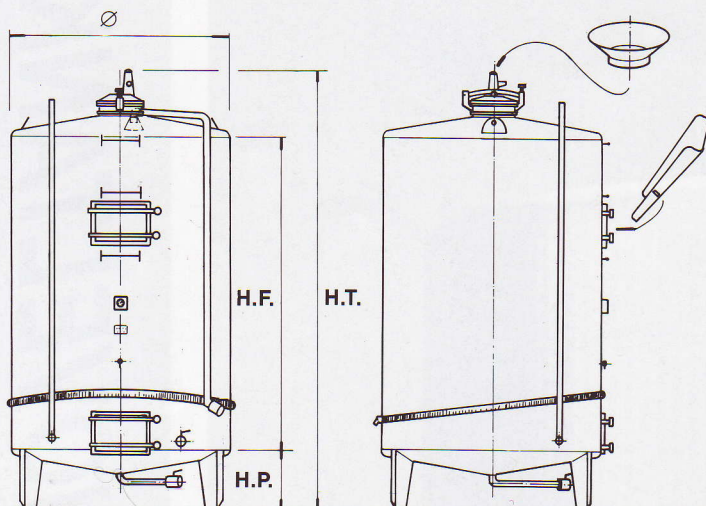


NOVELTANK®

**ALBRIGI**®



| HL   | Ø mm | H.F. mm | H.P. mm. | H.T. mm. |
|------|------|---------|----------|----------|
| 34*  | 1430 | 2000    | 500      | 2900     |
| 40*  | 1580 | 2000    | 500      | 2900     |
| 50   | 1430 | 3000    | 500      | 4000     |
| 50*  | 1740 | 2000    | 500      | 3000     |
| 50   | 1580 | 2500    | 500      | 3500     |
| 60   | 1580 | 3000    | 500      | 4000     |
| 60   | 1740 | 2500    | 500      | 3500     |
| 60*  | 1910 | 2000    | 500      | 3000     |
| 70*  | 2040 | 2000    | 500      | 3000     |
| 75   | 1740 | 3000    | 500      | 4000     |
| 75*  | 1910 | 2500    | 500      | 3500     |
| 80   | 1580 | 4000    | 500      | 5000     |
| 88*  | 2040 | 2500    | 500      | 3600     |
| 90   | 1910 | 3000    | 500      | 4000     |
| 100  | 1740 | 4000    | 500      | 5100     |
| 100* | 2220 | 2500    | 500      | 3600     |
| 100  | 2040 | 3000    | 500      | 4000     |

Le misure con asterisco sono le più disponibili a magazzino  
 Le mesures avec astérisque sont les plus disponibles en stock.  
 Die mit \* bezeichneten Größen sind meist auf Lager.

## SERBATOIO INOX PER VINO NOVELLO

Serbatoio inox per stoccaggio e fermentazione predisposto di n. 2 portelle e n. 2 tramogge per il carico di uva intera. In acciaio inox AISI 304, su richiesta con cielo in AISI 316, o tutto in AISI 316, fiorettati con accessori secondo le vostre esigenze.

## CUVE INOX POUR VIN NOUVEAU

Cuve inox pour le stockage et la fermentation muni de n. 2 portes et de n. 2 trémies pour le chargement et la décharge du raisin entier. En acier inox AISI 304, sur demande avec toit en AISI 316, ou tout en AISI 316, bouchonnée avec accessoires selon vos exigences.

## BEHÄLTER FÜR JUNGWEINE

Gär- und Lagerbehälter aus Edelstahl ausgestattet mit 2 Mannlöchern und 2 Trichtern für die Füllung mit ganzen Trauben. Edelstahlbehälter V2A, auf Wunsch mit Decke aus V4A oder ganz aus V4A, Zapfenschliff, mit Zubehör entsprechend Ihren Erfordernissen.

## ACCESSORI COMPRESI

• Piedi inox alti mm. 500 • Fondo conico con scarico centrale  
 • Chiusino superiore centrale Ø 400 con sfiato aria • Poggiascala • N. 2 ganci di sollevamento • Preleva campioni • N. 2 filetti per valvole di scarico • N. 2 portelle rettangolari mm 400x530.

## ACCESSOIRES COMPRIS

• Pieds en inox hauts 500 mm. • fond conique avec vidange centrale • cheminée supérieure centrale Ø 400 avec soupape de sûreté • support échelle • n.2 crochets de soulèvement • robinet dégustateur • n.2 filets pour robinet de vidange • n.2 portes rectangulaires de 400x530 mm.

## STANDARD AUSFÜHRUNG

• Stellfüße aus Edelstahl 500 mm hoch • konischer Boden mit zentralem Auslaufrohr • zentrales Mannloch Ø 400 mit Be- und Entlüftungsventil • Leiterstütze • 2 Kranhaken • Probierhahn aus Edelstahl • 2 Auslaufstutzen • 2 rechteckige Mannlöcher 400x530 mm

## ACCESSORI A RICHIESTA

N. 2 valvole Ø e tipo, livello aperto/chiuso, tramogge inox per il carico dell'uva, termometri, decantatori, tubi di raffreddamento con acqua, rimontaggi esterni fissi, impianti di gas, e impianti frigoriferi con piastre di condizionamento inox.

## ACCESSOIRES SUR DEMANDE

N. 2 robinets Ø et type, niveau ouvert/fermé, trémies inox pour le chargement du raisin, thermomètres, décanteurs, tubes de refroidissement avec eau, tubes de remontage externes fixes, installations à gaz et frigorifiques avec plaques de conditionnement inox.

## ZUBEHÖR AUF WUNSCH

2 Ventile Ø und Typ nach Wahl • Füllstandsanzeige offen oder geschlossen • Edelstahltrichter für die Traubenfüllung • Thermometer • Dekantierungsbehälter • Kühlwasserrohre • festangebrauchte, außenliegende Steigrohre • Begasungsanlage, und Kühlanlage mit Tauchplatten.

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