

### QUADERNI DI STOCCAGGIO, FERMENTAZIONE E SPUMANTIZZAZIONE

STORAGE, FERMENTATION AND SECOND FERMENTATION NOTE BOOKS





La Cadalpe si distingue nel panorama nazionale e internazionale per la ricerca costante dell'innovazione tecnologica.

Le sue macchine, efficienti e all'avanguardia, rappresentano da anni un suo contributo personale all'evoluzione del settore, con il costante perfezionamento delle prestazioni e il raggiungimento di soluzioni sempre nuove e originali.

Perché Cadalpe non si limita a costruire le sue macchine, ma le progetta e le perfeziona continuamente, arricchendole di particolari esclusivi, coperti da brevetti internazionali.

X

A distinguishing hallmark of Cadalpe on the national and international scene is its constant research into technological innovation.

Its efficient, avant garde machines have for many years represented a personal contribution to progress in the sector with continuously perfected performance and the achievement of new and original results, because Cadalpe not only produces machines, but also designs and constantly enhances them adding exclusive internationally patented features.

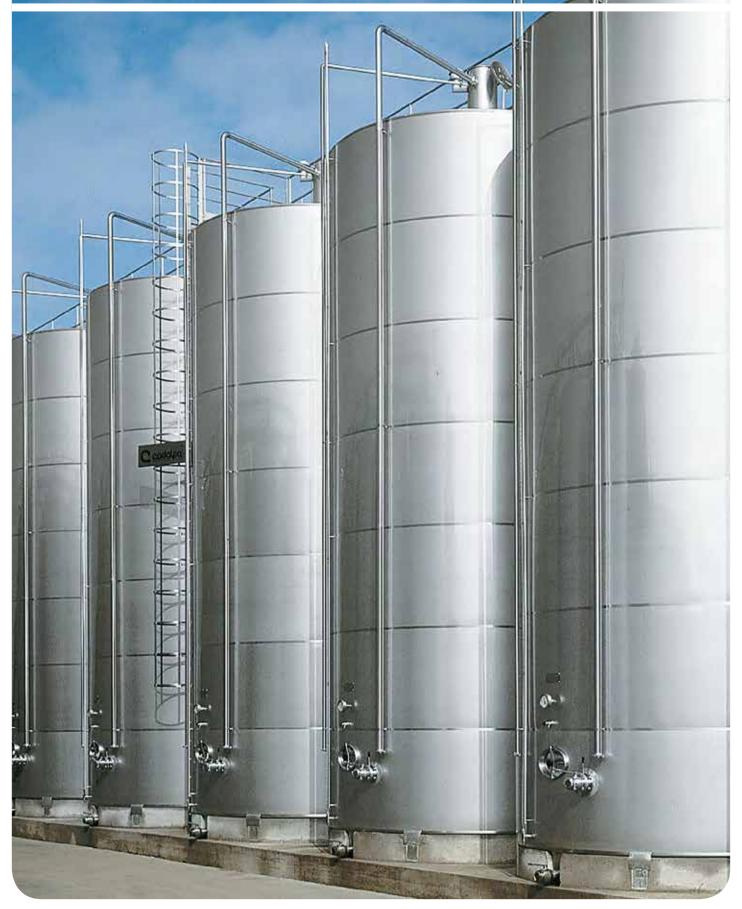


# Stoccaggio O4 Storage

## Fermentazione 14 Fermentation

Spumantizzazione 28
Second Fermentation

Serbatoio di stoccaggio e condizionamento per liquidi alimentari Storage and conditioning tank for alimentary liquids



### Il miglior contenitore sul mercato

Certificazione qualitativa dell'acciaio inossidabile impiegato ed avanzate tecnologie di esecuzione garantiscono la durata nel tempo e la rispondenza pratica di questi serbatoi.

Affermatisi come i migliori contenitori di mosti e vini per le loro doti di igienicità e sicurezza, trovano impiego anche negli altri settori dell'industria alimentare dove esistono problemi di contenimento di prodotti liquidi.

Progettati secondo i più moderni metodi dell'ingegneristica e realizzati con l'impiego di attrezzature specifiche per la lavorazione dell'acciaio inox, associano alle elevate caratteristiche igienico-costruttive la purezza e l'eleganza della linea.

Opzionale: base autoportante realizzata in acciaio inox AISI 304



### The best container on the market

Quality certification of the stainless steel used and advanced execution technologies guarantee life and suitability of C1 tanks.

Thanks to their hygienic features and of security, they have proved to be the best tanks for musts and wines.

They are also used in other sectors of food industry, where problems of storage of liquid are existing. Projected according to the most advanced engineering and manufactured using special equipments for stainless steel work, they combine high technical-constructive features with the elegance of their line.

Optional: self-supporting base in AISI 304 stainless steel.



Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

Diametro/Diameter mm 1	1000	1120	1120	1120	1220	1410	1.500			
			1120	1120	1220	1410	1580	1740	2030	1980
Altezza fasciame / Plating height mm 1	1250	1500	2000	2500	2500	2500	2500	2500	2250	2500
Altezza totale / Total height mm 1	1810	2080	2580	3080	3090	3120	3140	3160	2950	3190
Peso totale / Weigth Kg	80	110	130	150	170	195	225	255	285	295

Peso totale / Weigth	Kg	345	390	395	455	475	495	555	605	650	750
Altezza totale / Total height	mm	3230	3730	3730	4480	4730	4740	4760	5260	5760	6760
Altezza fasciame / Plating heig	ht mm	2500	3000	3000	3750	4000	4000	4000	4500	5000	6000
Diametro/Diameter	mm	2220	2220	2280	2235	2235	2330	2500	2500	2500	2500
Capacità / Capacity	HI	100	120	125	150	160	175	200	225	250	300

Peso totale / Weigth	Kg	830	940	1020	1100	1300	1650	2180	2510	2925
Altezza totale / Total height	mm	6210	6960	7470	8220	9480	9300	11300	11100	11900
Altezza fasciame/Plating height	mm	5250	6000	6500	7250	8500	8250	10250	10000	10750
Diametro/Diameter	mm	2880	2880	2940	2940	2980	3500	3500	3880	4200
Capacità / Capacity	HI	350	400	450	500	600	800	1000	1200	1500

### **C2** Serbatoio con fondo bombato Convex bottom tank



### Grandi portate, grande sicurezza

Per garantire la massima sicurezza di resistenza e tenuta, nel caso di capacità importanti, la nostra azienda ha ideato e prodotto una versione speciale del serbatoio C2 con fondo bombato.

Realizzato in acciaio inox AISI 304 di prima qualità, come tutti i nostri prodotti, offre ai grandi produttori il serbatoio che cercavano: lavorato a regola d'arte, sicuro e perfettamente accessoriato, in grado di supportare grandi quantità di prodotto per le massime capacità.

### Great capacity, great safety

To ensure maximum safety in terms of resistance and hold, for large capacities our company has designed and produced a special version of the C2 tank with convex bottom. In AISI 304 top quality stainless steel, like all our products, this is the ideal tank for large producers: workmanlike made, safe and with all necessary fittings, it has a capacity that can deal with large quantities of product.





### **C2** Serbatoio a celle sovrapposte Stacked compartment tank



### Più serbatoi in uno

Un'ulteriore funzionalità particolarmente interessante dei nostri serbatoi è la possibilità, grazie alla costruzione a celle sovrapposte, di utilizzare le varie celle indipendentemente una dall'altra.

Si possono occupare le varie celle con quantità diverse una dall'altra dello stesso prodotto o stoccare prodotti diversi da una cella all'altra, in un unico serbatoio.

La realizzazione è, come di consueto, in acciaio inox certificato di prima qualità, lavorato con avanzate tecnologie di esecuzione che ne garantiscono la perfetta durata nel tempo.

#### More tanks in one

Another very interesting functionality of our tanks is the possibility to use the different compartments independently of each other, due to the fact that they are stacked. The different compartments can be filled with different quantities of the same product, or store different products in the individual compartments, in a single tank. They are built as usual in certified top quality stainless steel, machined with advanced processing technologies that ensure its durability.









Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

### Semprepieno c2sp a fondo conico o piano inclinato Conical or sloping bottomed variable capacity tanks



### Ideale per piccole partite di vino

Eccezionalmente pratico e funzionale, il serbatoio C2sp è dotato di un coperchio mobile galleggiante, collegato ad un sistema manuale di sollevamento che gli consente di adattarsi al livello interno del prodotto.

Impiegato soprattutto per lo stoccaggio di piccole partite di vino, è realizzato in acciaio inox certificato di prima qualità e può essere accessoriato con le nostre tasche "freeze plate" di termocondizionamento per il controllo della temperatura.

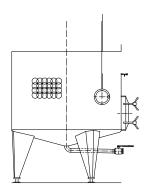
#### Ideal for small batches of wine

Exceptionally practical and functional, the C2sp tank has a mobile floating lid connected to a manual lifting system that makes it possible to adapt to the level of the liquid in the tank.

Used specially for storing small batches of wine, it is made in certified top quality stainless steel and can be provided with our freeze plates for temperature control.



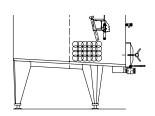




Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

#### Versione con fondo conico a 15° Version with 15° conical bottom

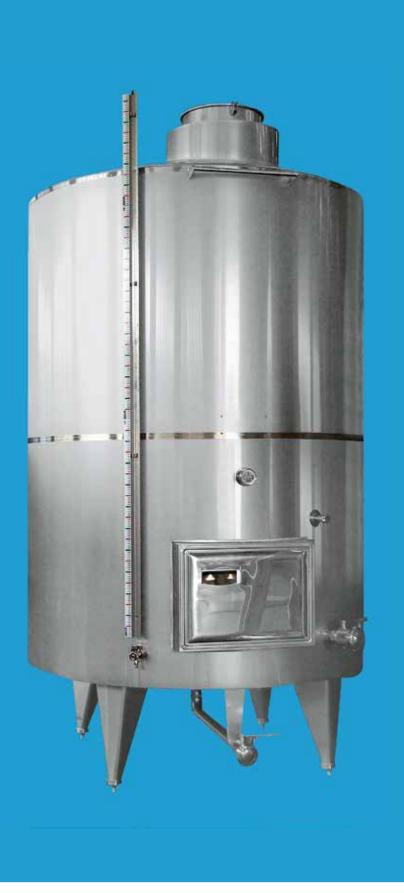
Peso totale / Weigth	Kg	90	120	135	160	180	245	290	320	395
Altezza totale / Total height	mm	2100	2350	2850	3350	3370	3400	3420	3950	4000
Altezza fasciame / Plating height	mm	1250	1500	2000	2500	2500	2500	2500	3000	3000
Diametro/Diameter	mm	1030	1160	1160	1160	1250	1600	1740	1800	2050
Capacità / Capacity	HI	10	15	20	25	30	50	60	75	100



#### Versione con fondo piano inclinato Version with flat sloping bottom

Peso totale / Weigth	Kg	100	130	145	170	190	260	310	340	420
Altezza totale / Total height	mm	2100	2350	2850	3350	3370	3400	3420	3950	4000
Altezza fasciame / Plating height	mm	1250	1500	2000	2500	2500	2500	2500	3000	3000
Diametro/Diameter	mm	1050	1200	1160	1200	1300	1650	1800	1850	2100
Capacità / Capacity	HI	10	15	20	25	30	50	60	75	100

### **C2** Serbatoio per stabilizzazione tartarica Tartaric stabilization tank



### Totalmente coibentato per la massima versatilità

Il serbatoio multifunzione C2 totalmente coibentato può essere utilizzato anche per la stabilizzazione tartarica. Quest'ultima pratica viene fatta come principio di conservazione dei vini: facendo stabilizzare e abbassare il grado di solubilità del bitartrato di potassio, che una volta cristallizzato verrà allontanato dal vino con una filtrazione.

La coibentazione totale è in grado di accelerare notevolmente tale pratica raggiungendo temperature attorno ai -5° C per mezzo di tasche a canalina ad alto scambio termico, appositamente dimensionate e applicate al serbatoio e mantenere tale temperatura diminuendo al massimo la dispersione termica del serbatoio.

Tutto ciò è reso possibile da un'attenta coibentazione totale del serbatoio con poliuretano a pannelli, rivestito all'esterno con acciaio inox AISI 304 del tipo saldato.

### Full insulation for maximum versatility

The C2 fully insulated multi-function tank can also be used for tartaric stabilization. The latter is employed as a wine preserving principle: stabilization and lowering of the degree of solubility of potassium bitartrate, which when crystallised is removed from the wine by filtering.

The full insulation is able to considerably accelerate this practice, reaching temperatures of around -5° C by means of freeze plates with high heat exchange, specially proportioned and fitted to the tank, and to maintain the temperature with maximum reduction of tank heat dispersion.

This is possible due to careful full insulation of the tank with polyurethane panels, clad on the outside with welded AISI 304 stainless steel.





Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

Peso totale / Weigth	Kg	240	280	330	370	440	540	690	850
Altezza totale / Total height	mm	2750	3250	3750	3770	3780	3910	3960	3990
Altezza fasciame / Plating height	mm	1500	2000	2500	2500	2500	2500	2500	2500
Diametro esterno/External diameter	mm	1320	1340	1340	1440	1620	1770	2120	2400
Diametro interno/Internal diameter	mm	1100	1120	1120	1220	1400	1550	1900	2180
Capacità / Capacity	hl	15	20	25	30	40	50	75	100

Capacità / Capacity	hl	125	150	175	200	225	250	300
Diametro interno/Internal diameter	mm	2220	2200	2380	2470	2470	2470	2470
Diametro esterno/External diameter	mm	2440	2420	2600	2690	2690	2690	2690
Altezza fasciame / Plating height	mm	3000	3750	3750	4000	4500	5000	6000
Altezza totale / Total height	mm	4500	5350	5370	5630	6130	6630	7630
Peso totale / Weigth	Kg	940	1200	1350	1470	1580	1670	2150

### Fermentatore a scarico meccanizzato Fermenter with mechanized discharge



### Tra i più richiesti sul mercato

Particolarmente adatto alla vinificazione delle uve rosse di pregio, riduce drasticamente l'impiego della manodopera automatizzando le varie fasi di lavorazione (riempimento - montaggio - svinatura - estrazione della vinaccia).

E' realizzato interamente in acciaio inox AISI 304/316 e presenta alcune interessanti caratteristiche come:

- dispositivo per l'irrorazione completa e uniforme del cappello
- apertura e chiusura della portella di scarico della vinaccia comandata da attuatore elettromeccanico
- quadro elettrico di comando motori e pompa di rimontaggio completo di temporizzatori di sosta e lavoro
- sistema di espulsione della vinaccia del tipo a spatola.

Su richiesta può essere dotato di una o più tasche di termocondizionamento a circuito stampato di nostra esclusività per il controllo della temperatura di fermentazione, ad alta efficienza e ridotta portata di fluido refrigerante.

### One of the most popular on the market

The C4 fermenter with mechanised discharge is particularly suitable for the vinification of quality red grapes and drastically reduces labour costs as it automates the various stages of the operation (filling - pumping over - emptying - must removal), at the same time respecting wine-making tradition and the quality requirements of the product.

Made entirely in AISI 304/316 stainless steel, the equipment has the following features:

- device to immerse the marc evenly and completely over the container;
- piston-driven opening and closing of must discharge trapdoor;
- control panel for motors and return pump, complete with pause timer;
- spatula-type must removal system.

On request the equipment can be provided with one or more of our exclusive printed circuit cooling plates for controlling fermentation temperature, adding high efficiency and limiting consumption of cooling fluid.



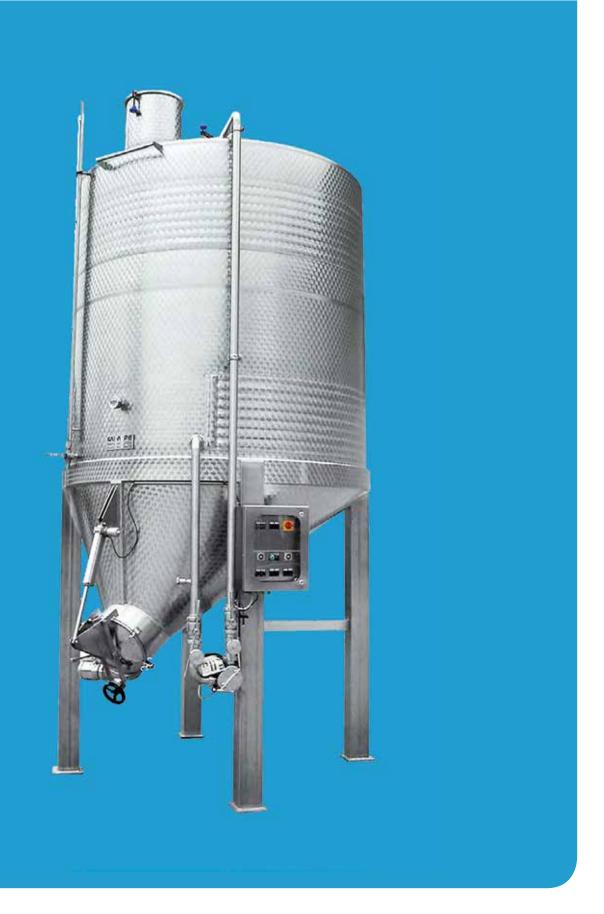


Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

Peso totale / Weigth	Kg	1050	1150	1350	1500	1950	2230
Altezza totale / Total height	mm	5350	6350	7500	8650	8550	10000
Altezza fasciame / Plating height	mm	3000	4000	5000	6000	5500	7000
Diametro / Diameter	mm	2440	2440	2440	2440	2950	2950
Capacità / Capacity	HI	160	200	250	300	400	500

Peso totale / Weigth	Kg	2450	3350	3750	4200	4600
Altezza totale / Total height	mm	11550	11100	11600	12150	13400
Altezza fasciame / Plating height	mm	8500	7750	8250	8750	10000
Diametro / Diameter	mm	2950	3500	3800	4050	4200
Capacità / Capacity	HI	600	800	1000	1200	1500

### Fermentatore a scarico gravitazionale Fermenter with gravitational discharge



### Pratico ed efficace

Dotato degli stessi dispositivi del fermentatore C4 sostituisce lo scarico meccanizzato con uno scarico gravitazionale.

Anche questo modello è realizzato interamente in acciaio inox AISI 304/316 e presenta caratteristiche innovative volte a ridurre drasticamente l'impiego di manodopera e a garantire una lavorazione in linea con la tradizione Cadalpe e nel rispetto delle esigenze qualitative del prodotto.

#### Practical and effective

Provided with the same devices as the C4 fermenter, this version has gravitational discharge instead of a mechanised system.

This model is also in AISI 304/316 stainless steel and incorporates innovative characteristics designed to drastically reduce labour costs and guarantee a process that respects the Cadalpe tradition and the quality requirements of the product.





Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

### C4b a scarico manuale con fondo tronco-conico disassato C4b with manual discharge and truncated conical off-centre bottom

Peso / Weigth	Kg	1100	1200	1500	1650	
Altezza totale / Total height	mm	5600	6600	7600	8600	
Altezza fasciame / Plating height	mm	3000	4000	5000	6000	
Diametro / Diameter	mm	2420	2420	2440	2500	
Capacità / Capacity	HI	150	200	250	300	

### Fermentatore a scarico meccanizzato e fondo convesso Convex bottom fermenter with mechanized discharge



### Aumenta la funzionalità

Differisce dal fermentatore C4 per il fondo conico convesso leggermente inclinato. Il fondo, progettato dalla nostra azienda, raggiunge lo scopo di facilitare la concentrazione di vinaccia e vinaccioli verso lo scarico, e favorire la loro espulsione in tempi rapidi e nel miglior modo possibile.

Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304/316, ha le stesse caratteristiche del C4 e garantisce le stesse prestazioni altamente qualitative ed esclusive.

Su richiesta può essere dotato di una o più tasche di termocondizionamento a circuito stampato di nostra esclusività, per il controllo della temperatura di fermentazione, ad alta efficienza e ridotta portata del liquido refrigerante.

Come tutte le macchine Cadalpe, può essere dotato di ogni accessorio utile alle necessità del cliente, compreso il delestage.

### **Increases functionality**

It differs from the C4 fermenter in its slightly inclined conical concave bottom.

The purpose of the special bottom designed by our company is to facilitate the concentration of must and grape seeds towards the discharge and aid their removal quickly and effectively. The fermenter has the same characteristics as model C4: entirely in AISI 304/316 stainless steel, it guarantees the same exclusive high quality features.

On request it can be provided with one or more of our exclusive printed circuit cooling plates to control fermentation temperature, adding high efficiency and reducing consumption of cooling fluid.

Like all Cadalpe machines, the C4c can be provided with accessories to meet customer's needs, including delestage.

Tutti i fermentatori Cadalpe possono essere utilizzati all'occorrenza anche come serbatoi.

All Cadalpe fermenters can be used as tanks when necessary.



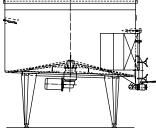




Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

#### C4c con fondo conico convesso a 10° C 4c with 10° conical convex bottom





### C40 Vinificatore orizzontale Horizontal fermenter



### La nuova soluzione per risultati migliori

Il nostro nuovo vinificatore modello C4O, offre una soluzione migliorativa per la vinificazione delle uve rosse ed è adatto anche per la macerazione di particolari vini bianchi, prima della fase di pressatura.

Il processo di movimentazione del mosto e della rottura del cappello della vinaccia viene eseguito dalla lenta e regolabile rotazione delle pale, opportunamente dimensionate e installate all' interno del vinificatore, in maniera tale da garantire un' efficiente immersione della vinaccia. Lo scarico della vinaccia avviene attraverso apposite spatole in acciaio inox con l'estremità in materiale alimentare flessibile che adattandosi al fasciame del vinificatore permette una totale evacuazione della vinaccia stessa.

Lo svolgimento della rotazione è garantita da un motoriduttore dimensionato a seconda della grandezza del vinificatore e provvisto di inverter comandato da un quadro elettrico che regola ogni sequenza di lavoro e di pausa, permettendo una variabilità di esercizio che possa soddisfare le esigenze di ogni prodotto da lavorare.

Attraverso il sistema di micro/macro ossigenazione è possibile dosare, durante il processo fermentativo, la quantità di ossigeno desiderata.

#### A new solution for even better results

Our new model C40 fermenter offers an improved solution for red grape vinification and is also suitable for the maceration of special white wines, before the pressing stage. The must stirring and marc dispersing process is performed by slow adjustable rotation of the blades, which are of suitable size and installed inside the fermenter so that efficient marc immersion is guaranteed.

The marc is discharged by special stainless steel spatulas with flexible alimentary material ends that adapt to the fermenter cladding to remove all the marc completely. Rotation takes place by means of a gear motor suitable for the fermenter and provided with an inverter controlled by an electric panel that regulates all the work and holding sequences, providing operating variations to meet the needs of every product involved.

The amount of oxygen required can be dosed during the fermentation process by means of a micro/macro oxygenation system.





Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

Peso / Weigth	Κg	950	1130	1350	1550	1830
Altezza totale / Total height	mm	3400	3500	3700	3900	3900
Lunghezza totale / Plating height	mm	3400	3900	4450	5000	6000
Altezza fasciame / Plating height	mm	2000	2500	3000	3500	4500
Diametro / Diameter	mm	1740	1900	2050	2300	2300
Capacità / Capacity	HI	50	75	100	150	200

### C4S Vinificatore a cascata automatizzato Automatic cascade fermenter



### Nuove tecniche per risultati migliori

Risultato dell'esperienza trentennale di Cadalpe nel settore delle tecniche di vinificazione, il C4S offre funzionalità e potenzialità nuove sinora sconosciute.

#### Il processo di ossigenazione interattiva

L'esclusivo sistema di vinificazione integrata con Turbo Ossigenatore, di grande flessibilità e malleabilità, assicura:

- ossigenazione efficace e naturale, di perfetta presa sul mosto stesso con conseguente saturazione interna ed espulsione dell'anidride carbonica
- rimescolamento attivo della massa liquida del pigiato
- massima estrazione di colore ed elementi nobili del vino, per un prodotto dal sapore più intenso e più profumato.

#### Il deviatore di flusso

Cuore del sistema, è costruito a tre settori concentrici, con alette inclinate secondo diverse angolazioni, per orientare la caduta del mosto in tre diverse direzioni e con tre diverse velocità di caduta. I suoi effetti interessano prima la parte centrale del cappello della vinaccia, quindi il settore circolare intermedio ed infine la parte esterna con affondamento effettivo e completo del cappello della vinaccia. Un sistema elettronico di semplice impiego e programmazione consente un aumento della produttività e un consistente risparmio di manodopera.

#### New methods for better results

The C4S automatic cascade fermenter, with the new functions and potential unknown till now, is the result of Cadalpe thirty years' experience in the field of vinification systems.

#### The interactive oxygenation process

Our exclusive vinification system integrated with a turbo oxygenator is highly flexible and adaptable, and ensures:

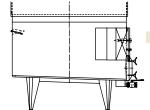
- effective natural oxygenation, with perfect adherence to the marc.
- The result is internal saturation and elimination of carbon dioxide;
- active mixing of the liquid mass from pressing;
- maximum extraction of colour and noble elements of the wine, rendering a more highly flavoured and intensely perfumed product.

#### Flow deviator

The heart of the system is the flow deviator with three concentric sectors, made with fins sloping in different directions to orientate the falling marc in three different directions with three different fall speeds.

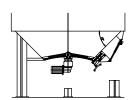
First of all it affects the central part of the marc, then the middle circular sector and finally the outer part, resulting in full immersion of the marc. The C4S fermenter has an easy to use and programme electronic system that increases productivity and saves manpower.

Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.



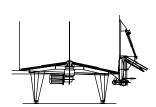
### C4S pi a scarico manuale con fondo piano inclinato C4S pi straight sloping bottom with manual discharge

Altezza totale / Total height  Peso totale / Weigth	mm <b>Kg</b>	900	5500 <b>1050</b>	6610 <b>1250</b>	5470 <b>1320</b>	5970 <b>1520</b>	6720 <b>1700</b>
Altezza fasciame / Plating height	mm	3250	4000	5000	3750	4250	5000
Diametro / Diameter	mm	2440	2500	2500	2940	2970	2970
Capacità / Capacity	HI	150	200	250	250	300	350



### C4S tc a scarico meccanizzato con fondo tronco conico a 45° C4S tc 45° conical bottom with mechanical discharge

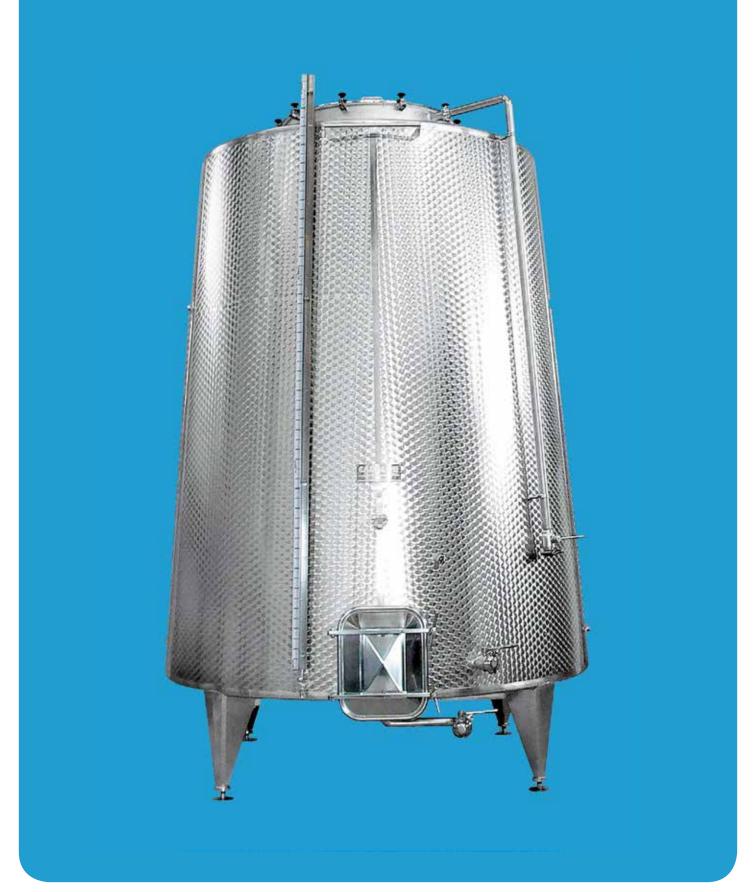
Capacità / Capacity	HI	200	250	300	400	500	600	800	1000	1200	1500
Diametro / Diameter	mm	2440	2440	2440	2950	2950	2950	3500	3500	4000	4200
Altezza fasciame / Plating height	mm	4000	5000	6000	5500	7000	8500	7750	9750	9000	10000
Altezza totale / Total height	mm	6560	7610	8560	8500	10000	11500	10820	12820	12140	13170
Peso totale / Weigth	Kg	1350	1650	1750	2040	2650	2800	3900	4200	4750	5250



### C4S fc a scarico meccanizzato con fondo conico convesso a $10^\circ$ C4S fc $10^\circ$ conical-convex bottom with mechanical discharge

Peso totale / Weigth	Kg	1000	1150	1350	1500	1700	1900
Altezza totale / Total height	mm	4400	5750	6860	5470	6220	6970
Altezza fasciame / Plating height	mm	3250	4250	5250	3750	4500	5250
Diametro / Diameter	mm	2440	2440	2470	2940	2940	2940
Capacità / Capacity	HI	150	200	250	250	300	350
				_			

### **C4T** Fermentatore Tinox Fermenter Tinox



### Progettato per la massima naturalità

Prodotto in acciaio inox certificato di prima qualità, secondo le tecnologie più avanzate del settore, si impone per efficienza, funzionalità, praticità e ricerca nel design, ampliando la gamma dei moderni impianti di fermentazione.

È corredato di tasche di termocondizionamento del tipo a circuito stampato di nostra esclusività e degli ulteriori accessori necessari per il controllo automatizzato della temperatura di fermentazione del vino.

La sua particolare forma tronco-conica consente, dopo la fase di svinatura ed in rapida successione, la naturale discesa per gravità del cappello della vinaccia, che si rompe in maniera naturale, delicata ed omogenea (senza l'apporto della doppia crociera per il delestage) fino a sedimentarsi sul fondo del fermentatore.

### Designed to be absolutely natural

Made from certified top quality stainless steel, our fermenters are built with the most advanced technologies in the oenological sector. They are efficient, functional, practical and attractively styled, invaluable additions to our range of modern fermentation equipment.

The C4T Tinox fermenter comes with our own exclusive printed circuit cooling plates and other accessories required for automatic control of the wine fermenting temperature.

The special "truncated cone" shape facilitates natural gravitational descent of the marc immediately after drawing off and allows it to break up naturally, delicately and homogeneously (without requiring the double cross for delestage) so that it deposits as a sediment on the bottom of the fermenter.





Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

Capacità / Capacity	HI	30	50	75	100	120
Diametro / Diameter	mm	1250/1900	1500/2000	1740/2200	2000/2500	2000/2500
Altezza fasciame / Plating height	mm	1500	2000	2500	2500	3000
Altezza totale / Total height	mm	2650	3150	3170	3200	3700
Peso totale / Weigth	Kg	250	320	460	540	610

### C34 Follatore a pistone Piston Presser



### Un'attrezzatura senza uguali, semplice e geniale

Unico ed esclusivo nel suo genere, è stato messo a punto interamente dalla nostra azienda. Diversamente da quelli esistenti sul mercato è dotato di un modernissimo sistema meccanico rotativo elettrocomandato brevettato, che immerge la vinaccia nell'intera superficie del contenitore, riproducendo, con l'impiego di tecnologia e strumenti moderni, le medesime operazioni che si compivano un tempo, quando ancora si adoperava il "bastone". E' disponibile con scarico manuale o meccanizzato e con il "contacolpi", un ulteriore perfezionamento che consente, in caso di lavorazione interrotta per mancanza d'aria o di energia, di riprendere automaticamente, appena possibile, esattamente dal punto in cui era avvenuta l'interruzione.

### Matchless equipment, simple but ingenious

Unique and exclusive in its field, the C34 presser has been designed and perfected entirely by our company.

It is different from other pressers on the market because of its state of the art electrically controlled mechanical rotary system that immerses the marc to cover the whole surface of the container. Using modern technology and instruments, this reproduces the very same operations carried out in the past when a "stick" was used.

The equipment is available with manual or mechanised discharge and with a stroke counter: a further feature which makes it possible to automatically restart operations exactly where they were cut off if there is a power failure or interruption in the air circuit.







Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

Peso totale / Weigth	Kg	670	805	870	1120	1340	147
Altezza totale / Total height	mm	4320	4380	4880	5950	6950	7950
Altezza fasciame / Plating height	mm	2000	2000	2500	3250	4250	5250
Diametro / Diameter	mm	1800	2235	2235	2440	2440	2440
Capacità / Capacity	HI	50	80	100	155	200	250

#### Versione con fondo meccanizzato Versione con fondo meccanizzato

Altezza totale / Total height mm 5650 5700 6200 7070 8070 9		zza fasciame / Plating height mm 2000 2000 2500 3250 4250 5250	Altezza totale / Total height	mm	5650	5700	6200	7070	8070	9070
· ·	· ·	zza fasciame / Plating height mm 2000 2000 2500 3250 4250 5250		mm	5650 <b>920</b>	5700 <b>1090</b>	6200 <b>1150</b>	7070 <b>1370</b>	8070 <b>1590</b>	9070 <b>172</b> 0
	Diametro / Diameter mm 1800 2235 2235 2440 2440 24		Capacità / Capacity	HI	55	90	110	170	215	265

### C23 Autoclave per spumantizzazione Second Fermentation pressure tank



### Tecnologia avanzata garantita

L'autoclave di spumantizzazione C23, di forma cilindrica verticale, è costruita e progettata con normativa EN 13445, e marchiata CE secondo la direttiva vigente PED 2014/68/UE. Pressione massima di esercizio bar 6, pressione di collaudo bar 9, temperatura di progetto  $\rm C^{\circ}$  -10/+50.

Caratteristiche costruttive: poggiante su gambe opportunamente strutturate. Costruita in acciaio inox ASTM A 240 TP 304 con finitura interna satinata a grana 180 meches, saldature rasate, decapate e passivate e finitura esterna passivata non decapata; o in alternativa finitura interna lucidata meccanicamente a specchio, saldature rasate decapate e passivate e finitura esterna passivata non decapata.

### **C23 Second Fermentation pressure tank**

The C23 pressure tank for second fermentation is a vertical cylinder designed and built to EN 13445 standards and provided with the CE label according to the current PED 2014/68/UE directive. Maximum working pressure is 6 bar, test pressure 9 bar, and design temperature -10/+50°C. Construction features: stands on suitably structured legs. Built in ASTM A 240 TP 304 stainless steel with brushed internal finish, 180 mesh grain, shaved, pickled and passivated welds and external passivated non-pickled finish; or alternatively internal mirror finish mechanically polished, shaved, pickled and passivated welds and external passivated non-pickled finish.

Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

Capacità / Capacity	Lt	100	00	1500	2000	250	0	3000	3500
Diametro / Diameter	mm	110	00	1100	1100	110	0	1100	1100
Altezza fasciame / Plating height	mm	100	00	1500	2000	250	0	3000	3500
Altezza totale / Total height	mm	227	70	2770	3270	377	0	4270	4770
Capacità / Capacity	Lt	350	00	4000	5000	600	0	7000	7500
Diametro / Diameter	mm	150	00	1500	1500	150	0	1500	1500
Altezza fasciame / Plating height	mm	150	00	2000	2500	300	0	3500	4000
Altezza totale / Total height	mm	287	70	3370	3870	437	0	4870	5370
Capacità / Capacity	Lt	4500	6000	7000	8500	9500	10000	12000	12500
Diametro / Diameter	mm	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750
Altezza fasciame / Plating height									
THEOLEGIC TO THE THE THE TIES THE STATE OF T	mm	1500	2000	2500	3000	3500	3750	4500	4750
Altezza totale / Total height	mm mm	3040	2000 3540	2500 4040	3000 4540	3500 5040	3750 5290	4500 5540	4750 5790
Altezza totale / Total height	mm	3040	3540	4040	4540	5040	5290	5540	5790
Altezza totale / Total height  Capacità / Capacity	mm Lt	3040	3540 12000	4040 13500	4540 <b>15000</b>	5040 1 <b>7000</b>	5290 18500	5540 <b>20000</b>	5790 <b>21500</b>
Altezza totale / Total height  Capacità / Capacity  Diametro / Diameter	mm Lt mm	3040 10000 2050	3540 12000 2050	4040 13500 2050	4540 15000 2050	5040 17000 2050	5290 18500 2050	5540 20000 2050	5790 21500 2050

### C2B Serbatoio a leggera pressione Light pressure tank



### Pratico ed efficace

Serbatoio atto a contenere liquidi alimentari ad una pressione massima di 0,5 bar, completo di tasche di refrigerazione, adatto in particolar modo per la produzione di vini leggermente frizzanti.

### **Practical and effective**

Tank to contain alimentary liquids at a maximum pressure of 0.5 bar, complete with freeze plates, particularly suitable for the production of lightly fizzy wine.





Cadalpe produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta. Cadalpe produces exclusively to order and can develop any measurements required.

Peso totale / Weigth	Kg	250	380	505	585	640	735	865
Altezza totale / Total height	mm	3170	3600	3680	3820	4320	5070	5380
Altezza fasciame / Plating height	mm	2250	2500	2500	2500	3000	3750	4000
Diametro / Diameter	mm	1180	1580	1940	2150	2150	2180	2440
Capacità / Capacity	hl	25	50	75	100	120	150	200





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