

“ Alcune persone vedono un’impresa privata come una tigre feroce da uccidere subito, altri come una mucca da mungere, pochissimi la vedono com’è in realtà: un robusto cavallo che traina un carro molto pesante ”

• Sir **Winston Churchill** •



## incontro con il cliente

Ci teniamo molto ad incontrare personalmente il committente per farci spiegare, nel modo più approfondito possibile, quali siano le esigenze e le richieste. Analizzare il contesto, l'obiettivo finale e le aspettative del Cliente è fondamentale per costruire un prodotto che sia davvero utile e vantaggioso, aderente ai bisogni effettivi.



## sopralluogo e misurazioni

Essendo strutture dalle dimensioni importanti, che una volta installate non hanno la necessità di essere spostate, è essenziale fare il sopralluogo presso il committente e verificare tutte le condizioni ambientali nelle quali saranno poi inseriti questi serbatoi. Quindi misurazioni e verifica della compatibilità dei prodotti trattati sono solo alcune delle operazioni di routine compiute dal nostro tecnico.



## progettazione del manufatto

Il progetto inizia proprio da qui, dal disegno in 3D di ultima tecnologia del manufatto e tavole tecniche relative, con le caratteristiche previste (eventuali optional e accessori compresi) ed i dimensionamenti corretti, tutto rigorosamente in scala. In questo modo potrete vedere in tre dimensioni il prodotto finale.



## produzione in laboratorio

Una volta approvato il disegno 3D e 2D, passiamo alla parte pratica, alla realizzazione vera e propria del prodotto, tutto all'interno del nostro laboratorio. Teniamo a dare al cliente un prodotto di altissima qualità, robusto, funzionale, facile da sterilizzare e da pulire, così come gradevole e curato nell'estetica.



## installazione finale

Ci occupiamo del trasporto e dell'installazione finale del manufatto presso il Cliente, in modo da curare anche questa delicatissima fase. Anche il posizionamento ed il corretto montaggio degli ultimi accessori, che può avvenire solamente in loco, contribuiscono alla resistenza e alla tenuta dei prodotti.





## settore enologia



• serbatoi per stoccaggio verticali p. 11



• serbatoi sempre pieno verticali p. 15



• serbatoi angoli raggiati verticali p. 19



• serbatoi movimentabili paletizzati p. 23



• serbatoi con termo regolazione p. 27



## settore olearia



• serbatoi per stoccaggio verticali p. 35



• serbatoi angoli raggiati verticali p. 39



• serbatoi orizzontali e da trasporto p. 43



• serbatoi movimentabili paletizzati p. 47



## settore chimico



• serbatoi per stoccaggio verticali p. 55



• serbatoi miscelatori o raschiatori p. 59



• serbatoi orizzontali e da trasporto p. 63



• serbatoi movimentabili paletizzati p. 67



• serbatoi con termo regolazione p. 71



## settore biogas e industria



• sistemi di filtraggio e decantazione p. 79



• camini per fumi semplici e composti p. 83



• sistemi scambiatori di calore p. 87



## settore arredamento



• sistemi di ringhiere per scalinate p. 93



• cucine civili e industriali p. 97



• veterinaria p. 101



• complementi d'arredo e gadget p. 105



• arredo urbano p. 109



**settore  
enologia**



• **serbatoi per stoccaggio verticali**  
Il modello più venduto, un classico per chiunque voglia conservare qualsiasi tipo di liquido alimentare.

**p. 11**



• **serbatoi sempre pieno verticali**  
Un altro simbolo di funzionalità, adatto alle prime fasi di lavorazione dei processi di vinificazione.

**p. 15**



• **serbatoi angoli raggiati verticali**  
Il modello più elegante e funzionale grazie ad una pianta rettangolare, con combinazioni

**p. 19**



• **serbatoi movimentabili paletizzati**  
La conservazione non è mai stata così flessibile. Estremamente facile da movimentare.

**p. 23**



• **serbatoi con termo regolazione**



Sistemi per controllo temperatura altamente efficienti. Estremamente facile da pulire e corredato da tantissimi accessori. Consentono l'accesso a fasi di lavorazione essenziali ottenendo al contempo immediato riscontro tecnico pratico dell'obiettivo prefissato.

**p. 27**



• **serbatoi per stoccaggio verticali** •

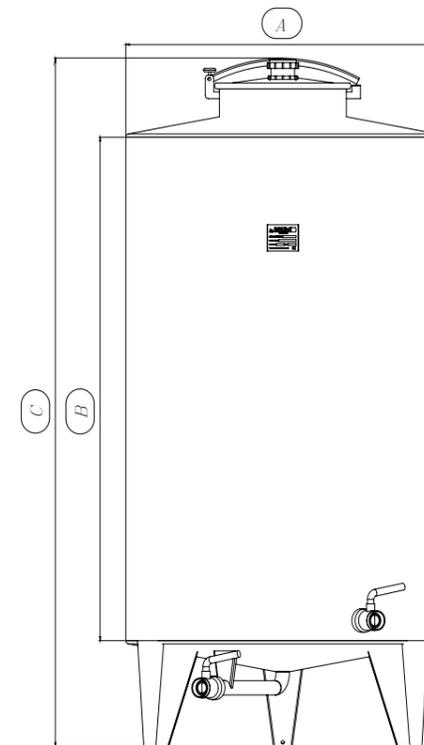
Forma circolare classica poggiante a terra su gambe regolabili per un perfetto posizionamento. Comodamente accessibile grazie ad una portella posizionata frontalmente e facilmente caricabile dall'alto per mezzo di un chiusino. Viene normalmente fornito con gli accessori più importanti che permettono di verificare l'altezza del livello del liquido, la temperatura, la campionatura e lo scarico completo del contenuto. Finitura classica con fiorettatura esterna e superficie interna lucida per una perfetta compatibilità con l'alimento.

• **vantaggi** •

L'economicità è la parola chiave, fornendo un prodotto dalle eccellenti qualità tecniche di assemblaggio, durabilità e finitura dei dettagli. Disponibile in tantissime dimensioni, dalla più piccola adattabile agli ambienti più ristretti alle grandezze medio grandi per lo stoccaggio in grandi spazi, sia interni che esterni. Conservazione ottimale del contenuto e durabilità nel tempo infinita grazie all'acciaio che non necessita di manutenzione e dalle elevate capacità meccaniche. Personalizzabile nelle dimensioni e negli accessori secondo le esigenze di utilizzo.

• **funzionalità** •

Perfetto per lo stoccaggio di liquidi alimentari in ogni suo genere grazie all'adattabilità dimensionale e la possibilità di completarlo con accessori specifici, scale e passerelle per una ottimale fruibilità. Garantiamo gradi di finitura eccellenti, le quali unite alle caratteristiche dell'acciaio offrono una ottimale conservazione e lavorazione del contenuto. Facilmente riempibile e svuotabile grazie alle connessioni su cielo e fondo. Manterrà inalterate le caratteristiche chimico fisiche del prodotto perché possiate avere il miglior risultato sul mercato.



**dimensioni**

capacità serbatoio (hl)	A diametro serbatoio	B altezza virola	C altezza totale
3,2	636	1000	1700
5,3	725	1250	1950
7,5	955	1000	1700
11	955	1500	2200
17	1195	1500	2200
20	1275	1500	2200
26	1275	2000	2700
32	1400	2000	2700
41	1595	2000	2700
51	1595	2500	3300
60	1595	3000	3800
80	1800	3000	3800
100	2040	3000	3800
154	2250	3750	4550
200	2350	4500	5200
250	2500	5000	5800
300	2500	6000	6800
400	2900	6000	7000
500	2900	7500	8700
600	2900	9000	10000

- L'altezza totale del serbatoio è puramente indicativa, in quanto varia al variare delle tipologie di chiusino e gambe.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

<p>superfici esterne</p> <p>fiorettatura ø60 p55</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>satinata / scotch bright</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>
<p>superfici interne</p> <p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>saldature esterne</p> <p>fascia satinata</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>
<p>saldature interne</p> <p>fascia satinata</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>fascia satinata</p>	<p>saldature esterne accessori</p> <p>originale / grezza</p>

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

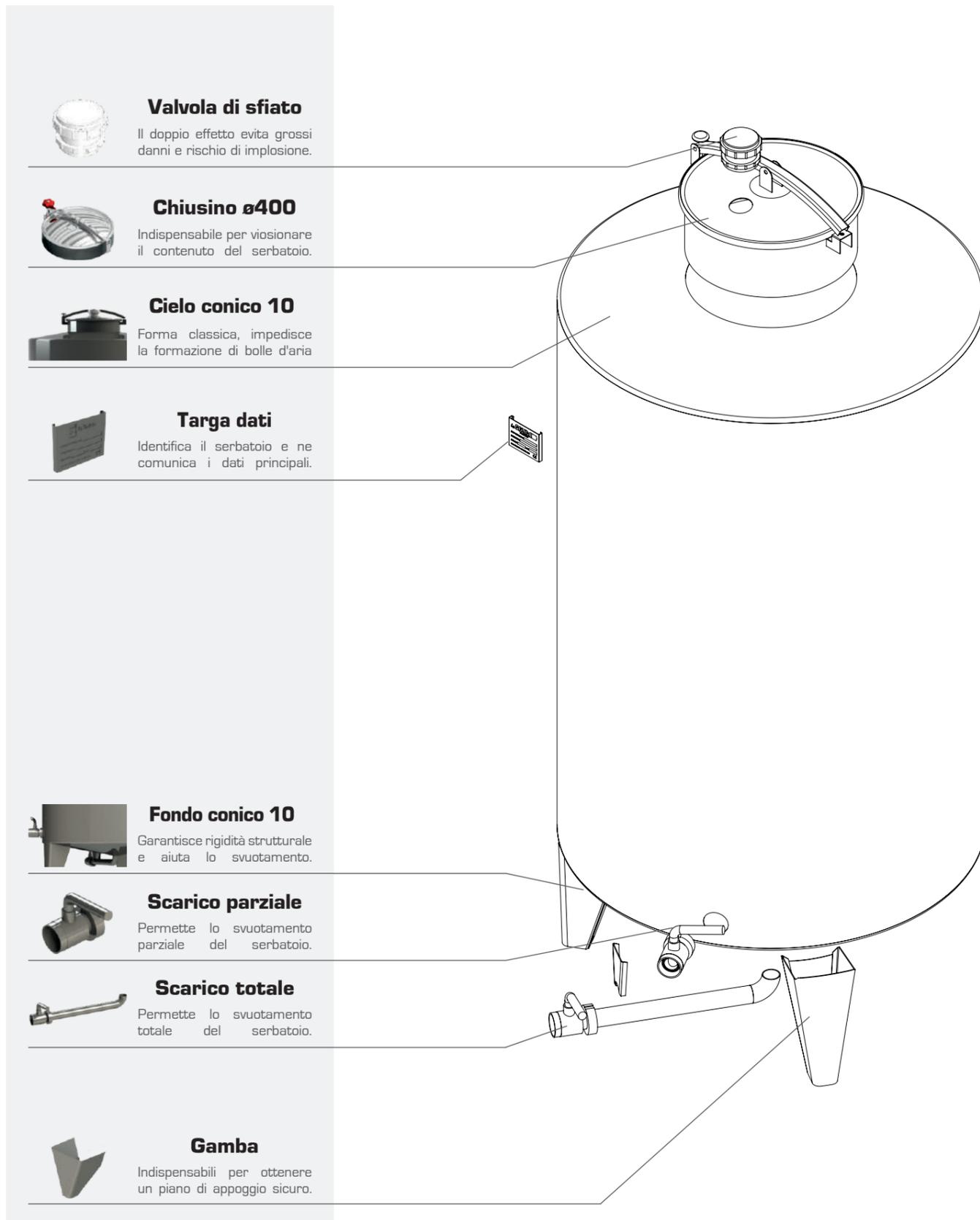
**materiali**

<p>aisi 304 / 304L</p>	<p>aisi 316 / 316L</p>
------------------------	------------------------

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

accessori standard

optional



**Valvola di sfiato**  
Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.

**Chiusino ø400**  
Indispensabile per visionare il contenuto del serbatoio.

**Cielo conico 10**  
Forma classica, impedisce la formazione di bolle d'aria

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Fondo conico 10**  
Garantisce rigidità strutturale e aiuta lo svuotamento.

**Scarico parziale**  
Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

**Scarico totale**  
Permette lo svuotamento totale del serbatoio.

**Gamba**  
Indispensabili per ottenere un piano di appoggio sicuro.

**Cielo decentrato "alla francese"**



Aiuta l'accessibilità superiore, il carico e la possibilità di controllare l'interno del serbatoio.

**Riscaldamento tasca sul fondo**



L'aumento di temperatura stimola i batteri lattici, responsabili della fermentazione malolattica.

**Portella ø300**



Optional indispensabile per l'asportazione delle vinacce e una ottima pulizia interna.

**Aggancio scala**



Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.

**Irroratore "cappello cinese"**



Garantisce una miglior omogeneizzazione della massa durante la fase di rimontaggio.

**Fascia termo regolazione**



Utile per garantire la precipitazione tartarica. (facente parte del Kit di termo regolazione)

**Termometro**



Indispensabile per conoscere la temperatura interna. (facente parte del Kit di termo regolazione)

**Coibentazione totale**



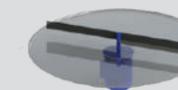
Consente di limitare gli sprechi di energia mantenendo una temperatura stabile.

**Livello visivo a rientro**



Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.

**Sistema "Batonnage"**



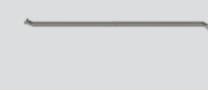
Favorisce l'autolisi dei lieviti, conferendo maggiore struttura finale al vino.

**Valvole per azoto**



Indispensabile per un ottimale mantenimento della massa volumica interna.

**Tubo di rimontaggio**



Semplifica l'operazione del rimontaggio e del carico, può anche essere automatizzato.

**Sfera di lavaggio**



Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.

**Preleva campioni**



Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.

**Piede regolabile**



Indispensabile per la corretta e semplice messa a bolla della struttura.

- Altri optional disponibili: **Golfare di sollevamento / Coibentazione della fascia di termo regolazione (saldata o rivettata) / Piastra di refrigerazione / Livello visivo a cielo aperto / Fondo piano bordato / Pala asportatrice sul fondo / Moto agitatore per valvole / Agitatore laterale fisso / Chiusini di diversi ø200 - 300 - 400 - 500 - 600 / Portelle di diversi ø / Pali rompi cappello / Valvola decantatrice / Portella rettangolare (apertura verticale oppure orizzontale) / Portella ellittica / Portella a svinare / Fondo piano inclinato / Lavabotte a turbina / Termometro digitale.**
- Inoltre sono accuratamente studiati e progettati sistemi di **Passerelle / Ballatoi / Scale di accesso a rampa e a chiocciola / Scale marinare / Cancelli prossimi a zone di carico e scarico / PLC per il ciclo automatico dei processi / Pompe connesse al serbatoio / Griglia smontabile a settori, inclinata o piana.**
- Siamo a vostra completa disposizione per modifiche di ogni tipo sui serbatoi con attacchi, riduzioni e tanto altro, con la finalità unica di migliorare la qualità del vostro lavoro.
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.



- Le gambe in lamiera presso piegata sono uno standard in serbatoi aventi una capacità minima di 300 litri.
- La quantità di gambe necessarie ad un corretto dimensionamento viene scelto dal costruttore funzionalmente alla capacità del serbatoio.
- Le valvole di scarico dei serbatoi sono di base con tipologia di chiusura a sfera.



• **serbatoi sempre pieno verticali** •

• **caratteristiche** •

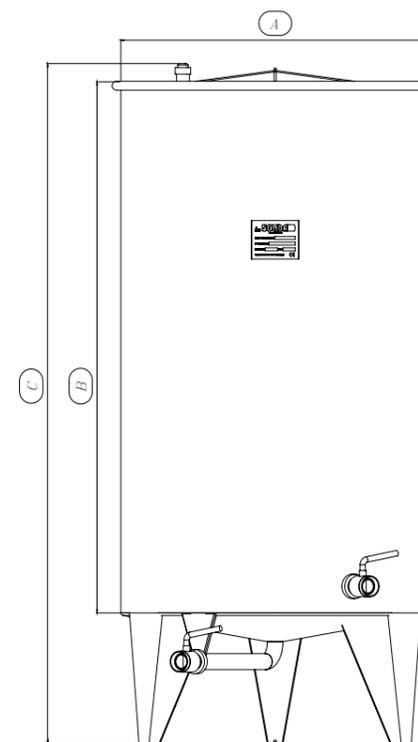
La forma circolare e i diversi piani di appoggio disponibili permettono un facile posizionamento. L'accesso al serbatoio è facilitato dalla portella posta frontalmente, è possibile asportare il galleggiante per una corretta pulizia dello stesso. I dimensionamenti standard sono generalmente i più richiesti ed i più comodi per facilitarne il posizionamento all'interno della cantina. Viene fornito di base con accessori minimi per il corretto avvenimento dei processi produttivi, anche se ogni comodità è sempre possibile. Finitura classica con interno lucido ed esterno fioretato, saldatura decapate e spazzolate.

• **vantaggi** •

Semplicità deve essere la parola chiave, l'elemento peculiare di questo serbatoio è il galleggiante il quale si adatta ad ogni spostamento della massa, limitando così il contatto con l'ossigeno e conseguente ossidazione. Disponibile in tantissime dimensioni, anche le più particolari in quanto è possibile realizzarlo su misura. La conservazione del vino all'interno di serbatoi d'acciaio esalata gli aromi primari e secondari in quanto non vi è interazione con il liquido contenuto e dal punto di vista chimico risultano così essere inalterate le caratteristiche tipiche.

• **funzionalità** •

Perfetto per lo stoccaggio di liquidi alimentari che devono essere mantenuti in condizioni particolari. Possono essere aggiunte passerelle o scale per facilitarne la pulizia e la manutenzione. Facilmente riempibile e svuotabile grazie ai due attacchi di scarico presenti anche nei serbatoi standard. Merito delle nostre caratteristiche di finitura che garantiscono un serbatoio di bella presenza e dalle elevate caratteristiche tecniche e strutturali. Queste caratteristiche unite alla sinergia progettuale tra i nostri prodotti e quelli del cliente garantiamo un eccellente risultato sul mercato.



**dimensioni**

capacità serbatoio (hl)	A diametro serbatoio	B altezza virola	C altezza totale
5	725	1250	1850
10	955	1500	2200
12	1000	1500	2200
16	1195	1500	2200
19	1275	1500	2200
22	1195	2000	2700
25	1275	2000	2700
30	1400	2000	2700
35	1200	3000	3700
40	1595	2000	2700
50	1595	2500	3200
65	1430	4000	4700
70	1755	3000	3700
76	1800	3000	3700
100	2040	3000	3700

- L'altezza totale del serbatoio è puramente indicativa, in quanto varia al variare delle tipologie di chiusino e gambe.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

superfici esterne				
superfici interne				saldature esterne
saldature interne				
				saldature esterne accessori

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

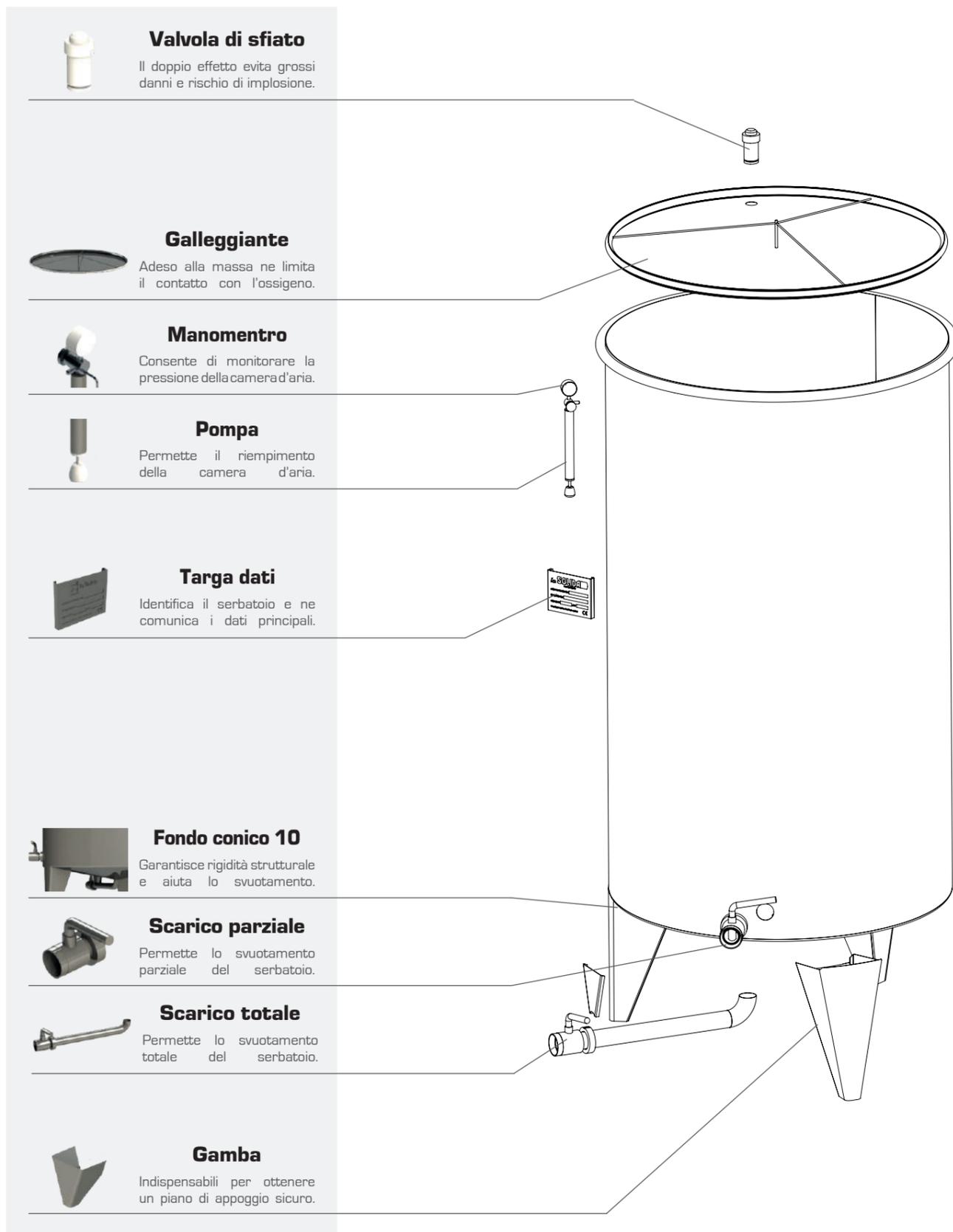
**materiali**

aisi 304 / 304L	aisi 316 / 316L

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

accessori standard

optional



**Valvola di sfiato**  
Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.

**Galleggiante**  
Adeso alla massa ne limita il contatto con l'ossigeno.

**Manometro**  
Consente di monitorare la pressione della camera d'aria.

**Pompa**  
Permette il riempimento della camera d'aria.

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Fondo conico 10**  
Garantisce rigidità strutturale e aiuta lo svuotamento.

**Scarico parziale**  
Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

**Scarico totale**  
Permette lo svuotamento totale del serbatoio.

**Gamba**  
Indispensabili per ottenere un piano di appoggio sicuro.

**Riscaldamento tasca sul fondo**



L'aumento di temperatura stimola i batteri lattici, responsabili della fermentazione malolattica.

**Portella ø300**



Optional indispensabile per l'asportazione delle vinacce e una ottima pulizia interna.

**Portella rettangolare**



Grazie alla sua ampia apertura permette un facile accesso per pulizia e asportazione delle vinacce.

**Fascia termo regolazione**



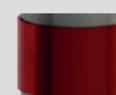
Utile per garantire la precipitazione tartarica. (facente parte del Kit di termo regolazione)

**Termometro**



Indispensabile per conoscere la temperatura interna. (facente parte del Kit di termo regolazione)

**Coibentazione fascia**



Grazie al materiale termo isolante permette di limitare dispersioni termiche inutili.

**Livello visivo a cielo aperto**



Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.

**Preleva campioni**



Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.

**Aggancio scala**



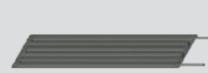
Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.

**Golfare di sollevamento**



Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.

**Piastra di refrigerazione**



Una soluzione per l'abbattimento della temperatura interna nei processi produttivi.

**Fondo piano inclinato**



Grazie alla sua pendenza permette una facile pulizia e asportazione delle vinacce.

**Arganello di sollevamento**



Aiuta la movimentazione del galleggiante interno in maniera comoda senza l'utilizzo della scala.

**Braccio di sollevamento**



Optional fondamentale per sorreggere e movimentare il galleggiante interno senza problemi.

**Piede regolabile**



Indispensabile per la corretta e semplice messa a bolla della struttura.

- Altri optional disponibili: **Serpentina di raffreddamento sul galleggiante / Galleggiante ad olio / Coibentazione totale del corpo virolo / Portelle ellittiche / Portella a svinare / Fondo piano bordato / Pala asportatrice sul fondo / Sistema di Batonnage / Moto agitatore per valvole / Termometro digitale.**
- Inoltre sono accuratamente studiati e progettati sistemi di **Passerelle / Ballatoi / Scale di accesso a rampa e a chiocciola / Scale marinare / Cancelli prossimi a zone di carico e scarico / PLC per il ciclo automatico dei processi / Pompe connesse al serbatoio / Griglia smontabile a settori, inclinata o piana.**
- I serbatoi di tipo economico possono essere poggiati su una struttura tubolare in acciaio inox appositamente dimensionata chiamata **trepiedi**.
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, richiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.
- Siamo sempre a disposizione per qualsiasi modifica anche di un serbatoio già esistente o di un semplice ricambio.



- E' possibile richiedere serbatoi economici che possiedono caratteristiche qualitative inferiori a quelle standard sopra descritte.
- I serbatoi economici presentano obbligatoriamente l'assenza di gambe e un fondo di tipo piano bordato per l'appoggio su una superficie orizzontale.
- Durante la fase di preventivo è sempre possibile modificare il serbatoio perchè le vostre esigenze siano corrisposte al meglio.



• **serbatoi angoli raggiati verticali** •

• **caratteristiche** •

La caratteristica principale di questo prodotto è indubbiamente la struttura la quale usata al meglio delle sue possibilità porta a grandi risultati. Serbatoi utilissimi in determinate fasi di produzione per alcune tipologie di vino. Di fondamentale importanza soprattutto per rispondere alle necessità di ottimizzazione degli spazi in cantina. La pianta di tipo rettangolare con ampi raggi delle fiancate permette uno sfruttamento centellinato degli spazi a disposizione garantendo maggiori volumi di vino a parità di un serbatoio standard. La sua presenza estetica fa di queste tipologie di serbatoi i principi della cantina.

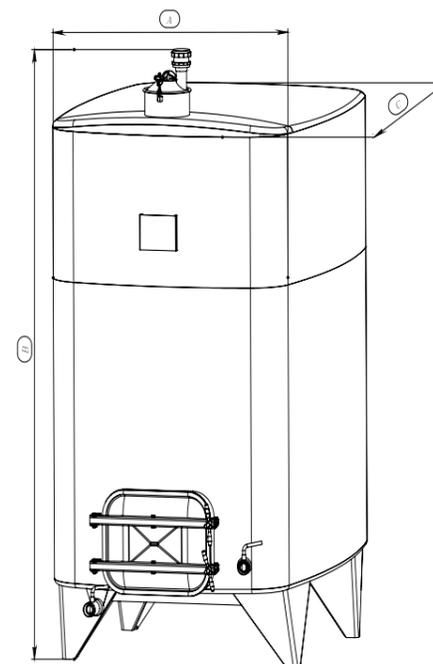
• **vantaggi** •

Efficienza tecnica e strutturale sono le parole chiave. E' predisposto secondo gli standard di un fondo piano inclinato verso la portella del 4% che sfruttando la forza di gravità una facile asportazione delle vinacce. Questo significa che anche la pulizia e l'accesso vengono enormemente facilitati. Lo standard garantisce la possibilità di avere un cielo decentrato verso la parte frontale permettendo un comodo accesso al serbatoio evitando esposizioni e rischi inutili da parte dell'operatore. L'ennesimo vantaggio lo si ha se si considera una maggiore superficie esterna che riserva una più ampia possibilità di posizionare ogni optional.

• **funzionalità** •

Serbatoio indispensabile per aumentare la qualità di un vino che possa essere caratterizzato da procedimenti enologici tecnicamente specifici come la macerazione carbonica o l'affinamento su fecce nobili. Questo serbatoio permette di aumentare la superficie di scambio attraverso un fondo e un cielo più estesi incrementando le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche del prodotto finito che viene lavorato. Inoltre la caratteristica tasca per la termo regolazione diventa all'atto pratico più comodamente gestibile conseguentemente a superfici maggiori di contatto con il contenuto.

**dimensioni**



capacità serbatoio (hl)	<b>A</b> larghezza serbatoio	<b>B</b> altezza totale	<b>C</b> profondità serbatoio
5	750	1250	600
10	1400	900	1400
15	1100	1500	1600
13	1400	1650	1000
17	1000	1500	1250
30	1700	1800	2050
40	2000	2900	1200
45	1350	2420	1550
50	1500	2350	2500
60	1650	2700	2200
65	1700	2400	2900
70	1500	2500	2200
75	1950	2350	2950
80	1700	2900	2900
90	1700	3200	2900
100	1950	2000	2900

- L'altezza totale del serbatoio è puramente indicativa, in quanto varia al variare delle tipologie di chiusino e gambe.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

superfici esterne					
	fioretatura ø60 p55	opaca (2b)	satinata / scotch bright	lucida a specchio (ba)	
superfici interne					saldature esterne
	lucida a specchio (ba)	opaca (2b)			
					lucida a specchio (ba)
saldature interne					
	fascia satinata	lucida a specchio (ba)			
			fascia satinata	originale / grezza	saldature esterne accessori

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

**materiali**

aisi 304 / 304L	aisi 316 / 316L

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

accessori standard

optional

**Valvola di sfiato**  
Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.

**Chiusino ø400**  
Indispensabile per visionare il contenuto del serbatoio.

**Cielo decentrato**  
Forma classica, impedisce la formazione di bolle d'aria.

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Portella rettangolare**  
Ampio e facile accesso per pulizia e asportazione vinacce.

**Fondo piano inclinato**  
Garantisce rigidità strutturale e aiuta lo svuotamento.

**Scarico totale**  
Permette lo svuotamento totale del serbatoio.

**Scarico parziale**  
Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

**Gamba**  
Indispensabili per ottenere un piano di appoggio sicuro.

- Il fondo piano inclinato generalmente con una pendenza del 4% permette una facile asportazione delle vinacce grazie all'aiuto della gravità.
- La grande superficie di base permette un'ottima soluzione per aumentare il contatto tra vino e le fecce nobili.
- La sua forma caratteristica offre una risposta perfetta per ottimizzare gli spazi in cantina con un complesso strutturale di eccellente livello.
- Le valvole di scarico dei serbatoi sono di base con tipologia di chiusura a sfera.

<p><b>Riscaldamento tasca sul fondo</b></p> <p>L'aumento di temperatura stimola i batteri lattici, responsabili della fermentazione malolattica.</p>	<p><b>Portelle circolari</b></p> <p>Optional indispensabile per l'asportazione delle vinacce e una ottima pulizia interna.</p>	<p><b>Pali rompi cappello</b></p> <p>Limita il compattamento delle vinacce in superficie durante la vinificazione.</p>	<p><b>Golfare di sollevamento</b></p> <p>Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.</p>	<p><b>Irroratore "cappello cinese"</b></p> <p>Garantisce una miglior omogeneizzazione della massa durante la fase di rimontaggio.</p>
<p><b>Fascia termo regolazione</b></p> <p>Utile per garantire la precipitazione tartarica. (facente parte del Kit di termo regolazione)</p>	<p><b>Livello visivo a rientro</b></p> <p>Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.</p>	<p><b>Preleva campioni</b></p> <p>Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.</p>	<p><b>Aggancio scala</b></p> <p>Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.</p>	<p><b>Termometro</b></p> <p>Indispensabile per conoscere la temperatura interna. (facente parte del Kit di termo regolazione)</p>
<p><b>Piastra di refrigerazione</b></p> <p>Una soluzione per l'abbattimento della temperatura interna nei processi produttivi.</p>	<p><b>Valvole per azoto</b></p> <p>Indispensabile per un ottimale mantenimento della massa volumica interna.</p>	<p><b>Tubo di rimontaggio</b></p> <p>Semplifica l'operazione del rimontaggio e del carico, può anche essere automatizzato.</p>	<p><b>Sfera di lavaggio</b></p> <p>Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.</p>	<p><b>Piede regolabile</b></p> <p>Indispensabile per la corretta messa a bolla della struttura.</p>

- Altri optional disponibili: **Coibentazione della fascia di termo regolazione (saldata o rivettata) / Coibentazione totale del serbatoio (saldata o rivettata) / Moto agitatore per valvole / Agitatori laterali fissi / Pozzetto porta sonda / Fondo piano bordato / Valvole decantatrici / Portelle ellittiche / Portella a svinare / Chiusini (ø200-300-500-600) / Lavabotti a turbina / Termometro digitale.**
- Inoltre sono accuratamente studiati e progettati sistemi di **Passerelle / Ballatoi / Scale di accesso a rampa e a chiocciola / Scale marinare / Cancelli prossimi a zone di carico e scarico / PLC per il ciclo automatico dei processi / Pompe connesse al serbatoio / Griglia smontabile a settori, inclinata o piana.**
- La grande superficie del cielo permette un'ottima soluzione per aumentare il contatto con la CO2 durante la macerazione carbonica.
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Molti optional permettono un grande risparmio di tempo durante i cicli produttivi del vino.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.





**serbatoi  
movimentabili  
palettizzati**

**• caratteristiche •**

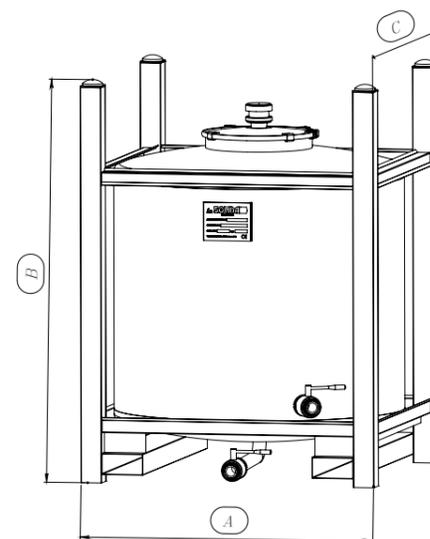
La struttura portante di questo serbatoio è la caratteristica principale per il quale si distingue da tutti gli altri prodotti. Avvolge il serbatoio e ne permette un facile spostamento e impilamento degli stessi. Il serbatoio si presenta sempre con una superficie esterna fiorettata ed interna lucida a specchio (BA). La struttura circostante è in profilato tubolare che possiede una finitura classica opaca (2B).

**• vantaggi •**

Efficienza è la parola che sintetizza questo serbatoio, grazie ad esso potrete permettervi un eccellente sfruttamento dello spazio in cantina e fuori. Estremamente comodo per travasi che sfruttano la gravità conferendo un impatto meccanico inferiore al vino. Grazie alla struttura esterna e al serbatoio in acciaio la conservazione sarà comoda e sicura, necessitando di pochissima manutenzione. Angoli nascosti e spigoli ridotti al minimo per poter eccellere anche nella pulizia esterna della gabbia tubolare.

**• funzionalità •**

Perfetto per lo stoccaggio di liquidi alimentari. Lo spostamento viene reso comodo, facile e sicuro con la presenza di alloggi dedicati alla movimentazione con carrelli elevatori. Unico nel suo genere, qualora vogliate impilare un serbatoio sopra l'altro tutto questo sarà possibile consentendo sicurezza nelle operazioni. Facile da riempire e svuotare grazie alle connessioni presenti sul cielo e sul fondo del serbatoio.



**dimensioni**

capacità serbatoio (hl)	A diametro serbatoio	B altezza virola	C ingombro telaio
3	1100	180	1150 x 1150 x 860
5	1100	410	1150 x 1150 x 1180
7,5	1100	600	1150 x 1150 x 1300
8	1100	625	1150 x 1150 x 1300
9	1100	820	1150 x 1150 x 1600
10	1100	880	1150 x 1150 x 1650
15	1100	1400	1150 x 1150 x 2190

- Il termine ultimo per richiedere la certificazione dei materiali sarà in fase di ordine.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

<p>superfici esterne</p> <p>fiorettatura ø60 p55</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>satinata / scotch bright</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>
<p>superfici interne</p> <p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>saldature esterne</p> <p>fascia satinata</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>
<p>saldature interne</p> <p>fascia satinata</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>fascia satinata</p>	<p>saldature esterne accessori</p> <p>originale / grezza</p>

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

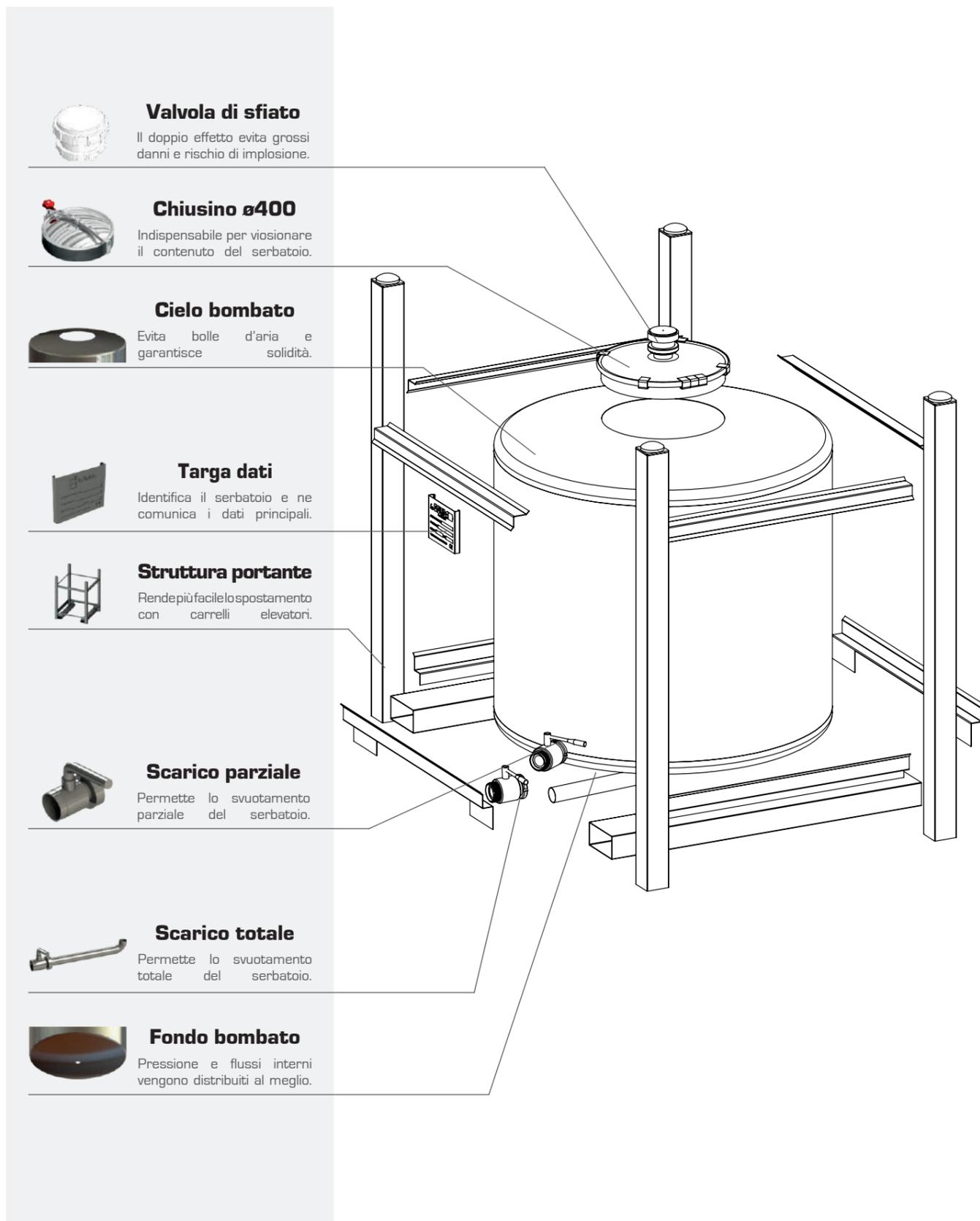
**materiali**

<p>aisi 304 / 304L</p>	<p>aisi 316 / 316L</p>
------------------------	------------------------

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

**accessori standard**

**optional**



**Valvola di sfiato**  
Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.

**Chiusino ø400**  
Indispensabile per visionare il contenuto del serbatoio.

**Cielo bombato**  
Evita bolle d'aria e garantisce solidità.

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Struttura portante**  
Rende più facile lo spostamento con carrelli elevatori.

**Scarico parziale**  
Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

**Scarico totale**  
Permette lo svuotamento totale del serbatoio.

**Fondo bombato**  
Pressione e flussi interni vengono distribuiti al meglio.

**Portelle circolari**



Optional indispensabile per l'asportazione delle vinacce e una ottima pulizia interna.

**Portella rettangolare**



Grazie alla sua ampia apertura permette un facile accesso per pulizia e asportazione delle vinacce.

**Cielo decentrato "alla francese"**



Aiuta l'accessibilità superiore, il carico e la possibilità di controllare l'interno del serbatoio.

**Riscaldamento tasca sul fondo**



L'aumento di temperatura stimola i batteri lattici, responsabili della fermentazione malolattica.

**Golfare di sollevamento**



Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.

**Chiusino ø300**



Accesso semplificato e agevolato per operazioni e passaggi specifici. Ideale per il trasporto.

**Aggancio scala**



Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.

**Fascia termo regolazione**



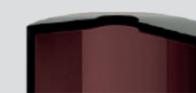
Utile per garantire la precipitazione tartarica. (facente parte del Kit di termo regolazione)

**Termometro**



Indispensabile per conoscere la temperatura interna. (facente parte del Kit di termo regolazione)

**Coibentazione totale**



Consente di limitare gli sprechi di energia mantenendo una temperatura stabile.

**Livello visivo a rientro**



Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.

**Ganci per azoto**



Indispensabile per un ottimale mantenimento della massa volumica interna.

**Fondo piano inclinato**



Grazie alla sua pendenza permette una facile pulizia e asportazione delle vinacce.

**Sfera di lavaggio**



Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.

**Preleva campioni**



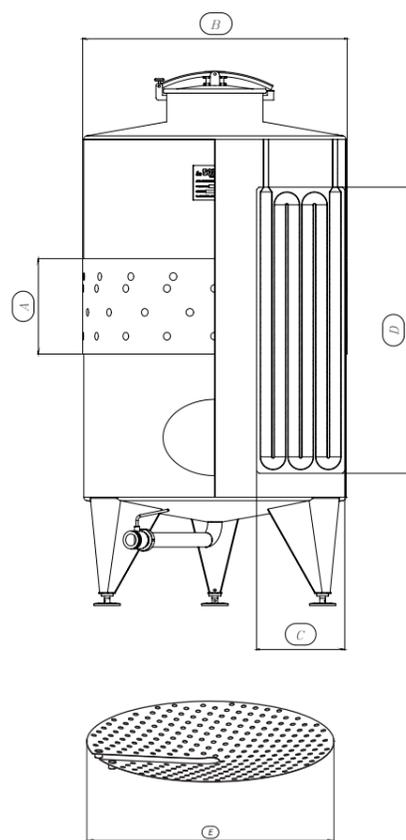
Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.

- Altri optional disponibili: **Pozzetto porta sonda / Coibentazione della fascia di termo regolazione (saldata o rivettata) / Livello visivo / Motoagitatore per valvole / Chiusini (ø200-300-500-600) / Valvole decantatrici / Portelle ellittiche / Portella a svinare / Lavabotti a turbina / Termometro digitale.**
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Molti optional permettono un grande risparmio di tempo durante i cicli produttivi del vino.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.



- La struttura perimetrale del serbatoio è studiata per permettere un facile spostamento dello stesso tramite carrelli elevatori.
- Il dimensionamento del serbatoio consente di aumentare l'efficienza e la resa dello spazio all'interno della cantina.
- E' possibile richiedere un modello "Eco" del serbatoio durante la fase di preventivazione.

**stoccaggio**



tasca di termo regolazione					
Superficie di scambio (mq) relazionata ad Altezza e Diametro					
B diametro	A altezza				
		320	500	750	1000
636	0.2	1	1.5	2	2.5
725	0.7	1.13	1.7	2.25	2.85
955	0.96	1.5	2.25	3	3.75
1195	1.2	1.87	2.8	3.7	4.69
1275	1.28	2	3	4	5
1400	1.4	2.2	3.3	4.4	5.4
1595	1.6	2.5	3.7	5	6.2
1800	1.8	2.8	4.2	5.6	7
2040	2	3.2	4.8	6.4	8
2250	2.26	3.5	5.3	7	8.8
2350	2.36	3.7	5.5	7.4	9.2
2500	2.5	3.9	5.8	7.8	9.8
2900	2.9	4.5	6.83	9.1	11.3

- La tasca di termo regolazione è possibile ottenerla: **A vista con finitura fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / coibentata in polistirolo / coibentata in poliuretano espanso in pannelli oppure schiumato / rivestita in lamiera inox fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / saldata oppure rivettata.**
- Lo spessore di una eventuale coibentazione della tasca è di 60 mm.
- Le connessioni di entrata e uscita liquido termo regolante sono con filettatura GAS 1" femmina.
- Dimensionamenti personalizzabili in funzione delle molteplici specificità ed esigenze del cliente.

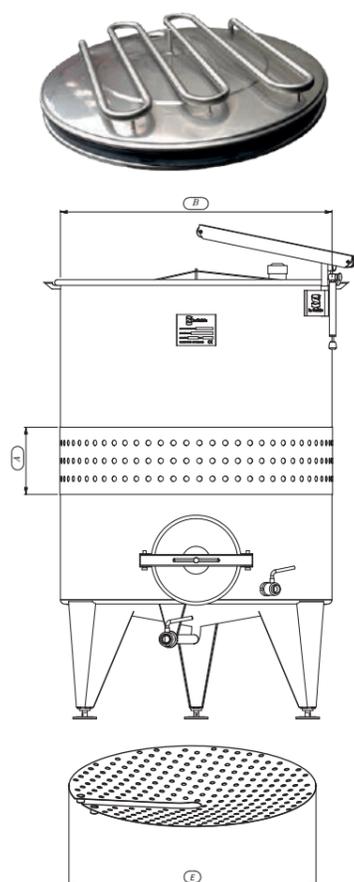
piastra di termo regolazione		
dimensioni		superficie scambio
C larghezza	D altezza	Mq
270	1000	0.55
270	1400	0.77
270	1400	0.77
370	1800	1.34
370	2000	1.5
370	2500	1.85
370	3000	2.25

tasca fondo termo regolazione	
dimensioni	superficie scambio
E diametro	Mq
230	0.07
325	0.15
555	0.43
620	0.54
850	1.06
1070	1.71
1360	2.81
1600	3.92



**sempre pieno**



tasca di termo regolazione					
Superficie di scambio (mq) relazionata ad Altezza e Diametro					
B diametro	A altezza				
		320	500	750	1000
636	0.2	1	1.5	2	2.5
725	0.7	1.13	1.7	2.25	2.85
955	0.96	1.5	2.25	3	3.75
1195	1.2	1.87	2.8	3.7	4.69
1275	1.28	2	3	4	5
1400	1.4	2.2	3.3	4.4	5.4
1595	1.6	2.5	3.7	5	6.2
1800	1.8	2.8	4.2	5.6	7
2040	2	3.2	4.8	6.4	8
2250	2.26	3.5	5.3	7	8.8
2350	2.36	3.7	5.5	7.4	9.2
2500	2.5	3.9	5.8	7.8	9.8
2900	2.9	4.5	6.83	9.1	11.3

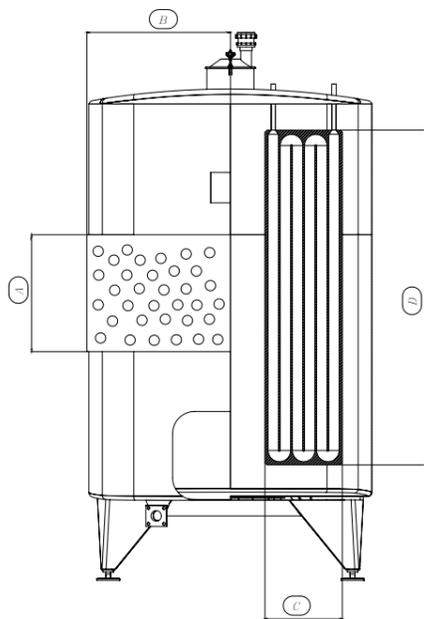
fascio tubiero su galleggiante	
distribuito su tutta la superficie.	
B	diametro galleggiante
925	
1165	
1245	
1245	
1370	
1565	
1565	
1770	
2010	

- La tasca di termo regolazione è possibile ottenerla: **A vista con finitura fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / coibentata in polistirolo / coibentata in poliuretano espanso in pannelli oppure schiumato / rivestita in lamiera inox fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / saldata oppure rivettata.**
- Lo spessore di una eventuale coibentazione della tasca è di 60 mm.
- Le connessioni di entrata e uscita liquido termo regolante sono con filettatura GAS 1" femmina.
- Dimensionamenti personalizzabili in funzione delle molteplici specificità ed esigenze del cliente.

tasca fondo termo regolazione	
dimensioni	superficie scambio
E diametro	Mq
230	0.07
325	0.15
555	0.43
620	0.54
850	1.06
1070	1.71
1360	2.81
1600	3.92



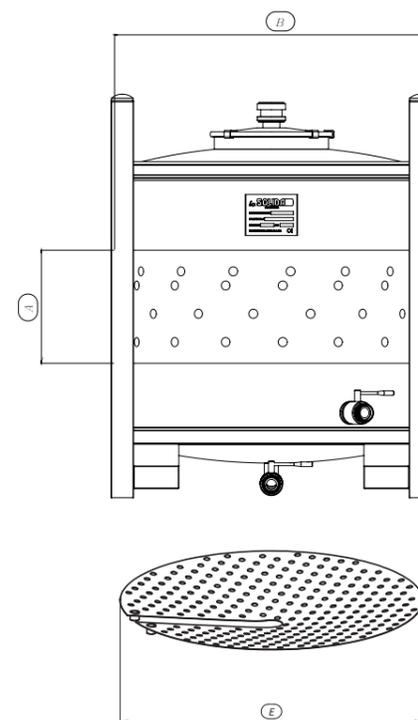
### angoli raggati



	tasca di termo regolazione			piastra di termo regolazione		
	dimensioni		superficie scambio termico <b>Mq</b>	dimensioni		superficie scambio termico <b>Mq</b>
	<b>A</b> altezza	<b>B</b> larghezza		<b>C</b> larghezza	<b>D</b> altezza	
nr.2	400	600	0.25 x 2 = 0.5	270	1000	0.55
nr.2	600	900	0.5 x 2 = 1	270	1400	0.77
nr.2	700	900	0.6 x 2 = 1.2	270	1400	0.77
nr.2	800	1000	0.8 x 2 = 1.6	370	1800	1.34
nr.2	900	1100	1 x 2 = 2	370	2000	1.5
nr.2	1100	1300	1.4 x 2 = 2.8	370	2500	1.85
nr.2	1300	1500	2 x 2 = 4	370	3000	2.25
nr.2	1400	1600	2.25 x 2 = 4.5			
nr.2	1700	1700	2.9 x 2 = 5.8			
nr.2	2000	2500	5 x 2 = 10			

- La tasca di termo regolazione è possibile ottenerla: **A vista con finitura fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / coibentata in polistirolo / coibentata in poliuretano espanso in pannelli oppure schiumato / rivestita in lamiera inox fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / saldata oppure rivettata.**
- Lo spessore di una eventuale coibentazione della tasca è di 60 mm.
- Le connessioni di entrata e uscita liquido termo regolante sono con filettatura GAS 1" femmina.
- Dimensionamenti personalizzabili in funzione delle molteplici specificità ed esigenze del cliente.

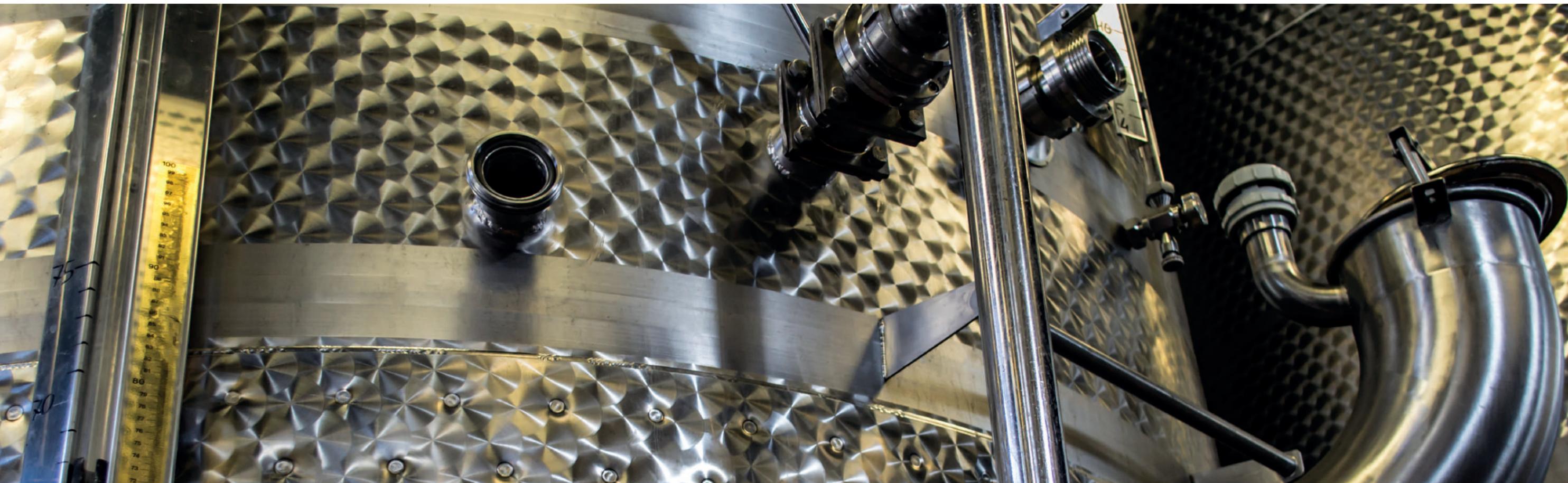
### palettizzati



tasca di termo regolazione					
Superficie di scambio (mq) relazionata ad Altezza e Diametro					
<b>B</b> diametro	<b>A</b> altezza				
	320	500	750	1000	1250
636	0.2	1	1.5	2	2.5
725	0.7	1.13	1.7	2.25	2.85
955	0.96	1.5	2.25	3	3.75

tasca fondo termo regolazione	
dimensioni	superficie scambio
<b>E</b> diametro	<b>Mq</b>
230	0.07
325	0.15
555	0.43
620	0.54
850	1.06
1070	1.71

- La tasca di termo regolazione è possibile ottenerla: **A vista con finitura fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / coibentata in polistirolo / coibentata in poliuretano espanso in pannelli oppure schiumato / rivestita in lamiera inox fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / saldata oppure rivettata.**
- Lo spessore di una eventuale coibentazione della tasca è di 60 mm.
- Le connessioni di entrata e uscita liquido termo regolante sono con filettatura GAS 1" femmina.
- Dimensionamenti personalizzabili in funzione delle molteplici specificità ed esigenze del cliente.







**settore  
olearia**



• **serbatoi per stoccaggio verticali**  
Il modello più venduto, un classico per chiunque voglia conservare qualsiasi tipo di liquido alimentare.

**p. 35**



• **serbatoi angoli raggiati verticali**  
Un altro simbolo di funzionalità, adatto alle prime fasi di lavorazione dei processi di lavorazione dell'olio.

**p. 39**



• **serbatoi orizzontali e da trasporto**  
Con combinazioni che permettono anche il trasporto su veicoli in maniera semplice e totalmente priva di rischi.

**p. 43**



• **serbatoi movimentabili paletizzati**  
La conservazione non è mai stata così flessibile. Estremamente facile da movimentare.

**p. 47**



•  
**serbatoi  
per  
stoccaggio  
verticali**  
•

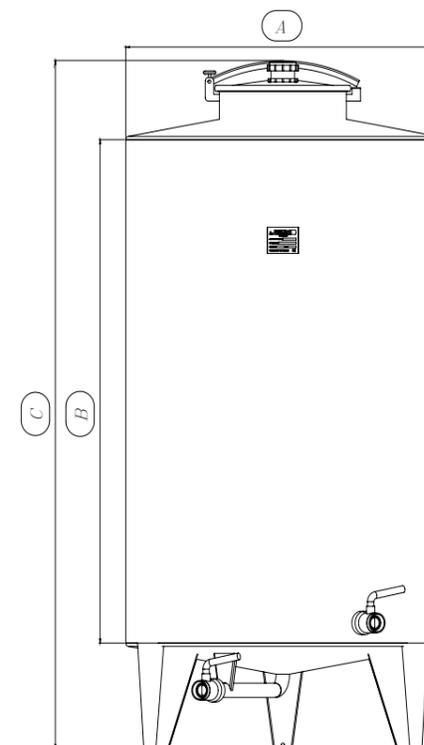
Forma circolare classica poggiante a terra su gambe regolabili per un perfetto posizionamento. Comodamente accessibile grazie ad una portella posizionata frontalmente e facilmente caricabile dall'alto per mezzo di un chiusino. Viene normalmente fornito con gli accessori più importanti che permettono di verificare l'altezza del livello del liquido, la temperatura, la campionatura e lo scarico completo del contenuto. Finitura classica con fiorettatura esterna e superficie interna lucida per una perfetta compatibilità con l'alimento.

• **vantaggi** •

L'economicità è la parola chiave, fornendo un prodotto dalle eccellenti qualità tecniche di assemblaggio, durabilità e finitura dei dettagli. Disponibile in tantissime dimensioni, dalla più piccola adattabile agli ambienti più ristretti alle grandezze medio grandi per lo stoccaggio in grandi spazi, sia interni che esterni. Conservazione ottimale del contenuto e durabilità nel tempo infinita grazie all'acciaio che non necessita di manutenzione e dalle elevate capacità meccaniche. Personalizzabile nelle dimensioni e negli accessori secondo le esigenze di utilizzo.

• **funzionalità** •

Perfetto per lo stoccaggio di liquidi alimentari in ogni suo genere grazie all'adattabilità dimensionale e la possibilità di completarlo con accessori specifici, scale e passerelle per una ottimale fruibilità. Garantiamo gradi di finitura eccellenti, le quali unite alle caratteristiche dell'acciaio offrono una ottimale conservazione e lavorazione del contenuto. Facilmente riempibile e svuotabile grazie alle connessioni su cielo e fondo. Manterrà inalterate le caratteristiche chimico fisiche del prodotto perché possiate avere il miglior risultato sul mercato.



**dimensioni**

capacità serbatoio (hl)	<b>A</b> diametro serbatoio	<b>B</b> altezza virola	<b>C</b> altezza totale
3,2	636	1000	1700
5,3	725	1250	1950
7,5	955	1000	1700
11	955	1500	2200
17	1195	1500	2200
20	1275	1500	2200
26	1275	2000	2700
32	1400	2000	2700
41	1595	2000	2700
51	1595	2500	3300
60	1595	3000	3800
80	1800	3000	3800
100	2040	3000	3800
154	2250	3750	4550
200	2350	4500	5200
250	2500	5000	5800
300	2500	6000	6800
400	2900	6000	7000
500	2900	7500	8700
600	2900	9000	10000

- L'altezza totale del serbatoio è puramente indicativa, in quanto varia al variare delle tipologie di chiusino e gambe.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

<p>superfici esterne</p> <p>fiorettatura ø60 p55</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>satinata / scotch bright</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>
<p>superfici interne</p> <p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>saldature esterne</p> <p>fascia satinata</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>
<p>saldature interne</p> <p>fascia satinata</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>fascia satinata</p>	<p>saldature esterne accessori</p> <p>originale / grezza</p>

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

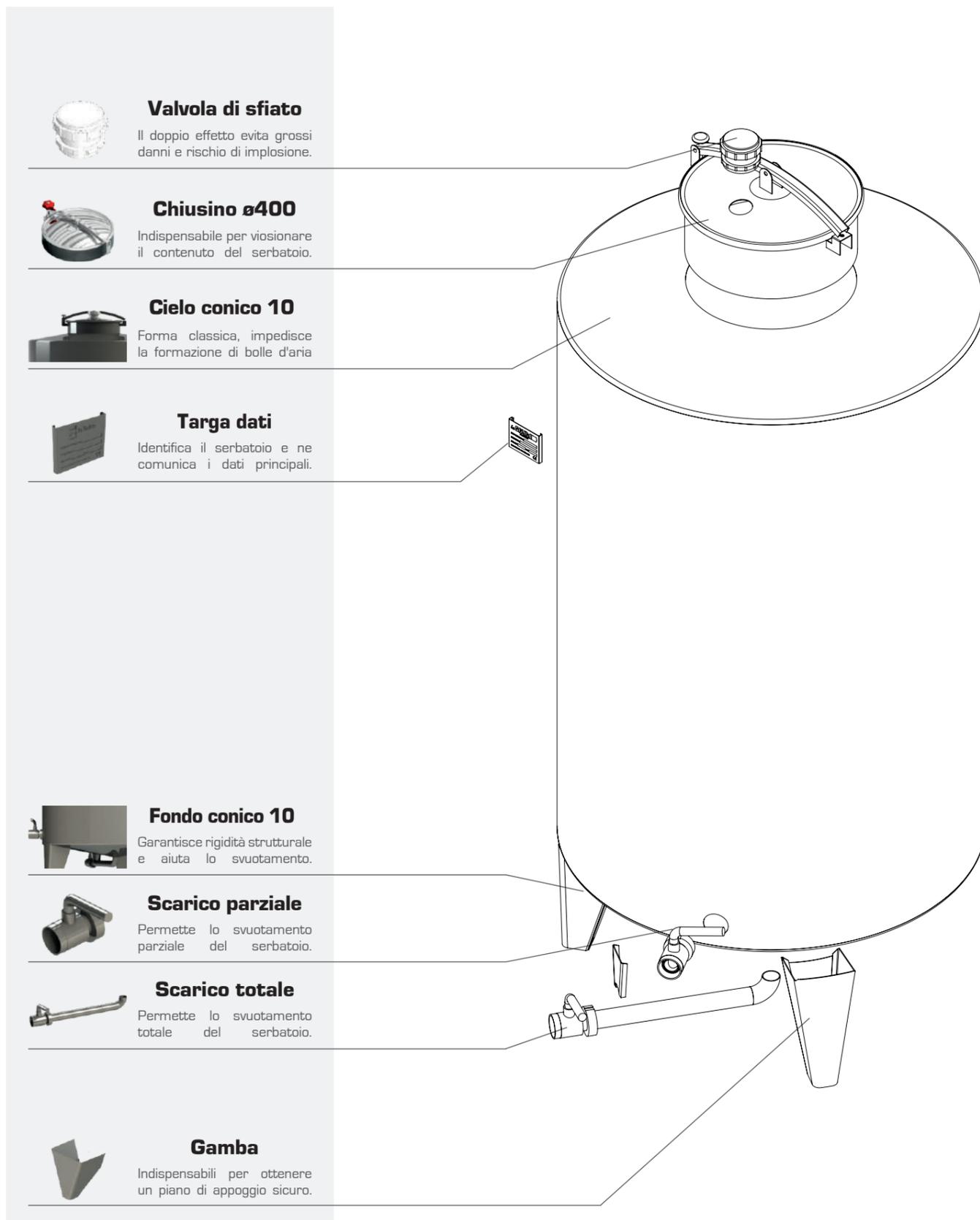
**materiali**

<p>aisi 304 / 304L</p>	<p>aisi 316 / 316L</p>
------------------------	------------------------

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

**accessori standard**

**optional**



**Valvola di sfiato**  
Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.

**Chiusino ø400**  
Indispensabile per visionare il contenuto del serbatoio.

**Cielo conico 10**  
Forma classica, impedisce la formazione di bolle d'aria

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Fondo conico 10**  
Garantisce rigidità strutturale e aiuta lo svuotamento.

**Scarico parziale**  
Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

**Scarico totale**  
Permette lo svuotamento totale del serbatoio.

**Gamba**  
Indispensabili per ottenere un piano di appoggio sicuro.

**Cielo decentrato "alla francese"**



Aiuta l'accessibilità superiore, il carico e la possibilità di controllare l'interno del serbatoio.

**Chiusini**



ø200, ø300, ø500, ø600. Accesso semplificato e agevolato per operazioni e passaggi specifici.

**Valvole per azoto**



Indispensabile per un ottimale mantenimento della massa volumica interna.

**Golfare di sollevamento**



Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.

**Aggancio scala**



Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.

**Portella rettangolare**



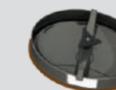
La sua ampia apertura permette facile accesso, pulizia e asportazione della frazione solida.

**Portella ø300**



Optional indispensabile per l'asportazione dei depositi e una ottima pulizia interna.

**Portella ellittica**



Caratterizzata da una apertura interna, garantendo una chiusura ermetica perfetta.

**Livello visivo a rientro**



Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.

**Termometro**



Indispensabile per conoscere intuitivamente la temperatura interna del liquido.

**Fondo piano inclinato**



Grazie alla sua pendenza permette una facile pulizia e asportazione della frazione solida.

**Lavabotte a turbina**



Permette un lavaggio accurato e omogeneo di tutto l'interno del serbatoio.

**Sfera di lavaggio**



Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.

**Preleva campioni**



Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.

**Piede regolabile**



Indispensabile per la corretta e semplice messa a bolla della struttura.

- Altri optional disponibili: **Livello visivo / Fondo piano bordato / Termometro digitale / Asta di livello magnetica / Serbatoio pressurizzato / Piping o tubazioni di collegamento / Coibentazione totale del serbatoio con rivestimento Inox oppure alluminio.**
- Inoltre sono accuratamente studiati e progettati sistemi di **Passerelle / Ballatoi / Scale di accesso a rampa e a chiocciola / Scale marinare / Cancelli prossimi a zone di carico e scarico / PLC per il ciclo automatico dei processi / Pompe connesse al serbatoio / Griglia smontabile a settori, inclinata o piana.**
- Siamo a vostra completa disposizione per modifiche di ogni tipo sui serbatoi con attacchi, riduzioni e tanto altro, con la finalità unica di migliorare la qualità del vostro lavoro.
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.



- Le gambe in lamiera presso piegata sono uno standard in serbatoi aventi una capacità minima di 300 litri.
- La quantità di gambe necessarie ad un corretto dimensionamento viene scelto dal costruttore funzionalmente alla capacità del serbatoio.
- Le valvole di scarico dei serbatoi sono di base con tipologia di chiusura a sfera.



• serbatoi angoli raggiati verticali •

• caratteristiche •

La caratteristica principale di questo prodotto è indubbiamente la struttura la quale usata al meglio delle sue possibilità porta a grandi risultati. La caratteristica basilare è un fondo piano inclinato che garantisce la pulizia in maniera semplice, facile e veloce.

• vantaggi •

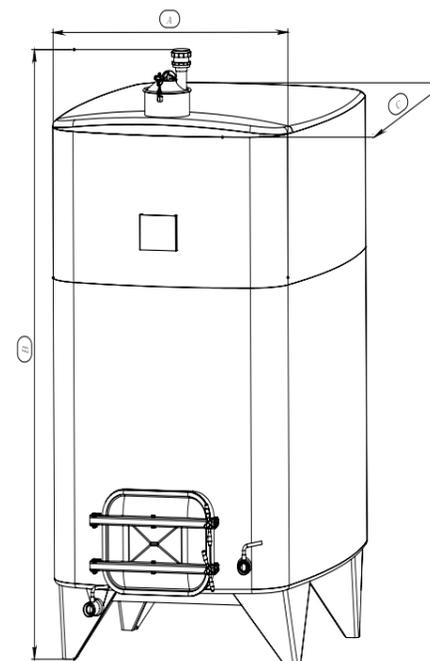
Efficienza tecnica e strutturale sono le parole chiave. Predisposto di un fondo piano inclinato verso la portella del 4% che sfruttando la forza di gravità una facile asportazione della componente solida del prodotto. Questo significa che pulizia e accesso vengono enormemente facilitati. Lo standard garantisce la possibilità di avere un cielo decentrato verso la parte frontale permettendo un comodo accesso al serbatoio evitando esposizioni e rischi inutili da parte dell'operatore. L'ennesimo vantaggio lo si ha considerando una maggiore superficie esterna che riserva una più ampia possibilità di posizionare ogni optional.

• funzionalità •

Indubbiamente utile per lo stoccaggio di grandi quantità di olio all'interno di un ambiente con dei dati vincoli di spazio. Pianta a sezione rettangolare leggermente raggiata e raccordata, impostazione tecnico pratica di elevato valore funzionale. Inoltre è particolarmente dedicato a processi di affinamento, quindi al deposito di residui vegetali che conseguentemente alla forma ne vengono facilitate le asportazioni della frazione solida che viene a formarsi.

dimensioni

capacità serbatoio (hl)	A larghezza serbatoio	B altezza totale	C profondità serbatoio
5	750	1250	600
10	1400	900	1400
15	1100	1500	1600
17	1000	1500	1250
30	1700	1800	2050
40	2000	2900	1200
45	1350	2420	1550
50	1500	2350	2500
65	1700	2400	2900
70	1500	2500	2200
75	1950	2350	2950
80	1700	2900	2900
90	1700	3200	2900
100	1950	2000	2900



- L'altezza totale del serbatoio è puramente indicativa, in quanto varia al variare delle tipologie di chiusino e gambe.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

finiture

superfici esterne				
superfici interne				saldature esterne 
saldature interne				saldature esterne accessori 

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

materiali

aisi 304 / 304L	aisi 316 / 316L

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

**accessori standard**

**optional**

**Valvola di sfiato**  
Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.

**Chiusino ø400**  
Indispensabile per visionare il contenuto del serbatoio.

**Cielo decentrato**  
Forma classica, impedisce la formazione di bolle d'aria

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Portella rettangolare**  
Ampio e facile accesso per pulizia e asportazione vinacce.

**Fondo piano inclinato**  
Garantisce rigidità strutturale e aiuta lo svuotamento.

**Scarico totale**  
Permette lo svuotamento totale del serbatoio.

**Scarico parziale**  
Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

**Gamba**  
Indispensabili per ottenere un piano di appoggio sicuro.

- Il fondo piano inclinato generalmente con una pendenza del 4% permette una facile fase di pulizia grazie all'aiuto della gravità.
- La sua forma caratteristica offre una risposta perfetta per ottimizzare gli spazi con un complesso strutturale di eccellente livello.
- Le valvole di scarico dei serbatoi sono di base con tipologia di chiusura a sfera.

**Chiusini**  
ø200, ø300, ø500, ø600 permettono un comodo accesso di carico e comoda ispezione.

**Golfare di sollevamento**  
Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.

**Aggancio scala**  
Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.

**Valvole per azoto**  
Indispensabile per un ottimale mantenimento della massa volumica interna.

**Sfera di lavaggio**  
Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.

**Portelle circolari**  
Optional indispensabile per l'asportazione dei depositi e una ottima pulizia interna.

**Portella ellittica**  
Caratterizzata da una apertura interna, garantendo una chiusura ermetica perfetta.

**Preleva campioni**  
Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.

**Livello visivo a rientro**  
Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.

**Asta livello magnetica**  
La particolare struttura compositiva non permette rotture e perdite del prodotto.

**Tronchetto di carico**  
Viene facilitato il riempimento del serbatoio grazie ad una classica connessione.

**Termometro**  
Indispensabile per conoscere intuitivamente la temperatura interna del liquido.

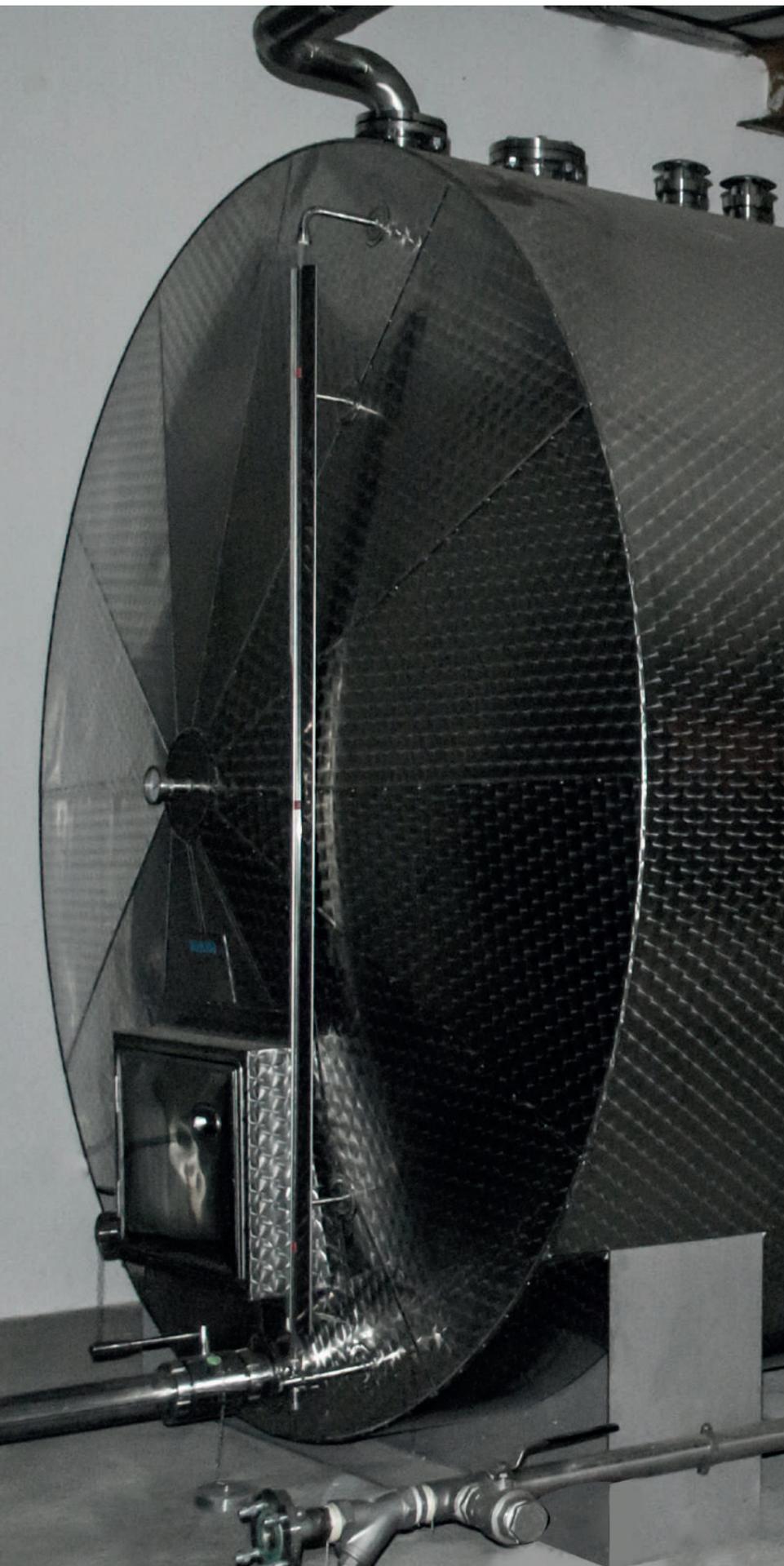
**Termometro digitale**  
Indispensabile per conoscere intuitivamente la temperatura interna del liquido con display digitale.

**Lavabotte a turbina**  
Permette un lavaggio accurato e omogeneo di tutto l'interno del serbatoio.

**Piede regolabile**  
Indispensabile per la corretta e semplice messa a bolla della struttura.

- Altri optional disponibili: **Fondo piano bordato / Serbatoio pressurizzato / Piping o tubazioni di collegamento / Coibentazione totale del serbatoio con rivestimento Inox oppure alluminio.**
- Inoltre sono accuratamente studiati e progettati sistemi di **Passerelle / Ballatoi / Scale di accesso a rampa e a chiocciola / Scale marinare / Cancelli prossimi a zone di carico e scarico / PLC per il ciclo automatico dei processi / Pompe connesse al serbatoio / Griglia smontabile a settori, inclinata o piana.**
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Molti optional permettono un grande risparmio di tempo durante i cicli produttivi.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, richiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.





**serbatoi orizzontali e da trasporto**

**• caratteristiche •**

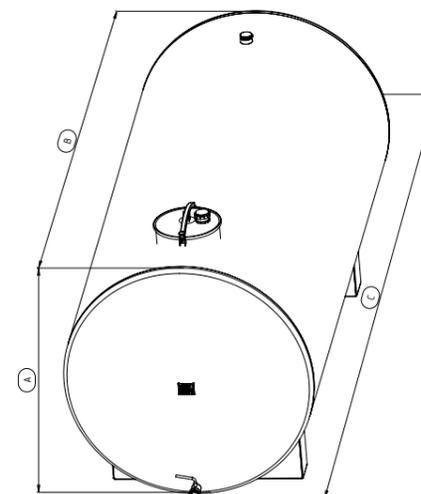
Questa iconica tipologia di serbatoio permette sia lo stoccaggio classico del liquido che la possibilità di movimentare l'intera struttura su mezzi di trasporto. La peculiarità dei serbatoi trasportabili sono appositi frangi flutti inseriti nel serbatoio, i quali permettono di evitare notevolmente il formarsi di vortici, risucchi e bolle d'aria deleterie per il componente alimentare.

**• vantaggi •**

Potendo essere movimentabile acquisisce una importanza tecnica, strutturale e funzionale notevole. Estremamente comodo risulta essere l'accesso, la visualizzazione dei livelli e la possibilità di connessione per mezzo di strumentazioni ad altezze comode all'operatore.

**• funzionalità •**

Caratteristiche e vantaggi di stoccaggio e trasportabilità. Fondamentale è inoltre poter dimensionare il serbatoio secondo le esigenze specifiche. Le forme realizzabili sono molteplici, non necessariamente a sezione circolare. Adattabili a strutture esistenti, modellabili a spazi ristretti e rinforzabili in ogni loro parte qualora le forme potessero essere particolari al punto da richiederlo. Inoltre la necessità di interro è tenuta ampiamente in considerazione qualora ce ne fosse bisogno.



**dimensioni**

capacità serbatoio (hl)	A diametro serbatoio	B lunghezza virola	C lunghezza totale
3.2	636	1000	1700
5.3	725	1250	1950
7.5	955	1000	1700
11	955	1500	2200
17	1195	1500	2200
20	1275	1500	2200
26	1275	2000	2700
32	1400	2000	2700
41	1595	2000	2700
51	1595	2500	3300
60	1595	3000	3800
80	1800	3000	3800
100	2040	3000	3800
154	2250	3750	4550
200	2350	4500	5200
250	2500	5000	5800
300	2500	6000	6800
400	2900	6000	7000
500	2900	7500	8700
600	2900	9000	10000

- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

<p>superfici esterne</p> <p>fiorettatura ø60 p55</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>satinata / scotch bright</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>
<p>superfici interne</p> <p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>saldature esterne</p> <p>fascia satinata</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>
<p>saldature interne</p> <p>fascia satinata</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>fascia satinata</p>	<p>saldature esterne accessori</p> <p>originale / grezza</p>

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

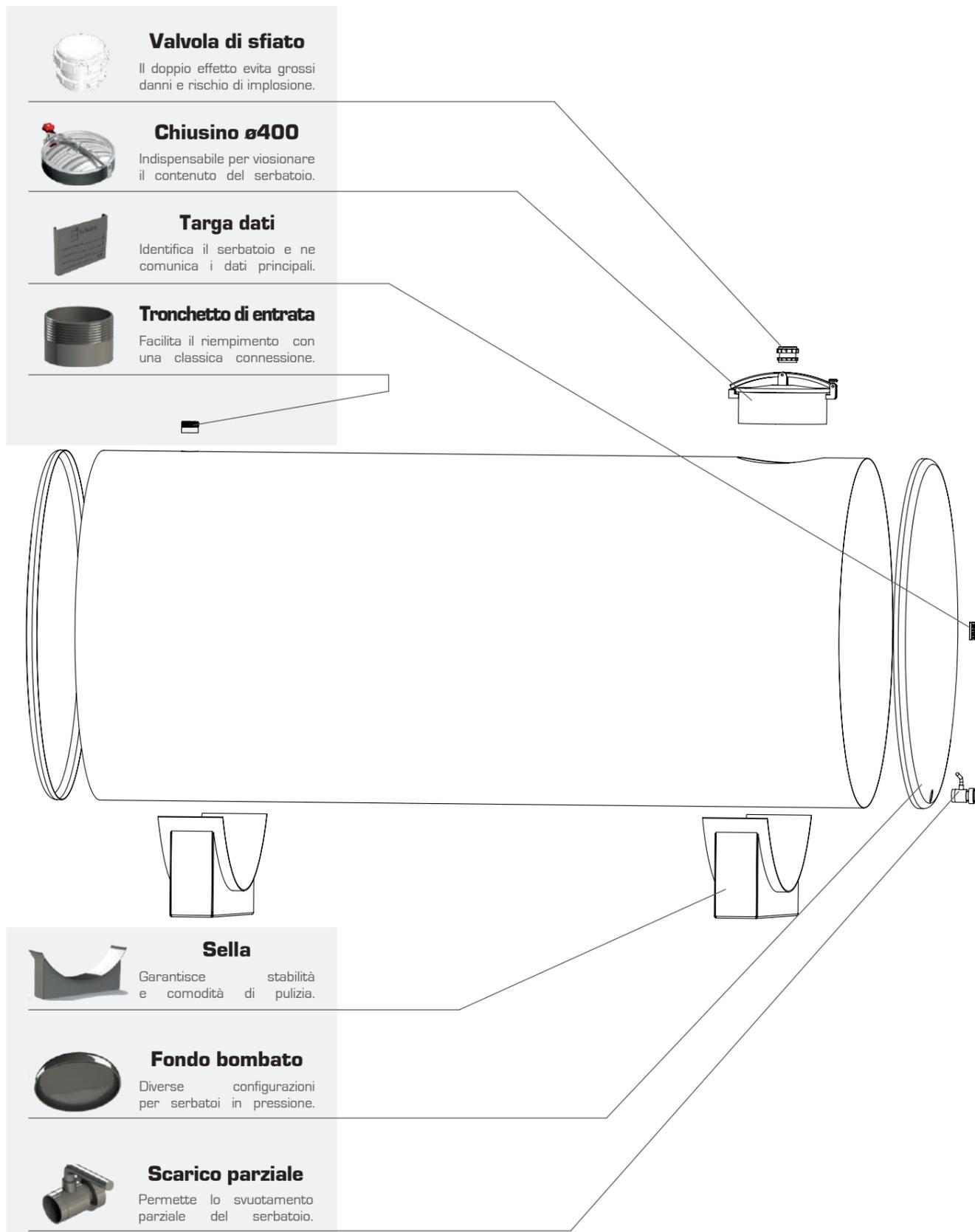
**materiali**

<p>aisi 304 / 304L</p>	<p>aisi 316 / 316L</p>
------------------------	------------------------

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

**accessori standard**

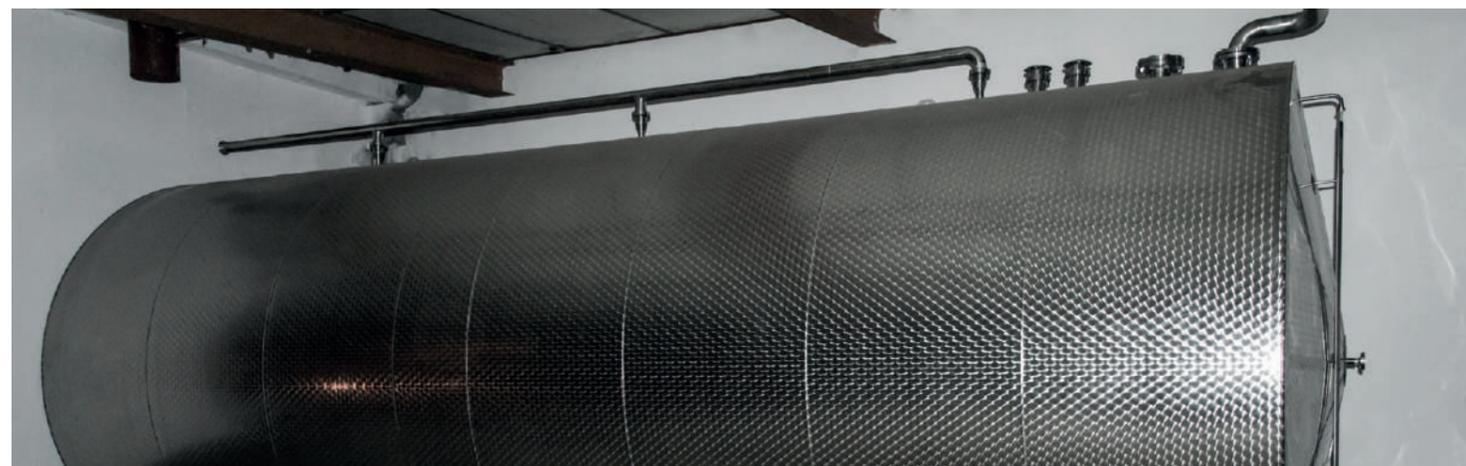
**optional**



- La sua forma caratteristica offre una risposta perfetta per ottimizzare gli spazi con un complesso strutturale di eccellente livello.
- Le valvole di scarico dei serbatoi sono di base con tipologia di chiusura a sfera.

<p><b>Chiusini</b></p>  <p>ø200, ø300, ø500, ø600 permettono un comodo accesso di carico e ispezione.</p>	<p><b>Golfare di sollevamento</b></p>  <p>Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.</p>	<p><b>Aggancio scala</b></p>  <p>Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.</p>	<p><b>Valvole per azoto</b></p>  <p>Indispensabile per un ottimale mantenimento della massa volumica interna.</p>	<p><b>Sfera di lavaggio</b></p>  <p>Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.</p>
<p><b>Portelle circolari ø300</b></p>  <p>Optional indispensabile per l'asportazione dei depositi e una ottima pulizia interna.</p>	<p><b>Lavabotte a turbina</b></p>  <p>Permette un lavaggio accurato e omogeneo di tutto l'interno del serbatoio.</p>	<p><b>Preleva campioni</b></p>  <p>Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.</p>	<p><b>Livello visivo a rientro</b></p>  <p>Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.</p>	<p><b>Asta livello magnetica</b></p>  <p>La particolare struttura compositiva non permette rotture e perdite del prodotto.</p>
<p><b>Fondo alta bombatura</b></p>  <p>Per strutture serbatoioistiche di grandi dimensioni. Garantisce solidità meccanica.</p>	<p><b>Fondo conico</b></p>  <p>Per serbatoi con piccole capacità. Garantisce il compromesso tra solidità ed economicità.</p>	<p><b>Termometro</b></p>  <p>Indispensabile per conoscere intuitivamente la temperatura interna del liquido.</p>	<p><b>Termometro digitale</b></p>  <p>Indispensabile per conoscere intuitivamente la temperatura interna del liquido con display digitale.</p>	<p><b>Frangi flutti</b></p>  <p>Basilare nella movimentazione, elimina l'effetto onda, risucchi e inutili vortici.</p>

- Altri optional disponibili: **Fondo piano bordato / Serbatoio pressurizzato / Piping o tubazioni di collegamento / Coibentazione totale del serbatoio con rivestimento Inox oppure alluminio.**
- Inoltre sono accuratamente studiati e progettati sistemi di **Passerelle / Ballatoi / Scale di accesso a rampa e a chiocciola / Scale marinare / Cancelli prossimi a zone di carico e scarico / PLC per il ciclo automatico dei processi / Pompe connesse al serbatoio / Griglia smontabile a settori, inclinata o piana.**
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Molti optional permettono un grande risparmio di tempo durante i cicli produttivi del prodotto.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.





**serbatoi  
movimentabili  
palettizzati**

**• caratteristiche •**

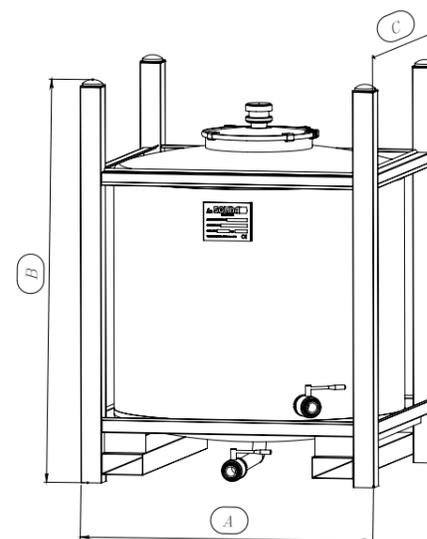
La struttura portante di questo serbatoio è la caratteristica principale per il quale si distingue da tutti gli altri prodotti. Avvolge il serbatoio e ne permette un facile spostamento e impilamento degli stessi. Il serbatoio si presenta sempre con una superficie esterna fiorettata ed interna lucida a specchio (BA). La struttura circostante è in profilato tubolare che possiede una finitura classica opaca (2B).

**• vantaggi •**

Efficienza è la parola che sintetizza questo serbatoio, grazie ad esso potrete permettervi un eccellente sfruttamento dello spazio in cantina e fuori. Estremamente comodo per travasi che sfruttano la gravità conferendo un impatto meccanico inferiore alla sostanza contenuta. Grazie alla struttura esterna e al serbatoio in acciaio la conservazione sarà comoda e sicura, necessitando di pochissima manutenzione. Angoli nascosti e spigoli ridotti al minimo per poter eccellere anche nella pulizia esterna della gabbia tubolare.

**• funzionalità •**

Perfetto per lo stoccaggio di liquidi alimentari. Lo spostamento viene reso comodo, facile e sicuro con la presenza di alloggi dedicati alla movimentazione con carrelli elevatori. Unico nel suo genere, qualora vogliate impilare un serbatoio sopra l'altro tutto questo sarà possibile consentendo sicurezza nelle operazioni. Facile da riempire e svuotare grazie alle connessioni presenti sul cielo e sul fondo del serbatoio.



**dimensioni**

capacità serbatoio (hl)	A diametro serbatoio	B altezza virola	C ingombro telaio
3	1100	180	1150 x 1150 x 860
5	1100	410	1150 x 1150 x 1180
7,5	1100	600	1150 x 1150 x 1300
8	1100	625	1150 x 1150 x 1300
9	1100	820	1150 x 1150 x 1600
10	1100	880	1150 x 1150 x 1650
15	1100	1400	1150 x 1150 x 2190

- Il termine ultimo per richiedere la certificazione dei materiali sarà in fase di ordine.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

<p>superfici esterne</p> <p>fiorettatura ø60 p55</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>satinata / scotch bright</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>saldature esterne</p> <p>lucida a specchio (ba)</p>
<p>superfici interne</p> <p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>opaca (2b)</p>	<p>fascia satinata</p>	<p>fascia satinata</p>	<p>saldature esterne accessori</p> <p>originale / grezza</p>
<p>saldature interne</p> <p>fascia satinata</p>	<p>lucida a specchio (ba)</p>	<p>fascia satinata</p>	<p>fascia satinata</p>	<p>saldature esterne accessori</p> <p>originale / grezza</p>

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

**materiali**

<p>aisi 304 / 304L</p>	<p>aisi 316 / 316L</p>
------------------------	------------------------

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

**accessori standard**

**optional**

**Valvola di sfiato**  
Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.

**Chiusino ø400**  
Indispensabile per visionare il contenuto del serbatoio.

**Cielo bombato**  
Evita bolle d'aria e garantisce solidità.

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Struttura portante**  
Rende più facile lo spostamento con carrelli elevatori.

**Scarico parziale**  
Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

**Scarico totale**  
Permette lo svuotamento totale del serbatoio.

**Fondo bombato**  
Pressione e flussi interni vengono distribuiti al meglio.

**Cielo decentrato "alla francese"**  
Aiuta l'accessibilità superiore, il carico e la possibilità di controllare l'interno del serbatoio.

**Golfare di sollevamento**  
Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.

**Ganci per azoto**  
Indispensabile per un ottimale mantenimento della massa volumica interna.

**Aggancio scala**  
Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.

**Sfera di lavaggio**  
Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.

**Portella circolare ø300**  
Optional indispensabile per l'asportazione dei depositi e una ottima pulizia interna.

**Portella rettangolare**  
La sua ampia apertura permette facile accesso, pulizia e asportazione frazione solida.

**Portella ellittica**  
Caratterizzata da una apertura interna, garantendo una chiusura ermetica perfetta.

**Asta livello magnetica**  
La particolare struttura compositiva non permette rotture e perdite del prodotto.

**Livello visivo a rientro**  
Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.

**Fondo piano inclinato**  
Grazie alla sua pendenza permette una facile pulizia e asportazione della frazione solida.

**Fondo piano bordato**  
La soluzione più economica, il compromesso tecnico strutturale e realizzativo.

**Lavabotte a turbina**  
Permette un lavaggio accurato e omogeneo di tutto l'interno del serbatoio.

**Termometro**  
Indispensabile per conoscere intuitivamente la temperatura interna del liquido.

**Preleva campioni**  
Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.

- Altri optional disponibili: **Livello visivo / Chiusini (ø200-300-500-600) / Termometro digitale / Serbatoio pressurizzato / Coibentazione totale del serbatoio con rivestimento Inox oppure alluminio.**
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Molti optional permettono un grande risparmio di tempo durante i cicli produttivi del prodotto.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.



- La struttura perimetrale del serbatoio è studiata per permettere un facile spostamento dello stesso tramite carrelli elevatori.
- Il dimensionamento del serbatoio consente di aumentare l'efficienza e la resa dello spazio.
- E' possibile richiedere un modello "Eco" del serbatoio durante la fase di preventivazione.





**settore  
chimica**



• **serbatoi per stoccaggio verticali**  
Ideale per immagazzinare e trattare sostanze dalle caratteristiche più differenti.

**p. 55**



• **serbatoi miscelatori o raschiatori**  
Il modello più venduto, un simbolo indispensabile per processi produttivi complessi.

**p. 59**



• **serbatoi orizzontali e da trasporto**  
Un classico dalla riconoscibilità tecnica unica. Indicato per conservazione e trattamento. Disponibile anche da interro o trasporto.

**p. 63**



• **serbatoi movimentabili paletizzati**  
La conservazione non è mai stata così flessibile. Estremamente facile da movimentare.

**p. 67**



• **serbatoi con termo regolazione**

Sistemi per controllo temperatura altamente efficienti. Estremamente facile da pulire e corredato da tantissimi accessori. Consentono l'accesso a fasi di lavorazione essenziali ottenendo al contempo immediato riscontro tecnico pratico dell'obiettivo prefissato.

**p. 71**



•  
**serbatoi  
per  
stoccaggio  
verticali**  
•

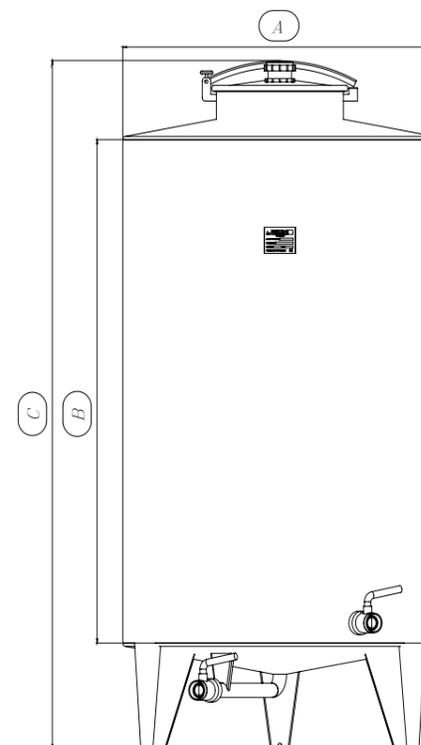
Forma circolare classica poggiante a terra su gambe regolabili per un perfetto posizionamento. Comodamente accessibile grazie ad una portella posizionata frontalmente e facilmente caricabile dall'alto per mezzo di un chiusino. Viene normalmente fornito con gli accessori più importanti che permettono di verificare l'altezza del livello del liquido, la temperatura, la campionatura e lo scarico completo del contenuto. Finitura classica con fiorettatura esterna e superficie interna lucida per una perfetta compatibilità con la soluzione chimica.

• **vantaggi** •

L'economicità è la parola chiave, fornendo un prodotto dalle eccellenti qualità tecniche di assemblaggio, durabilità e finitura dei dettagli. Disponibile in tantissime dimensioni, dalla più piccola adattabile agli ambienti più ristretti alle grandezze medio grandi per lo stoccaggio in grandi spazi, sia interni che esterni. Conservazione ottimale del contenuto e durabilità nel tempo infinita grazie all'acciaio che non necessita di manutenzione e dalle elevate capacità meccaniche. Personalizzabile nelle dimensioni e negli accessori secondo le esigenze di utilizzo.

• **funzionalità** •

Perfetto per lo stoccaggio di liquidi chimici in ogni suo genere grazie all'adattabilità dimensionale e la possibilità di completarlo con accessori specifici, scale e passerelle per una ottimale fruibilità. Garantiamo gradi di finitura eccellenti, le quali unite alle caratteristiche dell'acciaio offrono una ottimale conservazione e lavorazione del contenuto. Facilmente riempibile e svuotabile grazie alle connessioni su cielo e fondo. Manterrà inalterate le caratteristiche chimico fisiche del prodotto perché possiate avere il miglior risultato sul mercato.



**dimensioni**

capacità serbatoio (hl)	A diametro serbatoio	B altezza virola	C altezza totale
3,2	636	1000	1700
5,3	725	1250	1950
7,5	955	1000	1700
11	955	1500	2200
17	1195	1500	2200
20	1275	1500	2200
26	1275	2000	2700
32	1400	2000	2700
41	1595	2000	2700
51	1595	2500	3300
60	1595	3000	3800
80	1800	3000	3800
100	2040	3000	3800
154	2250	3750	4550
200	2350	4500	5200
250	2500	5000	5800
300	2500	6000	6800
400	2900	6000	7000
500	2900	7500	8700
600	2900	9000	10000

- L'altezza totale del serbatoio è puramente indicativa, in quanto varia al variare delle tipologie di chiusino e gambe.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

superfici esterne					
superfici interne				saldature esterne	
saldature interne				saldature esterne accessori	

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

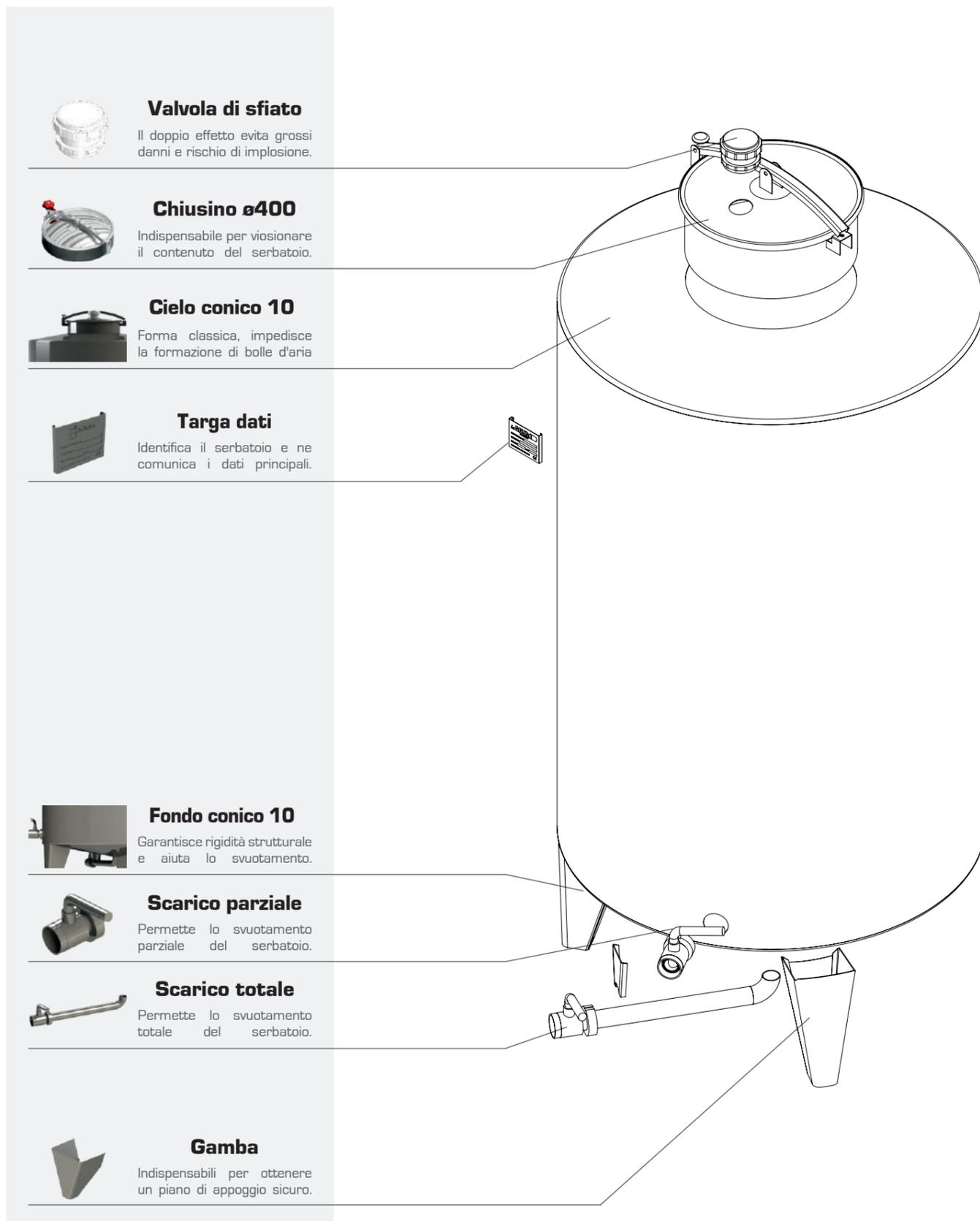
**materiali**

aisi 304 / 304L	aisi 316 / 316L

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione con agenti chimici.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione.

accessori standard

optional



**Valvola di sfiato**  
Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.

**Chiusino ø400**  
Indispensabile per visionare il contenuto del serbatoio.

**Cielo conico 10**  
Forma classica, impedisce la formazione di bolle d'aria

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Fondo conico 10**  
Garantisce rigidità strutturale e aiuta lo svuotamento.

**Scarico parziale**  
Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

**Scarico totale**  
Permette lo svuotamento totale del serbatoio.

**Gamba**  
Indispensabili per ottenere un piano di appoggio sicuro.

**Cielo decentrato "alla francese"**



Aiuta l'accessibilità superiore, il carico e la possibilità di controllare l'interno del serbatoio.

**Chiusini**



ø200, ø300, ø500, ø600. Accesso semplificato e agevolato per operazioni e passaggi specifici.

**Golfare di sollevamento**



Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.

**Attacchi flangiati**



Rapida e sicura connessione secondo dimensioni standardizzate o personalizzate.

**Aggancio scala**



Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.

**Passo d'uomo**



Accesso specifico per lo svolgimento di procedure particolari ed ispezioni tecniche.

**Portella ø300**



Optional indispensabile per l'asportazione dei depositi e una ottima pulizia interna.

**Specola visiva**



Visione del contenuto semplice ed immediata. Estrema facilità di manutenzione e pulizia.

**Livello visivo a rientro**



Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.

**Asta livello magnetica**



La particolare struttura compositiva non permette rotture e perdite del prodotto.

**Fondo piano inclinato**



Grazie alla sua pendenza permette una facile pulizia e asportazione della frazione solida.

**Lavabotte a turbina**



Permette un lavaggio accurato e omogeneo di tutto l'interno del serbatoio.

**Sfera di lavaggio**



Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.

**Termometro digitale**



Indispensabile per conoscere intuitivamente la temperatura interna del liquido con display digitale.

**Piede regolabile**



Indispensabile per la corretta e semplice messa a bolla della struttura.

- Altri optional disponibili: **Livello visivo / Fondo piano bordato / Termometro bi-metallico / Serbatoio pressurizzato / Piping o tubazioni di collegamento / fondo conico 18 / celle di carico / Pala agitatrice con elica marina.**
- Inoltre sono accuratamente studiati e progettati sistemi di **Passerelle / Ballatoi / Scale di accesso a rampa e a chiocciola / Scale marinare / Cancelli prossimi a zone di carico e scarico / PLC per il ciclo automatico dei processi / Quadro elettrico / Pompe connesse al serbatoio / Griglia smontabile a settori, inclinata o piana.**
- Siamo a vostra completa disposizione per modifiche di ogni tipo sui serbatoi con attacchi, riduzioni e tanto altro, con la finalità unica di migliorare la qualità del vostro lavoro.
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.



- Le gambe in lamiera presso piegata sono uno standard in serbatoi aventi una capacità minima di 300 litri.
- La quantità di gambe necessarie ad un corretto dimensionamento viene scelto dal costruttore funzionalmente alla capacità del serbatoio.
- Le valvole di scarico dei serbatoi sono di base con tipologia di chiusura a sfera.



• serbatoi  
miscelatori  
o  
raschiatori  
•

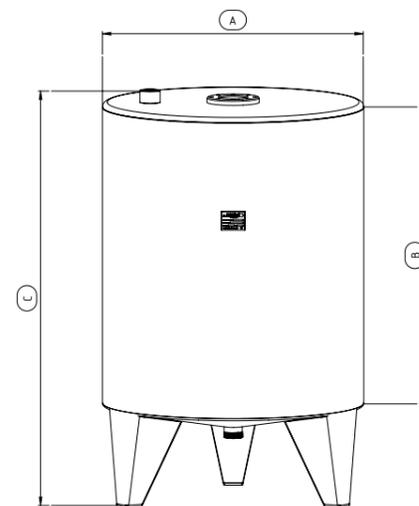
Tipico serbatoio utilizzato per la miscelazione di liquidi alimentari e non su grandi o piccole quantità di prodotto. Estremamente semplice la predisposizione al montaggio di motori, agitatori e miscelatori. Per mezzo di elica collegata al motore si possono generare flussi controllati del prodotto, processi di omogenizzazione e molte altre finalità.

• vantaggi •

Collegabile a sistemi di PLC computerizzati. Risultano programmabili i cicli di miscelazione, velocità di rotazione, tempi e molte altre variabili di processo. Estremamente semplice da pulire personalizzabile in funzione del tipo di finalità produttiva. Motori, agitatori e motoriduttori adeguabili e dimensionabili in funzione del prodotto contenuto e delle sue caratteristiche chimico fisiche. Il sistema di rotazione può essere completato fulcrandolo al fondo per mezzo di una bussola che permette minor vibrazioni e maggior stabilità strutturale.

• funzionalità •

Perfetto per la miscelazione di liquidi alimentari, permette una corretta omogenizzazione del prodotto, sia che esso sia in forma liquida, semi-solida o solida.



dimensioni

capacità serbatoio (hl)	A diametro serbatoio	B altezza virola	C altezza totale
2,4	550	1000	1400
3	636	1250	1700
9	1100	1000	1400
10	1000	1500	2500
13,6	1324	1000	1700
15	1270	1250	2000
20	1120	2000	2500
23	1400	1500	2200
25	1800	1000	1550
33	1800	1250	2000
50	1800	2000	2500
60	1580	3000	3500
70	1400	4500	5100
80	2400	2000	2600
140	2400	3000	3700

- L'altezza totale del serbatoio è puramente indicativa, in quanto varia al variare delle tipologie di chiusino e gambe.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

finiture

superfici esterne					
superfici interne				saldature esterne	
saldature interne				saldature esterne accessori	

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

materiali

aisi 304 / 304L	aisi 316 / 316L

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

**accessori standard**

**optional**

**Manicotto carico**  
Facilita il riempimento con una classica connessione.

**Flangia motore**  
Dimensionata in funzione della connessione del motore.

**Cielo piano**  
Comodamente pulibile ed economico.

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Fondo conico 10**  
Garantisce rigidità strutturale e aiuta lo svuotamento.

**Tronchetto scarico**  
Facilita lo svuotamento con una classica connessione.

**Gamba**  
Indispensabili per ottenere un piano di appoggio sicuro.

<p><b>Portellone di carico</b></p> <p>In presenza di possibilità di accesso è indispensabile poterne usufruire per garantire la sicurezza.</p>	<p><b>Rete protettiva del portellone</b></p> <p>Ispezione sicura e semplice. Fondamentale per poter operare eliminando i rischi.</p>	<p><b>Passo d'uomo</b></p> <p>Accesso specifico per lo svolgimento di procedure particolari ed ispezioni tecniche.</p>	<p><b>Golfare di sollevamento</b></p> <p>Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.</p>	<p><b>Attacchi flangiati</b></p> <p>Rapida e sicura connessione secondo dimensioni standardizzate o personalizzate.</p>
<p><b>Motore</b></p> <p>Dimensionamento di tutto ciò che concorre alla corretta miscelazione del prodotto.</p>	<p><b>Pale o raschiatore</b></p> <p>Componente specifico. Permette miscelazione ed il raschiamento totale della massa.</p>	<p><b>Specola visiva</b></p> <p>Visione del contenuto semplice ed immediata. Estrema facilità di manutenzione e pulizia.</p>	<p><b>Asta livello magnetica</b></p> <p>Permette la visione del quantitativo contenuto minimizzando i rischi di rottura del tubo di livello.</p>	<p><b>Termometro</b></p> <p>Indispensabile per conoscere intuitivamente la temperatura interna del liquido.</p>
<p><b>Fondo piano inclinato</b></p> <p>Grazie alla sua pendenza permette una facile pulizia e asportazione della frazione solida.</p>	<p><b>Riscaldamento tasca sul fondo</b></p> <p>L'aumento di temperatura stimola i batteri lattici, responsabili della fermentazione malolattica.</p>	<p><b>Fascia termo regolazione</b></p> <p>Utile per garantire la precipitazione tartarica. (facente parte del Kit di termo regolazione)</p>	<p><b>Coibentazione fascia</b></p> <p>Grazie al materiale termo isolante permette di limitare dispersioni termiche inutili.</p>	<p><b>Piede regolabile</b></p> <p>Indispensabile per la corretta e semplice messa a bolla della struttura.</p>

- Altri optional disponibili: **Aggancio scala / Livello visivo / Livello visivo a rientro / Chiusini (ø200-300-500-600) / Sfera di lavaggio / Lavabotti a turbina / Termometro digitale / Serbatoio pressurizzato / Cielo di varie bombature / Coibentazione totale del serbatoio / Piping o tubazioni di collegamento / Fondo di varie bombature / Deflettori e franfi flutti interni / Fondo conico 18 gradi / Celle di carico / Pala agitatrice con elica marina.**
- Inoltre sono accuratamente studiati e progettati sistemi di **Passerelle / Ballatoi / Scale di accesso a rampa e a chiocciola / Scale marinare / Cancelli prossimi a zone di carico e scarico / PLC per il ciclo automatico dei processi / Quadro elettrico / Pompe connesse al serbatoio / Griglia smontabile a settori, inclinata o piana.**
- Siamo a vostra completa disposizione per modifiche di ogni tipo sui serbatoi con attacchi, riduzioni e tanto altro, con la finalità unica di migliorare la qualità del vostro lavoro.
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.



- Le gambe in lamiera presso piegata sono uno standard in serbatoi aventi una capacità minima di 300 litri.
- La quantità di gambe necessarie ad un corretto dimensionamento viene scelto dal costruttore funzionalmente alla capacità del serbatoio.
- Le valvole di scarico dei serbatoi sono di base con tipologia di chiusura a sfera.



•  
**serbatoi  
orizzontali  
e da  
trasporto**  
•

• **caratteristiche** •

Forma cilindrica sdraiata sul terreno, sorretto da selle di supporto, permette di ottimizzare gli spazi se si lavora in ambienti privi di altezza utile. Questa iconica tipologia di serbatoio permette sia lo stoccaggio classico del liquido che la possibilità di movimentare l'intera struttura su mezzi di trasporto. La peculiarità dei serbatoi trasportabili sono appositi frangi flutti inseriti nel serbatoio, i quali permettono di evitare notevolmente il formarsi di vortici, risucchi e bolle d'aria deleterie per il componente alimentare. Selle indispensabili per uniformare la distribuzione dei pesi.

• **vantaggi** •

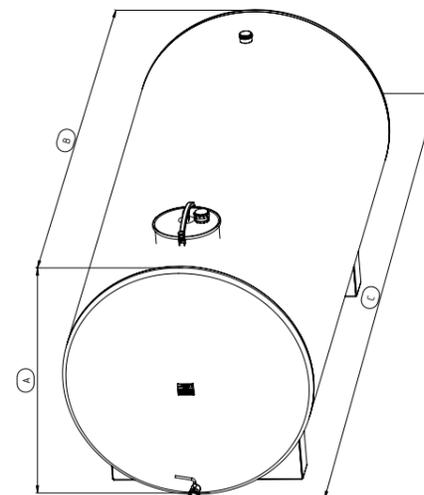
Potendo essere movimentabile acquisisce una importanza tecnica, strutturale e funzionale notevole. Estremamente comodo risulta essere l'accesso, la visualizzazione dei livelli e la possibilità di connessione per mezzo di strumentazioni ad altezze comode all'operatore. Forma favorevole allo scambio chimico tra residuo solido e liquido.

• **funzionalità** •

Caratteristiche e vantaggi di stoccaggio e trasportabilità. Fondamentale è inoltre poter dimensionare il serbatoio secondo le esigenze specifiche. Le forme realizzabili sono molteplici, non necessariamente a sezione circolare. Adattabili a strutture esistenti, modellabili a spazi ristretti e rinforzabili in ogni loro parte qualora le forme potessero essere particolari al punto da richiederlo. Inoltre la necessità di interro è tenuta ampiamente in considerazione qualora ce ne fosse bisogno.

**dimensioni**

capacità serbatoio (hl)	<b>A</b> diametro serbatoio	<b>B</b> lunghezza virola	<b>C</b> lunghezza totale
3.2	636	1000	1700
5.3	725	1250	1950
7.5	955	1000	1700
11	955	1500	2200
17	1195	1500	2200
20	1275	1500	2200
26	1275	2000	2700
32	1400	2000	2700
41	1595	2000	2700
51	1595	2500	3300
60	1595	3000	3800
80	1800	3000	3800
100	2040	3000	3800
154	2250	3750	4550
200	2350	4500	5200
250	2500	5000	5800
300	2500	6000	6800
400	2900	6000	7000
500	2900	7500	8700
600	2900	9000	10000



- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

superfici esterne					
superfici interne				saldature esterne	
saldature interne				saldature esterne accessori	

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

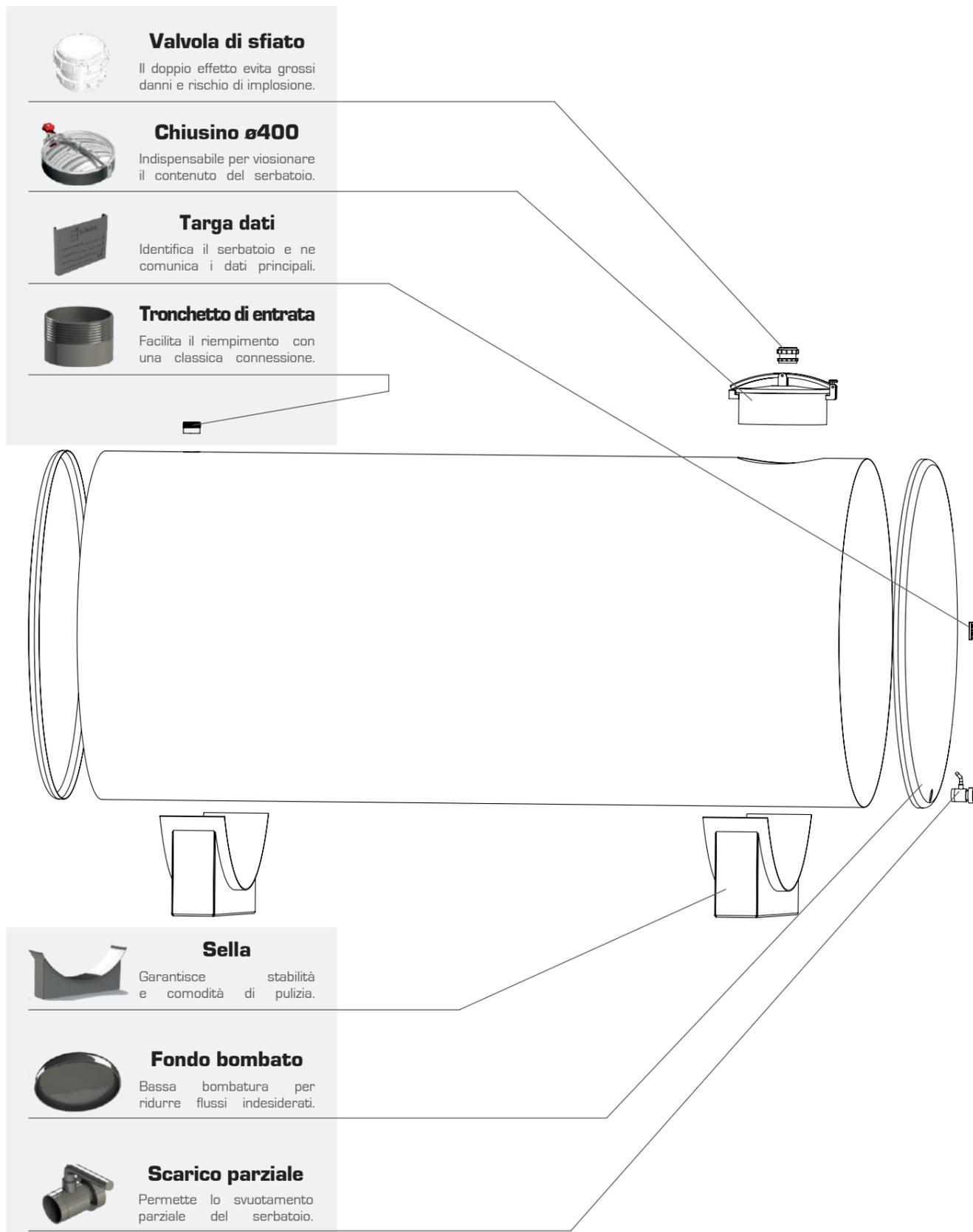
**materiali**

aisi 304 / 304L	aisi 316 / 316L

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

**accessori standard**

**optional**



**Valvola di sfiato**

Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.



**Chiusino ø400**

Indispensabile per visionare il contenuto del serbatoio.



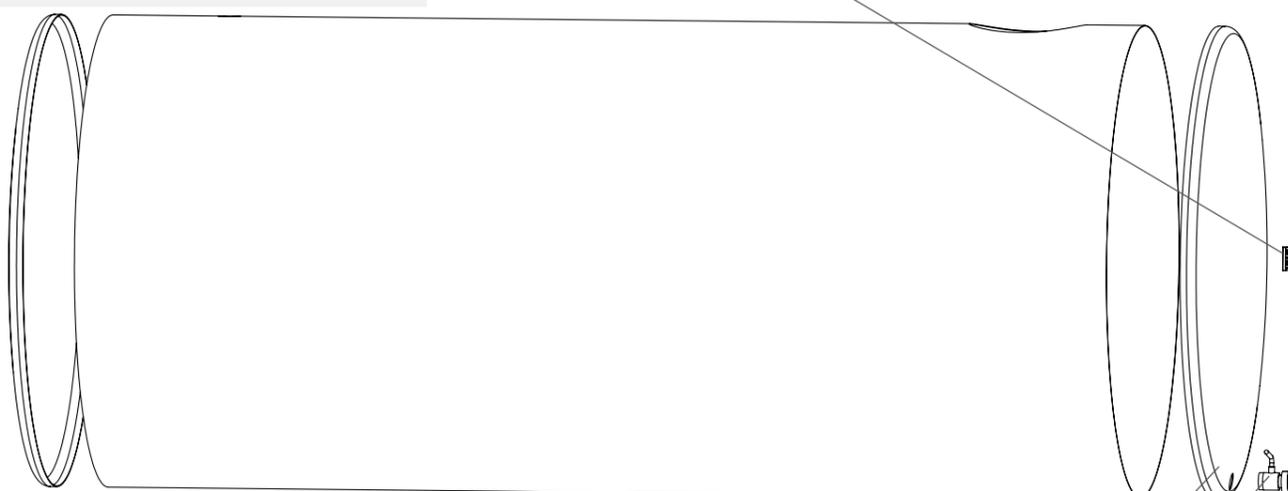
**Targa dati**

Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.



**Tronchetto di entrata**

Facilita il riempimento con una classica connessione.



**Sella**

Garantisce stabilità e comodità di pulizia.



**Fondo bombato**

Bassa bombatura per ridurre flussi indesiderati.



**Scarico parziale**

Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

- La sua forma caratteristica offre una risposta perfetta per ottimizzare gli spazi con un complesso strutturale di eccellente livello.
- Le valvole di scarico dei serbatoi sono di base con tipologia di chiusura a sfera.

**Passo d'uomo**



Accesso specifico per lo svolgimento di procedure particolari ed ispezioni tecniche.

**Golfare di sollevamento**



Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.

**Aggancio scala**



Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.

**Valvole per azoto**



Indispensabile per un ottimale mantenimento della massa volumica interna.

**Sfera di lavaggio**



Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.

**Lavabotte a turbina**



Permette un lavaggio accurato e omogeneo di tutto l'interno del serbatoio.

**Attacchi flangiati**



Rapida e sicura connessione secondo dimensioni standardizzate o personalizzate.

**Preleva campioni**



Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.

**Specola visiva**



Visione del contenuto semplice ed immediata. Estrema facilità di manutenzione e pulizia.

**Asta livello magnetica**



La particolare struttura compositiva non permette rotture e perdite del prodotto.

**Fondo alta bombatura**



Per strutture serbatoistiche di grandi dimensioni. Garantisce solidità meccanica.

**Portella ellittica**



Caratterizzata da una apertura interna, garantendo una chiusura ermetica perfetta.

**Coclea**



Movimentazione del contenuto. Possibilità di affrontare un dislivello della massa.

**Termometro digitale**



Indispensabile per conoscere intuitivamente la temperatura interna del liquido con display digitale.

**Frangi flutti**



Basilare nella movimentazione, elimina l'effetto onda, risucchi e inutili vortici.

- Altri optional disponibili: **Portella Ø300 / Livello visivo / Livello visivo a rientro / Chiusini (ø200-300-500-600) / Aggancio scarrabile / Portella rettangolare / Serbatoio pressurizzato / Piping o tubazioni di collegamento / Predisposizione serbatoio trasportabile / Pala agitatrice con elica marina.**
- Inoltre sono accuratamente studiati e progettati sistemi di **Passerelle / Ballatoi / Scale di accesso a rampa e a chiocciola / Scale marinare / Scala di ispezione abbattibile / Cancelli prossimi a zone di carico e scarico / PLC per il ciclo automatico dei processi / Quadro elettrico / Pompe connesse al serbatoio / Griglia smontabile a settori, inclinata o piana.**
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Molti optional permettono un grande risparmio di tempo durante i cicli produttivi del prodotto.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.





**serbatoi  
movimentabili  
palettizzati**

**• caratteristiche •**

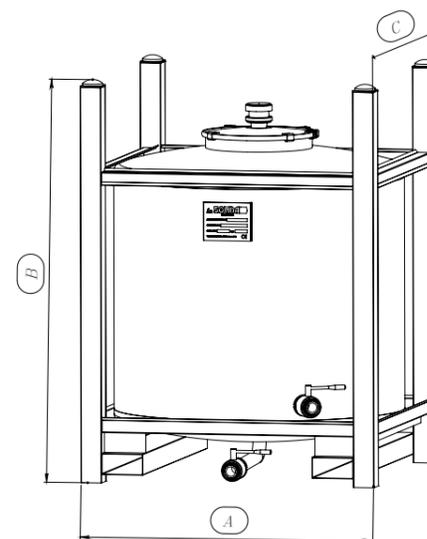
La struttura portante di questo serbatoio è la caratteristica principale per il quale si distingue da tutti gli altri prodotti. Avvolge il serbatoio e ne permette un facile spostamento e impilamento degli stessi. Il serbatoio si presenta sempre con una superficie esterna fiorettata ed interna lucida a specchio (BA). La struttura circostante è in profilato tubolare che possiede una finitura classica opaca (2B).

**• vantaggi •**

Efficienza è la parola che sintetizza questo serbatoio, grazie ad esso potrete permettervi un eccellente sfruttamento dello spazio in cantina e fuori. Estremamente comodo per travasi che sfruttano la gravità conferendo un impatto meccanico inferiore al vino. Grazie alla struttura esterna e al serbatoio in acciaio la conservazione sarà comoda e sicura, necessitando di pochissima manutenzione. Angoli nascosti e spigoli ridotti al minimo per poter eccellere anche nella pulizia esterna della gabbia tubolare.

**• funzionalità •**

Perfetto per lo stoccaggio di liquidi alimentari. Lo spostamento viene reso comodo, facile e sicuro con la presenza di alloggi dedicati alla movimentazione con carrelli elevatori. Unico nel suo genere, qualora vogliate impilare un serbatoio sopra l'altro tutto questo sarà possibile consentendo sicurezza nelle operazioni. Facile da riempire e svuotare grazie alle connessioni presenti sul cielo e sul fondo del serbatoio.



**dimensioni**

capacità serbatoio (hl)	A diametro serbatoio	B altezza virola	C ingombro telaio
3	1100	180	1150 x 1150 x 860
5	1100	410	1150 x 1150 x 1180
7,5	1100	600	1150 x 1150 x 1300
8	1100	625	1150 x 1150 x 1300
9	1100	820	1150 x 1150 x 1600
10	1100	880	1150 x 1150 x 1650
15	1100	1400	1150 x 1150 x 2190
20	1100	2000	1150 x 1150 x 2800

- Il termine ultimo per richiedere la certificazione dei materiali sarà in fase di ordine.
- Vi è la possibilità di dimensionare a vostro piacimento il serbatoio in tutte le sue parti. Individuata la capacità necessaria sarà possibile adattare il prodotto alle vostre esigenze di ingombro.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

superfici esterne					
superfici interne				saldature esterne	
saldature interne			saldature esterne accessori		

- Finitura classica per i prodotti alimentari. Consigliata per la sua facile lavabilità interna e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

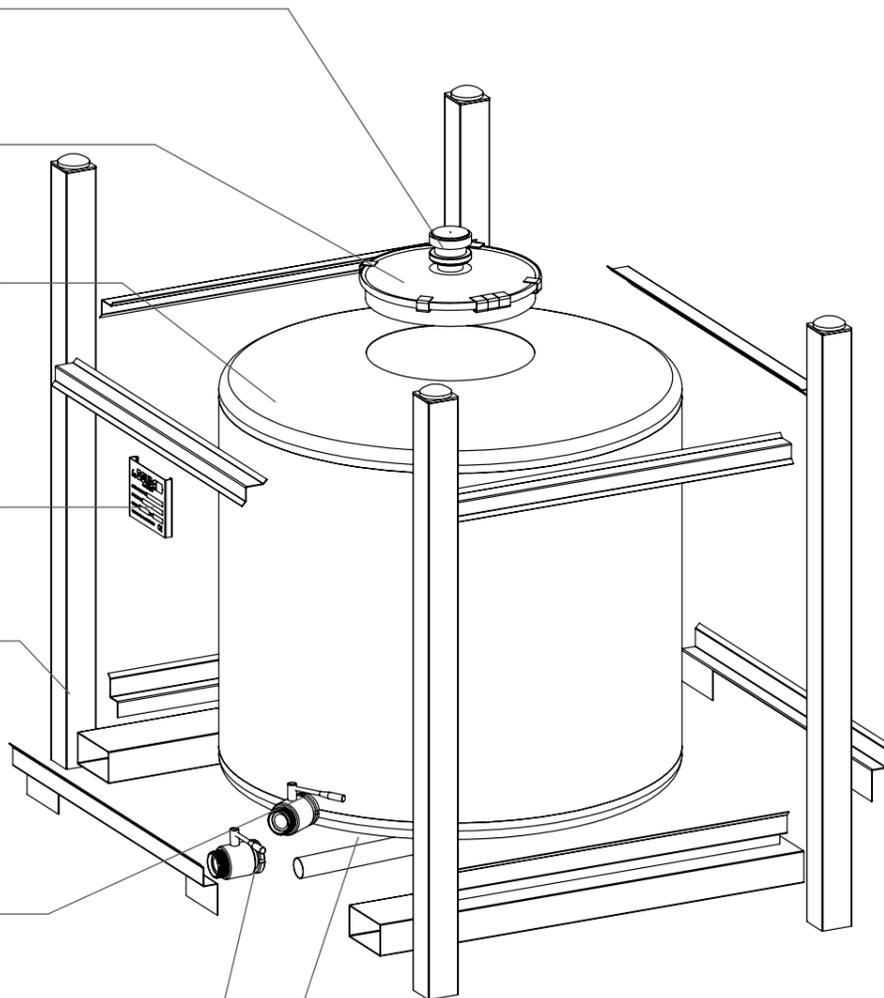
**materiali**

aisi 304 / 304L	aisi 316 / 316L

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione

**accessori standard**

**optional**



**Valvola di sfiato**  
Il doppio effetto evita grossi danni e rischio di implosione.

**Chiusino ø400**  
Indispensabile per visionare il contenuto del serbatoio.

**Cielo bombato**  
Evita bolle d'aria e garantisce solidità.

**Targa dati**  
Identifica il serbatoio e ne comunica i dati principali.

**Struttura portante**  
Rende più facile lo spostamento con carrelli elevatori.

**Scarico parziale**  
Permette lo svuotamento parziale del serbatoio.

**Scarico totale**  
Permette lo svuotamento totale del serbatoio.

**Fondo bombato**  
Pressione e flussi interni vengono distribuiti al meglio.

**Portelle circolari**  
Optional indispensabile per l'asportazione delle vinacce e una ottima pulizia interna.

**Portella rettangolare**  
Grazie alla sua ampia apertura permette un facile accesso per pulizia e asportazione delle vinacce.

**Cielo decentrato "alla francese"**  
Aiuta l'accessibilità superiore, il carico e la possibilità di controllare l'interno del serbatoio.

**Riscaldamento tasca sul fondo**  
L'aumento di temperatura stimola i batteri lattici, responsabili della fermentazione malolattica.

**Golfare di sollevamento**  
Il peso bilanciato è utile per facilitare uno spostamento comodo del serbatoio e privo di rischi.

**Chiusino ø300**  
Accesso semplificato e agevolato per operazioni e passaggi specifici. Ideale per il trasporto.

**Aggancio scala**  
Permette di poter agganciare e appoggiare in maniera sicura la scala al serbatoio.

**Fascia termo regolazione**  
Utile per garantire la precipitazione tartarica. (facente parte del Kit di termo regolazione)

**Termometro**  
Indispensabile per conoscere la temperatura interna. (facente parte del Kit di termo regolazione)

**Coibentazione totale**  
Consente di limitare gli sprechi di energia mantenendo una temperatura stabile.

**Livello visivo a rientro**  
Grazie ad una scala graduata permette di visionare il livello di liquido interno al serbatoio.

**Ganci per azoto**  
Indispensabile per un ottimale mantenimento della massa volumica interna.

**Fondo piano inclinato**  
Grazie alla sua pendenza permette una facile pulizia e asportazione delle vinacce.

**Sfera di lavaggio**  
Una delle molteplici soluzioni per la corretta pulizia interna del serbatoio.

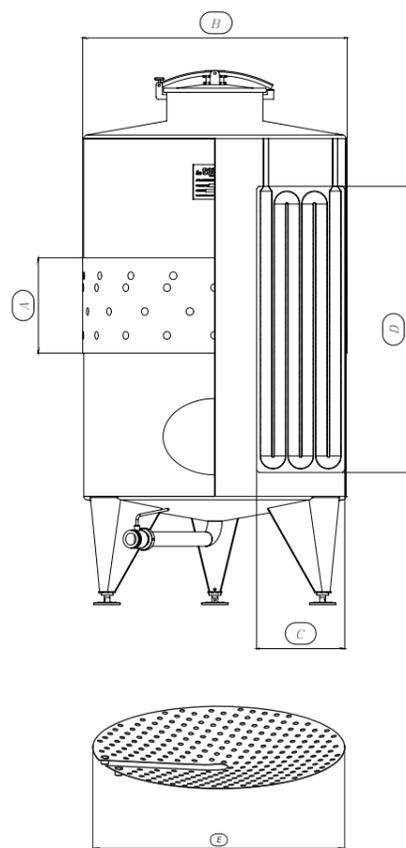
**Preleva campioni**  
Permette facilmente e in tutta sicurezza il prelievo di piccole quantità di campioni del contenuto.

- Altri optional disponibili: **Pozzetto porta sonda / Coibentazione della fascia di termo regolazione (saldata o rivettata) / Livello visivo / Motoagitatore per valvole / Chiusini (ø200-300-500-600) / Valvole decantatrici / Portelle ellittiche / Portella a svinare / Lavabotti a turbina / Termometro digitale.**
- E' possibile richiedere in fase di preventivazione optional che non vengono citati in queste pagine.
- Molti optional permettono un grande risparmio di tempo durante i cicli produttivi del vino.
- Gli optional sono specifici per ogni esigenza, chiedete senza problemi ogni tipo di informazione al nostro ufficio commerciale.



- La struttura perimetrale del serbatoio è studiata per permettere un facile spostamento dello stesso tramite carrelli elevatori.
- Il dimensionamento del serbatoio consente di aumentare l'efficienza e la resa dello spazio all'interno della cantina.
- E' possibile richiedere un modello "Eco" del serbatoio durante la fase di preventivazione.

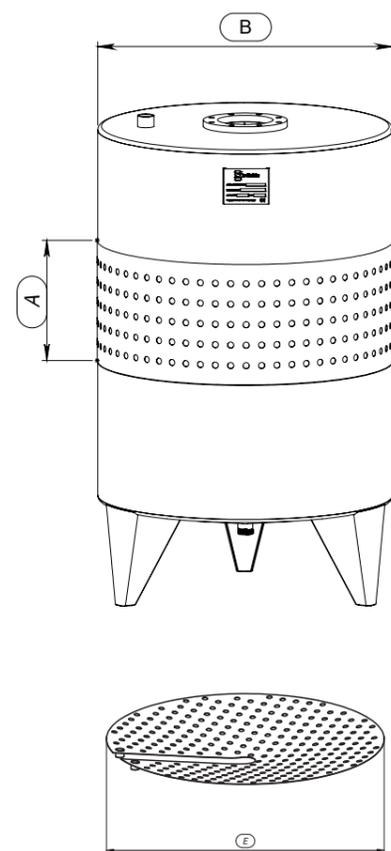
### stoccaggio



tasca di termo regolazione					
Superficie di scambio (mq) relazionata ad Altezza e Diametro					
B diametro	A altezza				
		320	500	750	1000
636	0.2	1	1.5	2	2.5
725	0.7	1.13	1.7	2.25	2.85
955	0.96	1.5	2.25	3	3.75
1195	1.2	1.87	2.8	3.7	4.69
1275	1.28	2	3	4	5
1400	1.4	2.2	3.3	4.4	5.4
1595	1.6	2.5	3.7	5	6.2
1800	1.8	2.8	4.2	5.6	7
2040	2	3.2	4.8	6.4	8
2250	2.26	3.5	5.3	7	8.8
2350	2.36	3.7	5.5	7.4	9.2
2500	2.5	3.9	5.8	7.8	9.8
2900	2.9	4.5	6.83	9.1	11.3

- La tasca di termo regolazione è possibile ottenerla: **A vista con finitura fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / coibentata in polistirolo / coibentata in poliuretano espanso in pannelli oppure schiumato / rivestita in lamiera inox fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / saldata oppure rivettata.**
- Lo spessore di una eventuale coibentazione della tasca è di 60 mm.
- Le connessioni di entrata e uscita liquido termo regolante sono con filettatura GAS 1" femmina.
- Dimensionamenti personalizzabili in funzione delle molteplici specificità ed esigenze del cliente.

### miscelatori



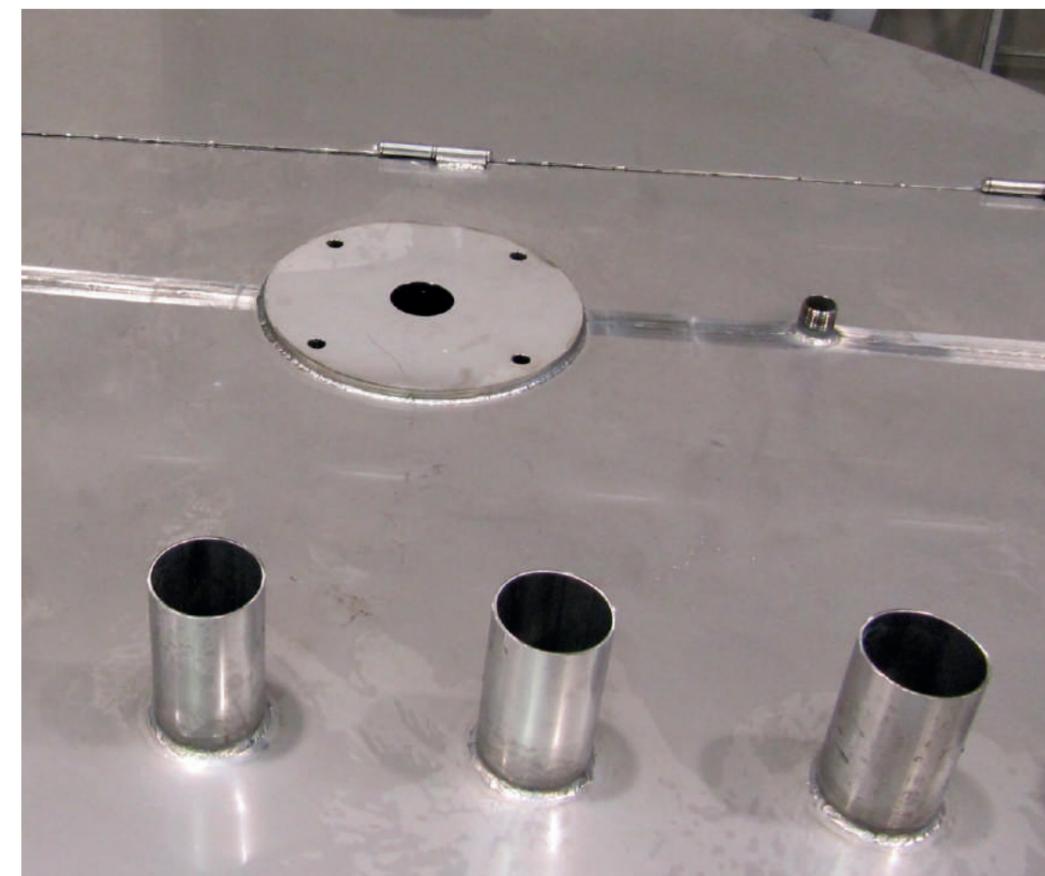
tasca di termo regolazione					
Superficie di scambio (mq) relazionata ad Altezza e Diametro					
B diametro	A altezza				
		320	500	750	1000
636	0.2	1	1.5	2	2.5
725	0.7	1.13	1.7	2.25	2.85
955	0.96	1.5	2.25	3	3.75
1195	1.2	1.87	2.8	3.7	4.69
1275	1.28	2	3	4	5
1400	1.4	2.2	3.3	4.4	5.4
1595	1.6	2.5	3.7	5	6.2
1800	1.8	2.8	4.2	5.6	7
2040	2	3.2	4.8	6.4	8
2250	2.26	3.5	5.3	7	8.8
2350	2.36	3.7	5.5	7.4	9.2
2500	2.5	3.9	5.8	7.8	9.8
2900	2.9	4.5	6.83	9.1	11.3

- La tasca di termo regolazione è possibile ottenerla: **A vista con finitura fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / coibentata in polistirolo / coibentata in poliuretano espanso in pannelli oppure schiumato / rivestita in lamiera inox fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / saldata oppure rivettata.**
- Lo spessore di una eventuale coibentazione della tasca è di 60 mm.
- Le connessioni di entrata e uscita liquido termo regolante sono con filettatura GAS 1" femmina.
- Dimensionamenti personalizzabili in funzione delle molteplici specificità ed esigenze del cliente.

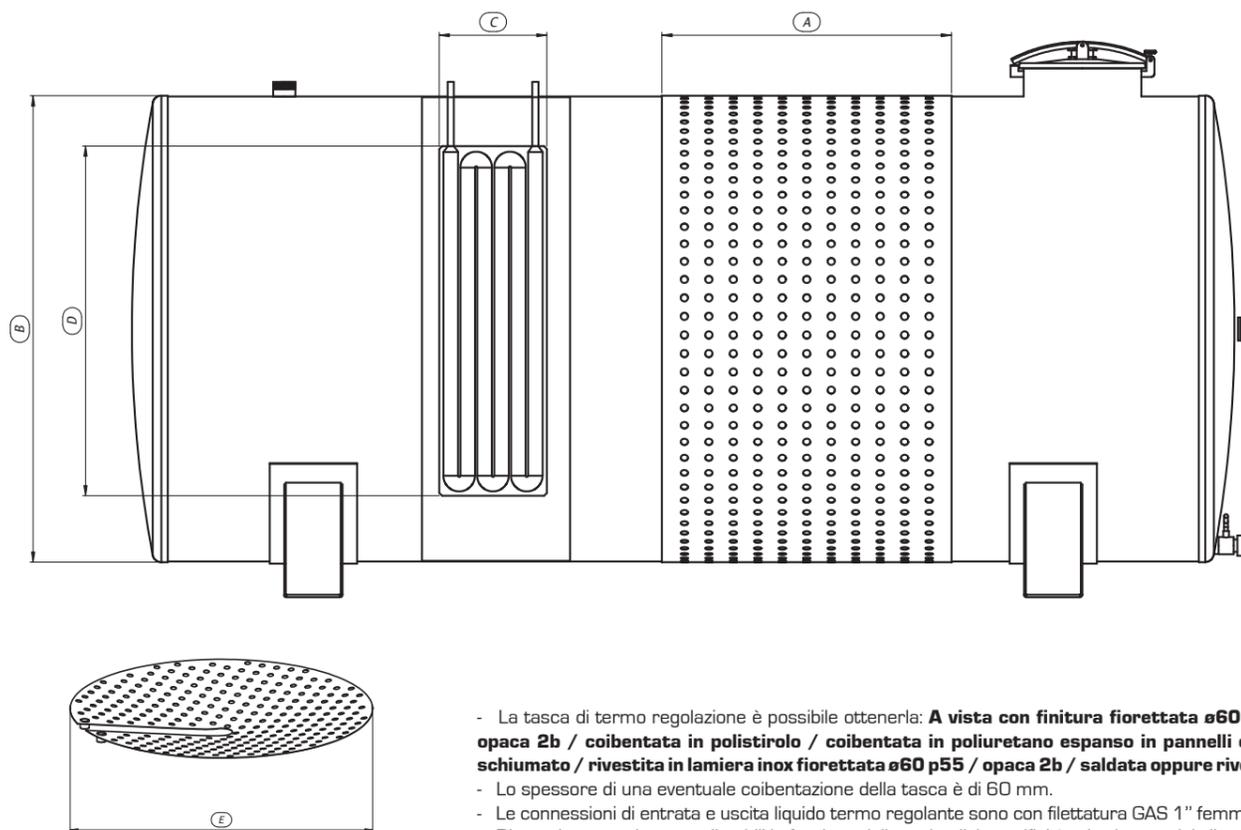
piastra di termo regolazione		
dimensioni		superficie scambio
C larghezza	D altezza	Mq
270	1000	0.55
270	1400	0.77
270	1400	0.77
370	1800	1.34
370	2000	1.5
370	2500	1.85
370	3000	2.25

tasca fondo termo regolazione	
dimensioni	superficie scambio
E diametro	Mq
230	0.07
325	0.15
555	0.43
620	0.54
850	1.06
1070	1.71
1360	2.81
1600	3.92

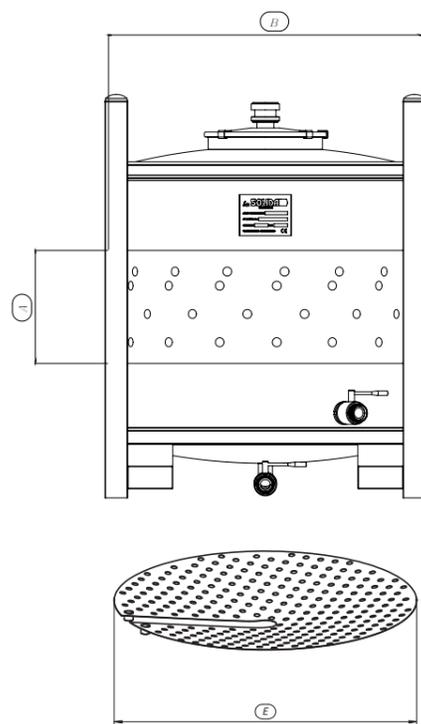


**orizzontali**



- La tasca di termo regolazione è possibile ottenerla: **A vista con finitura fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / coibentata in polistirolo / coibentata in poliuretano espanso in pannelli oppure schiumato / rivestita in lamiera inox fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / saldata oppure rivettata.**
- Lo spessore di una eventuale coibentazione della tasca è di 60 mm.
- Le connessioni di entrata e uscita liquido termo regolante sono con filettatura GAS 1" femmina.
- Dimensionamenti personalizzabili in funzione delle molteplici specificità ed esigenze del cliente.

**paletizzati**



tasca di termo regolazione					
Superficie di scambio (mq) relazionata ad Altezza e Diametro					
B diametro	A altezza				
	320	500	750	1000	1250
636	0.2	1	1.5	2	2.5
725	0.7	1.13	1.7	2.25	2.85
955	0.96	1.5	2.25	3	3.75

tasca fondo termo regolazione	
dimensioni	superficie scambio
E diametro	Mq
230	0.07
325	0.15
555	0.43
620	0.54
850	1.06
1070	1.71

- La tasca di termo regolazione è possibile ottenerla: **A vista con finitura fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / coibentata in polistirolo / coibentata in poliuretano espanso in pannelli oppure schiumato / rivestita in lamiera inox fiorettata ø60 p55 / opaca 2b / saldata oppure rivettata.**
- Lo spessore di una eventuale coibentazione della tasca è di 60 mm.
- Le connessioni di entrata e uscita liquido termo regolante sono con filettatura GAS 1" femmina.
- Dimensionamenti personalizzabili in funzione delle molteplici specificità ed esigenze del cliente.

tasca di termo regolazione					
Superficie di scambio (mq) relazionata ad Altezza e Diametro					
B diametro	A altezza				
	320	500	750	1000	1250
636	0.2	1	1.5	2	2.5
725	0.7	1.13	1.7	2.25	2.85
955	0.96	1.5	2.25	3	3.75
1195	1.2	1.87	2.8	3.7	4.69
1275	1.28	2	3	4	5
1400	1.4	2.2	3.3	4.4	5.4
1595	1.6	2.5	3.7	5	6.2
1800	1.8	2.8	4.2	5.6	7
2040	2	3.2	4.8	6.4	8
2250	2.26	3.5	5.3	7	8.8
2350	2.36	3.7	5.5	7.4	9.2
2500	2.5	3.9	5.8	7.8	9.8
2900	2.9	4.5	6.83	9.1	11.3

piastra di termo regolazione		
dimensioni		superficie scambio
C larghezza	D altezza	Mq
270	1000	0.55
270	1400	0.77
270	1400	0.77
370	1800	1.34
370	2000	1.5
370	2500	1.85
370	3000	2.25

tasca fondo termo regolazione	
dimensioni	superficie scambio
E diametro	Mq
230	0.07
325	0.15
555	0.43
620	0.54
850	1.06
1070	1.71
1360	2.81
1600	3.92







**settore  
biogas e  
industria**



• **sistemi di filtraggio e decantazione**

Separazione, filtraggio classico, filtraggio con ghiaia, filtraggio con carboni, decantazione e molti altri processi sono l'obiettivo di questi serbatoi.

**p. 79**



• **camini per fumi semplici e composti**

Molteplici modelli e tipologie. Sono sistemi presenti in un impianto industriale semplice o complesso, biomassa o biogas che abbia necessità di scaricare fumi puliti nell'ambiente.

**p. 83**



• **sistemi scambiatori di calore**

L'energia termica può essere scambiata per mezzo di tubazioni o piastre. La termoregolazione del processo non è mai stata così immediata e veloce.

**p. 87**

**finiture**



**materiali**



- Le dimensioni e le caratteristiche di filtraggio variano in base alla necessita e alla portata del vostro impianto.
- Il materiale richiesto può essere variato e strutturato in funzione delle caratteristiche del prodotto da trattare.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma.

**sistemi di filtraggio e decantazione**

**• caratteristiche •**

Molteplici solo le tipologie di filtri in grado di essere prodotti dalla nostra azienda, ognuno con specifiche diverse, indicativamente sono costituiti da una parte circolare chiamata virola dotata di un coperchio rimovibile e di ingressi flangiati per l'ingresso e l'uscita del biogas. Consentono la rimozione di particelle grossolane e fini all'interno del liquido o Biogas.

**• vantaggi •**

Permettono la sicurezza ad esempio contro i ritorni di fiamma da lungo le linee di trasporto del biogas, permettono la filtrazione di particelle fini o grossolane attraverso ad esempio candele ceramiche, ghiaia o carboni attivi. Alta efficienza di rimozione condensa e sedimenti.

**• funzionalità •**

Il materiale a contatto è unicamente acciaio inox, di varie caratteristiche in base alle necessità del cliente, tutti i filtri sono dotati di coperchi asportabili di grandi dimensioni per facilitare l'asportazione o il cambio dei materiali filtranti.



**modelli standard**

**Filtri a ghiaia**

Filtraggio di liquidi e semi solidi di qualsiasi tipo grazie a molteplici soluzioni tecniche che soddisfano ogni esigenza.



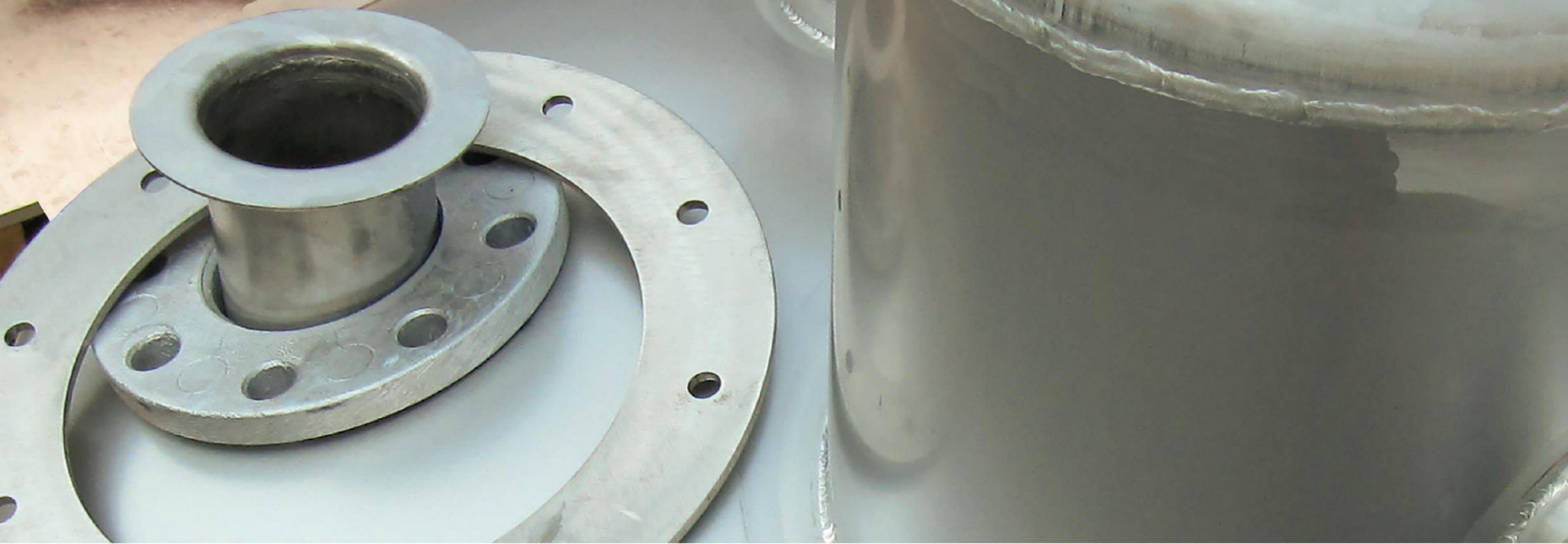
**Filtri a candele ceramiche**

Filtraggio per mezzo di candele ceramiche in funzione delle caratteristiche di porosità permettono la separazione di piccole molecole sanificando il prodotto.



- Optional disponibili: **TEE a saldare o mandrinare / Riduzioni concentriche ed eccentriche / Flange libere in alluminio / Flange libere stampate in acciaio / Flange piane e di varie nomenclature in acciaio / Manicotti filettati / Tronchetti filettati**
- Siamo a vostra completa disposizione per modifiche di ogni tipo su sistemi di filtraggio con attacchi, riduzioni e tanto altro, con la finalità unica di migliorare la qualità del vostro prodotto e del vostro lavoro.





**finiture**



**materiali**



- Le dimensioni e le caratteristiche di combustione ed esalazione variano in base a necessità e portata del vostro impianto.
- Il materiale richiesto può essere variato e strutturato in funzione delle caratteristiche del prodotto da comburre ed esalare.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma ed equilibrio tecnico e fisico di durabilità.

**camini**

**• caratteristiche •**

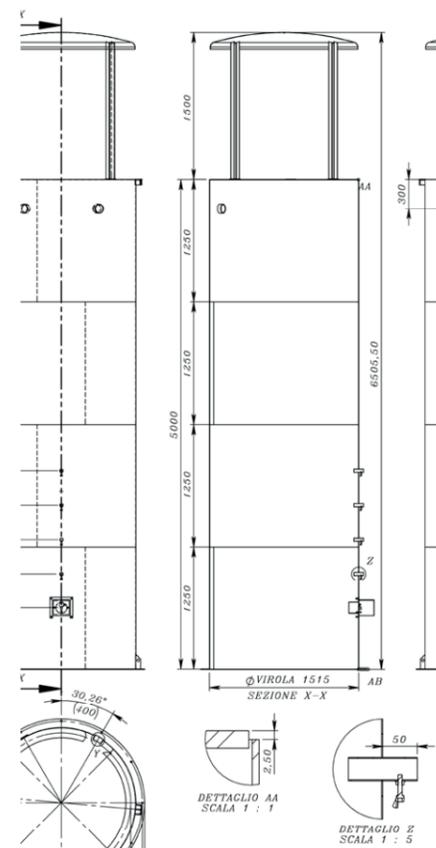
Costruiti totalmente in acciaio inox, completi di golfari per il posizionamento e coibentazione interna in lana minerale, possono essere accessoriati con varie possibilità quadri elettrici terminali diversi con ugelli singoli o multipli. Adatti ove l'applicazione richieda una prestazione particolarmente elevata.

**• vantaggi •**

Permettono di bruciare il biogas a fiamma contenuta rispettando così in caso di impossibilità di recupero energetico le emissioni di fumi. Torcia con fiamma contenuta e camera di combustione con coibentazione multistrato.

**• funzionalità •**

In funzione della tipologia di impianto possono essere utilizzati in digestori anaerobici o dove le emissioni di combustibili non sono soggette a specifiche regolamentari.



**modelli standard**

**Sistemi scarico fumi semplici**

Richiesti ove ci siano specifiche e soggette regolamentazioni che condizionano lo scarico di determinate tipologie di composizioni chimiche e non emesse sotto forma di esalazioni fumose in atmosfera.

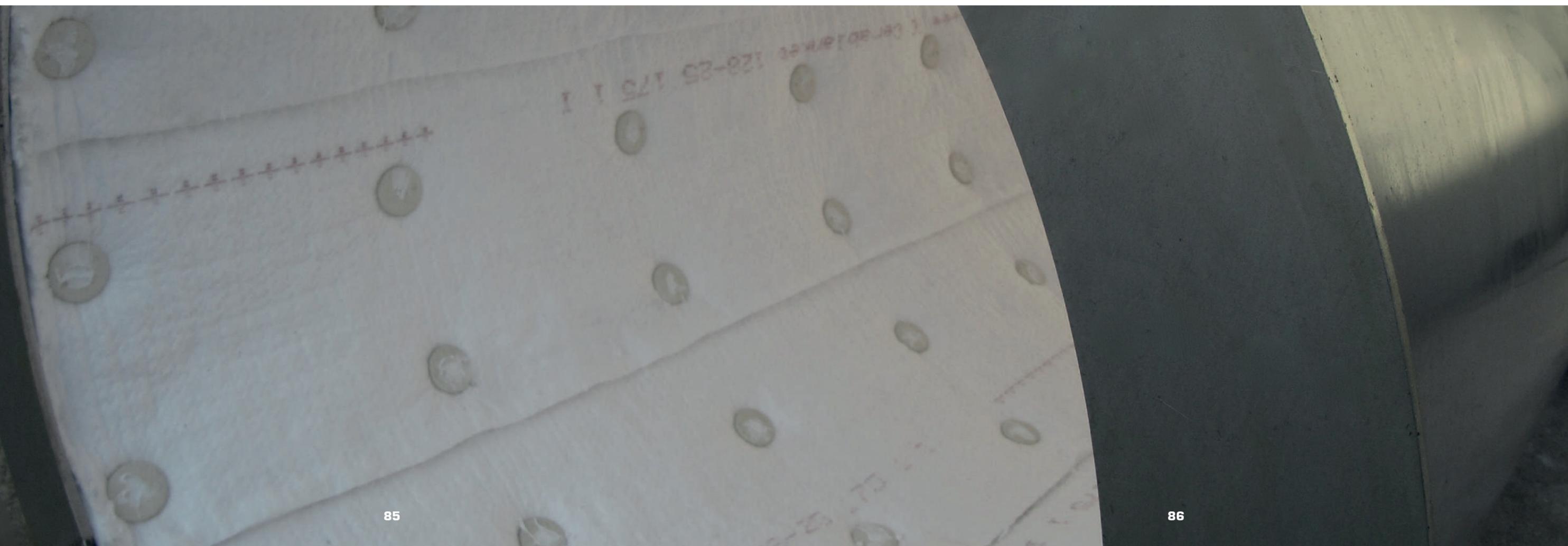
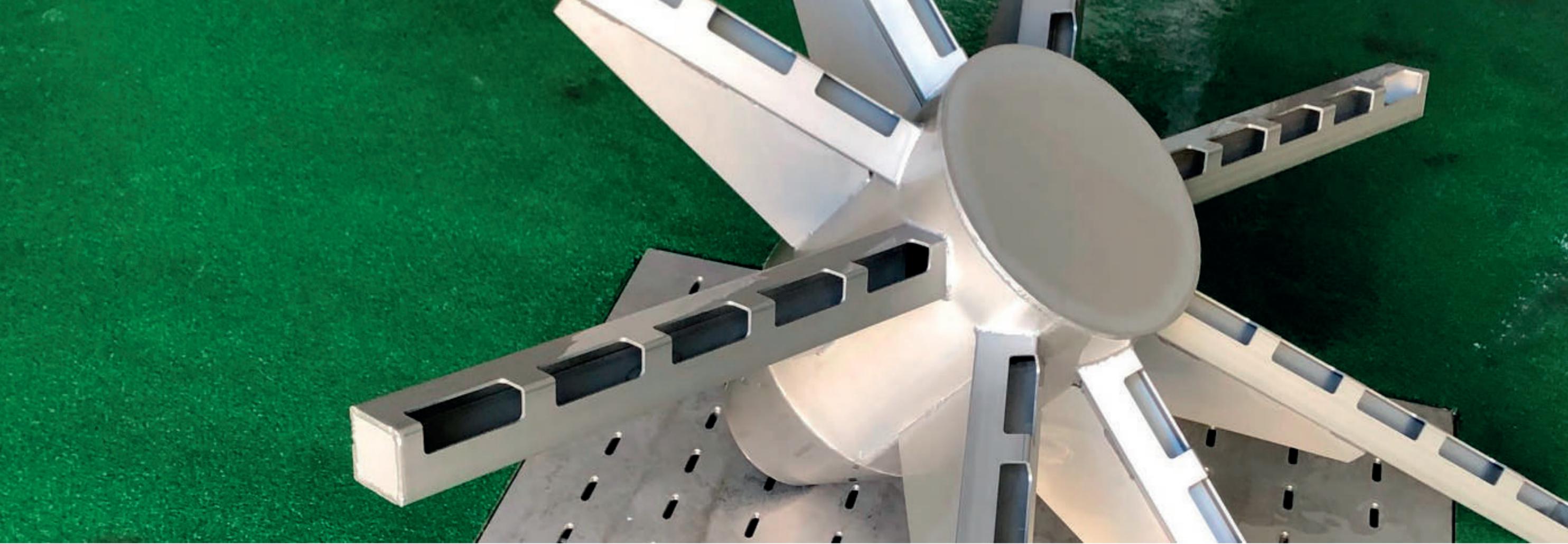


**Sistemi scarico fumi composti**

Richiesti ove ci siano regolamentazioni più restrittive che mirano allo scarico di determinate tipologie di composizioni chimiche e non emesse sotto forma di esalazioni fumose o di vapori in atmosfera.



- Optional disponibili: **TEE a saldare o mandrinare / Riduzioni concentriche ed eccentriche / Flange libere in alluminio / Flange libere stampate in acciaio / Flange piane e di varie nomenclature in acciaio / Manicotti filettati / Tronchetti filettati / Bruciatori dimensionamento personalizzato / Dischi rompi fiamma / Quadri elettrici e PLC / Coibentazioni interne con lana minerale.**



**finiture**



**materiali**



- Le dimensioni e le caratteristiche di scambio termico variano in base alla necessita e alla portata del vostro impianto.
- Il materiale richiesto può essere variato e strutturato in funzione delle caratteristiche del prodotto da trattare.
- Finitura di norma indispensabile per una comoda pulizia e una omogeneità di forma ed equilibrio tecnico e fisico di durabilità.

**sistemi scambiatori di calore**

**• caratteristiche •**

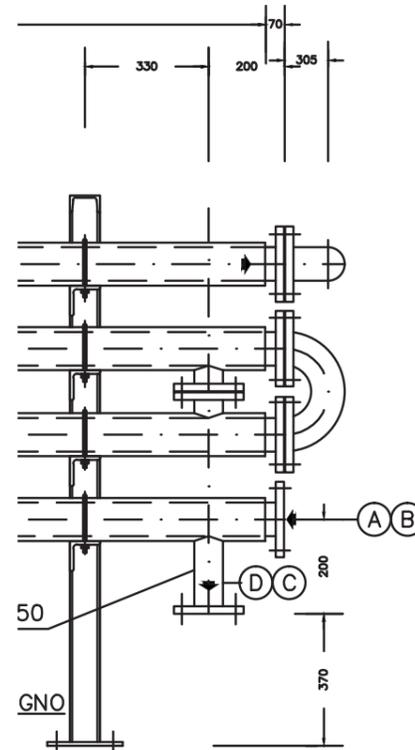
Possono tramite induzione termica abbattere o aumentare la temperatura di un prodotto, nel settore del biogas sono impiegati per riscaldare i fanghi da far ricircolare nei digestori anaerobici, il tutto è costituito in varie forme o dimensioni da una doppia di tubi concentrici, dove scorre il fango da riscaldare, mentre nell'intercapedine scorre acqua calda o fredda, in base alle necessità.

**• vantaggi •**

Forniti spesso di telai per il supporto, in base alla quantità di fango o liquido da modificare termicamente vengono dimensionati.

**• funzionalità •**

Vengono coibentati date la grandi variazioni di temperatura da impianto acceso e spento, sono dotati di flange per l'ingresso e l'uscita dei prodotti da scaldare o raffreddare.



**modelli standard**

**Fascio tubiero su telaio**

Consente uno scambio termico efficace per mezzo di una doppia intercapedine attorno al fascio tubiero principale.



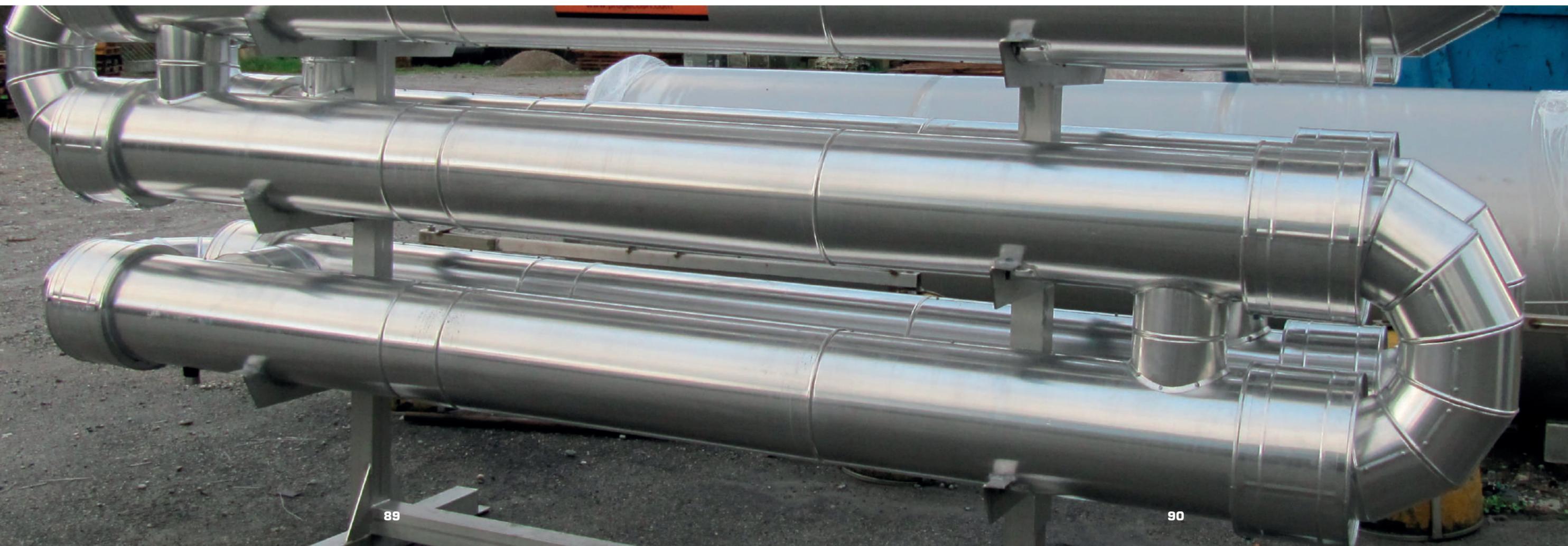
**Fascio tubiero in serbatoio**

Garantisce lo scambio termico direttamente all'interno del serbatoio. Molto efficiente ma con maggiori difficoltà nella sanificazione.



- Optional disponibili: **TEE a saldare o mandrinare / Flange libere in alluminio / Flange libere stampate in acciaio / Flange piane e di varie nomenclature in acciaio / Manicotti filettati / Tronchetti filettati / Coibentazioni / Serbatoi o vasche di contenimento / Coibentazione totale Inox oppure Alluminio rivettato.**
- A vostra disposizione per modifiche di ogni tipo su sistemi di scambio con attacchi, riduzioni e tanto altro, con la finalità unica di migliorare la qualità del vostro prodotto e del vostro lavoro.







**settore  
arredamento**



• **sistemi di ringhiere per scalinate**

Ringhiere e balaustre per scale di interni, balconi e terrazzi. Molteplici componenti abbinabili tra loro. Dettagli accurati, resa estetica eccellente con saldature invisibili.

**p. 93**



• **cucine civili e industriali**

Ampia scelta di cucine professionali e attrezzature, efficienza e versatilità. Le nostre cucine sono facili da pulire, personalizzabili e soprattutto resistenti nel tempo.

**p. 97**



• **veterinaria**

Vasche per toelettatura, tavoli operatori e da visita. Tutti sistemi pratici e personalizzabili. Prodotti dalla facile pulizia e sterilizzazione grazie a saldature uniformi.

**p. 101**



• **complementi d'arredo e gadget**

Qualsiasi cosa pensiate possa essere realizzata per la vostra casa diventerà realtà. L'azienda produce accessori dall'elevata qualità estetica e funzionale.

**p. 105**



• **arredo urbano**

Panchine, vasi di fiori, fontane e molti altri componenti fanno parte della produzione. L'arredo urbano in acciaio arricchisce il paesaggio e lo modernizza.

**p. 109**

**finiture**



**materiali**



- Le dimensioni vengono stabilite conseguentemente ad una serie di sopralluoghi eseguiti dai nostri tecnici.
- Il materiale richiesto può essere variato e strutturato in funzione di destinazione d'uso e ambiente di utilizzo.

**sistemi di ringhiere per scalinate**

**• caratteristiche •**

Eleganza, linearità ed razionalità sono i punti cardine di questi prodotti. Leggerezza di forma e spaziale in modo da poter comunicare l'essenzialità che solo l'acciaio può dare. Facilità estrema di pulizia e di montaggio.

**• vantaggi •**

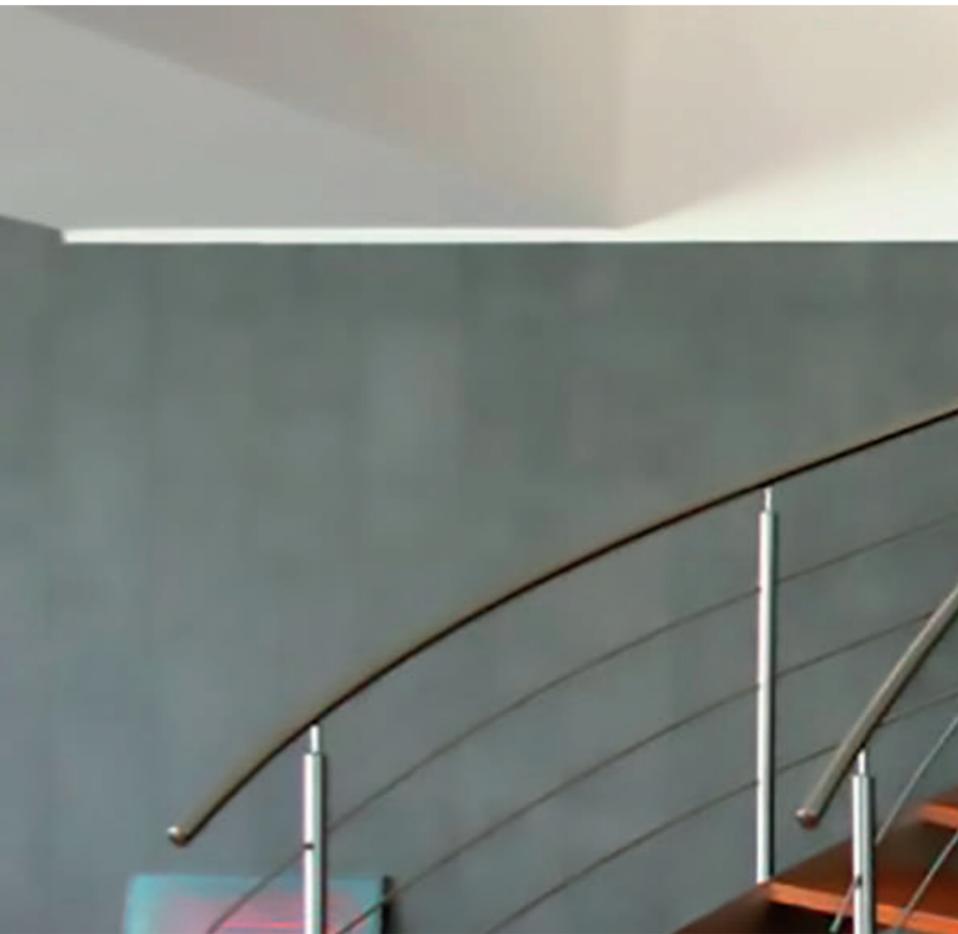
Personalizzazione infinita. Quantità di accessori, componenti, finiture e dimensionamenti tali da poter garantire ad ognuno un progetto unico nel suo genere. Sistemi di assemblaggio e montaggio associati nel tempo grazie all'esperienza assicurano una estrema durata nel tempo e una manutenzione praticamente nulla.

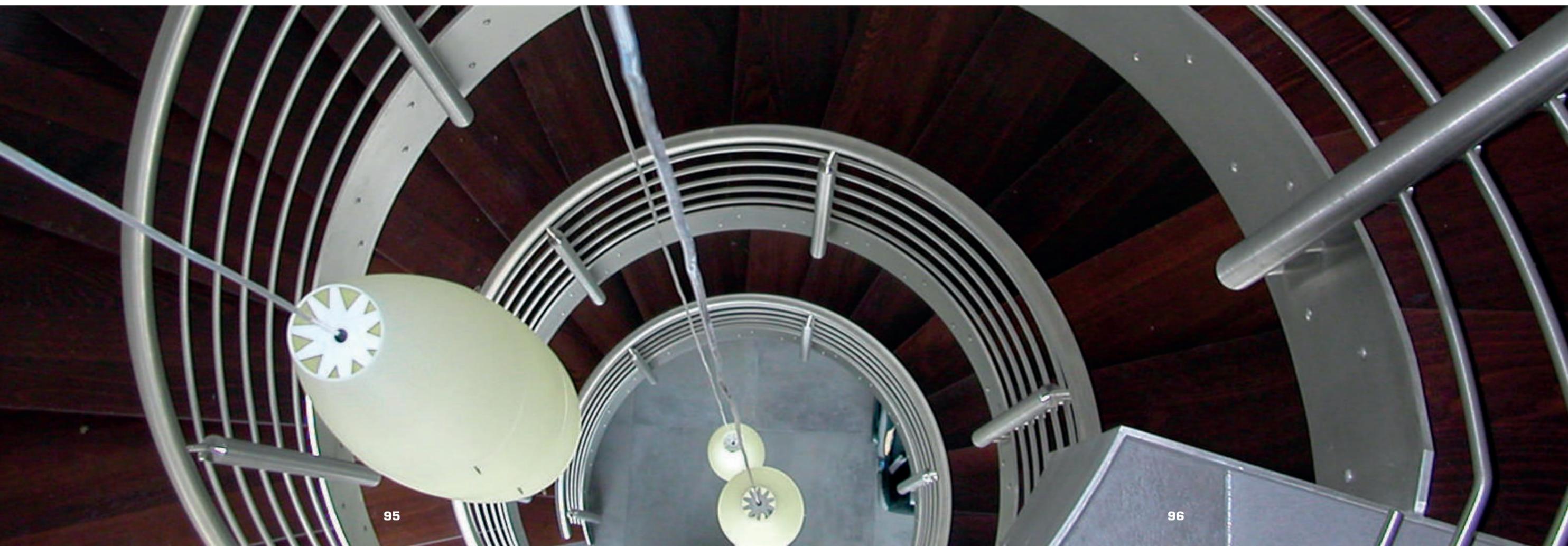
**• funzionalità •**

Indispensabile per il completamento formale e funzionale della vostra casa o della vostra azienda.



- Grazie all'impiego del taglio laser per lo sviluppo molti componenti sarà possibile rendere unica la soluzione finale ed esaudire ogni vostra richiesta.
- La struttura desiderata sarà resa estremamente sicura e durabile con l'utilizzo di moltissimi componenti personalizzabili.







•  
**cucine  
civili  
e  
industriali**  
•

Eleganza, linearità ed razionalità sono i punti cardine di questi prodotti. Leggerezza di forma e spaziale in modo da poter comunicare l'essenzialità che solo l'acciaio può dare. Facilità estrema di pulizia e di montaggio.

• **vantaggi** •

Personalizzazione infinita. Quantità di accessori, componenti, finiture e dimensionamenti tali da poter garantire ad ognuno un progetto unico nel suo genere. Sistemi di assemblaggio e montaggio assodati nel tempo grazie all'esperienza assicurano una estrema durata nel tempo e una manutenzione praticamente nulla.

• **funzionalità** •

Versatilità e perfezione dal punto di vista igienico. Facile da pulire e a norma con tutte le richieste igieniche odierne.



- Il materiale richiesto può essere variato e strutturato in funzione di destinazione d'uso e ambiente di utilizzo.
- Le dimensioni vengono stabilite conseguentemente ad una serie di sopralluoghi eseguiti dai nostri tecnici.
- Per qualsiasi informazione riguardante la disponibilità dei prodotti a magazzino, preventivi su misura o informazioni tecniche potete contattarci attraverso gli indirizzi che troverete nella sezione apposita.

**finiture**

superfici	esterne			
fiorettatura ø60 p55	opaca (2b)	caldo	satinata / scotch bright	lucida a specchio (ba)
superfici	interne			
lucida a specchio (ba)	opaca (2b)	caldo		
saldature	esterne			
fascia satinata	lucida a specchio (ba)	originale / grezza		

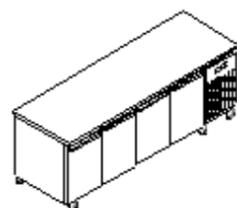
- Finitura classica per i prodotti a contatto con alimenti. Consigliata per la sua facile lavabilità e le caratteristiche estetiche inconfondibili.
- Le differenti tipologie di finitura rispetto a quelle sopra citate è sempre possibile combinarle alle vostre esigenze estetiche e tecniche specifiche.

**materiali**

aisi 304 / 304L	aisi 316 / 316L

- Materiale specifico per le sue caratteristiche adatte al campo alimentare grazie alla sua elevata resistenza alla corrosione con agenti chimici.
- La differenza di materiale utilizzato deriva da conservazioni specifiche di contenuti particolari, oppure da ambienti di collocamento richiedenti ancora più elevate capacità di resistenza alla corrosione.

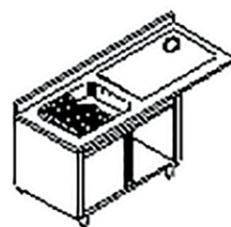
## tavoli predisposti per refrigerazione



dimensioni		
A lunghezza	B profondità	C altezza
985	700	810
1000	700	850
1000	700	850
1425	700	810
1450	700	850
1450	700	850
1865	700	810
1900	700	850
1900	700	850

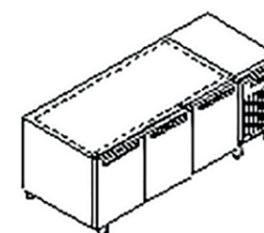
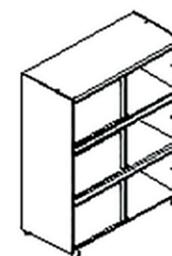
- Tavoli predisposti per motore remoto.
- **2 porte / 295 litri (ventilato).**
- **3 porte / 460 litri (ventilato).**
- **4 porte / 565 litri (ventilato).**
- Possibilità di inserimento cassetiera a due cassetti in sostituzione ad ogni porta.
- Vano comandi e motore posizionati sulla destra del tavolo.
- Accessori extra: **ripiano inox 530 x 325 con ganci / unità condensatrice / luce interna alla cella / ruote girevoli / registratore grafico temperature / unità di monitoraggio e\o telegestione tramite modem o PC / interfaccia seriale TTL RS485.**
- Piano di lavoro standard.
- Piano di lavoro conalzatina.
- Piano di lavoro con tampone coibentato.

## lavelli a giorno



dimensioni			
Tipologia	A lunghezza	B profondità	C altezza
lavello singolo	700 / 800	700	850
lavello doppio	1200 / 1400	700	850
lavello con sgoggolatoio sinistro	1000 / 1200 / 1400	700	850
lavello con sgoggolatoio destro	1000 / 1200 / 1400	700	850
lavello doppio con sgoggolatoio sinistro	1400 / 1600 / 1800 / 2000	700	850
lavello doppio con sgoggolatoio destro	1400 / 1600 / 1800 / 2000	700	850
lavello doppio con sgoggolatoio su entrambi i lati	2100 / 2400 / 2600	700	850

- Lavelli comprensivi di piletta e troppo pieno.



## elementi neutri

dimensioni			
Tipologia	A lunghezza	B profondità	C altezza
lavelli con vascone a giorno	1000 / 1200 / 1400 / 1600	700	850
lavelli con vascone armadiati	1000 / 1200 / 1400 / 1600	700	850
lavelli con vano lavastoviglie a giorno	1400 / 1600 / 1800	700	850
lavelli con vano lavastoviglie armadiati	1400 / 1600 / 1800	700	850
lavelli preparazione verdure a giorno	1200 / 1400 / 1600	700	850
lavelli preparazione verdure armadiati	1200 / 1400 / 1600	700	850
lavamani a pedale	500	500	850
pattumiere e tramogge	425	425	720
	395	395	620
	410	655	700

- Lavelli comprensivi di piletta e troppo pieno.
- Lavelli per la preparazione verdure comprensivi di ripiano in polietilene, guarnizione foro sbarazzo e lamiera forata coprivasca.
- Specificare se posizionare sgocciolatoio destro oppure sinistro.

## banchi pizzeria

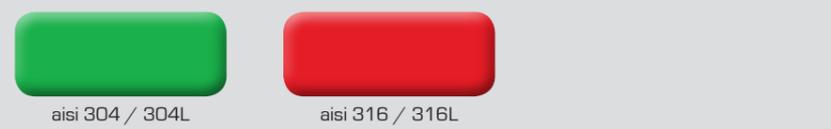
dimensioni			
tipologia	A lunghezza	B profondità	C altezza
tavoli refrigerati completi di cassetiera e portabacinelle. Refrigerazione completa di vetro o copertura inox. <b>2 porte / 348 litri (ventilato).</b> <b>5 porte / 545 litri (ventilato).</b>	1500	800	1450
	2000	800	1450
	2500	800	1450
tavoli refrigerati completi di cassetiera e portabacinelle. Refrigerazione completa di vetro o copertura inox con predisposizione a motore remoto. <b>2 porte / 348 litri (ventilato).</b> <b>5 porte / 545 litri (ventilato).</b>	1150	800	1450
	1660	800	1450
	2200	800	1450

- Ripiano inox 600 x 400 non compresi.
- Nelle versioni predisposte per motore remoto, il gruppo frigorifero non è compreso.
- Le cassette sono fornite complete di 6/7/8 vaschette in polietilene in funzione della quantità di cassetti.
- Accessori extra: **unità condensatrice per versioni remote / luce interna alla cella / griglie 600 x 400 / vaschette in polietilene alimentare 600 x 400 / registratore grafico temperature / unità di monitoraggio e\o telegestione tramite modem o PC / interfaccia seriale TTL RS485.**

**finiture**



**materiali**



- Le dimensioni vengono stabile conseguentemente ad una serie di sopralluoghi eseguiti dai nostri tecnici.
- Il materiale richiesto può essere variato e strutturato in funzione di destinazione d'uso e ambiente di utilizzo.

**veterinaria**

**• caratteristiche •**

Eleganza , linearità ed razionalità sono i punti cardine di questi prodotti. Leggerezza di forma e spaziale in modo da poter comunicare l'essenzialità che solo l'acciaio può dare. Facilità estrema di pulizia e di montaggio.



- Grazie all'impiego del taglio laser per lo sviluppo molti componenti sarà possibile rendere unica la soluzione finale ed esaudire ogni vostra richiesta.
- La struttura desiderata sarà resa estremamente sicura e durabile con l'utilizzo di moltissimi componenti personalizzabili.

**• vantaggi •**

Personalizzazione infinita. Quantità di accessori, componenti, finiture e dimensionamenti tali da poter garantire ad ognuno un progetto unico nel suo genere. Sistemi di assemblaggio e montaggio associati nel tempo grazie all'esperienza assicurano una estema durata nel tempo e una manutenzione praticamente nulla.

**• funzionalità •**

Versatilità e perfezione dal punto di vista igienico. Facile da pulire e a norma con tutte le richieste igieniche odierne.

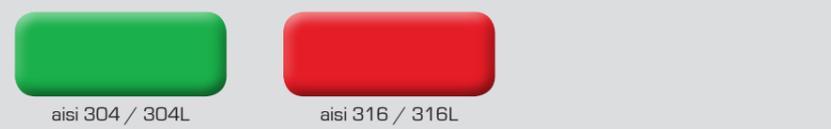




**finiture**



**materiali**



- Le dimensioni vengono stabilite conseguentemente ad una serie di sopralluoghi eseguiti dai nostri tecnici.
- Il materiale richiesto può essere variato e strutturato in funzione di destinazione d'uso e ambiente di utilizzo.

**complementi  
d'arredo  
e  
gadget**

**• caratteristiche •**

Eleganza, modernità, linearità ed razionalità sono i punti cardine di questi prodotti. Leggerezza di forma e spaziale in modo da poter comunicare l'essenzialità che solo l'acciaio può dare. Facilità estrema di pulizia e di montaggio.



- Grazie all'impiego del taglio laser per lo sviluppo molti componenti sarà possibile rendere unica la soluzione finale ed esaudire ogni vostra richiesta.
- La struttura desiderata sarà resa estremamente sicura e durabile con l'utilizzo di moltissimi componenti personalizzabili.

**• vantaggi •**

Stabilità strutturale, resistenti, difficili da sporcare, facilmente lavabili e possibilità di destinarne l'uso all'esterno senza nessun problema.

**• funzionalità •**

Componenti indispensabili per l'arricchimento di piccoli o grandi gesti quotidiani. Estrema flessibilità di progettazione e destinazione di utilizzo. Versatilità e perfezione dal punto di vista igienico. Facile da pulire e a norma con tutte le richieste igieniche odierne.

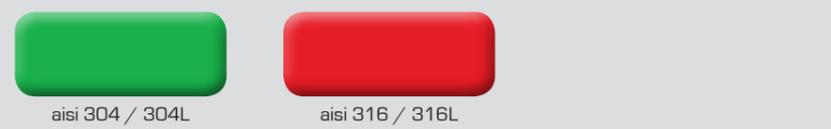




**finiture**



**materiali**



- Le dimensioni vengono stabilite conseguentemente ad una serie di sopralluoghi eseguiti dai nostri tecnici.
- Il materiale richiesto può essere variato e strutturato in funzione di destinazione d'uso e ambiente di utilizzo.

**arredo urbano**

**• caratteristiche •**

Eleganza, modernità, linearità ed razionalità sono i punti cardine di questi prodotti. Leggerezza di forma e spaziale in modo da poter comunicare l'essenzialità che solo l'acciaio può dare. Facilità estrema di pulizia e di montaggio.

**• vantaggi •**

Stabilità strutturale, resistenti, difficili da sporcare, facilmente lavabili e possibilità di destinarne l'uso all'esterno senza nessun problema. Manutenzione pressochè nulla.

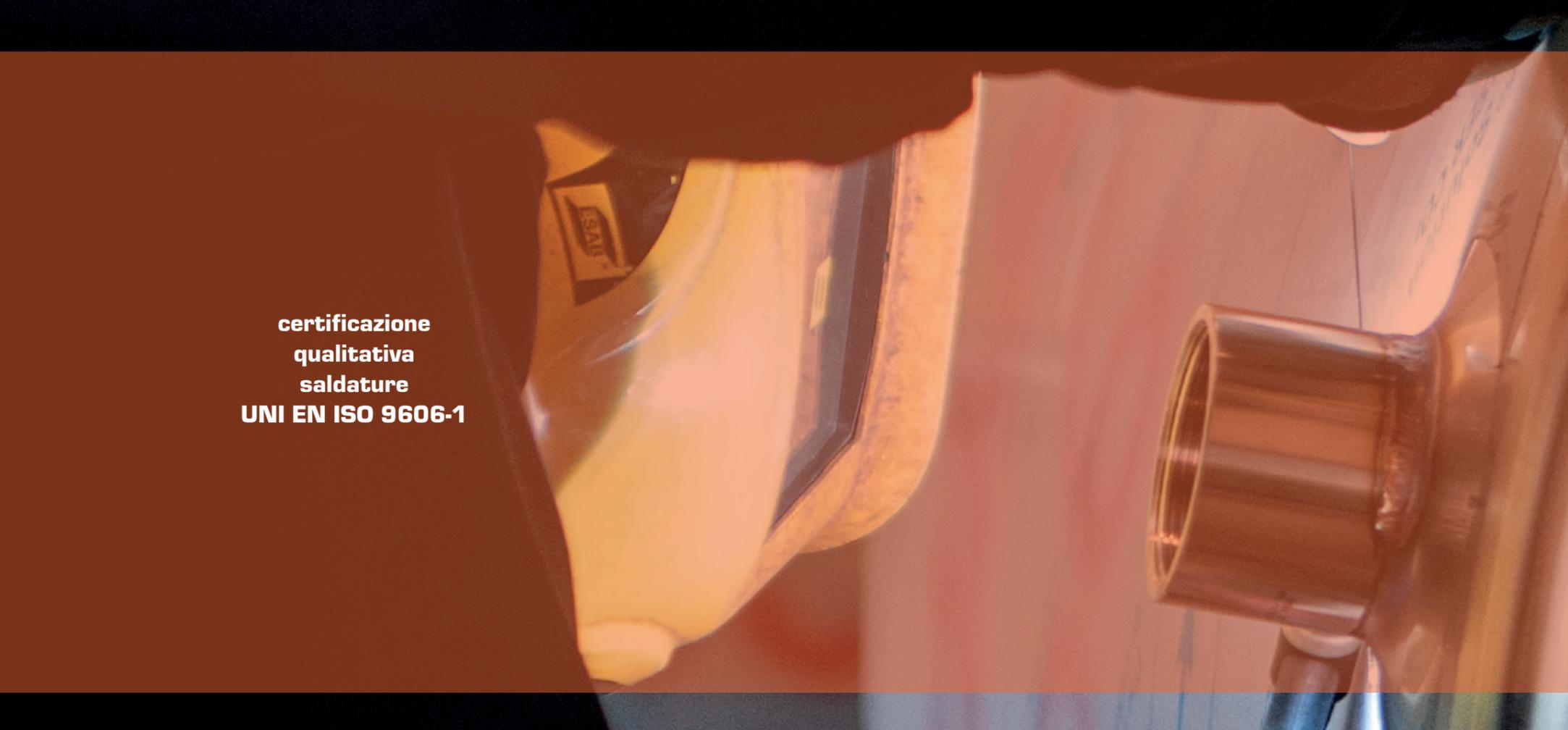
**• funzionalità •**

Componenti indispensabili per l'arricchimento di piccoli o grandi gesti quotidiani. Estrema flessibilità di progettazione e destinazione di utilizzo. Versatilità e perfezione dal punto di vista igienico. Facile da pulire e a norma con tutte le richieste igieniche odierne.



- Grazie all'impiego del taglio laser per lo sviluppo molti componenti sarà possibile rendere unica la soluzione finale ed esaudire ogni vostra richiesta.
- La struttura desiderata sarà resa estremamente sicura e durabile con l'utilizzo di moltissimi componenti personalizzabili.





certificazione  
qualitativa  
saldature  
UNI EN ISO 9606-1

**CERTIFICATO** TÜV AUSTRIA

EN ISO 9606-1 141 T BW FMS S s 3,0 D 48,3 H-L045 ss gb

Certificato N°: TUV-A-18184678 Organismo d'esame: TÜV AUSTRIA CERT GMBH A-1220 Vienna, Deutschland 19

Produttore - processo di saldatura: WPS 01-19 REV.0  
N° di riferimento (se disponibile):  
Cognome / Nome del saldatore: Giulio Ghirardelli

Esaminatore: Giulio Ghirardelli  
Identificativo del saldatore CA

Metodo di identificazione / Identificazione ID-Card A14873952  
Data di nascita / luogo di nascita:  
Approvazione secondo PED: TÜV AUSTRIA CERT GMBH Organismo indipendente riconosciuto al sensi dell'articolo 20, 24 e allegato I § 3.1.2. della direttiva 2014/68 /UE

Datore di lavoro: LA SOLIDA SRL - 25091 BREGAZZOLE (BS)  
Codice / Nome di riferimento: UNI EN ISO 9606-1

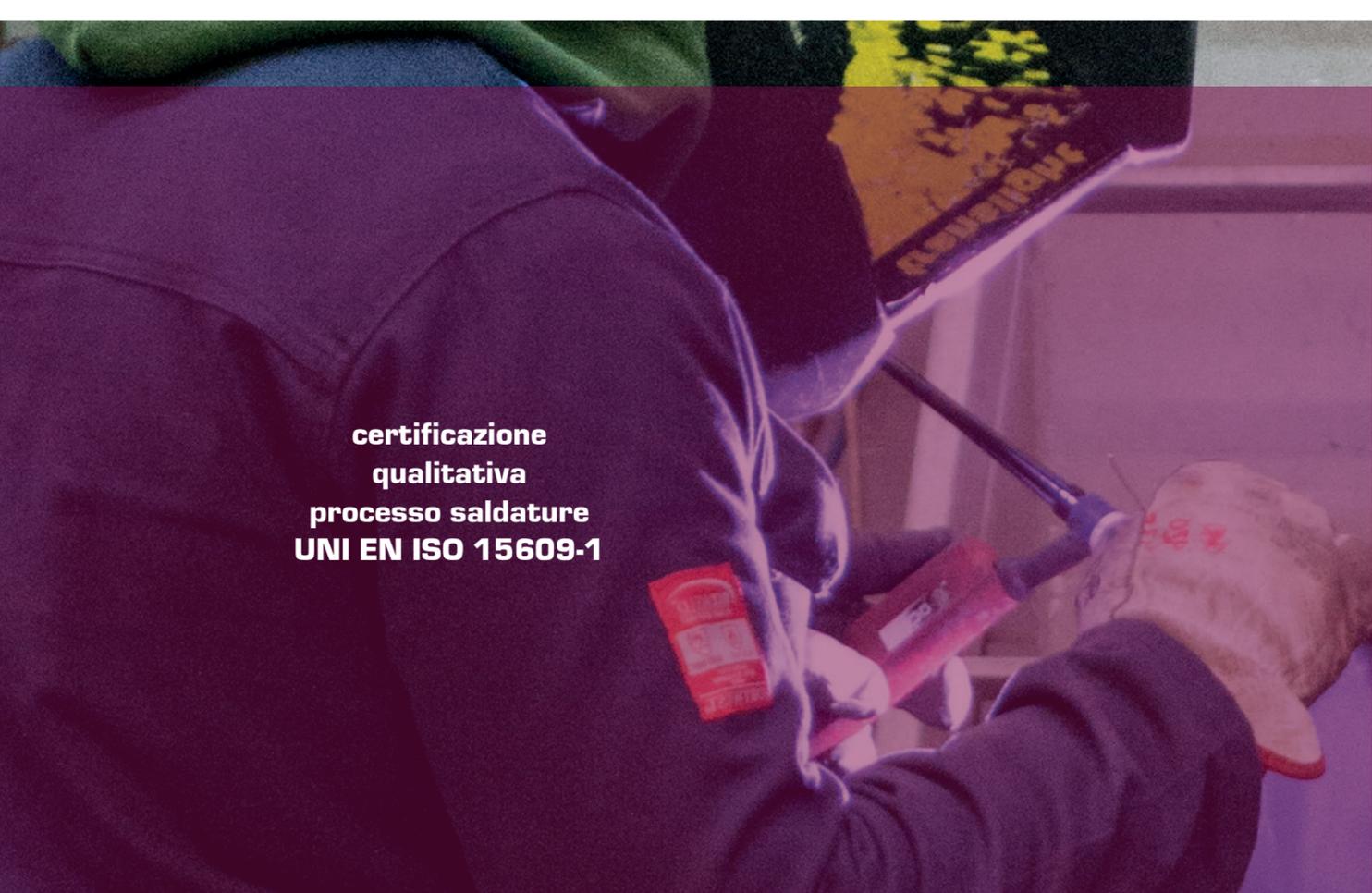
Dati di prova - (dettagli)		Scopo
Processo(i) di saldatura	141	141, 142, 143, 145
Lanterna o Tubo	T	P-T
Tipo di giunto	BW	BW
Gruppo(i) di materiali	8,1, EN 10217-7 : 1.4404 AISI 316L	5, 8, mm
Tipo di materiale d'apporto	S	EN ISO 14343 A
Designazione	W 19 12.3 LSi (TRUTIG 316LSi Tgr welding)	FMS
Gruppo materiale d'apporto (TMO)		
Tipo di corrente e polarità	ni	
Gas di protezione	P1: Ar 99,997%	EN ISO 14175
Accessori	P2: Ar 99,997%	EN ISO 14175
Spessore del tubo	3,0	da 3,0 a 6,0 mm
Diametro esterno tubo	D 48,3	da 25,0 mm
Posizioni di saldatura	H-L045	P BW: PA PC PF T BW: PA PC PH H-L045
Particolari di saldatura	ss gb	ss mb, ss, ss gb

per ulteriori informazioni, consultare la scheda supplementare s / o le specifiche delle procedure di saldatura del produttore

Tipi di prove di qualificazione	effettuata o autorizzata	sì	no	Penge in accordo al punto 6.2.		firma
				Data	Firma	
Procedura di saldatura in sito	-	x				Prisco Vizzoler
Controllo visivo	-	x				
Scansione radiografica	x					
Scansione ultrasonora	x					
Scansione con liquidi penetranti	-	x				
Ispezione Macrografica	x					
Prova di trazione	-	x				
Prova di piegatura	-	x				
Prova di trazione con taglio	-	x				
Prova di sovrapposizione	-	x				
Prova di sovrapposizione (*)	-	x				
Test di sovrapposizione	-	x				
Conoscenza teorica	x					

\*1 Delegati sul luogo supplementare, un contratto  
\*\* In caso di sistema regolare del datore di lavoro o del superiore (secondo lo standard di prova)

09827-18-1



certificazione  
qualitativa  
processo saldature  
UNI EN ISO 15609-1

**LA SOLIDA** WELDING PROCEDURE SPECIFICATION (W.P.S.)  
Di Mabolini Ivan & C.S.a.S. Bredozole (BS) Italy

WPS N. PROC. N. 01.09 Rev. 0  
Date 24/10/09  
Supp. WPAR N. NA  
Job Comm. n. WELDER QUALIFICATION  
OrderN° NA Sheet Foglio 1/2

FOR WELDER QUALIFICATION ONLY

Welding Processes) a) 141 TIG b) c)

Type Tipo MANUAL

Joints Giunti SINGLE V GROOVE WELD

Backing Scostegno NO

Weld preparation Preparation Grinding

Method of preparation & Cleaning Pulizia

PARENT MATERIAL BASE MATERIAL

Group.n 8.1 total Group.n 8.1

Spec. Type & Grade toicon

Spec. C. Tipo e Grado EN 1304-1 / EN 10088-2

Thickness Spessore (mm) 3=3

Outside Diameter Diametro esterno (mm) 48

Other Altro NO

FILLER METAL MATERIALE D'APPORTO

Specification No.	Specific No.	a)	b)
EN 1092-99	EN 19 9 3 1		
W 19 9 3 1	D= 7.4 mm		
Trade name	Nome commerciale	CROMATEG 3081	
Manufacturer	Fabbricante	ELGA	
Flux Trade Name	Nome comm. Flux	NA	
Manufacturer	Fabbricante	NA	
AWS Class *	AWS A5FA	ER 308-L	
Other	Altro		

WELDING POSITION POSIZIONE SALDATURA

Position Posizione H-L045

Welding progress Progressione di saldatura LP TIG

Other Altro NO

PREHEAT PRERISCALDO

Preheat Temp. Temperatura di preriscaldamento (°C) ≥10 °C

Interpass Temp. Temperatura di interpass (°C) -150°C

Preheat maintenance Temperatura di post-riscaldamento NO

GAS GAS Percent Composition / Composizione %

Gas	Mixture	Flow Rate
Ar	99,99%	8-10
Ar	99,99%	4-5

Plasma Shielding Precazione

Trailing Agguantivo NO

Backing Al rovescio

Other Altro

EN class. Class. EN 439 11

Welded by G. Ghirardelli

**LA SOLIDA** WELDING PROCEDURE SPECIFICATION (W.P.S.)  
Di Mabolini Ivan & C.S.a.S. Bredozole (BS) Italy

WPS N. PROC. N. 01.09 Rev. 0  
Date 24/10/09  
Supp. WPAR N. NA  
Job Comm. n. WELDER QUALIFICATION  
OrderN° NA Sheet Foglio 2/2

ELECTRICAL CHARACTERISTICS CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Current Corrente DC-EN

Polarity Polarità see table

Mode of Metal Transfer Modo di trasferimento NA

Tungsten Electrode Type & Size Tipo e dimens. Electrodo W EWTd d = 2.4 mm (AWS A 5.12 1989)

Electrode wire feed speed range Campo di velocità del filo NA

TECHNIQUE TECNICA

String or Weave Beads Cordoni stretti o larghi String beads

Orifice or Gas Cup Size Diametro dell'ugello o ceramica D 10 MM

Initial & Interpass Cleaning Pulizia iniziale e fra le passate NA

Method of Back Gouging Metodo di salatura NA

Oscillation Oscillazione NO

Amplitude Ampiezza NA

Frequency Frequenza NO

Stand of Distance Distanza libera filo (mm) NA

Multiple, Single Pass (for Side) Passata singola o multi. (per lato) MULTIPLE PASS

Single or Multiple Electrodes Elettrodi singolo o multipli Single

Torch Angle Angolo Torcia 15°-20°

Other Altro NO

POST WELD HEAT TREATMENT (PWHT) TRATTAMENTO TERMICO DOPO SALDATURA

Temperature Range Intervallo di Temperatura (°C) NO

Time Range (hours) Tempo di mantenimento (ore) NA

Heat rate Gradiente di riscaldamento (°C/h) NA

Cool. rate Gradiente di raffreddamento (°C/h) NA

Other Altro

Run(s) or Layer(s)	Welding Process	EN Design. or trade Name	Electrode Size	Type e polarity	Amperage	Voltage	Travel Speed	Heat Input	Other
Passate o Strati	Processo saldatore	Nome	Dimensioni	Tipo e polarità	A	V	Velocità di Saldatura mm/min	Apporto di Saldatura Termico U/min	Altro
01	141	W 19 9 3 1	2.4	DC-EN	70-100	12-15	60-120	0.14-1.13	NO
02	141	W 19 9 3 1	2.4	DC-EN	70-100	12-15	60-120	0.14-1.13	NO

Welded by G. Ghirardelli

**certificazione  
conformità M.O.C.A  
(materiali e oggetti  
contatto alimentare)**

**OGGETTO: DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ M.O.C.A. (MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI)**

DATA DELLA DICHIARAZIONE: 04/03/2020

**1) IDENTITÀ ED INDIRIZZO DELL'OPERATORE CHE PRODUCE**

La Solida s.r.l. Via Gavardina, 51 25081 Bedizzole, Brescia P.IVA 00663430981

**2) DESCRIZIONE E TIPOLOGIA DI MOCA CERTIFICATO**

L'azienda si occupa della produzione di vasche, cisterne, silos e altri recipienti in acciaio destinati a venire a contatto con gli alimenti. La presente dichiarazione di conformità è riferita al prodotto: SERRATOI CIRCOLARI IN ACCIAIO INOX.

L'acciaio inossidabile utilizzato è conforme al DM 21/03/1973, modificato da ultimo da: DM 1/76/2009 e DM n. 258 del 21/12/2010 e alla Nota Min San DG SAN 0008474-P-22/03/2011 al DM 258 del 21/12/2010 e alla norma Norma UNI EN 1008-1:2005.

Il prodotto viene realizzato rispettando il REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006 DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

I prodotti realizzati dalla Solida s.r.l. sono conformi al REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

I serbatoi prodotti dalla Solida s.r.l. vengono realizzati utilizzando acciai AISI 304 e AISI 316.

**3) RISULTATI PROVE DI MIGRAZIONE**

PRODOTTI IN ACCIAIO AISI 304

Il produttore come previsto dalla norma ha effettuato delle analisi di migrazione sul prodotto. Condizioni di prova: per oggetti destinati a contatto prolungato a temperatura ambiente con qualsiasi tipo di alimenti: la valutazione di idoneità è stata basata sul contatto con soluzione acquosa di acido acetico al 3% (p/v), a 40 °C per 10 giorni.

Simulante impiegato: 500 ml

Superficie di contatto: 1,5 dm2 (circa)

Rapporto superficie / volume: 0,3

Metodo di prova	U.M.	Risultato	Valore massimo
DM 21/03/1973 All IV Sez I GU n° 104 20/04/1973 SO	mg/dm <sup>2</sup>	< 2	8

Valore massimo: fissato nel D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

Oltre alla migrazione globale si sono effettuate prove di migrazione specifica. Le determinazioni sono state effettuate sul liquido proveniente dal contatto ottenuto secondo le modalità eseguite per la migrazione globale. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga a contatto con 6 dm2 di prodotto.

Parametro	Metodo di analisi	U.M.	Risultato	Valore massimo
Cromo III (Cr)	DM 21/03/1973 All IV Sez II GU n° 104 20/04/1973 SO + DM n° 140 11/11/2013 GU n° 294 16/12/2013 + DM n° 195 06/08/15 GU n° 288 11/12/2015 + EPA 200.8 1994	mg/kg	0,05	0,1
Manganese (Mn)	DM 21/03/1973 All IV Sez II GU n° 104 20/04/1973 SO + DM n° 140 11/11/2013 GU n° 294 16/12/2013 + DM n° 195 06/08/15 GU n° 288 11/12/2015 + EPA 200.8 1994	mg/kg	0,02	0,1
Nichel (Ni)	DM 21/03/1973 All IV Sez II GU n° 104 20/04/1973 SO + DM n° 140 11/11/2013 GU n° 294 16/12/2013 + DM n° 195 06/08/15 GU n° 288 11/12/2015 + EPA 200.8 1994	mg/kg	0,03	0,1

Valore massimo: fissato nel D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

PRODOTTI IN ACCIAIO AISI 316 con saldatura

Il produttore come previsto dalla norma ha effettuato delle analisi di migrazione sul prodotto. Condizioni di prova: per oggetti destinati a contatto prolungato a temperatura ambiente con qualsiasi tipo di alimenti: la valutazione di idoneità è stata basata sul contatto con soluzione acquosa di acido acetico al 3% (p/v), a 40 °C per 10 giorni.

Simulante impiegato: 500 ml

Superficie di contatto: 1,5 dm2 (circa)

Rapporto superficie / volume: 0,3

Metodo di prova	U.M.	Risultato	Valore massimo
DM 21/03/1973 All IV Sez I GU n° 104 20/04/1973 SO	mg/dm <sup>2</sup>	< 2	8

Valore massimo: fissato nel D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

Oltre alla migrazione globale si sono effettuate prove di migrazione specifica. Le determinazioni sono state effettuate sul liquido proveniente dal contatto ottenuto secondo le modalità eseguite per la migrazione globale. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga a contatto con 6 dm2 di prodotto.

Parametro	Metodo di analisi	U.M.	Risultato	Valore massimo
Cromo III (Cr)	DM 21/03/1973 All IV Sez II GU n° 104 20/04/1973 SO + DM n° 140 11/11/2013 GU n° 294 16/12/2013 + DM n° 195 06/08/15 GU n° 288 11/12/2015 + EPA 200.8 1994	mg/kg	0,04	0,1

Manganese (Mn)	DM 21/03/1973 All IV Sez II GU n° 104 20/04/1973 SO + DM n° 140 11/11/2013 GU n° 294 16/12/2013 + DM n° 195 06/08/15 GU n° 288 11/12/2015 + EPA 200.8 1994	mg/kg	0,01	0,1
Nichel (Ni)	DM 21/03/1973 All IV Sez II GU n° 104 20/04/1973 SO + DM n° 140 11/11/2013 GU n° 294 16/12/2013 + DM n° 195 06/08/15 GU n° 288 11/12/2015 + EPA 200.8 1994	mg/kg	0,03	0,1

Valore massimo: fissato nel D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

**4) INFORMAZIONI PER UN CORRETTO UTILIZZO**

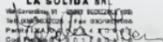
Anche se il prodotto viene lavato prima della vendita è obbligatorio prima del primo utilizzo effettuare adeguato lavaggio con acqua e soda caustica e risciacqui con acqua.

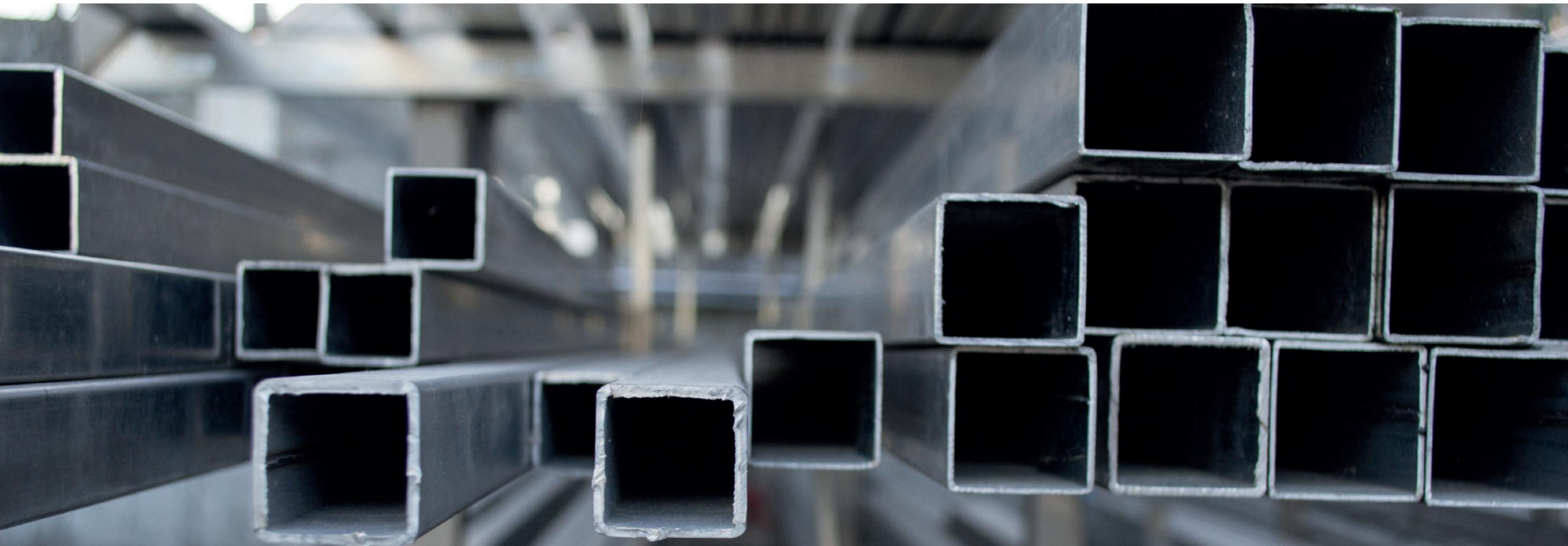
Il produttore evidenzia che tale dichiarazione è rilasciata per i soli prodotti in essa richiamati e con le destinazioni d'uso per le quali viene immessa sul mercato. Il produttore non sarà ritenuto responsabile qualora l'utilizzatore finale dovesse utilizzare tali prodotti al di fuori del loro campo di applicazione senza eventuale autorizzazione rilasciata dal produttore stesso.

Tale dichiarazione ha validità a partire dalla data sotto riportata e sarà sostituita qualora intervenissero mutamenti sostanziali nella produzione in grado di mutare alcuni requisiti essenziali ai fini della conformità o qualora fossero cambiati i riferimenti legislativi citati nella presente dichiarazione e/o aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità stessa.

Tutta la documentazione a supporto della Dichiarazione di Conformità MOCA è disponibile presso l'azienda ed è a completa disposizione delle Autorità Competenti.

DATA: 04/03/2020

FIRMA: 



“ Esiste un capo  
supremo:  
il cliente.  
Il cliente può  
licenziare tutti  
nell'azienda,  
dal presidente  
in giù,  
semplicemente  
spendendo  
i suoi soldi  
da un'altra  
parte. ”

• **Sam Walton** •

Fotografia

• **Sara Piccoli** •

