des cycles de remontage, même avec plusieurs procédés mémorisés

VERWENDUNG

Meccanotank ist ein Behälter für alle Kellereibetriebe die mittlere bis grosse Mengen von Rotweirmaische ohne viel Aufwand und Handarbeit verarbeiten wollen. Meccanotank ist ein Gärbehälter, ausgestattet mit motorisierten Schaufeln die den Maischekuchen nach dem Gärprozess durch das Mannloch austragen. Es muß also nicht mehr händisch entleert werden und man erreicht eine hohe Produktivität der Anlage speziell wenn die Maische mit fixe oder mobile Transportmittel (Schnecken, Transportbänder, Maischepumpen) entfernt wird.

Um verschiedenen Ansprüchen zu entsprechen, ist der Meccanotank als stehender Weinbehälter auf Füßen, mit flachem Boden und seitlichem oder unteren Öffnung für mittlere Mengen, und mit Koni-sch-Flachemboden mit unten-seitlicher Öffnung für grössere Mengen erhältlich.

Das Schaufelsystem wird so geplant und produziert um das optimale austragen ohne hängenbleiben der Maische zu gewährleisten. Die Motorisierung kann elektrisch oder hydraulisch sein und die Öffnung des Mannloches manuell, mechanisch oder hydraulisch durchge führt werden.

Motor oder Getriebe werden so dimensioniert um auch schwierigen Anforderungen mit leichtigkeit zu entsprechen. Beim installieren der Getriebe wird besonders auf die Wellenabdichtungen geachtet um gefährliches reisen und drücken zu verhindern. Weiters wird das Getriebe so angebracht dass es im eventuellen Fall auch bei vollem Behälter abmontiert und repariert werden kann.

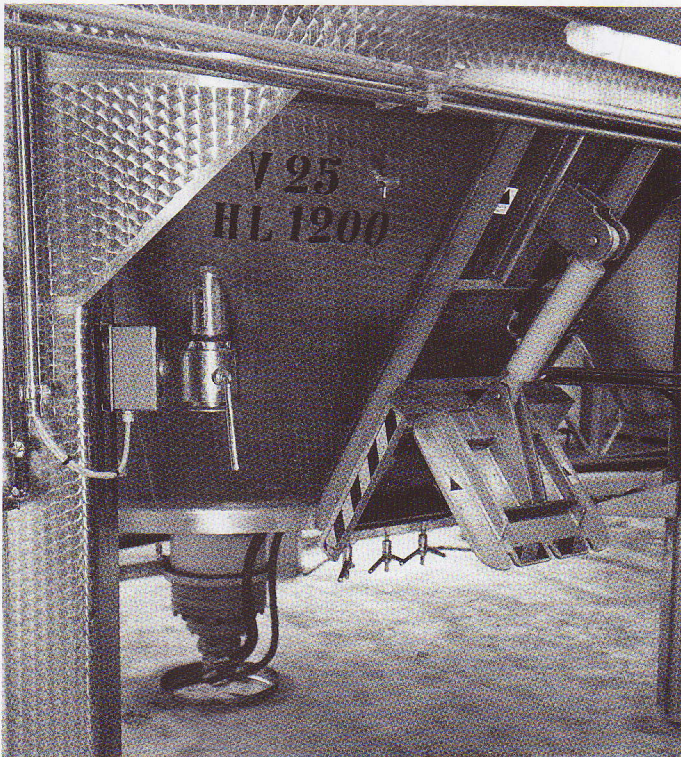
AUSSTATTUNG

Zylindrischer Gärbehälter stehend mit mechanischer Austragung

- Erhältlich in Edellstahl V2A und V4A
- Flacher oder konisch-flacher Boden je nach Bedarf
- Austragungsmechanismus mit Schaufeln in Edelstahl, Welle in Edelstahl, Reduzierungsgetriebe elektrisch oder hydraulisch, bei vollem Tank abmontierbar.
- Rechteckige Austragungstür mit manueller, mechanischer oder hydraulischer Öffnung.
- Aussen Marmoriert, oder auf Anfrage 2B kaltgeschliffen, satiniert oder vorsattiniert, mit geschliffenen Schweißnäthen, auf Wunsch auch satiniert oder poliert.

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE

- Kühlmantel mit geblasenem Doppelmantel
- Aussenliegendes Steigrohr mit Pumpe und fixem oder rotierenden Zerstäuber
- Innenliegendes Steigrohr (Turbo Tank Albrigi)
- Waschsystem mit fixen oder rotierenden Waschkugeln
- Thermometer und Thermostate
- Füllstandsonden für minimum, maximum
- Automatisierung der Gärzyklen mit Temperaturkontrolle und Zeituhr für Überschwaller.



Fondo conico-Serbatoio 1200 hl
Fond conique-Cuve 1200 hl
konischer Boden-1200 hl Tank
Conical bottom-1200 hl Tank

RIVENDITORE AUTORIZZATO:

USE

Meccanotank is the tank suitable for all the wine cellar with the need to work medium and large grape quantities with a limited staff. *Meccanotank is a fermenting tank with a motorized paddles system that fastly unloads out of the tank door all the skins left on the bottom after wine-making. Manual skins downloading is no more necessary. An high productivity of the plant is achieved, especially when coupled with moving or fixed carriage systems (screw and belt conveyor, pumps).*

In order to match different installation and production prerequisites, Meccanotank models range from vertical tanks on legs with flat bottom and side or lower door, suitable for medium capacity, to big fermentors with deep conical bottom for higher capacities. Extracting blades is designed and calculated in order to optimize emptying, paying attention to avoid making skin "bridge".

Both hydraulic and electrical motors can be used and opening can be manual, mechanical or hydraulic according to customer need and tank size. Motors and gearboxes are oversize to face the most demanding situations, especially at the start.

A special care is devoted to gearboxes seals to avoid dangerous wine spill to mechanical parts. Moreover, gearboxes are usually removable for maintainance and repair even with a full tank.

FEATURES

Cilindrical fermenting tank on legs with mechanical emptying system

- Built in AISI 304 or AISI 316 stainless steel
- Flat or conical bottom according to capacity
- Emptying system with stainless steel framed and boxed blades, stainless steel shaft, low friction wheels (for flat bottoms), hydraulic or electrical motor, unmountable gearbox even with full tank.
- Rectangular door on tank side or bottom, manual, mechanical or hydraulic opening
- External finish: scroll, or upon request "2B" cold rolled, satined, with satined weld beams
- Internal finish: 2B cold rolled or BA bright, with brushed and pickled weld seam, or upon request satined or mirror polished.

AVAILABLE ON REQUEST

- Resistance or laser welded cooling jackets
- Uploading systems both external (pump and rotating spreader) and internal (Albrigi Turbotank)
- Fixed or rotating washing sprayheads
- Temperature probes and gauges
- Level probes and gauges
- Fermenting cycle automation with temperature and uploading control, with memory storage of several recipees.

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: albrigi@iol.it - <http://www.albrigi.it>