

**CONCENTRATORE
SOTTOVUOTO A
POMPA DI CALORE**

Il concentratore C38 a pompa di calore, operante sotto vuoto spinto e a bassa temperatura di evaporazione, è il risultato dell'esperienza maturata nel campo della concentrazione dei mosti, della conoscenza del prodotto e del suo comportamento in questo delicato processo. Ideale per i piccoli produttori vinicoli che intendono sostenere la qualità dei loro prodotti indipendentemente dall'influenza dell'andamento climatico.

Una tecnica applicata con successo soprattutto sui mosti di uve rosse, ottenendo vini più ricchi di tannini e colore.

- Consente di lavorare mosti grezzi puliti senza problemi di intasamento e di formazione di schiume grazie a soluzioni tecniche di esclusività Cadalpe.

- La temperatura di evaporazione, per effetto dell'elevato grado di vuoto, assume valori tra 20° e 24° C e questa caratteristica, unita all'uso dell'evaporatore a film discendente (unico in questa classe di apparecchi)

va nella direzione di una estrema delicatezza di trattamento.

- La temperatura di riscaldamento è variabile permettendo di prediligere la qualità del processo oppure la maggior resa.

- L'apparecchio è pronto all'uso e di semplice conduzione, non richiede né presidio né controllo salvo per i periodici lavaggi.

- Il funzionamento è totalmente automatico e lo spegnimento avviene per raggiunta soglia di produzione.

- Può operare in riciclo, a portata ridotta, sull'intera massa di mosto fino ad ottenere l'arricchimento desiderato, oppure in passaggio su una frazione della stessa,

- ottenendo concentrato a 60-65° Brix da utilizzare successivamente per le correzioni del grado zuccherino. Questo metodo è consigliato in quanto riduce decisamente la perdita di aromi.

- Il consumo di energia è praticamente quello necessario al funzionamento dei motori dei compressori e l'unico consumo d'acqua è quello richiesto per il lavaggio periodico del circuito.

Una struttura progettata nel rispetto delle più severe normative vigenti ed in linea con la tradizione di qualità Cadalpe.

C38



C38 HEAT PUMP VACUUM CONCENTRATOR

The C38, a heat pump concentrator operating under hard vacuum at low evaporating temperature, comes from our wide experience in the field of must concentration and our knowledge of the product and its behaviour during this delicate process.

Ideal for small wine producers who wish to maintain uniform quality unaffected by the vagaries of the climate. The technique is especially suitable for must from red grapes as it produces wine with enhanced tannin content and a richer colour.

- Works with clean unprocessed must, without the problem of clogging and the formation of foam, adopting technical solutions exclusive to Cadalpe.

- Due to the high degree of vacuum, the evaporation temperature takes a value between 20° and 24° C. This feature, together with the use of a descending veil evaporator (unique for this class of equipment) contributes to an extreme delicacy in treatment.

- The heating temperature can be varied in order to favor the process quality or a higher yield,
- The appliance is ready to use and easily operated. It does not require the presence of an operator, except for periodic washing.

- Operation is fully automatic and the machine turns off when production is complete.

- It can operate with a closed loop cycle, with reduced flow rate, on the full mass of must to reach a given concentration, or on a fraction of the must in transit, resulting in a concentrate of 60-65° Brix to be used later for sugar adjustment. The method is recommended since it considerably reduces loss of aroma.

- Energy consumption is limited to that required for operation of the compressor motors and the only water consumed is that for periodic washing out of the circuit.

The structure is designed to strictest current standards and is in line with Cadalpe's traditional high quality.

C38 CONCENTRATEUR SOUS-VIDE A POMPE DE CHALEUR

Le concentrateur C38 à pompe de chaleur opérant sous vide poussé et à basse température d'évaporation, est le résultat de l'expérience acquise dans le domaine de la concentration des moûts, de la connaissance du produit et de sa façon de réagir au cours de ce processus délicat.

Idéal pour les petits vignerons désirant renforcer la qualité de leurs produits indépendamment de l'influence de l'évolution climatique.

Une technique appliquée avec succès, surtout avec des moûts de raisins rouges qui permet d'obtenir des vins plus riches en tanin et plus colorés.

- Permet de traiter des moûts bruts propres sans problème d'engorgement ou d'avoir la formation de mousses grâce à des solutions techniques qui sont une exclusivité Cadalpe.

- La température d'évaporation, suite au niveau élevé de vide, oscille entre des valeurs de 20 et 24° C

- et cette caractéristique, unie à l'utilisation d'un évaporateur à film descendant (unique dans cette classe d'appareils) va dans le sens d'une délicatesse de traitement extrême.

- La température de chauffage varie permettant de ce fait de privilégier la qualité du procédé ou le plus haut rendement.

- L'appareil est prêt à l'emploi et facile à gérer, il ne requiert ni protection, ni surveillance si ce n'est pour les lavages périodiques.

- Le fonctionnement est totalement automatique et l'appareil s'éteint quand le seuil de production a été atteint.

- Il peut opérer en recyclage, à débit réduit, sur toute la masse du moût jusqu'à ce qu'on obtienne l'enrichissement désiré ou bien par passage sur une partie de la masse permettant d'obtenir un concentré à 60-65° Brix à utiliser par la suite pour les ajustements de la teneur en sucre. Cette méthode est conseillée parce qu'elle limite fortement la perte d'arôme.

- La consommation d'énergie est en fait limitée à celle nécessaire pour faire marcher les moteurs des compresseurs et il ne faut de l'eau que pour le lavage périodique du circuit. Un appareil conçu dans le respect des normes en vigueur les plus rigoureuses en harmonie avec la tradition de qualité Cadalpe.

C38 CONCENTRADOR EN VACIO CON BOMBA DE CALOR

El concentrador C38 con bomba de calor, que funciona en vacío elevado y a baja temperatura de evaporación, es el fruto de la experiencia de Cadalpe en lo que es concentración de mostos, de nuestro conocimiento puntual del producto y de cómo el mismo reacciona durante este delicado proceso.

Es ideal para pequeños productores de vino que quieren sostener la calidad de sus productos independientemente de la influencia del clima. Utiliza una técnica que se aplica con éxito sobre todo en los mostos de uvas rojas y que permite obtener vinos más ricos en taninos y color.

- Permite trabajar mostos bastos limpios sin problemas de atascamiento y de formación de espumas, gracias a soluciones técnicas exclusivas de Cadalpe.

- La temperatura de evaporación, por efecto del grado elevado de vacío, alcanza valores entre 20° y 24° C; esta característica, junto con el uso del evaporador de película descendiente (único en esta clase de aparatos) supone suma delicadeza en el tratamiento.

- La temperatura de calentamiento es variable, lo que permite elegir entre calidad de proceso o bien rendimiento mayor.

- El aparato está listo para el uso y es fácil de conducir; no necesita vigilancia ni control, sólo los lavados periódicos.

- El funcionamiento es completamente automático y el apagamiento se produce al alcanzar el umbral de producción.

- Puede trabajar en recirculación, con capacidad reducida, de toda la masa de mosto hasta conseguir el enriquecimiento que se desee, o bien tratar solamente la parte que se haga pasar, hasta obtener un concentrado a 60-65° Brix, que se podrá utilizar en lo sucesivo para correcciones del grado de azúcar. Este método es aconsejable porque reduce considerablemente la pérdida de aromas.

- El consumo de energía se reduce prácticamente al que se necesita para el funcionamiento de los motores de los compresores; el único consumo de agua es el que se hace para el lavado periódico del circuito.

Una estructura que ha sido proyectada respetando las más severas normas vigentes y la tradición de calidad de Cadalpe.

C38 VAKUUMKONZENTRIERANLAGE MIT WÄRMEPUMPE

Der Konzentrierer C38 mit Wärmepumpe, der unter Vakuum bei niedriger Verdampfungstemperatur arbeitet, ist das Ergebnis langjähriger Erfahrung im Bereich der

Konzentration von Mosten, der Erfahrung mit dem Produkt und dessen Verhalten in diesem heiklen Prozess. Ideal für kleine Weinhersteller, die unabhängig von klimatischen Einflüssen Qualitätsprodukte herstellen möchten. Eine mit Erfolg angewendete Technik, vor allem bei Mosten aus roten Trauben, da man Weine mit stärkerem Tanningehalt und intensiverer Farbe erhält.

- Verarbeitung von rohen, reinen Mosten, ohne Gefahr der Verstopfung und Schaumbildung dank exklusiver technischer Cadalpe-Lösungen

- Die Verdampfungstemperatur erreicht auf Grund des starken Vakuums Werte zwischen 20° und 24°; diese Eigenschaft, zusammen mit dem Einsatz des Verdampfers mit Fallfilm-System (einzigartig in dieser Geräteklasse) gewährleistet eine extrem schonende Behandlung.

- Die Aufheiztemperatur ist variabel und kann je nach Bedarf (Qualität des Prozess oder höhere Leistungsfähigkeit) eingestellt werden.

- Das Gerät ist betriebsbereit und einfach zu bedienen, es erfordert keine Aufsicht oder Kontrollen, außer der Reinigung in regelmäßigen Zeitabständen.

- Der Betrieb ist vollautomatisch und das Gerät schaltet bei Erreichung der vorgegebenen Produktionsmenge ab;

- Sie arbeitet mit dem Prinzip der Rezirkulation der gesamten Mostmenge, bei reduzierter Förderleistung, bis zur Erreichung der gewünschten Konzentration oder im Durchgang einer Teilmenge des Mostes; das Ergebnis ist ein Konzentrat mit 60-65° Brix, das anschließend zur Korrektur des Zuckergehaltes verwendet wird. Diese Methode ist empfehlenswert, da sie den Aromaverlust stark reduziert.

- Der Energieverbrauch ist praktisch der für den Betrieb der Kompressormotoren erforderliche und der einzige Wasserverbrauch ist der für die regelmäßige Reinigung des Kreislaufes benötigt;

Die Anlage wurde in Übereinstimmung mit den strengsten geltenden Normen und im Sinne der traditionellen Qualität von Cadalpe entwickelt.

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

modello	model	modèle	modelo	100	200
Capacità evaporativa nominale	nominal evaporation capacity	Capacité d'évaporation théorique	Capacidad de evaporación nominal	lt/h	100 200
Mosto concentrato da 18° a 40° Brix	Concentr. must from 18° to 40° Brix	Moût concentré de 18° à 40° Brix	Mosto concentrado de 18° a 40° Brix	Kg/h	75 142
Mosto concentrato da 18° a 65° Brix	Concentr. must from 18° to 65° Brix	Moût concentré de 18° à 65° Brix	Mosto concentrado de 18° a 65° Brix	Kg/h	26 50
potenza installata	installed power	puissance installée	potencia instalada	kW	19,3 32
Resa frigorifera (evap. 15°- cond. 45° C)	Frigorific output (evap. 15°-cond. 45° C)	Rendement frigor. (évap. 15°-cond. 45° C)	Rendimiento frigor. (evap. 15°-cond. 45° C)	kW	65 130
Potenza assorbita	Power input	Puissance absorbée	Potencia absorbida	kW	15 27
dimensioni	dimensions	dimensions	dimensiones		
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	mt	2,0 2,9
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	mt	1,3 1,3
Altezza	Height	Hauteur	Alto	mt	2,6 2,6
peso netto	net weight	poids net	peso neto	Kg	1160 1508

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