

# Cuadernos de pasteurización y segunda fermentación



Termoestabilizadores



Autoclaves



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](mailto:info@cadalpe.com) - sito web: [www.cadalpe.com](http://www.cadalpe.com)





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.

# Pasteurización Cadalpe

La más amplia posibilidad  
de elección

También en un sector particular y limitado como es el de la pasteurización, Cadalpe destaca por el esmero de sus proyectos, la originalidad de sus propuestas y la seguridad de resultados.

Todos los productores encuentran en nuestra gama la solución ideal para sus necesidades, no sólo por la selección que ofrece la variedad de modelos, sino también por las distintas posibilidades estudiadas por nuestros técnicos expertos y ofrecidas, como opcional, para permitir eventuales elaboraciones ulteriores.





# Autoclaves para la segunda fermentación

# C23



## Resultados siempre brillantes

Las autoclaves de segunda fermentación C 23, testadas para presiones de ejercicio de 6 o bien 9 bar según la normativa PED, dotadas de intersticio para la circulación forzada de la solución de glicol, en versión vertical o bien horizontal, pueden ser realizadas completamente con acero inox AISI 304 o AISI 316 con superficie interna satinada o como alternativa en acero al carbono, protegidas en el interior con resinas epoxídicas sin disolventes rociadas en caliente, según el sistema PTX 2807/HS, previo arenado de la superficie a metal blanco (Grado SA3).

Perfectamente idóneas para contener sustancias alimenticias como atestigua el certificado de aprobación, las autoclaves están equipadas con accesorios de acero inox AISI 304 y preparadas para la aplicación de componentes opcionales como: electroagitador, resistencia eléctrica, termostato de control, dispositivo de lavado, cubre-trampilla inox termoaislada. Bajo pedido puede ser suministrado el aislamiento, con poliuretano expandido y revestimiento de aluminio o acero inox AISI 304.



Modelo		20	25	30	40	50	60	70	80
Capacidad	hl								
Dimensiones									
Diámetro exterior	mt	1,25	1,25	1,25	1,25	1,66	1,66	1,66	1,66
Altura total	mt	2,92	3,42	3,92	4,77	3,90	4,40	4,90	5,40
Peso									
6 bar	kg	630	740	850	970	1170	1330	1490	1650
9 bar	kg	700	820	940	1060	1450	1650	1880	2100

Modelo		100	120	140	150	160	200	240
Capacidad	hl							
Dimensiones								
Diámetro exterior	mt	2,16	2,16	2,16	2,16	2,33	2,33	2,33
Altura total	mt	4,46	4,96	5,46	5,76	5,53	6,53	7,53
Peso								
6 bar	kg	2120	2370	2610	2860	3450	3770	4100
9 bar	kg	2570	2870	3180	3480	4050	4450	4850