

VOLVOTANK®

**ALBRIGI**

I VOLVOTANK È IL FERMENTATORE SPECIFICO CHE FA RUOTARE DOLCEMENTE IL CAPPELLO DI VINACCIA

GB VOLVOTANK IS THE SPECIFIC FERMENTATION TANK THAT GENTLY ROTATES THE MARC CAP

D VOLVOTANK IST EIN SONDER-GÄRTANK, DER DEN TRESTER-HUT SANFT UMSCHWENKT

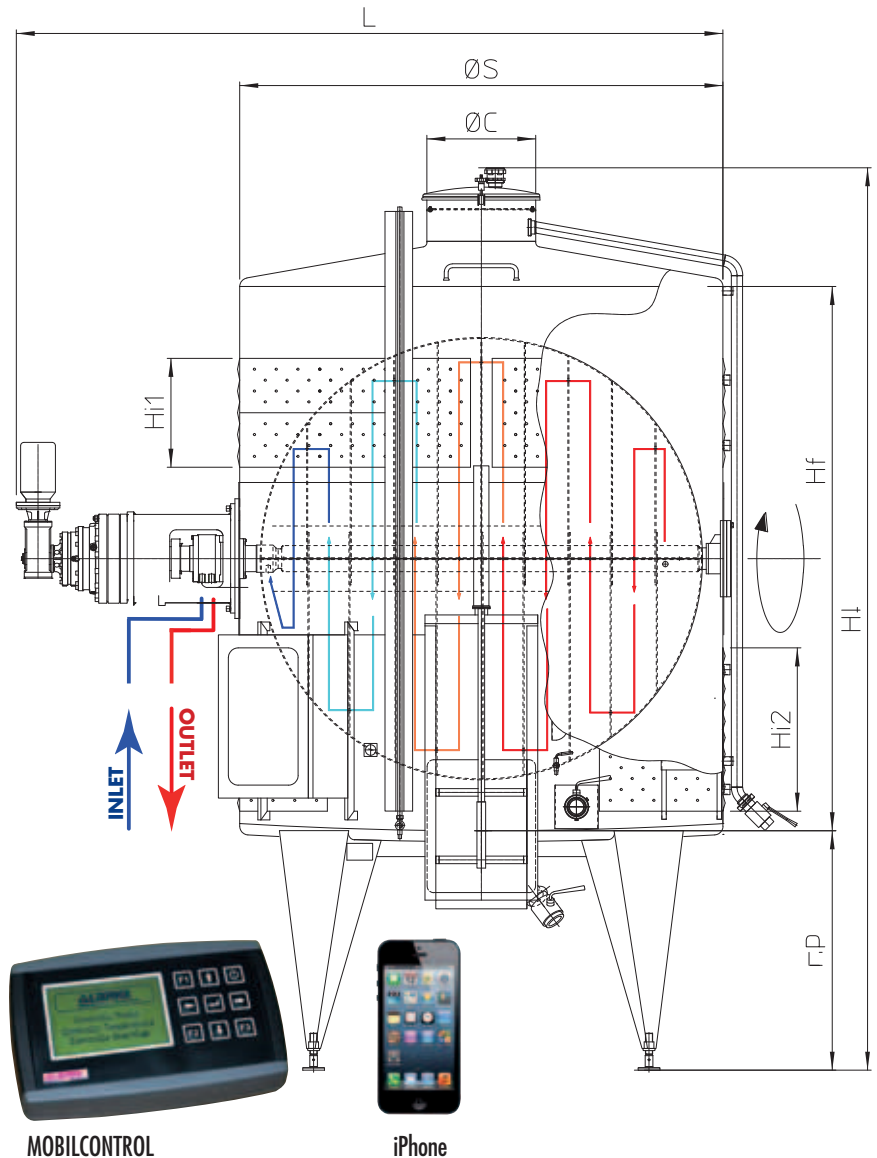
F VOLVOTANK EST LE FERMENTATEUR SPÉCIFIQUE QUI FAIT TOURNER LENTEMENT LE CHAPEAU DE MARC

E VOLVOTANK ES EL FERMENTADOR ESPECÍFICO QUE HACE GIRAR SUAVEMENTE EL SOMBRERO DE ORUJOS

CAPACITÀ E MISURA • CAPACITY AND SIZE • FASSUNGSVERMÖGEN UND ABMESSUNGEN CAPACITE ET MESURE • CAPACIDAD Y DIMENSIONES						
L	Gal	Ømm	H.F.mm	H.P.mm	L.mm	H.T.mm
2000	440	1270	1500	500	2070	2500
2500	550	1430	1500	500	2230	2500
3300	726	1430	2000	500	2230	3000
4100	902	1580	2000	500	2580	3000
5000	1100	1750	2000	500	2750	3000
5100	1122	1580	2500	500	2580	3500
6200	1364	1750	2500	500	2750	3500
6000	1320	1910	2000	500	3010	3000
6900	1518	2040	2000	500	3140	3000
7400	1628	1750	3000	500	2850	4000
7400	1628	1910	2500	500	3010	3500
8500	1870	2040	2500	500	3140	3600
10100	2222	2220	2500	500	3420	3600
10100	2222	2040	3000	500	3240	4000
12000	2640	2220	3000	500	3420	4100
13200	2904	2540	2500	500	3840	3600
15800	3476	2540	3000	500	3840	4200
15900	3498	2220	4000	500	3520	5100
20800	4575	2540	4000	500	4040	5200

Diametro fuori sagoma. Il trasporto deve essere fatto mezzo ferrovia oppure mezzo camion con permesso
Diameter out of profile. Transport must be carried out by rail or by truck with permit
Durchmesser mit Lademaßüberschreitung. Der Transport muss per Eisenbahn oder LKW mit Bewilligung unternommen werden
Diamètre hors gabarit. Le transport doit être fait par train ou bien par camion avec autorisation appropriée
Diámetro fuera de galibo. El transporte se debe realizar por ferrocarril o por camión, con el permiso correspondiente

20000	4399	2860	3000	500	4360	4200
26400	5807	2860	4000	500	4360	5200



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 Lager-tanks 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 VOLVOTANK è l'unico fermentatore che in un giro ruota tutta la vinaccia sottosopra, solo così si riesce a disgregare e massaggiare in modo ottimale tutto il cappello di vinaccia durante la fermentazione

GB VOLVOTANK is the only fermentation tank that turns all the marc upside down, the only way to break up and massage the whole marc cap optimally during fermentation

D VOLVOTANK ist der einzige Gärtank, der sämtliche Trester umschwenkt, und es nur dadurch schafft, den ganzen Trester-hut während der Gärung optimal zu zerstreuen und durchzuwalken

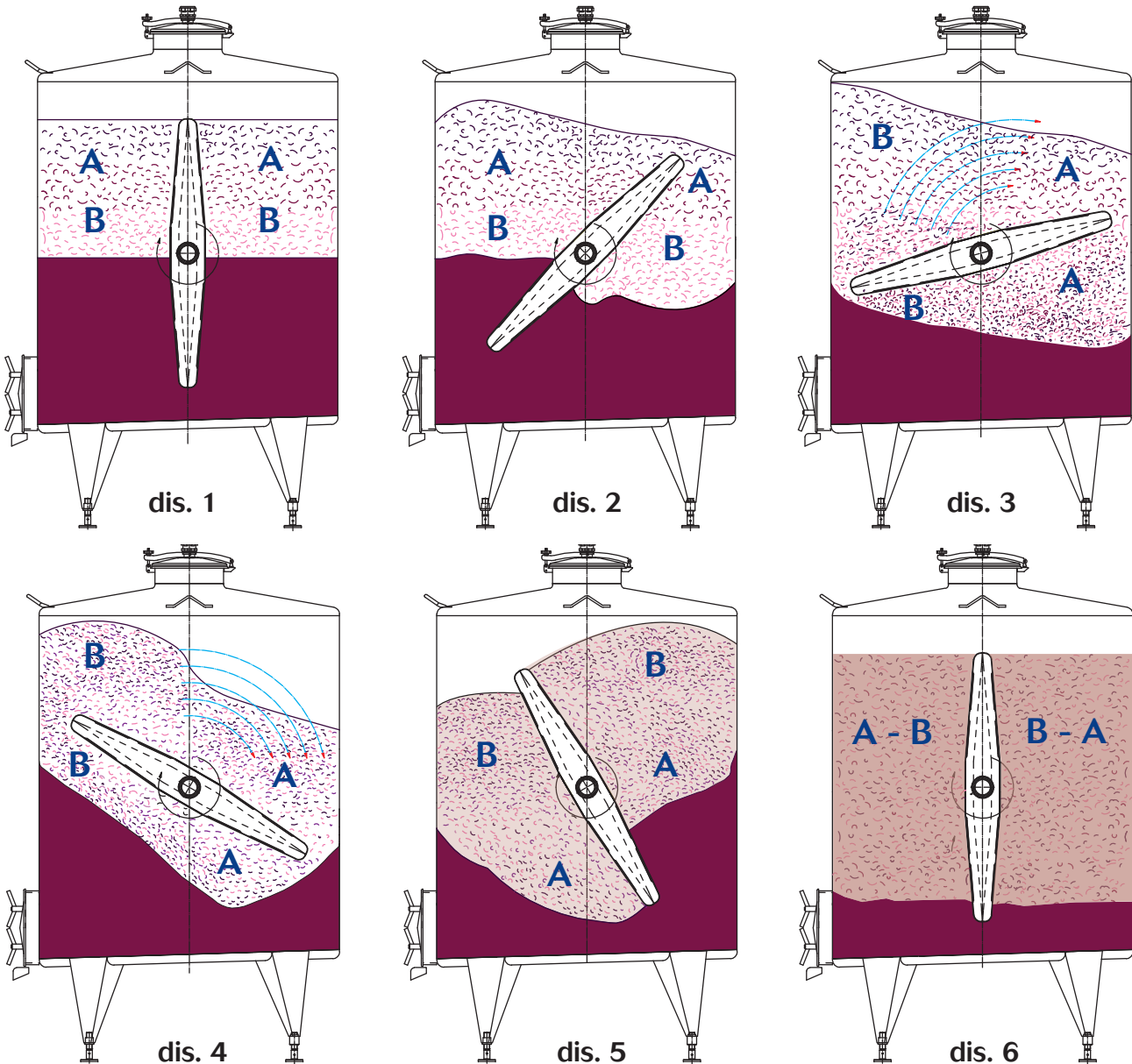
F VOLVOTANK est le seul fermentateur qui en un tour retourne sens dessus dessous tout le marc, c'est la seule façon pour émietter et masser de manière optimale le chapeau de marc pendant la fermentation

E VOLVOTANK es el único fermentador que, con una vuelta, gira todo el orujo arriba-abajo: solo así logra disgregar y amasar en forma ideal todo el sombrero de orujos durante la fermentación

- I** LA PALA INTERNA SPOSTA SOTTOSOPRA LENTAMENTE TUTTA LA VINACCIA AD OGNI GIRO E VICEVERSA
GB THE INTERNAL BLADE SLOWLY TURNS ALL THE MARC UPSIDE DOWN WITH EVERY REVOLUTION AND VICE VERSA
D DIE INNERE SCHAUFEL SCHWENKT DIE GANZE TRESTERMASSE BEI JEDER UMDREHUNG LANGSAM UM
F LA PALE INTERNE DÉPLACE LENTEMENT SENS DESSUS DESSOUS TOUT LE MARC À CHAQUE TOUR ET VICE-VERSA
E EN CADA VUELTA, EL PALA INTERIOR DESPLAZA LENTAMENTE TODO EL ORUJO DE ABAJO A ARRIBA Y VICEVERSA

POSIZIONE EFFETTIVA DELLA VINACCIA PRIMA E DOPO UN CICLO DI LAVORAZIONE • EFFECTIVE POSITION OF GRAPE MARC BEFORE AND AFTER A WORKING CYCLE • DIE POSITION VON TRESTER VOR UND NACH DEM VERARBEITUNGSZYKLUS • POSITION EFFECTIVE DU MARC DE RAISIN AVANT ET APRÈS UN CYCLE DE TRAVAIL • POSICIÓN EFECTIVA DEL ORUJO ANTES Y DESPUES DE UN CICLO DE TRABAJO

SCHEMA DI ROTAZIONE DELLA VINACCIA • MARC ROTATION PLAN • DREHBEWEGUNG DER TRESTERMASSE • SCHÉMA DE ROTATION DU MARC • ESQUEMA DE ROTACIÓN DEL ORUJO



ALLA FINE DELLA ROTAZIONE DELLA PALA LA VINACCIA È DISCIOLTA E LIBERA NEL MOSTO • AT THE END OF ROTATION OF THE PLATE, THE MARC WILL BE DISSOLVED AND FREE IN MUST • NACH DEM RÜHRVORGANG IST DER TRESTER FREI IM MOST VERTEILT • A LA FIN DE LA ROTACIÓN DE LA PALE, LE MARC SERA DISSOUS ET LIBRE DANS LE MOÛT • AL FINAL DE LA ROTACIÓN DEL PALA EL ORUJO SE DISUELVE Y ES LIBRE EN EL MOSTO

- I** Il movimento rotatorio lento della pala interna, che può essere termocondizionata e regolata nella velocità a seconda delle esigenze dall'operatore, consente di eseguire una rotazione completa ed estremamente dolce della vinaccia
GB The slow rotary movement of the internal blade, which can be temperature and speed-controlled depending on the operator's needs, makes it possible to carry out a complete and extremely gentle marc rotation
D Die langsame Drehbewegung der inneren Schaufel, die auch temperaturgesteuert und in ihrer Geschwindigkeit je nach den Ansprüchen des Kunden eingestellt werden kann, erlaubt die Durchführung einer vollständigen und äußerst sanften Umdrehung der Trestermasse
F Le mouvement rotatoire lent de la pale interne, qui peut être thermoconditionnée et à vitesse réglable selon les exigences de l'utilisateur, permet d'effectuer une rotation complète et extrêmement délicate du marc
E El movimiento giratorio lento del pala interior, que puede ser termocondicionada y regulada en su velocidad según las necesidades por el operador, permite realizar una rotación completa y extremadamente suave del orujo

**PALA
ROTANTE**

**ROTATION
BLADE**

**PALA
TERMOCONDIZIONATA**

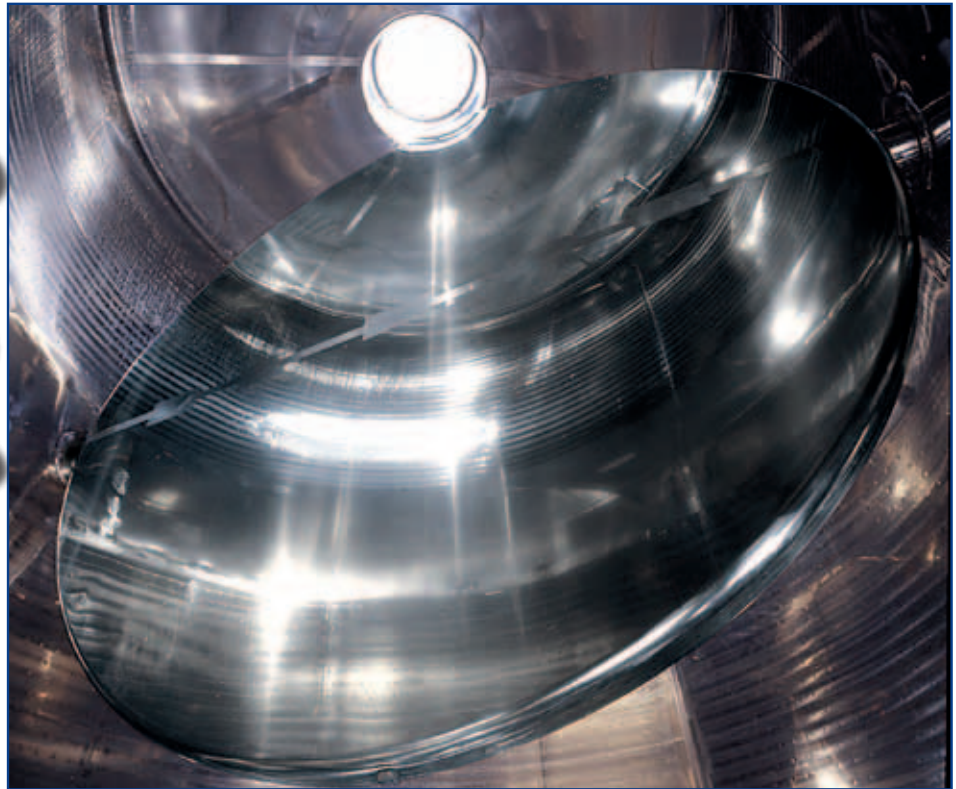
**THERMO
CONDITIONED
BLADE**



iPhone



MOBILCONTROL



I

Perchè scegliere VOLVOTANK:

- per la tipologia di follatura soffice alla quale viene sottoposta la vinaccia affiorata ed immersa nel mosto sottostante;
- per la lavorazione di tutte le qualità di uva, sia a bacca dura che a bacca tenera, sia fresche, appassite o salassate;
- per l'elevata estrazione di colori dalle uve rosse;
- per la bassissima produzione di feccia durante la lavorazione;
- per la delicata pressione che la pala effettua sull'acino dell'uva durante la movimentazione favorendone lo svuotamento;
- per la facilità di gestione di tutte le sue potenzialità a mezzo di PLC in completa autonomia;
- per automatizzare i cicli di fermentazione con ricette per periodi più o meno lunghi;
- per gestire tutta la massa (mosto e buccia) nel suo insieme in tempi molto ridotti e con estrema dolcezza, grazie alla speciale conformazione della pala rotante;
- per la possibilità di uniformare le temperature per l'effetto dell'irradiazione presente, oltre che nel cilindro, anche nella pala con Termostar;
- per la facilità e comodità nello svuotamento della vinaccia a fine fermentazione a mezzo dell'estrattore meccanico;
- per la possibilità di estrazione dei vinaccioli dalla parte inferiore per mezzo di una valvola di scarico totale posizionata all'estremità del fondo o della portella di scarico vinaccia;
- per la facilità dell'operazione di pulizia, in quanto la pala intera non presenta alcuna angolatura, spigolatura o fenditura;
- per l'ottimizzazione dello spazio essendo un vinificatore verticale
- per la gestione della massa solido-liquida anche in fase pre-post fermentazione e con eventuale carico parziale;
- per la possibilità di effettuare macro ossigenazioni in fase fermentativa a mezzo di diffusori incorporati al fine di garantire vitalità alle cellule dei lieviti impegnati in fermentazioni che possono protrarsi, nel caso di uve appassite, per molti giorni e con lo svilupparsi di gradazioni elevate;
- per la possibilità di effettuare micro ossigenazioni in fase di maturazione del vino semplicemente sostituendo i diffusori con porosità minori e ruotando la pala ad intervalli, al fine di garantire struttura ed armonizzazione con un aumento della complessità aromatica e la scomparsa dei caratteri vegetali;
- ideale per la criomacerazione, in quanto rende omogenea e controllata la temperatura della massa senza sfaldarla o creare fecce inutili;
- ideale per eseguire fermentazioni anche con il 20% di uva fresca intera insieme alla vinaccia pigiata;
- ideale per le ri-fermentazioni su vinacce esistenti grazie al movimento delicato che non ne deteriora la struttura

GB

Why to choose VOLVOTANK:

- because of the type of soft pressing/punching down the marc - that rises and is immersed in the must below - is subjected to;
- for the processing of all grape qualities, both those with tough and tender skins, and fresh, raisened or saignée;
- because of the high extraction of colour from red grapes;
- because of the very low production of lees during processing;
- because of the delicate pressure of the blade on the grapes during the movement, encouraging their emptying;
- because of the ease of management of all its potential by PLC in complete autonomy;
- to automate the fermentation cycles with recipes for periods of various lengths;
- for the management of the whole mass (skins and must) in very short times and with extreme gentleness, thanks to the special shape of the rotating blade;
- because of the possibility of harmonizing the temperatures as an effect of the radiation present not only in the cylinder but also in the blade, with Termostar;
- because of the ease and simplicity of removing the marc at the end of fermentation using the mechanical extractor;
- because of the possibility of extracting the grape seeds from the bottom by means of a total drain valve located at the end of the bottom or of the marc discharge hatch;
- because of the ease of the cleaning operation, as there are no angles, corners or splits in the whole blade;
- for the optimization of the space as the tank is vertical;
- because of the management of the solid-liquid mass also during pre-post fermentation and with the possibility of partial filling;
- because of the possibility of carrying out macro-oxygenizations during the fermentation stage by means of diffusers incorporated to guarantee the vitality of the yeast cells in fermentation which, in the case of raisened grapes, can continue for many days and with the development of high alcohol levels;
- because of the possibility of carrying out micro-oxygenizations during the wine maturing stage by replacing the diffusers with smaller porosities and turning the blade at intervals in order to guarantee structure and harmonization with an increase of the aromatic complexity and the disappearance of vegetable features;
- ideal for cryomaceration, as it keeps homogeneous and under control the temperature of the mass, without breaking it up or creating useless lees;
- ideal for carrying out fermentation also with 20% of whole fresh grapes along with the pressed marc;
- ideal for re-fermentation on existing marc, thanks to the delicate movement that does not damage the structure

D Wofür einen VOLVOTANK wählen:

- Für die sanfte Walkung, der die aufgetauchten und in der darunterliegenden Maische versenkten Trester unterworfen werden;
- Für die Bearbeitung sämtlicher Traubensorten, sei es mit harten oder weichen Beeren, frischer, welker oder ausgetrockneter Art;
- Für den hohen Farben-Extraktionsgrad aus roten Trauben;
- Für den äußerst niedrigen Trub-Anfall während der Bearbeitung;
- Für den zarten Druck, den die Schaufel während ihrer Bewegung auf die Traubenbeeren ausübt und damit deren Entleerung begünstigt;
- Für die völlig unabhängige Verwaltung aller Bearbeitungsmöglichkeiten über eine SPS-Anlage;
- Für die Automatisierung der Gärungsabläufe nach Rezepten, für mehr oder weniger lange Zeiträume;
- Für die Verwaltung der gesamten Masse (Trester und Most) in kürzesten Zeiträumen und mit größter Zartheit durch die spezielle Form der Drehschaufel;
- Für die Möglichkeit, die Temperaturen infolge der nicht allein im Zylinder, sondern auch in der an der Termostar-temperaturgesteuerten Schaufel herrschenden Ausstrahlungswirkung gleichmäßig zu gestalten;
- Für die Handlichkeit bei der Entleerung der Trester, durch den mechanischen Extractor am Ende des Gärungsvorgangs;
- Für die Möglichkeit, die Traubenkerne über ein am tiefstem Bodenende oder in der Trester-Auslassluke angebrachtes Komplett-Auslassventil zu entnehmen
- Für die Handlichkeit des Reinigungsvorgangs, da die innere Schaufel keinerlei Abwinklung, Abkantung oder Spaltung aufweist;
- Für eine Raum-Optimierung, da es sich um eine senkrechte Weinbearbeitungsanlage handelt
- Für die Verwaltung der flüssig-festen Masse auch in einer Vor- und Nachgärungsphase und bei eventuellen Teilbelastungen;
- Für die Möglichkeit, während der Gärungsphase Makro-Sauerstoffanreicherungen mittels eigens eingebauter Diffusoren durchzuführen, um die Lebendigkeit der Zellen der bei der Gärung verwendeten Hefen zu gewährleisten, die sich, für den Fall welker Trauben und bei der Entwicklung hoher Alkoholgehalte, auch über viele Tage hin erstrecken können;
- Für die Möglichkeit, Mikro-Sauerstoffanreicherungen während der Wein-Reifungsphase durchzuführen, indem man die Diffusoren mit anderen geringerer Porosität austauscht und die Schaufel nur zeitweise laufen lässt, um eine Strukturierung und Harmonisierung des Weins bei einer Mehrung der aromatischen Vielfalt und einem Schwinden der pflanzlichen Eigenschaften zu gewährleisten;
- Ideal für die Kryo-Maserung, da sie die Temperatur der Masse gleichförmig gestaltet und steuert, ohne die letztere zu zerfasern oder unnützen Trub-Anfall zu erzeugen;
- Ideal zur Ausführung von Gärungen auch mit 20% ganzen Frischtrauben gemischt mit gepresstem Trester;
- Ideal für die Ausführung von Gärungsverfahren auf schon vorhandene Trester, aufgrund der zarten Bewegung, die ihre Struktur nicht beeinträchtigt

E Pourquoi choisir VOLVOTANK:

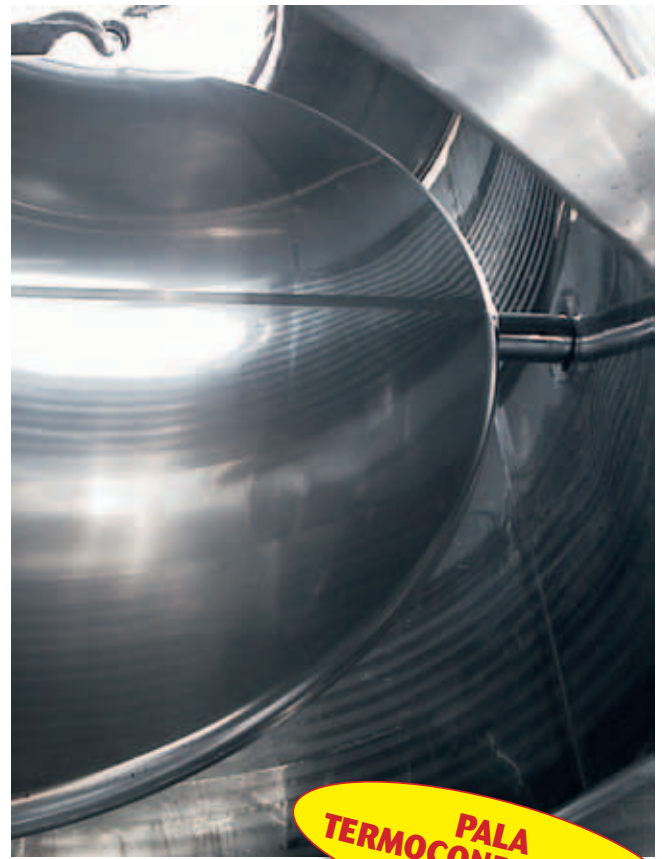
- pour la typologie de pigeage doux auquel est soumis le marc affleuré et plongé dans le moût sous-jacent;
- pour le traitement de toutes les qualités de raisin, aussi bien à baie dure qu'à baie tendre, frais, passerillé ou de saignée;
- pour la haute extraction de couleurs des raisins rouges;
- pour la production très faible de lie pendant le traitement;
- pour la pression délicate exercée par la pale sur le grain de raisin pendant le mouvement qui favorise son vidage;
- pour la facilité de gestion de toutes ses potentialités de manière complètement indépendante grâce au PLC;
- pour automatiser les cycles de fermentation avec des recettes pour des périodes plus ou moins longues;
- pour gérer toute la masse (marc et moût) en un temp record et avec une extrême douceur grâce à spéciale forme de la pale tournante;
- pour la possibilité d'uniformiser les températures grâce à l'effet du rayonnement présent, non seulement dans le cylindre mais aussi sur la pale avec Termostar;
- pour la facilité et la praticité du vidage du marc à la fin de la fermentation par le biais de l'extracteur mécanique;
- pour la possibilité d'extraction des pépins par la partie inférieure à travers une vanne de vidange totale placée à l'extrémité du fond ou de la porte de vidange du marc;
- pour la facilité de l'opération de nettoyage, car la pale entière ne présente aucune couture, arête ou fente;
- pour l'optimisation de l'espace puisqu'il s'agit d'un vinificateur vertical;
- pour la gestion de la masse solide-liquide même en phase pré ou post fermentation et avec une éventuelle charge partielle;
- pour la possibilité d'effectuer des macro-oxygénations en phase de fermentation par le biais de diffuseurs incorporés dans le but de garantir vitalité aux cellules des levures impliquées dans les fermentations qui, dans le cas de raisins passerillés, peuvent durer plusieurs jours et atteignent un haut degré d'alcool;
- pour la possibilité d'effectuer des micro-oxygénations en phase d'affinage du vin simplement en remplaçant les diffuseurs avec des porosités inférieures et en tournant la pale à des intervalles réguliers dans le but de garantir une structuration et harmonisation avec une augmentation de la complexité aromatique et la disparition des caractères végétaux;
- idéal pour la cryomacération, car il rend la température de la masse homogène et contrôlée sans l'effriter ou sans créer de lies inutiles;
- idéal pour réaliser des fermentations même avec 20% de raisins frais entiers avec le marc foulé;
- idéal pour les re-fermentations sur des marcs existants grâce au mouvement délicat qui n'altère pas la structure



ROTAZIONE COMPLETA DELLA VINACCIA COMPLETE ROTATION OF THE MARC

E Por qué elegir VOLVOTANK:

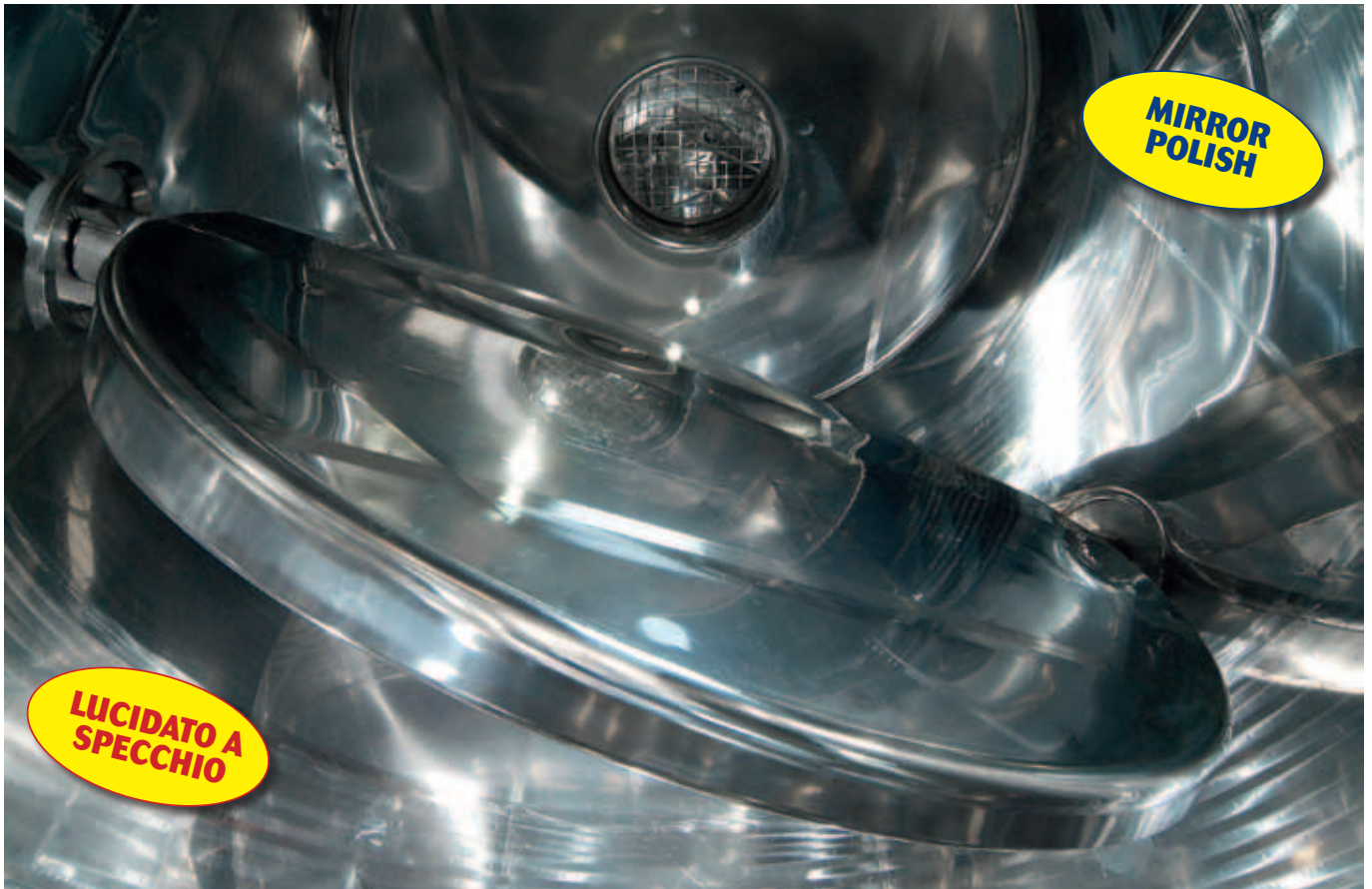
- por el tipo de bazuqueo suave al que es sometido el orujo, aflorado y sumergido en el mosto subyacente;
- por la elaboración de todas las calidades de uva, de grano duro o blando, frescas, pasas/desecadas o estrujadas/sangradas;
- por la elevada extracción de colores de las uvas rojas;
- por la bajísima producción de heces/borras durante la elaboración;
- por la delicada presión que el pala ejerce sobre el grano de la uva durante el movimiento, favoreciendo su vaciamiento;
- por la facilidad de gestión de todas sus potencialidades a través del PLC, con total autonomía;
- por automatizar los ciclos de fermentación con recetas para períodos más o menos largos;
- por controlar toda la masa (orujo i mosto) en tiempos muy cortos y con extrema suavidad, gracias a la forma especial del pala giratoria;
- por la posibilidad de uniformizar las temperaturas por efecto de la irradiación presente, no solo en el cilindro, sino también en el pala con Termostar;
- por la posibilidad de extracción de heces/borras durante la fermentación, mediante el extractor mecánico;
- por la posibilidad de extracción de la granuja/de pepitas por la parte inferior, a través de una válvula de descarga total, situada en la extremidad del fondo, o a través de la portezuela de descarga del orujo;
- por la facilidad de la operación de limpieza, ya que el pala no presenta ángulos, aristas ni ranuras;
- por la optimización del espacio, tratándose de un vinificador vertical;
- por la gestión de la masa sólido-liquida también antes y después de la fermentación, y con eventual carga parcial;
- por la posibilidad de realizar macrooxigenaciones durante la fase fermentativa, a través de difusores incorporados, con el objetivo de garantizar la vitalidad de las células de las levaduras presentes en fermentaciones que pueden extenderse, en el caso de las uvas pasas, por muchos días, con el desarrollo de graduaciones elevadas;
- por la posibilidad de realizar microoxigenaciones durante la fase de maduración del vino, simplemente sustituyendo los difusores con porosidades menores y girando el pala a intervalos, con el objetivo de garantizar estructuración y armonización, con un aumento de la complejidad aromática y la desaparición de los caracteres vegetales;
- ideal para la criomaceração, ya que vuelve homogénea y controlada la temperatura de la masa, sin disgregar ni crear heces/borras inútiles;
- ideal para realizar fermentaciones incluso con el 20 % de uva fresca entera, junto al orujo pisado;
- ideal para las refermentaciones en orujos existentes, gracias a su movimiento delicado, que no deteriora su estructura



- I** LA PALA INTERNA È TOTALMENTE CONDIZIONATA
- GB** THE WHOLLY TEMPERATURE-CONTROLLED INTERNAL BLADE
- D** DIE INNERE SCHAUFEL IST VOLLSTÄNDIG TEMPERATURGESTEUERT
- F** PALE INTERNE ENTIÈREMENT CONDITIONNÉE
- E** EL PALA INTERIOR TOTALMENTE ACONDICIONADA

**PALA
TERMOCONDIZIONATA**

**THERMO CONDITIONED
BLADE**



**MIRROR
POLISH**

**LUCIDATO A
SPECCHIO**



- I** LA PALA INTERNA SPOSTA SOTTOSOPRA LENTAMENTE TUTTA LA VINACCIA AD OGNI GIRO E VICEVERSA
- GB** THE INTERNAL BLADE SLOWLY TURNS ALL THE MARC UPSIDE DOWN WITH EVERY REVOLUTION AND VICE VERSA
- D** DIE INNERE SCHAUFEL SCHWENKT DIE GANZE TRESTERMASSE BEI JEDER UMDREHUNG LANGSAM UM
- F** LA PALE INTERNE DÉPLACE LENTEMENT SENS DESSUS DESSOUS TOUT LE MARC À CHAQUE TOUR ET VICE-VERSA
- E** EN CADA VUELTA, EL PALA INTERIOR DESPLAZA LENTAMENTE TODO EL ORUJO DE ABAJO A ARRIBA Y VICEVERSA



COME È FATTA LA PALA INTERNA DI VOLVOTANK HOW THE INTERNAL VOLVOTANK BLADE IS MADE WIE DIE INNERE SCHAUFEL DES VOLVOTANK GESTALTET IST COMMENT EST FAITE LA PALE INTERNE DE VOLVOTANK CÓMO ESTÁ HECHA EL PALA INTERIOR DE VOLVOTANK

Vista della pala di rotazione brevettata ALBRIGI in fase di costruzione
View of the ALBRIGI patented rotation blade during construction
Ansicht der von ALBRIGI patentierten Drehschaufel während ihrer Herstellung
Vue de la pale de rotation brevetée par ALBRIGI en phase de construction
Vista del pala de rotación patentada por ALBRIGI en fase de construcción



- I** Vista di pala in costruzione con centine di rinforzo
- GB** View of the blade during construction with reinforcing ribs
- D** Ansicht der Schaufel während der Herstellung, mit Verstärkungsrippe
- F** Vue d'une pale en construction avec nervure de renforcement
- E** Vista de pala en construcción, con costillas de refuerzo



- I** Vista di pala in costruzione con intercapedine di condizionamento TERMOSTAR
- GB** View of the blade during construction with TERMOSTAR temperature control jacket
- D** Ansicht der Schaufel während der Herstellung, mit einer temperaturgesteuerten TERMOSTAR-Doppelwandung
- F** Vue d'une pale en construction avec chemise de conditionnement TERMOSTAR
- E** Vista de pala en construcción, con camisa de acondicionamiento TERMOSTAR

L'INTERCAPEDINE DI VOLVOTANK "TERMOSTAR" • VOLVOTANK "TERMOSTAR" JACKET • DIE TERMOSTAR-DOPPELWANDUNG DES VOLVOTANKS • LA CHEMISE DE VOLVOTANK "TERMOSTAR" • LA CAMISA DE VOLVOTANK TERMOSTAR



- I** Valvola motorizzata per il controllo del flusso della soluzione di raffreddamento delle tasche
- GB** Motorized valve for controlling the flow of the pocket cooling solution
- D** Motorbetriebenes Ventil für die Durchflusssteuerung der Kühlungslösung in den Taschen
- F** Soupape motorisée pour le contrôle du flux de la solution de refroidissement des poches
- E** Válvula motorizada para el control del flujo de la solución para el enfriamiento de los compartimentos

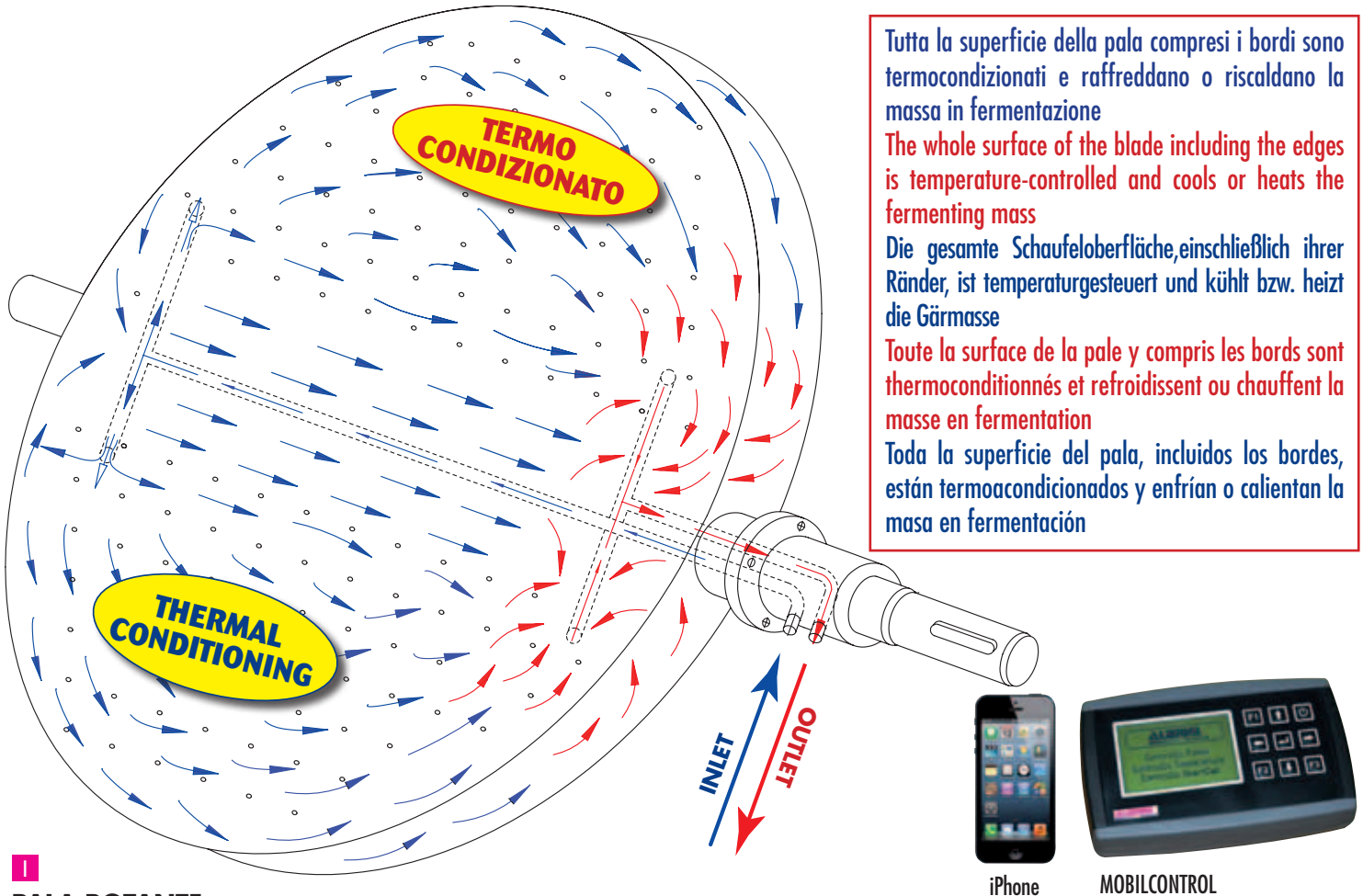


- I** Intercapedine TERMOSTAR applicata sulla parete interna della pala di rotazione della vinaccia
- GB** TERMOSTAR jacket applied on the wall interior of the marc rotation blade
- D** An der Innenwand der Trester -Drehschaufel angebrachte TERMOSTAR-Doppelwandung
- F** Chemise TERMOSTAR appliquée sur la paroi interne de la pale de rotation du marc
- E** Camisa TERMOSTAR aplicada en la pared interior del pala de rotación del orujo

TERMOSTAR



- I** Vista di intercapedine TERMOSTAR sul fasciame di VOLVOTANK con le vie obbligate di ricircolo del liquido di riscaldamento e raffreddamento
- GB** View of the TERMOSTAR jacket on the VOLVOTANK plating with the obligatory heating and cooling liquid circulation paths
- D** Ansicht einer TERMOSTAR-Doppelwandung auf der VOLVOTANK-Ummantlung, mit ihren Zwangswegen für die Umwälzung der Aufheizungs- und Abkühlungsflüssigkeit
- F** Vue d'une chemise TERMOSTAR sur le cylindre/revêtement/fasciame VOLVOTANK avec les voies forcées de recirculation du liquide de chauffage et de refroidissement
- E** Vista de camisa TERMOSTAR en el enchapado de VOLVOTANK, con vías obligadas de recirculación del líquido de calentamiento y enfriamiento

LA PALA INTERNA È TOTALMENTE CONDIZIONATA**THE WHOLLY TEMPERATURE-CONTROLLED INTERNAL BLADE****DIE INNERE SCHAUFEL IST VOLLSTÄNDIG TEMPERATURGESTEUERT****PALE INTERNE ENTIÈREMENT CONDITIONNÉE****EL PALA INTERIOR TOTALMENTE ACONDICIONADA**

Tutta la superficie della pala compresi i bordi sono termocondizionati e raffreddano o riscaldano la massa in fermentazione

The whole surface of the blade including the edges is temperature-controlled and cools or heats the fermenting mass

Die gesamte Schaufeloberfläche, einschließlich ihrer Ränder, ist temperaturgesteuert und kühlt bzw. heizt die Gärmasse

Toute la surface de la pale y compris les bords sont thermoconditionnés et refroidissent ou chauffent la masse en fermentation

Toda la superficie del pala, incluidos los bordes, están termocondicionados y enfrían o calientan la masa en fermentación

I
PALA ROTANTE

La pala interna rotante è l'unico sistema per far ruotare da sotto a sopra e viceversa tutta la vinaccia, anche se si è compattata durante la fase di fermentazione, creando una massa con temperatura omogenea e sempre immersa nel mosto, risulta così molto facile da gestire e controllare, perché la sua composizione non è mai statica, ma viene delicatamente "massaggiata", solo quando serve, per mantenerla sempre disgregata e sempre a contatto del mosto

GB
ROTATING BLADE

The internal rotating blade is the only system that rotates all the marc from above and below, even if it is compacted during the fermentation stage, creating a mass with a homogeneous temperature that is always immersed in the must, so that it is very easy to manage and control as its composition is never static but is delicately "massaged", only when necessary, to keep it broken up at all times and always in contact with the must

D
DIE DREHSCHAUFEL

Die innere Drehschaufel ist das einzige System, um die ganze Trestermasse von oben nach unten zu wenden und umgekehrt, auch wenn Sie sich während der Gärungsphase verdichtet hat. Dadurch entsteht eine stets in der Maische versenkte Masse mit gleichförmiger Temperatur, die dabei auch sehr leicht zu verwalten und zu kontrollieren ist, da ihre Zusammensetzung nie statisch bleibt sondern zart „massiert“ wird, und zwar nur wenn erforderlich, um sie stets in zerstreuter Form und in Berührung mit der Maische zu halten

F
PALE TOURNANTE

La pale interne tournante est le seul système pour faire tourner du bas vers le haut et vice-versa tout le marc, même si il s'est compacté pendant la phase de fermentation, en créant une masse avec une température homogène et toujours submergée par le moût, il est ainsi très facile à gérer et à contrôler car sa composition n'est jamais statique mais il est massé délicatement, seulement quand cela est nécessaire, pour le maintenir toujours désagrégé et toujours en contact avec le moût

E
PALA GIRATORIA

El pala interior giratoria es el único sistema para hacer girar de abajo a arriba y viceversa todo el orujo, incluso si se ha compactado durante la fase de fermentación, creando una masa con temperatura homogénea y siempre sumergida en el mosto; de este modo, resulta muy fácil de controlar, ya que su composición nunca es estática, sino que es delicadamente "amasada", solo cuando es necesario, para mantenerla siempre disgregada y en contacto con el mosto

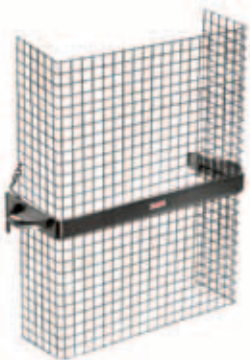


MOBILCONTROL



iPhone

- I** VOLVOTANK completo di tutti gli accessori, con la pala termocondizionata e pala di estrazione delle vinacce EXTRACTOR, porta MANUAL SHUTDOOR ad apertura a
- GB** ghigliottina
- VOLVOTANK** complete with all the accessories, with conditioned blade and EXTRACTOR marc extraction blade, MANUAL SHUTDOOR guillotine door
- D** VOLVOTANK einschließlich allen Zubehörs, mit temperaturreguliertem Schaufel und Entnahmeschaufel des Tresters EXTRACTOR, mit Tür MANUAL SHUTDOOR mit Schieberöffnung
- F** VOLVOTANK complet de tous les accessoires, avec la pale thermorégulée et pale d'extraction des marcs EXTRACTOR, porte MANUAL SHUTDOOR avec ouverture à guillotine
- E** VOLVOTANK con todos los accesorios, con la pala termocondicionada e pala de extracción de los orujos EXTRACTOR, puerta MANUAL SHUTDOOR con abertura de guillotina



SAFETY GRID





- I** Vista dall'alto di VOLVOTANK completo
- GB** Top view of complete VOLVOTANK
- D** Ansicht von oben des kompletten VOLVOTANK
- F** Vue de haut de VOLVOTANK complet
- E** Foto desde arriba VOLVOTANK completo

- I** Chiuso di VOLVOTANK centrale per fare l'ispezione dall'alto
- GB** VOLVOTANK's central manhole for inspection from above
- D** Zentrales Manloch des VOLVOTANKs zwecks Inspection von oben
- F** Cheminée centrale de VOLVOTANK pour le contrôle du dessus
- E** Tapa central de VOLVOTANK para inspección desde arriba



- I** Vista posteriore di VOLVOTANK con particolare dell'intercapedine THERMOSTAR posta in basso per riscaldare il pigiato
- GB** Rear view of VOLVOTANK with detail of THERMOSTAR conditioning jacket placed at the bottom to heat up the must
- D** Ansicht von unten von VOLVOTANK mit Detail der unten angebrachter THERMOSTAR-Doppelwandung zwecks Erwärmung des Maisches
- F** Vue de dos de VOLVOTANK avec détail de la chemise THERMOSTAR placée en bas pour chauffer le moût
- E** Foto posterior de VOLVOTANK con detalle de la camisa THERMOSTAR colocada en la parte baja para calentar el mosto



iPhone

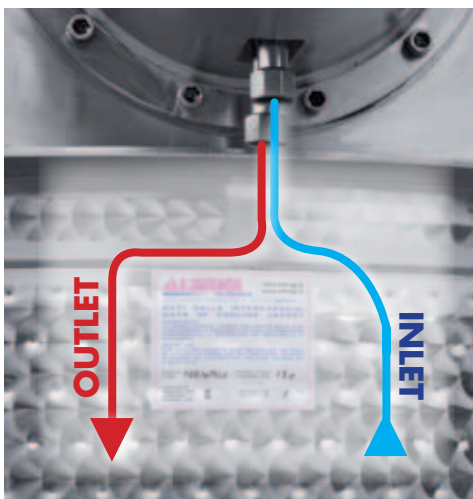


MOBILCONTROL



- I** Raccordi di entrata "IN" e uscita "OUT" del liquido di raffreddamento e riscaldamento della pala rotante
- GB** "IN" inlet and "OUT" outlet fittings for cooling and heating liquid of the rotating blade
- D** "IN" und "OUT" Anschluss der Kühl- und Wärme-flüssigkeit der Drehschafel
- F** Raccord d'entrée "IN" et sortie "OUT" du liquide de refroidissement et réchauffement de la pale tournante
- E** Connexion de entrada "IN" y salida "OUT" del liquido de enfriamiento y calentamiento de la pala giratoria

- I** Particolare di intercapedine THERMOSTAR con raccordo di entrata "IN" e uscita "OUT", attacco per sonda PROBE
- GB** Detail of THERMOSTAR conditioning jacket with "IN" inlet and "OUT" outlet fittings, PROBE probe connection
- D** Detail der THERMOSTAR-Doppelwandung mit "IN" und "OUT" Anschluss, Befestigung für den Kühlfühler PROBE
- F** Détail de la chemise THERMOSTAR avec raccord d'entrée "IN" et sortie "OUT", fixation de la sonde PROBE
- E** Detalle de la camisa THERMOSTAR con conexión de entrada "IN" y salida "OUT", conexión de la sonda PROBE





- I** Vista di flangia di ispezione della bocca di guida dell'albero della pala
- GB** View of the inspection flange of the blade's axle guide bearing
- D** Ansicht des Inspektionsflanschs des Leitungsradlagers der Schaufelachse
- F** Vue de la bride d'inspection de la douille de guide de l'arbre de la pale
- E** Foto de brida de inspección del buje de guía del árbol de la pala



MOBILCONTROL



iPhone



- I** Motoriduttore a giri lenti per la rotazione della pala con variatore di giri elettronico
- GB** Geared motor with slow revolutions for the blade rotation with electronic speed adapter
- D** Getriebemotor mit langsamen Drehungen für die Drehung der Schaufel, mit elektronischem Drehzahlregler
- F** Motorréducteur à tours lents pour la rotation de la pale avec régulateur des tours électronique
- E** Motorreductor con giros lentos para la rotación de la pala con regulador de revoluciones electrónico



- I** MICRO di sicurezza sulla porta a ghigliottina MANUAL SHUTDOOR
- GB** Safety MICRO switch on MANUAL SHUTDOOR guillotine door
- D** MICRO Sicherheitsschalter auf der Schiebertür MANUAL SHUTDOOR
- F** MICRO interrupteur de sécurité sur la porte à guillotine MANUAL SHUTDOOR
- E** MICRO interruptor de seguridad en la puerta de guillotina MANUAL SHUTDOOR



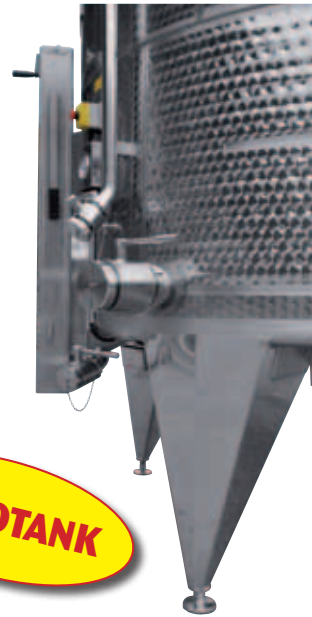
- I** Quadro con Timer
- GB** Board with Timer
- D** Schalttafel mit Timer
- F** Tableau avec Minuterie
- E** Cuadro con temporizador



- I** Pala rotante condizionata con supporto porta-sonda PROBE e tirante taglia-buccia SKIN CUTTER
- GB** Conditioned rotating blade with PROBE probe holder support and SKIN CUTTER skins cutting tie
- D** Temperaturgesteuerten Drehschaufel mit Fühlerhalter PROBE und Zugstange SKIN CUTTER, um die Schalen zu schnieden
- F** Pale torunante conditionnée avec soutine porte-sonde PROBE et tirant coupe-peaux SKIN CUTTER
- E** Pala giratoria acondicionada con soporte porta-sonda PROBE SKIN y tirante parte-hollejos CUTTER

- I** Pala rotante a pochi centimetri dal fondo con pala di estrazione EXTRACTOR
- GB** Rotating blade a few centimetres from the bottom with extraction blade EXTRACTOR
- D** Drehschaufel ein paar Zentimeter vom Boden mit Entnahmeschaufel EXTRACTOR
- F** Pale torunante à quelques centimètres du fond avec pale d'extraction EXTRACTOR
- E** Pala giratoria a pocos centímetros del fondo con pala de extracción EXTRACTOR

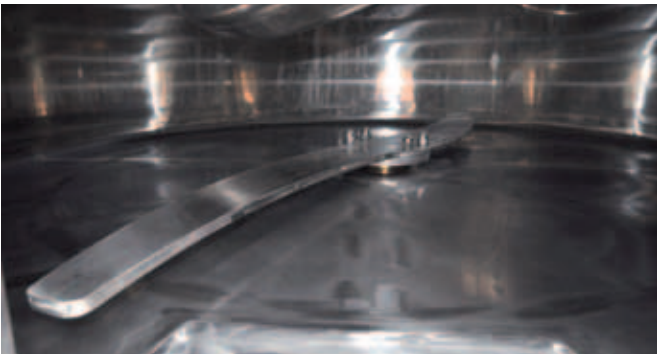




- I** Portella a ghigliottina MANUAL SHUTDOOR con bordi laterali antispurzo, chiusa
- GB** Closed MANUAL SHUTDOOR guillotine door with anti-spurt lateral borders
- D** Geschlossene Schiebertür MANUAL SHUTDOOR mit seitlichen anti-Spritzen Kanten
- F** Porte à guillotine MANUAL SHUTDOOR avec bordes latérales anti-éclaboussure, fermée
- E** Puerta de guillotina MANUAL SHUTDOOR con bordes laterales anti-salpicadura, cerrada

- I** Vista laterale di porta MANUAL SHUTDOOR con scivolo per facilitare l'uscita delle vinacce
- GB** Lateral view of MANUAL SHUTDOOR door with slide to favour marc exit
- D** Seitliche ansicht der Tür MANUAL SHUTDOOR mit Rutsche um das Austreten der Trester zu begünstigen
- F** Vue de côté de la porte MANUAL SHUTDOOR avec glissière pour favoriser la sortie des marcs
- E** Foto lateral de la puerta MANUAL SHUTDOOR con rampa para favorecer la salida de los orujos

- I** Porta MANUAL SHUTDOOR con rete di protezione SAFETY GRID
- GB** MANUAL SHUTDOOR door with protection mesh SAFETY GRID
- D** MANUAL SHUTDOOR Tür mit Schutznetz SAFETY GRID
- F** Porte MANUAL SHUTDOOR avec grille de protection SAFETY GRID
- E** Puerta MANUAL SHUTDOOR con red de protección SAFETY GRID



iPhone

- I** EXTRACTOR: pala rotante di estrazione delle vinacce esauste a fine fermentazione
- GB** EXTRACTOR: rotating extraction blade for worn-out marc at the end of the fermentation
- D** EXTRACTOR: Drehentnahmeschaufel für fertige Trester am Gärungende
- F** EXTRACTOR: pale tournante d'extraction des marcs épuisés à la fine de la fermentation
- E** EXTRACTOR: pala giratoria de extracción de los orujos exhaustos al final de la fermentación



MOBILCONTROL



SAFETY GRID



- I** Fondo piano inclinato con rinforzi antisismici sul fondo, piedi con viti di regolazione e motoriduttore per far girare la pala di estrazione delle vinacce EXTRACTOR
- GB** Sloped flat bottom with reinforcements against earthquakes at the bottom, legs with adjustable screws and motion adaptor to let the marc extraction blade EXTRACTOR turn
- D** Geneigtem Flachboden mit erdbebensicheren Bodenverstärkungen, Füßen mit Regelschrauben und Getriebemotor, um den Entnahmeschaufel des Tresters drehen zu lassen
- F** Fond plat incliné avec renforts antisismiques sur le fond, pieds avec vis de réglage et motoréducteur pour faire tourner la pale d'extraction des marcs EXTRACTOR
- E** Fondo plano inclinado con reforzamiento anti-sísmico en el fondo, pives con tornillos de regulación y motorreductor para hacer girar la pala de extracción de los orujos EXTRACTOR

UN MODELLO DI VOLVOTANK PER OGNI ESIGENZA DI FERMENTATION • NEED EIN VOLVOTANK-MODELL FÜR JEDEN CHAQUE EXIGENCE DE FERMENTATION • UN MODELO DE



VOLVOTANK lt 10000

TUTTI I MODELLI



iPhone



MOBILCONTROL



VOLVOTANK lt 12500

- I** VOLVOTANK: a fondo conico con scarico a scivolo frontale
- GB** VOLVOTANK: with tapered bottom with front discharge chute
- D** VOLVOTANK: Mit Kegelboden und frontaler Auslassrutsche
- F** VOLVOTANK: à fond conique avec vidange à glissière frontale
- E** VOLVOTANK: con fondo cónico con descarga de rampa frontal

ALL THE MODELS

- I** VOLVOTANK: a fondo piano inclinato motorizzato per estrarre le vinacce
- GB** VOLVOTANK: with sloped flat bottom, motorized for marc extraction
- D** VOLVOTANK: Mit schrägem Flachboden, motorbetriebenem zum Entnehmen der Trester
- F** VOLVOTANK: à fond plat incliné motorisé pour extraire les marcs
- E** VOLVOTANK: con fondo plano inclinado motorizado para extraer los orujos



VOLVOTANK lt 2000



VOLVOTANK h1000



- I** VOLVOTANK: a fondo piano inclinato in avanti
- GB** VOLVOTANK: with flat bottom sloping forward
- D** VOLVOTANK: Mit nach vorne geneigtem Flachboden
- F** VOLVOTANK: à fond plat incliné en avant
- E** VOLVOTANK: con fondo plano inclinado hacia delante

TUTTE LE CAPACITÀ
ALL SIZE

- I** VOLVOTANK: a fondo piano inclinato in avanti
- GB** VOLVOTANK: with flat bottom sloping forward
- D** VOLVOTANK: Mit nach vorne geneigtem Flachboden
- F** VOLVOTANK: à fond plat incliné en avant
- E** VOLVOTANK: con fondo plano inclinado hacia delante

FERMENTAZIONE • A VOLVOTANK MODEL FOR EVERY
GÄRUNGSBEDARF • UN MODÈLE DE VOLVOTANK POUR
VOLVOTANK PARA CADA EXIGENCIA DE FERMENTACIÓN



VOLVOTANK lt 10000

TUTTI I MODELLI
ALL THE MODELS



MOBILCONTROL



iPhone

VOLVOTANK lt 20000



- I** VOLVOTANK: a fondo tronco di cono con motore per estrarre le vinacce
- GB** VOLVOTANK: with a truncated conical bottom with motor for extracting the marc
- D** VOLVOTANK: Mit motorbetriebem Stumpfkegelboden zum Entnehmen der Trester
- F** VOLVOTANK: à fond tronconique avec moteur pour extraire les marcs
- E** VOLVOTANK: con fondo de cono truncado con motor para extraer los orujos



- I** VOLVOTANK: a fondo piano inclinato in avanti stretto e alto
- GB** VOLVOTANK: with flat narrow and high bottom sloping forward
- D** VOLVOTANK: Mit nach vorne geneigtem, engem und hohem Flachboden
- F** VOLVOTANK: a fond plat étroit et haut, incliné en avant
- E** VOLVOTANK: con fondo plano inclinado hacia delante, estrecho y alto

VOLVOTANK lt 15000



- I** Giunto rotativo per il condizionamento della pala interna
- GB** Rotary joint for the temperature control of the inter blade
- D** Drehkupplung für die Temperatursteuerung der äußeren
- F** Joint rotatif pour le conditionnement de la pale interne
- E** Junta giratoria para el acondicionamiento del pala interior

ALL SIZE
TUTTE LE CAPACITÀ

- I** VOLVOTANK: A fondo piano inclinato motorizzato per estrarre le vinacce
- GB** VOLVOTANK: With sloping motorized flat bottom for extracting the marc
- D** VOLVOTANK: Mit schrägem, motorbetriebem Flachboden zum Entnehmen der Trester
- F** VOLVOTANK: À fond plat incliné motorisé pour extraire les marcs
- E** Con fondo plano inclinado motorizado para extraer los orujos

VOLVOTANK E' OTTIMO PER LA CRIOMACERAZIONE • VOLVOTANK IS GREAT FOR COLD MACERATION • VOLVOTANK IST SEHR GUT FÜR KÄLTGÄRUNG • VOLVOTANK EST IDÉAL POUR LA CRYOMACÉRATION • VOLVOTANK ES BUENO PARA LA CRYOMACERACIÓN

I Con VOLVOTANK si può fare la criomacerazione di uve bianche e nere a temperature stabilite da +5°C a +15°C.

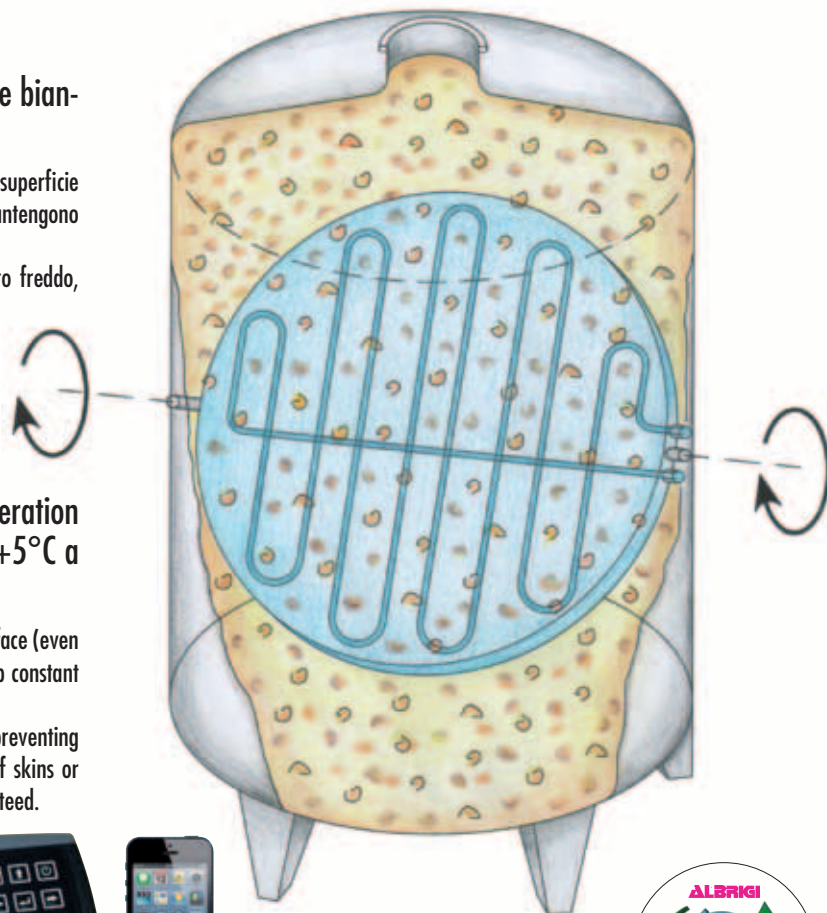
La pala di rotazione delle vinacce (disco) - termocondizionata su tutta la sua superficie (anche i bordi) – e le due intercapedini di condizionamento (alta e bassa) mantengono la temperatura costante ed omogenea in tutta la massa da trattare.

Inoltre la rotazione della pala mantiene le vinacce in sospensione nel mosto freddo, evitando stratificazioni (galleggiamento) o decantazioni (depositi sul fondo) di bucce e sacche di mosto, garantendo così l'ottimo risultato del processo di criomacerazione.

GB With VOLVOTANK it is possible to perform cold maceration of white or red grapes with temperatures set between +5°C a +15°C.

The marc reversing blade (disk) – provided of cooling system on the whole surface (even on the sides) – and the two conditioning jackets (top and low ones) can keep constant and homogeneous temperature in the whole mass.

In addition, the rotating blade keeps the marc in suspension in the cool must, preventing the stratification (floating) or precipitation (sedimentation on the bottom) of skins or must sacs, so that the excellent result of the cold maceration process is guaranteed.



D Mit VOLVOTANK können Sie die Kältgärung von weißen und schwarzen Trauben auf bestimmten Temperaturen von +5°C zu + 15°C machen.

Die Trester-Drehschaufel (Disk) – die über Ihre gesamte Fläche (einschließlich der Kanten) temperaturgesteuerte ist – und die zwei temperaturgesteuerte Doppelwandungen (hohe und niedrige) halten die Temperatur konstant und gleichmäßig in der gesamten Masse.

Die Drehung der Schaufel hält außerdem den Trester in Suspension in der kalten Maische, indem sie die Stratifikation (Schwimmen) oder die Dekantierung (Anhäufung auf dem Boden) von Schalen und Maischentaschen vermeidet, und das ausgezeichnete Ergebnis des Kältgärung-Prozesses garantiert.

F Avec VOLVOTANK vous pouvez faire la cryomacération des raisins blancs et noirs à température réglée de +5°C à +15°C.

La pale de rotation du marc (disque) – thermoconditionnée sur toute sa surface (y compris les bords) – et les deux chemises de conditionnement (haute et basse) maintiennent la température constante et uniforme dans toute la masse à traiter.

En outre, la rotation de la pale maintient le marc en suspension dans le moût froid, en évitant la stratification (flottation) ou décantation (dépôt au fond) des peaux et des sacs de jus, assurant ainsi l'excellent résultat du processus de cryomacération.

E Con VOLVOTANK se puede hacer la cryomaceración de las uvas blancas y negras a temperatura establecida de +5°C a +15°C.

La pala de rotación del orujo (disco) – termocondicionada en toda su superficie (incluyendo los bordes) – y las dos camisas de acondicionamiento (alta y baja) mantienen la temperatura constante y uniforme en toda la masa a tratar.

Además, la rotación de la pala mantiene el orujo en suspensión en el mosto frío, evitando la estratificación (flotación) o decantación (depósitos en el fondo) de las pieles y bolsas de zumo, asegurando así el excelente resultado de el proceso de cryomaceración.

VOLVOTANK È UN OTTIMO BATONNATORE. • VOLVOTANK IS A GREAT BATONNAGE DEVICE • VOLVOTANK IST SEHR GUT FÜR BATONNAGE • VOLVOTANK EST IDÉAL POUR LE BATONNAGE • VOLVOTANK ES BUENO PARA EL BATONNAGE

I Con VOLVOTANK + n° 2 appendici (DEFLETTORI) da applicare alla pala di estrazione delle vinacce si può fare il processo di batonnage in automatico:

- si applicano semplicemente n° 2 deflettori speciali inclinati (nostro sistema di batonnage brevettato) alla pala di estrazione delle vinacce posta sul fondo del serbatoio (se presente nel vostro VOLVOTANK)
 - la pala di estrazione così equipaggiata viene fatta ruotare lentamente (nello stesso senso orario di estrazione delle vinacce - non serve fare alcuna regolazione): in tal modo il pattino di teflon che striscia sul fondo solleva i lieviti per qualche decina di centimetri
 - si fa ruotare lentamente la pala di rotazione delle vinacce (disco) in modo da portare i lieviti in sospensione fino alla parte superiore del serbatoio
 - arrestando le due pale (di estrazione e di rotazione) i lieviti scendono lentamente verso il fondo
- E' possibile regolare a piacere i cicli di rotazione / BATONNAGE (tempi di lavoro e pause) e programmarli FINO A 6 MESI in modo COMPLETAMENTE AUTOMATICO.

GB With VOLVOTANK + n° 2 appendages (DEFLECTORS) to be applied to the marc extraction blade it is possible to perform automatic batonnage process:

- you just need to apply easily the 2 special sloped defectors (our patented BATONNAGE system) to the marc extraction blade placed at the tank bottom (if your tank is provided with it)
- you let the so geared extraction blade rotate slowly (clockwise as for the marc extraction – no new settings required): this way the teflon skid crawling on the bottom lifts the yeasts up a number of tens of centimeters
- then you let the marc reversing blade rotate slowly (disk) so that it lifts the yeasts up in suspension to the top of the tank
- when you stop the two blades (extraction blade and rotating disk) the yeasts go slowly down to the bottom

It is possible to set the rotating / BATONNAGE cycles as required (work times and pauses) and program COMPLETELY AUTOMATIC series UNTIL 6 MONTHS.

D Mit VOLVOTANK + n° 2 Anhänge (DEFLEKTOREN), die man an der Entnahmeschaufel des Tresters anbringen kann, können Sie den Batonnage-Prozess automatisch machen:

- Sie anbringen leicht n° 2 speziellen geeigneten Deflektoren (unseres patenriterte Batonnage-System) an der auf dem Tankboden liegenden Entnahmeschaufel des Tresters (wenn sie in Ihrem Volvotank anwesend ist)
- die so ausgerüstete Entnahmeschaufel wird langsam drehen lassen (im gleichen Uhrzeigersinn der Tresterentnahme – Sie brauchen keine Regulierung zu machen): auf dieser Weise erhebt der über den Boden gleitender Teflonschuh die Hefe für ein paar Dezimeter
- Sie lassen die Drehschaufel des Tresters (Disk) langsam drehen, um so die Hefe in Suspension bis zu dem oberen Teil des Tanks zu bringen
- wenn Sie die zwei Schaufeln (Entnahmes- und Drehschaufel) abstellen, gehen die Hefe langsam nach dem Boden hinunter

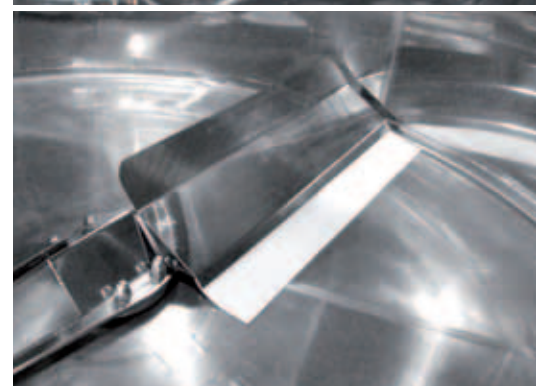
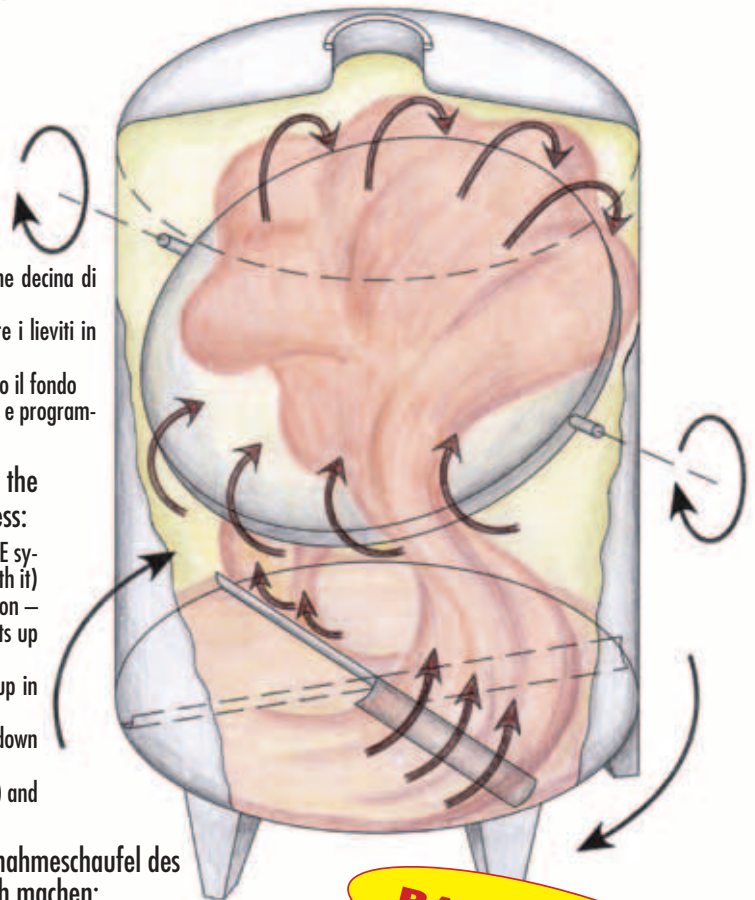
Es ist möglich die Drehung- / Batonnagezyklen beliebig zu regulieren (Arbeitszeiten und Pausen) und sie BIS ZU 6 MONATE VOLLAUTOMATISCH zu programmieren.

F Avec VOLVOTANK + n° 2 annexes (DÉFLECTEURS) à appliquer à la pale d'extraction du marc vous pouvez faire le BATONNAGE automatiquement:

- vous appliquez tout simplement n° 2 déflecteurs spéciaux inclinés (notre système de batonnage breveté) à la pale d'extraction du marc au fond de la cuve (si elle est présente dans votre VOLVOTANK)
 - la pale d'extraction ainsi équipée est tournée lentement (dans le même sens des aiguilles d'une montre d'extraction du marc – pas besoin de faire des ajustements): de cette façon le patin de téflon qui rampe sur le fond soulève les levures à quelque dizaines de centimètres
 - la pale de rotation du marc (disque) est mis en rotation lente de manière à amener les levures en suspension jusqu'à la partie supérieure de la cuve
 - vous arrêtez les deux pales (extraction et rotation) et les levures descendent lentement vers le fond
- Vous pouvez régler à volonté le cycles de rotation / BATONNAGE (temps de travail et pauses) et les programmer JUSQU'À 6 MOIS de façon ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE.

E Con VOLVOTANK + n° 2 apéndices (DEFLECTORES) que deben aplicarse a la pala de extracción del orujo se puede hacer el proceso de batonnage automático:

- aplicar simplemente n° 2 deflectores especiales inclinados (nuestro sistema patentado de batonnage) a la pala de extracción del orujo en la parte inferior del tanque (si está presente en su VOLVOTANK)
 - la pala de extracción así equipada se hace girar lentamente (en la misma dirección en sentido horario de extracción del orujo – no hay necesidad de hacer ningún ajuste): de esta manera el patín de teflón que roza en el fondo levanta las levaduras unas pocas decenas de centímetros
 - se hace girar lentamente la pala de rotación (disco) a fin de poner las levaduras en suspensión hasta la parte superior del tanque
 - se paran las dos palas (de extracción y de rotación) y las levaduras descienden lentamente hacia el fondo
- Se puede ajustar a voluntad el ciclo de rotación / BATONNAGE (tiempos de trabajo y descansos) y los programa HASTA 6 MESES de manera COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA.



MOTORIDUTTORE LENTO PER OGNI POTENZA E MODELLO CON IL GIUNTO ROTATIVO INCORPORATO • SLOW GEARED MOTOR FOR EVERY POWER AND MODEL WITH THE INCORPORATED ROTARY JOINT • LANGSAMES, MOTORBETRIEBENES GETRIEBE FÜR JEDE LEISTUNG UND JEDES MODELL, MIT EINGEBAUTER DREHKUPPLUNG • MOTORÉDUCTEUR LENT POUR CHAQUE PUISSANCE ET MODÈLE AVEC LE JOINT ROTATIF INCORPORÉ • MOTORREDUCTOR LENTO PARA CADA POTENCIA Y MODELO, CON JUNTA GIRATORIA INCORPORADA



- I** Motore con giunto rotativo
- GB** Motor with rotary joint
- D** Motor mit Drehkupplung
- F** Moteur avec joint rotatif
- E** Motor con junta giratoria



- I** Carter inox di copertura del motore
- GB** Stainless steel motor casing
- D** Edelstahlgehäuse zur Abdeckung des Motors
- F** Carter de protection du moteur en acier inoxydable
- E** Carter inoxidable de cobertura del motor



MOBILCONTROL



iPhone



**MOTORI
LENTI**



- I** Motore con corrente continua
- GB** DC motor
- D** Gleichstrommotor
- F** Moteur avec courant continu
- E** Motor de corriente continua

**SLOW
MOTORS**

- I** Motore con inverter
- GB** Motor with inverter
- D** Motor mit Inverter
- F** Moteur avec inverter
- E** Motor con inverter



UN QUADRO ELETTRICO PER OGNI VOLVOTANK • AN ELECTRICITY BOARD FOR EVERY VOLVOTANK • EINE ELEKTRISCHE SCHALTAFEL FÜR JEDEN VOLVOTANK • UN TABLEAU ÉLECTRIQUE POUR CHAQUE VOLVOTANK • UN CUADRO ELÉCTRICO PARA CADA VOLVOTANK



- I** Quadro con centralina di ossigenazione
- GB** Board with oxygenization control unit
- D** Schalttafel mit Sauerstoffanreicherungszentrale
- F** Tableau avec centrale d'oxygénation
- E** Cuadro con unidad de oxigenación



- I** Quadro con PLC Touch screen
- GB** Board with PLC touch screen
- D** Schalttafel mit Touch Screen-SPS
- F** Tableau avec PLC Touch screen
- E** Cuadro con PLC con pantalla táctil



- I** Quadro con Timer
- GB** Board with Timer
- D** Schalttafel mit Timer
- F** Tableau avec Minuterie
- E** Cuadro con temporizador



BIG COVER

- I** BIG COVER: copri quadro elettrico
- GB** BIG COVER: electrical board cover
- D** BIG COVER: Schalttafel-Überzug
- F** BIG COVER: couverture tableau électrique
- E** BIG COVER: cubrecuadro eléctrico



MOBILCONTROL



iPhone

- I** COVER: quadro elettrico con telo di protezione in PVC
- GB** COVER: electrical board with PVC protective sheet
- D** COVER: Elektrische Schalttafel mit PVC-Schutzhaube
- F** COVER: tableau électrique avec toile de protection en PVC
- E** COVER: cuadro eléctrico con tela de protección de PVC



COVER

- I** Programmi di lavoro di VOLVOTANK
- GB** VOLVOTANK with work programs
- D** Betriebsprogramme für den VOLVOTANK
- F** Programmes de travail de VOLVOTANK
- E** Programas de trabajo de VOLVOTANK



AUTOMATIC MANAGEMENT

- I** Quadro con Timer
- GB** Board with Timer
- D** Schalttafel mit Timer
- F** Tableau avec Minuterie
- E** Cuadro con temporizador

- I** Quadro con PLC Touch screen
- GB** Board with PLC touch screen
- D** Schalttafel mit Touch Screen-SPS
- F** Tableau avec PLC Touch screen
- E** Cuadro con PLC con pantalla táctil

GESTIONE AUTOMATICA



- I** Quadro di controllo completo
- GB** Complete control board
- D** Vollständige Steuerungstafel
- F** Tableau de contrôle complet
- E** Cuadro de control completo



LE PORTE DI VOLVOTANK • THE VOLVOTANK DOORS • DIE TÜREN DES VOLVOTANKS • LES PORTES DE VOLVOTANK • LAS PUERTAS DE VOLVOTANK



- I** MANUAL SHUTDOOR: porta a ghigliottina su fondo piano ad apertura manuale
- GB** MANUAL SHUTDOOR: guillotine door on manually opened flat bottom
- D** MANUAL SHUTDOOR: Handbetriebene Schiebertür am Flachboden
- F** MANUAL SHUTDOOR: porte à guillotine sur fond plat à ouverture manuelle
- E** MANUAL SHUTDOOR: puerta de guillotina en fondo plano, de abertura manual



GUILLOTINE DOOR



- I** MANUAL SHUTDOOR: Porta a ghigliottina su cono con apertura manuale
- GB** MANUAL SHUTDOOR: Guillotine door on taper with manual opening
- D** MANUAL SHUTDOOR: Handbetriebene Schiebertür am Kegelboden
- F** MANUAL SHUTDOOR: Porte à guillotine sur cône avec ouverture manuelle
- E** MANUAL SHUTDOOR: Puerta de guillotina en el cono, de abertura manual

ELECTRIC SHUTDOOR

- I** Porta a ghigliottina elettrica con gabbia di protezione
- GB** Electric guillotine door with protective cage
- D** Elektrische Schiebertür mit Schutzkäfig
- F** Porte à guillotine électrique avec cage de protection
- E** Puerta de guillotina eléctrica, con jaula de protección



PORTA A GHIGLIOTTINA



MOBILCONTROL



iPhone

- I** Porta a ghigliottina
- GB** Guillotine door
- D** Schiebertür
- F** Porte à guillotine
- E** Puerta de guillotina

MANUAL SHUTDOOR



- I** Porta rettangolare ad apertura manuale verso l'alto a scivolo
- GB** Chute-type rectangular door with upwards manual opening
- D** Rechteckige, handbetriebene Tür mit Öffnung nach oben und Rutsche
- F** Porte rectangulaire à glissière avec ouverture manuelle vers le haut
- E** Puerta rectangular de abertura manual hacia arriba, tipo rampa



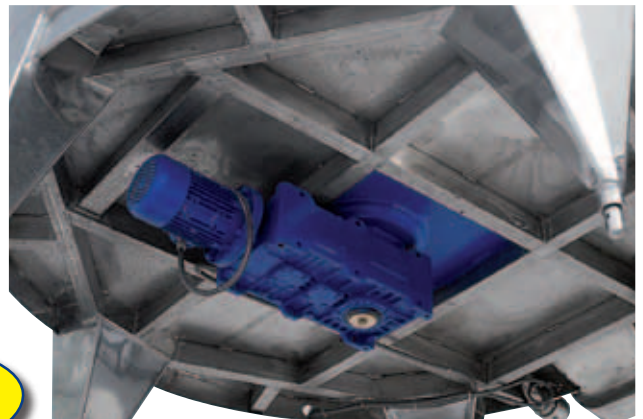
ELECTRIC SHUTDOOR

- I** Porta a ghigliottina elettrica su tronco di cono con griglia di protezione
- GB** Electric guillotine door on a cone with safety grill
- D** Elektrische Schiebertür auf dem Kegélstumpf mit Schutzgitter
- F** Porte à guillotine électrique sur un cône avec grille de protection
- E** Guillotina eléctrica en la puerta de un cono con la parrilla de seguridad



- I** Micro di sicurezza per la protezione a rete
- GB** Safety microswitch for the mesh guard
- D** Sicherheitsschalter für den Netzschutz
- F** Microinterrupteur de sécurité pour la grille de protection
- E** Microinterruptor de seguridad para la protección en red

UNA PALA DI ESTRAZIONE PER OGNI VOLVOTANK • AN EXTRACTION BLADE FOR EVERY VOLVOTANK • EINE ENTNAHMESCHAUFEL FÜR JEDEN VOLVOTANK • UNE PALE D'EXTRACTION POUR CHAQUE VOLVOTANK • UNA PALA DE EXTRACCIÓN PARA CADA VOLVOTANK



**EXTRACTION
BLADE**



iPhone



MOBILCONTROL



**PALA DI
ESTRAZIONE**



- 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 breaker bracket
 - D** Verschiedener Höhe, demontierbare feste, verstellbare oder mit Windschutz-Edelstahlhalterungsvorrichtung, 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
- info@albrigi.it • www.albrigi.it

UNA POMPA DI RIMONTAGGIO CON IRRORATORE PER MOSTO • A PUMP-
PING OVER PUMP WITH MUST SPRAYER • EINE WIEDERAUFLADEPUMPE MIT
MAISCHE-SPRÜHGERÄT • UNE POMPE DE REMONTAGE AVEC ARROSEUR
POUR MOÛT • UNA BOMBA DE REMONTADO CON ROCIADOR PARA MOSTO

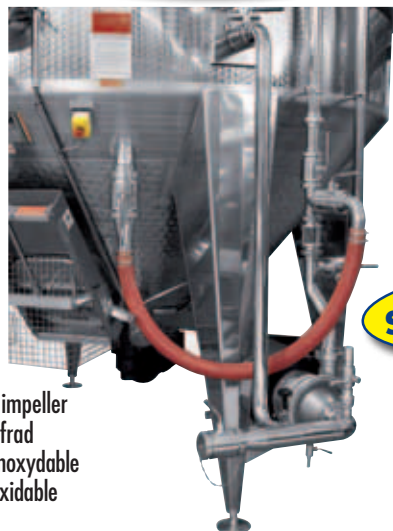


RUBBER PUMP

- I** RUBBER PUMP: pompa con girante in gomma e quadro elettrico dotato di PLC
- GB** RUBBER PUMP: pump with rubber impeller and electrical power equipped with PLC
- D** RUBBER PUMP: Pumpe mit Gummilauftrad und mit SPS-versehener elektrischer Schalttafel
- F** RUBBER PUMP: pompe avec roue en caoutchouc et tableau électrique muni de PLC
- E** RUBBER PUMP: bomba con rodete de caucho y cuadro eléctrico con PLC



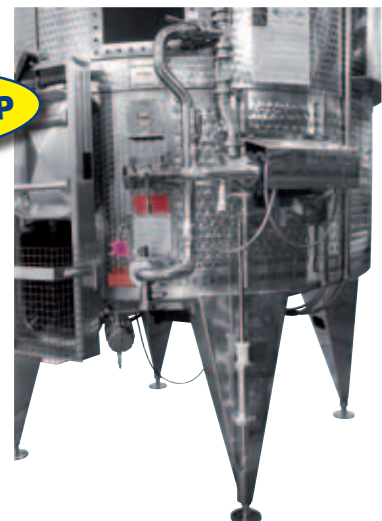
- I** RUBBER PUMP: pompa di rimontaggio con girante in gomma, ossigenatore automatico e quadro elettrico
- GB** RUBBER PUMP: pumping over pump with rubber impeller, automatic oxygen injector and electrical panel
- D** RUBBER PUMP: Wiederaufladepumpe mit Gummi-Lauftrad, automatisches Sauerstoffanreicherungsgerät und elektrischer Schalttafel
- F** RUBBER PUMP: pompe de remontage avec roue en caoutchouc, oxygénateur automatique et tableau électrique
- E** RUBBER PUMP: bomba de remontado con rodete de caucho, oxigenador automático y cuadro eléctrico



SPIRAL PUMP

- I** SPIRAL PUMP: pompa di rimontaggio con girante a vite inox
- GB** SPIRAL PUMP: pumping over pump with stainless steel screw impeller
- D** SPIRAL PUMP: Wiederaufladepumpe mit Edelstahl-Schaublauftrad
- F** SPIRAL PUMP: pompe de remontage avec roue à vis en acier inoxydable
- E** SPIRAL PUMP: bomba de remontado con rodete de tornillo inoxidable

- I** SPIRAL PUMP: pompa con quadro elettrico e valvola di ricircolo esterno
- GB** SPIRAL PUMP: pump with electrical board and external recirculating pump
- D** SPIRAL PUMP: Pumpe mit elektrischer Schalttafel und äußerem Umwälzungsventil
- F** SPIRAL PUMP: pompe avec tableau électrique et soupape de recirculation externe
- E** SPIRAL PUMP: bomba con cuadro eléctrico y válvula de recirculación exterior



MOBILCONTROL



iPhone

- I** SPIRAL PUMP: Pompe di rimontaggio di grande portata a girante arretrato
- GB** SPIRAL PUMP: High capacity pumping over pump with retracted impeller
- D** SPIRAL PUMP: Hochleistungs-Wiederaufladepumpen mit zurückgesetztem Lauftrad
- F** SPIRAL PUMP: Pompes de remontage à grand débit à roue en retrait
- E** SPIRAL PUMP: Bombas de remontado de gran caudal con rodete retraído

UN OSSIGENATORE PER TUTTE LE ESIGENZE • AN OXYGENIZER FOR EVERY NEED • EIN SAUERSTOFFGERÄT FÜR ALLE ANSPRÜCHE • UN OXYGÉNATEUR POUR TOUTES LES EXIGENCES • UN OXIGENADOR PARA CADA NECESIDAD

AIR DRAWER



- I** Sistema di ossigenazione sia manuale che motorizzato
- GB** Oxygenization system both manual and motorized
- D** Manuell- sowie motorbetriebenes Sauerstoffanreicherungssystem
- F** Système d'oxygénation manuel ou motorisé
- E** Sistema de oxigenación, manual y motorizado

OXY INJECTION



- I** Ossigenatore mobile per valvola di scarico parziale
- GB** Mobile oxygenizer for partial discharge valve
- D** Bewegliches Sauerstoffanreicherungssystem für Teilausschventile
- F** Oxygénateur mobile pour vanne de tirage au clair
- E** Oxigenador móvil para válvula de descarga parcial



- I** OXY PIPE: ossigenatore in linea
- GB** OXY PIPE: in-line oxygenizer
- D** OXY PIPE: Sauerstoffanreicherungssystem in einer Leitung
- F** OXY PIPE: oxygénateur en ligne
- E** OXY PIPE: oxigenador en línea



- I** Quadro con la centralina di ossigenazione
- GB** Board with oxygenization control unit
- D** Schalttafel mit Sauerstoffanreicherungszentrale
- F** Tableau avec centrale d'oxygénation
- E** Cuadro con la unidad de oxigenación

OXYGENATION

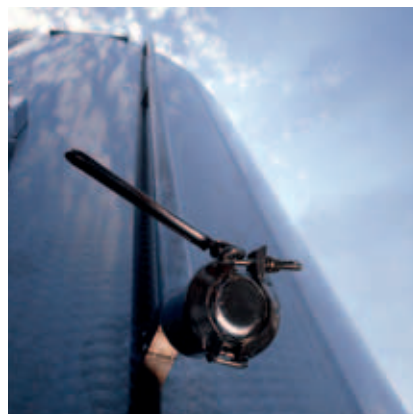


MOBILCONTROL



iPhone

- I** IRRORTANK: irroratore autorotante per mosto
- GB** IRRORTANK: self-rotating must sprayer
- D** IRRORTANK: Selbstrotierendes Sprühgerät für Maische
- F** IRRORTANK: arroseur autorotatif pour moût
- E** IRRORTANK: rociador autogiratorio para mosto



- I** OVER PIPE: Tubo di rimontaggio visto dal basso
- GB** OVER PIPE: Pumping over pipe seen from below
- D** OVER PIPE: Wiederaufladerohr, von unten gesehen
- F** OVER PIPE: Tuyau de remontage vu du bas
- E** OVER PIPE: Tubo de remontado visto desde abajo

OXY FIX



- I** Ossigenatore fisso sul fondo
- GB** Fixed oxygenizer on the bottom
- D** Fest am Boden Sauerstoffanreicherungssystem
- F** Oxygénateur fixe sur le fond
- E** Oxigenador fijo en el fondo

OSSIGENAZIONE



- I** IRROR MOTOR: irroratore motorizzato per mosto
- GB** IRROR MOTOR: motorized must sprayer
- D** IRROR MOTOR: Motorbetriebenes Sprühgerät für Maische
- F** IRROR MOTOR: arroseur motorisé pour moût
- E** IRROR MOTOR: rociador motorizado para mosto



AIR DRAWER

- 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

CHIUSINI SUPERIORI E ACCESSORI SPECIALI PER LAVORARE IN SICUREZZA • TOP MANHOLES AND SPECIAL SAFE ACCESSORIES FOR THOSE USING THEM • OBERE MANLÖCHER UND SICHERHEITS-SONDERZUBEHÖR FÜR DEN BENÜTZER • CHEMINÉES SUPÉRIEURES ET ACCESSOIRES SPÉCIAUX SURS POUR LEURS UTILISATEURS • TAPAS SUPERIORES Y ACCESORIOS ESPECIALES SEGUROS PARA EL USUARIO



- I** Chiusino ø 1000 mm. con rete inox di protezione SAFETY GRID
- GB** Dia. 1000 manhole with protective stainless steel mesh SAFETY GRID
- D** Mannloch mit 1000 mm. Durchmesser mit Edelstahl-Schutzgitter SAFETY GRID
- F** Cheminée ø 1000 avec grille de protection en acier inoxydable SAFETY GRID
- E** Tapa ø 1000 mm. con red inoxidable de protección SAFETY GRID



- I** WINDOW: finestra in vetro per vedere dentro il mosto che rimonta
- GB** WINDOW: glass window to look inside, at the must pumping over
- D** WINDOW: Glas-Schaufenster, um den im Inneren aufsteigenden Most zu besichtigen
- F** WINDOW: fenêtre en verre pour voir à l'intérieur le moût qui remonte
- E** WINDOW: mirilla de vidrio para observar el mosto que se remonta



- I** Cielo di VOLVOTANK con chiusino centrale e luce a LED
- GB** VOLVOTANK top with central manhole and LED light
- D** VOLVOTANK-Deckel mit mittigem Mannloch und LED-Licht
- F** Dôme de VOLVOTANK avec cheminée centrale et LED
- E** Techo de VOLVOTANK con tapa central y luz de LED



- I** Chiusino ø 400 mm. con rete inox di protezione SAFETY GRID
- GB** Dia. 400 manhole with protective stainless steel mesh SAFETY GRID
- D** Mannloch mit 400 mm. Durchmesser mit Edelstahl-Schutzgitter SAFETY GRID
- F** Cheminée ø 400 avec grille de protection en acier inoxydable SAFETY GRID
- E** Tapa ø 400 mm. con red inoxidable de protección SAFETY GRID



- I** IRRORTANK: irroratore autorotante in funzione con il mosto
- GB** IRRORTANK: self-rotating sprayer in operation with the must
- D** IRRORTANK: Selbstrotierendes Sprühgerät im Betrieb mit Maische
- F** IRRORTANK: arroseur auto-rotatif fonctionnant avec le moût
- E** IRRORTANK: rociador autogiratorio en funcionamiento con el mosto

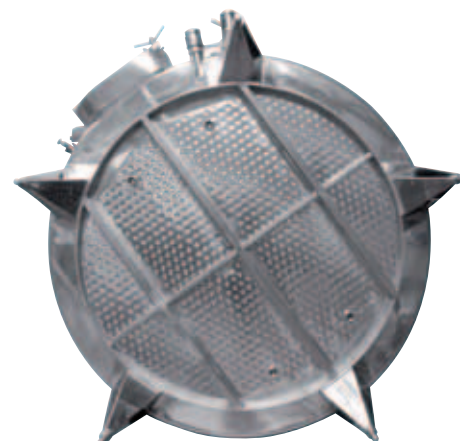
AMPIA GAMMA DI ACCESSORI



- 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



WIDE RANGE OF ACCESSORIES



- I** Intercapedine di condizionamento THERMOSTAR sul fondo piano inclinato per riscaldare
- GB** THERMOSTAR temperature-control jacket with sloping flat bottom for heating
- D** THERMOSTAR-Doppelwandung mit Temperatursteuerung am geneigten Flachboden, zur Erwärmung
- F** Chemise de conditionnement THERMOSTAR sur le fond plat incliné pour chauffer le vin présent dans le Volvotank
- E** Camisa de acondicionamiento THERMOSTAR en el fondo plano inclinado, para calentar



- I** Valvola di sfiatione aria
- GB** Air vent valve
- D** Entlüftungsventil
- F** Soupape d'aération
- E** Válvula de purga de aire



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



- I** TOP CHECK: Chiusino ø 400 mm. centrale
- GB** TOP CHECK: Central manhole, dia. 400 mm.
- D** TOP CHECK: Mittiges Mannloch, ø 400 mm.
- F** TOP CHECK: Cheminée ø 400 mm. centrale
- E** TOP CHECK: Tapa ø 400 mm. central



- I** Chiusino ø 400 mm. centrale e frontale
- GB** Central and front manhole, dia. 400 mm.
- D** Mittiges und frontales Mannloch mit 400 mm. Durchmesser
- F** Cheminée ø 400 mm. centrale et frontale
- E** Tapa ø 400 mm. central y frontal

AMPIA GAMMA DI ACCESSORI



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



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



- I** STOP: fungo di stop della pala
- GB** STOP: blade stop mushroom button
- D** STOP: Pilzförmiger Anschlag für die Schaufel
- F** STOP: bouton d'arrêt coup de poing de la pale
- E** STOP: botón fungiforme de parada del pala



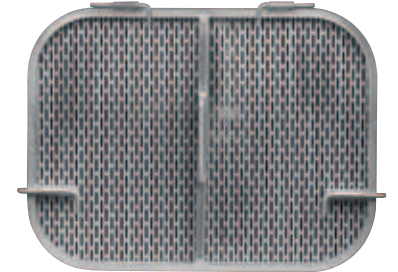
- I** MICRO: applicato alla portella
- GB** MICRO: Microswitch on the hatch
- D** MICRO: An der Luke angebrachte Mikro-Schaltung
- F** MICRO: microinterrupteur appliqué sur la porte
- E** MICRO: microinterruptor aplicado en la portezuela



- I** SQUARE DOOR: porta rettangolare filo fondo da mm. 520x430
- GB** SQUARE DOOR: rectangular door flush with bottom, 520x430 mm.
- D** SQUARE DOOR: Rechteckige, am Boden anliegende Tür, 520x430 mm.
- F** SQUARE DOOR: porte rectangulaire au ras du fond de 520x430 mm.
- E** SQUARE DOOR: puerta rectangular a ras del fondo de 520x430 mm



- I** Porta rettangolare con griglia
- GB** Rectangular door with grill
- D** Rechteckige Tür mit Gitter
- F** Porte rectangulaire avec grille
- E** Puerta rectangular con rejilla



- I** PLATE GRID: griglia di sgrondo per porta rettangolare
- GB** PLATE GRID: dripping grill for rectangular door
- D** PLATE GRID: Entwässerungsgitter / Abtropfgitter für rechteckige Tür
- F** PLATE GRID: Grille d'égouttage pour porte rectangulaire
- E** PLATE GRID: Rejilla de escurrimiento para puerta rectangular



- 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

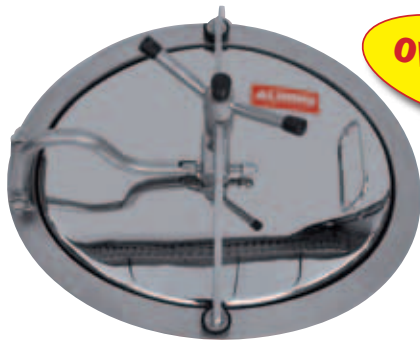


- I** ROUNDOR 4: portella rotonda ø 400 mm.
- GB** ROUNDOR 4: round hatch dia. 400 mm.
- D** ROUNDOR 4: Runde Luke, mit 400 mm. Durchmesser
- F** ROUNDOR 4: porte ronde ø 400 mm.
- E** ROUNDOR 4: portezuela redonda ø 400 mm



- I** 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



ROUNDOR



- 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.

- 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.



SQUAREDOOR

- I** SQUAREDOOR: Porta a scivolo sul fondo SLIPDOOR per favorire lo scarico totale, manuale, delle vinacce con bavero antigoccia; e porta superiore, verticale, rettangolare per ispezione interna, da mm. 420x530 apertura esterna
- GB** SQUAREDOOR: Slide door at the bottom SLIPDOOR to favour the total, manual unloading of marc, with anti-drop collar; vertical rectangular upper door for the internal inspection, dim. 420X530 mm. opening outwards
- D** SQUAREDOOR: Tür mit Rutsche auf dem Boden SLIPDOOR, um das vollständige manuelle Ausladen der Trester zu begünstigen, mit anti-Tropfen Kragen; obere, senkrechte, rechteckige nach außen lotrecht öffnende Tür zwecks innerer Inspektion, 420x530 mm.
- F** SQUAREDOOR: Porte avec glissière sur le fond SLIPDOOR pour favoriser la vidange totale, manuelle de marc, avec col anti-goutte; porte supérieure verticale, rectangulaire pour le contrôle interne, de 420x530 mm. ouverture externe
- E** SQUAREDOOR: Puerta con rampa en el fondo SLIPDOOR para favorecer la descarga total, manual del orujo, con cuello anti-gota; puerta superior, vertical, rectangular para inspección interior, de 420x530 mm. abertura externa.

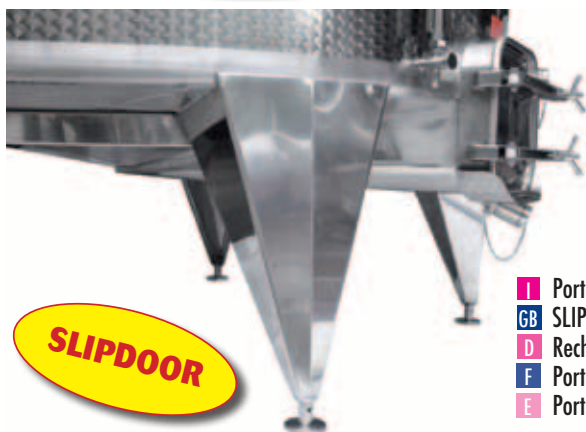


SHUTDOOR

- I** MANUAL SHUTDOOR: porta chiusa, bloccata a fine corsa, la leva di chiusura è smontabile
- GB** MANUAL SHUTDOOR: closed door, locked at the end point of the trac; the closure lever is removable
- D** MANUAL SHUTDOOR: geschlossene, am Hubende blockierte Tür; der Schließhebel ist demontierbar
- F** MANUAL SHUTDOOR: porte fermée, bloquée à la fin du rail; le levier fermeture est démontable
- E** MANUAL SHUTDOOR: puerta cerrada, bloqueada al final de la rodada; la palanca de cierre es desmontable



SLIPDOOR



SLIPDOOR

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



EXTRACTOR

**DIRECT UNLOAD
AT THE BOTTOM**

**EXTRACTION BLADE
EXTRACTOR**

**PALA DI ESTRAZIONE
EXTRACTOR**

- I** **BOTTOM DOOR SQUARE:** porta quadrata da mm. 400x400 con apertura a ghigliottina a volantino manuale e chiusura con traversa centrale a vite applicata su fondo piano inclinato, con pala di estrazione meccanica EXTRACTOR per scaricare le vinacce direttamente dal fondo
- GB** **BOTTOM DOOR SQUARE:** square door 400x400 mm. with guillotine opening with manual hand-wheel and closure with central screw crossbeam applied to the sloped flat bottom, with mechanical extraction blade EXTRACTOR to unload the marc directly from the bottom
- D** **BOTTOM DOOR SQUARE:** Quadratische Tür 400x400 mm. mit Schieberöffnung mit Handrad und mit auf dem geneigten Flachboden zentral angebrachtem Schraubebalken Verschluss, mit mechanischer Entnahmeschaufel EXTRACTOR für das Ausladen der Trester direkt aus dem Boden
- F** **BOTTOM DOOR SQUARE:** porte carrée 400x400 mm. avec ouverture à guillotine avec volant manuel et fermeture avec traverse centrale à vis appliquée sur le fond plat incliné, avec pale d'extraction mécanique EXTRACTOR pour la vidange des marcs directement du fond
- E** **BOTTOM DOOR SQUARE:** puerta cuadrada 400x400 mm. con abertura de guillotina con volante manual y cierre con tranca a tornillo central aplicada en el fondo plano inclinado, con pala de extracción mecánica EXTRACTOR para la descarga de los orujos directamente del fondo



- I** Varie viste di particolari di portello applicato sul fondo, dal basso, con antigoccia, per pala di estrazione delle vinacce EXTRACTOR
- GB** Various vues of bottom hatch details, from below, with anti-drop, for marc extraction blade EXTRACTOR
- D** Verschiedene Detailansichten von unten von auf dem Boden angebrachter Tür, mit anti-Tropfen, für Entnahmeschaufel der Trester EXTRACTOR
- F** Diverses vues des détails de porte appliquée sur le fond, de dessous, avec anti-goutte, pour pale d'extraction des marcs EXTRACTOR
- E** Varias fotos de detalles de puerta aplicada en el fondo, desde abajo, con anti-gota, para pala de extracción del orujo EXTRACTOR



**SCARICO DIRETTO
SUL FONDO**



**BOTTOM SQUARE
DOOR**

**PORTA QUADRA
SUL FONDO**





SAFETY GRID

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



**SPECIFIC FOR
MARC EXTRACTION**

- I** STEEP BOTTOM fondo inclinato in avanti per scaricare le vinacce manualmente con porta a ghigliottina elettrica **ELECTRIC SHUT DOOR**
- GB** STEEP BOTTOM forward slanting bottom for manual discharge of marc, with **ELECTRIC SHUT DOOR** electrical guillotine door
- D** Nach vorne geneigter Boden **STEEP BOTTOM** für das ausladen der Trester, mit elektrischer Schiebertür **ELECTRIC SHUT DOOR**
- F** STEEP BOTTOM fond plat incliné en avant pour la vidange des marcs, avec porte à guillotine électrique **ELECTRIC SHUT DOOR**
- E** STEEP BOTTOM fondo plano inclinado hacia adelante para la descarga de los orujos, con puerta de guillotina eléctrica **ELECTRIC SHUT DOOR**

**SPECIALE PER
SCARICO VINACCE**



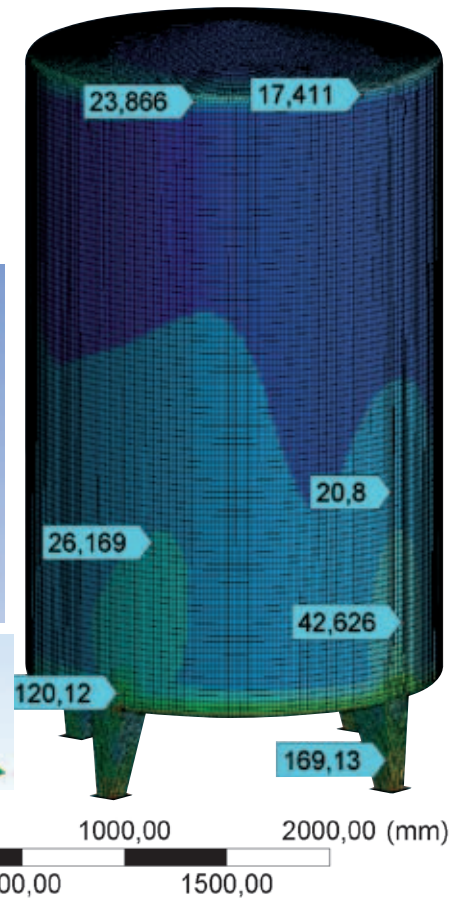
**15° TO 30°
GRADIENT SLOPED
FLAT BOTTOM**



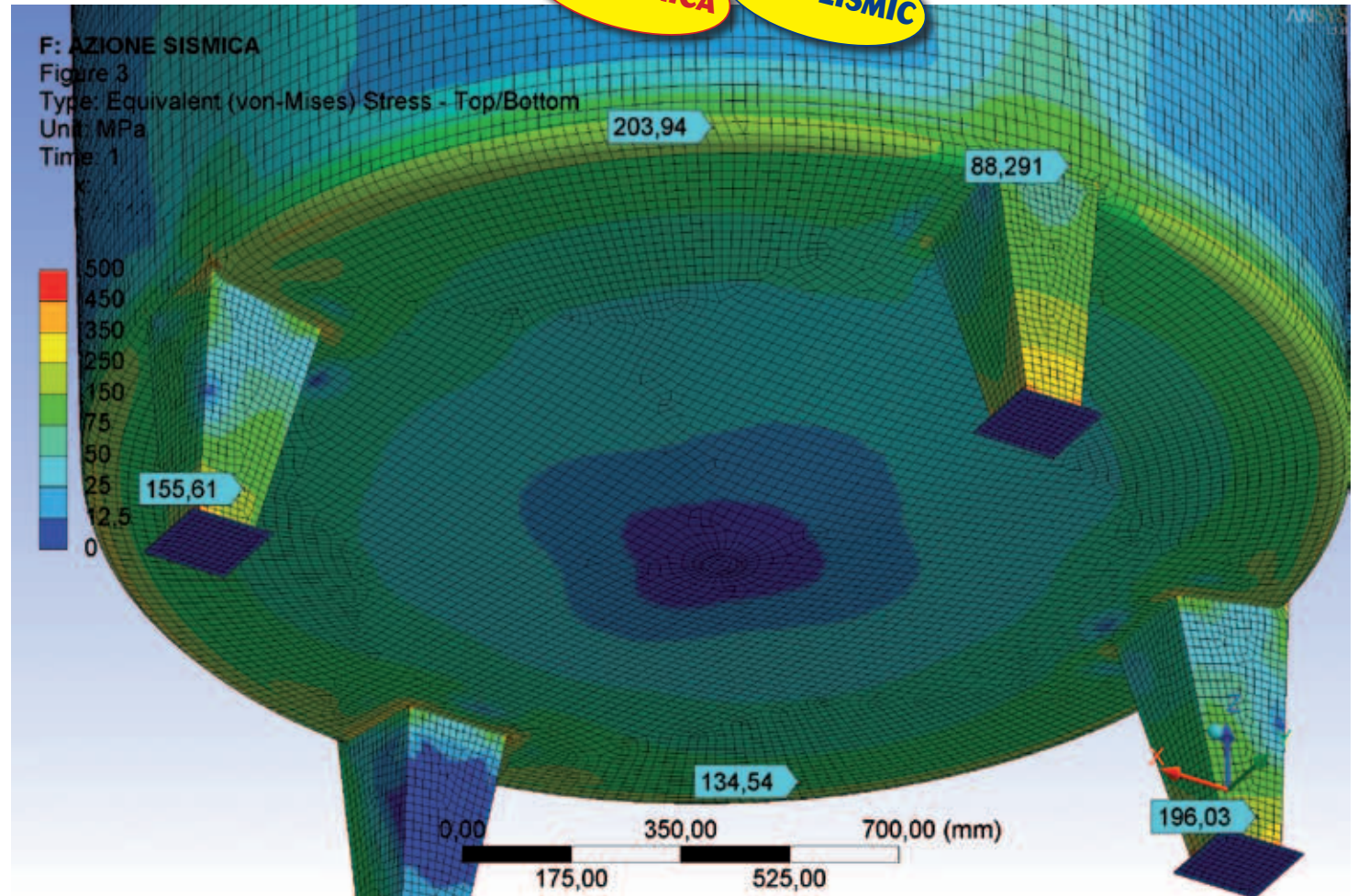
AZIONE SISMICA • SEISMIC ACTION

- 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

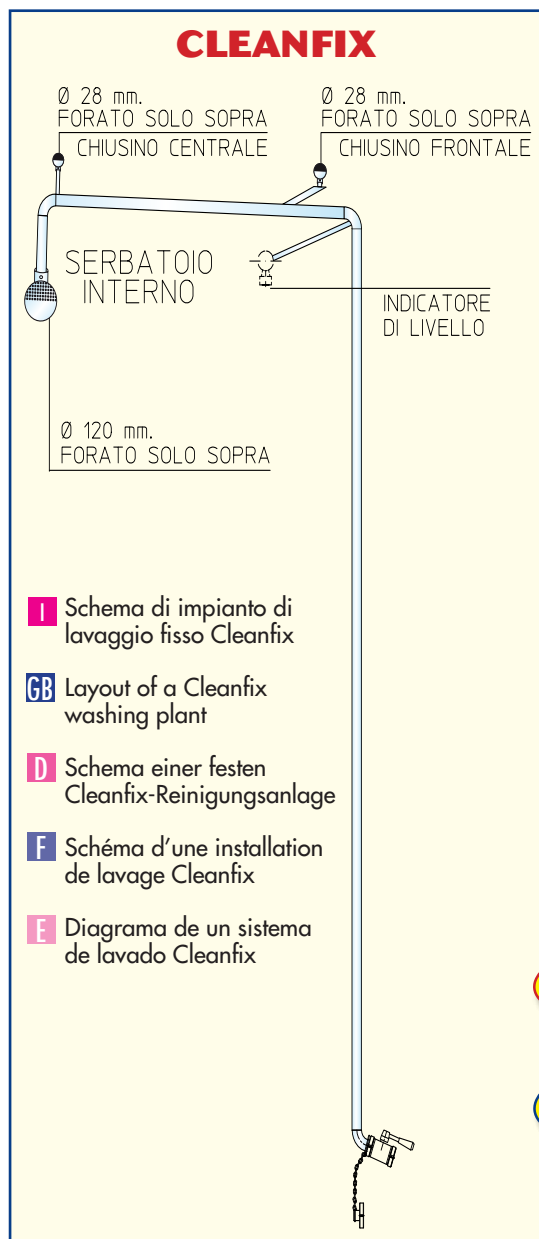
- I** Fissaggio o bloccaggio del piede
- GB** Feet fastening or locking
- D** Befestigung oderblockierung des fußes
- F** Fixation ou blocage du pied
- E** Fijación o bloqued de la pata



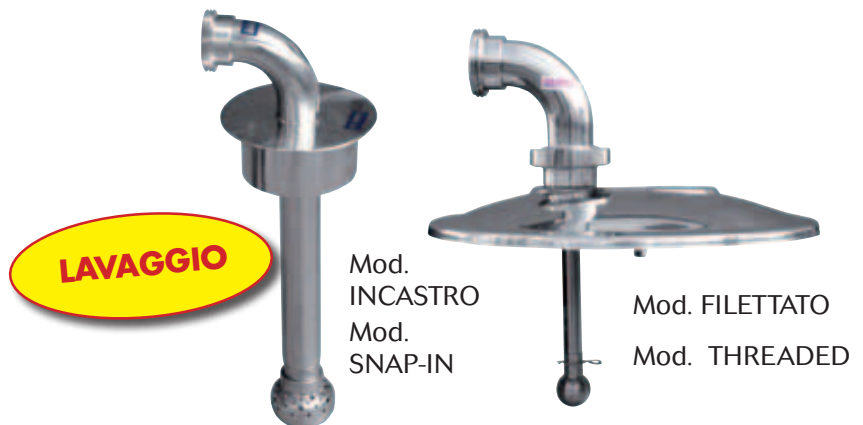
ANTISISMICA **ANTI-SEISMIC**



SISTEMI DI LAVAGGIO • WASHING SYSTEMS • REINIGUNGSSYSTEME • SYSTÈMES DE LAVAGE • SISTEMAS DE LAVADO



TOPCLEAN



- I** Sfera di lavaggio smontabile TOPCLEAN di piccole dimensioni da applicare sul coperchio del chiusino esistente attraverso il foro della valvola a doppio effetto
- GB** Small removable TOPCLEAN washing ball to install on the existing manhole cover through the hole of the double-acting valve
- D** Abnehmbare, TOPCLEAN kleinformatige Reinigungskugel, am bestehenden Mannlochdeckel über die Bohrung des Zweifach-wirkungsventils zu montieren
- F** TOPCLEAN – Bille de lavage démontable, aux petites dimensions, à monter sur le couvercle existant à travers le trou de la soupape à double effet
- E** Bola de lavado TOPCLEAN desmontable de pequeñas dimensiones, a aplicar en la tapa existente a través del agujero de la válvula de efecto doble

TOPCLEAN

SISTEMI DI LAVAGGIO

CLEANING SYSTEM



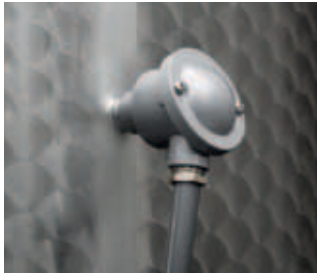
- I** Impianto di lavaggio fisso CLEANFIX con SPRAY BALL
- GB** CLEANFIX fixed washing system with SPRAY BALL
- D** Feste Reinigungsanlage CLEANFIX mit SPRAY BALL
- F** Installation de lavage fixe CLEANFIX avec SPRAY BALL
- E** Instalación fija de lavado CLEANFIX con SPRAY BALL

WASHING

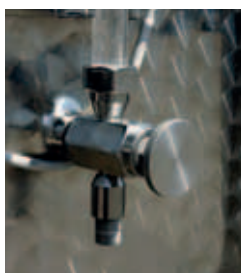


- I** TOP CLEAN: sfera di lavaggio di grandi dimensioni, ø 80 mm., con fori grandi, completa di coperchio di chiusino mobile
- GB** TOP CLEAN: large dia. 80 mm. washing ball with large holes, equipped with mobile manhole cover
- D** TOP CLEAN: Große Reinigungskugel ø 80 mm., mit großen Löchern, komplett mit beweglichem Mannlochdeckel
- F** TOP CLEAN: bille de lavage aux grandes dimensions, ø 80 mm., aux grands trous, avec couvercle mobile
- E** TOP CLEAN: bola de lavado de grandes dimensiones, ø 80 mm., con agujeros grandes, equipada de tapa móvil





- 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



- I** LEVEL TOP: rubinetto livello
- GB** LEVEL TOP: level cock
- D** LEVEL TOP: Standanzeigerhahn
- F** LEVEL TOP: robinet de niveau
- E** LEVEL TOP: grifo nivel



- I** TEST: preleva campioni
- GB** TEST: sampling unit
- D** TEST: Musterentnehmer
- F** TEST: Dégustateur
- E** TEST: Toma de muestras



- 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.

WIDE RANGE OF ACCESSORIES



- I** Valvola a sfera di scarico parziale con rinforzo
- GB** Partial drain sphere 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 di scarico parziale con curva
- GB** Partial drain valve with bend
- D** Teilauslassventil mit Kurve
- F** Vanne de tirage au clair avec coude
- E** Válvula de descarga parcial con curva.



- I** FRAME: Rinforzo per valvola con supporto per tappo
- GB** FRAME: Valve reinforcement with cover support.
- D** FRAME: Verstärkung für Ventil, mit Unterstützung für den Schraubenverschluss
- F** FRAME: Renforcement pour la vanne avec soutine pour le chapeau
- E** FRAME: Reforzamiento para la válvula con soporte para la tapa



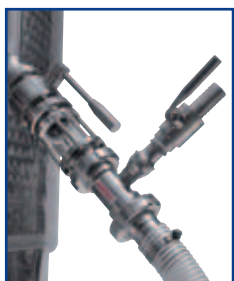
- I** WING VALVE: valvola a farfalla inox
- GB** WING VALVE: stainless steel butterfly valve
- D** WING VALVE: Schmetterlingsventil aus Edelstahl
- F** WING VALVE: vanne papillon inox
- E** WING VALVE: válvula de mariposa inox.

- 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.



- I** MOBIL AIR BRAWER: iniettore di aria, mobile, applicabile alla valvola di scarico parziale per inserire aria durante la fase aspirazione per fare il rimontaggio dei mosti
- GB** MOBIL AIR BRAWER: mobile air injector applied to the racking valve, designed to inject air during suction, for the pumping over of must.
- D** MOBIL AIR BRAWER: Bewegliche auf dem teilweisen Auslassventil anzubringende Sauerstoffeinspritzvorrichtung, um während der Ansaughphase Luft für den Wiederaufguss der Maische zuzuführen
- F** MOBIL AIR BRAWER: 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** MOBIL AIR BRAWER: 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.



AMPIA GAMMA DI ACCESSORI



- I** LEVEL: asta di livello graduata con tubo in Plex
- GB** LEVEL: Graduated level rod with Plex pipe
- D** LEVEL: Grადierter Pegelstab mit Plex-Rohr
- F** LEVEL: Jauge de niveau graduée avec tube en Plexi
- E** LEVEL: Varilla de nivel graduada con tubo de plexiglás.

PALA A 2 PETALI • BLADE WITH 2 PETALS

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



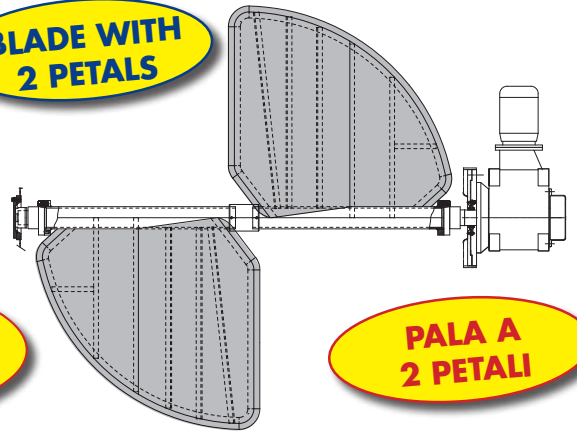
iPhone



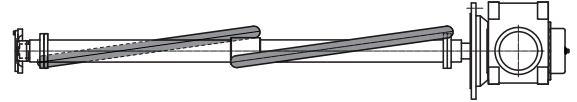
MOBILCONTROL

- I** Pala doppia ad ali di farfalla non condizionata
- GB** Double butterfly-wing blade without temperature conditioning
- D** Doppelschaufel mit Schmetterling-formigen nicht temperatargesteuerten Propellerblättern
- F** Pale double à ailes de papillon non conditionnée
- E** Pala doble en forma de mariposa, no acondicionada.

BLADE WITH 2 PETALS



PALA A 2 PETALI



- I** Pala rotante a richiesta a due petali
- GB** Rotating blade with two petals on request
- D** Drehschaufel mit zwei Blätter auf Anfrage
- F** Pale tournante à deux pétales sur demande
- E** Pala giratoria de dos brazos a petición



VOLVOTANK



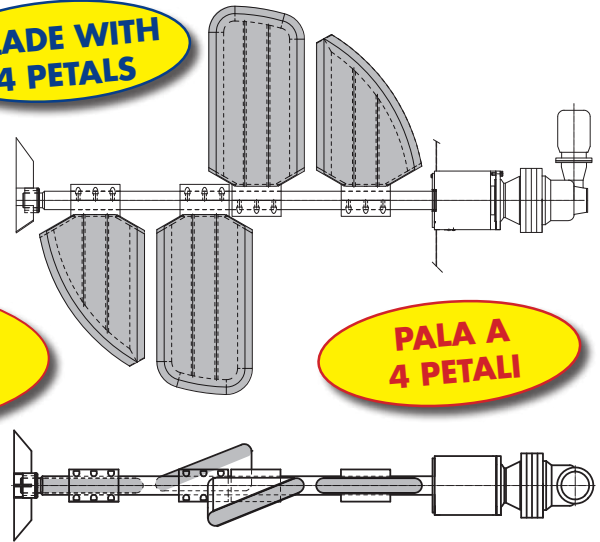
iPhone



MOBILCONTROL

- I** Pala a quattro petali non condizionata
- GB** Four-petal blade without temperature control conditioning
- D** Nicht temperaturgesteuerte 4-Blätter-Schaukel
- F** Pale à quatre pétales non conditionnée
- E** Pala de cuatro brazos no acondicionada.

BLADE WITH 4 PETALS



PALA A 4 PETALI

- I** Pala rotante a richiesta a quattro petali
- GB** Rotating blade with four petals on request
- D** Drehschaukel mit vier Blätter auf Anfrage
- F** Pale tournante à quatre pétales sur demande
- E** Pala giratoria de cuatro brazos a petición



VOLVOTANK



VOLVOTANK lt. 10.000 • lt. 15.000



VOLVOTANK lt. 7.500

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 3 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 3 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 3 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 3 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 3 bar)



Descrizione

Direttamente dalla tecnologia spaziale, questo nuovo tipo di intercapedine funge da scambiatore di calore in cisi 304: va applicato fisso solo su serbatoi nuovi, al centro del fondo o direttamente sulle pareti in senso circolare o verticale su tutta la circonferenza del cilindro, in posizione alta, centrale, o bassa a scelta, per riscaldare o raffreddare tramite le pareti stesse del serbatoio i liquidi contenuti. L'intercapedine è composta da doppia lamiera, una interna e una esterna. Quella esterna è di spessore variabile, da 10 a 15 decimi a seconda delle temperature e delle pressioni di utilizzo e viene applicata sulle lamiere piane direttamente sul fasciame prima della costruzione del serbatoio. La lamiera interna è la parete del serbatoio a contatto col liquido. Le due lamiere vengono trapuntate a intervalli regolari equidistanti alternati con saldatura ad alta frequenza (punti bianchi) e saldate sui bordi esterni a tig con materiale di apporto a filo freddo.

Dopo aver costruito il serbatoio, vengono applicati due o più filetti di entrata/uscita del liquido di condizionamento (a seconda della suddivisione degli scomparti) e l'intercapedine viene gonfiata ad una pressione di 12/18 bar generando degli alveoli di forma arrotondata all'interno dei quali avviene un forte flusso vorticoso che determina una grande efficienza di scambio.

È dotata di vie di ricircolo del liquido di condizionamento obbligate, calcolate dal nostro ufficio tecnico e realizzate di volta in volta a seconda della funzione a cui l'intercapedine è destinata, in base alla sua grandezza e lunghezza, per evitare le sacche d'aria. Funziona ad una pressione da 1 a 6 bar, ad una temperatura da -20°C a +60°C.

Description

This type of thermal jacket, deriving directly from space technology, serves as a AISI 304 stainless-steel heat exchanger: it is conceived to be fixedly applied only on new tanks, in the center of the bottom or directly on the walls, in circular or vertical position, around the entire the circumference of the cylinder. It can be positioned on the top, middle or bottom, in order to heat or cool the liquid contained within, directly through the walls of the tank. The thermal jacket is composed of two layers of sheet-metal, one internal and one external. The external one can be of a variety of thicknesses, ranging from 10 to 15 tenths, according to the requested temperatures and pressures, and it is applied on the flat sheet-metal of the tank before building it. The internal layer of sheet-metal is the tank wall which is in contact with the liquid. The two layers of sheet-metal are quilted at equidistant, alternating and regular distances, using high-frequency spot welding (white dots), and the welded on their external edges by TIG, using cold-bead welding metal. After having built the tank, we apply two or more threaded fittings as in/out way for the conditioning liquid (according to the division of the compartments), and the thermal jacket is inflated at a pressure of 12/18 bar, creating round-shaped hollows in which a strong whirling motion of the liquid will take place, and which determines great efficiency of thermal exchange.

The tank is equipped with circulation forced ways for the conditioning liquid, whose dimensions are calculated by our designing office, and created specifically according to the intended function



VOLVOTANK



iPhone



MOBILCONTROL

L'INTERCAPEDINE DEL FUTURO

THE THERMAL JACKET OF THE FUTURE

- I** Vista di intercapedine doppia con via di ricircolo obbligata
- GB** View of a double thermal jacket with circulation channels
- D** Ansicht der Doppelverschalung mit obligatorischen Umlaufwegen
- F** Vue de la chemise double avec voie de recirculation obligée
- E** Vista de la camisa doble con vía de recirculación obligada

of the thermal jacket, also according to size and length, in order to avoid air pockets. The running pressures and temperatures are: from 1 to 6 bar and from -20°C to $+60^{\circ}\text{C}$ respectively.

D Beschreibung

Dieser neue Verschaltungstyp kommt direkt aus der Raumfahrttechnik und arbeitet als Wärmeaustauscher in AISI 304. Er wird fest nur an neue Tanks angebracht und in der Mitte des Bodens oder rund oder vertikal direkt um den Umfang des Zylinders oben, mittig oder unten angebracht. Er erwärmt oder kühlt durch die Wände des Tanks die in ihm enthaltenen Flüssigkeiten.

Die Verschaltung besteht aus einem Doppelblech – einem innen und einem außen. Das Außenblech hat eine unterschiedliche Stärke, von 10 bis 15 Zehntel, je nach Temperatur und Druck und wird direkt auf die flachen Blechplatten der Bekleidung vor der Konstruktion des Tanks gesetzt. Das Innenblech ist die Wand des Tanks, die mit der Flüssigkeit in Kontakt ist. Die beiden Bleche werden in regelmäßigen abwechselnden Abständen mit Hochfrequenzschweißung (weiße Punkte) gesteppt und an den äußeren Rändern TIG kaltverschweißt. Nachdem der Tank konstruiert wurde, werden zwei oder mehrere Gewinde zum Einfluss und Abfluss der Klimatisierungsflüssigkeit (je nach Aufteilung der Abteilungen) angebracht und die Verschaltungen werden per Druck 12/18 Bar gewölbt, so dass runde Waben entstehen, die einen Wirbel entstehen lassen, der eine sehr hohe Austauschfähigkeit hervorbringt.

Sie ist mit gezwungenen Umlaufwegen für die Klimatisierungsflüssigkeit vervollständigt. Diese werden von unserem technischen Büro nach und nach für jede Funktion, für die die Verschaltung vorgesehen ist, je nach Größe und Länge berechnet, um Luftblasen zu vermeiden. Sie funktioniert bei einem Druck von 1-6 Bar und bei einer Temperatur von -20°C bis $+60^{\circ}\text{C}$.

F Description

Directement dérivé de la technologie spatiale, ce nouveau type de chemise fait fonction d'échangeur de chaleur en aisi 304: elle doit être appliquée fixe uniquement sur les cuves neuves, au centre du fond ou directement sur les parois en sens circulaire ou vertical sur toute la circonférence du cylindre, en position haute, centrale ou basse au choix, pour réchauffer ou refroidir à travers les parois mêmes de la cuve les liquides contenus.

La chemise est composée d'une double tôle, l'une interne et l'autre externe. La tôle externe est d'une épaisseur variable, de 10 à 15 dixièmes selon les températures et les pressions d'utilisation et elle est appliquée sur les tôles plates directement sur le cylindre avant la con-

struction de la cuve. La tôle interne est la paroi de la cuve au contact avec le liquide. Les deux tôles sont capitonnées à intervalles réguliers équidistants alternés avec une soudure à haute fréquence (points blancs) et soudées TIG sur les bords externes avec du matériau d'apport à fil froid.

Après avoir construit la cuve, il faut appliquer deux ou plusieurs filets d'entrée/sortie du liquide de conditionnement (selon la division des compartiments) et la chemise est gonflée à une pression de 12/18 bars, générant ainsi des alvéoles de forme arrondie à l'intérieur desquelles se crée un fort flux tourbillonnant qui détermine une grande efficacité d'échange.

Elle est dotée de voies de recirculation obligatoires du liquide de conditionnement, calculées par notre bureau technique et réalisées à chaque fois selon la fonction à laquelle la chemise de conditionnement est destinée, selon également sa grandeur et sa longueur, pour éviter les bulles d'air. Elle fonctionne à une pression de 1 à 6 bars, à une température de -20°C à $+60^{\circ}\text{C}$.

E Descripción

Directamente de la tecnología espacial, este nuevo tipo de camisa hace la función de intercambiador de calor en AISI 304: se aplica fija sólo en tanques nuevos, en el centro del fondo, o directamente en las paredes, en sentido circular o vertical por toda la circunferencia del cilindro, en posición alta, central o baja, según se prefiera, para calentar o enfriar, a través de las mismas paredes del depósito, los líquidos que contiene.

La camisa está compuesta por una chapa doble: una interior y otra exterior. La chapa exterior tiene un espesor variable, de 10 a 15 décimas según las temperaturas y la presión de uso, y se aplica en las chapas planas, directamente en el cuerpo cilíndrico, antes de la construcción del depósito. La chapa interna es la pared del tanque en contacto con el líquido. Las dos chapas se acolchan en intervalos regulares equidistantes alternados con soldadura de alta frecuencia (puntos blancos) y soldadas en los bordes externos con TIG hilo frío.

Después de haber construido el tanque, se aplican dos o más roscas de entrada/salida del líquido de climatización (según la subdivisión de los compartimentos) y la camisa se infla con una presión de 12/18 bar, generando unos alvéolos redondos dentro de los cuales se da un fuerte flujo vertiginoso que determina una gran eficacia de intercambio.

Está dotada de vías de recirculación de climatización obligadas, calculadas por

nuestra oficina técnica y realizadas de vez en vez según la función a la que está destinada la camisa, en base a su tamaño y longitud, para evitar bolsas de aire. Funciona con una presión de 1 a 6 bar, y a una temperatura de -20°C a $+60^{\circ}\text{C}$.



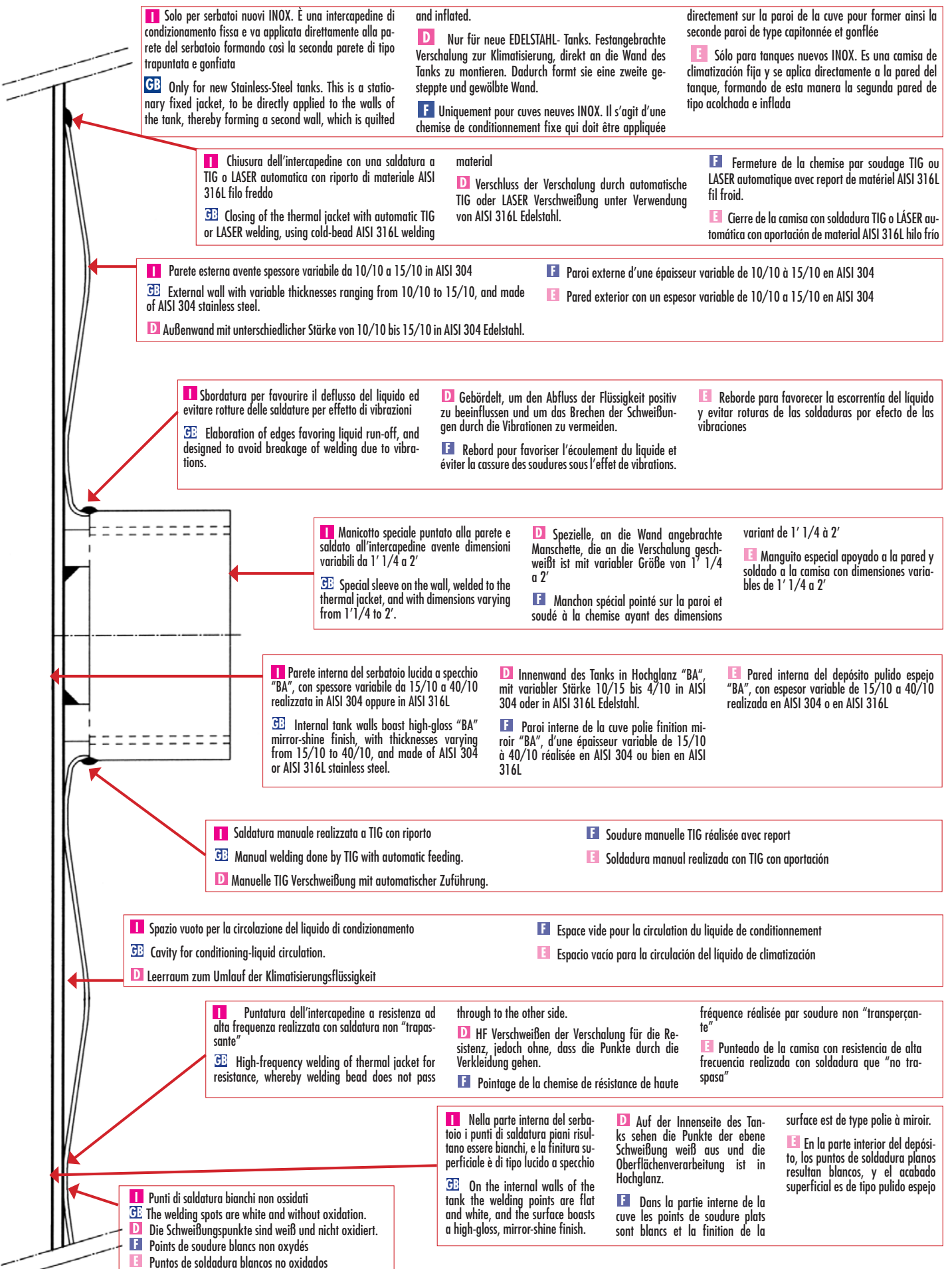
- I** Superficie trapuntata e gonfiata con filetto
- GB** Quilted and inflated surfaces with threaded fittings
- D** Oberfläche Gesteppte und gewolbte mit Gewinde
- F** Surface capitonnée et gonflée avec filett
- E** Superficie acolchada e inflada, con rosca

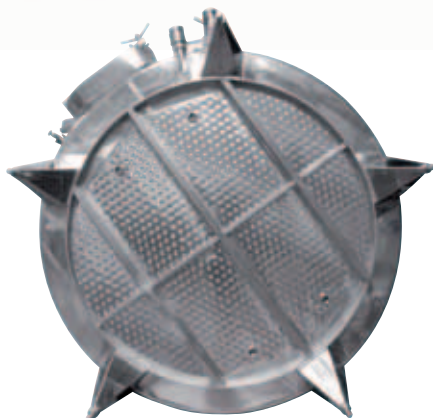


- I** Intercapedine vista in prospettiva
- GB** Perspective view of thermal jacket
- D** Perspektive der Verschaltung
- F** Chemise vue de perspective
- E** Vista de la camisa en perspectiva



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





- I** Fondo termocondizionato con circuito obbligato
- SE** Conditioning for tank bottom with circulation channels
- D** Klimatisierung des Bodens mit Umwälzwegen
- F** Fond thermo-conditionné avec circuit
- E** Fondo termocondicionado con circuito

TERMOSTAR

- I** Intercapedine con vie o circuiti obbligati di ricircolo e filetti
- SE** Thermal jackets with circulation channels and threaded fittings
- D** Verschalung mit obligatorischen Umwälzwegen und Gewinden
- F** Chemise avec voies ou circuits obligés de recirculation et filets
- E** Camisa con vías o circuitos obligados de recirculación y roscas

- I** Intercapedine vista in sezione
- SE** Cross-section view of thermal jacket
- D** Querschnitt der Verschalung
- F** Chemise de conditionnement vue de section
- E** Vista de la camisa en sección



Scheda sintetica



Consigliata:

È il sistema più efficace ed economico per condizionare serbatoi in acciaio inox. Ottimo per mantenere in temperatura il contenuto di serbatoi enologici ed alimentari con spessore della pareti minimo 15, fino a 30 decimi

Sistema:

Fisso direttamente sulla parete solo per serbatoi nuovi

Applicazione dell'intercapedine:

Solo su serbatoi nuovi nella nostra azienda

Caratteristiche tecniche:

Temperature: -20°C +60°C

Pressioni: da 1 a 3 bar

Velocità di ricircolo del liquido: da 3 a 6 metri al secondo

Capacità liquido: 3 lt per metro quadrato

Perdita di carico:/m²

Delta: T/Kcal

Dove può essere applicata: al fondo o al cilindro per

serbatoi farmaceutici, alimentari, chimici

Dimensioni: altezza minima 500 mm. fino a 1500 mm. per ogni scomparto. Lunghezza massima: 12,6 m, intera o a scomparti separati

Finitura esterna: fioretata di serie e su richiesta lucida, 2B o satinata con punti bianchi, saldature satinata

Finitura interna: tutta decapata 2B o lucida a specchio
Liquidi di condizionamento: acqua, soluzione glicolata, acqua tiepida

Caratteristiche:

All'interno si nota leggermente l'ondulazione della gonfiatura con spessore della parete di 15, 20 e 25 decimi, ma questo non pregiudica in nessun modo la fase di lavaggio o di sterilizzazione della superficie interna.

Può essere posizionata in alto, al centro, in basso, sul fondo o su tutto il cilindro a seconda se occorre riscaldare o raffreddare.

Può essere isolata con i nostri sistemi Isofix, Isoplast, Isoal e Isowool, Isorock, Isoterm

Accessori:

Guaina portasonda

Modi di utilizzo:

Piccoli, medi, grandi serbatoi che siano atti a riscaldare o raffreddare a temperature medio-basse e medio-alte, anche con processi graduali e duraturi

Collaudo finale:

Con acqua a pressione da 1 a 6 bar con calcolo delle perdite di carico e della portata che viene riportata sull'intercapedine, segnalata al cliente e archiviata dal nostro ufficio tecnico

Collaudo ped:

Non è possibile

TERMOSTAR

Technical information



Recommendation:

This is the most efficient and economical system for conditioning stainless steel tanks. It is excellent for maintaining the proper temperature of wine and alimentary tanks with wall thicknesses ranging from a minimum of 15 to a maximum of 30 tenths.

System:

Fixed, directly on tank walls, but strictly for new tanks.

Application:

Only on new and Albrigi tanks.

Technical characteristics:

Temperature: from -20°C to +60°C

Pressure: from 1 to 3 bar

Circulation speed of liquid: from 3 to 6 m per second

Liquid capacity: 3 liters per square meter

Load loss:/m²

Delta: T/Kcal

Application possibilities: on the bottom or around the cylinder of tanks for storing pharmaceutical, alimentary, chemicals, etc.

Dimensions: ranging from a minimum height of 500

mm to a maximum of 1500 mm for each compartment.

Maximum length: 12.6 m, as total coverage or for separate compartments.

External finish: marble finish as standard model; upon request: polished, 2B or satin with white welding dots, satin-finish weldings.

Internal finish: entirely 2B pickled, or mirror-shine

Conditioning liquid: water, glycolate solution, or warm water

Characteristics: On the interior surface you can notice slight wrinkles due to the inflation procedure, with the thickness of the walls ranging from 15, 20 to 25 tenths, but this does in no way compromise the phases of washing or sterilizing of the internal surface.

It can be placed at the top, middle, or bottom, or even around the entire cylinder, according to which part requires cooling or heating.

It can be insulated by our specific systems: Isofix, Isoplast, Isoal e Isowool, Isorock, or Isoterm.

Accessories:

Application possibilities: It can be used on small, medium and large tanks which are designed for heating or cooling liquids at temperatures ranging from medium-low to medium-high. It is also appropriate in cases of gradually changing, or long-term constant heat levels.

Final testing: This is carried out using water under pressure ranging from 1 to 6 bar, whereby the load loss and rate flow of the thermal jacket are calculated. These readings are written on the label, made available to the client and stored in our designing department archives.

PED testing: not possible

TERMOSTAR



D Kurzbeschreibung

Empfohlen: Es ist das billigste und effizienteste System um Edelstahl tanks zu klimatisieren - ideal um die Temperatur den Wein- oder Lebensmittel tanks bei einer Wanddicke von mindestens 15 bis maximal 30 Zehntel im Tank zu halten.

System: Fest, direkt an die Wand angebracht, aber nur für neue Behälter

Anwendung der Verschalung: Nur auf neuen Behältern unseres Unternehmens

Technische Eigenschaften:

Temperaturen: von -20°C bis +60°C

Druck: von 1 bis 3 Bar

Geschwindigkeit der Flüssigkeitsumwälzung: von 3 bis 6 Meter pro Sekunde

Flüssiges Fassungsvermögen: 3 l pro Quadratmeter

Ladeverlust:/m²

Delta: T/Kcal

Wo kann sie verwendet werden: Am Boden oder um den Zylinder für Tanks aus dem Pharmazie-, Lebensmittel-

oder Chemiebereich

Maße: Mindesthöhe 500 mm. bis 1500 mm für jede Abteilung. Max. Länge: 12,6 m, komplett oder als Summe der einzelnen Teile

Externe Verarbeitung: Serienmäßige Oberflächenbearbeitung und auf Anfrage Hochglanz 2B oder satiniert mit Bearbeitung weißen Punkten, satinierte Schweißungen
Interne Verarbeitung: Komplett gebeizt 2B oder Hochglanz

Klimatisierungsflüssigkeit: Wasser, Glykollösung, lauwarmes Wasser

Eigenschaften: Im Inneren bemerkt man die leichte Biegung durch die Wölbung mit einer Wandstärke von 15, 20 und 25 Zehntel. Dies behindert jedoch in keinsten Weise die Reinigung oder Sterilisation der internen Oberfläche. Es kann oben, mittig oder unten auf den Boden oder um den ganzen Zylinder gesetzt werden, je nachdem, ob erwärmt oder gekühlt werden muss. Es kann mit unseren Systemen Isofix, Isoplast, Isoal und Isowool isoliert werden.

Zubehör: Hülse für Sonde

Anwendung: Es kann auf kleine, mittlere und große Behälter zum Erwärmen und Abkühlen auf mittlere-geringe und mittlere-hohe Temperaturen – auch über graduelle und anhaltende Prozesse, angebracht werden.

Endkontrolle: Mit Wasserdruck von 1 bis 6 Bar. Dabei wird der Lade- und Gewichtsverlust der Verschalung berechnet. Diese wird auf der Verschalung geschrieben, dem Kunden weitergegeben und in unserem technischen Büro archiviert.

Abnahmekontrolle PED: Nicht möglich



F Fiche synthétique

Conseillée : Il s'agit du système le plus efficace et économique pour conditionner les cuves en acier inox. Excellente pour maintenir en température le contenu de cuves oenologiques et alimentaires avec une épaisseur de la paroi d'un minimum de 15, jusqu'à 30 dixièmes

Système : Fixe, directement sur la paroi uniquement pour les cuves neuves

Application de la chemise de conditionnement: uniquement sur des cuves neuves dans notre société

Caractéristiques techniques :

Températures: -20°C +60°C

Pressions: de 1 à 3 bars

Vitesse de recirculation du liquide: de 3 à 6 mètres / seconde

Capacité liquide: 3 litres au m²

Perte de charge:/m²

Delta:/Kcal

Lieu d'application : au fond ou sur le cylindre pour les cuves pharmaceutiques, alimentaires, chimiques

Dimensions : hauteur minimum 500 mm jusqu'à 1500 mm pour chaque compartiment.

Longueur maximum : 12,6 m, entière ou à compartiments séparés

Finition externe : bouchonnée de série et sur demande polie 2B ou satinée avec des points blancs, soudures satinées

Finition interne : toute décapée 2B ou finition polie miroir
Liquides de conditionnement : eau, solution glycolée, eau tiède

Caractéristiques : À l'intérieur on note légèrement l'ondulation du gonflement avec épaisseur de la paroi de 15, 20 et 25 dixièmes, mais cela ne compromet absolument pas la phase de lavage ou de stérilisation de la surface interne. Elle peut être placée en haut, au centre, en bas, sur le fond ou sur tout le cylindre selon les nécessités de réchauffement ou de refroidissement.

Peut être isolée avec nos systèmes Isofix, Isoplast, Isoal et Isowool, Isorock, Isoterm

Accessoires : Gaine porte-sonde

Modes d'utilisation : Petites, moyennes, grandes cuves aptes à réchauffer ou refroidir à températures moyennes-basses et moyennes-hautes, même avec des procédés graduels et durables

Essai et contrôle final : Avec de l'eau à pression de 1 à 6 bars avec calcul des pertes de charge et de la portée qui est indiquée sur la chemise de conditionnement, signalée au client et archivée par notre bureau technique

Essai et contrôle PED: Non possible



F Ficha breve

Se aconseja para: Es el sistema más eficaz y económico para acondicionar tanques en acero inox. Óptimo para mantener en temperatura el contenido de los tanques enológicos y de alimentos, con espesor de las paredes de un mínimo de 15 hasta 30 décimas.

Sistema: Fijo directamente en las paredes sólo para depósitos nuevos

Aplicación de la camisa: sólo en tanques nuevos de nuestra empresa

Características técnicas:

Temperaturas: -20°C +60°C

Presiones: de 1 a 3 bar

Velocidad de la recirculación del líquido: de 3 a 6 metros por segundo

Capacidad de líquido: 3 litros por metro cuadrado

Pérdida de carga:/m²

Delta: T...../Kcal

¿Dónde se puede aplicar? En el fondo o en el cilindro para

tanques farmacéuticos, alimenticios y químicos.

Dimensiones: altura mínima 500 mm. hasta 1.500 mm. por cada compartimento.

Longitud máxima: 12,6 m. entera o en compartimentos separado

Acabado exterior: ribeteado de serie y, a petición, pulido 2B o satinado con puntos blancos, soldaduras satinadas
Acabado interior: todo decapado 2B o pulido espejo

Líquidos de climatización: agua, solución glicolada y agua tibia.

Características: Dentro se nota ligeramente la ondulación del inflado con un espesor de la pared de 15, 20 y 25 décimas, aunque este aspecto no perjudica de ninguna manera la fase de lavado o de esterilización de la superficie interior. Se puede colocar en la parte alta, en el centro, en la parte baja, en el fondo o en todo el cilindro, según las necesidades que se tengan de calentar o enfriar. Se puede aislar con nuestros sistemas Isofix, Isoplast, Isoal e Isowool, Isorock, Isoterm.

Accesorios: Vaina sonda

Modos de uso: Para tanques pequeños, medianos y grandes que se usen para calentar o enfriar a temperaturas medio-bajas y medio-altas, incluso con procesos graduales y duraderos.

Comprobación final: Con agua a presión de 1 a 6 bar, con cálculo de las pérdidas de carga y de la capacidad señaladas en la camisa, comunicadas al cliente y archivadas por nuestra oficina técnica.

Control PED: No es posible .



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



**QUALITÀ
ALBRIGI**

- 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

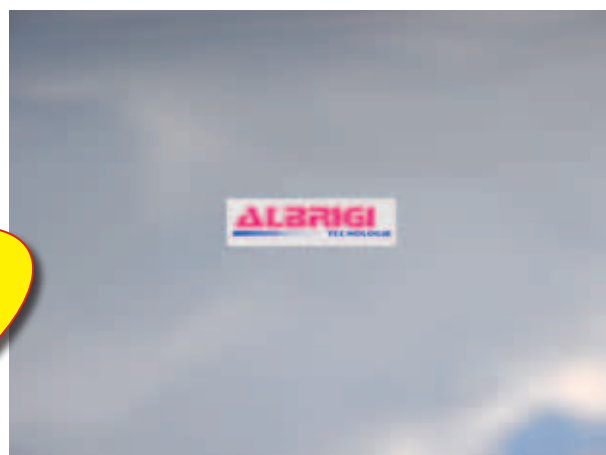


- I** Superficie satinata grana 180 verticale
- GB** Satin finish - 180 grain vertical surface finishing
- D** Satinierte Oberfläche, Körnung 180, längs verlaufend
- F** Surface satinée grain 180 vertical
- E** Superficie satinada granulicidad 180 vertical

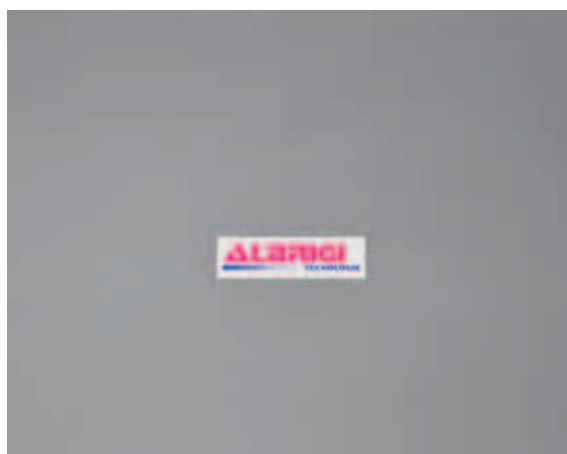


**ALBRIGI
QUALITY**

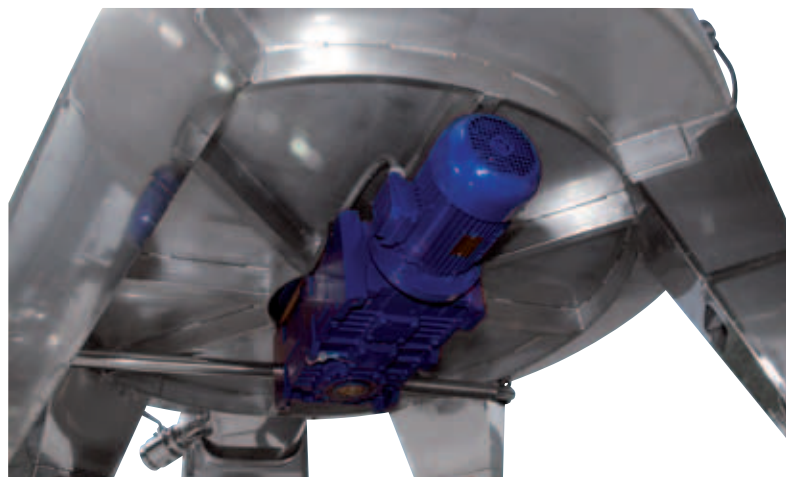
- I** Finitura satinata SCOTCH BRITE circolare
- GB** Circular SCOTCH BRITE satin finish
- D** Satiniertes Außenfinish SCOTCH BRITE, kreisförmig verlaufend
- F** Finition satinée SCOTCH BRITE circulaire
- E** Acabado satinado SCOTCH BRITE circular



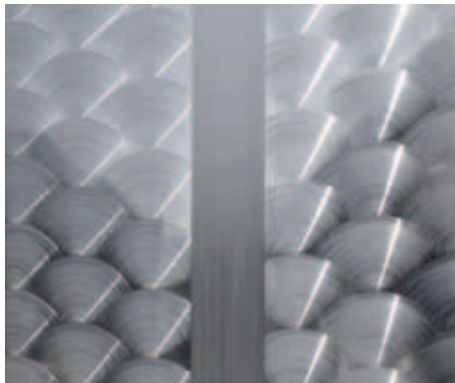
- I** Finitura interna e esterna lucida a specchio 2R naturale con rugosità 0,06 Micron
- GB** Mirror polished interior and exterior 2R natural finish with 0.06 Micron roughness
- D** 2R Natur-Hochglanzfinish der Innen- und Außenflächen mit 0,06 micron Rauheit
- F** Finition interne et externe polie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



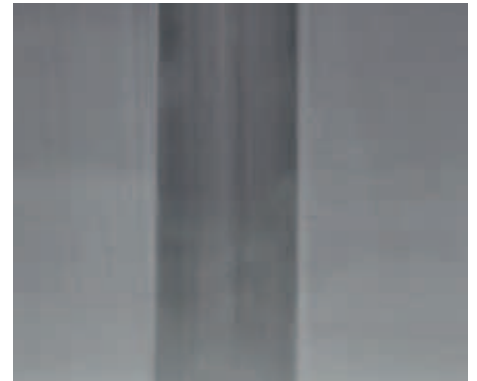
- I** Finitura 2B naturale da acciaieria
- GB** 2B natural steel works finish
- D** 2B-Natur-Edelstahlblechfinish
- F** Finition 2B naturelle d'aciérie
- E** Acabado 2B natural de acereria



- I** Fondo di VOLVOTANK con rinforzi antisismici
- GB** VOLVOTANK bottom with reinforcements against earthquakes
- D** VOLVOTANK mit erdbebensicheren Verstärkungen
- F** Fond de VOLVOTANK avec renforts antisismiques
- E** Fondo de VOLVOTANK con reforzamiento anti-sísmico

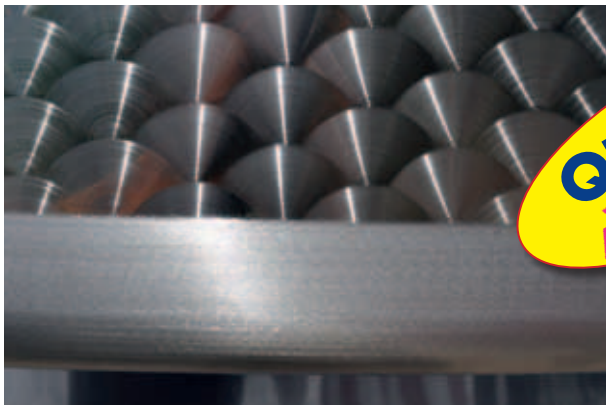


**SALDATURE VERTICALI
LAMINATE
VERTICAL LAMINATE
WELDINGS
LÄNGS VERLAUFENDE LAMI-
NIERTE SCHWEISSNÄHTE
SOUDURES VERTICALES
LAMINÉES
SOLDADURAS VERTICALES
LAMINADAS**



- 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 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



**QUALITÀ
ALBRIGI**

- 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** 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



**ALBRIGI
QUALITY**

- I** Saldatura a Tig esterna rollata e satinata di chiusino
- GB** Rolled and satin finish external Tig welding of manhole
- D** Im Wig/Plasma-Verfahren auf Außenfläche gefertigte Schweißnaht des Verschlusses, glattgewalzt und satiniert
- F** Soudure Tig externe roulée et satinée de la cheminée
- E** Soldadura exterior Tig, acabado apisonado y satinado de la tapa



- 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



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 metal 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



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 Saldatura interna, rasata e lucidata, del collo del chiusino

GB Trimmed and polished interior welding of manhole neck

D Auf der Innenfläche verlaufende, flache und polierte Schweißnaht des Aufsatzstückes des Verschlusses

F Soudure interne, rasée et polie, du col de la cheminée

E Soldadura interna, alisada y pulida del cuello de la tapa

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 oval manual Tig welding of 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 Tig manual en tapa ovalada exterior

- I** Saldatura a Tig trapassata di due tubi
- GB** Tig welding passed through by two tubes
- D** Im Wig-Verfahren gefertigte Schweißnaht von zwei genieteten Röhren
- 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



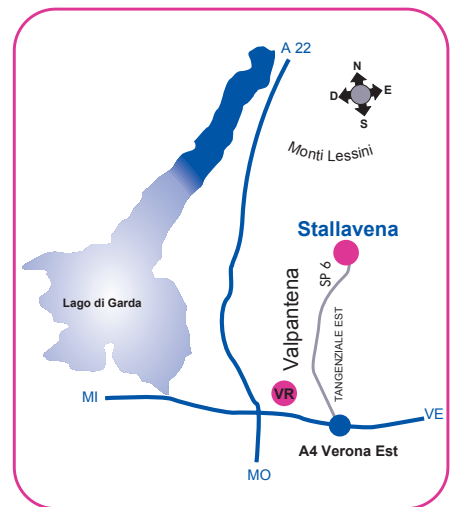
- I** Saldatura a Tig di manicotto del preleva campioni spazzolata
- GB** Brushed Tig welding of sleeve coupling on sampler
- D** Im Wig-Verfahren gefertigte, gebürstete Schweißnaht der Muffe für die Probeentnahme
- F** Soudure Tig brossée d'un manchon du dégustateur
- E** Soldadura Tig cepillado del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



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