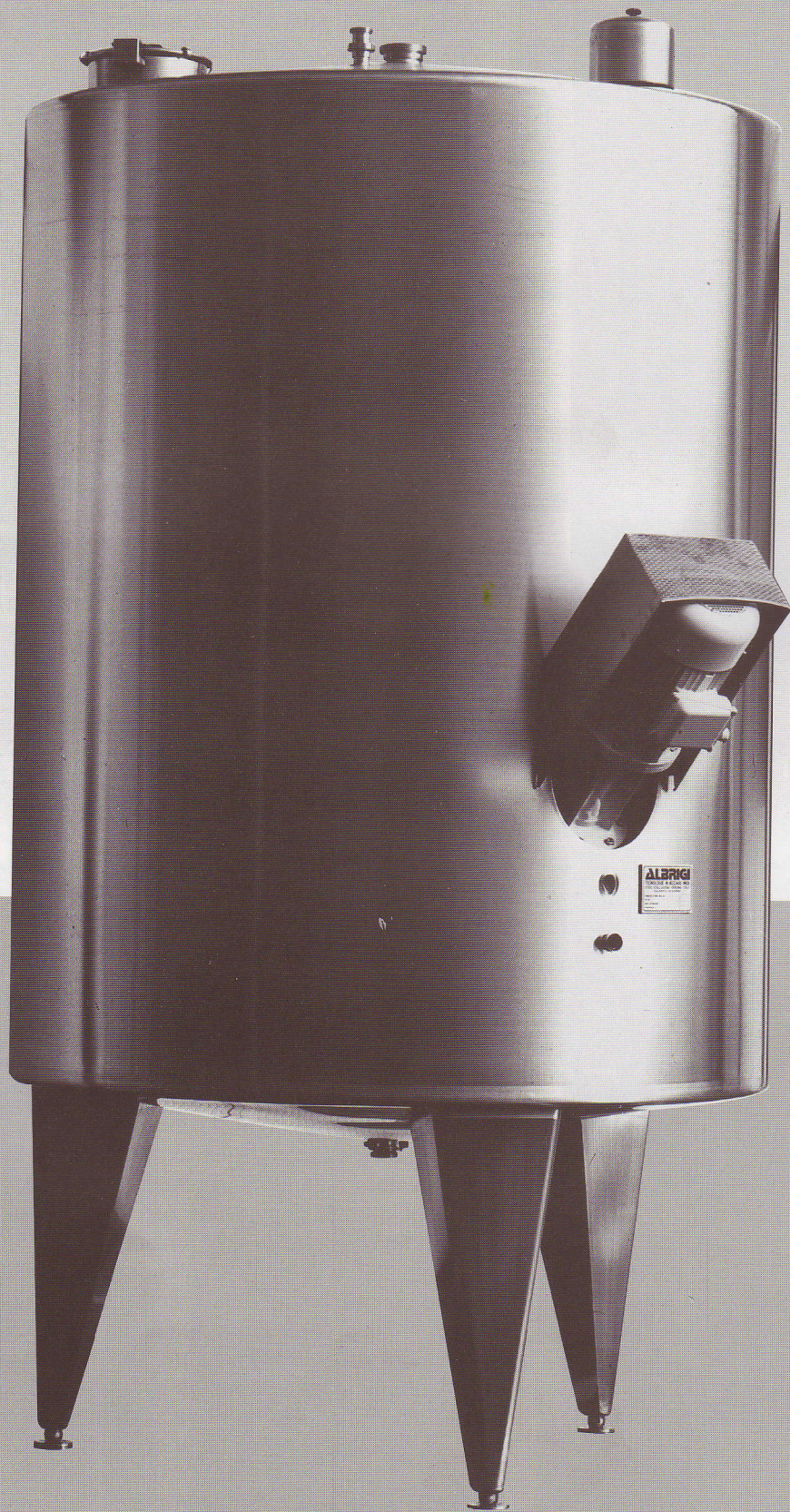
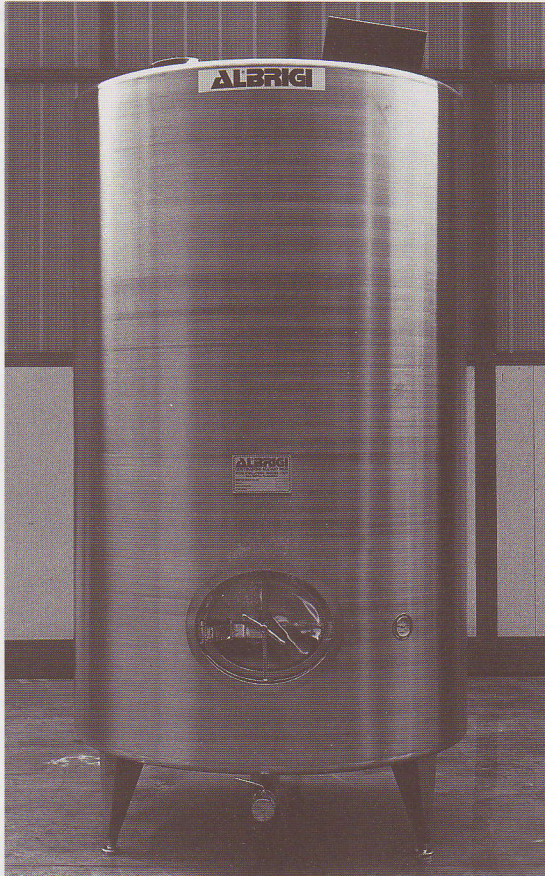


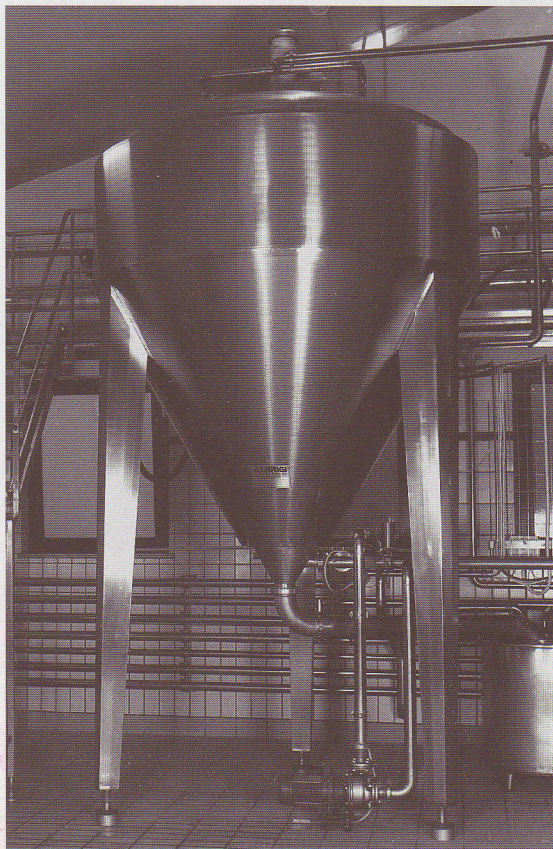
STERILTANK®



ALBRIGI®



Piccolo serbatoio isolato di stoccaggio
Small insulated storage tank
Isoliertes kleines Lagerungsbehältnis



Serbatoio di processo termocondizionato
Heat-conditioned process tank
Klimatisiertes Verfahrensbehältnis

IMPIEGO

Steriltank é un serbatoio sterilizzabile, ideale per lo stoccaggio di prodotti alimentari e/o deperibili. La finitura delle superfici interne viene eseguita manualmente ed é particolarmente curata in modo da eliminare completamente ogni possibile contaminazione del prodotto, evitando spigoli vivi od interstizi dove si possano accumulare impurità

CARATTERISTICHE

Serbatoio cilindrico verticale termostatico o termocondizionato.

- Su piedi con fondo conico 10° a scarico totale centrale fino a hl 400
- Su base con fondo conico 10° rovescio inclinato del 3% da hl 500 fino a hl 1000
- Completamente isolato con due sistemi di isolamento con doppio pannello in lana di roccia o poliuretano da mm 40+40 sovrapposto, incrociato e legato per impedirne la caduta nel tempo, e manto esterno completamente saldato con le saldature satinata e finitura a richiesta 2b naturale, presatinata, satinata fine, fiorettato
- Cielo conico 10°
- Struttura di rinforzo indipendente fissata al serbatoio interno per resistere alle dilatazioni durante il lavaggio con vapore per la sterilizzazione
- Interno del serbatoio lucido a specchio con le saldature completamente rasate e lucidate a specchio con gli accessori interni applicati in modo da poter essere lavati in automatico e sterilizzati
- Filetti di scarico totale e di carico dall'alto, diametro misure e posizioni a richiesta
- Piedi completamente scatolati e isolati con vite inox di regolazione e piattello inox di base
- Nel caso di serbatoi con base, il telaio é completamente inox, isolato con poliuretano e chiuso con le saldature sigillate, dotato di staffe per il fissaggio al pavimento
- Valvole inox di scarico diametro e tipo a richiesta

VARIANTI E ACCESSORI A RICHIESTA

Sfiato aria di diametro a seconda delle capacità, con rete antimosca a coperchio mobile e con impianto di lavaggio fisso dello sfiato all'interno

- Sfere di lavaggio fisse centrali o laterali oppure minigetti rotanti a 360° o orbitali di grande portata
- Chiusino superiore Ø 400 o Ø 500 mm per ispezione laterale, frontale o centrale ad apertura esterna con sgancio rapido a fascetta o coperchio con traversa centrale e cerniera, apertura a bandiera con n° 1 pomello
- Supporto superiore o frontale per passerella
- Indicatore di livello in vetro pirex o plex Ø 20mm o Ø 24 con n° 1 rubinetto inox inferiore o a circuito chiuso o con n° 2 rubinetti inox ed impianto fisso di lavaggio
- Indicatore di livello ad asta graduata esterna con segnalatore colorato a contrappeso e galleggiante interno inox, guidato da doppio filo inox
- Indicatore di livello a membrana tipo "SCHAEFFER" funzionante ad orologio graduato
- Indicatore di livello di alta precisione elettronico, composto da sensori di livello e visualizzatore digitale applicato su pannelli di controllo remoti controllati da P.L.C.
- Preleva campioni inox a sfera sulla portella
- Portella inferiore ellittica inox ad apertura interna mm 400x500 completamente sterilizzabile con guarnizione alimentare smontabile e braccio di sostegno
- Attacco per sonda frigorifero
- Termometro ad orologio da 0° C +120° C funzionante da alcool, completo di protezione esterna in acciaio inox e di protezione interna per il bulbo sempre in acciaio inox
- Termometro a funzionamento digitale 24Volt, completo di protezione esterna in acciaio inox e di protezione interna per il bulbo sempre in acciaio inox
- Agitatori: 1- agitatore lento fisso verticale in posizione laterale. 2- agitatore lento applicato sul fasciame inclinato di 45° con una sola elica grande. 3- agitatore ve-



Maturatori termostatici a scarico agevolato
 Easy unloading temperature-controlled curers
 Thermostatische Reifungsbehältnisse

loce applicato sul fasciame, inclinato di 45° con elica piccola. 4- agitatore veloce fisso verticale in posizione centrale o laterale. 5- agitatore leggero veloce ed estraibile anche con i serbatoi pieni, applicabile tramite una valvola a sfera. 6- agitatore a turbina per prodotti molto densi, veloce e molto potente applicato sul fasciame inclinato di 45° con una sola elica intubata. Nota: seconda sfera di lavaggio per l'agitatore fissa laterale se il serbatoio ha una capacità superiore ad hl 100 • Intercapedine di scambio per raffreddamento/riscaldamento: intercapedine di scambio in lamiera bugnata tipo a ciclo forzato con circuito predeterminato, formata da doppia lamiera puntata ad intervalli regolari, spessori 25/10 internamente e 12/10 esternamente, collaudata ad una pressione di 15 BAR per una pressione di esercizio di 5 BAR massimo. Essa può essere posizionata sul fondo conico o bombato, sul cilindro nella parte bassa o su tutto il cilindro, completa di filetti per entrata ed uscita del liquido di raffreddamento da 1"1/2 a seconda della capacità. Normalmente funziona ad acqua gelida o soluzione glicolata e, con apposite modifiche, può funzionare con acqua calda, vapore o gas Freon • Specola visiva in vetro tonda Ø 120 con lavaggio • Specola visiva luminosa per l'ispezione dell'interno del serbatoio • Nicchia porta strumenti, in posizione frontale sotto la portella o sul fondo conico al centro del cono con filetti.



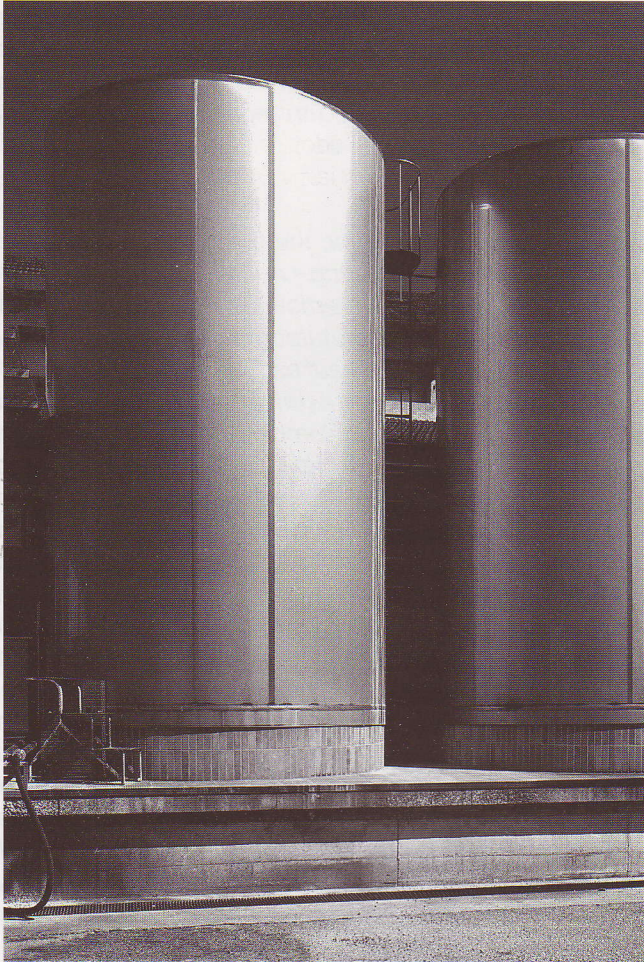
Serbatoi di stoccaggio per prodotti sterili
 Sterile products storage tanks
 Lagerung für Sterilprodukte

USE

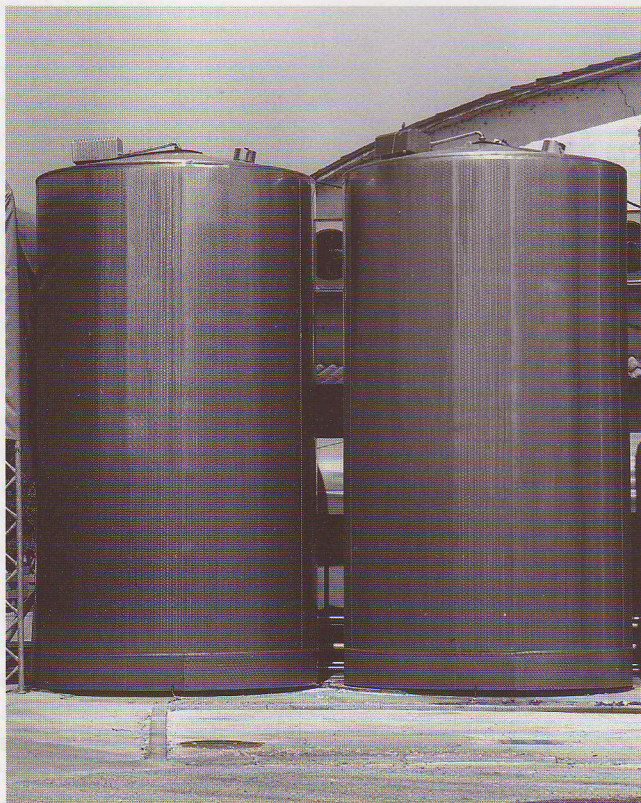
Steriltank is a tank that can be sterilised and is ideal for the storage of food and/or perishable products. The inside surface finishing is carried out manually and is done with particular care so as to completely eliminate any possibility of contamination of the product, avoiding ridges, edges and grooves where impurities could accumulate.

CHARACTERISTICS

Vertical cylindrical tank, thermostatic or temperature controlled. • Mounted on legs with a 10° conical bottom, completely central emptying up to 400 hl. • On a base with 10° conical bottom backward inclined at 3%, from 500 to 1,000 hl. • Completely insulated using two insulation systems: a double panel in rock wool or polyurethane of 40+40 mm overlapping, crossed and tied so as to avoid slippage over time, and with an external shell which is completely welded with satined welding and finish according to request: 2b natural, pre-satined, fine satined or lower scroll finish-patterned. • 10° conical top • Independent reinforcing structure fixed to the inside of the tank to resist swelling during steam washing on sterilisation. • The inside of tanks is mirror finished with welds ground smooth and polished. Internal accessories are attached in such a way that they can be washed and sterilised automatically. • Complete filling threads and top loading, diameters positions and sizes as requested. • The feet are completely insulated and boxed in; there are stainless steel screws for adjustments and a stainless steel base cap. • In the case of the tanks with a base, the structure is completely made of stainless steel and is insulated with polyurethane and closed by sealed welding, with legs for affixing to the floor • Stainless steel outlet valve, with diameter and type as requested.



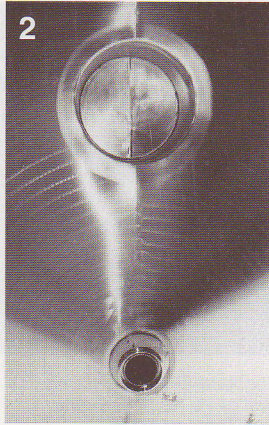
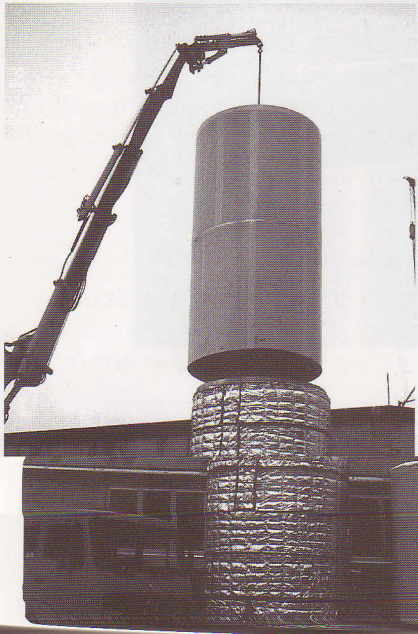
Serbatoi da HL 300
300 hectolitre tanks
Tanks zu 300 HL



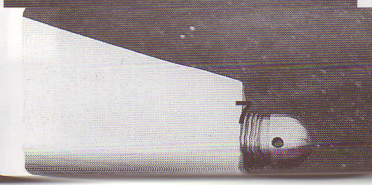
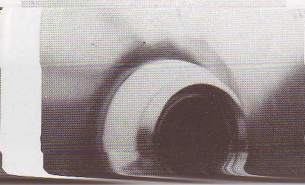
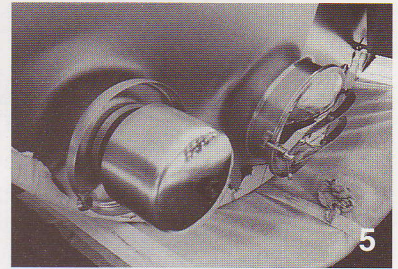
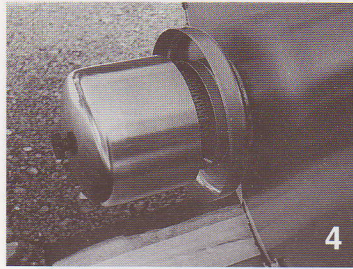
Serbatoi da HL 300
300 hectolitre tanks
Tanks zu 300 HL

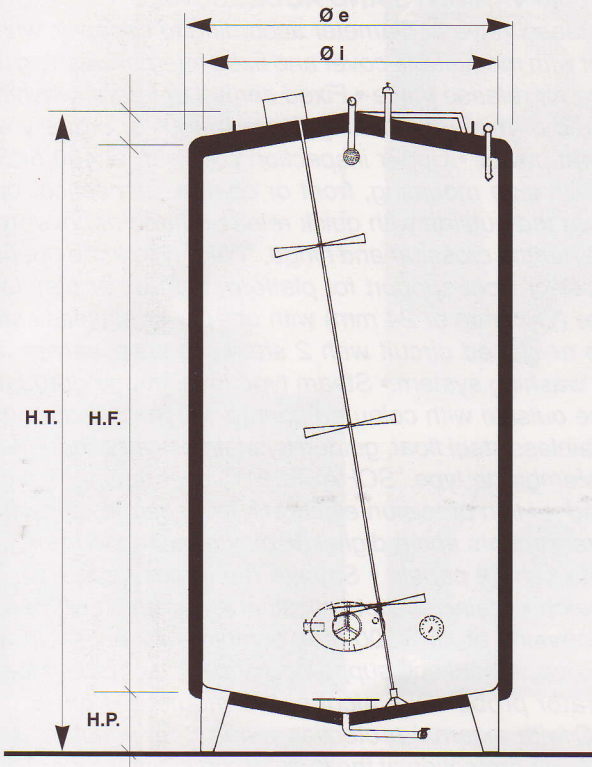
CUSTOM VARIANTS AND ACCESSORIES

Air release valve of diameter according to capacity, with a fly net with mouveable cover and fixed internal washing unit for the air release valve • Fixed central or lateral washing spheres or mini-jets rotating through 360° or orbitally and of great power • Upper inspection cover of Ø 400 or 500 mm with side mounting, front or central inspection, opening on the outside with quick release, band or cover type with a central crossbar and hinge. "Flag" type knob opening • Upper or front support for platform • Pirex or plex level gauge (Ø 20mm or 24 mm) with one lower stainless steel valve or closed circuit with 2 stainless steel valves and fixed washing system. • Steam type level gauge graduated on the outside with coloured counterweight indicator. Inside stainless steel float, guided by stainless steel double wire • Membrane type "SCHAEFFER" level gauge, dial graduated • High precision electronic level gauge, consisting in level sensors and a digital display attached to the P.L.C. remote control panels • Sample tap in stainless steel, on the hatch • Stainless steel elliptical lower hatch with an inside opening of 400x500 mm, completely sterilisable with a removable seal and supporting arm • Attachement for refrigerator probe • Dial alcohol thermometer from 0°C to 120°C with external protection made from stainless steel and inside protection of the bulb also in stainless steel. • Digital 24 Volt thermometer, with external protection in stainless steel and inside protection of the bulb also in stainless steel with diameter and type as requested. • Stirrers: 1 - vertical slow fixed stirrer in side position. 2 - slow stirrer attached to the tank shell and inclined at 45° with one large propeller only. 3. fast stirrer attached to the tank shell, inclined at 45° with small propeller. 4 - fast vertical fixed stirrer in central or side position. 5 - light fast stirrer removable even when the tanks are full, attached with a ball valve. 6 - fast and very powerful turbine stirrer for very dense products, attached to the tank shell and inclined at 45° with a single tube-enclosed propeller. Note: a second washing sphere for the fixed side stirrer for tanks of capacity greater than hl 100. • Exchange cavity for cooling/heating: exchange cavity made of bossed forced-run sheet steel with predetermined circuit, formed of a double sheet spot-welded at regular intervals, internal thickness 25/10 and external 12/10, and tested to a pressure of 15 bars for a working pressure of max 5 bars. It may be positioned on conical or rounded bottom, on the lower part of the cylinder or the whole of the cylinder; comes with threads for the entry and exit of coolant from 1"1/2 according to capacity. It normally works with very cold water or a glycolate solution and, with special modifications, it can work with hot water, steam or Freon gas • Round glass sight Ø120 with washer • Illuminated viewer for inspection of inside of tank • Tool storage cupboard at the front below the hatch or in the middle on the conical bottom with threading.



PARTICOLARI E LAVORAZIONI
DETAILS AND WORKING
DETAILS UND VERARBEITUNGEN





Der Steriltank ist ein sterilisierbarer Behälter, ideal fuer die Lagerung und Anwendung von Lebensmitteln oder anderer verderblicher Produkte. Der innere Oberflaechenfinish wird manuell bearbeitet, um jegliche Verunreinigung des Lagergutes zu vermeiden.

CHARAKTERISTIKEN

Runder, stehender Behälter, thermostatisch oder mit separater Temperaturregulierung • Auf fest angeschweißten Füessen mit konischem Unterboden, 10 Grad, mit zentralem, Horizontalem Auslaufstutzen bis zu einer Groesse von 4000 lt • Zum Aufstellen auf bauseitigem Sockel mit 3% Gefaele gegen den Auslaufstutzen fuer Groessen von 5.000 - 10.000 lt • Behälter komplett isoliert, entweder mit Glaswolle und Abdeckung oder mit Polyurethan-Schaum 40/45 mm und Abdeckung komplett verschweisst, entweder mit Finish 2b oder Zapfenschliff • Oberboden konisch mit 10 Grad Neigung • Verstaerkungsstruktur innen um eine Verformung waehrend der Sterilisierungs-Phase mit Dampf zu verhindern • Der innen-Finish entspricht K-220 (spiegelgatt) und die Innenausbauten sind so montiert, dass Sie sowohl im Rahmen der CIP-Reinigung als auch mit der Dampf-Sterilisierung komplett gereinigt werden koennen • Der Einlaufstutzen ist oben, Durchmesser und Positionierung kundenseltig frei wählbar • Fuesse hoeohenverstellbar, mit Schutzgehäuse und Grundplatten • Bei der Sockelausfuehrung ist der Zylinder komplett mit PU-Schaum isoliert, zusätzlich mit Pratzen zur Fixierung auf dem Beton-Unterbau • Die Auslaufventile sind in Bezug auf Ausfuehrung und Durchmesser frei wählbar

VARIANTEN UND ZUBEHOER AUF ANFRAGE

Be- und Entlueftung analog dem Behälter-Inhalt mit insekten-Schutznetz und Reinigungskugel • Reinigungseinrichtung mit Spruehkugel, zentral von oben oder im Zylinder eingebaut, oder Reinigungsturbinen, 360 Grad • Mannloch DN 400 oder 500 mm mit nach aussen oeffnender Mannlochtuere, entweder mit Schnellverschluss mittels Spannring oder mit Traversenbuegel auf dem Deckel und 1 Verschluss-Kugelgriff • Obere und seitliche Abstuetzung fuer Passerelle • Fuellstandsanzeige mit Acryl- oder Pyrex-Glas, d-20 od. 24 mm offene Ausfuehrung mit Regulerhahn unten oder geschlossene Ausfuehrung mit 2 Hahnen und Reinigungseinrichtung • Fuellstandsanzeige mit Schwimmer und aussen im Kunststoff-Rohr gefuehrter Anzeige • Membran-Fuellstandsanzeige System "SCHAF-FER" • Elektr.Fuellstandsanzeige mit Voll/Leerstandsmeldung, auf Schalttableau gefuehrt • Probierhahn • Ovale Mannloch mit nach innen oeffnender Tuere, sterilisierbar, und mit Schwenk-buegel, 500X400 mm • Anschluss-Stutzen fuer Temperaturfuehler • Alkohol-Thermometer 0-120 Grad C, innen und aussen V2-geschuetzt • Digital-Thermometer, 24 V, innen und aussen V2A-geschuetzt • Ruehrwerk: 1) Langsam-Laeufer, senkrecht eingebaut, seitlich oben versetzt. 2) im Zylinder mit 45-Grad eingebautes Ruehrwerk mit einem einzigen Ruehrwerksfluegel, langsamlaufend. 3) im Zylinder eingebautes schnelllaufendes Ruehrwerk, 45-Grad. 4) fixes, schnelllaufendes Ruehrwerk zentrisch oder versetzt oben senkrecht montiert. 5) leichtes, schnelllaufendes Ruehrwerk, mittels Kugelverschluss auch bei gefuelldem Behälter ausziehbar. 6) Turbinen-Ruehrwerk fuer Medien mit hoher Viskositaet,

HL	Ø i	Ø e	H.F.	H.P.	H.T.
10	950	1100	1400	500	2500
15	950	1100	2000	500	3000
20	1100	1270	2000	500	3000
25	1270	1430	2000	500	3000
30	1430	1580	2000	500	3000
40	1580	1740	2000	500	3000
50	1580	1740	2500	500	3500
60	1580	1740	3000	500	4000
75	1740	1940	3000	500	4000
100	2040	2220	3000	500	4000
125	2220	2380	3000	500	4000
150	2220	2380	4000	500	5000
200	2220	2380	5000	500	6000
230	2380	2540	5000	500	6000
265	2380	2540	6000	500	7000
320	2380	2540	7000	500	8000

Serbatoi fuori sagoma trasportabili con permesso speciale, camion, vagone o traghettto
Outside normal line tanks transportable with special permission, by truck, wagon or ferry.
Übermäßige Behältnisse, die mit Sonder-Genehmigung per LKW, Zug oder Schiff transportierbar sind

200	2860	3020	3000	500	4000
270	2860	3020	4000	500	5000
335	2860	3020	5000	500	6000
400	2860	3020	6000	500	7000

Serbatoi trasportabili solo su strada, con permesso speciale
Tanks which may only be transported by road and with special permission
Behältnisse, die nur per LKW und mit Sondergenehmigung transportierbar sind

500	3020	3180	7000	500	8150
570	3500	3660	6000	500	7150
670	3500	3660	7000	500	8180
840	3660	3820	8000	500	9200
1030	3820	3980	9000	500	10200

seitlich mit 45-Grad am Zylinder angebaut, schnell-laufend, mit einem einzigen Rührflügel • Bemerkung: 2 zusätzliche Sprueh-kugel seitlich fuer Behaelter ab 1000 lt notwendig • Waermetauscher V2A aus gepressten Inox-Platten, mit zwangsgefuehrtem Medien-Kreislauf (warm-kalt), Wandstaerken innen 2,5 mm, aussen 1,2 mm, mit Pruefdruck 15 bar und Betriebsdruck 5 bar. Diese Waermetauscher koennen sowohl am konischen als auch am bombierten Boden, am Zylinder oder am ganzen Behaelter montiert werden Ein-bzw Auslaufnippel 1/2" oder 3/4" fuer Kuehl-Waerme-Medium. Normalfunktion mit Eiswasser oder Glicol-I oesung, oder Heisswasser/Dampf • Runde Schauglasarmatur mit Reinigungs-Einrichtung d-120 • Beleuchtete Schauglasarmatur d-120 mm mit Reinigungsvorrichtung zur Kontrolle des Innenbehaelters • Werkzeugkasten an der Frontseite unter dem Türchen oder in zentraler Position am kegeligen Sockel mit Faden



Impianto di stoccaggio per prodotti alimentari, termocondizionato e isolato
Storage plant for food product, temperature controlled and insulated
Isolierte Lagerungsanlage für Lebensmittel mit Temperaturregelung

RIVENDITORE AUTORIZZATO:

ALBRIGI® **TECNOLOGIE**
Un quarto di secolo di evoluzione

37023 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>