

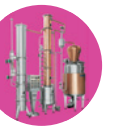
Cuadernos de destilación



Desalcoholadores



Destiladores



Cadalpe spa 31028 Vazzola (TV) Italy - Via C. Battisti, 87 - Tel. +39 0438 441570 (r.a.)
Fax +39 0438 441577 - e-mail: info@cadalpe.com - sito web: www.cadalpe.com





Destilación Cadalpe

Líneas para la destilación:
nuestra tradición más original

Cadalpe Spa destaca en el panorama nacional e internacional por el constante estudio de la innovación tecnológica. Gracias a una gran experiencia y competencia, afirmada como una de las Empresas más importantes del sector, está especializada en la creación de máquinas para la elaboración del vino que abarcan todas las fases de la producción: refrigeración, filtración, intercambio térmico, estabilización, concentración y destilación.

Con Cadalpe Service, creada inmediatamente después, satisface la demanda de tanques y fermentadores para el almacenaje, el acondicionamiento y la vinificación.

Las máquinas Cadalpe, eficientes y de vanguardia, representan desde hace años una contribución importante a la evolución del sector, con el constante perfeccionamiento de las prestaciones, el complemento de componentes exclusivos a menudo protegidos por patentes internacionales y la conquista de soluciones siempre nuevas y originales.

Características de la empresa, en efecto, son el proyectar a medida para satisfacer siempre las exigencias del cliente, el suministrar un ciclo de elaboración integral, de las materias primas, seleccionadas y adquiridas directamente, al montaje y hasta la fase de prueba final, y la garantía de la mejor relación calidad/precio.

El servicio de asistencia, disponible en todas las regiones de Italia así como en el extranjero, permite resolver rápidamente cualquier problema. Las máquinas Cadalpe trabajan en todo el mundo: exportamos más del 50% de la producción, alcanzando prácticamente todos los países donde se cultiva la vid y se produce vino bueno.

Instalaciones avanzadas, continuamente actualizadas con soluciones exclusivas, incluso patentadas por nuestra empresa, permiten obtener productos finales con una calidad superior garantizada.

Cadalpe produce desde siempre líneas de destilación fiables y seguras, continuas y discontinuas, utilizando materiales apropiados, proyectadas con competencia y realizadas con técnicas de fabricación refinadas.

En toda Europa y en el mundo, los productores de brandy, grappa, aguardiente de uva o de fruta fermentada saben que pueden contar con nuestra larga experiencia y con nuestra total colaboración para realizar en cualquier lugar la instalación deseada.



Desalcoholador continuo de orujo

C5



Un gran trabajador fiable, ventajoso y patentado

La alternativa a los alambiques tradicionales es una instalación de gran eficiencia y eficacia: el desalcoholador continuo de orujo C 5 patentado, capaz de trabajar una cantidad diaria considerable de materia prima, respetando al máximo las características cualitativas del destilado, con una utilización mínima de mano de obra.

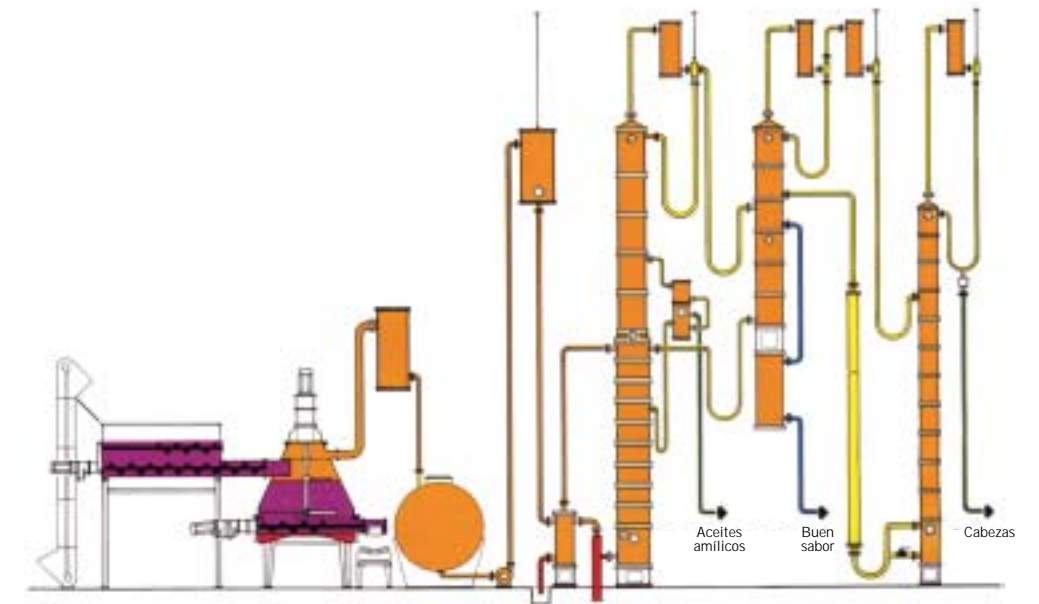
Otras prerrogativas:

- acción homogénea del vapor sobre el orujo, gracias al mezclado lento del mismo y a la particular forma de la cámara de desalcoholación;
- control automático del nivel de orujo en la cámara de desalcoholización, mediante regulación integrada de la alimentación y de la descarga;
- prevención de recalentamientos y quemaduras del orujo, gracias al uso de vapor a baja temperatura, presaturado por gorgoteo, con reducción en la extracción de compuestos volátiles desagradables.

Las flemas alcohólicas que se obtienen con el desalcoholador son rectificadas para grappa, o alcohol, contemporáneamente a su extracción, o en tiempos posteriores, haciendo recurso a columnas discontinuas o continuas.

Realizado totalmente en inox especial, o en cobre (bajo pedido).

Aplicación alternativa: la extracción de esencias de hierbas o partes vegetales.

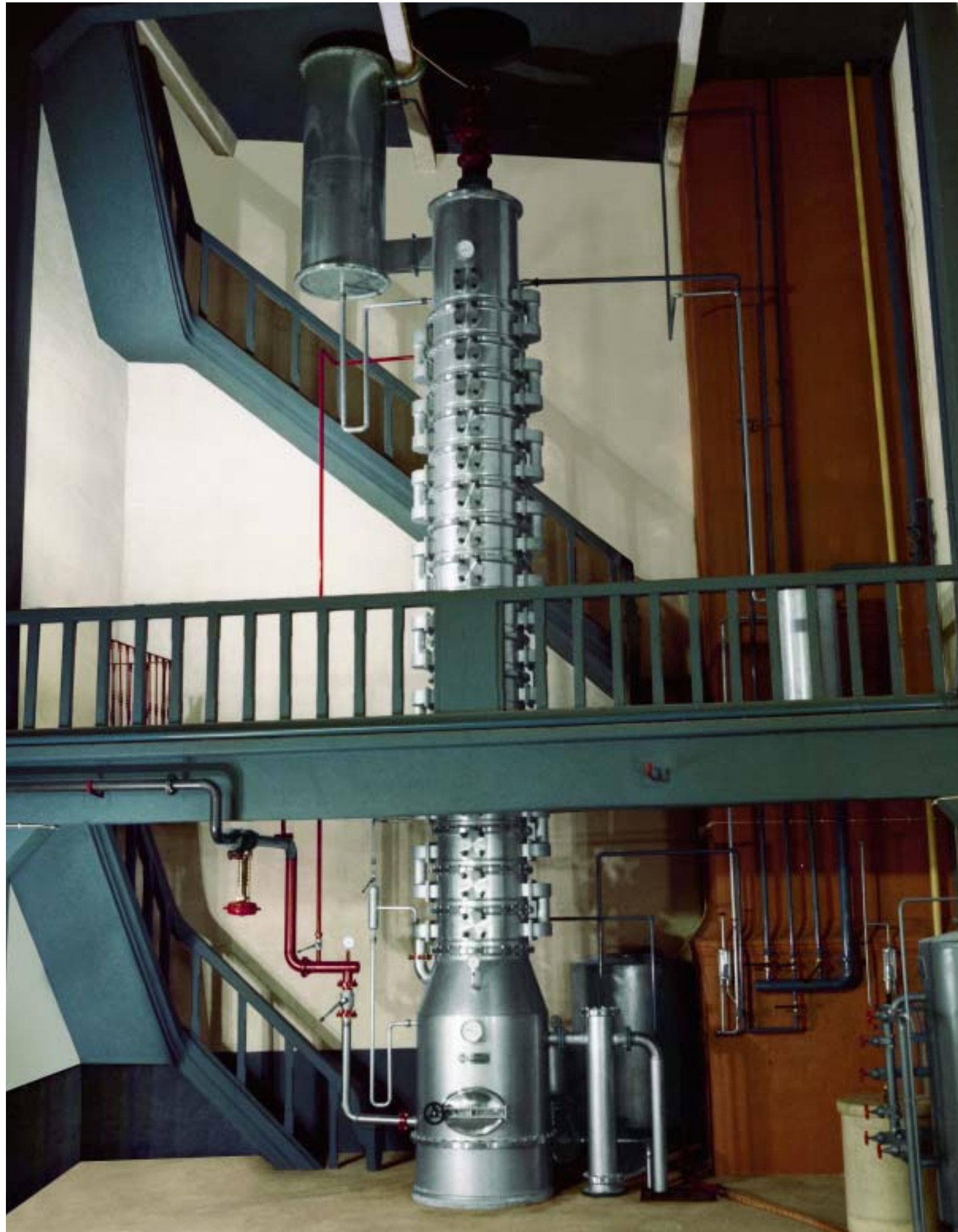


Instalación de destilación continua orujo o rectificación de flemas.

Modelo		
Orujo desalcoholado en las 24 horas	q	200/750
Vapor a 1,5 bar por quintal de orujo	Kg	30/32
Agua de condensación a +15° C	H/h	15/50
Potencia instalada	kW	5,5
Dimensiones		
Largo	mt	5,70
Ancho	mt	1,80
Alto	mt	4,00
Peso neto	Kg	2200

Desalcoholador de heces continuo

C16



Un especialista completo y fiable

La instalación de desalcoholación en continuo con columna de discos con auto-limpieza ha sido proyectada y realizada para la desalcoholación de heces de vino que pueden trasegarse con bomba, uva descobajada, fermentada y triturada y puré de otra fruta fermentada, mediante vapor indirecto a 0,5 bar con integración de vapor directo.



Datos técnicos

Materia prima a elaborar en 24 horas

(Uva descobajada y triturada o heces de vino a 10° GL)	t	40-50
Consumo vapor a 0,5 bar	Kg/h	800/1000
Agua de condensación	l/h	3000/5000
Grado alcohólico medio del producto (flemas)	°GL	25/50
Grado alcohólico residuo (trazas máx)	°GL	0,1
Potencia instalada	kW	9
Dimensiones		
Largo	mt	5
Ancho	mt	2
Alto	mt	12
Peso neto (aproximado)	Kg	2500

Destilador discontinuo

C27



Sólo destilados de alta calidad

Es el especialista de la destilación más fiable y eficiente, destinado a las destilerías medianas y pequeñas que desean obtener un destilado de considerable calidad (aguardiente de uva o de fruta fermentada, brandy, grappa).

- Realizado con refinadas técnicas de fabricación, utiliza materiales seleccionados, que respetan en cuanto a naturaleza y características los rigurosos cánones de calidad a los que Cadalpe desde siempre se inspira,
- permite realizar el ciclo en manual o en automático con monitoreo de las principales fases del proceso y optimizando las temperaturas, el grado de agotamiento y el corte de las fracciones de cola y de cabeza,
- puede ser equipado para operar también en vacío y los distintos componentes encuentran un perfecto equilibrio estructural en el interior de una línea estéticamente agradable y de dimensiones reducidas.
- Ha conquistado ya numerosos e importantes clientes que lo han elegido por su producción y por nuestra indudable profesionalidad.



Instalación para procesos especiales.



Potencialidad		
Capacidad de carga de producto	hl	8
Vapor 0,5 bar - fase de arranque	Kg/h	500
Vapor 0,5 bar a régimen	Kg/h	80
Agua de condensación a +15°/+18° C	hl/h	7,5
Potencia instalada	KW	1,5
Dimensiones		
Largo	mt	4,20
Ancho	mt	1,20
Alto	mt	4,70
Peso neto	Kg	870

Instalación de
destilación
fraccionada

C42



Tecnología y empeño continuos

Instalación de destilación fraccionada en vacío
y en corriente de vapor.
Proceso discontinuo para la extracción de terpenos
no oxigenados de aceites esenciales.



Apuntes

