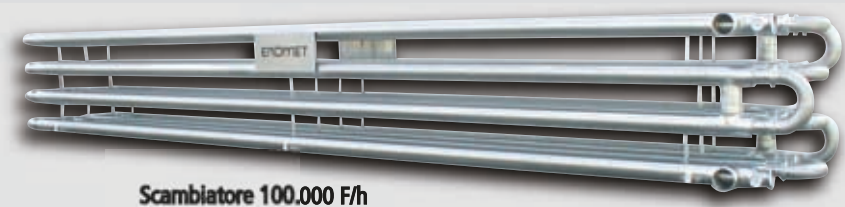




Piastre
Plates
Plaques
Placas

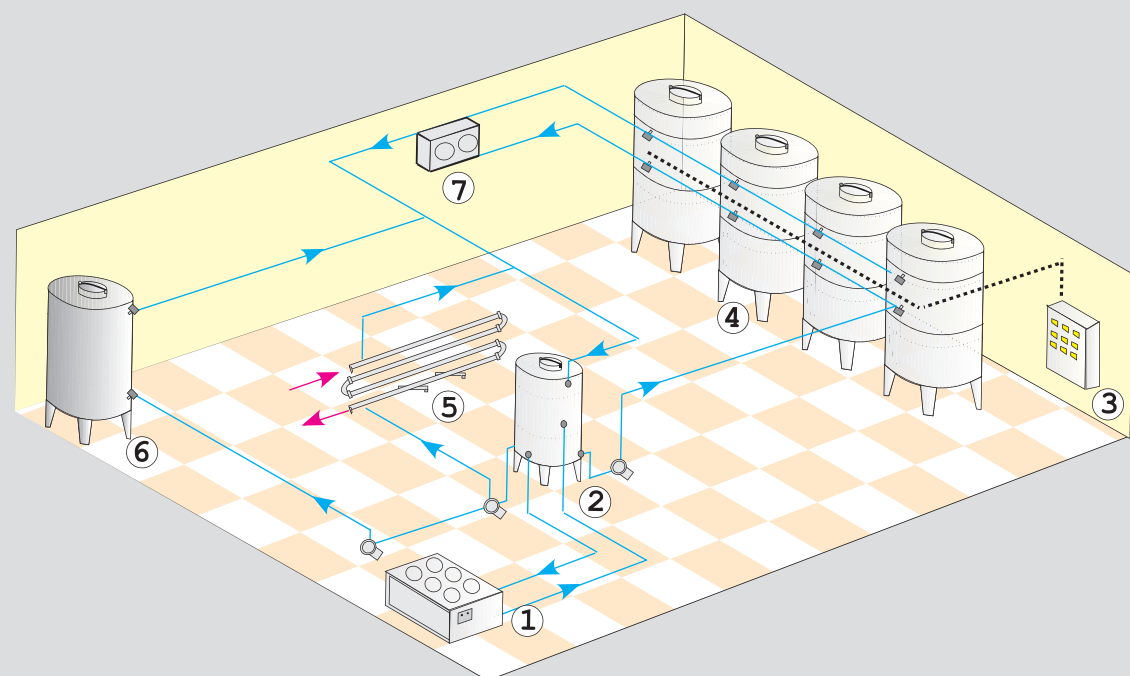


Quadro controllo temperature
Temperatures control panel
Tableau controle temperatures
Centralita control temperaturás



Scambiatore 100.000 F/h
Exchanger 100.000 F/h
Echangeur 100.000 F/h
Intercambiador 100.000 F/h

Schema impianto di refrigerazione completo



ITA

- 1 Centrale Frigorifera
- 2 Serbatoio Accumulo
- 3 Quadro Termocontrol
- 4 Serbatoi di Fermentazione
- 5 Scambiatore tubo in tubo
- 6 Stabilizzazione Tartarica
- 7 Diffusore aria fredda

ENG

- 1 Cooling unit
- 2 Accumulation tank
- 3 Termocontrol panel
- 4 Fermentation tank
- 5 Pipe in pipe exchanger
- 6 Tartaric stabilization
- 7 Cold air diffuser

FRA

- 1 Unité refroidissante
- 2 Réservoir de l'accumulation
- 3 Panneau Termocontrol
- 4 Réservoir de la fermentation
- 5 Echangeur tube en tube
- 6 Stabilisation tartarique
- 7 Diffuseur de l'air froid

ESP

- 1 Equipo de frío
- 2 Tanque de acumulación
- 3 Cuadro Termocontrol
- 4 Tanque de fermentación
- 5 Intercambiador
- 6 Estabilización tartárica
- 7 Difusor aire fría

ENOMET
IMPIANTI ENOLOGICI

ENOMET IMPIANTI S.r.l.
Via Dei Laghi, 18/E I Calcinelli
61030 Saltara I PU I Italia
Tel. +39 0721.897527 I Fax +39 0721.876108
www.enomet.it I info@enomet.it
C.F. e P. IVA 02502560416

ENOMET
IMPIANTI ENOLOGICI

PIÙ VALORE
AI VOSTRI VINI!

-  **IL NOSTRO FREDDO NELLA TUA CANTINA! DINAMICITÀ, COMPETENZA, SEMPLICITÀ.**
-  **OUR COLD IN YOUR WINE CELLAR! Dynamism, competence, simplicity.**
-  **NOTRE FROID DANS TA CAVE! Dynamisme, compétence, simplicité.**
-  **NUESTRO FRÍO EN LA TU BODEGA! Dinamismo, competencia, simplicidad.**



Gruppi frigoriferi serie MINI KRIOS



Mini Krios	Mini Krios Plus 7	Mini Krios Plus 10
3.500 F/h	7.000 F/h	10.000 F/h

Dati non impegnativi / Data not binding / Données pas engageants / Fecha no es obligatoria

Dati Tecnici / Technical Data / Données Techniques / Datos Técnicos	Mini Krios	Mini Krios Plus 7	Mini Krios Plus 10
Tipo di gas / Type of gas / Type de gaz / Tipo de gas	R507	R507	R507
Tensione volt / Tension Volt / Tension Volt / Tension Volt	220	380	380
Potenza Kw / Power Kw / Puissance Kw / Poder Kw	2,41	3,75	4,70
Capacità vasca Lt. / Capacité bassin Lt. / Capacidad de tacque Lt.	70	70	70
Mandata acqua / Lot water / Envoi eau / Porción de agua	1"	1"	1"
Ritorno acqua / Back water / Retour eau / Atrás de agua	1"	1"	1"
Attacchi scambiatore / Exchanger attacks / Attaches échangeur / Ataques Permutador	1"	1"	1"
Lunghezza mm. / Width mm. / Largeur mm. / Longitud mm.	880	1080	1080
Larghezza mm. / Width mm. / Largeur mm. / Anchura mm.	580	750	750
Altezza mm. / Height mm. / Hauteur mm. / Altura mm.	1040	1120	1120
Peso Kg. / Weight Kg. / Poids Kg. / Peso Kg.	100	110	140

Dati non impegnativi / Data not binding / Données pas engageants / Fecha no es obligatoria



Gruppi Frigoriferi Mini Krios

- Resa da 3.500 F/h a 15.000 F/h
- Pompa di circolazione soluzione glicolata
- Vasca di accumulo soluzione glicolata capacità 70 Lt.
- Attacchi inox soluzione glicolata da 1"
- Tubazioni inox
- Quadro elettrico a norme CE
- Funzione caldo/freddo.



Cooling unit Mini Krios

- Output from 3.500 F/h to 15.000 F/h
- Pump of circulation cold solution
- Tank of accumulation cold solution with ability 70 Lt.
- Attacks cold solution in steel inox from 1"
- Pipelines in steel inox
- Electric picture to norms CE
- Function chaud/froid.



Unité Refroidissante Mini Krios

- Rendement de 3.500 F/h à 15.000 F/h
- Pompe de circulation froide
- Réservoir d'accumulation solution froide capacité 70 Lt.
- Attaques solution froide en acier inox de 1"
- Canalisations en acier inox
- Tableau électrique aux normes CE
- Fonctionne chaud/froid.



Grupo de frío serie Mini Krios

- Rendimiento desde 3.500 F/h hasta 15.000 F/h
- Bomba de circulación de la solución fría
- Tanque de acumulación de la solución fría capacidad 70 Lt.
- Ataques de la solución fría en acero inox de 1"
- Tuberias en acero inox
- Cuadro eléctrico a las normas CE
- Función calor/frío

Gruppi frigoriferi serie KRIOS



Gruppo frigorifero mod. K 40

T. Evap.	T. Acqua	K 15	K 20	K 25	K 30	K 40
5°C	12°C	15.000 F/h	21.400 F/h	26.000 F/h	33.000 F/h	41.700 F/h

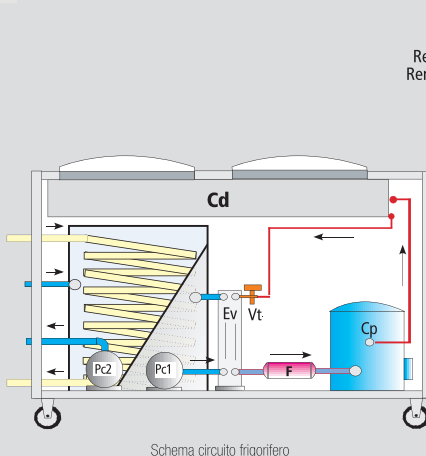
Dati non impegnativi / Data not binding / Données pas engageants / Fecha no es obligatoria

Dati Tecnici / Technical Data / Données Techniques / Datos Técnicos	K 15	K 20	K 25	K 30	K 40
Tipo di gas / Type of gas / Type de gaz / Tipo de gas	R507	R507	R507	R507	R507
Tensione volt / Tension Volt / Tension Volt / Tension Volt	380	380	380	380	380
Potenza Kw / Power Kw / Puissance Kw / Poder Kw	6,20	8,21	9,04	11,63	15,5
Capacità vasca Lt. / Capacité bassin Lt. / Capacidad de tacque Lt.	210	210	210	320	320
Mandata acqua / Lot water / Envoi eau / Porción de agua	1"	1"	1"	1" 1/4	1" 1/4
Ritorno acqua / Back water / Retour eau / Atrás de agua	1"	1"	1"	1" 1/4	1" 1/4
Attacchi scambiatore / Exchanger attacks / Attaches échangeur / Ataques Permutador	1"	1" 1/4	1" 1/4	1" 1/4	1" 1/4
Lunghezza mm. / Width mm. / Largeur mm. / Longitud mm.	1800	1800	1800	1800	1800
Larghezza mm. / Width mm. / Largeur mm. / Anchura mm.	960	960	960	960	960
Altezza mm. / Height mm. / Hauteur mm. / Altura mm.	1400	1400	1400	1400	1400
Peso Kg. / Weight Kg. / Poids Kg. / Peso Kg.	150	280	370	380	390

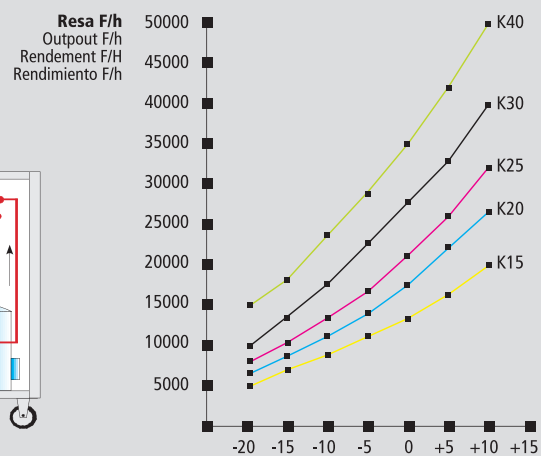
Dati non impegnativi / Data not binding / Données pas engageants / Fecha no es obligatoria



Particolare interno



Schema circuito frigorifero



Temperatura evaporazione °C
Evaporation temperature °C
Température d'évaporation °C
Temperatura de evaporación °C

Centrali frigorifere serie MAXI COLD



Centrale produzione soluzione fredda resa 250.000 F/h

T. Evap.	T. Acqua	KC 50	KC 80	KC 100	KC 150
+5°C	+10°C	48.720 F/h	83.000 F/h	98.580 F/h	160.000 F/h

T. Evap.	T. Acqua	KC 80 2C	KC 100 2C	KC 120 2C	KC 150 2C	KC 200 2C
+5°C	+10°C	82.000 F/h	100.000 F/h	120.000 F/h	160.000 F/h	205.000 F/h

T. Evap.	T. Acqua	KC 250 2C	KC 300 2C	KC 450 3C
+5°C	+10°C	253.000 F/h	300.000 F/h	460.000 F/h

Dati non impegnativi / Data not binding / Données pas engageants / Fecha no es obligatoria



Centrali frigorifere serie Maxi Cold

- Centrali frigorifere ad elevata potenza per la produzione di soluzione glicolata fredda con rese variabili da 50.000 a 500.000 F/h
- Raffreddamento dei mosti per la chiarifica prima della fermentazione
- Controllo automatico delle temperature di fermentazione
- Stabilizzazione tartarica dei vini
- Condizionamento di locali quali cantine ed uffici
- Compressori semi ermetici a pistoni o a vite funzionanti con gas ecologico
- Condensazione ad aria
- Evaporatori a piastre saldo brasate in acciaio inox Aisi 316 o a fascio tubiero
- Vasca di accumulo della soluzione glicolata in acciaio inox Aisi 304 di serie su alcuni modelli
- Pompa centrifuga di circolazione primaria
- Pompe centrifughe di circolazione secondaria secondo le esigenze del cliente
- Possibilità di servire più utenze contemporaneamente
- Centralina elettronica di comando a norme CE e protezione IP55
- Carterature in acciaio inox Aisi 304 e telaio fisso
- Possibilità di collegare alla centrale vari tipi di scambiatori esterni.



Cooling unit series Maxi Cold

- High power cooling unit for the production of cold solution, output from 50.000 to 500.000 F/h
- Cooling of the musts for the clarification before the fermentation
- Automatic control of the fermentation temperatures
- Tartaric stabilization of the wines
- Conditioning of wine cellars and offices
- Pistons hermetic pressers or to screw presser working with ecological gas
- Air condensation
- Plates braised evaporator in stainless steel Aisi 316 or in bundle pipes
- Accumulation tank of the cold solution in stainless steel Aisi 304 supplied in some models
- Centrifuge pump for primary circulation
- Centrifugal pumps for secondary circulation according to the customer demands
- Possibility of more contemporarily uses to serve
- Electronic control panel with box in stainless steel Aisi 304 in CE and IP 55 norm
- Cover panels in stainless steel Aisi 304 and fixed
- Possibility to connect various types of external heat exchangers to the plant.



Refrigerateur séries Maxi Cold

- Refrigerateur haut puissance pour la production de solution froide, puissance de 50.000 à 500.000 F/h
- Refroidissement des moûts pour l'éclaircissement avant la fermentation
- Contrôle automatique des températures de la fermentation
- Stabilisation tartrique des vins
- Chauffage des moûts pendant la fermentation
- Conditionner de caves et bureaux
- Presser semi-hermétique à pistons qui travaillent avec le gaz R507
- Condensation à l'air
- Évaporateur à plaques braisé en acier inox Aisi 316 ou en cuivre
- Couve de la solution froide en acier inox Aisi 304 fourni dans quelques modèles
- Pompe centrifuge pour la circulation fondamentale
- Pompes centrifuges pour circulation secondaire suivant les demandes du client
- Possibilité de servir plus d'utilises en même temps
- Armoire électronique avec boîte en acier inox Aisi 304 dans norme CE et IP 55
- Châssis en acier inox Aisi 304 et cadre sont assemblés fixe
- Possibilité de relier des plusieurs types d'échangeurs de la chaleur externe.



Grupo de frío serie Maxi Cold

- Central frigorífica de elevada potencia con soluciones glicoladas frías de rendimiento variable entre 50.000 F/h. y 500.000 F/h.
- Enfriado de los mostos para la clarificación antes de la fermentación
- Control automático de la temperatura de fermentación
- Estabilización tartárica de los vinos
- Acondicionamiento de locales, oficinas y bodegas de vino
- Compresor semi hermético de pistón o tornillo con carga de gas ecológico
- Condensación por aire
- Cuba de acumulación de la solución glicolada en acero inox Aisi 304 de serie en algunos modelos
- Bomba centrífuga de circulación primaria
- Bomba centrífuga de circulación secundaria según las demandas del cliente
- Posibilidad de utilización en mas aplicaciones indistintamente
- Central electrónica de mando con normas CE e y protección IP 55
- Carter en acero inox Aisi 304 y chasis fijo
- Posibilidad de conectar a la central varios tipos de intercambiadores externos.

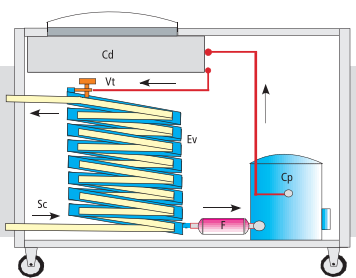
Gruppi frigoriferi KRIOS COASSIALI



Gruppo frigorifero mod. K 24 C

Dati Tecnici / Technical Data / Données Techniques / Datos Técnicos	K 10 C	K 15 C	K 24 C	K 28 C	K 36 C	K 45 C
Tipo di gas / Type of gas / Type de gaz / Tipo de gas	R407	R407	R407	R407	R407	R407
Tensione volt / Tension Volt / Tension Volt / Tension Volt	400	400	400	400	400	400
Resa F/h da +25 a +15°C / Rendering F/h from +25 to +15°C Rendement F/h de +25 à +15°C / Dando de +25 a +15°C	6.500	10.000	14.000	18.000	21.000	27.000
Resa F/h da +10 a -5°C / Rendering F/h from +10 to -5°C Rendement F/h de +10 à -5°C / Dando de +10 a -5°C	3.000	4.500	6.500	8.500	10.000	13.000
Portata vino consigliata H/h / Wine range consulted H/h Puissance vin recommandée H/h / Rango de vino consulto H/h	40	40	50	50	60	70
Potenza compressore Kw / Compressor power Kw Puissance Compresseur Kw / Poder de Compresor Kw	3	3,75	4,7	6,2	7,5	9
Potenza ventole Kw / Fans power Kw / Puissance eventails Kw / Poder de compresor Kw	0,2	0,25	0,4	0,45	0,55	0,7
Mosto trattato L/h da +25 a +15°C / Work must L/h from +25 to +15°C Mout traité L/h de +25 à +15°C / Trabajo deba de +25 a +15°C	500	800	1.200	1.600	1.900	2.300
Dimensioni mm. / Dimensions mm. / Dimensions mm. / Dimensiones mm.	1000x800xh1100	1000x800xh1100	1200x900xh1200	1200x950xh1300	1400x1100xh1500	1400x1100xh1500

Dati non impegnativi / Data not binding / Données pas engageants / Fecha no es obligatoria



Schema circuito frigorifero



Gruppi Frigoriferi serie Krios Coassiali

- Gruppi frigoriferi con refrigerazione e riscaldamento a scambio diretto ad elevato rendimento.
- Raffreddamento dei mosti per la chiarifica prima della fermentazione
- Stabilizzazione tartarica dei vini
- Riscaldamento dei mosti durante la fermentazione
- Compressore funzionante con gas ecologico R407
- Condensazione ad aria
- Evaporatore coassiale allo scambiatore in acciaio inox Aisi 304
- Quadro di comando a norme CE e controllo IP55
- Carterature in acciaio inox Aisi 304 e telaio montato su ruote.



Cooling unit series Krios Coaxial

- Cooling unit with direct exchange for refrigeration and heating.
- Cooling of the musts for the clarification before the fermentation
- Tartaric stabilization of the wines
- Heating of the musts during the fermentation
- Compressor working with ecological gas R407
- Air condensation
- Coaxial evaporator end heat exchanger in stainless steel Aisi 304
- Control panel with box in stainless steel Aisi 304 in CE and IP 55 norm
- Cover panels in stainless steel Aisi 304 and frame assembled on wheels.



Group de froid série Krios Coaxiaux

- Group de froid avec échange direct pour production élevée pour réfrigération et chauffage
- Refroidissement des moûts pour l'éclaircissement avant la fermentation
- Stabilisation tartrique des vins
- Chauffage des moûts pendant la fermentation
- Compresseur qui travaillent avec le gaz R407
- Condensation à l'air
- Évaporateur et échangeur de la chaleur coaxiale en acier inox Aisi 304
- Armoire électrique avec boîte en acier inox Aisi 304 dans norme CE et IP 55
- Châssis en acier inox Aisi 304 et cadre sont assemblés sur roues.



Grupo de frío serie Krios Coaxiales

- Grupo frigorífico de refrigeración y calentamiento de intercambio directo y elevado rendimiento
- Refrigeración de mostos para la clarificación antes de la fermentación
- Estabilización tartárica de los vinos
- Calentado de los mostos durante la fermentación
- Compresor con carga de gas ecológico R407
- Condensación por aire
- Evaporador coaxial en el intercambiador de acero inox Aisi 304
- Cuadro de mando con norma CE y control IP 55
- Carter en acero inox Aisi 304 y chasis montado sobre rueda.



Gruppi Frigoriferi Krios

- Gruppi frigoriferi monoblocco con funzione freddo e caldo da -12 a +45°C, adatti a tutte le applicazioni utili nell'industria enologica.
- Raffreddamento dei mosti per la chiarifica prima della fermentazione.
- Controllo automatico delle temperature di fermentazione.
- Stabilizzazione tartarica dei vini.
- Riscaldamento dei mosti durante la fermentazione.
- Condizionamento di locali quali cantine ed uffici.
- Compressore ermetico a pistoni funzionante con gas ecologico.
- Condensazione ad aria.
- Evaporatore a piastre saldo brasate in acciaio inox Aisi 316.
- Vasca di accumulo della soluzione glicolata in acciaio inox Aisi 304.
- Pompe centrifughe di circolazione primaria e secondaria.
- Possibilità di servire più utenze contemporaneamente
- Quadro di comando a norme CE e controllo IP55.
- Carterature in acciaio inox Aisi 304 e telaio montato su ruote.
- Scambiatore in acciaio inox Aisi 304 su richiesta.



Cooling unit series Krios

- Cooling unit with cold and warm function from -12 upto +45°C, for all the useful applications in the oenological industry.
- Cooling of the musts for the clarification before the fermentation.
- Automatic control of the fermentation temperatures.
- Tartaric stabilization of the wines
- Heating of the musts during the fermentation
- Conditioning of wine cellars and offices.
- Hermetic presser to pistons working with ecologic gas.
- Air condensation.
- Plates braised evaporator in stainless steel Aisi 316.
- Accumulation tank of the cooling solution in stainless steel Aisi 304.
- Centrifugal pumps of primary and secondary circulation.
- Possibility of more uses to contemporarily serve.
- Control panel with box in stainless steel Aisi 304 in CE and IP 55 norm.
- Cover panels in stainless steel Aisi 304 and frame assembled on wheels.
- Heat exchanger in stainless steel Aisi 304 on request.



Group de froid série Krios

- Group de froid avec fonction chaude et froide de -12 jusqu'à +45°C, pour toutes les applications utiles dans la cave.
- Refroidissement des moûts pour l'edaircissement avant la fermentation.
- Stabilisation tartrique des vins.
- Chauffage des moûts pendant la fermentation
- Conditionner de caves et bureaux.
- Presser hermétique à pistons qui travaillent avec le gaz R507.
- Condensation à l'air.
- Évaporateur à plaques braisé en acier inox Aisi 316.
- Réservoir de la solution refroidissant en acier inox Aisi 304.
- Pompes centrifuges de circulation primaire et secondaire.
- Possibilité de servir plus d'utilises en me temps.
- Armoire électrique avec boîte en acier inox Aisi 304 dans norme CE et IP 55.
- Chassis en acier inox Aisi 304 et cadre sont assemblés sur roues.
- Échangeur de la chaleur en acier inox Aisi 304 sur demande.



Grupo de frío serie Krios

- Grupos frigoríficos monobloco con frío- calor de -12° C a +45° C, adaptables a todas las aplicaciones de la industria enologica.
- Refrigeración del mosto para la clarificación antes de la primera fermentación
- Control automático de la temperatura de fermentación
- Estabilización tartárica de los vinos
- Calentando del mosto durante la fermentación
- Acondicionamiento de locales, oficinas y bodegas de vino
- Compresor hermético de pistón con gas ecológico
- Condensación por aire
- Evaporador de placas completamente en acero inox Aisi 316
- Cuba de acumulación de la solución glicolada en acero inox Aisi 304
- Bomba centrífuga de circulación primaria y secundaria
- Posibilidad de utilización en más aplicaciones indistintamente
- Cuadro de mandos con norma CE y control IP 55
- Carter en acero inox Aisi 304 y chasis montado sobre ruedas
- Intercambiador en acero inox Aisi 304 bajo demanda.



Centrale a doppio circuito a corpo raschiato potenza 150.000 F/h in costruzione

Sulle nostre centrali frigorifere utilizziamo componenti di marche primarie quali:

In ours cooling units we use component of primary brands: Sur nos refroidisseurs nous utilisons composants de marques primaires: Sobre neustros grupos frigoríficos utilizamos a miembro de marcas primarias:

