



DESTILLER



PRODUCENT

 **Letina**

STAINLESS STEEL TANKS TECHNOLOGY

Neumannova 2,
HR-40000 Čakovec, Croatia (EU)

letina@letina.com
www.letina.com



Company LETINA INTECH works successfully over 25 years in the European and world markets. In our manufacturing facilities with area larger than 20.000m², high quality products are being developed and produced with help of superior technology. Our greatest value lies in young, motivated and professional employees who are the foundation of our success.

Company LETINA INTECH is part of LETINA group.

Main emphasis in our production is placed on quality control. Each of our product is tested and reviewed by internal control before it leaves our manufacturing site, because - quality is always on first place.

Beside standard tanks that are presented in this catalogue, we are also able to produce any tank fully tailored to our customers' preferences. Our construction team is available all the time to our customers - all to mutual satisfaction.

Die Firma LETINA INTECH ist schon seit mehr als 25 Jahren auf dem europäischen und weltweiten Märkten tätig. In unserer Produktionsstätte, mit einer Fläche von über 20.000m², werden hochwertige Produkte entwickelt und hergestellt mit Hilfe hervorragender Technologie. Unser größter Wert liegt in der jungen, motivierten und professionellen Belegschaft welche die Grundlage unseres Erfolges ist. Die Firma LETINA INTECH ist Teil der LETINA Gruppe.

Der Schwerpunkt unserer Produktion liegt in der Qualitätskontrolle. Jedes unserer Produkte wird getestet und überprüft seitens unserer internen Kontrolle bevor es unser Werk verlässt, denn – Qualität steht immer auf erster Stelle.

Außer den Standard-Tanks die in diesem Katalog vorgestellt werden, sind wir auch in der Lage jeden beliebigen Tank zu produzieren, maßgeschneidert nach den Wünschen unserer Kunden. Unser Konstruktionsteam steht unseren Kunden jederzeit zur Verfügung - alles zur gegenseitigen Zufriedenheit.

La société LETINA INTECH travaille avec succès depuis 25 ans sur les marchés européen et mondial. Dans notre facilité d'une superficie supérieure à 20 000 m², des produits de haute qualité sont développés et fabriqués avec l'aide d'une technologie supérieure. Notre plus grande valeur sont notre employés jeunes, motivés et professionnels qui sont la base de notre succès. La société LETINA INTECH fait partie du groupe LETINA.

Le contrôle de la qualité est de très important dans notre production. Chacun de nos produits a testé et contrôlé par un contrôle interne avant de quitter notre site de fabrication, car - la qualité est toujours à la première place.

Outre les cuves standards présentés dans ce catalogue, nous pouvons également produire chaque cuve adapté aux demande de nos clients. Notre département de construction est disponible tout le temps pour nos clients - tous pour une satisfaction mutuelle.



Letina

STAINLESS STEEL TANKS TECHNOLOGY

WORLDWIDE DISTRIBUTION
FIND OUR DEALER ON



www.letina.com





←
Z

CLOSED TANK
GESCHLOSSENER TANK
CUVE FERMÉE

page 6-7



←
ZK

CLOSED STOREY TANK
GESCHLOSSENER TANK MIT
ZWEI ODER MEHR KAMMERN
CUVE COMPARTIMENTÉE

page 8-9



←
KR

SQUARE TANK
QUADRATISCHER TANK
CUVE
PARALLELEPIPEDIQUE

page 10-11



←
PZP

TANK WITH AIR CAP
TANK MIT LUFTDECKEL
CUVE AVEC CHAPEAU
FLOTTANT

page 12-13



←
PZPK

TANK WITH AIR CAP AND
SLOPE BOTTOM
TANK MIT LUFTDECKEL
UND SCHRÄGBODEN
CUVE AVEC CHAPEAU
FLOTTANT ET FOND PLAT

page 14-15



←
D+G

TANKS IN COMBINATION
TOP+BOTTOM
TANKS-KOMBI
CUVES INFÉRIEUR ET
SUPÉRIEUR

page 16-17



←
VIK

WINEFICATOR
WINIFIKATOR
VINIFICATEUR

page 18-19



←
VIN

WINEFICATOR
WINEMATIC
WINIFIKATOR
VINIMATIK
VINIFICATEUR
VINIMATIK

page 20-21



←
VIP

WINEFICATOR ROMAT
WINIFIKATOR ROMAT
VINIFICATEUR ROMAT

page 22-23



←
IZO

INSULATED TANK
ISOLIERTER TANK
CUVE ISOLÉ

page 24-25



←
T

PRESSURE TANK
DRUCKTANK
CUVE DE PRESSION

page 26-27



←
PV

TANK FOR FORKLIFT
TRANSPORT
TANK FÜR DEN
STAPLERTRANSPORT
CUVE POUR LE
TRANSPORT

page 28-29



M ↑

MIXER
MEHRZWECKMISCHER
MIXEUR

page 30



PP • PZ ↑

TANK WITH FLOATING OR AIR CAP
TANK MIT SCHWIMMDECKEL
ODER LUFTDECKEL
CUVE A COUVERCLE FLOTTANT
OU COUVERCLE AIR

page 31



ZR ↑

TANK FOR BRANDY
TANK FÜR SCHNAPS
CUVE POUR LE BRANDY

page 32



VF ↑

PLATE FILTER
PLATTEN-FILTER
FILTER À PLAQUE

page 32



←
ZU

TANK FOR OLIVE OIL
TANK FÜR OLIVENÖL
CUVE POUR LE
L'HULLE D'OLIVES

page 33



←
ZB

BEER FERMENTATION
TANK
BEHÄLTER ZUR
BIER-FERMENTATION
CUVE POUR
FERMENTATION DE
BIÈRE

page 34-37



←
ZBB

BRIGHT BEER TANK
REINBIER-BEHÄLTER
CUVE POUR DE
BIÈRE FILTRÉE

page 38-39



CLOSED TANK is used for fermentation and storage of wine and other alimentary liquids. High quality materials with big thickness ensure stability during a long professional usage of the tank. High polished tank's inside do not allow deposition of wine scale and ease the cleaning of the tank. Thanks to the vertical construction of the cooling jacket, cooling process will be efficient even if the tank is not totally full.

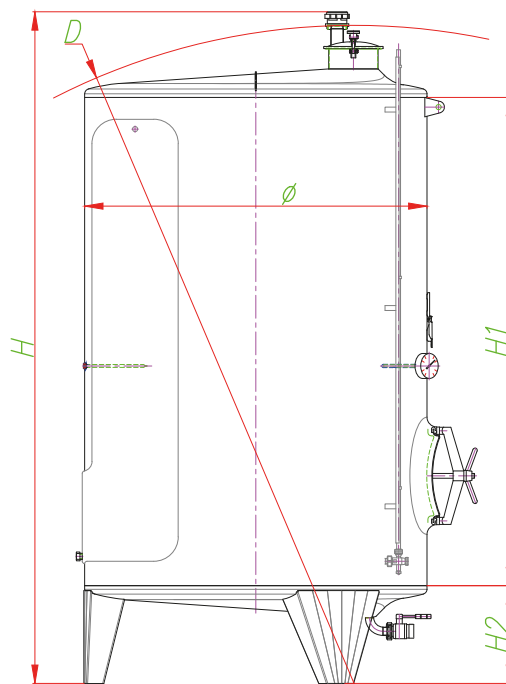
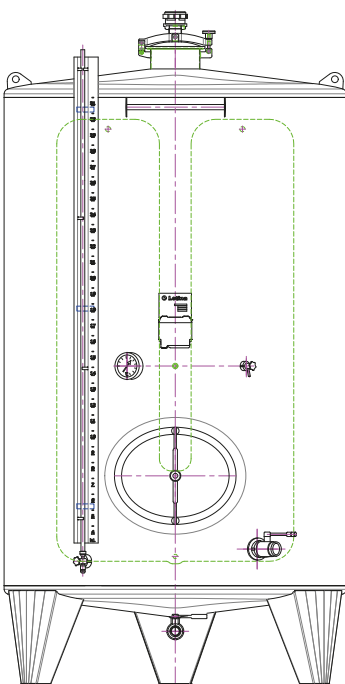
DER GESCHLOSSENER TANK wird zur Fermentation und Lagerung von Wein und anderen Lebensmittel-Flüssigkeiten verwendet. Hochqualitative und starke Materialien garantieren Stabilität während der jahrelangen, professionellen Verwendung des Tanks. Die hochpolierte Oberfläche der Tankinnenseite verhindert die Anlagerung von Weinstein und erleichtert somit die Reinigung des Tanks. Die vertikale Ausführung des Doppelmantels gewährleistet eine einwandfreie Kühlung auch dann, wenn der Tank nicht ganz voll ist.

LA CUVE FERMÉE s'utilise pour la fermentation et pour le stockage de vin et des autres liquides alimentaires. Des matériaux d'haute qualité et la grand épaisseur d'acier inoxydable, garantissent une bonne stabilité pendant plusieurs années d'usage professionnel. Intérieur du cuve très poli, ne permet pas la précipitation du tartre de vin et facilite le lavage du cuve. En raison de la construction verticale de surface d'échange pour refroidissement, le processus de refroidissement sera efficace même si la cuve n'est pas totalement rempli.



Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
 40-41



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom top
Z500A8	500 lit	797	1.611	1.000	300	1.560	B1/T1
Z600A8	600 lit		1.861	1.250	300	1.810	B1/T1
Z750A8	750 lit		2.111	1.500	300	2.060	B1/T1
Z1000A8	1.000 lit		2.611	2.000	300	2.560	B1/T1
Z1250A8	1.250 lit		3.111	2.500	300	3.060	B1/T1
Z1500A8	1.500 lit	3.611	3.000	300	3.560	B1/T1	
Z750A10	750 lit	956	1.622	1.000	300	1.570	B1/T1
Z900A10	900 lit		1.872	1.250	300	1.820	B1/T1
Z1040A10	1.040 lit		2.022	1.400	300	1.970	B1/T1
Z1100A10	1.100 lit		2.122	1.500	300	2.070	B1/T1
Z1450A10	1.450 lit		2.622	2.000	300	2.570	B1/T1
Z1800A10	1.800 lit	3.122	2.500	300	3.070	B1/T1	
Z2150A10	2.150 lit	3.622	3.000	300	3.570	B1/T1	
Z1250A11	1.250 lit	1.116	1.884	1.250	300	1.830	B1/T1
Z1500A11	1.500 lit		2.134	1.500	300	2.080	B1/T1
Z2000A11	2.000 lit		2.634	2.000	300	2.580	B1/T1
Z2450A11	2.450 lit		3.134	2.500	300	3.080	B1/T1
Z2950A11	2.950 lit		3.634	3.000	300	3.580	B1/T1
Z3950A11	3.950 lit	4.634	4.000	300	4.580	B1/T1	
Z2000A13	2.000 lit	1.275	2.245	1.500	400	2.191	B1/T1
Z2600A13	2.600 lit		2.745	2.000	400	2.691	B1/T1
Z3250A13	3.250 lit		3.245	2.500	400	3.190	B1/T1
Z3900A13	3.900 lit		3.745	3.000	400	3.690	B1/T1
Z5150A13	5.150 lit		4.745	4.000	400	4.690	B1/T1
Z2400A14	2.400 lit	1.402	2.250	1.500	400	2.221	B1/T1
Z3200A14	3.200 lit		2.750	2.000	400	2.696	B1/T1
Z3950A14	3.950 lit		3.250	2.500	400	3.196	B1/T1
Z4700A14	4.700 lit		3.750	3.000	400	3.695	B1/T1
Z6250A14	6.250 lit		4.750	4.000	400	4.695	B1/T1

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom top
Z4150A16	4.150 lit	1.593	2.764	2.000	400	2.730	B1/T1
Z5100A16	5.100 lit		3.264	2.500	400	3.209	B1/T1
Z6100A16	6.100 lit		3.764	3.000	400	3.708	B1/T1
Z8100A16	8.100 lit		4.764	4.000	400	4.708	B1/T1
Z10100A16	10.100 lit		5.764	5.000	400	5.708	B1/T1
Z5000A18	5.000 lit	1.752	2.775	2.000	400	2.786	B1/T1
Z6200A18	6.200 lit		3.275	2.500	400	3.232	B1/T1
Z7450A18	7.450 lit		3.775	3.000	400	3.719	B1/T1
Z9850A18	9.850 lit		4.775	4.000	400	4.719	B1/T1
Z12200A18	12.200 lit		5.775	5.000	400	5.719	B1/T1
Z6000A19	6.000 lit	1.911	2.938	2.000	500	2.922	B2/T2
Z7450A19	7.450 lit		3.438	2.500	500	3.382	B2/T2
Z8850A19	8.850 lit		3.938	3.000	500	3.881	B2/T2
Z11700A19	11.700 lit		4.938	4.000	500	4.881	B2/T2
Z14600A19	14.600 lit		5.938	5.000	500	5.881	B2/T2
Z8750A21	8.750 lit	2.071	3.455	2.500	500	3.533	B3/T2
Z10400A21	10.400 lit		3.955	3.000	500	3.969	B3/T2
Z13800A21	13.800 lit		4.955	4.000	500	4.905	B3/T2
Z17100A21	17.100 lit		5.955	5.000	500	5.903	B3/T2
Z20500A21	20.500 lit		6.955	6.000	500	6.903	B3/T2
Z10200A22	10.200 lit	2.230	3.473	2.500	500	3.591	B3/T2
Z12200A22	12.200 lit		3.973	3.000	500	4.021	B3/T2
Z16100A22	16.100 lit		4.973	4.000	500	4.921	B3/T2
Z20000A22	20.000 lit		5.973	5.000	500	5.919	B3/T2
Z23900A22	23.900 lit		6.973	6.000	500	6.919	B3/T2
Z15300A25	15.300 lit	2.501	4.002	3.000	500	4.143	B3/T2
Z20200A25	20.200 lit		5.002	4.000	500	5.022	B3/T2
Z25100A25	25.100 lit		6.002	5.000	500	5.955	B3/T2
Z30000A25	30.000 lit		7.002	6.000	500	6.953	B3/T2
Z34900A25	34.900 lit		8.002	7.000	500	7.952	B3/T2
Z39800A25	39.800 lit	9.002	8.000	500	8.951	B3/T2	

BASIC EQUIPMENT

manhole cover ø200 mm
closed legs
vent valve DN50, PVC
type plate with note card
ladder support, from coat height 1500 mm
level indicator, ø16 mm, acrylic tube, scaled, open
thermometer, analog
sample tap, DN15
manway door, oval, type CL
thermowell with PG9 fitting
cooling jacket, 0.5 m²/1000 lit
ball valve DN32 DIN11851, partial discharge
ball valve DN32 DIN11851, total discharge
brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

manhole covers other dimensions
thermoregulator with temperature control
solenoid or electromotor valve
closed level indicator
level tube ø24 mm
manway doors with other dimensions
valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas, etc.
adjustable legs
inclined fitting for stirrer
decanter
special types of tops and bottoms
heating jacket
cooling/heating plate, 0.4 m²/1000 lit
cooling jacket more than 0.5 m²/1000 lit
inert gas fitting
caps on valves and fittings
brushed and polished welds, Ra<0,8 µm

GRUNDAUSSTATTUNG

Domtür ø200 mm
Füsse geschlossen
Garventil DN 50 PVC
Typenschild mit Karte
Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
Standanzeige mit Akrylrohr ø16 mm, mit Skala, offen
Thermometer, analog
Probierhahn DN15
Mannlochtür oval, CL model
Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
Doppelmantel zur Kühlung 0,5 m²/1.000 Liter
Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf
Kugelventil DN32 DIN11851 am Totalablauf
Schweißnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

Domtür verschiedener anderer Größen
programmierbarer Thermoregulator
el.-magnetische/el.-motorische Ventile
Standanzeige geschlossen
Standanzeigerohr ø24 mm
Verschiedene Größe und/oder Form der Mannlochtür
Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...
Füsse höhenverstellbar
Schräganschluss für Rührgerät
Dekanter - Schwanenhals
Boden & Deckel in spezieller Ausführung
Doppelmantel für Heizung
Wärmetauscherplatte für Kühlung/Heizung, 0,4 m²/1.000 lit
Doppelmantel f. Kühlung, grösser als 0,5 m²/1.000 lit
Inertgas-Anschluss
Blindkappen für Ventile/Anschlüsse
Rauheit Ra<0,8 µm

ÉQUIPEMENT DE BASE

trappe ø200 mm
pieds fermées
soupape pression/depression DN50, PVC
plaque d'identification
appui échelle de virole hauteur 1500 mm
indicateur de niveau, ø16 mm, tube acrylique, gradué, ouvert
thermometer analogique
dégustateur, DN15
porte d'entrée, ovale, type CL
doigt de gant avec raccord PG9
surface d'échange pour refroidissement 0.5 m²/1000 lit
vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au claire
vanne à boule DN32 DIN 11851, vidange total
soudures brossé

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

trappe avec d'autres dimensions
thermoregulateur avec contrôle de la température
vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
indicateur de niveau fermées
tube de niveau ø24 mm
porte d'entrée avec d'autres dimensions
vannes (a boule/ papillon), Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas, etc.
pieds réglable
raccord incliné pour agitateur
décanteur
types spéciaux de toit et de fond
surface d'échange pour chauffeur
drapeau pour refroidissement/chauffeur 0.4 m²/1000 lit
surface d'échange pour refroidissement plus que 0.5 m²/1000 lit
raccord de gaz inerte
bouchon sur les vannes et raccords
soudures brossé et polie, Ra<0,8 µm



CLOSED STOREY TANK with two or more chambers is used for fermentation and storage of wine and other alimentary liquids. Closed storey tank ensures optimal usage of the cellar space. The high quality materials with big thickness ensure stability during a long professional usage of the tank. All valves on the tank are attached with fittings and gaskets which simplifies the removal during the cleaning.

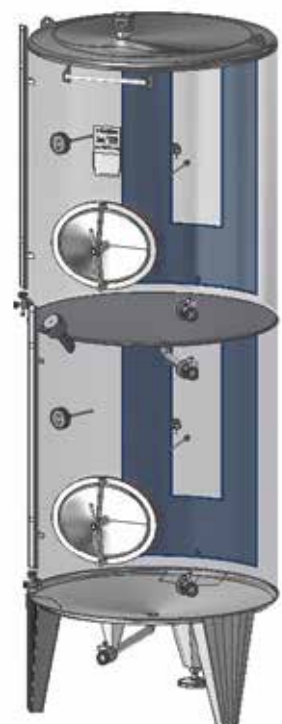
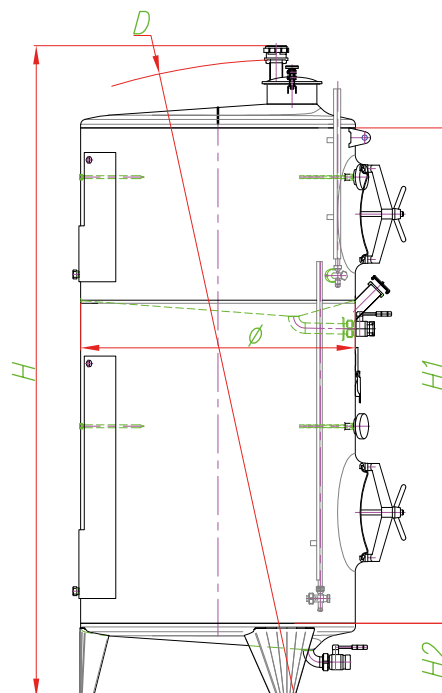
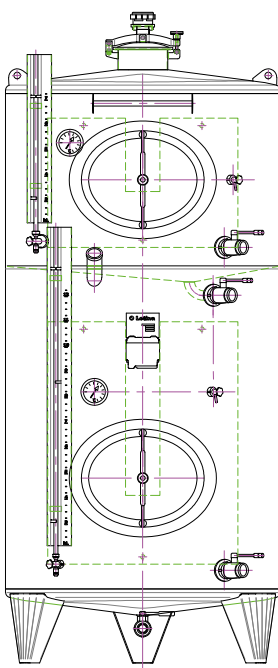
DER GESCHLOSSENER TANK MIT ZWEI ODER MEHR KEMMERN wird zur Fermentation und Lagerung von Wein und anderen Lebensmittel-Flüssigkeiten verwendet. Der geschlossene Stapeltank versichert eine optimale Nutzung des Kellerraumes. Hochqualitative und starke Materialien garantieren Stabilität während der jahrelangen, professionellen Verwendung des Tanks. Alle Ventile auf dem Behälter sind durch eine Gewinde-Verbindung und eine Dichtung befestigt, was das Entfernen beim Waschen erleichtert.

LA CUVE COMPARTIMENTÉE avec une ou plusieurs chambres, s'utilise pour la fermentation et pour le stockage de vin et des autres liquides alimentaires. La cuve compartimentée, fermée, permet une utilisation optimale de l'espace du cave. Des matériaux d'haute qualité et la grand épaisseur d'acier inoxydable, garantissent une bonne stabilité pendant plusieurs années d'usage professionnel. Toutes les vannes sur la cuve sont fixées avec des raccords et des joints d'étanchéité, ce qui simplifie le retrait pendant le nettoyage.



Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
 40-41



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/ top
ZK500A8	500 lit	797	1.611	1.000	300	1.560	B1/T1
ZK600A8	600 lit		1.861	1.250	300	1.810	B1/T1
ZK750A8	750 lit		2.111	1.500	300	2.060	B1/T1
ZK1000A8	1.000 lit		2.611	2.000	300	2.560	B1/T1
ZK1250A8	1.250 lit		3.111	2.500	300	3.060	B1/T1
ZK1500A8	1.500 lit		3.611	3.000	300	3.560	B1/T1
ZK750A10	750 lit	956	1.622	1.000	300	1.570	B1/T1
ZK900A10	900 lit		1.872	1.250	300	1.820	B1/T1
ZK1040A10	1.040 lit		2.022	1.400	300	1.970	B1/T1
ZK1100A10	1.100 lit		2.122	1.500	300	2.070	B1/T1
ZK1450A10	1.450 lit		2.622	2.000	300	2.570	B1/T1
ZK1800A10	1.800 lit		3.122	2.500	300	3.070	B1/T1
ZK2150A10	2.150 lit	3.622	3.000	300	3.570	B1/T1	
ZK1250A11	1.250 lit	1.116	1.884	1.250	300	1.830	B1/T1
ZK1500A11	1.500 lit		2.134	1.500	300	2.080	B1/T1
ZK2000A11	2.000 lit		2.634	2.000	300	2.580	B1/T1
ZK2450A11	2.450 lit		3.134	2.500	300	3.080	B1/T1
ZK2950A11	2.950 lit		3.634	3.000	300	3.580	B1/T1
ZK3950A11	3.950 lit		4.634	4.000	300	4.580	B1/T1
ZK2000A13	2.000 lit	1.275	2.245	1.500	400	2.191	B1/T1
ZK2600A13	2.600 lit		2.745	2.000	400	2.691	B1/T1
ZK3250A13	3.250 lit		3.245	2.500	400	3.190	B1/T1
ZK3900A13	3.900 lit		3.745	3.000	400	3.690	B1/T1
ZK5150A13	5.150 lit		4.745	4.000	400	4.690	B1/T1
ZK2400A14	2.400 lit		1.402	2.250	1.500	400	2.221
ZK3200A14	3.200 lit	2.750		2.000	400	2.696	B1/T1
ZK3950A14	3.950 lit	3.250		2.500	400	3.196	B1/T1
ZK4700A14	4.700 lit	3.750		3.000	400	3.695	B1/T1
ZK6250A14	6.250 lit	4.750		4.000	400	4.695	B1/T1

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/ top
ZK4150A16	4.150 lit	1.593	2.764	2.000	400	2.730	B1/T1
ZK5100A16	5.100 lit		3.264	2.500	400	3.209	B1/T1
ZK6100A16	6.100 lit		3.764	3.000	400	3.708	B1/T1
ZK8100A16	8.100 lit		4.764	4.000	400	4.708	B1/T1
ZK10100A16	10.100 lit		5.764	5.000	400	5.708	B1/T1
ZK5000A18	5.000 lit		1.752	2.775	2.000	400	2.786
ZK6200A18	6.200 lit	3.275		2.500	400	3.232	B1/T1
ZK7450A18	7.450 lit	3.775		3.000	400	3.719	B1/T1
ZK9850A18	9.850 lit	4.775		4.000	400	4.719	B1/T1
ZK12200A18	12.200 lit	5.775		5.000	400	5.719	B1/T1
ZK6000A19	6.000 lit	1.911		2.938	2.000	500	2.922
ZK7450A19	7.450 lit		3.438	2.500	500	3.382	B2/T2
ZK8850A19	8.850 lit		3.938	3.000	500	3.881	B2/T2
ZK11700A19	11.700 lit		4.938	4.000	500	4.881	B2/T2
ZK14600A19	14.600 lit		5.938	5.000	500	5.881	B2/T2
ZK8750A21	8.750 lit		2.071	3.455	2.500	500	3.533
ZK10400A21	10.400 lit	3.955		3.000	500	3.969	B3/T2
ZK13800A21	13.800 lit	4.955		4.000	500	4.905	B3/T2
ZK17100A21	17.100 lit	5.955		5.000	500	5.903	B3/T2
ZK20500A21	20.500 lit	6.955		6.000	500	6.903	B3/T2
ZK10200A22	10.200 lit	2.230		3.473	2.500	500	3.591
ZK12200A22	12.200 lit		3.973	3.000	500	4.021	B3/T2
ZK16100A22	16.100 lit		4.973	4.000	500	4.921	B3/T2
ZK20000A22	20.000 lit		5.973	5.000	500	5.919	B3/T2
ZK23900A22	23.900 lit		6.973	6.000	500	6.919	B3/T2
ZK15300A25	15.300 lit		2.501	4.002	3.000	500	4.143
ZK20200A25	20.200 lit	5.002		4.000	500	5.022	B3/T2
ZK25100A25	25.100 lit	6.002		5.000	500	5.955	B3/T2
ZK30000A25	30.000 lit	7.002		6.000	500	6.953	B3/T2
ZK34900A25	34.900 lit	8.002		7.000	500	7.952	B3/T2
ZK39800A25	39.800 lit	9.002		8.000	500	8.951	B3/T2

BASIC EQUIPMENT

manhole cover ø200 mm
closed legs
vent valve DN50, PVC
type plate with note card
ladder support, from coat height 1500 mm
level indicator, ø16 mm, acrylic tube,
scaled, open
thermometer, analog
sample tap, DN15
manway door, oval, type CL
thermowell with PG9 fitting
cooling jacket, 0.5 m²/1000 lit
ball valve DN32 DIN11851, partial discharge
ball valve DN32 DIN11851, total discharge
brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

manhole covers other dimensions
thermoregulator with temperature control
solenoid or electromotor valve
closed level indicator
level tube ø24 mm
manway doors with other dimensions
valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas, etc.
adjustable legs
inclined fitting for stirrer
decanter
special types of tops and bottoms
heating jacket
cooling/heating plate, 0.4 m²/1000 lit
cooling jacket more than 0.5 m²/1000 lit
inert gas fitting
caps on valves and fittings
brushed and polished welds, Ra<0,8 µm

GRUNDAUSSTATTUNG

Domtür ø200 mm
Füsse geschlossen
Gärventil DN50 PVC
Typenschild mit Karte
Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
Standanzeige mit Akrylrohr ø16 mm,
mit Skala, offen
Thermometer, analog
Probierrahn DN15
Mannlochtür oval, CL model
Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
Doppelmantel zur Kühlung 0,5 m²/1.000 Liter
Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf
Kugelventil DN32 DIN11851 am Totalablauf
Schweissnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

Domtür verschiedener anderer Größen
programmierbarer Thermoregulator
el.-magnetische oder el.-motorische Ventile
Standanzeige geschlossen
Standanzeigerohr ø24 mm
Verschiedene Größe und/oder Form der
Mannlochtür
Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...
Füsse höhenverstellbar
Schrägschluss für Rührgerät
Dekanter - Schwanenhals
Boden & Deckel in spezieller Ausführung
Doppelmantel für Heizung
Wärmetauscherplatte für Kühlung/Heizung
0,4 m²/1.000 lit
Doppelmantel f. Kühlung, größer als
0,5 m²/1.000 lit
Inertgas-Anschluss
Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
Rauheit Ra<0,8 µm

ÉQUIPEMENT DE BASE

trappe ø200 mm
pieds fermées
soupape pression/depression DN50, PVC
plaque d'identification
appui échelle de virole hauteur 1500 mm
indicateur de niveau, ø16 mm, tube acrylique,
gradué, ouvert
thermometer analogique
dégustateur, DN15
porte d'entrée, ovale, type CL
doigt de gant avec raccord PG9
surface d'échange pour refroidissement, 0.5 m²/1000 lit
vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au claire
vanne à boule DN32 DIN 11851, vidange total
soudures brossé

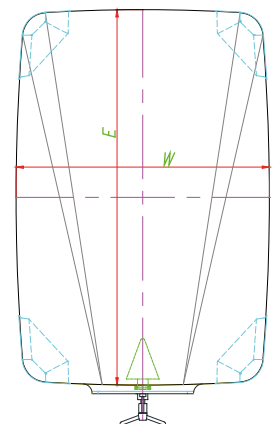
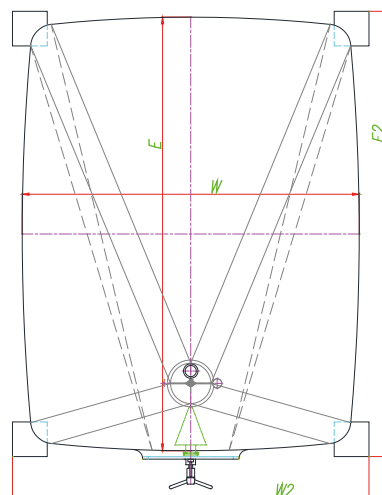
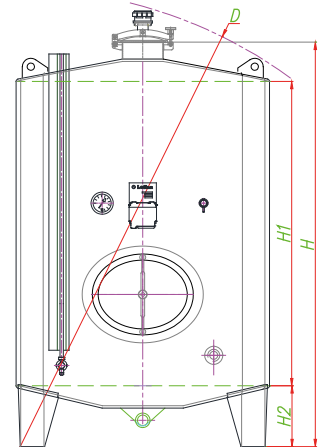
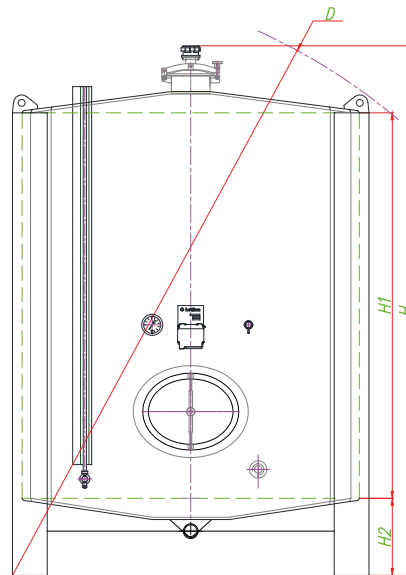
ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

trappe avec d'autres dimensions
thermorégulateur avec contrôle de la température
vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
indicateur de niveau fermées
tube de niveau ø24 mm
porte d'entrée avec d'autres dimensions
vannes (a boule/ papillon), Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas, etc.
pieds réglable
raccord incliné pour agitateur
décanter
types spéciaux de toit et de fond
surface d'échange pour chauffeur
le drapeau pour refroidissement/chauffeur,
0.4 m²/1000 lit
surface d'échange pour refroidissement plus
que 0.5 m²/1000 lit
raccord de gaz inerte
bouchon sur les vannes et raccords
soudures brossé et polie, Ra<0,8 µm

SQUARE TANK is used for fermentation and storage of wine and other alimentary liquids. Because of the rectangular shapes this tank offers a maximum usage of the cellar space. Tank's edges are rounded, without sharp angles and edges.

DER QUADRATISCHE/RECHTECKIGE TANK wird zur Fermentation und Lagerung von Wein und anderen Lebensmittel-Flüssigkeiten (Säfte, Öl, Essig, usw.) verwendet. Wegen seiner rechteckigen Form bietet dieser Tank eine maximale Nutzung des Kellerraumes. Die Kanten sind abgerundet, ohne scharfe Ecken und Ränder.

LA CUVE PARALLELEPIPEDIQUE s'utilise pour la fermentation et pour le stockage de vin et des autres liquides alimentaires. En raison des formes rectangulaire, ce cuve offre une utilisation maximale de l'espace de la cave. Les bords du cuve sont arrondis, sans angles ni arêtes vives.



Type	Volume	W mm	W2 mm	E mm	E2 mm	H1 mm	H2 mm	H mm	D mm
KR800A8-14	800 lit	750	-	1.350	-	750	300	1.370	1.400
KR1000A8-14	1.000 lit	750	-	1.350	-	1.000	300	1.620	1.610
KR1500A8-14	1.500 lit	750	-	1.350	-	1.500	300	2.120	2.140
KR2000A8-14	2.000 lit	750	-	1.350	-	2.000	300	2.620	2.620
KR1650A10-17	1.650 lit	1.000	-	1.650	-	1.000	300	1.620	1.690
KR2450A10-17	2.450 lit	1.000	-	1.650	-	1.500	300	2.120	2.140
KR3250A10-17	3.250 lit	1.000	-	1.650	-	2.000	300	2.620	2.620
KR2400A13-19	2.400 lit	1.250	-	1.850	-	1.000	300	1.650	1.840
KR3500A13-19	3.500 lit	1.250	-	1.850	-	1.500	300	2.150	2.250
KR4600A13-19	4.600 lit	1.250	1.330	1.850	1.910	2.000	300	2.650	2.730
KR4650A15-21	4.650 lit	1.500	1.600	2.050	2.110	1.500	400	2.250	2.560
KR6150A15-21	6.150 lit	1.500	1.600	2.050	2.110	2.000	400	2.750	2.950
KR7650A15-21	7.650 lit	1.500	1.600	2.050	2.110	2.500	400	3.250	3.390
KR7900A18-23	7.900 lit	1.750	1.850	2.250	2.310	2.000	400	2.750	3.100
KR9800A18-23	9.800 lit	1.750	1.850	2.250	2.310	2.500	400	3.250	3.520
KR11650A18-23	11.650 lit	1.750	1.850	2.250	2.310	3.000	400	3.750	3.950
KR12150A20-25	12.150 lit	2.000	2.100	2.450	2.530	2.500	500	3.350	3.720
KR14500A20-25	14.500 lit	2.000	2.100	2.450	2.530	3.000	500	3.850	4.160
KR16900A20-25	16.900 lit	2.000	2.100	2.450	2.530	3.500	500	4.350	4.600
KR17700A23-27	17.700 lit	2.250	2.350	2.650	2.730	3.000	500	3.850	4.300
KR20550A23-27	20.550 lit	2.250	2.350	2.650	2.730	3.500	500	4.350	4.720
KR23400A23-27	23.400 lit	2.250	2.350	2.650	2.730	4.000	500	4.850	5.150

Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
40-41



BASIC EQUIPMENT

manhole cover $\varnothing 200$ mm
 closed legs
 vent valve DN50, PVC
 type plate with note card
 ladder support, from coat height 1500 mm
 level indicator, $\varnothing 16$ mm, acrylic tube,
 scaled, open
 thermometer, analog
 sample tap, DN15
 manway door, oval, type CL
 thermowell with PG9 fitting
 cooling jacket, $0.5 \text{ m}^2/1000$ lit
 ball valve DN32 DIN 11851, partial discharge
 ball valve DN32 DIN 11851, total discharge
 brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

manhole covers with dimensions
 thermoregulator with temperature control
 solenoid or electromotor valve
 closed level indicator
 level tube $\varnothing 24$ mm
 manway doors with other dimensions
 valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc.
 adjustable legs
 inclined fitting for stirrer
 decanter
 special types of tops and bottoms
 heating jacket
 cooling/heating plate, $0.4 \text{ m}^2/1000$ lit
 cooling jacket more than $0.5 \text{ m}^2/1000$ lit
 inert gas fitting
 caps on valves and fittings
 brushed and polished welds, $Ra < 0.8 \mu\text{m}$

GRUNDAUSSTATTUNG

Domtür $\varnothing 200$ mm
 Füße geschlossen
 Gärventil DN50 PVC
 Typenschild mit Karte
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
 Standanzeige mit Akrylrohr $\varnothing 16$ mm,
 mit Skala, offen
 Thermometer, analog
 Probierhahn DN15
 Mannlochtür oval, CL model
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Doppelmantel zur Kühlung - $0.5 \text{ m}^2/1.000$ Liter
 Kugelventil DN32 DIN 11851 am Klarablauf
 Kugelventil DN32 DIN 11851 am Totalablauf
 Schweissnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

Domtür verschiedener anderer Größen
 programmierbarer Thermoregulator
 el.-magnetische oder el.-motorische Ventile
 Standanzeige geschlossen
 Standanzeigerohr $\varnothing 24$ mm
 Verschiedene Größe und/oder Form der
 Mannlochtür
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas...
 Füße höhenverstellbar
 Schräganschluss für Rührgerät
 Dekanter - Schwanenhals
 Boden & Deckel in spezieller Ausführung
 Doppelmantel für Heizung
 Wärmetauscherplatte für Kühlung/Heizung,
 $0.4 \text{ m}^2/1.000$ lit
 Doppelmantel f. Kühlung, größer
 als $0.5 \text{ m}^2/1.000$ L
 Inertgas-Anschluss
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Rauheit $Ra < 0,8 \mu\text{m}$

ÉQUIPEMENT DE BASE

trappe $\varnothing 200$ mm
 pieds fermées
 soupape pression/depression DN50, PVC
 plaque d'identification
 appui échelle de virole hauteur 1500 mm
 indicateur de niveau, $\varnothing 16$ mm, tube acrylique,
 gradué, ouvert
 thermometer analogique
 dégustateur, DN15
 porte d'entrée, ovale, type CL
 doigt de gant avec raccord PG9
 surface d'échange pour refroidissement, $0.5 \text{ m}^2/1000$ lit
 vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au claire
 vanne à boule DN32 DIN 11851, vidange total
 soudures brossé

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

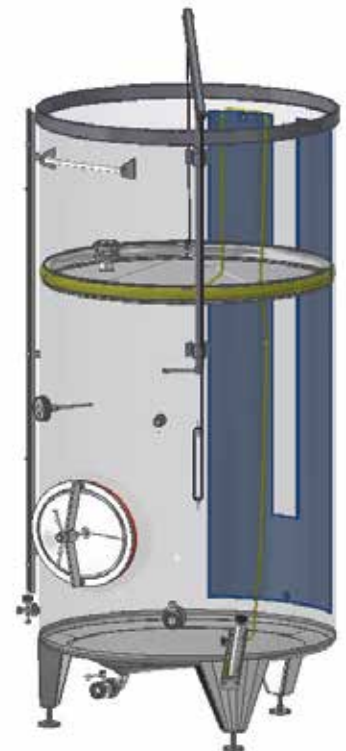
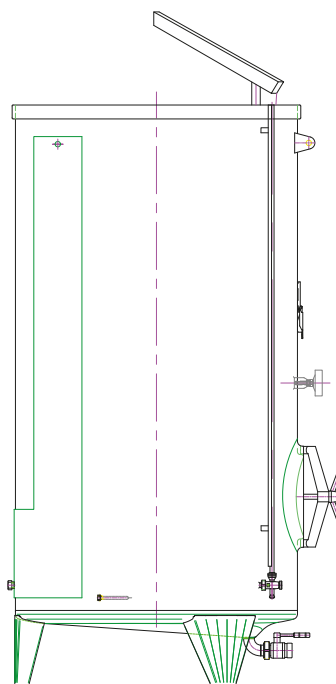
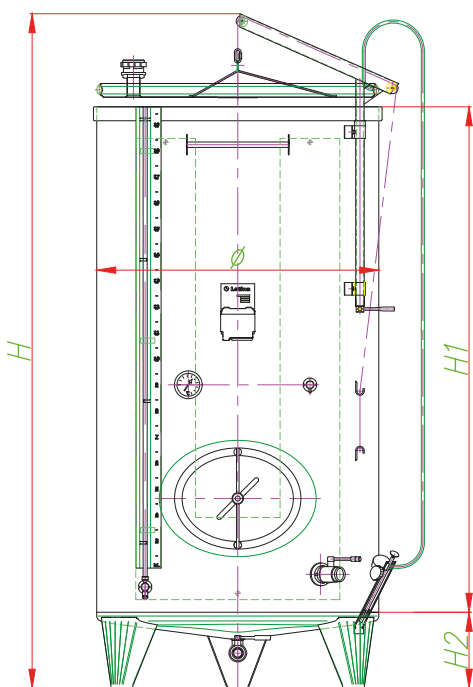
trappe avec d'autres dimensions
 thermorégulateur avec contrôle de la température
 vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
 indicateur de niveau fermées
 tube de niveau $\varnothing 24$ mm
 porte d'entrée avec d'autres dimensions
 vannes (a boule/ papillon), Clamp, Garolla, WG,
 Macon, Gas, etc
 pieds réglable
 raccord incliné pour agitateur
 décanteur
 types spéciaux de toit et de fond
 surface d'échange pour chauffeur
 le drapeau pour refroidissement/chauffeur,
 $0.4 \text{ m}^2/1000$ lit
 surface d'échange pour refroidissement plus que
 $0.5 \text{ m}^2/1000$ lit
 raccord de gaz inerte
 bouchon sur les vannes et raccords
 soudures brossé et polie, $Ra < 0,8 \mu\text{m}$



TANK WITH AIR CAP is used for fermentation and storage of wine and other alimentary liquids. The robust cap with air tube and relief valve enables fermentation and the storage. Extra reinforced edge of the tank contributes to the tank's firmness. By using a lifting arm, the cap can easily be moved up and down and the pump attached on a leg will help to pump up easier the air tube.

DER TANK MIT LUFTDECKEL dient zur Fermentation sowie Lagerung von Wein und anderen Lebensmittel-Flüssigkeiten. Der robuste Deckel mit Schlauch, Gärventil und Pumpe ermöglicht die Fermentation sowie die Lagerung. Der verstärkte Rand gibt dem Behälter zusätzliche Widerstandsfähigkeit. Der Hebearm erleichtert eine einfache Handhabung des Deckels. Die Pumpe ist am Fuß befestigt, um das Aufpumpen des Luftschlauches zu erleichtern.

LA CUVE AVEC CHAPEAU FLOTTANT ET CHAMBRE A AIR s'utilise pour la fermentation et pour le stockage de vin et des autres liquides alimentaires. Le chapeau robuste avec chambre à air et soupape pression/dépression, permet la fermentation et le stockage du vin. Le bord renforcé de cuve contribue à la fermeté de cuve. En utilisant une potence demontable, le chapeau flottant peut facilement être déplacé de haut en bas, et la pompe fixée sur le pied aidera à pomper plus facilement la chambre à air.





Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
PZP320A6	320 lit		1.300	1.000	300	B1
PZP400A6	400 lit	638	1.550	1.250	300	B1
PZP480A6	480 lit		1.800	1.500	300	B1
PZP420A7	420 lit		1.300	1.000	300	B1
PZP530A7	530 lit	731	1.550	1.250	300	B1
PZP630A7	630 lit		1.800	1.500	300	B1
PZP500A8	500 lit		1.300	1.000	300	B1
PZP630A8	630 lit	797	1.550	1.250	300	B1
PZP750A8	750 lit		1.800	1.500	300	B1
PZP900A10	900 lit		1.550	1.250	300	B1
PZP1100A10	1.100 lit	956	2.150	1.500	300	B1
PZP1400A10	1.400 lit		2.650	2.000	300	B1
PZP1200A11	1.200 lit		1.550	1.250	300	B1
PZP1500A11	1.500 lit	1.116	2.220	1500	300	B1
PZP2000A11	2.000 lit		2.700	2000	300	B1
PZP1900A13	1.900 lit		2.350	1.500	400	B1
PZP2500A13	2.500 lit	1.275	2.850	2000	400	B1
PZP3200A13	3.200 lit		3.350	2500	400	B1
PZP2300A14	2.300 lit		2.350	1.500	400	B1
PZP3100A14	3.100 lit	1.402	2.850	2.000	400	B1
PZP3900A14	3.900 lit		3.350	2500	400	B1

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
PZP4000A16	4.000 lit		2.900	2.000	400	B1
PZP5000A16	5.000 lit	1.593	3.400	2500	400	B1
PZP6000A16	6.000 lit		3.900	3000	400	B1
PZP4900A18	4.900 lit		2.950	2.000	400	B1
PZP6100A18	6.100 lit	1.752	3.450	2.500	400	B1
PZP7300A18	7.300 lit		3.950	3000	400	B1
PZP7300A19	7.300 lit		3.600	2.500	500	B2
PZP8700A19	8.700 lit	1.911	4.100	3000	500	B2
PZP11600A19	11.600 lit		5.100	4000	500	B2
PZP8600A21	8.600 lit		3.600	2.500	500	B3
PZP10200A21	10.200 lit	2.071	4.100	3000	500	B3
PZP13600A21	13.600 lit		5.100	4000	500	B3
PZP11900A22	11.900 lit		3.500	3.000	500	B3
PZP15800A22	15.800 lit	2.230	4.500	4.000	500	B3
PZP19700A22	19.700 lit		5.500	5.000	500	B3
PZP15000A25	15.000 lit		3.500	3.000	500	B3
PZP19900A25	19.900 lit	2.501	4.500	4.000	500	B3
PZP24800A25	24.800 lit		5.500	5.000	500	B3

Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
40-41

BASIC EQUIPMENT

floating lid with inflatable tube and pump
 vent valve DN50, PVC
 closed legs
 type plate with note card
 ladder support, from coat height 1500 mm
 level indicator, ø16 mm, acrylic tube,
 scaled, open
 lifting arm
 thermometer, analog
 sample tap, DN15
 manway door, oval, type CL
 thermowell with PG9 fitting
 cooling jacket, 0.5 m²/1000 lit
 ball valve DN32 DIN11851, partial discharge
 ball valve DN32 DIN11851, total discharge
 brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

thermoregulator with temperature control
 solenoid or electromotor valve
 level tube ø24 mm
 manway doors other dimensions
 valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc.
 adjustable legs
 hand winch
 inclined fitting for stirrer
 decanter
 special types of tops and bottoms
 heating jacket
 cooling/heating plate, 0.4 m²/1000 lit
 cooling jacket more than 0.5 m²/1000 lit
 caps on valves and fittings
 sprinkler
 mesh screen
 brushed and polished welds, Ra<0.8 µm

GRUNDAUSSTATTUNG

Pneumatischer Schwimmdeckel,
 Schlauch, Pumpe
 Gärventil DN50 PVC
 Füße geschlossen
 Typenschild mit Karte
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
 Standanzeige mit Acrylrohr ø16 mm,
 mit Skala, offen
 Galgen mit Halterung
 Thermometer, analog
 Proberhahn DN15
 Mannlochtür oval, CL model
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Doppelmantel zur Kühlung 0,5 m²/1.000 Lit
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Totalablauf
 Schweissnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

programmierbarer Thermoregulator
 el.-magnetische oder el.-motorische Ventile
 Standanzeigerohr ø24 mm
 Verschiedene Größe und/oder Form der
 Mannlochtür
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas...
 üsse höhenverstellbar
 Seilwinde
 Schräganschluss für Rührgerät
 Dekanter - Schwannenhals
 Boden in spezieller Ausführung
 Doppelmantel für Heizung
 Wärmetauscherplatte für Kühlung/Heizung,
 0,4 m²/1.000 lit
 Doppelmantel f. Kühlung größer als 0,5 m²/1.000 L
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Überschwalleinrichtung am Schwimmdeckel
 Sieb am Zylinder
 Rauheit Ra<0,8 µm

ÉQUIPEMENT DE BASE

chapeau flottante avec chambre à
 air et pompe
 soupape pression/depression DN50, PVC
 pieds fermées
 plaque d'identification
 appui échelle de virole hauteur 1500 mm
 indicateur de niveau, ø16 mm, tube acrylique,
 gradué, ouvert
 potence pour chapeau demontable
 thermometer analogique
 dégustateur, DN15
 porte d'entrée, ovale, type CL
 doigt de gant avec raccord PG9
 surface d'échange pour refroidissement 0.5 m²/1000 lit
 vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au claire
 vanne à boule DN32 DIN 11851, vidange total
 soudures brossé

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

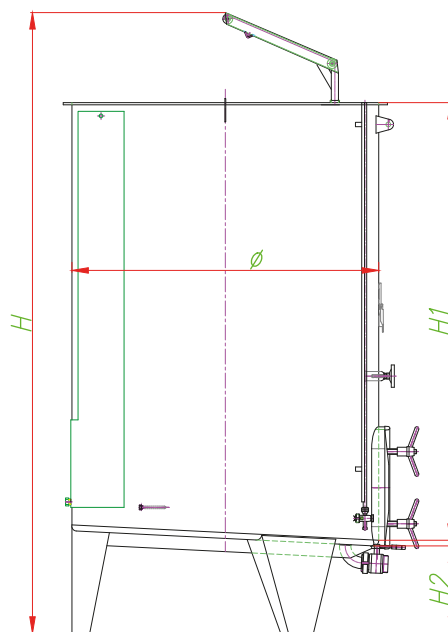
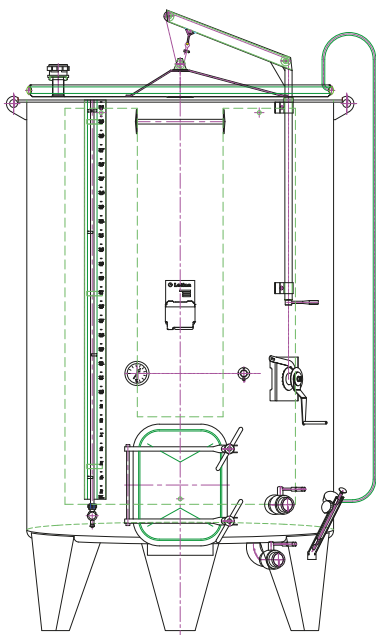
thermorégulateur avec contrôle de la température
 vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
 tube de niveau ø24 mm
 porte d'entrée avec d'autres dimensions
 vannes (a boule/ papillon), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc
 pieds réglable
 treuil
 raccord incliné pour agitateur
 décanter
 types spéciaux de fond
 surface d'échange pour chauffeur
 le drapeau pour refroidissement/chauffeur,
 0,4 m²/1000 lit
 surface d'échange pour refroidissement
 plus que 0.5 m²/1000 lit
 bouchon sur les vannes et raccords
 arroseur sur chapeau
 grille d'égouttage sur virole
 soudures brossé et polie, Ra<0,8 µm



TANK WITH AIR CAP AND SLOPE BOTTOM is used for fermentation and storage of wine and other alimentary liquids. The robust cap with air tube and relief valve enables the fermentation and the storage. The slope bottom and the big square door ensure an easy discharge of the tank. By using a lifting arm, the cap can easily be moved up and down and the pump attached on a leg will help to pump up easier the air tube.

DER TANK MIT LUFTDECKEL UND SCHRÄGBODEN dient zur Fermentation sowie Lagerung von Wein und anderen Lebensmittel-Flüssigkeiten. Der robuste Deckel mit Schlauch, Gärventil und Pumpe ermöglicht die Fermentation sowie die Lagerung. Der Schrägboden und die grosse, quadratische Mannlochtür ermöglichen eine einfache Leerung des Behälters. Der Hebearm erleichtert eine einfache Handhabung des Deckels. Die Pumpe ist am Fuß befestigt, um das Aufpumpen des Luftschlauches zu erleichtern.

LA CUVE AVEC CHAPEAU FLOTTANT, CHAMBRE A AIR ET FOND PLAT INCLINE s'utilise pour la fermentation et pour le stockage de vin et des autres liquides alimentaires. Le chapeau robuste avec chambre à air et soupape pression/ depression, permet la fermentation et le stockage de vin. Le fond plat incliné et la grande porte d'entrée, rectangulaire, facilitent la vidange de cuve. En utilisant une potence demontable, le chapeau flottant peut facilement être déplacé de haut en bas, et la pompe fixée sur le pied aidera à pomper plus facilement la chambre à air.



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
PZPK300A6	300 lit		1300 *	1.000	300	B4
PZPK390A6	390 lit	638	1550 *	1.250	300	B4
PZPK470A6	470 lit		1800 *	1.500	300	B4
PZPK410A7	410 lit		1300 *	1.000	300	B4
PZPK510A7	510 lit	731	1550 *	1.250	300	B4
PZPK620A7	620 lit		1800 *	1.500	300	B4
PZPK490A8	500 lit		1300 *	1.000	300	B4
PZPK610A8	630 lit	797	1550 *	1.250	300	B4
PZPK730A8	750 lit		1800 *	1.500	300	B4
PZPK880A10	880 lit		1550 *	1.250	300	B4
PZPK1050A10	1.050 lit	956	2.150	1.500	300	B4
PZPK1400A10	1.400 lit		2.650	2.000	300	B4
PZPK1150A11	1.150 lit		1.550	1.250	300	B4
PZPK1400A11	1.400 lit	1.116	2.220	1.500	300	B4
PZPK1900A11	1.900 lit		2.700	2.000	300	B4
PZPK1850A13	1.850 lit		2.350	1.500	400	B4
PZPK2500A13	2.500 lit	1.275	2.850	2.000	400	B4
PZPK3150A13	3.150 lit		3.350	2.500	400	B4
PZPK2250A14	2.250 lit		2.350	1.500	400	B4
PZPK3050A14	3.050 lit	1.402	2.850	2.000	400	B4
PZPK3800A14	3.800 lit		3.350	2.500	400	B4

* without lifting arm

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
PZPK3950A16	3.950 lit		2.900	2.000	400	B4
PZPK4900A16	4.900 lit	1.593	3.400	2.500	400	B4
PZPK5900A16	5.900 lit		3.900	3.000	400	B4
PZPK4750A18	4.750 lit		2.950	2.000	400	B4
PZPK5950A18	5.950 lit	1.752	3.450	2.500	400	B4
PZPK7150A18	7.150 lit		3.950	3.000	400	B4
PZPK7050A19	7.050 lit		3.600	2.500	500	B4
PZPK8500A19	8.500 lit	1.911	4.100	3.000	500	B4
PZPK11300A19	11.300 lit		5.100	4.000	500	B4
PZPK8250A21	8.250 lit		3.600	2.500	500	B4
PZPK9950A21	9.950 lit	2.071	4.100	3.000	500	B4
PZPK13300A21	13.300 lit		5.100	4.000	500	B4
PZPK11500A22	11.500 lit		3500 *	3.000	500	B4
PZPK15400A22	15.400 lit	2.230	4500 *	4.000	500	B4
PZPK19300A22	19.300 lit		5500 *	5.000	500	B4
PZPK14400A25	14.400 lit		3500 *	3.000	500	B4
PZPK19300A25	19.300 lit	2.501	4500 *	4.000	500	B4
PZPK24200A25	24.200 lit		5500 *	5.000	500	B4

Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
40-41

BASIC EQUIPMENT

floating lid with inflatable tube and pump
 vent valve DN50, PVC
 closed legs
 type plate with note card
 ladder support, from coat height 1500 mm
 level indicator, ø16 mm, acrylic tube,
 scaled, open
 lifting arm
 thermometer, analog
 sample tap, DN15
 manway door, rectangular
 thermowell with PG9 fitting
 cooling jacket, 0.5 m²/1000 lit
 ball valve DN32 DIN11851, partial discharge
 ball valve DN32 DIN11851, total discharge
 brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

thermoregulator with temperature control
 solenoid or electromotor valve
 level tube ø24 mm
 manway doors other dimensions
 valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc.
 adjustable legs
 hand winch
 inclined fitting for stirrer
 decanter
 heating jacket
 cooling/heating plate, 0.4 m²/1000 lit
 cooling jacket more than 0.5 m²/1000 lit
 caps on valves and fittings
 sprinkler
 mesh screen
 brushed and polished welds, Ra<0.8 µm

GRUNDAUSSTATTUNG

Pneumatischer Schwimmdeckel,
 Schlauch, Pumpe
 Gärventil DN 50 PVC
 Füße geschlossen
 Typenschild mit Karte
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
 Standanzeige mit Akrylrohr ø16 mm,
 mit Skala, offen
 Galgen mit Halterung
 Thermometer, analog
 Proberhahn DN15
 Mannlochtür rechteckig
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Doppelmantel zur Kühlung 0,5 m²/1.000 Liter
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Totalablauf
 Schweissnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

programmierbarer Thermoregulator
 el.-magnetische oder el.-motorische Ventile
 Ständeanzeigerohr ø24 mm
 Verschiedene Größe und/oder Form der
 Mannlochtür
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas...
 Füße höhenverstellbar
 Seilwinde
 Schräganschluss für Rührgerät
 Dekanter - Schwannenhals
 Doppelmantel für Heizung
 Unterbau mit Heizkörper
 Doppelmantel f. Kühlung, größer als 0,5 m²/1.000 L
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Überschwalleinrichtung am Schwimmdeckel
 Sieb am Zylinder
 Rauheit Ra<0,8 µm

ÉQUIPEMENT DE BASE

chapeau flottante avec chambre à
 air et pompe
 soupape pression/depression DN50, PVC
 pieds fermées
 plaque d'identification
 appui échelle de virole hauteur 1500 mm
 indicateur de niveau, ø16 mm, tube acrylique,
 gradué, ouvert
 potence pour chapeau demontable
 thermometer analogique
 dégustateur, DN15
 porte d'entrée, rectangulaire
 doigt de gant avec raccord PG9
 surface d'échange pour refroidissement 0.5 m²/1000 lit
 vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au claire
 vanne à boule DN65 DIN 11851, vidange total
 soudures brossé

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

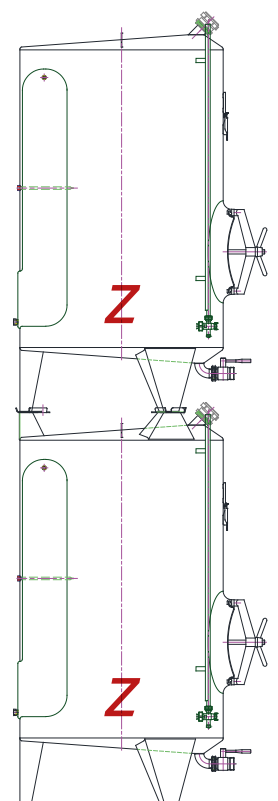
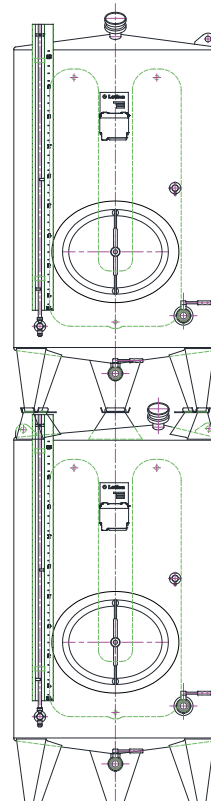
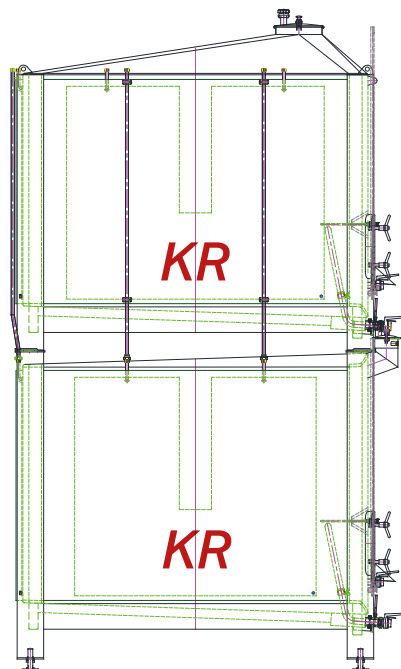
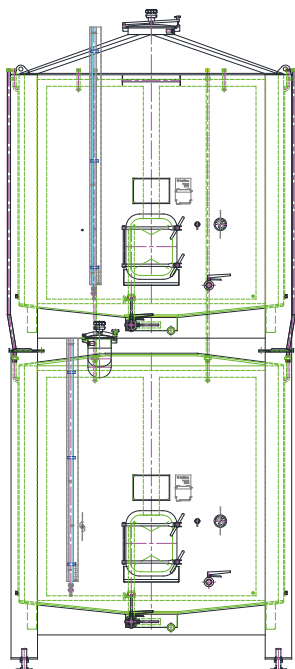
thermorégulateur avec contrôle de la température
 vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
 tube de niveau ø24 mm
 porte d'entrée avec d'autres dimensions
 vannes (a boule/ papillon), Clamp, Garolla,
 WG, Mâcon, Gas, etc
 pieds réglable
 treuil
 raccord incliné pour agitateur
 décanter
 surface d'échange pour chauffe
 chauffage électrique avec boîtier sur le fond
 le drapeau pour refroidissement/chauffeur,
 0.4 m²/1000 lit
 surface d'échange pour refroidissement
 plus que 0.5 m²/1000 lit
 bouchon sur les vannes et raccords
 arroseur sur chapeau
 grille d'égouttage sur virole
 soudures brossé et polie, Ra<0,8 µm

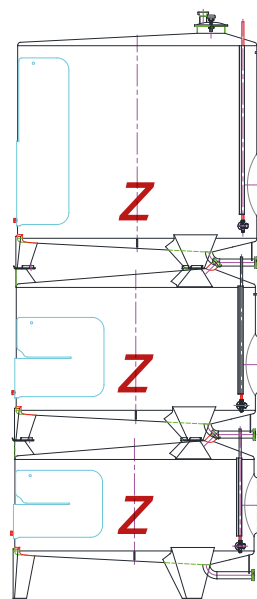
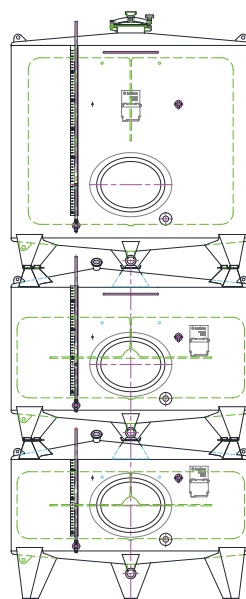
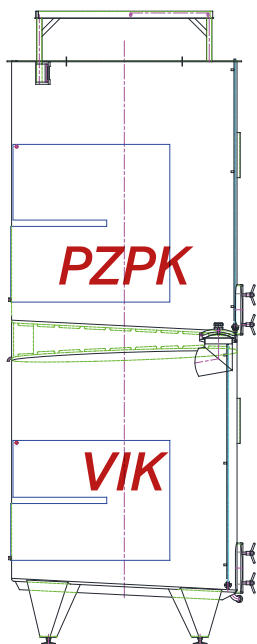
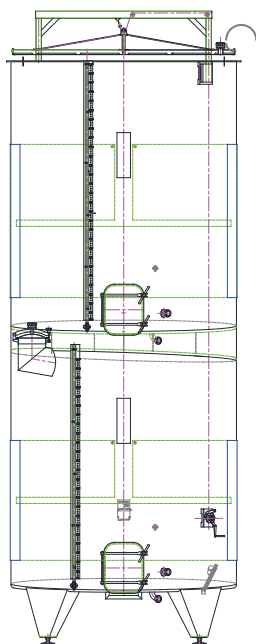
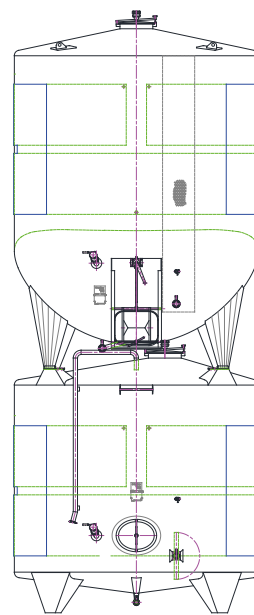
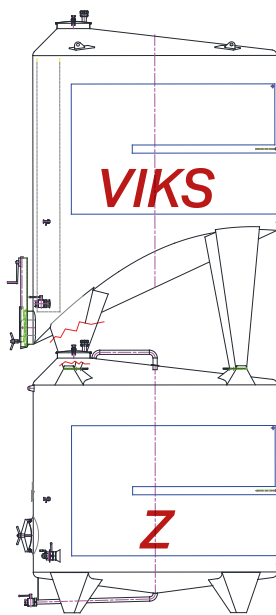
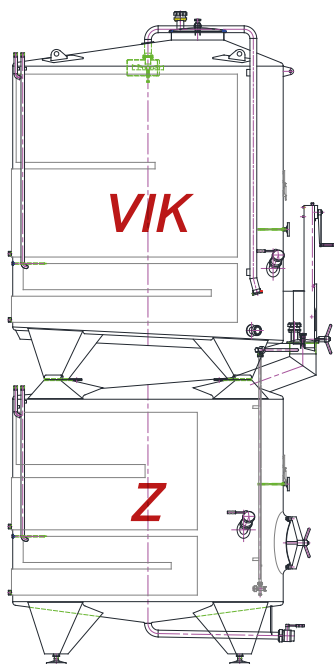
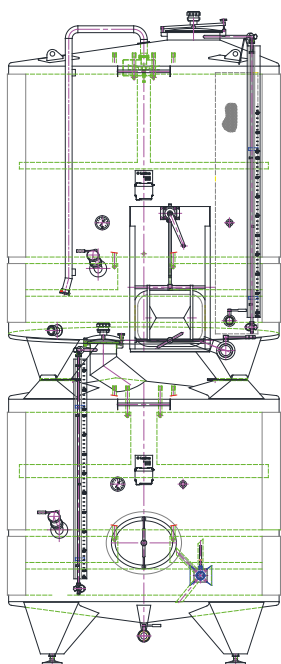
TANKS IN COMBINATION BOTTOM+TOP

Bottom and top tanks can be in combination with two the same or different type of tanks, either two or more tanks. Most common combination is two or more Z or KR tanks, but there can be also combination like Z + PZPK or Z + VIK tanks. This way and this kind of tanks allows the best usability of working space and better organization of production process.

BEHÄLTER IN DER KOMBINATION UNTERER UND OBERER BEHÄLTER ermöglichen das kombinieren von gleichen oder verschiedenen Behältertypen, wie das Kombinieren von zwei oder mehreren Behältern. Käufer kombinieren meistens zwei oder mehrere Z oder KR Behälter aber es ist auch möglich verschiedene Behältertypen zu kombinieren wie z.B. eine Kombination aus Z und PZPK Behälter oder einen Kombination aus Z und VIK Behälter. Solche Kombinationen ermöglichen eine optimale Nutzung des Kellerraumes und eine bessere Organisation des Produktionsprozesses.

LES CUVES EN COMBINAISON INFÉRIEUR ET SUPÉRIEUR permettre la combinaison du même type ou de types différentes de cuve. Il est possible de combiner deux ou plus cuves. Les cuves les plus combinés sont deux ou plus Z ou KR, mais les combinaisons possibles sont également les cuves Z et PZPK, ou les cuves Z et VIK. Ces combinaisons permettent une utilisation optimale de l'espace du cave et une meilleure organisation du processus de production.



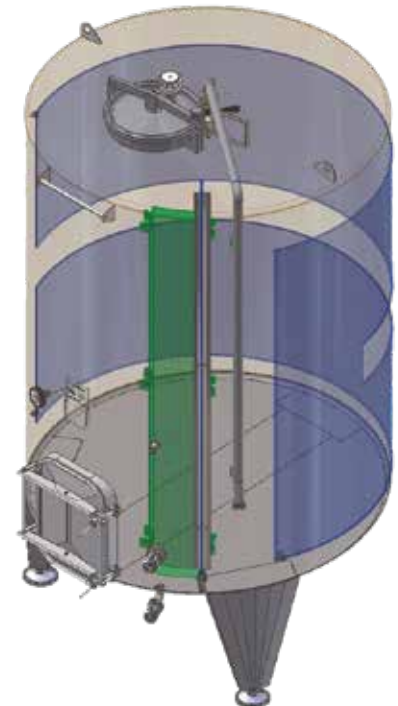
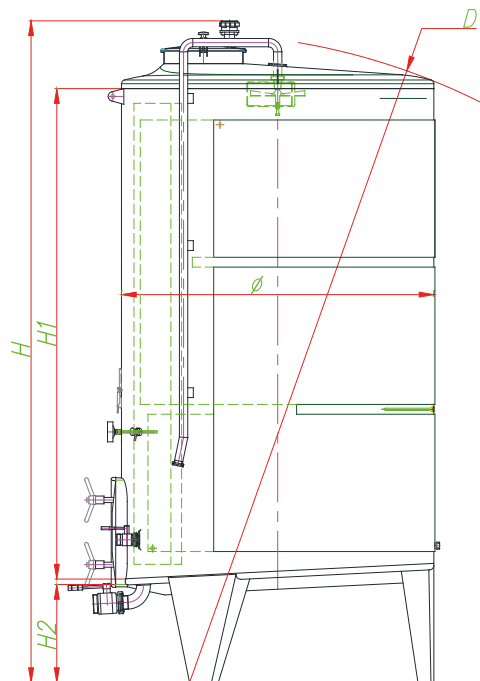
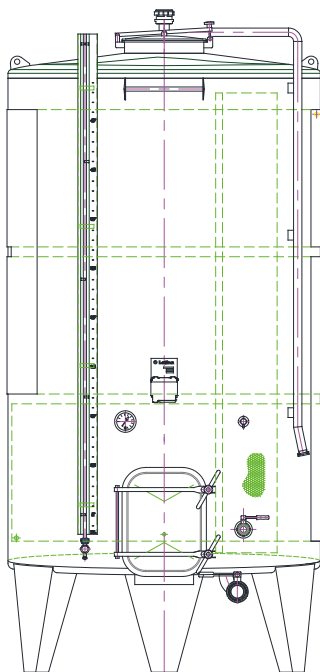




WINEFICATOR is used for winification of red and white grape and for fermentation and the storage of wine. Built-in griddle on the coat separates the solid substance from the liquid. Spinning sprinkler efficiently wets the whole surface of grapes in the tank. Sprinkler's pipe ensures an easy connection to the pump. Large valve on the total discharge ensures a charge and discharge of mash by pump.

WINIFIKATOR Dieser Behälter dient zur Winifikation von roten und weissen Weintrauben, zur Fermentation sowie für die Weinlagerung. Das eingebaute Sieb am Tankmantel trennt die Flüssigkeit von der festen Masse. Die rotierende Überschwalmvorrichtung benetzt einwandfrei die ganze Oberfläche der Traubenmasse im Tank. Das Rohr der Überschwalmvorrichtung ermöglicht einen einfachen Anschluss der Pumpe. Das grosse Ventil am Totalauslauf ermöglicht das Abfüllen und Entleeren der Treber mit Hilfe der Pumpe.

LA CUVE VINIFICATEUR s'utilise pour la vinification des raisins rouges et des raisins blancs, pour la fermentation et pour le stockage du vin. La grille d'égouttage intégrée sur la virole, sépare la substance solide du liquide. Le arroseur rotatif, humidifiés efficacement toute la surface du mash dans la cuve. Le tuyau de remontage pour l'arroseur permet une simple connexion avec pompe. La vanne grand sur la vidange total, assure une charge et décharge de la mash par la pompe.



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/top
VIK2300A14	2.300 lit	1.402	2.361	1.500	500	2.342	B4/T1
VIK3100A14	3.100 lit		2.861	2.000	500	2.815	B4/T1
VIK3800A14	3.800 lit		3.361	2.500	500	3.313	B4/T1
VIK4000A16	4.000 lit	1.593	2.874	2.000	500	2.856	B4/T1
VIK5000A16	5.000 lit		3.374	2.500	500	3.326	B4/T1
VIK5900A16	5.900 lit		3.874	3.000	500	3.825	B4/T1
VIK4900A18	4.900 lit	1.752	2.886	2.000	500	2.913	B4/T1
VIK6100A18	6.100 lit		3.386	2.500	500	3.363	B4/T1
VIK7300A18	7.300 lit		3.886	3.000	500	3.836	B4/T1
VIK8500A21	8.500 lit	2.071	3.446	2.500	500	3.455	B4/T2
VIK10200A21	10.200 lit		3.946	3.000	500	3.904	B4/T2
VIK13500A21	13.500 lit		4.946	4.000	500	4.894	B4/T2
VIK11700A22	11.700 lit	2.230	3.964	3.000	500	3.958	B4/T2
VIK12700A22	12.700 lit		4.214	3.250	500	4.184	B4/T2
VIK13700A22	13.700 lit		4.464	3.500	500	4.412	B4/T2
VIK15700A22	15.700 lit		4.964	4.000	500	4.910	B4/T2

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/top
VIK13450A24	13.450 lit	2.389	3.981	3.000	500	4.014	B4/T2
VIK15800A24	15.800 lit		4.481	3.500	500	4.463	B4/T2
VIK18100A24	18.100 lit		4.981	4.000	500	4.926	B4/T2
VIK14800A25	14.800 lit	2.501	4.026	3.000	500	4.199	B4/T2
VIK17300A25	17.300 lit		4.526	3.500	500	4.634	B4/T2
VIK19700A25	19.700 lit		5.026	4.000	500	5.080	B4/T2
VIK24600A25	24.600 lit	2.708	6.026	5.000	500	5.998	B4/T2
VIK17300A27	17.300 lit		4.050	3.000	500	4.276	B4/T2
VIK20300A27	20.300 lit		4.550	3.500	500	4.703	B4/T2
VIK23400A27	23.400 lit	2.708	5.050	4.000	500	5.144	B4/T2
VIK29100A27	29.100 lit		6.050	5.000	500	6.053	B4/T2

Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
40-41

BASIC EQUIPMENT

manhole cover ø400 mm
 closed legs
 vent valve DN50, PVC
 type plate with note card
 ladder support, from coat height 1500 mm
 level indicator, ø16 mm, acrylic tube,
 scaled, open
 thermometer, analog
 sample tap, DN15
 manway door, rectangular, type Z1500
 mesh screen
 pipe with fitting DN32 DIN11851
 sprinkler HELI
 thermowell with PG9 fitting
 cooling jacket, 1.0 m²/1000 lit
 ball valve DN32 DIN 11851, partial discharge
 ball valve DN65 DIN 11851, total discharge
 brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

thermoregulator with temperature control
 el.-magnetic or el.-motor valves
 level tube ø24 mm
 manway doors other dimensions
 additional oval manway door on hinge
 valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc.
 adjustable legs
 inclined fitting for stirrer
 decanter
 heating jacket
 el. heater under the bottom
 cooling jacket more than 1.0 m²/1000 lit
 inert gas fitting
 caps on valves and fittings
 mesh screen
 automatic skins discharge
 pump for pumping over
 Air Puls (automatic, or fittings only)
 automatic temperature and pump control,
 el. box, touchscreen
 brushed and polished welds, Ra<0.8 µm

GRUNDAUSSTATTUNG

Domtür ø400 mm
 Füße geschlossen
 Gärventil DN50 PVC
 Typenschild mit Karte
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
 Standanzeige mit Akrylrohr ø16 mm,
 mit Skala, offen
 Thermometer, analog
 Proberhahn DN15
 Mannlochtür rechteckig Model Z1500
 Sieb am Zylinder
 Überschwalleitung mit Gewindestutzen
 DN32 DIN11851
 Überschwalleinrichtung HELI
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Doppelmantel zur Kühlung - 1.0 m²/1.000 Liter
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf
 Kugelventil DN65 DIN11851 am Totalablauf
 Schweissnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

programmierbarer Thermoregulator
 el.-magnetische oder el.-motorische Ventile
 Standanzeigerohr ø24 mm
 Verschiedene Größe und/oder Form der
 Mannlochtür
 Mannlochtür oval, LCL model an
 Schwenkeinrichtung
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG,
 Macon, Gas...
 Füße höhenverstellbar
 Schräganschluss für Rührgerät
 Dekanter - Schwanenhals
 Doppelmantel für Heizung
 Unterbau mit Heizkörper
 Doppelmantel f. Kühlung größer als 1.0 m²/1.000 L
 Inertgas-Anschluss
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Läuterboden (Sieb am Boden)
 Austragung der Maische
 Pumpe zur Berieselung am Tank
 Air-Puls System (automatisch oder nur
 Anschlüsse)
 Kasten mit Steuerung der Kühlung, Heizung,
 Pumpe, Touch-Screen
 Rauheit Ra<0,8 µm

ÉQUIPEMENT DE BASE

trappe ø 400 mm
 pieds fermées
 soupape pression/depression DN50, PVC
 plaque d'identification
 appui échelle de virole hauteur 1500 mm
 indicateur de niveau, ø16 mm, tube acrylique,
 gradué, ouvert
 thermomètre analogique
 dégustateur, DN15
 porte d'entrée, rectangulaire, modèle Z1500
 grille d'égouttage sur virole
 tuyau de arroseur avec raccord DN32 DIN11851
 arroseur
 doigt de gant avec raccord PG9
 surface d'échange pour refroidissement, 1 m²/1000 lit
 vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au claire
 vanne à boule DN65 DIN 11851, vidange total
 soudures brossé

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

trappe avec d'autres dimensions
 thermorégulateur avec contrôle de la température
 vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
 tube de niveau ø24 mm
 porte d'entrée avec d'autres dimensions
 porte ovale avec charnière
 vannes (a boule/ papillon), Clamp, Garolla, WG,
 Mâcon, Gas, etc
 pieds réglable
 raccord incliné pour agitateur
 décanter
 surface d'échange pour chauffeur
 chauffage électrique avec boîtier sur le fond
 surface d'échange pour refroidissement
 plus que 1 m²/1000 lit
 raccord de gaz inerte
 bouchon sur les vannes et raccords
 grille d'égouttage sur le fond
 automatique vidange
 pompe pour arroseur
 AIR PULS système (automatique ou manuel)
 contrôle automatique de refroidissement, chauffage,
 pompe, touchscreen
 soudures brossé et polie, Ra<0,8 µm



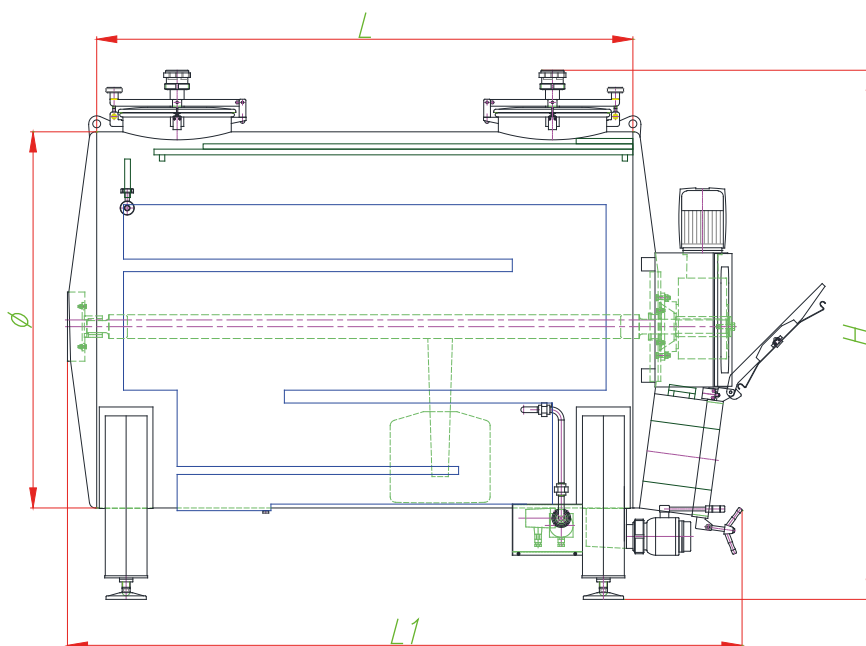
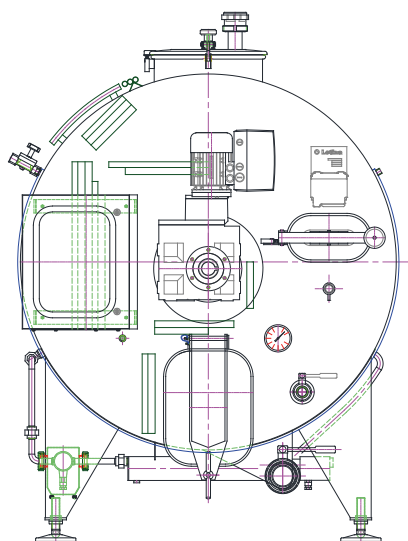
WINEFICATOR WINEMATIC is horizontal construction of a tank for maceration of red and fermentation of white grapes. Speed control, mixing time interval and time-out, discharge and other functions are electronically controlled. Specially constructed mixing system ensures a slight but efficient mixing and also an automatic discharge of the tank. Geared motor ensures a slight mixing with adjustable speed of 0 to 5 turns per minute in both directions.

DER WINIFIKATOR VINIMATIK ist die horizontale Ausführung des Tanks zur Mazeration von Rotwein- trauben sowie die Fermentation von Weissweintrrauben. Die Geschwindigkeit, die Mischzeitintervalle, Ruhezeitintervalle, die Entleerung sowie andere Funktionen werden elektronisch gesteuert. Das speziell konstruierte Mischsystem gewährleistet ein leichtes aber effizientes Mischen sowie eine automatische Entleerung des Tanks. Der Getriebemotor ermöglicht ein leichtes Mischen mit verstellbarer Geschwindigkeit mit 0 bis 5 Umdrehungen pro Minute in beide Richtungen.

LA CUVE VINIFICATEUR VINIMATIK est la construction horizontale d'une cuve pour la macération de rouge et la fermentation de raisins blanc. Le contrôle de la vitesse, l'intervalle de temps de mélange et la pause, la vidange et d'autres fonctions sont contrôlés électroniquement. Le système de mélange spécialement conçu assure un mélange doucement, mais efficace ainsi qu'un vidange automatique de la mash du cuve. Le motoréducteur assure un doucement mélange avec une vitesse réglable de 0 à 5 tours par minute alterné.

Type	Volume	Ø mm	L1 mm	L mm	H mm
VIN3200A 14	3.200 lit	1.403	2.621	2.000	2.000
VIN4000A 14	4.000 lit		3.121	2.500	2.000
VIN4100A 16	4.100 lit	1.594	2.635	2.000	2.300
VIN5100A 16	5.100 lit		3.135	2.500	2.300
VIN5000A 18	5.000 lit	1.753	2.646	2.000	2.450
VIN6200A 18	6.200 lit		3.146	2.500	2.450
VIN7400A 18	7.400 lit		3.646	3.000	2.450
VIN7500A 19	7.500 lit		3.157	2.500	2.700
VIN8900A 19	8.900 lit	1.912	3.657	3.000	2.700

Type	Volume	Ø mm	L1 mm	L mm	H mm
VIN10500A21	10.500 lit	2.072	3.680	3.000	2.800
VIN13800A21	13.800 lit		4.680	4.000	2.800
VIN12200A22	12.200 lit	2.231	3.680	3.000	3.000
VIN16100A22	16.100 lit		4.680	4.000	3.000
VIN15400A25	15.400 lit	2.502	3.699	3.000	3.300
VIN20300A25	20.300 lit		4.699	4.000	3.300
VIN25000A25	25.000 lit		5.850	5.000	3.300
VIN30000A25	30.000 lit		6.850	6.000	3.300





BASIC EQUIPMENT

manhole cover $\varnothing 400$ mm, 2 pcs
 vent valve DN50, PVC, 2 pcs
 closed legs, adjustable
 type plate with note card
 ladder support
 thermometer, analog
 sample tap, DN15
 manway door, rectangular, type 165
 manway door, rectangular, type Z175
 el. heater under the bottom
 heating pump
 automatic cooling, heating and mixing control
 el. box with touchscreen
 thermowell with PG9 fitting
 cooling jacket, $1.0 \text{ m}^2/1000$ lit
 solenoid valve
 ball valve DN32 DIN11851, partial discharge
 ball valve DN65 DIN11851, total discharge
 brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

manhole covers other dimensions
 level indicator, $\varnothing 16$ mm, acrylic tube,
 scaled, open
 level tube $\varnothing 24$ mm
 valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc.
 mesh screen
 inert gas fitting
 caps on valves and fittings
 insulation 60 mm, PUR
 brushed and polished welds, $Ra < 0.8 \mu\text{m}$

GRUNDAUSSTATTUNG

Domtür $\varnothing 400$ mm, 2 Stk.
 Gärventil DN50 PVC, 2 Stk.
 Füße geschlossen, höhenverstellbar
 Typenschild mit Karte
 Leiterbügel
 Thermometer, analog
 Probierhahn DN15
 Mannlochtür rechteckig Model 165
 Revisionstür oval, Model Z175
 Unterbau mit Heizkörper
 Heizungspumpe
 Automatisierung von Kühlung, Heizung,
 Mischen
 Touch-Screen
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Doppelmantel zur Kühlung – $1.0 \text{ m}^2/1.000$ Liter
 Elektromagnetisches Ventil
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf
 Kugelventil DN65 DIN11851 am Totalablauf
 Schweissnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

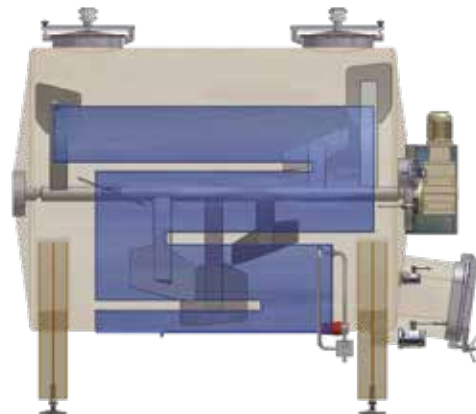
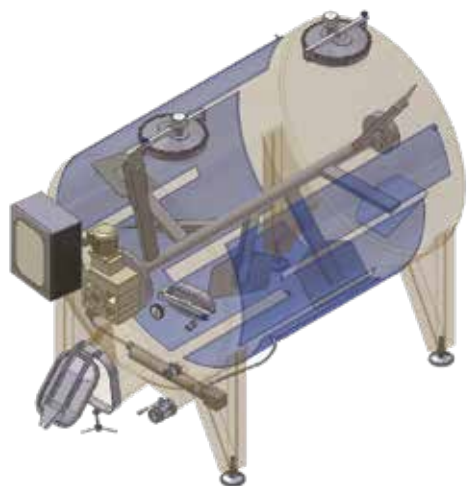
Domtür verschiedener anderer Größen
 Standanzeige mit Akrylrohr $\varnothing 16$ mit Skala,
 offen/geschlossen
 Standanzeigerohr $\varnothing 24$ mm
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas...
 Sieb
 Inert-Gasanschluss
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Isolierung PU Schaum
 Rauheit $Ra < 0,8 \mu\text{m}$

ÉQUIPEMENT DE BASE

trappe $\varnothing 400$ mm, 2 pièces
 soupape pression/depression DN50, PVC, 2 pièces
 pieds réglable
 plaque d'identification
 appui echelle
 thermometer analogique
 dégustateur, DN15
 porte d'entrée, rectangulaire, type 165
 porte d'entrée, oval, revision, type Z175
 chauffage électrique avec boîtier sur le fond
 pompe pour chauffage
 contrôle automatique de refroidissement, chauffage,
 et mixage
 touchscreen
 doigt de gant avec raccord PG9
 surface d'échange pour refroidissement, $1 \text{ m}^2/1000$ lit
 vannes électromagnétiques
 vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au clair
 vanne à boule DN65 DIN 11851, vidange total
 soudures brossé

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

trappe avec d'autres dimensions
 indicateur de niveau, $\varnothing 16$ mm, tube acrylique, gradué,
 ouvert/fermé
 tube de niveau $\varnothing 24$ mm
 vannes (à boule/ papillon), Clamp, Garolla, WG,
 Mâcon, Gas, etc
 grille d'égouttage
 raccord de gaz inerte
 bouchon sur les vannes et raccords
 l'isolation 60 mm, mousse de PU
 soudures brossé et polié, $Ra < 0,8 \mu\text{m}$

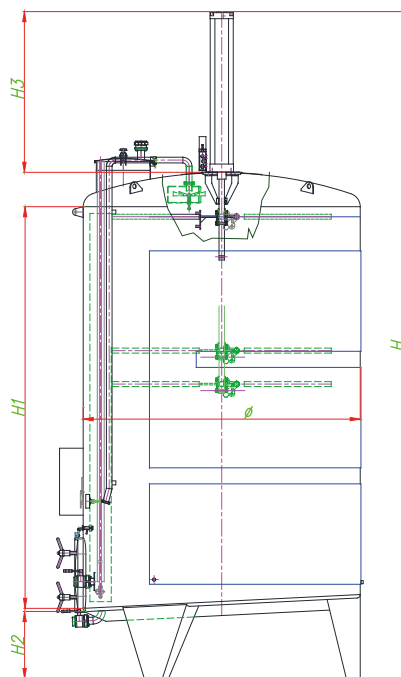
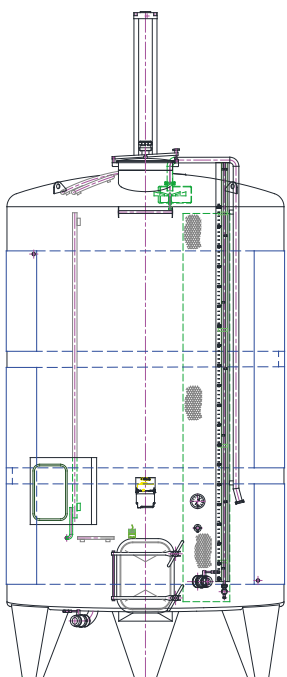




WINEFICATOR ROMAT with a pneumatic cylinder with suppressor is used for the winification of red and white wine grapes. It can also be used for the fermentation and the storage of wine. An individual programming is possible for the suppressor control, the pump and the temperature. Suppressor with three blades has a special mechanism which rotates the suppressor for 20° on each press. Big square door and the flat bottom with a slope of 5% ensure an easy discharge of the tank.

DER WINIFIKATOR ROMAT mit einem pneumatischen Zylinder mit Tauchsegment, dient zur Winifikation von Rotwein- sowie Weißweinträumen. Er kann ebenso zur Fermentation oder zur Lagerung von Wein benutzt werden. Die Prozesssteuerung für das Tauchsegment, die Pumpe und die Temperatur können individuell einprogrammiert werden. Das dreiflügelige Tauchsegment mit eingebautem Spezialmechanismus wird bei jedem Eintauchen um 20° rotiert. Der Boden mit 5%iger Neigung und die große, rechteckige Mannlochtür ermöglichen ein einfaches und schnelles Entleeren des Behälters.

LE CUVE VINIFICATEUR ROMAT avec cylindre pneumatique avec poussoir, s'utilise pour la vinification des raisins rouges et des raisins blancs, mais pour la fermentation et pour le stockage de vin aussi. Contrôle automatique pour cylindre, pompe et température, est possible programme individuellement. Le poussoir avec trois lames possède, a un mécanisme spécial qui le fait pivoter de 20° à chaque pression. Le fond plat incliné et la grande porte d'entrée, rectangulaire, facilitent la vidange du cuve.



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom/top
VIP2400A14	2.400 lit		3.182	1.500	500	B4/T4
VIP3200A14	3.200 lit	1.402	3.682	2.000	500	B4/T4
VIP4000A14	4.000 lit		4.182	2.500	500	B4/T4
VIP4200A16	4.200 lit		2.819	2.000	500	B4/T4
VIP5200A16	5.200 lit	1.593	4.216	2.500	500	B4/T4
VIP6200A16	6.200 lit		4.716	3.000	500	B4/T4
VIP5100A18	5.100 lit		3.740	2.000	500	B4/T4
VIP6300A18	6.300 lit	1.752	4.240	2.500	500	B4/T4
VIP7500A18	7.500 lit		4.740	3.000	500	B4/T4
VIP8900A21	8.900 lit		4.490	2500	500	B4/T4
VIP10500A21	10.500 lit	2.071	4.990	3000	500	B4/T4
VIP13900A21	13.900 lit		5.990	4.000	500	B4/T4

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom/top
VIP12300A22	12.300 lit		4.996	3.000	500	B4/T4
VIP14200A22	14.200 lit	2.230	5.496	3.500	500	B4/T4
VIP16200A22	16.200 lit		5.996	4.000	500	B4/T4
VIP14100A24	14.100 lit		4.998	3.000	500	B4/T4
VIP16400A24	16.400 lit	2.389	5.498	3.500	500	B4/T4
VIP18600A24	18.600 lit		5.998	4.000	500	B4/T4
VIP15500A25	15.500 lit		4.980	3.000	500	B4/T4
VIP18000A25	18.000 lit	2.501	5.480	3.500	500	B4/T4
VIP20400A25	20.400 lit		5.980	4.000	500	B4/T4
VIP25300A25	25.300 lit		6.980	5.000	500	B4/T4
VIP18300A27	18.300 lit		5.095	3.000	500	B4/T4
VIP21200A27	21.200 lit	2.708	5.595	3.500	500	B4/T4
VIP24000A27	24.000 lit		6.095	4.000	500	B4/T4
VIP29800A27	29.800 lit		7.095	5.000	500	B4/T4

Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
40-41

BASIC EQUIPMENT

manhole cover ø400 mm
 closed legs
 pneumatic cylinder with blades
 automatic cylinder control, el. box,
 touchscreen
 vent valve DN50, PVC
 type plate with note card
 ladder support, from coat height 1500 mm
 level indicator, ø16 mm, acrylic tube, scaled,
 open
 thermometer, analog
 sample tap, DN15
 manway door, rectangular, type Z1500
 mesh screen
 pipe with fitting DN32 DIN11851
 sprinkler HELI
 thermowell with PG9 fitting
 cooling jacket, 1.0 m²/1000 lit
 ball valve DN32 DIN 11851, partial discharge
 ball valve DN65 DIN 11851, total discharge
 brushed welds

GRUNDAUSSTATTUNG

Domtür ø400 mm
 Füße geschlossen
 Pneum. Zylinder mit Tauchsegmenten zum
 Eintauchen der Maische
 Steuerung des pneum. Zylinders, Touch-Screen
 Gärventil DN50 PVC
 Typenschild mit Karte
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
 Standanzeige mit Akrylrohr ø16 mm mit Skala, offen
 Thermometer, analog
 Proberhahn DN15
 Mannloch für rechteckig Model Z1500
 Sieb am Zylinder
 Überschwalleitung mit Gewindestutzen DN32 DIN
 Überschwalleinrichtung HELI
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Doppelmantel zur Kühlung – 1,0 m²/1.000 Liter
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf
 Kugelventil DN65 DIN11851 am Totalablauf
 Schweissnähte gebürstet

ÉQUIPEMENT DE BASE

trappe ø400 mm
 pieds fermées
 cylindre pneumatique avec poussoir
 contrôle automatique pour cylinder
 touchscreen
 soupape pression/depression DN50, PVC
 plaque d'identification
 appui échelle de virole hauteur 1500 mm
 indicateur de niveau, ø16 mm, tube acrylique,
 gradué, ouvert
 thermometer analogique
 dégustateur, DN15
 porte d'entrée, rectangulaire, modèle Z1500
 grille d'égouttage sur virole
 tuyau de arroseur avec raccord DN32 DIN11851
 arroseur HELI
 doigt de gant avec raccord PG9
 surface d'échange pour refroidissement 1 m²/1000 l
 vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au clair
 vanne à boule DN65 DIN 11851, vidange total
 soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

thermoregulator with temperature control
 el. heater under the bottom
 level tube ø24 mm
 manway doors other dimensions
 additional oval manway door on hinge
 valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc.
 adjustable legs
 inclined fitting for stirrer
 decanter
 special types of tops and bottoms
 heating jacket
 el. heater under the bottom
 cooling jacket more than 1.0 m²/1000 lit
 inert gas fitting
 caps on valves and fittings
 mesh screen
 automatic skins discharge
 pump for pumping over
 Air Puls (automatic, or fittings only)
 brushed and polished welds, Ra<0.8 µm

ZUSATZAUSSTATTUNG

programmierbarer Thermoregulator
 el.-magnetische oder el.-motorische Ventile
 Standanzeigerohr ø24 mm
 Verschiedene Größe und/oder Form der
 Mannlochtür
 Mannloch für oval, LCL model an
 Schwenkeinrichtung
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG,
 Macon, Gas...
 Füße höhenverstellbar
 Schräganschluss für Rührgerät
 Dekanter - Schwanenhals
 Boden in spezieller Ausführung
 Doppelmantel für Heizung
 Unterbau mit Heizkörper
 Doppelmantel f. Kühlung, größer als 1,0 m²/1.000 L
 Inert-Gasanschluss
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Läuterboden (Sieb am Boden)
 Austragung der Maische
 Pumpe zur Berieselung am Tank
 Air-Puls System (automatisch oder nur Anschlüsse)
 Rauheit Ra<0,8 µm

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

trappe avec d'autres dimensions
 thermoregulateur avec contrôle de la temperature
 vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
 tube de niveau ø 24 mm
 porte d'entrée avec d'autres dimensions
 porte ovale avec charnière
 vannes (a boule/ papillon), Clamp, Garolla, WG,
 Mâcon, Gas, etc
 pieds réglable
 raccord incliné pour agitateur
 décanter
 fond de cuillère
 surface d'échange pour chauffeur
 chauffage électrique avec boitard sur le fond
 surface d'échange pour refroidissement
 plus que 1 m²/1000 lit
 raccord de gaz inerte
 bouchon sur les vannes et raccords
 grille d'égouttage sur le fond
 automatique vidange
 pompe pour arroseur
 Air-Plus système
 soudures brossé et polie, Ra<0,8 µm



INSULATED TANK with a build-in cooling jacket is used for cold wine stabilization, fermentation and storage of wine. The thick layer of polyurethane foam ensures a good insulation characteristic of this tank. Big sized cooling jacket ensures a fast lowering of the temperature inside the tank.

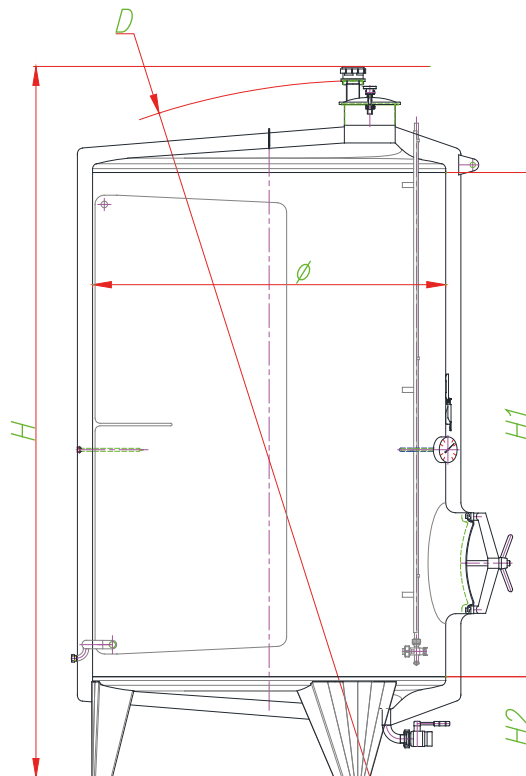
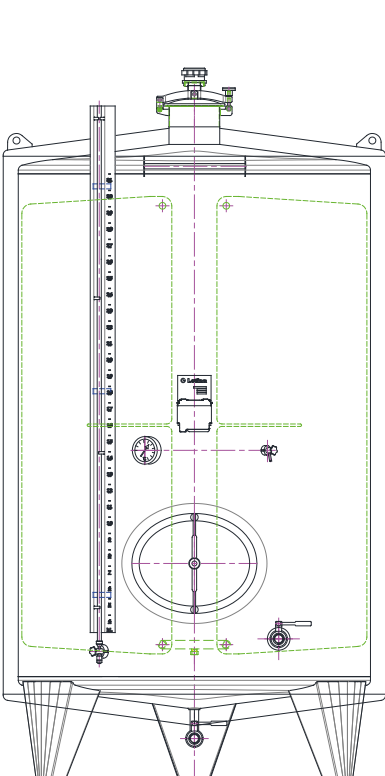
DER IZOLIRTER TANK mit einem eingebauten Kühlmantel wird für die kalte Stabilisierung des Weins, die Gärung des Mostes sowie für die Lagerung des Weins verwendet. Gute Isolationseigenschaften versichert eine dicke Schicht von Polyurethan-Schaum. Der Kühlmantel mit großer Kühlfläche ermöglicht eine schnelle Temperatursenkung des Tankesinneren.

LA CUVE ISOLÉ avec surface d'échange pour refroidissement, c'utilise pour la stabilisation au froid, la fermentation et le stockage de vin. La couche épaisse de mousse de polyuréthane assure une bonne isolation, caractéristique de ca cuve. La grande surface d'échange pour refroidissement, assure un'abaissement rapid de la température à l'intérieur du cuve.



Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
 40-41





Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom top
IZO500A9	500 lit	797	1.691	1.000	300	1.640	B1/T1
IZO600A9	600 lit		1.941	1.250	300	1.889	B1/T1
IZO750A9	750 lit		2.191	1.500	300	2.139	B1/T1
IZO1000A9	1.000 lit		2.691	2.000	300	2.638	B1/T1
IZO1250A9	1.250 lit		3.191	2.500	300	3.137	B1/T1
IZO1500A9	1.500 lit		3.691	3.000	300	3.637	B1/T1
IZO750A11	750 lit	956	1.702	1.000	300	1.650	B1/T1
IZO900A11	900 lit		1.952	1.250	300	1.900	B1/T1
IZO1040A11	1.040 lit		2.102	1.400	300	2.049	B1/T1
IZO1100A11	1.100 lit		2.202	1.500	300	2.149	B1/T1
IZO1450A11	1.450 lit		2.702	2.000	300	2.648	B1/T1
IZO1800A11	1.800 lit		3.202	2.500	300	3.148	B1/T1
IZO2150A11	2.150 lit	3.702	3.000	300	3.648	B1/T1	
IZO1250A12	1.250 lit	1.116	1.960	1.250	300	1.907	B1/T1
IZO1500A12	1.500 lit		2.210	1.500	300	2.156	B1/T1
IZO2000A12	2.000 lit		2.710	2.000	300	2.656	B1/T1
IZO2450A12	2.450 lit		3.210	2.500	300	3.155	B1/T1
IZO2950A12	2.950 lit		3.710	3.000	300	3.655	B1/T1
IZO3950A12	3.950 lit		4.710	4.000	300	4.655	B1/T1
IZO2000A14	2.000 lit	1.275	2.325	1.500	400	2.271	B1/T1
IZO2600A14	2.600 lit		2.825	2.000	400	2.771	B1/T1
IZO3250A14	3.250 lit		3.325	2.500	400	3.270	B1/T1
IZO3900A14	3.900 lit		3.825	3.000	400	3.770	B1/T1
IZO5150A14	5.150 lit		4.825	4.000	400	4.770	B1/T1
IZO2400A15	2.400 lit		1.402	2.330	1.500	400	2.302
IZO3200A15	3.200 lit	2.830		2.000	400	2.775	B1/T1
IZO3950A15	3.950 lit	3.330		2.500	400	3.275	B1/T1
IZO4700A15	4.700 lit	3.830		3.000	400	3.775	B1/T1
IZO6250A15	6.250 lit	4.830		4.000	400	4.774	B1/T1

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom top
IZO4150A17	4.150 lit	1.593	2.844	2.000	400	2.811	B1/T1
IZO5100A17	5.100 lit		3.344	2.500	400	3.289	B1/T1
IZO6100A17	6.100 lit		3.844	3.000	400	3.789	B1/T1
IZO8100A17	8.100 lit		4.844	4.000	400	4.788	B1/T1
IZO10100A17	10.100 lit		5.844	5.000	400	5.788	B1/T1
IZO5000A19	5.000 lit		1.752	2.855	2.000	400	2.868
IZO6200A19	6.200 lit	3.355		2.500	400	3.313	B1/T1
IZO7450A19	7.450 lit	3.855		3.000	400	3.799	B1/T1
IZO9850A19	9.850 lit	4.855		4.000	400	4.799	B1/T1
IZO12200A19	12.200 lit	5.855		5.000	400	5.799	B1/T1
IZO6000A20	6.000 lit	1.911		3.018	2.000	500	2.996
IZO7450A20	7.450 lit		3.518	2.500	500	3.462	B2/T2
IZO8850A20	8.850 lit		4.018	3.000	500	3.961	B2/T2
IZO11700A20	11.700 lit		5.018	4.000	500	4.960	B2/T2
IZO14600A20	14.600 lit		6.018	5.000	500	5.961	B2/T2
IZO8750A22	8.750 lit		2.071	3.535	2.500	500	3.607
IZO10400A22	10.400 lit	4.035		3.000	500	4.041	B3/T2
IZO13800A22	13.800 lit	5.035		4.000	500	4.985	B3/T2
IZO17100A22	17.100 lit	6.035		5.000	500	5.983	B3/T2
IZO20500A22	20.500 lit	7.035		6.000	500	6.983	B3/T2
IZO10200A23	10.200 lit	2.230		3.553	2.500	500	3.666
IZO12200A23	12.200 lit		4.053	3.000	500	4.094	B3/T2
IZO16100A23	16.100 lit		5.053	4.000	500	5.000	B3/T2
IZO20000A23	20.000 lit		6.053	5.000	500	5.999	B3/T2
IZO23900A23	23.900 lit		7.053	6.000	500	6.999	B3/T2
IZO15300A26	15.300 lit		2.501	4.082	3.000	500	4.215
IZO20200A26	20.200 lit	5.082		4.000	500	5.091	B3/T2
IZO25100A26	25.100 lit	6.082		5.000	500	6.035	B3/T2
IZO30000A26	30.000 lit	7.082		6.000	500	7.033	B3/T2
IZO34900A26	34.900 lit	8.082		7.000	500	8.032	B3/T2
IZO39800A26	39.800 lit	9.082		8.000	500	9.031	B3/T2

BASIC EQUIPMENT

manhole cover ø200 mm
closed legs
insulation 60 mm, PU foam
vent valve DN50, PVC
type plate with note card
ladder support, from coat height 1500 mm
level indicator, ø16 mm, acrylic tube, scaled, open
thermometer, analog
sample tap, DN15
manway door, oval, type CL
thermowell with PG9 fitting
cooling jacket, 1 m²/1000 lit
ball valve DN32 DIN11851, partial discharge
ball valve DN32 DIN11851, total discharge
brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

manhole covers with other dimensions
thermoregulator with temperature control
solenoid or electromotor valve
closed level indicator
level tube ø24 mm
manway doors other dimensions
valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas, etc.
adjustable legs
inclined fitting for stirrer
decanter
special types of tops and bottoms
heating jacket
inert gas fitting
caps on valves and fittings
brushed and polished welds, Ra<0.8 µm

GRUNDAUSSTATTUNG

Domtür ø200 mm
Füße geschlossen
Isolierung 60mm, PU Schaum
Gärventil DN50 PVC
Typenschild mit Karte
Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
Standanzeige mit Akrylrohr ø16 mm, mit Skala, offen
Thermometer, analog
Probierhahn DN15
Mannlochtür oval, CL model
Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
Doppelmantel zur Kühlung 1,0 m²/1.000 Liter
Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf
Kugelventil DN32 DIN11851 am Totalablauf
Schweißnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

Domtür verschiedener anderer Größen
programmierbarer Thermoregulator
el.-magnetische/el.-motorische Ventile
Standanzeige geschlossen
Standanzeigerohr ø24 mm
Verschiedene Größe und/oder Form der Mannlochtür
Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...
Füße höhenverstellbar
Schräganchluss für Rührgerät
Dekanter - Schwannenhals
Boden & Deckel in spezieller Ausführung
Doppelmantel für Heizung
Inertgas-Anschluss
Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
Rauheit Ra<0,8 µm

ÉQUIPEMENT DE BASE

trappe ø200 mm
pieds fermées
l'isolation 60 mm, mousse de PU
soupape pression/depression DN50, PVC
plaque d'identification
appui échelle de virole hauteur 1500 mm
indicateur de niveau, ø16 mm, tube acrylique, gradué, ouvert
thermometer analogique
dégustateur, DN15
porte d'entrée, ovale, type CL
doigt de gant avec raccord PG9
surface d'échange pour refroidissement, 1 m²/1000 lit
vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au claire
vanne à boule DN32 DIN 11851, vidange total
soudures brossé

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

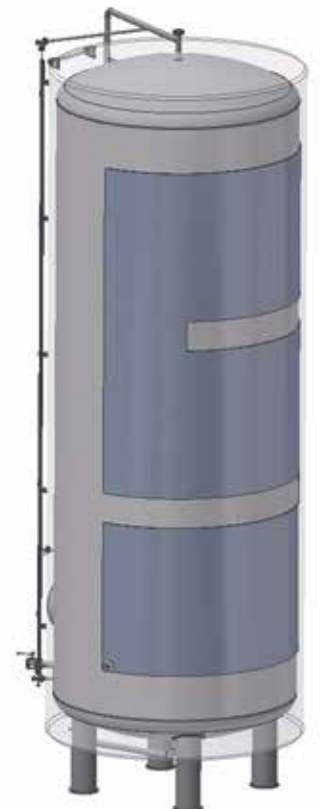
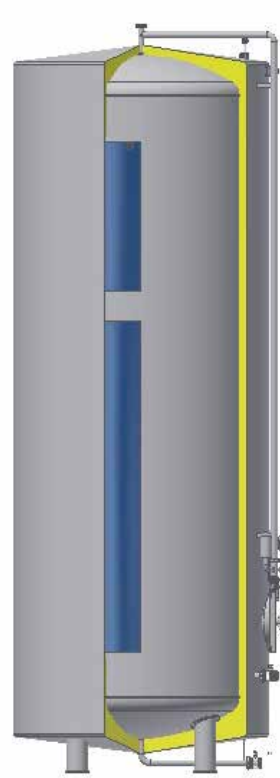
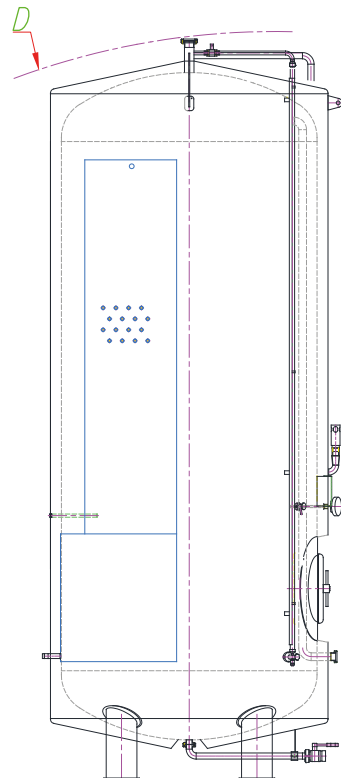
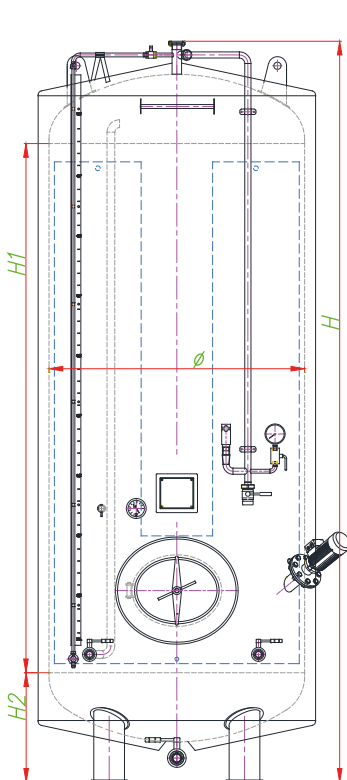
trappe avec d'autres dimensions
thermoregulateur avec contrôle de la temperature
vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
indicateur de niveau fermées
tube de niveau ø24 mm
porte d'entrée avec d'autres dimensions
vannes (a boule/ papillon), Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas, etc
pieds réglable
raccord incliné pour agitateur
dégustateur
types spéciaux de toit et de fond
surface d'échange pour chauffeur
raccord de gaz inerte
bouchon sur les vannes et raccords
soudures brossé et polie, Ra<0,8 µm



PRESSURE TANK is used for sparkling wine production by Charmat method. It is a vertical type of tank with "ellipsoidal heads" (dished top and bottom). Work pressure is 6 bar. Insulation of the tank provides minimum energy consumption. CE PED certificate ensures maximum quality and safe use.

DER DRUCKTANK ist zur Herstellung von Schaumweinen nach der CHARMAT-Methode bestimmt. Der Behälter ist vertikal aufgebaut mit ellipsoiden Enden (Klöpfer-Deckel und Boden). Der Arbeitsdruck beträgt 6 bar. Die Isolierung des Behälters sorgt für einen minimalen Energieverbrauch. Die CE-Zertifizierung gewährleistet maximale Qualität und Sicherheit bei der Verwendung.

LA CUVE DE PRESSION est pour la production de vins mousseux selon la méthode CHARMAT. La cuve est de construction verticale avec „ellipsoidal heads" (toit et fond bombé). Maximale pression admissible est 6 bar. L'isolation du cuve garantit une consommation d'énergie minimale. La certification CE garantit une qualité et une sécurité maximale lors de l'utilisation.



Type	Nominal volume	Total volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm
T1180A11	1.180 lit	1.308 lit	958	2.388	1.500	450	2.427
T1500A11	1.500 lit	1.663 lit		2.888	2.000	450	2.923
T1800A11	1.800 lit	2.018 lit		3.388	2.500	450	3.437
T2150A11	2.150 lit	2.373 lit		3.888	3.000	450	3.944
T1650A12	1.650 lit	1.834 lit	1.118	2.494	1.500	500	2.572
T2100A12	2.100 lit	2.318 lit		2.994	2.000	500	3.042
T2950A12	2.950 lit	3.286 lit		3.994	3.000	500	4.041
T2800A14	2.800 lit	3.086 lit	1.275	3.126	2.000	600	3.166
T3950A14	3.950 lit	4.347 lit		4.126	3.000	600	4.161
T5100A14	5.100 lit	5.607 lit		5.126	4.000	600	5.159
T3400A15	3.400 lit	3.788 lit	1.400	3.151	2.000	600	3.210
T4800A15	4.800 lit	5.310 lit		4.151	3.000	600	4.204
T6150A15	6.150 lit	6.831 lit		5.151	4.000	600	5.204
T4550A17	4.550 lit	5.078 lit	1.600	3.308	2.000	600	3.380
T6350A17	6.350 lit	7.069 lit		4.308	3.000	600	4.391
T8150A17	8.150 lit	9.059 lit		5.308	4.000	600	5.377
T9950A17	9.950 lit	11.050 lit		6.308	5.000	600	6.381

Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
 40-41



BASIC EQUIPMENT

media: wine blended with CO2
 max. work pressure 6 bar
 work temperature min/max: -5°C/+30°C
 closed legs
 insulation 60 mm, PUR
 type plate with note card
 ladder support, from coat height 1500 mm
 fitting DN50 DIN11851 with cap, on top
 safety valve
 pressure gauge
 level indicator, ø16 mm, acrylic tube,
 scaled, closed
 thermometer, analog
 sample tap, DN 15
 manway door, oval
 fixed stirrer
 thermowell with PG9 fitting
 cooling jacket, 1.0 m²/1000 lit
 ball valve DN32 DIN11851, partial discharge
 ball valve DN32 DIN11851, total discharge
 brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

manhole cover
 manway door, insulated
 vacuum vent
 thermoregulator with temperature control
 solenoid or electromotor valve
 level tube ø24 mm
 caps on valves and fittings
 brushed and polished welds, Ra<0.8 µm

GRUNDAUSSTATTUNG

Medium: Wein, angereichert mit CO2
 Max. Betriebsdruck 6 bar
 Betriebstemperatur min/max: -5°C/+30°C
 Geschlossene Füße
 Isolierung 60mm PU-Schaum
 Typenschild
 Leiterbügel ab Höhe 1500 mm
 Gewindestutzen DN50 DIN, mit Blindkappe
 Sicherheitsventil
 Manometer
 Standanzeige mit Akrylrohr ø16 mit Skala, offen
 Thermometer, analog
 Probierventil DN15 DIN
 Mannlochtür oval
 feststehender Stichmischer
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Doppelmantel zur Kühlung – 1,0 m²/1.000 Liter
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf 2 stk
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Totalablauf
 Schweissnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

Domtür
 Äussere Mannlochtür, isoliert
 Vakuumventil
 programmierbarer Thermoregulator
 El.-magnetische oder el.-motorische Ventile
 Standanzeigerohr ø24 mm
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Rauheit Ra<0,8 µm

ÉQUIPEMENT DE BASE

pour le vin melangée avec gaz CO2
 max. pression admissible 6 bar
 temperature admissible min/max: -5°C/+30°C
 pieds fermées
 l'isolation 60 mm, mousse de PU
 plaque d'identification
 appui échelle de virole hauteur 1500 mm
 raccord DN50 DIN11851 avec bouchon sur le toit
 soupape de sécurité
 manomètre
 indicateur de niveau, ø16 mm, tube acrylique,
 gradué, fermée
 thermometer analogique
 dégustateur, DN15
 porte d'entrée, ovale
 mélangeur fixe
 doigt de gant avec raccord PG9
 surface d'échange pour refroidissement, 1 m²/1000 lit
 vanne à boule DN32 DIN 11851, tirage au claire 2 pièces
 vanne à boule DN32 DIN 11851, vidange total
 soudures brossé

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

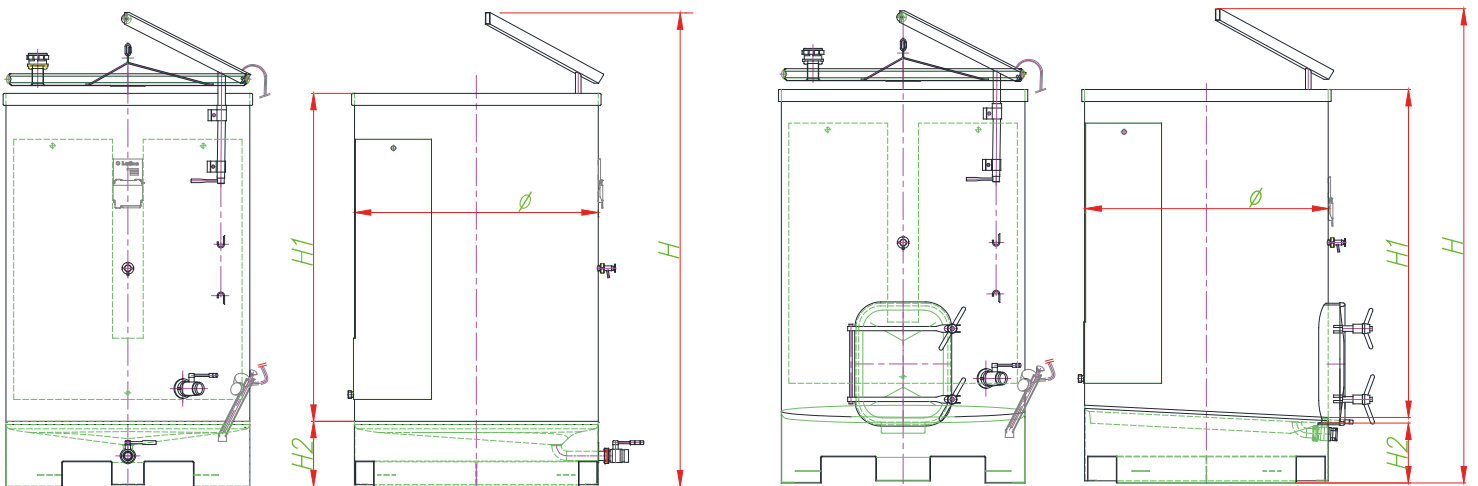
trappe (PED)
 porte d'entrée, isolée
 soupape à vide
 thermorégulateur avec contrôle de la temperature
 vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
 tube de niveau ø24 mm
 bouchon sur les vannes et raccords
 soudures brossé et polie, Ra<0,8 µm



TANK FOR FORKLIFT TRANSPORT ensures an easy movement of a tank by using a forklift. In standard version this tank is equipped with an air cap and it can be used for the fermentation and the storage of wine and other alimentary liquids. Footage with slots for forklift is made of high quality material with big thickness.

DER TANK FÜR DEN STAPLERTRANSPORT gewährleistet ein einfaches Manövrieren und Bewegen des Tanks durch die Benutzung eines Gabelstaplers. In seiner Standardausführung hat dieser Behälter einen Luftdeckel und kann für die Fermentation sowie die Lagerung von Wein oder anderen Lebensmittel-Flüssigkeiten benutzt werden. Das Gestell mit Staplertaschen für den Gabelstapler ist aus hochwertigem und starkem Material hergestellt.

LA CUVE POUR LA TRANSPORT AVEC CHARIOT ÉLEVATEUR assure une mouvement facile d'une cuve en utilisant une chariot élévateur. En version standard, cette cuve est équipée avec un chapeau flottant avec chambre à air. S'utilise pour la fermentation et pour le stockage de vin et des autres liquides alimentaires. Support fermé pour chariot élévateur est produit des matériaux d'haute qualité et la grande épaisseur d'acier inoxydable.



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
PV320A6	320 lit		1.300	1.000	300	B1
PV400A6	400 lit	638	1.550	1.250	300	B1
PV480A6	480 lit		1.800	1.500	300	B1
PV420A7	420 lit		1.300	1.000	300	B1
PV530A7	530 lit	731	1.550	1.250	300	B1
PV630A7	630 lit		1.800	1.500	300	B1
PV500A8	500 lit		1.300	1.000	300	B1
PV630A8	630 lit	797	1.550	1.250	300	B1
PV750A8	750 lit		1.800	1.500	300	B1
PV900A10	900 lit		1.550	1.250	300	B1
PV1100A10	1.100 lit	956	1.800	1.500	300	B1
PV1400A10	1.400 lit		2.300	2.000	300	B1
PV1200A11	1.200 lit		1.550	1.250	300	B1
PV1500A11	1.500 lit	1.116	1.800	1.500	300	B1
PV2000A11	2.000 lit		2.300	2.000	300	B1
PV1900A13	1.900 lit		1.900	1.500	400	B1
PV2500A13	2.500 lit	1.275	2.400	2.000	400	B1
PV3200A13	3.200 lit		2.900	2.500	400	B1
PV2300A14	2.300 lit		1.900	1.500	400	B1
PV3100A14	3.100 lit	1.402	2.400	2.000	400	B1
PV3900A14	3.900 lit		2.900	2.500	400	B1
PV4000A16	4.000 lit		2.400	2.000	400	B1
PV5000A16	5.000 lit	1.593	2.900	2.500	400	B1
PV6000A16	6.000 lit		3.400	3.000	400	B1
PV4900A19	4.900 lit		2.400	2.000	400	B1
PV6100A19	6.100 lit	1.752	2.900	2.500	400	B1
PV7300A19	7.300 lit		3.400	3.000	400	B1

Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
40-41



BASIC EQUIPMENT

floating lid with inflatable tube and pump
 vent valve DN50, PVC
 closed stand with forklift slots
 type plate with note card
 sample tap, DN15
 ball valve DN32 DIN11851, partial discharge
 ball valve DN32 DIN11851, total discharge
 brushed welds

ADDITIONAL EQUIPMENT

caps on valves and fittings
 ladder support
 level indicator, ø16 mm, acrylic tube,
 scaled, open
 level tube ø24 mm
 thermometer, analog
 thermoregulator with temperature control
 solenoid or electromotor valve
 thermowell with PG9 fitting
 cooling jacket, 0.5 m²/1000 lit
 cooling jacket more than 0.5 m²/1000 lit
 heating jacket
 special types of bottoms
 manway doors other dimensions
 valves (ball/ butterfly), Tri-clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc.
 inclined fitting for stirrer
 decanter
 lifting arm
 hand winch
 sprinkler HELI
 brushed and polished welds, Ra<0.8 µm

GRUNDAUSSTATTUNG

Pneumatischer Schwimmdeckel, Schlauch, Pumpe
 Görventil DN 50 PVC
 Geschlossener Unterbau mit Staplertaschen
 Typenschild mit Karte
 Probierhahn DN15
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Klarablauf
 Kugelventil DN32 DIN11851 am Totalablauf
 Schweissnähte gebürstet

ZUSATZAUSSTATTUNG

Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
 Standanzeige mit Akrylrohr ø16 mit Skala, offen
 Standanzeigerohr ø24 mm
 Thermometer, analog
 programmierbarer Thermoregulator
 Elektromagnetische/elektromotorische Ventile
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Doppelmantel zur Kühlung – 0,5 m²/1.000 Liter
 Doppelmantel zur Kühlung größer als 0,5 m²/1.000 Lit
 Doppelmantel für Heizung
 Boden spezieller Ausführung
 Verschiedene Größe und/oder Form der
 Mannlochtür
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas...
 Schräganschluss für Rührgerät
 Dekanter - Schwanenhals
 Galgen mit Halterung
 Seilwinde
 Überschwalleinrichtung HELI
 Rauheit Ra<0,8 µm

ÉQUIPEMENT DE BASE

fond conique décentré
 chapeau flottante avec chambre à air et pompe
 soupape pression/dépression DN 50, PVC
 support fermé pour chariot élévateur
 plaque d'identification
 dégustateur, DN 15
 vanne à boule DN 32 DIN 11851, tirage au claire
 vanne à boule DN 32 DIN 11851, vidange total
 soudures brossé

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

bouchon sur les vannes et raccords
 appui echelle
 indicateur de niveau, ø16 mm, tube acrylique,
 gradué, ouvert
 tube de niveau ø24 mm
 thermometer analogique
 thermorégulateur avec contrôle de la température
 vannes électromagnétiques ou à moteur électrique
 doigt de gant avec raccord PG9
 surface d'échange pour refroidissement
 0.5 m²/1000 lit
 surface d'échange pour refroidissement
 plus que 0.5 m²/1000 lit
 surface d'échange pour chauffeur
 types spéciaux de fond
 porte d'entrée avec d'autres dimensions
 vannes (a boule/ papillon), Tri-clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc
 raccord incliné pour agitateur
 décanter
 potence pour chapeau demontable
 treuil
 arroseur sur chapeau HELI
 soudures brossé et polie, Ra<0,8 µm



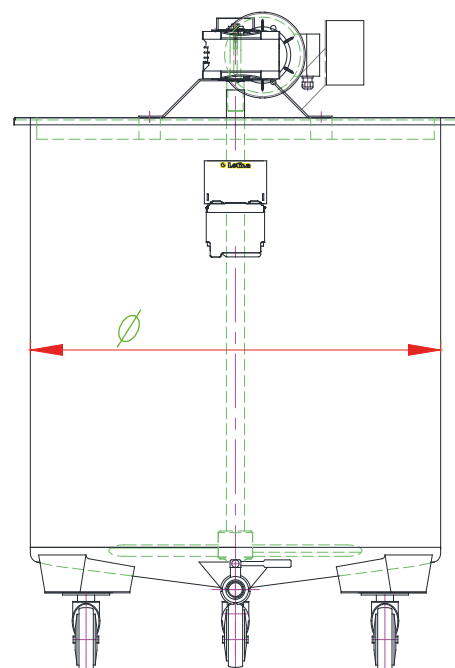
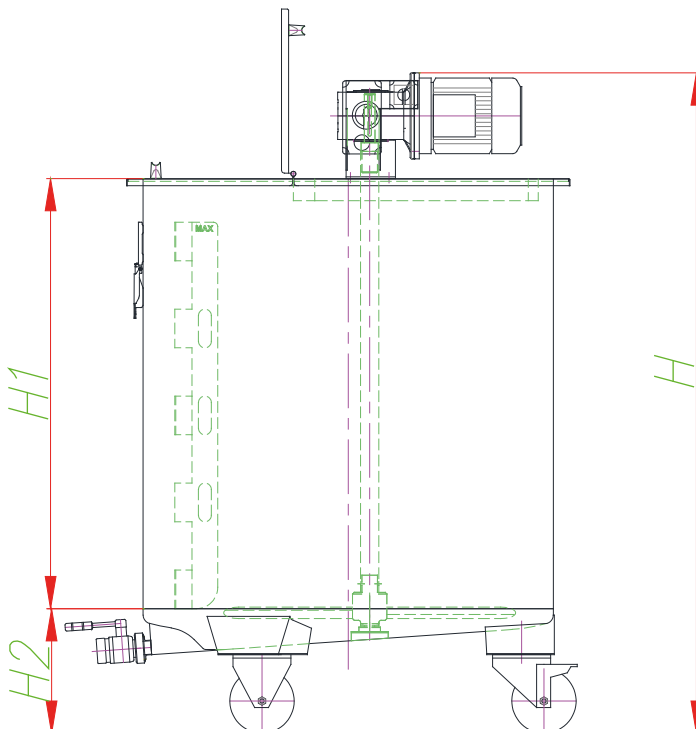
MULTI-PURPOSE MIXER is meant for the usage in wine production. Folding cover enables an easy charge and the geared motor enables a slight mixing. For a better mixing efficiency this tank has a built-in flow breaker.

DER MEHRZWECKMISCHER für den Einsatz im Weinkeller. Der aufklappbare Deckel ermöglicht ein einfaches Auffüllen und der Getriebemotor ein leichtes Mischen. Für ein besseres Mischresultat ist ein Laufzerstörer eingebaut.

LE MIXEUR est conçu pour mélanger des liquides (moût, vin ...) et ajouter des produits œnologiques (levure, bentonite ...). Le couvercle a rabat permet une charge facile et le motoréducteur permet un doucement mélange. Pour une meilleure efficacité de mélange, ca cuve a intégré un briseur de flux.



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
M500A8	500 lit	797	1.500	1.000	250	B1
M730A10	730 lit	956	1.500	1.000	250	B1
M1000A11	1.000 lit	1.116	1.500	1.000	250	B1
M1500A13	1.500 lit	1.275	1.700	1.150	330	B1
M2000A13	2.000 lit	1.275	2.100	1.550	330	B1
M2500A14	2.500 lit	1.402	2.200	1.600	330	B1
M3000A14	3.000 lit	1.402	2.450	2.000	330	B1
M4000A16	4.000 lit	1.593	2.450	2.000	450	B1



TANK WITH FLOATING CAP is used for the storage of wine and other alimentary liquids.

TANK WITH AIR CAP is used for fermentation and storage of wine and other alimentary liquids. High polished tank's inside does not allow the capture of wine scale and facilitates the cleaning of the tank. Pipes and valve are made of stainless steel.

DER TANK MIT SCHWIMMDECKEL dient zur Lagerung von Wein und anderen Lebensmittelflüssigkeiten.

DER TANK MIT LUFTDECKEL dient zur Fermentation und zur Lagerung von Wein und anderen Lebensmittelflüssigkeiten.

Die hochpolierte Oberfläche der Tankinnenseite verhindert die Anlagerung von Weinstein und erleichtert somit die Reinigung des Tanks. Hähne und Ventile sind aus rostfreiem Stahl hergestellt.

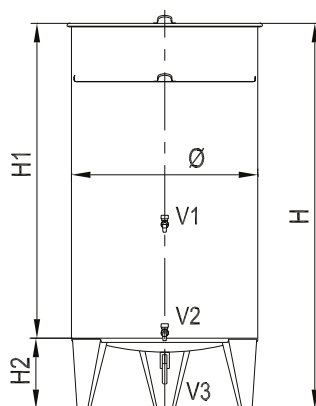
LA CUVE AVEC CHAPEAU FLOTTANT s'utilise pour le stockage de vin et des autres liquides alimentaires.

LA CUVE AVEC CHAPEAU FLOTTANT ET CHAMBRE À AIR, s'utilise pour la fermentation et pour le stockage de vin et des autres liquides alimentaires. Intérieur du cuve très poli, ne permet pas la précipitation du tartre de vin et facilite le lavage du cuve.

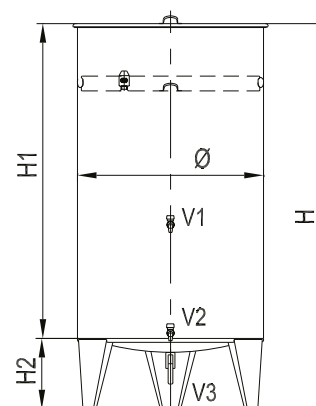
Toutes les vannes et robinets sont fabriqués d'acier inoxydable.



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	V1	V2	V3
PP15A2	15 lit	246	530	320	210	-	1/2"	-
PP50A4	50 lit	360	800	500	300	-	1/2"	-
PP100A4	100 lit	420	1.050	750	300	1/2"	1/2"	-
PP150A5	150 lit	510	1.050	750	300	1/2"	1/2"	-
PP200A5	200 lit	510	1.300	1.000	300	1/2"	1/2"	-
PP320A6	320 lit	637	1.300	1.000	300	1/2"	1/2"	3/4"
PP400A6	400 lit	637	1.550	1.250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PP520A7	520 lit	730	1.550	1.250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PP620A8	620 lit	797	1.550	1.250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PP900A10	900 lit	956	1.550	1.250	300	1/2"	1"	1"
PP1100A10	1.100 lit	956	1.800	1.500	300	1/2"	1"	1"
PP1500A11	1.500 lit	1.116	1.800	1.500	300	1/2"	5/4"	5/4"
PP2000A11	2.000 lit	1.116	2.300	2.000	300	1/2"	5/4"	5/4"



PP



PZ

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	V1	V2	V3
PZ100A4	100 lit	420	1.050	750	300	1/2"	1/2"	-
PZ150A5	150 lit	510	1.050	750	300	1/2"	1/2"	-
PZ200A5	200 lit	510	1.300	1.000	300	1/2"	1/2"	-
PZ320A6	320 lit	637	1.300	1.000	300	1/2"	1/2"	3/4"
PZ400A6	400 lit	637	1.550	1.250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PZ520A7	520 lit	730	1.550	1.250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PZ620A8	620 lit	797	1.550	1.250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PZ900A10	900 lit	956	1.550	1.250	300	1/2"	1"	1"
PZ1100A10	1.100 lit	956	1.800	1.500	300	1/2"	1"	1"
PZ1500A11	1.500 lit	1.116	1.800	1.500	300	1/2"	5/4"	5/4"
PZ2000A11	2.000 lit	1.116	2.300	2.000	300	1/2"	5/4"	5/4"



STORAGE TANK for brandy, gin and other liquors.

BEHÄLTER ZUR LAGERUNG von Schnaps, Gin und anderen alkoholischen Getränken.

LA CUVE s'utilise **POUR LE STOCKAGE DE BRANDY**, de gin et d'autres liquides alcooliques.

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	V1	V2
ZR10A2	10 lit	200	470	312	-	1/2"	-
ZR50A4	50 lit	360	1.050	500	300	1/2"	-
ZR100A4	100 lit	420	1.300	750	300	1/2"	-
ZR150A5	150 lit	510	1.300	750	300	1/2"	-
ZR200A5	200 lit	510	1.550	1.000	300	1/2"	-
ZR320A6	320 lit	637	1.550	1.000	300	1/2"	3/4"
ZR400A6	400 lit	637	1.800	1.250	300	1/2"	3/4"
ZR520A7	520 lit	730	1.800	1.250	300	1/2"	3/4"
ZR620A8	620 lit	797	1.800	1.250	300	1/2"	3/4"

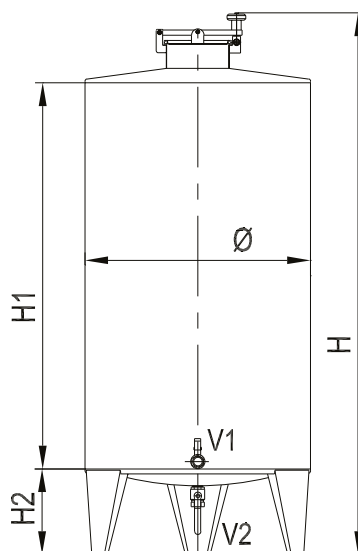


PLATE FILTER

PLATTEN-FILTER

FILTER À PLAQUE

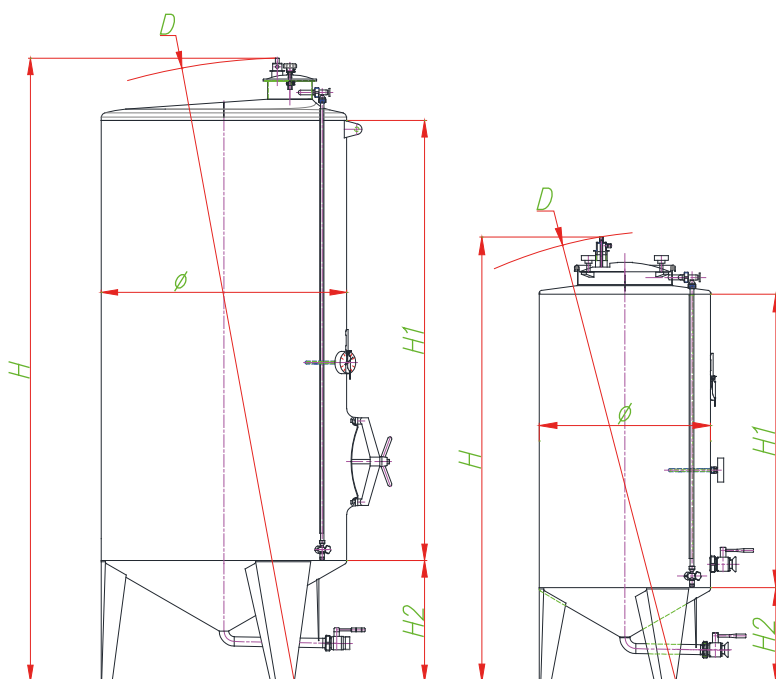
Type	Capacity	Plates	Number of plates
VF410	1.250 lit/h	400x400 mm	10
VF420	2.500 lit/h	400x400 mm	20
VF430	3.750 lit/h	400x400 mm	30
VF440	5.000 lit/h	400x400 mm	40
VF450	6.250 lit/h	400x400 mm	50
VF460	7.500 lit/h	400x400 mm	60

CLOSED TANKS FOR OLIVE OIL STORAGE - thick quality material provides stability during long term professional use. With appropriate fitting, there is a possibility to use inert gas for oxidation prevention.

GESCHLOSSENER BEHÄLTER ZUR LAGERUNG VON OLIVENÖL - hochwertiges Material in großer Stärke versichern Stabilität durch eine langjährige, professionelle Anwendung. Mit einem entsprechenden Anschluss ist die Anwendung eines Schutzgases ermöglicht um die Oxidation des Lebensmittelöles zu verhindern.

LA CUVE FERMEE S'UTILISE POUR LE STOCKAGE D'HUILE D'OLIVE - des matériaux d'haute qualité et la grand épaisseur d'acier inoxydable, garantissent une bonne stabilité pendant plusieurs années d'usage professionnel. Avec un raccord correspondant, il est possible d'utiliser un gaz inerte pour empêcher l'oxydation de l'huile.

Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom/top	
ZU800A8	800 lit	797	2.299	1.500	500	B6/T1	
ZU1000A8	1.000 lit		2.799	2.000	500	B6/T1	
ZU1250A8	1.250 lit		3.299	2.500	500	B6/T1	
ZU1500A8	1.500 lit		3.799	3.000	500	B6/T1	
ZU800A10	800 lit	956	1.810	1.000	500	B6/T1	
ZU950A10	950 lit		2.060	1.250	500	B6/T1	
ZU1050A10	1.050 lit		2.210	1.400	500	B6/T1	
ZU1150A10	1.150 lit		2.310	1.500	500	B6/T1	
ZU1500A10	1.500 lit		2.810	2.000	500	B6/T1	
ZU1850A10	1.850 lit		3.310	2.500	500	B6/T1	
ZU2200A10	2.200 lit		3.810	3.000	500	B6/T1	
ZU1350A11	1.350 lit		1.116	2.122	1.250	550	B6/T1
ZU1600A11	1.600 lit	2.372		1.500	550	B6/T1	
ZU2050A11	2.050 lit	2.872		2.000	550	B6/T1	
ZU2550A11	2.550 lit	3.372		2.500	550	B6/T1	
ZU3050A11	3.050 lit	3.872		3.000	550	B6/T1	
ZU4000A11	4.000 lit	4.872		4.000	550	B6/T1	
ZU2100A13	2.100 lit	1.275		2.433	1.500	600	B6/T1
ZU2750A13	2.750 lit			2.933	2.000	600	B6/T1
ZU3350A13	3.350 lit		3.433	2.500	600	B6/T1	
ZU4000A13	4.000 lit		3.933	3.000	600	B6/T1	
ZU5300A13	5.300 lit		4.933	4.000	600	B6/T1	
ZU2550A14	2.550 lit	1.402	2.492	1.500	650	B6/T1	
ZU3350A14	3.350 lit		2.992	2.000	650	B6/T1	
ZU4100A14	4.100 lit		3.492	2.500	650	B6/T1	
ZU4900A14	4.900 lit		3.992	3.000	650	B6/T1	
ZU6400A14	6.400 lit		4.992	4.000	650	B6/T1	
ZU4350A16	4.350 lit		1.593	3.056	2.000	700	B6/T1
ZU5350A16	5.350 lit	3.556		2.500	700	B6/T1	
ZU6350A16	6.350 lit	4.056		3.000	700	B6/T1	
ZU8350A16	8.350 lit	5.056		4.000	700	B6/T1	
ZU10350A16	10.350 lit	6.056		5.000	700	B6/T1	
ZU5350A18	5.350 lit	1.752		3.117	2.000	750	B6/T1
ZU6550A18	6.550 lit			3.617	2.500	750	B6/T1
ZU7750A18	7.750 lit			4.117	3.000	750	B6/T1
ZU10150A18	10.150 lit		5.117	4.000	750	B6/T1	
ZU6400A19	6.400 lit	1.911	3.230	2.000	800	B6/T2	
ZU7850A19	7.850 lit		3.730	2.500	800	B6/T2	
ZU9250A19	9.250 lit		4.230	3.000	800	B6/T2	



Details about materials and bottoms/tops
 Details zu Material und Boden/Deckel
 Détails au sujet de matériel et les fonds/toits

PAGE
 40-41

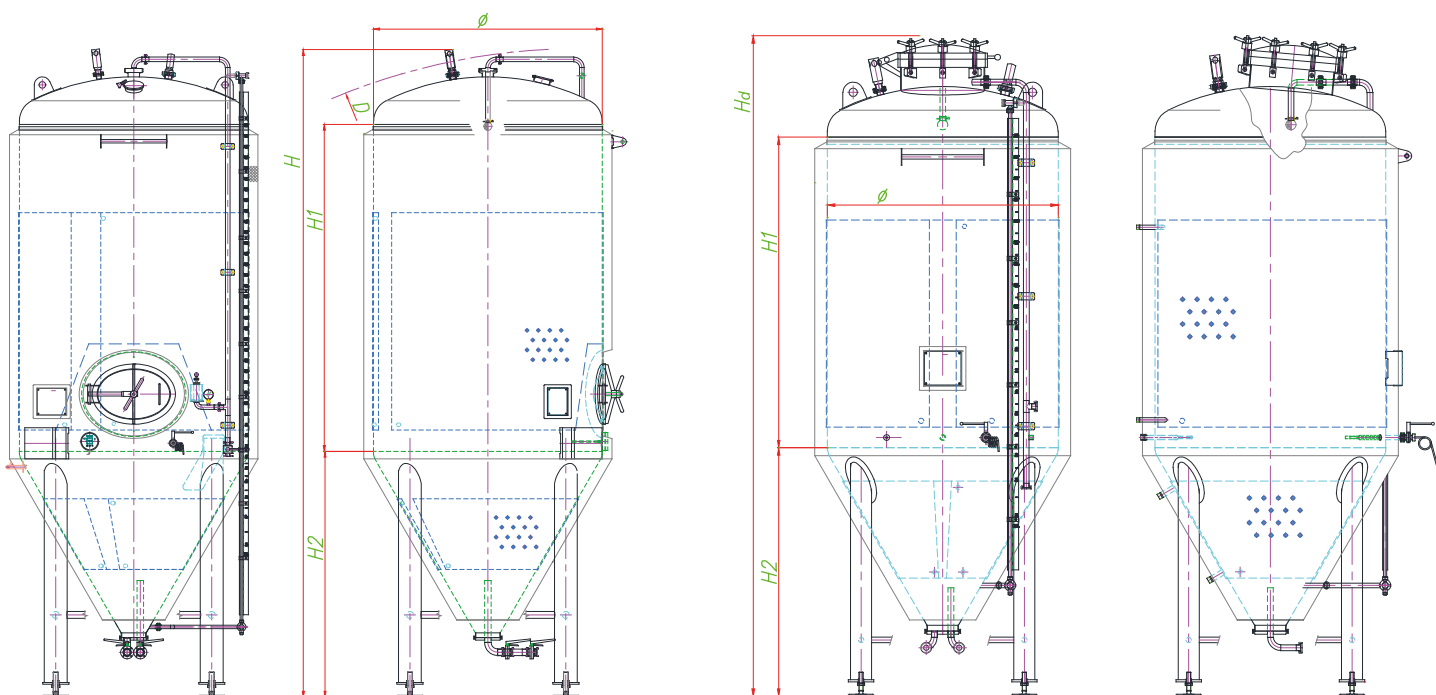
BEER FERMENTATION TANK: Conical tank for fermentation of wort, maturation and sedimentation of beer. With built-in carbonation fitting, it can be used like bright beer tank. Beside standard version at 2.5 bar, there are models for atmospheric fermentation, or models at 3 bar pressure. Interior surface of the tank is polished on $Ra \leq 0.8 \mu m$, what provides effective cleaning and complete tank sanitation. Tank is equipped with safety and vacuum valves for maximum security during usage. It is equipped with big cooling jacket surface on coat and bottom, with possibility of separate on/off switching. Polyurethane foam insulation with the different kinds of thermoregulation ensures perfect temperature control during fermentation and brightening.

BEHÄLTER ZUR BIER-FERMENTATION: Zylindrisch-konischer Behälter der zur Fermentation der Würze, zur Reife und der Biersedimentation verwendet wird. Mit dem Einbau eines Karbonisierungsanschlusses kann dieser auch als Behälter für reines Bier verwendet werden. Neben der Standardausführung mit einem Betriebsdruck von 2,5 bar, sind auch Ausführungen zur offenen Fermentation (atmosphärischer Druck) oder mit einem Betriebsdruck von 3 bar möglich. Das Innere des Behälters ist behandelt auf eine Oberflächenrauheit unter $Ra < 0,8 \mu m$ was eine effiziente Reinigung und komplette Hygiene des Behälters ermöglicht. Der Behälter ist mit einem Sicherheits- und Vakuumentil ausgerüstet, für eine maximale Sicherheit bei der Verwendung. Die große Fläche des Kühldoppelmantels am Zylinder und am Konus, mit der Möglichkeit der getrennten Ein-Ausschaltung und die Isolierung aus PU-Schaum sowie die Anwendung verschiedener Thermoregulierungen, sind Garant für eine perfekte Temperaturkontrolle im Verlauf der Fermentation und Klärung.

LA CUVE CYLINDRIQUE CONIQUE est utilisé **POUR LA FERMENTATION** du moût, la maturation et la sédimentation de la bière. Avec un raccord de carbonatation intégré, il peut également être utilisé comme un cuve de bière filtrée. Outre une version standard avec une max. pression admissible de 2,5 bar, les performances possibles de la cuve le fermentation ouvertes sont: max. pression admissible atmosphérique ou max. pression admissible de 3 bar. Soudures sont brossé et polie $Ra < 0,8 \mu m$, ce qui permet un lavage efficace et hygiène maximale de cuve. Le cuve est équipé avec soupape de sécurité et soupape à vide pour une sécurité maximale lors de son utilisation. La grande surface d'échange pour refroidissement sur le virole et sur le fond avec la possibilité d'inclusion séparée, et l'isolation en mousse de polyuréthane avec l'application de divers types de thermorégulation garantissent un contrôle parfait de la température pendant la fermentation et la clarification.



Type	Filling volume	Maximum volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm
ZB500A9	500 lit	670 lit	800	2.350	1.000	1.000	2.320
ZB1000A11	1.000 lit	1.350 lit	957	3.057	1.500	1.200	2.985
ZB1500A12	1.500 lit	1.940 lit	1.116	3.100	1.500	1.200	3.039
ZB2000A14	2.000 lit	2.620 lit	1.275	3.330	1.500	1.400	3.277
ZB3000A15	3.000 lit	4.000 lit	1.400	3.963	2.000	1.500	3.884
ZB4000A17	4.000 lit	5.300 lit	1.600	4.304	2.000	1.800	4.233
ZB5000A19	5.000 lit	6.650 lit	1.750	4.430	2.000	1.900	4.380
ZB6000A19	6.000 lit	7.846 lit	1.750	4.930	2.500	1.900	4.871
ZB8000A20	8.000 lit	10.250 lit	1.911	5.225	2.750	1.900	5.164
ZB10000A22	10.000 lit	13.100 lit	2.071	5.700	3.000	2.100	5.711
ZB12000A23	12.000 lit	15.000 lit	2.200	5.950	3.000	2.250	5.970
ZB16000A23	16.000 lit	20.650 lit	2.200	7.450	4.500	2.250	7.420



BASIC EQUIPMENT

media: beer blended with CO₂
 max. work pressure 2.5 bar
 work temperature min/max: -5°C/+30°C
 (washing/cleaning +80°C)
 cooling jacket on coat
 cooling jacket on bottom
 insulation 60 mm, PUR
 stainless steel cladding on coat and bottom
 diameter ≤ Ø1116 mm, door Ø400 mm on top
 diameter ≥ Ø1116 mm, side oval door on coat
 adjustable legs
 type plate with note card
 ladder support
 safety valve
 vacuum valve
 bunging device with manometer
 CIP pipe with spray ball and ball valve DN25 DIN11851
 sampling, butterfly valve DN15 DIN11851 (PED)
 butterfly valve DN40 DIN11851 (PED), partial discharge
 butterfly valve DN40 DIN11851 (PED), total discharge
 thermowell
 outside welds brushed
 inside welds brushed and polished, Ra<0.8 µm (K180)

GRUNDAUSSTATTUNG

Medium: Bier, angereichert mit CO₂
 Max. Betriebsdruck 2,5 bar
 Betriebstemperatur min/max : -5°C/+30°C
 (Wasch-/Reinigungs +80°C)
 Doppelmantel zur Kühlung am Zylinder
 Doppelmantel zur Kühlung am Konusboden
 Isolierung 60mm PU-Schaum
 Mantel aussen aus Edelstahl – Zylinder & Boden
 Durchmesser ≤ Ø1116 mm Domtür Ø400 mm am Deckel
 Durchmesser ≥ Ø1275 mm Mannlochtür oval am Zylinder
 Füße höhenverstellbar
 Typenschild
 Leiterbügel ab Höhe
 Sicherheitsventil
 Manometer
 Spundaparat
 Leitung mit CIP-Kugel und Ventil Kugel DIN11851 DN25
 Ventil Scheiben DIN11851 DN15 (PED) zur Probenentnahme
 Am Klarablauf Ventil Scheiben DN40 DIN11851 (PED) am Konus
 Am Totalauslauf Ventil Scheiben DN40 DIN11851 (PED),
 am Konusende
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Schweissnähte blecheben geschliffen
 Schweissnähte innen blecheben geschliffen Ra<0,8 µm (K180)

ÉQUIPEMENT DE BASE

pour la bière mélangée avec gaz CO₂
 max. pression admissible 2.5 bar
 temperature admissible min/max: -5°C/+30°C
 (lavage +80°C)
 surface d'échange pour refroidissement sur virole
 surface d'échange pour refroidissement sur le fond
 l'isolation 60 mm, mousse de PU
 revêtement en acier inoxydable sur le virole et le fond
 diamètre ≤ Ø1116 mm, trappe Ø400 mm en toit
 diamètre ≥ Ø1275 mm, porte ovale latérale sur le virole
 pieds réglable
 plaque d'identification
 appui échelle
 soupape de sécurité
 soupape à vide
 soupape pression/depression avec regulator de pression
 t manomètre
 tuyau pour lavage avec boule de lavage et vanne de
 boule DN25 DIN11851
 dégustateur, vanne papillon DN15 DIN11851 (PED)
 vanne papillon DN40 DIN11851 (PED), tirage au clair
 vanne papillon DN40 DIN11851 (PED), vidange total
 doigt de gant
 brossé (Scotch-Brite) virole, à l'extérieur
 soudures brossé et polie, Ra≤0,8 µm (K180)

ADDITIONAL EQUIPMENT

different type of doors
 thicker cladding
 working pressure 0-3 bar
 DIN11851 or Clamp fitting for dry hopping
 DIN11851 or Clamp butterfly valve for recirculation
 PT probe well
 PT100 probe
 thermoregulator with temperature control
 el. box
 cooling piping system with solenoid/electromotor valves
 level indicator, scaled, closed, connected to CIP pipe
 decanter with butterfly valve DIN11851 or TC
 caps for valves and fittings
 valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc.
 circle polished coat, outside
 bright polished inside

ZUSATZAUSSTATTUNG

Mannlochtür oder Domtür nach Auswahl (PED)
 Größere Isolierungsstärke
 Betriebsdruck von 0-3 bar, nach Auswahl
 Gewindestutzen DIN11851 oder Clamp am Deckel,
 zur Hopfenzugabe
 Ventil Scheiben DIN11851 Clamp am Zylinder,
 zur Rezirkulierung
 Hülse für PT100 Sonde
 PT100 Sonde
 programierbarer Thermoregulator
 Verteilerkasten für die Elektroinstalation
 Verrohrung Kühlung, mit el.-magnetischen oder
 el.-motorischen Ventilen
 Standanzeige geschlossen, verbunden mit der CIP-Leitung
 Dekanter mit Ventil Scheiben DIN11851/Clamp am Konus
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, SMS und anderer
 verschiedenen Ausführungen
 Manteloberfläche – von aussen marmoriert
 Tank innen blank poliert

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

trappe avec d'autres dimensions (PED)
 revêtement plus épais
 max. pression admissible 0-3 bar
 raccord DIN11851 ou Clamp pour sauts à sec
 vanne papillon DIN11851 ou Clamp pour la recirculation
 doigt de gant pour PT sonde
 PT100 sonde
 thermorégulateur avec contrôle de la temperature
 el. boîte
 système de tuyauterie de refroidissement avec
 vannes électromagnétiques
 ou à moteur électrique
 indicateur de niveau, gradué, fermée, connecté
 au tuyau CIP
 bouchon sur les vannes et raccords
 vannes (boule/papillon), Tri-clamp, Garolla, WG,
 Macon, Gaz, etc.
 surface à l'extérieur de virole, polie bouchonné
 intérieur poli brillant





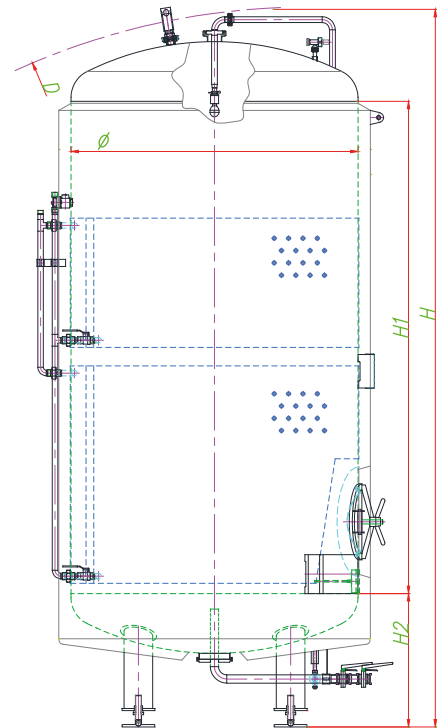
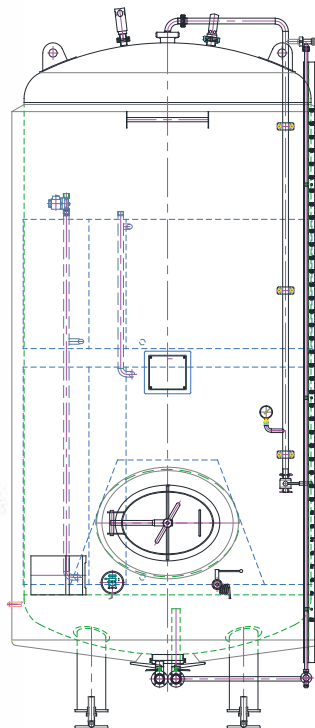
BRIGHT BEER TANK: cylindrical pressure tank at 2.5 bar work pressure is used for beer carbonation before filling. Beside standard version at 2.5 bar, there are models at 3 bar pressure. Interior surface of the tank is polished on $Ra \leq 0,8\mu m$, what provides effective cleaning and complete tank sanitation. Tank is equipped with safety and vacuum valves for maximum security during usage. Big cooling jacket surface ensures quick temperature drop down.

REINBIER-BEHÄLTER: zylindrischer Behälter mit einem Betriebsdruck von 2,5 bar wird zur Vorbereitung und Karbonisierung des Bieres, vor der Abfüllung, verwendet. Neben der Standardausführung mit einem Betriebsdruck von 2,5 bar, ist auch eine Ausführung mit einem Betriebsdruck von 3 bar möglich. Das Innere des Behälters ist behandelt auf eine Oberflächenrauheit unter $Ra 0,8\mu m$ was eine effiziente Reinigung und komplette Hygiene des Behälters ermöglicht. Der Behälter ist mit einem Sicherheits- und Vakuumventil ausgerüstet, für eine maximale Sicherheit bei der Verwendung. Die große Fläche des Kühldoppelmantels am Zylinder ermöglicht eine schnelle Absenkung der Temperatur.

CUVE POUR DE BIÈRE FILTRÉE: La cuve cylindrique avec une max. pression admissible de 2,5 bar est utilisé pour brasser et carboniser la bière avant la mise en bouteille. Outre une version standard avec une max. pression admissible de 2,5 bar, il est possible une performance avec max. pression admissible de 3 bar, aussi. Soudures sont brossé et polie $Ra < 0,8\mu m$, ce qui permet un lavage efficace et hygiène maximale de cuve. Le cuve est équipé avec soupape de sécurité et soupape à vide pour une sécurité maximale lors de son utilisation. La grande surface d'échange pour refroidissement, assure un abaissement rapid de la température.



Type	Filling volume	Maximum volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm
ZBB500A9	500 lit	614 lit	800	1.740	1.000	400	1.790
ZBB1000A11	1.000 lit	1.265 lit	957	2.370	1.500	500	2.351
ZBB1500A12	1.500 lit	1.760 lit	1.116	2.450	1.500	550	2.455
ZBB2000A14	2.000 lit	2.350 lit	1.275	2.733	1.500	600	2.740
ZBB3000A15	3.000 lit	3.650 lit	1.400	3.064	2.000	600	3.056
ZBB4000A17	4.000 lit	4.865 lit	1.600	3.200	2.000	700	3.200
ZBB5000A19	5.000 lit	5.913 lit	1.750	3.230	2.000	700	3.245
ZBB6000A19	6.000 lit	7.100 lit	1.750	3.730	2.500	700	3.740
ZBB8000A20	8.000 lit	9.300 lit	1.911	4.125	2.750	800	4.090
ZBB10000A22	10.000 lit	11.900 lit	2.071	4.500	3.000	900	4.460
ZBB12000A23	12.000 lit	13.550 lit	2.200	4.620	3.000	900	4.560
ZBB16000A23	16.000 lit	19.200 lit	2.200	6.120	4.500	950	6.020





BASIC EQUIPMENT

media: beer blended with CO2
 max. work pressure 2.5 bar
 work temperature min/max: -5°C/+30°C
 (washing/cleaning +80°C)
 cooling jacket on coat
 insulation 60 mm, PUR
 stainless steel cladding on coat and bottom
 diameter $\leq \varnothing 1116$ mm, door $\varnothing 400$ mm on top
 diameter $\geq \varnothing 1116$ mm, side obal door on coat
 adjustable legs
 type plate with note card
 ladder support
 safety valve
 vacuum valve
 bunging device with manometer
 CIP pipe with spray ball and ball valve DN25 DIN
 sampling, butterfly valve DN25 DIN (PED)
 butterfly valve DN40 DIN (PED), partial discharge
 butterfly valve DN40 DIN (PED), total discharge
 thermowell
 outside welds brushed
 inside welds brushed and polished, Ra<0,8 μ m

ADDITIONAL EQUIPMENT

different type of doors
 thicker cladding
 working pressure 0-3 bar
 fitting for carbonation
 PT probe well
 thermoregulator with temperature control
 el. box
 cooling piping system with solenoid or
 electromotor valves
 level indicator, scaled, closed, connected
 to CIP pipe
 caps for valves and fittings
 valves (ball/ butterfly), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gas, etc.
 circle polished coat, outside
 bright polished inside

GRUNDAUSSTATTUNG

Medium: Bier, angereichert mit CO2
 Max. Betriebsdruck 2,5 bar
 Betriebstemperatur min/max : -5°C/+30°C
 (Wasch-/ Reinigungs +80°C)
 Doppelmantel zur Kühlung am Zylinder
 Isolierung 60mm PU-Schaum
 Mantel aussen aus Edelstahl – Zylinder & Boden
 Durchmesser $\leq \varnothing 1116$ mm Domtür $\varnothing 400$ mm,
 am Deckel
 Durchmesser $\geq \varnothing 1275$ mm Mannlochtür oval,
 am Zylinder
 Füße höhenverstellbar
 Typenschild
 Sicherheitsventil
 Manometer
 Spundaparat
 Leitung mit CIP-Kugel und Ventil Kugel DIN DN25
 Ventil Scheiben DIN DN25 (PED) zur
 Probenentnahme
 Am Klarablauf Ventil Scheiben DIN DN40 (PED)
 Am Totalauslauf Ventil Scheiben DIN DN40 (PED)
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
 Schweissnähte blechen geschliffen
 Schweissnähte innen geschliffen auf Rauheit
 Ra<0,8 μ m (K180)

ZUSATZAUSSTATTUNG

Mannlochtür oder Domtür nach Auswahl (PED)
 Größere Isolierungsstärke
 Betriebsdruck von 0-3 bar, nach Auswahl
 Karbonisierungsanschluss
 Hülse für PT100 Sonde
 PT100 Sonde
 programmierbarer Thermoregulator
 Verteilerkasten für die Elektroinstallation
 Verrohrung Kühlung, mit el.-magnetischen
 oder el.-motorischen Ventilen
 Standanzeige geschlossen, verbunden mit
 der CIP-Leitung
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, SMS und
 anderer verschiedenen Ausführungen
 Manteloberfläche – von aussen marmoriert
 Tank innen blank poliert

ÉQUIPEMENT DE BASE

pour la bière mélangée avec gaz CO2
 max. pression admissible 2.5 bar
 température admissible min/max: -5°C/+30°C
 (lavage +80°C)
 surface d'échange pour refroidissement sur virole
 l'isolation 60 mm, mousse de PU
 revêtement en acier inoxydable sur le virole
 et le fond
 diamètre $\leq \varnothing 1116$ mm, trappe $\varnothing 400$ mm en toit
 diamètre $\geq \varnothing 1275$ mm, porte ovale latérale
 sur le virole
 pieds réglable
 plaque d'identification
 appui echelle
 soupape de sécurité
 soupape à vide
 soupape pression/dépression avec regulator de
 pression et manometer
 tuyau pour lavage avec boule de lavage et
 vanne de boule DN25 DIN 11851
 dégustateur, vanne papillon DN25 DIN (PED)
 vanne papillon DN40 DIN (PED), tirage au clair
 vanne papillon DN40 DIN (PED), vidange total
 doigt de gant
 brossé (Scotch-Brite) virole, à l'extérieur
 soudures brossé et polie, Ra \leq 0,8 μ m (K180)

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

trappe avec d'autres dimensions (PED)
 revêtement plus épais
 max. pression admissible 0-3 bar
 raccord pour la carbonation
 doigt de gant pour PT sonde
 thermorégulateur avec contrôle de
 la température
 el. boîte
 système de tuyauterie de refroidissement avec
 vannes électromagnétiques/moteur électrique
 indicateur de niveau, gradué, fermée,
 connecté au tuyau CIP
 bouchon sur les vannes et raccords
 vannes (boule/papillon), Clamp, Garolla,
 WG, Macon, Gaz, etc.
 surface à l'extérieur de virole, polie bouchonné
 intérieur poli brillant



Materials and surface treatment

Materialien und Oberflächenbehandlung

Matériaux et traitement de surface

AISI304
W.Nr.1.4301

standard material
Standardmaterial
matériel standard

AISI316L
W.Nr.1.4404

optional material
optionales Material
matériel optionnel

CHEMICAL COMPOSITION %

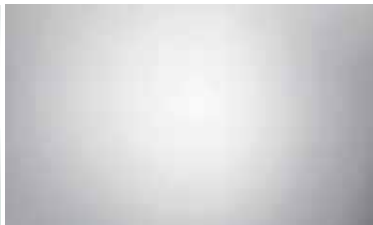
EN	ASTM	C	Si	Mn	Ni	P	S	Cr	Mo	N
W.Nr.1.4301	AISI304	max. 0,07	max 1,00	max. 2,00	8,00-10,50	max. 0,045	max. 0,015	17,50-19,50	-	max. 0,11
W.Nr.1.4404	AISI316L	max. 0,073	max 1,00	max. 2,00	10,00-13,00	max. 0,045	max. 0,015	16,50-18,50	2,00-2,50	max. 0,11

BA
FINISH



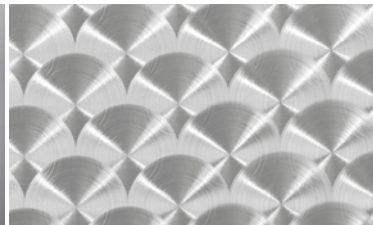
BA (IIIc) mirror polished, up to thickness 3mm
BA (IIIc) blank poliert, bis Stärke 3mm
BA (IIIc) miroir poli, jusqu'à épaisseur 3mm

2B
FINISH



2B (IIIc) matte finish
2B (IIIc) matt
2B (IIIc) matte finition

CP
FINISH



circle polished
marmoriert
polie bouchonné

SB
FINISH



scotch brite finish
scotch brite gebürstet
scotch brite finition

BOTTOM/TOP × BODEN/DECKEL × FOND/TOIT

PAGE 41 →

Model	Diameter	Bottom/Boden/Fond									Top/Deckel/Toit					
		B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	T1	T2	T3	T4	T5	T6
Z, ZK, IZO	< 1.753mm	●	○	○	○		○	○			●	○	○	○		
	= 1.911 mm		●	○	○		○	○				●	○	○		
	> 1.912 mm			●	○			○				●	○	○		
VIK, VIKS	< 1.753mm				●	○					●	○	○	○		
	> 1.753 mm				●	○						●	○	○		
VIP, VIPS					●	○								●		
PV	< 1.753mm	●	○	○	○											
PZP	< 1.753mm	●	○	○												
	= 1.911 mm		●	○												
	> 1.912 mm			●												
PZPK				●												
VIN				●					○				●	○		
M	< 1.594mm	●	○													
ZU	< 1.753mm						●				●	○	○			
	= 1.911 mm						●					●	○			
T										●						●
ZB							●								●	
ZBB									●						●	

● STANDARD ○ OPTIONAL



Bottoms and tops

Boden und Deckel

Fond et toit



B1

conical eccentric bottom
- made by press from mold
konisch-exzentrischer Boden
- aus der Form gepresst
fond conique décentre
- fabriqué avec presse de moule



B2

conical eccentric bottom
konisch exzentrischer Boden
fond conique décentre



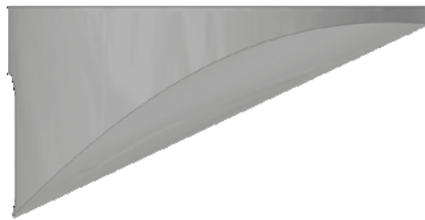
B3

conical centric bottom
konisch zentrischer Boden
fond conique central



B4

flat bottom with slope
flacher Boden mit Neigung
fond plat incliné



B5

spoon bottom
Löffelboden
fond cuillère



B6

centred bottom 30/45/60°
zentrischer Winkel 30/45/60°
fond conique central 30/45/60°



B7

Klöpperboden
fond bombé



B8

DIN28011 bottom
DIN28011 Boden
DIN28011 fond



B9

DIN28013 bottom
DIN28013 Boden
DIN28013 fond



T1

conical eccentric top
- made by press from mold
konisch exzentrischer Deckel
- aus der Form gepresst
toit conique décentre
- fabriqué avec presse de moule



T2

conical eccentric top
konisch exzentrischer Deckel
toit conique décentre



T3

conical centric top
konisch zentrischer Deckel
toit conique central



T4

rounded top
Klöpperdeckel
toit bombé



T5

DIN28011 top
DIN28011 Deckel
DIN28011 toit



T6

DIN28013 top
DIN28013 Deckel
DIN28013 toit

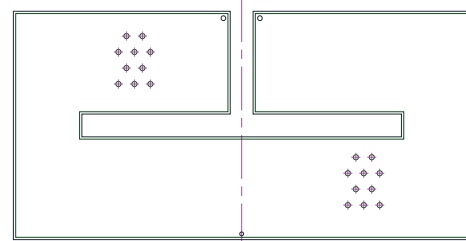
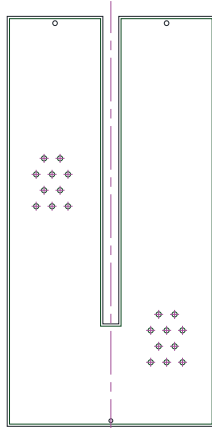
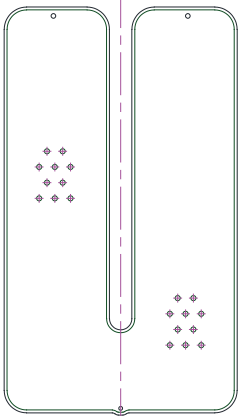
Different type of bottom/top on same tank (same type, same size) can lead to slight differences in total volume.
For details - please contact our technical department.



Cooling/heating jackets

Doppelmantel zur Kühlung/Heizung

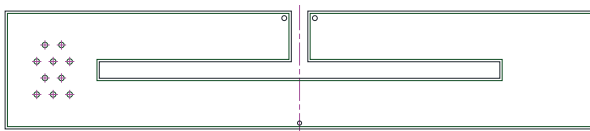
Surface d'échange pour refroidissement/chauffeur



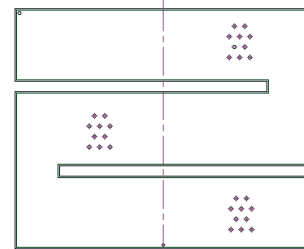
U1 U-shape cooling jacket, laser welded
U-Form Kühlmentel, Lasergeschweißt
U-forme de surface pour refroidissement, soudé a laser

U2 U-shape cooling jacket, manual welded
U-Form Kühlmentel, manuell geschweißt
U-forme de surface pour refroidissement, soudé a a main

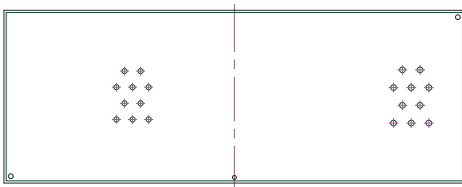
U3 U-shape cooling jacket, manual welded
U-Form Kühlmentel, manuell geschweißt
U-forme de surface pour refroidissement, soudé a a main



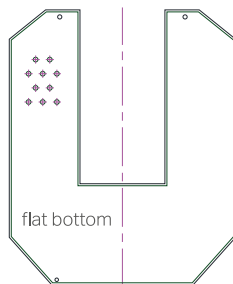
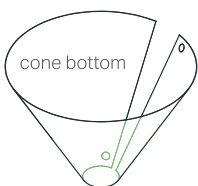
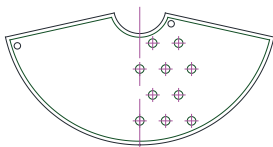
U4 U-shape heating jacket, manual welded
U-Form Doppelmantel zur Heizung, manuell geschweißt
U-forme de surface pour chauffeur, soudé a a main



S S-shape cooling jacket, manual welded
S-Form Kühlmentel, manuell geschweißt
S-forme de surface pour refroidissement, soudé a a main



R R-shape cooling jacket, manual welded
R-Form Kühlmentel, manuell geschweißt
R-forme de surface pour refroidissement, soudé a a main



B Cooling/heating jacket on bottom, welded by-hand
Doppelmantel zur Kühlung/Heizung am Boden, manuell geschweißt
Surface pour refroidissement/chauffeur sur le fond, soudé a a main

MODEL OF TANK	TYPE OF COOLING/HEATING JACKET						
	U1	U2	U3	S	R	B	U4
Z, ZK, IZO	●	○	○	○	○	○	○
PZP, PZPK, PV		●	○	○	○	○	○
VK		○	○	●	○	○	
VP		○	○	●	○	○	
VIN				●			
KR		●	○	○			
M		●	○		○		
ZR, ZU	●	○					○
PP, PZ		●					
ZB, ZBB					●	●	
T		●					

● STANDARD ○ OPTIONAL

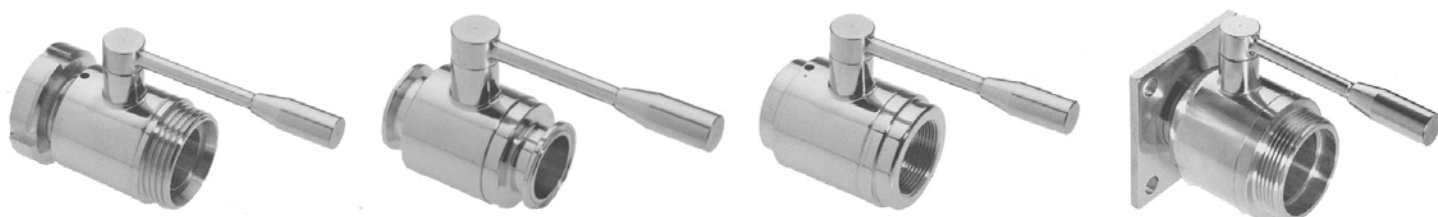


Relief valves × Gärventil × Soupape pression/depression



CIP balls × CIP Kugel × CIP boule

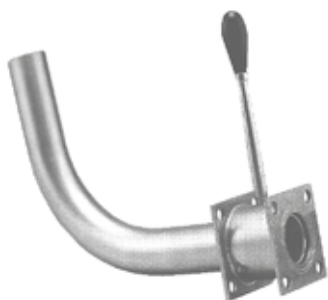
Security/vacuum valves × Sicherheits-/Vakuumventile
vannes de sécurité/vide



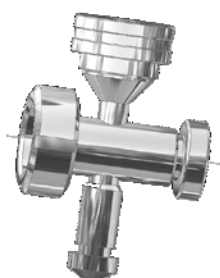
Ball valves × Kugelventil × Vanne à boule
DIN, GAS, MACON, CLAMP, SMS, WG, GAROLLA...



Butterfly valves × Scheibventil × Vanne à papillon
DIN, GAS, MACON, CLAMP, SMS, WG, GAROLLA...



Decanter × Dekanter
Décanteur



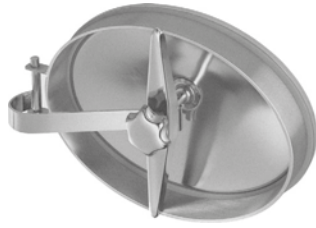
Level indicator valves × Standanzeige-Ventil
Indicateur de niveau vanne



Sample tap × Proberhahn
Dégustateur



Manhole covers × Domtür × Trappe



Manway doors × Mannlochtür × Porte d'entrée



Manhole covers and manway doors PED × Domtür und Mannlochtür PED × Trappe et porte d'entrée PED



Adjustable legs
Füße höhenverstellbar
Pieds réglable



Sight glass
Schauglas
Mireur avec attelages



Thermometer, analog
Thermometer, analog
thermometer analogique



Thermoregulator
Thermoregulator
Thermorégulateur



Pumps
Pumpe
Pompe



Mixer
Mischer
Mixeur



France



Austria



Japan



Germany



STAINLESS STEEL TANKS TECHNOLOGY



Germany



Serbia



Mexico



Germany



France



Canada



Croatia



France



France



Japan



Croatia



Austria



Montenegro



France



Switzerland



Uganda

© 2019./2020. All rights reserved, Letina intech d.o.o. Čakovec, Croatia

While we have made every attempt to ensure that the information contained in this catalogue is accurate and up-to-date, Letina intech is not responsible for any errors or omissions, or for the results obtained from the use of this information.

All information in this catalogue is provided "as is", with no guarantee of completeness, accuracy, timeliness or of the results obtained from the use of this information, and without warranty of any kind, express or implied.



DESTILLER

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak
ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik

NIP: 7922037179
NIP EU: PL7922037179

Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - Czwartek 9:00 - 17:00
Piątek 9:00 - 12 :00

