Винодельня Conegliano e Vittorio Veneto

Winerie

КЛИЕНТ

Винодельческое кооперативное предприятие Cantina Sociale Cooperativa Agricola di Conegliano e Vittorio Veneto, основанное в 1959 году, 24 мая 2009 отпраздновало свою первую полувековую годовщину. Более 900 участников этого винодельческого кооператива работают в 14 коммунах провинции Тревизо. Пятьдесят лет со дня основания винодельни, сорок семь лет со дня основания Консорциума по охране прав производителей, сорок лет со дня издания Декрета о торговой марке географического происхождения « Conegliano e Valdobbiadene» - это важные вехи экономического становления, пройденного областью, благодаря улучшению качества и расширению рынка вина «просеко» (Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene). Большой путь пройден в сфере производства, увеличения производительности и улучшения качества: сегодня целых 1450 гектаров покрыты виноградниками. Винодельня постепенно научилась соотносить свои возможности производства и хранения продукции и сегодня может гордиться своим заводом и современным технологическим оборудованием. Производство ведется на промышленной основе, с использованием роботизированных систем разгрузки прессовочных машин и переработки некоторых полуфабрикатов.

РЕЗЮМЕ

Конечный клиент: Cantina sociale cooperativa agricola di Vittorio Veneto
Сфера применения: виноделие
Место установки: San Giacomo di Veglia [TV], Italia
Год: 2014
Оборудование: 1 X PNP 560 N
Описание: PHOENIX Plus, водоохладитель с воздушной конденсацией и винтовыми компрессорами, хладагент - R134a.
Общая охлаждающая мощность: 1.200

ЗАПРОС

В настоящее время контур охлаждения состоит из 2 холодильных агрегатов (один из которых - MTA PNP 310 N), общей мощностью 1.000 kW. Заказчик столкнулся с тем, что в летний период максимальная допустимая температура потребления не может превышать 0, максимум 1 °C. Температура выше этого значения приводит к проблемам в производственном цикле.

Cooling, conditioning, purifying.

© 2014 M.T.A. S.p.A. Все права защищены

Мы спроектировали дополнение к существующему оборудованию без значительных изменений его конструкции [...] для охлаждения как рубашек 21 емкости, общим объемом 1500 гл, так и теплообменников при выжимке виноградного сусла.

ИНЖЕНЕРНОЕ РЕШЕНИЕ

Мы спроектировали дополнение к существующему оборудованию без значительных изменений его конструкции. В частности, водоохладитель PNP 560 N (с холодопроизводительностью 1.200 kW) был соединен с баком, емкостью 15.000 л для разъединения первого контура (водоохладитель/бак) и второго (потребители/бак), для охлаждения как рубашек 21 емкости, общим объемом 1500 гл, так и теплообменников при выжимке виноградного сусла.

PHOENIX Plus chiller

M.T.A. S.p.A.
Viale Spagna, 8 ZI
35020 Tribano (PD) Italy
Tel. +39 049 9588611
Fax +39 049 9588676
Email: info@mta-it.com
www.mta-it.com

Cooling, conditioning, purifying.

© 2014 M.T.A. S.p.A. Все права защищены