



CATALOGO GENERALE



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 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.



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.



Cadalpe se distingue sur le marché national et international par sa recherche constante de nouvelles technologies.

Depuis des années, elle contribue personnellement au développement du secteur avec ses machines fiables, toujours plus performante, aux techniques originales qui les placent à la pointe du progrès. Car Cadalpe ne se limite pas à construire ses machines, mais elle les conçoit aussi et les perfectionne continuellement, en les dotant d'innovations exclusives brevetées internationalement.



Cadalpe se distingue en el panorama italiano e internacional por la búsqueda constante de la innovación tecnológica.

Sus máquinas, eficientes y de vanguardia, representan desde hace años su contribución particular a la evolución del sector, junto con el perfeccionamiento constante de las prestaciones y las soluciones siempre nuevas y originales. Cadalpe, en efecto, no se limita a fabricar sus máquinas, sino que las proyecta y las perfecciona constantemente, y las enriquece en detalles exclusivos, protegidos por patentes internacionales.



Die Firma Cadalpe zeichnet sich auf nationaler und internationaler Ebene durch die ständige Suche nach technologischer Innovation aus.

Ihre leistungsfähigen und modernen Maschinen leisten, dank ständiger Verbesserung der Technologie und immer neuen und originellen Lösungen, seit Jahren einen persönlichen Beitrag zur Entwicklung auf dem Sektor. Denn Cadalpe baut nicht nur ihre Maschinen, sondern entwickelt und verbessert sie ständig durch die Integrierung exklusiver und international patentgeschützter Komponenten.



C6

Refrigeratore Turbocooler a corpo cilindrico raschiato per la refrigerazione spinta di succhi, mosti, vini e prodotti alcolici. Equipaggiato con unità motocondensante ad acqua oppure ad aria, è disponibile in due versioni differenziate per potenzialità e concetto costruttivo.

Turbocooler cooling unit with cylindrical scraped body, suitable for hard refrigeration of juices, musts, wines and spirits. Equipped with engine-condensing unit operating by water or by air, it's available in two versions which differ for capacity and structural conception.

Réfrigérateur Turbocooler à corps cylindrique râclé, indiqué pour la réfrigération poussée de jus, moûts, vins et boissons alcooliques. Equipé de unité de motocondensation fonctionnant à eau ou à air, il est disponible en deux versions qui diffèrent pour puissance et conception constructive.

Refrigerador Turbocooler a cuerpo rascado cilíndrico adecuado para la refrigeración de zumos, mostos, vinos y productos alcohólicos. Equipado con unidad moto-condensadora a agua o bien a aire, está disponible en dos versiones diferenciadas por potencialidad y concepto constructivo.

Kratzzylinderkühler Turbocooler geeignet für die Tiefkühlung von Säften, Traubenmosten, Weinen und Spirituosen. Ausgestattet mit Motorverdichter arbeitend mit Wasser oder Luft, es ist in zwei Ausführungen verfügbar, die sich für Leistungsfähigkeit und Baukonzeption unterscheiden.



Air Compact Mod. 20 30



Air Compact Mod. 45 60 90T 120T



Air Remote Mod. 45 60 90T 120T

C10

Refrigeratore Intercooler Air-monobloc per l'accumulo di acqua gelida o soluzione glicolata. Unità monoblocco con condensazione ad aria, funzionante a gas ecologico e adatto per installazione all'aperto.

Intercooler Air-monobloc cooling unit for accumulation of chilly water or glycol solution. Monobloc with air condensation, operates with environmentally friendly gas and is designed for outdoor installation.

Réfrigérateur Intercooler pour l'accumulation d'eau glacée ou solution glycolée. Unité monobloc avec condensateur à air, fonctionnant avec gaz écologique et indiqué pour l'installation à l'extérieur.

Refrigerador Intercooler Air-monobloc para la acumulación de agua fría o solución glicolada. Unidad monobloque con condensación a aire, funcionando a gas ecológico, adecuada para ser instalada al exterior.

Kühlanlage Intercooler Air-monobloc für die Anhäufung von Glykollösungen oder Kühlwasser. Monoblockeinheit mit Luftkondensation, betrieben mit Umweltfreundliches Gas und geeignet für die Installation im Freien.



Mod. da 8.000 a 80.000 kcal/h



Mod. da 90.000 a 200.000 kcal/h



Mod. oltre i 200.000 kcal/h

C9

Scambiatore a corpo cilindrico raschiato, operante in controcorrente con soluzione glicolata, particolarmente adatto per la refrigerazione spinta di succhi, mosti e vini, fino al punto di congelamento.

Exchanger with cylindrical scraped body, working counter-flow with glycol solution, especially suited for hard refrigeration of juices, musts and wines, up to the freezing point.

Echangeur à corps cylindrique râclé, opérant en contre-courant avec solution glycolée, particulièrement indiqué pour la réfrigération poussée de jus, moûts et vins, jusqu'au point de congélation.

Intercambiador a cuerpo raspado cilíndrico, funcionando en contracorriente con solución glicolada, particularmente adecuado para la refrigeración de zumos, mostos y vinos, hasta el punto de congelación.

Kratzzylinderaustauscher arbeitend im Gegenstromlauf mit Glykollösungen besonders für die Tiefkühlung, bis zum Gefrierpunkt, von Säften, Traubenmosten und Weinen geeignet.



Mod. 1,5 4,5 9T



C24

Mod. 50/6 50/8 65/6 65/8 80/6 80/8 80/10 100/10 100/12 100/14

Scambiatore monotubo Helicoid, operante in controcorrente con acqua calda o vapore, oppure acqua gelida o soluzione glicolata, destinato al riscaldamento o raffreddamento di pigiati d'uva, polpa di frutta e prodotti con solidi in sospensione.

Helicoid monotube exchanger, working counter-flow with hot water or steam, or chilly water or glycol solution, intended to heat or to cool grape mash, fruit pulp and products containing solids.

Echangeur monotube Helicoid, opérant en contre-courant avec eau chaude ou vapeur, ou bien eau glaciale ou solution glycolée, destine au chauffage ou refroidissement du raisin foulé, pulpe de fruits et produits ayant des solides en suspension.

Intercambiador tubo-tubo Helicoid, funcionando en contracorriente con agua caliente o vapor, o también con agua fría o solución glicolada, destinado al calentamiento o enfriamiento de las uvas pisadas, pulpa de fruta y productos con sólidos en suspensión.

Einrohrtauscher Helicoid, arbeitend im Gegenstromlauf mit Warmwasser oder Dampf, Kühlwasser oder Glykollösungen, angezeigt für die Erwärmung oder Kühlung von Traubenmaische, Obstmaische und Produkten mit aufschwimmenden Festkörpern.



C24M

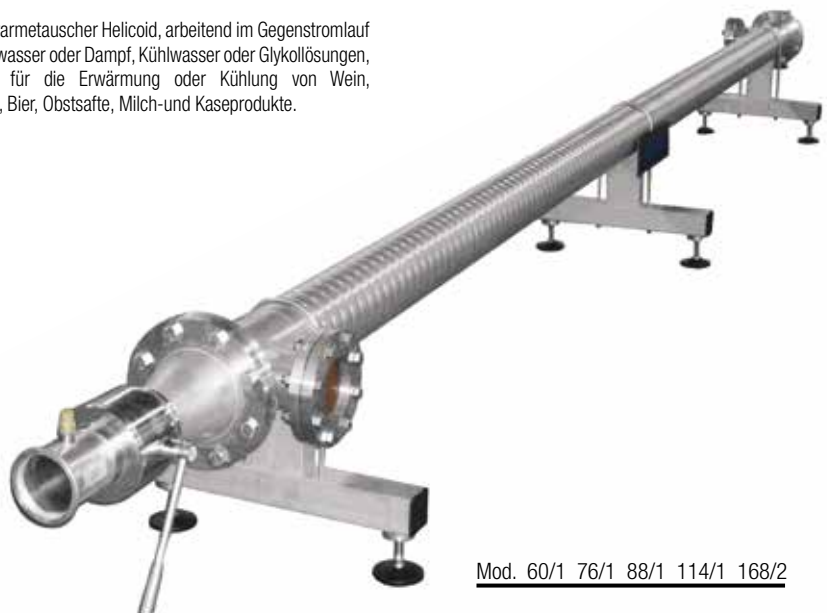
Scambiatore multitubo sanitario Helicoid, operante in controcorrente con acqua calda o vapore, oppure acqua gelida o soluzione glicolata, destinato al riscaldamento o raffreddamento di vino, mosto di vino, birra, succhi di frutta e prodotti lattiero caseari.

Sanitary multitube Helicoid heat exchanger, working counter-flow with hot water or steam, or chilly water or glycol solution, intended to heat or to cool wine, wine must, beer, fruit juice and dairy products.

Echangeur multitube sterile Helicoid, opérant en contre-courant avec eau chaude ou vapeur, ou bien eau glaciale ou solution glycolée, destine au chauffage ou refroidissement du vin, mout de vin, bière, jus de fruits et produits laitiers et fromagers.

Intercambiador multitubo sanitario Helicoid, funcionando en contracorriente con agua caliente o vapor, o también con agua fría o solución glicolada, destinado al calentamiento o enfriamiento de vino, mosto de vino, cerveza, zumos de fruta y productos lácteos.

Mehrrohrwarmetauscher Helicoid, arbeitend im Gegenstromlauf mit Warmwasser oder Dampf, Kühlwasser oder Glykollösungen, angezeigt für die Erwärmung oder Kühlung von Wein, Weinmost, Bier, Obstsaft, Milch- und Kaseprodukte.



Mod. 60/1 76/1 88/1 114/1 168/2

C 30

Mod. 50 75 100 150 200



Linea di ultima generazione Crystalplus per la stabilizzazione tartarica in continuo di partite di vino adeguate ed omogenee. Alta tecnologia con unità di governo computerizzata che consente la continuità del ciclo 24 ore su 24, senza la presenza costante dell'operatore. Particolarmente vantaggiosa nelle medie e grandi attività di imbottigliamento.

The latest generation Crystalplus C 30 for continuous tartaric stabilization of suitable homogeneous batches of wines. High technology with a computerized control unit which allows a continuous 24 hour cycle without the need for an operator constantly on duty. The advantages of the system are considerable, especially for medium to large bottling plants.

Ligne de la dernière génération Crystalplus C 30 pour la stabilisation tartarique en continu de parties de vin adéquates et homogènes. Haute technologie avec unité de commande assistée par ordinateur permettant la continuité du cycle 24 heures sur 24, sans la présence constante de l'opérateur. Particulièrement avantageuse dans les moyennes et grandes unités de mise en bouteille.

Línea de la última generación Crystalplus C 30 para la estabilización tartarica en continuo de lotes de vino adecuados y homogéneos. Alta tecnología con unidad de gobierno computarizada que permite la continuidad del ciclo en las 24 horas, sin que sea necesaria la presencia constante del operador. Especialmente ventajosa en las instalaciones de embotellamiento grandes y medianas.

Neueste Linie Crystalplus C 30 für Weinstabilisierung von homogener Weinmengen. Modernste echnologie mit Computersteuerung, Dauerbetrieb, ohne ständige Anwesenheit des Bedieners. Besonders vorteilhaft für mittlere und kleine Flaschenabfüllanlagen.

C 36



Mod. 25

Unità compatta Unicrystal per la stabilizzazione tartarica in continuo di ridotte partite di vino. Basata sugli stessi principi, offre i medesimi vantaggi della linea più grande e un sistema elettronico per la verifica in continuo del TCC e la gestione integrata degli allarmi.

A compact Unicrystal unit for continuous tartaric stabilization of small batches of wine. Based on the same principles as the larger line, it gives the same advantages and in addition has an electronic continuous TCC testing system and incorporated alarm control.

Unité compacte Unicrystal pour la stabilisation tartrique en continu de petites parties de vin. Elle offre les mêmes avantages que le ligne plus grande ainsi qu'un système électronique pour le contrôle en continu du TCC et la gestion intégrée des alarmes.

Unidad compacta Unicrystal para la estabilización tartárica en continuo de lotes reducidos de vino. Ofrece las mismas ventajas como la línea más grande, y un sistema electrónico para el control continuo del TCC y el gobierno integrado de las alarmas.

Kompakte Einheit Unicrystal für die Weinsteinstabilisierung von homogenen Weinmengen. Diese Anlage bietet dieselben Vorteile wie die größere Linie. Ausgestattet mit einem elektronischen System zur kontinuierlichen Prüfung der TCC und integrierten Steuerung der Alarmsignale.

C8

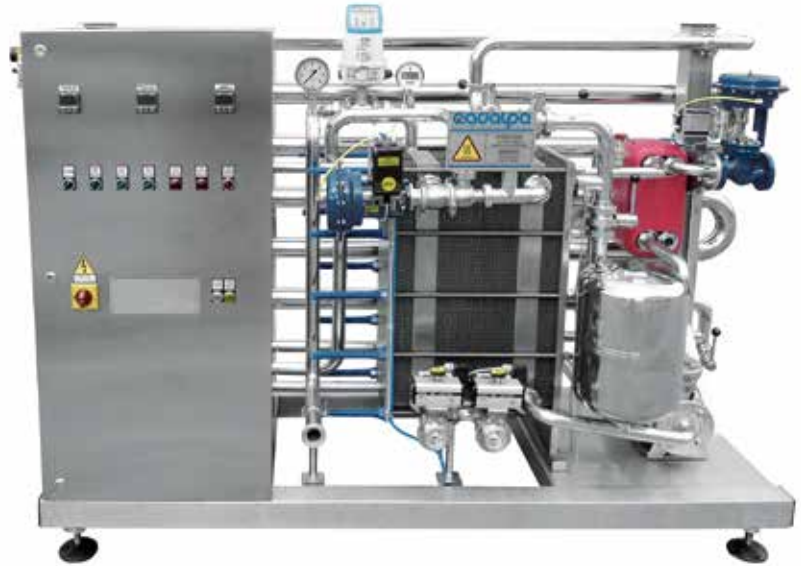
Scambiatore a piastre monostadio, bistadio o tristadio, per la pastorizzazione di massa, l'imbottigliamento a caldo dei vini e per l'inattivazione biologica dei succhi previa desareaazione.

Plate exchanger with one, two or three stages, for bulk pasteurisation, hot wine-bottling and for biological inactivation of juices after deaeration.

Echangeur à plaques à un, deux ou trois étages, pour la pasteurisation de masse, la mise en bouteilles à chaud des vins et pour l'inactivation biologique des jus après désaéragé.

Intercambiador de placas a una, dos o tres fases, para la pasteurización del producto, el embotellamiento en caliente de los vinos y la inactivación biológica de los zumos previa desaireación.

Ein-zwei-dreistufiger Platten Wärmetauscher zur Massen Pasteurisierung, warmen Flaschenabfüllung und zur biologischen Inaktivierung der Säfte nach vorherigem Sauerstoffentzug.



Mod. 25 50 100

Scioglimento | Dissolution | Dissolution | Disolución | Lösung

C11

Scioglitore emulsionatore adatto per: sciogliere in liquidi sostanze solubili, mantenere in sospensione sostanze solide non solubili; emulsionare sostanze liquide non solubili.

Dissolving-mixing tank suitable to dissolve soluble substances in liquids, to maintain in suspension non soluble solid substances; to emulsify non soluble liquid substances.

Le dissoluteur-émulseur permet la dissolution dans les liquides des substances solubles, le maintien en suspension des substances solides non solubles, l'émulsion des substances liquides non solubles.

Dspositivo especial interior de turbina que permite disolver en líquidos sustancias solubles, mantener en suspensión sustancias sólidas no solubles, emulsionar sustancias líquidas no solubles.

Mischkessel zum Auflösen und Emulgieren, geeignet zum: Auflösen von festen Substanzen in Flüssigkeiten, In-Suspension-Halten von Feststoffen, die nicht löslich sind, Emulgieren von flüssigen Substanzen, die nicht löslich sind.



Mod. 5 10 15 20 25

C 26

Filtro rotativo sotto vuoto monocamera a lavorazione ciclica ed a preinvestimento di coadiuvante, particolarmente adatto per la filtrazione dei fondi di decantazione dei mosti, mosti come tali, fondi di chiarifica e prodotti ad alto potere intasante.

Mod. 3 4 6 10

Single chamber rotary vacuum filter with cyclic operation and filter-aid precoat, particularly suited for filtration of musts settling sediments, musts as they are, clarifications sediments and highly clogging products.

Filtre rotatif sous vide à chambre unique, avec travail cyclique et pré-couche d'adjuvant, particulièrement indiqué pour la filtration des fonds de décantage des moûts, moûts tels quels, fonds de collage et produits très colmatants.

Filtro rotatorio bajo vacío monocámara a trabajo cíclico y con prerrevestimiento de coadyuvantes, particularmente adecuado para la filtración de los fondos de decantación de mostos, mostos como tales, fondos de clarificación y productos de alto poder incrustante.

Rotierender Vakuumfilter mit zyklischem Arbeitsgang und Vorbeschichtung, besonders geeignet für Filtrierung von Mostablagerung, Most selbst, Klärungsrückständen und anderen hochverstopfenden Stoffen.



Mod. 20 30 40

C51

Il filtro tangenziale fecce a moduli filtranti con membrane in acciaio inox sinterizzato è ideato per essere particolarmente adatto alla filtrazione di fecce di mosto provenienti da flottazione e centrifuga, di fecce di vino e, in generale, di scarti di filtri tangenziali.

High solid cross-flow lees filter with filtering module in sintered stainless steel is created to be particularly suitable for filtering juice lees from flotation and centrifuge, wine lees and more generally cross flow filters waste.

Le filtre tangentiel pour lies avec membranes en acier inoxydable fritté est particulièrement apte à la filtration des lies de moût issues de la flottation et de la centrifugation, des lies de vin et, en général, des résidus de filtres tangentiels.

El filtro tangencial para borra con membranas de acero inoxidable sinterizado está especialmente diseñado para la filtración de borras de mosto procedentes de flotación y centrifugadoras, lías de vino y, en general, residuos de filtros tangenciales.

Der Modul-Tangenzialfilter für Entschleimungs- und Hefetrub mit Membranen aus gesintertem rostfreiem Stahl ist speziell für die Filtration von Entschleimungs- und Hefetrub konzipiert, der von Flotieranlagen und Zentrifugen oder von Weingelägen und allgemein von Tangenzialfiltern stammen kann.



Mod. 10 20 40 60

C46

Flottatore discontinuo. Adatto alla chiarifica di ridotte masse di mosti freschi enzimati, utilizza appositi coadiuvanti e gas compresso (aria o azoto).

Discontinuous flotation equipment. Suitable for clarifying small amounts of fresh enzymated must, it uses special additives and compressed gas (air or nitrogen).

Appareil de flottage discontinu. Apte à clarifier des petites masses de mouts frais avec enzymes, cet appareil utilise des additifs et du gaz comprimé (air ou azote).

Aparato de flotación discontinuo. Apto para la clarificación de masas reducidas de mostos frescos enzimados, utiliza coadyuvantes especiales y gas comprimido (aire o nitrógeno).

Diskontinuierliche Flotationsanlage. Geeignet für das Klären geringer Mengen von frischem, mit Enzymen angereichertem Most mit Hilfe von entsprechenden Zusatzstoffen und Druckgas (Luft oder Stickstoff).



Mod. 1 2 3

C14

Filtri a strati 40x40 per la brillantatura e sterilizzazione di prodotti limpidi.

Filters with 40x40 sheets for bright filtration and sterilization of clear products.

Filtres à plaques 40x40 pour la brillantage et la stérilisation de produits limpides.

Filtros a cartones 40x40 para abrillantado y esterilización de productos limpios.

40x40 Schichtenfilter, zur Fein- und Sterilfiltration von Klarflüssigkeiten.



Mod. 20 40 60 80 100

C31

Filtro ad alluvionaggio di farine fossili, a dischi orizzontali di esclusività Cadalpe, con distacco del pannello mediante getti d'acqua e lavaggio finale senza rimozione della campana.

Kieselguhr filter, with horizontal discs, Cadalpe exclusivity, with cake detachment by water jets and final washing without housing removal.

Filtre à kieselguhr, à disques horizontaux, exclusivité Cadalpe, avec détachement du gâteau par des jets d'eau et lavage final sans déplacement de la cloche.

Filtro de tierra, a discos horizontales, modelo exclusivo de Cadalpe, con separación del panel mediante chorros de agua y lavado final sin desplazamiento de la campana.

Kieselgurfilter, mit horizontalen Scheiben von Cadalpe Alleinberechtigung, mit Loslösung des feuchters Kuchens durch Wasserstrahlen und Endreinigung ohne Wegschaffung der Glocke.



Mod. 3 4 5

C 25

Filtro ad alluvionaggio di farine fossili, a dischi orizzontali di esclusività Cadalpe, con distacco centrifugo del pannello semisecco e lavaggio finale a getti d'acqua.

Kieselguhr filter, with horizontal discs, Cadalpe exclusivity, with centrifugal detachment of partially dry cake and final washing by water jets.

Filtre à kieselguhr, à disques horizontaux, exclusivité Cadalpe, avec détachement centrifuge du gâteau démi-sec et lavage final par des jets d'eau.

Filtro de tierra, a discos horizontales, modelo exclusivo de Cadalpe, con separación centrifuga de la torta de filtración semiseca y lavado final con chorros de agua.

Kieselgurfilter mit horizontalen Scheiben von Cadalpe Alleinberechtigung, mit zentrifugaler Loslösung des feuchten Kuchens und Endreinigung durch Wasserstrahlen.



Mod. 7 10 15 20 25



Mod. 40

C41S

Filtro tangenziale semiautomatico ed automatico.

Il cuore dell'impianto è costituito dalle membrane polimeriche capillari a fibre cave a porosità controllata. Le caratteristiche della fibra cava rendono possibili installazioni di grandi superfici filtranti in spazi ridotti e consentono di operare su vini anche in fase di trattamento di chiarifica o in fermentazione. Il livello di automazione è tale da non richiedere la presenza dell'operatore in condizioni di marcia normali.

Semi-automatic and automatic cross-flow filter.

The heart of the equipment comprises capillary controlled-porosity hollow-fibre polymer membranes. The characteristics of hollow fibre make it possible to install large filtering surfaces in small spaces and to work on wine during either clarifying treatment or fermentation. Automation is such that the equipment can be unattended during normal operation.

Filtre tangentiel semi-automatique et automatique.

Le coeur de l'installation est composé de membranes polymériques capillaires à fibres creuses et porosité contrôlée. De par ses caractéristiques, la fibre utilisée permet d'avoir des installations ayant de grandes surfaces filtrantes dans des espaces exigus et de traiter les vins même en phase de clarification ou de fermentation. Hautement automatisée, la présence d'un opérateur est superflue dans des conditions d'exercice normales.

Filtro tangenziale semiautomático y automático.

El corazón de la instalación está formado por las membranas polímeras capilares con fibras huecas de porosidad controlada. Las características de la fibra hueca logran que sea posible la instalación de grandes superficies filtrantes en espacios reducidos y permiten que se pueda trabajar en vinos aún en fase de tratamiento de aclaración o en la fermentación. Su nivel de automatización logra que no sea necesaria la presencia del operador en condiciones de marcha normales.

Halbautomatisch und automatisch tangentialfilter.

Das Herz der Anlage bilden kapillare Polymermembrane mit Hohlfasern mit gesteuerter Porosität. Die Eigenschaften der Hohlfaser ermöglichen die Installation von großen Filteroberflächen in kleinen Räumen und die Weine können auch während des Klär- oder Gärungsprozesses gefiltert werden. Dank des hohen Automatisierungsgrades ist die Anwesenheit des Bedieners unter normalen Betriebsbedingungen nicht erforderlich.



Mod. 2



Mod. 4 6 8 10

C41A

C41 AI

Filtro tangenziale automatico integrale.

Il cuore dell'impianto è costituito dalle membrane polimeriche capillari a fibre cave a porosità controllata. Le caratteristiche della fibra cava rendono possibili installazioni di grandi superfici filtranti in spazi ridotti e consentono di operare su vini anche in fase di trattamento di chiarifica o in fermentazione. Il livello di automazione è tale da non richiedere la presenza dell'operatore in condizioni di marcia normali.

Full automatic cross-flow filter.

The heart of the equipment comprises capillary controlled-porosity hollow-fibre polymer membranes. The characteristics of hollow fibre make it possible to install large filtering surfaces in small spaces and to work on wine during either clarifying treatment or fermentation. Automation is such that the equipment can be unattended during normal operation.

Filtre tangentiel automatique intégré.

Le coeur de l'installation est composé de membranes polymériques capillaires à fibres creuses et porosité contrôlée. De par ses caractéristiques, la fibre utilisée permet d'avoir des installations ayant de grandes surfaces filtrantes dans des espaces exigus et de traiter les vins même en phase de clarification ou de fermentation. Hautement automatisée, la présence d'un opérateur est superflue dans des conditions d'exercice normales.

Filtro tangenziale automático integral.

El corazón de la instalación está formado por las membranas polímeras capilares con fibras huecas de porosidad controlada. Las características de la fibra hueca logran que sea posible la instalación de grandes superficies filtrantes en espacios reducidos y permiten que se pueda trabajar en vinos aún en fase de tratamiento de aclaración o en la fermentación. Su nivel de automatización logra que no sea necesaria la presencia del operador en condiciones de marcha normales.

Automatisch integral tangentialfilter.

Das Herz der Anlage bilden kapillare Polymermembrane mit Hohlfasern mit gesteuerter Porosität. Die Eigenschaften der Hohlfaser ermöglichen die Installation von großen Filteroberflächen in kleinen Räumen und die Weine können auch während des Klär- oder Gärungsprozesses gefiltert werden. Dank des hohen Automatisierungsgrades ist die Anwesenheit des Bedieners unter normalen Betriebsbedingungen nicht erforderlich.

Mod. 10 12 14 16



Mod. 20 24 32

C 38

Concentratore sottovuoto a pompa di calore e a bassa temperatura di evaporazione. Questa caratteristica, unita all'uso dell'evaporatore a film discendente, unico in questa classe di apparecchi, va nella direzione di una estrema delicatezza di trattamento del prodotto.

Vacuum concentrator with heat pump and low-temperature evaporation. This characteristic, together with the use of a descending film evaporator, unique in this class of equipment, helps to treat the product extremely delicately.

Concentrateur sous-vide à pompe de chaleur et à basse température d'évaporation. Cette caractéristique, unie à l'usage d'un évaporateur à film descendant unique dans cette classe d'appareils, permet de traiter le produit de manière extrêmement fine.

Concentrador en vacío de bomba de calor y con baja temperatura de evaporación. Esta característica, combinada con el uso del evaporador a film descendiente, único en esta clase de aparatos, está dirigida a conseguir una esmerada delicadeza en el tratamiento del producto.

Vakuüm-Konzentratör mit Wärmepumpe und niedriger Verdampfungstemperatur. Dank dieser Eigenschaft und des Fallfilm-Systems, einzigartig in dieser Geräteklasse, wird optimale Schonung bei der Behandlung des Produktes gewährleistet.



Mod. 100 200

C 19

Concentratore a pompa di calore, operante sotto vuoto spinto e a bassa temperatura di evaporazione, consente di lavorare mosti grezzi puliti senza problemi di intasamento e di formazione di schiume, grazie a soluzioni tecniche di esclusività Cadalpe.

Heat pump concentrator, operates in a forced vacuum at low evaporating temperature. Exclusive Cadalpe technical solutions make it possible to work clean raw must without problems of clogging or foaming.

Concentrateur à pompe de chaleur opérant sous ultravide et à basse température d'évaporation permet de traiter des mouls nature dégrossis sans problème d'engorgement ou de formation de mousse grâce à des solutions techniques qui sont une exclusivité de Cadalpe.

Concentrador de bomba de calor, operante bajo vacío elevado y con baja temperatura de evaporación, permite trabajar mostos brutos limpios sin problemas de atasco y de formación de espumas, gracias a soluciones técnicas exclusivas de Cadalpe.

Vakuüm-Konzentratör mit Wärmepumpe und niedriger Verdampfungstemperatur für die problemlose Behandlung von gereinigten Mosten ohne Verstopfung oder Schaumbildung, dank der exklusiven Cadalpe-Technik.



Mod. 300 400

C19 SIMPLEX

Concentratore a semplice effetto, operante sotto vuoto spinto e a bassa temperatura di evaporazione, consente di lavorare mosti grezzi puliti senza problemi di intasamento e di formazione di schiume, grazie a soluzioni tecniche di esclusività Cadalpe.

Simplex concentration plant, operates in a forced vacuum at low evaporating temperature. Exclusive Cadalpe technical solutions make it possible to work clean raw must without problems of clogging or foaming.

Concentrateur à effet simple opérant sous ultravide et à basse température d'évaporation permet de traiter des moûts nature dégrossis sans problème d'engorgement ou de formation de mousse grâce à des solutions techniques qui sont une exclusivité de Cadalpe.

Concentrador de efecto simple, operante bajo vacío elevado y con baja temperatura de evaporación, permite trabajar mostos brutos limpios sin problemas de atasco y de formación de espumas, gracias a soluciones técnicas exclusivas de Cadalpe.

Simplex Vakuum- Konzentrator mit Wärmepumpe und niedriger Verdampfungstemperatur für die problemlose Behandlung von gereinigten Mosten ohne Verstopfung oder Schaumbildung, dank der exklusiven Cadalpe-Technik.



Mod. 500

C19 DUPLIX

Concentratore sottovuoto a doppio effetto abbinato a colonna di stripping ed assorbitore di SO₂ per la concentrazione con predesolforazione di mosti muti.

Double effect vacuum concentrator with stripping column and SO₂ absorber for concentration with pre-desulphurization of mute must.

Concentrateur sous-vide à effet double combine à une colonne de stripage et absorbeur de SO₂ pour la concentration avec pré-désulfuration de moûts muets.

Concentrador bajo vacío de doble acción adjunto a columna de desmoldeo y absorbedor de SO₂ para la concentración con predesulfuración de mostos mudos.

Vakuum- Konzentrator mit doppelter Wirkung, kombiniert mit einem Stripperturm und SO₂ Absorber für die Konzentrierung mit vorheriger Entschwefelung der stillen Moste.



Mod. 1.000

C19 MULTI

Concentratore sottovuoto a multiplo effetto abbinato a colonna di stripping ed assorbitore di SO₂ per la concentrazione con predesolfurazione di mosti muti.

Multiple effect vacuum concentrator with stripping column and SO₂ absorber for concentration with pre-desulphurization of mute must.

Concentrateur sous-vide à effet multiple combine à une colonne de stripage et absorbeur de SO₂ pour la concentration avec pré-désulfuration de moûts muets.

Concentrador bajo vacío con efecto múltiple adjunto a columna de desmoldeo y absorbedor de SO₂ para la concentración con predesulfuración de mostos mudos.

Vakuum- Konzentrator mit Mehrfachwirkung, kombiniert mit einem Stripperurm und SO₂ Absorber für die Konzentrierung mit vorheriger Entschwefelung der stillen Moste.

Mod. 1.500 2.000 3.000 4.000 6.000 8.000



C37

Desolforatore operante sotto vuoto con prestazioni di elevato contenuto tecnologico. Le soluzioni tecniche adottate sono orientate tutte al raggiungimento dei migliori risultati ai fini di eliminare l'anidride solforosa contenuta nei mosti muti, evitare l'inquinamento da solfiti delle acque di scarico, limitare i consumi energetici e conservare le caratteristiche chimico-fisiche ed organoleptiche del prodotto.

Desulphurator, hi-tech. performance from vacuum operation. The technical solutions adopted all aim at achieving the best results in eliminating sulphur dioxide from mute must, avoiding sulphite pollution of discharged water, limiting energy consumption and preserving the chemical-physical and organoleptic characteristics of the end-product.

Désulfiteur sous vide aux performances hautement technologiques. Les solutions techniques ont toutes été conçues pour atteindre les meilleurs résultats dans le but d'éliminer l'anhydride sulfureux des vins muets, d'éviter la contamination des eaux usées avec les sulfites, de limiter les consommations d'énergie et de conserver intactes les caractéristiques organoleptiques du produit.

Desulfurador bajo vacío con prestaciones de elevado contenido tecnológico. Las soluciones técnicas adoptadas están dirigidas al conseguimiento de los mejores resultados con la finalidad de eliminar el anhídrido sulfuroso contenido en los mostos mudos, evitar la polución de sulfitos de las aguas de descarga, limitar los gastos energéticos y conservar las características químico-físicas y organolépticas del producto.

Technologisch hochentwickelte Vakuumentschwefelungsanlage. Dank der fortschrittlichen technischen Lösungen können ausgezeichnete Resultate erzielt werden, um das in stillen Mosten enthaltene Schwefeldioxyd zu eliminieren, die Verunreinigung des Abwassers durch Sulfite zu verhindern, den Energieverbrauch in Grenzen zu halten und die chemisch-physikalischen sowie organoleptischen Eigenschaften des Produktes beizubehalten.

Mod. 3.000 5.000 7.000 10.000 20.000



C5

Disalcolatore per l'estrazione in continuo dell'alcool dalle vinacce fermentate. Le flemme alcoliche ottenute vanno distillate e rettificate in linea o in tempi successivi, in colonne di processo continuo o discontinuo.

Dealcoholizer for the continuous removal of alcohol from fermented grape dregs. The obtained alcohol phlegmas are distilled and rectified in-line or in a later process through continuous or discontinuous stilling columns.

Désalcolisateur pour l'extraction en continu de l'alcool des marcs fermentés. Les flegmes alcooliques obtenus sont distillés et rectifiés en ligne ou successivement, en colonnes de procédé continu ou discontinu.

Desalcoholizador para la extracción en continuo del alcohol de los orujos fermentados. Las flemas alcohólicas que se obtienen se deben destilar y rectificar en línea o en un segundo momento, en columnas de proceso continuo o discontinuo.

Entalkoholisierungsapparat zur kontinuierlichen Alkoholgewinnung aus gegorenen Treestern. Der gewonnene Fusel wird destilliert und in der Produktionslinie oder zu einem späteren Zeitpunkt in ontnuierlich oder diskontinuierlich arbeitenden Säulen rektifiziert.



C7

Le colonne per la distillazione continua di vini, vinelli e flemme da vinaccia e frutta fermentata, fanno parte della tradizione Cadalpe più originale, grazie alla quale si possono garantire prodotti finali di qualità superiore (brandy, grappa, acqueviti di frutta).

Columns for continuous distillation of wine, light wine and phlegm from pomace and fermented fruit are part of Cadalpe's most original tradition and are used to guarantee superior quality end products (brandy, grappa, fruit distillates).

Les colonnes servent à la distillation continue de vins, petits vins et flegmes de marc de raisin et fruits fermentés. Elles rentrent dans la tradition Cadalpe la plus originale qui garantit des résultats de qualité supérieure (brandy, grappa, eaux-de-vie de fruits).

Las columnas para la destilación continua de vinos, vinillos y flemas de orujo y fruta fermentada, forman parte de la tradición Cadalpe más original, gracias a la cual se pueden garantizar productos finales de calidad superior (brandy, grappa, aguardientes de fruta).

Die Kolonne für die kontinuierliche Destillation von Weinen, Trester und Brüden aus Trester und gegärtem Obst sind Teil der großen Tradition von Cadalpe, dank der Produkte mit ausgezeichneter Qualität gewährleistet werden können. (Brandy, Grappa, Obstschnäpse).



C16

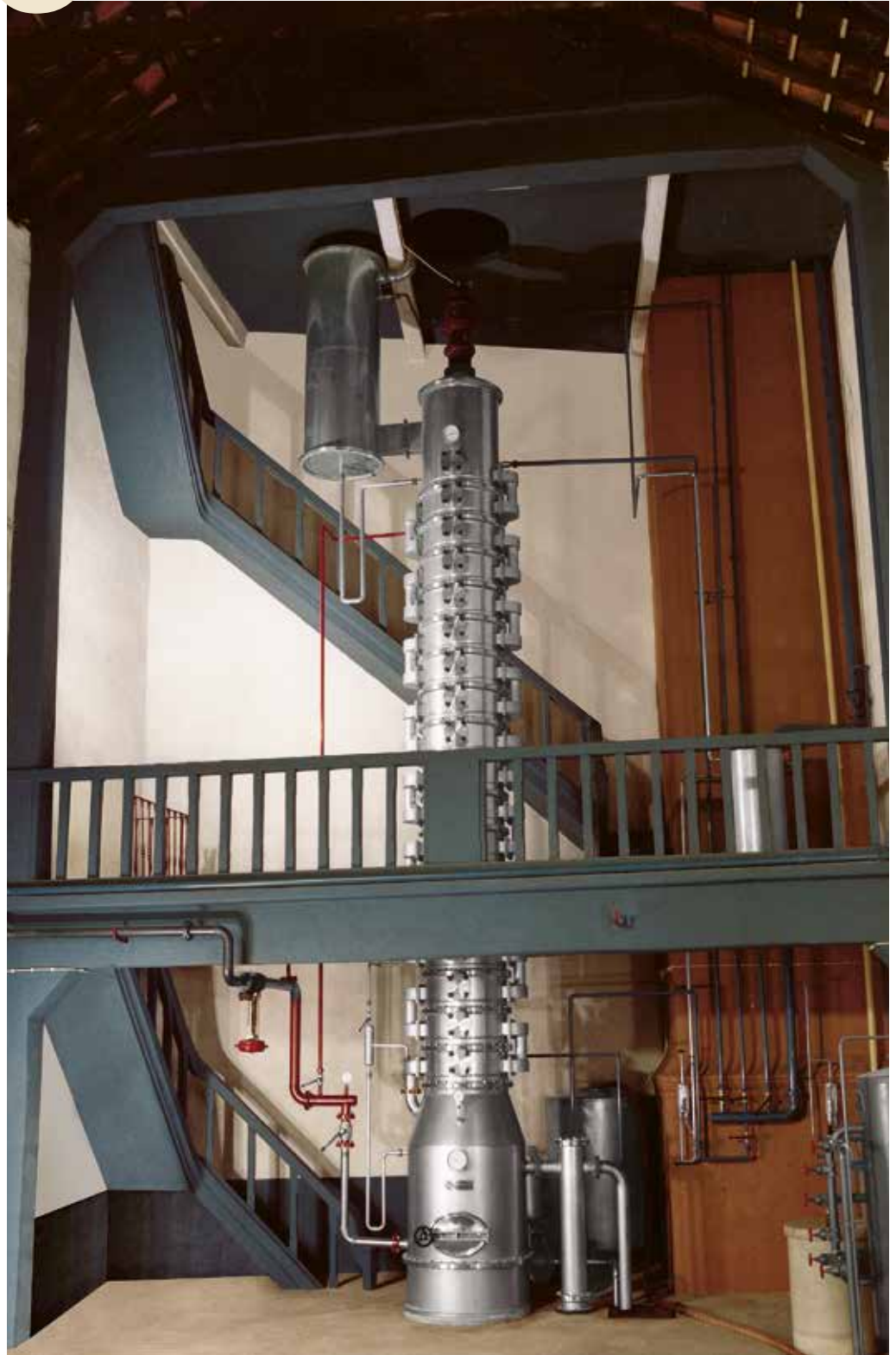
L'impianto di disalcolazione in continuo a colonna con piatti autopulenti è progettato e realizzato per la disalcolazione di fecce di vino pompabili, uva diraspata, fermentata e triturata e purea di altra frutta fermentata, mediante vapore indiretto a 0,5 bar con integrazione di vapore diretto.

Continuous column-type alcohol extractors with self-cleaning plates are designed and built to extract alcohol from pumpable wine lees, fermented ground de-stemmed grapes, and other fermented fruit pulp, by means of indirect steam at 0.5 bar, integrated with direct steam.

L'appareil à désalcooliser en continu à colonne à disques autonettoyants a été conçu et réalisé pour désalcooliser les drèches de vins pompables, de raisin égrappé, fermenté et broyé, de purée d'autres fruits fermentés par vapeur indirecte à 0,5 bar avec intégration de vapeur directe.

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.

Die kontinuierliche Destillationsanlage mit Kolonnen aus selbst reinigenden Platten wurde für die Destillation von Weinhefe, Traubenmaische und gegärtem Obst durch indirekten Dampf mit 0,5 bar mit integriertem direktem Dampf entwickelt.



C27

Impianto di distillazione discontinuo per la produzione di distillati di alta qualità e con il minimo di impurezze. Realizzato con raffinate tecniche costruttive, è destinato alle attività distillatorie di medie-piccole dimensioni che intendono ottenere un distillato di notevole pregio (acquavite d'uva o di frutta fermentata, brandy, grappa).

Discontinuous distillation plant for production of high quality distillates with a minimum of impurities. The equipment is built with sophisticated manufacturing techniques and is designed for use in small to medium-sized distilleries where drinks of especially high quality are produced (schnapps made from grapes or other fermented fruit, brandy, "grappa").

Installation de distillation discontinue pour la production de distillats de grande qualité au faible taux d'impuretés. Réalisée avec des techniques de construction raffinées, cette installation s'adresse à des unités de distillation de petites et moyennes dimensions qui désirent obtenir un produit final de très haute qualité (eaux-de-vie de raisin ou d'autres fruits fermentés, brandy, grappa).

Instalación de destilación discontinua para la producción de destilados de alta calidad con un mínimo de impuredades. Realizado con técnicas de construcción refinadas, va destinado a las actividades de destilación de dimensiones medio-pequeñas, con miras a realizar un destilado de alta calidad (aguardiente de uvas o frutas fermentadas, brandy, aguardiente de orujos).

Diskontinuierliche Destillationsanlage für erstklassige Destillate und dem Minimum an Verunreinigungen. Diese Anlage mit hochwertiger Technologie wurde für das Destillieren in kleinen und mittleren Betrieben entwickelt, wo Spitzenprodukte erzeugt werden (Treberschnaps oder andere Obstschnäpse, Brandy, Grappa).



C27 MINI

Impianto di distillazione discontinuo per la produzione di distillati di alta qualità e con il minimo di impurezze. Caratterizzato da soluzioni originali consente di realizzare il processo in manuale. Realizzato con raffinate tecniche costruttive, è destinato alle attività distillatorie di medie-piccole dimensioni che intendono ottenere un distillato di notevole pregio (acquavite d'uva o di frutta fermentata - brandy - grappa - whisky - gin distillati di birra).

Discontinuous distillation plant for production of high quality distillates with a minimum of impurities. Characterized by original solutions, it allows to realize the process in manual. The equipment is built with sophisticated manufacturing techniques and is designed for use in small-sized distilleries where drinks of especially high quality are produced (schnapps made from grapes or other fermented fruit - brandy - "grappa" - whisky - gin - beer distillates).

Installation de distillation discontinue pour la production de distillats de grande qualité au faible taux d'impuretés. Caractérisée par des solutions originales, elle permet de réaliser le procédé de façon manuelle. Réalisée avec des techniques de construction raffinées, cette installation s'adresse à des unités de distillation de petites dimensions qui désirent obtenir un produit final de très haute qualité (eaux-de-vie de raisin ou d'autres fruits fermentés - brandy - grappa - whisky - gin - distillat de bière).

Instalación de destilación discontinua para la producción de destilados de alta calidad con un mínimo de impuridades. Caracterizada por soluciones originales permite realizar el proceso de forma manual. Realizado con técnicas de construcción refinadas, va destinado a las actividades de destilación de dimensiones pequeñas, con miras a realizar un destilado de alta calidad (aguardiente de uvas o frutas fermentadas - brandy, aguardiente de orujos - whisky - gin - destilados de cerveza).

Diskontinuierliche Destillationsanlage für die Erzeugung erstklassiger Destillate bei einem Minimum an Verunreinigungen. Die Anlage ist gekennzeichnet durch eine originelle Lösung, durch die der Prozess per Hand ermöglicht wird. Hergestellt in raffinierter technischer Bauweise ist sie geeignet für kleine bis mittlere Destillieren, wo Spitzenprodukte erzeugt werden (Treberschnaps oder andere Obstschnäpse - Brandy - Grappa - whisky - gin - Bierdestillate).



C4

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

Particularly suitable for the vinification of quality red grapes, this fermenter 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.

Particulièrement approprié à la vinification des raisins rouges de qualité, il réduit drastiquement l'emploi de la main-d'œuvre en automatisant les différentes phases de fabrication (remplissage - remontage - soutirage - extraction des marcs).

Especialmente apto para la vinificación de las uvas rojas de calidad, reduce drásticamente el empleo de la mano de obra automatizando las diversas fases de elaboración (relleno - remontaje - trasiego - extracción del orujo).

Insbesondere geeignet zur Vinifikation von hochwertigen roten Trauben, reduziert den Arbeitskräfteeinsatz drastisch durch Automatisierung der einzelnen Verarbeitungsphasen (Befüllen – Überschwallen – Abziehen – Maischeaustragung)



C4C

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.

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.

Diffère du fermenteur C4 pour le fond conique convexe légèrement incliné. Le fonds, conçu par notre entreprise, atteint le but de faciliter la concentration de marc et de pépins vers le déchargement, et favoriser leur expulsion dans des délais rapides et de la meilleure façon possible.

Diffiere del fermentador C4 por el fondo cónico convexo ligeramente inclinado. El fondo, diseñado por nuestra empresa, logra el objetivo de facilitar la concentración de orujo y de pepitas de uva hacia la descarga, y favorecer su expulsión en tiempo rápido y de la mejor manera posible.

Dieser unterscheidet sich vom Gärbehälter C4 durch den konischen Boden, der leicht geneigt ist. Der von unserer technischen Abteilung speziell ausgearbeitete Boden erleichtert das Konzentrieren der Maische und Kerne in Richtung zur Entleerung und begünstigt damit deren Ausstoßen in kurzen Zeiten und in bestmöglicher Weise.



C34

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".

Unique and exclusive in its field, the C34 presser has been designed and perfected entirely by our company. It differs from other pressers on the market because of its electrically controlled mechanical rotary system that immerses the marc covering 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.

Unique et exclusif du genre, il a été entièrement développé par notre entreprise. Contrairement à ceux qui sont déjà sur le marché, il est équipé d'un système mécanique rotatif électro-commandé ultramoderne et breveté, qui plonge le marc dans toute la surface de la cuve, en reproduisant, à l'aide de la technologie et des instruments modernes, les mêmes opérations qui étaient accomplies autrefois, alors que l'on utilisait encore le "bâton".

Único y exclusivo del género, fue desarrollado enteramente por nuestra empresa. A diferencia de los existentes en el mercado, está equipado con un modernísimo sistema mecánico rotativo mandado eléctricamente y patentado, que sumerge el orujo en toda la superficie del tanque, reproduciendo, con la utilización de tecnologías e instrumentos modernos, las mismas operaciones que se realizaban una vez, cuando aún se utilizaba el "bastón".

Dank seiner hervorragenden technischen und konstruktiven Merkmale repräsentiert der Gärbehälter C2C ein effizientes und vorteilhaftes Produkt mit eleganten und raffinierten Linien. Exklusiv entworfen für die Vergärung und das Lagern von wertvollen und empfindlichen roten Trauben ist er auch in einer Version mit Kreislauf-Pumpe und Überschwallerverteiler lieferbar.



C2C

Affermato per le elevate caratteristiche tecnico-costruttive, il fermentatore C2c rappresenta un prodotto efficace e vantaggioso, dalle linee eleganti e raffinate. Studiato esclusivamente per la fermentazione e lo stoccaggio di pregiate e sensibili uve rosse, è disponibile anche nella versione con pompa di rimontaggio e gruppo irroratore.

Well-known for their practical features and excellent technical and construction characteristics, C2c fermenters are high quality products with a smart refined appearance. Designed exclusively for the fermentation and storage of top quality sensitive red grapes, they also come with a return pump and the sprayer unit.

Établi pour ses hautes caractéristiques techniques et de construction, le fermenteur C2c est un produit efficace et avantageux, aux lignes élégantes et raffinées. Conçu exclusivement pour la fermentation et le stockage de raisins rouges précieux et sensibles, il est également disponible en version avec pompe de remontage et groupe d'irrotation.

Afirmado por sus elevadas características técnico-construktivas, el fermentador C2c representa un producto eficaz y ventajoso, con líneas elegantes y refinadas. Diseñado exclusivamente para la fermentación y el almacenamiento de uvas rojas valiosas y sensibles, él también está disponible en la versión con bomba de remontaje y el grupo de rociamiento.

Dank seiner hervorragenden technischen und konstruktiven Merkmale repräsentiert der Gärbehälter C2C ein effizientes und vorteilhaftes Produkt mit eleganten und raffinierten Linien. Exklusiv entworfen für die Vergärung und das Lagern von wertvollen und empfindlichen roten Trauben ist er auch in einer Version mit Kreislauf-Pumpe und Überschwallerverteiler lieferbar.



C4T

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.

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.

Produit en acier inoxydable certifié de première qualité, selon les technologies les plus avancées de l'industrie, il s'impose pour efficacité, fonctionnalité, praticité et recherche dans le design, en élargissant la gamme des installations modernes de fermentation.

Fabricado en acero inoxidable certificado de primera calidad, según las tecnologías más avanzadas del sector, se impone por eficiencia, funcionalidad, practicidad e cuidado en el diseño, ampliando la gama de las modernas instalaciones de fermentación.

Ein Produkt aus rostfreiem Stahl von bester zertifizierter Qualität, gebaut nach den fortschrittlichsten Technologien des Sektors, beeindruckend durch seine Effizienz, Funktionalität, sein praktisches und durchdachtes Design. Es erweitert das Sortiment der modernen Gärbehälter.



C4S

Risultato dell'esperienza quarantennale di Cadalpe nel settore delle tecniche di vinificazione, il C4S offre funzionalità e potenzialità sinora sconosciute. L'esclusivo sistema di vinificazione integrata con Turbo Ossigenatore, di grande flessibilità, assicura: ossigenazione efficace e naturale, rimescolamento attivo della massa liquida del pigiato, massima estrazione di colore ed elementi nobili del vino, per ottenere un prodotto dal sapore più intenso e profumato.

The C4S automatic cascade fermenter, with the new functions and potential unknown till now, is the result of Cadalpe forty years' experience in the field of vinification systems. Our exclusive vinification system integrated with a turbo oxygenator is highly flexible and adaptable, and ensures: effective natural oxygenation, 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.

Résultat de plus de 40 ans d'expérience de Cadalpe dans le domaine des techniques de vinification, le C4S offre des fonctionnalités et des potentialités jusqu'à présent inconnues. Le système exclusif de vinification intégré avec Turbo Oxygénateur, de grande flexibilité, assure : oxygénation efficace et naturelle, mixage actif de la masse liquide du foulé, extraction maximale de la couleur et des éléments nobles du vin, pour obtenir un produit au goût plus intense et parfumé.

Resultado de más de 40 años de experiencia de Cadalpe en el sector de las técnicas de vinificación, el C4S ofrece funcionalidades y potencialidades hasta ahora desconocidas. El exclusivo sistema de vinificación integrado con Turbo Oxigenador, de gran flexibilidad, asegura: oxigenación eficaz y natural, agitación activa de la masa líquida del pisado, máxima extracción de color y elementos nobles del vino, para obtener un producto de sabor más intenso y perfumado.

Als Resultat der vierzig Jahren Erfahrung von Cadalpe in den Vinifikationstechniken bietet dieser Gärbehälter C4S Funktionalitäten und Möglichkeiten, die bisher unbekannt waren. Das einzigartige System der integrierten Vinifikation mit einem Turbo Oxidations -Gerät, die große Flexibilität und Anpassungsfähigkeit gewährleisten eine effiziente und natürliche Oxidation, ein aktives Mischen von Flüssigkeit und Maische und eine maximale Farb Extraktion zur Erreichung eines intensiveren und bouquet-reicheren Weines.



C1

Il serbatoio multifunzione C1 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.

The C1 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.

La cuve polyvalente C1 totalement isolée peut également être utilisée pour la stabilisation tartrique. Cette pratique est normalement mise en place pour la conservation des vins, en faisant stabiliser et abaisser le degré de solubilité du bitartrate de potassium qui, une fois cristallisé, sera éloigné du vin par une filtration.

El tanque multifunción C1 totalmente aislado también puede ser utilizado para la estabilización tartárica. Esta última práctica se hace como principio de conservación de los vinos, estabilizando y reduciendo el grado de solubilidad del bitartrato de potasio que, una vez cristalizado, se retirará del vino por filtración.

Der Multifunktionsstank C1 kann komplett isoliert auch für die Weinstein stabilisierung verwendet werden. Durch entsprechend lange Standzeit im Tank bei niedriger Temperatur fällt das Salz der Weinsäure, der Weinstein, aus und wird dann durch Abziehen und Filtration vom Produkt getrennt.



C2

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.

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.

La cuve polyvalente C2 totalement isolée peut également être utilisée pour la stabilisation tartrique. Cette pratique est normalement mise en place pour la conservation des vins, en faisant stabiliser et abaisser le degré de solubilité du bitartrate de potassium qui, une fois cristallisé, sera éloigné du vin par une filtration.

El tanque multifunción C2 totalmente aislado también puede ser utilizado para la estabilización tartárica. Esta última práctica se hace como principio de conservación de los vinos, estabilizando y reduciendo el grado de solubilidad del bitartrato de potasio que, una vez cristalizado, se retirará del vino por filtración.

Der Multifunktionsstank C2 kann komplett isoliert auch für die Weinstein stabilisierung verwendet werden. Durch entsprechend lange Standzeit im Tank bei niedriger Temperatur fällt das Salz der Weinsäure, der Weinstein, aus und wird dann durch Abziehen und Filtration vom Produkt getrennt.



C2SP

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 accessorizzato con le nostre tasche "freeze plate" di termocondizionamento per il controllo della temperatura.

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.

Exceptionnellement pratique et fonctionnelle, la cuve C2sp est équipée d'un couvercle mobile flottant relié à un système de levage manuel qui lui permet de s'adapter au niveau intérieur du produit. Utilisée en particulier pour le stockage de petits lots de vin, elle est réalisée en acier inoxydable certifié de première qualité et peut être accessoirisée avec nos chemises "freeze plate" de thermo-conditionnement pour le contrôle de la température.

Excepcionalmente práctico y funcional, el depósito C2sp está equipado con una tapa móvil flotante, conectada a un sistema manual de elevación que le permite adaptarse al nivel interno del producto. Se utiliza sobre todo para el almacenamiento de pequeños lotes de vino; está hecho de acero inoxidable certificado de primera calidad y puede ser equipado con nuestras chaquetas "freeze plate" de termo-acondicionamiento para el control de temperatura.

Sehr praktisch und funktionell ist der Behälter C2 SP, der über einen Schwimmdeckel verfügt, verbunden mit einem händischen Hubsystem, wodurch sich der Deckel an das Füll-Niveau des Weins anpasst. Vor allem für das Lagern von kleinen Mengen von Wein eingesetzt, ausgeführt aus rostfreiem Stahl von bester zertifizierter Qualität, kann auch mit Kühltasche "freeze plate" geliefert werden, um die Temperatur im Inneren zu steuern.



C2

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.

Another particularly interesting feature of our tanks is the possibility, thanks to the superposed cells structure, to use the various cells independently of each other.

Une autre fonctionnalité particulièrement intéressante de nos cuves est la possibilité, grâce à la construction de cellules superposées, d'utiliser les différentes cellules indépendamment l'une de l'autre.

Otra característica especialmente interesante de nuestros depósitos es la posibilidad, gracias a la construcción de celdas superpuestas, de utilizar las distintas celdas independientemente una de otra.

Eine weitere besonders interessante Funktionalität unserer Behälter ist die Möglichkeit, durch das Anfertigen von übereinanderliegenden Zellen den Behälter in voneinander unabhängigen Bereichen zu nutzen.



C 23

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 6 bar, pressione di collaudo 9 bar, temperatura di progetto -10/+50 °C.

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.

La cuve à pression C23 pour la élaboration de vins mousseux, de forme cylindrique verticale, est construite et conçue selon la norme EN 13445 et marquée CE selon la directive PED 2014/68/UE en vigueur.

Pression maximale de travail 6 bar, pression d'essai 9 bar, température de projet -10 / 50 °C.

El autoclave C23 para la producción de vinos espumosos, de forma cilíndrica vertical, se construye y proyecta según la norma EN 13445 y está marcado CE según la Directiva PED 2014/68/UE en vigor. Presión máxima de funcionamiento 6 bar, presión de ensayo 9 bar, temperatura de diseño -10/ 50 °C.

Der C23-Sektautoklav mit vertikaler zylindrischer Form ist gemäß der aktuellen Richtlinie PED 2104/68 / EU nach EN 13445 und CE-Kennzeichnung gebaut und konstruiert. Maximaler Betriebsdruck bar 6, Prüfdruck bar 9, Auslegungstemperatur C ° -10 / + 50.



C 23B

FERMENTATORE di forma cilindrica verticale con fondo inferiore conico a 60°, certificato PED. Pressione di esercizio fino a 3 bar, tasche di refrigerazione su cono e fasciame, rivestimento coibentazione saldata, completo di accessori.

Cylindrical conical FERMENTER with 60° conical bottom and dished top, PED tested. Working pressure up to 3 bar, cooling jacket on cone and shell, welded and glazed cladding, complete with accessories.

FERMENTATEUR de forme cylindrique verticale avec fond inférieur conique à 60°, certifié PED. Pression de travail jusqu'à 3 bars, chemises de réfrigération sur cône et cylindre, revêtement isolation soudé, complet d'accessoires.

FERMENTADOR de forma cilíndrica vertical con fondo inferior cónico a 60°, certificado PED. Presión de trabajo hasta 3 bar, chaquetas de refrigeración en cono y cilindro, revestimiento aislamiento soldado, completo de accesorios.

Vertikaler zylindrischer Gärtank mit Unterboden konisch 60°, mit Druckzertifikat PED. Betriebsdruck bis 3 Bar, Kühltaschen am Konus und dem Mantel, mit Isolierung und verkleidet und verschweißt, komplett mit Zubehör.



C 49M

Rappresenta il prodotto ideale, di facile utilizzo per chi si accinge ad entrare nella realtà brassicola con budget contenuti.

L'impianto offre considerevoli vantaggi:

- abbatte drasticamente i costi di investimento, i costi energetici e di manodopera
- è di semplice utilizzo in quanto completamente gestibile manualmente e progettato per una fruizione molto intuitiva da parte della clientela
- possibilità di fare la doppia cotta in una stessa giornata
- dimensioni contenute
- è di facile installazione
- le superfici lucide di tutti i tini, compreso quello di accumulo dell'acqua, di tutte le tubazioni, le saldature rasate e lucidate fanno sì che vengano ridotti i consumi di detergenti/sanificanti con conseguente notevole rispetto per l'ambiente.

The ideal product, easy to use for those starting up in brewery field with a limited budget.

This equipment has considerable advantages:

- *drastically reduces investment, energy and labour costs*
- *easy to use due to the fact that it is entirely manual and intuitive to manage*
- *provides the ability to boil twice in the same day*
- *compact dimensions*
- *easy to install*
- *the polished surfaces of all the vessels, including the water tank, all the pipes and ground polished welds reduce consumption of detergents/sanification products, making the equipment extremely environmentally friendly.*

C'est le produit idéal, facile à utiliser pour ceux qui débouchent dans le secteur brassicole et disposent de petits budgets.

Cette installation offre des avantages considérables:

- réduction radicale des frais d'investissement et énergétiques et du coût de la main d'oeuvre
- simplicité à l'usage car entièrement gérable manuellement: la clientèle pourra apprécier son mode de gestion très intuitif
- jusqu'à deux cuissons en une journée
- encombrement réduit
- facile à installer
- les surfaces polies de toutes les cuves, y compris le réservoir à eau, de tous les tubes, les soudures rasées et polies permettent d'obtenir des consommations réduites de détergents/hygiénisants au plus grand profit de l'environnement.

C 49M Representa el producto ideal, de fácil uso para aquellos que están a punto de entrar en la realidad cervecera con un pequeño presupuesto.

La instalación presenta ventajas considerables:

- *reduce drásticamente los costes de inversión, energía y mano de obra;*
- *es fácil de usar, ya que es totalmente manejable manualmente y está diseñada para un uso muy intuitivo por parte de los clientes;*
- *posibilidad de hacer doble cocción en un mismo día;*
- *tamaño reducido;*
- *es fácil de instalar*
- *las superficies pulidas de todas las cubas, incluida la de almacenamiento de agua, de todas las tuberías, las soldaduras alisadas y pulidas hacen que se reduzca el consumo de detergentes/sanificantes, con el consiguiente alto respeto por el medio ambiente.*

Das ideale, einfach zu bedienende Produkt für alle, die mit niedrigem Budget in die Branche der Brauerei einsteigen möchten.

Die Anlage bietet große Vorteile:

- drastische Reduzierung der Investitionskosten, Energiekosten und Kosten für Arbeitskraft
- einfach im Gebrauch, da vollständig manuell und intuitiv vom Kunden bedienbar
- Möglichkeit des doppelten Koches am selben Tag
- geringe Abmessungen
- einfache Installation
- die glänzende Oberfläche aller Bottiche, einschließlich des Wasserbottichs, aller Rohrleitungen, die glatten und glänzenden Schweißnähte führen zu einer Reduzierung von Reinigungs/Hygienemitteln mit daraus folgendem Schutz der Umwelt.



C 49

L'impianto per la produzione di birra artigianale offre considerevoli vantaggi economici: abbate notevolmente i costi d'investimento, i costi energetici, di manodopera e per detersivi/sanificanti, con conseguente rispetto ambientale. E' personalizzabile sulle esigenze del singolo cliente sia per numero di tini che di serbatoi.

The equipment for the production of craft beer brings considerable economic advantages: it greatly reduces investment, energy and labour costs as well as those for detergents/sanitizers, which is also a positive environmental factor.

It can be customized to the needs of each individual customer with regard to the number of vats and the number of tanks.

L'installazione per la produzione di bière artisanale offre des avantages économiques considérables: abatte considérablement les coûts d'investissement, de l'énergie, de la main-d'oeuvre et des détergents/hygiénisants dans le respect de l'environnement. Personnalisable aux exigences individuelles de chaque client tant pour la quantité de cuves que de réservoirs.

La instalación para producir la cerveza artesanal ofrece ventajas económicas considerables: reduce notablemente los costes de inversión, los costes energéticos, de mano de obra y para detergentes/esterilizadores, respetando de tal forma el medio ambiente.

Puede personalizarse según las exigencias de cada cliente tanto por el número de cubas como de tanques.

Die Anlage zur Bieher stellung bietet große wirtschaftliche Vorteile: Senkung von Investitionskosten, Energiekosten, und Kosten für Arbeitskraft und für Reinigungs-und Hygienemittel, mit daraus resultierendem Umweltschutz.

Für den einzelnen Kunden sowohl hinsichtlich der Anzahl von Fässern als auch Tanks personalisierbar.



C54

Il generatore di acqua elettrolizzata permette una disinfezione profonda nel rispetto dell'ambiente, con un eccellente ritorno di investimento.

Electrolyzed Water Generator is a powerful, environment-friendly disinfectant system having an excellent return on investment.

Le générateur d'eau électrolysée permet une désinfection en profondeur dans le respect de l'environnement, avec un excellent retour sur l'investissement.

El generador de agua electrolizada permite una desinfección profunda en el respecto del medio-ambiente, con un excelente retorno de la inversión.

Der Generator für elektrolysiertes Wasser ermöglicht eine starke, dennoch umweltfreundliche Desinfektion; mit exzellenter Investitionsrentabilität.



Stoccaggio | Stockage | Storage | Almacenaje | Lagerung

C13

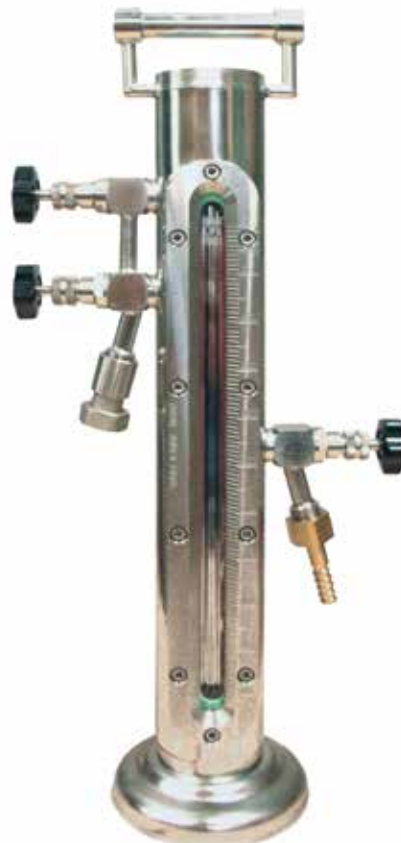
Riempito di solforosa pura allo stato liquido prelevata da una bombola, il solfitometro è in grado di erogarla nel mosto o nel vino in quantità dosate e controllate, sotto forma gassosa o liquida.

The Sulphite meter is filled from a canister with pure sulphur dioxide in the liquid state, which it releases into the must or wine in controlled metered quantities, as a gas or liquid.

Rempli de dioxyde de soufre pur à l'état liquide prélevé de une bouteille, le sulfidoseur est capable de le livrer dans le moût ou le vin en quantités dosées et contrôlées, sous forme gazeuse ou liquide.

Una vez lleno de dióxido de azufre puro en estado líquido sacado de una balón, el dosificador de azufre puede suministrarlo al mosto o al vino en cantidades medidas y controladas, en forma gaseosa o líquida.

Wird mit reinem Schwefel in flüssiger Form befüllt, der aus einem Behälter entnommen wird, kann das Dosiergerät das SO₂ dem Most oder dem Wein dosiert und kontrolliert zuführen, als Gas oder als Flüssigkeit.





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