

il follatore mobile per più fermentatori affiancati


L'uso e la regolazione del meccanismo di follatura a monopiede autopulente brevettato Albrigi.



Vista di Superfollrail con N° 20 fermentatori da hl 200 e il monopiede di follatura in posizione di riposo

Piede di follatura conico autopulente pronto allo start



Meccanismo di follatura con trave a ponte scorrevole su doppia rotaia con monopiede in posizione di riposo



SUPERFOLLRAIL

Auto-Manuale

Follatore monopiede su doppia rotaia

Manuale/automatico scorrevole in basso, o sospeso. E' un follatore monopiede circolante su doppia rotaia. E' stato concepito per fare la follatura in manuale, o automatico dove vi sono più di una fila unica di fermentatori, pertanto può servire anche 2/3 file di tank, perché corredato di due rotaie che possono essere posizionate in basso, appoggiate alla passerella o in alto sospese applicate al soffitto. Ideale per fare la follatura in grandi fermentatori da hl 100 a hl 500 perché la sua struttura e la sua potenza, permette di affrontare anche grossi spessori di vinacce, e parecchi serbatoi posti anche in varie file. Tramite la porta di entrata superiore, riesce ad entrare ed effettuare la follatura in ogni punto della superficie del cappello di vinacce, in modo omogeneo, perché il suo piede di follatura, e con bordi arrotondati e a tronco di cono, così è autopulente e senza spigoli favorendo la follatura soffice, e senza lacerazione, in quanto ad ogni discesa scioglie e affonda in cappello di vinacce nel mosto sottostante rigirandola dolcemente perché il tutto avviene lentamente e in modo delicato. Il pistone a corsa lunga permette di fare la follatura in tutti i tipi di fermentatori, e di rigirare bene la vinaccia anche sul perimetro esterno della superficie delle vinacce da immergere sempre molto lentamente, compiendo un massaggio molto soffice anche in profondità di grandi quantità di vinaccia, perché il pistone pneumatico è predisposto per fare da 1 a 4 mt di corsa utile. Può lavorare manualmente, spostandolo e posizionandolo di volta in volta sopra il chiusino (di grandi dimensioni) o lavorare in automatico e in autonomia, tramite un sistema motorizzato, controllato da un PLC con memoria, che compie tutto uno specifico programma di follatura personalizzato, per ogni tipo di serbatoio grande o piccolo, specifico per ogni tipo di uva, anche durante le ore notturne in autonomia quando i fermentatori sono molti e vi è la necessità di essere precisi e solleciti nella follatura.

