



18

MACCHINE ENOLOGICHE PROFESSIONALI

*oenological machines
machine enologique
maquina enológicas
Maschine önologische*



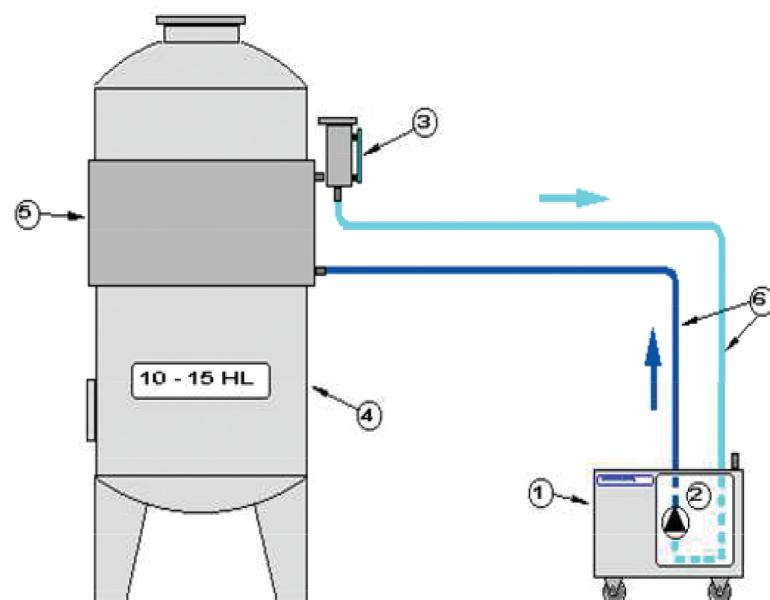
Refrigerazione

**It's all you
need.**



Refrigerazione

Modello MINICOLD



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza frigor. +5°C Glicole	Potenza frigor. +10°C Glicole	Potenza motore Kw	Dimensioni mm	Peso Kg
00002250	MINICOLD	1570	910	1,3	600x400x650	55
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

MINICOLD is a multi-use refrigerator, it can be easily carried around tanks thanks to its wheels, it is powered thanks to an electrical outlet single-phase 220V.

It can be used along a 15/20HL tank with a cold "shirt" (or panels) for a better temperature control or for some product stabilisation.

Otherwise, it can be used to environmental conditioning up to 250m³ volume.

MINICOLD is advised toward small wine cellars, micro-breweries, chemical laboratories, small food industries, bakers, mechanical factories and more for diverse uses.

Examples of use: cooling cutting oil, hydraulic applications, workspace or deposit conditioning, ...

Even with its small dimensions, it performs as well as some bigger sized refrigerators.

- Minimum glycolated water temperature: -8°C

- Maximum air temperature supported by condenser: +32°C

The refrigerator is made of: hermetic compressor, air condenser, stainless steel plate evaporator, circulator for glycolated water, electric control panel, electronic thermostat to control the glycolated water temperature, stainless steel structure built on wheels, marble polished stainless steel panelling and cable with electric outlet 220V.

FRANÇAIS

MINICOLD est un réfrigérateur multi-utilisation, il peut être déplacé facilement d'une cuve à l'autre grâce à ses roues, il est alimenté par une prise électrique monophasé 220V.

Il peut être combiné avec une cuve de 15/20HL avec une chemise de froid (ou drapeau) pour un contrôle de température ou une stabilisation de certains produits.

Sinon, il peut être utilisé pour le conditionnement de l'environnement jusqu'à 250m³ de volume.

MINICOLD est particulièrement conseillé pour les petites caves, micro-brasseries, laboratoires chimiques, petites industries alimentaires, pâtisseries, usines mécaniques pour différentes utilisations.

Comme par exemple : refroidissement de l'huile de coupe, applications hydrauliques, conditionnement de surfaces de travail ou magasins de stockage.

Malgré ses dimensions, elle performe aussi bien que certaines machines de plus grosse envergure et plus puissantes.

- Température minimale de l'eau glycolée : -8°C

- Température maximale de l'air au condensateur : +32°C

Le réfrigérateur est composé de : compresseur hermétique, condenseur d'air, échangeur à plaques en acier inoxydable, circulateur pour eau glycolée, panneau électrique, thermostat électronique pour contrôler la température de l'eau glycolée, structure en acier inoxydable monté sur roues, lambris en acier inoxydable bouchonné et câble avec prise électrique 220V.

ITALIANO

MINICOLD è un refrigeratore multiuso può essere spostato comodamente da un impianto a un altro poiché è provvisto di ruote ed è alimentato da presa elettrica monofase 220V.

Può essere abbinato a un serbatoio da 15/20 hl con fascia refrigerante (o con una piastra a immersione) per il controllo della temperatura o la stabilizzazione dei prodotti sopra descritti.

In alternativa può essere usato per il condizionamento di un ambiente fino a 250mq di volume.

MINICOLD è particolarmente indicato per piccole vinerie, micro birrifici, laboratori chimici, piccole industrie alimentari, pasticcerie, officine meccaniche per il raffreddamento dell'olio da taglio o per applicazioni oleodinamiche, per il condizionamento di ambienti di lavoro o di magazzini di stoccaggio, etc...

Nonostante le sue dimensioni ha dei limiti di funzionamento equiparabili a macchine molto più potenti:

- Temperatura minima acqua glicolata: -8°C

- Temperatura aria massima al condensatore: +32°C

Il refrigeratore è composto da: compressore ermetico, condensatore ad aria, evaporatore a piastre inox, circolatore per l'acqua glicolata delle utenze, quadro elettrico, termostato elettronico per il controllo della temperatura dell'acqua glicolata, basamento in acciaio inox su ruote, pannellatura in acciaio inox fioretato e cavo con presa elettrica 220V.

Refrigerazione

Modello GRA 3000C



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza frigor. +5°C Glicole	Potenza frigor. +10°C Glicole	Potenza motore Kw	Fermentazione	Stabilizzazione	Dimensioni mm	Peso Kg
00002270	GRA3000C	3200	1730	2/2,5	130	15	1050x600x770	96
---	---	---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

In this refrigerant series, you can use glycol at +5°C temperature for in order to control the fermentation temperature of the must (wine) or you can use it at -8°C temperature for the wine's tartaric stabilisation. Its capacity is 100HI for fermentation control and 10HI for tartaric stabilisation (1 tank per day from +20°C to -4°C).

The compressor start happens automatically when the temperature of the hydro-glycol solution triggers an electronic thermoregulator. The temperature probe is put inside the solution accumulation basin.

The glycol circulates around the refrigerant monobloc thanks to a volumetric centrifuge electro pump (located inside the monobloc).

Electric and mechanical safeties are intended on the gas and glycol circuit. The gas must be Freon R 507 (ecologic).

The refrigerant group comes with an instruction manual along with a maintenance one and a declaration of conformity according to the MACHINE DIRECTIVE 89/392/CEE.

The machine is made of:

1 Hermetic compressor for R 507 gas, with an aspiration valve and load for lubricating oil

1 Control pressure switch High and low pressure

1 Solenoid valve with 24V coil to intercept the gas flow out of the evaporator

1 Gas and humidity passage indicator

1 Liquid receiver PED certified with an interception valve

1 Safety valve for reception gas circuit

1 Thermostatic expansion valve for gas flow monitoring in the evaporator

1 Filter drier to eliminate any humidity left-overs present in the circuit

1 Finned exchanger to attenuate the compressor's heat

1 Fan diam 350mm with protection grid

1 Electronic variator for maintaining a constant condensation temperature

1 Plate evaporator made in AISI 316 stainless steel

Connecting pipes and hydraulic connectors on the side of the machine

1 Hydro-glycolate solution accumulation basin, entirely made in AISI 304 stainless steel, non-heat conducting prepared for adding an electric resistance for "HOT" functioning

1 Centrifuge electro-pump for primary and secondary circuit

1 Electric panel monitoring the refrigerant monobloc, comes with: electronic thermostat to set the temperature, lighted switches for pump and compressor insertion, command auxiliary relay and protection fuses

Support structure entirely in AISI 304 stainless steel

Electric lines for the formation of the circuit on the machine between the equipment of the refrigeration monobloc.

R 507 Gas fill up upon our company or our suppliers.

The work that can be done with this machine follows various certification:

MACHINE DIRECTIVE CE 89/392

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 89/336 CEE

LOW TENSION DIRECTIVE 73/23 CEE

PED DIRECTIVE 97/23/CE

informazioni - information - informations - información - Informationen

FRANÇAIS

Les réfrigérateurs de cette série sont utilisés avec du glycol à +5°C de température pour contrôler la température des moûts en fermentation, ou à -8°C pour la stabilisation tartrique des vins. La capacité est de 100HL en contrôle fermentation et 10HL en stabilisation (environ 1 cuve par jour de +20°C à -4°C).

Le départ du compresseur est automatique en fonction de la température de la solution hydro-glycolée dans le récipient grâce à un thermorégulateur électronique. La sonde de température vient se positionner dans le récipient d'accumulation de ladite solution.

Le glycol circule à l'intérieur du monobloc réfrigérant grâce à une électropompe centrifugeuse volumétrique.

Des sécurités électriques et mécaniques sont prévues sur les circuits de gaz et glycol. Le gaz réfrigérant dans l'implant du monobloc doit être du fréon R507 (écologique)

Le monobloc de réfrigération vient avec un manuel d'instruction d'utilisation et d'entretien, de plus il est fourni avec la déclaration de conformité de la DIRECTIVE MACHINES 89/392/CEE

Parties de la machine :

1 Compresseur hermétique pour gaz R507, avec robinet d'aspiration et charge d'huile lubrifiante

1 Pressostat de commande haute et basse pression

1 Électrovanne solénoïde avec bobine 24V pour intercepter le flux de gaz de l'échangeur

1 Indicateur de passage gaz et humidité

1 Récepteur de liquide certifié PED avec robinet d'interception.

1 Vanne de sécurité circuit gaz sur récepteur

1 Détendeur thermostatique pour réguler le flux de gaz à l'échangeur

1 Filtre déshydrateur pour éliminer d'éventuelles traces d'humidité présentent dans le circuit

1 Échangeur à plaques pour dégager la chaleur di compresseur :

1 Ventilateur diam 350mm avec grille de protection

1 Variateur électronique pour maintenir une température de condensation constante

1 Échangeur à plaques en acier inox AISI316

Tuyauterie de raccordements et connecteurs hydrauliques sur le côté de la machine

1 Bassine d'accumulation de solution hydro-glycolée, faite en acier inox AISI 304 et complètement isolée, elle est également prédisposée pour une résistance électrique pour la fonction «CHAUD»

1 Électropompe centrifugeuse pour circuit primaire et secondaire

1 Cadre électrique pour la gestion du réfrigérateur, avec thermostat électronique pour régler la température, interrupteurs lumineux pour l'insertion de la pompe et compresseur, relais auxiliaire de commande et fusibles de protection.

Structure en acier inox AISI 304

Lignes électriques pour la formation du circuit sur la machine entre les équipements du groupe refroidisseur.

Rechargement gaz R507 et test fonctionnel auprès de notre entreprise ou fournisseurs.

Les travaux effectuables suivent par les directives :

DIRECTIVE MACHINES CE 89/392

DIRECTIVE COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE 89/336 CEE

DIRECTIVE BASSE TENSION 73/23 CEE

DIRETTIVA PED 97/23/CE

informazioni - information - informations - información - Informationen



ITALIANO

I refrigeratori di questa serie sono utilizzati con glicole alla temperatura di +5°C per il controllo della temperatura di fermentazione dei mosti (vini), e alla temperatura di -8°C per la stabilizzazione tartarica dei vini. La sua capacità è di 100 HI in controllo di fermentazione e di 10 HI in stabilizzazione (1 serbatoio al giorno da +20°C a -4°C).

La partenza del compressore avviene in modo automatico in funzione della temperatura della miscela idroglicolica in vasca per mezzo di un termoregolatore elettronico. La sonda di temperatura del suddetto viene sistemata all'interno della vasca di accumulo miscela idroglicolica.

Viene prevista la circolazione forzata del glicole per mezzo di una elettropompa centrifuga volumetrica sistemata all'interno del monoblocco frigorifero.

Sono previste le sicurezze elettriche e meccaniche sul circuito gas e glicole.

Il gas refrigerante circolante nell'impianto del monoblocco è il Freon R507 (Ecologico).

Il gruppo refrigeratore in oggetto viene corredato di manuale di istruzioni per l'uso e la manutenzione e dichiarazione di conformità secondo quanto previsto dalla DIRETTIVA MACCHINE 89/392/CEE.

Dotazione meccanica costituita da:

N° 1 Compressore ermetico a compressione di gas R 507, completo di rubinetto sull'aspirazione e carica olio lubrificante.

N° 1 Pressostato di controllo alta e bassa pressione.

N° 1 Elettrovalvola a solenoide con bobina a 24V per intercettazione flusso gas all'evaporatore.

N° 1 Indicatore di passaggio gas ed eventuale umidità.

N° 1 Ricevitore di liquido certificato PED con rubinetto di intercettazione.

N° 1 Valvola di sicurezza circuito gas su ricevitore

N° 1 Valvola di espansione termostatica per regolazione flusso gas all'evaporatore.

N° 1 Filtro deidratore per eliminare eventuali tracce di umidità presenti nel circuito.

N° 1 Condensatore alettato idoneo a smaltire le calorie generate dal compressore completo di:

N° 1 ventilatore diam. 350 mm completo di griglia di protezione.

N° 1 Variatore elettronico per il mantenimento costante della temperatura di condensazione.

N° 1 Evaporatore a piastre in acciaio AISI 316.

Tubazioni di collegamento a bordo macchina.

N° 1 Vasca di accumulo miscela idroglicolica, in lamiera di acciaio inox AISI 304 completa di isolamento e predisposta per inserimento di resistenza elettrica per funzione "CALDO".

N° 1 Elettropompa centrifuga per circuito primario e secondario.

Collegamenti idraulici a bordo macchina.

N° 1 Quadro elettrico di gestione gruppo frigorifero, completo di termostato elettronico per impostazione temperatura, interruttori luminosi di inserimento pompa e compressore, relè ausiliari di comando, fusibili di protezione gruppo.

Struttura di supporto in acciaio inox AISI 304.

Linee elettriche per la formazione del circuito a bordo macchina tra le apparecchiature del gruppo refrigeratore.

Carica gas R 507 e collaudo funzionale presso nostra sede.

Certificazione dei lavori eseguiti secondo quanto previsto dalle seguenti Direttive:

DIRETTIVA MACCHINE CE 89/392.

DIRETTIVA COMPATIBILITÀ ELETTRONICA 89/336 CEE.

DIRETTIVA BASSA TENSIONE 73/23 CEE.

DIRETTIVA PED 97/23/CE.

Fornitura della dichiarazione CE e del manuale di istruzioni d'uso per un corretto e sicuro funzionamento dalla macchina.

Refrigerazione

Modello ECOTECH GRA.I



Disponibile anche in versione verniciato con polveri per esterni - Also available painted with dust for external



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza frigor. +5°C Glicole	Potenza frigor. +10°C Glicole	Potenza motore Kw	Fermentazione	Stabilizzazione	Dimensioni mm	Peso Kg
00002290	GRA3BI	6350	3670	2,4	250	30	940x940x970	160
00002310	GRA6BI	11730	6900	3,9	450	50	940x940x970	175
00002320	GRA9BI	17100	10000	7,8	660	75	1200x1200x1395	220
00002330	GRA12BI	25800	14900	11	990	110	1200x1200x1395	290
---	---	---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

In this refrigerant series, you can use glycol at +5°C temperature for in order to control the fermentation temperature of the must (wine) or you can use it at -8°C temperature for the wine's tartaric stabilisation. The fermentation control and tartaric stabilisation performances are detailed on the table.

The compressor start happens automatically when the temperature of the hydro-glycol solution triggers an electronic thermoregulator. The temperature probe is put inside the solution accumulation basin.

The glycol circulates around the refrigerant monobloc thanks to a volumetric centrifuge electro pump (located inside the monobloc).

Electric and mechanical safeties are intended on the gas and glycol circuit. The gas must be Freon R 507 (ecologic).

The refrigerant group comes with an instruction manual along with a maintenance one and a declaration of conformity according to the MACHINE DIRECTIVE 89/392/CEE.

The machine is made of:

1 Hermetic compressor for R 507 gas, with an aspiration valve and load for lubricating oil

1 Control pressure switch High and low pressure

1 Solenoid valve with 24V coil to intercept the gas flow out of the evaporator

1 Gas and humidity passage indicator

1 Liquid receiver PED certified with an interception valve

1 Safety valve for reception gas circuit

1 Thermostatic expansion valve for gas flow monitoring in the evaporator

1 Filter drier to eliminate any humidity left-overs present in the circuit

1 Finned exchanger to attenuate the compressor's heat

1 Fan diam 350mm with protection grid

1 Electronic variator for maintaining a constant condensation temperature

1 Plate evaporator made in AISI 316 stainless steel

Connecting pipes and hydraulic connectors on the side of the machine

1 Hydro-glycolate solution accumulation basin, entirely made in galvanized carbon steel, non-heat conducting prepared for adding an electric resistance for "HOT" functioning (Optional)

1 Centrifuge electro-pump for primary and secondary circuit

1 Electric panel monitoring the refrigerant monobloc, comes with: electronic thermostat to set the temperature, lighted switches for pump and compressor insertion, command auxiliary relay and protection fuses

Support structure entirely in AISI 304 stainless steel

Electric lines for the formation of the circuit on the machine between the equipment of the refrigeration monobloc.

R 507 Gas fill up upon our company or our suppliers.

informazioni - information - informations - información - Informationen



FRANÇAIS

Les réfrigérateurs de cette série sont utilisés avec du glycol à +5°C de température pour contrôler la température des moûts en fermentation, ou à -8°C pour la stabilisation tartrique des vins. Les performances de contrôle de la fermentation et de la stabilisation tartrique sont détaillées dans le tableau ci-dessus.

Le départ du compresseur est automatique en fonction de la température de la solution hydro-glycolée dans le récipient grâce à un thermorégulateur électronique. La sonde de température vient se positionner dans le récipient d'accumulation de ladite solution.

Le glycol circule à l'intérieur du monobloc réfrigérant grâce à une électropompe centrifugeuse volumétrique.

Des sécurités électriques et mécaniques sont prévues sur les circuits de gaz et glycol. Le gaz réfrigérant dans l'implant du monobloc doit être du fréon R507 (écologique)

Le monobloc de réfrigération vient avec un manuel d'instruction d'utilisation et d'entretien, de plus il est fourni avec la déclaration de conformité de la DIRECTIVE MACHINES 89/392/CEE

Parties de la machine :

1 Compresseur hermétique pour gaz R507, avec robinet d'aspiration et charge d'huile lubrifiante

1 Pressostat de commande haute et basse pression

1 Électrovanne solénoïde avec bobine 24V pour intercepter le flux de gaz de l'échangeur

1 Indicateur de passage gaz et humidité

1 Récepteur de liquide certifié PED avec robinet d'interception.

1 Vanne de sécurité circuit gaz sur récepteur

1 Détendeur thermostatique pour réguler le flux de gaz à l'échangeur

1 Filtre déshydrateur pour éliminer d'éventuelles traces d'humidité présentent dans le circuit

1 Échangeur à plaques pour dégager la chaleur di compresseur :

1 Ventilateur diam 350mm avec grille de protection

1 Variateur électronique pour maintenir une température de condensation constante

1 Échangeur à plaques en acier inox AISI316

Tuyauterie de raccordements et connecteurs hydrauliques sur le côté de la machine

1 Bassine d'accumulation de solution hydro-glycolée, faite en acier en carbone galvanisé et complètement isolée, elle est également prédisposée pour une résistance électrique pour la fonction «CHAUD» (en option)

1 Électropompe centrifugeuse pour circuit primaire et secondaire

1 Cadre électrique pour la gestion du réfrigérateur, avec thermostat électronique pour régler la température, interrupteurs lumineux pour l'insertion de la pompe et compresseur, relais auxiliaire de commande et fusibles de protection.

Structure en acier inox AISI 304

Lignes électriques pour la formation du circuit sur la machine entre les équipements du groupe refroidisseur.

Rechargement gaz R507 et test fonctionnel auprès de notre entreprise ou fournisseurs.

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

I refrigeratori di questa serie sono utilizzati con glicole alla temperatura di +5°C per il controllo della temperatura di fermentazione dei mosti (vini), e alla temperatura di -8°C per la stabilizzazione tartarica dei vini. La capacità in controllo di fermentazione e in stabilizzazione tartarica è funzione del modello e direttamente ricavabile dalle indicazioni riportate sulla relativa scheda tecnica.

La partenza del compressore avviene in modo automatico in funzione della temperatura della miscela idroglicolica in vasca per mezzo di un termoregolatore elettronico. La sonda di temperatura del suddetto viene sistemata all'interno della vasca di accumulo miscela idroglicolica.

Viene prevista la circolazione forzata del glicole per mezzo di una elettropompa centrifuga volumetrica sistemata all'interno del monoblocco frigorifero.

Sono previste le sicurezze elettriche e meccaniche sul circuito gas e glicole.

Il gas refrigerante circolante nell'impianto del monoblocco è il Freon R507 (Ecologico).

Il gruppo refrigeratore in oggetto viene corredato di manuale di istruzioni per l'uso e la manutenzione e dichiarazione di conformità secondo quanto previsto dalla DIRETTIVA MACCHINE 89/392/CEE.

Dotazione meccanica costituita da:

N° 1 Compressore ermetico a compressione di gas R 507, completo di rubinetto sull'aspirazione e carica olio lubrificante.

N° 1 Pressostato di controllo alta e bassa pressione.

N° 1 Elettrovalvola a solenoide con bobina a 24V per intercettazione flusso gas all'evaporatore.

N° 1 Indicatore di passaggio gas ed eventuale umidità.

N° 1 Ricevitore di liquido certificato PED con rubinetto di intercettazione.

N° 1 Valvola di espansione termostatica per regolazione flusso gas all'evaporatore.

N° 1 Filtro deidratore per eliminare eventuali tracce di umidità presenti nel circuito.

N° 1 Condensatore alettato idoneo a smaltire le calorie generate dal compressore.

N° 1 Ventilatore completo di griglia di protezione.

N° 1 Variatore elettronico per il mantenimento costante della temperatura di condensazione.

N° 1 Evaporatore a piastre in acciaio AISI 316.

Tubazioni di collegamento a bordo macchina.

N° 1 Vasca di accumulo miscela idroglicolica, a vaso aperto, in lamiera di acciaio al carbonio, zincata, completa di isolamento e predisposta per inserimento resistenza/e elettrica/e per funzione "CALDO" (OPTIONAL).

N° 1 Elettropompa centrifuga per ricircolo primario e secondario.

N° 1 Quadro elettrico di gestione gruppo frigorifero, completo di regolatore elettronico per impostazione parametri di funzionamento.

Struttura di supporto in profili di acciaio inox AISI 304. Pannellatura in lamiera di acciaio inox AISI 304.

Linee elettriche per la formazione del circuito a bordo macchina tra le apparecchiature del gruppo refrigeratore.

Carica gas R 507 e collaudo funzionale presso nostra sede.

Refrigerazione

Modello ECOTECH GRA.B



Disponibile anche in versione verniciato con polveri per esterni - Also available painted with dust for external



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza frigor. +5°C Glicole	Potenza frigor. +10°C Glicole	Potenza motore Kw	Fermentazione	Stabilizzazione	Dimensioni mm	Peso Kg
00002400	GRA15BI	30800	18900	10,8	1180	135	2700x1200x1570	560
00002410	GRA25BI	39850	24300	15	1530	175	2700x1200x1570	615
00002420	GRA35BI	55750	33900	23,9	2130	245	2700x1200x2320	810
00002430	GRA50BI	83330	51950	32,5	31990	375	2700x1200x2320	850
00002440	GRA50B2I	91450	56000	37	3500	400	2700x1200x2320	940
00002445	GRA60BI	98950	60750	38,5	3790	435	3900x1200x2320	1180
00002450	GRA60B2I	111500	67800	46	4270	485	3900x1200x2321	1300

***GRA15BI//25BI//35BI//50BI//60BI hanno un compressore singolo, GRA50B2I//60B2I hanno un compressore doppio

informazioni - information - informations - información - Informationen



ENGLISH

In this refrigerant series, you can use glycol at +5°C temperature for in order to control the fermentation temperature of the must (wine) or you can use it at -8°C temperature for the wine's tartaric stabilisation. The fermentation control and tartaric stabilisation performances are detailed on the table.

The compressor start happens automatically when the temperature of the hydro-glycol solution triggers an electronic thermoregulator. The temperature probe is put inside the solution accumulation basin.

The glycol circulates around the refrigerant monobloc tanks thanks to a volumetric centrifuge electro pump that is included (more accessories possible on demand) and that is installed on the accumulation lungs (see on inertial tanks).

Electric and mechanical safeties are intended on the gas and glycol circuit. The gas must be Freon R 507 (ecologic).

The refrigerant group comes with an instruction manual along with a maintenance one and a declaration of conformity according to the MACHINE DIRECTIVE 89/392/CEE.

The machine is made of:

- 1 Semi-hermetic compressor for R 507 gas, with an aspiration valve and load for lubricating oil
- 1 Control pressure switch for monitoring the oil in the compressor's circuit
- 1 Solenoid valve with 24V coil to intercept the gas flow out of the evaporator
- 2/3 Manometers with glycerine bath for pressure control
- 1 Gas and humidity passage indicator
- 1 Liquid cooler integrated in the condenser
- 1 Liquid separator
- 1 Thermostatic expansion valve for gas flow monitoring in the evaporator
- 1 Filter drier to eliminate any humidity left-overs present in the circuit
- 1 Finned exchanger to attenuate the compressor's heat
- 1 Electronic variator for maintaining a constant condensation temperature
- 1 Shell and tube heat exchanger with a single circuit, suited for the solution's cooling
- 1 Hydro-glycolate solution accumulation basin, entirely made in AISI 304 stainless steel, non-heat conducting prepared for adding an electric resistance for "HOT" functioning
- 1 Security thermostat to prevent the solution's freeze inside the heat exchanger
- 1 Safety valve on condenser's aspiration line
- 1 Electric panel monitoring the refrigerant monobloc, full of electronic devices to set the functioning parameters

Axial fans with a protective grid

Connecting pipes and hydraulic connectors on the side of the machine

AISI 304 stainless steel structure

Electric lines for the formation of the circuit on the machine between the equipment of the refrigeration monobloc.

R 507 Gas fill up upon our company or our suppliers.

informazioni - information - informations - información - Informationen



FRANÇAIS

Les réfrigérateurs de cette série sont utilisés avec du glycol à +5°C de température pour contrôler la température des moûts en fermentation, ou à -8°C pour la stabilisation tartrique des vins. Les performances de contrôle de la fermentation et de la stabilisation tartrique sont détaillées dans le tableau ci-dessus.

Le départ du compresseur est automatique en fonction de la température de la solution hydro-glycolée dans le récipient grâce à un thermorégulateur électronique. La sonde de température vient se positionner dans le récipient d'accumulation de ladite solution.

La circulation de la solution hydro-glycolée se fait grâce à une électropompe centrifugeuse volumétrique qui est fournie (accessoires supplémentaires à la demande) et s'installe sur les poumons d'accumulation (voir sur réservoirs d'inertie)

Le monobloc de réfrigération vient avec un manuel d'instruction d'utilisation et d'entretien, de plus il est fourni avec la déclaration de conformité de la DIRECTIVE MACHINES 89/392/CEE

Parties de la machine :

- 1 Compresseur semi-hermétique pour gaz R 507, avec robinet d'aspiration et charge d'huile lubrifiante
- 1 Pressostat pour contrôler le circuit de l'huile du compresseur
- 1 Électrovanne solénoïde avec bobine 24V pour intercepter le flux de gaz de l'échangeur
- 2/3 Manomètres à bain de glycérine pour contrôler la pression
- 1 Indicateur de passage gaz et humidité
- 1 Refroidisseur de liquides intégré au condensateur
- 1 Séparateur de liquide
- 1 Détendeur thermostatique pour réguler le flux de gaz à l'échangeur
- 1 Filtre déshydrateur pour éliminer d'éventuelles traces d'humidité présentent dans le circuit
- 1 Échangeur à plaques pour dégager la chaleur du compresseur :
- 1 Variateur électronique pour maintenir une température de condensation constante
- 1 Échangeur thermique à tubes et à calandre à circuit unique, convenant au refroidissement de la solution hydro-glycolée
- 1 Thermostat de sécurité pour prévenir que la solution ne gèle à l'intérieur de l'échangeur
- 1 Vanne de sécurité sur la ligne aspirante du compresseur
- 1 Cadre électrique pour la gestion du réfrigérateur avec différents régulateurs électroniques pour paramétrier divers fonctionnements de la machine
- Ventilateurs axiaux avec grille de protection
- Tuyauterie de raccordements et connecteurs hydrauliques sur le côté de la machine

Structure en acier inox AISI 304

Lignes électriques pour la formation du circuit sur la machine entre les équipements du groupe refroidisseur.

Rechargement gaz R507 et test fonctionnel auprès de notre entreprise ou fournisseurs.

informazioni - information - informations - información - Informationen

ITALIANO

I refrigeratori di questa serie sono utilizzati con glicole alla temperatura di +5°C per il controllo della temperatura di fermentazione dei mosti (vini), e alla temperatura di -8°C per la stabilizzazione tartarica dei vini. La capacità in controllo di fermentazione e in stabilizzazione tartarica è funzione del modello e direttamente ricavabile dalle indicazioni riportate sulle relative schede tecniche.

La partenza del compressore avviene in modo automatico in funzione della temperatura della miscela idroglicolica in vasca remota per mezzo di un termoregolatore elettronico. La sonda di temperatura dovrà essere inserita all'interno della vasca di accumulo miscela idroglicolica.

La circolazione della miscela idroglicolica è prevista per mezzo di elettropompe centrifughe volumetriche fornite, con gli accessori, su richiesta (OPTIONAL) e da installarsi sui polmoni di accumulo (vedi SERBATOI INERZIALI).

Sono previste le sicurezze elettriche e meccaniche sul circuito gas e glicole.

Il gas refrigerante circolante nell'impianto del monoblocco è il Freon R507 (Ecologico).

Il gruppo refrigeratore in oggetto viene corredato di manuale di istruzioni per l'uso e la manutenzione e dichiarazione di conformità secondo quanto previsto dalla DIRETTIVA MACCHINE 89/392/CEE.

Dotazione meccanica costituita da:

N° 1 Compressore semiermetico a compressione di gas R 507, completo di rubinetto sull'aspirazione e carica olio lubrificante.

N° 1 Pressostato per controllo circuito olio compressore.

N° 1 Elettrovalvola a solenoide con bobina a 24V per intercettazione flusso gas all'evaporatore.

N° 2/3 Manometri in bagno di glicerina per controllo pressioni.

N° 1 Indicatore di passaggio gas ed eventuale umidità.

N° 1 Raffreddatore di liquido integrato nel condensatore.

N° 1 Separatore di liquido.

N° 1 Valvola di espansione termostatica per regolazione flusso gas all'evaporatore.

N° 1 Filtro deidratore per eliminare eventuali tracce di umidità` presenti nel circuito.

N° 1 Condensatore alettato idoneo a smaltire le calorie generate dal compressore.

N° 1 Variatore elettronico per il mantenimento costante della temperatura di condensazione.

N° 1 Evaporatore a fascio tubiero a singolo circuito, idoneo al raffreddamento miscela idroglicolica.

N° 1 Termostato di sicurezza per prevenire il congelamento della miscela idroglicolica all' interno dell' evaporatore.

N° 1 Valvola di sicurezza posta sulla linea aspirante del compressore.

N° 1 Quadro elettrico di gestione gruppo frigorifero, completo di regolatore elettronico per impostazione parametri di funzionamento.

Ventilatori assiali completi di griglia di protezione.

Tubazioni di collegamento a bordo macchina.

Struttura di supporto in profili di acciaio inox AISI 304. Pannellatura laterale in lamiera di acciaio inox AISI 304.

Pannellatura laterale in lamiera di acciaio inox AISI 304.

Linee elettriche per la formazione del circuito a bordo macchina tra le apparecchiature del gruppo refrigeratore.

Refrigerazione

Modello ZG 2



Acciaio inox

Stainless steel

Caldo e freddo

Hot and cold

Certified CE

Power = 220V

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza frigor. +5°C Glicole	Potenza frigor. -10°C Glicole	Potenza motore Kw	Dimensioni mm	Peso Kg
00002150	ZG 2/1,6	3827	1995	2	910x620x830	65
00002155	ZG 3/1,8	5840	3180	3,5	1120x560x1290	190
00002160	ZG 5/2,7	6880	3780	4,3	1120x560x1290	210
00002165	ZG 7/3,9	12640	6880	5,9	1400x872x1520	260
00002170	ZG 10/5,8	15650	8420	7,9	1400x872x1520	275
---	---	---	---	---	---	---

Refrigerazione

Modello ZG 10



Acciaio inox

Stainless steel

Caldo e freddo

Hot and cold

Certified CE

Power = 220V

Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza frigor. +5°C Glicole	Potenza frigor. -10°C Glicole	Potenza motore Kw	Dimensioni mm	Peso Kg
00002150	ZG 2/1,6	3827	1995	2	910x620x830	65
00002155	ZG 3/1,8	5840	3180	3,5	1120x560x1290	190
00002160	ZG 5/2,7	6880	3780	4,3	1120x560x1290	210
00002165	ZG 7/3,9	12640	6880	5,9	1400x872x1520	260
00002170	ZG 10/5,8	15650	8420	7,9	1400x872x1520	275
---	---	---	---	---	---	---

Refrigerazione

Modello CONGELATORE COLLI



Caratteristiche tecniche

Codice	Modello	Potenza Kw	Produzione bt/h	Capacità serbatoio lt	Ingombro mm	Peso kg
00002670	CB 28	0,9	150	50	670x780x900	125
00002671	CB 40	0,9	250	63	800x900	140
00002672	CB 60	1,4	400	125	1000x930	285
00002673	CB 87	1,4	500	150	1120x930	300
00002674	CB 124	2,8	700	220	1300x950	385
00002675	CB 165	4,9	850	300	1500x950	470
---	---	---	---	---	---	---

informazioni - information - informations - información - Informationen

ENGLISH

The bottle's bottleneck refrigeration process is done through the immersion of these bottlenecks in a water and (non-toxic) propylene glycol at 55%, at a temperature of -25°C / -28°C during 6 to 8 minutes.

The refrigerator located under the accumulation basin keeps the solution at a low temperature, meanwhile the turning plate handling the bottles keep them immersed at the just level.

FRANÇAIS

Le procédé de congélation des goulots d'étranglement d'une bouteille se fait par l'immersion de ce goulot dans une solution d'eau et de propylène glycol (non-toxique) à 55%, à la température de -25°C / -28°C durant 6 à 8 minutes.

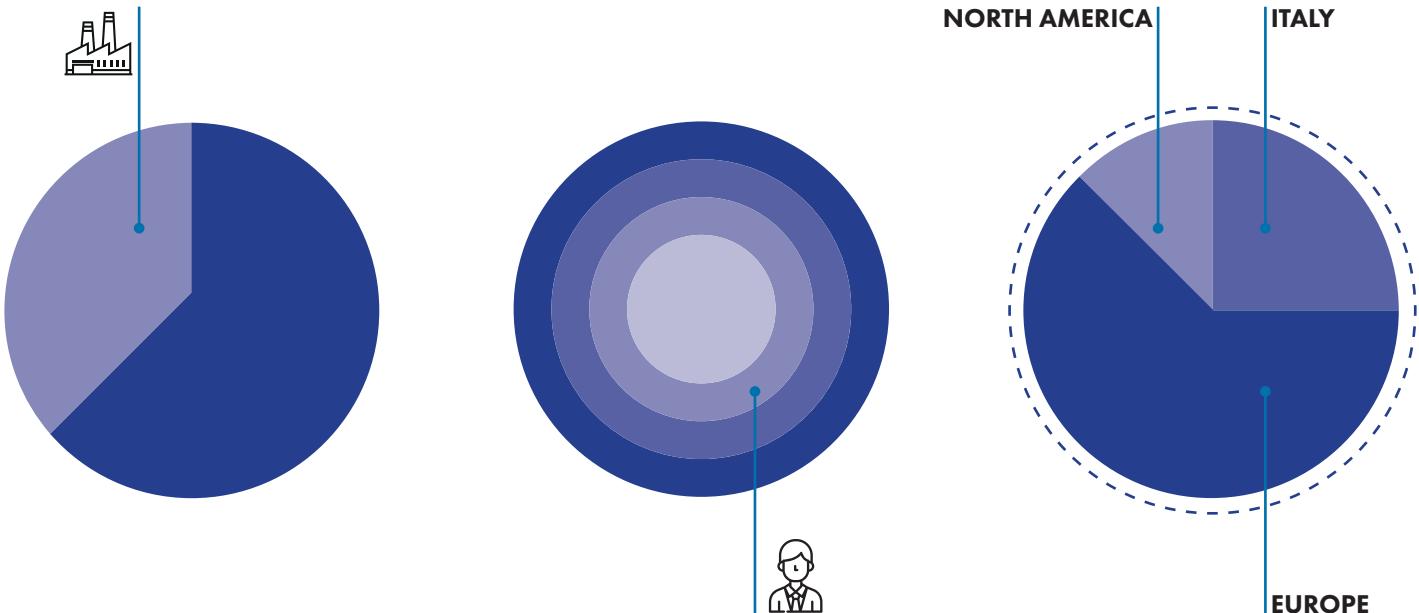
Le réfrigérateur situé sous le réservoir d'accumulation maintient la solution à basse température, pendant que le plateau tournant soutient les bouteilles et les maintient immergées au bon niveau.

ITALIANO

Il processo di congelazione dei colli di bottiglia avviene per immersione del collo della bottiglia in una soluzione formata da acqua e glicole propilenico (atossico) al 55%, alla temperatura di -25°C / -28°C per 6 - 8 minuti.

Il refrigeratore posto sotto la vasca di accumulo mantiene la soluzione a bassa temperatura, mentre un apposito piatto rotante sostiene le bottiglie e le mantiene immerse al giusto livello.

I nostri numeri Our facts



25.000

mq di superficie su cui sorge lo stabilimento MARCHISIO, di cui 10.000 adibiti alla produzione

sqm: the surface of MARCHISIO's plant, 10.000 which are for manufacturing

mq de surfaces sur laquelle se dresse l'établissement MARCHISIO, dont 10.000 de fabrication

mq de superficie en la cual se ha costruido el establecimiento MARCHISIO, de los cuales 10.000 son fabricación

mq Oberfläche des MARCHISIO Werks, 10.000 davon sind Produktion

60

dipendenti

people (workers and employees)

employés (ouvriers et employés)

encargados (obreros y dependientes)

Mitarbeiter (Arbeiter und Angestellte)

100+

paesi in cui è distribuito

countries where our products are distributed

pays, ceux dans lesquels la marque est distribuée

paises, en los que se distribuye

Länder, in denen wir vertreten sind



Fratelli Marchisio & C. S.p.A
Loc. Armurasse, 1
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. +39 0183 36237
Fax. +39 0183 36038
info@fratellimarchisio.com