

 **PLACCHE REFRIGERATI ALVEOLARI** LUCIDATE A SPECCHIO AISI 304-316 SPESSORE 10/10, TUBAZIONI ENTRATA USCITA CON PORTAGOMMA E FILETTO 1/2" GAS LUNGHEZZA 300mm PER PLACCHE FINO A 3.000mm. PER LUNGHEZZE SUPERIORI SPESSORE 12/10 TUBAZIONI 1" GAS LUNGHEZZA 300mm.

DOPPIA SALDATURA PERIMETRALE DI CUI UNA A TIG CHE GARANTISCE UN TOTALE IGIENE DELLA STESSA EVITANDO POSSIBILI RISTAGNI DEL PRODOTTO NELLA PACCA STESSA, PRESSIONE ESERCIZIO 4 BAR COLLAUDO 8 BAR. IDONEE PER IL MANTENIMENTO E CONTROLLO TEMPERATURA IN VASCHE DI FERMENTAZIONE.

A RICHIESTA:

PLACCHE CON MISURE E/O TUBAZIONI DIVERSE DALLO STANDARD CERTIFICATI DEL MATERIALE, DI COLLAUDO E PERDITE DI CARICO.

 **PLAQUES REFRIGERANTES A NID D'ABEILLE** INOX 304 ET 316 FINITION POLISSAGE ELECTROLYTIQUE EPAISSEUR 10/10 CONNEXION ENTRE SORTIE LIGATURE + FILETAGES 15-21 LONGUEUR 300mm POUR DRAPEAUX JUSQU' A 3.000mm.

POUR LONGUEUR SUPERIEUR EPAISSEUR 1,2 mm TUYAUX 26-34 LONGUEUR 300mm.

DOUBLE SOUDURE SUR LE PERIMETRE UNE A TIG POUR GARANTIRE L'HYGIENE EVITANT POSSIBLE ARRET DE LIQUIDE DANS LA MEME.

PRESSION DE TRAVAIL 4 BARS, PRESSION D'EPREUVE 8 BARS.

IDEAL POUR LE CONTROL DE FERMENTATIONS DANS LA CUVES.

A DEMANDE :

DRAPEAUX AVEC DIMENSIONS ET CONNEXION PAS STANDARD.

CERTIFICATION DU MATERIEL DE FABRICATION, CERTIFICATION D'ESSAIE ET PERTE DE CHARGE.


 **PLACAS REFRIGERANTES ALVEOLAR** EN ACERO PULIDO AISI 304-316 ESPESOR 10/10 TUBOS DE LARGO 300mm MANGUITO MAS ROSCA 1/2" GAS MACHO PARA PLACAS HASTA 3.000mm DE LARGO.

PLACAS DE LARGO SUPERIOR ESPESOR 12/10 TUBOS DE LARGO 300mm ROSCA 1" GAS MACHO .

DOBLE SOLDADURA EXTERIOR UNA EN TIG PARA GARANTIZAR EL MÁXIMO HIGIENE SIN PELIGRO QUE EL LIQUIDO PUEDA PARARSE EN LAS PLACAS MISMA, PRESIÓN TRABAJO 4 BAR PRESIÓN DE PRUEBA 8 BAR. IDEALES PARA EL CONTROL DE FERMENTACIÓN EN DEPOSITO. A PREGUNTA:

PLACAS CON MEDIDAS Y CONEXIÓN SEGÚN VUESTRA NECESIDAD.

CERTIFICADO DE MATERIA PRIMA, DE PRUEBA Y PERDIDA DE CARGA

 **ALVEOLAR COOLING PLATE** STAINLESS STEEL (304-316) POLISHED THICKNESS 10/10 IN-OUT PIPE 1/2" MORE PIPE CONNECTION LONG 300mm FOR PLATES INTO 3.000mm.

FOR SUPERIOR LONG THICKNESS 12/10 IN-OUT PIPE 1" LONG 300mm. TWO PERIMETER WELDING, ONE TIG WELDING, WARRANT A TOTAL HYGIENE, WORKING PRESSURE 4 BAR TESTING 8 BAR.

IDEAL FOR A FERMENTATION TEMPERATURE CONTROL AND PRESERVATION TEMPERATURE INTO THE TANK.

ON REQUEST: REFRIGERATING PLATES WITH MEASURES AND CONNECTIONS OUT STANDARD, RAW MATERIAL CERTIFICATE, TEST CERTIFICATE, LOSSES CALCULATION LOAD

B x A x C	Kg	B x A x C	Kg	B x A x C	Kg	B x A x C	Kg
7000x570x460	78,3	7000x470x380	67,2	7000x370x290	55,2		
6000x570x460	66,4	6000x470x380	59,3	6000x370x290	46,8		
5000x570x460	55,2	5000x470x380	46	5000x370x290	36,8		
4000x570x460	44,6	4000x470x380	37,7	4000x370x290	29,9		
3500x570x460	40,1	3500x470x380	33,1	3500x370x290	27,1		
3000x570x460	29,8	3000x470x380	25,6	3000x370x290	20	3000x270x210	13,1
2500x570x460	25,2	2500x470x380	20,4	2500x370x290	16,8	2500x270x210	10,8
2000x570x460	19,8	2000x470x380	16	2000x370x290	13,2	2000x270x210	9,6
1800x570x460	17,4	1800x470x380	15,2	1800x370x290	11,4	1800x270x210	8,7
1600x570x460	15,5	1600x470x380	12,8	1600x370x290	10,3	1600x270x210	7,8
1400x570x460	3,6	1400x470x380	11,6	1400x370x290	9,2	1400x270x210	6,7
1200x570x460	11,6	1200x470x380	9,8	1200x370x290	7,7	1200x270x210	5,8
1000x570x460	10	1000x470x380	9,2	1000x370x290	6,5	1000x270x210	4,8
800x570x460	7,8	800x470x380	6,6	800x370x290	5,2	800x270x210	3,8
600x570x460	5,8	600x470x380	5,2	600x370x290	3,8	600x270x210	2,9



**PLACCHE REFRIGERATI TIPO 05** QUESTO MODELLO DI NOSTRA PROGETTAZIONE PERMETTE UNA MIGLIORE DIFFUSIONE DEL LIQUIDO REFRIGERANTE CON MINORI PERDITE DI CARICO E QUINDI UN MINOR CONSUMO ENERGETICO E MAGGIOR RENDIMENTO DELLA PIASTRA STESSA. LUCIDATE A SPECCHIO AISI 304-316 SPESSORE 10/10, TUBAZIONI ENTRATA USCITA CON PORTAGOMMA E FILETTO ½" GAS LUNGHEZZA 300mm PER PLACCHE FINO A 3.000mm. PER LUNGHEZZE SUPERIORI SPESSORE 12/10 TUBAZIONI 1" GAS LUNGHEZZA 300mm. DOPPIA SALDATURA PERIMETRALE DI CUI UNA A TIG CHE GARANTISCE UN TOTALE IGIENE DELLA STESSA EVITANDO POSSIBILI RISTAGNI DEL PRODOTTO NELLA PACCA STESSA, PRESSIONE ESERCIZIO 4 BAR COLLAUDO 8 BAR. IDONEE PER IL MANTENIMENTO E CONTROLLO TEMPERATURA IN VASCHE DI FERMENTAZIONE. A RICHIESTA: PLACCHE CON MISURE E/O TUBAZIONI DIVERSE DALLO STANDARD CERTIFICATI DEL MATERIALE, DI COLLAUDO E PERDITE DI CARICO.

**PLAQUES REFRIGERANTES TIPE 05** CETTE NOUVEAU MODEL DE NOTRE PROJECT PERMIT UNE DIMINUTION DE PERTE DE CHARGE ET UNE MEILLEUR DISTRIBUTION DU LIQUIDE REFRIGERANTE AVEC UNE GAGNE D'ENERGIE. EN INOX 304 ET 316 FINITION POLISSAGE ELECTROLYTIQUE EPAISSEUR 10/10 CONNEXION ENTRE SORTIE LIGATURE + FILETAGES 15-21 LONGUEUR 300mm POUR DRAPEAUX JUSQU' A 3.000mm. POUR LONGUEUR SUPERIEUR EPAISSEUR 1,2 mm TUYAUX 26-34 LONGUEUR 300mm. DOUBLE SOUDURE SUR LE PERIMETRE UNE A TIG POUR GARANTIRE L'HYGIÈNE EVITANT POSSIBLE ARRET DE LIQUIDE DANS LA MEME. PRESSION DE TRAVAIL 4 BARS, PRESSION D'EPREUVE 8 BARS. IDEAL POUR LE CONTROL DE FERMENTATIONS DANS LA CUVES. A DEMANDE : DRAPEAUX AVEC DIMENSIONS ET CONNEXION PAS STANDARD. CERTIFICATION DU MATERIEL DE FABRICATION, CERTIFICATION D'ESSAIE ET PERTE DE CHARGE.

**PLACAS REFRIGERANTES TIPO 05** ESTE NUEVO TIPO DE NUESTRO EXCLUSIVA FABRICACION PERMITE UNA DIMINUCION DE PERDIDA DE CARGA Y UNA MEJOR DIFUSION DE LIQUIDO DE REFRIGERACION ESTE DETERMINA UN MENOR GASTO ENERGETICO. ACERO PULIDO AISI 304-316 ESPESOR 10/10 TUBOS DE LARGO 300mm MANGUITO MAS ROSCA ½" GAS MACHO PARA PLACAS HASTA 3.000mm DE LARGO. PLACAS DE LARGO SUPERIOR ESPESOR 12/10 TUBOS DE LARGO 300mm ROSCA 1" GAS MACHO. DOBLE SOLDADURA EXTERIOR UNA EN TIG PARA GARANTIZAR EL MÁXIMO HIGIENE SIN PELIGRO QUE EL LIQUIDO PUEDA PARARSE EN LAS PLACAS MISMA, PRESIÓN TRABAJO 4 BAR PRESIÓN DE PRUEBA 8 BAR. IDEALES PARA EL CONTROL DE FERMENTACIÓN EN DEPOSITO. A PREGUNTA: PLACAS CON MEDIDAS Y CONEXIÓN SEGÚN VUESTRA NECESIDAD. CERTIFICADO DE

MATERIA PRIMA, DE PRUEBA Y PERDIDA DE CARGA



**COOLING PLATE TYPE 05** OUR EXCLUSIVE DESIGN THAT PERMIT A BEST CIRCULATION OF ICE WATER WITH LESS CONSUMPTION OF ELECTRICITY.

STAINLESS STEEL (304-316) POLISHED THICKNESS 10/10 IN-OUT PIPE ½” MORE PIPE CONNECTION LONG 300mm FOR PLATES INTO 3.000mm.

FOR SUPERIOR LONG THICKNESS 12/10 IN-OUT PIPE 1” LONG 300mm. TWO PERIMETER WELDING, ONE TIG WELDING, WARRANT A TOTAL HYGIENE, WORKING PRESSURE 4 BAR TESTING 8 BAR.

IDEAL FOR A FERMENTATION TEMPERATURE CONTROL AND PRESERVATION TEMPERATURE INTO THE TANK.

ON REQUEST: REFRIGERATING PLATES WITH MEASURES AND CONNECTIONS OUT STANDARD, RAW MATERIAL CERTIFICATE, TEST CERTIFICATE, LOSSES CALCULATION LOAD

<b>B x A x C</b>	<b>B x A x C</b>	<b>B x A x C</b>	<b>B x A x C</b>
7000x570x285	7000x470x235	7000x370x185	
6000x570x285	6000x470x235	6000x370x185	
5000x570x285	5000x470x235	5000x370x185	
4000x570x285	4000x470x235	4000x370x185	
3500x570x285	3500x470x235	3500x370x185	
3000x570x285	3000x470x235	3000x370x185	3000x270x135
2500x570x285	2500x470x235	2500x370x185	2500x270x135
2000x570x285	2000x470x235	2000x370x185	2000x270x135
1800x570x285	1800x470x235	1800x370x185	1800x270x135
1600x570x285	1600x470x235	1600x370x185	1600x270x135
1400x570x285	1400x470x235	1400x370x185	1400x270x135
1200x570x285	1200x470x235	1200x370x185	1200x270x135
1000x570x285	1000x470x235	1000x370x185	1000x270x135
800x570x285	800x470x235	800x370x185	800x270x135
600x570x285	600x470x235	600x370x185	600x270x135



**DIMENSIONAMENTO:** LA FERMENTAZIONE DEL MOSTO PRODUCE CALORE E UN MESCOLOMENTO NATURALE DEL PRODOTTO, L’INTRODUZIONE DI UNA PIASTRA REFRIGERANTE DI SUPERFICIE APPROPRIATA PERMETTE IL CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE MANTENENDO LA MASSA ALLA TEMPERATURA PRESTABILITA, VOLENDO LE PIASTRE POSSONO ESSERE SOPRA DIMENSIONATE PER PERMETTERE ANCHE UN ABBASSAMENTO DELLA TEMPERATURA DEL MOSTO.

CALCOLO INDICATIVO DEL DIMENSIONAMENTO DELLA PIASTRA IN FUNZIONE DELLA CAPACITA SERBATOI:

**CONSIDERANDO CHE :**

1. PER UN CORRETTO CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE OCCORRONO 33 KCAL/LT « **K** »
2. TEMPERATURA ACQUA REFRIGERAZIONE +5°C A +8°C
3. DURATA FERMENTAZIONE CIRCA 10 GIORNI = 240 H « **T** »
4. DELTA TERMICO IN FUNZIONE LOGARITMICA VINO/ACQUA = 1200 PER SERBATOI INFERIORI A 15.000 LT E 1000 PER SERBATOI DI CAPACITA SUPERIORE « **DT** »
5. CAPACITA SERBATOIO « **Q** »
6. SUPERFICIE PLACCA « **M2** »
7. PORTATA ORARIA ACQUA REFRIGERAZIONE DA 800 A 1200 L/H PROPORZIONALE ALLE DIMENSIONI DELLA PACCA E SERBATOIO

**FORMULA MATEMATICA**

$$M2 = \frac{K \times Q}{DT \times T}$$

**ESEMPIO SERBATOIO DA 150HL**

$$M2 \text{ DRAPEAUX} = \frac{33 \times 15.000}{1.200 \times 240} = 1,71 \text{ M}^2$$

**SERBATOIO DA 400HL**

$$M2 = \frac{33 \times 40.000}{1.200 \times 240} = 5,5 \text{ M}^2$$

1.000x240



**DIMENSIONNEMENT DRAPEAUX SELON LA CAPACITE CUVE :**

ON CONSIDÈRE QUE :

1. LA POUR UNE BONNE CONTROL DE FERMENTATION IL FAUT 33 KCAL/LT « K »
2. TEMPERATURE EAU DE REFRIGERATION DE +5°C A +8°C
3. TEMPS DE FERMATION 10 JOURS = 240 H « T »
4. DELTA THERMIQUE EN FONCTION LOGARITHMIQUE DE VIN ET EAU = A 1200 POUR DE PETIT CUVE PAS SUPERIEUR A 15.000 LT ET 1000 POUR DE CUVES PLUS GRAND « DT »
5. CAPACITE CUVE « Q »
6. SURFACE DE DRAPEAUX « M2 »
7. DEBIT HORAIRE EAU FROID DE 800 A 1200 L/H PROPORTIONNELLEMENT A LE DIMENSION DE DRAPEAUX ET CUVES

LA FORMULE C'EST

$$M2 = \frac{K \times Q}{DT \times T}$$

EXEMPLE CUVE DE 15.000 LT

$$M2 \text{ DRAPEAUX} = \frac{33 \times 15.000}{1.200 \times 240} = 1,71 \text{ M}^2$$

CUVE 40.000 LT

$$M2 = \frac{33 \times 40.000}{1.000 \times 240} = 5,5 \text{ M}^2 \text{ SURFACE DRAPEAUX}$$



**DIMENSIÓN DE PLACAS EN FUNCION DE LA CAPACIDAD DEPOSITO:**

CONSIDERACION:

1. PARA UN BUENO CONTROL DE FERMENTACION DE UVA NECESITAN 33 KCAL/LT « K »
2. TEMPERATURA AGUA DE REFRIGERACION DE +5°C A +8°C
3. TIEMPO DE FERMENTACION 10 DIAZ = 240 H « T »
4. DELTA TERMICO EN FUNCION LOGARITMICA DE VINO Y AGUA = A 1200 PARA DEPOSITO INFERIOR A 15.000 LT Y 1000 PARA DEPOSITO DE CAPACIDAD SUPERIOR « DT »
5. CAPACIDAD DEPOSITO « Q »
6. METROS CUADROS PLACA REFRIGERANTE « M2 »
7. CAUDAL ORARIA AGUA FRIA DE 800 A 1200 L/H EN RELACION A LA MEDIDAS DE PLACAS Y DE DEPOSITO.

FORMULA MATEMATICA

$$M2 = \frac{K \times Q}{DT \times T}$$

EJEMPLO DEPOSITO DE 15.000 LT

$$M2 \text{ PLACAS} = \frac{33 \times 15.000}{1.200 \times 240} = 1,71 \text{ M}^2$$

DEPOSITO DE 40.000 LT

$$M2 = \frac{33 \times 40000}{1.000 \times 240} = 5,5 \text{ M}^2 \text{ SUPERFICIE PLACAS}$$



**MEASURING OF COOLING PLATES IN PROPORTION OF TANK CAPACITY :**

IN VIEW OF :

1. FOR A GOOD FERMENTATION CONTROL TO BE IN NEED OF 33 KCAL/LT « K »
2. COOL WATER +5°C A +8°C

3. TIME OF FERMENTATION 10 DAYS = 240 H « T »
4. THERMIC DELTA IN LOGARITHMIC FUNCTION OF WINE AND WATER = 1200 FOR TANK INTO 15.000 l AND 1000 TANK WITH SUPERIOR CAPACITY « DT »
5. TANK CAPACITY « Q »
6. SURFACE OF PLATES « M2 »
7. CAPACITY FOR HOUR OF COOL WATER FROM 800 TO 1200 L/H IN PROPORTION OF SURFACES PLATES AND TANK CAPACITY.

#### FORMULA

$$M2 = \frac{K \times Q}{DT \times T}$$

#### EXAMPLE TANK OF 15.000 LT

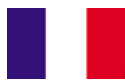
$$M2 \text{ COOLING PLATES} = \frac{33 \times 15.000}{1.200 \times 240} = 1,71 \text{ M}^2$$

#### EXAMPLE TANK OF 40.000 LT

$$M2 = \frac{33 \times 40.000}{1.000 \times 240} = 5,5 \text{ M}^2 \text{ SURFACE COOLING PLATES}$$



A RICHIESTA SONO DISPONIBILI ANCHE SERPENTINI E GRUPPI FRIGORIFERI CILLER.



SOUS DEMANDE SONT DISPONIBLE AUSSI SERPENTIN (TUYAUX SPIRALE) ET REFRIGERATEUR CILLER.



A PREGUNTA ESTÁN DISPONIBLE PLACAS A TUBOS ESPIRAL Y GRUPOS FRIGORIFICO CILLER.



ON REQUIRED BEEHIVE COOLING PIPE AND CILLER.