

# UR

Chill Technology srl

**UR Chill Technology s.r.l.**

Sede legale e commerciale: via 4 novembre 16 - 40010 Sala Bolognese BO

Ritiro/consegna merci: Via Zucchi n. 3/d - 40068 San Lazzaro di Savena BO

Tel. +39 051/465079 -6814130 Fax +39 051/6814823 Web [www.abitenda.it](http://www.abitenda.it)

P.IVA e cod.fisc. 02509441206

E mail [info@abitenda.it](mailto:info@abitenda.it)

## CHILLER : REFRIGERATORI di miscela glicolica

PER IL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA NELLA LAVORAZIONE DI VINI, MOSTI, SCIROPPI, GRAPPE, ECC. FINO A -2°C. IDEALI PER LA FERMENTAZIONE CONTROLLATA, NONCHE' PER LA PRECIPITAZIONE DEI TARTRATI E LA CHIARIFICAZIONE DEL VINO DA IMBOTTIGLIARE.

I refrigeratori della serie **CHILLER** sono particolarmente indicati nei casi in cui si preferisce non movimentare il vino durante la lavorazione in quanto lo scambio termico avviene direttamente dentro il serbatoio in cui è contenuto il vino stesso

I **CHILLER** sono sostanzialmente dei **produttori di acqua fredda** che viene fatta circolare dentro un circuito chiuso in cui si trova uno o più **scambiatori di calore** a loro volta immersi dentro il liquido di cui si vuole ottenere il raffreddamento.

L'abbattimento di temperatura del liquido refrigerante avviene dentro il serbatoio di accumulo interno al chiller stesso e viene controllata dal gruppo frigorifero che la abbassa fino al valore impostato sul termostato di regolazione.

E' poi la pompa di ricircolo, di cui sono dotati tutti i nostri chiller, che provvede a far circolare continuamente l'acqua ( o la miscela acqua/glicole ) raffreddata dentro le piastre o le serpentine immerse nel vino .

Dal loro quadro elettrico digitale si può verificare la temperatura del liquido refrigerante

La tabella sottostante riporta tutti i valori relativi ad ogni modello di **CHILLER**, inclusi i litraggi delle vasche consigliati a seconda che si voglia fare la fermentazione controllata (**FC**) a circa **+15°C.** o la precipitazione tartarica (**PT**) **fino a -2°C.**, tenendo sempre presente che fattori esterni quali le dispersioni termiche di vasche non coibentate, le temperature del vino e alte temperature ambientali influenzano significativamente il rendimento del chiller

Tutti i modelli **CHILLER** vengono forniti già pronti al funzionamento, sono dotati di sistemi di sicurezza per prevenire i guasti, vengono forniti collaudati e coperti da garanzia e non necessitano di alcuna manutenzione specifica essendo il loro funzionamento è estremamente semplice



APPLICAZIONE DEL CILLER A VARI SCAMBIATORI

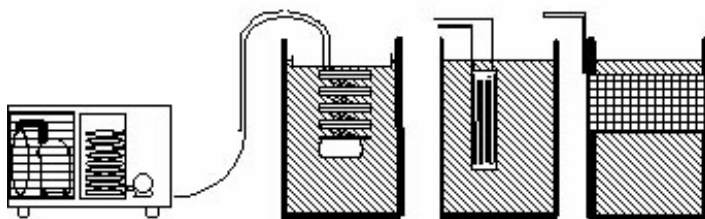


Tabella caratteristiche dei vari modelli di CHILLER

mod.	misure esterne	hp	Alim.	watt	kg.	kcal/h +10°C	kcal/h a -10°C	Lt FC a 15°	Lt PT a -2°	€	Dimensione consigliata piastra
CHILLER 1000	70x50xh60	1/3	220V/50 Hz	600	35	1100	400	1000	200	3'327,00	600x370
CHILLER 2000	70x50xh60	1/2	220V/50 Hz	950	45	1800	750	2000	400	4'174,00	1000x370
CHILLER 3000	70x50xh60	3/4	220V/50 Hz	1700	55	3200	1350	4000	800	5'566,00	1200x370
CHILLER 4000	70x50xh60	1,2	220V/50 Hz	2100	65	3700	1600	6000	1200	5'989,00	1400x370
CHILLER 5000	80x55xh60	1,7	220V/50 Hz	2900	75	5300	2500	8000	1600	6'352,00	1600x370
FC= fermentazione controllata						PT = precipitazione dei tatrati					



# UR

Chill Technology srl



UR Chill Technology s.r.l.

Sede legale e commerciale: via 4 novembre 16 - 40010 Sala Bolognese BO

Ritiro/consegna merci: Via Del Lavoro 8/a1 - 40057 Granarolo dell'Emilia (BO)

Tel. +39 051/6814130 Fax +39 051/6278675

P.IVA 02509441206 E mail info@abitenda.it Web www.abitenda.it

## ISTRUZIONI D'USO DEI REFRIGERATORI SERIE 'CHILLER

### SCHEDA IDENTIFICATIVA

Item No.	Item name	Serial No.	Fattura
	CHILLER 3000		
<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'</b> UR Chill Tech. srl dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina di cui sopra, quando usata in conformità con le norme d'uso elencate nel presente manuale, è conforme alle direttive di sicurezza previste da: <ul style="list-style-type: none"><li>•direttiva 97/23 CE Attrezzature a Pressione e direttiva 2014/68/EU</li><li>•direttiva 2014/35/UE Direttiva bassa tensione</li><li>•direttiva 2014/30/UE Direttiva compatibilità elettromagnetica</li><li>•direttive CEE 89/392, 91/368, 94/768</li></ul>			

### CAPITOLO 1: DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Grazie per aver scelto la nostra macchina **CHILLER 3000**

La macchina nasce per soddisfare l'esigenza dei piccoli produttori di vino di termoregolare la temperatura durante la fase di fermentazione ma può essere impiegata anche con svariati tipi di liquidi a partire da BIRRA, LATTE e bevande in genere per arrivare fino al raffreddamento di liquidi impiegati per i più svariati usi industriali che richiedano un controllo preciso delle temperature.

La macchina è dotata di due connessioni:

**OUT** da cui esce il liquido di raffreddamento che va agli scambiatori di calore immersi nel vino

**IN** in cui il liquido di raffreddamento rientra nel chiller dopo aver scambiato calore con il vino

Sul pannello laterale del chiller è posizionata la scatola di derivazione a tenuta stagna che contiene il termostato digitale che consente di controllare la temperatura del liquido di raffreddamento

**Va sottolineato che la temperatura visualizzata sul termometro è riferita alla temperatura del liquido di raffreddamento e non alla temperatura del vino la quale sarà inevitabilmente più elevata di quella del liquido di raffreddamento** poiché la sonda di temperatura che comunica i dati al termostato è posizionata all'interno del contenitore di accumulo interno al chiller e **NON** all'interno del serbatoio contenente il vino.

Volendo ottenere un rilevamento più raffinato è pur sempre possibile posizionare una seconda sonda all'interno del serbatoio contenente il vino.

**L'unico strumento di controllo del chiller è il termostato digitale di cui è dotato quindi**

**RACCOMANDIAMO VIVAMENTE DI LEGGERE CON ATTENZIONE PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE IL MANUALETTO DEL TERMOSTATO CHE VIENE CONSEGNATO INSEME AL CHILLER**

per evitare di impostare erroneamente dei parametri che possono provocare malfunzionamenti del chiller stesso.

### CAPITOLO 2: DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE e PIAZZAMENTO DEFINITIVO

La macchina nella versione standard è consegnata reggetta su pallet.

CONTROLLARE AL MOMENTO DELLO SCARICO, L'INTEGRITÀ DELL'IMBALLO. SE QUESTO RISULTA DANNEGGIATO DOVRÀ ESSERE EVIDENZIATO AL TRASPORTATORE E ANNOTATO SUL DOCUMENTO CHE ACCOMPAGNA LA MACCHINA. LA DITTA COSTRUTTRICE NON RISPONDE DI DANNI DOVUTI AL TRASPORTO. SEGUIRE LE INDICAZIONI ALTO FRAGILE E NON CAPOVOLGERE

La macchina va trasportata tramite un transpallet o un carrello fino al luogo dove ne è previsto l'impiego ed una volta posizionata è consigliabile attendere una trentina di minuti prima di metterla in funzione.

Evitare di posizionare la macchina esposta al sole, vicino a radiatori o a qualsiasi altra fonte di calore, **né stretta fra macchinari che impediscano una buona circolazione dell'aria dalle sue griglie di raffreddamento.**

Evitare di posizionare la macchina in ambienti molto umidi

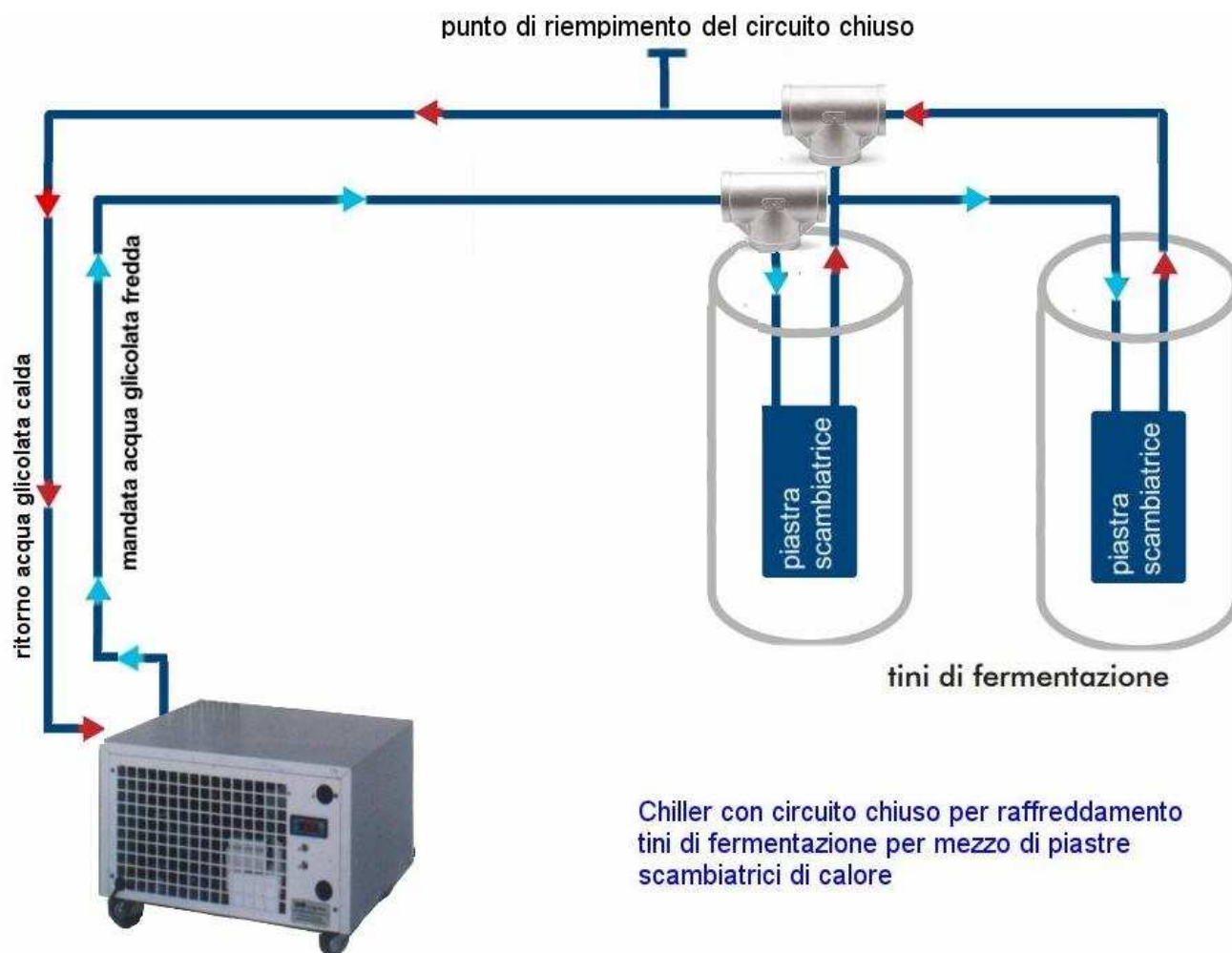
### CAPITOLO 4 MESSA IN FUNZIONE DEL CHILLER

Per prima cosa occorre realizzare il **circuito chiuso** di raffreddamento che consiste di tubazioni (rigide o flessibili) che portano il liquido refrigerante dal chiller agli scambiatori termici, tipicamente piastre che vengono immersi nel vino, per poi rientrare nel chiller stesso

Una volta realizzato questo circuito occorre riempirlo completamente con il liquido di raffreddamento che può consistere in semplice acqua se si intende operare a temperature non molto basse (15°) oppure in acqua miscelata con glicole se si intende operare a temperature inferiori ai 5° in quanto la formazione di ghiaccio all'interno del circuito chiuso di raffreddamento può provocare danni molto gravi al chiller



Per riempire completamente il circuito chiuso di raffreddamento togliendo completamente qualsiasi bolla d'aria il metodo più semplice è prevedere un punto di riempimento del circuito che si trovi nella parte più alta del circuito stesso in modo che la gravità allaghi completamente tutto il circuito  
Lo schema sotto spiega chiaramente quanto detto sopra



Una volta terminata la realizzazione del circuito accertarsi che non vi siano perdite nello suddetto e a questo punto mettere in funzione la macchina impostando sul termostato la temperatura di rifererimento del liquido di raffreddamento

Inizialmente conviene rilevare periodicamente la temperatura del vino tramite un secondo termometro per capire quale è la reale differenza fra la temperatura del liquido refrigerante e quella del vino

#### CAPITOLO 4 AVVERTENZE GENERALI

la macchina è dotata di un motore frigorifero alimentato con corrente di rete elettrica 220 volts 50 hertz quindi prima ella messa in funzione occorre controllare che l'impianto a cui state per collegarla abbia la messa a terra e che la protezione differenziale sia perfettamente funzionante e rispondente alle norme CEE in materia

#### CAPITOLO 5: USO PREVISTO E NON PREVISTO

Non è consentito raggiungere temperature talmente basse da produrre la solidificazione (ghiaccio) del liquido

#### GARANZIA

La garanzia dei nostri prodotti ha durata 12 mesi dalla data di spedizione della merce, attestata con scontrino fiscale o fattura emessa dal venditore da noi autorizzato.

La garanzia riconosce la sostituzione gratuita dei pezzi o prodotti venduti con provati difetti di fabbricazione. La ns. ditta si riserva la facoltà di valutare con propri tecnici se il pezzo o prodotto è stato correttamente installato e di verificare le esatte modalità di impiego.

I prodotti da riparare e/o sostituire dovranno essere spediti in porto franco. Le spese di ritorno al cliente saranno a carico del medesimo. Non verranno riconosciute spese per il montaggio sulla macchina dei pezzi sostituiti in garanzia. Non verranno riconosciute spese per riparazioni effettuate da terzi se non a seguito di accordi da noi confermati per iscritto. Non verranno riconosciute richieste di danni e/o indennizzi.

La garanzia decade automaticamente nei seguenti casi:

- 1) utilizzo improprio del prodotto
- 2) riparazioni effettuate da personale da noi non autorizzato

- 3) utilizzo di ricambi non originali.
- 4) installazioni elettriche effettuate da personale non specializzato
- 5) nei casi di irregolarità nei pagamenti

## Caratteristiche CHILLER 3000

### Descrizione

#### Refrigeratore per fluidi modello chiller 3000

Potenzialità nominale: **3'200 W** (fluido +15°C, ambiente +25°C)

Raffreddamento:

Gas refrigerante freon: R 452 A ecologico

Temperatura acqua in uscita tra +5°C e +20°C

Temperatura massima di lavoro: 35°C

Temperatura massima ambiente: 40°C

Temperatura minima ambiente: 5°C

Tensione di alimentazione: 220V / monofase / 50Hz

Potenza assorbita 1,75 Kw/h

Carpenteria esterna : lamiera AISI 304 - montaggio su 4 ruote pivotanti

Ingombro: 700 x 500 x 600 H mm.

Serbatoio di accumulo interno da litri 9

#### **POMPA di RICIRCOLO:**

interna al chiller con portata 16 lt/min 220 V/50 hz 0,32 Kw/h 1400 G/min

Perdita di carico: 0,5 bar

Termoregolatore elettronico a doppio set per comando frigo ed allarme alta temperatura fluido, con risoluzione al grado

Connettore ILME 6 poli completo di maschio a parete + femmina sfusa per comando pompa dal refrigeratore

tutte le apparecchiature da noi prodotte sono marcate in conformità alle direttive comunitarie n.98/37/CE, n.73/23/CE + n.93/68/CE, n.89/336/CE (EMC) e n.97/37/CE (PED).