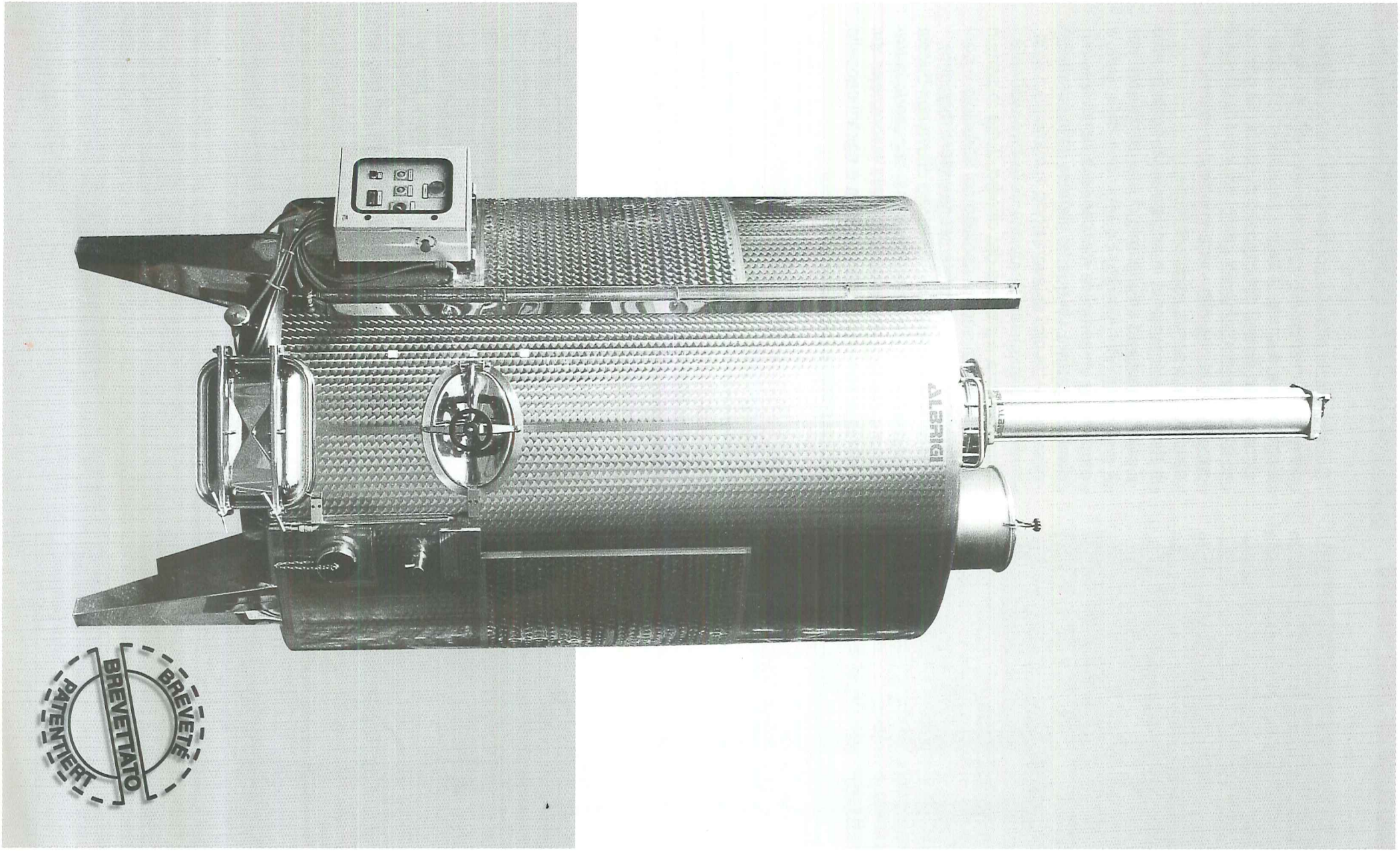


BREVETTATO
BREVETÉ
PATENTIERT

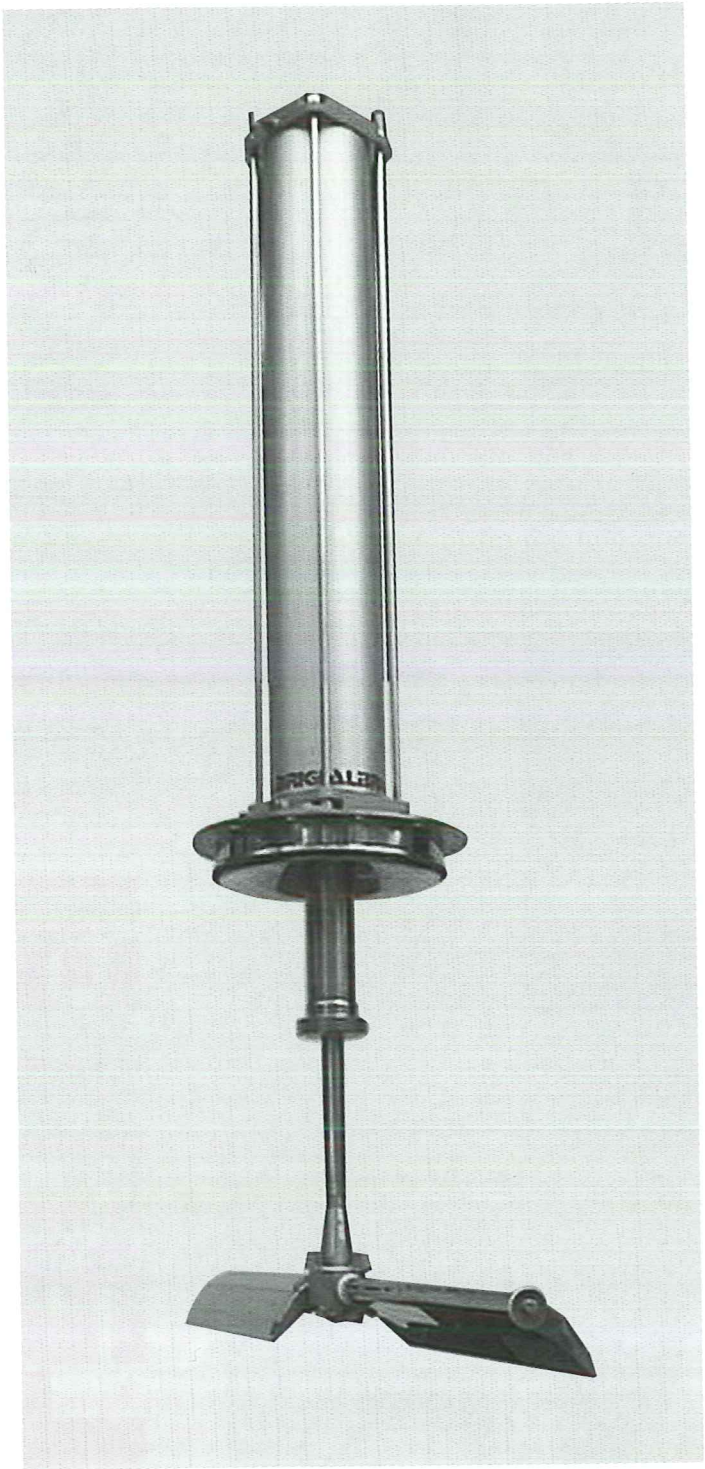
ALBRIGI®

MONOFOLLTANK®

31

IMPIEGO

Monofolltank è il sistema semplice di follatura ad un cilindro applicabile sui serbatoi di piccola e media capacità e che può essere adattato ai serbatoi esistenti. Monofolltank esiste nelle versioni per semprepieno e per serbatoio chiuso, con capacità a partire da 20 hl fino a circa 300 hl. Il sistema comprende un cilindro pneumatico che muove una pala di follatura.



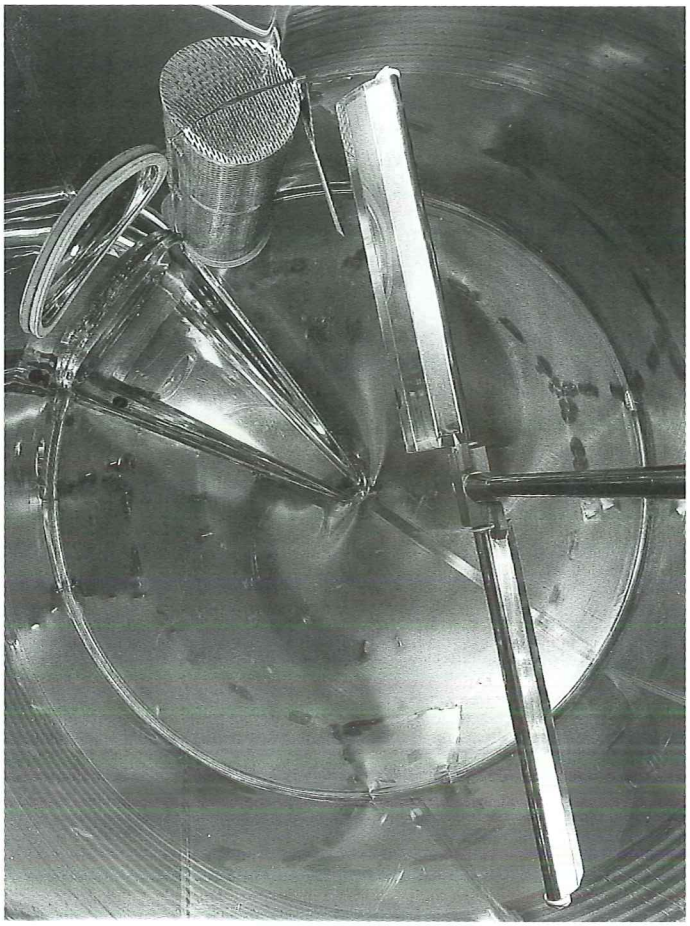
Brevetto "Moreno"
Brevet "Moreno"
"Moreno" Patent
"Moreno" patent

Questa, grazie alla sua conformazione e ad un semplice meccanismo, ad ogni corsa del cilindro ruota leggermente durante la salita, lavorando in successione settori diversi del cappello di bucce. Si ottiene così un rimescolamento completo ed efficace del cappello di bucce che viene immerso e rigirato con delicatezza e senza originare fecce.
Il sistema, interamente in acciaio inox, richiede solo il collegamento ad un impianto di aria compressa per il movimento del cilindro. La rotazione della pala è prodotta da un semplice meccanismo senza bisogno di motorizzazioni. Un quadro elettrico dà la possibilità di scegliere tra cicli di lavorazione in manuale o automatico ed impostare la durata della lavorazione e i tempi di salita e discesa del cilindro. Tutte le parti in movimento non sono a contatto col serbatoio e così le bucce vengono lavorate senza essere macinate.
Adatto soprattutto alla lavorazione di uve con buccia molto tenera, è l'unico sistema che, seguendo la tradizione classica della follatura nella lavorazione dei vini rossi, con semplicità disgrega e rigira il cappello di bucce senza originare fecce.

CARATTERISTICHE

Follatore con 1 cilindro pneumatico, completo di centralina di controllo per eseguire diversi programmi di follatura automatici e temporizzati, applicabile a serbatoi aperti tipo semprepieno o serbatoi chiusi con chiusino centrale.

• Meccanismo di follatura formato da 1 cilindro ad aria con pala rotante smontabile • Quadro di controllo della velocità, della pressione e della sequenza dei cicli di lavorazione. • Struttura di sostegno in acciaio inox adattabile a diametri leggermente diversi (versione per semprepieno)
• Collegamento con flangia e controflangia di fissaggio al chiusino superiore centrale (versione per serbatoi chiusi). • Esecuzione in acciaio inox AISI304, con accessori in polietilene alta densità per uso alimentare.



Pala rotante
Rateau
Schaufel
Rotatig blades

Une consolle électrique permet de choisir entre cycle automatique et manuel et de programmer la durée du travaille et les temps de descente et remontée du cylindre. Toutes les parties en mouvement ne sot pas en contact avec les parois de la cuve, ainsi les rasins sont traitées sans subir aucune trituration.

Il s'agit du seul système qui, en suivant la tradition classique du pigeage, désagrége et renverse le châpeau des raisin de façon homogène et régulière.

CARACTERISTIQUES

Mecanisme de pigeage composé par:
1 cylindre pneumatique
1 pale de pigeage tournante et démontable
1 consolle de control de la vitesse, pression et suite des cycle de travaille
1 chassis de soutien adaptable à diamètres légèrment differents (version pour cuves à châpeau flottant)
1 connection par bride et contre-bride de fixation à la trappe superieure centrale (version pour cuves fermées)
Exécution en acier inox AISI304, accessoires en polyéthylène haute densité aux normes alimentaires.

UTILISATION

Monofolltank est un système de pigeage à un seul cylindre, qui peut être installé sur cuves de petite ou moyenne capacité, entre 20 et 300 hl, et qui peut êntre adapté aux cuves existantes.

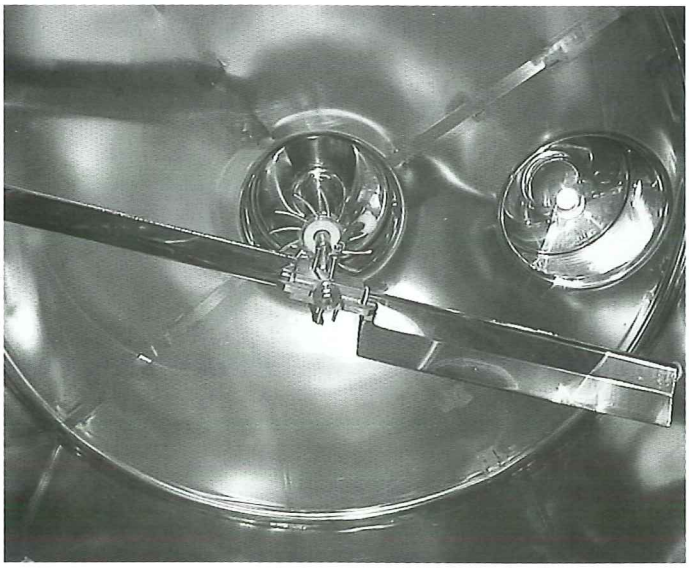
Monofolltank existe dans les deux version: pour cuves à chapeau flottant et pour cuves fermées.

Ce système comprends un piston pneumatique qui actionne une pale de pigeage. La conception simple de ce méccanisme permet de faire tourner légèrment le pigeur pendant la remontée du verin, afind'intervenier par differentes phases sur le châpeau de marc. Le resultat obtenu est le mêlange complet et efficace du châpeau qui est immergé et renversé délicatement, ce qui évite la production de lie.

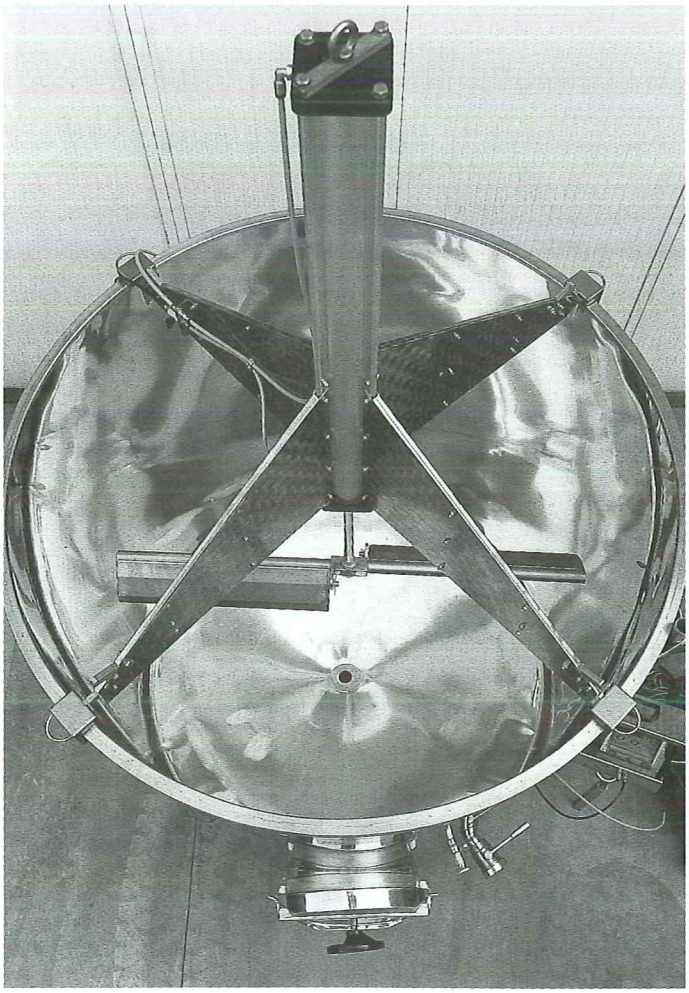
Le système, entièrement en acier inox demande seulement la connection au reseau pneumatique pour l'actionnement du piston. La rotation de la pale est produite par un mécanisme simple sans aucune motorisation.

ANWENDUNG

Monofolltank ist ein einfaches Tauchsystem mit einem Zylinder, der auf kleinen und mittleren Tanks und auf bereits bestehenden Tanks angebracht werden kann. Monofolltank sind in der Version für Immervolltanks und geschlossenen Tanks mit Inhalt von 20 hl bis ca. 300 hl erhältlich. Das System besteht aus einem pneumatischen Zylinder der eine Schaufel bewegt. Dank eines einfachen Mechanismus und seiner Bauweise, dreht sich die Schaufel bei jedem Tauchzyklus weiter und drückt somit immer ein weiteres Stück Trestrerkuchen mit hinunter.
Durch dieses Verfahren wird der Tresterkuchen sehr schonend gebrochen und unterrührt ohne überflüssige Trubbildung zu erzeugen. Das System, komplett aus Edelstahl, benötigt nur einen Luftanschluß für die Bewegung des Zylinders. Das dreher der Schaufel wird durch einen einfachen Mechanismus eingeleitet und erfordert keinen zusätzlichen Antrieb.
Eine elektronische Steuerung gibt Ihnen die Möglichkeit den Arbeitsgang manuell oder automatisch durchzuführen, und die Zeit der Zyklen zu bestimmen.



Applicazione in serbatoio chiuso
Application sur cuve fermée
Ausführung für Lagertank
Application on storage tank



Applicazione su semprepieno
Application sur cuve a chapeau flottant
Ausführung für Immervolltank
Application on floating lid tank

Die Teile des Systems haben keinen Kontakt mit den Tank und verhindern somit das zerquetschen der Beeren. Besonders geeignet für Trauben mit empfindlicher Schale, ist es das einzige Systeme das der Tradition des tauchens bei der Verarbeitung von Rotweinen gerecht wird, und mit einfachen Bewegungen den Tresterkuchen vermischt ohne Trübungen zu erzeugen.

EIGENSCHAFTEN

Tauchstempel mit Nr.1 Zylinder, komplett mit elektronischer Steuerung zur Regulierung von verschiedenen Arbeitszyklen, anwendbar bei Immervolltank und geschlossenen Tanks mit Zentralem Dom und Mannloch.

- *Mechanismus des Tauchstempels bestehend aus 1 Zylinder mit abnehmbarer Schaufel*
- *Elektronische Steuerung zur Kontrolle der Geschwindigkeit, des Druckes und der Sequenzen der Arbeitszyklen.*
- *Edelstahlhalterung einstellbar (bei Version für Immervolltank)*
- *Edelstahlhalterung mit Flansch und Gegenflansch (bei Version für geschlossene Tanks)*
- *Ausführung in Edelstahl V2A mit Zubehör in Polietilen für Lebensmittel.*

USE

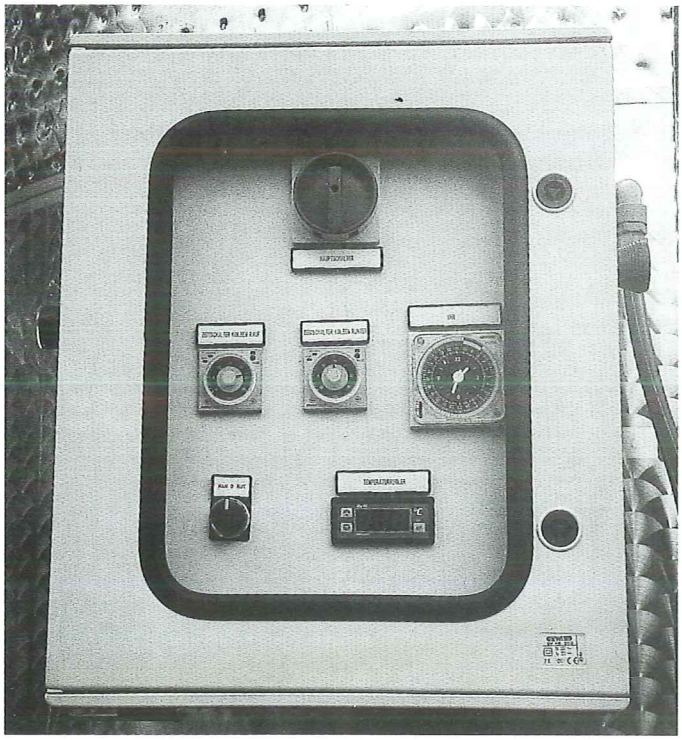
Monofolltank *is the easy system for wine-pressing that can be fitted to small and medium sized tanks and can be adapted to already existing ones.*
Monofolltank is available in two different version for closed and floating lid tanks, with capacity ranging from 20 to 300 hl. The system is made of an air cylinder that moves a wine-pressing pad. The pad, due to the shape of the blades and to a simple mechanical device, rotates at each stroke while rising, thus working on always new slices of skins. A complete and effective mixing of the skin hat is achieved, since it is gently submerged and turned upside down. The system, entirely made of stainless steel, need only the link to a compressed air source to move the cylinder. Pad rotation is obtained by means of a simple gear and requires no engine. An electric control box gives the chance to set manual or automatic working cycles, also allowing the setting of working and pause sequence and cylinder stroke timing. All moving parts are not in touch with tank walls and skins are pressed without grinding. Especially suitable for soft skinned grapes, it is the only system that according to the classing tradition of wine-pressing in the red wine making, easily mixes and turns around the skin hat without producing dregs.

MAIN FEATURES

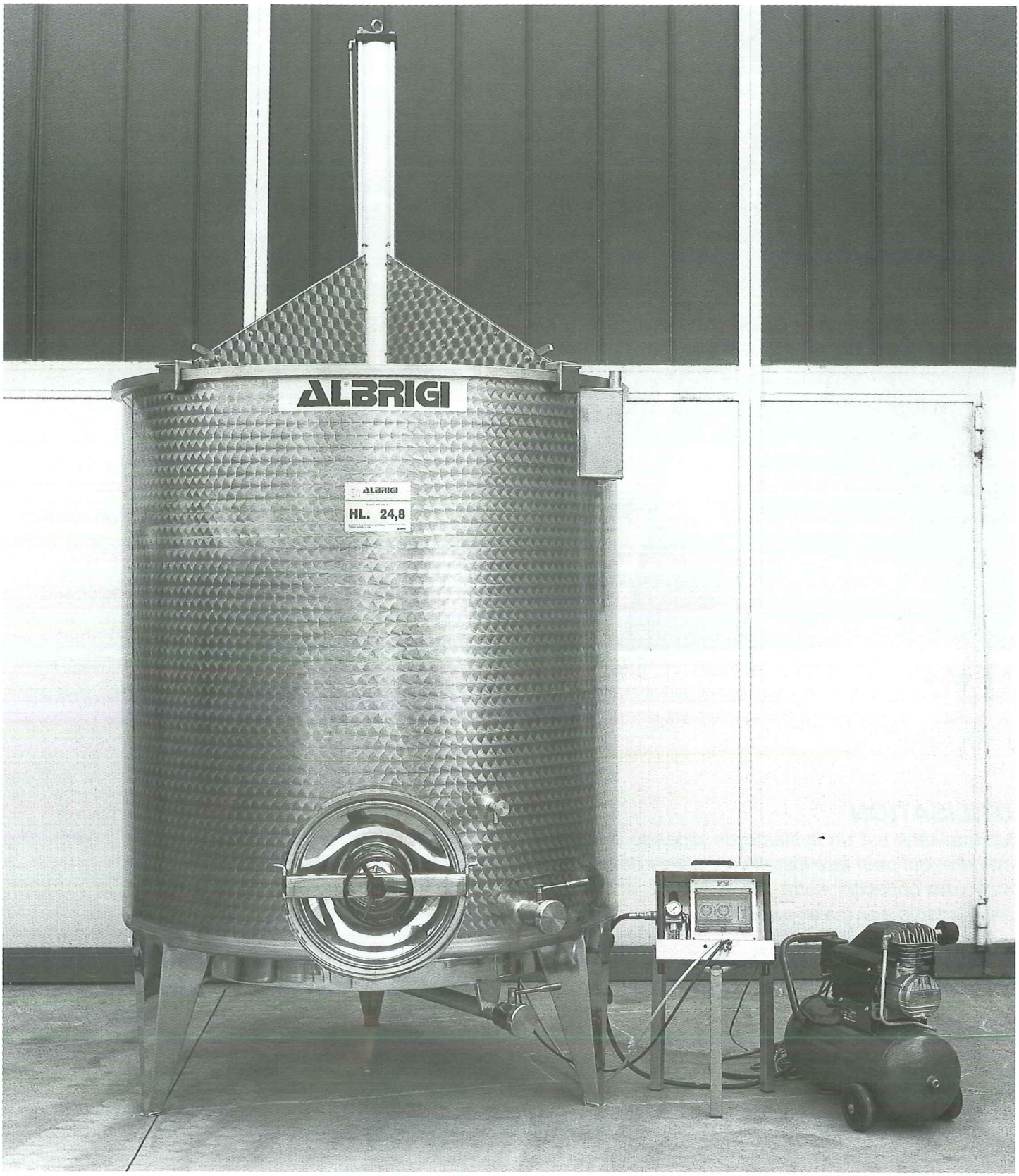
- *Wine-pressing with 1 air cylinder, complete with control box and timer to select different pressing programs, that can fit closed or floating lid tanks.*
- *Stainless steel frame to fit slightly differing diametres (open top tank version) • Fixing with flange to top centre manway (closed top version).*
- *AISI304 stainless steel, with food approved high density polyethilene accessories.*



Meccanismo di rotazione
Mecanisme de rotation
Drehmechanismus
Rotating gear



Quadro elettrico
Consolle de controle
Steuerungstafel
Control box



RIVENDITORE AUTORIZZATO:

ALBRIGI® S.R.L. TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX

37020 **GREZZANA** (VR) ITALY - Via Tessare, 6/A - Loc. Stallavena
Tel.+39 045.907.411 r.a.- Fax +39 045.907.427
E-mail: info@albrigi.it - http://www.albrigi.it

Galprint