

VARIOTANK®



info@albrigi.it • www.albrigi.it

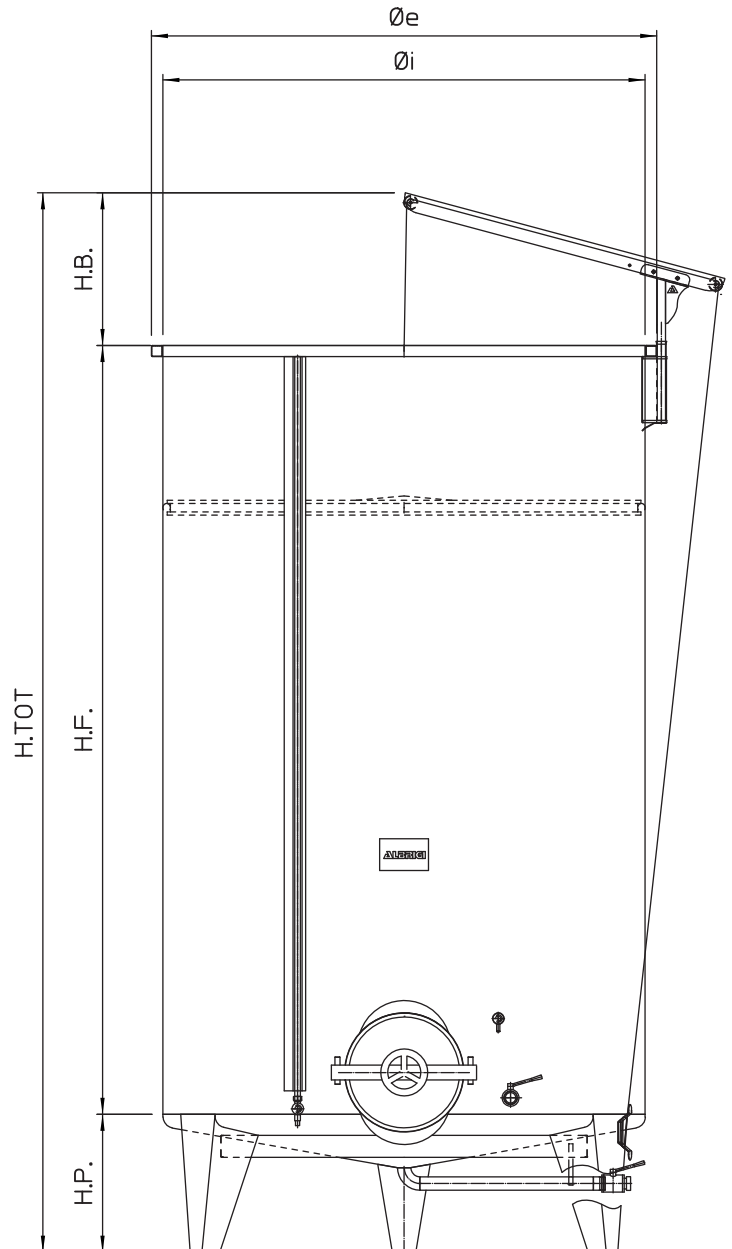
ALBRIGI[®]

- I** VARIOTANK SERBATOIO INOX PER LO STOCCAGGIO A FONDO CONICO SU PIEDI, A CAPACITÀ VARIABILE CON IL COPERCHIO INOX MOBILE, A CHIUSURA ERMETICA PNEUMATICA, DA LT 2.000 A LT 30.000
- GB** VARIOTANK IS A STAINLESS STEEL TANK DESIGNED FOR STORAGE, WITH LEGS AND CONICAL BOTTOM, VARIABLE CAPACITY, MOBILE STAINLESS STEEL LID WITH PNEUMATIC SEALING, CAPACITY 2,000 TO 30,000 LITRES.
- D** VARIOTANK EDELSTAHLTANK FÜR DIE LAGERUNG MIT KONISCHEM BODEN AUF FÜSSEN, MIT VARIABLEM FASSUNGSVERMÖGEN, MIT BEWEGLICHEM EDELSTAHLDECKEL UND HERMETISCHEM DRUCKLUFTVERSCHLUSS, VON 2.000 BIS 30.000 LITERN.
- F** VARIOTANK CUVE INOX POUR LE STOCKAGE A FOND CONIQUE SUR PIEDS, A CAPACITE VARIABLE AVEC COUVERCLE INOX AMOVIBLE, A FERMETURE HERMETIQUE PNEUMATIQUE, DE 2.000 L A 30.000 L
- E** VARIOTANK TANQUE INOX PARA ALMACENAMIENTO CON FONDO CÓNICO Y PATAS, CON CAPACIDAD VARIABLE; TAPA INOX MÓVIL, CIERRE HERMÉTICO NEUMÁTICO DE, 2.000 A 30.000 LITROS.

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Un terzo di secolo di evoluzione

CAPACITÀ E MISURA • CAPACITY AND SIZE • FASSUNGSVERMÖGEN UND ABMESSUNGEN CAPACITE ET MESURE • CAPACIDAD Y DIMENSIONES							
L	Gal	Ø i mm	Ø e mm	H.F.mm	H.P.mm	H.B.mm	H.T.mm
1980	436	1270	1340	1500	500	440	2450
2480	546	1430	1500	1500	500	540	2550
3300	726	1430	1500	2000	500	540	3050
4100	902	1580	1670	2000	500	540	3050
4900	1078	1430	1500	3000	500	540	4050
4800	1056	1750	1850	2000	500	550	3060
5000	1100	1580	1670	2500	500	540	3550
6000	1320	1580	1670	3000	500	550	4050
6200	1364	1750	1850	2500	500	540	3560
6000	1320	1910	2000	2000	500	550	3000
6800	1496	2040	2150	2000	500	490	3000
7400	1628	1750	1850	3000	500	550	4060
7400	1628	1910	2000	2500	500	490	3500
8000	1760	1580	1670	4000	500	540	5050
8500	1870	2040	2150	2500	500	490	3500
8800	1936	1910	2000	3000	500	490	4000
9800	2156	1750	1850	4000	500	550	5060
10000	2200	2220	2350	2500	500	570	3580
10100	2222	2040	2150	3000	500	490	4000
11700	2574	1910	2000	4000	500	490	5000
12000	2640	2220	2350	3000	500	570	4080
13200	2904	2540	2660	2500	500	600	3610
13400	2948	2040	2150	4000	500	490	5000
13700	3014	1910	2000	4700	500	490	5700
15800	3476	2540	2650	3000	500	600	4110
15600	3432	2040	2150	4700	500	490	5700
15900	3498	2220	2350	4000	500	570	5080
18600	4091	2220	2350	4700	500	570	5780
20800	4575	2540	2660	4000	500	600	5110
24400	5367	2540	2660	4700	500	600	5810
30900	6797	2540	2660	6000	500	600	7110



La camera d'aria va sempre smontata, controllata e pulita ogni mese
The bladder should always be dismantled, inspected and cleaned every month
Die Luftkammer wird immer demontiert und monatlich gereinigt
La chambre à air doit être démontée, contrôlée et nettoyée chaque mois
La cámara de aire hay que desmontarla siempre, comprobarla y limpiarla todos los meses.

- I** Le capacità e le misure dei serbatoi sopra indicate sono le più disponibili a magazzino.
- GB** The capacities and sizes of the tanks indicated above are those most available in the warehouse.
- D** Die oben angeführten Fassungsvermögen und Masse der Lagertanks sind die auf Lager meist verfügbaren.
- F** Tableau des cuves dont les capacités et les mesures sont les plus disponibles
- E** Las mencionadas capacidades y medidas de los tanques son las más disponibles en stock.

I IL NOSTRO SEGRETO È IL COPERCHIO INOX ROBUSTO MOBILE PNEUMATICO PERFETTO

GB OUR SECRET LIES IN THE PERFECT, ROBUST MOBILE STAINLESS STEEL PNEUMATIC LID

D UNSER GEHEIMNIS IST DER BEWEGLICHE, ÄUSSERST WIDERSTANDSFÄHIGE DRUCKLUFTDECKEL AUS EDELSTAHL

F NOTRE SECRET EST LE COUVERCLE INOX ROBUSTE AMOVIBLE PNEUMATIQUE PARFAIT

E NUESTRO SEGRETO ES LA TAPA INOX ROBUSTA, MÓVIL NEUMÁTICA Y PERFECTA.

ALBRIGI
TECNOLOGIE

Un terzo di secolo di evoluzione



**CHIUSURA
SICURA**

**La camera d'aria non tocca il vino
The air chamber does not touch the wine**

Die Luftkammer kommt mit dem Wein nicht in Berührung

La chambre à air ne touche pas le vin

La cámara de aire no toca el vino.

**SECURE
SEALING**

I Il galleggiante esce comodamente dal VARIOTANK per ispezione e per fare la pulizia sotto la camera d'aria

GB The float can be removed from the VARIOTANK with ease, for inspection or to perform cleaning underneath the air chamber

D Der Schwimmdeckel kann problemlos aus dem VARIOTANK zwecks Inspektion oder Reinigung unter der Luftkammer herausgehoben werden

F Le chapeau flottant s'extrait facilement du VARIOTANK pour le contrôle et pour le nettoyage sous la chambre d'air

E Para llevar a cabo controles y limpiar debajo de la cámara de aire, el flotador se puede sacar cómodamente del VARIOTANK.



I La chiusura ermetica viene garantita da una camera d'aria in materiale alimentare che deve essere pompata ad una pressione max 0,7 bar e deve essere sostituita ogni 12 mesi e la pressione della camera d'aria va controllata ogni giorno

GB Hermetic closure is guaranteed by a bladder made of material suitable for use with foodstuffs, which must be pumped at a maximum pressure of 0.7 bar and must be replaced every twelve months. The pressure of the bladder should be checked every day.

D Der hermetische Verschluss wird durch eine Luftkammer gewährleistet die auf einem Maximaldruck von 0,7 bar aufgepumpt werden und alle 12 Monate ersetzt werden muss. Der Druck der Luftkammer wird täglich kontrolliert

F La fermeture hermétique est assurée par une chambre à air réalisée en matériau alimentaire qui doit être pompée à une pression max de 0,7 bar et doit être remplacée tous les 12 mois ; la pression de la chambre à air doit être contrôlée chaque jour

E El cierre hermético está garantizado por una cámara de aire de material alimentario que debe ser bombeada con una presión máxima de 0,7 bar y tiene que sustituirse cada 12 meses; la presión de la cámara de aire hay que controlarla todos los días.

VARIOTANK SERBATOIO INOX, PER LO STOCCAGGIO MOMENTANEO DI VINO, A FONDO CONICO SU PIEDI, A CAPACITÀ VARIABILE, CON IL COPERCHIO INOX MOBILE A CHIUSURA ERMETICA CON SISTEMA PNEUMATICO

ACCESSORI COMPRESI:

Serbatoio VARIOTANK Aisi 304L e 316L a fondo conico con scarico totale centrale, su piedi alti mm 500 completo di galleggiante ad aria con impianto pneumatico, braccio di sollevamento girevole a 360°, filetto di scarico totale e parziale, preleva campioni inox, poggiascale

ACCESSORI E FINITURE A RICHIESTA:

- Finitura fiorettata di serie con le saldature satinata, a richiesta: satinatura fine, SCOTCH BRITE, lucido 2R a specchio o Isocolor con colore a scelta secondo richiesta del cliente
- Su richiesta si eseguono e si applicano pitture in serigrafia PICTURETANK con soggetti a piacere del cliente
- Galleggiante Aisi 316L - Tutto il serbatoio Aisi 316L
- Variazioni sulle misure di serie del serbatoio in altezza o sul diametro
- Fondo piano inclinato in avanti del 3% per favorire lo scarico delle vinacce dalla porta frontale a fine fermentazione
- Compressore elettrico 220 volt per il pompaggio della camera d'aria in automatico, completo di valvola di apertura e chiusura dell'aria manuale o elettrico (BIGAIR e LITTLEAIR)
- Valvole di scarico totale e parziale, di tutti i tipi e di tutti i modelli, sfera piena, a farfalla con diametri Ø 40 - 50 - 60 - 80 mm anche smontabili per ispezione e pulizia interna
- Valvola di scarico parziale rinforzata per applicazione agitatore estraibile
- Valvola di sfiatione aria in acciaio inox a doppio effetto Ø 50 - 60 - 80 - 100 mm sul galleggiante
- Gruppo di decantazione mobile Ø 40 - 50 - 60 - 80 mm completo (valvola esclusa)
- Livello aperto con tubo Ø 20-24 in plex o in vetro o in pirez
- Candele porose per ossigenazione sul fondo del VARIOTANK o tramite valvola di scarico parziale
- Termometro analogico completo di protezione interna ed esterna inox -20°C ÷ +80°C funzionante ad azoto
- Termometro digitale a batteria completo di protezione interna ed esterna inox -20°C ÷ +70°C
- Attacco sonda frigorifero
- Verricello inox di sollevamento del galleggiante con riduttore di giri, con corda in nylon, o corda inox, e a richiesta verricello elettrico a 220 volt
- Portello ellittico apertura interna da mm 440x340 con telaio a filo parete, braccio di sostegno esterno, guarnizione alimentare smontabile
- Portello rotondo Ø 400 mm, apertura esterna posta a filo fondo con telaio stampato, traversa robusta, volantino inox, bavero antigoccia
- Portello rettangolare da mm 530x420 verticale o orizzontale da posizionare a piacere, apertura esterna, doppia traversa con due volantini inox, bavero antigoccia
- Fermi per galleggiante sulla parete prima della portella
- Preleva campioni a tampone, o a sfera, anche di grande portata, o con attacco Ø 32 din
- Braccio di sollevamento a ponte fisso per galleggianti Ø 2540 e Ø 2860, con verricello ridotto o verricello elettrico a 220 volt
- Tubo esterno fisso verticale per il rimontaggio dei mosti, o il carico del prodotto, o da collegare con tubo in plastica flessibile all'Irrortank fissato sul galleggiante, per irrorare il cappello di vinaccia durante la fermentazione
- Corona TERMORAIN di raffreddamento per acqua a pioggia sul cilindro posizionata attorno al bordo di rinforzo superiore, con filetto da 1" - 1"1/4" - 1"1/2" maschio
- Canale in gomma per la raccolta acqua CHANNELPLAST posizionato in basso, inclinato, sul fasciame del serbatoio
- Meccanismo di cappello sommerso smontabile per fare la fermentazione con il ricircolo naturale del mosto sulle vinacce
- Griglie inox sulla porta rettangolare o sulla valvola di scarico parziale per fermare le vinacce
- Intercapedine di condizionamento TERMOSTAR applicata in alto, oppure una seconda Termostar in basso, o anche sul fondo per riscaldare o raffreddare i mosti
- Su richiesta viene fornito il VARIOTANK con intercapedine totale e isolamento totale, (anche del galleggiante) con poliuretano espanso ad iniezione, 80 mm di spessore, ricoperto da un manto inox Aisi 304 completamente saldato stagno fiorettato con saldature satinata grana 60, per fare la refrigerazione dei vini e dei mosti
- Intercapedine di condizionamento modello a canalina alla francese TERMOSPIRAL da mm 150x15 a forma di spirale applicata sul fasciame in continuo distribuita su parte, o su tutta la superficie del fasciame, con passo a scelta del cliente
- Isolamento delle sole intercapedini con poliuretano iniettato ad alta densità e rivestimento esterno in acciaio inox Aisi 304L con giunture saldate e satinata di serie
- Piedi più alti a mm 600 - 750 - 1000 - 1250 - 1500 mm
- Piedi inox regolabili, con vite e piattello di base Ø 100-150-200 mm
- Piedi smontabili in 2 pezzi
- Supporto per passerella frontale sul fasciame a triangolo smontabile (solo tubolare)
- Galleggianti inox isolati o termocondizionati con TERMOSTAR per VARIOTANK-TERMO destinati alla refrigerazione dei vini
- Scale e passerelle di servizio costruite su misura per esigenze diverse
- Su richiesta il VARIOTANK può essere applicato al 2° piano superiore del serbatoio POLITANK doppio o a più scomparti
- Possibilità di applicare il meccanismo di bâtonage sul fondo "BATONNTANK" brevetto ALBRIGI
- Sistemi vari di ossigenazione sia sul fondo che sul tubo di rimontaggio "OSSITANK" brevetto ALBRIGI
- Luce interna al led per illuminare l'interno, completo di interruttore stagno
- Sfere di lavaggio mobili "TOP CLEAN" applicate sul coperchio del galleggiante per lavare il galleggiante e tutto il serbatoio
- Fondi bombati stampati con bordo ad ampio raggio con scarico centrale

VARIOTANK IS A STAINLESS STEEL TANK DESIGNED FOR TEMPORARY STORAGE OF WINE, WITH LEGS AND CONICAL BOTTOM, VARIABLE CAPACITY, MOBILE STAINLESS STEEL LID WITH PNEUMATIC SEALING

INCLUDED ACCESSORIES:

AISI 304L and 316L VARIOTANK with conical bottom and central total drain, 500 mm high legs, complete with air float with pneumatic system, 360° swivel lifting arm, total and partial drain thread, sampler, ladder support.

ACCESSORIES AND FINISHING AVAILABLE ON REQUEST:

- Standard marble polish finish with satin finished weldings, on request: fine satin finish, SCOTCH BRITE, mirror polished 2R or ISOCOLOR with colour of your choice.
- Silkscreen PICTURETANK painting can be applied on request, with subjects chosen by the customer.
- AISI 316L float – entire tank in AISI 316L
- Variations on tank standard measures, height or diameter.
- Three per cent sloped flat bottom to ease marc drainage from front door at the end of fermentation
- 220 Volt electric compressor for the automatic pumping of the bladder, complete with manual or electric opening and closing valve for air (BIGAIR and LITTLEAIR)
- Total and partial drainage valves, all types and models, full sphere, butterfly with diameters of 40 – 50 – 60 – 80 mm, even dismantlable for inspection and cleaning of the interior.
- Reinforced partial drainage valve for application of an extractable agitator.
- Air relief valve in stainless steel with double effect, diameters 50 – 60 – 80 – 100 mm on float
- Complete mobile decanting group, \varnothing 40 - 50 - 60 - 80 mm (valve excluded).
- Open level with plex, glass or pirez tube \varnothing 20-24 mm
- Porous spark plugs for oxygenation on the bottom of the VARIOTANK or through the partial drainage valve
- Analogic thermometer complete with internal and external stainless steel protection $-20^{\circ}\text{C} \div +80^{\circ}\text{C}$ operating with nitrogen.
- Digital thermometer working with battery complete with internal and external stainless steel protection $-20^{\circ}\text{C} \div +70^{\circ}\text{C}$.
- Refrigeration probe attachment
- Stainless steel winch for float lifting, with turns adaptor, nylon or stainless steel rope; 220 volt electric winch available on request
- Elliptical door opening in wards, 340 x 440 mm, with frame flush with wall, external support arm, special foodstuff removable gasket.
- Round hatch \varnothing 400 mm, external opening placed flush with the bottom, with moulded frame, robust crosspiece, stainless steel hand-wheel, anti-drip collar
- 530 x 420 mm vertical or horizontal rectangular hatch, to be positioned as requested, with external opening, double crosspiece with two stainless steel hand-wheels, anti-drip collar
- Stops for float on wall above hatch
- Buffer or sphere sampler, even for high flow rate, or with DIN 32 diameter fitting
- Fixed bridge lifting arm for \varnothing 2540 and \varnothing 2860 floats, with reduced winch or 220 volt electric winch
- Vertical fixed external tube for must pumping over, or product loading, or to be connected with a flexible plastic tube to the Irrortank applied on the float, to spray the top of the marc during fermentation
- Cooling crown Termorain for dripping water from above on the cylinder, positioned around the upper reinforcement border, with male thread of 1" – 1 ¼" – 1 ½"
- Rubber CHANNELPLAST channel for collection of dripped water, applied at the bottom, sloped, on the bands of the tank.
- Dismountable submerged cap mechanism for fermentation with natural recirculation of the must on the marc.
- Stainless steel grid to be applied on the rectangular door or on the partial drain valve to stop the marc
- Termostar conditioning jacket applied to the upper part of the tank, or one more TERMOSTAR applied to the lower part of the tank, or even on the bottom, to heat or cool the musts
- VARIOTANK may be supplied on request with a complete jacket and complete insulation (including of the float) with injected polyurethane foam, 80 mm thick, covered with an AISI 304 stainless steel shield, completely welded and air-tight, marble finished with satin finished weldings of grain 60, for the refrigeration of wines and musts.
- TERMOSPIRAL French channel conditioning jacket, 150 x 15 mm, spiral-shaped, continuous, applied on the bands, on part or all of the band surface, at intervals chosen by the customer.
- Insulation for the jackets only, with injected high density polyurethane foam and external lining in AISI 304 stainless steel, with standard satin finished welded joints
- Higher legs, with heights of 600 - 750 - 1000 - 1250 – 1500 mm.
- Adjustable stainless steel legs, with screws and base plate \varnothing 100 - 150 - 200 mm.
- 2-piece removable legs.
- Catwalk support applied frontally on the bands, triangle-shaped, dismantlable (only tubular).
- Stainless steel insulated or thermally conditioned floats with Termostar for VARIOTANK-TERMO, designed for the refrigeration of wines
- Service stairs and catwalks built to measure for various purposes
- On request, Variotank can be applied to the 2nd upper floor of the POLITANK double or multiple compartment tanks
- Possibility to apply the bâtonnage mechanism on the bottom "BATONNTANK" patented by ALBRIGI
- Various systems of oxygenation on both the bottom and punching down tube of the "OSSITANK" patented by ALBRIGI
- Interior led light to illuminate the interior, complete with watertight switch.
- "TOP CLEAN" mobile washing spheres, applied to the cover of the float, to wash the float and the entire tank
- Convex bottoms moulded with wide radius border and central drain.

VARIOTANK EDELSTAHLTANK FÜR DIE VORÜBERGEHENDE LAGERUNG VON WEIN, MIT KONISCHEM BODEN AUF FÜßEN, MIT VERÄNDERLICHEM FAßUNGSVERMÖGEN, MIT VERÄNDERLICHEM EDELSTAHLDECKEL UND HERMETISCHEM DRUCKLUFTVERSCHLUSS

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR:

Tank VARIOTANK aus Aisi 304L und 316L Edelstahl mit konischem Boden und zentral angebrachtem kompletten Ausfluss, auf 500 mm hohen Füßen, einschließlich luftgefüllten Druckluftschwimmdeckels, um 360° drehbaren Schwenkarms, Schraubgewinde für den kompletten und teilweisen Ausfluss und Probeentnahme aus Edelstahl, Vorrichtung zum sicheren Anlehnen der Leiter

ZUBEHÖR UND FEINBEARBEITUNGEN AUF ANFRAGE:

- Serienmäßig ausgeführter Zapfenschliff mit satinierten Schweißnähten, auf Anfrage: Feinsatinierung, SCOTCH BRITE, 2R-Hochglanzpolitur oder Isocolor mit Farbe nach Auswahl des Kunden.
- Auf Anfrage werden auch im Siebdruckverfahren ausgeführte Bemalungen PICTURETANK mit vom Kunden frei wählbaren Sujets vorgenommen.
- Schwimmdeckel aus Aisi 316L – Gesamter Tank aus 316L
- Abweichungen von den Serienmaßen der Tanks möglich in Bezug auf die Höhe und den Durchmesser
- Flacher, zwecks besseren Abflusses des Tresters durch die stirnseitig angebrachte Öffnung nach Abschluss der Fermentation, um 3% nach vorne geneigter Boden
- Elektrischer Kompressor 220 Volt für das automatische Aufpumpen der Luftkammer einschließlich manuell oder elektrisch regulierbares Luftöffnungs- und Luftsperrventils (BIGAIR e LITTLEAIR)
- Komplette und teilweise Ausflussventile, aller Typen und aller Modellen, Kugelhahnventil, Schmetterlingsventil von 40 - 50 - 60 – 80 mm Durchmesser, die alle zwecks Inspektion oder Reinigung des Tankinnern demontierbar sind
- Zwecks Anbringung eines herausnehmbaren Rührwerks verstärktes Auslassventil für den teilweisen Abfluss
- Doppelentlüftungsventil aus Edelstahl von 50 - 60 - 80 - 100 mm Durchmesser auf Schwimmdeckel
- Komplettes, bewegliches Dekantieragglomerat von 40 - 50 - 60 - 80 mm Durchmesser (Ventil nicht mitgeliefert)
- Offener Standanzeiger mit Rohr aus Plexi, Glas oder Pirex von 20-24 Durchmesser
- Poröse Kerzen für Sauerstoffzuführung am Boden des Variotanks oder durch Auslassventil
- Kompletter Analogthermometer einschließlich Außen- und Innenschutz aus Edelstahl, Temperaturbereich -20°C ÷ +80°C, funktioniert mit Stickstoff
- Kompletter batteriegesteuerter Digitalthermometer einschließlich Außen- und Innenschutz aus Edelstahl, Temperaturbereich -20°C ÷ +70°C
- Befestigung für den Kühlfühler
- Zugwinde aus Edelstahl für das Anheben des Schwimmdeckels mit Untersetzungsgetriebe, mit Nylon- oder Stahlseil, auf Anfrage elektrische 220 Volt-Zugwinde
- Ellipsenförmige Luke mit Öffnung nach innen, 440x340 mm, Rahmen mit bündigem Abschluss mit dem Boden, Halterungsarm im Außenbereich, bewegliche nährend Dichtung
- Runde Luke von 400 mm Durchmesser, Öffnung nach außen mit bündigem Abschluss mit dem Boden mit gestanztem Rahmen und widerstandsfähiger Strebe, Handrad aus Edelstahl, Tropfschutzkragen
- Vertikal oder horizontal nach eigenem Wunsch anzubringende Luke 530x420 mm, Öffnung nach außen, doppelte Strebe mit zwei Handrädern, Tropfschutzkragen
- Verriegelungsvorrichtungen für Schwimmdeckel an der Wand vor der Luke
- Probeentnahme mit Schlegel, mit Kugel, mit großem Durchgang oder 32 din-Anschluss
- Halterungsarm mit starrer Achse für Schwimmdeckel mit 2540 und 2860 Durchmesser für das Anheben des Deckels, mit Zugwinder oder elektrischen 220 Volt-Zugwinder
- Vertikal fest angebrachtes Rohr im Außenbereich für den Wiederaufguss der Maische oder das Einfüllen des Produkts, oder die Verbindung mittels eines flexiblen Plastikschlauchs mit dem Schwimmdeckel angeschlossenen Irrortank, zwecks Bespritzung des Tresterhutes während der Fermentation.
- Abkühlungsring TERMORAIN für das Besprengen mit Wasser auf dem Zylinder; es wird um die obere Randverstärkung mittels Nutengewinde 1"-1"1/4"-1"1/2" angebracht
- Um den Zylinder, unten angebrachte geneigte Wasserauffangrinne aus Gummi CHANNELPLAST
- Demontierbarer Mechanismus des eingetauchten Tresterhutes, um die Fermentation durch die natürliche Umwälzung der Maische auf dem Trester durchzuführen
- Edelstahlgitter auf der rechteckigen Luke oder auf dem Auslassventil für den teilweisen Abfluss, um den Trester zu stoppen
- Im oberen Tankbereich angebrachte Doppelwandung TERMOSTAR, oder zweiter TERMOSTAR im unteren Tankbereich oder auf dem Boden für die Erwärmung oder die Abkühlung der Maische
- Auf Anfrage wird mit VARIOTANK eine vollständige Doppelwandung und eine vollständige Isolierung (auch für den Schwimmdeckel) mit Schaumstoff, 80 mm Dicke, mit Aisi 304 Edelstahl-Verkleidung, vollständig verschweißt und wasserundurchlässig, mit Zapfenschliff und satinierten Schweißnähten, Körnung 60, für die Abkühlung von Wein und Most, mitgeliefert
- Doppelwandung für die Temperaturregulierung mit auf Franzosenart spiralförmige Kanalverschalung TERMOSPIRAL 150x15 mm, die fortlaufend auf dem Zylinder – nur auf einen Bereich des Rings oder den gesamten Ring – mit Steigung je nach Erfordernis des Kunden montiert wird.
- Isolierung der Doppelwandung mit Schaumstoff und Außenverkleidung mit Aisi 304L Edelstahl mit serienmäßig angefertigten satinierten Schweißnähten
- Höhere Füße, d.h. von einer Höhe von 600 - 750 - 1000 - 1250 - 1500 mm
- Mittels Schrauben verstellbare Füße aus Edelstahl mit Unterlagenscheibe, Durchmesser 100-150-200 mm
- Demontierbare, zweiteilige Füße
- Demontierbare Halterungsvorrichtung für stirnseitige Bediengang auf dem Tankmantel (nur in Röhrenform)
- Isolierte oder mit TERMOSTAR temperaturregulierte Schwimmdeckel aus Edelstahl, für VARIOTANK-TERMO, zur Erwärmung oder Abkühlung der Weine
- Individuell je nach Erfordernissen angefertigte Treppen und Bediengänge
- Auf Anfrage kann VARIOTANK auf der zweiten Ebene von POLITANK mit zwei oder mehreren Unterteilungen angebracht werden
- Der BÂTONNAGE-Mechanismus kann auf dem Boden des von Albrigi patentierten "BATONNTANK" angebracht werden
- Unterschiedliche Sauerstoffzuführungssysteme für die Zufuhr zum Boden oder zu dem Wiederaufgussrohr von ALBRIGI patentiert "OSSITANK"
- Led-Lampe für die Beleuchtung des Tankinnern, einschließlich wasserundurchlässigen Schalters
- Bewegliche, auf dem Schwimmdeckel anzubringende Reinigungskugel "TOP CLEAN" für die Reinigung des Schwimmdeckels oder des gesamten Tanks
- Gestanzte gewölbte Tankböden mit großzügigem Radius für den zentralen Ausfluss

VARIOTANK CUVE INOX, POUR LE STOCKAGE MOMENTANE DE VIN A FOND CONIQUE SUR PIEDS, A CAPACITE VARIABLE, AVEC COUVERCLE INOX AMOVIBLE, A FERMETURE HERMETIQUE A SYSTEME PNEUMATIQUE

ACCESSOIRES INCLUS :

Cuve Variotank Aisi 304L et 316L à fond conique avec vidange totale centrale, sur pieds de 500 mm de hauteur, munie de chapeau flottant à air avec système pneumatique, bras de levage rotatif à 360°, filet de vidange totale et de tirage au clair, dégustateur inox, support d'échelle

ACCESSOIRES ET FINITIONS SUR DEMANDE:

- Finition bouchonnée de série avec soudures satinées, sur demande: satinage fin, Scotch Brite, poli finition miroir 2R, ou Isocolor avec couleur au choix du client.
- Sur demande nous réalisons et nous appliquons des peintures en sérigraphie Pictoretank avec des sujets au goût du client.
- Chapeau flottant Aisi 316L – Toute la cuve Aisi 316L
- Variations sur les mesures de série de la cuve en hauteur ou sur le diamètre.
- Fond plat incliné en avant de 3% pour faciliter la vidange du marc par la porte frontale à la fin de la fermentation
- Compresseur électrique 220 V pour le pompage de la chambre à air en modalité automatique, muni de vanne d'ouverture et de coupure d'air manuelle ou électrique (Bigair et Littleair)
- Vanne de vidange totale et de tirage au clair, de tous les types et modèles, boule pleine, papillon, diamètres ø 40 - 50 - 60 – 80 mm, également démontable pour le contrôle et le nettoyage interne
- Vanne de tirage au clair renforcée pour l'application d'un agitateur extractible.
- Soupape d'aération en acier inox à double effet ø 50 - 60 - 80 - 100 mm sur le chapeau flottant
- Groupe de décantation mobile ø 40 - 50 - 60 - 80 mm complet (soupape exclue).
- Niveau ouvert avec tube ø 20-24 mm en plex, verre ou en pyrex.
- Bougies poreuses pour l'oxygénation dans le fond du Variotank ou par la vanne de tirage au clair
- Thermomètre analogique doté de protection interne et externe inox -20°C ÷ +80°C fonctionnant à l'azote.
- Thermomètre digital à batterie muni de protection interne et externe inox -20°C ÷ +70°C.
- Fixation sonde réfrigérateur
- Treuil inox de levage du chapeau flottant, avec réducteur de tours, avec une corde en nylon ou en inox et, sur demande, treuil électrique de 220 V
- Porte elliptique avec ouverture interne de 440x340 mm, châssis au ras de la paroi, bras de soutien externe, garniture alimentaire démontable.
- Porte ronde ø 400 mm, ouverture externe, placée au ras du fond, munie d'un châssis moulé, transversale robuste, volant inox, bavette anti-gouttes
- Porte rectangulaire de 530x420 mm, verticale ou horizontale, à positionner selon les nécessités, ouverture externe, double transversale avec deux volants inox, bavette anti-gouttes
- Butées pour chapeau flottant sur la paroi avant la porte
- Dégustateur à vis, ou à boule, même de grand débit, ou avec fixation ø 32 din
- Bras de levage à pont fixe pour chapeaux flottants ø 2540 et ø 2860 avec treuil réduit ou treuil électrique 220 V
- Tube externe fixe vertical pour le remontage des moûts, ou le chargement du produit, ou bien à relier par un tube en plastique flexible à l'IRRORTANK fixé au chapeau flottant, pour arroser le chapeau de marc durant la fermentation
- Couronne TERMORAIN de refroidissement par eau sur le cylindre placée autour du bord de renforcement supérieur, avec un filet de 1"-1"1/4" - 1"1/2" mâle
- Canal en caoutchouc CHANNELPLAST pour la récolte de l'eau, placé au bas du cylindre de la cuve, incliné.
- Mécanisme de chapeau submergé démontable pour faire la fermentation par recirculation naturelle du moût sur le marc
- Grilles inox sur la porte rectangulaire ou sur la vanne de tirage au clair pour arrêter les marcs
- Gaine de thermorégulation Termostar appliquée en haut, ou bien une seconde TERMOSTAR en bas, ou également sur le fond pour réchauffer ou refroidir les moûts
- Sur demande il est possible de livrer le VARIOTANK avec une gaine totale et une isolation totale, (même du chapeau flottant) avec du polyuréthane expansé à injection, de 80 mm d'épaisseur recouvert en inox Aisi 304 complètement soudé, étanche, bouchonné avec des soudures satinées, grain 60 pour la réfrigération des vins et des moûts
- Gaine de thermorégulation, modèle à caniveau à la française TERMOSPIRAL de 150x15 mm en forme de spirale, appliquée sur la virole de manière continue, sur une partie ou toute la surface de la virole, avec le pas au choix du client
- Isolation uniquement des gaines par du polyuréthane injecté à haute densité et revêtement externe en acier inox Aisi304L avec des jointures soudées et satinées de série
- Pieds plus hauts à 600 - 750 - 1000 - 1250 – 1500 mm.
- Pieds inox réglables, avec vis et plaquette de base ø 100 - 150 - 200 mm.
- Pieds démontables en 2 pièces.
- Support pour passerelle appliqué frontalement sur le cylindre en triangle démontable (uniquement tubulaire).
- Chapeaux flottants inox isolés ou thermorégulés par TERMOSTAR pour VARIOTANK-TERMO destinés à la réfrigération des vins
- Échelles et passerelles de service construites sur mesure pour différentes exigences.
- Sur demande le VARIOTANK peut être appliqué au 2e étage supérieur de la cuve POLITANK double ou avec plusieurs compartiments
- Possibilité d'appliquer le mécanisme du bâtonnage dans le fond "BATONNTANK", brevet ALBRIGI
- Différents systèmes d'oxygénation dans le fond ou sur le tube de remontage "OSSITANK", brevet ALBRIGI
- Lumière interne à Del pour éclairer l'intérieur, avec interrupteur étanche.
- Boules de lavage mobiles "TOP CLEAN" appliquées sur le couvercle du chapeau flottant pour laver le chapeau et toute la cuve
- Fonds bombés moulés avec bord à ample rayon et vidange centrale.



VARIOTANK: TANQUE INOX, PARA ALMACENAR TEMPORALMENTE VINO, CON FONDO CÓNICO Y PATAS, CON CAPACIDAD VARIABLE; TAPA INOX MÓVIL, CIERRE HERMÉTICO CON SISTEMA NEUMÁTICO.

ACCESORIOS INCLUIDOS:

Tanque VARIOTANK AISI 304L y 316L con fondo cónico; descarga completa central, patas de 500 mm; incluye flotador de aire con sistema neumático, brazo de elevación giratorio 360°, válvula de descarga completa y parcial, toma de muestras inox, apoya-escaleras.

ACCESORIOS Y ACABADOS BAJO PEDIDO:

- Acabado adamascado de serie con soldaduras satinadas, bajo pedido: satinado fino, SCOTCH BRITE, acabado espejo 2R o ISOCOLOR con posibilidad de elegir el color
- Bajo pedido se realizan y se aplican pinturas en serigrafía PICTURETANK con diseños al gusto del cliente
- Flotador AISI 316L — Todo el tanque AISI 316L
- Variaciones en las medidas de serie del tanque en altura o diámetro.
- Fondo plano inclinado hacia adelante del 3% para facilitar la salida de los orujos por la puerta frontal cuando termina la fermentación
- Compresor eléctrico de 220 volt, para bombear la cámara de aire de manera automática; incluye válvula de apertura y cierre manual o eléctrico del aire (BIGAIR y LITTLEAIR)
- Válvulas de descarga completa y parcial de todos los tipos y modelos, bola llena, de mariposa con diámetros de 40-50-60-80 mm; también se pueden desmontar para controlar y limpiar en su interior.
- Válvula de descarga parcial reforzada para aplicar el agitador extraíble.
- Válvula de descarga del aire en acero inox con doble efecto; diámetro 50-60-80-100 en el flotador.
- Grupo de decantación móvil completo; 40-50-60-80 mm de diámetro (no se incluye la válvula).
- Nivel abierto con tubo de 20-24 mm de diámetro en plex, vidrio o pirex.
- Bujías porosas para la oxigenación en el fondo del Variotank o a través de la válvula de descarga parcial.
- Termómetro analógico con protección interna y externa inox $-20^{\circ}\text{C} \div +80^{\circ}\text{C}$; funciona con nitrógeno.
- Termómetro digital de pilas con protección interna y externa inox $-20^{\circ}\text{C} \div +70^{\circ}\text{C}$.
- Conexión sensor frigorífico
- Cabrestante inox de elevación del flotador, con reductor de giros, con cuerda de nylon o inox; bajo pedido, cabrestante eléctrico de 220 volt
- Tapa de inspección elíptica, abertura interior de 440x340 mm con armazón a nivel pared, brazo de soporte exterior, junta alimentaria desmontable.
- Puerta redonda de 400 mm de diámetro; abertura exterior a ras del fondo, armazón estampado, travesaño robusto, volante inox, cuello antigoteo.
- Puerta rectangular de 530x420 mm, vertical o horizontal según se desee; abertura exterior, doble travesaño con dos volantes inox, cuello antigoteo.
- Retenes para flotador en la pared anterior a la tapa.
- Tomador de muestras con tornillos, de bola, también de gran flujo, o con conexión de 32 mm de diámetro.
- Brazo de elevación de puente fijo para flotadores de 2.540 y 2.860 de diámetro, con cabrestante reducido o eléctrico de 220 volt
- Tubo exterior fijo vertical para el remontado de los mostos, para cargar el producto o para conectarlo con el flotador; tubo de plástico flexible al Irrortank, aplicado al flotador, para rociar los orujos durante la fermentación.
- Corona de enfriamiento TERMORAIN para agua rociada en el cilindro colocado alrededor del borde de refuerzo superior; con rosca macho de 1" - 1 1/4" - 1 1/2".
- Canal de goma para la recogida del agua CHANNELPLAST; colocado en la parte baja del cuerpo cilíndrico del tanque e inclinado.
- Mecanismo de sombrero sumergido desmontable para la fermentación y la recirculación natural del mosto en los orujos.
- Rejilla inox en la puerta rectangular o en la válvula de descarga parcial para detener los orujos.
- Camisa de climatización TERMOSTAR aplicada arriba, o bien una segunda TERMOSTAR abajo; también puede estar colocada en el fondo para calentar o enfriar los mostos.
- Bajo pedido se puede suministrar el VARIOTANK con camisa total y aislamiento total (incluso del flotador) con poliuretano expandido por inyección; 80 mm de grosor recubierto por una capa inox AISI 304 completamente soldado herméticamente adamascado, con soldaduras satinadas, granulosis 60, para refrigerar los vinos y los mostos.
- Camisa de climatización modelo pequeña tubería francesa TERMOSPIRAL de 150x15 mm, forma espiral; aplicada al cuerpo cilíndrico de manera continua distribuida por partes o por toda la superficie; paso a elegir.
- Aislamiento de las camisas con poliuretano inyectado a alta densidad y revestimiento exterior en acero inox AISI 304L con juntas soldadas y satinadas de serie.
- Patas de 600-750-1000-1250-1500 mm
- Patas inox regulables, con tornillos y arandela de base de 100-150-200 mm de diámetro.
- Patas desmontables en 2 piezas.
- Soporte para pasarela frontal en el cuerpo cilíndrico de triángulo desmontable (sólo tubular).
- Flotadores inox aislados o termocondicionados con TERMOSTAR para VARIOTANK-TERMO; destinados para refrigerar los vinos.
- Escaleras y pasarelas de servicio construidas a medida según las necesidades.
- Bajo pedido, el Variotank se puede aplicar al segundo piso superior del tanque POLITANK doble o con más compartimentos.
- Es posible aplicar el mecanismo de "BATONNAGE" en el fondo "BATONNTANK" patentado por ALBRIGI.
- Varios sistemas de oxigenación tanto en el fondo como en el tubo de remontado "OSSITANK", patentado por ALBRIGI.
- Led interior para iluminar por dentro, con interruptor hermético incluido.
- Bolas de lavado móviles "TOP CLEAN" aplicadas en la tapa del flotador para poder lavarlo y también para lavar todo el tanque.
- Fondos curvados estampados con borde de amplio radio con descarga central.



I

ALBRIGI produce una gamma completa di serbatoi inox a capacità variabile, in 4 modelli e 10 versioni per tutte le esigenze: da lt 75 a lt 200 modello EXPORT; da lt 290 a lt 1480 semprepieni mini; da lt 1980 a lt 5000 semprepieni medi; Variotank di grandi capacità a richiesta del cliente. VARIOTANK viene fornito in tutte le versioni possibili per lo stoccaggio, la fermentazione di uve rosse con buccia, la refrigerazione di vini bianchi, la follatura di mosti con le vinacce, la criomacerazione di uve bianche, e COMBITANK con coperchio ermetico che diventa un serbatoio di stoccaggio standard

GB

ALBRIGI produces a complete range of stainless steel variable capacity tanks, in 4 models and 10 different versions, to meet every need: ranging from 75 to 200 litres in the EXPORT model; from 290 to 1480 litres, mini variable capacity tanks ; from 1980 to 5000 litres medium variable capacity tanks; VARIOTANK with large capacity, according to customer's requests. VARIOTANK is supplied in all possible versions for storage, the fermentation of red grapes with skins, refrigeration of white wines, punching down of musts with marc, criomaceration (cold maceration) of white grapes, and COMBITANK with hermetic cover, which becomes a standard storage tank.

D

ALBRIGI stellt eine vollständige Reihe von Edelstahltanks veränderlichen Fassungsvermögen, 4 Modelle in 10 Ausführungen für jegliche Erfordernisse her: von 75 Litern bis 200 Litern Modell EXPORT; von 290 Litern bis 1480 Litern Mini-Immervolltanks; von 1980 bis 5000 Litern mittelgroße Immervolltanks; VARIOTANK großen Fassungsvermögen auf Anfrage des Kunden. VARIOTANK wird in allen möglichen Ausführungen für die Lagerung, die Fermentation von roten Trauben mit Schale, die Kühlung von Weißweinen, das Unterstoßen des Tresterhutes, die Kaltmazeration von weißen Trauben geliefert, und COMBITANK mit hermetisch verschließbarem Deckel wird ein Standardlagertank.

F

ALBRIGI produit une gamme complète de cuves inox de différentes capacités, 4 modèles en 10 versions pour toutes les exigences: de 75 à 200 L, modèle EXPORT; de 290 à 1480 L mini garde-vins; de 1980 à 5000 L garde-vins moyens; VARIOTANK de grande capacité, sur demande du client. VARIOTANK est fourni dans toutes les versions possibles pour le stockage, la fermentation de raisins noirs avec peau, la réfrigération DES vins blancs, le foulage de moûts avec les marcs, la criomacération des raisins blancs, et COMBITANK avec couvercle hermétique peut être transformé en cuve de stockage standard.

E

ALBRIGI produce una gama completa de tanques inox con capacidad variable; 4 modelos en 10 versiones para todas las necesidades: de 75 a 200 litros, modelo Export; de 290 a 1.480 litros tanques siempre llenos mini; de 1.980 a 5.000 litros tanques siempre llenos medianos; VARIOTANK de grande capacidad bajo pedido. VARIOTANK se suministra en todas las versiones posibles para el almacenamiento, la fermentación de uvas rojas con cáscara y la refrigeración de vinos blancos, el bazuqueo de mostos con orujos y la criomaceración de uvas blancas, y COMBITANK con tapa hermética se convierte en un tanque de almacenamiento estándar.

COPERCHIO SUPER ROBUSTO PER VARIOTANK DA LT 1.980 A LT 30.000

SUPER ROBUST COVER FOR VARIOTANK RANGING FROM 1,980 TO 30,000 LITRES

EXTRAWEIDERSTANDSFÄHIGER DECKEL FÜR VARIOTANK MIT 1.980 BIS ZU 30.000 LITERN FASSUNGSVERMÖGEN

COUVERCLE SUPER-ROBUSTE POUR VARIOTANK DE 1.980 A 30.000 L

TAPA SUPER ROBUSTA PARA VARIOTANK DE 1.980 A 30.000 LITROS

I Coperchio mobile super robusto a galleggiante in acciaio inox AISI 304 L e su richiesta 316 L con valvola di sfianto aria a due effetti (pressione / depressione) in PVC o inox applicato in alto per creare un vaso d'espansione, telaio strutturale tralicciato verso il bordo per renderlo rotondo e robusto per queste dimensioni. Impianto a camera alimentare autosgonfiante trasparente e antibatterica completo di tubo alimentare per aria, pompa inox manuale molto grande, valvola di esclusione, manometro, pressione consigliata 0,7 bar circa.

Braccio di sollevamento molto robusto in acciaio inox, rotante a 360°, completo di due pulegge di ampie dimensioni in PVC con cuscinetto e corda grossa in nylon o in acciaio inox (il galleggiante esce dal serbatoio di lato).

ACCESSORI E VARIANTI A RICHIESTA

Verricello di sollevamento molto grande con riduttore, molto robusto, auto frenante, comodo all'uso, applicato sul fasciame in posizione comoda.

Leva inferiore di rotazione del braccio per fare girare il galleggiante comodamente stando in basso.

Compressore elettrico 220 volt per pompare la camera d'aria in automatico, con il comando elettrico o manuale che apre (sfiata) e chiude (blocca) l'aria



Galleggiante per lt. 1980

Float for 1,980 litres tank

Schwimmdeckel für Tank mit 1980 Litern Fassungsvermögen

Chapeau flottant pour L. 1980

Flotador para 1.980 litros.

GB Mobile super-robust cover float made of AISI 304 L stainless steel and, on request, 316L stainless steel, with double effect (pressure and depression) air relief valve with two effects (pressure and depression) in PVC or stainless steel, applied on the upper part, to create an expansion chamber, structural braced frame towards the border to make it round and robust for these dimensions. Self-deflating transparent anti-bacterial alimentary bladder, complete with alimentary tube for air, extremely large manual stainless steel pump, exclusion valve, pressure gauge. Advised pressure approximately 0.7 bar.

Extremely robust stainless steel lifting arm, capable of rotating 360°, complete with two large pulleys in PVC, with bearing and a large nylon or stainless steel cord (the float is taken from the tank on the side).

ACCESSORIES AND VARIANTS AVAILABLE ON REQUEST

Extremely large, with turns adaptor, self-braking, very robust and easy to use lifting winch, applied to the bands in a convenient position.

Lower rotating lever of the arm, used to rotate the float while standing comfortably at the bottom of the tank.

220 Volt electric compressor used to pump the bladder automatically, with the electric or manual control, which opens (to relieve) and closes (to block) the air



Galleggiante per lt. 20.000
Float for 20,000 litres tank
Schwimmdeckel für Tank mit 20.000 Litern Fassungsvermögen
Chapeau flottant pour L. 20.000
Flotador para 20.000 litros.

D Im oberen Tankbereich angebrachter extrawiderstandsfähiger Schwimmdeckel aus AISI 304 L Edelstahl und auf Anfrage aus 316 L mit Doppelentlüftungsventil (Druck / Unterdruck) aus PVC oder Edelstahl, zur Schaffung eines Ausdehnungsgefäßes, Strukturrahmen mit Ausfächung gegen den Rand, um ihn so für die entsprechende Größe rund und widerstandsfähig zu machen. Anlage mit transparenter selbstentlüftender, antibakterieller Versorgungskammer, einschließlich Luftzuführungsschlauchs, sehr großer manuell bedienbarer Edelstahlpumpe, Absperrventil, Druckmesser, empfohlener Druck ca. 0,7 bar. Sehr widerstandsfähiger Hebearm aus Edelstahl, drehbar um 360°, einschließlich zwei großen PVC-Zahnriemenscheiben mit Kugellager und großem Nylon- oder Stahlseil (der Schwimmdeckel wird seitlich aus dem Tank genommen).

ZUBEHÖR UND SPEZIALAUSFÜHRUNGEN AUF ANFRAGE

Große, extrawiderstandsfähige, selbstbremsende, einfach zu bedienende, auf dem Tankmantel angebrachte Hebewinde.

Drehhebel für den Hebearm um den Schwimmdeckel mühelos von unten her zu drehen.

Elektrischer Kompressor 220 Volt für das automatische Aufpumpen der Luftkammer einschließlich manuell oder elektrisch regulierbares Luftöffnungs- und Luftsperrventil

F Couvercle amovible super-robuste avec chapeau flottant en acier inox AISI 304 L ou, sur demande, 316 L avec soupape d'aération à deux effets (pression / dépression) en PVC ou inox appliqué en haut pour créer un vase d'expansion, châssis structurel en grille vers le bord pour l'arrondir et le rendre plus robuste pour ces dimensions. Installation pour chambre alimentaire auto-dégonflante, transparente, anti-bactérie, dotée de tube alimentaire d'air, très grande pompe inox manuelle, vanne de coupure, manomètre, pression conseillée 0,7 bar environ. Bras de levage très robuste en acier inox, rotation à 360°, muni de deux poulies de grandes dimensions en PVC, avec roulement et grosse corde en nylon ou en acier inox (le chapeau flottant sort du côté de la cuve).

ACCESSOIRES ET MODIFICATIONS SUR DEMANDE

Très grand treuil de levage, avec réducteur, très robuste, auto-freinant, facile à utiliser, installé sur la virole en position commode.

Levier inférieur de rotation du bras pour faire facilement tourner le chapeau flottant depuis le bas.

Compresseur électrique 220 V per pomper la chambre à air en automatique avec la commande électrique ou manuelle qui ouvre (purge) et ferme (bloque) l'air

E Tapa móvil super robusta con flotador, en acero inox AISI 304 L y, bajo pedido, 316 L, con válvula de descarga del aire de doble efecto (presión/depresión) en PVC o inox, aplicada en la parte superior para crear un depósito de expansión; armazón estructural enrejado hacia el borde para hacerlo redondo y robusto para estas dimensiones. Sistema con cámara alimentaria auto desinflante transparente, antibacteriana, con tubo alimentario para el aire, bomba inox manual muy grande, válvula de exclusión y manómetro; presión recomendada 0,7 bar, aproximadamente. Brazo de elevación muy robusto en acero inox, rotante 360°, con dos poleas de gran tamaño en PVC, con cojinete y cuerda gruesa de nylon o acero inox (el flotador sale por un lado del tanque).

ACCESORIOS Y VARIANTES BAJO PEDIDO

Cabrestante de elevación grande con reductor, muy robusto, auto frenante, cómodo de usar; está aplicado al cuerpo cilíndrico en una posición cómoda.

Palanca inferior de rotación del brazo para que el flotador gire, pudiendo estar cómodamente en la parte baja.

Compresor eléctrico 220 volt para bombear la cámara de aire automáticamente con el mando eléctrico o manual que abre (descarga) /cierra (bloquea) el aire.

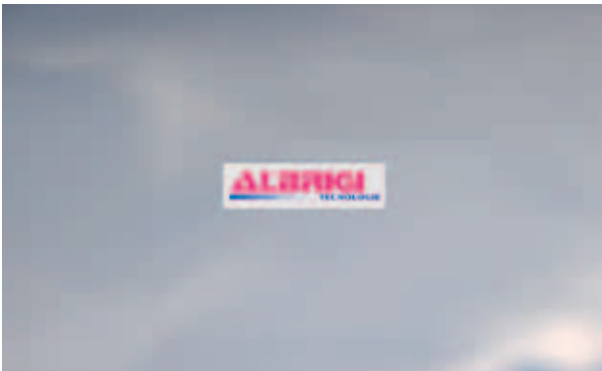
**FINITURA ESTERNA A SCELTA • YOUR CHOICE OF EXTERNAL FINISHING • AUßENFINISH NACH WAHL •
FINITION EXTERNE AU CHOIX • ACABADOS EXTERIORES A ELEGIR**



- I** Fiorettatura verticale a passo corto ben marcato
- GB** Close and well accentuated vertical marbling
- D** Längs verlaufender, enger Zapfenschliff
- F** Bouchonnée verticale à pas court bien marqué
- E** Damasquinado vertical de paso corto bien marcado



- I** Superficie satinata grana 180 verticale
- GB** Satin finish - 180 grain vertical surface finishing
- D** Satinierte Oberfläche, Körnung 180, längs verlaufend
- F** Surface satinée grain 180 vertical
- E** Superficie satinada granulicidad 180 vertical



- I** Finitura interna e esterna lucida a specchio 2R naturale con rugosità 0,06 Micron
- GB** Mirror polished interior and exterior 2R natural finish with 0.06 Micron roughness
- D** 2R Natur-Hochglanzfinish der Innen- und Außenflächen mit 0,06 micron Rauheit
- F** Finition interne et externe polie miroir 2R naturelle avec une rugosité de 0,06 Micron
- E** Acabado interior y exterior pulido espejo 2R natural con rugosidad 0,06 micron



- I** Finitura satinata Scotch Brite circolare
- GB** Circular Scotch Brite satin finish
- D** Satiniertes Außenfinish Scotch Brite, kreisförmig verlaufend
- F** Finition satinée Scotch Brite circulaire
- E** Acabado satinado Scotch Brite circular

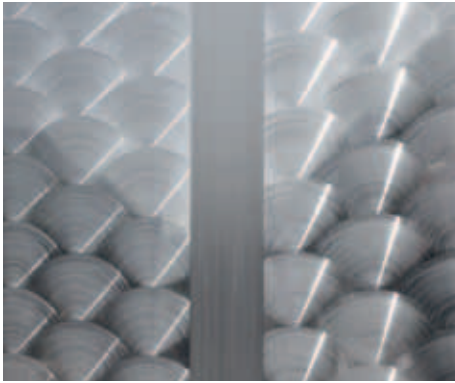


- I** Finitura 2B naturale da acciaieria
- GB** 2B natural steel works finish
- D** 2B-Natur-Edelstahlblechfinish
- F** Finition 2B naturelle d'aciérie
- E** Acabado 2B natural de acerería



- I** Finitura esterna PICTURE-TANK con motivo a scelta
- GB** External PICTURETANK finishing with customer's choice motif
- D** Außenfinish PICTURETANK mit Sujet nach Wahl
- F** Finition externe PICTURE-TANK avec sujet au choix
- E** Acabado exterior PICTURETANK con posibilidad de elegir el diseño.

FINITURE DELLE SALDATURE ESTERNE • EXTERNAL FINISHES OF WELDING • AUßENFINISH DER SCHWEIßNÄHTE
FINITIONS EXTERNE DES SOUDURES • ACABADOS EXTERIORES DE LAS SOLDADURAS

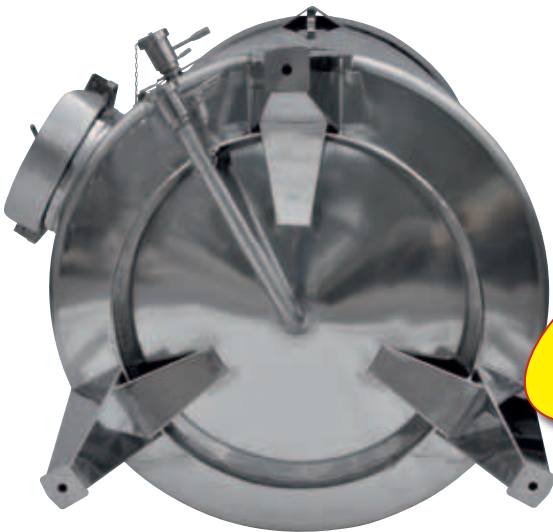


**SALDATURE VERTICALI
LAMINATE
VERTICAL LAMINATE
WELDINGS
LÄNGS VERLAUFENDE LAMI-
NIERTE SCHWEISSNÄHTE
SOUDURES VERTICALES
LAMINÉES
SOLDADURAS VERTICALES
LAMINADAS**

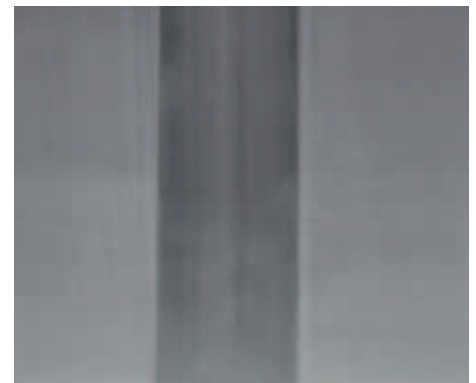
- I** Saldatura esterna verticale laminata e satinata gr 60 esterno
- GB** External vertical laminate and satin finish welding 60 gr external
- D** Längs verlaufende laminierte und satinierte Schweißnaht auf Außenfläche, Außenkörnung 60
- F** Soudure externe verticale laminée et satinée gr 60 externe
- E** Soldadura exterior vertical laminada y satinada gr.60 exterior



- I** Saldatura esterna a Tig/plasma rollata e satinata gr. 60
- GB** 60 gr. Rolled satin Tig/plasma external welding.
- D** Im Wig/Plasma-Verfahren gefertigte, glattgewalzte und satinierte Schweißnaht auf Außenfläche, Körnung 60
- F** Soudure externe Tig/plasma roulée et satinée gr. 60
- E** Soldadura exterior Tig/ por plasma, acabado apisonado y satinado gr. 60



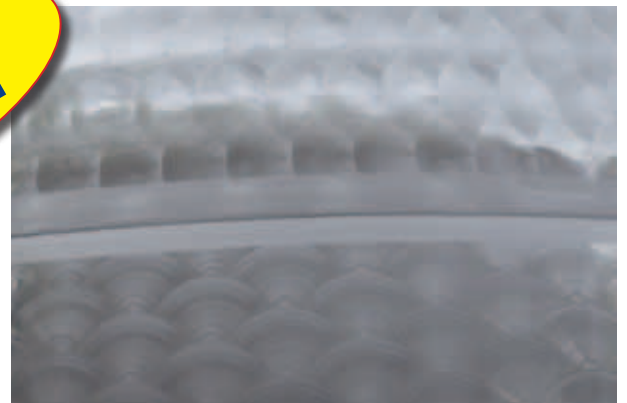
- I** Fondo conico 10° a scarico totale centrale con piedi conici scatolati stagni e rinforzi antisismici
- GB** 10° sloped conical bottom with central drainage, with conical boxed water-tight feet with anti-seismic reinforcements
- D** Konischer Boden 10° mit komplettem zentralem Ausfluss mit wasserundurchlässigen konischen Füßen mit Kastenprofil und erdbebensicheren Verstärkungen
- F** Fond conique 10° avec vidange totale centrale, pieds coniques étanches et renforts contre les tremblements de terre
- E** Fondo cónico 10° de descarga total central con patas cónicas huecas y herméticas; refuerzos antisísmicos



- I** Saldatura a Tig/plasma interna rollata e lucidata a specchio su lamiera lucidata a specchio finitura 2R rugosità 0,06 Micron
- GB** Rolled and mirror polished interior Tig/plasma welding on mirror polished sheet metal 2R finish 0.06 Micron roughness
- D** Im Wig/Plasma-Verfahren gefertigte, glattgewalzte und hochglanzpolierte Schweißnaht auf mit 2R-Hochglanzfinish behandeltem Blech, 0,06 micron Rauheit
- F** Soudure Tig/plasma interne roulée et polie miroir sur tôle polie miroir finition 2R rugosité de 0,06 Micron
- E** Soldadura interior Tig/ por plasma, acabado apisonado y pulido espejo en chapa pulida espejo acabado 2R rugosidad 0,06 micron



- I** Saldatura Tig/plasma circolare interna del bordo del fondo rollata e lucidata a specchio
- GB** Circular interior Tig/plasma welding of bottom border, rolled and mirror polished
- D** Im Wig/Plasma-Verfahren gefertigte, kreisförmig auf Innenfläche verlaufende Schweißnaht des Abschlusses des Behälterbodens, glattgewalzt und hochglanzpoliert
- F** Soudure Tig/plasma circulaire interne du bord du fond roulée et polie miroir
- E** Soldadura interior Tig/ por plasma circular del borde del fondo, acabado apisonado y pulido espejo



- I** Saldatura del bordo dell'intercapedine a Tig satinata
- GB** Satin finish Tig welding of the jacket's border.
- D** Im Wig-Verfahren gefertigte, satinierte Schweißnaht des Abschlusses der Doppelwandung
- F** Soudure Tig satinée du bord de la gaine
- E** Soldadura Tig satinada del borde de la camisa

FINITURA DELLE SALDATURE INTERNE DEGLI ACCESSORI • FINISHING OF INTERIOR WELDINGS OF ACCESSORIES • FINISH DER SCHWEIßNÄHTE AN DEN INNENFLÄCHEN DER ZUBEHÖRTEILE • FINITION DES SOUDURES INTERNES DES ACCESSOIRES • ACABADO DE LAS SOLDADURAS INTERNAS DE LOS ACCESORIOS



**QUALITÀ
ALBRIGI**

- I** Interno lucido di intercapedine "Termostar", nella zona della trapuntatura viene rilucidata la lamiera
- GB** "Termostar" polished interior double wall, with repeated polishing of the sheet in the area of the studded seam.
- D** Polierte Innenfläche der "Termostar"-Doppelwandung, im Bereich der Nietung wird das Blech nachpoliert
- F** Intérieur poli d'interstice "Termostar", la tôle est repolie dans la zone piquée
- E** Interior pulido de camisa "Termostar"; en la zona del acolchado la chapa se vuelve a pulir



- I** Saldatura interna di portello rasata e lucidata a specchio
- GB** Trimmed and mirror polished interior welding of door.
- D** Auf der Innenfläche verlaufende, flache und polierte Schweißnaht der Luke
- F** Soudure interne de porte, rasée et polie miroir
- E** Soldadura interna de la tapa alisada y pulido espejo



- I** Saldatura interna di scarico totale, lucido a bocca di flauto a filo fondo
- GB** Polished internal welding for total drainage, with flute mouth flush with the bottom
- D** Auf der Innenfläche verlaufende Schweißnaht des kompletten hochglanzpolierten Abflusses, bündiger Abschluss mit dem Boden
- F** Soudure interne de vidange totale, polie en bec de flûte au ras du fond
- E** Soldadura interior, descarga total; acabado tipo flauta en línea con el fondo.



- I** Saldatura interna di manicotto din, rasata e lucidata a specchio
- GB** Din welding on inside of sleeve, trimmed and mirror polished.
- D** Auf der Innenfläche verlaufende, flache und polierte Schweißnaht der DIN-Muffe
- F** Soudure din interne de manchon, rasée et polie miroir
- E** Soldadura din interna del manguito, alisada y pulido espejo



**ALBRIGI
QUALITY**

- I** Saldatura interna, rasata e lucidata, della portella tonda
- GB** Trimmed and polished interior welding of round hatch
- D** Auf der Innenfläche verlaufende, flache und polierte Schweißnaht der runden Luke
- F** Soudure interne rasée et polie de la porte ronde
- E** Soldadura interna, alisada y pulida de la tapa redonda



- I** Bordo superiore con anello di rinforzo satinato
- GB** Upper border with satin-finished reinforcement ring
- D** Oberer Rand mit satiniertem Verstärkungsring
- F** Bord supérieur avec anneau de renforcement satiné
- E** Borde superior con anillo de refuerzo satinado

FINITURA DELLE SALDATURE ESTERNE DEGLI ACCESSORI • FINISHING OF EXTERIOR WELDINGS OF ACCESSORIES
FINISH DER SCHWEIßNÄHTE AN DEN AUßENFLÄCHEN DER ZUBEHÖRTEILE • FINITION DES SOUDURES
EXTERNES DES ACCESSOIRES • ACABADO DE LAS SOLDADURAS EXTERNAS DE LOS ACCESORIOS



- I** Saldatura esterna a Tig manuale di portello
- GB** External manual Tig welding of hatch
- D** Auf der Außenfläche im Wig-Verfahren manuell gefertigte Schweißnaht der Luke
- F** Soudure externe Tig manuelle de porte
- E** Soldadura exterior Tig manual de la tapa



- I** Saldatura a Tig di piede sul fondo
- GB** Tig welding of the leg to the bottom of tank
- D** Im Wig-Verfahren gefertigte Schweißnaht des Fußes am Behälterboden
- F** Soudure Tig de pied sur le fond
- E** Soldadura Tig del pie en el fondo



- I** Saldatura a Tig manuale su portello ovale all'esterno
- GB** External manual Tig welding of oval hatch
- D** Im Wig-Verfahren manuell gefertigte Schweißnaht an der ovalen Luke im Außenbereich
- F** Soudure Tig manuelle sur une porte ovale à l'extérieur
- E** Soldadura exterior Tig manual en tapa ovalada

- I** Saldatura a Tig trapassata di due tubi
- GB** Tig passing through welding of two tubes
- D** Im Wig-Verfahren gefertigte Schweißnaht von zwei genieteten Rohren
- F** Soudure Tig percée de deux tubes
- E** Soldadura Tig traspasada por dos tubos

**SALDATURE
ORBITALI A TIG
TIG ORBITAL WELDINGS
IM WIG-VERFAHREN
GEFERTIGTE ORBITAL-
SCHWEISSNÄHTE
SOUDURES
ORBITALES TIG
SOLDADURAS
ORBITALES TIG**



- I** Saldatura a Tig spazzolata esterno di manicotto din
- GB** Brushed Tig exterior welding of din sleeve coupling
- D** Auf der Außenfläche im Wig-Verfahren gefertigte, gebürstete Schweißnaht der DIN-Muffe
- F** Soudure Tig brossée extérieur d'un manchon din
- E** Soldadura Tig cepillado exterior del manguito din



- I** Saldatura a Tig di manicotto del preleva campioni spazzolata
- GB** Brushed Tig welding of sleeve coupling on sampler
- D** Im Wig-Verfahren gefertigte, gebürstete Schweißnaht der Muffe für die Probeentnahme
- F** Soudure Tig brossée d'un manchon du dégustateur
- E** Soldadura Tig cepillado del manguito toma de muestras

**PICTURETANK DÀ
NUOVA IMMAGINE
ALLA VOSTRA
CANTINA**

**PICTURETANK GIVES A
NEW LOOK IN YOUR
WINE CELLAR**

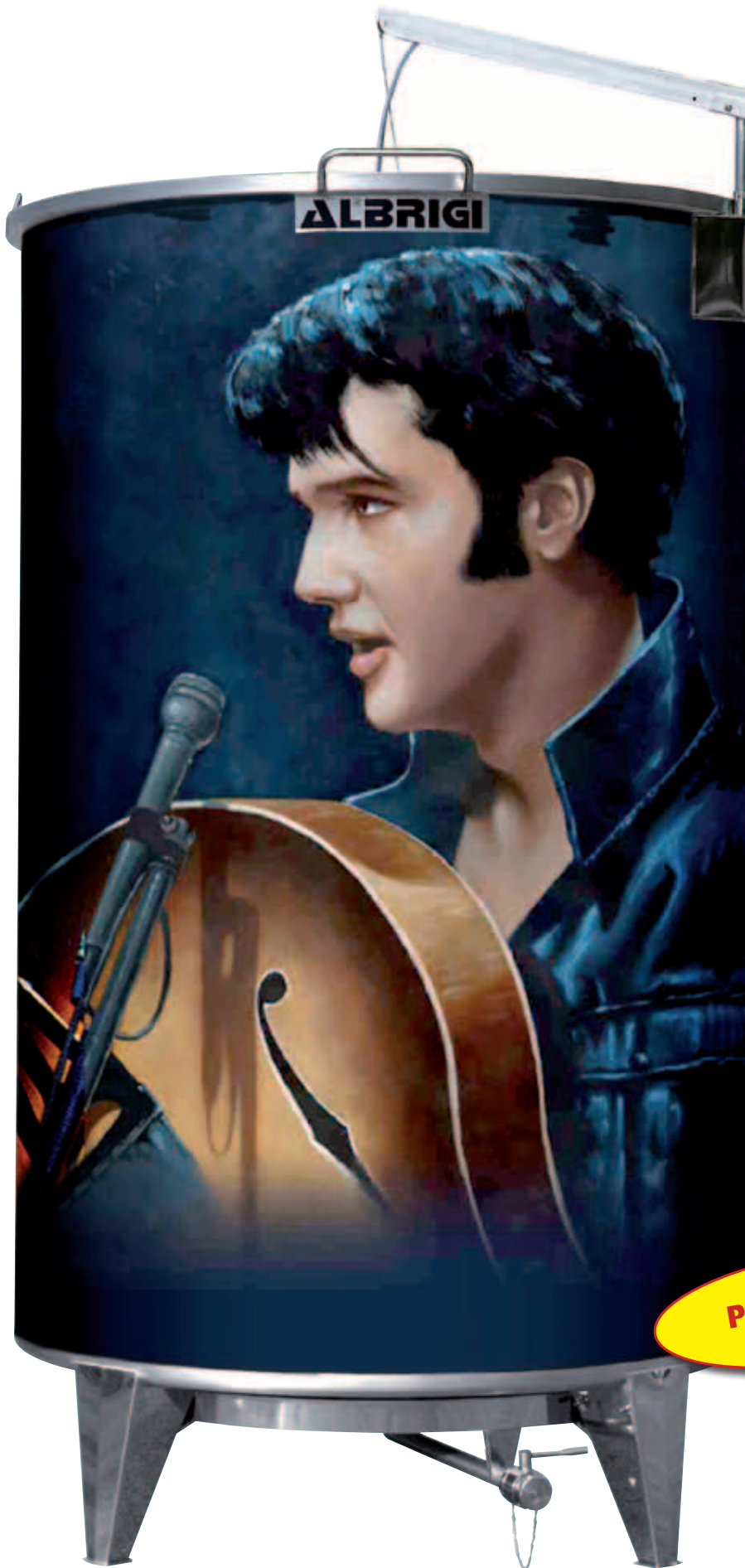
**PICTURETANK GIBT IH-
REM WEINKEILLER EIN
NEUES AUSSEHEN**

**PICTURETANK DONNE
UNE NOUVELLE IMAGE
A VOTRE CAVE**

**PICTURETANK DA UNA
NUEVA IMAGEN A SU
BODEGA**

PICTURETANK





PICTURETANK, IL NOSTRO CLIENTE PUÒ SCEGLIERE UN SOGGETTO E NOI LO RIPRODUCIAMO SULLA FACCIATA DEI SUOI SERBATOI

WITH PICTURETANK, OUR CUSTOMER CAN CHOOSE A SUBJECT, WHICH WE WILL REPRODUCE ON THE SURFACE OF HIS TANKS

PICTURETANK, DER KUNDE WÄHLT EIN SUJET UND WIR REPRODUZIEREN ES AUF DER AUSSENSEITE SEINER TANKS

PICTURETANK, NOTRE CLIENT PEUT PROPOSER LE SUJET DE SON CHOIX ET NOUS LE REPRODUISONS SUR LE CYLINDRE DE SES CUVES

PICTURETANK, NUESTRO CLIENTE PUEDE ELEGIR UN DISEÑO Y NOSOTROS LO REPRODUCIMOS EN LA FACHADA DE LOS TANQUES

PICTURETANK

PICTURETANK

SI POSSONO
SCEGLIERE LE
FOTO A PIACERE
PER AVERLE SUI
VARIOTANK
YOU CAN CHOOSE
PICTURES AS
DESIRED AND HAVE
THEM APPLIED ON
YOUR VARIOTANK

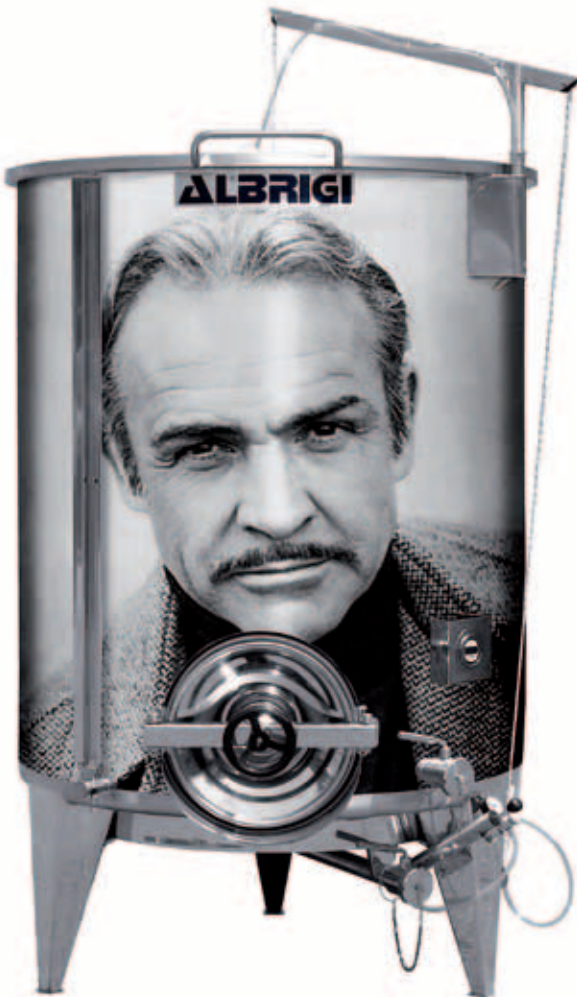
SIE KÖNNEN
FOTOS NACH
BELIEBEN WÄHLEN,
UM SIE AUF DEN
VARIOTANKS ZU
HABEN

IL EST POSSIBLE
DE CHOISIR DES
FOTOS AU VOTRE
GOÛT POUR LES
AVOIR SUR LES
VARIOTANK

HAY LA
POSIBILIDAD DE
ELEGIR FOTOS
AL GUSTO PARA
APLICAR EN LOS
VARIOTANKS

SCEGLIETE LE
VOSTRE IMMAGINI

CHOOSE YOUR
PICTURES



PICTURETANK



SCEGLIETE LE
VOSTRE IMMAGINI

CHOOSE YOUR
PICTURES

- I** PICTURETANK: anche su serbatoi VARIOTANK è possibile applicare delle immagini a scelta
- GB** PICTURETANK: even on VARIOTANK it is possible to apply pictures of your choice
- D** PICTURETANK: auch auf VARIOTANK ist es möglich Bilder nach Auswahl anzulegen
- F** PICTURETANK: sur les VARIOTANK aussi il est possible d'appliquer des images au choix
- E** PICTURETANK: en los VARIOTANK hay la posibilidad de aplicar imagenes a elección

- I** VARIOTANK da lt 12500 con braccio fisso a ponte e verricello
- GB** 12,500 litres VARIOTANK with fixed bridge arm and winch
- D** VARIOTANK mit 12.500 Litern Fassungsvermögen mit festem Brückenarm und Hebewinde
- F** VARIOTANK de 12500 L avec bras fixe à pont et treuil
- E** VARIOTANK de 12.500 lt., con brazo fijo de puente y cabrestante.



STOCCAGGIO

STORAGE

- I** VARIOTANK-ISO serbatoio isolato con Isotank per fare la stabilizzazione dei vini, con gruppo CHILLERPACK funzionante a ricircolo
- GB** VARIOTANK-ISO, with Isotank insulated tank for wine stabilization, with CHILLERPACK unit operating by recirculation
- D** VARIOTANK-ISO, mit Isotank isolierte Tank für Weinstabilisierung, mit CHILLERPACK umwälzlaufendem Kühlaggregat
- F** VARIOTANK-ISO cuve isolée avec Isotank pour la stabilisation du vin, avec groupe de réfrigération CHILLERPACK fonctionnant à recirculation
- E** VARIOTANK-ISO tanque aislado con Isotank para la estabilización del vino, con unidad de refrigeración CHILLERPACK con recirculación

REFRIGERAZIONE

REFRIGERATION



- I** VARIOTANK da lt 6000 completo di tutti gli accessori
- GB** 6,000 litres VARIOTANK, complete with all accessories
- D** VARIOTANK mit 6000 Litern, einschließlich allen Zubehör
- F** VARIOTANK de 6000 L, équipé de tous les accessoires
- E** VARIOTANK de 6.000 lt, con todos los accesorios



**FINITURA
ELEGANCE**

TERMOCONDIZIONATO



- I** VARIOTANK-TERMO da lt 6000 termocondizionato con finitura satinata fine in "SCOTCH BRITE", completo di tutti gli accessori per la fermentazione
- GB** 6,000 litres VARIOTANK-TERMO, thermally conditioned, with fine satin "SCOTCH BRITE" finishing, complete with all accessories for fermentation
- D** VARIOTANK-TERMO mit 6000 Litern Fassungsvermögen, mit satiniertem Finish "SCOTCH BRITE", einschließlich allen Zubehör für die Fermentation
- F** VARIOTANK-TERMO de 6000 L thermorégulé avec finition satinée fine "SCOTCH BRITE", équipé de tous les accessoires pour la fermentation
- E** VARIOTANK-TERMO de 6.000 lt, termocondicionado con acabado satinado en "SCOTCH BRITE", con todos los accesorios para la fermentación.



**ELEGANCE
FINISHES**

**THERMO
CONDITIONED**





- I** VARIOTANK-TERMO da lt 5000 con l'intercapedine TERMOSTAR a metà cilindro
- GB** 5,000 litres VARIOTANK-TERMO with TERMOSTAR jacket at mid cylinder
- D** VARIOTANK-TERMO mit 5000 Litern Fassungsvermögen mit Doppelwandung TERMOSTAR an der Hälfte des Tankzylinders
- F** VARIOTANK-TERMO de 5000 L avec gaine TERMOSTAR à mi-cylindre
- E** VARIOTANK-TERMO de 5.000 lt., con camisa TERMOSTAR en la mitad del cilindro.

**STORAGE
AND
FERMENTATION**



- I** VARIOTANK-TERMO lt 7500 con due intercapedini TERMOSTAR per ottenere freddo e caldo
- GB** 7,500 litres VARIOTANK-TERMO with two TERMOSTAR jackets for cooling and heating
- D** VARIOTANK-TERMO mit 7500 Litern Fassungsvermögen mit zwei Doppelwandung TERMOSTAR für die Gewinnung von Kälte und Wärme
- F** VARIOTANK-TERMO de 7500 L avec deux gaines TERMOSTAR pour le refroidissement et le réchauffement
- E** VARIOTANK-TERMO de 7.500 lt., con dos camisas TERMOSTAR para obtener frío y calor.



TERMOCONDIZIONATO

**STOCCAGGIO
E
FERMENTAZIONE**

- I** VARIOTANK-TERMO da lt 5000 termocondizionato con TERMOSPIRAL
- GB** 5,000 litres VARIOTANK-TERMO, conditioned with the TERMOSPIRAL
- D** VARIOTANK-TERMO mit 5000 Litern Fassungsvermögen mit TERMOSPIRAL-Temperaturregulierung
- F** VARIOTANK-TERMO de 5000 L thermorégulé avec TERMOSPIRAL
- E** VARIOTANK-TERMO de 5.000 lt., termocondicionado con TERMOESPIRAL.



- I** POLIVARIO-TERMOTANK: serbatoio da lt 7500 sotto, serbatoio POLIVARIO-TERMOTANK da lt 5000 sopra, entrambi termocondizionati con TERMOSPIRAL
- GB** POLIVARIO-TERMOTANK: 7,500 litres tank underneath, 5,000 litres POLIVARIO-TERMOTANK above, both conditioned with TERMOSPIRAL conditioning jacket
- D** POLIVARIO-TERMOTANK: Tank mit 7500 Litern Fassungsvermögen unten, POLIVARIO-TERMOTANK mit 5000 Litern Fassungsvermögen auf oberer Ebene, beide mit TERMOSPIRAL Temperaturregulierungssystem.
- F** POLIVARIO-TERMOTANK: cuve de 7500 L au-dessous, cuve POLIVARIO-TERMOTANK de 5000 L au plan supérieur, tous les deux thermorégulées avec TERMOSPIRAL
- E** POLIVARIO-TERMOTANK: tanque inferior de 7.500 lt., tanque POLIVARIO-TERMOTANK superior de 7.500 lt., ambos termocondicionados con TERMOSPIRAL



interno lucido 2R
a specchio

2R mirror polished
interior

VARIOTANK
DI TUTTE LE FORME
E TUTTE LE CAPACITÀ



- I** VARIOTANK-TERMO da lt 6000 con intercapedine di condizionamento TERMOSTAR bassa
- GB** 6,000 litres VARIOTANK-TERMO with low TERMOSTAR jacket for conditioning
- D** VARIOTANK-TERMO mit 6000 Litern Fassungsvermögen und for niedrige Doppelwandung TERMOSTAR für die Temperaturregulierung
- F** VARIOTANK-TERMO de 6000 L avec gaine de thermorégulation TERMOSTAR installée dans la partie inférieure
- E** VARIOTANK-TERMO de 6.000 lt, con camisa de climatización TERMOSTAR inferior.

- I** VARIOTANK-TERMO da lt 2480 basso e largo per la fermentazione
- GB** 2,480 litres VARIOTANK-TERMO, built low and wide to facilitate fermentation.
- D** Niedriger und breiter VARIOTANK-TERMO mit 2480 Litern Fassungsvermögen für die Fermentation
- F** VARIOTANK-TERMO de 2480 L, bas et large pour la fermentation
- E** VARIOTANK-TERMO de 2.480 lt, inferior y ancho para la fermentación.



THERMAL
CONDITIONING

VARIOTANK
OF ALL SHAPES
AND ALL CAPACITIES

- I** VARIOTANK per lo stoccaggio da lt 10.000. Questo modello è completo di leva per ruotare il coperchio pneumatico comodo all'operatore
- GB** 10,000 litres VARIOTANK for storage. This model is complete with a conveniently positioned lever that enables the operator to rotate the cover
- D** VARIOTANK für die Lagerung mit 10.000 Litern. Dieses Modell beinhaltet auch einen Drehhebel für das bequeme Anheben des Druckluftdeckels
- F** VARIOTANK pour le stockage de 10.000 L. Ce modèle est muni d'un levier pour tourner facilement le couvercle pneumatique
- E** VARIOTANK para el almacenamiento, de 10.000 lt. Este modelo incluye palanca para girar la tapa neumática, resultando cómodo al operador.

- I** VARIOTANK-TERMO da lt 6000 con intercapedine TERMOSTAR e portello rettangolare e tutti gli accessori per la fermentazione
- GB** 6,000 litres VARIOTANK-TERMO with TERMOSTAR jacket and rectangular hatch, with all of the accessories for fermentation
- D** VARIOTANK-TERMO mit 6000 Litern Fassungsvermögen, Doppelwandung TERMOSTAR für die Temperaturregulierung und rechteckiger Luke und allen Zubehör für die Fermentation
- F** VARIOTANK-TERMO de 6000 L avec gaine TERMOSTAR et porte rectangulaire, muni de tous les accessoires pour la fermentation
- E** VARIOTANK-TERMO de 6.000 lt., con camisa TERMOSTAR y puerta rectangular; se incluyen todos los accesorios para la fermentación.



TERMOSPIRAL

- I** VARIOTANK-TERMO da lt. 10.000, con intercapedine TERMOSPIRAL, porta a filo fondo RECTANGULARDOOR per estrarre le vinacce e porta OVALDOOR per fare l'ispezione
- GB** 10,000 litres VARIOTANK-TERMO with TERMOSPIRAL conditioning jacket, RECTANGULARDOOR flush with the bottom for marc extraction and OVALDOOR for inspection
- D** VARIOTANK-TERMO mit 10.000 Litern Fassungsvermögen, mit TERMOSPIRAL Doppelwandung, bündiger mit dem Boden Tür RECTANGULARDOOR für das Ausladen der Trester und OVALDOOR zwecks Inspection
- F** VARIOTANK-TERMO de 10.000 L, avec gaine TERMOSPIRAL, porte RECTANGULARDOOR au ras du fond pour l'extraction du marc et porte ovale OVALDOOR pour l'inspection
- E** VARIOTANK-TERMO de 10.000 lt, con camisa TERMOSPIRAL, puerta RECTANGULARDOOR en línea con el fondo para la extracción del orujo y puerta OVALDOOR para la inspección



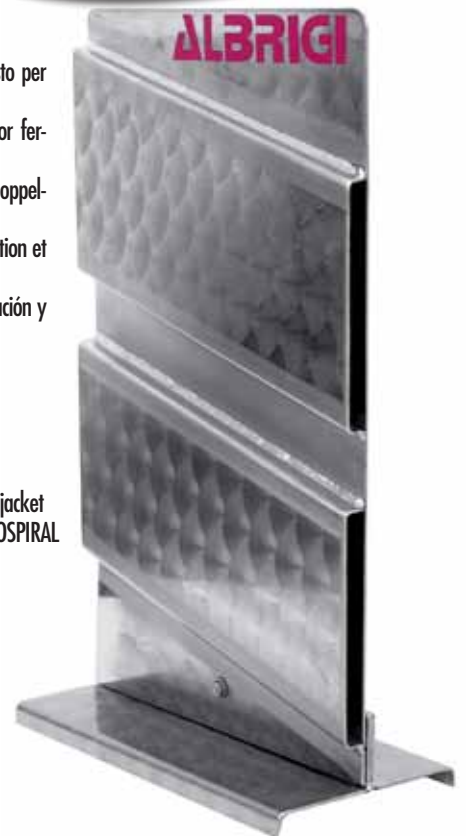
INTERCAPEDINE A CANALINA



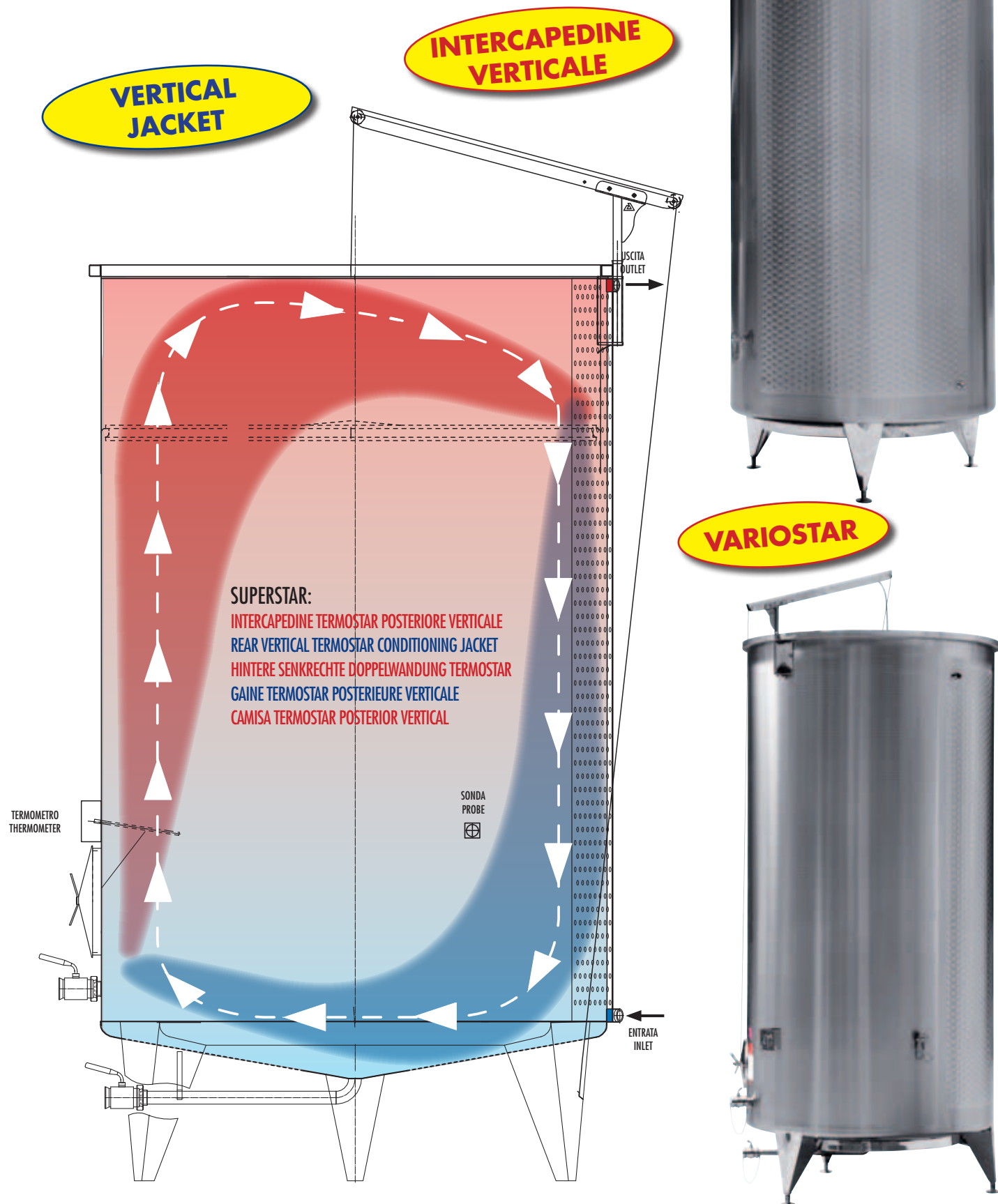
- I** VARIOTANK da lt. 7500 con intercapedine TERMOSPIRAL predisposto per fare la fermentazione e lo stoccaggio, completo di tutti gli accessori
- GB** 7,500 litres VARIOTANK with TERMOSPIRAL conditioning jacket, for fermentation and storage, with all of the accessories
- D** VARIOTANK mit 7500 Litern Fassungsvermögen, mit TERMOSPIRAL Doppelwandung, für Gärung und Lagerung, einschließlich allen Zubehör
- F** VARIOTANK de 7500 L, avec gaine TERMOSPIRAL, pour la fermentation et le stockage, équipé de tous les accessoires
- E** VARIOTANK de 7500 lt, con camisa TERMOSPIRAL, para la fermentación y el almacenamiento, con todos los accesorios

- I** Sezione dell'intercapedine TERMOSPIRAL
- GB** Cross-section of TERMOSPIRAL conditioning jacket
- D** Querschnitt von der Doppelwandung TERMOSPIRAL
- F** Coupe de la gaine TERMOSPIRAL
- E** Sección de la camisa TERMOSPIRAL

CHANNEL CONDITIONING JACKET



- I** Vista posteriore di VARIOTANK con intercapedine SUPERSTAR posta in verticale su tutta la parte cilindrica
- GB** Rear view of VARIOTANK with SUPERSTAR conditioning jacket, applied vertically on the whole cylinder
- D** Ansicht von hinten von VARIOTANK mit auf dem ganzen zylinderförmigen Teil senkrecht angebrachten Doppelwandung SUPERSTAR
- F** Vue de dos de VARIOTANK avec gaine SUPERSTAR placée de façon verticale sur toute la partie cylindrique
- E** Foto posterior de VARIOTANK con camisa SUPERSTAR aplicada en pino en toda la parte cilíndrica



- I** VARIOTANK-TERMO BLU con finitura esterna ELEGANCE; capacità lt 1980
- GB** VARIOTANK-TERMO BLU with ELEGANCE external finishing; capacity 1,980 litres
- D** VARIOTANK-TERMO BLU mit ELEGANCE Außenfinish, mit 1980 Litern Fassungsvermögen
- F** VARIOTANK-TERMO BLU avec finition externe ELEGANCE; capacité L. 1,980
- E** VARIOTANK-TERMO BLU con acabados exteriores ELEGANCE; capacidad 1,980 litros



FINITURA ELEGANCE

ELEGANCE FINISHING

- I** Anello di rinforzo superiore con braccio girevole a 360°
- GB** Upper reinforcement ring with 360° swivel arm
- D** Oberer Verstärkungsring mit um 360° drehbaren Schwenkarm
- F** Anneau de renforcement supérieur avec bras de levage rotatif à 360°
- E** Anillo de refuerzo superior con brazo de elevación giratorio 360°

MODELLO SPECIALE

SPECIAL MODEL

PER LA FERMENTAZIONE

FOR FERMENTATION



- I** Portello rettangolare verticale da mm 530x420 apertura esterna posta a filo fondo
- GB** Vertical rectangular hatch 530x420 mm, external opening placed flush with the bottom
- D** Vertikal rechteckige Luke 530x420 mm, Öffnung nach außen mit bündigem Abschluss mit dem Boden
- F** Porte rectangulaire verticale de 530x420 mm ouverture externe, placée au ras du fond
- E** Puerta rectangular vertical de 530x420 mm abertura exterior a ras del fondo

- I** Galleggiante con la valvola di sfiato aria rialzata
- GB** Float with raised air vent valve
- D** Schwimmdeckel mit erhöhten Entlüftungsventil
- F** Chapeau flottant avec soupape d'aération surélevée
- E** Flotador con válvula de purga rialzada



- I** Vista dell'interno lucido a specchio con finitura Auto Pulente HIGHCLEAN
- GB** View of the mirror polished interior, with self cleaning HIGHCLEAN finish
- D** Ansicht der hochglanzpolierte Innenfläche mit selbstreinigender HIGHCLEAN Finish
- F** Vue de l'intérieur poli miroir avec finition autonettoyante HIGHCLEAN
- E** Foto del interior pulido espejo con acabado autolimpiante HIGHCLEAN



**FOR
FERMENTATION**

**PER LA
FERMENTAZIONE**

**MODELLO
SPECIALE**



**SPECIAL
MODEL**

- I** Portella aperta con il fondo conico 10° a scarico totale centrale
- GB** Open hatch with 10° conical bottom for central total drainage
- D** Offene Luke mit konischem Boden 10° mit zentralem komplettem Ausfluss
- F** Porte ouverte avec fond conique 10° pour vidange totale centrale
- E** Tapa abierta con fondo cónico 10° de descarga total central



**BIG
GRID**

- I** Griglia di sgrondo applicata, smontabile, sulla valvola di scarico parziale
- GB** Removable drainage grid applied to the racking valve
- D** Demontierbares auf dem Auslassventil angebrachtes Abflussgitter
- F** Grille d'égouttage démontable appliquée sur la vanne de tirage au clair
- E** Rejilla desmontable para escurrir aplicada en la válvula de descarga parcial



**BIG
GRID**

- I** La griglia di sgrondo BIG GRID è smontabile, misura mm 350x500, verticale
- GB** The drainage grid BIG GRID is removable, vertical and measures 350x500 mm
- D** Das Abflussgitter BIG GRID ist demontierbar, vertikal und 350x500 mm groß
- F** La grille d'égouttage BIG GRID est démontable, vertical et de 350x500 mm
- E** La rejilla para escurrir BIG GRID es desmontable, vertical e de 350x500 mm

VARIOTANK-TERMO WARM



PER
LIEVITI

FOR
YEASTS

- I** VARIOTANK-TERMO WARM capacità hl 2400 in acciaio inox AISI 304 L, con intercapedine TERMOSTAR sul cilindro e sistema di riscaldamento TERMOPOT sul fondo
- GB** VARIOTANK-TERMO WARM with 2400 litres capacity, made of AISI 304 L stainless steel, with TERMOSTAR conditioning jacket on the cylinder and TERMOPOT heating system on the bottom
- D** VARIOTANK-TERMO WARM aus Edelstahl AISI 304 L mit 2400 Litern Fassungsvermögen, mit am Tankzylinder angebrachte Doppelwandung TERMOSTAR und Heizungssystem TERMOPOT auf dem Boden
- F** VARIOTANK-TERMO WARM de capacité de 2400 L en acier inoxydable AISI 304 L, avec gaine TERMOSTAR sur le cylindre et système de chauffage TERMOPOT sur le fond
- E** VARIOTANK-TERMO WARM de 2400 L de capacidad en acero inox AISI 304 L, con camisa TERMOSTAR en el enchapado y sistema de calentamiento TERMOPOT en el fondo

- I** Intercapedine TERMOSTAR sul fasciame e TERMOPOT sul fondo
- GB** TERMOSTAR conditioning jacket on the shell and TERMOPOT on the bottom
- D** An der Ummantelung angebrachte Doppelwandung TERMOSTAR und TERMOPOT auf dem Boden
- F** Gaine TERMOSTAR sur le cylindre et TERMOPOT sur le fond
- E** Camisa TERMOSTAR en el enchapado y TERMOPOT en el fondo



- I** Resistenza elettrica a 380 volt con controllo della temperatura automatico
- GB** 380 volt electrical resistance with automatic temperature control
- D** Elektrischer Widerstand 380 volt mit automatischer Temperaturregulierung
- F** Résistance électrique de 380 volt avec contrôle automatique de la température
- E** Resistencia eléctrica de 380 volt con control automático de la temperatura



FONDO
RISCALDATO

HEATED
BOTTOM

- I** Vaso di espansione per l'acqua del sistema di riscaldamento TERMOPOT
- GB** Water expansion vessel for TERMOPOT heating system
- D** Wasserausdehnungsgefäß des Heizungssystems TERMOPOT
- F** Vase d'expansion pour l'eau du système de chauffage TERMOPOT
- E** Vaso de expansión para el agua del sistema de calentamiento TERMOPOT





**DOPPIO
CONDIZIONAMENTO**

**DOUBLE
CONDITIONING**



- I** Regolazione della temperatura sul fondo con resistenza elettrica con termostato
- GB** Temperature setting control at the bottom, with electrical resistance and thermostat
- D** Temperaturregulierung auf dem Boden mit elektrischem Widerstand und Temperaturregler
- F** Réglage de la température sur le fond avec résistance électrique et thermostat
- E** Regulación de la temperatura en el fondo con resistencia eléctrica con termostato

- I** Vaso di espansione chiuso e aperto con livello acqua ispezionabile
- GB** Open and closed expansion vessel with inspectable water level
- D** Offen und geschlossen Gefäß mit Möglichkeit den Wasserstand zu kontrollieren
- F** Vase d'expansion fermé ou ouvert avec niveau de l'eau contrôlable
- E** Vaso de expansión abierto o cerrado con control de nivel de agua



**PER
LIEVITI**



**FOR
YEASTS**

- I** Vista laterale del fondo riscaldante con isolamento stagno ISOFIX
- GB** Lateral view of heating bottom with ISOFIX watertight insulation
- D** Seitliche Ansicht des heizenden Boden mit dichte Isolierung ISOFIX
- F** Vue de côté du fond reschauffant avec isolation étanche ISOFIX
- E** Foto lateral del fondo calentador con aislamiento hermético ISOFIX

**FONDO
RISCALDATO**

**HEATED
BOTTOM**



- I** Sistema di riscaldamento sul fondo TERMOPOT con isolamento ISOFIX
- GB** TERMOPOT heating system on the bottom with ISOFIX insulation
- D** Heizungssystem des Bodens TERMOPOT mit Isolierung ISOFIX
- F** Système de chauffage sur le fond TERMOPOT avec isolation ISOFIX
- E** Sistema de calentamiento en el fondo TERMOPOT con aislamiento ISOFIX

Un terzo di secolo di evoluzione

FONDO PIANO INCLINATO IN AVANTI DA 15° A 30°
15° TO 30° GRADIENT FORWARD SLANTING FLAT BOTTOM
FLACHER NACH VORNE UM 15° BIS 30° GENEIGTER BODEN
FOND PLAT INCLINE EN AVANT DE 15° A 30°
FONDO PLANO INCLINADO HACIA ADELANTE DE 15° A 30°



**FONDO PIANO
INCLINATO DA 15°
A 30°**

TERMOCONDIZIONATO

**THERMAL
CONDITIONING**

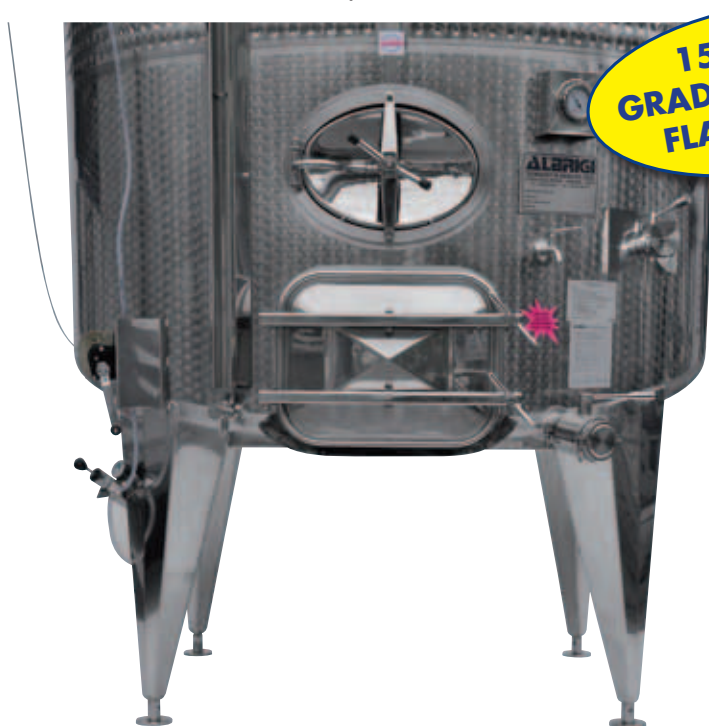
**SPECIALE PER
SCARICO VINACCE**

**SPECIFIC FOR
MARC EXTRACTION**



I STEEP BOTTOM: vista laterale di fondo piano inclinato di 27° in avanti
GB STEEP BOTTOM: side view of the 27° gradient forward slanting flat bottom
D STEEP BOTTOM: Seitliche Ansicht des flachen nach vorne um 27° geneigten Bodens
F STEEP BOTTOM: vue de côté du fond plat, incliné de 27° en avant
E STEEP BOTTOM: foto lateral del fondo plano inclinado 27° hacia adelante.

I STEEP BOTTOM: vista laterale di VARIOTANK-TERMOSPECIAL
GB STEEP BOTTOM: side view of the VARIOTANK-TERMOSPECIAL
D STEEP BOTTOM: Seitliche Ansicht des VARIOTANK-TERMOSPECIAL
F STEEP BOTTOM: vue de côté du VARIOTANK-TERMOSPECIAL
E STEEP BOTTOM: foto lateral de VARIOTANK-TERMOSPECIAL



**15° TO 30°
GRADIENT SLOPED
FLAT BOTTOM**



I STEEP BOTTOM: vista frontale con porte rettangolari molto comode per lo scarico delle vinacce
GB STEEP BOTTOM: front view with rectangular hatches, which are extremely convenient for the discharge of marc
D STEEP BOTTOM: Frontansicht mit rechteckigen und für den Auslass des Tresters praktischen Öffnungen
F STEEP BOTTOM: vue de face avec portes rectangulaires, très pratique pour la vidange des marcs
E STEEP BOTTOM: foto frontal con puertas rectangulares muy cómodas para la salida de los orujos.

I STEEP BOTTOM: vista frontale delle porte aperte
GB STEEP BOTTOM: front view of the open hatches
D STEEP BOTTOM: Frontansicht der geöffneten Luken
F STEEP BOTTOM: vue de face des portes ouvertes
E STEEP BOTTOM: foto frontal de las puertas abiertas.



- I** STEEP BOTTOM: vista frontale di VARIOTANK-TERMOSPECIAL con tutti gli accessori
- GB** STEEP BOTTOM: front view of the VARIOTANK-TERMOSPECIAL, with all accessories
- D** STEEP BOTTOM: Frontansicht von VARIOTANK-TERMOSPECIAL mit allen Zubehör
- F** STEEP BOTTOM: vue de face du VARIOTANK-TERMOSPECIAL avec tous les accessoires
- E** STEEP BOTTOM: foto frontal de VARIOTANK-TERMOSPECIAL con todos los accesorios.

- I** STEEP BOTTOM: vista posteriore del fondo piano inclinato rinforzato
- GB** STEEP BOTTOM: rear view of the sloped reinforced flat bottom
- D** STEEP BOTTOM: Ansicht von hinten des flachen, geneigten und verstärkten Bodens
- F** STEEP BOTTOM: vue de dos du fond plat incliné et renforcé
- E** STEEP BOTTOM: foto posterior del fondo plano inclinado reforzado



- I** STEEP BOTTOM: Vista dall'alto del fondo piano inclinato di 27° in avanti
- GB** STEEP BOTTOM: Top view of the 27° gradient forward slanting flat bottom
- D** STEEP BOTTOM: Ansicht von oben des flachen nach vorne um 27° geneigten Bodens
- F** Vue de haut du fond plat incliné de 27° en avant
- E** STEEP BOTTOM: Foto desde arriba del fondo plano inclinado 27° hacia adelante.

**SPECIALE PER
SCARICO VINACCE**

**SPECIFIC FOR
MARC EXTRACTION**



**STORAGE
AND
FERMENTATION**



- I** Braccio di sollevamento con corda inox
- GB** Lifting arm with stainless steel cord
- D** Hebearm mit Stahlseil
- F** Bras de levage avec corde inox
- E** Brazo de elevación con cuerda inox.

**STOCCAGGIO
E
FERMENTAZIONE**



- I** Staffa inox smontabile
- GB** Dismountable stainless steel clamp
- D** Bewegliche Halterungsvorrichtung aus Edelstahl
- F** Bride inox démontable
- E** Abrazadera inox desmontable.

- I** VARIOTANK-TERMO da lt 7500 completo di accessori per la fermentazione
- GB** 7,500 litre VARIOTANK-TERMO, complete with accessories for fermentation
- D** VARIOTANK-TERMO mit 7500 Litern Fassungsvermögen einschließlich Zubehör für die Fermentation
- F** VARIOTANK-TERMO de 7500 L muni des accessoires pour la fermentation
- E** VARIOTANK-TERMO de 7.500 lt., con accesorios para la fermentación.



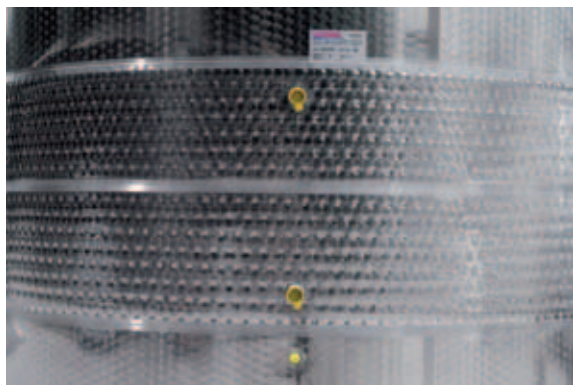
TERMOCONDIZIONATO

**THERMAL
CONDITIONING**



- I** Galleggiante inox mobile pneumatico super robusto
- GB** Super robust pneumatic mobile stainless steel float
- D** Extrawiderstandsfähiger Druckluftschwimmdeckel
- F** Chapeau flottant inox amovible, pneumatique, super robuste
- E** Flotador inox móvil neumático super robusto

- I** Doppia porta ovale e rettangolare
- GB** Double oval and rectangular hatch
- D** Rechteckige und ovale Doppelluke
- F** Double porte ovale et rectangulaire
- E** Doble puerta: ovalada y rectangular.



- I** Intercapedine di condizionamento TERMOSTAR con vie di ricircolo obbligate
- GB** TERMOSTAR conditioning jacket with obligatory recirculation path
- D** Doppelwandung TERMOSTAR mit obligatorischen Umwälzwegen
- F** Gaine de thermorégulation TERMOSTAR avec voies de recirculation obligatoires
- E** Camisa de climatización TERMOSTAR con vías de recirculación obligatorias.



**PER LA
FERMENTAZIONE**

TERMOCONDIZIONATO

**THERMAL
CONDITIONING**

- I** Termometro analogico
- GB** Analogic thermometer
- D** Analogthermometer
- F** Thermomètre analogique
- E** Termómetro analógico.

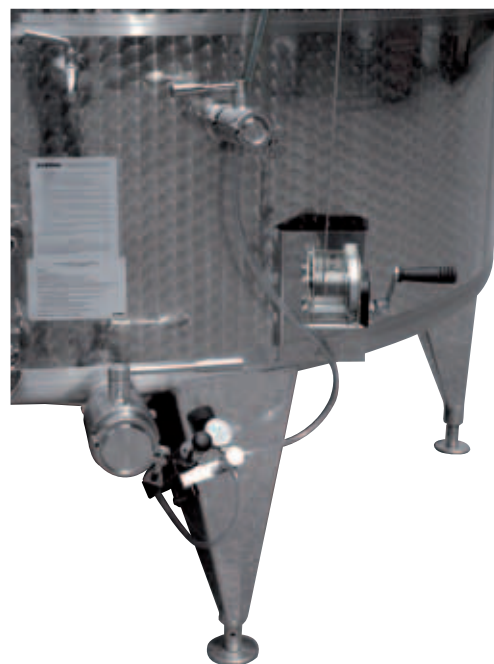


**FOR
FERMENTATION**

- I** Preleva campioni
- GB** Sampler
- D** Probeentnahme
- F** Dégustateur
- E** Tomador de muestras.



- I** Fermentatore VARIOTANK-TERMO con coperchio mobile aperto
- GB** VARIOTANK-TERMO fermenter with mobile cover, open
- D** Fermenter VARIOTANK-TERMO mit beweglichem geöffnetem Schwimmdeckel
- F** Fermentateur VARIOTANK-TERMO avec couvercle amovible ouvert
- E** Fermentador VARIOTANK-TERMO con tapa móvil abierta.



- I** Pompa e verricello e piede regolabile
- GB** Pump and winch with adjustable foot
- D** Pumpe, Hebewinde und regulierbarer Fuß
- F** Pompe et treuil, pieds réglables
- E** Bomba y cabrestante; patas regulables.



- I** Pompa pneumatica e verricello sul braccio girevole
- GB** Pneumatic pump and winch on swivel arm
- D** Druckluftpumpe und Hebewinde auf Schwenkarm
- F** Pompe pneumatique et treuil sur bras rotatif
- E** Bomba neumática y cabrestante en el brazo giratorio.

**SFRUTTIAMO
LO SPAZIO**

**WE USE EVERY
AVAILABLE INCH
OF SPACE**



- I** Pompa pneumatica e verricello facili da usare
- GB** Easy to use pneumatic pump and winch
- D** Einfach bedienbare Druckluftpumpe und Hebewinde
- F** Pompe pneumatique et treuil d'utilisation facile
- E** Bomba neumática y cabrestante fáciles de usar.

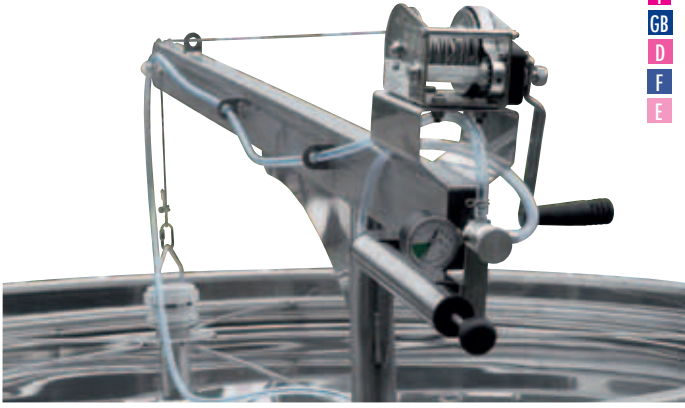


**2 CAPACITÀ
UGUALI**

**2 IDENTICAL
CAPACITIES**



- I** POLITANK-TERMO con VARIOTANK-TERMO da lt 5000 + lt 5000
- GB** 15,000 + 5,000 litres POLITANK-TERMO with VARIOTANK-TERMO
- D** POLITANK-TERMO mit VARIOTANK-TERMO mit 5000 + 5000 Litern Fassungsvermögen
- F** POLITANK-TERMO avec VARIOTANK-TERMO de 5000 + 5000 L
- E** POLITANK-TERMO con VARIOTANK-TERMO de 5.000 lt. + 5.000 lt.



- I** Verricello e pompa posti sul braccio girevole
- GB** Winch and pump placed on the swivel arm
- D** Auf dem Schwenkarm angebrachte Pumpe und Hebewinde
- F** Treuil et pompe montés sur le bras rotatif
- E** Cabrestante y bomba colocados en el brazo giratorio.

**SFRUTTAMO
LO SPAZIO**

**WE USE EVERY
AVAILABLE INCH
OF SPACE**



- I** Scala mobile WHEELSTAIR è comoda per lavorare con serbatoi POLIVARIO-TERMOTANK a tutti i livelli
- GB** WHEELSTAIR mobile stairs, convenient to work on POLIVARIO-TERMOTANK, at all levels
- D** Verschiebbare Treppe WHEELSTAIR für das bequeme Arbeiten auf jeder Ebene an den Tanks POLIVARIO-TERMOTANK
- F** Echelle roulante WHEELSTAIR, pratique pour travailler avec les cuves POLIVARIO-TERMOTANK à tous les niveaux
- E** Escala móvil WHEELSTAIR. Cómoda para trabajar con los tanques POLIVARIO-TERMOTANK a todos los niveles.

**2 CAPACITÀ
NELLO STESSO SPAZIO**

**TWO CAPACITIES IN
THE SAME SPACE**



- I** Batteria di POLIVARIO-TERMOTANK per lo stoccaggio dei vini da 4000 + 4000 + 3000 sopra a capacità variabile, IsotermoVariotank da 6000 per lo stoccaggio e la refrigerazione dei vini
- GB** Battery of POLIVARIO-TERMOTANK for the storage of wines, 4,000 + 4,000 + 3,000 litres variable capacity tank above, 6,000 litres IsotermoVariotank for storage and refrigeration of wines
- D** Serie POLIVARIO-TERMOTANK für die Lagerung von Weinen mit 4000 + 4000 Litern Fassungsvermögen + 3000 Litern Tank mit veränderlichem Fassungsvermögen oben, IsotermoVariotank für die Lagerung und die Kühlung von Weinen mit 6000 Litern Fassungsvermögen
- F** Batterie de POLIVARIO-TERMOTANK pour le stockage des vins de 4000 + 4000 L + 3000 L au-dessus à capacité variable, IsotermoVariotank de 6000 L pour le stockage et la réfrigération des vins
- E** Línea de POLIVARIO-TERMOTANK para el almacenamiento de vinos de 4.000 lt. + 4.000 lt. + 3.000 lt. superior de capacidad variable, IsotermoVariotank de 6.000 lt. para el almacenamiento y la refrigeración de vinos



SFRUTTIAMO LO SPAZIO

WE USE EVERY AVAILABLE INCH OF SPACE



- I** Vista di parte superiore di ISO TERMO-VARIOTANK da 5000 con ½ coperchio antipolvere isolato per refrigerare i vini e mantenere la bassa temperatura
- GB** View of the upper part of the 5,000 litre ISO TERMO-VARIOTANK, with ½ insulated anti-dust cover, to refrigerate wines and maintain low temperatures
- D** Ansicht des oberen Bereichs von ISO TERMO-VARIOTANK mit 5000 Litern Fassungsvermögen mit halbem, für die Kühlung der Weine isoliertem Staubschutzdeckel
- F** Vue de la partie supérieure de ISO TERMO-VARIOTANK de 5000 L avec ½ couvercle anti-poussière isolé pour réfrigérer les vins et conserver une basse température
- E** Foto de la parte superior de Iso Termo-Variotank de 5.000 lt. con ½ tapa antipolvo aislada para refrigerar vinos y mantener baja la temperatura.

3 CAPACITÀ NELLO STESSO SPAZIO

3 CAPACITIES IN THE SAME AREA



- I** Bracci di sollevamento girevoli per VARIOTANK comodi alla passerella posteriore REAR GANGWAY
- GB** Swivel lifting arms for VARIOTANK, convenient for use with the back catwalk REAR GANGWAY
- D** Drehbarer Hebearm für VARIOTANK, bequem bedienbar von dem hinterem Bediengang REAR GANGWAY
- F** Bras de levage rotatifs pour VARIOTANK, pratiques depuis la passerelle postérieure REAR GANGWAY
- E** Brazos de elevación giratorios para VARIOTANK cómodos de pasarela posterior REAR GANGWAY.



- I** POLIVARIO-TERMOTANK da lt 5000 + lt 5000
- GB** POLIVARIO-TERMOTANK with 5,000 + 5,000 litres capacity
- D** POLIVARIO-TERMOTANK mit 5000 + 5000 Litern Fassungsvermögen
- F** POLIVARIO-TERMOTANK de 5000 + 5000 L
- E** POLIVARIO-TERMOTANK de 5.000 lt. + 5.000 lt.

- I** Vista di accessori di POLITANK-TERMO con VARIOTANK-TERMO
- GB** View of POLITANK-TERMO accessories with VARIOTANK-TERMO
- D** Ansicht den Zubehör für POLITANK-TERMO mit VARIOTANK-TERMO
- F** Vue des accessoires pour POLITANK-TERMO avec VARIOTANK-TERMO
- E** Foto de los accesorios del POLITANK-TERMO con VARIOTANK-TERMO

**3 CAPACITÀ
NELLO STESSO SPAZIO**

**3 CAPACITIES
IN THE SAME AREA**



**SFRUTTIAMO
LO SPAZIO**

- I** Braccio girevole con valvola pneumatica manuale di comando della camera d'aria
- GB** Swivel arm with manual pneumatic control valve for the bladder
- D** Schwenkarm mit manuell bedienbarem Ventil für die Steuerung der Luftkammer
- F** Bras rotatif avec vanne pneumatique manuelle de commande de la chambre à air
- E** Brazo giratorio con válvula neumática manual de mando de la cámara de aire.

**WE USE EVERY
AVAILABLE INCH
OF SPACE**



**NELLO STESSO SPAZIO
TRE SCOMPARTI**

**THREE COMPARTMENTS
IN THE SAME SPACE**

- I** POLITANK-TERMO da lt 3000 + 3000 e VARIOTANK-TERMO, posto sopra, da lt 3000
- GB** 3,000 + 3,000 litre POLITANK-TERMO and VARIOTANK-TERMO, above, with a capacity of 3,000 litres
- D** POLITANK-TERMO mit 3000 + 3000 Litern Fassungsvermögen und im oben angebrachtem VARIOTANK-TERMO mit 3000 Litern Fassungsvermögen
- F** POLITANK-TERMO de 3000 + 3000 L et VARIOTANK-TERMO, placé au-dessus, de 3000 L
- E** POLITANK-TERMO de 3.000 lt. + 3.000 lt., y VARIOTANK-TERMO, colocado encima, de 3.000 lt.

**BREVETTO
ALBRIGI**



- I** Braccio girevole con verricello, pompa e con galleggiante inox mobile molto robusto
- GB** Swivel arm with winch, pump and extremely robust mobile stainless steel float
- D** Schwenkarm mit Hebewinde, Pumpe und beweglichem extrawiderstandsfähigem Schwimmdeckel
- F** Bras rotatif avec treuil, pompe et chapeau flottant inox, amovible, très robuste
- E** Brazo giratorio con cabrestante, bomba y flotador inox móvil muy robusto.

**PATENT
ALBRIGI**

- I** Vista del fondo interno di POLITANK-TERMO che separa lo scomparto superiore del VARIOTANK-TERMO
- GB** Interior view of the bottom of the POLITANK-TERMO, which separates the upper VARIOTANK-TERMO compartment
- D** Ansicht des Bodens im Tankinnern von POLITANK-TERMO, der den oberen Bereich von VARIOTANK-TERMO abtrennt
- F** Vue du fond interne du POLITANK-TERMO qui sépare le compartiment supérieur du VARIOTANK-TERMO
- E** Foto del fondo interior de POLITANK-TERMO que separa el compartimento superior del VARIOTANK-TERMO.

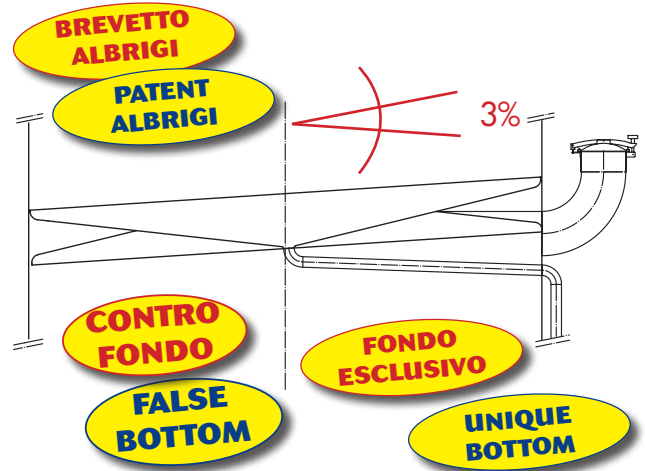


**PATENT
ALBRIGI**

**NELLO STESSO SPAZIO
TRE SCOMPARTI**



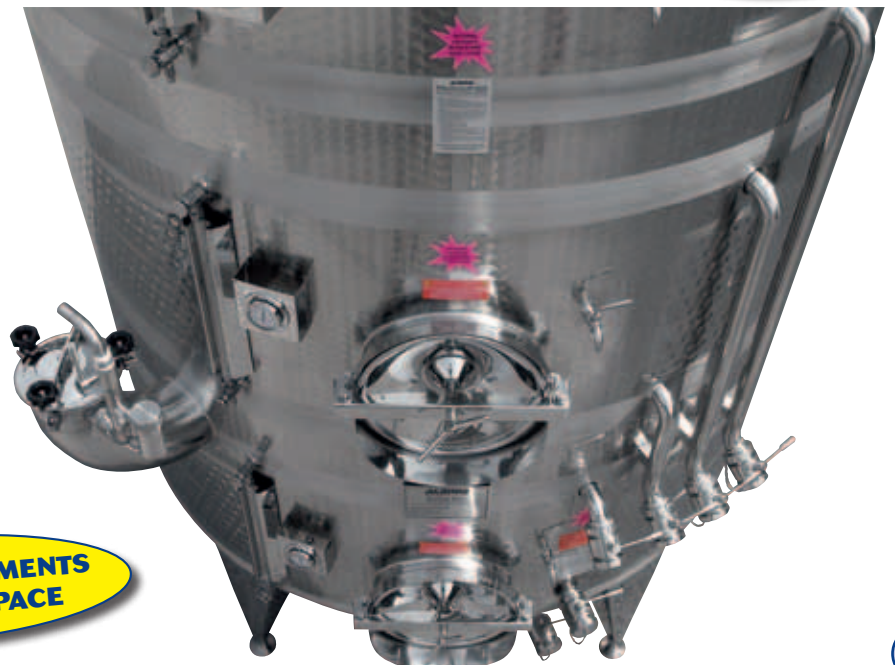
- I** Scala mobile WHEELSTAIR per accedere a tutti gli accessori di un POLITANK-TERMO con VARIOTANK-TERMO
- GB** WHEELSTAIR mobile stairway for access to all accessories of a POLITANK-TERMO with VARIOTANK-TERMO
- D** Verschiebbare Treppe WHEELSTAIR für den Zugang zu den Zubehör von POLITANK-TERMO mit VARIOTANK-TERMO
- F** Echelle roulante WHEELSTAIR pour accéder à tous les accessoires du POLITANK-TERMO avec VARIOTANK-TERMO
- E** Escalera móvil WHEELSTAIR para acceder a todos los accesorios de un POLITANK-TERMO con VARIOTANK-TERMO



**NELLO STESSO SPAZIO
TRE SCOMPARTI**

- I** Vista degli accessori in posizione comoda del POLITANK-TERMO con VARIOTANK-TERMO di sopra
- GB** View of accessories in a convenient position of the POLITANK-TERMO, with VARIOTANK-TERMO above
- D** Ansicht den mühelos zugänglichen Zubehörs von POLITANK-TERMO mit VARIOTANK-TERMO oben
- F** Vue des accessoires montés en position pratique du POLITANK-TERMO avec VARIOTANK-TERMO au-dessus
- E** Foto de los accesorios del POLITANK-TERMO con VARIOTANK-TERMO encima.

**THREE COMPARTMENTS
IN THE SAME SPACE**





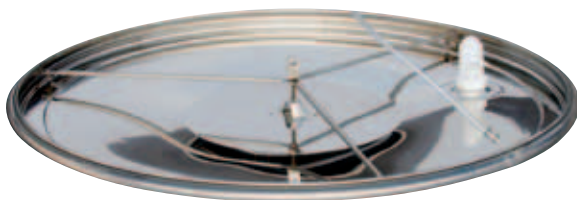
**ENOPALET A
CAPACITÀ VARIABILE**

- I** VARIOPALET da lt 1500 senza telaio superiore per l'impilamento, con braccio girevole
- GB** 1500 litres VARIOPALET without upper frame for stacking, with swivel arm
- D** VARIOPALET mit 1500 Fassungsvermögen ohne oberen Rahmen für die Stapelung, mit Schwenkarm
- F** VARIOPALET de 1500 L sans châssis supérieur pour l'empilement, muni de bras rotatif
- E** VARIOPALET de 1500 lt., sin armazón superior para apilar; con brazo giratorio.



- I** LITTLE PUMP: pompa piccola per galleggiante pneumatico
- GB** LITTLE PUMP: small pump for pneumatic float
- D** LITTLE PUMP: Kleine Pumpe für Druckluftschwimmdeckel
- F** LITTLE PUMP: petite pompe pour chapeau flottant pneumatique
- E** LITTLE PUMP: bomba pequeña para flotador neumático.

- I** VARIOPALET da lt 950 con telaio superiore per renderlo impilabile fino a 5 pezzi
- GB** 950 litres VARIOPALET with upper frame to make up to 5 stackable pieces
- D** VARIOPALET mit 950 Litern Fassungsvermögen mit oberen Rahmen für die Stapelung bis zu 5 Stück
- F** VARIOPALET de 950 L avec châssis supérieur pour empiler jusqu'à 5 pièces
- E** VARIOPALET de 950 lt., con armazón superior para que se puedan apilar hasta 5 piezas.



- I** Galleggiante inox pneumatico per VARIOPALET
- GB** Pneumatic stainless steel float for VARIOPALET
- D** Edelstahl-Schwimmdeckel für VARIOPALET
- F** Chapeau flottant pneumatique inox pour VARIOPALET
- E** Flotador inox neumático para VARIOPALET

**VARIABLE
CAPACITY
ENOPALET**

- I** VARIOPALET impilabili
- GB** Stackable VARIOPALETS
- D** Stapelbare VARIOPALET
- F** VARIOPALET empilables
- E** VARIOPALETS apilables.



HANGER

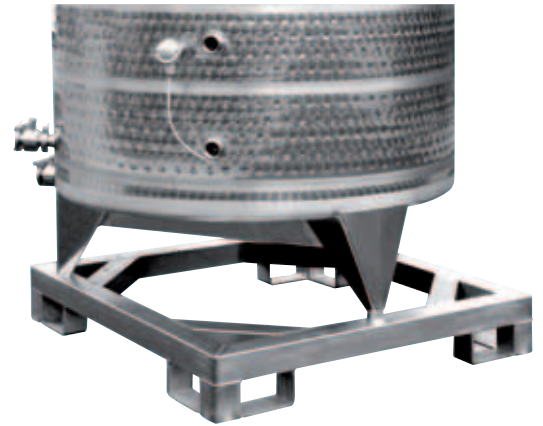


- I** Batteria di VARIOPALET da lt 800 e accessori per la vinificazione
- GB** Battery of 800 litres VARIOPALETS and accessories for vinification
- D** Serie VARIOPALET mit 800 Litern Fassungsvermögen und Zubehör für die Weinbereitung
- F** Batterie de VARIOPALET de 800 hl et accessoires pour la vinification
- E** Línea de VARIOPALET de 800 lt., y accesorios para la elaboración del vino.



PER MICRO FERMENTAZIONI

FOR MICRO FERMENTATIONS



- I** VARIOPALET-TERMO per vini e per la fermentazione con vinacce e porta rettangolare
- GB** VARIOPALET-TERMO for wines and fermentation with marc and rectangular hatch
- D** VARIOPALET-TERMO für Weine und für die Fermentation mit Trester, mit rechteckiger Luke
- F** VARIOPALET-TERMO pour vins et pour la fermentation à marc, porte rectangulaire
- E** VARIOPALET-TERMO para vinos y fermentación con orujos; puerta rectangular.

- I** VARIOPALET-TERMO per la fermentazione con le vinacce, completo di intercapedine TERMOSTAR, termometro, sonda temperatura
- GB** VARIOPALET-TERMO for fermentation with marc, complete with TERMOSTAR jacket, thermometer and temperature probe
- D** VARIOPALET-TERMO für die Fermentation mit Trester, einschließlich Doppelwandung TERMOSTAR, Thermometer und Temperaturfühler
- F** VARIOPALET-TERMO pour la fermentation à marc, muni de gaine TERMOSTAR, thermomètre, sonde de température
- E** VARIOPALET-TERMO para la fermentación con orujos, con camisa TERMOSTAR, termómetro y sensor de temperatura.



- I** VARIOPALET-TERMO a fondo piano su base palletizzabile con porta rettangolare a filo fondo
- GB** VARIOPALET-TERMO with flat bottom on a palletized base, with a rectangular hatch, flush with the bottom
- D** VARIOPALET-TERMO mit flachem Boden auf pallettierbarem Sockel, mit rechteckiger Luke, bündiger Abschluss mit dem Boden
- F** VARIOPALET-TERMO à fond plat, base pallettisable et porte rectangulaire au ras du fond
- E** VARIOPALET-TERMO con fondo plano en base palletizable; puerta rectangular a ras del fondo.



- I** Vista dall'alto di VARIOPALET-TERMO con il meccanismo a galleggiante pneumatico
- GB** View of VARIOPALET-TERMO from above, with the pneumatic float mechanism
- D** Ansicht von VARIOPALET-TERMO von oben, mit Mechanismus des Druckluftschwimmdeckel
- F** Vue de haut d'un VARIOPALET-TERMO avec système à chapeau flottant pneumatique
- E** Foto desde arriba de VARIOPALET con mecanismo flotador neumático.

LONG GRID



- I** Griglia circolare di sgrondo LONG GRID posizionata all'interno a filo fondo sulla valvola di scarico parziale per separare il mosto dalle vinacce
- GB** Circular drainage grid LONG GRID positioned inside flush with the bottom on the partial drainage valve, in order to separate must from marc
- D** LONG GRID Kreisförmiges im Tankinnern bündig mit dem Boden auf dem Aulassventil angebrachtes Abflussgitter zur Trennung von Maische und Trester
- F** Grille circulaire d'égouttage LONG GRID située à l'intérieur, au ras du fond, sur la vanne de tirage au clair, pour séparer le moût du marc
- E** Rejilla circular para escurrir LONG GRID colocada en el interior a ras del fondo, en la válvula de descarga parcial para separar el mosto de los orujos.



VARIOPALET



- I** VARIOPALET aperto sopra con coperchio antipolvere da lt 920
- GB** 920 litres VARIOPALET open on top with antidust cover
- D** Nach oben offener VARIOPALET mit Staubschutzdeckel mit 920 Litern Fassungsvermögen
- F** VARIOPALET ouvert sur le dessus, muni d'un couvercle anti-poussière de 920 L
- E** VARIOPALET abierto en la parte superior con tapa antipolvo de 920 lt.

- I** VARIOPALET aperto sopra con bordo superiore di rinforzo
- GB** Open top VARIOPALET with reinforced upper border
- D** Nach oben offener VARIOPALET mit verstärktem oberen Rand
- F** VARIOPALET ouvert sur le dessus avec bord supérieur de renforcement
- E** VARIOPALET abierto en la parte superior con borde superior de refuerzo.

**VARIOPALET È
PALLETIZZABILE**

**VARIOPALET IS
PALLETIZABLE**

- I** MANUALFOLLTANK meccanismo manuale di follatura per piccoli serbatoi aperti VARIOPALET e VARIOTANK da lt 1100 a lt 1980
- GB** MANUALFOLLTANK manual punching down mechanism for small open VARIOPALET and VARIOTANK tanks, with capacities from 1,100 to 1,980 litres
- D** MANUALFOLLTANK-Mechanismus für das manuelle Unterstoßen des Tresterhutes für kleine offene Tanks VARIOPALET und VARIOTANK mit 1100 bis zu 1980 Litern Fassungsvermögen
- F** MANUALFOLLTANK mécanisme manuel de foulage pour petites cuves ouvertes VARIOPALET et VARIOTANK de 1100 à 1980 L
- E** MANUALFOLLTANK mecanismo manual de bazuqueo para tanques pequeños abiertos VARIOPALET y VARIOTANK de 1.100 lt. a 1.980 lt.



- I** Vista dall'alto della pala di MANUALFOLLTANK
- GB** View of the MANUALFOLLTANK blad from above
- D** Ansicht von oben der Schaufel von MANUALFOLLTANK
- F** Vue du haut de la pale d'un MANUALFOLLTANK
- E** Foto desde arriba del pala MANUALFOLLTANK.



- I** Meccanismo mobile di follatura FOLPALET per VARIOPALET
- GB** Mobile FOLPALET punching down mechanism for VARIOPALET
- D** Beweglicher FOLPALET-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes auf VARIOPALET
- F** Système mobile de foulage FOLPALET pour VARIOPALET
- E** Mecanismo móvil de bazuqueo FOLPALET para VARIOPALET.

- I** VARIOPALET con meccanismo smontabile di follatura pneumatica FOLPALET
- GB** VARIOPALET with FOLPALET dismantlable pneumatic punching down mechanism
- D** VARIOPALET mit demontierbarem Druckluft-FOLPALET-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes
- F** VARIOPALET avec système démontable de foulage pneumatique FOLPALET
- E** VARIOPALET con mecanismo desmontable de bazuqueo neumático FOLPALET.

FOLPALET

**CON VARIOFOLPALET
SI PUÒ ESEGUIRE LA
FOLLATURA**

**YOU CAN PERFORM
PUNCHING DOWN
WITH VARIOFOLPALET**

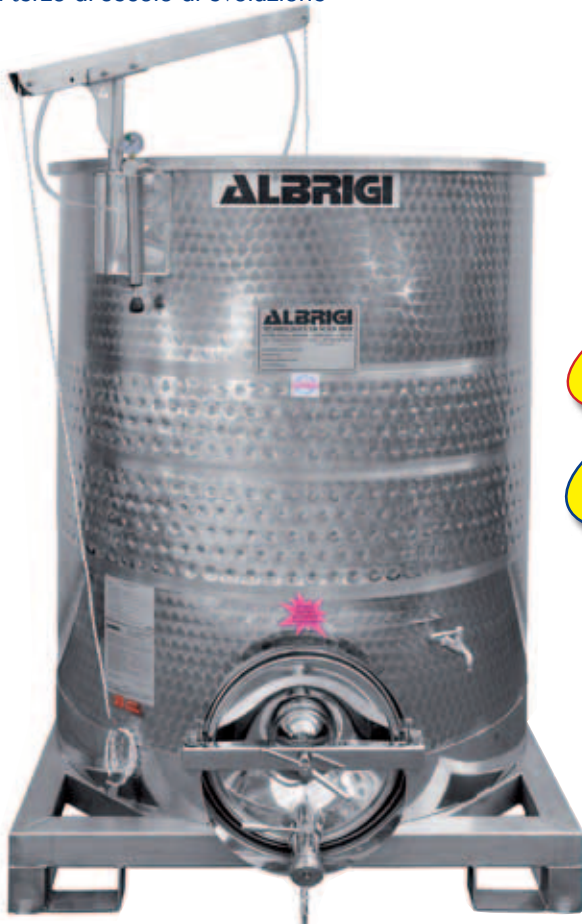


- I** Meccanismo di MANUALFOLLTANK per eseguire la follatura manuale su VARIOFOLPALET
- GB** MANUALFOLLTANK down mechanism to perform manual punching down on VARIOFOLPALET
- D** MANUALFOLLTANK-Mechanismus für das manuelle Unterstoßen des Tresterhutes auf VARIOFOLPALET
- F** Système de foulage MANUALFOLLTANK pour le foulage manuel sur VARIOFOLPALET
- E** Mecanismo de bazuqueo MANUALFOLLTANK para bazucar manualmente en el VARIOFOLPALET.



- I** Meccanismo di MONOFOLLRAIL per eseguire la follatura manuale su VARIOPALET
- GB** MONOFOLLRAIL punching down mechanism to perform manual punching down on VARIOPALET
- D** MONOFOLLRAIL-Mechanismus für das manuelle Unterstoßen des Tresterhutes auf VARIOPALET
- F** Système de foulage MONOFOLLRAIL pour le foulage manuel sur VARIOPALET
- E** Mecanismo de bazuqueo MONOFOLLRAIL para bazucar manualmente en el VARIOPALET.

MONOFOLLRAIL



interno lucido 2R
a specchio

2R mirror polished
interior



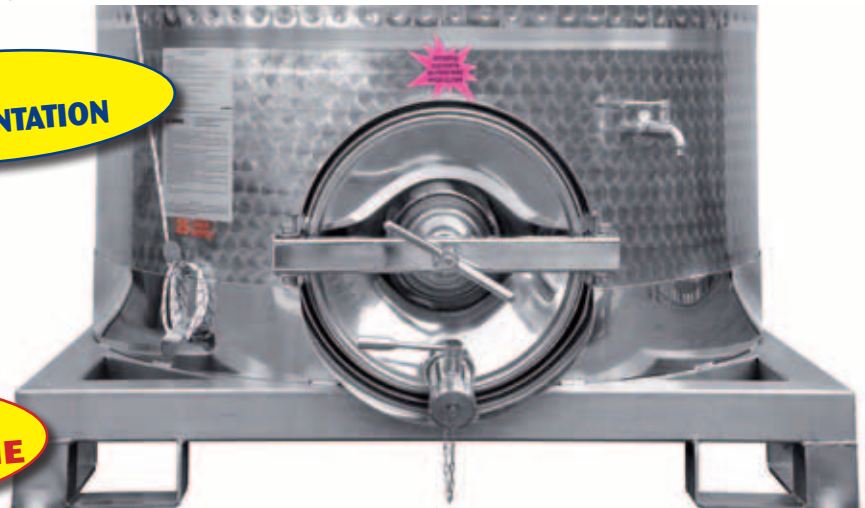
- I** VARIOPALET-TERMO condizionato, con fondo piano inclinato in avanti e portello tondo ø 400 mm a filo fondo
- GB** VARIOPALET-TERMO conditioned tank, with flat bottom slanting forward and round hatch diam. 400 mm flush with the bottom
- D** Tempreaturregulierter VARIOPALET-TERMO, mit nach vorne geneigtem Boden und runder Luke mit 400 mm Durchmesser, bündiger mit dem Boden
- F** VARIOPALET-TERMO thermorégulé, avec fond plat incliné en avant et porte ronde ø 400 mm au ras du fond
- E** VARIOPALET-TERMO acondicionado, con fondo plano inclinado hacia adelante y portezuela redonda ø 400 mm colocada a ras con el fondo

- I** Parte posteriore di VARIOPALET con gli attacchi di entrata e uscita del liquido di raffreddamento dalla intercapedine TERMOSTAR
- GB** VARIOPALET back with cooling liquid inlet and outlet for TERMOSTAR jacket
- D** Rückseite des VARIOPALETs mit den Gewinden für die Zu- und Ableitung der Kühlflüssigkeit der Doppelwandung TERMOSTAR
- F** Partie postérieure de VARIOPALET avec les fixations d'entrée et de sortie du liquide de refroidissement de la chemise TERMOSTAR
- E** Parte trasera de VARIOPALET con las conexiones de entrada y salida del liquido de enfriamiento TERMOSTAR



FOR
FERMENTATION

PER LA
FERMENTAZIONE



- I** Portello ø 400 mm sporgente dal telaio pallettizzabile
- GB** 400 mm diameter hatch with slight protrusion from the stackable framework
- D** Luke mit 400 mm Durchmesser, vom palettierbarem Rahmen wenig vorspringend
- F** Porte ø 400 mm peu saillante du châssis palettisable
- E** Tapa de ø 400 mm que sobresale poco de la armazón paletizable.

- I** Base del VARIOPALET-TERMO con fondo piano inclinato in avanti e portello da ø 400 mm a filo fondo per favorire lo scarico delle vinacce
- GB** Base of VARIOPALET-TERMO with flat bottom slanting forward and round hatch diam. 400 mm flush with the bottom to faovur the manual unloading of marc
- D** Sockel des VARIOPALET-TERMO mit nach vorne geneigtem Boden und runder Luke mit 400 mm Durchmesser, bündiger mit dem Boden, um das manuelle Ausladen der Trester zu begünstigen
- F** Base de VARIOPALET-TERMO avec fond plat incliné en avant et porte ronde ø 400 mm au ras du fond pour favoriser la vidange des marcs
- E** Base de VARIOPALET-TERMO con fondo plano inclinado hacia adelante y portezuela redonda ø 400 mm colocada a ras con el fondo para favorecer la descarga de los orujos



- I** Pistone di follatura con pala autorotante e staffa di fissaggio a misura fissa
- GB** Punching down piston with self-rotating blade and fixed dimension fastening bracket
- D** Kolben für das Unterstoßen des Tresterhutes mit selbstdrehendem Schaufel und Befestigungsvorrichtung mit fester Größe
- F** Piston de foulage avec pale auto-rotative et bride de fixation de mesure fixe
- E** Pistón de bazuqueo con pala auto giratoria y abrazadera de fijación de medida fija

IMPIANTI DI FOLLATURA



- I** VARIOFOLLPALET con meccanismo smontabile di follatura pneumatica FOLLEPALET
- GB** VARIOFOLLPALET with FOLLEPALET dismantlable pneumatic punching down mechanism
- D** VARIOFOLLPALET mit demontierbarem Mechanismus für das mit Druckluft gesteuerte Unterstoßen des Tresterhutes FOLLEPALET
- F** VARIOFOLLPALET avec système démontable de foulage pneumatique FOLLEPALET
- E** VARIOFOLLPALET con mecanismo desmontable de bazuqueo neumático FOLLEPALET.

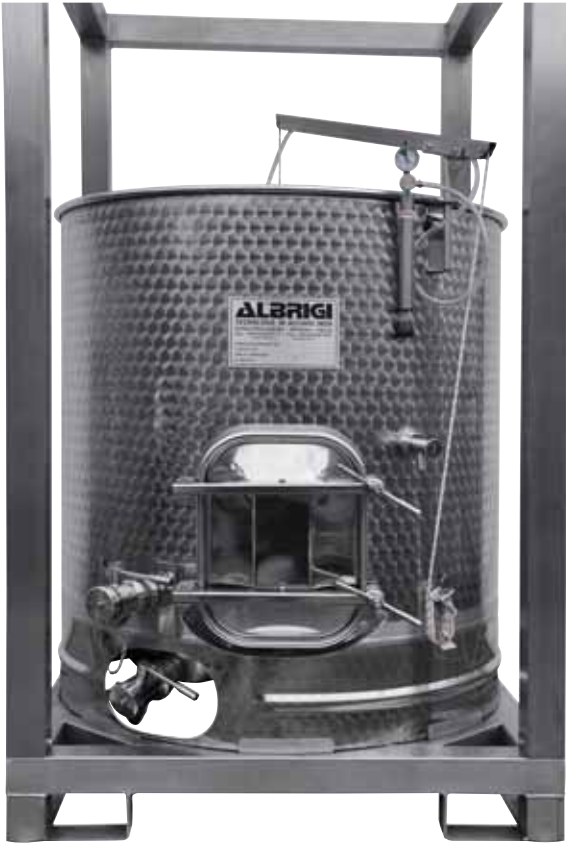
PUNCHING DOWN SYSTEM



- I** VARIOTANK-TERMO con bordo superiore robusto per fissare e sostenere il VARIOFOLLPALET
- GB** VARIOTANK-TERMO with robust upper edge to fasten and support VARIOFOLLPALET
- D** VARIOTANK-TERMO mit robustem höherem Rand, um VARIOFOLLPALET zu befestigen und tragen
- F** VARIOTANK-TERMO avec bord supérieur robuste pour fixer et soutenir le VARIOFOLLPALET
- E** VARIOTANK-TERMO con borde superior robusto para fijar y sostener el VARIOFOLLPALET



- I** Quadro di comando del VARIOFOLLTANK con PLC per fare programmi di follatura automatici
- GB** VARIOFOLLTANK control panel with PLC to perform automatic punching down programs
- D** Schalttafel des VARIOFOLLTANK mit PLC, um automatischen Programmen für das Unterstoßen des Tresterhutes zu machen
- F** Tableau de commandes de VARIOFOLLTANK pour effectuer des programmes automatiques de foulage
- E** Cuadro de mandos de VARIOFOLLTANK para hacer programas de bazuqueo automáticos



VERTICALDOOR

- I** VARIOPALETANK da lt 950 con porta rettangolare VERTICALDOOR per fare la fermentazione, doppia valvola di scarico parziale e totale, preleva campioni; telaio inox per renderlo sovrapponibile, impilabile fino a 5 pezzi
- GB** 950 litres VARIOPALETANK with rectangular door VERTICALDOOR for the fermentation, double racking valve and total drain, sampler; stainless steel framework to stack up to 5 pieces
- D** VARIOPALETANK mit 950 Litern Fassungsvermögen, mit rechteckigen Tür VERTICALDOOR für die Gärung, doppeltem Teilauslassventil und komplettem Abfluss, Probeentnahme; Edelstahlrahmen für die Stapelung bis zu 5 Stück
- F** VARIOPALETANK de 950 L avec porte rectangulaire VERTICALDOOR pour la fermentation, double vanne de tirage au clair et de vidange totale, dégustateur; châssis en acier inox pour empiler jusqu'à 5 pièces
- E** VARIOPALETANK de 950 Lt con puerta rectangular VERTICALDOOR para la fermentación, doble válvula de descarga parcial y total, tomador de muestras; armazón de acero inox para que se puedan apilar hasta 5 piezas



VARIOPALETANK



**VARIOPALLET È
PALLETIZZABILE**



- I** VARIOPALETANK è completo di tutti gli accessori per lo stoccaggio anche dei vini, con capacità variabile tramite coperchio mobile a galleggiante e camera d'aria, braccio di sollevamento, anche con il telaio per renderlo impilabile
- GB** VARIOPALETANK is complete with all of the accessories for the storage of wines as well, with variable capacity thanks to the mobile floating lid with bladder, lifting arm, even with framework to make it stackable
- D** VARIOPALETANK wird mit allen Zubehör auch für die Lagerung der Weine, mit veränderlichen Fassungsvermögen durch den beweglichen Schwimmdeckel mit Luftkammer, Hebearm, auch mit Rahmen für die Stapelung ergänzt
- F** VARIOPALETANK est complet avec tous les accessoires pour le stockage des vins aussi, à capacité variable grâce à son couvercle amovible flottant avec chambre à air, bras de levage, même avec châssis pour le rendre empilable
- E** VARIOPALETANK es completo de todos los accesorios para el almacenamiento de los vinos también, con capacidad variable por medio del flotador móvil con cámara de aire, brazo de elevación, también con armazón para que se pueda apilar

**VARIOPALLET IS
PALLETIZABLE**

VARIOPALETANK

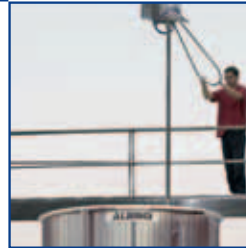


- I** MONOFOLLRAIL meccanismo mobile su rotaia di follatura pneumatico monopiede conico autopulente
- GB** MONOFOLLRAIL mobile mechanism on tracks for punching down with self-cleaning conical pneumatic mono-foot
- D** Sich auf einer Schiene bewegender Druckluft-MONOFOLLRAIL-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes, mit konischem Fuß, selbstreinigend
- F** MONOFOLLRAIL système mobile sur rail de foulage pneumatique mono-pied conique autonettoyant
- E** MONOFOLLRAIL mecanismo móvil por railes para el bazuqueo neumático de un solo brazo, cónico y autolimpiante.



MANUAL

MANUAL



VARIOTANK È COMODO PER FOLLARE

VARIOTANK IS CONVENIENT FOR FULING



- I** MONOFOLLRAIL MANUAL, follatore pneumatico manuale monopiede che scorre su rotaia, è ideale per fare la follatura nei VARIOTANK in fila
- GB** MONOFOLLRAIL MANUAL, manual pneumatic punching down mechanism on tracks, with mono-foot, ideal for marc punching down in row VARIOTANK
- D** Sich auf einer Schiene bewegender manuaeller Druckluft-MONOFOLLRAIL MANUAL-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes, mit konischem Fuß, ideal für das Unterstoßen des Tresterhutes in mehreren aneinander gereihten VARIOTANKS

- F** MONOFOLLRAIL MANUAL, fouleur pneumatique manuel mono-pied glissant sur rail; idéal pour le foulage dans les VARIOTANK en batterie
- E** MONOFOLLRAIL MANUAL remecedor neumático manual, con un solo brazo, sobre railes; ideal para el bazuqueo en los VARIOTANK en fila.



IMPIANTI DI FOLLATURA

PUNCHING DOWN SYSTEM

AUTOMATIC

- I** VARIOFOLLRAIL meccanismo di follatura pneumatico monopala a pala autorotante e autopulente, mobile tramite gru scorrevole su rotaia
- GB** VARIOFOLLRAIL pneumatic punching down mechanism, single blade with self-rotating and self-cleaning mobile blade, moved by a crane sliding on tracks
- D** Druckluft-MOBILFOLLRAIL-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes, mit einer selbstdrehenden und selbstreinigenden Schaufel. Der Mechanismus kann mit Hilfe eines auf Schienen verschiebbaren Krans verschoben werden.
- F** VARIOFOLLRAIL système de foulage pneumatique mono-pale à pale autorotative et autonettoyante, amovible par grue roulante sur rail
- E** VARIOFOLLRAIL mecanismo de bazuqueo neumático, con una sola pala; pala autogiratoria y autolimpiante; una grua corrediza por railes la mueve.

VARIOTANK È COMODO PER FOLLARE

VARIOTANK IS CONVENIENT FOR FULLING

AUTOMATICO



- I** VARIOFOLLRAIL, follatore pneumatico manuale a monopala che scorre su rotaia, è ideale per fare la follatura in automatico con più VARIOTANK in fila
- GB** VARIOFOLLRAIL, manual pneumatic punching down mechanism, with single blade, running on tracks, ideal for marc punching down in row VARIOTANK
- D** Sich auf einer Schiene bewogender manueller Druckluft-VARIOFOLLRAIL-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes, ideal für das automatisch gesteuerte Unterstoßen des Tresterhutes in mehreren aneinander gereihten VARIOTANK
- F** VARIOFOLLRAIL, fouleur pneumatique manuel, mono-pale, glissant sur rail; idéal pour le foulage en automatique dans les VARIOTANK en batterie
- E** VARIOFOLLRAIL remecedor neumático manual por railes con una sola pala; ideal para el bazuqueo automático con varios VARIOTANK en fila.

VARIOTANK È COMODO PER FOLLARE

VARIOTANK IS CONVENIENT FOR FULLING





IMPIANTI DI FOLLATURA

AUTOMATIC



- I** Meccanismo mobile di follatura VARIOFOLLTANK per VARIOTANK, smontato.
- GB** Mobile VARIOFOLLTANK punching down mechanism for VARIOTANK, not mounted
- D** Abmontierter beweglicher VARIOFOLLTANK-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes auf VARIOTANK
- F** Système mobile de foulage VARIOFOLLTANK pour VARIOTANK, pas monté
- E** Mecanismo móvil de bazuqueo VARIOFOLLTANK para VARIOTANK, no montado

- I** VARIOTANK da lt. 5000 con meccanismo VARIOFOLLTANK applicato
- GB** 5000 liters VARIOTANK with VARIOFOLLTANK device applied
- D** VARIOTANK mit 5000 Litern Fassungsvermögen, mit angebrachtem VARIOFOLLTANK-Mechanismus
- F** VARIOTANK de 5000 litres avec le mécanisme VARIOFOLLTANK appliqué
- E** VARIOTANK de 5000 litros con el mecanismo VARIOFOLLTANK aplicado

AUTOMATICO

- I** Con il quadro elettrico si possono programmare in automatico tutte le fasi della follatura
- GB** With the control panel you can program automatically all the punching down phases
- D** Mit der Schalttafel kann man alle Phasen des Unterstoßens des Tresterhutes automatisch programmieren
- F** Avec le tableau de commande on peut programmer toutes les phases de foulage automatiquement
- E** Con el cuadro de mandos se pueden programar todas las fases del bazuqueo automáticamente

PUNCHIING DOWN SYSTEM



- I** Il meccanismo di follatura VARIOFOLLTANK va applicato sul bordo superiore del VARIOTANK
- GB** The VARIOFOLLTANK punching down device must be applied on the VARIOTANK upper edge
- D** Der VARIOFOLLTANK-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes wird auf dem höheren Rand von VARIOTANK angebracht
- F** Le mécanisme de foulage VARIOFOLLTANK doit être appliqué sur le bord supérieur de VARIOTANK
- E** El mecanismo de bazuqueo VARIOFOLLTANK debe ser aplicado al borde superior del VARIOTANK

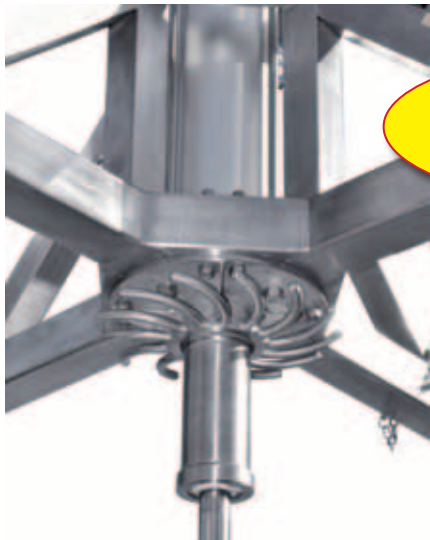




IMPIANTI DI FOLLATURA



- I** Il meccanismo di VARIOFOLLTANK si applica sul VARIOTANK in pochi minuti
- GB** The VARIOFOLLTANK device can be applied on VARIOTANK in a few minutes
- D** Der VARIOFOLLTANK-Mechanismus kann auf VARIOTANK in wenigen Minuten angebracht werden
- F** Le mécanisme VARIOFOLLTANK peut être appliqué sur VARIOTANK dans quelques minutes
- E** El mecanismo ARIOFOLLTANK puede ser aplicado al VARIOTANK en pocos minutos



- I** Il nostro brevetto "MORENO" crea il movimento rotazione della pala ogni volta che risale
- GB** Our "MORENO" patent creates the rotational movement of the blade every time it goes back up
- D** Unser "MORENO" Patent erzeugt die Drehbewegung der Schaufel, wenn es wieder hoch steigt
- F** Notre brevet "MORENO" crée le mouvement de rotation de la pale chaque fois qu'elle remonte
- E** La nuestra patente "MORENO" crea el movimiento de rotación de la pala cuando sube

- I** Il meccanismo di VARIOFOLLTANK è regolabile in larghezza per adattarlo a tutti i tipi di VARIOTANK
- GB** The VARIOFOLLTANK device can be adjusted in width, to be adaptable to any kind of VARIOTANK
- D** Der VARIOFOLLTANK-Mechanismus ist breitenverstellbar, um ihn an allen Typen von VARIOTANK anpassen zu können
- F** Le mécanisme VARIOFOLLTANK réglable en largeur, pour l'adapter à tous les VARIOTANK
- E** El mecanismo ARIOFOLLTANK regulable en el ancho, para adaptarlo a todos los VARIOTANK

PUNCHING DOWN SYSTEM



- I** La pala di follatura ruota in modo automatico ogni volta che risale
- GB** The punching down blade rotates automatically every times it goes back up
- D** Der Schaufel für das Unterstoßen des Tresterhutes dreht sich automatisch, wenn er wieder hoch steigt
- F** La pale de foulage pivot automatiquement chaque fois qu'elle remonte
- E** La pala de bazuqueo rota automáticamente cuando sube



- I** La pala di follatura sfiora le pareti interne del VARIOTANK senza rovinarle
- GB** The punching down blade brushes by the internal VARIOTANK walls without ruining them
- D** Der Schaufel für das Unterstoßen des Tresterhutes grenzt die innere Wände des VARIOTANK, ohne sie verderben
- F** La pale de foulage effleure les parois internes de VARIOTANK sans les abîmer
- E** La pala de bazuqueo roza las paredes interiores del VARIOTANK sin las dañar

- I** VARIOFOLLTANK meccanismo mobile di follatura con staffa di fissaggio regolabile
- GB** VARIOFOLLTANK mobile punching down mechanism with adjustable attachment clamp
- D** Beweglicher VARIOFOLLTANK-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes, mit regulierbarer Halterungsvorrichtung
- F** VARIOFOLLTANK système amovible de foulage avec bride de fixation réglable
- E** VARIOFOLLTANK mecanismo móvil de bazuqueo con abrazadera regulable.



- I** Meccanismo di comando manuale delle fasi di follatura
- GB** Manual control mechanism for punching down phases
- D** Mechanismus mit manueller Steuerung für die einzelnen Phasen des Unterstoßen des Tresterhutes
- F** Système de commande manuelle des phases de foulage
- E** Mecanismo de mando manual para las diferentes fases de bazuqueo.

AUTOMATICO

**VARIOTANK
BECOMES A FULLER**



- I** Vista esterna e dall'interno di meccanismo di follatura VARIOFOLLTANK, a staffa regolabile, su VARIOTANK da lt 5000 con POLIFASCIA
- GB** External and internal views of the punching down mechanism VARIOFOLLTANK, with adjustable clamp, on 5,000 litres VARIOTANK with POLIFASCIA
- D** Außen- und Innenansicht des Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes VARIOFOLLTANK mit regulierbarer Halterungsvorrichtung, auf VARIOTANK mit 5000 Litern Fassungsvermögen mit POLIFASCIA
- F** Vue externe et interne du système de foulage VARIOFOLLTANK, à bride réglable, sur VARIOTANK de 5000 L avec POLIFASCIA
- E** Foto del exterior y del interior del mecanismo de bazuqueo VARIOFOLLTANK con abrazadera regulable VARIOTANK de 5.000 lt., con POLIFASCIA.

**VARIOTANK
DIVENTA
UN FOLLATORE**

AUTOMATIC

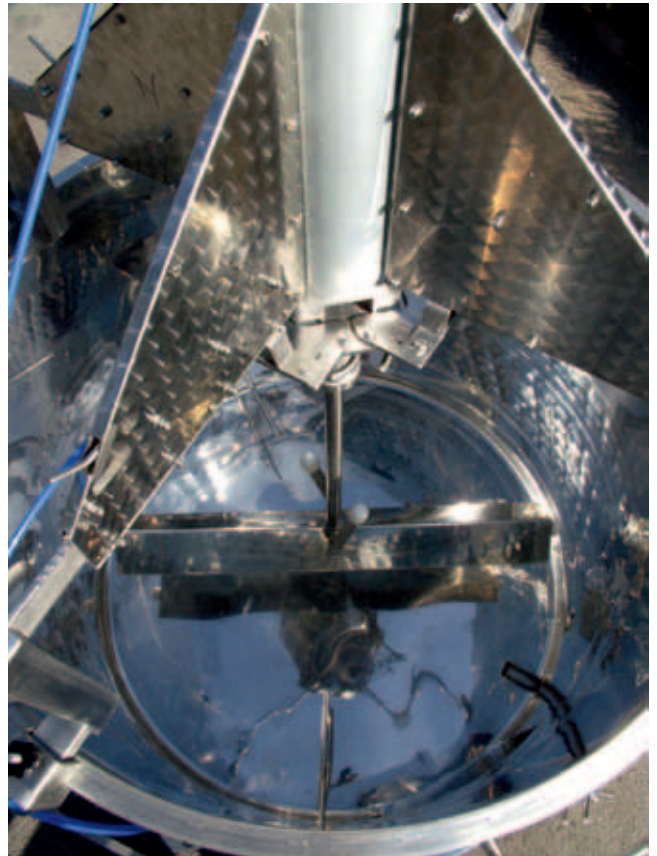
- I** VARIOFOLLTANK, meccanismo mobile di follatura applicato su VARIOTANK da Lt 4000 smontabile a staffa fissa
- GB** VARIOFOLLTANK, mobile punching down mechanism, applied on a 4,000 litres VARIOTANK, dismantlable with fixed clamp
- D** Beweglicher demontierbarer VARIOFOLLTANK-Mechanismus auf VARIOTANK mit 4000 Litern Fassungsvermögen und mit Halterungsvorrichtung
- F** VARIOFOLLTANK, système amovible de foulage appliqué sur un VARIOTANK de 4000 L démontable à bride fixe
- E** VARIOFOLLTANK mecanismo móvil de bazuqueo aplicado al VARIOTANK de 4.000 Lt., desmontable y con abrazadera fija.



**FERMENTAZIONE
E FOLLATURA**

**FERMENTATION
AND
PUNCHING DOWN**

- I** Pala di follatura autorotante e autopulente
- GB** Self-rotating and self-cleaning punching down blade
- D** Selbstdrehende und selbstreinigende Schaufel für das Unterstoßen des Tresterhutes
- F** Pale de foulage auto-rotative et autonettoyante
- E** Pala a para bazuqueo autogiratoria y autolimpiante.



FOLLATURA

PUNCHING DOWN

**FOLLATORE
AUTOMATICO**

**AUTOMATIC
PUNCHING DOWN**

- I** Meccanismo automatico di autorotazione della pala brevetto "MORENO"
- GB** Automatic self-rotating mechanism for "MORENO" patented blade
- D** Patentierter, automatisch gesteuerter Selbstdrehmechanismus "MORENO"
- F** Système automatique d'autorotation de la pale brevet "MORENO"
- E** Mecanismo automático de autorotación de la pala, patente "MORENO".

- I** Meccanismo VARIOFOLLTANK mobile per VARIOTANK con staffa inox rialzata a pala autorotante e autopulente brevettata ALBRIGI con brevetto "MORENO"
- GB** VARIOFOLLTANK mobile mechanism for VARIOTANK, with raised stainless steel clamp, self-rotating and self-cleaning blade patented by ALBRIGI with the "MORENO" patent
- D** Beweglicher VARIOFOLLTANK-Mechanismus für VARIOTANK mit erhöhter Halterungsvorrichtung, selbstdrehender und selbstreinigender Schaufel mit ALBRIGI "MORENO" Patent
- F** Système VARIOFOLLTANK amovible pour VARIOTANK avec châssis inox surélevé à pale auto-rotative et autonettoyante brevetée ALBRIGI, brevet "MORENO"
- E** Mecanismo VARIOFOLLTANK móvil para VARIOTANK con abrazadera inox realzada, pala autogiratoria y autolimpiante patentada por ALBRIGI, con patente "MORENO".

VARITANK DIVENTA UN FOLLATORE

AUTOMATIC

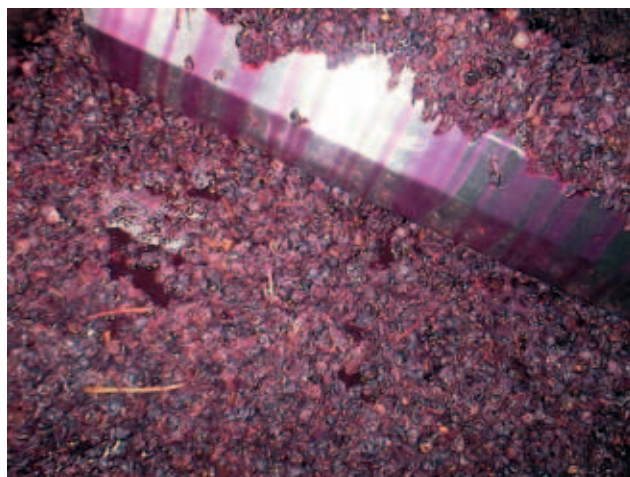
AUTOMATICO

VARIOTANK BECOMES A FULLER

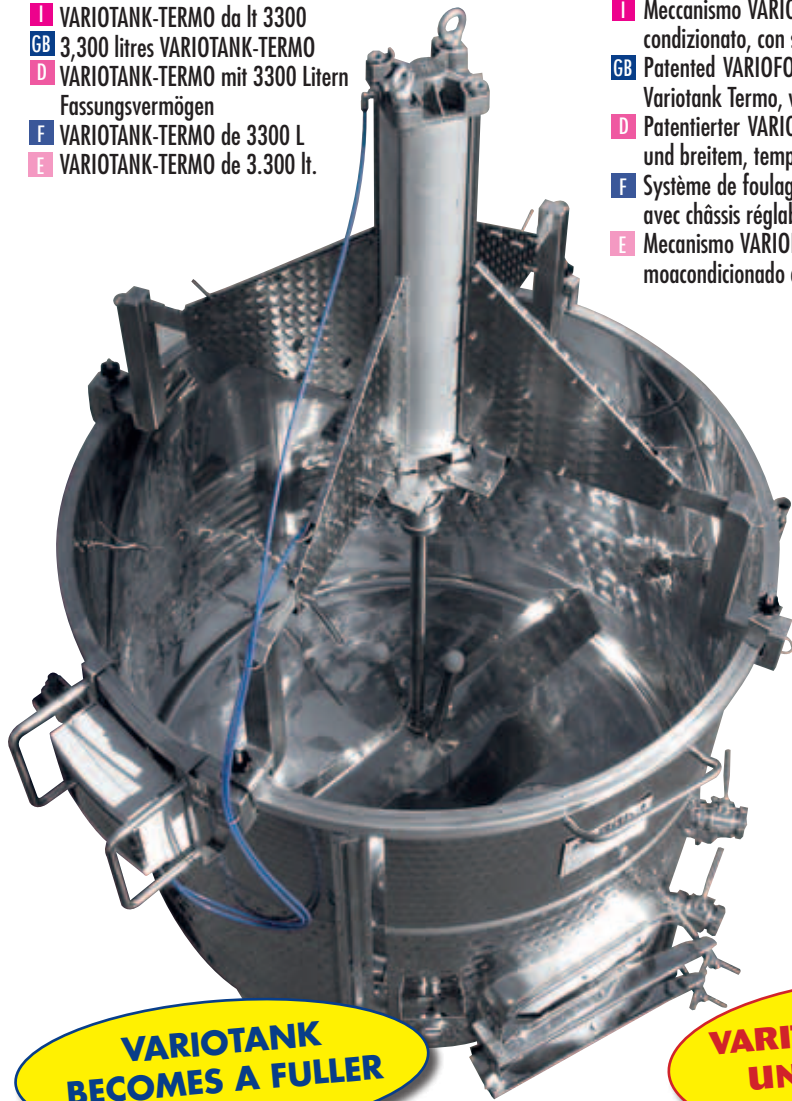


- I** VARIOFOLLTANK su VARIOTANK da lt 10.000 con quadro di comando per regolare le fasi di follatura
- GB** VARIOFOLLTANK on 10,000 litres VARIOTANK with control panel for regulation of the punching down phases
- D** VARIOFOLLTANK auf VARIOTANK mit 10.000 Litern Fassungsvermögen mit Schalttafel für die Steuerung der einzelnen Phasen des Unterstoßens des Tresterhutes
- F** VARIOFOLLTANK sur VARIOTANK de 10.000 L avec tableau de commandes pour régler les phases du foulage
- E** VARIOFOLLTANK para VARIOTANK de 10.000 lit., con cuadro de mandos para regular las fases de bazuqueo.

- I** Pala di VARIOFOLLTANK autopulente in fase di follatura
- GB** Self-cleaning VARIOFOLLTANK blade during punching down
- D** Selbstreinigende Schaufel von VARIOFOLLTANK während des Unterstoßens des Tresterhutes
- F** Pale de VARIOFOLLTANK autonettoyante pendant la phase de foulage
- E** Pala de VARIOFOLLTANK autolimpiante en fase de bazuqueo.



- I** VARIOTANK-TERMO da lt 3300
- GB** 3,300 litres VARIOTANK-TERMO
- D** VARIOTANK-TERMO mit 3300 Litern Fassungsvermögen
- F** VARIOTANK-TERMO de 3300 L
- E** VARIOTANK-TERMO de 3.300 lt.



VARIOFOLLTANK

- I** Meccanismo VARIOFOLLTANK, brevettato, di follatura su VARIOTANK-TERMO basso e largo termo-condizionato, con staffa regolabile
- GB** Patented VARIOFOLLTANK punching down mechanism on a wide and low, thermally conditioned Variotank Termo, with adjustable clamp
- D** Patentierter VARIOFOLLTANK-Mechanismus für das Unterstoßens des Tresterhutes auf niedrigem und breitem, temperaturreguliertem VARIOTANK-TERMO mit regulierbarer Halterungsvorrichtung
- F** Système de foulage VARIOFOLLTANK, breveté, sur VARIOTANK-TERMO bas et large, thermorégulé, avec châssis réglable
- E** Mecanismo VARIOFOLLTANK, patentado, para bazuqueo en VARIOTANK-TERMO bajo y ancho, termocondicionado con abrazadera regulable.



- I** Quadro di gestione delle fasi di follatura pneumatica
- GB** Pneumatic punching down management panel
- D** Schalttafel für die Steuerung der einzelnen Phasen des pneumatisch erfolgenden Unterstoßens des Tresterhutes
- F** Tableau de gestion des phases de foulage pneumatique
- E** Cuadro de gestión de las fases de bazuqueo neumático.

VARIOTANK BECOMES A FULLER

VARIOTANK DIVENTA UN FOLLATORE

- I** Questo è un meccanismo mobile di follatura per VARIOFOLLTANK con staffa regolabile e la pala è intercambiabile, al fine di posizionarlo in VARIOTANK di varie dimensioni
- GB** This is a mobile punching down mechanism for VARIOFOLLTANK, with an adjustable clamp and interchangeable blade, which can be positioned in VARIOTANK of various dimensions
- D** Dieser bewegliche VARIOFOLLTANK-Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes hat eine regulierbare Halterungsvorrichtung und eine auswechselbare Schaufel und kann somit mühelos in VARIOTANK unterschiedlicher Größe angebracht werden
- F** Système amovible de foulage pour VARIOFOLLTANK, bride réglable, pale interchangeable afin de pouvoir le monter sur des VARIOTANK de différentes dimensions
- E** Este es un mecanismo móvil de bazuqueo para VARIOFOLLTANK con abrazadera regulable; la pala es intercambiable para que se pueda colocar en tanques VARIOTANK de varios tamaños.

VARIOFOLLTANK si può spostare da un VARIOTANK all'altro anche di diverse dimensioni
 VARIOFOLLTANK can be moved from one VARIOTANK to another, even if they are of different dimensions
 VARIOFOLLTANK kann von einem VARIOTANK zum andern, auch unterschiedlicher Größe, verschoben werden
 VARIOFOLLTANK peut être déplacé d'un VARIOTANK à l'autre, même avec des dimensions différentes
 VARIOFOLLTANK se puede colocar en tanques VARIOTANK de diferentes tamaños.



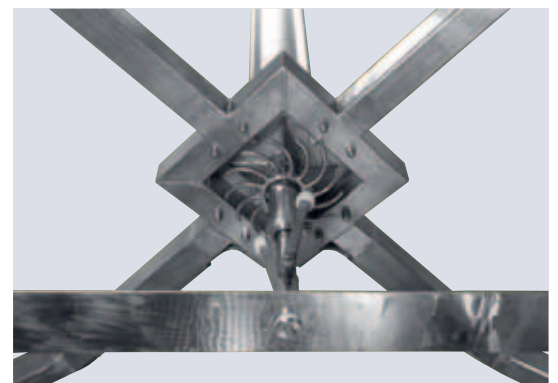


- I** Follatore MINIFOLLRAIL a pala rotante su doppia rotaia funzionante in manuale o automatico su diversi VARIOTANK posti in fila per fare la follatura delle vinacce
- GB** MINIFOLLRAIL punching down mechanism with rotating blade, on double rail, working manually or automatically, on different VARIOTANKS placed in a row, in order to perform the punching down of marc
- D** Sich auf Doppelschiene bewegender Einmaischer MINIFOLLRAIL für das Unterstoßen des Tresterhutes, im manuellen oder automatischen Betrieb auf mehreren aneinander gestellten Tanks
- F** Fouleur MINIFOLLRAIL à pale rotative sur double rail, fonctionnant en modalité manuelle ou automatique sur divers VARIOTANK rangés en ligne pour le foulage des marcs
- E** Remeedor MINIFOLLRAIL con pala giratoria, en doble rail; funcionamiento manual o automático en diferentes VARIOTANKS colocados en fila para el bazuqueo de los orujos.



- I** Vista di meccanismo di pala autorotante brevettata "MORENO" scorrevole su binari
- GB** View of self-rotating blade mechanism patented with the "MORENO" patent, which slides on tracks
- D** Ansicht des sich auf Schienen bewegenden, "MORENO" patentierten Mechanismus der selbstdrehenden Schaufel
- F** Vue du système de pale auto-rotative brevetée "MORENO", coulissant sur rails
- E** Foto mecanismo pala autogiratoria por railes, patente "MORENO".

- I** Pala di follatura autopulente, autorotante brevettata "MORENO"
- GB** Self-cleaning, self-rotating punching down blade, patented with the "MORENO" patent
- D** Selbstreinigende, patentierte Schaufel für das Unterstoßen des Tresterhutes mit "MORENO" Patent
- F** Pale de foulage autonettoyante, auto-rotative brevetée "MORENO"
- E** Pala de bazuqueo autolimpiante, autogiratoria; patente "MORENO".





- I** Vista di carrello di MINIFOLLRAIL scorrevole su rotaia
- GB** View of MINIFOLLRAIL trolley that slides on a track or rail
- D** Ansicht des auf Schienen gleitenden MINIFOLLRAIL-Schlittens
- F** Vue du chariot du MINIFOLLRAIL coulissant sur rail
- E** Foto carro del MINIFOLLRAIL por railes.



- I** Vista di sistema di bloccaggio con sicurezza a Norma
- GB** View of blockage system with safety devices in accordance with norms
- D** Ansicht der normenkonformen Sicherungsperrvorrichtung
- F** Vue du système de blocage avec sécurité conforme aux normes
- E** Foto sistema de bloqueo de seguridad según las normas.



- I** Quadro di comando elettropneumatico di salita e discesa manuale - automatico
- GB** Electropneumatic control panel for manual or automatic raising and lowering
- D** Schalttafel für die elektropneumatisch erfolgende Steuerung des Hoch- und Niederfahrens im manuellen oder automatischen Betrieb
- F** Panneau de commande électropneumatique de montée et descente manuelle - automatique
- E** Cuadro de mandos electroneumático de subida y bajada manual/automático.



**PUNCHING DOWN
ON MANY
VARIOTANKS**

**FOLLATURA
SU PIÙ VARIOTANK**

- I** Vista di timone di guida avanti - indietro manuale del carrello di MINIFOLLRAIL completo
- GB** View of manual forward - reverse guidance tiller for the complete MINIFOLLRAIL trolley
- D** Ansicht der manuellen Vorwärts-Rückwärts Steuerungsvorrichtung des kompletten MINIFOLLRAIL-Schlittens
- F** Vue de la barre de conduite avant - arrière manuelle du chariot du MINIFOLLRAIL complet
- E** Foto de la barra de tracción manual adelante/atrás del carro del MINIFOLLRAIL.



Meccanismo di follatura su rotaia per più VARIOTANK in fila
Rotating punching down mechanism on rail for several VARIOTANKS arranged in a row
Sich auf Schienen bewogender Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes für mehrere aneinander gestellte VARIOTANKS
Système de foulage sur mécanisme sur rail pour plusieurs VARIOTANK rangés en ligne
Mecanismo de bazuqueo por railes para varios VARIOTANKS en fila.



- I** Follatore MINIFOLLRAIL a pala rotante su doppia rotaia funzionante in manuale o automatico su diversi VARIOTANK posti in fila per fare la follatura delle vinacce
- GB** MINIFOLLRAIL punching down mechanism with rotating blade, on double rail, working manually or automatically, on different VARIOTANKS placed in a row, in order to perform the punching down of marc
- D** Sich auf Doppelschiene bewegender Einmischer MINIFOLLRAIL für das Unterstoßen des Tresterhutes, im manuellen oder automatischen Betrieb auf mehreren aneinander gestellten Tanks
- F** Fouleur MINIFOLLRAIL à pale rotative sur double rail, fonctionnant en modalité manuelle ou automatique sur divers VARIOTANK rangés en ligne pour le foulage des marcs
- E** Remecedor MINIFOLLRAIL con pala giratoria, en doble rail; funcionamiento manual o automático en diferentes VARIOTANKS colocados en fila para el bazuqueo de los orujos.



- I** Pala di follatura autopulente, autorotante brevettata "MORENO"
- GB** Self-cleaning, self-rotating punching down blade, patented with the "MORENO" patent
- D** Selbstreinigende, patentierte Schaufel für das Unterstoßen des Tresterhutes mit "MORENO" Patent
- F** Pale de foulage autonettoyante, auto-rotative brevetée "MORENO"
- E** Pala de bazuqueo autolimpiante, autogiratoria; patente "MORENO".

- I** Pala di VARIOFOLLTANK autopulente in fase di follatura
- GB** Self-cleaning VARIOFOLLTANK blade during punching down
- D** Selbstreinigende Schaufel von VARIOFOLLTANK während des Unterstoßens des Tresterhutes
- F** Pale de VARIOFOLLTANK autonettoyante durant la phase de foulage
- E** Pala de VARIOFOLLTANK autolimpiante en fase de bazuqueo.



I Vista di trave principale, scorrevole su 3 rotaie con meccanismo di follatura scorrevole per centrare i VARIOTANK in doppia fila

GB View of the main beam, sliding on 3 rails with sliding punching down system to aim the VARIOTANKS laid out in double row

D Ansicht des auf 3 Schienen verschiebbaren Hauptträgers, mit verschiebbaren Mechanismus für das Unterstoßen des Tresterhutes, um die in Doppelreihe gestellten VARIOTANKS zu zentrieren

F Vue de la poutre principale coulissante sur 3 rails avec système de foulage coulissant pour centrer les VARIOTANKS rangés en double ligne

E Foto de la viga principal por 3 raíles con mecanismo de bazuqueo por raíles para centrar los VARIOTANKS colocados en doble fila

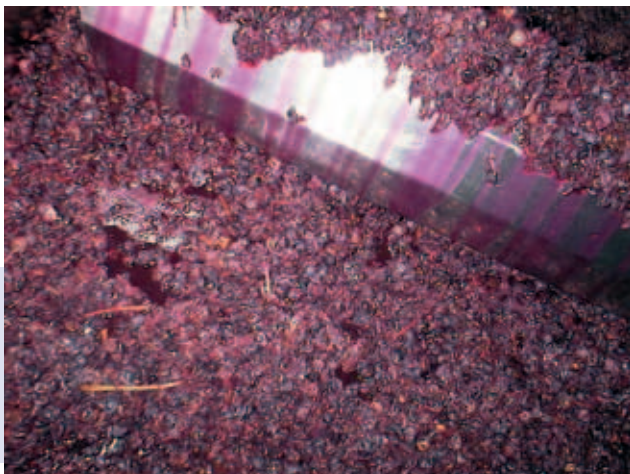
I Quadro di comando elettropneumatico di salita e discesa manuale - automatico

GB Electropneumatic control panel for manual or automatic raising and lowering

D Schalttafel für die elektropneumatisch erfolgende Steuerung des Hoch- und Niederfahrens im manuellen oder automatischen Betrieb

F Panneau de commande électropneumatique de montée et descente manuelle - automatique

E Cuadro de mandos electroneumático de subida y bajada manual/automático.





MOBILSYSTEM



- I** MOBILSYSTEM è un sistema mobile, per il rimontaggio dei mosti
- GB** MOBILSYSTEM is a mobile device for must pumping over
- D** MOBILSYSTEM ist ein bewegliches System für die Wiederauflaudung der Maische
- F** MOBILSYSTEM est un système amovible, pour le remontage des moûts
- E** MOBIL SYSTEM es un sistema móvil, para el remontado de los mostos

- I** Vista dal basso di MOBILSYSTEM
- GB** View from below of MOBILSYSTEM
- D** Ansicht von unten des MOBILSYSTEM
- F** Vue de dessous de MOBILSYSTEM
- E** Foto desde abajo de MOBILSYSTEM

- I** MOBILSYSTEM installato su Variotank da litri 8000, per la fermentazione
- GB** MOBILSYSTEM applied on a 8,000 liters Variotank, for fermentation
- D** Auf einen Variotank mit 8000 Litern Fassungsvermögen angebrachtes MOBILSYSTEM, für die Gärung
- F** MOBILSYSTEM appliqué sur Variotank de 8000 lt, pour la fermentation
- E** MOBILSYSTEM aplicado a Variotank de 8000 lt, para la fermentación



PER IL RIMONTAGGIO DEI MOSTI

FOR MUST PUMPING OVER



- I** Motore a presa diretta con velocità variabile elettronica
- GB** Direct drive motor with electronic variable speed
- D** Direktantriebsmotor mit elektronischer Drehzahlregelung
- F** Moteur à entraînement direct avec vitesse variable électronique
- E** Motor de accionamiento directo con velocidad variable electrónica

- I** Ugelli irroratori con convogliatori a 8/10/12 vie
- GB** Spray nozzles with 8/10/12 ways conveyers
- D** Sprühdüsen mit Acht- Zehn- Zwölfwegförderer
- F** Buses arroseurs avec convoyeurs à 8/10/12 voies
- E** Boquillas de aspersión con direccionador de 8/10/12 vías

- I** Filtro inferiore per fermare le vinacce e i vinacioli
- GB** Lower filter to hold back marc and grape-stones
- D** Unterer Filter um Trester und Traubenkernen zurückzuhalten
- F** Filtre inférieur pour arrêter le marc et les pépins
- E** Filtro inferior para detener los orujos y las pepitas

**PER IL RIMONTAGGIO
DEI MOSTI**



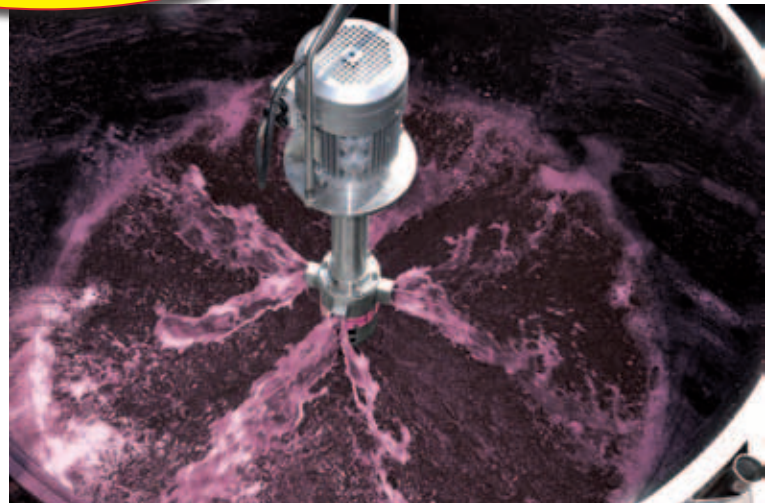
- I** MOBILSYSTEM installato su VARIOTANK da litri 2000, per la fermentazione
- GB** MOBILSYSTEM applied on a 2,000 liters VARIOTANK, for fermentation
- D** Auf einen VARIOTANK mit 2000 Litern Fassungsvermögen angebrachtes MOBILSYSTEM, für die Gärung
- F** MOBILSYSTEM appliqué sur VARIOTANK de 2000 lt, pour la fermentation
- E** MOBILSYSTEM aplicado a VARIOTANK de 2000 lt, para la fermentación



- I** MOBILSYSTEM installato su VARIOTANK da litri 4 000, per la fermentazione
- GB** MOBILSYSTEM applied on a 4,000 liters VARIOTANK, for fermentation
- D** Auf einen VARIOTANK mit 4000 Litern Fassungsvermögen angebrachtes MOBILSYSTEM, für die Gärung
- F** MOBILSYSTEM appliqué sur VARIOTANK de 4000 lt, pour la fermentation
- E** MOBILSYSTEM aplicado a VARIOTANK de 4000 lt, para la fermentación



**FOR MUST
PUMPING OVER**



- I** MOBILSYSTEM installato dentro un VARIOTANK
- GB** MOBILSYSTEM applied in a VARIOTANK
- D** Auf einen VARIOTANK angebrachtes MOBILSYSTEM
- F** MOBILSYSTEM appliqué sur VARIOTANK
- E** MOBILSYSTEM aplicado a VARIOTANK

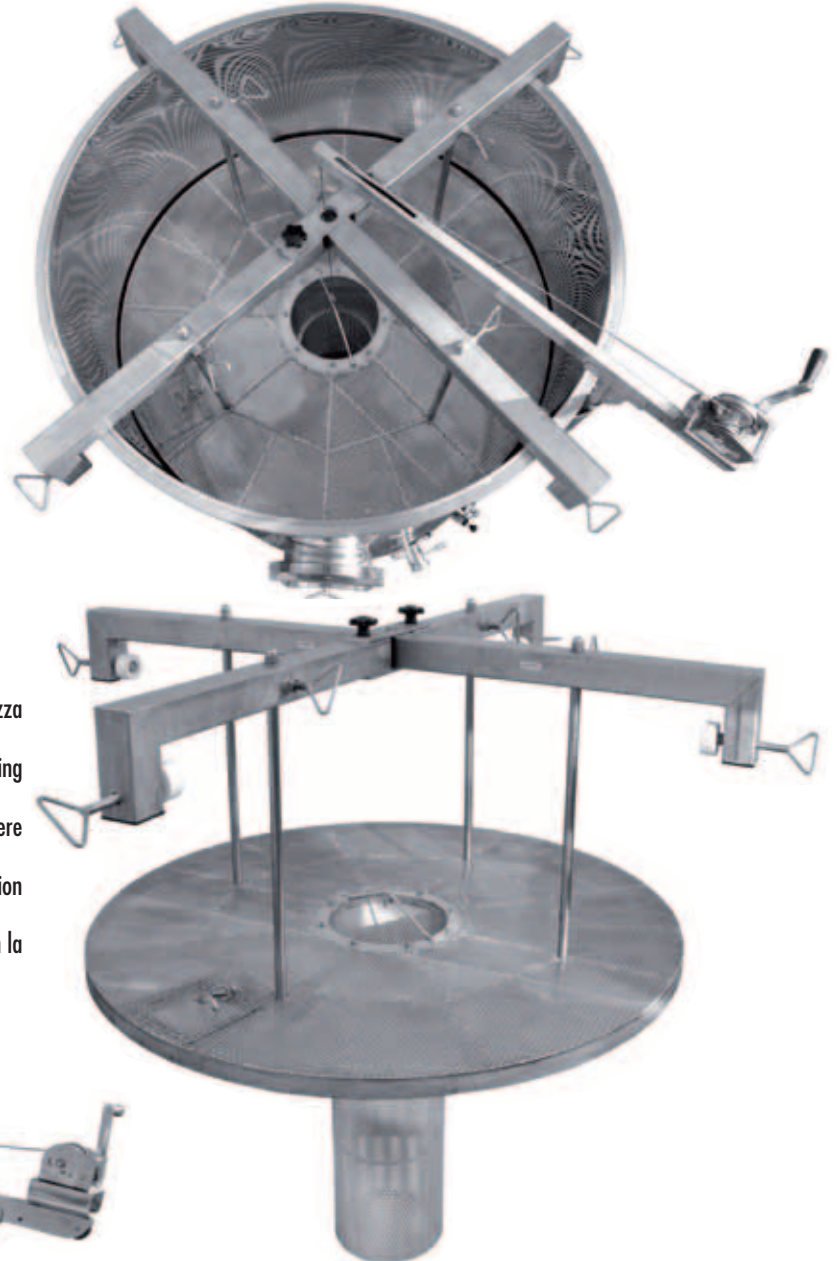
MOBILSYSTEM

- I** MOBILSYSTEM in funzione, dentro un VARIOTANK
- GB** Working MOBILSYSTEM, in a VARIOTANK
- D** MOBILSYSTEM in Betrieb, in einem VARIOTANK
- F** MOBILSYSTEM en fonction, dans un VARIOTANK
- E** MOBILSYSTEM en funcionamiento, en un VARIOTANK



- I** SUPERVARIOTANK con meccanismo di cappello sommerso, regolabile in altezza a seconda della capacità di fermentare
- GB** SUPERVARIOTANK with submerged cap device, with adjustable high depending on the fermentation capacity
- D** SUPERVARIOTANK mit dem Mechanismus des eingetauchten Tresterhutes, deren Höhe man je nach Gärungsfähigkeit regulieren kann
- F** SUPERVARIOTANK avec mécanisme de chapeau submergé réglable en fonction de la capacité de fermentation
- E** SUPERVARIOTANK con mecanismo de sombrero sumergido regulable según la capacidad de fermentación

- I** Vista dall'alto del sistema a griglia inox mobile, per trattenere il cappello di vinacce sommerso durante la fase di fermentazione
- GB** Top view of stainless steel mobile grid system, to keep the marc cap submerged during the fermentation
- D** Ansicht von oben des beweglichen Edelstahlgittersystem, um den versenkten Tresterhut während der Fermentation zurückzuhalten
- F** Vue de haut du système à grille inox mobile, pour retenir le chapeau du marc submergé pendant la phase de fermentation
- E** Foto desde arriba de sistema de rejilla inox móvil, para mantener el sombrero de orujos sumergido durante la fase de fermentación



SUPERVARIOTANK



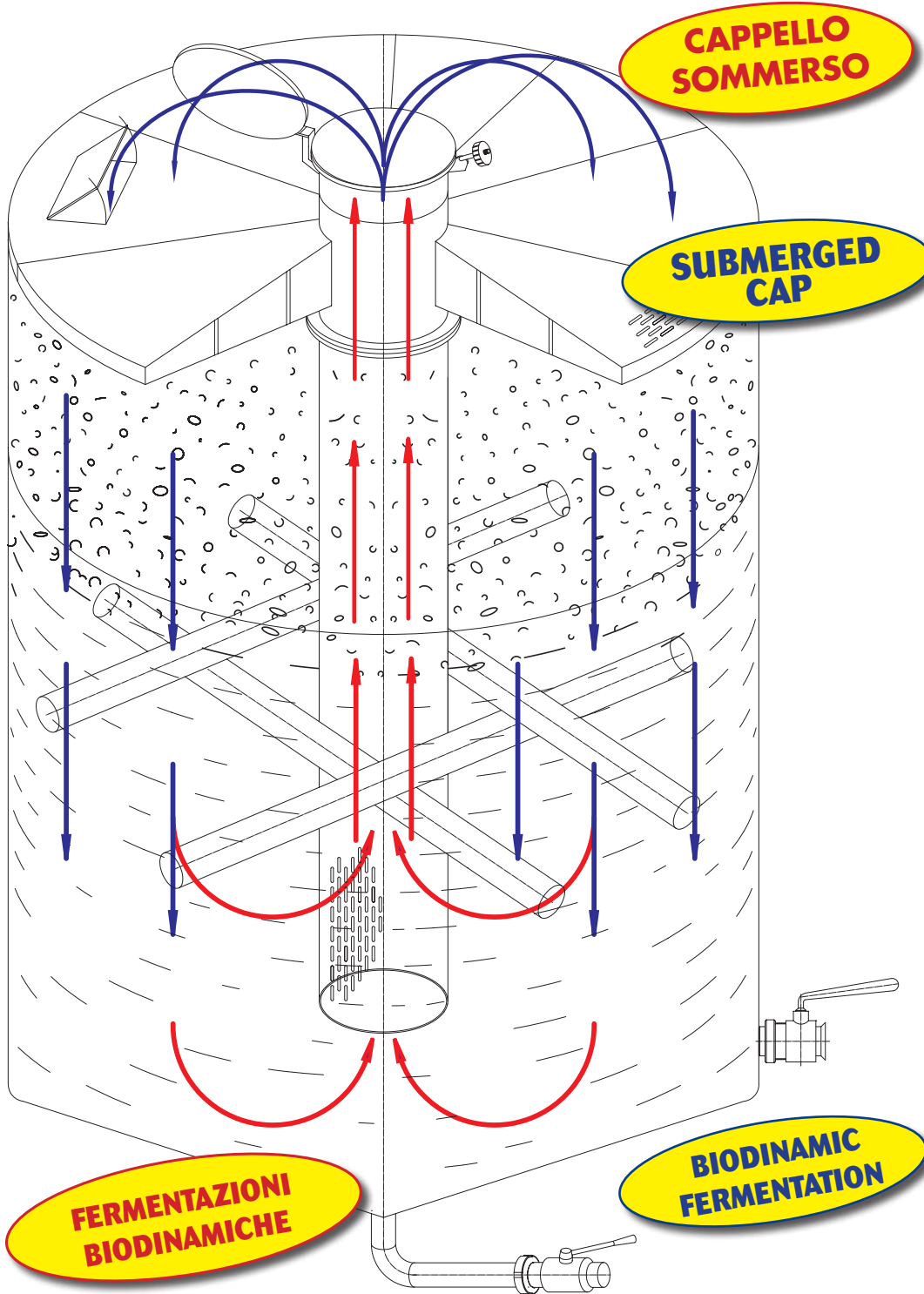
- I** Vista di braccio di sollevamento per alzare e abbassare il meccanismo di griglia inox
- GB** View of the lifting arm to lift and lower the stainless steel grid mechanism
- D** Ansicht des Hebearms für den Hub und die Senkung des Mechanismus des Edelstahlgitters
- F** Vue du bras de levage pour soulever et abaisser le mécanisme de grille inox
- E** Foto del brazo de elevación para subir y bajar el mecanismo de rejilla inox

- I** Meccanismo di cappello sommerso completamente smontabile di SUPERVARIOTANK
- GB** Completely dismantlable submerged cap mechanism of SUPERVARIOTANK
- D** Ganz beweglicher Mechanismus des eingetauchten Tresterhutes von SUPERVARIOTANK
- F** Mécanisme de chapeau submergé complètement démontable SUPERVARIOTANK
- E** Mecanismo de sombrero sumergido completamente desmontable SUPERVARIOTANK

**FERMENTAZIONI
BIODINAMICHE**

**BIODINAMIC
FERMENTATION**

MECCANISMO PER TRATTENERE IL CAPPELLO DI VINACCE SOMMERSO DURANTE LA FERMENTAZIONE
MECHANISM FOR KEEPING THE MARC CAP SUBMERGED DURING FERMENTATION
MECHANISMUS ZUM ZURÜCKHALTEN DES VERSENKTEN TRESTER-HUTS WÄHREND DER GÄRUNG
MECANISME POUR RETENIR LE CHAPEAU DES MARCS SUBMERGE PENDANT LA FERMENTATION
MECANISMO PARA MANTENER EL SOMBRERO DE ORUJOS SUMERGIDO DURANTE LA FERMENTACIÓN

**I****CICLO NATURALE**

Il cappello di vinacce resta sempre sommerso, il mosto rimonta in modo naturale tramite CO₂ e facendo il délestage tramite i pali rompiscappello si disgrega il cappello di vinacce

GB**NATURAL CYCLE**

The marc cap always remains submerged, the must is pumped over in a naturally by means of CO₂ and the marc cap is broken up by carrying out the délestage by means of cap-breaker poles.

D**NATÜRLICHER BETRIEBSABLAUF**

Der Trester-Hut bleibt immer versenkt, die Maische steigt in natürlicher Weise durch CO₂-Druck auf, und bei Délestage durch die brechenden Stangen zerfällt der Trester-Hut.

F**CYCLE NATUREL**

Le chapeau des marcs demeure toujours submergé, le moût remonte naturellement grâce au CO₂ et en effectuant le délestage au moyen des pieux de délestage le chapeau de marcs se désagrège

E**CICLO NATURAL**

El sombrero de orujos permanece siempre sumergido, el mosto se remonta en forma natural con CO₂; realizando el délestage con los palos rompe-sombrero, se disgrega el sombrero de orujos.

IL CAPPELLO RESTA SOMMERSO E IL RIMONTAGGIO AVVIENE NATURALMENTE
THE CAP REMAINS SUBMERGED AND PUMPING OVER OCCURS NATURALLY
DER HUT BLEIBT VERSENKT UND DIE WIEDERAUFLADUNG ERFOLGTT AUF NATÜRLICHER WEISE
LE CHAPEAU DEMEURE SUBMERGE ET LE REMONTAGE A LIEU NATURELLEMENT
EL SOMBRERO PERMANECE SUMERGIDO Y EL REMONTADO SE PRODUCE NATURALMENTE.



- I** Vista dell'interno di SUPERVARIOTANK dal basso, con meccanismo di cappello sommerso
- GB** Internal view of SUPERVARIOTANK from below, with submerged cap mechanism
- D** Innenansicht von unten von SUPERVARIOTANK mit dem Mechanismus des eingetauchten Tresterhutes
- F** Vue interne de SUPERVARIOTANK de dessous, avec mécanisme de chapeau submergé
- E** Foto del interior de SUPERVARIOTANK desde abajo, con mecanismo de sombrero sumergido

SUPERVARIOTANK

- I** Portello di carico del pigiato aperto, visto dal basso
- GB** View from below of open door for must loading
- D** Ansicht von unten der offenen Tür für das Einfüllen des Maisches
- F** Porte ouverte de charge du moût, vue de dessous
- E** Foto desde abajo de la portezuela abierta de cargo del mosto

**CAPPELLO
SOMMERSO**



- I** Griglia di sfianto della CO2, vista dal basso
- GB** View from below of the CO2 vent grid
- D** Ansicht von unten des Abzuggitters für CO2
- F** Grille d'aération de la CO2, vue de dessous
- E** Foto desde abajo de la rejilla de purga de la CO2

**SUBMERGED
CAP**



- I** Vista dei sistemi di regolazione alto/basso e di bloccaggio del meccanismo di cappello sommerso in SUPERVARIOTANK
- GB** View of the up/down regulation system and locking system of the submerged cap device in SUPERVARIOTANK
- D** Ansicht der Systemen für die Regulierung hinauf/hinunter und für die Blockierung des Mechanismus des eingetauchten Tresterhutes im SUPERVARIOTANK
- F** Vue des systèmes de réglage haut/bas et de blocage du mécanisme de chapeau submergé en SUPERVARIOTANK
- E** Foto de los sistemas de regulación alto/bajo y de bloqueo del mecanismo de sombrero sumergido en el SUPERVARIOTANK

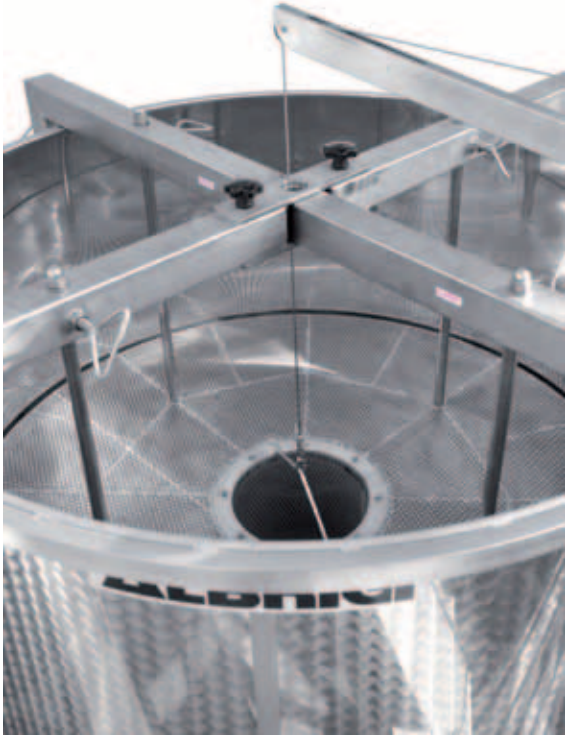


**BIODINAMIC
FERMENTATION**

- I** Il meccanismo è completamente smontabile in pochi minuti
- GB** The device is completely desmountable in a few minutes
- D** Der Mechanismus ist völlig beweglich in wenigen Minuten
- F** Le mécanisme est complètement démontable en quelques minutes
- E** El mecanismo esta completamente desmontable in pocos minutos



**FERMENTAZIONI
BIODINAMICHE**



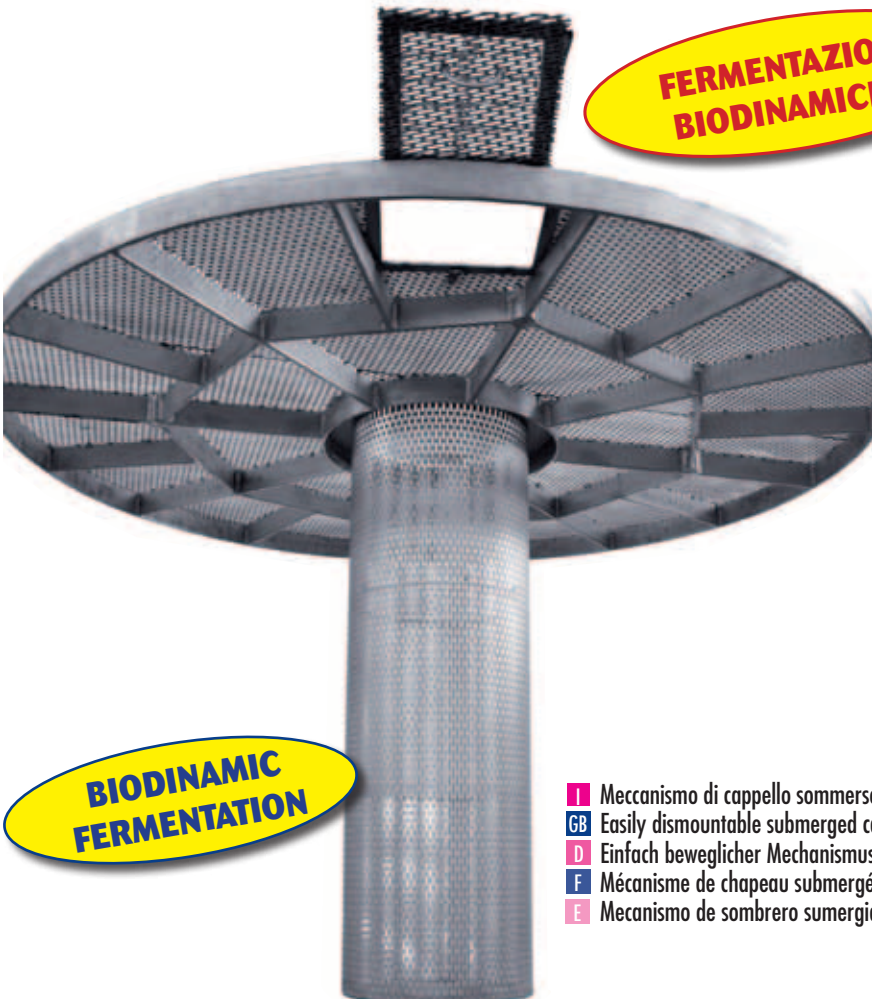
- I** Sistema di regolazione della griglia con braccio girevole per alzarlo ed abbassarlo secondo le esigenze del prodotto da fermentare
- GB** Grid regulation with swivel arm to lift and lower it depending on the needs of the fermenting product
- D** Regulierungssystem des Gitters mit Schwenkarm, um es je nach der Forderung des säuernden Products anzuheben und zu senken
- F** Système de réglage de la grille avec bras rotatif pour le soulever et abaisser en fonction des besoins du produit à fermenter
- E** Sistema de regulación de la rejilla con brazo giratorio para subirlo y bajarlo según las necesidades del producto a fermentar

SUPERVARIOTANK



CAPPELLO SOMMERSO

FERMENTAZIONI BIODINAMICHE



- I** Portello di carico del pigiato, dall'alto
- GB** View from above of must loading door
- D** Ansicht von oben der Tür für das Einfüllen des Maisches
- F** Porte de charge du moût, vue de haut
- E** Foto desde arriba de la portezuela de cargo del mosto

SUBMERGED CAP

BIODINAMIC FERMENTATION

- I** Meccanismo di cappello sommerso che va posto dentro il VARIOTANK facilmente smontabile
- GB** Easily dismantlable submerged cap mechanism to be applied in the VARIOTANK
- D** Einfach beweglicher Mechanismus des eingetauchten Tresterhutes, im VARIOTANK anzubringen
- F** Mécanisme de chapeau submergé à appliquer dans le VARIOTANK facilement démontable
- E** Mecanismo de sombrero sumergido que debe aplicarse en el VARIOTANK fácilmente desmontable



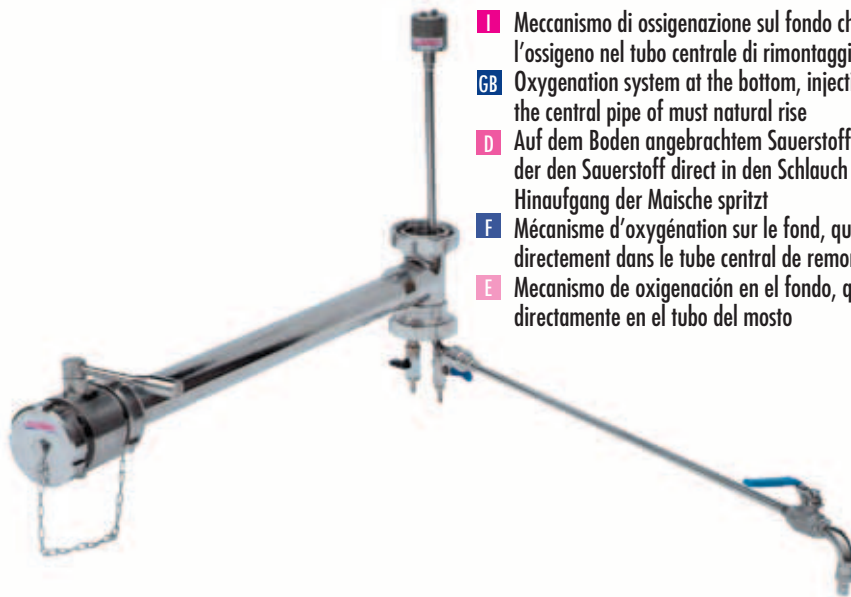
SCARICO AGEVOLATO



FACILITATED EMPTYING

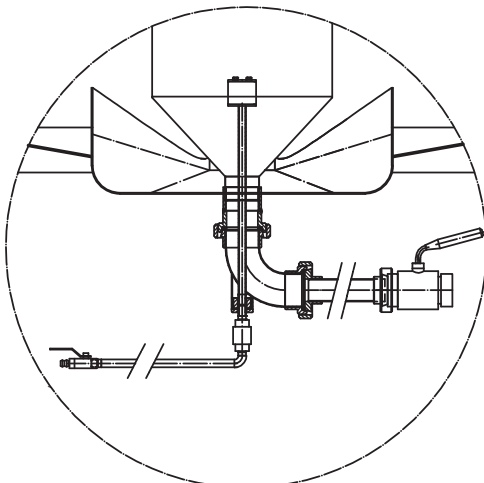
- I** Vista posteriore di scivolo con il meccanismo di ossigenatore OXICONTROL applicato al centro del fondo
- GB** Rear view of the slide with OXICONTROL oxygenation system applied in the center of the bottom
- D** Ansicht von hinten der Rutsche mit zentral angebrachtem OXICONTROL Sauerstoffzuführungssystem auf dem Boden
- F** Vue de dos de la glissière avec mécanisme d'oxygénation OXICONTROL appliqué au centre du fond
- E** Foto posterior de la rampa con el mecanismo de oxigenación OXICONTROL aplicado en el centro del fondo

- I** Porta rettangolare con scivolo sul fondo conico inclinato del 3% per favorire lo scarico delle vinacce, con ossigenatore OXICONTROL al centro
- GB** Rectangular door with slide on tilted by 3% sloped conical bottom favour aid the unloading of the marc, with OXICONTROL oxygenizer in the centre
- D** Rechteckige Tür Rutsche am 3% geneigten Kegelboden, um das Ausladen der Trester zu begünstigen, mit mittigem OXICONTROL-Sauerstoffgerät
- F** Porte rectangulaire avec glissière sur le fond conique incliné de 3% pour favoriser la vidange des marcs avec oxygénateur OXICONTROL au centre
- E** Puerta rectangular con rampa en el fondo cónico inclinado 3% para favorecer la descarga de los orujos, con oxigenador OXICONTROL en el centro.

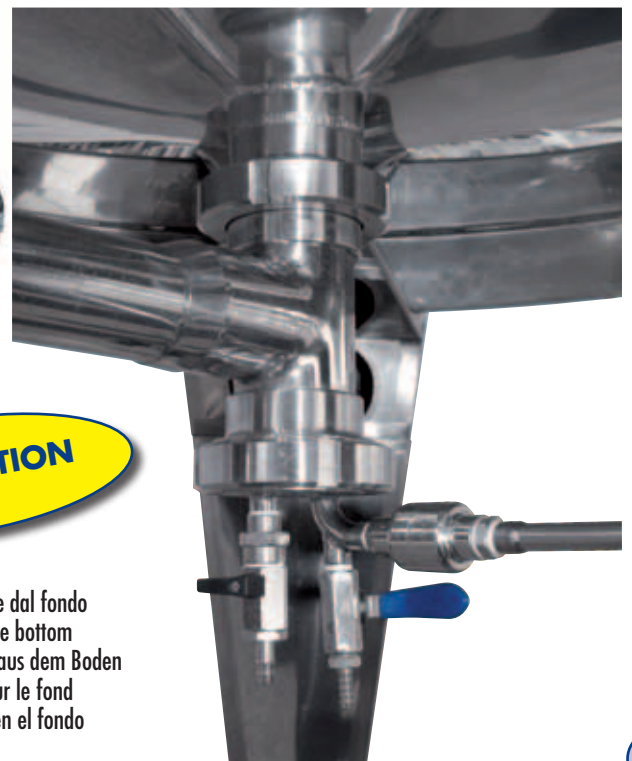


- I** Meccanismo di ossigenazione sul fondo che inietta direttamente l'ossigeno nel tubo centrale di rimontaggio naturale del mosto
- GB** Oxygenation system at the bottom, injecting oxygen directly in the central pipe of must natural rise
- D** Auf dem Boden angebrachtem Sauerstoffzuführungssystem, der den Sauerstoff direct in den Schlauch für den natürlichen Hinaufgang der Maische spritzt
- F** Mécanisme d'oxygénation sur le fond, qui va injecter l'oxygène directement dans le tube central de remontage naturel du moût
- E** Mecanismo de oxigenación en el fondo, que inyecta oxígeno directamente en el tubo del mosto

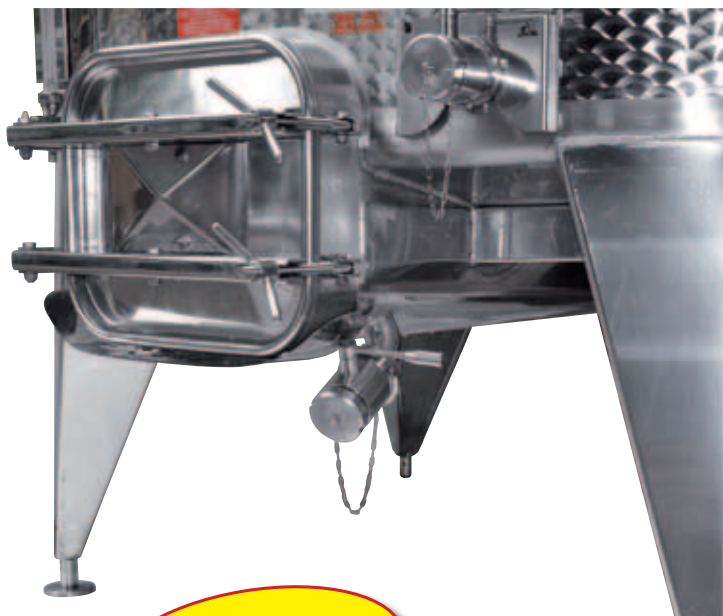
OSSIGENAZIONE



OXYGENATION



- I** Meccanismo di ossigenazione dal fondo
- GB** Oxygenation system from the bottom
- D** Sauerstoffzuführungssystem aus dem Boden
- F** Mécanisme d'oxygénation sur le fond
- E** Mecanismo de oxigenación en el fondo



SLIPDOOR

- I** SLIPDOOR portello a scivolo applicato sul fondo conico inclinato di 10°, comodo per l'estrazione manuale delle vinacce
- GB** SLIPDOOR slide door applied on 10° sloped conical bottom, convenient for manual marc extraction
- D** SLIPDOOR, am 10° geneigten Kegelboden angebrachte Tür mit Rutsche, bequem für das Ausladen der Trester
- F** SLIPDOOR porte avec glissière appliquée sur le fond conique incliné de 10°, pratique pour la vidange des marcs
- E** SLIPDOOR puerta con rampa aplicada en el fondo cónico, inclinado de 10°, cómodo para la descarga de los orujos

**LA PORTA A SCIVOLO
FACILITA LO SCARICO
MANUALE DELLE VINACCE**

- I** La portella SLIPDOOR favorisce lo scarico manuale
- GB** The SLIPDOOR favours the manual unloading
- D** Die Tür SLIPDOOR begünstigt das manuelle Ausladen
- F** La porte SLIPDOOR favorise la vidange manuelle
- E** La puerta SLIPDOOR favorece la descarga manual

**THE SLIDE DOOR FAVOURS
THE MANUAL UNLOADING
OF MARC**

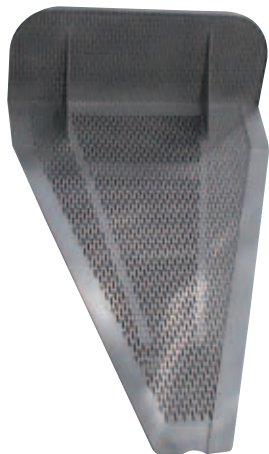


- I** La porta SLIPDOOR è applicata sul fondo conico per ridurre lo sforzo manuale durante lo scarico delle vinacce esauste
- GB** The door SLIPDOOR is applied on the conical bottom to reduce the manual effort during the worn-out marc extraction
- D** Die Tür SLIPDOOR wird am Kegelboden angebracht, um die manuelle Anstrengung während des Ausladens der fertigen Trester zu reduzieren
- F** La porte SLIPDOOR est appliquée sur le fond conique pour, pratique pour réduire l'effort manuel pendant la vidange des marcs épuisés
- E** SLIPDOOR puerta con rampa aplicada en el fondo cónico, inclinado de 10°, cómodo para reducir el esfuerzo manual durante la descarga de los orujos exhaustos



GRIGLIA MOBILE

MOBIL GRID



MOBILGRID



SLIPDOOR SLIDE DOOR

- I** Vari accessori da applicare sul portello inferiore per drenare il vino alla fine della fermentazione
- GB** Various accessories to be applied to the bottom door to drain the wine at the end of fermentation
- D** Verschiedene auf die untere Tür anbringbare Zubehör, um am Ende der Gärung die wine zu entwässern
- F** Accessoires divers à appliquer sur la porte inférieure pour drainer le vin à la fin de la fermentation
- E** Varios accesorios para aplicar en la portezuela inferior, con el objetivo de drenar el vino flor al final de la fermentación.

SLIPDOOR PORTA A SCIVOLO

GRIGLIA DI SGONDO

DRAINING GRID

Porta rettangolare SLIPDOOR da mm 530x420, con scivolo sul fondo per favorire lo scarico manuale delle vinacce esauste, con vari tipi di griglie di sgrondo

SLIPDOOR rectangular door 530x420 mm with slide on the bottom to favour the manual unloading of worn-out marc, with various kinds of drainage grid

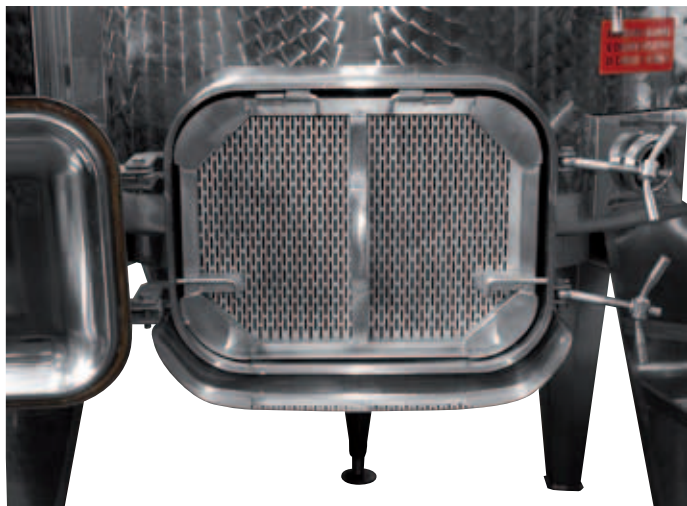
Rechteckige Tür SLIPDOOR 530x420 mm, mit Rutsche auf dem Boden und verschiedenen Typen von Abflussgittern, um das manuelle Ausladen der fertigen Trester zu begünstigen

Porte rectangulaire SLIPDOOR 530x420 mm, avec glissière sur le fond pour favoriser la vidange des marcs épuisés, avec divers types de grilles d'égouttage

Puerta rectangular SLIPDOOR 530x420 mm, con rampa en el fondo para favorecer la descarga de los orujos exhaustos, con varios tipos de rejilla para escurrir

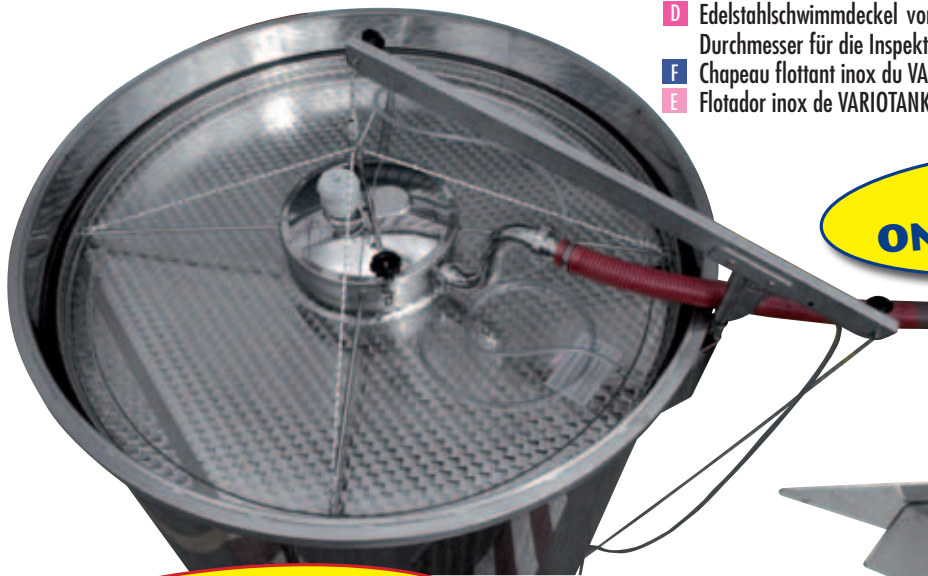
GRIGLIA PIANA

PLATE GRID



MOBILGRID

- I** Galleggiante inox di VARIOTANK con chiusino ø 400 mm al centro per ispezione
- GB** VARIOTANK stainless steel float with 400 mm diameter cover in the centre to permit inspection.
- D** Edelstahlschwimmdeckel von VARIOTANK mit zentral angebrachtem Verschluss von 400 mm Durchmesser für die Inspektion
- F** Chapeau flottant inox du VARIOTANK avec cheminée ø 400 mm au centre pour l'inspection
- E** Flotador inox de VARIOTANK con tapa de 400 mm. de diámetro en el centro para poder ver.



**SPRAYER
ON THE COVER**



**IRRORATORE
SUL GALLEGGIANTE**

- I** Irroratore autorotante antispruzzo per mosto sulla vinaccia IRRORTANK
- GB** IRRORTANK self-rotating anti-spray distributor for must on marc
- D** Selbstdrehende Spritzvorrichtung mit Spritzschutz für Maischen auf Trester IRRORTANK
- F** Arroseur IRRORTANK autorotatif anti-éclaboussures pour les moûts sur les marcs
- E** Aspersor autogiratorio antisalpicaduras para mostos IRRORTANK.

**PER IL
RIMONTAGGIO**

- I** VARIOTANK con chiusino sul galleggiante e Irrortank per irrorare i mosti durante la fase di fermentazione
- GB** VARIOTANK with float cover and Irrortank to spray must during fermentation.
- D** VARIOTANK mit Verschluss auf Schwimmdeckel und Irrortank für das Bespritzen während der Fermentation
- F** VARIOTANK avec cheminée sur le chapeau flottant et Irrortank pour arroser les moûts durant la phase de fermentation
- E** VARIOTANK con tapa en el flotador e Irrortank para rociar los mostos durante la fase de fermentación.



**FOR
PUMPING OVER**

IRRORTANK



- I** Galleggiante con chiusino aperto e irroratore Irrortank
- GB** Float with open cover and Irrortank distributor.
- D** Schwimmdeckel mit offenem Verschluss und Spritzvorrichtung Irrortank
- F** Chapeau flottant avec cheminée ouverte et arroseur Irrortank
- E** Flotador con tapa abierta y aspersor Irrortank.



- I** IRRORTANK irroratore autorotante, per mosto, nel chiusino del galleggiante
- GB** IRRORTANK self rotating distributor for must, in the float cover
- D** Selbstdrehende Spritzvorrichtung IRRORTANK für Maischen, im Verschluss des Schwimmdeckels
- F** IRRORTANK arroseur autorotatif, pour moûts, dans la cheminée du chapeau flottant
- E** IRRORTANK aspersor autogiratorio, para mostos, en la tapa del flotador.

- I** Irroratore autorotante, per mosto, applicata sul chiusino al centro del galleggiante di VARIOTANK
- GB** Self rotating must distributor applied on the cover in the centre of the VARIOTANK float.
- D** Auf dem Verschluss in der Mitte des Schwimmdeckels von VARIOTANK angebrachte, selbstdrehende Spritzvorrichtung für Maischen
- F** Arroseur autorotatif, pour moûts, monté sur la cheminée au centre du chapeau flottant du VARIOTANK
- E** Aspersor autogiratorio, para mostos, aplicado en la tapa, en el centro del flotador del VARIOTANK.

IRRORTANK

PER IL RIMONTAGGIO



VARIOTANK con IRRORTANK diventa un fermentatore completo
VARIOTANK with IRRORTANK becomes a complete fermentation tank.
Mit IRRORTANK wird VARIOTANK ein kompletter Fermenter
VARIOTANK avec IRRORTANK, qui devient ainsi un fermentateur complet
VARIOTANK con IRRORTANK se convierte en un fermentador completo.

- I** Gruppo frigorifero CHILLERPACK che aspira il mosto da sotto, lo raffredda e lo invia in alto direttamente nell' Irrortank del chiusino
- GB** CHILLERPACK refrigeration unit, which sucks must from below, cools it and sends it directly to the top to the Irrortank of the cover
- D** Kühlaggregat CHILLERPACK, das die Maische von unten ansaugt, sie abkühlt und sie direkt zum Irrortank des Verschlusses leitet
- F** Groupe réfrigérant CHILLERPACK qui aspire les moûts par le dessous, les refroidit, puis les envoie en haut, directement dans l'Irrortank monté dans la cheminée
- E** Grupo frigorífico CHILLERPACK que aspira el mosto desde abajo, lo enfría y lo envía hacia arriba directamente al Irrortank de la tapa.

IRRORATORE SUL GALLEGGIANTE

SPRAYER ON THE COVER

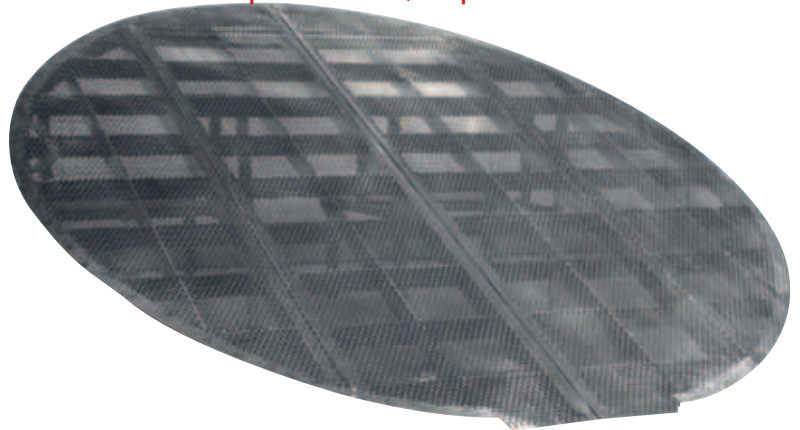
FOR PUMPING OVER

ISOCRIOTERMO- VARIOTANK

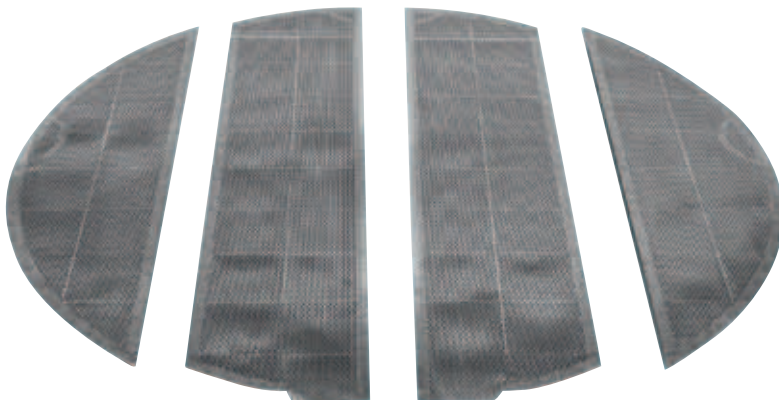


- I** CRIOVARIOTANK da lt 5000 termocondizionato con TERMOSTAR e isolato ISOFIX con meccanismo di criomacerazione all' interno
- GB** 5,000 litres CRIOVARIOTANK, thermally conditioned with TERMOSTAR and insulated with Isofix, with crio-maceration mechanism inside
- D** Mit TERMOSTAR temperaturregulierter und mit Isofix isolierter CRIOVARIOTANK mit 5000 Litern Fassungsvermögen mit Kaltmazerationsmechanismus im Tankinnern
- F** CRIOVARIOTANK de 5000 L thermorégulé avec TERMOSTAR et isolé par Isofix, muni à l'intérieur d'un mécanisme de criomacération
- E** CRIOVARIOTANK de 5.000 Lt., termocondicionado con TERMOSTAR y aislamiento Isofix, con mecanismo de criomaceración en el interior.

Con CRIOVARIOTANK è possibile fare la criomacerazione delle uve bianche con buccia, a freddo, a capacità variabile
 With CRIOVARIOTANK, it is possible to perform the crio-maceration of white grapes, with the skins, with variable capacities
 Mit CRIOVARIOTANK kann die Kaltmazeration der weißen Trauben mit Schale und veränderlichem Fassungsvermögen vorgenommen werden
 Avec CRIOVARIOTANK il est possible d'effectuer la criomacération des raisins blancs avec la peau, à froid, à capacité variable
 Con CRIOVARIOTANK se puede hacer la criomaceración de uvas blancas con piel en frío; capacidad variable.



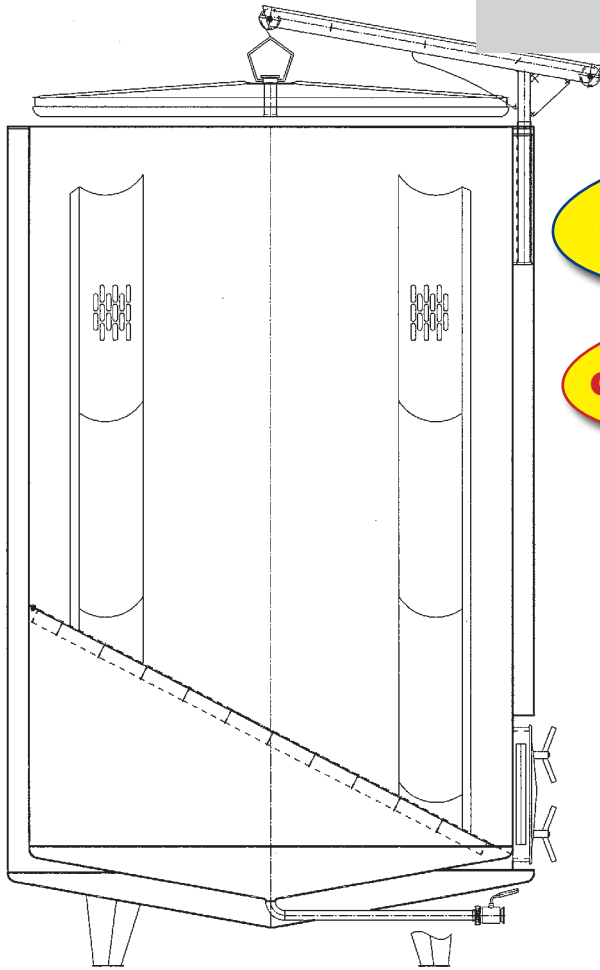
- I** Griglia di sgrondo piano inclinato di 45° autopulente smontabile per favorire lo sgrondo del mosto, lo scarico della vinaccia criomacerata, alla fine della criomacerazione viene tolta e riposta
- GB** 45° gradient self-cleaning dismountable inclined flat grid, designed to favour drainage of must and unloading of crio-macerated marc; at the end of the crio-maceration process, it is removed and stored
- D** Bewegliches, selbstreinigendes, flaches um 45° geneigtes Abflussgitter für den besseren Abfluss der Maische, den Auslass des Tresters nach der Kaltmazeration. Nach der Kaltmazeration wird das Gitter entfernt und abgelegt
- F** Grille d'égouttage avec plan incliné de 45° autonettoyante démontable pour faciliter l'égouttage du moût, la vidange du marc criomacéré ; à la fin de la criomacération elle doit être enlevée et mise de côté
- E** Rejilla escurridora plana inclinada 45°, autolimpiante y desmontable para facilitar el escurrimiento del mosto, la salida de los orujos criomacerados; al terminar la criomaceración la rejilla se quita y se vuelve a poner.



CRIOMACERAZIONE

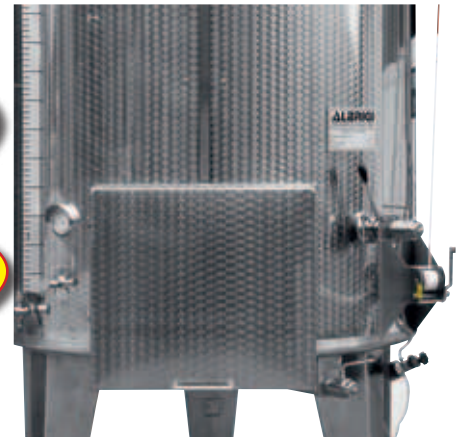
CRIO-MACERATION

ISOCRIOTERMO- VARIOTANK



CRIO-MACERATION

CRIOMACERAZIONE



- I** CRIOVARIOTANK isolato Isofix con intercapedine di condizionamento TERMOSTAR per fare la criomacerazione, con controporta isolata Isoldoor Plus
- GB** CRIOVARIOTANK, insulated with Isofix, with TERMOSTAR conditioning jacket for crio-maceration, with insulated Isoldoor Plus counter hatch
- D** Mit Isofix isolierter CRIOVARIOTANK mit TERMOSTAR-Doppelwandung für die Kaltmazeration und mit Isoldoor Plus isolierter Gegenluke
- F** CRIOVARIOTANK isolé par Isofix avec gaine de thermorégulation TERMOSTAR pour la criomacération, et contreporte isolée avec Isoldoor Plus
- E** CRIOVARIOTANK aislamiento Isofix con camisa de climatización TERMOSTAR para criomaceración; contrapuerta con aislamiento Isoldoor Plus.

- I** Schema di CRIOVARIOTANK termocondizionato con TERMOSTAR e isolato ISOFIX con meccanismo di criomacerazione al suo interno
- GB** Drawing of CRIOVARIOTANK with TERMOSTAR conditioning jacket and ISO-FIX insulation, with crio-maceration mechanism inside
- D** Plan eines mit TERMOSTAR temperaturregulierten und mit ISOFIX isolierten CRIOVARIOTANK mit Mechanismus für die Kaltmazeration im Tankinnern
- F** Schéma de CRIOVARIOTANK thermorégulé avec TERMOSTAR et isolé par ISOFIX, muni à l'intérieur d'un mécanisme de criomacération
- E** Esquema de CRIOVARIOTANK termocondicionado con TERMOSTAR y aislamiento ISOFIX, con mecanismo de criomaceración en el interior.

**COPERCHIO
ISOLATO**

**INSULATED
COVER**

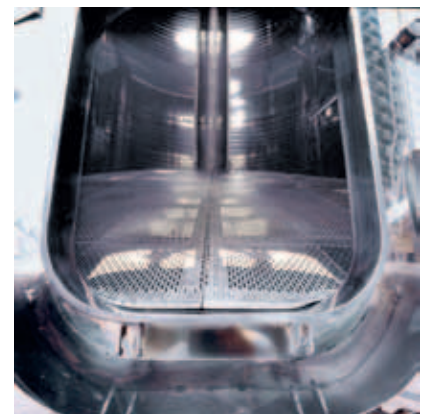


- I** Coperchio isolato mobile per mantenere la temperatura stabile all'interno del criomaceratore
- GB** Insulated mobile cover to maintain stable temperatures inside the crio-maceration tank
- D** Beweglicher für die Stabilität der Temperatur im Innern des Kaltmazerators sorgender isolierter Deckel
- F** Couvercle isolé amovible pour conserver une température stable à l'intérieur du criomacérateur
- E** Tapa aislada móvil para mantener la temperatura estable dentro del criomacerador.



- I** Vista interna di criomacerazione con porta aperta verso l'alto
- GB** Internal view of the crio-maceration tank, with cover opening upwards
- D** Innenansicht der Kaltmazeration mit nach oben geöffneter Luke
- F** Vue interne de la criomacération avec porte ouverte vers le haut
- E** Foto criomaceración con la puerta abierta hacia arriba.

- I** Vista di griglia interna inox, mobile, per fare la criomacerazione
- GB** View of the mobile, internal stainless steel grid, designed for crio-maceration
- D** Ansicht des beweglichen Edelstahlgitters im Tankinnern für die Kaltmazeration
- F** Vue d'une grille interne inox, amovible, pour faire la criomacération
- E** Foto de la rejilla interior inox, móvil, para la criomaceración.





- I** ISOTERMOPOLITANK con ISOPOLIVARIO-TERMOTANK nello scomparto superiore, da lt 6000 + lt 4000 completamente termocondizionato con "TERMOSTAR" e isolato con "ISOTANK", completo accessori per la refrigerazione dei vini bianchi
- GB** ISOTERMOPOLITANK with ISOPOLIVARIO-TERMOTANK in the upper compartment, with a capacity of 6,000 + 4,000 litres, completely thermally conditioned with "TERMOSTAR" and insulated with "ISOTANK", complete with accessories for the refrigeration of white wines
- D** ISOTERMOPOLITANK mit ISOPOLIVARIO-TERMOTANK im oberen abgetrennten Bereich 6000 + 4000 Litern Fassungsvermögen, mit TERMOSTAR vollständig temperaturreguliert und mit ISOTANK isoliert, einschließlich Zubehör für die Abkühlung der Weißweine
- F** ISOTERMOPOLITANK avec ISOPOLIVARIO-TERMOTANK dans le compartiment supérieur, de 6000 + 4000 L complètement thermorégulé avec "TERMOSTAR" et isolé avec "ISOTANK", muni d'accessoires pour la réfrigération des vins blancs
- E** ISOTERMOPOLITANK con ISOPOLIVARIO-TERMOTANK en el compartimento superior, de 6.000 lt., + 4.000 lt., completamente termocondicionado con "TERMOSTAR" y aislamiento "ISOTANK", con accesorios para la refrigeración de vinos blancos.

REFRIGERAZIONE**COLD
STABILIZATION**

- I** Tetto mobile isolato per ISOPOLIVARIO-TERMOTANK termocondizionato con TERMOSTAR e isolato con ISOTANK per la refrigerazione dei vini a - 4° C
- GB** Insulated mobile roof for Isotermovariotanks with conditioning jacket TERMOSTAR, insulated with ISOTANK, for the refrigeration of wines at - 4° C
- D** Bewegliches, isoliertes Dach für den mit TERMOSTAR temperaturregulierten und mit ISOTANK isolierten Isotermovariotank für die Abkühlung der Weine auf - 4° C
- F** Toit amovible isolé avec ISOTERMOPOLITANK thermorégulé avec TERMOSTAR et isolé avec ISOTANK pour la réfrigération des vins à - 4° C
- E** Techo móvil aislado para ISOTERMOPOLITANK termocondicionado con TERMOSTAR y aislamiento ISOTANK para la refrigeración de vinos a - 4°C.

**COPERCHIO
ISOLATO****INSULATED
COVER**

- I** Vista di scarico totale e parziale superiori di ISOTERMOPOLITANK con ISOPOLIVARIO-TERMOTANK
- GB** View of upper total drain and racking valve of ISOTERMOPOLITANK with ISOPOLIVARIO-TERMOTANK
- D** Ansicht des im oberen Bereich befindlichen kompletten und teilweisen Abflusses von ISOTERMOPOLITANK mit ISOPOLIVARIO-TERMOTANK
- F** Vue de la vidange totale et de tirage au clair supérieures de l'ISOTERMOPOLITANK avec ISOTERMOPOLITANK
- E** Foto de descarga total y parcial superiores de ISOTERMOPOLITANK con ISOPOLIVARIO-TERMOTANK.



- I** ISOPOLIVARIO-TERMOTANK da lt 5000 termocondizionato con TERMOSTAR e isolato con ISOTANK, con porta rettangolare per fare la fermentazione con vinacce
- GB** 5,000 litres ISOPOLIVARIO-TERMOTANK, thermally conditioned with TERMOSTAR and insulated with ISOTANK, with rectangular hatch to perform fermentation with the marc
- D** Mit TERMOSTAR temperaturregulierter und mit ISOTANK isolierter ISOPOLIVARIO-TERMOTANK mit 5000 Litern Fassungsvermögen, mit rechteckiger Luke für die Fermentation mit Trester
- F** ISOTERMOVARIOTANK de 5000 L thermorégulé avec TERMOSTAR et isolé avec ISOTANK, avec porte rectangulaire pour la fermentation avec marcs
- E** ISOPOLIVARIO-TERMOTANK de 5.000 lt., termocondicionado con TERMOSTAR y aislado con ISOTANK, con puerta rectangular para la fermentación con orujos.



- I** ISOPOLIVARIO-TERMOTANK da lt 6000 termocondizionato con TERMOSTAR e isolato con ISOTANK completo di accessori per la fermentazione di vini bianchi
- GB** 6,000 litres ISOPOLIVARIO-TERMOTANK with TERMOSTAR conditioning jacket, insulated with ISOTANK, complete with accessories for the fermentation of white wines
- D** Mit TERMOSTAR temperaturregulierter und mit ISOTANK isolierter ISOPOLIVARIO-TERMOTANK mit 6000 Litern Fassungsvermögen einschließlich Zubehör für die Fermentation von Weißweinen
- F** ISOPOLIVARIO-TERMOTANK de 6000 L thermorégulé avec TERMOSTAR et isolé avec ISOTANK, muni des accessoires pour la fermentation des vins blancs
- E** ISOPOLIVARIO-TERMOTANK de 6.000 lt., termocondicionado con TERMOSTAR y aislamiento ISOTANK, con accesorios para la fermentación de vinos blancos.

REFRIGERAZIONE

**COLD
STABILIZATION**



- I** ISOLDOOR SIMPLE termoporta rettangolare da mm 530x420 isolata all'interno
- GB** ISOLDOOR SIMPLE thermal rectangular hatch measuring 530 x 420, insulated inside
- D** Rechteckige, im Innenbereich isolierte Gegenluke ISOLDOOR SIMPLE 530x420 mm
- F** ISOLDOOR SIMPLE porte thermique rectangulaire de 530x420 mm isolée à l'intérieur
- E** ISOLDOOR SIMPLE termopuerta rectangular de 530x420 mm., aislada en su interior.



- I** Tetto mobile isolato per ISOPOLIVARIO-TERMOTANK isolato con ISOTANK per mantenere freschi i mosti e i vini durante la fase di fermentazione a chiarifica a freddo o di refrigerazione
- GB** Insulated mobile roof designed for ISOPOLIVARIO-TERMOTANK, insulated with ISOTANK to keep musts and wines cool during the phase of fermentation at the stage of cold clarification or refrigeration
- D** Bewegliches, isoliertes Dach für den mit ISOTANK isolierten ISOPOLIVARIO-TERMOTANK für die Kühlung der Weine und Moste während der Phase der kalten Fermentation oder der Abkühlung
- F** Toit mobile isolé pour ISOPOLIVARIO-TERMOTANK, isolé avec ISOTANK pour conserver la fraîcheur des moûts et des vins durant la phase de fermentation à clarification à froid ou de réfrigération
- E** Techo móvil aislado para ISOPOLIVARIO-TERMOTANK con aislamiento ISOTANK; mantiene frescos los mostos y los vinos durante la fase de fermentación por aclarado en frío o refrigeración.



COPERCHIO ISOLATO

INSULATED COVER



- I** ISOPOLIVARIO-TERMOTANK da lt 1500 termocondizionato con TERMOSTAR e isolata ISOTHERM, completo di accessori per la refrigerazione
- GB** 1500 liters ISOPOLIVARIO-TERMOTANK, thermally conditioned with TERMOSTAR and insulated with ISOTHERM, complete with refrigeration accessories
- D** Mit TERMOSTAR temperaturregulierter und mit ISOTHERM isolierter ISOPOLIVARIO-TERMOTANK mit 1500 Litern Fassungsvermögen, einschließlich Zubehör für die Abkühlung
- F** ISOPOLIVARIO-TERMOTANK de 1500 litres thermorégulé avec TERMOSTAR et isolé par ISOTHERM, muni des accessoires pour la réfrigération
- E** ISOPOLIVARIO-TERMOTANK de 1500 litros termocondicionado con TERMOSTAR y aislamiento ISOTHERM, con accesorios para la refrigeración



REFRIGERAZIONE

STABILIZZAZIONE TARTARICA



COLD TARTARIC STABILIZATION



REFRIGERAZIONE

**STABILIZZAZIONE
TARTARICA**

**COLD
TARTARIC
STABILIZATION**



- I** Anche i piedi, il fondo e lo scarico totale sono isolati con poliuretano espanso
- GB** Even the legs, the bottom and the total drain are insulated with polyurethane foam
- D** Auch die FüÙe, der Boden und der komplette Auslauf sind mit Polyurethan-Schaum isoliert
- F** Les pieds, le fond e la vidange totale sont isolées avec polyuréthane injecté
- E** También las patas, el fondo y la descarga total son aislados con poliuretano inyectado



- I** Particolare della portella rotonda \varnothing 300 mm apertura esterna posta a filo fondo, con controportello isolato anche sulle pareti
- GB** Detail of the round hatch dia. 300 mm opening outwards flush with bottom, with double door insulated on the walls as well
- D** Detailansicht der runde Luke, mit 300 mm Durchmesser und Öffnung nach außen, mit doppelter auch an den Wänden isolierter Lucke
- F** Détail de la porte ronde \varnothing 300 ouverture externe au ras du fond, avec double porte isolée sur les parois aussi
- E** Detalle de la portezuela redonda \varnothing 300 abertura externa colocada a ras con el fondo, con doble puerta aislada también en las paredes



**COMBITANK È
MULTIFUNZIONE**

**COMBITANK
IS MULTIFUNCTIONAL**

**STOCCAGGIO
E FERMENTAZIONE**

**FERMENTATION
AND STORAGE**



- I** COMBITANK è un VARIOTANK con la possibilità di applicare un coperchio ermetico che lo rende un tank di stoccaggio chiuso, oppure un VARIOTANK con il coperchio mobile in acciaio inox con chiusura pneumatica per avere uno stoccaggio del vino a capacità variabile a seconda delle esigenze o del contenuto
- GB** COMBITANK is a VARIOTANK where a hermetic cover can be applied, thereby transforming it into a closed storage tank, or a VARIOTANK with a mobile stainless steel cover with pneumatic sealing, to permit different capacities of wine storage, depending on the requirements or content.
- D** COMBITANK ist ein VARIOTANK, der bei der Anwendung eines hermetisch verschließbaren Deckels in einen geschlossenen Lagertank umfunktioniert werden kann, oder in einen VARIOTANK mit beweglichem Deckel aus Edelstahl mit Druckluftverschluss für die Lagerung des Weines, mit veränderlichem Fassungsvermögen je nach Erfordernis oder nach Inhalt
- F** COMBITANK est un VARIOTANK sur lequel peut être monté un couvercle hermétique pour en faire une cuve de stockage fermée, ou bien un VARIOTANK avec un couvercle amovible en acier inox à fermeture pneumatique pour le stockage du vin à capacité variable, en fonction des exigences ou du contenu
- E** COMBITANK es un VARIOTANK al que se le puede aplicar una tapa hermética convirtiéndolo en un tanque de almacenamiento cerrado, o bien en un VARIOTANK con tapa móvil en acero inox y con cierre neumático para almacenar el vino con capacidad variable según las necesidades o el contenido.

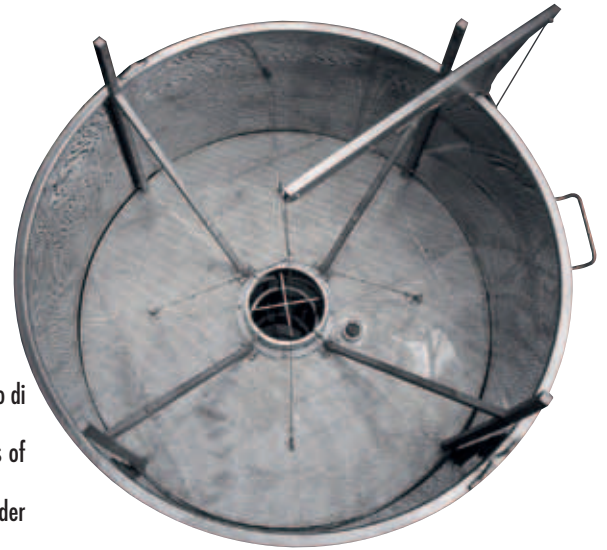


- I** Coperchio a chiusura ermetica per VARIOTANK: COMBITANK con questo coperchio diventa un serbatoio stagno
- GB** Hermetically closed cover for VARIOTANK: COMBITANK becomes a watertight tank with this cover.
- D** Deckel mit hermetischem Verschluss für VARIOTANK: COMBITANK mit diesem Deckel wird zum wasserundurchlässigen Tank
- F** Couvercle à fermeture hermétique pour VARIOTANK: COMBITANK avec ce couvercle devient une cuve étanche
- E** Tapa con cierre hermético para VARIOTANK: COMBITANK con esta tapa se convierte en un tanque hermético.



COMBITANK IS MULTIFUNCTIONAL

- I** COMBITANK è un VARIOTANK con la possibilità di diventare un fermentatore con il meccanismo di cappello sommerso smontabile, regolabile in altezza per lavorare con varie capacità di vinacce al suo interno
- GB** COMBITANK is a VARIOTANK that can become a fermentation tank, with the mechanism of the submerged dismantlable cap, which can be adjusted in height in order to work with various capacities of marc content.
- D** COMBITANK ist ein VARIOTANK, der bei der Anwendung eines demontierbaren, zur besseren Verarbeitung verschiedener Massen des Tresters im Tankinnern höhenverstellbaren Mechanismus des eingetauchten Tresterhutes in einen Fermenter umfunktioniert werden kann
- F** COMBITANK est un VARIOTANK pouvant être transformé en fermentateur par le mécanisme du chapeau submergé, démontable, réglable en hauteur pour travailler avec différentes capacités de marcs à l'intérieur
- E** COMBITANK es un VARIOTANK que puede convertirse en un fermentador con mecanismo de sombrero sumergido desmontable, regulable en altura para poder trabajar con varias capacidades de orujos en su interior.



COMBITANK È MULTIFUNZIONE

- I** COMBITANK è un VARIOTANK che può ricevere il nostro meccanismo MOBILFOLLRAIL per fare il processo di follatura pneumatica sul cappello di vinacce durante la fase di fermentazione
- GB** COMBITANK is a VARIOTANK that can receive our MOBILFOLLRAIL mechanism, to perform the process of pneumatic punching down on the marc cap during the phase of fermentation
- D** COMBITANK ist ein VARIOTANK, an den der MOBILFOLLRAIL-Mechanismus angeschlossen werden kann, der während der Fermentation das pneumatisch erfolgende Unterstoßen des Tresterhutes vornehmen kann
- F** COMBITANK est un VARIOTANK sur lequel peut être adapté notre système MOBILFOLLRAIL pour le processus de foulage pneumatique du chapeau de marcs durant la phase de fermentation
- E** COMBITANK es un VARIOTANK que puede usar nuestro mecanismo MOBILFOLLRAIL para llevar a cabo el proceso de bazuqueo neumático en el sombrero de orujos durante la fase de fermentación.

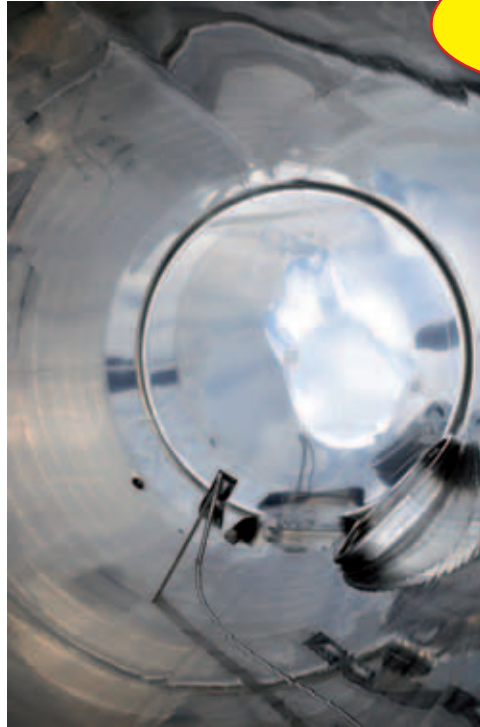
STOCCAGGIO E FERMENTAZIONE

FOLLATURA

PUNCHING DOWN

FERMENTATION AND STORAGE





**COMBITANK È
MULTIFUNZIONE**

**COMBITANK IS
MULTIFUNCTIONAL**



- I** Fondo piano inclinato rinforzato
- GB** Reinforced sloped flat bottom
- D** Flacher geneigter verstärkter Boden
- F** Fond plat incliné renforcé
- E** Fondo plano inclinado reforzado

- I** Vista interno di COMBITANK con finitura lucida a specchio
- GB** View of COMBITANK interior with mirror polished finish
- D** Innenansicht von COMBITANK mit Hochglanzfinish
- F** Vue de l'intérieur de COMBITANK avec finition polie miroir
- E** Foto del interior de COMBITANK con acabado pulido espejo

- I** COMBITANK da lt. 10.000 con tutti gli accessori
- GB** 10.000 liters COMBITANK with all accessories
- D** COMBITANK mit 10.000 Litern Fassungsvermögen, mit allen Zubehör
- F** COMBITANK de 10.000 litres avec tous les accessoires
- E** COMBITANK de 10.000 litros con todos los accesorios

- I** Meccanismo di sostegno dell'IRRORTANK
- GB** IRRORTANK support mechanism
- D** Halterungsmechanismus von IRRORTANK
- F** Mécanisme de support de IRRORTANK
- E** Mecanismo de apoyo de IRRORTANK

**CON IL COPERCHIO COMBITANK
DIVENTA UN SERBATOIO ERMETICO
WITH THE COVER COMBITANK
BECOMES A SEALED TANK**

**MIT DEM DECKEL WIRD COMBITANK
EIN HERMETISCHES TANK**

**AVEC LE COUVERCLE COMBITANK
DEVIENT UNE CUVÉ HERMÉTIQUE**

**CON LA TAPA COMBITANK SE CON-
VIERTE EN UN TANQUE HERMÉTICO**



**STOCCAGGIO
E FERMENTAZIONE**

- I** Staffe di ancoraggio del sostegno dell'IRRORTANK
- GB** Fastening bracket of IRRORTANK support
- D** Befestigungsvorrichtung für die Halterung von IRRORTANK
- F** Bride de fixation du support de IRRORTANK
- E** Abrazadera de fijación del apoyo de IRRORTANK



**FERMENTATION
AND STORAGE**



- I** Telaio di sostegno mobile per IRRORTANK
- GB** Mobile support framework for IRRORTANK
- D** Beweglicher Halterungsrahmen für IRRORTANK
- F** Châssis de support amovible pour IRRORTANK
- E** Armazón de apoyo móvil para IRRORTANK



**STOCCAGGIO
E FERMENTAZIONE**



- I** Coperchio mobile con chiusura stagna
- GB** Mobile lid with sealing
- D** Beweglichem Deckel mit hermetischem Verschluss
- F** Couvercle amovible avec fermeture hermétique
- E** Tapa móvil con cierre hermético

**COMBITANK IS
MULTIFUNCTIONAL**

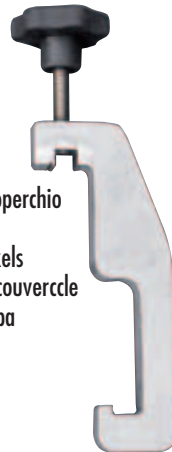
- I** Montaggio del coperchio
- GB** Lid assembling
- D** Aufstellung des Deckels
- F** Montage du couvercle
- E** Montaje de la tapa



**COMBITANK È
MULTIFUNZIONE**

- I** Coperchio montato con ganci
- GB** Mounted lid with hooks
- D** Montierter Deckel mit Haken
- F** Couvercle monté avec crochets
- E** Tapa montada con ganchos

- I** Gancio del chiusura del coperchio
- GB** Lid locking hook
- D** Verschlusshaken des Deckels
- F** Crochet de fermeture du couvercle
- E** Gancho de cierre de la tapa



**FERMENTATION
AND STORAGE**



- I** Vista dall'alto del COMBITANK con il coperchio
- GB** Top view of COMBITANK with the lid
- D** Ansicht von oben von COMBITANK mit dem Deckel
- F** Vue de haut de COMBITANK avec le couvercle
- E** Foto desde arriba de COMBITANK con la tapa



- I** Vista frontale di COMBITANK con il coperchio montato
- GB** Front view of COMBITANK with mounted lid
- D** Frontansicht von COMBITANK mit montiertem Deckel
- F** Vue de face de COMBITANK avec couvercle monté
- E** Foto frontal de COMBITANK con la tapa montada

Un VARIOTANK può diventare un fermentatore aperto con estrattore di vinacce esauste aggiungendo il meccanismo di estrazione sul fondo MECCANOTANK e può essere chiuso durante la fermentazione con il suo galleggiante

A VARIOTANK can become an open fermentation tank with an exhausted marc extractor, adding the MECCANOTANK extraction mechanism on the bottom, and may be closed with its float during fermentation

VARIOTANK kann in einen offenen Fermenter mit Extraktor für den abzulassenden Trester umfunktioniert werden, indem am Tankboden ein MECCANOTANK Extraktionsmechanismus angebracht wird. Während der Fermentation kann der Tank mit dem Schwimmdeckel geschlossen werden

Un VARIOTANK peut être transformé en fermentateur ouvert avec extracteur des marcs épuisés en ajoutant le mécanisme d'extraction sur le fond MECCANOTANK; il peut également être fermé durant la fermentation avec son chapeau flottant

Un VARIOTANK se puede convertir en un fermentador abierto con extractor de orujos, añadiendo el mecanismo de extracción en el fondo MECCANOTANK, y se puede cerrar durante la fermentación con su flotador.



- I** Vista dall'alto di VARIOFERMENTANK senza il galleggiante, completo di meccanismo con pala di estrazione sul fondo MECCANOTANK
- GB** View from above of VARIOFERMENTANK, without the float, complete with the MECCANOTANK extraction blade mechanism on the bottom
- D** Ansicht von oben von VARIOFERMENTANK ohne Schwimmdeckel, einschließlich MECCANOTANK Mechanismus mit Extraktionsschaufel am Tankboden
- F** Vue de haut du VARIOFERMENTANK sans le chapeau flottant, muni de système à pale d'extraction sur le fond MECCANOTANK
- E** Foto desde arriba del VARIOFERMENTANK sin el flotador; con mecanismo pala de extracción en el fondo MECCANOTANK.



**STOCCAGGIO
E FERMENTAZIONE**

**FERMENTATION
AND STORAGE**

**VARIOTANK CON
ESTRATTORE DELLE
VINACCE**

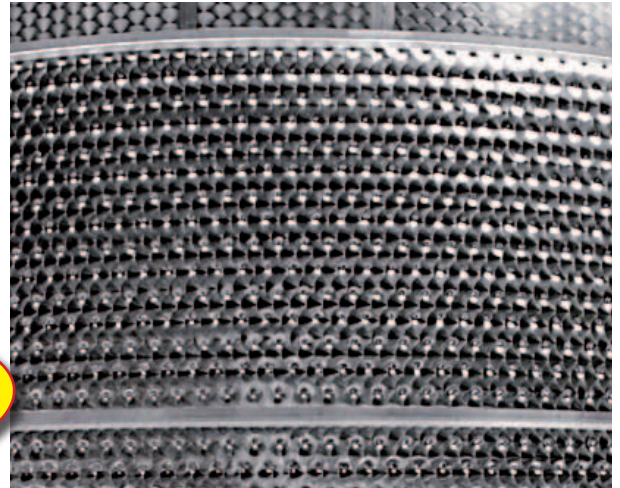
**VARIOTANK
WITH MARC
EXTRACTION MECHANISM**

- I** Porta rettangolare a filo fondo con meccanismo di estrazione delle vinacce sul fondo MECCANOTANK
- GB** Rectangular hatch flush with the bottom, with MECCANOTANK marc extraction mechanism on the bottom
- D** Rechteckige Luke, bündiger Abschluss mit dem Boden, mit MECCANOTANK Extraktionsmechanismus für den Trester am Tankboden
- F** Porte rectangulaire au ras du fond avec système d'extraction des marcs sur le fond MECCANOTANK
- E** Puerta rectangular en línea con el fondo, con mecanismo de extracción de los orujos en el fondo MECCANOTANK.



- I** VARIOFERMENTANK è un fermentatore da lt 5000 a lt 20.000 aperto con intercapedine TERMOSTAR e accessori per la fermentazione con vinacce, predisposto per ricevere il galleggiante
- GB** VARIOFERMENTANK is an open fermentation tank with a capacity ranging from 5,000 to 20,000 litres, with TERMOSTAR jacket and accessories for fermentation with marc, designed to accommodate the float
- D** VARIOFERMENTANK ist ein offener Fermenter mit 5000 bis zu 20.000 Litern Fassungsvermögen mit Doppelwandung TERMOSTAR und Zubehör für die Fermentation mit Trester, der später mit dem Schwimmdeckel versehen werden kann
- F** VARIOFERMENTANK est un fermentateur de 5000 à 20.000 L ouvert, avec une gaine TERMOSTAR et les accessoires pour la fermentation à marcs, apte à recevoir le chapeau flottant
- E** VARIOFERMENTANK es un fermentador de 5.000 lt., a 20.000 lt., abierto, con camisa TERMOSTAR y accesorios para la fermentación con orujos; está predispuesto para tener flotador.

- I** Intercapedine TERMOSTAR con vie di ricircolo obbligate
- GB** TERMOSTAR jacket with obligatory recirculation path
- D** Doppelwandung TERMOSTAR mit obligatorischen Umwälzwegen
- F** Gaine de thermorégulation TERMOSTAR avec voies de recirculation obligatoires
- E** Camisa de climatización TERMOSTAR con vías de recirculación obligatorias.

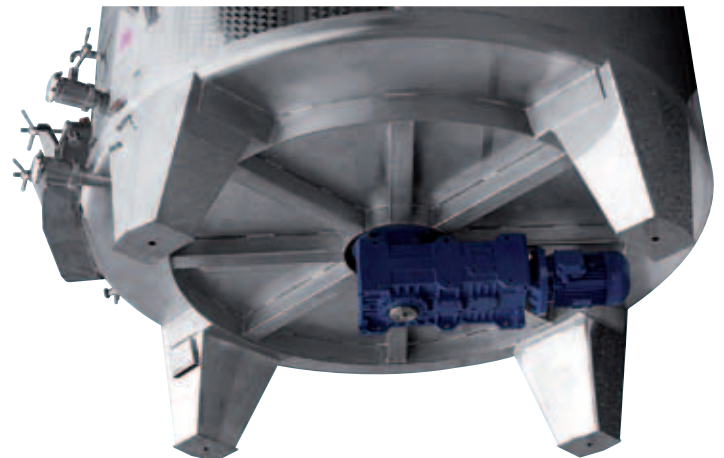


STOCCAGGIO E FERMENTAZIONE

Galleggiante per lt. 20.000
 Float for 20,000 litres tank
 Schwimmdeckel für Tank mit 20.000 Litern Fassungsvermögen
 Chapeau flottant pour 20.000 L.
 Flotador para 20.000 litros.

- I** VARIOFERMENTANK da lt 20.000
- GB** 20,000 litres VARIOFERMENTANK
- D** VARIOFERMENTANK mit 20.000 Litern Fassungsvermögen
- F** VARIOFERMENTANK de 20.000 L
- E** VARIOFERMENTANK de 20.000 lt.

FERMENTATION AND STORAGE



- I** Motorizzazione della pala di estrazione delle vinacce MECCANOTANK applicata sul fondo piano inclinato del 3%
 - GB** Motor of the MECCANOTANK marc extraction blade applied to the 3% gradient inclined flat bottom
 - D** Mit Motor versehene, am flachen um 3% geneigten Tankboden angebrachte Extraktionsschaufel für Trester MECCANOTANK
 - F** Pale motorisée d'extraction des marcs MECCANOTANK montée sur le fond plat incliné de 3%
 - E** Motorización de la pala de extracción de los orujos MECCANOTANK, aplicada en el fondo plano inclinado 3%.
- I** Fondo piano inclinato del 3% con porta a filo fondo e meccanismo di estrazione MECCANOTANK
 - GB** Flat bottom with a 3% gradient, door flush with the bottom and MECCANOTANK extraction mechanism
 - D** Flacher um 3% geneigter Boden und Luke, bündiger Abschluss mit dem Boden, mit Extraktionsmechanismus MECCANOTANK
 - F** Fond plat incliné de 3% avec porte au ras du fond et système d'extraction MECCANOTANK
 - E** Fondo plano inclinado del 3% con puerta a ras del fondo y mecanismo de extracción MECCANOTANK.



- I** Valvola di scarico parziale con curva
- GB** Racking valve with bend
- D** Teilausslassventil mit Kurve
- F** Vanne de tirage au clair avec coude
- E** Válvula de descarga parcial con curva.



HANGER

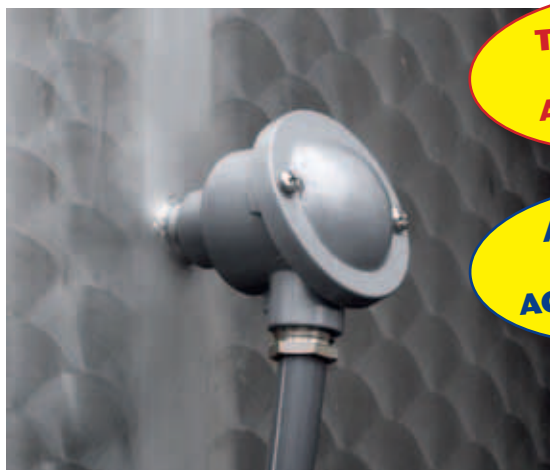


- I** TEST: Preleva campioni inox con attacco din e chiusura a tampone
- GB** TEST: Stainless steel sampler with Din connection and buffer closure
- D** TEST: Probeentnahme aus Edelstahl mit Din-Anschluss und Verschlussstopfen
- F** TEST: Dégustateur inox avec fixation din et fermeture à tampon
- E** TEST: Tomador de muestras inox con conexión din y cierre tampón.



- I** TEST: preleva campioni inox con attacco din e chiusura a sfera
- GB** TEST: stainless steel sampler with Din attachment and sphere closure
- D** TEST: Probeentnahme aus Edelstahl mit Din-Anschluss und Kugelhahn
- F** TEST: dégustateur inox avec fixation din et fermeture à boule
- E** TEST: tomador de muestras inox con gancho din y cierre de bola.

- I** LEVEL TOP: Rubinetto inferiore di livello
- GB** LEVEL TOP: Lower level tap
- D** LEVEL TOP: Unterer Standanzeigerhahn
- F** LEVEL TOP: Robinet inférieur de niveau
- E** LEVEL TOP: Grifo inferior de nivel



**TUTTI I TIPI
DI
ACCESSORI**

**ALL TYPES
OF
ACCESSORIES**

- I** Gancio di sollevamento
- GB** Lifting hook
- D** Hebegriff
- F** Crochet de levage
- E** Gancho de elevación



- I** PROBE: attacco sonda frigorifero
- GB** PROBE: refrigerator probe connector
- D** PROBE: Fühleranschluss für Kühlanlage
- F** PROBE: fixation de sonde frigorifique
- E** PROBE: conexión sonda frigorífico



ALL TYPES OF ACCESSORIES



- I** Staffa inox del braccio girevole a 360°
- GB** Stainless steel 360° swivel arm clamp
- D** Halterungsvorrichtung für den um 360° drehbaren Schwenkarm
- F** Bride inox du bras rotatif à 360°
- E** Abrazadera inox del brazo giratorio 360°.

- I** Braccio girevole a 360°
- GB** 360° swivel arm
- D** Um 360° drehbarer Schwenkarm
- F** Bras rotatif à 360°
- E** Brazo giratorio 360°.

- I** Braccio girevole a 360° con corda in acciaio inox
- GB** 360° swivel arm with cord in stainless steel
- D** Um 360° drehbarer Schwenkarm mit Edelstahlseil
- F** Bras rotatif à 360° avec corde en acier inox
- E** Brazo giratorio 360° con cuerda de acero inox.

TUTTI I TIPI DI ACCESSORI

- I** WING VALVE: valvola a farfalla inox
- GB** WING VALVE: stainless steel butterfly valve
- D** WING VALVE: Schmetterlingsventil aus Edelstahl
- F** WING VALVE: vanne papillon inox
- E** WING VALVE: válvula de mariposa inox.



- I** FULL BALL: valvola a sfera piena
- GB** FULL BALL: solid ball valve
- D** FULL BALL: Vollkugelventil
- F** FULL BALL: vanne à boule pleine
- E** FULL BALL: válvula de bola llena.

FULL BALL



- I** Valvola inox a sfera scomponibile. Tutte le valvole a sfera Albrigi sono ispezionabili
- GB** Modular stainless steel sphere valve. All Albrigi sphere valves can be inspected.
- D** In Einzelteile zerlegbares Kugelhahnventil aus Edelstahl, das wie alle Albrigi-Kugelhahnventile einer Inspektion unterzogen werden kann
- F** Vanne inox à boule, décomposable. Toutes les vannes à boule Albrigi peuvent être inspectées
- E** Válvula inox de bola desmontable. Todas las válvulas de bola Albrigi se pueden desmontar.

SU RICHIESTA VALVOLA A SFERA PIENA A 3 FORI • ON REQUEST THE FULL SPHERE VALVE WITH THREE HOLES IS AVAILABLE • AUF ANFRAGE KUGELHAHNVENTIL MIT 3 DURCHBRÜCHEN • SUR DEMANDE VANNE A BOULE PLEINE A 3 TROUS • BAJO PEDIDO, VÁLVULA DE BOLA LLENA CON 3 ORIFICIOS.



- I** Staffa di fissaggio della corda
- GB** Cord fastening bracket
- D** Befestigungsvorrichtung für das Seil
- F** Bride de fixation de la corde
- E** Abrazadera de fijación de la cuerda.



- I** Pompa con valvola di esclusione
- GB** Pump with exclusion valve
- D** Pumpe mit Absperrventil
- F** Pompe avec vanne d'exclusion
- E** Bomba con válvula de exclusión.



- I** Pompa di grande dimensioni
- GB** Large pump
- D** Große Pumpe
- F** Pompe de grandes dimensions
- E** La bomba de gran tamaño



- I** Verricello manuale ridotto
- GB** Reduced manual winch
- D** Manuell bedienbare Hebewinde mit Untersetzungsgetrieber
- F** Treuil manuel réduit
- E** Cabrestante manual reducido.



- I** DECANTER: gruppo decantatore inox per scarico parziale
- GB** DECANTER: Stainless steel decanting arm for racking valve
- D** DECANTER: Auf dem Auslassventil angebrachtes Dekantier-
ragglomerat aus Edelstahl
- F** DECANTER: groupe de décantation inox pour la vanne de
tirage au clair
- E** DECANTER: grupo de decantación inox por la válvula de
descarga parcial



- I** BILL: PORTADATI in acciaio inox e
preleva campioni in acciaio inox
- GB** BILL: Stainless steel DATAPORT
and sample taker
- D** BILL: Menühalter aus Edelstahl
und DATAPORTE aus Edelstahl
- F** BILL: DATA PORT en acier inox
et dégustateur en acier inox
- E** BILL: DATAPORT de acero inox y
tomador de muestras de acero
inox



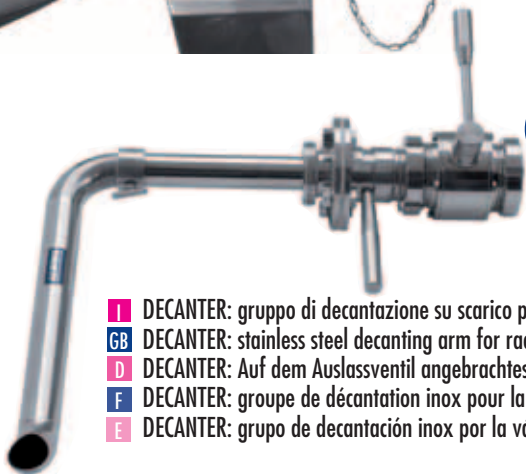
DECANTATORE



**TUTTI I TIPI
DI
ACCESSORI**

**ALL TYPES
OF
ACCESSORIES**

DECANTER



- I** DECANTER: gruppo di decantazione su scarico parziale
- GB** DECANTER: stainless steel decanting arm for racking valve
- D** DECANTER: Auf dem Auslassventil angebrachtes Dekantier-
ragglomerat aus Edelstahl
- F** DECANTER: groupe de décantation inox pour la vanne de
tirage au clair
- E** DECANTER: grupo de decantación inox por la válvula de
descarga parcial



- I** Piedini inox di varie altezze, smontabili, fissi, regolabili o con staffa inox antivento
- GB** Stainless steel feet of various sizes, removable, fixed, adjustable or with a stainless steel wind bracket.
- D** Verschiedener Höhe, demontierbare, feste, verstellbare oder mit Windschutz-Edelstahlhaterungsvorrichtung Edelstahlfüße
- F** Pieds inox de différentes hauteurs, démontables, fixes, réglables ou avec bride inox anti-vent
- E** Patas inox de varias alturas, desmontables, fijas, regulables o con abrazadera inox antiviento.



- I** Puleggia in nylon
- GB** Nylon pulley
- D** Zahnriemenscheibe aus Nylon
- F** Poulie en nylon
- E** Polea de nylon.



- I** Valvola di sfogo aria rialzata con specula in plex (su richiesta)
- GB** Raised air bleed valve with Plexiglas observation port (on request)
- D** Erhöhtes Entlüftungsventil mit Plexi-Sichtglas (auf Anfrage)
- F** Soupape d'aération surélevée avec jauge en plex (sur demande)
- E** Válvula de descarga del aire realzada con visor en plex (bajo pedido)



- I** Valvola di sfogo aria in PVC
- GB** PVC air vent valve
- D** Entlüftungsventil aus PVC
- F** Soupape d'aération en PVC
- E** Válvula de purga de aire de PVC



- I** Sfiato aria in acciaio inox
- GB** Stainless steel air vents
- D** Entlüftungen aus Edelstahl
- F** Soupapes en acier inoxydable
- E** Purgas de aire de acero inoxidable.



- I** Valvola di sfogo aria in PVC
- GB** PVC air vent valve
- D** Entlüftungsventil aus PVC
- F** Soupape d'aération en PVC
- E** Válvula de purga de aire de PVC



- I** Valvola a sfera di scarico parziale con rinforzo
- GB** Sphere racking valve with reinforcement
- D** Kugelhahnventil für teilweisen Auslass mit Verstärkung
- F** Vanne à boule de tirage au clair avec renforcement
- E** Válvula de bola descarga parcial con refuerzo.



- I** Valvola PVC applicata
- GB** PVC applied valve
- D** Angewandte Ventil aus PVC
- F** Valve PVC appliquée
- E** Válvula de PVC aplicada



- I** Valvola PVC rialzata centrale
- GB** Raised central PVC valve
- D** Zentral angebrachtes, erhöhtes Ventil aus PVC
- F** Vanne PVC surélevée et centrale
- E** Válvula PVC realzada central.



- I** Poggiascala a maniglia
- GB** Ladder support with handle
- D** Leiterstütze mit Handgriff
- F** Support échelle à poignée
- E** Soporte para escalera con asa.



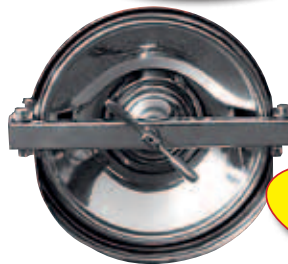
- I** Termometro digitale
- GB** Digital thermometer
- D** Digitales Thermometer
- F** Thermomètre numérique
- E** Termómetro digital.

**TUTTI I TIPI
DI
ACCESSORI**

**ALL TYPES
OF
ACCESSORIES**



- I** Termometro analogico
- GB** Analogic thermometer
- D** Analogisches Thermometer
- F** Thermomètre analogique
- E** Termómetro analógico.



ROUNDOR

- I** ROUNDOR 4: portella rotonda ø 400 mm.
- GB** ROUNDOR 4: round hatch dia. 400 mm.
- D** ROUNDOR 4: Runde Luke, mit 400 mm. Durchmesser
- F** ROUNDOR 4: porte ronde ø 400 mm.
- E** ROUNDOR 4: portezuela redonda ø 400 mm



- I** SQUARE DOOR: Portello rettangolare orizzontale da mm 530x420
- GB** SQUARE DOOR: Rectangular horizontal hatch measuring 530 x 420 mm
- D** SQUARE DOOR: Rechteckige horizontal angebrachte Luke 530x420 mm
- F** SQUARE DOOR: Porte rectangulaire horizontale de 530x420 mm
- E** SQUARE DOOR: Puerta rectangular horizontal de 530x420 mm.



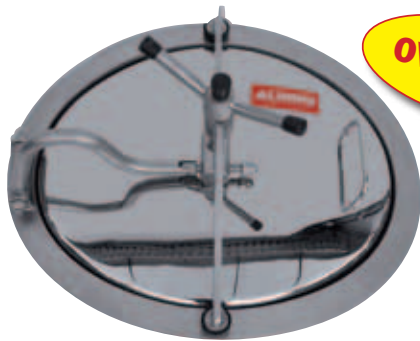
OVALDOOR

- I** OVALDOOR 1: portella ovale da mm. 440x340
- GB** OVALDOOR 1: oval hatch, 440x340 mm.
- D** OVALDOOR 1: Ovale Luke, 440x340 mm.
- F** OVALDOOR 1: porte ovale de 440x340 mm.
- E** OVALDOOR 1: portezuela oval de 440x340 mm



VERTICALDOOR

- I** VERTICALDOOR: portella rettangolare verticale da mm. 530x420
- GB** VERTICALDOOR: vertical rectangular hatch, 530x420 mm.
- D** VERTICALDOOR: Rechteckige, senkrechte Tür, 530x420 mm.
- F** VERTICALDOOR: porte rectangulaire verticale de 530x420 mm.
- E** VERTICALDOOR: portezuela rectangular vertical de 530x420 mm.



OVALDOOR

- I** OVALDOOR 2: portella ovale da mm. 530X430
- GB** OVALDOOR 2: oval hatch, 530X430 mm.
- D** OVALDOOR 2: Ovale Luke, 530X430 mm.
- F** OVALDOOR 2: porte ovale de 530X430 mm.
- E** OVALDOOR 2: portezuela oval de 530X430 mm.

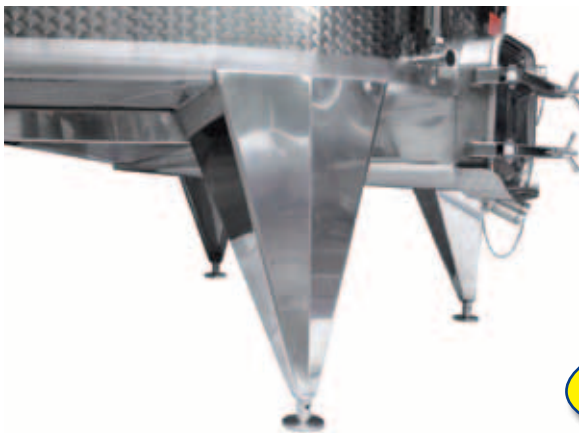


- I** OVALDOOR 3: portella ovale da mm. 550x450
- GB** OVALDOOR 3: oval hatch, 550x450 mm.
- D** OVALDOOR 3: Ovale Luke, 550x450 mm.
- F** OVALDOOR 3: porte ovale de 550x450mm.
- E** OVALDOOR 3: portezuela oval de 550x450 mm.



ROUNDOR

- I** ROUNDOR 5: portella rotonda ø 500 mm.
- GB** ROUNDOR 5: round hatch dia. 500 mm.
- D** ROUNDOR 5: Runde Luke, mit 500 mm. Durchmesser
- F** ROUNDOR 5: porte ronde ø 500 mm.
- E** ROUNDOR 5: portezuela redonda ø 500 mm.



- I** Portella SLIPDOOR rettangolare a scivolo da 530x420 mm
- GB** SLIPDOOR rectangular slide hatch, 530x420 mm
- D** Rechteckige Rutschtür SLIPDOOR, 530x420 mm
- F** Porte rectangulaire à glissière SLIPDOOR de 530x420 mm
- E** Portezuela rectangular de rampa SLIPDOOR de 530x420 mm

ANTI-DUST COVER



- I** Vista del foro nel coperchio per far scorrere la corda
- GB** View of the cover hole for the cord running
- D** Ansicht des Lochs in dem Deckel für dem Seillauf
- F** Vue du trou dans le couvercle pour l'écoulement de la corde
- E** Foto del agujero de la tapa por el paso de la cuerda



COPERCHIO ANTIPOLVERE

- I** Coperchio antipolvere, inox, mobile
- GB** Removable stainless steel anti-dust cover
- D** Beweglicher Staubschutzdeckel aus Edelstahl
- F** Couvercle anti-poussière, inox, amovible
- E** Tapa antipolvo, inox, móvil





- I** Galleggiante inox con camera d'aria pompata
- GB** Stainless steel float with inflated bladder
- D** Schwimmdeckel aus Edelstahl mit aufgeblähter Luftkammer
- F** Chapeau flottant inox avec chambre d'air gonflée
- E** Flotador inox con cámara de aire inflada



**COPERCHIO
ANTIPOLVERE**

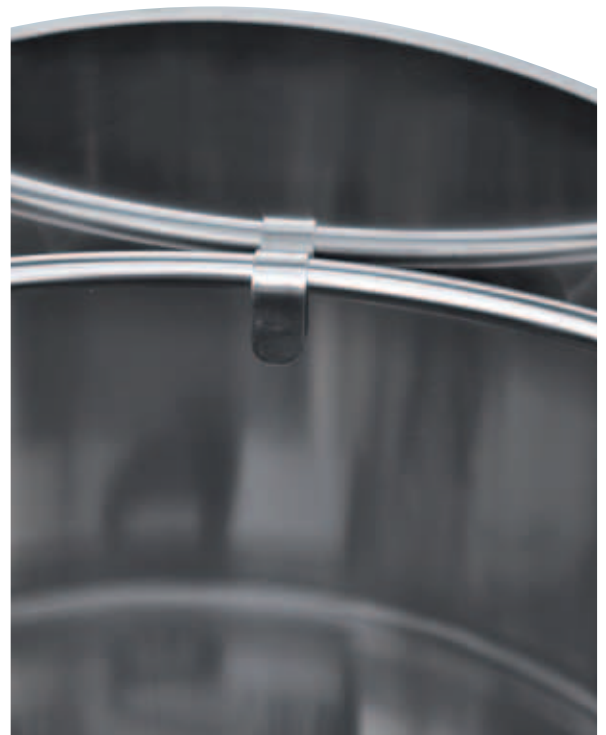
**ANTI-DUST
COVER**

- I** Coperchio antipolvere
- GB** Anti-dust cover
- D** Staubschutzdeckel
- F** Couvercle anti-poussière
- E** Tapa antipolvo

- I** Piccolo gancio per fissare il coperchio parapolvere al bordo del serbatoio
- GB** Little hook for hanging the anti-dust cover to the tank edge
- D** Kleiner Haken um den Staubschutzdeckel am Tanksrand zu hängen
- F** Petit crochet pour fixer le couvercle anti-poussière sur le bord de la cuve
- E** Pequeño gancho para fijar la tapa antipolvo al borde del tanque



- I** Gancio per fissare la pompa al bordo con foro nel coperchio
- GB** Hook for hanging the pump to the edge, with hole in the cover
- D** Haken um die Pumpe am Tanksrand zu hängen, mit dem Loch in dem Deckel
- F** Crochet pour fixer la pompe sur le bord, avec trou dans le couvercle
- E** Gancho para fijar la bomba al borde, con agujero en la tapa





- I** VARIOTANK con la corona TERMORAIN di raffreddamento ad acqua a pioggia in alto e canalina in gomma CHANNELPLAST in basso per raccogliere l'acqua
- GB** VARIOTANK with the TERMORAIN rainwater cooling crown on the upper side and CHANNELPLAST rubber channel on the lower side for the collection of water.
- D** VARIOTANK mit TERMORAIN Abkühlungsring für die Berieselung mit Wasser oben und CHANNELPLAST Wasserauffangrinne aus Gummi unten
- F** VARIOTANK avec couronne de refroidissement TERMORAIN à système d'eau en pluie en haut, et caniveau en caoutchouc CHANNELPLAST en bas pour la récolte de l'eau
- E** VARIOTANK con corona TERMORAIN de enfriamiento con agua arriba y pequeña tubería de goma CHANNELPLAST en la parte baja para recoger el agua.

TERMORAIN

**CONDIZIONAMENTO
AD H₂O**

- I** TERMORAIN anello fisso forato inox di raffreddamento ad acqua a pioggia posta sotto il bordo superiore da ø 600 mm a ø 2860 mm
- GB** TERMORAIN bored fixed stainless steel rainwater cooling ring, placed underneath the upper border, measuring from 600 mm in diameter to 2860 mm in diameter
- D** Mit Öffnungen versehener, unter dem oberen Tankrand angebrachter Wasserberieselungsring TERMORAIN von 600 mm bis 2860 mm Durchmesser
- F** TERMORAIN anneau percé, en inox, pour le refroidissement fixe à système d'eau en pluie, placé sous le bord supérieur de ø 600 mm à ø 2860 mm
- E** Anillo fijo perforado inox TERMORAIN para el enfriamiento con agua colocado bajo el borde superior de 600 mm. a 2.860 mm. de diámetro.



CHANNELPLAST

**CONDITIONING
WITH H₂O**

- I** CHANNELPLAST in funzione
 - GB** CHANNELPLAST functioning
 - D** CHANNELPLAST in Betrieb
 - F** CHANNELPLAST en fonction.
 - E** CHANNELPLAST en funcionamiento.
- I** Particolare di passaggio sotto l'asta del livello
 - GB** Detail of the passage underneath the level bar
 - D** Detailansicht der Führung unter dem Messstab hindurch
 - F** Détail de passage sous la jauge de niveau
 - E** Detalle de paso bajo la varilla del nivel.



- I** Sezione CHANNELPLAST
- GB** CHANNELPLAST Section
- D** Querschnitt von CHANNELPLAST
- F** Coupe CHANNELPLAST
- E** Sección CHANNELPLAST

- I** Particolare del raccordo inox di scarico acqua
- GB** Special water drainage stainless steel connection
- D** Detailansicht des Edelstahlanschlusses für den Wasserabfluss
- F** Détail du raccord inox d'évacuation de l'eau
- E** Detalle del empalme inox de recogida de agua.

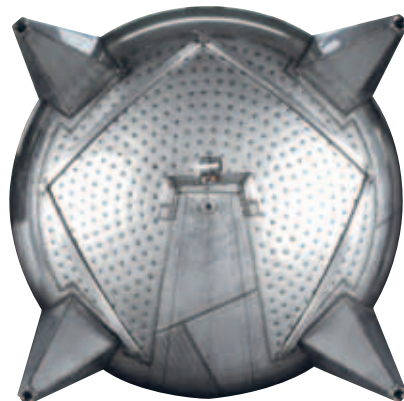
- I** Vista posteriore di CHANNELPLAST brevettata
- GB** Rear view of the patented CHANNELPLAST
- D** Ansicht von hinten des patentierten CHANNELPLAST
- F** Vue de dos du CHANNELPLAST breveté
- E** Foto posterior de CHANNELPLAST patentado.



- I** Asta di livello graduata con tubo in Plex / vetro
- GB** Graduated level stick with tube in Plex / glass
- D** Messstab mit Messeinheit mit Plexi- oder Glasrohr
- F** Jauge de niveau graduée avec tuyau en Plex / verre
- E** Varilla de nivel graduada con tubo en Plex/cristal.

INTERCAPEDINE TERMOSTAR

- I** Intercapedine di condizionamento TERMOSTAR applicata sul fondo piano inclinato per riscaldare
- GB** TERMOSTAR conditioning jacket applied on the flat inclined bottom for heating
- D** Auf dem flachen geeigneten Boden zur Erwärmung angebrachte Doppelwandung TERMOSTAR
- F** Gaine de thermorégulation TERMOSTAR installée sur un fond plat incliné pour le réchauffement
- E** Camisa de climatización TERMOSTAR aplicada en el fondo plano inclinado para calentar.



CONDITIONED BOTTOM

- I** Applicazione di agitatore estraibile mobile MOBILMIX applicato su valvola di scarico parziale rinforzata
- GB** Application of extractable mobile MOBILMIX mixer applied on reinforced racking valves.
- D** Anbringung des beweglichen Rührwerkes auf dem verstärkten, teilweisen Abfluss MOBILMIX
- F** Application d'un agitateur extractible mobile MOBILMIX, monté sur une vanne de tirage au clair renforcée
- E** Aplicación del agitador extraíble móvil MOBILMIX aplicado en la válvula de descarga parcial reforzada.



- I** Agitatore estraibile MOBILMIX da Hp 0,5 - 1 - 3 - 5,5 - 7,5
- GB** Extractable MOBILMIX agitator with 0.5 - 1 - 3 - 5.5 or 7.5 hp
- D** Bewegliches Rührwerk MOBILMIX mit hp 0,5 - 1 - 3 - 5,5 - 7,5
- F** Agitateur extractible MOBILMIX de 0,5 - 1 - 3 - 5,5 - 7,5 hp
- E** Agitador extraíble MOBILMIX de 0,5 - 1 - 3 - 5,5 - 7,5 hp



- I** Fondo bombato ad ampio bordo
- GB** Convex bottom with ample border
- D** Gewölbter Boden mit breitem Rand
- F** Fond bombé à bord large
- E** Fondo curvado con amplio borde.

FONDO TERMOCONDIZIONATO



- I** Fondo bombato stampato ad ampio raggio con applicata intercapedine TERMOTIG
- GB** Convex moulded bottom with wide radius and TERMOTIG jacket.
- D** Gewölbter gestanzter Boden mit großem Radius, auf dem die Doppelwandung TERMOTIG angebracht worden ist
- F** Fond bombé moulé à vaste rayon avec gaine de thermorégulation TERMOTIG
- E** Fondo curvado estampado de amplio radio con camisa TERMOTIG aplicada.

TERMOSTAR JACKET



- I** Fondo conico con applicata intercapedine TERMOSTAR
- GB** Conical bottom with TERMOSTAR jacket
- D** Konischer Boden mit angebrachter Doppelwandung TERMOSTAR
- F** Fond conique avec gaine TERMOSTAR
- E** Fondo cónico con camisa TERMOSTAR aplicada.



- I** Valvola manuale pneumatica a 3 vie
- GB** Manual three-way valve
- D** Manuell bedienbare Dreiwegdrosselventile
- F** Vanne manuelle pneumatique à 3 voies
- E** Válvula manual neumática de 3 vías

SISTEMI DI GONFIAGGIO



- I** Gruppo di valvole manuali a 3 vie
- GB** Manual three-way valve group
- D** Manuell bedienbare Dreiwegdrosselventile
- F** Groupe de vannes manuelles à 3 voies
- E** Grupo de válvulas manuales de 3 vías

SYSTEMS PUMPING



- I** Valvola elettrica a 3 vie
- GB** Electric three-way valve
- D** Manuell bedienbares Elektro-Dreiwegdrosselventil
- F** Vanne électrique à 3 voies
- E** Válvula eléctrica de 3 vías



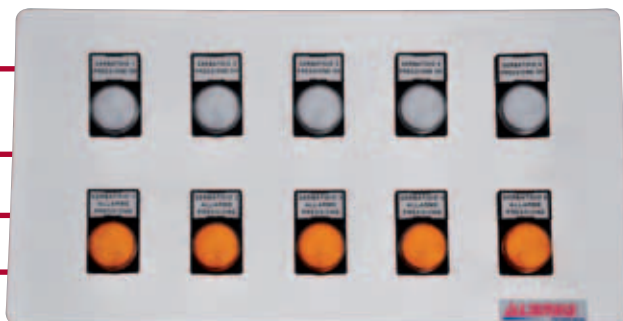
SCHEMA GENERALE DI IMPIANTO AD ARIA COMPRESA, CENTRALEZZATO, AUTOMATICO, PER POMPARE LA CAMERA D'ARIA CON CONTROLLO ELETTRICO DELLA PRESSIONE E DELLE PERDITE.

GENERAL DRAWING OF AUTOMATIC CENTRALIZED COMPRESSED AIR SYSTEM TO INFLATE THE BLADDER, WITH ELECTRICAL CONTROL OF PRESSURE AND LOSSES

GENERALES SCHEMA DES AUTOMATISCHEN ZENTRALEN DRUCKLUFTSYSTEM FÜR DAS AUFPUMPEN DER LUFTKAMMERN, MIT ELEKTRISCHER DRUCK- UND AUSSTRÖMENSTEUERUNG

SCHEMA GÉNÉRAL DU SYSTÈME AUTOMATIQUE CENTRALISÉ DE L'AIR COMPRIMÉ POUR GONFLER LA CHAMBRE À AIR, AVEC CONTRÔLE ÉLECTRIQUE DE PRESSION ET PERTES

ESQUEMA GENERAL DEL SISTEMA CENTRALIZADO AUTOMÁTICO DE AIRE COMPRIMIDO PARA INFLAR LA CÁMARA DE AIRE, CON CONTROL ÉLECTRICO DE PRESIÓN Y PÉRDIDAS



- I** Quadro di controllo
- GB** Control panel to monitor
- D** Kontrolltafel für die Überwachung
- F** Panneau de contrôle
- E** Cuadro de control

- I** LITTLE AIR compressor
- GB** LITTLE AIR compressor
- D** LITTLE AIR Kompressor
- F** LITTLE AIR compresseur
- E** Compresor LITTLE AIR



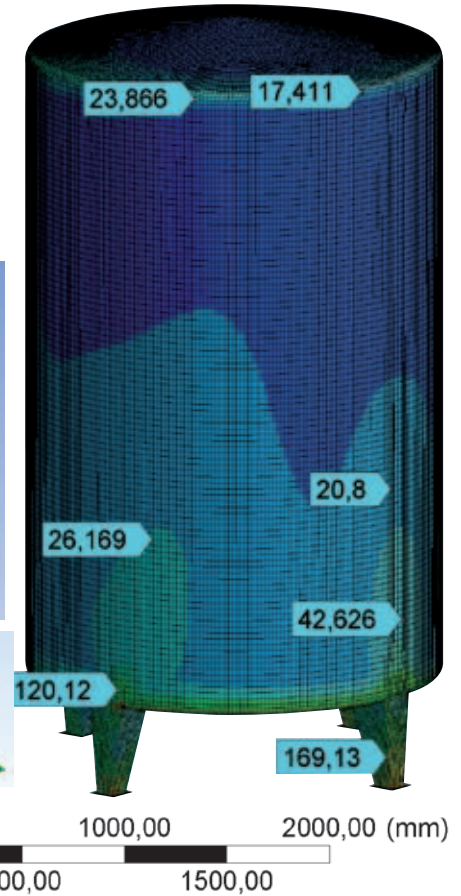
- I** BIG AIR compressor
- GB** BIG AIR compressor
- D** BIG AIR Kompressor
- F** BIG AIR compresseur
- E** Compresor BIG AIR



AZIONE SISMICA • SEISMIC ACTION

Figura 2
Type: equivalent (von-mises) Stress- Top - Bottom
Unit: MPa
Time: 1

- I** Fissaggio o bloccaggio del piede
- GB** Feet fastening or locking
- D** Befestigung oderblockierung des fußes
- F** Fixation ou blocage du pied
- E** Fijación o bloqueo de la pata

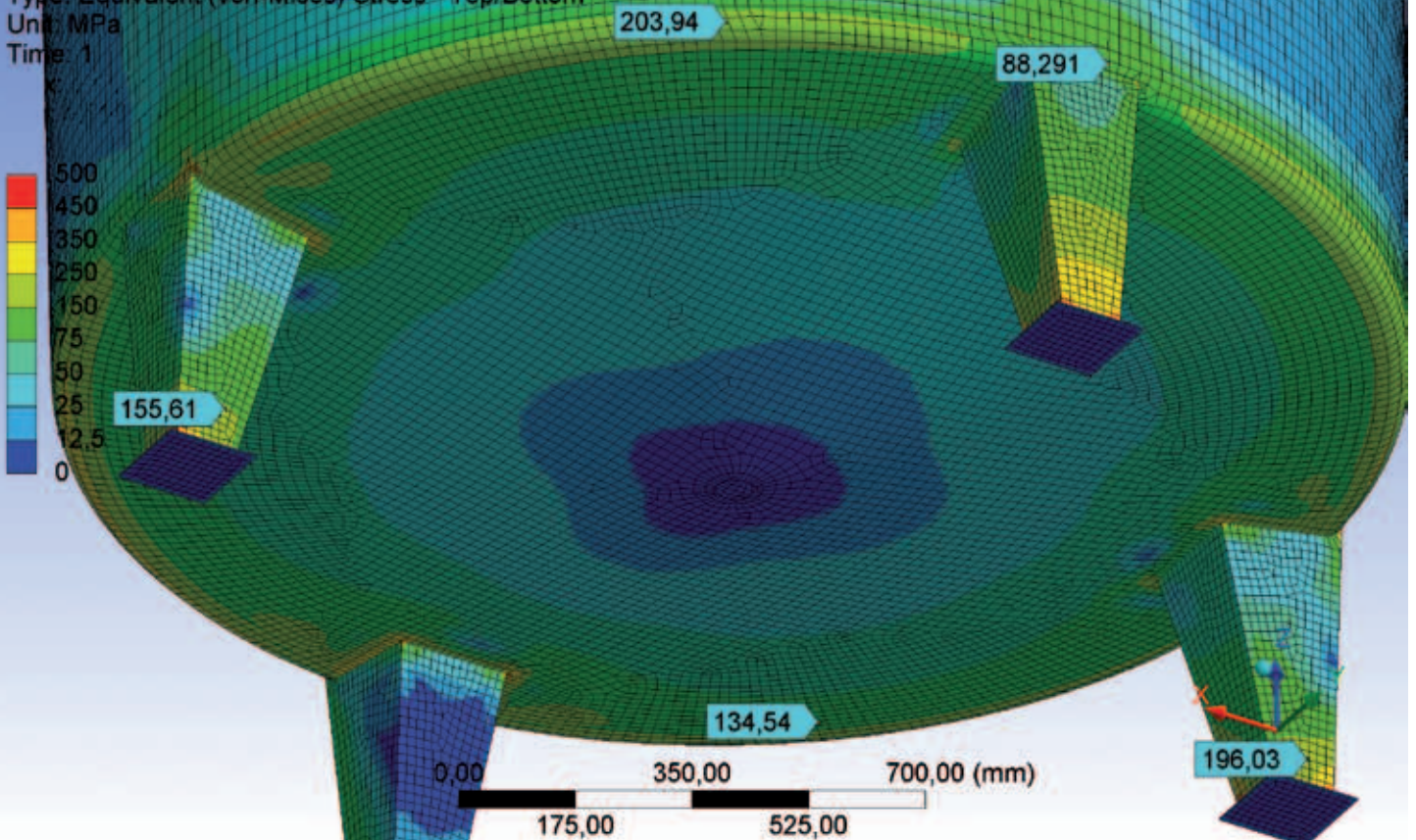
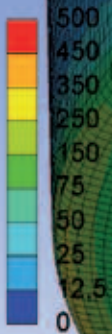


ANTISISMICA **ANTI-SEISMIC**

- I** I serbatoi Albrigi, su richiesta, possono essere realizzati secondo le norme antisismiche e calcolati eseguendo una analisi strutturale con il metodo degli elementi finiti (f.e.m.), per il grado di sismicità specifico della zona
- GB** Albrigi tanks, on request, can be built according to seismic standards and calculated through a structural analysis with the finite element method (f.e.m.), for seismicity degree specific of the area
- D** Auf Anfrage können Albrigi Tanks den erdbebensicher Vorschriften entsprechend gebaut werden, und mit einer Strukturanalyse nach der Finite-Elemente-Methode (f.e.m.) für den bestimmten Seismizitätsgrad des Bereichs berechnet werden
- F** Sur demande les cuves Albrigi peuvent être construits selon les normes antisismiques et calculés avec une analyse structurale selon le méthode des éléments finis (f.e.m.) pour le degré de sismicité spécifique de la zone
- E** Bajo pedido los tanques Albrigi puede ser construido según los estándares antisísmicos y calculado efectuando una análisis estructural con el método de los elementos finitos (f.e.m.) para el grado de sismicidad específico de la zona

F: AZIONE SISMICA

Figure 3
Type: Equivalent (von-Mises) Stress - Top/Bottom
Unit: MPa
Time: 1





SISTEMI DI GONFIAGGIO



- I** Valvola elettrica a 3 vie per gonfiare e sgonfiare la camera d'aria con aria compressa a 0,7 bar elettronicamente
- GB** Electric three-way valve group to inflate and deflate the air chamber with compressed air at 0.7 bar, electronically
- D** Manuell bedienbares Elektro-Dreiwegdrosselventil für das elektronische Auf- und Auspumpen der Luftkammer mit Druckluft zu 0,7 bar
- F** Vanne électrique à 3 voies pour gonfler et dégonfler la chambre à air avec de l'air comprimé électroniquement à 0,7 bar
- E** Válvula eléctrica de 3 vías para inflar y desinflar electrónicamente la cámara de aire con aire comprimido a 0,7 bar.



SYSTEMS PUMPING

- I** BIGPUMP: pompa grande inox per gonfiare la camera d'aria da lt 1980 a lt 30.000
- GB** BIGPUMP: large stainless steel pump to inflate 1,980 to 30,000 litres bladders
- D** BIGPUMP: Große Pumpe aus Edelstahl für das Aufpumpen der Luftkammern, 1980 bis 30.000 Liter Fassungsvermögen
- F** BIGPUMP: grande pompe inox pour gonfler la chambre à air de 1980 à 30.000 L
- E** BIGPUMP: bomba grande inox para inflar la cámara de aire de 1.980 a 30.000 lt.



- I** Quadro di controllo della perdita della pressione (a 0.7 bar) delle camere d'aria con allarme sonoro e luminoso e tramite "SMS"
- GB** Control panel to monitor the loss of pressure (at 0.7 bar) of the bladders, with audio and luminous alarm and by "SMS"
- D** Kontrolltafel für die Überwachung von Druckverlusten (bei 0.7 bar) in den Luftkammern mit akustischem Alarm, Leuchtanzeige und Benachrichtigung per SMS
- F** Panneau de contrôle de perte de pression (à 0.7 bar) des chambres à air, muni d'une alarme sonore et d'un voyant lumineux et également par "SMS"
- E** Cuadro de control para la pérdida de presión (a 0,7 bar) de las cámaras de aire con alarma sonora y luminosa, y a través de "SMS".



- I** Valvola manuale pneumatica a 3 vie per gonfiare e sgonfiare la camera d'aria con aria compressa a 0,7 bar a mano
- GB** Manual three-way valve to inflate and deflate the bladder with compressed air at 0.7 bar, hand-power
- D** Manuell bedienbare Dreiwegdrosselventile für das manuelle Auf- und Auspumpen der Luftkammer mit Druckluft zu 0,7 bar
- F** Vanne manuelle pneumatique à 3 voies pour gonfler et dégonfler la chambre à air avec de l'air comprimé à 0,7 bar à main
- E** Válvula manual neumática de 3 vías para inflar y desinflar a mano la cámara de aire con aire comprimido a 0,7 bar.



- I** BIG AIR compressore silenziato a 220 volt, a 0.7 bar per gonfiare la camera d'aria fino a 10 VARIOTANK
- GB** BIG AIR silenced compressor at 220 volts and 0.7 bar to inflate the air chamber up to 10 VARIOTANKS
- D** BIG AIR schallgedämpfter Kompressor zu 220 Volt und zu 0.7 bar für das Aufpumpen der Luftkammern von bis zu 10 VARIOTANKS
- F** BIG AIR compresseur silencieux à 220 V, 0.7 bars pour gonfler la chambre à air de 10 VARIOTANK
- E** Compresor BIG AIR silencioso de 220 volt. a 0,7 bar para inflar la cámara de aire hasta 10 VARIOTANKS.



- I** LITTLE AIR compressore silenziato a 220 volt a 0.7 bar per gonfiare la camera d'aria fino a 5 Variotank
- GB** LITTLE AIR compressor silenced at 220 volts and 0.7 bar to inflate the air chamber up to 5 Variotanks
- D** LITTLE AIR schallgedämpfter Kompressor zu 220 Volt und zu 0.7 bar für das Aufpumpen der Luftkammern von bis zu 5 Variotanks
- F** LITTLE AIR compresseur silencieux à 220 V, 0.7 bar pour gonfler la chambre à air de 5 Variotank
- E** Compresor LITTLE AIR silencioso de 220 volt. a 0,7 bar para inflar la cámara de aire hasta 5 Variotanks.



- I** Scala inox a due gradini MOBIL STOOL
- GB** Two step stainless steel MOBILE STOOL
- D** Zweistufige Treppe MOBIL STOOL
- F** Echelle inox à deux marches MOBIL STOOL
- E** Escalera inox con dos escalones MOBIL STOOL

ACCESSORI



- I** Tubo di rimontaggio di VARIOTANK visto dal basso
- GB** Pumping over tube for VARIOTANK, seen from below
- D** Wiederaufgussrohr von VARIOTANK von unten gesehen
- F** Tuyau de remontage du VARIOTANK vu du bas
- E** Tubo de remontado de VARIOTANK visto desde abajo.



ACCESSORIES

- I** Scala inox brevetto ALBRIGI "MOBILSTAIR"
- GB** Patented ALBRIGI "MOBILSTAIR" stainless steel ladder
- D** Von ALBRIGI patentierte Edelstahlleiter "MOBILSTAIR"
- F** Echelle inox brevet ALBRIGI "MOBILSTAIR"
- E** Escalera inox, patente ALBRIGI "MOBILSTAIR".



- I** Coperchio inox parapolvere
- GB** Stainless steel Dustproof cover
- D** Staubschutzdeckel aus Edelstahl
- F** Couvercle inox anti-poussière
- E** Tapa inox parapolvo.

- I** Scala inox mobile PROSTAIR
- GB** PROSTAIR mobile stainless steel stairs
- D** Verschiebbare Edelstahltreppe PROSTAIR
- F** Echelle inox mobile PROSTAIR
- E** Escalera inox móvil PROSTAIR.

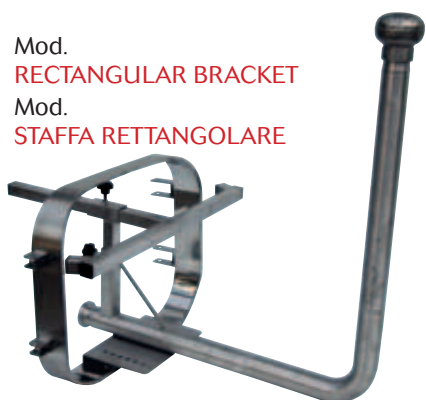
- I** Utilizzo del verricello dal braccio di sollevamento stando sulla passerella posteriore GANGWAY
- GB** Use of lifting arm winch from the rear GANGWAY
- D** Bedienung der Hebewinde vom Schwenkarm aus auf dem Bediengang GANGWAY stehend
- F** Utilisation du treuil du bras de levage depuis la passerelle postérieure GANGWAY
- E** Uso del cabrestante del brazo de elevación desde la pasarela posterior GANGWAY.



- I** Meccanismo SPECIALCLEAN applicato su portelle rotonde ø 400 mm o rettangolari da mm 530x420, o ovali con telaio largo per tank enologici
- GB** SPECIALCLEAN mechanism applied on the 400 mm diameter round hatch or 530 x 420 mm rectangular hatch or oval hatch with large frame for enological tanks.
- D** Auf runden Luken von 400 mm Durchmesser oder rechteckigen Luken von 530x420 mm oder ovalen Luken mit breitem Rahmen für Weintanks angebrachter SPECIALCLEAN-Mechanismus
- F** Système SPECIALCLEAN monté sur les portes rondes de diamètre 400 mm ou rectangulaires de 530x420 mm, ou ovales avec châssis large pour cuves à vin
- E** Mecanismo SPECIALCLEAN aplicado en puertas redondas de 400 mm. de diámetro, o rectangulares de 530x420 mm., o ovaladas con armazón ancho para tanques enológicos.

Mod.
RECTANGULAR BRACKET

Mod.
STAFFA RETTANGOLARE



Mod.
ADJUSTABLE
BRACKET



**SISTEMI DI
LAVAGGIO**

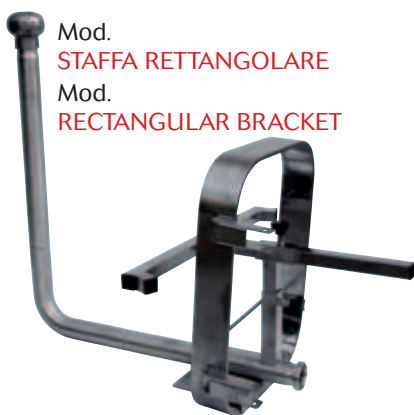
Mod.
STAFFA TONDA

Mod.
ROUND BRACKET



Mod. STAFFA REGOLABILE

Mod.
STAFFA RETTANGOLARE
Mod.
RECTANGULAR BRACKET



Mod. STAFFA TONDA
Mod. ROUND BRACKET

- I** Portella rotonda ø 400 mm con SPECIALCLEAN applicato
- GB** Round 400 mm diameter hatch with SPECIALCLEAN mechanism installed
- D** Runde Tür ø 400 mm mit angebrachtem SPECIALCLEAN
- F** Porte ronde au ø 400 mm avec SPECIALCLEAN monté
- E** Puerta redonda ø 400 mm con SPECIALCLEAN aplicado



Mod. ROUND
BRACKET

- I** Vista dall'alto di SPECIALCLEAN applicato su porta tonda del semprepieno
- GB** Top view of SPECIALCLEAN mechanism installed on variable capacity tank round door.
- D** SPECIALCLEAN: Ansicht von oben, Anbringung an runder Tür eines Immervolltanks
- F** Vue du haut du SPECIALCLEAN monté sur porte ronde du garde-vin
- E** Vista de arriba de SPECIALCLEAN aplicado en una puerta redonda de siempre lleno



- I** Pompa MAJORPUMP e mastella per fare i lavaggi con SPECIALCLEAN
- GB** MAJORPUMP pump and washing tub with SPECIALCLEAN
- D** Pumpe MAJORPUMP und Edelstahlbottich für die Reinigung mit SPECIALCLEAN
- F** Pompe MAJORPUMP et baquet pour les lavages avec SPECIALCLEAN
- E** Bomba MAJORPUMP y recipiente para lavar con SPECIALCLEAN.

**CLEANING
SYSTEM**



- I** TOPCLEAN per galleggiante
- GB** TOPCLEAN for float
- D** TOPCLEAN-Reinigungskopf für Schwimmdeckel
- F** TOPCLEAN pour chapeau flottant
- E** TOPCLEAN para flotador.

SISTEMI DI LAVAGGIO



- I** TOPCLEAN applicato al galleggiante o al chiusino sul galleggiante
- GB** TOPCLEAN applied to the float or float cover
- D** Am Schwimmdeckel oder auf dem Verschluss des Schwimmdeckels angebrachter TOPCLEAN-Reinigungskopf
- F** TOPCLEAN monté sur le chapeau flottant ou sur la cheminée
- E** TOPCLEAN aplicado al flotador o a la tapa en el flotador.



CLEANING SYSTEM

- I** TOPCLEAN su galleggiante
- GB** TOPCLEAN on float
- D** TOPCLEAN-Reinigungskopf auf Schwimmdeckel
- F** TOPCLEAN sur chapeau flottant
- E** TOPCLEAN en el flotador.



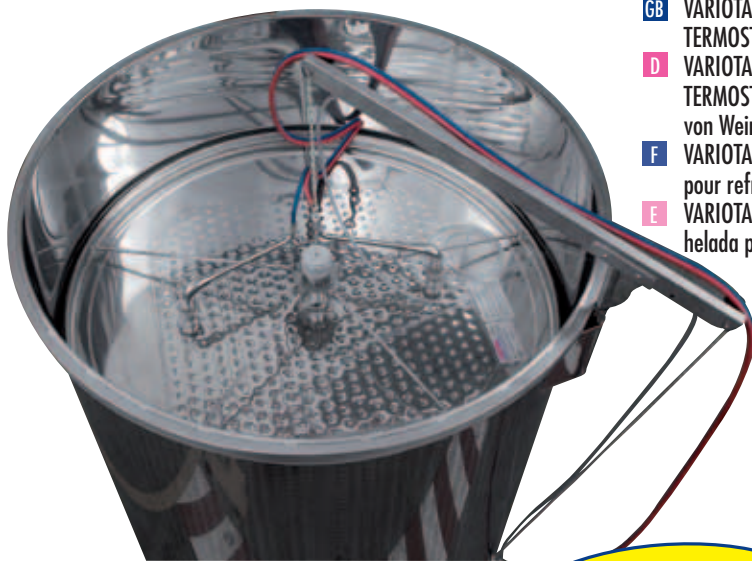
TOP CLEAN



- I** TOPCLEAN applicata sul chiusino del galleggiante, vista interna
- GB** TOPCLEAN applied on the float cover, seen from inside
- D** Auf dem Verschluss des Schwimmdeckels angebrachter TOPCLEAN-Reinigungskopf, Innenansicht
- F** TOPCLEAN monté sur la cheminée du chapeau flottant, vue interne
- E** Foto interior de TOPCLEAN aplicado a la tapa del flotador.

- I** TOPCLEAN per chiusino su galleggiante, vista esterna
- GB** TOPCLEAN for cover on float, seen from outside
- D** TOPCLEAN für den Verschluss des Schwimmdeckels, Außenansicht
- F** TOPCLEAN pour cheminée sur le chapeau flottant, vue externe
- E** Foto exterior de TOPCLEAN para tapa del flotador.

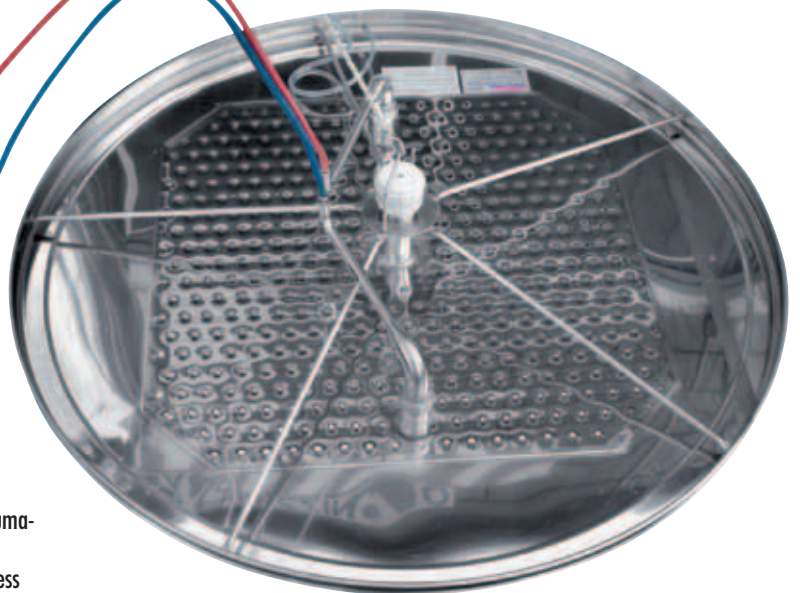
- I** VARIOTANK con il solo coperchio inox mobile refrigerante TOPTERMO con intercapedine TERMOSTAR ad acqua gelida per raffreddare i vini o i mosti dall'alto al basso
- GB** VARIOTANK with only the mobile TOPTERMO refrigerating mobile stainless steel cover with TERMOSTAR jacket for chilly water, to cool wines or musts from the top to the bottom.
- D** VARIOTANK mit beweglichem Edelstahldeckel mit Kühlsystem TOPTERMO mit Doppelwandung TERMOSTAR für die Temperaturregulierung mit Hilfe von eisgekühltem Wasser für die Abkühlung von Wein oder Most von oben nach unten
- F** VARIOTANK avec couvercle inox mobile réfrigérant TOPTERMO et gaine TERMOSTAR à eau glacée pour refroidir les vins ou les moûts du haut vers le bas
- E** VARIOTANK con tapa inox móvil refrigerante TOPTERMO, con camisa TERMOSTAR con agua helada para enfriar vinos o mostos desde arriba hacia abajo.



**TOP
TERMO**

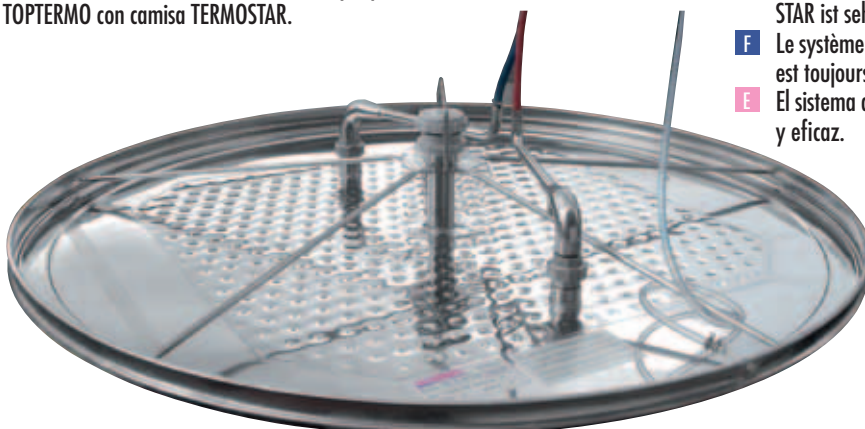
Si può fornire l'intercapedine TERMOSTAR sul galleggiante
The TERMOSTAR jacket may be supplied on the float.
Die Doppelwandung für die Temperaturregulierung TERMOSTAR für den Schwimmdeckel kann mitgeliefert werden
Il est possible de monter la gaine TERMOSTAR sur le chapeau flottant
Se puede suministrar la camisa TERMOSTAR en el flotador.

CHILLERPACK



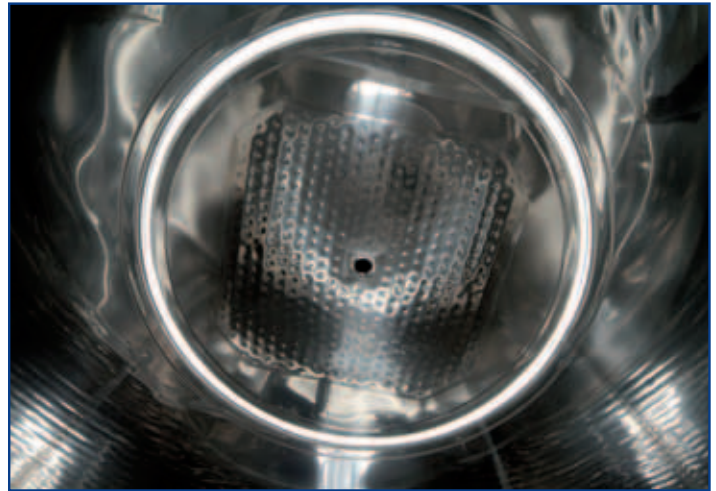
- I** Sistema di raffreddamento con FRIGOPACK e coperchio inox mobile pneumatico TOPTERMO con intercapedine Termostar
- GB** Cooling system with FRIGOPACK and mobile pneumatic TOPTERMO stainless steel cover with Termostar jacket
- D** Kühlsystem mit FRIGOPACK und beweglichem Druckluftdeckel TOPTERMO mit Doppelwandung Termostar
- F** Système de refroidissement par FRIGOPACK et couvercle inox mobile pneumatique TOPTERMO avec gaine Termostar
- E** Sistema de enfriamiento con FRIGOPACK y tapa inox móvil neumática TOPTERMO con camisa TERMOSTAR.

- I** Il sistema di condizionamento del galleggiante TOPTERMO con TERMOSTAR è sempre molto leggero e molto efficiente
- GB** The TOPTERMO float conditioning system with TERMOSTAR is always extremely lightweight and efficient.
- D** Das Temperaturregulierungssystem des Schwimmdeckels TOPTERMO mit TERMOSTAR ist sehr leicht und äußerst leistungsstark
- F** Le système de thermorégulation du chapeau flottant TOPTERMO avec TERMOSTAR est toujours très léger et très efficace
- E** El sistema de climatización del flotador TOPTERMO con TERMOSTAR es muy ligero y eficaz.



**GALLEGGIANTE
TERMOCONDIZIONATO**

- I** Vista interna ed esterna di galleggiante TOPTERMO con intercapedine di condizionamento TERMOSTAR
- GB** Internal and external view of the TOPTERMO float with TERMOSTAR conditioning jacket.
- D** Innen- und Außenansicht des Schwimmdeckels TOPTERMO mit Doppelwandung für die Temperaturregulierung TERMOSTAR
- F** Vue interne et externe du chapeau flottant TOPTERMO avec gaine de thermorégulation TERMOSTAR
- E** Foto del interior y exterior del flotador TOPTERMO con camisa de climatización TERMOSTAR.



Il galleggiante TOPTERMO rende molto di più della intercapedine sul cilindro
TOPTERMO float is much more efficient than the jacket on the cylinder.

Der Schwimmdeckel TOPTERMO ist viel wirksamer als die am Tankzylinder angebrachte Doppelwandung

Le chapeau flottant TOPTERMO est beaucoup plus efficace de la gaine sur le cylindre

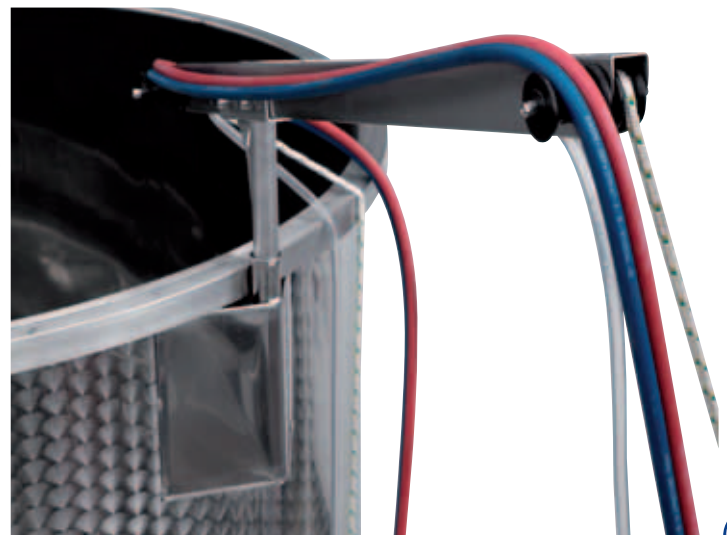
El flotador TOPTERMO es mucho más eficaz que la camisa en el cilindro.

**GALLEGGIANTE
TERMOCONDIZIONATO**



- I** Impianto di tubi flessibili (rosso e blu) per alimentare con acqua gelida il coperchio galleggiante TOPTERMO con intercapedine TERMOSTAR
- GB** Red and blue flexible tube system to feed with chilly water the TOPTERMO float cover and the TERMOSTAR jacket
- D** Schläuche (rot und blau), die dem Schwimmdeckel TOPTERMO mit Doppelwandung TERMOSTAR eisgekühltes Wasser zuführen
- F** Installation de tuyaux flexibles (rouge et bleu) pour alimenter à l'eau glacée le couvercle flottant TOPTERMO avec la gaine TERMOSTAR
- E** Sistema de tubos flexibles (rojo y azul) para alimentar con agua helada la tapa flotador TOPTERMO con camisa TERMOSTAR.

**TOP
TERMO**



- I** Sistema di collegamento dei tubi dell'acqua gelida
- GB** Chilly water tube connection system
- D** Anschluss der Schläuche mit eisgekühltem Wasser
- F** Système de branchement des tuyaux d'eau glacée
- E** Sistema de conexión de los tubos del agua helada.



HANDY



- I** Braccio di rotazione
- GB** Rotating arm
- D** Schwenkarm
- F** Bras de rotation
- E** Brazo de rotación

- I** Sistemi di movimentazione del galleggiante con meccanismo di apertura e gonfiaggio tipo "HANDY"
- GB** Float moving systems with "HANDY" opening and inflating mechanism
- D** Systeme für die Verschiebung des Schwimmdeckel mit Öffnungs- und Aufpumpsystem "HANDY"
- F** Systèmes de manutention du chapeau flottant avec mécanisme d'ouverture et de gonflage de type "HANDY"
- E** Sistemas de desplazamiento del flotador con mecanismo de apertura e inflado tipo "HANDY".



VERRICELLO • WINCH • HEBEWINDE • TREUIL • CBRESANTE



COMODITÀ



"HANDY"

CON HANDY È FACILE ABASSARE IL GALLEGGIANTE
IT IS EASY TO LOWER THE FLOAT WITH HANDY.
MIT HANDY KANN DER SCHWIMMDECKEL MÜHELOS
GESENKT WERDEN
AVEC LE MÉCANISME HANDY, IL EST FACILE DE BAISSER LE
CHAPEAU FLOTTANT
CON HANDY ES FÁCIL BAJAR EL FLOTADOR.



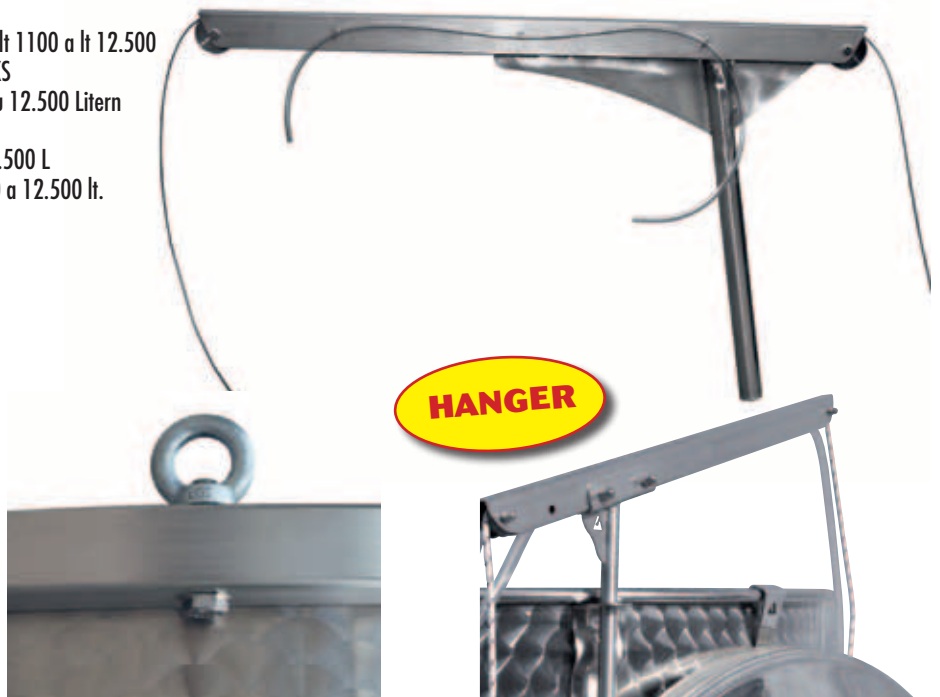
- I** Braccio fisso di sollevamento del galleggiante a ponte per grandi VARIOTRANK da lt 15.000 a lt 30.000
- GB** Fixed bridge float lifting arm for large 15,000 to 30,000 litres VARIOTANKS
- D** Fixierter Brückenhebearm des Schwimmdeckels für große VARIOTANKS mit 15.000 bis 30.000 Litern Fassungsvermögen
- F** Bras de levage fixe du chapeau flottant, à pont, pour grands VARIOTANK de 15.000 à 30.000 L
- E** Brazo fijo de elevación del flotador de puente para VARIOTANKS grandes de 15.000 a 30.000 lt.

**BRACCI,
VERRICELLI**

- I** Braccio di sollevamento girevole a 360° per VARIOTRANK da lt 1100 a lt 12.500
- GB** 360° swivel lifting arm for 1,100 to 12,500 litres VARIOTANKS
- D** Um 360° drehbarer Hebearm für VARIOTANK mit 1100 bis zu 12.500 Litern Fassungsvermögen
- F** Bras de levage rotatif à 360° pour VARIOTANK de 1100 à 12.500 L
- E** Brazo de elevación giratorio 360° para VARIOTANKS de 1.100 a 12.500 lt.



- I** Staffa per braccio di sollevamento smontabile
- GB** Dismountable lifting arm bracket
- D** Demontierbare Halterungsvorrichtung für den Hebearm
- F** Bride amovible pour le bras de levage
- E** Abrazadera desmontable para brazo de elevación.



- I** Gancio di sollevamento smontabile
- GB** Dismountable lifting hook
- D** Demontierbarer Hebehaken
- F** Crochet de levage amovible
- E** Gancho de elevación desmontable.



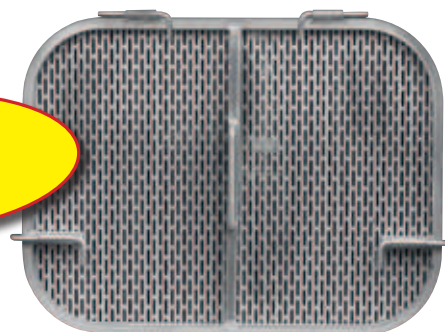
- I** Verricello di sollevamento del galleggiante applicato sopra il piede
- GB** Float lifting winch applied above the foot
- D** Über dem Fuß angebrachte Hebewinde des Schwimmdeckels
- F** Treuil de levage du chapeau flottant installé sur le haut du pied
- E** Cabrestante de elevación del flotador aplicado encima de la pata.

**ROTATING ARMS,
WINCHES**





**PLATE
GRID**



- I** Porta rettangolare con griglia inox mobile in lamiera forata per separare il mosto dalla vinaccia
- GB** Rectangular hatch with mobile stainless steel grid made of bored sheet metal to separate the must from the marc
- D** Rechteckige Luke mit beweglichem, mit kleinen Öffnungen versehenem Edelstahlblechgitter für die Trennung der Maische vom Trester
- F** Porte rectangulaire avec grille inox mobile en tôle percée pour séparer le moût du marc
- E** Puerta rectangular con rejillas inox móviles en chapa perforada para separar el mosto de los orujos.

- I** Griglia per porta rettangolare da mm 530x420
- GB** Grid for rectangular hatch measuring 530 x 420 mm
- D** Gitter für rechteckige Luke von 530x420 mm
- F** Grille pour porte rectangulaire de 530x420 mm
- E** Rejilla para puerta rectangular de 530x420 mm.



**MOBIL
GRID**

- I** Setaccio mobile in lamiera forata inox
- GB** Mobile sieve in bored stainless steel sheet metal
- D** Bewegliches Sieb aus mit kleinen Öffnungen versehenem Edelstahlblech
- F** Tamis mobile en tôle inox percée
- E** Tamiz móvil en chapa perforada inox.



MASTELLA

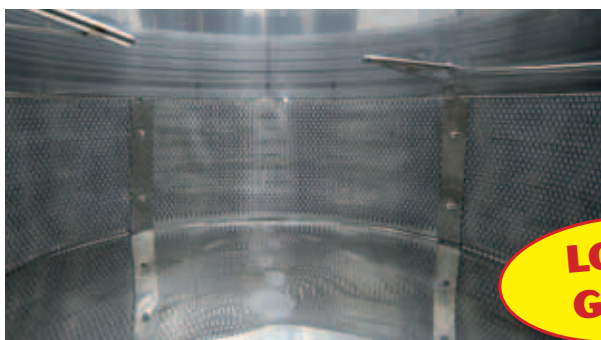


- I** Mastella con setaccio in lamiera forata per separare i vinaccioli durante la fase di scarico dei mosti
- GB** Tub with bored sheet metal sieve to separate pips during drainage of must
- D** Bottich mit Sieb aus mit kleinen Öffnungen versehenem Edelstahlblech für die Trennung der kernen während des Abflusses der Maischen
- F** Baquet avec tamis en tôle percée pour séparer les pépins durant la phase de vidange des moûts
- E** Recipiente con tamiz en chapa perforada para separar las pepitas durante la fase de salida de los mostos.



- I** Mastella con mezzo setaccio inox su ruote
- GB** Tub with half stainless steel sieve on wheels
- D** Edelstahlbottich mit halbem Sieb auf Rädern
- F** Baquet avec demi tamis inox sur roues
- E** Recipiente con medio tamiz inox sobre ruedas.

- I** Mastella inox ribassata su ruote di varie capacità da lt 200 a lt 1500
- GB** Stainless steel lowered tub on wheels of various capacities, ranging from 200 to 1,500 litres
- D** Edelstahlbottich auf Rädern mit Fassungsvermögen von 200 bis zu 1500 Litern
- F** Baquet inox abaissé, sur roue, de différentes capacités, de 200 à 1500 L
- E** Recipiente inox rebajado sobre ruedas; varias capacidades: de 200 a 1.500 lt.



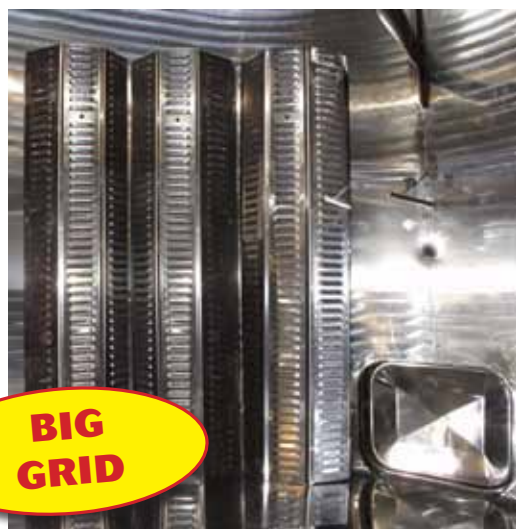
**LONG
GRID**



- I** Griglia circolare di sgrondo posizionata all'interno sulla valvola di scarico parziale per separare il mosto dalle vinacce
- GB** Circular drainage grid positioned inside on the racking valve, in order to separate must from marc
- D** Kreisförmiges im Tankinnern auf dem Auslassventil angebrachtes Abflussgitter zur Trennung von Maische und Trester
- F** Grille circulaire d'égouttage située à l'intérieur, sur la vanne de tirage au clair, pour séparer le moût du marc
- E** Rejilla circular para escurrir colocada en el interior, en la válvula de descarga parcial para separar el mosto de los orujos.



**BIG
GRID**



- I** Vista dall'alto di VARIOPALLET con il meccanismo di griglia inox di sgrondo circolare applicata in basso sulla parete a filo fondo
- GB** View from above of VARIOPALLET with stainless steel grid mechanism consisting of a circular drainer applied on the lower side of the wall, flush with the bottom.
- D** Ansicht von oben von VARIOPALLET mit dem Mechanismus des unten an der Wand bündig zum Tankboden angebrachten, kreisförmigen Abflussgitters
- F** Vue de haut du VARIOPALLET avec système de grille inox circulaire d'égouttage, montée au bas de la paroi au ras du fond
- E** Foto desde arriba del VARIOPALLET con mecanismo de rejilla inox circular para escurrir, aplicada en la parte inferior en la pared en línea con el fondo.

- I** Griglie inox, di sgrondo del mosto, rettangolari ad alette stampate, mobili, da applicare davanti alla valvola di scarico parziale per fermare le bucce
- GB** Stainless steel mobile grid for must drainage, rectangular shape, with moulded mobile wings, for application in front of the racking valve, designed to hold back skins.
- D** Bewegliche, vor dem Auslassventil für den teilweisen Abfluss angebrachte, rechteckige Abflussgitter mit gestanzten Führungsblechen, um die Schalen zurückzuhalten
- F** Grilles inox pour l'égouttage des moûts, rectangulaires, à ailettes moulées, mobiles, à monter devant la vanne de tirage au clair pour arrêter les peaux
- E** Rejilla inox, para escurrir el mosto, rectangular con aletas estampadas, móviles, para aplicar delante de la válvula de descarga parcial para detener las cáscaras.



**LITTLE
GRID**

**SEPARATORE DI
VINACCE**



**MARC
SEPARATOR**

- I** Griglia di sgrondo semitonda inox, in lamiera forata, da applicare mobile in parete davanti alla valvola di scarico parziale per fermare le bucce
- GB** Semi-circular stainless steel drain grid in bored sheet metal, for mobile application on walls in front of the racking valve, to hold back skins.
- D** Halbrundes, an der Wand angebrachtes, bewegliches Abflussgitter aus mit kleinen Öffnungen versehenem Edelstahlblech, um die Schalen zurückzuhalten
- F** Grille d'égouttage demi-ronde inox, en tôle percée, à monter sur les parois devant la vanne de tirage au clair pour arrêter les peaux
- E** Rejilla para escurrir semiredonda inox, en chapa perforada, para aplicar en la pared delante de la válvula de descarga parcial para detener las cáscaras.



- I** È possibile mantenere i vini freschi applicando una TERMOPIASTRA inferiore orizzontale mobile su portella ø 400 a filo fondo dei VARIOTANK
- GB** Wines may be kept cool by applying a lower horizontal mobile thermal plate TERMOPIASTRA on the 400 mm diameter hatch, flush with the bottom of the VARIOTANKS.
- D** Die Weine können kühl gehalten werden, indem auf der mit dem Boden der verschiedenen VARIOTANK bündigen Luke mit 400 mm Durchmesser eine horizontal ausgerichtete Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA angebracht wird
- F** Il est possible de conserver les vins en toute fraîcheur en installant une thermoplaque TERMOPIASTRA inférieure horizontale mobile sur la porte de ø 400 au ras du fond des VARIOTANK
- E** Se pueden mantener los vinos frescos aplicando una termoplaca TERMOPIASTRA inferior horizontal móvil en la puerta de 400 de diámetro a ras del fondo de los VARIOTANKS.

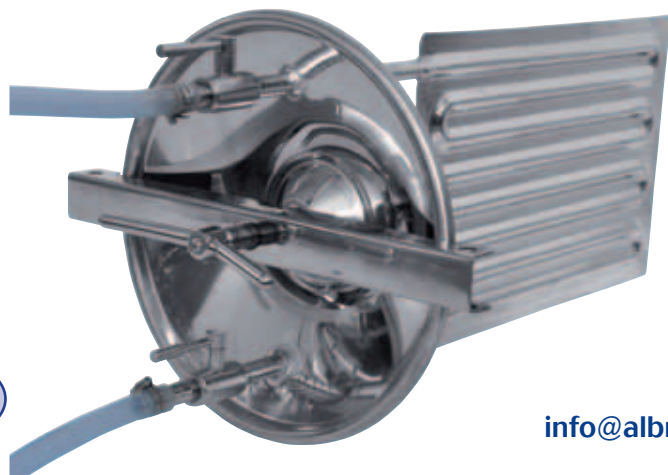


WINE COOLING

- I** La TERMOPIASTRA sta nel VARIOTANK in posizione bassa, centrale orizzontale, e fissata al portello ø 400 ad apertura esterna
- GB** The thermal plate TERMOPIASTRA is applied inside the Variotank in lower central horizontal position, fixed to the 400 mm diameter outwards opening hatch
- D** Die Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA befindet sich im unteren zentralen Bereich des VARIOTANKS und ist fest an der nach außen öffnenden Luke mit 400 mm Durchmesser angebracht
- F** La thermoplaque TERMOPIASTRA est placée en bas du VARIOTANK, centralement et horizontalement, puis fixée à la porte de ø 400 à ouverture externe
- E** En el VARIOTANK, la termoplaca TERMOPIASTRA se encuentra abajo, en posición central y horizontal, fijada a la puerta de 400 de diámetro de abertura externa

- I** Ad ogni portella è possibile applicare la TERMOPIASTRA orizzontale per condizionare la temperatura interna dei mosti in fermentazione o dei vini in periodo estivo
- GB** A horizontal thermal plate TERMOPIASTRA can be applied to any hatch to condition the internal temperature of musts during fermentation or of wines during the summer
- D** Es ist möglich, die horizontal ausgerichtete Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA an jeder Luke anzubringen. Sie sorgt für die Temperaturregulierung der sich in Fermentation befindlichen Maische oder der Weine im Sommer
- F** Il est possible de monter une thermoplaque TERMOPIASTRA horizontale sur chaque porte, pour régler la température interne des moûts en fermentation, ou bien des vins pendant l'été
- E** En cada puerta se puede aplicar la termoplaca TERMOPIASTRA horizontal para acondicionar la temperatura interior de los mostos en fermentación o de los vinos durante la temporada de verano

TERMOPIASTRA



- I** La TERMOPIASTRA è posta in orizzontale ed è facile da pulire perché è lucidata a specchio ed è facile da smontare dopo l'uso
- GB** The thermal plate TERMOPIASTRA is placed horizontally and is easy to clean, because it is mirror polished and easy to dismount after use
- D** Die horizontal angebrachte Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA kann problemlos gereinigt werden, da sie hochglanzpoliert ist, und nach dem Gebrauch mühelos demontiert werden
- F** La thermoplaque TERMOPIASTRA est installée horizontalement; elle est facile à nettoyer car elle est polie finition miroir et se démonte facilement après l'utilisation
- E** La termoplaca TERMOPIASTRA se coloca horizontalmente y es fácil de limpiar ya que tiene acabado espejo; después de su uso es fácil de desmontar



CONDIZIONAMENTO
DEI VINI

WINE COOLING



- I** Vista interna di TERMOPIASTRA applicata al chiusino del galleggiante
- GB** Inside view of the thermal plate TERMOPIASTRA applied to the float cover
- D** Innenansicht mit am Verschluss des Schwimmdeckels angebrachter Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA
- F** Vue interne de la thermoplaque TERMOPIASTRA montée sur la cheminée du chapeau flottant
- E** Foto del interior de la termoplaca TERMOPIASTRA aplicada a la tapa del flotador



TERMOPIASTRA

- I** La TERMOPIASTRA può essere applicata al chiusino centrale ø 400 del galleggiante
- GB** The thermal plate TERMOPIASTRA can be applied to the 400 mm diameter central cover of the float.
- D** Die Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA kann am zentralen Verschluss von 400 mm Durchmesser des Schwimmdeckels angebracht werden
- F** La thermoplaque TERMOPIASTRA peut être montée sur la cheminée centrale ø 400 mm du chapeau flottant
- E** La termoplaca TERMOPIASTRA se puede aplicar a la tapa central del flotador, 400 mm de diámetro.

- I** Chiusino centrale del galleggiante con coperchio e tubi della Termoplastra
- GB** Central cover of the float with cover and tubes for Termoplastra
- D** Zentraler Verschluss des Schwimmdeckels mit Deckel und Schläuchen der Wärmeregulierungsplatte Termoplastra
- F** Cheminée centrale du chapeau flottant avec couvercle et tuyaux de la thermoplaque Termoplastra
- E** Tapa central del flotador con tapa y tubos de la termoplaca Termoplastra

- I** TERMOPIASTRA montata sul coperchio del chiusino completo di sonda temperatura e filetti di entrata e uscita del liquido di raffreddamento
- GB** Thermal plate TERMOPIASTRA assembled on the cover, complete with temperature probe and inlet and outlet tubes for the coolant liquid
- D** Auf den Deckel des mit Temperaturfühler und Gewinde für die Zu- und Ableitung der Kühlflüssigkeit ausgestatteten Verschlusses montierte Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA
- F** Thermoplaque TERMOPIASTRA montée sur le couvercle de la cheminée, avec sonde de température et filets d'entrée et de sortie du liquide de refroidissement
- E** Termoplaca TERMOPIASTRA montada en la tapa de la puerta con sensor de temperatura y roscas de entrada y salida del liquido de enfriamiento





- I** Vista di TERMOPIASTRA applicata centralmente su staffa regolabile; la TERMOPIASTRA viene fornita completa di prolunga per sicurezza con tubi inox e valvole di esclusione inox
- GB** View of the thermal plate TERMOPIASTRA applied centrally on adjustable bracket; TERMOPIASTRA is supplied complete with a safety extension with stainless steel tubes and stainless steel exclusion valves.
- D** Ansicht der zentral auf der verstellbaren Halterungsvorrichtung angebrachten Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA; Die TERMOPIASTRA wird geliefert einschließlich Sicherheitsverlängerung mit Edelstahlrohren und Edelstahlabsperventil
- F** Vue de thermoplaque TERMOPIASTRA montée centralement sur une bride réglable; la TERMOPIASTRA est fournie avec la rallonge de sécurité, tuyaux inox et vannes d'exclusion inox
- E** Foto de la termoplaca TERMOPIASTRA aplicada en el centro, en la abrazadera regulable; la TERMOPIASTRA incluye un alargador de seguridad con tubos inox y válvulas de exclusión inox.



TERMOPIASTRA

- I** È possibile applicare la TERMOPIASTRA centrale anche ai VARIOTANK aperti per fare la follatura con la nostra staffa regolabile in larghezza per \varnothing da mm 1100 a mm 1750
- GB** The central thermal plate TERMOPIASTRA can also be applied to open VARIOTANKS as well to perform punching down with our adjustable width bracket, for 1,100 to 1,750 mm diameter.
- D** Die zentrale TERMOPIASTRA kann auch auf offenen VARIOTANKS für das Unterstoßens des Tresterhutes mit Hilfe unserer breitenverstellbaren Halterungsvorrichtung für Durchmesser von 1100 bis zu 1750 mm angebracht werden
- F** Il est possible de monter la thermoplaque TERMOPIASTRA centrale même sur les Variotank ouverts et faire le foulage avec notre bride réglable en largeur et d'un \varnothing de 1100 à 1750 mm
- E** También se puede aplicar la termoplaca TERMOPIASTRA central en los VARIOTANKS abiertos para realizar el bazuqueo con nuestra abrazadera regulable en el ancho, de 1.100 a 1.750 mm. de diámetro.

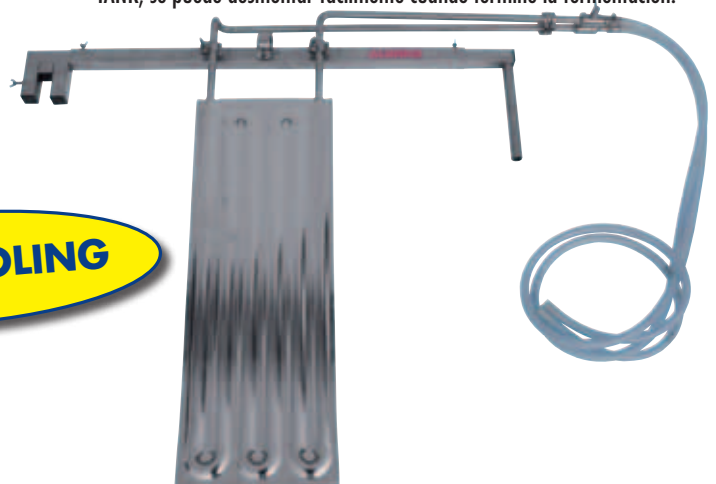


- I** Vista di staffa porta TERMOPIASTRA centrale per VARIOTANK facilmente smontabile a fine fermentazione
- GB** View of the central thermalplate TERMOPIASTRA bracket for VARIOTANKS, which can be easily dismantled when fermentation is complete.
- D** Ansicht einer zentralen, nach abgeschlossener Fermentation leicht demontierbaren Halterungsvorrichtung für die Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA für VARIOTANKS
- F** Vue d'une bride porte thermoplaque TERMOPIASTRA centrale pour VARIOTANK, facilement démontable à la fin de la fermentation
- E** Foto de la abrazadera de la termoplaca TERMOPIASTRA central para VARIOTANK; se puede desmontar fácilmente cuando termine la fermentación.



MUST COOLING

**CONDIZIONAMENTO
DEI MOSTI**



TERMOPIASTRA



- I** TERMOPIASTRA mobile laterale da applicare a Variotank per condizionare i mosti durante le fasi di fermentazione
- GB** Mobile lateral thermal plate TERMOPIASTRA for application on Variotanks, to condition musts during fermentation.
- D** Bewegliche, seitlich an Variotank anzubringende Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA für die Temperaturregulierung der Maische während der einzelnen Fermentationsphasen
- F** Thermoplaque TERMOPIASTRA mobile latérale pour Variotank, servant à thermoréguler les moûts durant les phases de fermentation
- E** Termoplaca TERMOPIASTRA móvil lateral para aplicar a los Variotank para acondicionar los mostos durante las fases de fermentación.

CONDIZIONAMENTO DEI MOSTI

- I** TERMOPIASTRA al posto del braccio di sollevamento galleggiante
- GB** Thermal plate TERMOPIASTRA in place of the float lifting arm.
- D** Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA anstelle des Hebearms für den Schwimmdeckel
- F** La thermoplaque TERMOPIASTRA à la place du bras de levage du chapeau flottant
- E** La termoplaca TERMOPIASTRA en lugar del brazo de elevación flotante.



MUST COOLING

- I** Raccordi esterni per il collegamento al tubo entrata e uscita di acqua gelida
- GB** External fittings for connection of chilly water intake and exit tubes.
- D** Anschlüsse im Außenbereich für die Verbindung mit Schlauch für die Zu- und Ableitung der Kühlflüssigkeit
- F** Raccords externes pour le branchement au tuyau d'entrée et de sortie de l'eau glacée
- E** Conexiones externas para conectar al tubo de entrada y salida del agua helada.



- I** La TERMOPIASTRA è mobile laterale e va applicata sulla staffa dove normalmente viene posizionato il braccio di sollevamento del galleggiante
- GB** The lateral thermal plate TERMOPIASTRA is mobile and is applied to the bracket, where the float lifting arm is normally located.
- D** Die Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA ist seitlich angebracht und beweglich und wird auf der Halterungsvorrichtung angebracht, wo sich normalerweise der Hebearm des Schwimmdeckels befindet
- F** La thermoplaque TERMOPIASTRA est mobile, latérale, et doit être montée sur la bride qui soutient le bras de levage du chapeau flottant
- E** La termoplaca TERMOPIASTRA es móvil y lateral, y se aplica a la abrazadera donde normalmente se coloca el brazo de elevación del flotador.



- I** Il meccanismo di sostegno della TERMOPIASTRA laterale è molto semplice e facile da smontare
- GB** The lateral thermal plate TERMOPIASTRA support mechanism is very simple and easy to disassemble.
- D** Der Mechanismus der seitlichen Halterung der Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA ist nicht kompliziert und mühelos demontierbar
- F** Le mécanisme de support de la thermoplaque TERMOPIASTRA latérale est très simple et facile à démonter
- E** El mecanismo de apoyo de la termoplaca TERMOPIASTRA lateral es muy sencillo y fácil de desmontar.

ALBRIGI

TECNOLOGIE

Un terzo di secolo di evoluzione



TERMOPIASTRA



- I** La TERMOPIASTRA si può applicare mobile al galleggiante con 2 raccordi speciali per renderla smontabile quando non serve
- GB** The thermal plate TERMOPIASTRA can be applied as a mobile plate to the float, with two special connections to make it dismountable when it is not needed.
- D** Die Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA kann am Schwimmdeckel mit zwei Spezialanschlüssen angebracht werden, damit sie, bei Nichtverwendung mühelos demontiert werden kann
- F** La Thermoplaque TERMOPIASTRA peut être montée de manière mobile au chapeau flottant avec 2 raccords spéciaux qui permettent de la démonter quand on ne l'utilise plus
- E** La termoplaca TERMOPIASTRA se puede aplicar móvil al flotador con 2 conexiones especiales para desmontarla cuando no sea necesaria.

WINE COOLING

CONDIZIONAMENTO
DEL VINO



- I** Vista esterna di tubi flessibili di collegamento del liquido di raffreddamento alla TERMOPIASTRA
- GB** External view of the flexible tubes with connection of the coolant to the thermal plate TERMOPIASTRA.
- D** Außenansicht der Verbindungsschläuche für die Zu- und Ableitung der Kühlflüssigkeit zur Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA
- F** Vue externe des tuyaux flexibles de branchement du liquide de refroidissement à la thermoplaque TERMOPIASTRA
- E** Foto del exterior de los tubos flexibles de conexión del líquido de enfriamiento en la termoplaca TERMOPIASTRA.



- I** Vista interna di TERMOPIASTRA applicata al galleggiante
- GB** Inside view of the TERMOPIASTRA applied to the float.
- D** Innenansicht der an den Schwimmdeckel angebrachten Wärmeregulierungsplatte TERMOPIASTRA
- F** Vue interne de la thermoplaque TERMOPIASTRA montée sur le chapeau flottant
- E** Foto del interior de la termoplaca TERMOPIASTRA aplicada al flotador.



I Intercapedine fissa trapuntata e gonfiata per serbatoi nuovi, ad alta efficienza ed economica
Intercapedine inox AISI 304 fissa trapuntata ad H.F. gonfiata per acqua gelida o liquidi glicolati (-20°C +60°C - da 1 a 6 bar)

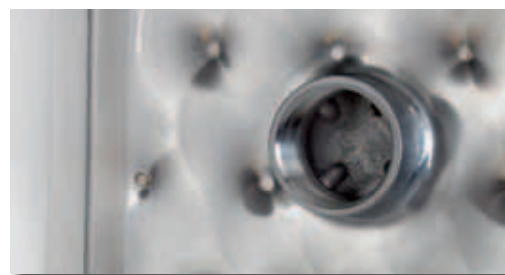
GB Fixed quilted and inflated high efficiency jacket for new tanks
Fixed high-frequency quilted and inflated 304 stainless steel jacket, designed for ice-cold water or glycolate liquids (ranging from -20°C to +60°C, and from 1 to 6 bar)

D Fest angebrachte, gesteppte und gewölbte Verschalung für neue Tanks – sehr effizient und günstig
Fest angebrachte H.F. gesteppte und dann gewölbte 304 Edelstahlverschalung für Eiswasser oder Glykollösung (von -20°C bis +60°C, von 1 bis 6 Bar)

F Chemise de conditionnement fixe capitonnée et gonflée pour cuves neuves, économique et de grande efficacité
Chemise de conditionnement inox 304 fixe capitonnée à Haute Fréquence, gonflée pour eau froide ou liquides glycolés (-20°C +60°C - de 1 à 6 bars)

E Camisa fija acolchada e inflada para tanques nuevos, de gran eficacia y económica.
Camisa inox 304 fija acolchada con H.F. e inflada, para agua helada o líquidos glicolados (-20°C +60°C - de 1 a 6 bar)

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



- I** Superficie trapuntata e gonfiata con filetto
- GB** Quilted and inflated surfaces with threaded fittings
- D** Oberfläche gesteppt und gewölbt mit Gewinde
- F** Surface capitonnée et gonflée avec filet
- E** Superficie acolchada e inflada, con rosca



- I** Intercapedine vista in prospettiva
- GB** Perspective view of thermal jacket
- D** Perspektive der Verschalung
- F** Chemise vue de perspective
- E** Vista de la camisa en perspectiva



- I** Parete con via di ricircolo obbligata
- GB** Wall with forced circulation channels
- D** Wand mit obligatorischen Umwälzwegen
- F** Paroi avec voie de recirculation obligatoire
- E** Pared con vía de recirculación obligada

- I** VARIOTANK-TERMO con intercapedine TERMOSTAR applicato al centro del fasciame
- GB** VARIOTANK-TERMO with TERMOSTAR jacket applied to the centre of the cylinder
- D** VARIOTANK-TERMO mit in der Mitte des Tankmantels angebrachter Doppelwandung TERMOSTAR
- F** VARIOTANK-TERMO avec gaine TERMOSTAR montée au centre de la virole
- E** VARIOTANK-TERMO con camisa TERMOSTAR aplicada en el centro del cuerpo cilíndrico



- I** Centralina automatica di ossigenazione dei mosti
- GB** Must oxygenation automatic control panel
- D** Anlage für die automatische Sauerstoffzuführung zur Maische
- F** Centrale automatique d'oxygénation des moûts
- E** Centralita automática de oxigenación de los mostos.

- I** Asta inox mobile di iniezione, per iniettare nel mosto in fermentazione l'ossigeno dall'alto, con candela porosa in Aisi 316 sinterizzato e valvola a sfera inox ø 20 mm con porta gomme inox, modello lungo da 1 mt.
- GB** Mobile stainless steel injection rod for the injection of oxygen into the must from above during fermentation, with porous Aisi 316 sinterized candle and 20 mm diameter stainless steel sphere valve with stainless steel flexible tube holder, model with 1 m length.
- D** Beweglicher Edelstahl-Einspritzstab für die Einspritzung von Sauerstoff von oben in die Maische, mit poröser Kerze aus Aisi 316 Sinterstahl und Kugelhahnventil von 20 mm Durchmesser mit Schlauchanschlussstück aus Edelstahl, 1 Meter langes Modell
- F** Injecteur inox mobile, pour injecter l'oxygène par le haut dans le moût en fermentation, avec bougie poreuse en Aisi 316 sintérisé, et vanne à boule inox ø 20 mm avec porte-tube inox, modèle long de 1 m.
- E** Varilla inox de inyección móvil, para inyectar desde arriba, en el mosto en fermentación, el oxígeno; con bujía porosa AISI 316 sinterizado y válvula de bola inox, 20 mm. de diámetro, con conexión inox, por el tubo modelo 1 metro de longitud.



OSSIGENAZIONE



- I** Candela porosa in Aisi 316 sinterizzato
- GB** Sinterized Aisi 316 porous candle
- D** Poröse Kerze aus Aisi 316 Sinterstahl
- F** Bougie poreuse en Aisi 316 sintérisé
- E** Bujía porosa en AISI 316 sinterizado.

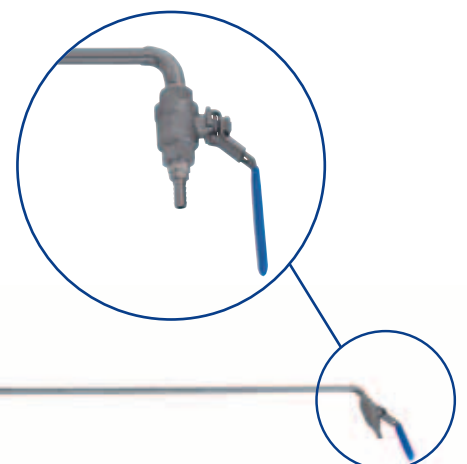
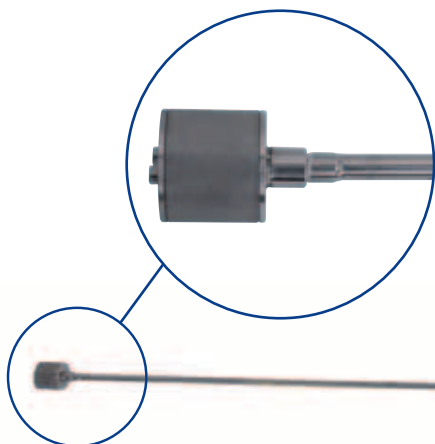
- I** Iniettori di ossigeno, mobili, con candela porosa da inserire nella valvola di scarico parziale a sfera piena
- GB** Mobile oxygen injectors with porous candle, designed for insertion in the racking full sphere valve.
- D** Bewegliche Sauerstoffeinspritzvorrichtung mit in das Kugelhahnventil für den teilweisen Auslass einsetzbarer poröser Kerze
- F** Injecteurs d'oxygène mobiles avec bougie poreuse, à monter dans la vanne de tirage au clair à boule pleine
- E** Inyectores de oxígeno, móviles, con bujía porosa para meter en la válvula de descarga parcial de bola llena.

- I** Candele porose a scomparsa del tipo fisse o mobili, in acciaio inox per iniezione dell'ossigeno durante la fase di fermentazione
- GB** Porous disappearing, fixed or mobile, stainless steel candles, designed for the injection of oxygen during fermentation.
- D** Feste oder bewegliche, versenkbare poröse Kerzen aus Edelstahl für die Zuführung von Sauerstoff während der Fermentationsphase
- F** Bougies poreuses cachées, fixes ou mobiles, en acier inox, pour l'injection de l'oxygène pendant la phase de fermentation
- E** Bujías porosas ocultas de tipo fijo o móviles, de acero inox para inyectar el oxígeno durante la fase de fermentación.

OXYGENATION



- I** Ossigenatore in linea
- GB** In-line oxygenizer
- D** Sauerstoffanreicherungs-system in der Leitung
- F** Oxygénateur en ligne
- E** Oxigenador en línea.



- I** Asta mobile, inox di iniezione dell'ossigeno dall'alto con candela porosa in Aisi 316 sinterizzato e valvola a sfera inox ø 20 mm con porta gomme inox modello lungo da 3 a 5 mt.
- GB** Mobile stainless steel injection rod for the injection of oxygen into the must from above during fermentation, with porous Aisi 316 sinterized candle and 20 mm diameter stainless steel sphere valve with stainless steel flexible tube holder, model with 3 to 5 m length.
- D** Beweglicher Edelstahl-Einspritzstab für die Einspritzung von Sauerstoff von oben in die Maische, mit poröser Kerze aus Aisi 316 Sinterstahl und Kugelhahnventil von 20 mm Durchmesser mit Schlauchanschlussstück aus Edelstahl, 3 – 5 Meter langes Modell
- F** Injecteur inox mobile, pour injecter l'oxygène par le haut, avec bougie poreuse en Aisi 316 sintérisé, et vanne à boule inox ø 20 mm avec porte-tube inox, modèle long de 3 à 5 m.
- E** Varilla inox móvil de inyección, para inyectar desde arriba el oxígeno; con bujía porosa AISI 316 sinterizado y válvula de bola inox, 20 mm. de diámetro, con conexión inox por el tubo, modelo de 3 a 5 metros de longitud.

- I** Iniettore di aria mobile applicabile alla valvola di scarico parziale per inserire aria durante la fase aspirazione per fare il rimontaggio dei mosti
- GB** Mobile air injector applied to the racking valve, designed to inject air during suction, for the pumping over of must.
- D** Bewegliche auf dem teilweisen Auslassventil anzubringende Sauerstoffeinspritzvorrichtung, um während der Ansaugphase Luft für den Wiederaufguss der Maische zuzuführen
- F** Injecteur d'air mobile, à monter sur la vanne de tirage au clair pour insérer l'air durant la phase d'aspiration et effectuer le remontage des moûts
- E** Inyector móvil de aire que se aplica a la válvula de descarga parcial para introducir aire durante la fase de aspiración para hacer el remontado de los mostos.



OSSIGENAZIONE



OXYGENATION

- I** Candela porosa in Aisi 316 sinterizzata da immergere nei mosti in fermentazione applicata a tubo flessibile trasparente con valvola sfera ø 20 mm con porta gomma ø 20 mm
- GB** Sinterized Aisi 316 porous candle, designed for immersion into musts during fermentation, applied to a transparent flexible tube with a 20 mm diameter sphere valve with 20 mm diameter tube holder.
- D** Poröse Kerze aus Aisi 316 Sinterstahl, die in die sich in Fermentation befindliche Maische eingetaucht wird und am transparenten Schlauch mit Kugelhahnventil von 20 mm Durchmesser mit Schlauchanschlussstück von 20 mm Durchmesser angebracht wird
- F** Bougie poreuse en Aisi 316 sintérisé, à immerger dans les moûts en fermentation, installée sur un tuyau flexible transparent avec vanne à boule de ø 20 mm et porte-tube de ø 20 mm
- E** Bujía porosa en AISI 316 sinterizada para introducir en los mostos en fermentación; se aplica al tubo flexible transparente; válvula de bola de 20 mm. de diámetro, con conexión inox por el tubo de 20 mm. de diámetro.



- I** Iniettore di ossigeno da applicare sul tubo di rimontaggio
- GB** Oxygen injector designed for application on pumping over tube.
- D** Am Wiederaufgusschlauch anzubringende Sauerstoffeinspritzvorrichtung
- F** Injecteur d'oxygène à monter sur le tube de remontage
- E** Inyector de oxígeno para aplicar en el tubo de remontado.

- I** RUBBER PUMP: pompa di rimontaggio con ossigenatore automatico
- GB** RUBBER PUMP: pumping over pump with automatic oxygenizer
- D** RUBBER PUMP: Wiederaufladepumpe mit automatischem Sauerstoffanreicherungssystem
- F** RUBBER PUMP: pompe de remontage avec oxygénateur automatique
- E** RUBBER PUMP: bomba de remontado con oxigenador automático



- I** Sistema di collegamento dell'iniettore mobile dell'ossigeno
- GB** Connection system for the mobile oxygen injector.
- D** Verbindungssystem der beweglichen Sauerstoffeinspritzvorrichtung
- F** Système de liaison à l'injecteur d'oxygène mobile
- E** Sistema de conexión del inyector móvil del oxígeno.

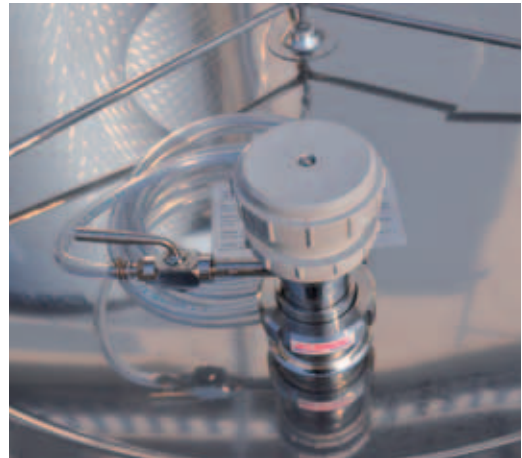


**INIETTORI
DI AZOTO**



- I** Iniettore di azoto applicato alla valvola di sfiato aria rivolto sotto il galleggiante
- GB** Nitrogen injector applied on air bleed valve underneath the float.
- D** An der Unterseite des Schwimmdeckels am Entlüftungsventil angebrachte Stickstoffeinspritzvorrichtung
- F** Injecteur d'azote monté sur la soupape d'aération orienté sous le chapeau flottant
- E** Inyector de nitrógeno aplicado a la válvula de descarga del aire; se coloca debajo del flotador.

- I** Vista superiore di iniettore di azoto rivolto al di sotto del galleggiante
- GB** Upper view of nitrogen injector oriented underneath the float
- D** Ansicht von oben von der an der Unterseite des Schwimmdeckels angebrachten Stickstoffeinspritzvorrichtung
- F** Vue de haut de l'injecteur d'azote orienté sous le chapeau flottant
- E** Foto del inyector de nitrógeno debajo del flotador.



- I** Iniettore di azoto con candela porosa applicata sotto il galleggiante
- GB** Nitrogen injector with porous candle applied underneath the float.
- D** An der Unterseite des Schwimmdeckels angebrachte Stickstoffeinspritzvorrichtung mit poröser Kerze
- F** Injecteur d'azote avec bougie poreuse montée sous le chapeau flottant
- E** Inyector de nitrógeno con bujía porosa aplicada debajo del flotador.

- I** Gruppo di iniezione di azoto con candela porosa e senza (è mobile)
- GB** Nitrogen injection group with and without porous candle (removable)
- D** Stickstoffeinspritzvorrichtung mit oder ohne poröse Kerze (bewegliche)
- F** Groupe d'injection d'azote avec bougie poreuse et sans bougie poreuse (amovible)
- E** Grupo de inyección de nitrógeno con bujía porosa y también sin bujía (es móvil).



**NITROGEN
INJECTORS**



- I** IRRORTANK: irroratore per mosto inox speciale mobile per VARIOTANK con staffa regolabile in larghezza per \varnothing da 1100 mm a \varnothing 1750 mm adattabile a qualsiasi VARIOTANK
- GB** IRRORTANK: special mobile stainless steel must distributor for VARIOTANK with adjustable width bracket for diameters ranging from 1,100 to 1,750 mm, adaptable to any VARIOTANK.
- D** IRRORTANK: Bewegliche Spezielle Edelstahl-Maischenpritzvorrichtung für VARIOTANK mit von 1100 mm Durchmesser bis 1750 mm Durchmesser breitenverstellbarer Halterungsvorrichtung, die an jeden VARIOTANK angepasst werden kann
- F** IRRORTANK: arroseur de moûts en inox spécial mobile pour VARIOTANK avec bride réglable en largeur pour \varnothing de 1100 mm à \varnothing 1750 mm, adaptable sur tout VARIOTANK
- E** IRRORTANK: aspersor para mosto inox especial móvil para VARIOTANK con abrazadera de ancho regulable; de 1.100 mm. a 1.750 mm. de diámetro; se puede adaptar a cualquier VARIOTANK.



- I** IRRORTANK speciale antispruzzo per VARIOTANK
- GB** Special anti-spray IRRORTANK for VARIOTANK
- D** Spezial-IRRORTANK mit Spritzschutz für VARIOTANK
- F** IRRORTANK spécial anti-éclaboussures pour VARIOTANK
- E** IRRORTANK especial antisalpicaduras para VARIOTANK.



- I** Vista di irroratore per mosto applicato mobile su VARIOTANK di tutte le capacità da Lt 1100 a Lt 4800
- GB** View of mobile must distributor applied on VARIOTANKS of any capacity, from 1,100 to 4,800 litres.
- D** Ansicht einer beweglichen, auf VARIOTANK mit Fassungsvermögen von 1100 bis zu 4800 Litern angebrachten Spritzvorrichtung für Maischen
- F** Vue d'un arroseur de moûts, monté de manière mobile sur VARIOTANK de toutes les capacités de 1100 à 4800 L
- E** Foto de aspersor para mosto aplicado móvil al VARIOTANK; todas las capacidades, de 1.100 a 4.800 lt.

- I** Staffa regolabile per sostenere l'irroratore per mosto con speciale deflettore rivolto verso il basso (antispruzzo)
- GB** Adjustable support bracket for must distributor with special deflector oriented towards the bottom (anti-spray).
- D** Verstellbare Halterungsvorrichtung für die Befestigung der Maischenspritzvorrichtung mit speziellem nach unten gerichtetem Mischablenker (Spritzschutz)
- F** Bride réglable pour soutenir l'arroseur de moûts, avec un déflecteur spécial orienté vers le bas (anti-éclaboussures)
- E** Abrazadera regulable para sostener el aspersor para mosto, con deflector especial dirigido hacia abajo (antisalpicaduras)





**PICCOLI E MEDI
VARIOTANK**

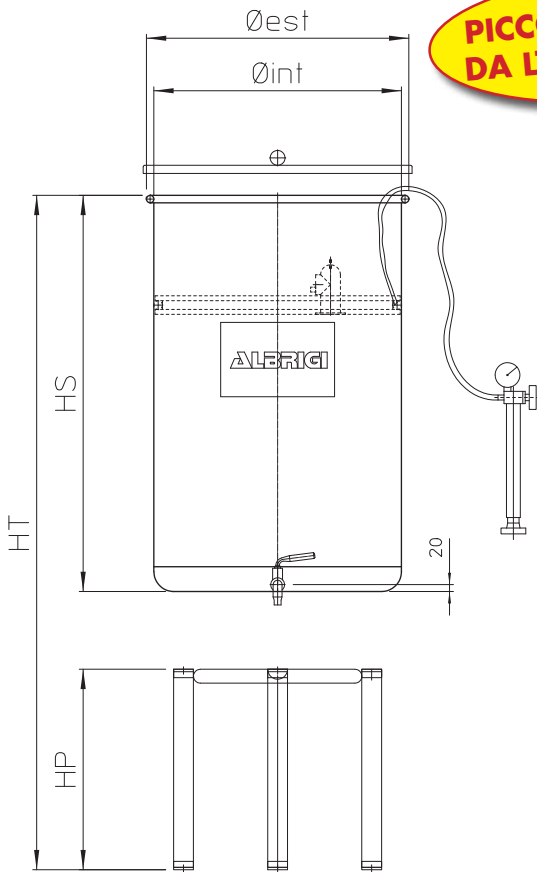
- I** Mod. MEDI semprepieni da lt 1980 - 2480 - 3300 - 4000 - 4950 • mod. Semprepieni MINI da lt 290 - 535 - 660 - 925 - 1100 - 1470 • mod. EXPORT da lt 75 - 120 - 200
- GB** Mod. MEDI variable capacity tanks 1980 - 2480 - 3300 - 4000 - 4950 litres • mod. MINI variable capacity tanks measuring 290 - 535 - 660 - 925 - 1100 - 1470 litres • mod. EXPORT measuring lt 75 - 120 - 200 litres
- D** Modelle MEDI Immervolltanks von 1980 - 2480 - 3300 - 4000 - 4950 Litern Fassungsvermögen • Modelle MINI-Immervolltanks von 290 - 535 - 660 - 925 - 1100 - 1470 Litern Fassungsvermögen • Modell EXPORT von 75 - 120 - 200 Litern Fassungsvermögen
- F** Mod. Garde-vins MEDI de 1980 - 2480 - 3300 - 4000 - 4950 L • mod. Garde-vins MINI de 290 - 535 - 660 - 925 - 1100 - 1470 L • mod. EXPORT de 75 - 120 - 200 L
- E** Mod. Tanques "siemprellenos" MEDI de 1.980 - 2.480 - 4.000 - 4.950 lt. Tanques "siemprellenos" MINI de 290 - 535 - 660 - 925 - 1.100 - 1.470 lt. EXPORT de 75 - 120 - 200 lt.



Una gamma completa da 75 lt a 4,800 lt
A complete range ranging from 75 lt to 4,800 litres.
Die komplette Serie von 75 bis zu 4800 Litern Fassungsvermögen
Une gamme complète de 75 à 4800 L
Una gama completa de 75 a 4.800 lt.

**SMALL AND MEDIUM
VARIOTANK**

**PICCOLE CAPACITÀ
DA LT. 75 A LT. 200**



CAPACITÀ NOMINALI E MISURE
NOMINAL CAPACITIES AND MEASUREMENTS

LITRI	Gal.	Ø mm est	Ø mm int	H.S. mm	H.P. mm	H.T. mm
75	34,05	430	400	700	400	1100
120	54,48	530	500	700	400	1100
200	90,8	530	500	1100	400	1500

I ACCESSORI COMPRESI: Serbatoio aperto a fondo piano, inox AISI 304 L con coperchio parapolvere mobile e valvola di scarico ø 20 inox a 2 cm dal fondo

ACCESSORI A RICHIESTA: tutto AISI 316 L, galleggiante pneumatico come i grandi serbatoi, piedi mobili, valvole inox ø 30 - 40 - 50 mm, preleva campioni, livello, fondo conico a scarico centrale con piedi inox alti 500 mm saldati fissi

GB INCLUDED ACCESSORIES: open Tank with flat bottom, made of AISI 304 L stainless steel with mobile dust protection cover and 20 mm diameter stainless steel drain located 2 cm from the bottom.

ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST: all AISI 316 L, pneumatic float like large tanks, removable legs, stainless steel valves 30, 40 and 50 mm in diameter, sampler, level, conical bottom with central drain with 500 mm high stainless steel fixed legs.

D EINSCHLIESSLICH FOLGENDEN ZUBEHÖR: Offener Tank mit flachem Boden, aus AISI 304 L Edelstahl, mit beweglichem Staubschutzdeckel und Auslassventil aus Edelstahl von 20 mm Durchmesser, 2 cm über dem Boden

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE: alles aus AISI 316 L, Druckluftschwimmdeckel wie bei den großen Tanks, bewegliche Füße, Edelstahlventile von 30 - 40 - 50 mm Durchmesser, Probeentnahme, Standanzeige, konischer Boden mit zentralem Auslass mit 500 mm hohen, fest verschweißten Füßen

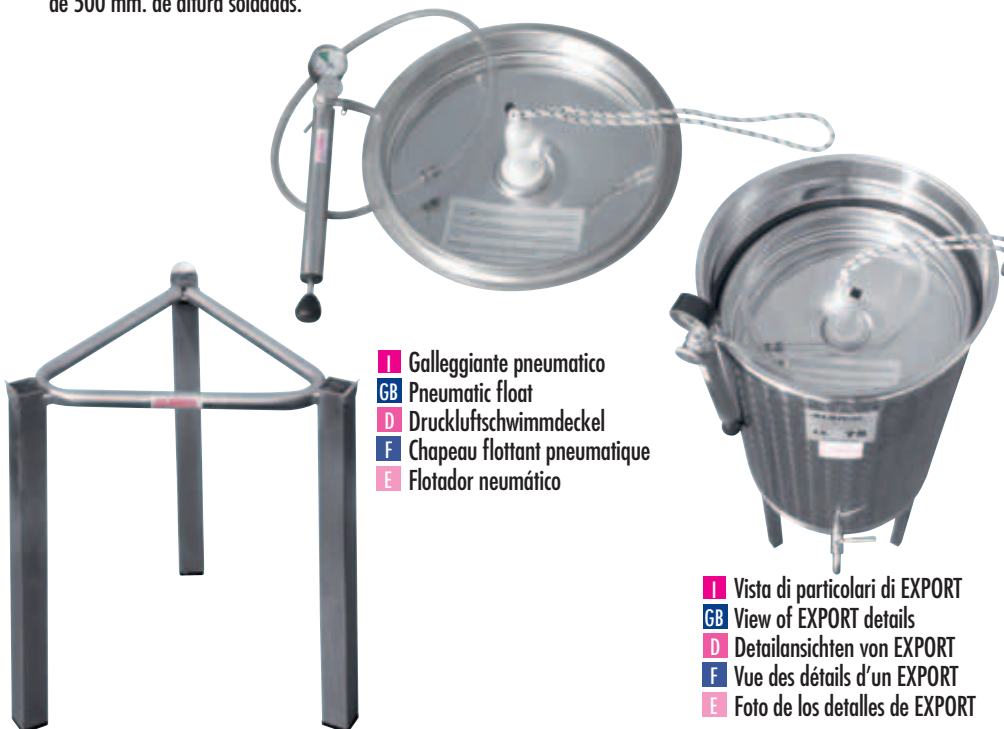
F ACCESSOIRES INCLUS : Cuve ouverte à fond plat, inox AISI 304 L, avec couvercle anti-poussière mobile et vanne de vidange ø 20 inox, à 2 cm du fond

ACCESSOIRES SUR DEMANDE : Tout en AISI 316 L, chapeau flottant pneumatique comme pour les grandes cuves, pieds amovibles, vannes inox ø 30 - 40 - 50 mm, dégustateur, niveau, fond conique à vidange centrale avec pieds en inox d'une hauteur de 500 mm fixes et soudés

E ACCESORIOS INCLUIDOS: Tanque abierto con fondo plano, inox AISI 304 L, con tapa parapolvere móvil y válvula de descarga inox de 20 de diámetro a 2 cm. desde el fondo.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO: Todo AISI 316 L, flotador neumático como los tanques grandes, patas móviles, válvulas inox de 30 - 40 - 50 mm. de diámetro, tomador de muestras, nivel, fondo cónico con descarga central, patas inox de 500 mm. de altura soldadas.

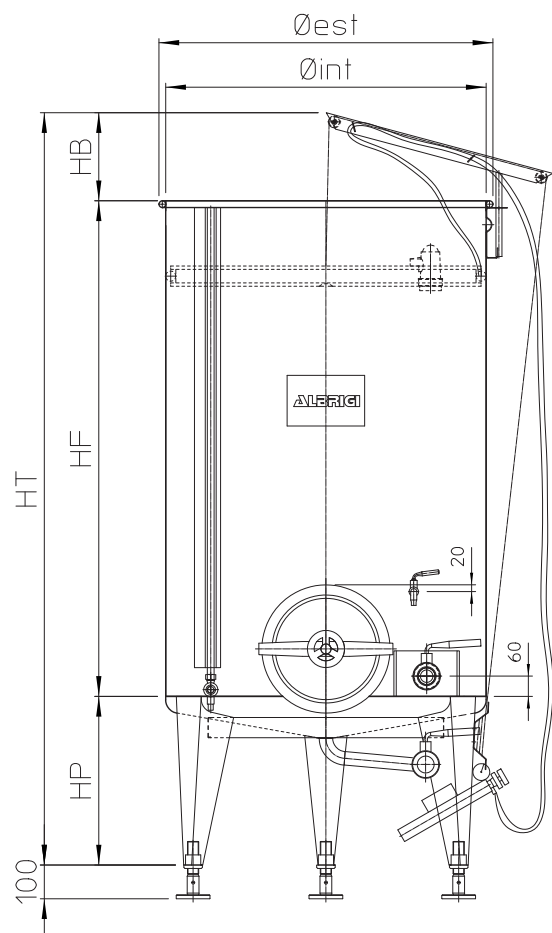
**SMALL CAPACITY
FROM L. 75 TO L. 200**



- I** Galleggiante pneumatico
- GB** Pneumatic float
- D** Druckluftschwimmdeckel
- F** Chapeau flottant pneumatique
- E** Flotador neumático

- I** Vista di particolari di EXPORT
- GB** View of EXPORT details
- D** Detailansichten von EXPORT
- F** Vue des détails d'un EXPORT
- E** Foto de los detalles de EXPORT





CAPACITÀ NOMINALI E MISURE

NOMINAL CAPACITIES AND MEASUREMENTS

LITRI	GAL.	Ø int. mm	Ø est. mm	H.F. mm	H.P. mm	H.B. mm	H.T. mm
295	65	600	640	1000	500		1550
535	117	800	840	1000	500		1550
660	145	800	840	1250	500		1850
925	203	950	990	1250	500		1850
1100	242	950	990	1500	500	450	2350
1470	323	1100	1140	1500	500	450	2400

Per galleggiante pneumatico vedi pag. 48-49-50/60-61-62-63

For pneumatic float see pages 48-49-50/60-61-62-63

Für Druckluft-Schwimmdeckel siehe Seiten 48-49-50/60-61-62-63

Pour chapeau flottant pneumatique voir pages 48-49-50/60-61-62-63

Para flotador neumático véase pag. 48-49-50/60-61-62-63

SEMPREPIENO MINI "S" pronta consegna
MINI "S" VARIABLE CAPACITY TANK ready for delivery
Sofort lieferbare MINI-IMMERSVOLLTANKS "S"
GARDE-VINS MINI "S" livraison rapide
SIEMPRELLENOS MINI "S" entrega inmediata.

I

ACCESSORI COMPRESI: Semprepieno inox Aisi 304 L a fondo conico a scarico totale centrale, poggiante su n. 3 piedi inox saldati alti 500 mm con telaio di rinforzo sul fondo, braccio di sollevamento (per lt 1100 e lt 1470), galleggiante ad aria completo di camera d'aria, impianto pneumatico con pompa e valvola di sfiato aria, preleva campioni inox, portello tondo ø 300 a filo fondo, n. 2 tronchetti da 1" 1/2 o ø 40-50 din o TRI-CLAMP per scarico totale e parziale. Completo come un grande serbatoio

ACCESSORI A RICHIESTA: Aisi 316 L, piedi regolabili da M 24 con piattello di appoggio DN 80 mm h. 100 mm, leva di rotazione galleggiante, indicatore di livello, 2 valvole inox a sfera piena o farfalla ø 40-50 mm per scarico totale o parziale, termometro analogico o digitale, piedi più alti o più bassi o smontabili

GB

INCLUDED ACCESSORIES: Variable capacity Aisi 304 L stainless steel tank with conical bottom, total central drain, with three stainless steel welded feet 500 mm height and reinforced frame on the bottom, lifting arm (for 1,100 and 1,470 litres), float complete with pneumatic bladder with pump and air bleed valve, stainless steel sampler, round 300 mm diameter hatch flush with the bottom, two 1" 1/2 ø or 40-50 mm diameter din fittings, or TRI-CLAMP for total drain and racking outlet. Same gear as a large tank.

ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST: Aisi 316 L, adjustable feet 24 M with support plate Dn 80 mm h. 100 mm, float rotation lever, level indicator, 2 full ball or butterfly stainless steel valves of 40-50 mm diameter for total drain or racking outlet, analogical or digital thermometer, higher or lower dismountable feet.

D

Einschließlich folgenden Zubehör: Immervolltank aus Aisi 304 L Edelstahl mit konischem Boden und komplettem zentralem Auslauf, auf 3 verschweißten 500 mm hohen Edelstahlfüßen mit verstärktem Rahmen am Tankboden, Hebearm (von 1100 bis zu 1470 Litern Fassungsvermögen), Schwimmdeckel mit Luftkammer, Druckluftanlage mit Pumpe und Entlüftungsventil, Probeentnahme aus Edelstahl, runde Luke 300 mm Durchmesser mit bündigem Abschluss zum Boden, 2 Gewinde von 1" 1/2 oder von 40-50 din Durchmesser, TRI-CLAMP-Anschlüsse für kompletten oder teilweisen Abfluss. Vollständig wie ein großer Tank.

Zubehör auf Anfrage: Aisi 316 L, verstellbare Füße mit M 24 mit Unterlagsscheibe von 80 mm Durchmesser, Höhe 100 mm, Drehhebel für den Schwimmdeckel, Standanzeige, 2 Kugelhahnventile oder Schmetterlingsventil von 40-50 mm Durchmesser für kompletten oder teilweisen Abfluss, Analog- oder Digitalthermometer, höhere oder niedrigere, oder demontierbare Füße

F

Accessoires inclus: Garde-vin inox Aisi 304 L à fond conique et vidange totale centrale, posé sur 3 pieds inox soudés, d'une hauteur de 500 mm, châssis renforcé sur le fond, bras de levage (pour 1100 et 1470 L), chapeau flottant à air muni de chambre à air, installation pneumatique avec pompe et soupape d'aération, dégustateur inox, porte ronde ø 300 au ras du fond, 2 troncs de 1" 1/2 ou ø 40-50 din, TRI-CLAMP pour la vidange totale et le tirage au clair. Complet comme une grande cuve.

Accessoires sur demande: Aisi 316 L, pieds réglables M24 avec plaque d'appui Dn 80 mm h. 100 mm, levier de rotation du chapeau flottant, indicateur de niveau, 2 vannes inox à boule pleine ou papillon ø 40-50 mm pour la vidange totale ou le tirage au clair, thermomètre analogique ou digital, pieds plus hauts ou plus bas ou bien amovibles

E

Accesorios incluidos: Siemprelleno inox AISI 304 L con fondo cónico y descarga total central; se apoya sobre 3 patas inox soldadas, de 500 mm. de altura, con armazón de refuerzo en el fondo, brazo de elevación (para 1.100 y 1.470 lt.), flotador de aire con cámara de aire, sistema neumático con bomba y válvula de descarga del aire, tomador de muestras inox, puerta redonda de 300 de diámetro a ras del fondo, 2 manguitos de unión de 1" 1/2 o ø 40-50 din, TRI-CLAMP para descarga total y parcial. Completo como un tanque grande.

Accesorios bajo pedido: AISI 316 L, patas regulables de 24 M con arandela de apoyo Dn 80 mm., h. 100 mm, palanca de rotación del flotador, indicador de nivel, 2 válvulas inox de bola llena o mariposa ø 40-50 mm. para descarga total o parcial, termómetro analógico o digital, patas más altas, más bajas o desmontables



- I** Semprepieno MINI "S" completo
- GB** Complete Semprepieno MINI "S"
- D** Kompletter MINI-Immervolltank "S"
- F** Garde-vin MINI "S" complet
- E** Siemprelleno MINI "S" completo.

**FROM LT. 295
TO LT. 1470**



- I** Gancio per la corda del galleggiante
- GB** Hook for float rope
- D** Haken für das Seil des Schwimmdeckels
- F** Crochet pour la corde du chapeau flottant
- E** Gancho para la cuerda del flotador.

- I** Braccio di sollevamento girevole a 360° con pompa mobile per il galleggiante
- GB** 360° swivel lifting arm with mobile pump for the float
- D** Um 360° drehbarer Schwenkarm mit beweglicher Pumpe für den Schwimmdeckel
- F** Bras de levage rotatif à 360° avec pompe mobile pour le chapeau flottant
- E** Brazo de elevación giratorio 360° con bomba móvil para el flotador.



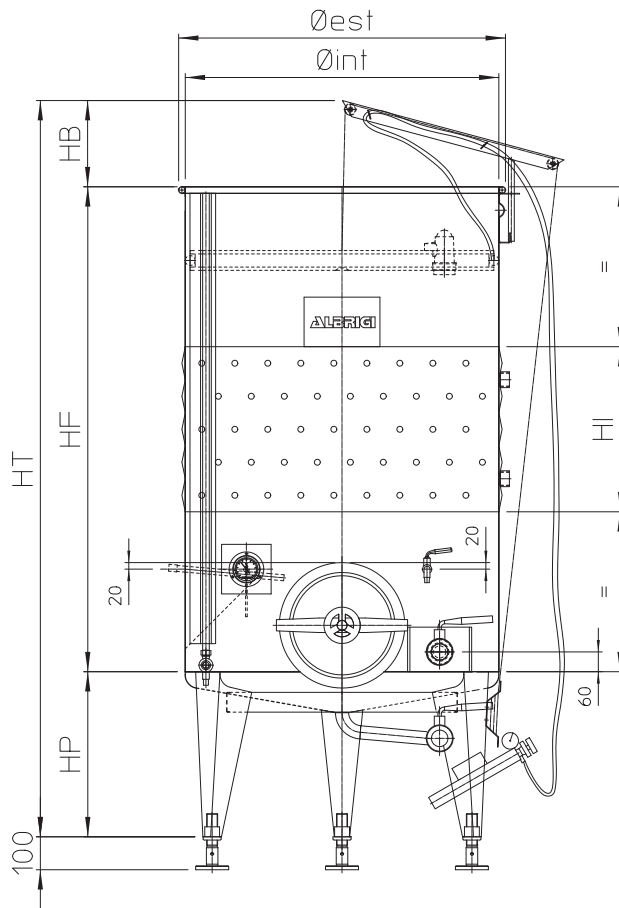
- I** Portello ø 300 mm apertura esterna porta a filo fondo e poco sporgente
- GB** 300 mm diameter hatch with external opening flush with bottom and only slight protrusion
- D** Luke von 300 mm Durchmesser mit Öffnung nach außen, bündiger Abschluss mit dem Boden, wenig vorspringend
- F** Porte ø 300 mm ouverture externe, porte au ras du fond et peu saillante
- E** Tapa de ø 300 mm, abiertura externa, colocada a ras con el fondo; la tapa sobresale poco.



- I** Fondo conico a scarico totale centrale e scarico parziale entrambi con valvola sfera piena inox
- GB** Conical bottom with central total drainage and racking valve, both with full stainless steel sphere valve.
- D** Konischer Boden mit komplettem, zentralem Abfluss und teilweisem Abfluss, beide mit Kugelhahnventil aus Edelstahl
- F** Fond conique à vidange totale centrale et tirage au clair, tous les deux avec vanne inox à boule pleine
- E** Fondo cónico de descarga total central y descarga parcial; ambos con válvula de bola llena inox.



**DA LT. 295
TO LT. 1470**



CAPACITÀ NOMINALI E MISURE NOMINAL CAPACITIES AND MEASUREMENTS								Intercapedini Jackets	
LITRI	GAL.	Ø int. mm	Ø est. mm	H.f. mm	H.p. mm	H.b. mm	Ht. mm	Hi. mm	Sup. m ²
295	65	600	640	1000	500		1550	250	0,50
535	117	800	840	1000	500		1550	250	0,60
660	145	800	840	1250	500		1850	250	0,60
925	203	950	990	1250	500		1850	250	0,75
1100	242	950	990	1500	500	450	2500	500	1,50
1470	323	1100	1140	1500	500	450	2500	500	1,75

Per galleggiante pneumatico vedi pag. 48-49-50/60-61-62-63

For pneumatic float see pages 48-49-50/60-61-62-63

Für Druckluft-Schwimmdeckel siehe Seiten 48-49-50/60-61-62-63

Pour chapeau flottant pneumatique voir pages 48-49-50/60-61-62-63

Para flotador neumático, véase pag. 48-49-50/60-61-62-63

SEMPREPIENO MINI TERMO "S" pronta consegna
MINI TERMO "S" VARIABLE CAPACITY TANK ready for delivery
Sofort lieferbare MINI-TERMO-IMMERTANKS "S"
GARDE-VINS MINI TERMO "S" livraison rapide
SIEMPRELLENOS MINI TERMO "S" entrega inmediata.

I

Accessori compresi: Semprepieno inox Aisi 304 L a fondo conico a scarico totale centrale, poggiante su n. 3 piedi inox saldati alti 500 mm con telaio di rinforzo sul fondo, braccio di sollevamento (per lt 1100 e lt 1470), galleggiante ad aria completo di camera d'aria, impianto pneumatico con pompa e valvola di sfiato aria, preleva campioni inox, portello tondo ø 300 a filo fondo, n. 2 tronchetti da 1" 1/2 o ø 40-50 mm din, o TRI-CLAMP per scarico totale e parziale, intercapedine di condizionamento TERMOSTAR in posizione centrale, termometro analogico, attacco sonda. Completo di accessori come un grande serbatoio.

Accessori a richiesta: Indicatore di livello, n. 2 valvole inox sfera piena, o farfalla da ø 40-50 mm, tutto Aisi 316 L, piedi più alti, più bassi o smontabili, o regolabili M24 con piattello di appoggio DN 80 mm h. 100 mm, termometro digitale, leva di rotazione galleggiante

GB

Accessories Included: Variable capacity Aisi 304 L stainless steel tank with conical bottom, total central drain, with three stainless steel welded feet 500 mm height and reinforced frame on the bottom, lifting arm (for 1,100 and 1,470 litres), float complete with pneumatic bladder with pump and air bleed valve, stainless steel sampler, round 300 mm diameter hatch flush with the bottom, two 1" 1/2 ø or 40-50 mm diameter din fittings, or TRI-CLAMP for total drain and racking outlet. TERMOSTAR conditioning jacket in central position, analogical thermometer, probe attachment. Same gear as a large tank.

Accessories available on request: Level gauge, two full sphere or butterfly 40-50 mm diameter, stainless steel valves entirely in Aisi 316 L, higher or lower dismountable or adjustable M24 feet with support plate DN 80 mm h. 100 mm, digital thermometer, float rotation lever.

D

Einschließlich folgenden Zubehör: Immervolltank aus Aisi 304 L Edelstahl mit konischem Boden und zentralem komplettem Auslauf, auf 3 verschweißten 500 mm hohen Edelstahlfüßen mit verstärktem Rahmen am Tankboden, Hebearm (von 1100 bis zu 1470 Litern Fassungsvermögen), Schwimmdeckel mit Luftkammer, Druckluftanlage mit Pumpe und Entlüftungsventil, Probeentnahme aus Edelstahl, runde Luke 300 mm Durchmesser mit bündigem Abschluss mit dem Boden, 2 Gewinde von 1" 1/2 oder von 40-50 din Durchmesser, TRI-CLAMP-Anschlüsse für kompletten oder teilweisen Auslauf, zentral angebrachter Doppelwandung TERMOSTAR, Analogthermometer, Befestigung für den Temperaturfühler. Mit allen Zubehör wie ein großer Tank.

Zubehör auf Anfrage: Standanzeige, 2 Kugelhahnventile oder Schmetterlingsventil von 40-50 mm Durchmesser, höhere oder niedrigere, demontierbare oder verstellbare Füße mit M 24 mit Unterlagenscheibe von 80 mm Durchmesser, Höhe 100 mm, Digitalthermometer, Drehhebel für den Schwimmdeckel

F

Accessoires inclus: Garde-vin inox Aisi 304 L à fond conique et vidange totale centrale, posé sur 3 pieds inox soudés, d'une hauteur de 500 mm, châssis renforcé sur le fond, bras de levage (pour 1100 et 1470 L), chapeau flottant à air muni de chambre à air, installation pneumatique avec pompe et soupape d'aération, dégustateur inox, porte ronde ø 300 au ras du fond, 2 troncs de 1" 1/2 ou ø 40-50 din, TRI-CLAMP pour la vidange totale et le tirage au clair, gaine de thermorégulation TERMOSTAR en position centrale, thermomètre analogique, fixation de la sonde. Muni de tous les accessoires comme pour une grande cuve.

Accessoires sur demande : Indicateur de niveau, 2 vannes inox à boule pleine, ou papillon de ø 40-50 mm, tout en Aisi 316 L, pieds plus hauts, plus bas, ou amovibles, ou réglables M24, avec plaque d'appui DN 80 mm h. 100 mm, thermomètre digital, levier de rotation du chapeau flottant

E

Accesorios incluidos: Siemprelleno inox AISI 304 L con fondo cónico y descarga total central; se apoya sobre 3 patas inox soldadas de 500 mm. de altura, con armazón de refuerzo en el fondo, brazo de elevación (para 1.100 y 1.470 lt.), flotador de aire con cámara de aire, sistema neumático con bomba y válvula de descarga del aire, tomador de muestras inox, tapa redonda de 300 de diámetro a ras del fondo, 2 manguitos de unión de 1" 1/2 o ø 40-50 mm din, TRI-CLAMP para descarga total y parcial, camisa de climatización TERMOSTAR en posición central, termómetro analógico, conexión del sensor. Completo como un tanque grande.

Accesorios bajo pedido: Indicador de nivel, 2 válvulas inox de bola llena o de mariposa de ø 40-50 mm, todo AISI 316 L, patas más altas, más bajas o desmontables, o regulables M24 con arandela de apoyo DN 80 mm h. 100 mm, termómetro digital, palanca de rotación del flotador.



DA LITRI 295
A LITRI 1470

FROM LITRES 295
TO LITRES 1470

- I** Termometro analogico
- GB** Analogic thermometer
- D** Analogisches Thermometer
- F** Thermomètre analogique
- E** Termómetro analógico.

- I** Attacco sonda frigorifero
- GB** Refrigerator probe connector
- D** Fühleranschluss für Kühlanlage
- F** Fixation de sonde frigorifique
- E** Conexión sonda frigorífico.



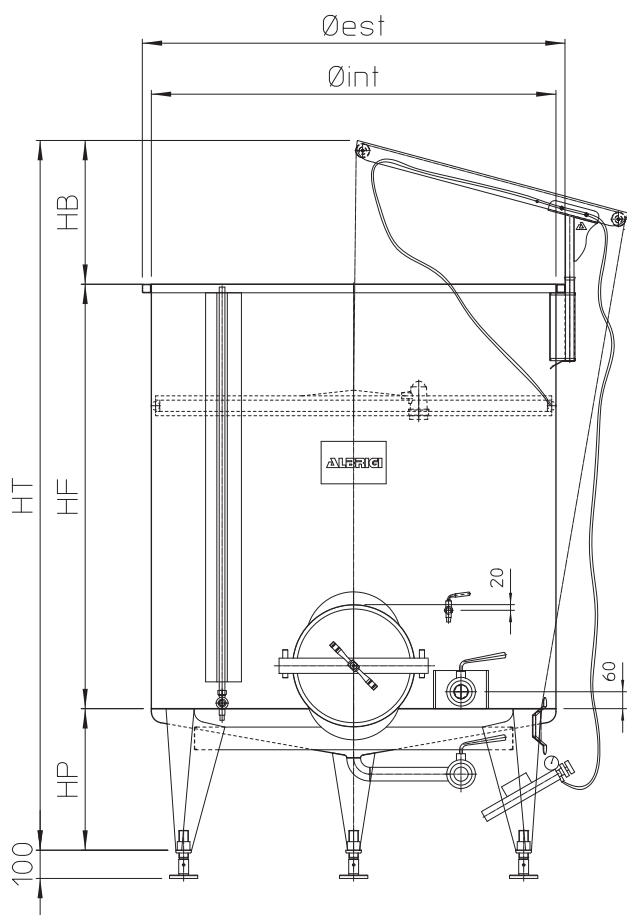
- I** Semprepieno MINI-TERMO completo
- GB** Complete MINI-TERMO variable capacity tank
- D** Kompletter MINI-TERMO-Immervolltank
- F** Garde-vin MINI-TERMO complet
- E** Siemprelleno MINI-TERMO completo.

- I** Intercapedine di condizionamento TERMOSTAR posta al centro del fasciame
- GB** TERMOSTAR inner conditioning wall located in the centre of the bands
- D** In der Mitte des TERMOSTAR angebrachte Doppelwandung für die Temperaturregulierung Termostar
- F** Gaine de thermostatisation TERMOSTAR montée au centre de la virole
- E** Camisa de climatización TERMOSTAR colocada en el centro del cuerpo cilíndrico.



- I** Fondo conico a scarico totale centrale e scarico parziale entrambi con valvola sfera piena inox
- GB** Conical bottom with central total drainage and racking valve, both with full stainless steel sphere valve.
- D** Konischer Boden mit komplettem, zentralem Abfluss und teilweisem Abfluss, beide mit Kugelhahnventil aus Edelstahl
- F** Fond conique à vidange totale centrale et tirage au clair, tous les deux avec vanne inox à boule pleine
- E** Fondo cónico de descarga total central y descarga parcial; ambos con válvula de bola llena inox.

- I** Portello ø 300 mm apertura esterna posta a filo fondo poco sporgente
- GB** 300 mm diameter hatch with external opening flush with bottom and only slight protrusion.
- D** Luke von 300 mm Durchmesser mit Öffnung nach außen, bündiger Abschluss mit dem Boden, wenig vorspringend
- F** Porte ø 300 mm ouverture externe, placée au ras du fond et peu saillante
- E** Tapa de ø 300 mm, abertura externa, colocada a ras con el fondo; la tapa sobresale poco.



CAPACITÀ NOMINALI E MISURE
NOMINAL CAPACITIES AND MEASUREMENTS

LITRI	GAL.	Ø mm int.	Ø mm est.	H.f. mm	H.p. mm	H.b. mm	H.t. mm
1980	435	1270	1330	1500	500	500	2500
2480	545	1430	1490	1500	500	500	2500
3300	726	1430	1490	2000	500	550	3050
4000	880	1580	1660	2000	500	600	3100
4800	1056	1750	1830	2000	500	600	3100

Per galleggiante pneumatico vedi pag. 48-49-50/60-61-62-63

For pneumatic float see pages 48-49-50/60-61-62-63

Für Druckluft-Schwimmdeckel siehe Seiten 48-49-50/60-61-62-63

Pour chapeau flottant pneumatique voir pages 48-49-50/60-61-62-63

Para flotador neumático, véase pag. 48-49-50/60-61-62-63

SEMPREPIENO MEDI pronta consegna
MEDI TERMO VARIABLE CAPACITY TANK ready for delivery
Sofort lieferbare MEDI-IMMERVOLLTANKS
GARDE-VINS MEDI livraison rapide
SIEMPRELLENOS MEDI entrega inmediata.

I **Accessori compresi:** Semprepieno inox AISI 304 L a fondo conico a scarico totale centrale, poggiante su n. 3 piedi inox saldati alti mm 500, braccio di sollevamento, galleggiante ad aria completo di camera d'aria, impianto pneumatico con pompa e valvola di sfiato aria, preleva campioni inox. Portella tonda ø 400 a filo fondo, n. 2 tronchetti da 1" ½ per scarico totale e parziale. Completo di accessori come un grande serbatoio.

Accessori a richiesta: Indicatore di livello, tutto AISI 316 L su richiesta, piedi più alti, o più bassi, o smontabili, o regolabili M24 con piattello di appoggio DN 80 mm h. 100 mm, verricello, termometro analogico o digitale, leva di rotazione galleggiante

GB **Accessories included:** Variable capacity AISI 304 L stainless steel tank with conical bottom, total central drain, with three welded stainless steel feet 500 mm height, lifting arm, float complete with pneumatic bladder with pump and air bleed valve, stainless steel sampler. 400 mm diameter round hatch, flush with the bottom two 1" ½ fittings for total drain and racking outlet. Same gear as a large tank.

Accessories available on request: Level gauge, all AISI 316 L on request, higher or lower feet or dismantable feet, or adjustable M24 feet with Dn 80 mm h 100 mm support plate, winch, analogical or digital thermometer, float rotation lever.

D **Einschließlich folgenden Zubehör:** Immervolltank aus Aisi 304 L Edelstahl mit konischem Boden und zentralem komplettem Auslauf, auf 3 verschweißten 500 mm hohen Edelstahlfüßen, Hebearm, Schwimmdeckel mit Luftkammer, Druckluftanlage mit Pumpe und Entlüftungsventil, Probeentnahme aus Edelstahl, runde Luke, 400 mm Durchmesser mit bündigem Abschluss mit dem Boden, 2 Gewinde von 1" ½ für den kompletten oder teilweisen Abfluss. Mit allem Zubehör wie ein großer Tank.

Zubehör auf Anfrage: Standanzeige, alles AISI 316 L auf Anfrage, höhere oder niedrigere, demontierbare oder verstellbare Füße mit M 24 mit Unterlagenscheibe von 80 mm Durchmesser, Höhe 100 mm, Hebewinde, Analog- oder Digitalthermometer, Drehhebel für den Schwimmdeckel

F **Accessoires inclus:** Garde-vin inox AISI 304 L à fond conique pour la vidange totale centrale, en appui sur 3 pieds inox soudés d'une hauteur de 500, bras de levage, chapeau flottant à air, muni de chambre à air, installation pneumatique avec pompe et soupape d'aération, dégustateur inox. Porte ronde ø 400 au ras du fond, 2 troncs de 1" ½ pour la vidange totale et le tirage au clair. Muni de tous les accessoires comme pour une grande cuve.

Accessoires sur demande : Indicateur de niveau, tout en AISI 316 L sur demande pieds plus hauts, ou plus bas, ou amovibles, ou réglables M24 avec plateau d'appui Dn 80 mm h. 100 mm, treuil, thermomètre analogique ou digital, levier de rotation du chapeau flottant

E **Accesorios incluidos:** Siemprelleno inox AISI 304 L con fondo cónico y descarga total central; se apoya sobre 3 patas inox soldadas, de 500 mm. de altura, brazo de elevación, flotador de aire con cámara de aire, sistema neumático con bomba y válvula de descarga del aire, tomador de muestras inox. Tapa redonda de ø 400 a ras del fondo, 2 manguitos de unión de 1" ½ para descarga total y parcial. Completo como un tanque grande.

Accesorios bajo pedido: Indicador de nivel, AISI 316 L bajo pedido, patas más alta, más bajas, desmontables o regulables M24 con arandela de apoyo Dn 80 mm h. 100 mm., cabrestante, termómetro analógico o digital, palanca de rotación del flotador.



- I** Semprepieno MEDI completo
- GB** Complete Variable capacity tank MEDI
- D** Komplette MEDI-Immervolltanks
- F** Garde-vin MEDI complet
- E** Siemprellenos MEDI completo



- I** Braccio di sollevamento per galleggiante che gira a 360°
- GB** 360° swivel float lifting arm
- D** Sich um 360° drehender Hebearm für Schwimmdeckel
- F** Bras de levage pour chapeau flottant rotatif à 360°
- E** Brazo de elevación para flotador que gira 360°.



- I** Preleva campioni a sfera con curva
- GB** Sphere sampler with curve
- D** Kugelprobenahme mit Krümmung
- F** Dégustateur à boule avec coude
- E** Tomador de muestras esférico con curva.

**DA LITRI 1980
A LITRI 4800**



**FROM LITRES 1980
TO LITRES 4800**

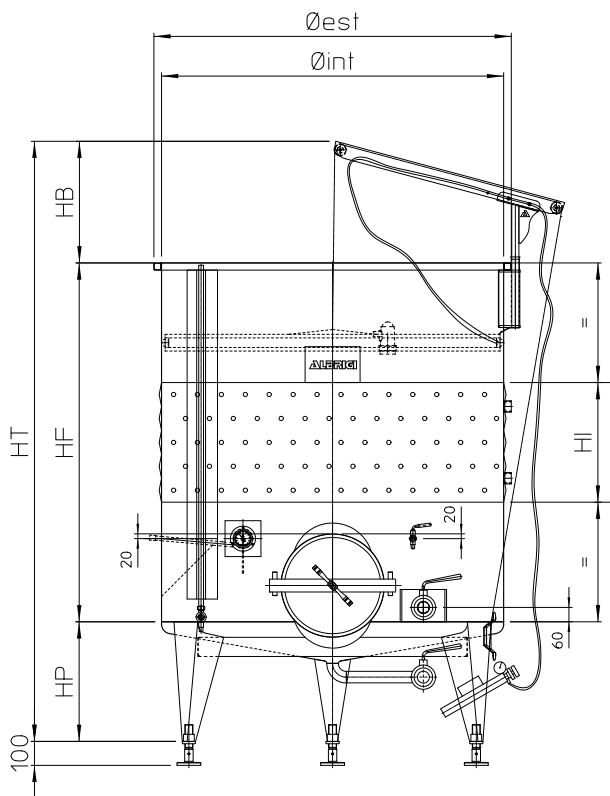


- I** Portello ø 400 mm apertura esterna posta a filo fondo, poco sporgente
- GB** 400 mm diameter hatch with external opening flush with bottom and only slight protrusion.
- D** Luke von 400 mm Durchmesser mit Öffnung nach außen, bündiger Abschluss mit dem Boden, wenig vorspringend
- F** Porte ø 400 mm ouverture externe, placée au ras du fond et peu saillante
- E** Tapa de ø 400, abiertura externa, colocada a ras del fondo; la tapa sobresale poco.

- I** Portello ø 400 mm aperto
- GB** 400 mm diameter open hatch
- D** Offene Luke von 400 mm Durchmesser
- F** Porte ø 400 mm ouverte
- E** Tapa de ø 400 mm abierta.



- I** Pompa per galleggiante e gancio per fermare la corda di sollevamento
- GB** Float pump and hook to fix the lifting cord
- D** Pumpe für den Schwimmdeckel und Haken für die Befestigung des Hebeseils
- F** Pompe pour chapeau flottant et crochet pour fixer la corde de levage
- E** Bomba para flotador y gancho para detener la cuerda de elevación.



CAPACITÀ NOMINALI E MISURE								Intercapedini	
NOMINAL CAPACITIES AND MEASUREMENTS								Jackets	
LITRI	GAL	Ø int. mm	Ø est. mm	H.T. mm	H.P. mm	H.B. mm	H.T. mm	H.I. mm	Sup. m ²
1980	435	1270	1330	1500	500	500	2500	500	2,00
2480	545	1430	1490	1500	500	500	2500	500	2,25
3300	726	1430	1490	2000	500	550	3050	750	3,35
4000	880	1580	1660	2000	500	600	3100	750	3,75
4800	1056	1750	1830	2000	500	600	3100	750	4,10

Per galleggiante pneumatico vedi pag. 48-49-50/60-61-62-63

For pneumatic float see pages 48-49-50/60-61-62-63

Für Druckluft-Schwimmdeckel siehe Seiten 48-49-50/60-61-62-63

Pour chapeau flottant pneumatique voir pages 48-49-50/60-61-62-63

Para flotador neumático, véase pag. 48-49-50/60-61-62-63

SEMPREPIENO MEDI TERMO pronta consegna
MEDI TERMO VARIABLE CAPACITY TANK ready for delivery
Sofort lieferbare MEDI-TERMO-IMMERTANKS
GARDE-VINS MEDI TERMO livraison rapide
SIEMPRELLENOS MEDI TERMO entrega inmediata.

I

Accessori compresi: Semprepieno inox AISI 304 L a fondo conico a scarico totale centrale, poggiate su n. 3 piedi inox saldati alti mm 500, braccio di sollevamento, galleggiante ad aria completo di camera d'aria, impianto pneumatico con pompa e valvola di sfogo aria, preleva campioni inox. Portella tonda ø 400 a filo fondo, n. 2 tronchetti da 1" ½ o ø 40-50 mm din o TRI-CLAMP per scarico totale e parziale, intercapedine di condizionamento TERMOSTAR in posizione centrale, termometro analogico, attacco sonda. Completo di accessori come un grande serbatoio.

Accessori a richiesta: indicatore di livello, n. 2 valvole inox sfera piena, o farfalla da ø 40-50 mm, AISI 316 L su richiesta, piedi più alti o più bassi, o smontabili, o regolabili M24 con piattello di appoggio DN 100 mm h. 100 mm, termometro digitale, verricello, leva di rotazione galleggiante

GB

Accessories included: Variable capacity AISI 304 L stainless steel tank with conical bottom, total central drain, with three welded stainless steel feet 500 mm height, lifting arm, float complete with pneumatic bladder with pump and air bleed valve, stainless steel sampler. Round 400 mm diameter hatch flush with bottom, two 1" ½ or 40-50 mm diameter Din or TRI-CLAMP, fittings for drain and racking outlet, TERMOSTAR conditioning jacket in central position, analogical thermometer, probe attachment. Same gear as a large tank.

Accessories available on request: Level indicator, two full ball or butterfly stainless steel 40-50 mm diameter valves, entirely in Aisi 316 L, higher or lower dismountable or adjustable feet M24 with support plate Dn 100 mm h. 100 mm, digital thermometer, winch, float rotation lever.

D

Einschließlich folgenden Zubehör: Immervolltank aus Aisi 304 L Edelstahl mit konischem Boden und zentralem komplettem Auslauf, auf 3 verschweißten 500 mm hohen Edelstahlfüßen, Hebearm, Schwimmdeckel mit Luftkammer, Druckluftanlage mit Pumpe und Entlüftungsventil, Probeentnahme aus Edelstahl, runde Luke, 400 mm Durchmesser mit bündigem Abschluss mit dem Boden, 2 Gewinde von 1" ½ oder von 40-50 mm Durchmesser oder TRI-CLAMP für den kompletten oder teilweisen Abfluss. Zentral angebrachte Doppelwandung TERMOSTAR für die Temperaturregulierung, Analogthermometer, Befestigung für den Temperaturfühler. Mit allen Zubehör wie ein großer Tank.

Zubehör auf Anfrage: Standanzeige, 2 Kugelhahnventile oder Schmetterlingsventil von 40-50 mm Durchmesser, AISI 316 L auf Anfrage, höhere oder niedrigere, demontierbare oder verstellbare Füße mit M 24 mit Unterlagenscheibe von 100 mm Durchmesser, Höhe 100 mm, Digitalthermometer, Hebewinde, Drehhebel für den Schwimmdeckel

F

Accessoires inclus: Garde-vin inox AISI 304 L à fond conique pour la vidange totale centrale, en appui sur 3 pieds inox soudés d'une hauteur de 500, bras de levage, chapeau flottant à air, muni de chambre à air, installation pneumatique avec pompe et soupape d'aération, dégustateur inox. Porte ronde ø 400 au ras du fond, trons de 1" ½ ou ø 40-50 mm Din ou TRI-CLAMP pour la vidange totale et le tirage au clair, gaine de thermorégulation TERMOSTAR en position centrale, thermomètre analogique, fixation de la sonde. Muni de tous les accessoires comme pour une grande cuve.

Accessoires sur demande : indicateur de niveau, 2 vannes inox à boule pleine, ou papillon de ø 40-50 mm, Aisi 316 L sur demande, pieds plus hauts, plus bas, ou amovibles, ou réglables M24 avec plateau d'appui Dn 100 mm h. 100 mm, thermomètre digital, treuil, levier de rotation du chapeau flottant

E

Accesorios incluidos: Siemprelleno inox AISI 304 L con fondo cónico y descarga total central; se apoya sobre 3 patas inox soldadas, de 500 mm. de altura, brazo de elevación, flotador de aire con cámara de aire, sistema neumático con bomba y válvula de descarga del aire, tomador de muestras inox. Tapa redonda de ø 400 a ras del fondo, 2 manguitos de unión de 1" ½ o ø 40-50 mm. din o TRI-CLAMP para descarga total o parcial, camisa de climatización TERMOSTAR en posición central, termómetro analógico, conexión del sensor. Completo como un tanque grande

Accesorios bajo pedido: Indicador de nivel, 2 válvulas inox de bola llena o de mariposa de ø 40-50 mm, AISI 316 L bajo pedido, patas más altas, más bajas, desmontables, o regulables M24 con arandela de apoyo Dn 100 mm. h. 100 mm., termómetro digital, cabrestante, palanca de rotación del flotador.



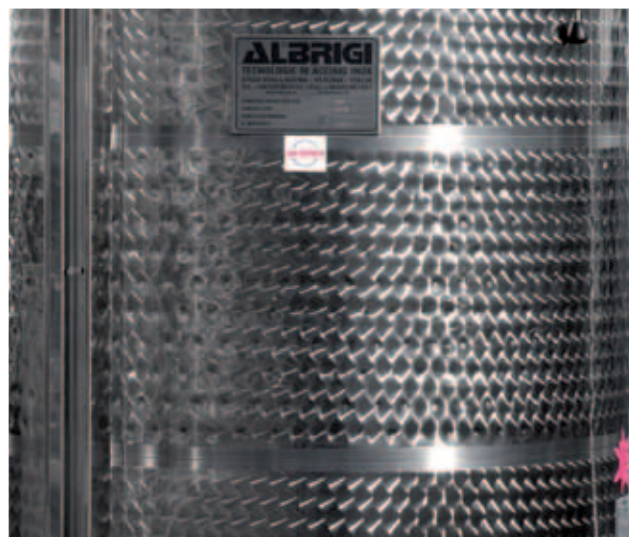
- I** Semprepieno MEDI-TERMO completo
- GB** Complete MEDI-TERMO Variable capacity tank
- D** Komplette MEDI-TERMO Immervolltanks
- F** Garde-vin MEDI-TERMO complet
- E** Siemprelleno MEDI-TERMO completo.



- I** Pompa per galleggiante e gancio per fermare la corda di sollevamento
- GB** Float pump and hook to fix the lifting cord
- D** Pumpe für den Schwimmdeckel und Haken für die Befestigung des Hebeseils
- F** Pompe pour chapeau flottant et crochet pour fixer la corde de levage
- E** Bomba para flotador y gancho para detener la cuerda de elevación.

- I** Termometro analogico
- GB** Analogic thermometer
- D** Analogisches Thermometer
- F** Thermomètre analogique
- E** Termómetro analógico.

- I** Attacco sonda frigorifero
- GB** Refrigerator probe connector
- D** Fühleranschluss für Kühlanlage
- F** Fixation de sonde frigorifique
- E** Conexión sonda frigorífico.



- I** Intercapedine di condizionamento THERMOSTAR posta al centro del fasciame
- GB** THERMOSTAR conditioning jacket placed in the centre of the bands
- D** In der Mitte des Tankmantels angebrachte Doppelwandung THERMOSTAR für die Temperaturregulierung
- F** Gaine de thermorégulation THERMOSTAR montée au centre de la virole
- E** Camisa de climatización THERMOSTAR colocada en el centro del cuerpo cilindrico.

**DA LITRI 1980
A LITRI 4800**

**FROM LITRES 1980
TO LITRES 4800**



- I** Portello ø 400 mm apertura esterna posta a filo fondo, poco sporgente
- GB** 400 mm diameter hatch with external opening flush with bottom and only slight protrusion.
- D** Luke von 400 mm Durchmesser mit Öffnung nach außen, bündiger Abschluss mit dem Boden, wenig vorspringend
- F** Porte ø 400 mm ouverture externe, placée au ras du fond et peu saillante
- E** Tapa de ø 400 mm, abertura externa, colocada a ras del fondo; la tapa sobresale poco.

COPERCHIO SUPER LEGGERO DA LT 75 A LT 4800

LIGHT SUPER COVER RANGING FROM 75 TO 4,800 LITRES

EXTRALEICHTER SCHWIMMDECKEL FÜR TANKS MIT 75 BIS ZU 4800 LITERN FASSUNGSVERMÖGEN

COUVERCLE SUPER LEGER DE 75 A 4800 L

TAPA SUPER LIGERA DE 75 A 4.800 LITROS



Galleggiante inox stampato lucido a specchio ad aria per lt 75 / 120 / 200

Stainless steel moulded air float, mirror polished, for 75, 120, 200 litres

Gestanzter, hochglanzpolierter Druckluftschwimmdeckel für 75 / 120 / 200 Liter Fassungsvermögen

Chapeau flottant inox moulé, finition poli miroir à air pour 75 / 120 / 200 L

Flotador de aire inox estampado acabado espejo para 75/120/200 lt.

- I** Coperchio mobile super-leggero a galleggiante in acciaio inox AISI 304L e a richiesta 316L con valvola di sfiato aria a due effetti (pressione / depressione) in PVC, camera d'aria alimentare auto sgonfiante trasparente antibatterica, impianto pneumatico composto da tubo di alimentazione aria, pompetta manuale inox, valvola di regolazione, manometro pressione consigliato 0,7 bar max.
Braccio di sollevamento in acciaio inox, (da lt 1100 in su) rotante a 360° completo di due pulegge e corda grossa in nylon (il galleggiante esce dal serbatoio di lato). Gancio di bloccaggio della corda al piede.
- GB** Super-light mobile Aisi 304 L stainless steel floating lid and 316 L on request, with dual effect air bleed valve (pressurization/depressurization) in PVC, self deflating, transparent, anti-bacterial bladder, pneumatic plant consisting of air inflating tube, manual stainless steel pump, regulation valve, pressure gauge advised 0.7 bar max.
Stainless steel lifting arm (1,100 Lt up), rotating 360°, complete with two pulleys and thick nylon rope (the float comes out from the side of the tank).
Rope blocking hook attached at the bottom.
- D** Extraleichter beweglicher Schwimmdeckel aus AISI 304L Edelstahl und auf Anfrage aus 316L Edelstahl mit Doppelentlüftungsventil (Druck / Unterdruck) aus PVC, mit transparenter selbstentlüftender, antibakterieller Versorgungskammer, Druckluftanlage einschließlich Luftzuführungsschlauch, kleiner manuell bedienbarer Edelstahlpumpe mit Ventil für die Regulierung, Druckmesser, empfohlener Druck max. 0,7 bar.
Um 360° drehender Hebearm aus Edelstahl (ab 1100 Litern Fassungsvermögen) einschließlich zwei Zahnriemenscheiben und dickem Nylonseil (der Schwimmdeckel wird seitlich aus dem Tank herausgehoben).
Befestigungshaken für das Seil am Fuß.
- F** Couvercle mobile super-léger avec chapeau flottant en acier inox AISI 304L et, sur demande, 316L, avec soupape d'aération à deux effets (pression / dépression) en PVC, chambre à air alimentaire auto-dégonflante, transparente, antibactérienne, installation pneumatique composée d'un tuyau d'alimentation d'air, une pompe manuelle inox, une vanne de réglage, un manomètre, pression conseillée 0,7 bar max.
Bras de levage en acier inox, (de 1100 L et plus) rotatif à 360°, muni de deux poulies et d'une grosse corde en nylon (le chapeau flottant sort de la cuve par le côté).
Crochet de blocage de la corde sur le pied.
- E** Flotador móvil super ligero en acero inox AISI 304L y, bajo pedido 316 L, con válvula de descarga del aire de doble efecto (presión/depresión) en PVC, cámara de aire alimentaria auto desinflante transparente antibacterica, sistema neumático compuesto por un tubo de alimentación del aire, bomba manual inox, válvula de regulación, manómetro de presión (se recomienda 0,7 bar max.)
Brazo de elevación en acero inox (a partir de 1.100 lt.), rotante 360°, con dos poleas y una cuerda gruesa de nylon (el flotador sale por un lado del tanque).
Gancho de bloqueo de la cuerda a la pata.

**COPERCHIO
MOBILE**

**SUPER
LEGGERO**



**HIGH
CLEANING**



Galleggiante inox stampato lucido a specchio per lt 290 / 535 / 660 / 925 / 1100 / 1470
Stainless steel moulded air float, mirror polished, for 290 / 535 / 660 / 925 / 1100 / 1470 litres
Gestanzter, hochglanzpolierter Edelstahlschwimmdeckel für 290 / 535 / 660 / 925 / 1100 / 1470 Liter Fassungsvermögen
Chapeau flottant inox moulé, finition poli miroir pour 290 / 535 / 660 / 925 / 1100 / 1470 L
Flotador inox estampado acabado espejo para 290/535/660/925/1.100/1.470 lt.



**MOBILE
COVER**

**SUPER
LIGHT**

Galleggiante inox stampato lucido a specchio per lt 1980 / 2480 / 3300 / 4000 / 4800
Stainless steel moulded air float, mirror polished, for 1980 / 2480 / 3300 / 4000 / 4800 litres
Gestanzter, hochglanzpolierter Edelstahlschwimmdeckel für 1980 / 2480 / 3300 / 4000 / 4800 Liter Fassungsvermögen
Chapeau flottant inox moulé, finition poli miroir pour 1980 / / 2480 / 3300 / 4000 / 4800 L
Flotador inox estampado acabado espejo para 1.980/2.480/3.300/4.000/4.800 lt.

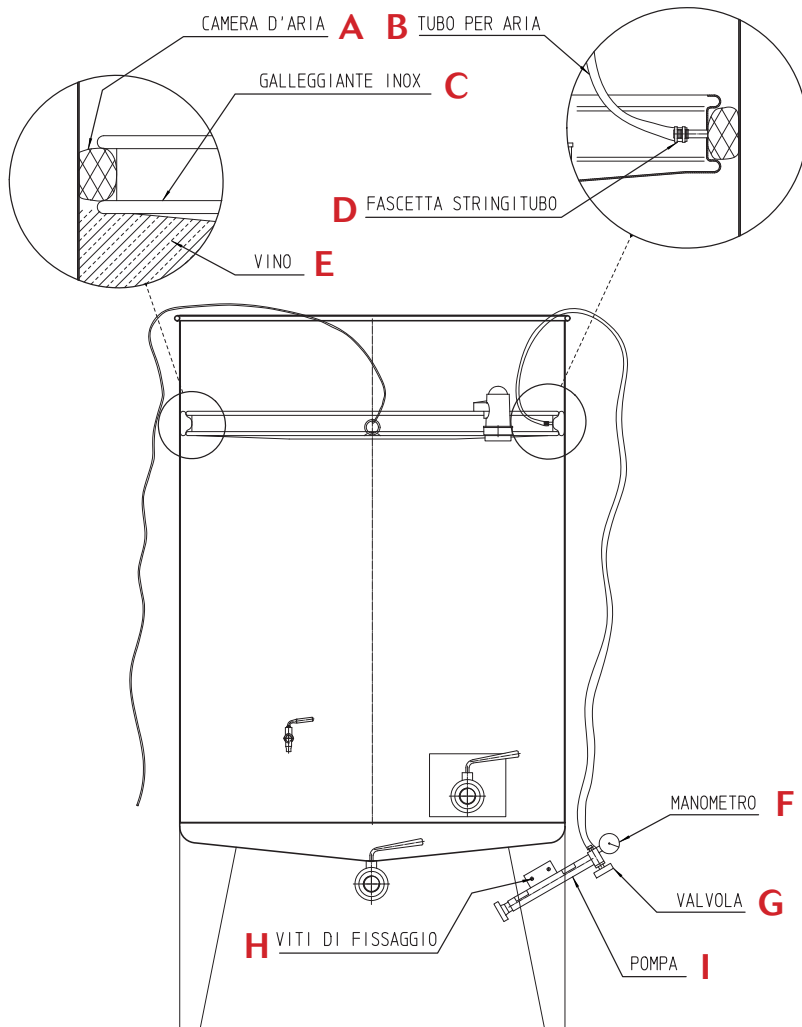
COME È COMPOSTO L'IMPIANTO PNEUMATICO DI CHIUSURA DELLA CAMERA D'ARIA

WHAT THE PNEUMATIC BLADDER CLOSURE PLANT CONSISTS OF

DAS SIND DIE BESTANDTEILE DER DRUCKLUFTANLAGE FÜR DEN DRUCKLUFTVERSCHLUSS DER LUFTKAMMER

COMPOSITION DE L'INSTALLATION PNEUMATIQUE DE FERMETURE DE LA CHAMBRE A AIR

COMPOSICIÓN DEL SISTEMA NEUMÁTICO DE CIERRE DE LA CÁMARA DE AIRE.



A - Camera ad aria
Bladder
Luftkammer
Chambre à air
Camara de aire

F - Manometro
Manometer
Druckmesser
Manomètre
Manometro

B - Tubo per aria
Inflating tube
Plastikschlauch für Luft
Tube de gonflage
Tubo para el aire

G - Valvola
Valve
Ventil
Vanne
Válvula

C - Galleggiante inox
Stainless steel floating lid
Edelstahl Schwimmdeckel
Chapeau flottant inox
Flotador en acero inox

H - Viti di fissaggio
Fastening screws
Befestigung Schrauben
Vis de fixation
Tornillos de ajuste

D - Fascetta stringitubo
Fastener
kleine Binde
Serre-tube
Abrazadera

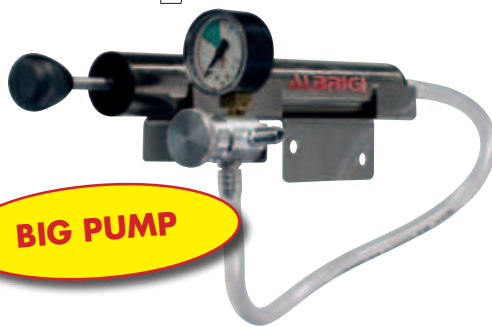
I - Pompa inox
Stainless steel pump
Edelstahlpumpe
Pompe inox
Bomba inox



LITTLE PUMP

- I** LITTLEPUMP: pompa piccola mobile da lt 75 a lt 1470
- GB** LITTLEPUMP: small mobile 75 to 1,470 litres pump
- D** LITTLEPUMP: Kleine bewegliche Pumpe für 75 bis zu 1470 Litern
- F** LITTLEPUMP: petite pompe mobile de 75 à 1470 L
- E** LITTLEPUMP: bomba pequeña móvil de 75 a 1.470 lt.

ACCESSORI



BIG PUMP

- I** BIGPUMP: pompa grande fissa da lt 1980 a lt 5000
- GB** BIGPUMP: large fixed pump, 1,980 to 5,000 litres
- D** BIGPUMP: Große feste Pumpe für 1980 bis zu 5000 Litern
- F** BIGPUMP: grande pompe fixe de 1980 à 5000 L
- E** BIGPUMP: bomba grande fija de 1.980 a 5.000 lt.



ACCESSORIES

- I** Valvole di sfiato aria da lt 75 a lt 5000
- GB** 75 to 5,000 litres air bleed valve
- D** Entlüftungsventil von 75 bis zu 5000 Litern
- F** Soupape d'aération de 75 à 5000 L
- E** Válvulas de descarga del aire de 75 a 5.000 lt.



- I** Camera d'aria alimentare di tutti i diametri da ø 400 mm a ø 2500 mm
- GB** Alimentary bladder of any diameter from 400 to 2,500 mm
- D** Nahrungsluft kammer von Durchmessern von 400 mm bis zu 2500 mm
- F** Chambre à air alimentaire de tous les diamètres de ø 400 mm à ø 2500 mm
- E** Cámara de aire alimentaria de todos los diámetros de ø 400 mm a ø 2500 mm.



- I** Valvola di sfiato aria rialzata con specula in plex (su richiesta)
- GB** Raised air bleed valve with Plexiglas observation port (on request)
- D** Erhöhtes Entlüftungsventil mit Plexi-Sichtglas (auf Anfrage)
- F** Soupape d'aération surélevée avec jauge en plex (sur demande)
- E** Válvula de descarga del aire rialzada con visor en plex (bajo pedido)



ACCESSORI



- I** Particolare del bordo superiore Semprepieni MINI con braccio girevole per lt 1100 a lt 1470, corda in nylon, pompa piccola da lt 290 a lt 1470
- GB** Detail of upper border of MINI variable capacity tank, with swivel arm for 1,100 to 1,470 litres, nylon cord, small 290 to 1,470 litres pump
- D** Detail des oberen Randes eines MINI-Immervolltank mit Schwenkarm für 1100 bis zu 1470 Litern, Nylonseil, kleine Pumpe für 290 bis zu 1470 Litern
- F** Détail du bord supérieur de Garde-vin MINI avec bras rotatif pour 1100 à 1470 L, corde en nylon, petite pompe de 290 à 1470 L
- E** Detalle del borde superior Siemprellenos MINI con brazo giratorio para 1.100 a 1.470 lt., con cuerda de nylon, bomba pequeña de 290 a 1.470 lt.

- I** Particolari dell'anello inox di rinforzo superiore di Semprepieno MEDI da lt 1980 a lt 3000 a con braccio girevole e corda nylon
- GB** Details of stainless steel upper reinforcement ring for MEDI variable capacity tanks 1,980 to 3,000 litres, with swivel arm and nylon cord.
- D** Detail des oberen Verstärkungsringes eines MEDI-Immervolltank von 1980 bis zur 3000 Litern Fassungsvermögen mit Schwenkarm und Nylonseil
- F** Détails de l'anneau inox de renforcement supérieur des Garde-vins MEDI de 1980 à 3000 L, avec bras rotatif et corde en nylon
- E** Detalles del anillo inox de refuerzo superior de tanques Siemprellenos MEDI de 1.980 a 3.000 lt., con brazo giratorio y cuerda de nylon.



- I** Porta rotonda ø 300 mm a filo fondo apertura esterna da lt 290 a lt 1470
- GB** Round 300 mm diameter hatch flush with the bottom, external opening for 290 to 1,470 litres.
- D** Runde Luke von 300 mm Durchmesser, bündiger Abschluss mit dem Boden, Öffnung nach außen, von 290 bis zu 1470 Litern
- F** Porte ronde ø 300 mm au ras du fond, ouverture externe, de 290 à 1470 L
- E** Puerta redonda de ø 300 mm a ras del fondo, abertura externa de 290 a 1.470 lt.

- I** Preleva campioni inox con attacco din e chiusura a tampone
- GB** Stainless steel sampler with Din connection and buffer closure
- D** Probeentnahme aus Edelstahl mit Din-Anschluss und Verschlussstopfen
- F** Dégustateur inox avec fixation din et fermeture à tampon
- E** Tomador de muestras inox con conexión din y cierre tampón.

- I** Porta rotonda ø 400 mm a filo fondo apertura esterna da lt 1980 a lt 5000
- GB** Round 400 mm diameter hatch flush with the bottom external opening for 1,980 to 5,000 litres.
- D** Runde Luke von 400 mm Durchmesser, bündiger Abschluss mit dem Boden, Öffnung nach außen, von 1980 bis zu 5000 Litern
- F** Porte ronde ø 400 mm au ras du fond, ouverture externe, de 1980 à 5000 L
- E** Puerta redonda de ø 400 mm a ras del fondo, apertura externa de 1.980 a 5.000 lt.

- I** Valvola a farfalla inox
- GB** Stainless steel butterfly valve
- D** Schmetterlingsventil aus Edelstahl
- F** Vanne papillon inox
- E** Válvula de mariposa inox.



- I** Valvola a sfera piena
- GB** Solid ball valve
- D** Vollkugelventil
- F** Vanne à boule pleine
- E** Válvula de bola llena.



- I** Pompa grande applicata al piede da lt 1980 a lt 5000
- GB** Large pump applied to the foot for 1,980 to 5,000 litres capacity
- D** Am Fuß angebrachte große Pumpe für 1980 bis zu 5000 Litern
- F** Grande pompe montée sur le pied de 1980 à 5000 L
- E** Bomba grande aplicada a la pata de 1.980 a 5.000 lt.



- I** Preleva campioni inox con attacco din e chiusura a sfera
- GB** Stainless steel sampler with Din connection and sphere closure
- D** Probeentnahme aus Edelstahl mit Din-Anschluss und Kugelhahn
- F** Dégustateur inox avec fixation din et fermeture à boule
- E** Tomador de muestras inox con conexión din y cierre de bola.

ACCESSORIES



- I** Staffa di fissaggio della corda del galleggiante
- GB** Fastening bracket for float cord
- D** Befestigungsvorrichtung für das Seil des Schwimmdeckels
- F** Bride de fixation de la corde du chapeau flottant
- E** abrazadera de fijación de la cuerda del flotador.



- I** Braccio girevole con leva azionabile dal basso lt 1980 a lt 4800
- GB** Swivel arm with lever set from below for 1,980 to 4,800 litres.
- D** Schwenkarm mit von unten bedienbarem Drehhebel, von 1980 bis zu 4800 Litern
- F** Bras rotatif avec levier actionnable depuis le bas, de 1980 à 4800 L
- E** Brazo giratorio con palanca manejable desde abajo, de 1.980 a 4.800 lt.

**GESTIBILE DAL BASSO
SET FROM BELOW
VON UNTEN BEDIENBAR
ACTIONNABLE DEPUIS LE BAS
SE PUEDE MANEJAR DESDE ABAJO**

**BRACCIO GIREVOLE
DAL BASSO**

**SWIVEL ARM
SET FROM BELOW**

HANDY



LONG ARM

**PROLUNGA DEL BRACCIO DI ROTAZIONE
EXTENSION FOR ROTATION ARM
VERLÄNGERUNG FÜR DEN SCHWENKARM
RALLONGE DU BRAS ROTATIF
ALARGADOR DEL BRAZO DE ROTACIÓN**

- I** LONG ARM: braccio girevole con leva di rotazione
- GB** LONG ARM: swivel arm with rotation lever
- D** LONG ARM: Schwenkarm mit Drehhebel
- F** LONG ARM: bras rotatif avec levier de rotation
- E** LONG ARM: brazo giratorio con palanca de rotación



SHORT ARM

- I** SHORT ARM: leva per ruotare il braccio per semprepieni da lt 1100 a lt 1470
- GB** SHORT ARM: semprepieni 1,100 to 1,470 litres. Lever for rotation arm.
- D** SHORT ARM: Drehhebel für Schwenkarm für Immervolltanks mit 1100 bis zu 1470 Litern Fassungsvermögen
- F** SHORT ARM: levier pour tourner le bras des garde-vins de 1100 à 1470 L
- E** SHORT ARM: palanca para girar el brazo para tanques siempre llenos de 1.100 a 1.470 lt.





IL GALLEGGIANTE
SI PUÒ APPENDERE

THE FLOAT CAN
BE HANGED



GANCIO



- I** HANGER: gancio inox, mobile, per agganciare il galleggiante; si appende in verticale
- GB** HANGER: stainless steel removable hook for hanging the float; it hangs vertically
- D** HANGER: Beweglicher Haken aus Edelstahl um den Schwimmdeckel zu hängen; er hängt senkrecht
- F** HANGER: crochet inox amovible pour fixer le chapeau flottant; il est fixé à la verticale
- E** HANGER: gancho inox móvil para fijar el flotador; se fija en vertical



HANGER





GANCIO



- I** Con il gancio HANGER il coperchio galleggiante viene agganciato al bordo del serbatoio con facilità
- GB** With HANGER hook the float can be easily hooked to the tank edge
- D** Mit dem Haken HANGER kann der Schwimmdeckel am Tanksrand einfach gehängt werden
- F** Avec le crochet HANGER le chapeau flottant peut être facilement fixé sur le bord de la cuve
- E** Con el gancho HANGER el flotador se fija facilmente al borde del tanque

HANGER



- I** SEMPREPIENO MINI: serbatoio con POLIFASCIA
- GB** SEMPREPIENO MINI: tank with POLIFASCIA
- D** SEMPREPIENO MINI: Immervolltank mit POLIFASCIA
- F** SEMPREPIENO MINI: cuve avec POLIFASCIA
- E** SEMPREPIENO MINI: tanque con POLIFASCIA



- I** Esempio di VARIOPALLET MINI con fondo piano e telaio pallettizzabile
- GB** Example of VARIOPALLET MINI with flat bottom and stackable frame.
- D** Beispiel von VARIOPALLET MINI mit flachem Boden und palettierbarem Rahmen
- F** Exemple de VARIOPALLET MINI avec fond plat et châssis palettisable
- E** Ejemplo de VARIOPALLET MINI con fondo plano y armazón paletizable.



- I** Galleggiante con valvola PVC di sfogo aria rialzata
- GB** Float with raised air bleed valve in PVC
- D** Schwimmdeckel mit erhöhtem Entlüftungsventil aus PVC
- F** Chapeau flottant avec soupape d'aération PVC surélevée
- E** Flotador con válvula PVC de descarga del aire rialzada.

- I** Base di sostegno pallettizzabile per VARIOPALLET MINI a fondo piano
- GB** Stackable support base for VARIOPALLET MINI with flat bottom
- D** Palettierbarer Sockel für VARIOPALLET MINI mit flachem Boden
- F** Base d'appui palettisable pour VARIOPALLET MINI à fond plat
- E** Base de apoyo paletizable para VARIOPALLET MINI con fondo plano.



- I** VARIOMOBIL MINI su base portante con ruote
- GB** VARIOMOBIL MINI on supporting base with wheels
- D** VARIOMOBIL MINI auf Sockel mit Rädern
- F** VARIOMOBIL MINI sur base portante à roues
- E** VARIOMOBIL MINI sobre base portante con ruedas.



POLIFASCIA



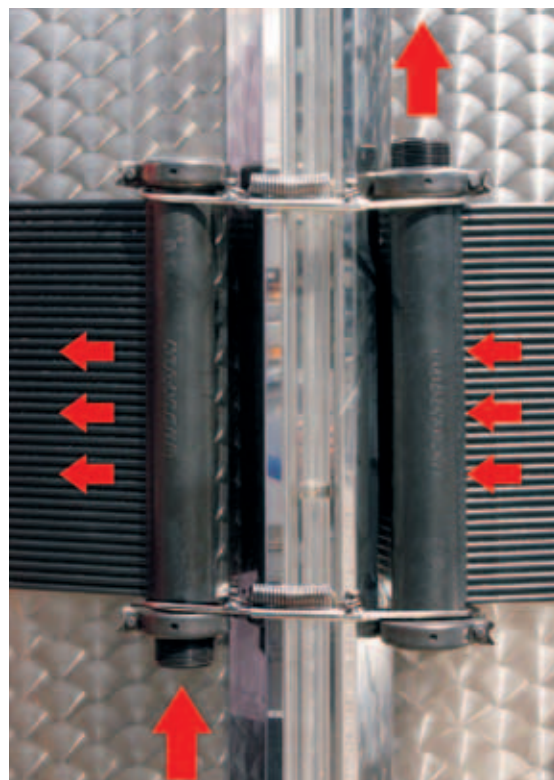
SISTEMA BREVETTATO • PATENTED SYSTEM

- I** Semprepieno MINI da lt 1100 e da lt 300 con intercapedine POLIFASCIA
- GB** MINI variable capacity tank, 1,100 and 300 litres, with POLIFASCIA jacket
- D** Mini-Immervolltanks von 1100 und von 300 Litern Fassungsvermögen mit Doppelwandung POLIFASCIA
- F** Garde-vins Mini de 1100 et 300 L avec gaine POLIFASCIA
- E** Siemprellenos MINI de 1.100 y 300 lt., con camisa POLIFASCIA.

- I** Semprepieno MEDI da lt 2480 con intercapedine POLIFASCIA
- GB** MEDI variable capacity tank 2,480 litres with POLIFASCIA jacket
- D** MEDI Immervolltank von 2480 Litern Fassungsvermögen mit Doppelwandung POLIFASCIA
- F** Garde-vins MEDI de 2480 L avec gaine POLIFASCIA
- E** Siemprellenos MEDI de 2.480 lt., con camisa POLIFASCIA.



INTERCAPEDINE ECONOMICA



- I** La POLIFASCIA può essere spedita arrotolata, ed essere costruita fino a 12 mt. di lunghezza
- GB** POLIFASCIA can be shipped rolled and built with up to 12 m in length
- D** Die Doppelwandung POLIFASCIA kann als bis zu einer Länge von 12 Metern hergestellte Rolle geliefert werden
- F** La gaine POLIFASCIA peut être expédiée roulée et peut être construite jusqu'à 12 m de longueur
- E** La POLIFASCIA se puede enviar enrollada y armarla hasta 12 metros de largo.

- I** Sistema di fissaggio
- GB** Fastening system
- D** Befestigungssystem
- F** Système de fixation
- E** Sistema de fijación

ECONOMIC JACKET

- I** È la forma più economica per condizionare dall'esterno i serbatoi, disponibile in tutte le dimensioni necessarie a serbatoi da lt 300 a lt 30.000 di capacità. Può funzionare indistintamente con acqua calda o fredda e con soluzioni glicolate, o con piccole percentuali di alcool o con salamoie varie. È ideale per riscaldare, o raffreddare un qualsiasi liquido a contatto diretto senza stressarlo. Può essere collegata ad impianto di condizionamento con raccordi PVC o polipropilene a tenuta. Fa pochissima condensa nella fase di raffreddamento, nulla nella fase di riscaldamento.

DISPONIBILE NELLE SEGUENTI MISURE AVAILABLE IN THE FOLLOWING SIZES				
codice code	Ø serbatoio mm. Tank diameter in mm.	Sviluppo Circonferenza Serbatoio mm. Tank circumference development in mm.	Sviluppo della fascia mm. Band development in mm.	Superficie Fasce in m ² di ogni modulo Band surface in square meters for each module
Poli 600	600	1880	1560	0,48
Poli 800	800	2510	2190	0,68
Poli 950	950	2980	2660	0,82
Poli 1100	1100	3450	3130	0,97
Poli 1270	1270	3990	3670	1,14
Poli 1430	1430	4490	4170	1,29
Poli 1580	1580	4960	4640	1,44
Poli 1750	1750	5500	5180	1,61
Poli 1910	1910	6000	5680	1,76
Poli 2040	2040	6410	6090	1,89
Poli 2220	2220	6970	6650	2,06
Poli 2380	2380	7470	7150	2,22
Poli 2540	2540	7980	7660	2,37
Poli 2860	2860	8980	8660	2,68
Poli 3020	3020	9480	9160	2,84

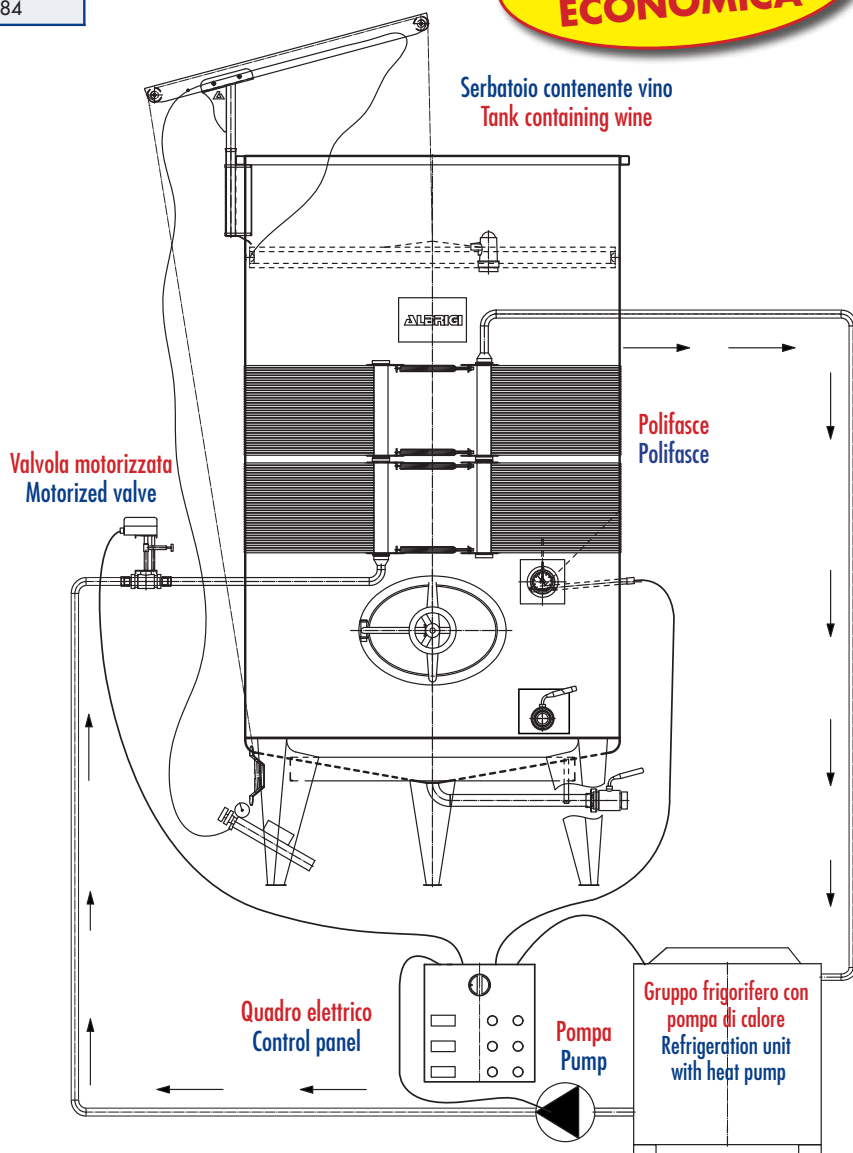
- F** La forme la plus économique pour thermoréguler les cuves depuis l'extérieur ; disponible dans toutes les dimensions nécessaires pour les cuves d'une capacité de 300 à 30.000 L. Peut fonctionner à l'eau chaude ou froide et également avec des solutions glycolées, ou encore avec de petits pourcentages d'alcool ou différents saumures. Idéale pour réchauffer ou refroidir tout liquide au contact direct sans le stresser. Elle peut être reliée à une installation de régulation thermique avec des raccords PVC ou polypropylène étanches. Elle fait peu de condensation dans la phase de refroidissement, aucune dans la phase de réchauffement.

- E** Es la forma más económica para climatizar desde fuera los tanques; disponible en todos los tamaños, para tanques de 300 a 30.000 lt. de capacidad. Puede funcionar indistintamente con agua caliente o fría, con soluciones glicoladas, pequeños porcentajes de alcohol o con diferentes tipos de salmuera. Es ideal para calentar o enfriar cualquier líquido en contacto directo sin modificarlo. Se puede conectar al sistema de climatización con conexiones PVC o polipropileno estanco. Produce muy poca agua de condensación en la fase de enfriamiento y ninguna durante la fase de calentamiento.

- GB** This is the most inexpensive way to condition tanks from outside, available in all sizes required for tanks from 300 to 30,000 litres in capacity. It can work with hot or cold water, with glycolate solutions, or small percentages of alcohol, or various salty solutions. It is ideal to heat or cool any liquids in direct contact, without stressing them. It can be connected to conditioning systems with PVC or polypropylene airtight connections. It makes very little condensation during the cooling phase, no condensation at all in the heating phase.

- D** Es handelt sich um die preiswerteste Form für die von außen wirkende Temperatursteuerung der Tanks. Sie ist in allen Größen für Tanks von 300 bis zu 30.000 Litern Fassungsvermögen erhältlich. Sie funktioniert sowohl mit warmen als auch mit kaltem Wasser oder mit Glykollösungen, mit geringen Anteilen von Alkohol oder mit Salzlösungen. Sie eignet sich besonders gut für die direkte Erwärmung oder Abkühlung von Flüssigkeiten jedweder Art ohne Belastung. Sie kann mittels Anschlüsse aus PVC oder Polypropylen an die Temperaturregulierungsanlage angeschlossen werden. Es bildet sich nur wenig Kondenswasser während der Abkühlung und gar keins während der Erwärmung.

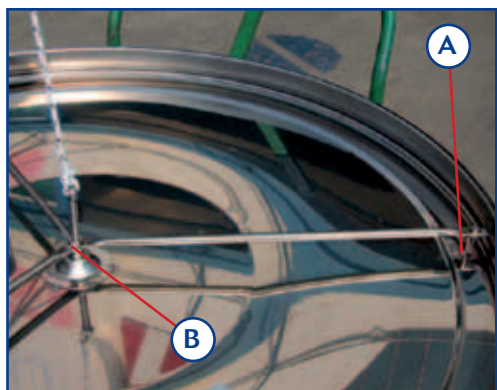
**INTERCAPEDINE
ECONOMICA**



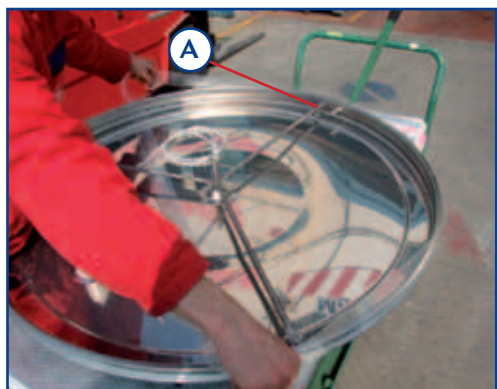
ECONOMIC JACKET

POLIFASCIA

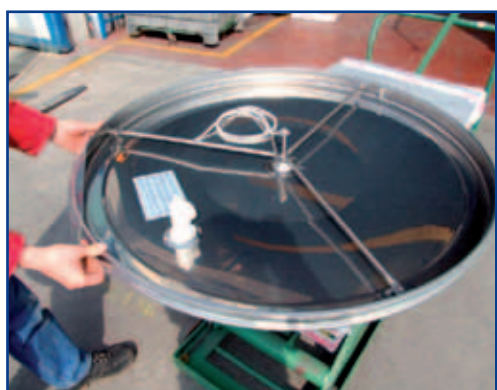
SCHEMA DI MONTAGGIO GALLEGGIANTE A CAMERA D'ARIA PER VARIOTANK • **TUBE FLOATING LID ASSEMBLY INSTRUCTIONS** • BAUSYSTEM VOM SCHWIMMDECKEL MIT LUFTSCHLAUCH • **INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE DU CHAPEAU FLOTTANT AVEC CHAMBRE À AIR** • ESQUEMA DE MONTAJE FLOTADOR MARCHANTE CON CÁMARA DE AIRE



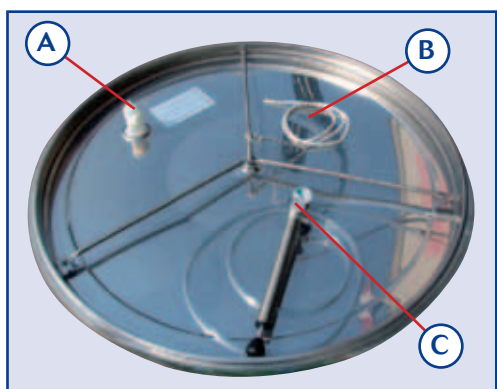
- I** Montare i tiranti mettendo una vite all'estremo (A) e una vite al centro del galleggiante (B).
- GB** Assemble the braces putting one screw at the extremity (A) and one screw at the centre of the floating lid (B).
- D** Stellen Sie die Verbindungsgestänge auf und stecken Sie eine Schraube in der Spitze (A) und eine Schraube in der Mitte von Schwimmdeckel (B).
- F** Monter les tringles et mettre une vis à l'extrême (A) et une vis au centre du chapeau flottant
- E** Montar los tirantes poniendo un tornillo en el extremidad (A) y un tornillo en el centro del flotador (B).



- I** Stendere la camera d'aria ed infilare il tubicino di raccordo nel foro del galleggiante (A).
- GB** Stretch the bladder and slip the connection pipe inside the hole of the floating lid (A).
- D** Strecken Sie den Luftschlauch und stecken Sie das Verbindungsrohr innerhalb das Loch von Schwimmdeckel (A).
- F** Étendre la chambre à air et introduire le tube de connexion dans le trou du chapeau flottant (A).
- E** Extender la camara de aire y ensartar el tubo de connexion en el agujero del flotador (A).



- I** Una volta stesa la camera d'aria su tutta la superficie sistemarla accuratamente nella propria sede.
- GB** Once stretched the bladder on the entire surface set it carefully in its seating
- D** Als der Schwimmdeckel auf der ganzen Fläche ausgebreitet ist, ordnen Sie den in seinem Sitz.
- F** Une fois étendu la chambre à air sur toute la surface, ranger elle dans le propre siège.
- E** Cuando la camara de aire está colocada en toda la superficie arreglarla en su asiento



- I** Montare quindi lo sfiato aria (A), la corda (B), la pompa con il tubo (C) e pompare la camera d'aria fino ad una pressione di 0,7 ATM circa.
- GB** Assemble the vent-valve (A), the rope (B) and the pump with the tube (C) and inflate the bladder till a pressure of about 0,7 ATM.
- D** Stellen Sie das entlüftungsventil (A), das Seil (B), die Pumpe mit dem Rohr (C) auf und aufpumpen Sie den Schwimmdeckel bis 0,7 atmosphären.
- F** Monter le soupape d'aération (A), la corde, (B), la pompe avec le tube (C) et gonfler la chambre à air jusqu'à 0,7 ATM environ.
- E** Montar la purga del aire (A), la cuerda (B), la bomba con el tubo (C) y hinchar la camara de aire hasta una pression de alrededor 0,7 ATM.



LABORATORIO PER LA CERTIFICAZIONE E RICERCA
SUI SISTEMI ELASTOMERICI

con il patrocinio del C.N.R.



CERTIFICATO ALIMENTARE
DELLA CAMERA D'ARIA

Data, 11 settembre 2012
RP n° **494/2012**
Rif. Vs. Conferma del 12.07.2012

Camp. ricevuto il 25.07.2012 Data inizio prove: 23.08.2012 Data fine prove: 28.08.2012 Pag. 1 di 1

R A P P O R T O D I P R O V A

Oggetto: IDONEITA' AL CONTATTO CON ALIMENTI, SECONDO FDA, DI UNA MESCOLANZA IN GOMMA DENOMINATA "NBR 60 AL - Cod. 46430A6" FORNITA SOTTO FORMA DI PLACCHETTE VULCANIZZATE A SPESSORE 2 mm

<u>MESCOLANZA</u> <u>(Placchette 200x200x2 mm)</u>	<u>NBR 60 AL</u> <u>Cod. 46430A6</u>	<u>Metodi di prova</u>	<u>Valori limite</u>
---	---	------------------------	----------------------

ALIMENTI ACQUOSI

Simulante acqua distillata alla temperatura di riflusso

• Estratto dopo le prime 7 ore	mg/in ²	2,32	max 20
• Estratto dopo le successive 2 ore	mg/in ²	0,42	max 1

FDA-CFR 21
Parts 170 to 199
Item 177.2600
(e)

ALIMENTI GRASSI

Simulante n-esano alla temperatura di riflusso

• Estratto dopo le prime 7 ore	mg/in ²	111,19	max 175
• Estratto dopo le successive 2 ore	mg/in ²	1,24	max 4

FDA-CFR 21
Parts 170 to 199
Item 177.2600
(f)

Commento: Sulla base della composizione dichiarata dal Committente e dei risultati delle prove di migrazione, si attesta che la miscela in gomma denominata "**NBR 60 AL - Cod. 46430A6**" è idonea ai requisiti della FDA - CFR 21 - Parts 170 to 199 - Item 177.2600 paragrafi (a), (b), (c), (d) per il contatto con alimenti secchi, (e) per il contatto con alimenti acquosi ed (f) per il contatto con alimenti grassi.

Il campionamento è stato eseguito a cura del Committente.

I risultati ottenuti si riferiscono esclusivamente al campione provato.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo approvazione del Laboratorio.

E. Badomer
E. Badomer, L'OPERATORE

F. Negroni
F. Negroni, IL DIRETTORE





LABORATORIO PER LA CERTIFICAZIONE E RICERCA
SUI SISTEMI ELASTOMERICI

con il patrocinio del C.N.R.



FOOD GRADE CERTIFICATION OF
INFLATABLE FLOATING LID GASKET

Date, 11th September, 2012
TR n° **494_{bis}/2012**
Ref. Your Confirmation dated 12.07.2012

Received 25.07.2012 Start tests 23.08.2012 End tests 28.08.2012 Page 1 of 1

T E S T R E P O R T

Subject: SUITABILITY TO BE USE IN CONTACT WITH FOODS, ACCORDING TO FDA, OF A RUBBER COMPOUND, MARKED "NBR 60 AL – Cod. 46430A6", SUPPLIED AS VULCANIZED SHEETS 2 mm thick

RUBBER COMPOUND (Sheets 200x200x2 mm)	NBR 60 AL – Cod. 46430A6	<u>Test methods</u>	<u>Requirements</u>
---	---	---------------------	---------------------

AQUEOUS FOODS

Distilled water at reflux temperature

FDA-Title 21
Parts 170 to 199
Item 177.2600
(e)

Total extractable matter during the first 7 hours of extraction	mg/in ²	2,32	max 20
Total extractable matter during the succeeding 2 hours of extraction	mg/in ²	0,42	max 1

FATTY FOODS

n-Hexane at reflux temperature

FDA-Title 21
Parts 170 to 199
Item 177.2600
(f)

Total extractable matter during the first 7 hours of extraction	mg/in ²	111,19	max 175
Total extractable matter during the succeeding 2 hours of extraction	mg/in ²	1,24	max 4

REMARK: On the basis of the test results and on the basis of the recipe provided by the Customer, **we certifies** that the rubber compound marked "**NBR 60 AL – Cod. 46430A6**" **is in compliance** with the Requirements of the FDA – CFR 21 – Parts 170 to 199 – Item 177.2600 Paragraph (a), (b), (c), (d) of the use in contact with dry foods, (e) of the contact with aqueous foods and (f) of the contact with fatty foods.

The sampling has been carried out by the Customer.
.....
The contained results refer only to the tested sample.
.....
This report cannot be partially reproduced without the laboratory approval.

E. Badomer
E. Badomer, Operator

F. Negroni
F. Negroni, Director

Regole per il buon uso
Rules for proper use
Regeln für den richtigen Betrieb
Règles pour la bonne utilisation
Reglas para el buen uso



N.B.: non sempre c'è da cambiare l'intero pezzo ma si può sostituire il particolare (O-ring, tappo, ...) a poche spese.

Note: it is not always necessary to change the entire part, since it is possible to replace the small components (O-ring, covers, ...) at minimal cost.

Hinweis: Es muss nicht immer das komplette Teil ausgetauscht werden. Manchmal genügt ein kleines Teil, welches mit wenig Ausgaben verbunden ist (O-Ring, Deckel...).

N.B.: il n'est pas toujours nécessaire de changer toute la pièce, parfois il suffit de changer simplement un élément (O-ring, bouchon, ...) à peu de frais.

N.B.: no siempre se tiene que cambiar toda la pieza, sino que se puede sustituir un elemento (empaquetadura O-ring, tapón, etc.) reduciendo el gasto.



REVISIONE POMPA

Gli O-ring o le guarnizioni in cuoio sagomato della pompetta ogni 6 mesi vanno puliti o unti con olio alimentare o con grasso di vaselina; se sono consumati, rotti o pizzicati vanno sostituiti. La maggior parte delle volte il malfunzionamento della pompa è dovuto all'usura dell'O-ring e del tappo in teflon posti sulla parte finale della valvola apri-chiudi aria. In questo caso, su Vs richiesta, forniamo in nostra sede gratuitamente i suddetti articoli di ricambio, o possiamo spedirli per posta con addebito pacco postale.

PUMP SERVICING

Every six months, the O-rings or shaped leather gaskets of the pump are to be cleaned and greased or oiled with cooking oil or vaseline. If they are worn out, broken or pinched, they are to be replaced. Usually, when the pump does not work properly, it is because the O-ring and the Teflon cover on the air valve end are worn out. In this case, on request, our customers can receive these spare parts free of charge at the factory. We can also send the parts by mail, charging the parcel.

INSTANDHALTUNG DER PUMPE

Die O-ring und die aus Leder profilierten Dichtungen der Pumpe müssen alle 6 Monate gereinigt und mit Lebensmittelöl oder Vaseline eingefettet werden. Falls sie verbraucht, kaputt oder verbrannt sind, müssen sie ausgetauscht werden. Meistens ist der Grund der Störungen der Pumpen der Verschleiß des O-ring und des Teflondeckels an der Spitze des Luftventils. In diesem Fall erhalten Sie auf Anfrage in unserem Sitz gratis die Ersatzteile. Wir können diese ebenso per Post zusenden (Porto übernimmt Empfänger).

RÉVISION DE LA POMPE

Les joints O-ring ou les garnitures en cuir de la petite pompe doivent être nettoyés tous les 6 mois ou lubrifiés avec de l'huile alimentaire, ou bien de la vaseline. S'ils sont usés, brisés ou pincés ils doivent être changés. Généralement le mauvais fonctionnement de la pompe est dû à l'usure du joint O-ring et du bouchon en téflon placés au bout de la soupape d'ouverture-fermeture de l'air. Dans ce cas, sur votre demande, nous fournissons gratuitement auprès de notre siège les pièces de rechange, que nous pouvons également vous expédier par poste avec paiement des frais d'expédition.

REVISIÓN DE LA BOMBA

Cada 6 meses se deben limpiar o untar con aceite o vaselina las empaquetaduras O-ring o las empaquetaduras de cuero perfilado de la bomba; si están gastadas, rotas o pellizcadas hay que sustituirlas. La mayoría de las veces, el mal funcionamiento de la bomba se debe al desgaste de la empaquetadura O-ring y del tapón de teflón ubicado en la parte final de la válvula abre-cierra del aire. En este caso, a petición del cliente, en nuestra sede se suministran, de manera gratuita, estos artículos de repuesto; también los podemos enviar por correo postal con carga de la parcela.

REVISIONE VALVOLA

Gli O-ring del rubinetto di esclusione della pompetta vanno lavati e ingrassati o oliati con la vaselina ogni 6 mesi e vanno sostituiti quando sono consumati: se escono dalla loro sede si rompono, se restano secchi si incollano o strisciano e si rompono e la valvola spande.

VALVE SERVICING

Every six months, the O-rings of the cut-off valve on the pump are to be washed and greased, or oiled with vaseline. They are to be replaced when they are worn out. They break when they are out of position. If they dry up, they become sticky or shift position, then they break and the valve starts leaking.

INSTANDHALTUNG DES VENTILS

Die O-Ring des Hahn der Pumpe müssen gereinigt und mit Vaseline alle 6 Monate gefettet oder geölt werden. Sie müssen ausgetauscht werden, wenn sie verbraucht sind, wenn sie aus ihrer Position rutschen und kaputt gehen, wenn sie austrocknen und ankleben und kaputt gehen und aus dem Ventil Luft entweicht.

RÉVISION DE LA SOUPAPE

Les joints O-ring de la soupape d'exclusion de la petite pompe doivent être lavés et graissés avec de la vaseline tous les 6 mois et doivent être changés quand ils sont usés. S'ils sortent de leur siège ils se brisent, s'ils deviennent secs ils se collent, frottent et par conséquent se cassent et la soupape a des fuites.

REVISIÓN DE LA VÁLVULA

Cada 6 meses se deben limpiar, untar con aceite o vaselina las empaquetaduras o-ring de la llave de exclusión de la bomba; si están gastadas hay que sustituirlas; si se salen de su sitio se rompen, si se secan se pegan, se deslizan, se rompen y la válvula pierde.

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

info@albrigi.it • www.albrigi.it



MANUTENZIONE VALVOLA DI CHIUSURA ESCLUSIONE E ALTRI ACCESSORI D'USO

La valvola di chiusura dell'aria della pompa, il preleva campioni, i rubinetti dei livelli vanno tenuti sempre lavati con sapone e ingrassati con grasso alimentare o olio di vasellina in piccole quantità sull'O-ring, sul filetto, sulla battuta, etc.

MAINTENANCE OF CUT-OFF VALVE AND OTHER WEAR-AND-TEAR PARTS

The cut-off valve of the pump, the sample faucet, the level faucets must always be kept clean by washing them with soap and water, and greased with cooking oil or vaseline oil, applying small quantities to the O-ring, the threads, the beat, etc.

INSTANDHALTUNG DES VERSCHLUSSVENTILS UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE

Das Luftverschlussventil der Pumpe, die Probeentnahme, die Standanzeigerhähne müssen immer mit Seife gereinigt werden und mit Lebensmittelfett oder Vaseline in kleinen Mengen auf dem O-Ring, auf dem Gewinde, auf dem Anschlag, etc. gefettet werden.

ENTRETIEN DE LA SOUPAPE DE FERMETURE EXCLUSION ET AUTRES ACCESSOIRES D'UTILISATION

La soupape de fermeture de l'air de la pompe, le dégustateur, les soupapes de niveaux doivent régulièrement être nettoyés avec du savon et lubrifiés à l'aide de graisses alimentaires ou de l'huile de vaseline en petites quantités sur le O-ring, sur le filet, sur la butée, etc.

MANUTENCIÓN DE LA VÁLVULA DE CIERRE Y OTROS ACCESORIOS DE USO

Hay que lavar siempre la válvula de cierre del aire de la bomba, el tomador de muestras, las llaves de los niveles; así mismo, hay que engrasar con pequeñas cantidades de aceite o vaselina la empaquetadura O-ring, la rosca, el tope, etc.



RIPRISTINO BATTUTA VALVOLA Il teflon che fa da battuta in testa al pomello va tenuto sempre pulito e perfettamente piano; e se nel tempo si deforma e sponde va regolarizzato bene in testa SPIANANDOLO di 1 mm max circa con carta abrasiva grana fine; così si ripristina il contatto e la tenuta.

VALVE BEAT MAINTENANCE The Teflon composing the valve beat must always be kept clean and perfectly flat; if in time it becomes deformed and starts to leak, then it must be sanded flat (reducing surface by about maximum 1 mm) with fine sandpaper, so that the contact and watertightness are restored.

AUFARBEITUNG ANSCHLAG DES VENTILS Das Teflon, das als Aufschlag des Griffs dient, muss immer gereinigt werden und genau gerade gehalten werden. Falls es sich mit der Zeit verformt und ausbreitet, muss es genau über dem Kopf ca. 1 mm max. mit feinem Schleifpapier gerade gerichtet werden. Somit wird der Kontakt wiederhergestellt und es abgedichtet.

RECONDITIONNEMENT DE LA BUTÉE SOUPAPE Le téflon qui sert de butée en tête du pommeau doit régulièrement être nettoyé et maintenu parfaitement plat; si au cours du temps le téflon se déforme et perd, il faut bien l'aplanir au niveau de la tête en L' APLANISSANT 1 mm max environ avec du papier abrasif à grain fin afin de rétablir le contact et l'étanchéité.

ARREGLO DEL TOPE DE LA VÁLVULA Hay que tener siempre limpio y perfectamente plano el teflón que hace de tope en el cabezal de la empuñadura; si con el paso del tiempo se deforma y se alarga, hay que allanarlo en la parte del cabezal máximo 1 mm., usando papel de lija de granulosisidad fina; de esta manera se restablece el contacto y el agarre.

IMPORTANTE:

SE LA VALVOLA DELLA POMPETTA SPANDE ARIA.

IMPORTANT:

BE CAREFUL TO NOTICE IF THE PUMP VALVE LEAKS AIR.

WICHTIG:

WENN AUS DEM VENTIL DER PUMPE LUFT ENTWEICHT.

IMPORTANT:

SI LA SOUPAPE DE LA PETITE POMPE PERD DE L'AIR.

IMPORTANTE:

SI LA VÁLVULA DE LA BOMBA PIERDE AIRE.



COLLAUDO VALVOLE E FASCETTE Eventuali perdite d'aria della battuta di chiusura della valvola di esclusione, dei raccordi, della pompa, del manometro vanno verificate con la schiuma del sapone e con il pennello prima dell'uso e periodicamente: dopo qualche tempo che si usa la plastica si secca o le fascette perdono la tenuta idraulica.

TESTING VALVES AND CLAMPS Before using the product, and periodically after starting use, it is necessary to check for leaks from the cut-off valve beat, the various pipe fittings, the pump, and the gauge. This is done by using soap suds and a brush. The reason is because the plastic parts tend to dry up or the clamps lose their watertightness.

ABNAHMEKONTROLLE DER VENTILE UND BÄNDER Eventuelle Luftaustritte des Anschlags des Ventilverschlusses, der Verbindungen, der Pumpe und des Manometers werden mit Hilfe von Seifenschaum und mit einem Pinsel vor dem Benutzen und regelmäßig danach festgestellt, da das Plastik trocknet und die Bänder mit der Zeit nicht mehr wasserdicht sind.

CONTRÔLE FINAL DES SOUPAPES ET DES BANDES D'ÉTANCHÉITÉ Les éventuelles pertes d'air de la butée de fermeture de la soupape d'exclusion, des raccords, de la pompe, du manomètre doivent être vérifiées avec de la mousse de savon et un pinceau avant utilisation et de manière régulière après leur utilisation, le plastique se séchant et les bandes perdant de leur étanchéité hydraulique.

CONTROL DE LAS VÁLVULAS Y DE LAS ABRAZADERAS Posibles pérdidas de aire del tope de cierre de la válvula de exclusión, de los empalmes, de la bomba y del manómetro hay que controlarlas con espuma de jabón y pincel antes de su uso, y periódicamente después de algún tiempo de uso; el plástico se seca y las abrazaderas pierden su agarre hidráulico.



MONTAGGIO FASCETTE INOX ELASTICHE:

Prima o dopo aver messo la fascetta elastica intorno al tubo di plastica si deve sempre scaldare il tubo di plastica perchè aderisca bene o si adatti alla sagoma del portagomma in modo ermetico.

ASSEMBLING EXPANDABLE STAINLESS-STEEL CLAMPS:

Before or after putting the expandable clamps around the plastic tube, it is always necessary to warm up the plastic tube to let it adhere properly and adapt to the shape of the tube holder tight

MONTAGE DER ELASTISCHEN EDELSTAHLBÄNDER:

Bevor oder nachdem das elastische Band um das Plastikrohr gelegt wird, muss das Rohr erhitzt werden, so dass sich das Band der Form anpasst und luftdicht abschließt.

MONTAGE DES BANDES INOX ÉLASTIQUES:

Avant ou après avoir mis la bande élastique autour du tube en plastique il faut toujours chauffer le tube pour qu'il adhère ou s'adapte bien à la forme du porte-tube de manière hermétique.

MONTAJE DE LAS ABRAZADERAS INOX ELÁSTICAS:

Antes o después de haber puesto la abrazadera elástica alrededor del tubo de plástico hay que calentar siempre éste para que adhiera bien o se adapte a la forma del conector para el tubo de manera hermética.



COLLAUDO CAMERA:

Il collaudo della camera d'aria va sempre fatto immergendola pompata a max 0,3 bar in acqua per vedere le bolle dai buchi; in questo modo si controlla anche il collegamento fra la camera e il tubo di plastica con le fascette elastiche inox.

TESTING THE BLADDER:

Testing the bladder should always be done by inflating it with a maximum of 0.3 bar and immersing it into water, to see if there are any air bubbles coming out of possible holes. This way you can also check the connection between the tube and the plastic pipe with its expandable stainless-steel clamps.

ABNAHMEKONTROLLE DER KAMMER:

Bei der Abnahmekontrolle der Luftkammer wird diese max. 0,3 bar aufgepumpt ins Wasser gehalten, um zu sehen, ob sie Löcher hat. Zudem kontrolliert man auf diese Weise die Verbindungen zwischen der Kammer und dem Plastikrohr mit den elastischen Edelstahlbändern.

CONTRÔLE FINAL DE LA CHAMBRE:

Le contrôle final de la chambre à air doit toujours être réalisé en l'immergeant pompée à max 0,3 bar dans l'eau pour voir les bulles des trous ; de cette manière on contrôle également la liaison entre la chambre et le tube en plastique avec les bandes inox élastiques.

CONTROL DE LA CÁMARA:

El control de la cámara de aire se hace siempre sumergiéndola con un bombeo máximo de 0,3 bar en el agua para ver las burbujas de los agujeros; de esta manera se comprueba también la conexión entre la cámara y el tubo de plástico con las abrazaderas elásticas inox.



Se la valvola di sfianto aria a 2 effetti sul galleggiante spande vino dalla sua sommità attraverso il foro di sfianto aria, richiedere il nostro sistema di prolunga per innalzarla ed evitare che trabocchi nel coperchio o sul galleggiante del Semprepieno.

If the two-way vent valve on the float leaks wine from the top, trickling through the air breather hole, then you need to ask for our extension system to raise it, in order to keep the wine from spilling over through the cover and passing over the float of the variable capacity tank.

Wenn das Doppelentlüftungsventil des Schwimmdeckels über das Loch des Luftstroms Wein ausströmt, so verlangen Sie unser Verlängerungssystem, um es anzuheben. Somit wird vermieden, dass es in den Deckel oder auf dem Schwimmdeckel des Immervoll-Tanks überläuft.

Si la soupape d'aération à 2 effets sur le chapeau flottant perd du vin à son sommet à travers le trou d'échappement de l'air, demander notre système de rallonge pour l'élever et éviter ainsi qu'il déborde dans le couvercle ou sur le flotteur du garde-vin.

Si la válvula del flotador de descarga de aire de 2 efectos derrama vino desde la parte alta a través del agujero de descarga del aire, solicite nuestro sistema alargador para levantarla, y evitar que se desborde en la tapa o en el flotador del tanque siemprepleno.

NOTA: la valvola della pompetta funziona così: partendo da chiusa: con 1-2 GIRI di apertura MAX, risulta che la valvola è in posizione di pompaggio pertanto si pompa l'aria nella camera d'aria. Con 2-3 giri circa si sfianta l'aria della camera d'aria che si sgonfia. Con la valvola chiusa, la camera d'aria resta pompata e si sgonfia solo con le perdite o con i fori.

Note: the valve on the pump works as follows: starting from closed position: with max 1-2 turns opening, the valve is in OPEN position. Consequently, you can pump air into the bladder. With approximately 2-3 turns, you let out the air from the bladder so that it deflates. On the other hand, when the valve is closed, the bladder remains inflated, and it can only lose air if it has leaks or holes.

HINWEIS: Das Ventil der Pumpe funktioniert folgendermaßen. Ausgangspunkt ist geschlossen: Mit 1-2 Drehungen Richtung MAX Öffnung ist das Ventil OFFEN und pumpt somit Luft in die Luftkammer. Mit ca. 2-3 Drehungen entlüftet man die Luft in der Luftkammer, während die Luftkammer bei geschlossenem Ventil aufgepumpt bleibt und sich nur im Falle von Löchern zusammenzieht.

NOTE: la soupape de la petite pompe fonctionne de la manière suivante: en partant de la position fermée: avec 1-2 TOURS d'ouverture MAX, la soupape est OUVERTE et donc on pompe l'air dans la chambre d'air. Avec 2-3 tours environ on évacue l'air de la chambre à air qui se dégonfle. Avec la soupape fermée, la chambre à air reste pompée et se dégonfle seulement avec les pertes ou avec les trous.

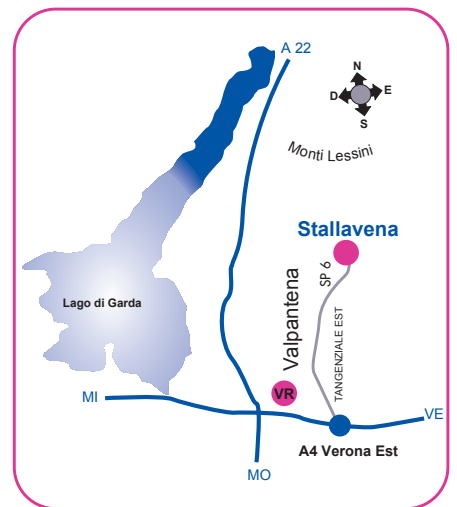
NOTA: la válvula de la bomba funciona así: partiendo desde una posición cerrada: con 1-2 VUELTAS máximo de apertura, la válvula está ABIERTA y el aire se bombea en la cámara de aire. Con 2-3 vueltas, aproximadamente, la cámara de aire se desinfla y éste se descarga; con la válvula cerrada, la cámara de aire se queda inflada; se desinfla sólo con las pérdidas o por los agujeros.



ALBRIGI
TECNOLOGIE

Un terzo di secolo di evoluzione

Via Tessare, 6/A • 37023 • loc. Stallavena di Grezzana (Verona) • Italy
Tel.: + 39 045 907411 • Fax: + 39 045 907427
info@albrigi.it • www.albrigi.it



Autostrada A4, uscita Verona Est, Tangenziale Est, uscita Grezzana / Valpantena / Lessinia SP 6, uscita Stallavena

A4 highway, exit Verona Est bypass "Tangenziale Est", direction Valpantena / Lessinia exit Grezzana / Valpantena / Lessinia SP 6, exit Stallavena