

# C6

## REFRIGERATORE TURBOCOOLER AIR-COMPACT

Le soluzioni che Cadalpe ha creato e brevettato per le sue Unità refrigeranti Turbocooler C 6, esprimono a tutt'oggi la più avanzata e sofisticata tecnologia applicata all'enologia:

- ideali per la refrigerazione di mosti, succhi e vini fino al punto di congelamento,
- differenziate per potenza e capacità,
- modulari e componibili, si possono combinare in serie di due o più unità per soddisfare la più ampia gamma di esigenze,
- dotate di gruppi motocondensanti ad aria con compressori ermetici in versione tandem operanti a freon,
- di eccezionale flessibilità operativa e grande affidabilità anche nelle condizioni più gravose,
- vantaggiose in termini di economia di esercizio.

I criteri costruttivi adottati e l'elevato livello delle rifiniture confermano una macchina in linea con la tradizione di qualità Cadalpe.



## C 6 AIR-COMPACT TURBOCOOLER

The design created and patented by Cadalpe for its C 6 Turbo-cooler unit remains the most advanced and sophisticated cooling technology applied to oenology:

- ideal for chilling must, juice and wine to freezing point,
- differentiated output and capacities,
- modular design which makes it possible to combine any number of units, according to requirements,
- provided with motorized air condenser units with pairs of sealed compressors working on freon,
- exceptionally flexible in operation and highly reliable, even under the most demanding conditions,
- extremely economical to run. Manufacturing standards coupled with top level finish are proof of a product in line with Cadalpe quality tradition.

## C 6 RÉFRIGÉRATEUR TURBO COOLER AIR COMPACT

Des solutions originales, protégées par un brevet industriel, caractérisent l'unité réfrigérante Turbo-cooler C 6, l'expression de la technologie Cadalpe la plus sophistiquée en matière de froid appliqué à l'œnologie:

- idéale pour la réfrigération de moûts, jus et vins jusqu'au point de congélation,
  - existe en plusieurs puissances et capacités,
  - modulaire et à éléments, elle peut se combiner en série de deux ou plusieurs unités pour répondre à toutes les exigences,
  - dotée de groupes motocondensants à air avec des compresseurs hermétiques en version tandem opérant au fréon,
  - fonctionnement particulièrement flexible, excellente fiabilité même dans les conditions les plus difficiles
  - économie d'exercice avantageuse
- Les critères de construction adoptés et des finitions particulièrement soignées sont la garantie d'un produit en ligne avec la tradition de qualité Cadalpe.

## C 6 REFRIGERADOR TURBOCOOLER AIR-COMPACT

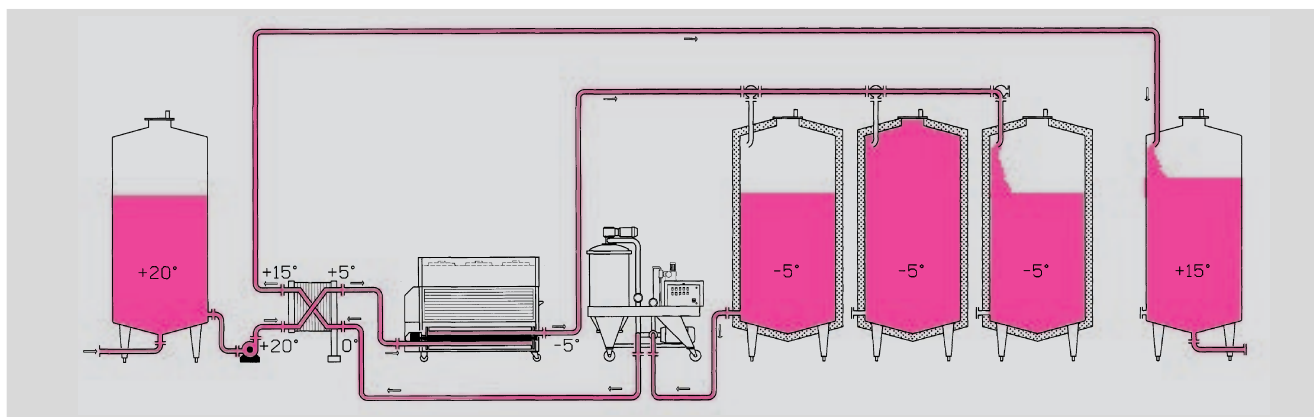
Las soluciones que Cadalpe ha creado y patentado para sus Unidades refrigeradoras Turbo-cooler C 6 constituyen hasta la fecha lo más sofisticado en cuanto a tecnología aplicada a la enología.

- Ideales para la refrigeración de mostos, zumos y vinos hasta el punto de congelación,
  - diferenciadas por potencia y capacidades,
  - modulares y componibles, se pueden acoplar en series de dos o más unidades para satisfacer la más amplia gama de exigencias,
  - provistas de grupos de motocondensación por aire con compresores herméticos en versión tandem que funcionan con freón,
  - excepcional multiplicidad de usos y gran fiabilidad incluso en las condiciones más gravosas,
  - ventajas en cuanto a economía de funcionamiento.
- Los criterios de construcción adoptados y la alta calidad de los acabados confirman tratarse de una máquina al nivel de la tradición de Cadalpe.

## C 6 KÜHLEINHEIT TURBOCOOLER AIR-COMPACT

Der Turbo-cooler C 6 ist ein originelles, patentiertes Gerät, das die Cadalpe Spitzentechnologie der Kühlungsanwendungen in der Önologie darstellt:

- ideal für die Kühlung von Traubenmost, Obstsäften und Weinen bis zum Gefrierpunkt,
- differenzierte Leistung und Kapazität,
- Modulkonzeption, in Serie mit zwei oder mehreren Einheiten kombinierbar, um den höchsten Ansprüchen gerecht zu werden,
- ausgestattet mit Luftkondensator-aggregaten mit hermetischen, mit Freon arbeitenden Kompressoren in Tandemausführung,
- flexibel und zuverlässig auch unter schwierigen Bedingungen,
- wirtschaftlich im Gebrauch, dank niedriger Betriebskosten. Die angewandten Baukriterien, sowie die erstklassige Ausstattung dieses Kühlgerätes bestätigen die traditionelle "Cadalpe" Qualität.



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

Modello	Model	Modèle	Modelo	Modellgröße		20	30
<b>Potenzialità frigorifera</b>	<b>Cooling capacity</b>	<b>Capacité frigorifique</b>	<b>Capacidad frigorífica</b>	<b>Kälte-Leistungsfähigkeit</b>		<b>Cond. +40° C</b>	
da +15° a -5° C	from +15° to -5° C	de +15° à -5° C	de +15° a -5° C	von +15° bis -5° C	Kcal/h	20.000	30.000
da +25° a +15° C	from +25° to +15° C	de +25° à +15° C	de +25° a +15° C	von +25° bis +15° C	Kcal/h	35.000	50.000
<b>Potenza installata</b>	<b>Installed power</b>	<b>Puissance installée</b>	<b>Potencia instalada</b>	<b>Nennleistung</b>	<b>Kw</b>	<b>20,1</b>	<b>27,7</b>
<b>Dimensioni</b>	<b>Dimensions</b>	<b>Dimensions</b>	<b>Dimensiones</b>	<b>Abmessungen</b>			
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	Länge	mt	2,40	2,45
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	Breite	mt	0,65	0,85
Altezza	Height	Hauteur	Alto	Höhe	mt	1,70	1,70
<b>Peso netto</b>	<b>Weight net</b>	<b>Poids net</b>	<b>Peso neto</b>	<b>Nettogewicht</b>	<b>Kg</b>	<b>700</b>	<b>940</b>

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

# C6

## REFRIGERATORE TURBOCOOLER AIR-COMPACT

Le soluzioni che Cadalpe ha creato e brevettato per le sue Unità refrigeranti Turbocooler C 6, esprimono a tutt'oggi la più avanzata e sofisticata tecnologia applicata all'enologia:

- ideale per la refrigerazione di mosti, succhi e vini fino al punto di congelamento,
  - può trattare il prodotto sia in passaggio diretto come in rimontaggio con intervento automatico a fine ciclo,
  - dotato di gruppo motocondensante ad aria con compressore semiermetico operante a gas ecologico R 404A,
  - di eccezionale flessibilità operativa e grande affidabilità anche nelle condizioni più gravose.
- I criteri costruttivi adottati e l'elevato livello delle rifiniture confermano una macchina in linea con la tradizione di qualità Cadalpe.



## C 6 AIR-COMPACT TURBOCOOLER

The design created and patented by Cadalpe for its C 6 Turbo cooler unit remains the most advanced and sophisticated cooling technology applied to oenology:

- ideal for chilling must, juice and wine to freezing point,
- the product can be treated either by direct passage or pumping over, with electronic stop system at the end of the cycle,
- provided with motorized air condenser unit with semi-sealed compressor using R 404A environmentally friendly gas,
- exceptionally flexible in operation and highly reliable, even under the most demanding conditions.

Manufacturing standards coupled with top level finish are proof of a product in line with Cadalpe quality tradition.

## C 6 REFRIGERATEUR TURBO COOLER AIR COMPACT

Des solutions originales, protégées par un brevet industriel, caractérisent l'unité réfrigérante Turbo cooler C 6, l'expression de la technologie Cadalpe la plus sophistiquée en matière de froid appliqué à l'œnologie:

- idéale pour la réfrigération de moûts, jus et vins jusqu'au point de congélation,
- à même de traiter le produit en passage direct et arrêt électronique en fin de cycle,
- dotée d'un groupe motocondensant à air à compresseurs semi hermétiques opérant au gaz écologique R 404A,
- fonctionnement particulièrement flexible, excellente fiabilité même dans les conditions les plus difficiles, Les critères de construction adoptés et des finitions particulièrement soignées sont la garantie d'un produit en ligne avec la tradition de qualité Cadalpe.

## C 6 REFRIGERADOR TURBOCOOLER AIR-COMPACT

Las soluciones que Cadalpe ha creado y patentado para sus Unidades Refrigeradoras Turbo cooler C 6 constituyen hasta la fecha lo más avanzado y sofisticado en cuanto a tecnología aplicada a la enología.

- Ideales para la refrigeración de mostos, zumos y vinos hasta el punto de congelación,
- pueden tratar el producto tanto en paso directo como en fase de bombeo, con sistema electrónico de parada al final del ciclo,
- dotadas con grupo motocondensador de aire, con compresor semihermético que opera con gas ecológico R 404A,
- de excepcional flexibilidad operativa y gran fiabilidad incluso en las condiciones más gravosas. Los criterios de construcción adoptados y la alta calidad de los acabados confirman tratarse de una máquina al nivel de la tradición de Cadalpe.

## C 6 KUHLEINHEIT TURBOCOOLER AIR-COMPACT

Der Turbo cooler C 6 ist ein originelles, patentiertes Gerät, das heute die Cadalpe Spitzentechnologie der Kühlungsanwendungen in der Önologie darstellt:

- ideal für die Kühlung von Traubenmost, Obstsäften und Weinen bis zum Gefrierpunkt,
- ist in der Lage, das Produkt sowohl im direkten Durchgang als auch beim Wiederaufguss mit elektronischem Anhaltesystem am Zyklusende zu behandeln;
- ausgestattet mit Luftkondensator mit halbhermetischen, mit umweltfreundlichem Gas R 404A arbeitenden Kompressoren,
- flexibel und zuverlässig auch unter schwierigen Bedingungen. Die angewandten Baukriterien, sowie die erstklassige Ausstattung dieses Kühlgerätes bestätigen die traditionelle "Cadalpe" Qualität.

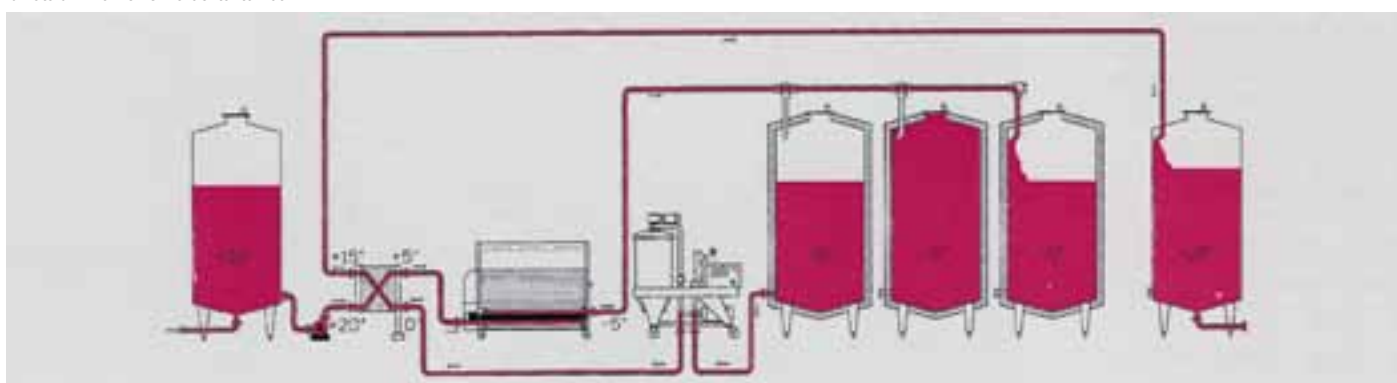
Setting up of a tartar-physic stabilization line.

Composition d'une ligne de stabilisation physique-tartarique.

Composición de una línea de estabilización físico-tartárica.

Zusammensetzung einer Physiko-weinstein-Stabilisierungsanlage.

Composizione di una linea di stabilizzazione fisico-tartarica.



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

Modello	Model	Modèle	Modelo	Modellgröße	45	60
Tipo gas frigorifero	Refrigerating gas	Gaz réfrigérant	Gas frigorífico	Kühlgas	R 404A	R 404A
Potenzialità frigorifera	Cooling capacity	Capacité frigorifique	Capacidad frigorífica	Kälte-Leistungsfähigkeit	Cond. +40° C	
da +3° a -5° C	from +3° to -5° C	de +3° à -5° C	de +3° a -5° C	von +3° bis -5° C	Kcal/h	41.000 52.000
da +15° a -5° C	from +15° to -5° C	de +15° à -5° C	de +15° a -5° C	von +15° bis -5° C	Kcal/h	46.000 62.000
da +20° a 0° C	from +20° to 0° C	de +20° à 0° C	de +20° a 0° C	von +20° bis 0° C	Kcal/h	58.000 78.000
da +25° a +15° C	from +25° to +15° C	de +25° à +15° C	de +25° a +15° C	von +25° bis +15° C	Kcal/h	75.000 100.000
Potenza installata	Installed power	Puissance installée	Potencia instalada	Nennleistung	kW	35 53
Dimensioni	Dimensions	Dimensions	Dimensiones	Abmessungen		
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	Länge	mt	3,70 3,70
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	Breite	mt	0,95 0,95
Altezza	Height	Hauteur	Alto	Höhe	mt	2,04 2,04
Peso netto	Weight net	Poids net	Peso neto	Nettogewicht	Kg	1490 1610

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

# C6

## REFRIGERATORE TURBOCOOLER AIR-REMOTE

Le soluzioni che Cadalpe ha creato e brevettato per le sue Unità refrigeranti Turbocooler C 6, esprimono a tutt'oggi la più avanzata e sofisticata tecnologia applicata all'enologia:

- ideale per la refrigerazione di mosti, succhi e vini fino al punto di congelamento,
- può trattare il prodotto, sia in passaggio diretto come in rimontaggio con intervento automatico a fine ciclo,
- dotato di gruppo motocondensante ad aria a dislocazione remota, con compressore semiermetico operante a gas ecologico R 404A,
- di eccezionale flessibilità operativa e grande affidabilità anche nelle condizioni più gravose.

I criteri costruttivi adottati e l'elevato livello delle rifiniture confermano una macchina in linea con la tradizione di qualità Cadalpe.





## C 6 TURBOCOOLER AIR-REMOTE REFRIGERATOR

The design created and patented by Cadalpe for its C 6 Turbo cooler unit remains the most advanced and sophisticated cooling technology applied to oenology:

- ideal for chilling must, juice and wine to freezing point,
- the product can be treated either by direct passage or pumping over, with electronic stop system at the end of the cycle,
- provided with remote controlled motorized air condenser unit with semi-sealed compressor using R 404A environmentally friendly gas,
- exceptionally flexible in operation and highly reliable, even under the most demanding conditions. Manufacturing standards coupled with top level finish are proof of a product in line with Cadalpe quality tradition.

*Setting up of a tartar-physic stabilization line.*

*Composizione di una linea di stabilizzazione fisico-tartarica.*

## C 6 REFRIGERATEUR TURBOCOOLER AIR-REMOTE

Les solutions créées et brevetées par Cadalpe pour ses Unités réfrigérantes Turbo cooler C 6 expriment aujourd'hui encore la technologie appliquée à l'œnologie la plus sophistiquée et la plus avancée.

- Ces machines sont idéales pour la réfrigération des moûts, jus et vins jusqu'au point de congélation,
  - elles permettent de traiter le produit en passage direct et avec arrêt électronique en fin du cycle,
  - groupe motocondensant à air disloqué à distance à compresseur semi hermétique marchant au gaz écologique R 404A,
  - leur flexibilité opérationnelle est exceptionnelle et leur fiabilité totale même dans les conditions les plus difficiles.
- Les dispositions de construction adoptées et le haut niveau des finitions font que cette machine est en harmonie avec la tradition de qualité Cadalpe.

*Composition d'une ligne de stabilisation physique-tartarique.*

## C 6 REFRIGERADOR TURBOCOOLER AIR-REMOTE

Las soluciones que Cadalpe ha creado y patentado para sus Unidades Refrigeradoras Turbo cooler C 6 constituyen hasta la fecha lo más avanzado y sofisticado en cuanto a tecnología aplicada a la enología.

- Ideales para la refrigeración de mostos, zumos y vinos hasta el punto de congelación,
- pueden tratar el producto tanto en paso directo como en fase de bombeo, con sistema electrónico de parada al final del ciclo.
- grupo motocondensador de aire, de colocación remota, con compresor semihermético que opera con gas ecológico R 404A,
- de excepcional flexibilidad operativa y gran fiabilidad incluso en las condiciones más gravosas. Los criterios de construcción adoptados y la alta calidad de los acabados confirman tratarse de una máquina al nivel de la tradición de Cadalpe.

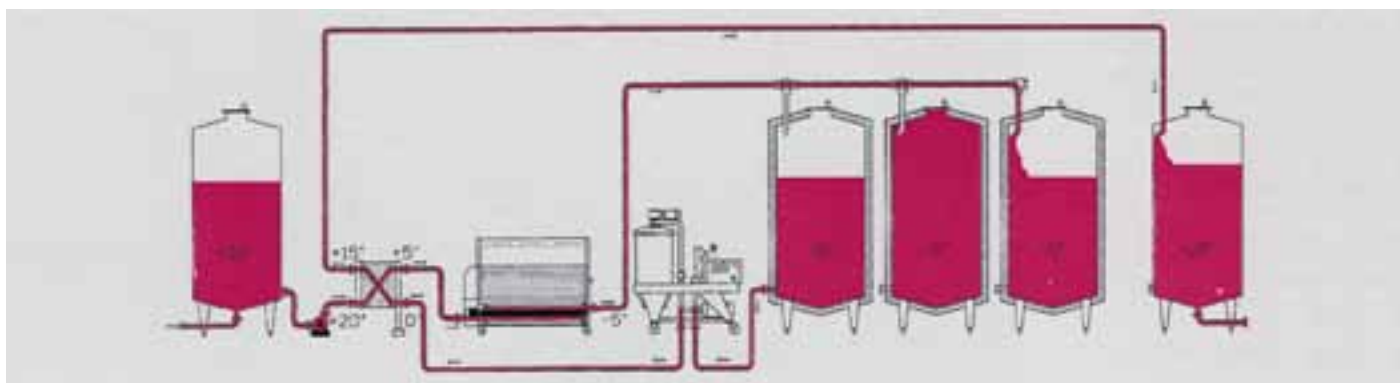
*Composición de una línea de estabilización físico-tartárica.*

## C 6 KUHLEINHEIT TURBOCOOLER AIR-REMOTE

Der Turbo cooler C 6 ist ein originelles, patentiertes Gerät, das heute die Cadalpe Spitzentechnologie der Kühlungsanwendungen in der Önologie darstellt:

- ideal für die Kühlung von Traubenmost, Obstsaften und Weinen bis zum Gefrierpunkt;
- ist in der Lage, das Produkt sowohl im direkten Durchgang als auch beim Wiederaufguss mit elektronischem Anhaltesystem am Zyklusende zu behandeln;
- ausgestattet mit motorgesteuertem Luftkondensator, nicht in der Maschine integriert, mit halbhermetischem Kompressor; betrieben mit umweltfreundlichem Gas R 404A;
- flexibel und zuverlässig auch unter schwierigen Bedingungen. Die angewandten Baukriterien, sowie die erstklassige Ausstattung dieses Kühlgerätes bestätigen die traditionelle "Cadalpe" Qualität.

*Zusammensetzung einer Physiko-weinstein-Stabilisierungsanlage.*



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

Modello	Model	Modèle	Modelo	Modellgröße		45	60
Tipo gas frigorifero	Refrigerating gas	Gaz réfrigérant	Gas frigorífico	Kühlgas		R 404A	R 404A
Potenzialità frigorifera	Cooling capacity	Capacité frigorifique	Capacidad frigorífica	Kälte-Leistungsfähigkeit		Cond. +40° C	
da +3 a -5° C	from +3 to -5° C	de +3 a -5° C	de +3 a -5° C	von +3 bis -5° C	Kcal/h	41.000	52.000
da +15° a -5° C	from +15° to -5° C	de +15° a -5° C	de +15° a -5° C	von +15° bis -5° C	Kcal/h	46.000	62.000
da +20° a 0° C	from +20° to 0° C	de +20° a 0° C	de +20° a 0° C	von +20° bis 0° C	Kcal/h	58.000	78.000
da +25° a +15° C	from +25° to +15° C	de +25° a +15° C	de +25° a +15° C	von +25° bis +15° C	Kcal/h	75.000	100.000
Potenza installata	Installed power	Puissance installée	Potencia instalada	Nennleistung	kW	33	51
Dimensioni	Dimensions	Dimensions	Dimensiones	Abmessungen			
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	Länge	mt	3,70	3,70
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	Breite	mt	0,85	0,85
Altezza	Height	Hauteur	Alto	Höhe	mt	1,60	1,60
Peso netto corpo raschiato	Scraped cylinder net weight	Poids net du corps raclé	Peso neto del cuerpo rascado	Nettogewicht von der Abkratzvorrichtung	Kg	1055	1175
Peso netto condensatore	Condenser net weight	Poids net du condensateur	Peso neto del condensador	Nettogewicht vom Kondensator	Kg	260	300

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

C6

### REFRIGERATORE TURBOCOOLER AIR-REMOTE

Le soluzioni che Cadalpe ha creato e brevettato per le sue Unità refrigeranti TurboCooler C 6, esprimono a tutt'oggi la più avanzata e sofisticata tecnologia applicata all'enologia:

- ideali per la refrigerazione di mosti, succhi e vini fino al punto di congelamento,
- possono trattare a pieno regime uno o due diversi prodotti contemporaneamente, sia in passaggio diretto come in rimontaggio con intervento automatico a fine ciclo,
- dotati di gruppi motocondensanti ad aria a dislocazione remota, con compressori semiermetici operanti a gas ecologico R 404A,
- di eccezionale flessibilità operativa e grande affidabilità anche nelle condizioni più gravose.

I criteri costruttivi adottati e l'elevato livello delle rifiniture confermano una macchina in linea con la tradizione di qualità Cadalpe.



## C 6 TURBOCOOLER AIR-REMOTE REFRIGERATOR

The design created and patented by Cadalpe for its C 6 Turbo cooler unit remains the most advanced and sophisticated cooling technology applied to oenology:

- ideal for chilling must, juice and wine to freezing point,
- on full production, one or two products can be treated simultaneously, either by direct passage or pumping over, with electronic stop system at the end of the cycle,
- provided with remote controlled motorized air condenser units using R 404A environmentally friendly gas,
- exceptionally flexible in operation and highly reliable, even under the most demanding conditions. Manufacturing standards coupled with top level finish are proof of a product in line with Cadalpe quality tradition.

*Setting up of a tartar-physic stabilization line.*

*Composizione di una linea di stabilizzazione fisico-tartarica.*

## C 6 REFRIGERATEUR TURBOCOOLER AIR-REMOTE

Les solutions créées et brevetées par Cadalpe pour ses Unités réfrigérantes Turbo cooler C 6 expriment aujourd'hui encore la technologie appliquée à l'œnologie la plus sophistiquée et la plus avancée.

- Ces machines sont idéales pour la réfrigération des moûts, jus et vins jusqu'au point de congélation,
- elles permettent de traiter à plein régime un ou plusieurs produits différents simultanément, en passage direct et arrêt électronique en fin de cycle,
- elles sont dotées de groupes motocondensants à air disloqués à distance avec compresseurs semi hermétiques fonctionnant au gaz écologique R 404A,
- exceptionnelle flexibilité opérationnelle et fiabilité totale même dans les conditions les plus difficiles. Les dispositions de construction adoptées et le haut niveau des finitions font que cette machine est en harmonie avec la tradition de qualité Cadalpe.

*Composition d'une ligne de stabilisation physique-tartarique.*

## C 6 REFRIGERADOR TURBOCOOLER AIR-REMOTE

Las soluciones que Cadalpe ha creado y patentado para sus Unidades Refrigeradoras Turbo cooler C 6 constituyen hasta la fecha lo más sofisticado y avanzado en cuanto a tecnología aplicada a la enología.

- Ideales para la refrigeración de mostos, zumos y vinos hasta el punto de congelación,
- en estado de régimen pueden tratar uno o dos productos al mismo tiempo, tanto en paso directo como en la fase de bombeo, con sistema electrónico de parada al final del ciclo,
- grupos motocondensadores de aire, de colocación remota, con compresores semiherméticos accionados mediante gas ecológico R 404A,
- excepcional multiplicidad de usos y gran fiabilidad incluso en las condiciones más gravosas. Los criterios de construcción adoptados y la alta calidad de los acabados confirman tratarse de una máquina al nivel de la tradición de Cadalpe.

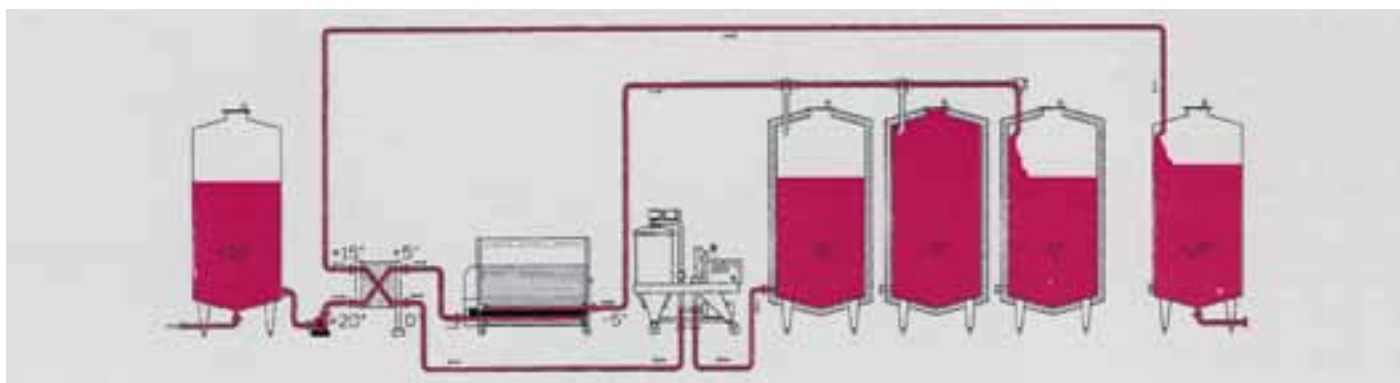
*Composición de una línea de estabilización físico-tartárica.*

## C 6 KUHLEINHEIT TURBOCOOLER AIR-REMOTE

Der Turbo cooler C 6 ist ein originelles, patentiertes Gerät, das heute die Cadalpe Spitzentechnologie der Kühlungsanwendungen in der Önologie darstellt:

- ideal für die Kühlung von Traubenmost, Obstsaften und Weinen bis zum Gefrierpunkt;
- ist in der Lage, das Produkt sowohl im direkten Durchgang als auch beim Wiederaufguss mit elektronischem Anhaltesystem am Zyklusende zu behandeln;
- ausgestattet mit motorgesteuertem Luftkondensator, nicht in der Maschine integriert, mit halbhermetischen Kompressoren, betrieben mit umweltfreundlichem Gas R 404A;
- flexibel und zuverlässig auch unter schwierigen Bedingungen. Die angewandten Baukriterien, sowie die erstklassige Ausstattung dieses Kühlgerätes bestätigen die traditionelle "Cadalpe" Qualität.

*Zusammensetzung einer Physiko-weinstein-Stabilisierungsanlage.*



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

Modello	Model	Modèle	Modelo	Modellgröße	90T	120T
Tipo gas frigorifero	Refrigerating gas	Gaz réfrigérant	Gas frigorífico	Kühlgas	R 404A	R 404A
Potenzialità frigorifera	Cooling capacity	Capacité frigorifique	Capacidad frigorífica	Kälte-Leistungsfähigkeit	Cond. +40° C	
da +3 a -5° C	from +3 to -5° C	de +3 a -5° C	de +3 a -5° C	von +3 bis -5° C	Kcal/h 82.000	104.000
da +15° a -5° C	from +15° to -5° C	de +15° a -5° C	de +15° a -5° C	von +15° bis -5° C	Kcal/h 92.000	124.000
da +20° a 0° C	from +20° to 0° C	de +20° a 0° C	de +20° a 0° C	von +20° bis 0° C	Kcal/h 116.000	156.000
da +25° a +15° C	from +25° to +15° C	de +25° a +15° C	de +25° a +15° C	von +25° bis +15° C	Kcal/h 150.000	200.000
Potenza installata	Installed power	Puissance installée	Potencia instalada	Nennleistung	kW 66	102
Dimensioni	Dimensions	Dimensions	Dimensiones	Abmessungen		
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	Länge	mt 3,70	3,70
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	Breite	mt 2,05	2,05
Altezza	Height	Hauteur	Alto	Höhe	mt 1,60	1,60
Peso netto corpo raschiato	Scraped cylinder net weight	Poids net du corps raclé	Peso neto del cuerpo rascado	Nettogewicht von der Abkratzvorrichtung	Kg 2110	2350
Peso netto condensatore	Condenser net weight	Poids net du condensateur	Peso neto del condensador	Nettogewicht vom Kondensator	Kg 520	600

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



# C6

## REFRIGERATORE TURBOCOOLER AIR-COMPACT

Le soluzioni che Cadalpe ha creato e brevettato per le sue Unità refrigeranti Turbocooler C 6, esprimono a tutt'oggi la più avanzata e sofisticata tecnologia applicata all'enologia:

- ideale per la refrigerazione di mosti, succhi e vini fino al punto di congelamento,
  - può trattare il prodotto sia in passaggio diretto come in rimontaggio con intervento automatico a fine ciclo,
  - dotato di gruppo motocondensante ad aria con compressore semiermetico operante a gas ecologico R 404A,
  - di eccezionale flessibilità operativa e grande affidabilità anche nelle condizioni più gravose.
- I criteri costruttivi adottati e l'elevato livello delle rifiniture confermano una macchina in linea con la tradizione di qualità Cadalpe.



## C 6 AIR-COMPACT TURBOCOOLER

The design created and patented by Cadalpe for its C 6 Turbo cooler unit remains the most advanced and sophisticated cooling technology applied to oenology:

- ideal for chilling must, juice and wine to freezing point,
- the product can be treated either by direct passage or pumping over, with electronic stop system at the end of the cycle,
- provided with motorized air condenser unit with semi-sealed compressor using R 404A environmentally friendly gas,
- exceptionally flexible in operation and highly reliable, even under the most demanding conditions.

Manufacturing standards coupled with top level finish are proof of a product in line with Cadalpe quality tradition.

## C 6 REFRIGERATEUR TURBO COOLER AIR COMPACT

Des solutions originales, protégées par un brevet industriel, caractérisent l'unité réfrigérante Turbo cooler C 6, l'expression de la technologie Cadalpe la plus sophistiquée en matière de froid appliqué à l'œnologie:

- idéale pour la réfrigération de moûts, jus et vins jusqu'au point de congélation,
- à même de traiter le produit en passage direct et arrêt électronique en fin de cycle,
- dotée d'un groupe motocondensant à air à compresseurs semi hermétiques opérant au gaz écologique R 404A,
- fonctionnement particulièrement flexible, excellente fiabilité même dans les conditions les plus difficiles, Les critères de construction adoptés et des finitions particulièrement soignées sont la garantie d'un produit en ligne avec la tradition de qualité Cadalpe.

## C 6 REFRIGERADOR TURBOCOOLER AIR-COMPACT

Las soluciones que Cadalpe ha creado y patentado para sus Unidades Refrigeradoras Turbo cooler C 6 constituyen hasta la fecha lo más avanzado y sofisticado en cuanto a tecnología aplicada a la enología.

- Ideales para la refrigeración de mostos, zumos y vinos hasta el punto de congelación,
- pueden tratar el producto tanto en paso directo como en fase de bombeo, con sistema electrónico de parada al final del ciclo,
- dotadas con grupo motocondensador de aire, con compresor semihermético que opera con gas ecológico R 404A,
- de excepcional flexibilidad operativa y gran fiabilidad incluso en las condiciones más gravosas. Los criterios de construcción adoptados y la alta calidad de los acabados confirman tratarse de una máquina al nivel de la tradición de Cadalpe.

## C 6 KÜHLEINHEIT TURBOCOOLER AIR-COMPACT

Der Turbo cooler C 6 ist ein originelles, patentiertes Gerät, das heute die Cadalpe Spitzentechnologie der Kühlungsanwendungen in der Önologie darstellt:

- ideal für die Kühlung von Traubenmost, Obstsäften und Weinen bis zum Gefrierpunkt,
- ist in der Lage, das Produkt sowohl im direkten Durchgang als auch beim Wiederaufguss mit elektronischem Anhaltesystem am Zyklusende zu behandeln;
- ausgestattet mit Luftkondensator mit halbhermetischen, mit umweltfreundlichem Gas R 404A arbeitenden Kompressoren,
- flexibel und zuverlässig auch unter schwierigen Bedingungen. Die angewandten Baukriterien, sowie die erstklassige Ausstattung dieses Kühlgerätes bestätigen die traditionelle "Cadalpe" Qualität.

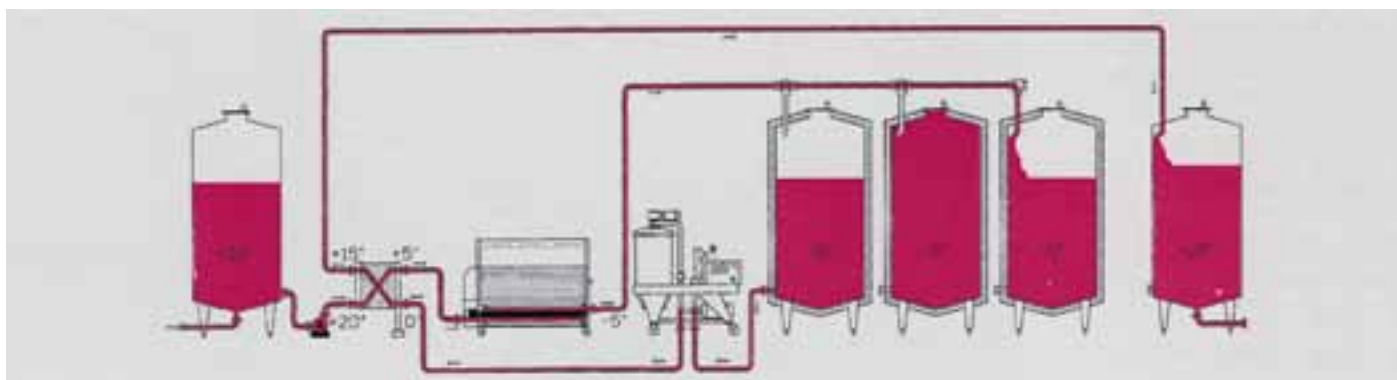
Setting up of a tartar-physic stabilization line.

Composition d'une ligne de stabilisation physique-tartarique.

Composición de una línea de estabilización físico-tartárica.

Zusammensetzung einer Physiko-weinstein-Stabilisierungsanlage.

Composizione di una linea di stabilizzazione fisico-tartarica.



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

Modello	Model	Modèle	Modelo	Modellgröße		
Tipo gas frigorifero	Refrigerating gas	Gaz réfrigérant	Gas frigorífico	Kühlgas	R 404A	R 404A
Potenzialità frigorifera	Cooling capacity	Capacité frigorifique	Capacidad frigorífica	Kälte-Leistungsfähigkeit	Cond. +40° C	
da +3° a -5° C	from +3° to -5° C	de +3° à -5° C	de +3° a -5° C	von +3° bis -5° C	Kcal/h	82.000 104.000
da +15° a -5° C	from +15° to -5° C	de +15° à -5° C	de +15° a -5° C	von +15° bis -5° C	Kcal/h	92.000 124.000
da +20° a 0° C	from +20° to 0° C	de +20° à 0° C	de +20° a 0° C	von +20° bis 0° C	Kcal/h	116.000 156.000
da +25° a +15° C	from +25° to +15° C	de +25° à +15° C	de +25° a +15° C	von +25° bis +15° C	Kcal/h	150.000 200.000
Potenza installata	Installed power	Puissance installée	Potencia instalada	Nennleistung	kW	70 106
Dimensioni	Dimensions	Dimensions	Dimensiones	Abmessungen		
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	Länge	mt	3,65 3,65
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	Breite	mt	1,84 1,84
Altezza	Height	Hauteur	Alto	Höhe	mt	2,20 2,20
Peso netto	Weight net	Poids net	Peso neto	Nettogewicht	Kg	2880 3120

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