



Tanques semprepleni (sempre cheios) de pequenas capacidades paletizáveis « Enopalet »



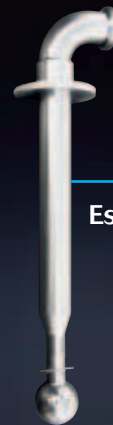
Politank com plano alto Variotank termocondicionado com Termospiral



Variotank com duas camisas Termostar para obter frio e calor



Politank termocondicionado com Termostar e isolado com Isotank com o último plano Variotank



Esfera de lavagem Topclean



Variotank Termo com camisa de condicionamento Termostar baixa



Variotank Termo baixo e largo para a fermentação

ALBRIGI
TECNOLOGIE
Um terço de século de evolução



O Variotank é um Semprepleno (sempre cheio) clássico para a armazenagem. Este modelo é munido de alavanca para rodar a tampa pneumática, cómodo para o operador.

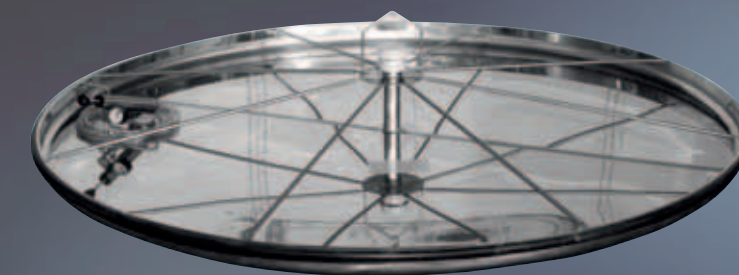


Variotank Termo com a camisa Termostar na metade do cilindro

VARIOTANK

Pequenos e grandes tanques com capacidade variável

Albrigi produz uma linha completa de tanques Variotank para a armazenagem ou a fermentação, de capacidade variável, munidos de tampa móvel pneumática a partir de 75 l até 15.000 l, em todas as formas e em todas as soluções próprias para a armazenagem momentânea de vinhos, assim como para seu saque contínuo sem problemas, e para fazer a fermentação de mostos com o bagaço que, neste caso, pode ser visto do alto. Há várias combinações de Variotank munidos da camisa de condicionamento com as nossas económicas faixas múltiplas "Polifasce" aplicáveis posteriormente ou "Termostar" em cima, em baixo, verticais, horizontais. Há vários acessórios para fazer a remontagem dos mostos, para manter a manta submersa, para refrigerar pequenas partidas variáveis de mosto com a tampa móvel isolada, chegando-se aos modelos paletizáveis ou empilháveis « Enopalet », também de capacidade variável até a aplicação de mecanismos móveis de recalque pneumático sobre trilho móvel de movimento normal, e dezenas de acessórios para a lavagem automática e a oxigenação dos vinhos e dos mostos.



Tampa móvel com fechadura hermética pneumática.

A armazenagem confortável com tampa móvel



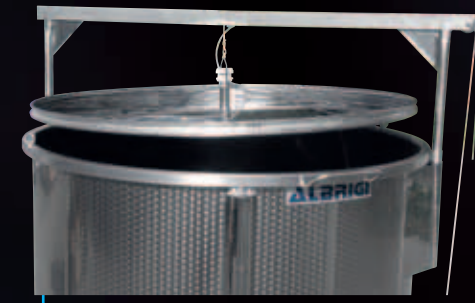
Variotank com faixa múltipla (Polifascia) e Monofoltank móvel especial para tanques Semprepieni (sempre cheios)



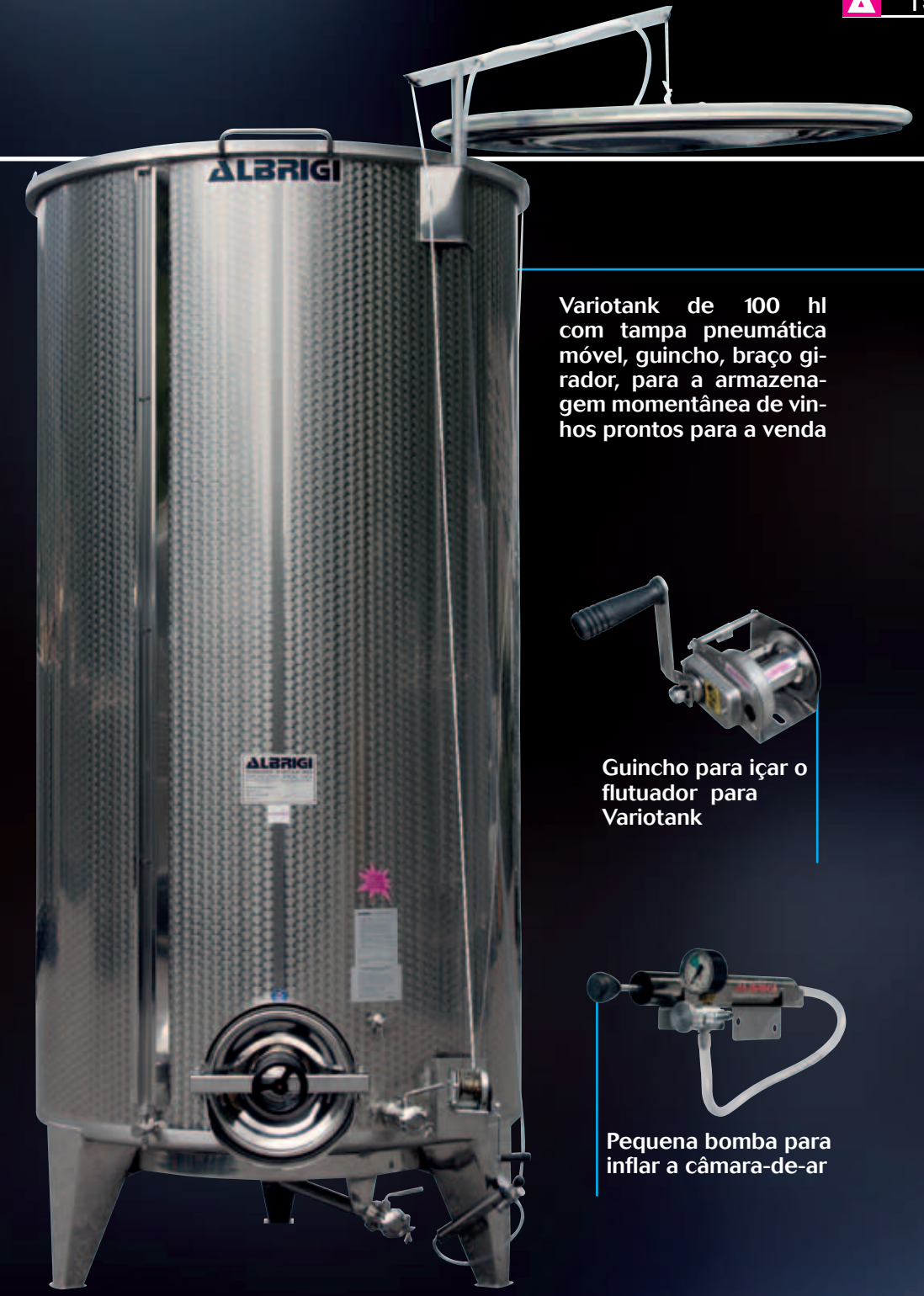
Variotank Termo com acabamento exterior acetinado fino com SCOTCH BRITE



Variotank isolado com Iso-tank e termocondicionado com Termostar para a estabilização dos vinhos



Braço de ponte



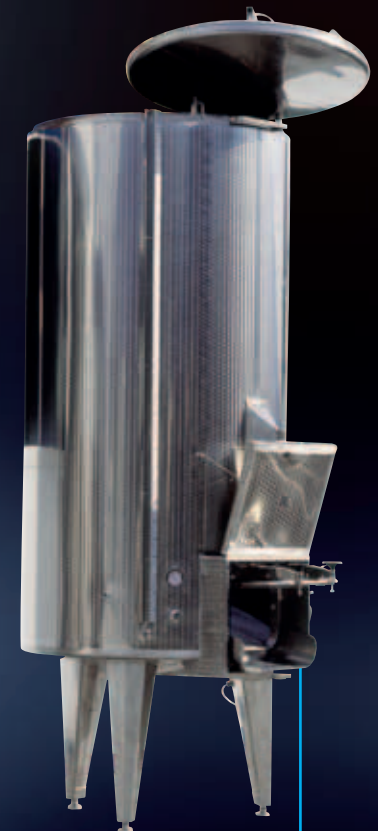
Variotank de 100 hl com tampa pneumática móvel, guincho, braço girador, para a armazenagem momentânea de vinhos prontos para a venda



Guincho para içar o flutuador para Variotank



Pequena bomba para inflar a câmara-de-ar



Variotank isolado Isofix com camisa de condicionamento Termostar para criomaceração



Variotank equipado com céu de fechadura hermética para tornar-se um tanque padrão para armazenagem. Com este tipo de tampa torna-se um tanque "Combitank"



Variotank Termo de fermentação com mecanismo de recalque móvel e regulável para diversos diâmetros



Tanques Variotank (sempre cheios) de 75 l até 5000 l com tampa anti-poeira móvel