

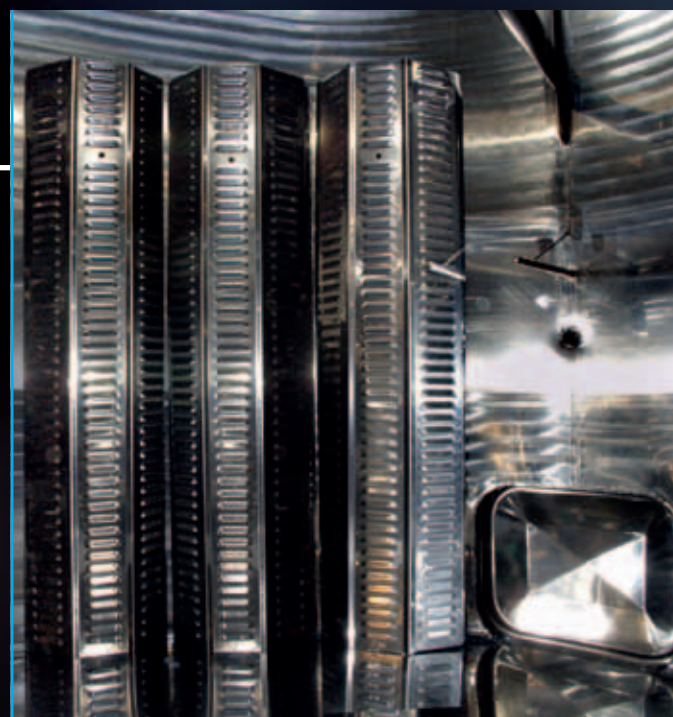
ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



Irratore "Motofly" motorizzato a velocità variabile



Cielo di fermentatore con doppio chiusino, irroratore "Motofly" motorizzato e impianto di lavaggio "Cleanfix"



Griglie drenanti per separare il mosto dalle vinacce



Quadro di comando in acciaio inox per Meccanotank completo di tutti gli accessori



Meccanotank serie "S" da hl 300 completo di tutti gli accessori

Meccanismo rompicapello Palitank



Micro di sicurezza sul chiusino

Micro di sicurezza sul portello

Irratore Autofly autorotante tipo Mono con il mosto



MECCANOTANK

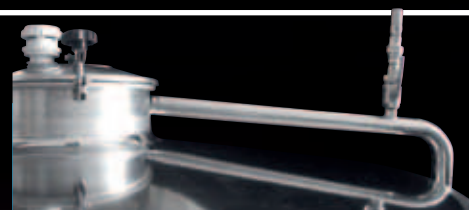
Il fermentatore con l'estrazione meccanica della vinaccia

Meccanotank è 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 è 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, ottenendo 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 d'installazione, la serie Meccanotank comprende vinificatori verticali su piedi, a fondo piano con 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'istallazione dei riduttori al fondo del serbatoio viene riservata particolare cura alla progettazione delle tenute, per evitare pericolosi trafileamenti. Inoltre il riduttore viene collegato in modo tale da poter essere eventualmente tolto e riparato anche a serbatoio pieno.

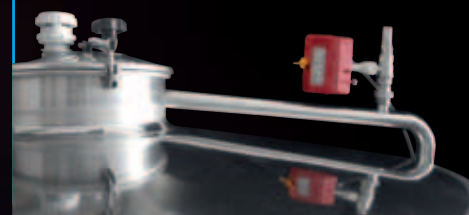


Vista interna di pala di estrazione lucida a specchio

da hl 50 a hl 1200 per fermentare vini rossi ed estrarre le vinacce in automatico

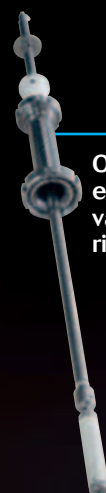


Sistema di ossigenazione manuale e motorizzato



Irroratore autorotante Autofly per disperdere il mosto sul cappello di vinacce in modo omogeneo

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



Ossigenatore estraibile per valvola di scarico parziale

Porta a ghigliottina con gabbia di protezione



Porta a ghigliottina con vista interna della pala di estrazione



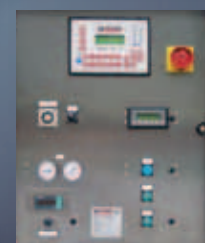
Fermentatore Meccanotank da hl 300 con fondo piano inclinato, pala di estrazione, pompa di montaggio e Palitank



Fermentatore Meccanotank da hl 600 con fondo piano inclinato, pala di estrazione, pompa di montaggio e Palitank



Fermentatore Meccanotank serie "S" da hl 1200 con cono con pala di estrazione e Turbotank



Centralina per il controllo dell'ossigenazione e candele porose

