

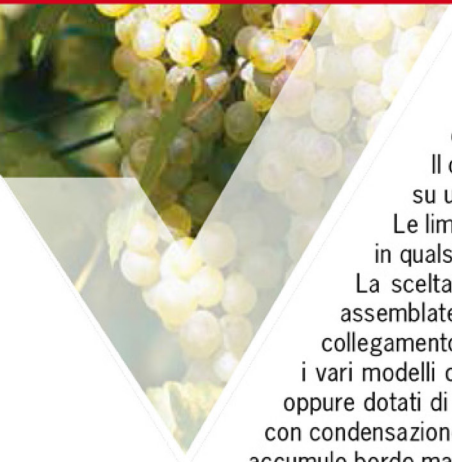
La qualità della tradizione, l'affidabilità della tecnologia



## REFRIGERAZIONE



Refrigeration  
Réfrigération  
Kühlung  
Refrigeración



Refrigeratori d'acqua o soluzione glicolata monoblocco, adatti per l'installazione all'esterno, equipaggiati con compressori di tipo ermetico Scroll, condensato ad aria con elettroventilatori elicoidali e completi di serbatoio di accumulo ed elettropompa per la circolazione del refrigerante.

Il controllo e la gestione sono affidati ad una centralina a microprocessore, la quale misura e visualizza su un display le principali temperature e gestisce gli allarmi.

Le limitate dimensioni di ingombro, la gradevole estetica e i contenuti livelli sonori, facilitano l'inserimento in qualsiasi contesto.

La scelta della potenzialità si sviluppa su grandezze da 5.000 a 110.000 kcal/h, ed essendo totalmente assemblate e collaudate in fabbrica, sono pronte ad entrare in funzione subito dopo avere effettuato il collegamento elettrico alla rete e il collegamento idraulico ai vari utilizzi. Su richiesta, si possono consegnare i vari modelli completi di pompa calore, adatti quindi sia a raffreddare che a riscaldare il liquido in circolazione, oppure dotati di desurriscaldatore per il recupero totale o del 20% del calore prodotto. La gamma dei refrigeratori con condensazione ad aria o ad acqua oltre 110.000 kcal/h, viene proposta con pompe di circolazione e serbatoio di accumulo bordo macchina o separati, con compressori di tipo ermetico Scroll, semiermetici alternativi pluricilindrici e a vite. Sono inoltre disponibili personalizzazioni a seconda dei vari impieghi a cui sono destinati.

*Monobloc water chillers suitable for the outdoor installation.*

*The units are equipped with hermetic scroll compressor, helicoidal electro-fans, storage tank and electro-pump for the refrigerant circulation. The cooling units are managed by a control panel with microprocessor, which shows the temperature values and controls the alarms. The small overall dimensions, pleasant design and reduced sound levels allow to install them in any context.*

*The cooling capacity varies from 5.000 up to 110.000 kcal/h; all units are factory tested and ready for use after the necessary electrical and hydraulic connections. On demand, they can be supplied with heat pump and therefore can be used for both cooling and heating the circulating liquid. The units are also available with desuperheater for total or partial (20%) heat recovery.*

*Cooling units performing more than 110.000 kcal/h are provided with separated or integrated circulation pump and storage tank, with hermetic scroll compressors, alternative compressors or screw compressors.*

*Several customizations are also available.*

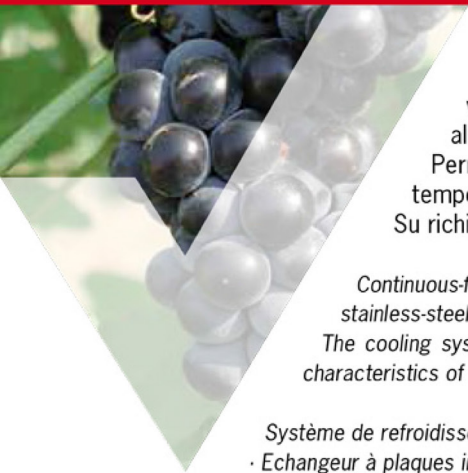
*Refridisseurs monoblocs d'eau ou solution glycolée adapté pour installation à l'extérieur. Equipé de: compresseurs hermétiques type Scroll, échangeur à air avec ventilateurs hélicoïdaux, ballon-tampon d'accumulation et pompe de circulation. Le contrôle et la gestion sont gérés par microprocesseur avec écran de contrôle qui permet la visualisation des principaux paramètres et alarmes. Les dimensions peu*

## CENTRALE FRIGORIFERA



Cooling units  
Refridisseurs monoblocs  
Weinkühler  
Instalaciones frigorificas





Sistema di raffreddamento in continuo, con scambiatore a piastre, pompa di circolazione del vino e strumentazione di controllo montati su telaio in acciaio inox, collegati tra loro e pronti all'utilizzo dopo le connessioni elettriche ed idrauliche.

Permette di abbassare la temperatura del vino in stoccaggio per la stabilizzazione tartarica in breve tempo, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche e sensoriali del prodotto. Su richiesta può essere dotato di controllo di termoregolazione automatico.

*Continuous-flow heat exchangers consisting of plate heat exchanger, circulation pump and control panel mounted on a stainless-steel frame. These exchangers are ready for use after all the necessary electrical and hydraulic connections. The cooling system allows a fast decrease of the wine temperature for tartaric stabilization, preserving the organoleptic characteristics of the product. On demand, the unit can be equipped with automatic thermoregulatory system.*

*Système de refroidissement en continu avec:*

- Echangeur à plaques inox*
- Pompe de circulation du produit*
- Tableau de commandes*

*Ensemble monté sur chassie inox prêt à l'emploi. Permet d'abaisser la température du vin pour la stabilisation tartarique en un temps bref, en conservant toutes les caractéristiques organoleptiques et sensorielles du produit. Peut être équipé d'une thermorégulation automatique.*

*Das unablässige Kühlsystem, bestehend aus Plattenaustauscher, Kreiselpumpe zur Weinzirkulation und Kontrollvorrichtungen, ist auf einem Rahmen aus rostfreiem Edelstahl aufgebaut. Er erlaubt die Temperatur des Weins schnell herabzusetzen, indem die Eigenschaften des Produktes nicht entstellt werden. Auf Anfrage kann er mit automatischer Temperaturregelung versehen sein.*

*Sistema de refrigeración de forma continua, con intercambiador de calor de placas conectado con bomba de circulación de vino e instrumentación de control, instalado en bastidor de acero inoxidable y listo para el uso después de las conexiones eléctricas e hidráulicas. Permite reducir la temperatura del vino de almacenado para la estabilización tartárica en poco tiempo, manteniendo las características organolépticas y sensoriales del producto. A petición puede ser equipado con control de termorregulación automático.*



## SCAMBIATORI A PIASTRE

Plate heat exchanger  
Echangeur à plaques  
Plattenaustauscher  
Intercambiador de placas

encombrantes, les lignes épurées et une faible nuisance sonore, facilitent l'implantation.

Un large choix de modèles est disponible avec une puissance allant de 5 000 à 110 000 kcal/h.

Les refroidisseurs sont facilement installables et opérationnels avec un simple branchement électrique et hydraulique.

Sur demande il est possible d'avoir des modèles équipés de pompe à chaleur donc réversibles, produisant du froid ou du chaud, ou, équipés de sur-chauffage pour la récupération totale ou du 20% de la chaleur produite. La gamme de refroidisseurs à condensation par air ou par eau au delà des 110 000 kcal/h est proposée avec les pompes de circulation et ballon-tampon situés au bord du refroidisseur ou séparés, avec des compresseurs de type hermétiques Scroll, semi hermétique multicylindre et à vis. Des modèles personnalisés adaptés à des besoins bien précis sont également disponibles.

Wasser- oder Glykollösungskühlanlagen für den Einbau im Freien geeignet, mit hermetischen Kompressoren Scroll, luftgekühlten Verflüssiger und Schraubengebläse, Speichertank und Umlaufpumpe. Die Schalttafel mit Mikroprozessor misst und zeigt die bedeutendsten Temperaturen auf einem Display an und verwaltet die Alarme. Die Kühlanlagen sind in verschiedenen Grössen mit einer Leistung von 5.000 bis 110.000 kcal/h erhältlich. Auf Anfrage können sie mit Wärmepumpe geliefert werden, damit das Kühlmittel gekühlt und auch erhitzt werden kann. Sie können auch zur partialen oder totalen Rekuperation der Wärme tauglich sein, die in Modalität „Chiller“ erzeugt wird.

Die Kühler mit Leistung über 110.000 kcal/h können mit integrierten oder separaten Kreiselpumpen und Speicher-Tank, hermetischen Kompressoren Scroll, abwechselnd semihermischen Kompressoren oder Schraubenkompressoren versehen sein. Es ist möglich, die Kühlanlagen den verschiedenen Bedürfnissen anzupassen.

Refrigeradores de agua o de solución glicolada monobloque, adecuados para la instalación al aire libre, equipados con compresores herméticos Scroll, condensados por aire con bobina eléctrica y completos de tanque y bomba para la circulación del refrigerante.

El control y la gestión están hechos por una unidad de control con microprocesador, que mide y muestra, en una pantalla, las temperaturas principales y gestiona las alarmas.

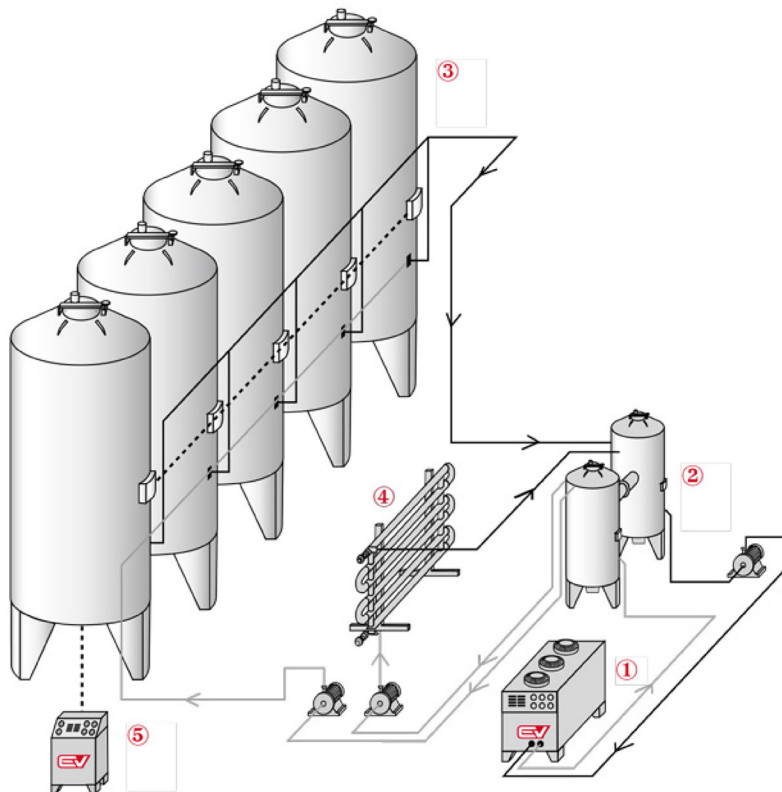
Las reducidas dimensiones, el aspecto agradable y los bajos niveles de ruido, permiten su fácil inserción en cualquier contexto.

La gama de producción va desde 5.000 hasta 110.000 kcal/h, y siendo totalmente ensamblado y probado en fábrica, está listo para funcionar inmediatamente después de hacer la conexión eléctrica a la red y la conexión hidráulica.

A petición, se pueden ofrecer los distintos modelos con bomba de calor, adecuados para enfriar y calentar el líquido en circulación, o con un atemperador para la recuperación total o del 20% del calor.

La gama de refrigeradores con condensación por aire o agua sobre las 110.000 kcal/h, se propone con bombas de circulación y tanque de acumulación en la máquina o por separado, con compresores herméticos Scroll, semiherméticos alternativo y de tornillo.

Personalizaciones están disponibles en función de los diversos usos a los que están destinados.



① Centrale frigorifera per la produzione della soluzione refrigerante  
Chilling unit for the production of refrigerating solution  
Centrale frigorifiques pour la production de la solution réfrigérante  
Kuehlanlage fuer die Erzeugung von Kuehlmittel  
Central de refrigeración para la producción de solución refrigerante


② Serbatoio polmone  
Buffer tanks  
Réservoirs - tampon  
Ausgleichbehalter  
Tanque-pulmon

③ Serbatoi con tasche per il controllo della temperatura di fermentazione  
Tanks with jackets for the control of the fermentation temperature  
Cuves avec ceintures de froid pour le contrôle de la température de fermentation  
Behälter mit Mantel fuer die kontrolle der Gaerungstemperatur  
Tanques con camisas para el control de la temperatura de fermentación

④ Scambiatore a tubi concentrici per mosto  
Concentric Tube in tube heat exchanger for must  
Echangeur à tubes concentriques  
Kuehler und Waermetauscher mit konzentrischen Roehren  
Intercambiador para mostos a tubos concentricos

⑤ Quadro comandi  
Control board  
Pupitre de commande  
Steuerschrank  
Panel de mando





Scambiatore atto a realizzare lo scambio termico tra la soluzione refrigerante ed il prodotto (pigiato, diraspato o mosto). Lo scambiatore è costituito principalmente da un telaio realizzato in profilati sul quale sono fissati i moduli tubolari costituenti le unità di scambio concentriche. Lo scambiatore è costruito totalmente in acciaio inox ed è completo di termometri digitali per il controllo della temperatura in entrata ed in uscita del prodotto e del refrigerante. A richiesta può essere fornito coibentato e con tubi spiralati interni. Per il trattamento di vini e mosti puliti sono disponibili scambiatori multi tubolari che permettono una sensibile riduzione degli ingombri. Il dimensionamento dello scambiatore viene studiato secondo le diverse esigenze.

*The heat exchanger allows the thermal exchange between the refrigerating solution and the product (crushed grape, destalked grape or must). The exchanger consists of a bearing frame with tubular modules (pipes) fixed on it, which make up the concentric exchange units. The heat exchanger is entirely made of stainless-steel and provided with digital thermometers for controlling the in-going and out-going temperature of product and refrigerant. On demand, the heat exchanger can be insulated and with spiralled pipes. Space saving multi-tubular heat exchangers are also available for the processing of clean wines and musts. The heat exchanger size is studied in accordance with the customer's needs.*

*Echangeur en mesure d'effectuer l'échange thermique entre la solution réfrigérante et le produit (foulé, égrappé ou moût). L'échangeur est formé essentiellement d'un bâti réalisé avec des profilés sur lequel sont fixés les modules tubulaires qui constituent les unités d'échange concentriques. L'échangeur est construit entièrement en acier inoxydable et est équipé de thermomètres à horloge pour contrôler la température à l'entrée et à la sortie du produit et du réfrigérant. Il peut être isolé et livré avec des tubes internes spiralés sur demande. Pour le traitement des vins et moûts, non chargés, sont disponibles des échangeurs multitubulaires qui permettent une légère réduction des encombrements. Le dimensionnement de l'échangeur est étudié selon des exigences souhaitées.*

*Wärmetauscher zur Durchführung des Wärmetausches zwischen Kühlmittel und Produkt (gepresst, abgebeert oder Most). Der Austausch besteht im Wesentlichen aus einem Rahmen aus Profilen, auf dem die Rohrmodule befestigt sind, welche die konzentrischen Austauschseinheiten darstellen. Der Austauscher ist ganz aus Edelstahl hergestellt und wird mit Digitalthermometern für die Überwachung der Temperatur des ein- und auslaufenden Produktes und des Kühlmittels geliefert. Auf Anfrage kann er mit Isolierung und mit spiralenförmigen Innenrohren geliefert werden. Für sauberen Wein und Most sind mehr-röhrige Wärmetauscher erhältlich, die eine erhebliche Raumsparung ermöglichen.*

*Intercambiador apto para realizar el cambio térmico entre la solución refrigerante y el producto (pisado, desescobajado o mosto). El Intercambiador está constituido principalmente por un bastidor realizado con perfiles sobre el que se fijan los módulos tubulares que constituyen las unidades de cambio concéntricas. El Intercambiador está construido totalmente en acero inoxidable y está completo de termómetros digitales para el control de la temperatura en la entrada y en la salida del producto y del refrigerante. A petición puede suministrarse aislado y con espiral interna. Para el tratamiento de mostos y vinos limpios están disponibles intercambiadores multi-tubulares que permiten una reducción significativa del tamaño. El intercambiador de calor se dimensiona de acuerdo a las diferentes necesidades del cliente.*

## SCAMBIATORI DI CALORE TUBO IN TUBO

Pipe-in-pipe heat exchanger

Echangeur de chaleur tube in tube à contre courant

Wärmetauscher in Gegenstromspülung

Intercambiador de calor en contracorriente



