Spumantizzazione | Production of sparkling wines | Production de vins mousseux
Producción de vino espumoso | Herstellung von Sekten

C 23

AUTOCLAVI PER SPUMATIZZAZIONE

Le autoclavi di spumantizzazione C 23 in esecuzione acciaio al carbonio a norme ISPESL, collaudate per pressioni di esercizio 6 oppure 9 bar, munite di intercapedine per la circolazione forzata della soluzione glicolata in versione verticale oppure orizzontale, sono protette internamente con resine epossidiche senza solventi spruzzate a caldo, secondo sistema PTX 2807/HS, previa sabbiatura della superficie a metallo bianco (Grado SA3). Perfettamente idonee al contenimento di sostanze alimentari come da certificato di approvazione, le autoclavi sono equipaggiate con accessori di acciaio inox AISI 304 e predisposte per l'applicazione di componenti opzionali quali: elettroagitatore, resistenza elettrica, termostato di controllo, divosfera, copriboccaporta inox termoisolata. Su richiesta può essere fornita la coibentazione, con poliuretano espanso e rivestimento di alluminio o acciaio inox AISI 304. Opzionali: le autoclavi possono essere realizzate interamente di acciaio inox AISI 304, oppure AISI 316 con superficie interna satinata.

CHARMAT TANKS C 23

The C 23 carbon steel Charmat tanks, manufactured in compliance with ISPESL official standards, tested for working pressures of 6 or 9 bar, are provided with jackets for the forced circulation of glycol solutions.
Vertical or horizontal, they are internally coated with epoxy resin without solvents, hot sprayed according to PTX 2807/HS system, after white-metal surface sandblasting (SA3 Grade).
Certified for containing foodstuffs, Charmat tanks are equipped with AISI 304 stainless steel fittings and prearranged for the mounting of optionals such as: electrostirrer, electric heater, control thermostat, spray ball, thermoinsulated stainless steel manhole cover.
Insulation can be provided by request, using foamed polyurethane and aluminium or an AISI 304 stainless steel shell.
Optionals: the tanks can be made entirely in AISI 304 stainless steel, or AISI 316 with satin surface inside.

AUTOCLAVES A CHAMPAGNISER C 23

Les autoclaves à champagniser C 23 en acier au carbone conformément aux normes ISPELS ont été testés pour des pressions d'exercice à 6 ou 9 bars, sont dotés d'interstice pour la circulation forcée de la solution glycolique horizontalement ou verticalement selon la version et sont entièrement revétus intérieurement de résines époxy sans solvants vaporisées à chaud selon le système PTX 2807/HS après sablage de la surface en métal blanc (Niveau SA3).
Parfaitement adaptés à contenir des substances alimentaires comme l'indique leur certificat d'homologation, nos autoclaves sont dotés d'accessoires en acier AISI 304 et peuvent recevoir des dispositifs optionnels: électro-agitateur, élément chauffant, thermostat de contrôle, dispositif de nettoyage, couvercle calorifuge en inox.
Isolation en polyuréthane expansé et revêtement en aluminium ou en acier AISI 304 sur demande.
Options: les autoclaves sont disponibles en version 100% acier inox AISI 304 ou 316 avec superficie interne satinée.

AUTOCLAVES PARA PRODUCIR VINO ESPUMOSO C 23

Los autoclaves para producir vino espumoso C 23 realizados de acero al carbono según las normas ISPELS, ensayados para presiones de trabajo 6 o 9 bar y suministrados con intersticio para la circulación forzada de la solución glicolada en versión vertical u horizontal, están protegidos en el interior con resinas epoxídicas sin solventes vaporizadas en caliente, según el sistema PTX 2807/HS, previa arenación de la superficie de metal blanco (Grado SA3).
Perfectamente aptos para contener substancias alimenticias según consta en el certificado de aprobación, los autoclaves están equipados con accesorios de acero inox AISI 304 y predispuestos para la aplicación de componentes opcionales como: electroagitador, resistencia eléctrica, termostato de control, dispositivo para el lavado, cubre-escotilla inox termoaislado.
Bajo pedido puede realizarse el aislamiento, con poliuretano expandido y revestimiento de aluminio o acero inox AISI 304.
Opcionales: los autoclaves pueden realizarse completamente de acero inox AISI 304, o AISI 316 con superficie interior satinada.

DRUCKBEHÄLTER FÜR SCHAUMWEINBEREITUNG C 23

Die Druckbehälter für Schaumweinbereitung C 23 in der Kohlenstoffstahl-Ausführung gemäß den Normen ISPELS, geprüft für einen Betriebsdruck von 6 oder 9 bar, ausgestattet mit einem Hohlraum, in dem die Glykollösung zirkuliert, in vertikaler oder horizontaler Ausführung, werden, nach vorheriger Sandstrahlung bis zur Oberflächenfeinheit SA3, an der Innenseite mit warmgespritztem Epoxydharz ohne Lösungsmittel gemäß dem System PTX 2807/HS beschichtet.
Die ausgezeichnet für die Aufnahme von Nahrungsmitteln gemäß Abnahmezeugnis geeigneten Druckbehälter sind mit Edelstahlzubehör AISI 304 ausgestattet und für den Anschluss von weiteren Komponenten vorgesehen, wie: Elektro-Rührwerk, elektrischer Widerstand, Thermostat, Reinigungsgerät, wärmeisolierter Lukendeckel.
Auf Anfrage auch mit PUR-Schaumisolierung und Verkleidung in Aluminium oder INOX Stahl AISI 304 lieferbar.
Optional: die Druckbehälter sind auch ganz aus Edelstahl AISI 304 oder AISI 316, mit satinierter Oberfläche lieferbar.

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA | DONNEES TECHNIQUES | DATOS TECNICOS | TECHNISCHE DATEN

Capacità	Capacity	Hl	20	25	30	40	50	60	70	80	100	120	140	150	160	200	240
Dimensioni	**Dimensions**																
Diametro esterno	Outer diameter	mt	1,25	1,25	1,25	1,25	1,66	1,66	1,66	1,66	2,16	2,16	2,16	2,16	2,33	2,33	2,33
Altezza Totale	Total Height	mt	2,92	3,42	3,92	4,77	3,90	4,40	4,90	5,40	4,46	4,96	5,46	5,76	5,53	6,53	7,53
Peso	**Weight**																
6 Bar	6 Bar	kg	630	740	850	970	1170	1330	1490	1650	2120	2370	2610	2860	3450	3770	4100
9 Bar	9 Bar	kg	700	820	940	1060	1450	1650	1880	2100	2570	2870	3180	3480	4050	4450	4850

I dati tecnici sopra riportati non sono impegnativi e Cadalpe si riserva la facoltà di variarli al pari dei modelli illustrati.

cadalpe MACCHINE ENOLOGICHE SPA
Cadalpe spa 31028 Vazzola (TV) Italy - Via C. Battisti, 87 - Tel. +39 (0)438 441570 (r.a.)
Fax +39 (0)438 441577 - e-mail: info@cadalpe.com - sito web: www.cadalpe.com