

# ***Autovinificatore - Criomaceratore Multifunzionale***

**Innovativo sistema multifunzionale per le industrie enologiche costituito da un autovinificatore criomaceratore inox a cappello sommerso con fondo conico.**

**Grazie al controllo completo dei processi è possibile condurre vinificazioni sia classiche sia innovative e produrre vini di altissima qualità e con speciali caratteristiche.**

**Realizzato interamente in acciaio inossidabile compresi gli accessori.**

## ***Controllo della temperatura***

La temperatura del contenuto può essere controllata sia in fase di raffreddamento che di riscaldamento. L'autovinificatore è dotato infatti di:

- ☆ *virola di scambio termico TrapCold* con intercapedine ottenuta per gonfiaggio, garantisce:
  - massima superficie di scambio per unità di volume — grandi coefficienti di trasmissione del calore grazie alle turbolenze indotte dai numerosi passaggi per il fluido — massima sicurezza di tenuta interna e resistenza alla pressione. (per il controllo della temperatura di fermentazione, stabilizzazione, ecc.)
- ☆ *Resistenza elettrica* corazzata inox montata in una guaina da 3" di acciaio inossidabile. (per la fermentazione malolattica, ecc.)

Per garantire un'adeguata economia nel controllo della temperatura, gli autovinificatori - criomaceratori possono essere coibentati con uno strato da 10 cm di poliuretano espanso rivestito con lamiera di acciaio inossidabile da 0,8 mm su tutto il mantello.

## ***Disco di immersione, lisciviazione e rimontaggio***

L'autovinificatore è dotato di un innovativo disco interno in lamiera forata inox. Grazie ad un meccanismo a vite è possibile variare la posizione del disco all'interno del criomaceratore. Un tubo che attraversa il disco permette di far defluire il liquido sottostante durante l'affondamento del cappello.

Il dispositivo è utilizzato per condurre le fasi di vinificazione agendo sul cappello di vinacce ed effettuando un rimontaggio naturale e dolce durante l'affondamento ed una lisciviazione delicata durante la risalita.

L'autovinificatore - criomaceratore è predisposto anche per il rimontaggio con pompa tramite tubazioni di prelievo dal basso e tubo verticale per aspersione del mosto sopra il cappello.

Il dispositivo a vite per lo spostamento del disco è, nella versione standard, manuale con volantino (dal diametro 1600 completo di riduttore); optional il comando elettrico completo di quadro.

## ***Espulsione delle vinacce***

Lo scarico delle vinacce, dopo la svinatura, è particolarmente agevole. Infatti l'autovinificatore è dotato di:

- Portella laterale, espressamente studiata per tale scopo ampia e di forma rettangolare, ha un sistema di apertura graduale per la svinatura completa ed è dotata di un dispositivo di sicurezza per impedirne l'apertura accidentale.
- Nelle versioni di minore capacità: agevole espulsione manuale grazie al fondo piano inclinato con forte pendenza (10°).

Officine costruzioni meccaniche

Via Ingham n°13

90124 Palermo Italia

☎ 0916 214 217 - 📠 0916 214 204

- Nelle versioni di maggiore capacità: espulsione automatica garantita da un'efficace sistema di pale motorizzate rotanti sul fondo del tronco di cono inferiore, le pale sono comandate da un motoriduttore a basso numero di giri.

### **collegamenti**

#### *Scarico di fondo*

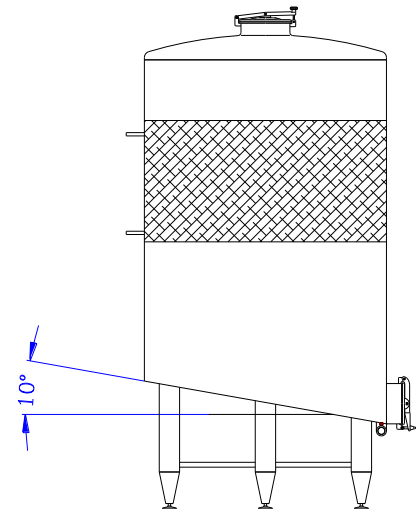
3" completo di valvola a sfera inox e semiraccordo a morsetto;

#### *Carico laterale*

2" completo di valvola a sfera inox e semiraccordo a morsetto;

#### *rimontaggio*

tubo di prelievo con valvola a sfera e tubo verticale completo di tappo; ambedue da 1 ½ " e con raccordi a morsetto.



**figura 1 versione fondo piano inclinato**

### **Accessori**

- ☆ *Dispositivo di visualizzazione del livello* a tubo trasparente in CristlPlast, portalivello inferiore con valvola di scarico, completo di portalivello superiore di rientro.
- ☆ *Chiusino superiore* passo d'uomo (Ø 400 mm).
- ☆ *Portella laterale* ovale ad apertura interna (430 x 320mm) (escluso nelle versioni a fondo piano).
- ☆ *Portella inferiore* rettangolare ad apertura esterna (440 x 330), dispositivo di apertura graduale e dado di sicurezza.
- ☆ *Termometro* bimetallico, quadrante tondo Ø 100 mm, inox.
- ☆ *Pozzetto* per sonda di controllo della temperatura.

### **Dispositivi accessori ed esecuzioni speciali**

Oltre alle normali dotazioni standard l'Autovinificatore – Criomaceratore può essere dotato delle seguenti apparecchiature supplementari:

- ☆ *Viola di refrigerazione aggiuntiva* con caratteristiche analoghe a quella standard.
- ☆ *Quadro di comando e controllo*, con le caratteristiche seguenti:  
comando da pannello touch screen di:
  - a) motoriduttore inferiore per azionamento pale di espulsione vinacce (solo versioni fondo troncoconico)
  - b) motoriduttore superiore per movimentazione disco completo di dispositivi di controllo.
  - c) Resistenza elettrica
  - d) Elettrovalvola nel circuito di raffreddamento.

Controllo della temperatura con scheda e sonda PT100;

Software di gestione con PLC e touch screen di comando e visualizzazione delle informazioni.

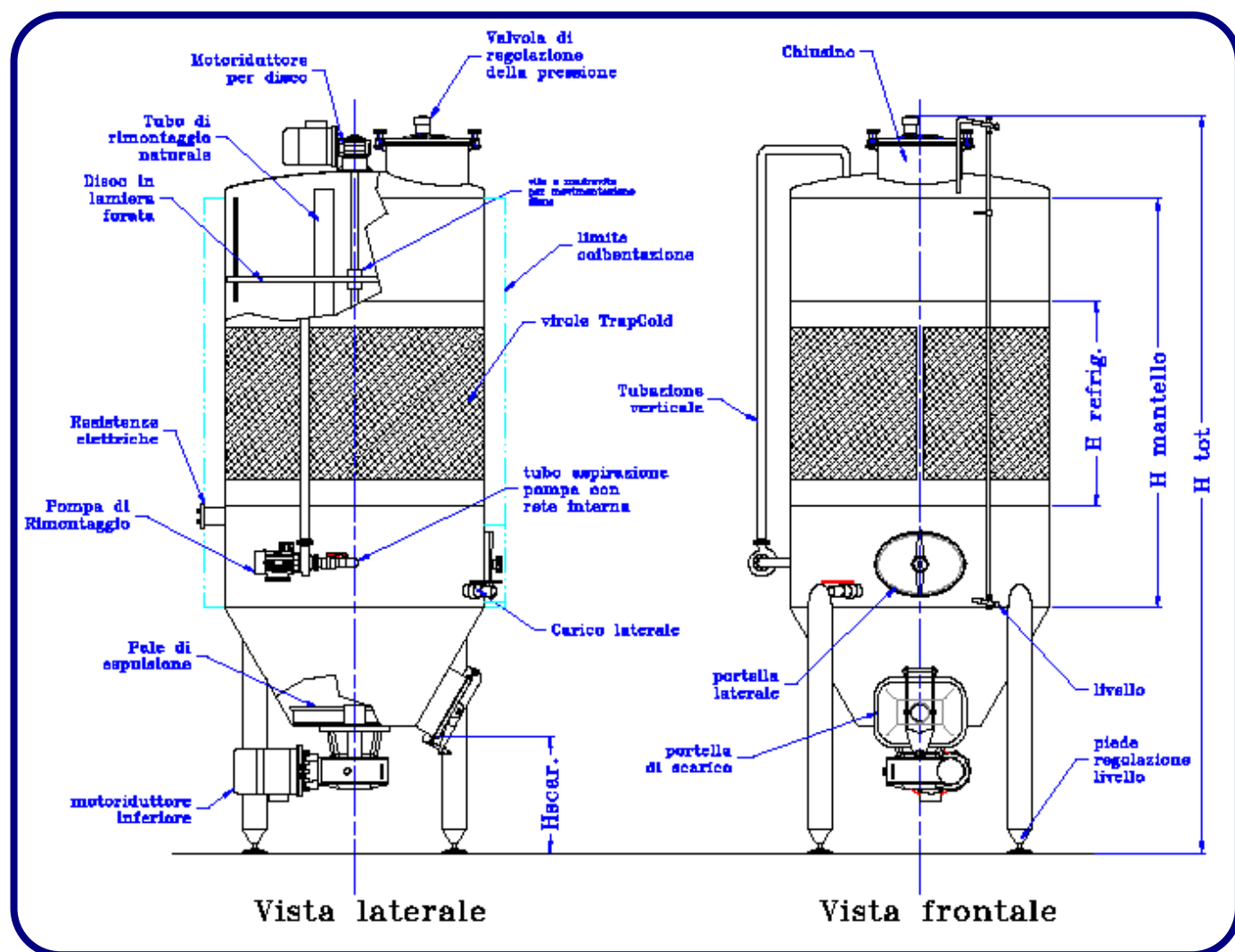
Esecuzione a norma vigenti, completo di teleruttori e salvamotori;

Cablaggio completo e montaggio a bordo macchina.

(può anche essere fornita una versione ridotta per il solo controllo del disco).

### **Caratteristiche costruttive**

L'Autovinificatore è realizzato completamente in acciaio inossidabile AISI 304 (AISI 316L a richiesta) tutte le saldature, sono decapate e passivate. Il cielo superiore è bombato e bordato. I piedi sono realizzati con tubolari inox e sono dotati di piedini di livellamento con gambo inox e piattello in pvc: tutti i materiali di costruzione e le guarnizioni sono alimentari. Gli accessori sono selezionati tra le migliori ditte costruttrici e sono scelti per la migliore funzionalità ed affidabilità.



*Autovinificatore criomaceratore multifunzionale*

<b>Modello</b>	<b>Dimensioni caratteristiche</b>
<b>15 hl</b> fondo inclinato - extra cold	<b>Ø 950 – H mantello 2000</b> H refrigerazione 750 – H scarico 700 - H totale 2800 – Ø coibentazione 1150
<b>25 hl</b> fondo inclinato	<b>Ø 1270 – H mantello 2000</b> H refrigerazione 1000 – H scarico 700 – H totale 3600 – Ø coibentazione 1470
<b>25+5 hl</b> fondo inclinato - extra cold	<b>Ø 1270 – H mantello 2500</b> H refrigerazione 1500 – H scarico 700 – H totale 4100 – Ø coibentazione 1470
<b>30 hl</b> fondo troncoconico	<b>Ø 1270 – H mantello 2000</b> H refrigerazione 1000 – H scarico 700 - H totale 3800 – Ø coibentazione 1470
<b>36 hl</b> fondo troncoconico	<b>Ø 1270 – H mantello 2500</b> H refrigerazione 1500 – H scarico 700 - H totale 4300 – Ø coibentazione 1470
<b>50 hl</b> fondo troncoconico	<b>Ø 1600 – H mantello 2000</b> H refrigerazione 1000 – H scarico 700 - H totale 4000 – Ø coibentazione 1800
<b>60 hl</b> fondo troncoconico	<b>Ø 1600 – H mantello 2500</b> H refrigerazione 1500 – H scarico 700 - H totale 4500 – Ø coibentazione 1800
<b>70 hl</b> fondo troncoconico	<b>Ø 1600 – H mantello 3000</b> H refrigerazione 1500 – H scarico 700 - H totale 5000 – Ø coibentazione 1800
<b>110 hl</b> fondo troncoconico	<b>Ø 1600 – H mantello 5000</b> H refrigerazione 2000 – H scarico 700 - H totale 7000 – Ø coibentazione 1800

Tutte le misure sono espresse in mm.