ENOPALET®



ALBRIGI®

info@albrigi.it • www.albrigi.com



ENOPALET PRONTA CONSEGNA

info@albrigi.it • www.albrigi.com



ENOPALET READY DELIVERY

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

ENOPALET

MODELLI STANDARD SEMPRE PRONTI A MAGAZZINO • STANDARD MODELS ALWAYS READY FOR DELIVERY AT THE WAREHOUSE • IMMER AUF LAGER BEREITE STANDARDMODELLE • MODÈLES STANDARD TOUJOURS DISPONIBLES EN STOCK • MODELOS ESTÁNDAR SIEMPRE EN EL ALMACÉN

ROBUSTO - FACILE DA PULIRE - ELEGANTE
ROBUST – EASY TO CLEAN - ELEGANT
WIDERSTANDSFÄHIG – MÜHELOS ZU REINIGEN - ELEGANT
ROBUSTE - FACILE A NETTOYER – ELEGANT
ROBUSTO - FÁCIL DE LIMPIAR - ELEGANTE





INDISTRUTTIBILE
INDESTRUCTIBLE

I SERBATOI PALLETTIZZABILI SOVRAPPONIBILI NELLE QUATTRO MISURE STANDARD SEMPRE PRONTI A MAGAZZINO
GB FOUR STANDARD SIZES OF FORCK-LIFTABLE STACKABLE TANKS, ALWAYS READY FOR DELIVERY AT THE WAREHOUSE
D PALETIERBARE ÜBEREINANDER ZUSAMMENFÜGBARE TANKS IN VIER STANDARDGRÖSSEN, IMMER AUF LAGER BEREIT
F CUVES PALETISABLES SUPERPOSABLES EN QUATRE TAILLES STANDARD TOUJOURS DISPONIBLES EN STOCK
E TANQUES PALLETIZABLES SUPERPONIBLES EN CUATRO TAMAÑOS ESTÁNDAR SIEMPRE EN EL ALMACÉN

Marcatura *Marking* *Marquage* *Kennzeichnung* *Marcación*	Capacità *Capacity* *Capacité* *Fassungsvermögen* *Capacidad* Lt.	Gal.	Lunghezza / Larghezza *Length / Width* *Longueur / Largeur* *Länge/Breite* *Longitud/Anchura* mm.	Altezza Totale *Total height* *Hauteur totale* *Gesamthöhe* *Altura Total* mm.	Peso Sovrapponibile *Stackable tank weight* *Poids du réservoir superposable* *Gewicht stapelbare Version* *Peso del tanque superponible* Kg.	Peso non sovrapponibile *Non-stackable tank weight* *Poids du réservoir pas superposable* *Gewicht nicht stapelbare Version* *Peso del tanque no superponible* Kg.
u n	610	134	1150x1150	1200	Kg. 131	Kg. 103
	830	183	1150x1150	1450	Kg. 142	Kg. 110
	1070	235	1150x1150	1750	Kg. 148	Kg. 118
	1530	337	1150x1150	2200	Kg. 182	Kg. 140



interno lucido 2R a specchio
2R mirror polished interior

I Standard non sovraponibile
GB Standard non-stackable
D Nicht übereinander zusammenfügbare Standardtanks
F Standard non superposable
E Estándar no superponible

I SERBATOI PALLETTIZZABILI SOVRAPPONIBILE E NON SOVRAPPONIBILE

Da collaudi ed omologazioni a normativa europea abbiamo studiato un sistema sicuro per stoccare, movimentare e trasportare prodotti liquidi, densi ed in polvere con muletti, transpalletts, autotreno, traghetti. Con il telaio in acciaio inox adatti e omologati per il trasporto aereo.

Indicato per enologia perchè si adatta perfettamente con i vari acessori alle molteplici esigenze della cantina, dallo stoccaggio alla movimentazione, alla fermentazione con e senza vinacce, alla saturazione con gas e alla refrigerazione, la gasatura con CO2

Telaio INOX indeformabile AISI 304, sp 20/10, in tubo da mm. 80x80 autoportante, indistruttibile, smontabile. Serbatoio INOX AISI 304 o AISI 316 o acciai speciali con base circolare autoportante fissata con viti e tappi al telaio. È possibile la sostituzione di entrambi con estrema facilità.

Interno lucidato a specchio • AISI 316 • Indicatore di livello o specole • Valvola inox di scarico a farfalla o a sfera piena • Agitatori, miscelatori mobili o fissi • Sfere di lavaggio • Termometri • Portelle • Preleva campioni • Isolamenti in poliuretano o lana di roccia • Collaudi PED • Omologazione Onu • Intercapedini di riscaldamento/raffredamento TERMOSTAR e TERMOTIG • Fondo con forte conicità per lo scarico di prodotti densi • Intercapedini di condizionamento tipo "POLIFASCIA" o "TERMOFASCIA" e Isolamento ISOTANK, ISOFIX, ISOWOOL.

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

ENOPALET

GB FORK-LIFTABLE STACKABLE AND NON-STACKABLE TANKS

We have perfected a safe system for the storage, movement and transportation of liquid, dense and powdered products with forklifts, pallet trolleys, semi-trailer trucks and ferries, through testing and homologation to European norms. The tank frame is made of stainless steel homologated for transportation by air.
The tanks are suitable for oenological products because they can be adapted perfectly, with various accessories, to the many needs of wine cellars, from storage to movement, fermentation with and without dregs, to saturation with gas, refrigeration and gassing with CO2.
AISI 304, AISI 316 Stainless Steel or special steel tanks are used with a circular, self-supporting base, attached to the frame with screws and caps. Both can be substituted with extreme ease. Mirror-polished interior • AISI 316 Stainless Steel • Level gauge or observatories • Stainless steel butterfly or full sphere drainage valve • Agitators, mobile or fixed mixing blades • Washing spheres • Thermometers • Doors • Sampler • polyurethane or mineral wool insulation • PED Testing • UN Homologation • TERMOSTAR and TERMOTIG heating/cooling inner walls • Extremely conical bottom with drainage for dense products • "POLIFASCIA" or "TERMOFASCIA" type conditioning inner walls and ISOTANK, ISOFIX or ISOWOOL insulation.

D PALETTIERBARE ÜBEREINANDER ZUSAMMENFÜGBARE ODER NICHT ÜBEREINANDER ZUSAMMENFÜGBARE TANKS

Durch Abnahmeprüfungen und Typengenehmigungen gemäß europäischen Bestimmungen haben wir ein sicheres System für die Lagerung, die Verschiebung und den Transport von flüssigen Produkten, festen Stoffen und Produkten in Pulverform mit Gabelstaplern, Gabelhubwagen, Lastzügen und Fähren entwickelt. Dank einem speziellen eigens dafür homologierten Rahmen aus Edelstahl können die Tanks auch auf dem Luftweg befördert werden.
Besonders gefragt sind die Tanks im Bereich der Weinherstellung, da sie, in Kombination mit den entsprechenden Zubehör, den unterschiedlichen Anforderungen der Weinkellerei, so zum Beispiel der des Lagerns, des Bewegens, der Fermentation mit oder ohne Trester, der Sättigung mit Gas, der Kühlung und der CO2-Anreicherung, gerecht werden.
Unverformbarer Rahmen aus AISI 304 Edelstahl, Dicke 20/10, mit 80x80 mm Rohren, selbsttragend, unverwüstlich, demontierbar. Tank aus AISI 304- oder AISI 316 Edelstahl oder Spezialstahl mit rundem, selbsttragendem, mit Schrauben und Verschlussschrauben am Rahmen befestigtem Sockel. Beides kann mühelos ausgewechselt werden.
Hochglanzpolierte Innenfläche • AISI 316 • Flüssigkeitsstandanzeiger oder Sichtglas • Schmetterlingsventil oder Kugelhahnventil • Entfernbare oder fest angebrachte Mischer und Rührer • Reinigungskugeln • Thermometer • Luken • Probeentnahme • Schaumstoff- oder Steinwolleisolierung • PED-Druckprüfungen • UN-Homologisierung • TERMOSTAR oder TERMOTIG-Doppelwandung für das Erwärmen oder Abkühlen der Flüssigkeit • Stark konischer Boden für den Auslauf von festen Stoffen • Doppelwandung des Typs "POLIFASCIA" oder "TERMOFASCIA" für die Erwärmung oder Abkühlung und ISOTANK-, ISOFIX oder ISOWOOL isolierung.

F CUVES PALLETTISABLES SUPERPOSABLES ET NON SUPERPOSABLES

A partir des tests et des homologations conformes aux normes européennes nous avons conçu un système sûr pour le stockage, le déplacement et le transport de produits liquides, denses et en poudre avec des chariots élévateurs, des transpalettes, des camions, des bacs. Avec le châssis en acier inox adapté et homologué pour le transport aérien. Préconisé dans le secteur œnologique car, avec ses accessoires, il s'adapte parfaitement aux multiples exigences de la cave, depuis le stockage, le déplacement, la fermentation avec et sans marc, jusqu'à la saturation à gaz, la réfrigération et la gazéification au CO2
Châssis INOX indéformable AISI 304, ép 20/10, en tube de 80x80 mm autoportant, indestructible, démontable. Cuve INOX AISI 304 ou AISI 316 ou aciers spéciaux avec base circulaire autoportante fixée au châssis avec des vis et des bouchons. Il est possible de remplacer les deux très facilement .
Intérieur poli finition miroir • AISI 316 • Indicateur de niveau ou jauge visuelle • Vanne papillon de vidange en inox ou à bille pleine • Agitateurs, mélangeurs amovibles ou fixes • Boules de lavage • Thermomètres • Portes • Dégustateur • Isolations en polyuréthane ou laine de roche • Contrôle final PED • Homologation Onu • Chemises de chauffage/refroidissement TERMOSTAR et TERMOTIG • Fond avec forte conicité pour la vidange de produits denses • Chemises de conditionnement type « POLIFASCIA » ou « TERMOFASCIA » et isolation ISOTANK, ISOFIX, ISOWOOL.

E TANQUES PALLETIZABLES SUPERPONIBLES Y NO SUPERPONIBLES

Siguiendo los controles y las homologaciones de la normativa europea hemos estudiado un sistema seguro para almacenar, trasladar y transportar productos líquidos, densos y en polvo con carretillas elevadoras, transpalets, trenes y transbordadores. Con el armazón en acero inox adaptado y homologado para el transporte aéreo.
Indicado para el sector enológico porque se adapta perfectamente, con sus varios accesorios, a las múltiples exigencias de la bodega, desde el almacenamiento hasta el traslado, a la fermentación con y sin orujos, a la saturación con gas y a la refrigeración y gaseado con CO2.
Armazón INOX indeformable AISI 304, grosor 20/10, con tubo de 80x80 mm. autoportante, indestructible, desmontable. Tanque INOX AISI 304 o AISI 316 o aceros especiales con base circular autoportante fijada al armazón con tornillos y tapones. Ambos se pueden sustituir con mucha facilidad.
Interior acabado espejo. AISI 316. Indicador de nivel o visor. Válvula de mariposa inox de descarga o válvula de bola. Agitadores, mezcladores móviles o fijos. Bolas de lavado. Termómetros. Tapas de inspección. Tomador de muestras. Aislamiento en poliuretano o lana de roca. Controles PED. Homologación Onu. Camisas de calefacción/enfriamiento TERMOSTAR y TERMOTIG. Fondo cónico para la salida de productos densos. Camisas de climatización tipo "POLIFASCIA" o "TERMOFASCIA" y Aislamiento ISOTANK, ISOFIX, ISOWOOL.



I Enopalet sovrapponibili da lt 610, lt 830, lt 1070, lt 1530
GB Stackable Enopalet for 610, 830, 1070 or 1530 lt.
D Übereinander zusammenfügbare Enopalet mit 610, 830, 1070, und 1530 Litern Fassungsvermögen
F Enopalet superposables de 610, 830, 1070 et 1530 L
E Enopalets superpuestos de 610, 830, 1.070 y 1.530 litros

ENOPALET



I Vista di serie completa di ENOPALET sovrapponibile da lt 1530 – lt 1070 – lt 830 – lt 610
GB View of a complete series of stackable ENOPALET, capacities 1530 litres – 1070 litres- 830 litres – 610 litres
D Ansicht einer vollständigen Serie von übereinander zusammenfügbaren ENOPALET mit 1530 – 1070 – 830 – 610 Litern Fassungsvermögen
F Vue de série complete de ENOPALET superposables de 1530 lt – 1070 lt – 830 lt – 610 lt
E Foto de serie completa de ENOPALET superponibles de 1530 lt – 1070 lt – 830 lt – 610 lt

SOVRAPPONIBILE
STACKABLE





ENOPALET da lt 610



ENOPALET da lt 830

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

ENOPALET

SOVRAPPONIBILE

STACKABLE



INDISTRUTTIBILE

INDESTRUCTIBLE



ENOPALET da lt 1070



ENOPALET da lt 1530

ENOPALET



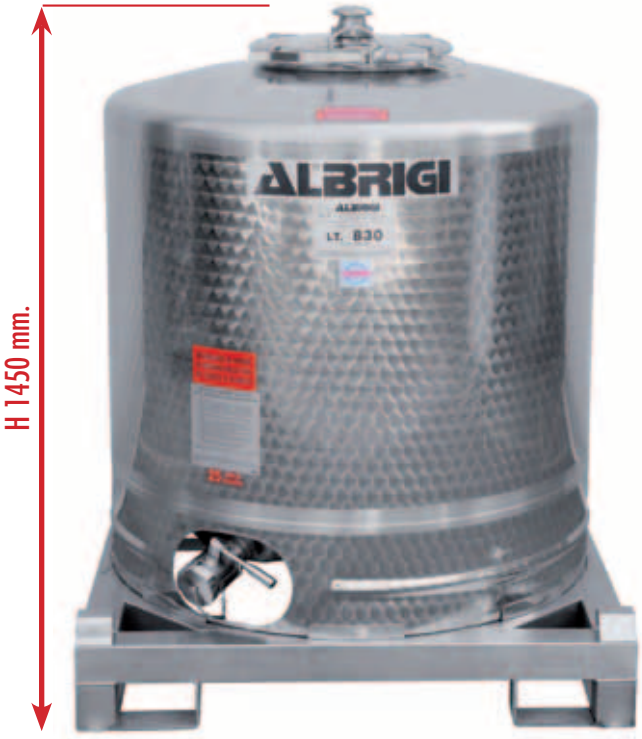
I Vista di serie completa di ENOPALET non sovrapponibile da lt 1530 – lt 1070 – lt 830 – lt 610
GB View of a complete series of non-stackable ENOPALET, capacities 1530 litres – 1070 litres- 830 litres – 610 litres
D Ansicht einer vollständigen Serie von nicht übereinander zusammenfügbaren ENOPALET mit 1530 – 1070 – 830 – 610 Litern Fassungsvermögen
F Vue de série complete de ENOPALET non superposables de 1530 lt – 1070 lt – 830 lt – 610 lt
E Foto de serie completa de ENOPALET no superponibles de 1530 lt – 1070 lt – 830 lt – 610 lt

NON SOVRAPPONIBILE
NOT STACKABLE

INDISTRUTTIBILE
INDESTRUCTIBLE



ENOPALET da lt 610



ENOPALET da lt 830

ENOPALET



INDISTRUTTIBILE
INDESTRUCTIBLE



ENOPALET da lt 1070



ENOPALET da lt 1530

PICTURETANK

PICTURETANK DÀ NUOVA IMMAGINE ALLA VOSTRA CANTINA

PICTURETANK GIVES A NEW LOOK IN YOUR WINE CELLAR

PICTURETANK GIBT IHREM WEINKEILLER EIN NEUES AUSSEHEN

PICTURETANK DONNE UNE NOUVELLE IMAGE A VOTRE CAVE

PICTURETANK DA UNA NUEVA IMAGEN A SU BODEGA

PICTURETANK





PICTURETANK





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

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

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

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

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

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ENOPALET





COMODITÀ E SICUREZZA

COMFORT AND SAFETY



I Inforcabile da 4 lati
GB Can be lifted from four sides.
D Von vier Seiten mit dem Gabelstapler unterfahrbar
F Enfourchable des 4 côtés
E Se puede montar por los 4 lados.

I Facilissimo da inforcare non si può sbagliare
GB Safe in movement
Stable in height
D Kann sicher verschoben werden
Auch gestapelt standfest
F Sûr durant la manutention
stable en hauteur
E Seguro en su trasladoestable en altura



I Sicuro nelle pendenze
GB Safe on gradients
D Sicherer Transport auch bei Gefällen und Steigungen
F Sûr dans les descentes
E Seguro en las pendientes.



I Sicuro nella movimentazione stabile in altezza
GB Easy to move with lift truck, impossible to make a mistake.
D ENOPALET kann sicher verschoben un standfest gestapelt werden
F Très facile à enfourcher, il est impossible de se tromper
E Muy fácil de montar, no hay posibilidad de equivocarse.



I Spazio nella base predisposto per operare su altri chiusini del palletizzabile sotto-stante, facile da pulire anche sotto il fondo
GB Ample space in the base to operate on other stackable covers underneath, easy to clean even on the underside.
D Raum im Sockeln, um auf anderen Versch-hüssen der darunter befindlichen paletier-baren Tanks betreiben zu konnen. Leicht unter dem Boden su reinigen.
F Vaste espace dans la base pour pouvoir travailler sur les autres pallettisables se trouvant en dessous, facile à nettoyer même sous le fond
E Amplio espacio en la base para poder trabajar con otras tapas del palletizable inferior, fácil de limpiar incluso debajo del fondo.



FACILE DA INFORCARE

EASY TO MOVE

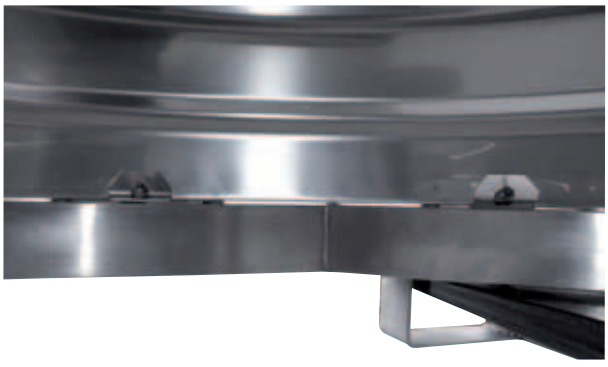
ENOPALET



I Fondo con scarico totale corto e ø della valvola a richiesta
GB Bottom with total short drain and valve ø as requested
D Boden mit komplettem Abfluss. Durchmesser des Ventils auf Anfrage
F Fond avec vidange totale courte et ø de la vanne sur demande
E Fondo con salida total corta y diámetro de la válvula bajo pedido.



I Vista dall'alto di interno lucido a specchio con le saldature rasate e lucidate a specchio
GB View from top of mirror polished interior with smoothed and mirror polished weldings
D Von oben gesehene, hochglanzpolierte Tankinnenflächen mit flachen hochglanzpolierten Schweißnähten
F Vue de haut de l'intérieur poli finition miroir avec les soudures rasées et polies miroir
E Vista desde arriba del interior acabado espejo con las soldaduras alisadas y con acabado espejo.



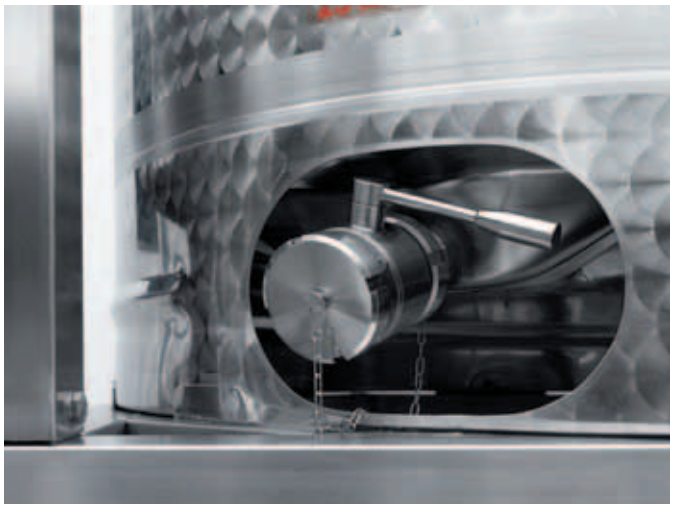
I Base del serbatoio fissato al telaio con 8 viti inox
GB Tank base fixed to the frame with 8 stainless steel screws
D Am Rahmen mit 8 Edelstahlschrauben befestigter Tank
F Base de la cuve fixée au châssis par 8 vis inox
E Base del tanque fijada al armazón con 8 tornillos inox.





I Scarico totale con filetto din o TRI-CLAMP
GB Total drainage valve with Din threading or TRI-CLAMP
D Kompletter Abfluss mit Din-Schraubengewinde oder TRI-CLAMP
F Vidange totale avec filet din ou TRI-CLAMP
E Descarga total con rosca din o TRI-CLAMP





I Scarico totale con filetto din con valvola o TRI-CLAMP
GB Total drain with Din threading or TRI-CLAMP
D Kompletter Abfluss mit Din-Schraubengewinde oden TRI-CLAMP
F Vidange totale avec filet din ou TRI-CLAMP
E Descarga total con rosca din o TRI-CLAMP

ENOPALET



I Coperchio incernierato ad apertura controvento
GB Hinged cover with upwind opening.
D Scharnierdeckel mit luvseitiger Öffnung
F Couvercle à charnière et ouverture à contrevent
E Tapa articulada para abertura contraviento.





I Bordo del chiusino lucidato a specchio e guarnizioni del coperchio alimentare intercambiabile
GB Mirror polished border of the cover and interchangeable food gaskets for cover
D Rand des hochglanzpolierten Verschlusses mit Dichtungen für den auswechselbaren Deckel
F Bord de la cheminée poli finition miroir et joints du couvercle alimentaire interchangeables
E Borde de la tapa acabado espejo y juntas de la tapa alimentaria intercambiables.



I Chiusino ø 400 con chiusura a fascetta a sgancio rapido
GB 400 mm ø cover with rapid detachment band
D Verschluss von 400 Durchmesser mit Schnellentriegelungsring
F Cheminée ø 400 avec fermeture à bande à dégagement rapide
E Tapa de 400 de diámetro con abrazaderas que se desenganchan rápidamente.



I Vite di regolazione della fascetta regolabile nel tempo
GB Band adjustment screws can be regulated over time
D Regulierschraube des Entriegelungsrings mit Zeiteinstellung
F Vis de réglage de la bande réglable dans le temps
E Tornillos de regulación de las abrazaderas regulables.



I Fermo della chiusura del coperchio per sicurezza e sigillabile
GB Sealable safety closure blockage
D Plombierbare Sicherheitsverriegelungsvorrichtung des Verschlusses
F Couvercle à vis scellable, fermeture de sécurité hermétique
E Retén del cierre para su seguridad y sellado.

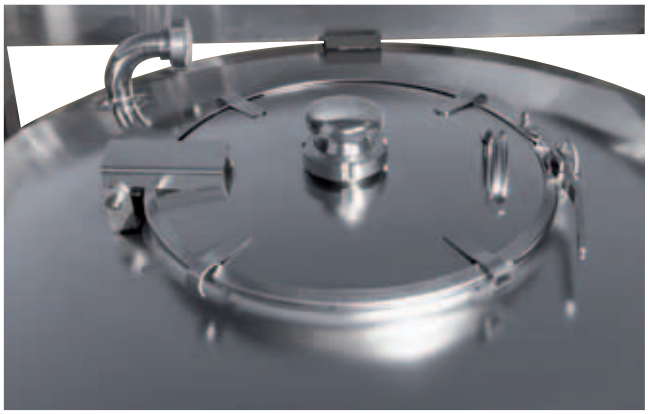
CHIUSURA ERMETICA
SEALING

ENOPALET

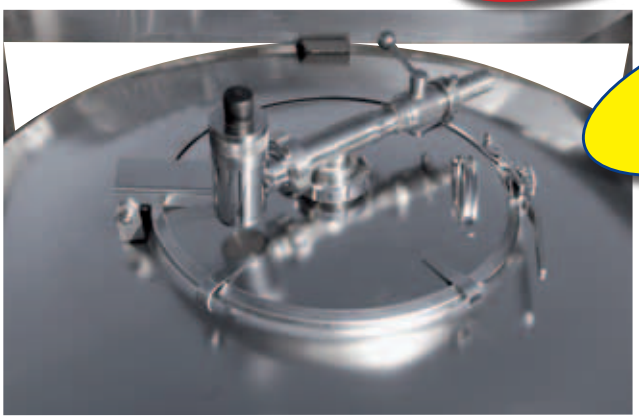


I Valvola di sfiato in PVC a doppio effetto
GB Double acting PVC relief valve
D Entlüftungsventil aus PVC mit Zweifachwirkung
F Soupape de purge en PVC à double effet
E Válvula de purga de efecto doble en PVC

VALVOLE DI SICUREZZA



I Valvola di sfiato inox a doppio effetto
GB Double acting stainless steel relief valve
D Entlüftungsventil aus Edelstahl mit Zweifachwirkung
F Soupape de purge inox à double effet
E Vàlvula de purga de efecto doble en inox



SAFETYT VALVE



I Valvola di sicurezza per azoto tarata
GB Calibrated nitrogen safety valve
D Tariertes Stickstoff-Sicherheitsventil
F Soupape de sécurité pour azote étalonnée
E Válvula de seguridad para nitrógeno calibrada

I Gruppo di sicurezza ribassato
GB Lowered safety unit
D Gesenktes Sicherheitssystem
F Groupe de sécurité bas
E Grupo de seguridad bajo

TOP CLEAN

SPRAYBALL DI LAVAGGIO



I Coperchio con sfera di lavaggio TOP CLEAN
GB Cover with TOP CLEAN washing ball
D Mannlochdeckel mit Reinigungskugel TOP CLEAN
F Couvercle avec bille de lavage TOP CLEAN
E Tapa con bola de lavado TOP CLEAN



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

ENOPALET



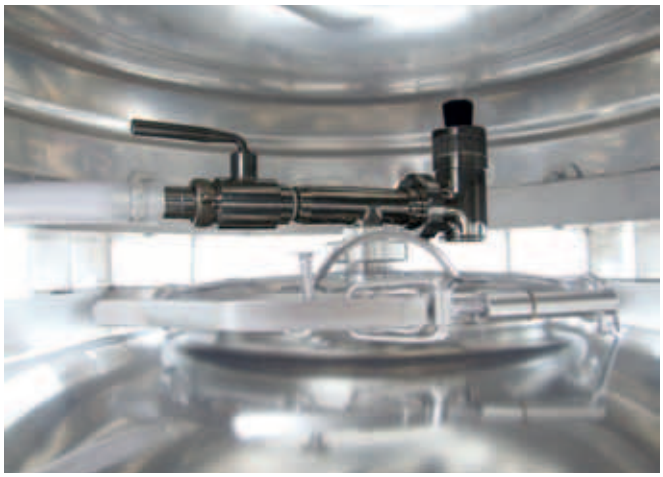
I Chiusino accessibile anche con paletizzabili sovrapposti
GB Door accessible even with overlying stackables
D Auch bei palettierbaren und übereinander zusammenfügbaren Tanks zugänglicher Verschluss
F Cheminée accessible également avec des pallettisables superposés
E Tapa accesible incluso con palletizables superponibles.



I Si può aprire il chiusino anche per ispezione con paletizzabili impilati
GB The cover can also be opened for inspection when the tanks are stacked
D Der Verschluss kann zwecks Inspektion des Tankinneren auch bei Stapelung der palettierbaren Tanks geöffnet werden
F Il est possible d'ouvrir la cheminée même lors des inspections avec des pallettisables empilés
E Se puede abrir la tapa para inspeccionar con palletizables apilados.



I Spazio residuo tra due paletizzabili impilati
GB Residual space between the two stacked tanks
D Zwischenraum zwischen zwei gestapelten palettierbaren Tanks
F Espace résiduel entre deux pallettisables empilés
E Espacio residuo entre dos palletizables apilados.



I ENOPALET impilato con il gruppo gas di sicurezza
GB Stacked ENOPALET with the safety gas group
D Gestapelter ENOPALET mit Sicherheitsgassatz
F ENOPALET empilé avec le groupe gaz de sécurité
E ENOPALET apilado con el grupo gas de seguridad.



ESCLUSIVA ALBRIGI

ALBRIGI EXCLUSIVE

ISPEZIONABILI QUANDO SONO SOVRAPPOSTI

INSPECTABLE WHEN STACKED



I Coperchio apribile anche con paletizzabili impilati
GB Cover can also be opened with the tanks are stacked
D Auch bei Stapelung der palettierbaren Tanks leicht zu öffnen Deckel
F Couvercle ouvrable également avec des pallettisables empilés
E Tapa practicable incluso con palletizables apilados.

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

ENOPALET



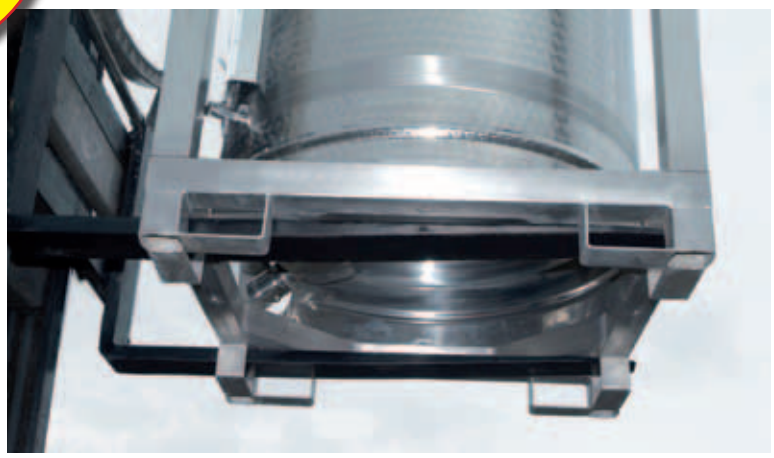
I Base di palletizzabile isolato con ISOTANK facilmente sterilizzabile
GB Base of stackable tank insulated with easy to sterilise ISOTANK
D Sockel von palettierbarem, mit ISOTANK isoliertem, leicht sterilisierbarem Tank
F Base de pallettisable isolé par système ISOTANK et facilement stérilisable
E Base de palletizables aislada con ISOTANK de fácil esterilización.



I ENOPALET a fondo molto conico per concentrati o per scaricare i vinaccioli
GB ENOPALET with an extremely conical bottom for concentrates or to unload grape pips
D ENOPALET mit stark konischem Boden für Konzentrate oder den Abfluss von Trester
F ENOPALET à fond très conique pour les concentrés ou pour évacuer les pépins
E ENOPALET con fondo muy cónico para concentrados o para dar salida a las pepitas.



comodità e sicurezza



I Incastro sicuro e stabile per le forche
GB Safe and stable insertion for forklifts
D Sicherheit und Standfestigkeit beim Unterfahren mit den Gabeln
F Encastrement sûr et stable pour les fourches
E Encaje seguro y estable para las horquillas.



comodity and security



I Trasportabile con TRANSPALLET largo max 620 mm e lungo 1000 mm
GB It is transportable with 620 mm max wide and 1000 mm long TRANSPALLET
D Er ist transportabe.l mit einem 620 mm max breiten und 1000 mm langen TRANSPALLET
F Transportable avec TRANSPALLET de 620 mm max de largeure e 1000 mm de longeur
E Transportable con TRANSPALLET de 620 mm max de anchura y 1000 mm de largo

I Facile da spostare con transpelet
GB Easy to move with a pallet trolley
D Mit Gabelhubwagen mühelos verschiebbar
F Facile à déplacer avec une transpalette
E Fácil de trasladar con transpalet.

ENOPALET



I Staffa di bloccaggio della base del serbatoio alla base del telaio dell'ISOTANK in basso
GB Tank base blockage clamp at the base of the ISOTANK frame, at the bottom
D Blockierung am Tanksockel am Sockel des Rahmens von ISOTANK unten
F Bride de blocage de la base de la cuve à la base du châssis de l'ISOTANK en bas
E Abrazaderas que bloquean la base del tanque a la base del armazón del Enopalet en la parte baja.



I Vietato sollevare l'ENOPALET con le corde passanti sopra il telaio ma devono passare dentro i fori per le forche della base e dentro il telaio superiore
GB It is forbidden to lift the ENOPALET with cords that pass above the frame; any cords must pass inside the fork insertion points in the base and inside the upper frame.
D Es ist verboten, ENOPALET mit Seilen anzuheben, die über den Rahmen geführt werden. Die Seile müssen durch die für die Gabeln des Gabelstaplers vorgesehenen Öffnungen am Sockel und durch den oberen Bereich des Rahmens geführt werden
F Il est interdit de soulever l'ENOPALET avec des cordes qui passent au-dessus du châssis ; les cordes doivent passer dans les trous par les fourches de la base et à travers le châssis supérieur
E Está prohibido levantar el ENOPALET con las cuerdas que pasan por encima del armazón; tienen que pasar dentro de los orificios para las horquillas de la base y dentro del armazón superior.

I Staffa di bloccaggio in alto del serbatoio all'interno del telaio
GB Blockage clamp at the top of the tank, inside the frame
D Blockierung im oberen Bereich des Tanks und im Innenbereich des Rahmens
F Bride de blocage en haut de la cuve à l'intérieur du châssis
E Abrazadera para bloquear en la parte superior del tanque dentro del armazón.





I Valvola protetta dal telaio del palletizzabile
GB Valve protected by the stackable frame
D Durch den Rahmen des palettierbaren Tanks geschütztes Ventil
F Vanne protégée par le châssis du pallettisable
E Válvula protegida del armazón del palletizable.

indestructible
indistruttibile



ENOPALET

impilabile fino a 5 pezzi

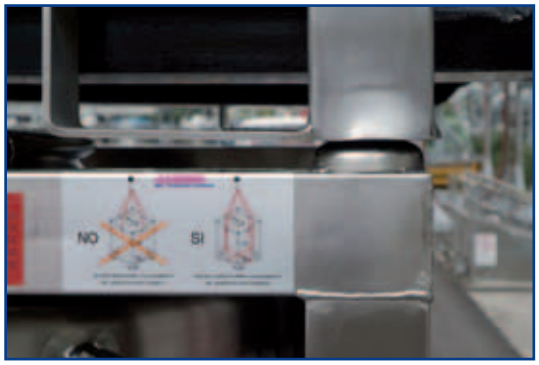
Stackable up to 5 tanks

I Sequenza di impilamento di 5 ENOPALET da lt 1070 uno sopra l'altro da pieno
GB 5 full 1070 litres ENOPALETS stacked one on top of the other
D Beispiel eines Stapels von 5 ENOPALET mit je 1070 Litern Fassungsvermögen, gefüllt, einer über dem andern gestapelt
F Séquence d'empilement de 5 ENOPALET de 1070 L, l'un sur l'autre étant pleins
E Se pueden apilar 5 ENOPALET de 1.070 lt., uno encima del otro.



1


2


3


4


I Sistema di incastro sicuro anche in altezza, facile da pulire perchè arrotondato
GB Safe insertion system even in height, easy to clean because it is rounded
D Sicheres Unterfahren mit den Gabeln auch bei hohen Stapeln, mühelos zu reinigen dank Rundungen
F Système d'encastrement sûr, même en hauteur et facile à nettoyer car il est arrondi
E Sistema de encaje seguro, incluso en altura, fácil de limpiar porque presenta una forma redondeada.

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione









Trasportabile in tutti i modi

Transportable in every way





info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

ENOPALET

I Vietato sollevare l'ENOPALET con le corde passanti sopra il telaio ma devono passare sotto il telaio della base e dentro il telaio superiore
GB It is forbidden to lift the ENOPALET with cords that pass above the frame; any cords must pass inside the fork insertion points in the base and inside the upper frame.
D Es ist verboten, ENOPALET mit Seilen anzuheben, die über den Rahmen geführt werden. Die Seile müssen durch die für die Gabeln des Gabelstaplers vorgesehenen Öffnungen am Sockel und durch den oberen Bereich des Rahmens geführt werden
F Il est interdit de soulever l'ENOPALET avec des cordes qui passent au-dessus du châssis ; les cordes doivent passer sous le châssis de la base et à travers le châssis supérieur
E Está prohibido levantar el ENOPALET con las cuerdas que pasan por encima del armazón; tienen que pasar por debajo de la base y dentro del armazón superior.





















ENOPALET-TERMO

UNA GAMMA COMPLETA DI ACCESSORI E MODELLI PER TUTTE LE ESIGENZE • A COMPLETE RANGE OF ACCESSORIES AND MODELS FOR EVERY NEED • VOLLSTÄNDIGE PALETTE AN ZUBEHÖR UND MODELLE FÜR ALLE ERFORDERNISSE • UNE GAMME AVEC TOUS LES ACCESSOIRES ET MODELES POUR TOUTES LES EXIGENCES • UNA GAMA COMPLETA DE ACCESORIOS Y MODELOS PARA TODAS LAS NECESIDADES



I ENOPALET-TERMO da lt 1530 ideale per piccole fermentazioni con vinacce
GB 1530 liters ENOPALET-TERMO, ideal for small fermentations with the skins
D ENOPALET-TERMO mit 1530 Litern Fassungsvermögung, ideal für kleinere Fermentationen mit Trester
F ENOPALET-TERMO de 1530 L, idéal pour les petites fermentations avec marc
E ENOPALET-TERMO de 1.530 lt., ideal para pequeñas fermentaciones con orujos.



interno lucido 2R a specchio





I Intercapedine TERMOSTAR applicata fissa sulla parete di ENOPALET-TERMO con sonda frigo
GB Fixed TERMOSTAR conditionig wall applied on the sides of ENOPALET-TERMO, with refrigeration probe
D An der Außenwand von ENOPALET-TERMO fest angebrachte TERMOSTAR-Doppelwandung mit Kühlfühler
F Chemise TERMOSTAR appliquée de manière fixe sur la paroi d'un ENOPALET-TERMO avec sonde frigo
E Camisa TERMOSTAR aplicada en la pared del ENOPALET-TERMO con sensor frigo.



2R mirror polished interior



I ENOPALET-TERMO per eseguire le microfermentazioni da lt 610 e lt 1070
GB 610 and 1070 litres ENOPALET-TERMO to perform micro fermentations
D ENOPALET-TERMO für Mikrofermentationen mit 610 und 1070 Litern Fassungsvermögen
F ENOPALET-TERMO pour effectuer les micro-fermentations de 610 et 1070
E ENOPALET-TERMO para microfermentaciones de 610 y 1.070 litros.

I ENOPALET-TERMO da lt 1530 con portella ellittica posta a mm 250 dal fondo con apertura interna da mm 440x340 stampata a filo del fasciane, non sporgente dal telaio della base
GB 1530 litres ENOPALET-TERMO with 440x340 mm elliptical door, applied 250 mm from the bottom, with external opening, printed, flush with the sides, not protruding from the base frame
D ENOPALET-TERMO mit 1530 Litern Fassungsvermögen mit ellipsenförmiger, in 250 mm Bodenhöhe angebrachter Luke mit Öffnung nach innen 440x340 mm, bündiger Abschluss mit der Ummantelung, ohne vom Rahmen des Sockels vorzuspringen
F ENOPALET-TERMO de 1530 L avec porte elliptique située à 250 mm du fond, ouverture interne de 440x340 mm, moulée au ras de la virole, ne dépassant pas du châssis de la base
E ENOPALET-TERMO de 1.530 lt., con tapa elíptica colocada a 250 mm. del fondo, con abertura interna de 440x340 mm. en el revestimiento; no sobresale del armazón de la base.

I ENOPALET-TERMO da lt 1550 con portella tonda ø 400 mm posta a filo fondo con apertura esterna sporgente 200 mm dal telaio della base
GB 1550 litres ENOPALET-TERMO with 400 mm diameter round door applied flush with the bottom, with external opening, which protrudes 200 mm from the base frame
D ENOPALET-TERMO mit 1550 Litern Fassungsvermögen mit runder Luke mit Durchmesser von 400 mm, bündiger Abschluss mit dem Boden mit Öffnung gegen außen, die 200 mm vom Rahmen des Sockels vorspringt
F ENOPALET-TERMO de 1550 L avec porte ronde ø 400 mm située au ras du fond, ouverture externe dépassant de 200 mm du châssis de la base
E ENOPALET-TERMO de 1.550 lt., con tapa redonda 400 mm de diámetro colocada en línea con el fondo; abertura externa que sobresale 200 mm. del armazón de la base.

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ENOPALET



I ENOPALET da lt 830 con portella rotonda ø 400 applicata a filo fondo sporgente mm 200 dal telaio della base

GB 830 litres ENOPALET with 400 mm ø round door applied flush with the bottom, which protrudes 200 mm from the base frame.

D ENOPALET mit 830 Litern Fassungsvermögen mit runder Luke von 400 Durchmesser, bündiger Abschluss mit dem Boden, die 200 mm vom Rahmen des Sockels vorspringt

F ENOPALET de 830 L avec porte ronde ø 400 appliquée au ras du fond, dépassant de 200 mm du châssis de la base

E ENOPALET de 830 lt. con tapa redonda de diámetro 400 aplicada en línea con el fondo; sobresale 200 mm, del armazón de la base.





2R mirror polished interior

I ENOPALET da lt 1070 con portella rettangolare da mm 530x420 verticale applicata a filo fondo con bavero sotto sporgente mm 300 dal telaio della base

GB 1070 litres ENOPALET with 530 x 420 mm vertical rectangular door applied flush with the bottom, with a collar underneath, which protrudes 300 mm from the base frame.

D ENOPALET mit 1070 Litern Fassungsvermögen mit rechteckiger, vertikal angebrachter Luke von 530x420, bündiger Abschluss mit dem Boden, mit um 300 mm vom Rahmen des Sockels vorspringenden Kragen unten

F ENOPALET de 1070 L avec porte rectangulaire et verticale de 530x420 mm, appliquée au ras du fond, avec bavette dépassant de 300 mm du châssis de la base

E ENOPALET de 1070 lt.. con tapa rectangular de 530x420 mm. vertical aplicada en línea con el fondo; cuello que sobresale 300 mm., del armazón de la base.





I ENOPALET da lt 610 completo di tutti gli accessori per enologia

GB 610 litres ENOPALET, complete with all accessories for oenology

D ENOPALET mit 610 Litern Fassungsvermögen einschließlich allen für die Weinbereitung erforderlichen Zubehör

F ENOPALET de 610 L doté de tous les accessoires pour l'œnologie

E ENOPALET de 610 lt., con todos los accesorios para la enología.

interno lucido 2R a specchio



I ENOPALET da lt 1550 con portella tonda ø 300 mm posta a filo fondo con apertura esterna sporgente 150 mm dal telaio della base

GB 1550 litres ENOPALET with round 300 mm ø door with external opening, which protrudes 150 mm from the base frame.

D ENOPALET mit 1550 Litern Fassungsvermögen mit runder Luke von 300 mm Durchmesser, bündiger Abschluss mit dem Boden mit Öffnung nach außen, die 150 mm vom Rahmen des Sockels vorspringt

F ENOPALET de 1550 L avec porte ronde ø 300 mm située au ras du fond, ouverture externe dépassant de 150 mm du châssis de la base

E ENOPALET de 1.550 lt., con tapa redonda ø 300 mm colocada en línea con el fondo; abertura externa que sobresale 150 mm. del armazón de la base

I ENOPALET da lt 1070 per spaccio vendita di vino sfuso con portella ellittica da mm 440x340 apertura interna applicata a filo parete non sporgente dal telaio della base

GB 1070 litres ENOPALET for retail sale of unbottled wine, with 440 x 340 mm elliptical door with internal opening, applied flush with the inner wall, with no protrusion from the base frame.

D ENOPALET mit 1070 Litern Fassungsvermögen für den Verkauf von Wein im Offenausschank mit ellipsenförmiger Luke von 440x340 mm mit Öffnung nach innen, bündiger Abschluss mit der Wand, ohne vom Rahmen des Sockels vorzuspringen

F ENOPALET de 1070 L pour la vente de vin en vrac avec porte elliptique de 440x340 mm, ouverture interne appliquée au ras de la paroi, sans dépasser du châssis de la base

E ENOPALET de 1.070 lt., para la venta de vino a granel con tapa elíptica de 440x340 mm.; abertura interna aplicada a la pared; no sobresale del armazón de la base.

ALBRIGI®
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

ENOPALET-TERMO





I ENOPALET da lt 610 e lt 1070 completi di accessori per la vinificazione
GB 610 and 1070 litres ENOPALETS, complete with accessories for vinification
D ENOPALET mit 610 und 1070 Litern Fassungsvermögen einschließlich allen für die Weinbereitung erforderlichen Zubehör
F ENOPALET de 610 et 1070 dotés des accessoires pour la vinification
E ENOPALET de 610 y 1.070 lt., con accesorios para la elaboración del vino.

TERMOCONDIZIONAMENTO





I Vista di accessori ed intercapedini, di ENOPALET per la fermentazione
GB View of ENOPALET fermentation accessories and inner walls
D Ansichten von für die Fermentation erforderlichem Zubehör und Doppelwandungen von ENOPALET
F Accessoires et chemise pour ENOPALET, pour la fermentation
E Vista de accesorios y camisas de ENOPALET para la fermentación.

THERMALCONDITIONING





info@albrigi.it • www.albrigi.com

ENOPALET

FOR FERMENTATION







I ENOPALET per la fermentazione con le bucce, completo di porta rettangolare da 310x420 mm. verticale, a filo fondo apertura esterna

GB ENOPALET for fermentation with skins, complete with 310 x 420 mm vertical rectangular door, flush with the external opening

D ENOPALET für die Fermentation mit Schalen, einschließlich rechteckiger, vertikal angebrachter Luke 310x420, bündiger Abschluss mit dem Boden, Öffnung nach außen

F ENOPALET pour la fermentation avec les peaux, muni de porte rectangulaire de 310x420 mm. verticale, au ras du fond et ouverture externe

E ENOPALET para la fermentación con cáscaras, con tapa rectangular de 310x420 mm., vertical y en línea con el fondo, abertura externa.

PER LA FERMENTAZIONE



ENOPALET





INNESTO RAPIDO



RAPID TUBE ATTACHMENTS

I ENOPALET con intercapedine e gli innesti rapidi dei tubi per il collegamento
GB ENOPALET with inner wall and rapid tube attachments for connection
D ENOPALET mit Doppelwandung und Schnellanschlüssen für die Verbindung mit den Schläuchen
F ENOPALET avec chemise de conditionnement et fixation rapide des tuyaux pour les liaisons
E ENOPALET con camisa y acoples rápidos para la conexión.

COLLAUDO ASME, PED, SVTI / ASIT



I ENOPALET-TERMO da lt 1070 con la portella ovale e l'intercapedine per il condizionamento
GB 1070 litres ENOPALET-TERMO with oval door and inner wall for conditioning
D ENOPALET-TERMO mit 1070 Litern Fassungsvermögen mit ovaler Luke und Doppelwandung für die Erwärmung / Abkühlung
F ENOPALET-TERMO de 1070 L avec porte ovale et chemise de conditionnement
E ENOPALET-TERMO de 1.070 lt., con tapa ovalada y camisa de climatización.

ASME, PED, SVTI / ASIT TESTING



I PRESSPALET da lt 1000 con collaudo Ped a 1 bar
GB 1000 litres PRESSPALET with Ped testing at 1 bar
D PRESSPALET mit 1000 Litern Fassungsvermögen auf 1 bar PED-druckgeprüft
F PRESSPALET de 1000 L avec contrôle final Ped à 1 bar
E PRESSPALET de 1.000 lt, con control Ped de 1 bar.



info@albrigi.it • www.albrigi.com

PRESSPALET

PRESSPALET





I PRESSPALET palletizzabile da lt 1000 con collaudo a pressione PED da 1a 6 bar completo di gruppo di sicurezza
GB PRESSPALET with PED pressure testing from 1 to 6 bar, complete with safety group
D Pallettierbarer PRESSPALET auf 1 bis 6 bar PED-druckgeprüft einschließlich Sicherungsvorrichtungen
F PRESSPALET pallettisable avec contrôle final à pression PED de 1 à 6 bars, muni de groupe de sécurité
E PRESSPALET palletizable con control a presión PED de 1 a 6 bar con grupo de seguridad.

ENOPALET A PRESSIONE

COLLAUDO ASME, PED, SVTI / ASIT





PRESSURE ENOPALET

ASME, PED, SVTI / ASIT TESTING

I Chiusino ø 400 apertura esterna collaudato PED
GB 400 mm ø external PED tested cover
D Verschluss von 400 Durchmesser mit Öffnung nach außen, PED-druckgeprüft
F Cheminée ø 400 à ouverture externe contrôle final PED
E Tapa ø 400 con abertura externa; control PED.



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



I Candela porosa sul fondo
GB Porous spark plug on bottom
D Poröse Kerze am Tankboden
F Bougie poreuse placée dans le fond
E Bujía porosa en el fondo.

I Gruppo di sicurezza con valvola tarata 1-3-6 bar con certificato di collaudo
GB Safety group with valve calibrated to 1-3-6 bar, with testing certificate
D Sicherungsvorrichtungen mit auf einen Druck von 1-3-6 bar tariertem Ventil mit Abnahmeprotokoll
F Groupe de sécurité avec vanne calibrée à 1-3-6 bars et certificat de test final
E Grupo de seguridad con válvula calibrada 1-3-6 bar; certificado de control.

interno lucido 2R a specchio

2R mirror polished interior

PRESSPALET



COLLAUDO ASME, PED, SVTI / ASIT

ASME, PED, SVTI / ASIT TESTING



I PRESSPALET palletizabile da lt 1000 collaudato ASME, PED, SVTI/ASIT ad una pressione 1÷3 bar completo di tutti gli accessori d'uso

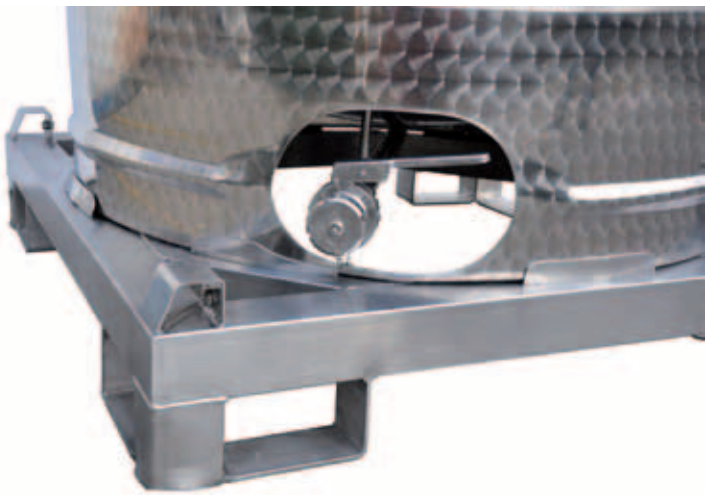
GB 1000 litres stackable PRESSPALET, ASME, PED, SVTI/ASIT tested at 1÷3 bar, complete with all accessories for use.

D Pallettierbarer PRESSPALET mit 1000 Litern Fassungsvermögen auf einen Druck von 1÷3 bar ASME, PED, SVTI/ASIT-druckgeprüft, einschließlich allen Gebrauchszubehör

F PRESSPALET pallettisable de 1000 L avec test final ASME, PED, SVTI/ASIT à une pression de 1÷3 bars, muni de tous les accessoires nécessaires

E PRESSPALET palletizable de 1.000 lt., con control ASME, PED, SVTI/ASIT; presión de 1÷3 bar; completo con todos los accesorios.





ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

ISOPRESSPALET

I Palletizzabile collaudato per sostenere una pressione da 1-3-6-9 bar. totalmente termocondizionato con TERMOSTAR e isolato con ISOTANK
GB Stackable tank tested to withstand a pressure of 1-3-6-9 bar. Total thermal conditioning with TERMOSTAR and insulated with ISOTANK
D Pallettierbarer Tank mit Abnahmeprotokoll für einen Druck von 1-3-6-9 bar mit TERMOSTAR-Temperatursteuerung und mit ISOTANK isoliert
F Pallettisable testé pour supporter une pression de 1-3-6-9 bars, totalement thermorégulé par TERMOSTAR et isolé par ISOTANK
E Palletizable para sostener una presión de 1-3-6-9 bar, completamente termoacondicionado con TERMOSTAR y aislado con ISOTANK.



2R mirror polished interior

interno lucido 2R a specchio



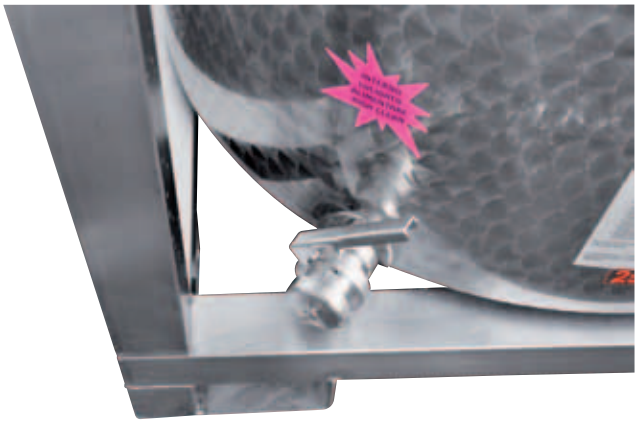
I Vista del chiusino ø 400 apertura esterna collaudata ASME, PED, SVTI/ASIT ad una pressione di 1-3-6-9 bar
GB View of 400 mm ø 400 cover with external opening, ASME, PED, SVTI/ASIT tested at a pressure of 1-3-6-9 bar
D Ansicht des Verschlusses von 400 mm Durchmesser mit Öffnung nach außen und auf einen Druck von 1-3-6-9 bar ASME, PED, SVTI/ASIT-druckgeprüft
F Vue d'une cheminée ø 400 à ouverture externe, testée ASME, PED, SVTI/ASIT à une pression de 1-3-6-9 bars
E Vista de la tapa ø 400 con abertura externa; control ASME, PED, SVTI/ASIT con una presión de 1-3-6-9 bar.

COLLAUDO ASME, PED, SVTI / ASIT

TOTALMENTE ISOLATO
COMPLETELY INSULATED
VOLLSTÄNDIG ISOLIERT
TOTALEMENT ISOLE
COMPLETAMENTE AISLADO



ASME, PED, SVTI / ASIT TESTING



I Base palletizzabile con valvola di scarico totale protetto da telaio inox inforcabile sui 4 lati
GB Stackable base with total drainage valve, protected by the stainless steel frame, which can be lifted with a forklift from four sides.
D Pallettierbarer Sockel mit Ventil für den kompletten Abfluss, geschützt durch Edelstahlrahmen, der von vier Seiten her mit dem Gabelstapler unterfahren werden kann
F Base pallettisable avec vanne de vidange totale, châssis inox enfourchable des 4 côtés
E Base palletizable con válvula de salida total protegida por un armazón inox; se puede montar por los 4 lados.

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ENOPALET

I ENOPALET da lt 1000 in acciaio inox Aisi 304 L, di tipo sovrapponibile con finiture satinata fine "ELEGANCE"
GB 1000 liters stackable ENOPALET, made of Aisi 304 L stainless steel with fine satin finish "ELEGANCE"
D Übereinander zusammenfügbarer ENOPALET mit 1000 Litern Fassungsvermögen aus Edelstahl Aisi 304 L, mit Feinsatinierung "ELEGANCE"
F ENOPALET de lt 1000 en acier inox Aisi 304 L, superposable avec finition satinée fin "ELEGANCE"
E ENOPALET de lt 1000 en aciero inox Aisi 304 L, superponible con acabado satinado fino"ELEGANCE"

FINITURA ESTERNA SATINATA
FINISH EXTERNAL SATIN





I ENOPALET con cielo conico 10°, con il filetto e il tappo cieco al centro del cielo
GB ENOPALET with 10° sloped conical top, with thread and blind cover at the top center
D ENOPALET mit 10° konischem Deckel, mit Schraubengewinde und blind Verschluß im Zentrum des Deckels
F ENOPALET avec dôme conique 10°, avec filet et bouchon aveugle au centre du dôme
E ENOPALET con techo cónico 10°, con rosca e tapón ciego en el centro del techo

FINITURA ELEGANCE
ELEGANCE FINISH



I Vista del fondo conico 10° con scarico totale centrale, anello di rinforzo sul fondo e n° 4 piedi conici scatolati stagni fissati con viti
GB View of 10° sloped conical bottom with central total drain, reinforcement ring at the bottom and n° 4 conical boxed water-tight legs, fastened with screws
D Ansicht des konischen Bodens 10° mit komplettem zentralem Ausfluss, mit Verstärkungsring auf dem Boden und vier wasserundurchlässigen mit Schrauben betestigten konischen Füßen
F Vue du Fond conique 10° avec vidange totale centrale, anneau de reinforcement et n° 4 pieds coniques étanches fixés avec des vis
E Foto Fondo cónico 10º de descarga total central, anillo de renfuerzo y 4 patas cónicas huecas y herméticas fijados con tornillos





I Portella ellittica ad apertura interna da mm. 440x310, di tipo stampata ed inserita all'interno del serbatoio
GB Elliptical moulded door opening inwards, 340 x 440 mm, placed inside the tank
D Ellipsenförmige gestanzte in Tankinnern angebrachte Luke mit Öffnung nach innen, 440x340 mm
F Porte elliptique avec ouverture interne de 440x340 mm, moulée et située à l'interieur de la cuve
E Tapa elíptica con abiertura interior de 440x340 mm, estampada y co-locada en el interior del tanque

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

CONOENOPALET





I ENOPALET da lt 500 e da lt 300 in acciaio inox Aisi 316 L con fondo molto conico 30° a scarico totale centrale, fissato con n° 4 piedi conici, scatolati stagni, al telaio palettizzabile di tipo a protezione totale in acciaio inox Aisi 304 L , modello sovrapponibile

GB 500 liters and 300 liters ENOPALET, made of Aisi 316 L stainless steel, with very sloped 30° conical bottom with central total drain, fastened with 4 conical boxed water-tight legs to the stackable, complete protection pallettizable frame, made of Aisi 304 L stainless steel

D ENOPALET aus Edelstahl Aisi 316 L, mit 500 und 300 Litern Fassungsvermögen, mit stark konischem Boden 30°, mit zentral angebrachtem kompletten Abfluss, mit vier wasserundurchlässigen konischen kastenförmigen Füßen zu dem palettierbaren übereinander zusammenfügbaren ganz schutzenden Rahmen aus Edelstahl Aisi 304 L betestigt

F ENOPALET de lt 500 e lt 300 en acier inox Aisi 316 L, à fond très conique 30°, vidange totale centrale, fixé par 4 pieds coniques étanches au châssis pallettisable superposable à protection totale en acier inox Aisi 304 L

E ENOPALET de lt 500 e lt 300 de acero inox Aisi 316 L, con el fondo muy cónico 30°, salida total central, fijado con 4 patas cónicas huecas y herméticas al armazón palletizable superponible a protección total de aciero inox Aisi 304 L



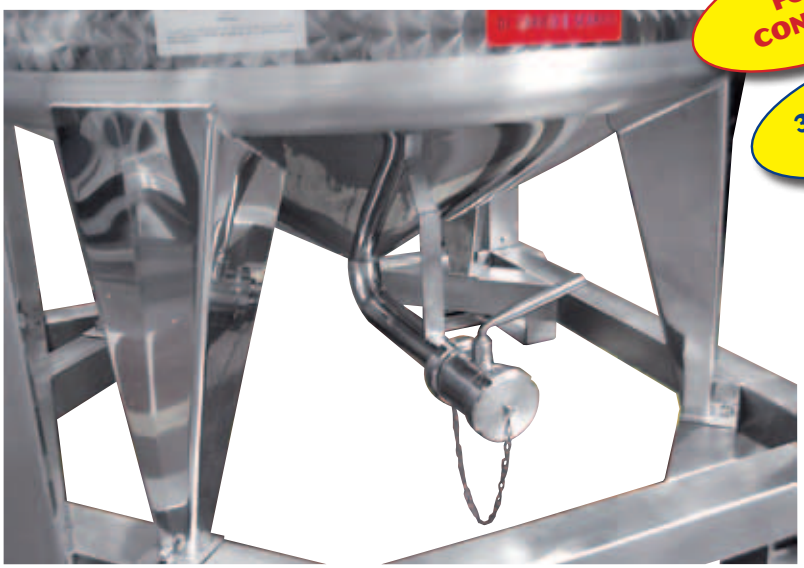
I Vista di chiusino ø 400 mm a chiusura ermetica a fascetta inox regolabile, con collo alto mm 100 e valvola di sfiato aria inox

GB View of 400 mm diameter hatch with sealing stainless steel adjustable fastener, with 100 mm high neck and stainless steel vent valve

D Ansicht des Deckels von 400 mm Durchmesser, mit durch regulierbare Edelstahlbinde hermetischem Verschluss, mit 100 mm höhem Aufsatzstück und Edelstahlentlüftungsventil

F Vue du couvercle ø 400 mm à fermeture hermétique avec serre-tube inox réglable, avec col haut 100 mm et soupapa d'aération inox

E Foto de tapa de 400 mm de diámetro con cierre hermético con abrazadera regulable, con cuello alto 100 mm y válvula de descarga del aire inox



FONDO CONICO 30°

30° CONICAL BOTTOM



I Vista del fondo conico 30° a scarico totale centrale, con valvole di scarico totale e piedi di sostegno

GB View of 30° sloped conical bottom with central total drain, with drain valves and support legs

D Ansicht des konischen Bodens 30° mit komplettem zentralem Ausfluss, mit Auslassventil und StützFüßen

F Vue du Fond conique 30° avec vidange totale centrale, avec vanne de vidange totale et pieds d'appui

E Foto Fondo cónico 30º de descarga total central, con válvula de descarga total y patas de apoyo

ENOPALET-TERMOWARM



FERMENTIERA

FERMENTATION TANK

RISCALDAMENTO MOSTI

HEATING MUST



I ENOPALET-TERMOWARM da lt 1000, in acciaio inox Aisi 304 L con intercapedine TERMOSTAR e sistema autonomo di riscaldamento ad acqua tiepida TERMOPOT
GB 1000 liters ENOPALET-TERMOWARM, made of Aisi 304 L stainless steel, with TERMOSTAR jacket and TERMOPOT autonomous heating system, working with lukewarm water
D ENOPALET-TERMOWARM aus Edelstahl Aisi 304 L, mit 1000 Litern Fassungsvermögen, mit Doppelwandung TERMOSTAR und selbständigem mit lauwarmem Wasser arbeitendem Heizungsystem TERMOPOT
F ENOPALET-TERMOWARM de 1000 L, en acier inox Aisi 304 L, avec gaine TERMOSTAR et système autonome de chauffage TERMOPOT à l'eau tiède
E ENOPALET-TERMOWARM de 1000 lt, de acero inox Aisi 304 L, con camisa TERMOSTAR y sistema autónomo de calentamento TERMOPOT de agua tibia



INTERCAPEDINE TERMOSTAR

TERMOSTAR JACKET



ENOPALET-TERMOWARM





I Vista del sistema autonomo di riscaldamento nostro modello TERMOPOT ad acqua calda, applicato su intercapedine TERMOSTAR. Composto da barilotto in acciaio inox Aisi 316 L, con resistenza elettrica a 380 volt 10 kW, con pompa di ricircolo, vaso di espansione, valvola di sfiato aria e di sicurezza, sonde di temperatura e pressostato; tutto finalizzato al controllo della temperatura e per iniziare il procedimento della fermentazione

GB View of our TERMOPOT autonomous heating system working with warm water, applied on TERMOSTAR jacket. It consists in an Aisi 316 L stainless steel keg, with electrical resistance 380 Volt 10 kW, with recirculation pump, water expansion vessel, safety air vent valve, temperature probe and pressure control device; this is aimed at the temperature control and the start of fermentation process

D Ansicht unseres selbständigen, mit warmem Wasser arbeitenden, auf der Doppelwandung TERMOSTAR angebrachtenen Heizungsystem TERMOPOT. Es besteht aus einem Fass aus Edelstahl Aisi 316 L, mit elektrischem Widerstand 380 Volt 10 kW, umwälzlaufender Pumpe, Wasserausdehnungsgefäß, Sicherheitentlüftingsventil, Temperaturfühler und Druckschalter; alles ist zur Temperaturregulierung und zum Beginn des Gärprozesses angeregt

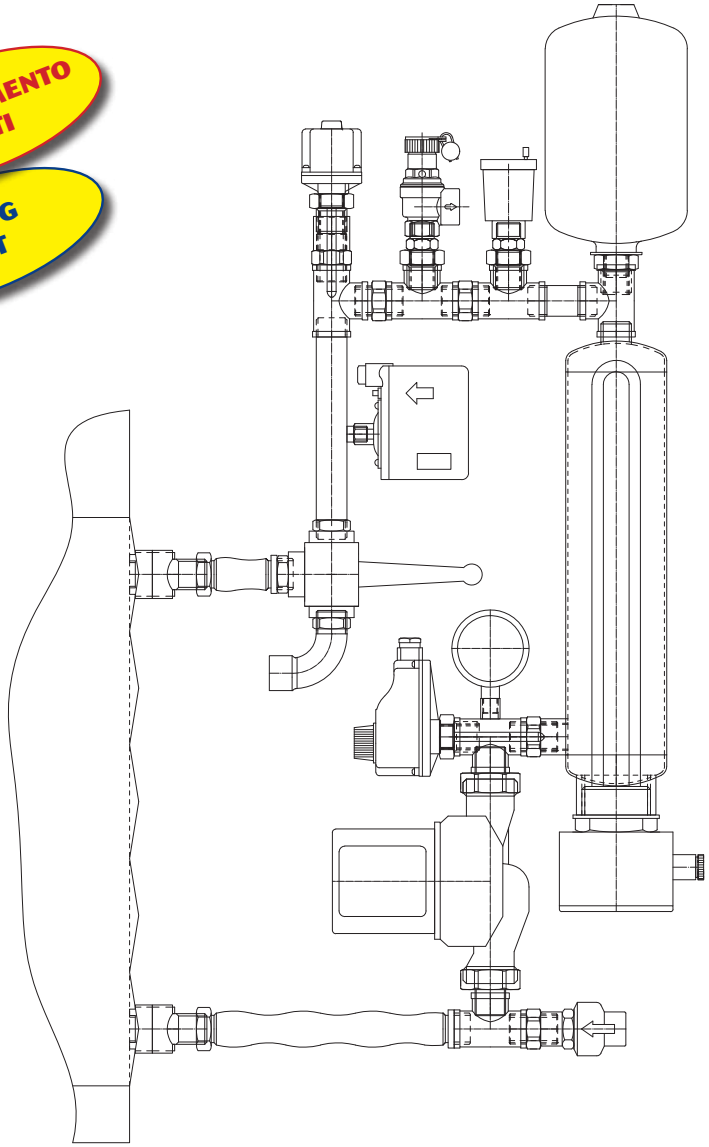
F Vue de notre système autonome de chauffage TERMOPOT à l'eau chaude, appliqué sur la gaine TERMOSTAR. Il est composé par un baril en acier inox Aisi 316 L, avec résistance électrique de 380 Volt 10 kW, avec pompe de recirculation, vase d'expansion, soupape d'aération de sécurité, sondes de température et pressostat; le tout est destiné au contrôle de la température et à commencer le processus de fermentation

E Foto de nuestro sistema autónomo de calentamento TERMOPOT de agua caliente, aplicado a la camisa TERMOSTAR. Se compone de un barril de acero inox Aisi 316 L, con resistencia eléctrica de 380 Volt 10 kW, con bomba de recirculatión, vaso de expansión, válvula de purga de seguridad, sensores de temperatura y presostato; todo está dirigido al control de la temperatura y iniciar el proceso de bazuqueo

SISTEMA DI RISCALDAMENTO TERMOPOT PER RISCALDARE MOSTI E LIEVITI
TERMOPOT HEATING SYSTEM TO HEAT MUST AND YEASTS
HEIZUNGSYSTEM TERMOPOT UM MAISCHEN UND WEINHEFE ZU HEIZEN
SYSTÈME DE CHAUFFAGE TERMOPOT POUR CHAUFFER MOÛT ET LEVURES
SISTEMA DE CALENTAMENTO TERMOPOT POR CALENTAR MOSTOS Y LEVADURAS

RISCALDAMENTO MOSTI

HEATING MUST



ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

CONOTERMOPALET



CONICAL BOTTOM

FONDO CONICO



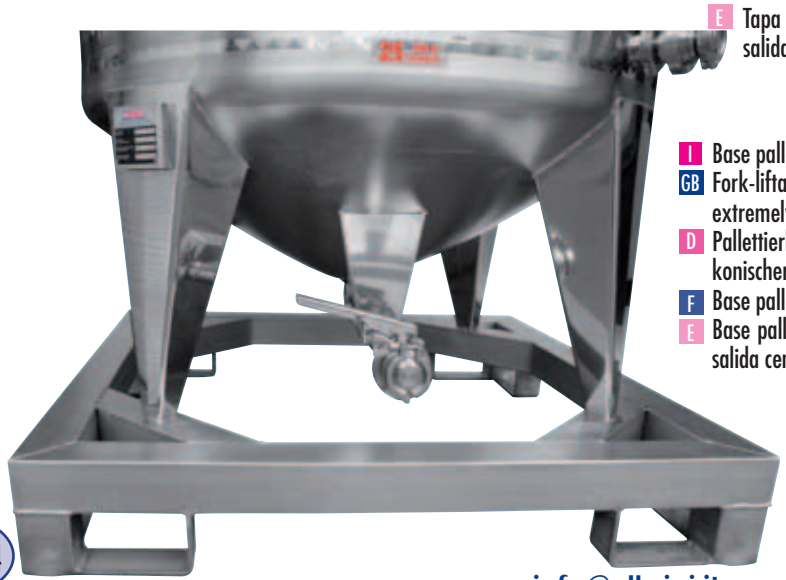
I Intercapedine di condizionamento TERMOSTAR con vie di ricircolo obbligate
GB TERMOSTAR inner conditioning walls with obligatory recirculation tubes
D TERMOSTAR Doppelwandung mit obligatorischen Umwälzwegen
F Chemise de conditionnement TERMOSTAR avec voies de recirculation obligatoires
E Camisa de climatización TERMOSTAR con vías de recirculación obligadas.

I Serbatoio palletizzabile a fondo molto conico con scarico totale centrale su telaio palletizzabile, termocondizionato
GB Fork-liftable stackable tank with an extremely conical bottom, thermally conditioned, with total central drainage on the stackable frame
D Pallettierbarer Tank mit stark konischem Boden mit zentral angebrachtem kompletten Abfluss auf palettierbarem Rahmen mit Temperatursteuerung
F Cuve pallettisable à fond très conique, vidange totale centrale sur un châssis pallettisable, thermorégulée
E Tanque palletizable con el fondo muy cónico; salida total central, armazón palletizable, termoacondicionado.

ENOPALET CON IL CONO PER DECANTARE I MOSTI A FREDDO
ENOPALET DRAINAGE, WITH A CONE TO DECANT COLD MUSTS.
ENOPALET MIT TRICHTER FÜR DIE KALTDEKANTIERUNG DER MAISCHE
ENOPALET ET CÔNE DE DÉCANTATION DES MOÛTS À FROID
ENOPALET CON CONO PARA DECANTAR LOS MOSTOS EN FRÍO



I Chiusino ø 400 con la chiusura ermetica a fascetta regolabile e valvola di sfiato aria inox
GB 400 mm diameter cover for stackable tank; hermetic closure with stainless steel band, adjustable rapid release and stainless steel air relief valve.
D Verschluss von 400 mm Durchmesser für das hermetische Verschließen mit regulierbarem Entriegelungsring und Entlüftungsventil aus Edelstahl
F Cheminée ø 400 mm, avec fermeture hermétique à languette réglable et soupape de purge d'air en inox
E Tapa de 400 mm. de diámetro, cierre hermético con abrazaderas regulables y válvula de salida del aire en acero inox.



I Base palletizzabile inforcabile da 4 lati e serbatoio con fondo molto conico a scarico centrale
GB Fork-liftable stackable base that can be lifted with a forklift on all four sides and tank with extremely conical bottom with central Enopalet drainage, with a cone to decant cold musts.
D Pallettierbarer, von vier Seiten mit dem Gabelstapler unterfahrbarer Sockel und Tank mit stark konischem Boden für den zentralen Abfluss
F Base pallettisable enfourchable des 4 côtés avec fond très conique à vidange centrale
E Base palletizable para montar en horquillas por los 4 lados y tanque con fondo muy cónico; salida central

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI®
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

QUADROPALET



INTERNO LUCIDO 2R A SPECCHIO



I Chiusino centrale ø 400 con chiusura a fascetta regolabile e valvola di sfiato aria inox
GB 400 mm diameter cover with adjustable band closure and stainless steel air relief valve.
D Zentral angebrachter Verschluss von 400 mm Durchmesser mit regulierbarem Entriegelungsring und Entlüftungsventil aus Edelstahl
F Cheminée centrale ø 400 mm, avec fermeture à languette réglable et soupape de purge d'air en inox
E Tapa central de 400 mm. de diámetro con abrazaderas regulables y válvula de salida del aire en acero inox.

I QUADROPALET: Serbatoio palletizzabile di forma rettangolare da mm 1180x980 da lt 500/750/1000/1250/1500
GB QUADROPALET: 1180 x 980 mm Stackable rectangular tank with a capacity of 500/750/1000/1250/1500 lt
D QUADROPALET: Rechteckiger Pallettierbarer Tank 1180x980 mm mit einem Fassungsvermögen von 500/750/1000/1250/1500 Litern
F QUADROPALET: Cuve pallettisable de forme rectangulaire de 1180x980 mm de 500/750/1000/1250/1500 L
E QUADROPALET: Tanque palletizable rectangular de 1.180x980 mm., de 500/750/1000/1250/1500 lt.

QUADROPALET



I Il cielo è bombato con il chiusino a collo basso poco sporgente
GB The top is convex with a low neck cover that protrudes only slightly
D Gewölbte Tankdecke mit Verschluss mit niedrigem und geringfügig vorspringendem Aufsatzstück
F Le dôme est bombé et la cheminée à col bas dépassant peu
E El techo es curvado con tapa de cuello bajo que sobresale poco.

PASSA DALLE PORTE DA MM 1000 DI LARGHEZZA
GOES THROUGH DOORS STARTING FROM 1000 MM OF LENGTH
KANN DURCH TÜREN EINER BREITE VON 1000 MM DURCHGEFÜHRT WERDEN
PASSE PAR LES PORTES DE 1000 MM DE LARGEUR
PASA POR PUERTAS DE 1.000 MM. DE ANCHO.

I Telaio inforcabile da 4 lati con muletto
GB Frame that can be lifted with a forklift from all four sides
D Mit Gabelstapler von vier Seiten unterfahrbarer Rahmen
F Châssis enfourchable des 4 côtés par le chariot élévateur
E Armazón para montar en horquillas por los 4 lados con carretillas elevadoras.

I Fondo bombato a scarico centrale con valvola protetta contro gli urti
GB Convex bottom with central drain and valve protected against impact
D Gewölbter Tankboden für den zentralen Abfluss mit stoßsicherem Ventil
F Fond bombé à vidange centrale avec vanne protégée contre les chocs
E Fondo curvado de salida central; válvula protegida contra los golpes.



2R MIRROR POLISHED INTERIOR



ENOPALET



PER FREDDO
FOR COOLING

PER CALDO
FOR HEATING



ENOPALET ISOLATO

ENOPALET ISOLATED

I ISOCOLDPALET, pallettizzabile termocondizionato con TERMOSTAR e isolato con sistema ISOTANK per la stabilizzazione dei vini
GB ISOCOLDPALET, stackable and thermally conditioned with TERMOSTAR, insulated with ISOTANK system for the stabilisation of wines.
D ISOCOLDPALET, stapelbar mit TERMOSTAR-Temperatursteuerung und mit ISOTANK isoliert für die Stabilisierung der Weine
F ISOCOLDPALET, pallettisable thermorégulé par TERMOSTAR et isolé avec le système ISOTANK pour la stabilisation des vins
E ISOCOLDPALET, palletizable termoacondicionado con TERMOSTAR y aislado con sistema ISOTANK para la estabilización de los vinos.

I ISOHOTPALET, termostatico pallettizzabile isolato con sistema di isolamento ISOWOOL per la sterilizzazione a vapore
GB ISOHOTPALET, a stackable, thermostatic insulated tank with the ISOWOOL insulation system for steam sterilisation.
D ISOHOTPALET, thermostatisch, palettierbar, mit ISOWOOL isoliert für die Dampfsterilisierung
F ISOHOTPALET, thermostatique pallettisable, isolé avec le système ISOWOOL pour la stérilisation à vapeur
E ISOHOTPALET, termoestático palletizable aislado con sistema ISOWOOL para la esterilización a vapor.



interno lucido 2R a specchio



2R mirror polished interior

I TERMOPALET con intercapedine TERMOSTAR su tutto il cilindro per il condizionamento dei vini
GB TERMOPALET with the TERMOSTAR inner wall throughout the cylinder, for the conditioning of wines.
D TERMOPALET mit TERMOSTAR-Doppelwandung am gesamten Zylinder für die Erwärmung / Abkühlung der Weine
F TERMOPALET avec chemise TERMOSTAR sur tout le cylindre pour le conditionnement des vins
E TERMOPALET con camisa TERMOSTAR en todo el cilindro para el acondicionamiento de vinos.

I CONOPALET a fondo conico per favorire lo scarico totale dei lieviti e delle fecce
GB CONOPALE, with its conical bottom, favours total drainage of yeasts and dregs
D CONOPALET mit konischem Boden für den besseren Abfluss der Weinhefe und des Weintrubs
F CONOPALET à fond conique pour faciliter la vidange totale des levures et des lies
E CONOPALET con fondo cónico para favorecer la salida total de las levaduras y de las lías.

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

MINIVARIOPALET



I Serie completa di MINIVARIOPALET da lt 300 lt 500 lt 1000 completi di tutti gli accessori per fare in comodità lo stoccaggio e la manutenzione
GB Complete series of MINIVARIOPALET with capacities of 300, 500 and 1,000 litres, complete with all accessories for easy storage and maintenance
D Vollständiger Satz MINIVARIOPALET mit 300, 500 und 1000 Litern Fassungsvermögen einschließlich allen für die mühelose Lagerung und Wartung erforderlichen Zubehör
F Série complète de MINIVARIOPALET de 300 L , 500 L, 1000 L, munis de tous les accessoires pour le stockage et l'entretien
E Serie completa de MINIVARIOPALET de 300, 500 y 1.000 lt., con todos los accesorios para almacenar y realizar el mantenimiento cómodamente.



PICCOLI SEMPREPIENI PALLETIZZABILI

LITTLE FORK-LIFTABLE VARIABLE CAPACITY TANK

I Galleggiante ad aria con pompa per camera d'aria
GB Air float with a pump for the air chamber
D Luftgefüllter Schwimmdeckel mit Pumpe für Luftkammer
F Chapeau flottant à air avec pompe pour chambre à air
E Flotador de aire con bomba para cámara de aire.



interno lucido 2R a specchio

2R mirror polished interior



I Vista frontale di MINIVARIOPALET completo di galleggiante, valvola di scarico totale e preleva campioni
GB Front view of MINIVARIOPALET, complete with float, total drainage valve and sampler.
D Frontansicht von MINIVARIOPALET einschließlich Schwimmdeckels, Auslassventils und Probeentnahme
F Vue de face d'un MINIVARIOPALET, doté de chapeau flottant, vanne de vidange totale et dégustateur
E Vista frontal de MINIVARIOPALET con flotador, válvula de descarga total y toma de muestras.

I Base palletizzabile per transpallet e muletto
GB Palletized base for pallet trolley and forklift
D Palettierbarer Sockel für Gabelhubwagen und Gabelstapler
F Base pallettisable pour transpalettes et chariot élévateur
E Base palletizable para traspallet y carretilla elevadora.

ALBRIGI®
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

VARIOPALET



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



POMPA PICCOLA

SMALL PUMP



I Pompa piccola per galleggiante pneumatico
GB Small pump for pneumatic float
D Kleine Pumpe für Druckluftschwimmer
F Petite pompe pour chapeau flottant pneumatique
E Bomba pequeña para flotador neumático.

I VARIOPALET da lt 950 con telaio superiore per renderlo impilabile fino a 5 pezzi
GB 950 litres VARIOPALET with upper frame to make up to 5 pieces stackable
D VARIOPALET mit 950 Litern Fassungsvermögen mit Rahmen im oberen Bereich, um den Tank bis zu 5 Stücke stapelbar zu laßen
F VARIOPALET de 950 L avec châssis supérieur pour l'empilement jusqu'à 5 pièces
E VARIOPALET de 950 lt., con armazón superior para que se puedan apilar hasta 5 piezas.



interno lucido 2R a specchio

2R mirror polished interior

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



ENOPALET A CAPACITÀ VARIABILE

ENOPALET WITH VARIABLE CAPACITY

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



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

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

VARIOPALET-TERMO



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



PER LA FERMENTAZIONE

FOR FERMENTATION



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

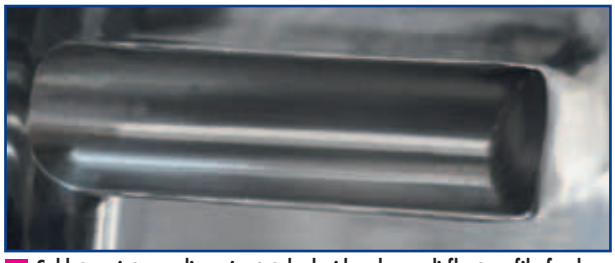


2R mirror polished interior

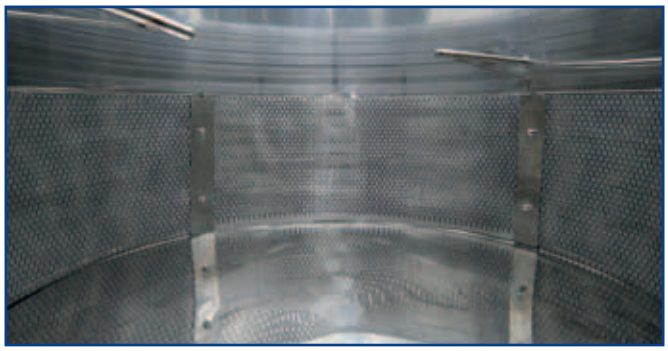
interno lucido 2R a specchio

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

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



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

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



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



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



I Rinforzo per valvola con supporto per tappo
GB Valve reinforcement with cover support.
D Verstarkung fur Ventil, mit Unterstutzung fur den Schraubenverschluss
F Renforcement pour la vanne avec soutine pour le chapeau
E Renforzamiento para la válvula con soporte para la tapa



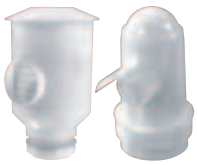
I Valvola di sfiato a bagno d'olio
GB Vent valve in an oil bath
D Entlüftungsventil im Ölbad
F Soupape de ventilation dans un bain d'huile
E Válvula de ventilación en baño de aceite



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



I Valvola inox di sfiato aria a 2 effetti, tarata a + 40 mb di pressione e - 20 mb di depressione
GB Dual effect air bleed stainless steel valve, calibrated at + 40 mb pressure e - 20 mb depression
D Auf einem Druck von +40 mb und Unterdruck von -20 mb kalibriertes Doppelentlüftungsventil aus Edelstahl
F Soupape d'aération à deux effets inox, réglée à la pression de + 40 mb et dépression de -20 mb
E Válvula de descarga del aire de doble efecto inox, tarada a la presión de +40 mb y depresión de -20 mb



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



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, amovible. 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 Preleva campioni inox con chiusura a tampone e attacco din
GB Stainless steel sampling unit with plug closure and DIN connector
D Musterentnehmer aus Edelstahl, mit propfenartigem Abschluss und DIN-Anschluss
F Dégustateur en acier ino Toma de muestras inoxidable con cierre de tampón y conexión din.
E



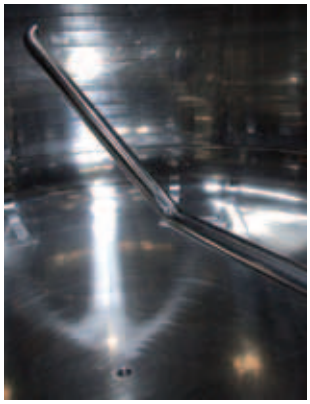
I Rubinetto portalivello inferiore
GB Bottom level gauge holder cock
D Unterer Standanzeiger-Halterungshahn Robinet
F porte niveau inférieur
E Grifo portanivel inferior.



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



I DECANTER gruppo decantatore
GB DECANTER decantation unit
D DECANTER Dekantierungsaggregat
F DECANTER groupe décanteur
E DECANTER grupo decantador.



info@albrigi.it • www.albrigi.com

Accessori • Accessories • Zubehör
Accessoires • Accesorios

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



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



I ROUND DOOR: portella rotonda ø 400 mm
GB ROUND DOOR: pound hatch dia. 400 mm
D ROUND DOOR: Runde Luke, mit 400 mm Durchmesser
F ROUND DOOR: porte ronde ø 400 mm
E ROUND DOOR: portezuela redonda ø 400 mm.

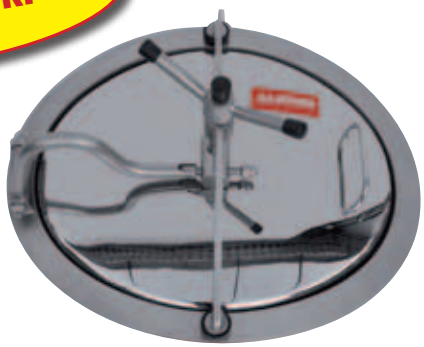


I SQUARE DOOR: Portello rettangolare orizzontale da mm 530x420
GB SQUARE DOOR: Rectangular horizontal hatch measuring 530 x 420 mm
D SQUARE DOOR: Rechteckige horizontal angebrachte Luke 530x420 mm
F SQUARE DOOR: Porte rectangulaire horizontale de 530x420 mm
E SQUARE DOOR: Puerta rectangular horizontal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



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

ACCESSORI



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



I OVALDOOR: portella ovale da mm 460x360
GB OVALDOOR: oval hatch, 460x360 mm
D OVALDOOR: Ovale Luke, 460x360 mm
F OVALDOOR: porte ovale de 460x360 mm
E OVALDOOR: portezuela oval de 460x360 mm.



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

ACCESSORIES



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



I Chiusino ø 500 mm o 600 mm
GB Cover dia. 500 mm or 600 mm
D Deckel von 500 mm oder 600 mm Durchmesser
F Couvercle ø 500 mm o 600 mm
E Tapa ø 500 mm o 600 mm



I Vista di chiusino ø 400 mm chiusura ermetica a fascetta inox regolabile, con collo alto mm 100 e valvola di sfiato aria inox
GB Vue of 400 mm diam. cover with stainless steel adjustable sealing band, with 100 mm high neck and stainless steel vent valve
D Ansicht des Deckels von 400 mm Durchmesser mit hermetischem Verschluss mit regulierbarer Edelstahlbinde, mit 100 mm höhem Aufsatzstück und Edelstahlentlüftungsventil
F Vue du couvercle ø 400 mm avec fermeture hermétique à bande inox réglable, avec col haut 100 mm et soupape d'aération inox
E Foto de la tapa ø 400 mm con cierre hermético con abrazadera inox regulable, con cuello alto 100 mm y válvula de descarga del aire inox

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

Sistemi di follatura delle vinacce con VARIOPALET • Systems for the punching down of marc with VARIOPALET • Systeme für das Unterstoßen des Tresterhutes auf VARIOPALET • Systèmes de foulage des marcs avec VARIOPALET • Sistemas de bazuqueo de orujos con VARIOPALET.



FOLLATURA

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

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

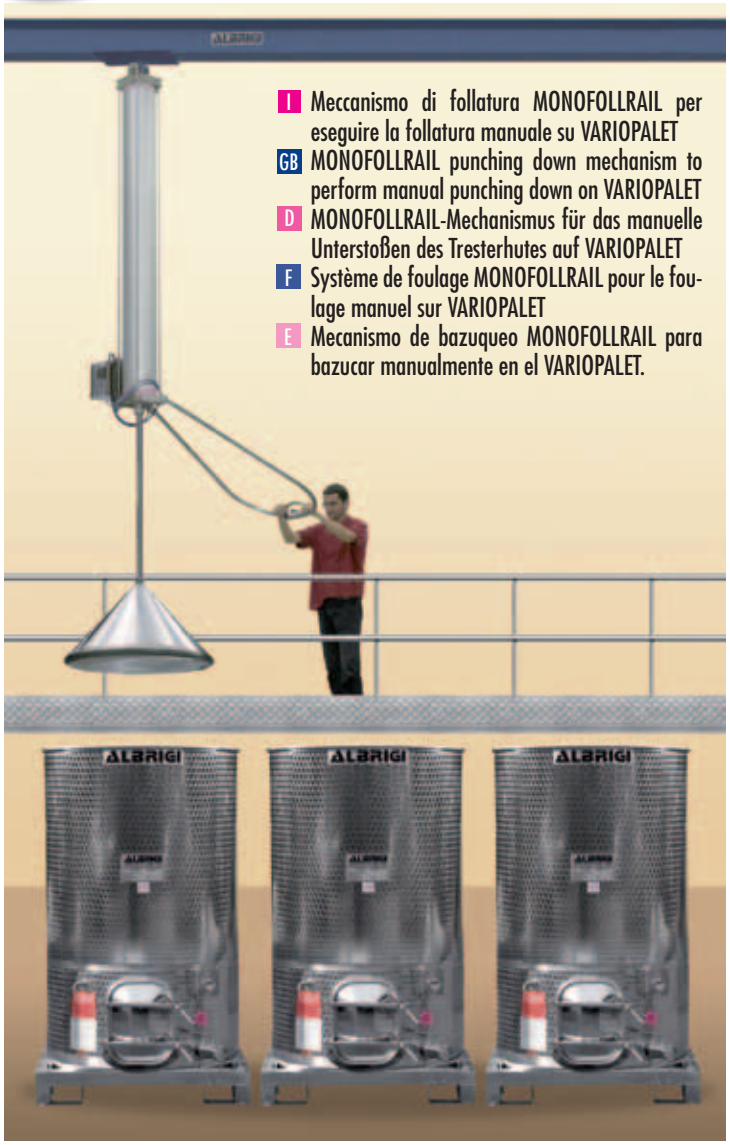


PUNCING DOWN

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



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



ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

MOBILMIX agitatore estraibile • MOBILMIX extractible agitator • Herausnehmbares Rührwerk MOBILMIX • Agitateur extractible MOBILMIX • MOBILMIX agitador extraíble.



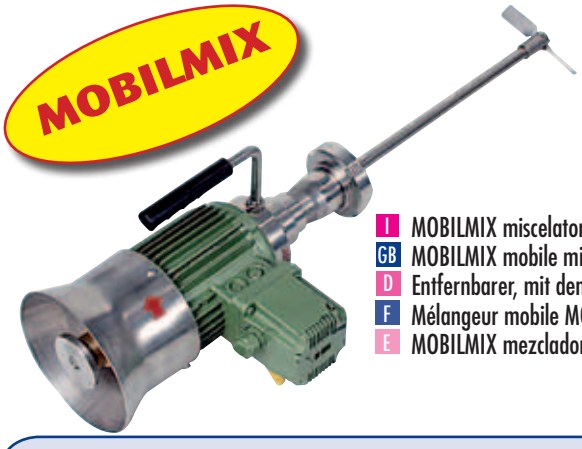
AGITATORE MOBILMIX



I Valvola a sfera inox piena rinforzata per ricevere MOBILMIX
GB Reinforced full stainless steel sphere valve to receive MOBILMIX
D Für den Aufsatz von MOBILMAX verstärktes Kugelhahnventil
F Vanne à boule en inox, pleine et renforcée pour MOBILMIX
E Válvula de bola inox llena reforzada para recibir MOBILMIX.

I ENOPALET con il miscelatore mobile MOBILMIX applicato in parete
GB ENOPALET with MOBILMIX mobile mixer, applied to the wall
D ENOPALET mit entfernbarem, an der Wand angebrachtem Mischer MOBILMIX
F ENOPALET avec mélangeur mobile MOBILMIX appliqué sur la paroi
E ENOPALET con el mezclador móvil MOBILMIX aplicado a la pared.

MOBILMIX



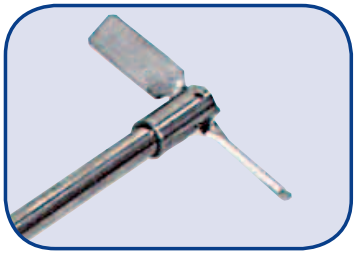
I MOBILMIX miscelatore mobile applicabile tramite la specifica valvola di scarico parziale
GB MOBILMIX mobile mixer appliable with the specific partial drainage valve
D Entfernbarer, mit dem Ventil für den teilweisen Abfluss anwendbarer Mischer MOBILMIX
F Mélangeur mobile MOBILMIX applicable à travers la spécifique valve de tirage au clair
E MOBILMIX mezclador móvil aplicable a través de la válvula de descarga parcial.

AGITATOR MOBILMIX

Con MOBILMIX ENOPALET diventa un miscelatore • With a mixer ENOPALET becomes MOBILMIX • Mit einem Mixer wird ENOPALET ein MOBILMIX • Avec un mélangeur ENOPALET devient MOBILMIX • Con una batidora ENOPALET se conrte en MOBILMIX



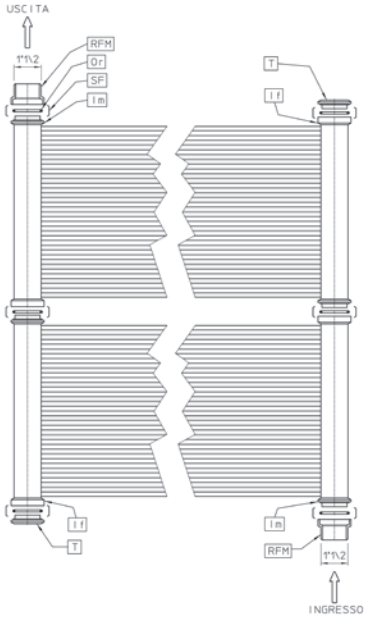
I Elica ripieghevole di MOBILMIX dentro un ENOPALET
GB MOBILMIX collapsible propeller inside an ENOPALET
D Zusammenklappbare Mischschraube von MOBILMIX im Innern von ENOPALET
F Hélice repliable de MOBILMIX dans un ENOPALET
E Pala replegable de MOBILMIX dentro de un ENOPALET.



I Foto dell'elica aperta di MOBILMIX
GB Photo of open MOBILMIX propeller
D Foto der aufgeklappten Mischschraube von MOBILMIX
F Photo de l'hélice ouverte de MOBILMIX
E Foto del pala abierta de MOBILMIX.

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

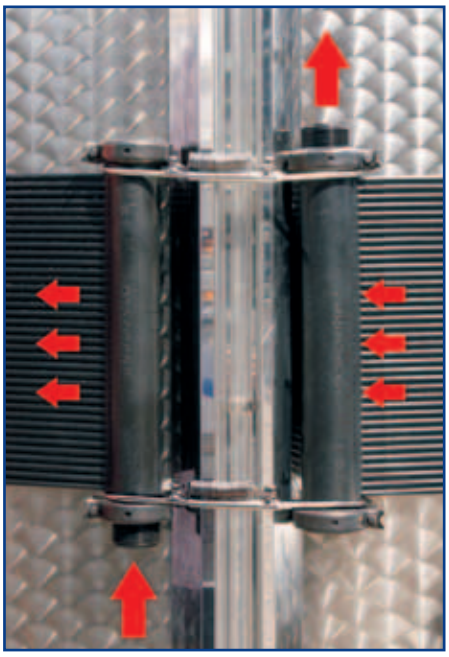
POLIFASCIA



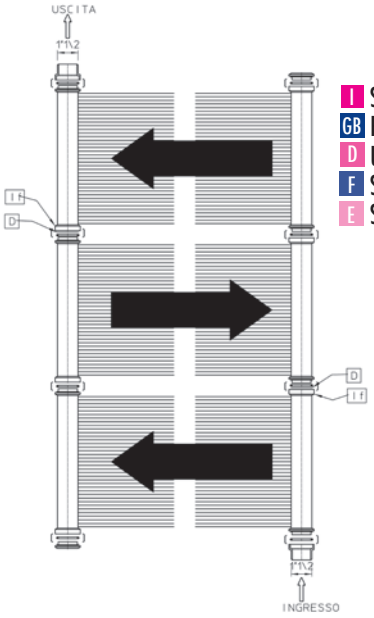
I Schema di montaggio di POLIFASCIA su ENOPALET componibile a piu' settori
GB Modular POLIFASCIA assembly plan for ENOPALET, with several sectors
D Sich aus mehreren Segmenten zusammensetzbarer Montageplan für die Montage der POLIFASCIA auf ENOPALET
F Schéma de montage de POLIFASCIA sur plusieurs secteurs de L'ENOPALET
E Esquema de montaje de POLIFASCIA en ENOPALET componible en más sectores

POLIFASCIA È FACILE DA APPLICARE

POLIFASCIA IS EASY TO APPLY



I Sistemi di fissaggio della POLIFASCIA su ENOPALET esistenti
GB POLISFASCIA attachment systems for existing ENOPALETS
D Befestigungssystem der POLIFASCIA auf ENOPALET
F Systèmes de fixation d'une POLIFASCIA sur un ENOPALET
E Sistemas de fijación de la POLIFASCIA en ENOPALET existentes.



I Sistema di ricircolo dell'acqua nella POLIFASCIA
GB POLIFASCIA water circulation system
D Umwälzsystem des Wassers in der POLIFASCIA
F Système de recirculation de l'eau dans les POLIFASCIA
E Sistema de recirculación del agua en las POLIFASCIA.

Condizionamento ad acqua

WATER CONDITIONING POLIFASCIA



I POLIFASCIA smontata per ENOPALET
GB POLIFASCIA dismounted for ENOPALET
D Demontierte POLIFASCIA für ENOPALET
F POLIFASCIA démontée pour ENOPALET
E POLIFASCIA desmontada para ENOPALET







I POLIFASCIA applicata a ENOPALET per riscaldare o raffreddare con acqua tiepida o acqua gelida
GB POLIFASCIA multiple bands applied to ENOPALET to heat or cool with luke warm or freezing water
D An ENOPALET angebrachte POLIFASCIA für die Erwärmung oder Abkühlung mit lauwarmem bzw. eiskaltem Wasser
F POLIFASCIA appliquée sur un ENOPALET pour réchauffer ou refroidir à l'eau tiède o glacée
E POLIFASCIA aplicada a ENOPALET para calentar o enfriar con agua tibia o helada.

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

POLIFASCIA

I POLIFASCIA collegata a pompa di calore per produrre acqua gelida o acqua tiepida con sistema di condizionamento CHILLERPACK o FRIGOPACK
GB POLIFASCIA connected to a heat pump to produce luke warm or freezing water with CHILLERPACK or FRIGOPACK conditioning systems
D An Wärmepumpe angeschlossene POLIFASCIA zur Gewinnung von eisgekühltem oder lauwarmem Wasser mit Temperatursteuerungssystem CHILLERPACK o FRIGOPACK
F POLIFASCIA reliée à une pompe de chaleur pour produire de l'eau glacée ou tiède avec les systèmes de conditionnement CHILLERPACK ou FRIGOPACK
E POLIFASCIA conectada a la bomba de calor para producir agua helada o tibia con sistema de acondicionamiento CHILLERPACK o FRIGOPACK.



I POLIFASCIA collegata a "MICROJET" un sistema di riscaldamento autonomo su ruote
GB POLIFASCIA connected to "MICROJET" – an independent heating system on wheels
D An unabhängiges Heizsystem auf Rädern"MICROJET" angeschlossene POLIFASCIA
F POLIFASCIA reliée au « MICROJET », un système de réchauffement autonome à roues
E POLIFASCIA conectada con "MICROJET", un sistema de calentamiento autónomo con ruedas.



ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

TERMOFASCIA



I TERMOFASCIA inox applicata a ENOPALET esistente posta in alto o in basso funzionante ad acqua calda o fredda a ricircolo
GB Stainless steel TERMOFASCIA (thermal band) applied to an existing ENOPALET, placed on the upper part or lower part. The thermal band functions with hot or cold circulating water.
D An ENOPALET im oberen oder unteren Bereich angebrachter, mittels Rücklauf von warmem oder kaltem Wasser funktionierender TERMOFASCIA aus Edelstahl
F Chemise TERMOFASCIA en inox, appliquée sur un ENOPALET, placée en haut ou en bas et fonctionnant à l'eau chaude ou froide avec recirculation
E TERMOFASCIA inox aplicada al ENOPALET; colocada arriba o abajo; funciona con agua caliente o fría en recirculación.

TERMOFASCIA MOBILE

MOBILE TERMOFASCIA THERMAL BANDS





ANCHE SU SERBATOI ESISTENTI

ALSO FOR ALREADY EXISTING TANKS

I Sistema di fissaggio di TERMOFASCIA inox
GB TERMOFASCIA stainless steel attachment system
D Befestigungssystem des Rings für die Temperaturregulierung TERMOFASCIA aus Edelstahl
F Système de fixation d'une TERMOFASCIA en inox
E Sistema de fijación TERMOFASCIA inox



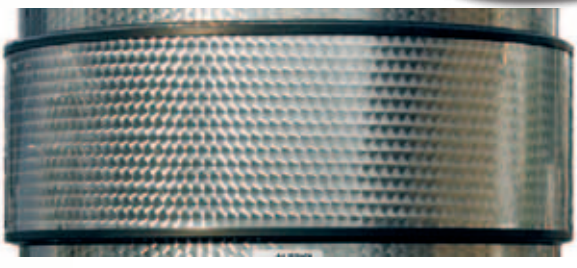
I TERMOFASCIA inox mobile smontata
GB Dismounted mobile stainless steel TERMOFASCIA
D Demontierter aus Edelstahl TERMOFASCIA
F TERMOFASCIA amovible en inox, démontée
E TERMOFASCIA inox móvil desmontada

CHILLERPACK



I Gruppo frigorifero per acqua gelida collegata alla TERMOFASCIA
GB Refrigeration group for freezing water connected to TERMOFASCIA
D An der TERMOFASCIA angeschlossenes Kühlaggregat für eiskaltes Wasser
F Groupe réfrigérant pour l'eau glacée envoyée à la TERMOFASCIA
E Grupo frigorífico para agua helada conectada a la TERMOFASCIA

ISOPLAST



I ISOPLAST isolamento inox della TERMOFASCIA
GB Stainless-steel insulation of the ISOPLAST TERMOFASCIA
D Edelstahlisolierung der TERMOFASCIA ISOPLAST
F Isolation inox TERMOFASCIA ISOPLAST
E Aislamiento inox de la TERMOFASCIA ISOPLAST

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

ELECTROBAND

RISCALDAMENTO ELETTRICO

ELECTRICAL HEATING



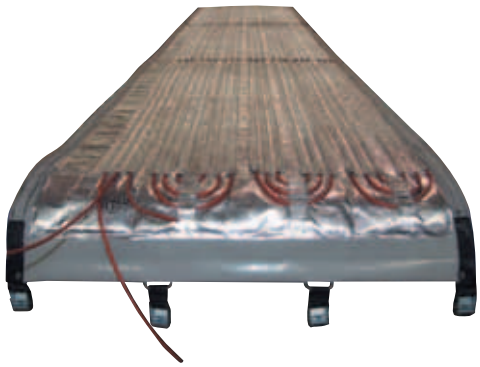


MOBILCONTROL

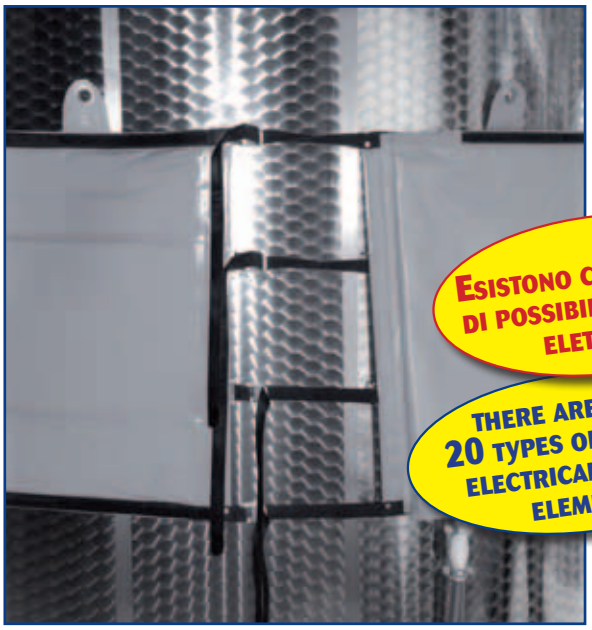


I Fascia termica riscaldante ELECTROBAND funzionante a resistenza elettrica a 380 volt.
GB ELECTROBAND thermal heating band, which operates by electrical resistance at 380 volts
D Heizband ELECTROBAND mit elektrischem Widerstand von 380 Volt.
F Chemise thermique chauffante ELECTROBAND, fonctionnant avec une résistance électrique de 380 volt.
E Banda térmica calefactora ELECTROBAND que funciona con resistencia eléctrica de 380 volt.

I ELECTROBAND è una coperta termica elettrica, mobile, da applicare su ENOPALET da riscaldare; funziona ad energia elettrica, é ip 65 da 3 kw a 30 kw di potenza 380 volt. Completa di quadro elettrico con sonda e teletermostato
GB ELECTROBAND is a mobile, electric thermal cover to apply on ENOPALET for heating; it operates on electric energy, is IP 65 and from 3 to 30 kW with power of 380 volts. Complete with electric panel with probe and telematic thermostat.
D ELECTROBAND ist eine elektrische abnehmbare Heizdecke, die auf dem aufzuwärmenden ENOPALET angebracht werden kann und mit elektrischen Strom funktioniert, IP 65, 3 kw - 30 kw Leistung, 380 Volt, einschließlich elektrischer Schalttafel und Temperaturfühler
F ELECTROBAND est une chemise thermique électrique, amovible, à appliquer sur ENOPALET, pour réchauffer; elle fonctionne à l'énergie électrique, à 380 volts de 3 à 5 kw de puissance; elle est dotée de tableau électrique avec sonde et téléthermostat.
E Electroband es una cubierta térmica eléctrica, móvil, que se aplica a ENOPALET para calentar; funciona con energía eléctrica, de 3 kw a 30 kw de potencia; incluye cuadro eléctrico con sonda y teletermóstato.



I Vista interna di ELECTROBAND stesa
GB Interior view of spread out ELECTROBAND
D Innenansicht des gerichteten Bereichs von ELECTROBAND
F Vue interne d'une ELECTROBAND étendue
E Vista interior de la ELECTROBAND extendida



ESISTONO CIRCA 20 TIPI DI POSSIBILI RESISTENZE ELETTRICHE

THERE ARE ABOUT 20 TYPES OF POSSIBLE ELECTRICAL HEATING ELEMENTS

I Sistema di fissaggio della ELECTROBAND a ENOPALET con cinghie di fissaggio
GB ELECTROBAND attachment system for ENOPALET, with attachment straps
D System für die Befestigung von ELECTROBAND an ENOPALET mit Befestigungsriemen
F Système de fixation de la chemise ELECTROBAND à un ENOPALET à l'aide de sangles de fixation
E Sistema de fijación de la ELECTROBAND al ENOPALET con correas.

I Quadro elettrico di comando della ELECTROBAND con teletermostato per la regolazione della temperatura e cavo di alimentazione a 380 volt.
GB Electric control panel for ELECTROBAND, with telematic thermostat for temperature adjustment and 380 volt power cable.
D Elektroschalttafel für die Steuerung von ELECTROBAND mit Temperaturfühler für die Temperaturregulierung und 380 Volt-Stromversorgungskabel.
F Tableau électrique de commande de la chemise ELECTROBAND, avec téléthermostat pour le réglage de la température et câble d'alimentation à 380 volt.
E Cuadro eléctrico de mandos de la ELECTROBAND con teletermóstato para regular la temperatura y cable de alimentación de 380 volt.



ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

INNERGAS



I ENOPALET collegati ad impianto di inertizzazione Innergas con azoto per la vendita di vino sfuso
GB ENOPALET connected to the Innergas nitrogen inertization plant for the sale of unbottled wine
D An Inertisierungsanlage mit Stickstoff Innergas angeschlossene Enopalet für den Verkauf von Wein im Offenausschank
F ENOPALET reliés au système d'inertisation Innergas avec de l'azote pour la vente de vin en vrac
E ENOPALET conectado a una instalación de inertización Innergas con nitrógeno; para la venta de vino a granel.

I INNERGAS: centralina di polmonazione per azoto Innergas collegato ad ENOPALET
GB INNERGAS: switchboard for INNERGAS nitrogen sweep, connected to ENOPALET
D INNERGAS: Stickstoffentlüftungszentraleinheit, die an ENOPALET angeschlossen ist
F INNERGAS: unité de dégazage à azote - INNERGAS relié à un ENOPALET
E INNERGAS: centralita de pulmonación para nitrógeno; INNERGAS conectado con ENOPALET.



I INNERGAS centralina per inertizzazione con azoto
GB INNERGAS switchboard for nitrogen inertization
D INNERGAS-Zentraleinheit für die Inertisierung mit Stickstoff
F INNERGAS, unité de dégazage à azote
E Centralita INNERGAS para inertización con nitrógeno

COMODO PER LA VENDITA DI VINO SFUSO

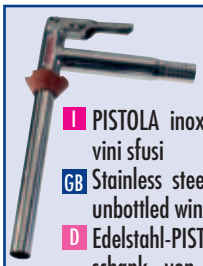
CONVENIENT FOR THE SALE OF UNBOTTLED WINE







I Batteria di ENOPALET per la vendita di vino sfuso a caduta sotto azoto
GB Battery of ENOPALETS for the sale of unbottled wine, with gravity tapping, under nitrogen
D Satz von ENOPALET für den Verkauf von Wein im Offenausschank für die Zuführung durch Gefälle unter Stickstoff
F Batterie D'ENOPALET pour la vente de vin en vrac à chute par azote
E Línea de ENOPALET para la venta de vino a granel bajo nitrógeno



I PISTOLA inox per la mescita dei vini sfusi
GB Stainless steel PISTOL for mixing unbottled wines
D Edelstahl-PISTOLE für den Ausschank von im Offenausschank verkauftem Wein
F PISTOLET inox pour la vente de vin en vrac
E PISTOLA inox para la escancia de vinos a granel

I ENOPALET per spaccio vendita vino sfuso su telaio rialzato LOFT per favorire il riempimento per caduta
GB ENOPALET for the sale of unbottled wine, on raised frame LOFT to favour filling by gravity
D ENOPALET für den Verkauf von Wein im Offenausschank auf erhöhtem Rahmen LOFT für die Zuführung durch Gefälle
F ENOPALET pour la vente de vin en vrac sur châssis surélevé LOFT pour faciliter le remplissage par chute
E ENOPALET para la venta de vino a granel; con armazón elevado LOFT para favorecer el llenado por caída.

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

I MIXPALET serbatoio palletizzabile con miscelatore interno, fisso, verticale, centrale veloce per Bentoniti
GB MIXPALET palletized tank with internal mixer, fixed, vertical, fast switchboard for Bentonites
D Pallettierbarer Tank MIXPALET mit im Tankinnern in der Mitte fest angebrachtem vertikal, schnelllaufenden Mischer für Bentoniti
F MIXPALET cuve pallettisable avec mélangeur interne, fixe, vertical, central et rapide pour Bentoniti
E MIXPALET tanque palletizable con mezclador interior, fijo, vertical, central, rápido para Bentoniti



MIX PALLET

interno lucido 2R a specchio

2R mirror pulished interior



I OPENPALET serbatoio palletizzabile aperto sopra con bordo superiore di rinforzo
GB OPENPALET palletized open tank, above, with reinforced upper border
D Pallettierbarer, oben offener Behälter OPENPALET mit verstärktem oberem Rand
F OPENPALET cuve pallettisable ouverte sur le dessus, bord supérieur de renforcement
E OPENPALET tanque palletizable abierto por arriba, con borde superior de refuerzo.



I LOFT telaio inox rialzato porta ENOPALET per posizionarli in alto, comodi per l'utilizzo.
GB Convenient raised stainless steel LOFT to hold ENOPALETS, to position them in high places.
D Erhöhter Edelstahl-Rahmen LOFT für die bequeme Bedienung von ENOPALET in erhöhter Lage.
F LOFT châssis surélevé en inox, porte-ENOPALET pour les stocker en hauteur, prêts à l'emploi.
E LOFT armazón inox elevado porta ENOPALET para colocarlo en altura; cómodo de utilizar.

interno lucido 2R a specchio

2R mirror pulished interior

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

I Gruppo frigorifero FRIGOPAK applicato a coperchio di chiusino di ENOPALET con tubo flessibile a TERMOPIASTRA per refrigerare mosti durante la fase di fermentazione o vini durante il periodo estivo
GB FRIGOPAK refrigeration group applied to the ENOPALET cover with a flexible tube connected to the TERMOPIASTRA to refrigerate musts during the phase of fermentation or wines during the summer.
D Kühlaggregat FRIGOPAK, das am Deckel des Verschlusses von ENOPALET angebracht wird, mit Schlauch zu TERMOPIASTRA für die Abkühlung der Maische während der Fermentation oder die Abkühlung der Weine während des Sommers
F Groupe réfrigérant FRIGOPAK appliqué au couvercle de la cheminée d'un ENOPALET, muni d'un tuyau flexible à une TERMOPIASTRA pour réfrigérer les moûts pendant la phase de fermentation, ou bien des vins pendant l'été
E Grupo frigorífico FRIGOPAK aplicado a la tapa del ENOPALET con tubo flexible a la TERMOPIASTRA para refrigerar los mostos durante la fase de fermentación o vinos durante el verano.

TERMOPIASTRA

RAFFREDDAMENTO
COOLING



TERMOPIASTRA MOBILE



I TERMOPIASTRA di condizionamento mobile applicata al chiusino ø 400 mm con tubi flessibili e isolati, candela porosa mobile per ossigenare i mosti in fermentazione
GB TERMOPIASTRA mobile conditioning plate applied to the 400 mm ø cover with flexible, insulated tubes, porous mobile spark plug to oxygenate musts during fermentation
D Entfernbare am Verschluss von 400 mm Durchmesser angebrachte TERMOPIASTRA mit beweglichen und isolierten Schläuchen, entfernbarer poröser Kerze für die Sauerstoffzuführung zu der in Fermentation befindlichen Maische
F TERMOPIASTRA pour la régulation thermique, appliquée à la cheminée ø 400 mm, munie de tuyaux flexible et isolés, bougie poreuse mobile pour oxygéner les moûts en fermentation
E TERMOPIASTRA de climatización móvil aplicada a la tapa ø 400 mm., con tubos flexibles y aislados, bujía porosa móvil para oxigenar los mostos en fermentación.

MOBIL TERMOPIASTRA

TERMOROUND

RISCALDAMENTO
HEATING



VAPORJET

I Gruppo di riscaldamento autonomo e mobile VAPORJET applicato a coperchio di chiusino di ENOPALET con tubo flessibile e serpentina TERMOROUND per riscaldare mosti o pigiati e per fare partire la fermentazione.
GB Independent heating group and mobile VAPORJET applied to ENOPALET cover with flexible tube and TERMOROUND coil to heat musts or pressed material to start the fermentation.
D Unabhängiges und entfernbares Heizaggregat VAPORJET, das am Deckel des Verschlusses von ENOPALET angebracht wird, mit Schlauch und Heizschlange TERMOROUND für die Erwärmung von Trester oder eingemaischten Trauben und für das Anlaufen der Fermentation
F Groupe de chauffage autonome et mobile VAPORJET, appliqué sur le couvercle de la cheminée de l'ENOPALET, muni d'un tuyau flexible et d'un serpentin TERMOROUND pour réchauffer les moûts ou les grains foulés, et pour commencer la fermentation.
E Grupo de calefacción autónomo y móvil VAPORJET aplicado a la tapa del ENOPALET, con tubo flexible y serpentín TERMOROUND para calentar mostos o uva prensada.

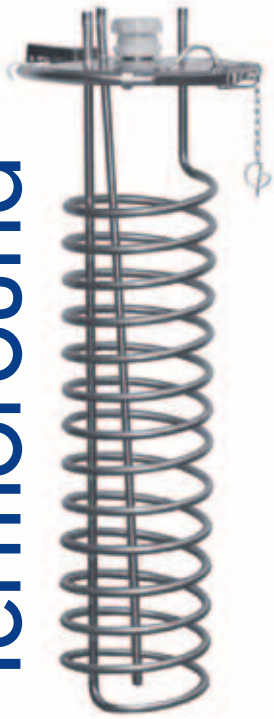


I Candela porosa inox per ossigenare i mosti
GB Porous stainless steel spark plug to oxygenate musts
D Poröse Kerze aus Edelstahl für die Sauerstoffzuführung zu der Maische
F Bougie poreuse inox pour oxygéner les moûts
E Bujía porosa inox para oxigenar los mostos

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

Termoround



Termopiastra





I Attacco sonda per gruppo frigorifero
GB Probe connection for refrigeration unit
D Sondenanschluss für Kühlaggregat
F Attache de sonde pour groupe frigorifique
E Conexión sonda para grupo frigorifico



I Termometro analogico
GB Analog thermometer
D Analogthermometer
F Thermomètre analogique
E Termómetro analógico



I Termometro digitale
GB Digital thermometer
D Digitalthermometer
F Thermomètre numérique
E Termómetro digital



I Termometro digitale con scatola
GB Digital thermometer with casing
D Digitalthermometer mit Kasten
F Thermomètre numérique avec boîtier
E Termómetro digital con festuche

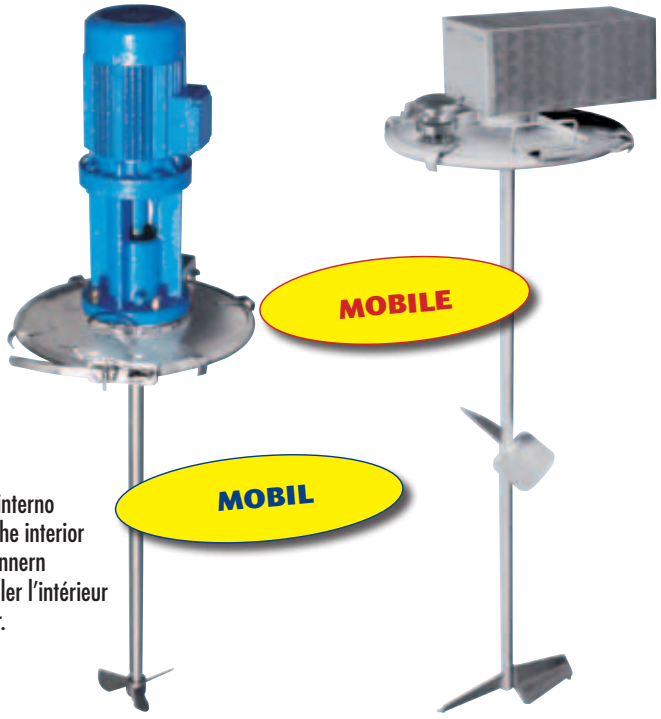
I Chiusino con TERMOROUND inox di riscaldamento.
GB Cover with stainless steel heating TERMOROUND
D Deckel mit TERMOROUND aus Edelstahl
F Couvercle avec TERMOROUND inox de chauffage
E Tapa con TERMOROUND de calefacción inox

I Chiusino con TERMOPIASTRA inox di raffreddamento
GB Cover with stainless steel cooling TERMOPIASTRA
D Deckel mit TERMOPIASTRA aus Edelstahl
F Couvercle avec TERMOPIASTRA de refroidissement inox
E Tapa con Termopiastra de enfriamiento inox





I ENOPALET con la finestra in vetro per ispezionare l'interno
GB ENOPALET with glass inspection window to observe the interior
D ENOPALET mit Glasluke für die Inspektion des Tankinnern
F ENOPALET avec fenêtre en vitre pour pouvoir contrôler l'intérieur
E ENOPALET con ventana de cristal para ver el interior.



I ENOPALET con collo del chiusino rialzato
GB ENOPALET with raised cover neck
D ENOPALET mit Aufsatzstück des angehobenen Verschlusses
F ENOPALET avec col de la cheminée surélevé
E ENOPALET con cuello de la tapa elevado

I ELIMIX: agitatore veloce su coperchio.
GB ELIMIX: fast stirrer mounted on the cover
D ELIMIX: schnelles Rührwerk am Deckel
F ELIMIX: agitateur rapide sur couvercle
E ELIMIX: agitador rápido en la tapa

I SLOWMIX: agitatore lento su coperchio.
GB SLOWMIX: slow stirrer mounted on the cover
D SLOWMIX: langsames Rührwerk am Deckel
F SLOWMIX: agitateur lent sur couvercle
E SLOWMIX: agitador lento en la tapa

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



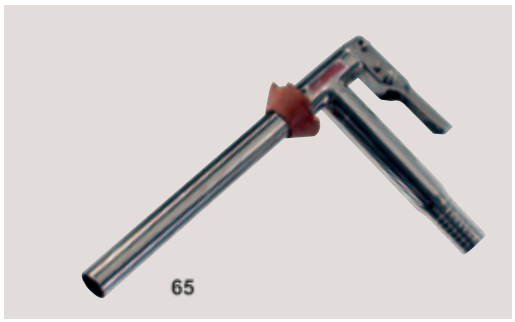














ACCESSORIES



I HIGHJET applicato al chiusino
GB HIGHJET mounted on a manhole cover
D HIGHJET, angebracht am Mannloch
F HIGHJET monté sur couvercle
E HIGHJET aplicado en la tapa



ACCESSORI



I TOPCLEAN: sfera di lavaggio per la pulizia del chiusino
GB TOPCLEAN: washing ball for cleaning the cover
D TOPCLEAN: spülkugel für die Reinigung des Deckels
F TOPCLEAN: bille de lavage pour le nettoyage du couvercle
E TOPCLEAN: bola de lavado para la limpieza de la tapa



I MOBILSTAIR: Scala inox super leggera
GB MOBILSTAIR: super lightweight stainless steel ladder
D MOBILSTAIR: Extraleichte Edelstahlleiter
F MOBILSTAIR: Echelle inox ultralègere
E MOBILSTAIR: Escalera inox muy libera

LAVAGGIO

WASHING



info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione









ACCESSORI



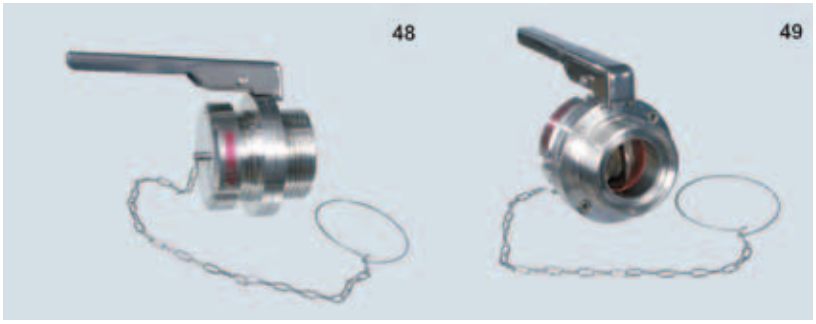






ACCESSORIES



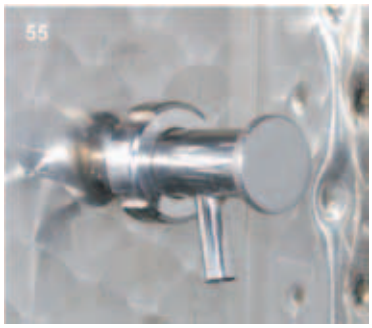


















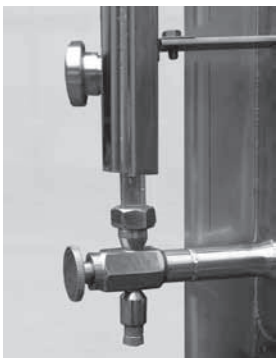
Accessori • Accessories • Zubehör
Accessoires • Accesorios

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione



I Rubinetto superiore di livello chiuso
GB Upper level tap on cover closed
D Geschlossener Hahn im oberen Tankbereich
F Robinet supérieur de niveau fermé
E Grifo superior de nivel cerrado

TUTTI GLI ACCESSORI



I Rubinetto di livello inferiore con lo scarico del liquido dal tubo
GB Lower level tap with liquid drain from tube
D Hahn im unteren Tankbereich mit Abfluss der Flüssigkeit durch das Rohr
F Robinet de niveau inférieur avec sortie du liquide du tube
E Grifo de nivel inferior con salida del líquido del tubo



I Asta di livello con gancio del tubo in Plex
GB Level stick with hook of Plex tube
D Messstab mit Haken für Plex-Rohr
F Jauge de niveau avec crochet du tuyau en Plex
E Varilla de nivel con gancho del tubo en Plex.



I Asta di livello graduata con tubo in Plex
GB Graduated level stick with hook of Plex tube
D Messstab mit Messeinheit mit Plex-Rohr
F Jauge de niveau graduée avec tuyau en Plex
E Varilla de nivel graduada con tubo en Plex.



I Scala mobile PROSTAIR con protezione
GB PROSTAIR mobile stairs with protection
D Verschiebbare Leiter PROSTAIR mit Geländer
F Echelle mobile PROSTAIR avec protection
E Escalera móvil PROSTAIR con protección



I Indicatore di livello chiuso o aperto
GB Closed or open level gauge
D Oder offen Standanzeiger Geschlossen
F Indicateur de niveau fermé ou ouvert
E Indicador de nivel cerrado o abierto

ALL THE ACCESSORIES



I Quadro con PLC Touch screen
GB Panel with PLC Touch Screen
D Elektroschalttafel mit PLC Touch screen
F Tableau avec PLC Touch screen
E Cuadro con PLC pantalla táctil



I Quadro con Timer
GB Panel with Timer
D Elektroschalttafel mit Timer
F Tableau avec minuteur
E Cuadro con temporizador



I Copri quadro elettrico
GB Electric control panel cover
D Abdeckung für die Elektroschalttafel
F Recouvre tableau électrique
E Cubre-cuadro eléctrico

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione











I Collaudo di un serbatoio pallettizzabile
GB Inspection of a palletizable tank
D Abnahme eines palettierbaren Behälters
F Essai d'un réservoir pallettisable
E Ensayo de un tanque palletizable

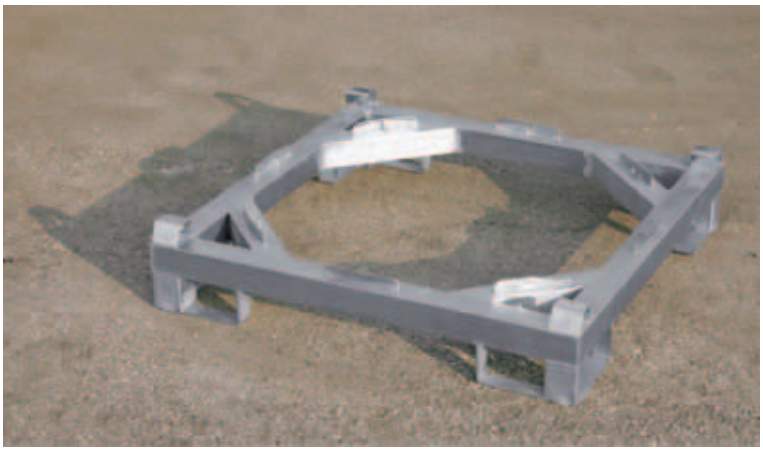
CERTIFICAZIONE DI OMOLOGAZIONE • TYPE-TESTING CERTIFICATE •

COLLAUDATO • TESTED



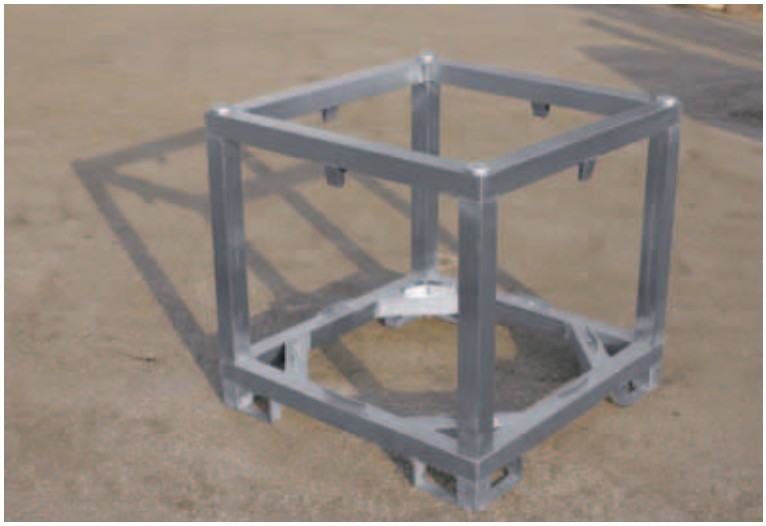
I Telaio parte alta intercambiabile
GB Frame with interchangeable upper part
D Oberer austauschbarer Rahmenteil
F Châssis de la partie haute interchangeable
E Parte alta del bastidor intercambiabile

TELAI INTERCAMBIABILI



I Telaio parte bassa intercambiabile
GB Frame with interchangeable lower part
D Unterer Rahmenteil austauschbar
F Châssis de la partie basse interchangeable
E Parte baja del bastidor intercambiabile

INTERCHAGEABLE FRAME



I Telaio completo
GB Complete frame
D Kompletter Rahmen
F Châssis complet
E Bastidor completo



Termostar

ENOPALET

I Intercapedine fasciante economica da posizionare fissa o mobile
Intercapedine inox 304 mobile indipendente
(–20°C +80°C - da 1,5 a 30 bar)

GB Inexpensive band-type thermal jacket, for permanent or moveable application
304 stainless-steel, independent thermal jacket
(from –20°C + 80°C; and from 1.5 to 30 bar)

D Günstige, gewickelte Verschalung, die fest oder beweglich angebracht werden kann
Unabhängige bewegliche Edelstahlverschalung 304 (von –20°C bis +80°C, von 1,5 bis 30 Bar)

F Chemise de conditionnement enveloppante économique fixe ou mobile
Chemise de conditionnement inox 304 mobile indépendante (–20°C +80°C - de 1,5 à 30 bar)

E Camisa económica con capas para colocar fija o móvil
Camisa inox 304 móvil independiente (-20°C +80°C – de 1,5 a 30 bar)

I Descrizione

Direttamente dalla tecnologia spaziale, questo nuovo tipo di intercapedine funge da scambiatore di calore in aisi 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.

GB 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, it 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 buit 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 i 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



I TERMOSTAR: vista di intercapedine doppia con via di ricircolo obbligata
GB TERMOSTAR: view of a double thermal jacket with circulation channels
D TERMOSTAR: Ansicht der Doppelverchalung mit obligatorischen Umlaufwegen
F TERMOSTAR: vue de la chemise double avec voie de recirculation obligée
E TERMOSTAR: 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°C respectively.

D Beschreibung

Dieser neue Verschalungstyp kommt direkt aus der Raumfahrtechnik 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 Verschalung 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 Verschalungen werden per Druck 12/18 Bar gewölbt, so dass runde Waben entstehen, die einen Wirbel entstehen lassen, der eine sehr hohe Austauscheffizienz 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 Verschalung 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°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 construction 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°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 tanques 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 tanques, 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°C.

TERMOSTAR



I Superfice 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 filet
E Superficie acolchada e inflada, con rosca

L'INTERCAPEDINE DEL FUTURO



I TERMOSTAR: intercapedine vista in prospettiva
GB TERMOSTAR: perspective view of thermal jacket
D TERMOSTAR: Perspektive der Verscholung
F TERMOSTAR: chemise vue de perspective
E TERMOSTAR: vista de la camisa en perspectiva

THE THERMAL JACKET OF THE FUTURE



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

Finiture • Finishing • Finish
Finitions • Acabados

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

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 Superfice 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 granulosidad 180 vertical



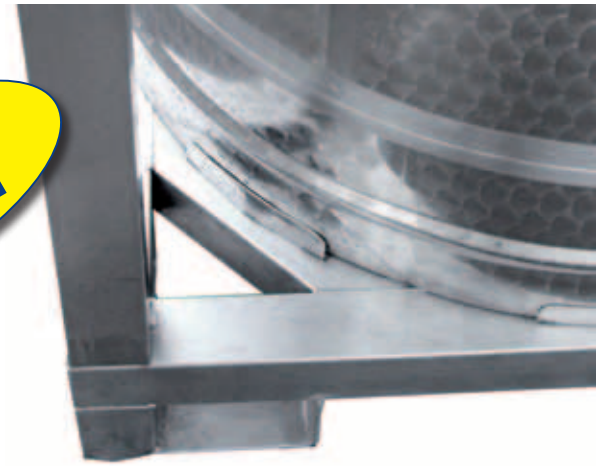
- I Finitura satinata Scotch Brite circolare
- GB Circular Scotch Brite satin finish
- D Satiniertes Außenfinish Scotch Brite, kreisförmig verlaufend
- F Finition satinée Scotch Brite circulaire
- E Acabado satinado Scotch Brite circular



- 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



ALBRIGI® QUALITY

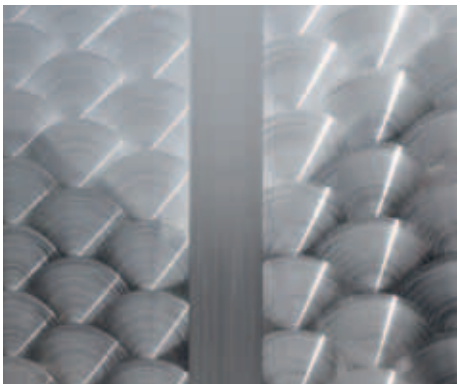


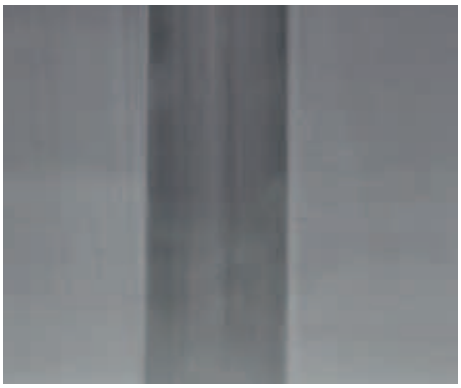
- I Finitura 2B naturale da acciaieria
- GB 2B natural steel works finish
- D 2B-Natur-Edelstahlblechfinish
- F Finition 2B naturelle d'aciérie
- E Acabado 2B natural de acerería

- I Saldatura della gonna autoportante del serbatoio
- GB Self-supporting tank skirt welding
- D Schweißnaht des selbsttragenden Behältermantels
- F Soudure de la jupe autoportante de la cuve
- E Soldadura del faldón autoportante del tanque

info@albrigi.it • www.albrigi.com

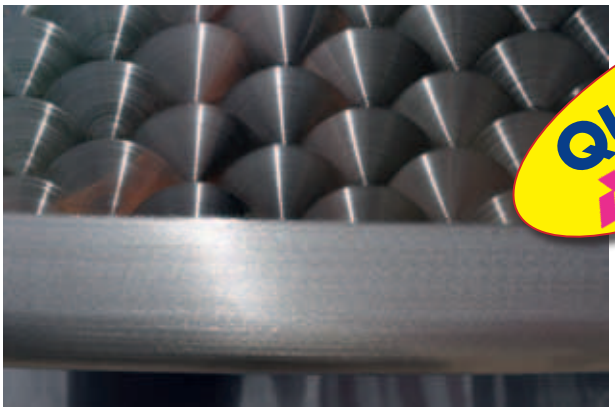
SALDATURE VERTICALI LAMINATE
VERTICAL LAMINATE WELDINGS
LÄNGS VERLAUFENDE LAMINIERTE SCHWEISSNÄHTE
SOUDURES VERTICALES LAMINÉES
SOLDADURAS VERTICALES LAMINADAS





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 rullata 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 Tig/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/plasma, acabado apisonado y pulido espejo en chapa pulida espejo acabado 2R rugosidad 0,06 micron



QUALITÀ ALBRIGI®

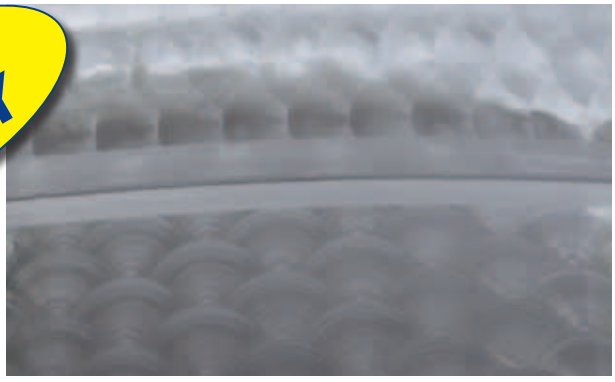
I Saldatura esterna a Tig/plasma rullata e satinata gr. 60
GB 60 gr. Rolled satin Tig/plasma external welding.
D Im Tig/plasma -Verfahren gefertigte, glattgewalzte und satinierte Schweißnaht auf Außenfläche, Körnung 60
F Soudure externe Tig/plasma roulée et satinée gr. 60
E Soldadura exterior Tig/plasma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



I Saldatura Tig/plasma circolare interna del bordo del fondo rullata e lucidata a specchio
GB Circular interior Tig/plasma welding of bottom border, rolled and mirror polished
D Im Tig/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/plasma circular del borde del fondo, acabado apisonado y pulido espejo



ALBRIGI® QUALITY

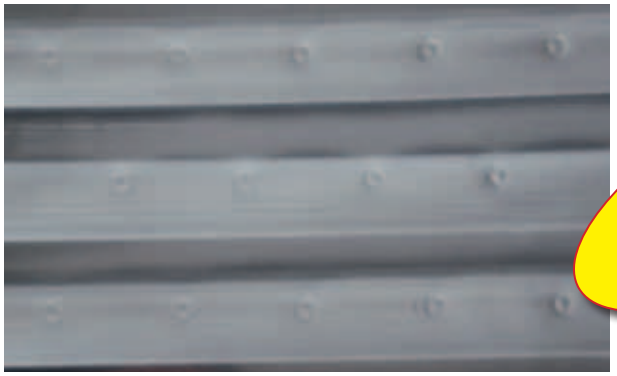


I Chiusino a collo intero, stampato, senza saldatura
GB Cover with full length neck, moulded, without welding
D Verschluss mit komplettem Aufsatzstück, gestanzt, ohne Schweißnaht
F Cheminée à col entier, moulé, sans soudures
E Tapa de cuello entero, estampada, sin soldaduras

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

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

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



QUALITÀ ALBRIGI



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

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



I Saldatura interna, lucida, del filetto di scarico totale
GB Polished welding of total drainage thread
D Polierte innere Schweißnaht des Schraubengewindes des kompletten Abflusses
F Soudure interne polie du filet de vidange totale
E Soldadura interior pulida de la rosca de descarga total.



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



ALBRIGI QUALITY



I Saldatura interna, rasata e lucidato, 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 Lucidatura interna del collo del chiusino
GB Polished interior of cover neck
D Politur auf der Innenseite des Verschlussaufsatzstücks
F Polissage interne du col de la cheminée
E Pulido interior del cuello de la tapa.

info@albrigi.it • www.albrigi.com

ALBRIGI® TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

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



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



I Saldatura a Tig 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

QUALITÀ ALBRIGI®



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



ALBRIGI® QUALITY



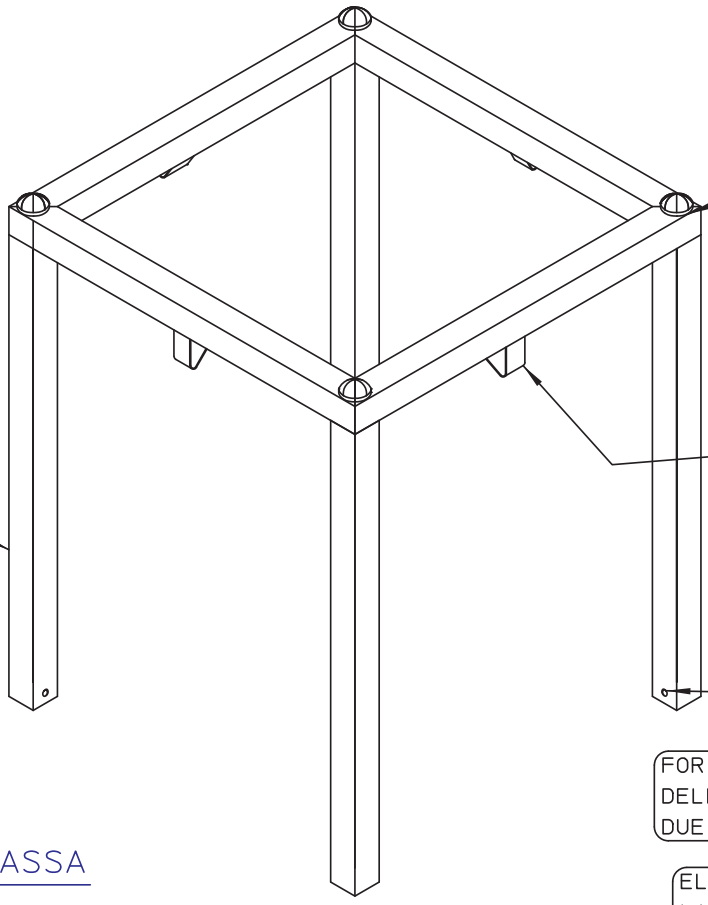
I Portella elittica apertura interna inserita nel serbatoio
GB Elliptical door with internal opening, inserted in the tank
D Ellipsenförmiger Luke mit Öffnung nach innen, im Tank eingesetzt
F Porte elliptique ouverture interne, inséré dans le réservoir
E Tapa elíptica abertura interna, inserta en el tanque

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

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

TELAIO INTERAMENTE SCOMPONIBILE IN ACCIAIO INOX AISI 304

TELAIO PARTE ALTA



FONDELLI BOMBATI DI GUIDA PER FACILITARE L'IMPILAMENTO DI PIU' UNITA'

TELAIO REALIZZATO IN TUBOLARE 80x80 IN ACCIAIO INOX AISI 304

STAFFA SUPERIORE PER IL BLOCCAGGIO DEL SERBATOIO



FORI PER L'ALLOGGIAMENTO DELLA VITE DI UNIONE TRA I DUE TELAI

TELAIO PARTE BASSA

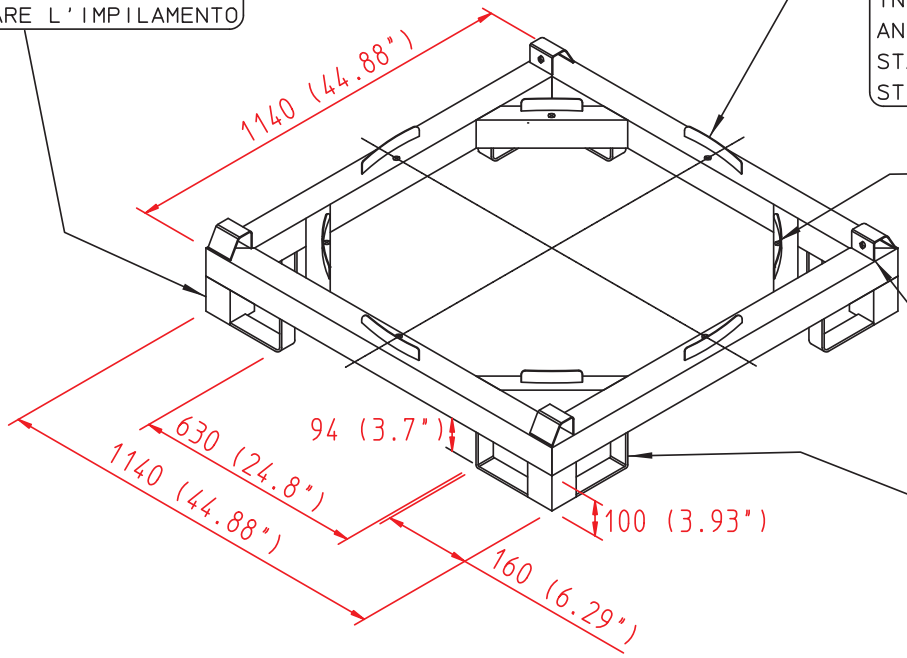
PIEDE INFERIORE CON BASE ALLARGATA PER FACILITARE L'IMPILAMENTO

ELEMENTI DI CENTRAGGIO LATERALE, PER CONSENTIRE IL MIGLIOR POSIZIONAMENTO DEL SERBATOIO SUL TELAIO INFERIORE, E GARANTIRE ANCHE UNA MAGGIORE STABILITA' DEL SERBATOIO STESSO

VITI DI FISSAGGIO TRA IL TELAIO E LA GONNA DEL SERBATOIO

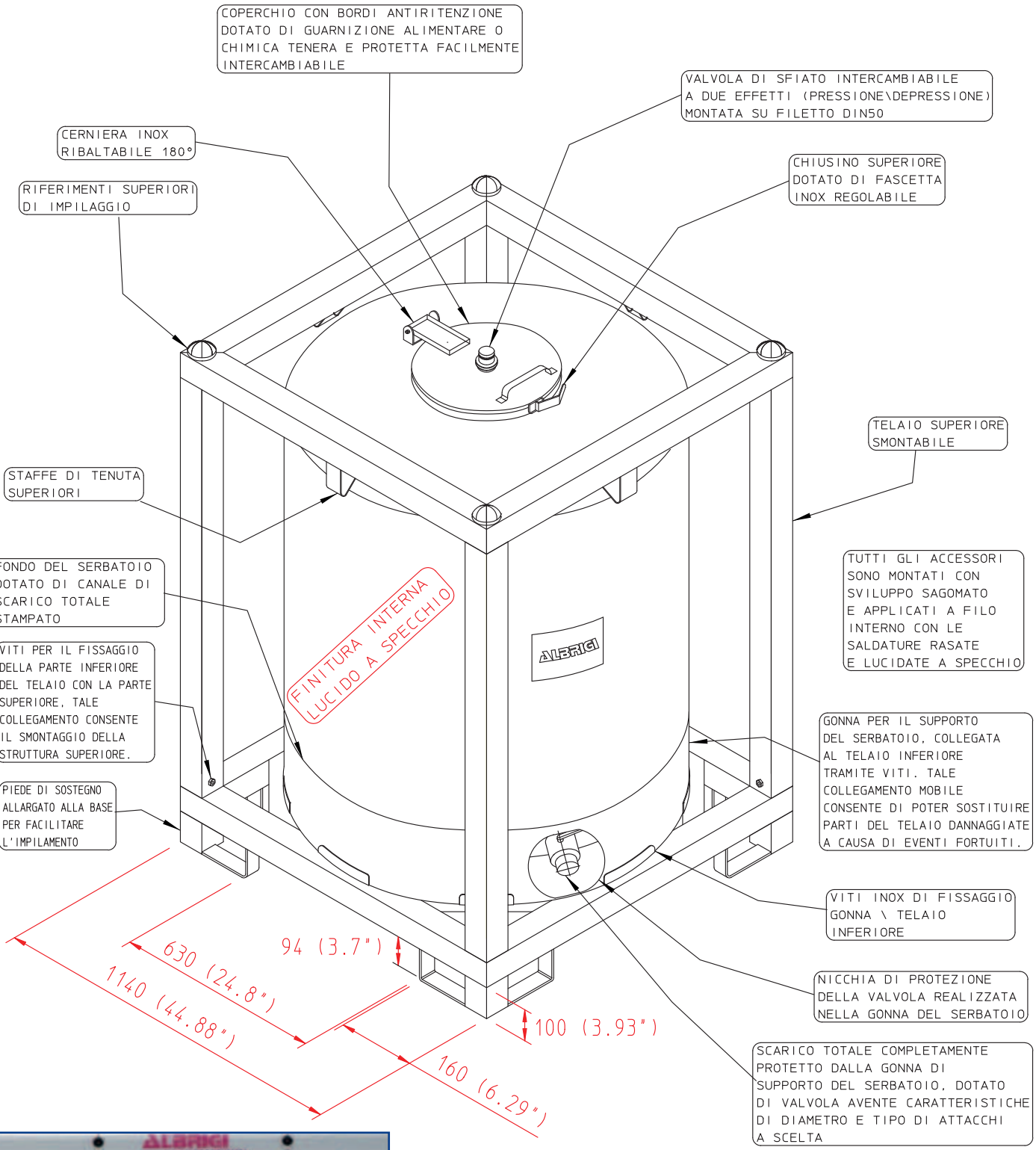
STAFFE PER IL CENTRAGGIO E IL FISSAGGIO DEL TELAIO INFERIORE CON IL TELAIO SUPERIORE

STAFFE SAGOMATE CHIUSE PER RENDERE SICURA LA PRESA DEL SERBATOIO MEDIANTE MULETTO



I NOSTRI PUNTI DI FORZA

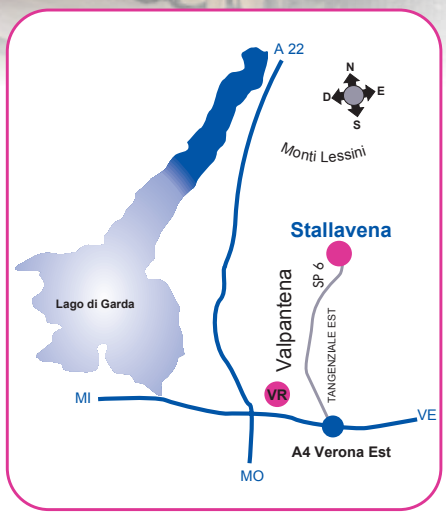
SERBATOIO PALLETTIZZABILE SOVRAPPONIBILE FINO A 5 PEZZI







ALBRIGI®
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione





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

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.com