



EDELSTAHL PRODUKTE

WEINHERSTELLUNG OBSTVERARBEITUNG BRENNEREI ÖLHERSTELLUNG BIERBRAUEN

VERTRIEBSNETZ

UNSERE PRODUKTE SIND IN
33 LÄNDERN ERHÄLTlich



AUSTRALIEN
BELGIEN
BOSNIEN UND HERZEGOWINA
BULGARIEN
CHILE
DÄNEMARK
DEUTSCHLAND
ESTLAND
FRANKREICH

GEORGIA
GROSSBRITANNIEN
KANADA
KOSOVO
KROATIEN
LETTLAND
LITAUEN
MAZEDONIEN
MONTENEGRO

NIEDERLANDE
NORWEGEN
ÖSTERREICH
POLEN
RUMÄNIEN
RUSSLAND
SCHWEDEN
SCHWEIZ
SERBIEN

SLOWAKEI
SLOWENIEN
SPANIEN
TSCHECHIEN
UKRAINE
UNGARN

- | | | | |
|--|---|---|--|
| 01. Immervolltanks mit Füßen

06 | 02. Immervolltanks ohne Füße

10 | 03. Immervolltanks mit Kühlmantel

12 | 04. Lagertanks

16 |
| 05. Lagertanks mit Kühlmantel

18 | 06. Immervoll - Maischetanks

22 | 07. Geschlossene Maischetanks

26 | 08. Rotweinmaische - Gärtanks

30 |
| 09. Transportbehälter

34 | 10. Mischbehälter

38 | 11. Lagertanks für Brennerei

42 | 12. Stapel- und Mehrkammertanks

44 |
| 13. Zubehör und Ersatzteile

50 | 14. Tanks für Destillate / Speiseöl / Wein

52 | 15. Honigtanks

54 | 16. Hydropressen

56 |
| 17. Obstmühle

58 | 18. Elektrischer Kochkessel

59 | 19. Andere produkte

60 | 20. Biertanks

62 |

Zottel d.o.o. ist ein erfolgreiches Familienunternehmen, in dem wir seit 30 Jahren die hochwertigen Produkte für den Bedarf der Wein-, Obst- und Öl-, Brennerei- und Bierbrauereibranche entwickeln und herstellen.

Unsere wichtigsten Stärken sind unsere eigene Entwicklung und unsere Fachkenntnisse, die slowenische Produktion und unsere eigene Zottel-Handelsmarke, unter der wir eine breite Palette von Produkten aus Edelstahl europäischer Herkunft anbieten. Der Qualität und Nachhaltigkeit verpflichtet, zeichnet unsere Produktpalette sich durch modernes Design und eine außergewöhnlich lange Lebensdauer aus. Jahrelange Erfahrung und ein großer Bestand von Produkten wie Weinbehältern, Obstwasserpressen, Obstmühlen und anderen Ausrüstungen ermöglichen uns eine schnelle Reaktion und Zuverlässigkeit. Wir sind extrem flexibel und reaktionsschnell, da wir mit den schnellen Entwicklungen und Anforderungen des Marktes Schritt halten und die Herausforderungen unserer Kunden kennen. Wir können ein maßgefertigtes Produkt herstellen, das perfekt auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche zugeschnitten ist. Wir glauben an die Werte des Familienunternehmertums.

Heute wird das Unternehmen erfolgreich von der dritten Generation geführt.

Als Familienunternehmen haben wir unsere Geschichte von Anfang an auf den Werten aufgebaut, die Teil der Familie sind und die heute leben auch in jedem einzelnen unserer Mitarbeiter. Getreu unseren Werten sind wir von Jahrzehnt zu Jahrzehnt auf einem soliden Fundament gewachsen, und sie bilden auch heute noch den Kern unserer geschäftlichen und zwischenmenschlichen Kultur.

30 Jahre

DER PRODUKTION UND ENTWICKLUNG VON EDELSTAHL AUSRÜSTUNG.



SCHAUEN SIE SICH DAS
UNTERNEHMENSVIDEO AN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE



UNSERE WERTE:

Qualität

Wir legen Wert auf Qualität auf mehreren Ebenen des Unternehmens: zwischenmenschliche Beziehungen, Produktionsprozesse, Materialbeschaffung, Fertigprodukte und im Bereich der Kundenbeziehungen. Wir verarbeiten Material europäischer Herkunft und streben nach Spitzenleistungen in der Fertigung.

Professionalität

Durch kontinuierliche Investitionen in Technologie und Personal sind wir in der Lage, die Anforderungen anspruchsvoller Kunden zu erfüllen. Wir treten dem Projekt vor, während und nach der Umsetzung professionell und individuell bei.

Reaktionsfähigkeit und Flexibilität

Wir halten die Lieferzeiten kurz, um den Produktbestand zu sichern. Wir sind in unserer Produktion flexibel und fertigen auch nicht standardisierte Behälter nach Kundenwunsch.

Integrität

Wir pflegen eine ehrliche und aufrichtige Beziehung zu unseren Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitern, die auf Verantwortlichkeit und gegenseitigem Vertrauen beruht. Dadurch wird das Potenzial für den langfristigen Erfolg des Unternehmens geschaffen.



2 Jahre GARANTIE



KUNDENSPEZIFISCHE ANFERTIGUNG

Die Abmessungen und die Ausstattung des Produktes werden an die Wünsche des Kunden angepasst.



GEPRÜFTE QUALITÄT

Wir beziehen Materialien europäischer Herkunft von verifizierten Lieferanten. Wir kontrollieren die Qualität in allen Produktionsprozessen.



HOHE STANDZEITEN

Produkte sind hochwertig und robust, ihre Haltbarkeit ist garantiert.



MODERNES DESIGN

Die Modernisierung der Technologie ermöglicht die Herstellung ästhetisch verfeinerte Produkte.

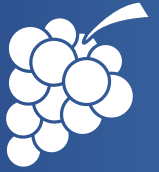


GROSSE LAGERBESTÄNDE UND KURZE LIEFERZEITEN

Mit Hilfe von Lagerbeständen gewährleisten wir eine schnelle Reaktion auf Bestellungen und eine schnelle Lieferung von Produkten.

KNOW-HOW UND TRADITION FÜR QUALITÄTSPRODUKTE AUS EDELSTAHL

IMMERVOLLTANKS MIT FÜSSEN



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche Ild (2R),
- ❖ außen marmoriert



01

1.1 Immervolltanks mit einem Auslauf

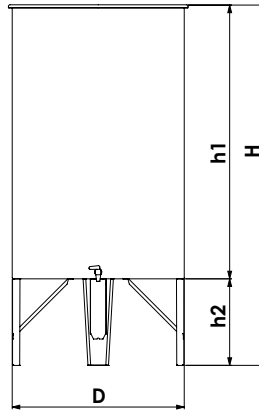


Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Hahn ½"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund (ab 70 L)
- Blindkappe mit Gärspund



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter				Kode
	D	H	h1	h2	
12	232	460	320	140	01012L
16	232	530	400	140	01016L
30	316	700	450	250	01030L
50	316	900	650	250	01050L
60	316	1000	750	250	01060L
70	398	850	600	250	01070L
80	398	945	700	250	01080L
100	398	1100	850	250	010100L
120	476	1000	750	250	010120L
150	476	1095	850	250	010150L
180	476	1250	1000	250	010180L
200	565	1095	850	250	010200L
250	565	1320	1000	320	010250L
300	636	1320	1000	320	010300L1V
380	636	1570	1250	320	010380L1V
500	795	1320	1000	320	010500L1V
600	795	1570	1250	320	010600L1V

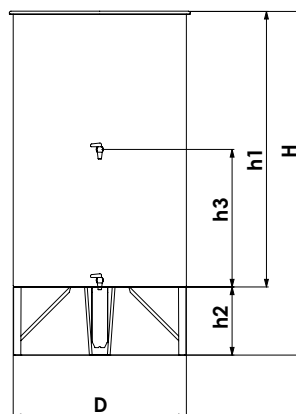
1.2 Immervolltanks mit zwei Ausläufen

Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Hahn ½"
- Probierhahn ½"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund (ab 70 L)
- Blindkappe mit Gärspund



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Kode
	D	H	h1	h2	h3	
300	636	1320	1000	320	500	010300L2V
380	636	1570	1250	320	625	010380L2V
500	795	1320	1000	320	500	010500L2V
600	795	1570	1250	320	625	010600L2V

Weingut Šijački

📍 SERBIEN



1.3 Immervolltanks mit drei Ausläufen

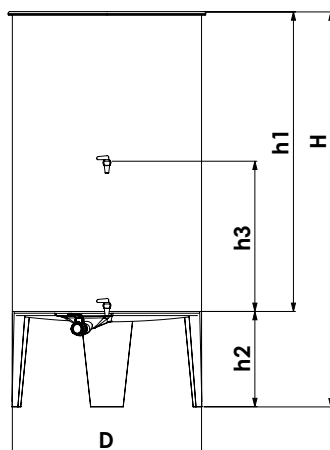


Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Hahn ½"
- Probierhahn ½"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Blindkappe mit Gärspund



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Kode
	D	H	h1	h2	h3	
300	636	1320	1000	320	500	010300L3V
380	636	1570	1250	320	625	010380L3V
500	795	1320	1000	320	500	010500L3V
600	795	1570	1250	320	625	010600L3V
800	795	1820	1500	320	750	010800L3V
1100	955	1820	1500	320	750	0101100L3V

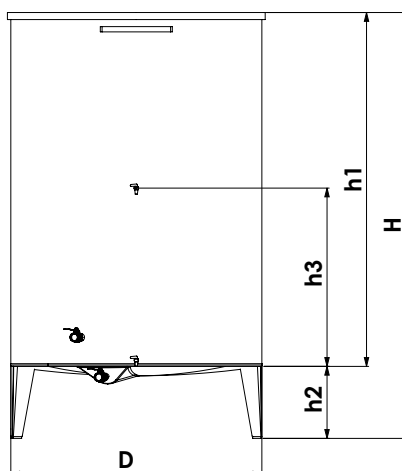
1.4 Immervolltanks mit vier Ausläufen

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil ¾"
- Klarablauf mit Kugelventil ¾"
- Hahn ¾"
- Probierhahn ½"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel
- Leiterbügel

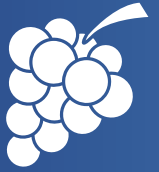
Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Blindkappe mit Gärspund
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Kode
	D	H	h1	h2	h3	
1500	1113	1900	1500	400	750	0101500L4V
2000	1267	1900	1500	400	750	0102000L4V
2450	1433	1900	1500	400	750	0102450L4V
2600	1267	2400	2000	400	1000	0102600L4V
3300	1433	2400	2000	400	1000	0103300L4V
3850	1267	3400	3000	400	1400	0103850L4V
4850	1433	3400	3000	400	1400	0104850L4V
5150	1267	4400	4000	400	1400	0105150L4V
5800	1267	4900	4500	400	1400	0105800L4V
6400	1433	4400	4000	400	1400	0106400L4V
8000	1592	4400	4000	400	1400	0108000L4V
10000	1592	5400	5000	400	1400	01010000L4V

IMMERVOLLTANKS OHNE FÜSSE



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche Ild (2R),
- ❖ außen marmoriert

02



2.1 Immervolltanks mit einem Auslauf

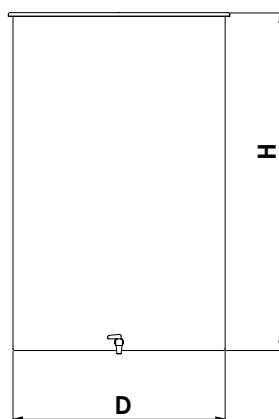


Grundausrüstung:

- Hahn ½"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund (ab 70 L)
- Blindkappe mit Gärspund



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	Kode
12	232	320	03012L
16	232	400	03016L
30	316	450	03030L
50	316	650	03050L
60	316	750	03060L
70	398	600	03070L
80	398	700	03080L
100	398	850	030100L
120	476	750	030120L
150	476	850	030150L
180	476	1000	030180L
200	565	850	030200L
250	565	1000	030250L
300	636	1000	030300L
380	636	1250	030380L
500	795	1000	030500L
600	795	1250	030600L

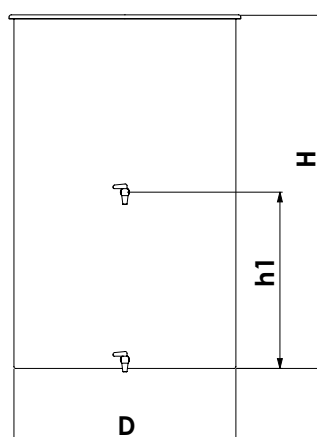
2.2 Immervolltanks mit zwei Ausläufen

Grundausrüstung:

- Hahn ½"
- Probierhahn ½"
- Schwimmdeckel
- Staubdeckel

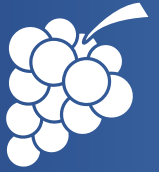
Zubehör:

- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund (ab 70 L)
- Blindkappe mit Gärspund



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	Kode
300	636	1000	500	030300L2V
380	636	1250	625	030380L2V
500	795	1000	500	030500L2V
600	795	1250	625	030600L2V
800	795	1500	800	030800L2V
1100	955	1500	800	0301100L2V

IMMERVOLLTANKS MIT KÜHLMANTEL



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche Ild (2R),
- ❖ außen marmoriert



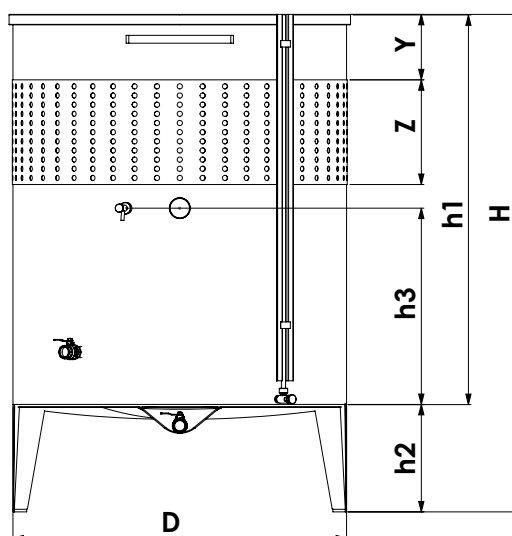
03

3.1 Immervolltanks mit einem Kühlmantel



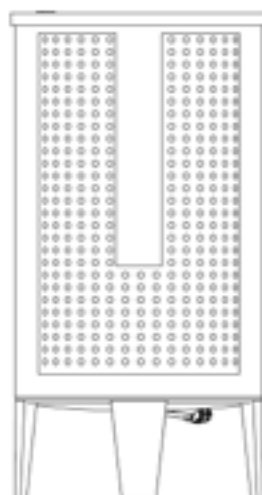
Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel (ab 1100 L)



Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Typenschild
- Anschluss für Rührwerk
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde
- U-Kühlmantel



U-Kühlmantel

NEU

U-KÜHLMANTEL

**SORGT FÜR KÜHLUNG
DER GESAMTEN HÖHE
DES TANKS!**

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter							KM	KM U	Code	Code KM U
	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	in m ²	in m ²		
300	636	1400	1000	400	500	150	300	0.6	0.6	040300L4V	040300L4V-U
500	795	1400	1000	400	500	150	300	0.7	0.6	040500L4V	040500L4V-U
600	795	1650	1250	400	550	250	400	0.9	0.7	040600L4V	040600L4V-U
800	795	1900	1500	400	800	250	400	0.9	0.9	040800L4V	040800L4V-U
1100	955	1900	1500	400	800	250	400	1.1	0.9	0401100L4V	0401100L4V-U
1500	1113	1900	1500	400	800	250	400	1.4	1.1	0401500L4V	0401500L4V-U
2000	1267	1900	1500	400	800	250	400	1.5	1.8	0402000L4V	0402000L4V-U
2450	1433	1900	1500	400	800	250	400	1.8	1.8	0402450L4V	0402450L4V-U
2600	1267	2400	2000	400	1000	250	500	1.9	2.2	0402600L4V	0402600L4V-U
3300	1433	2400	2000	400	1000	250	500	2.1	2.2	0403300L4V	0403300L4V-U

3.2 Immervolltanks mit zwei Kühlmänteln



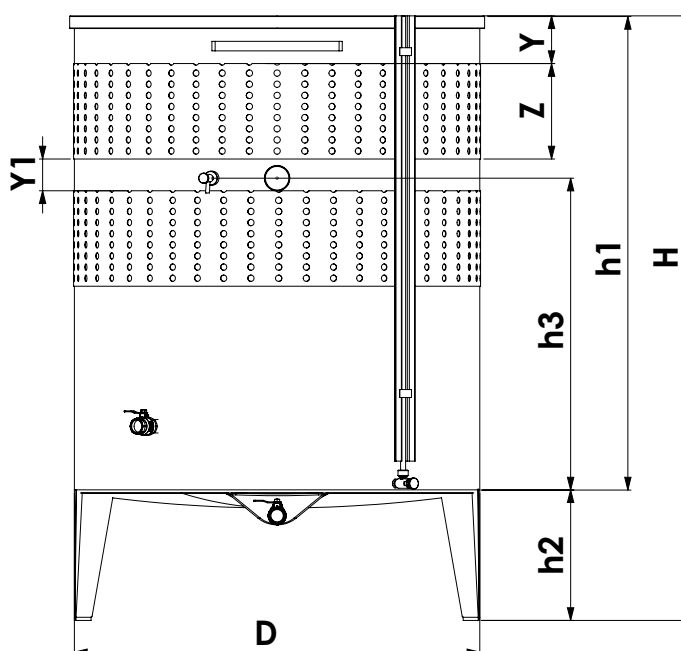
Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- 2 × Kühlmantel
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ¾"
- Klarablauf mit Kugelventil ¾"
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Typenschild
- Anschluss für Rührwerk
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								KM in m ²	Kode
	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	Y1		
1100	955	1900	1500	400	1000	150	300	100	1.8	0501100L4V
1500	1113	1900	1500	400	1000	150	300	100	2.2	0501500L4V
2000	1267	1900	1500	400	1000	150	300	100	2.4	0502000L4V
2450	1433	1900	1500	400	1000	150	300	100	2.7	0502450L4V
2600	1272	2400	2000	400	900	150	400	100	3.2	0502600L4V
3300	1433	2400	2000	400	900	150	400	100	3.5	0503300L4V
3850	1267	3400	3000	400	1400	200	600	850	4.8	0503850L4V
4850	1433	3400	3000	400	1400	200	600	850	5.4	0504850L4V



3.3 Immervolltanks mit drei Kühlmänteln

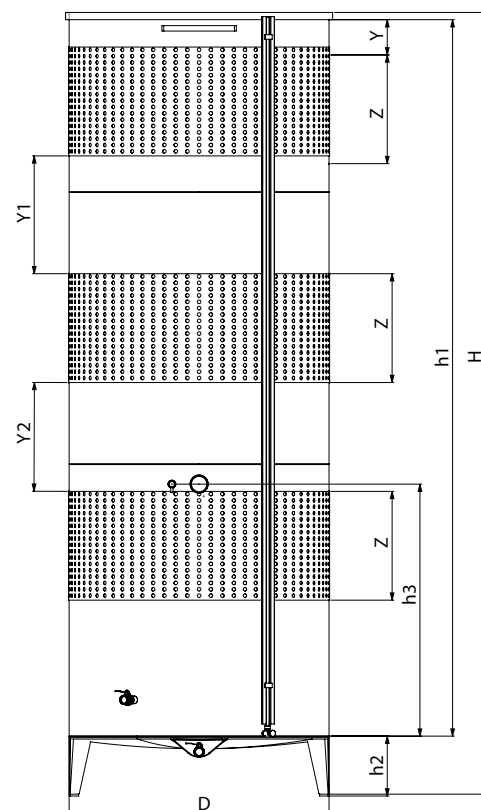


Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- 3 × Kühlmantel
- 6 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ¾"
- Klarablauf mit Kugelventil ¾"
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel

Zubehör:

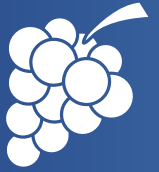
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Typenschild
- Anschluss für Rührwerk
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter										KM in m ²	Kode
	D	H	h1	h2	h3	h4	Y	Z	Y1	Y2		
5150	1267	4400	4000	400	1100	280	250	600	400	400	7.2	0505150L4V
5800	1267	4900	4500	400	1450	280	400	600	750	750	7.2	0505800L4V
6400	1433	4400	4000	400	1100	280	250	600	400	400	8.2	0506400L4V
8000	1592	4400	4000	400	1100	280	250	600	400	400	9.0	0508000L4V
10000	1592	5400	5000	400	1100	280	750	600	600	600	9.0	05010000L4V



LAGERTANKS



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche Ild (2R),
- ❖ außen marmoriert



04

4.1 Tanks mit Domdeckel



Grundausrüstung:

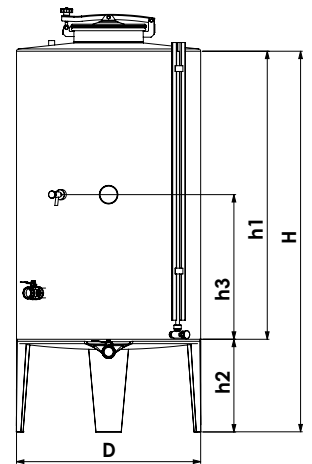
- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Maischetür 245 × 310 mm
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Kode
	D	H	h1	h2	h3	
300	636	1650	1000	400	500	04Z300L4V
500	795	1650	1000	400	500	04Z500L4V
600	795	1900	1250	400	625	04Z600L4V
800	795	2150	1500	400	800	04Z800L4V



4.2 Tanks mit Domdeckel und Mannloch

Grundausrüstung:

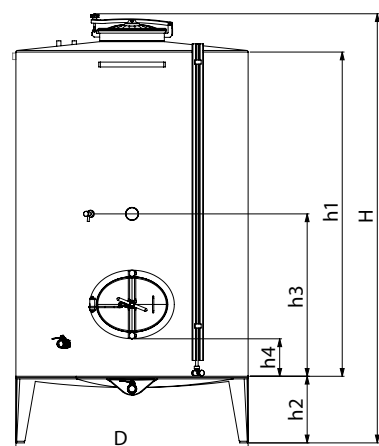
- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil ¾"
- Klarablauf mit Kugelventil ¾"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- ovals Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG

Zubehör:

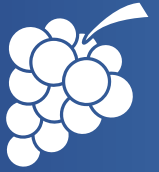
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	H	h1	h2	h3	h4	
600	795	1900	1250	400	550	280	04Z2600L4V
800	795	2150	1500	400	800	280	04Z2800L4V
1100	955	2150	1500	400	800	280	04Z1100L4V
1500	1113	2150	1500	400	800	280	04Z1500L4V
2000	1267	2150	1500	400	800	280	04Z2000L4V
2450	1433	2150	1500	400	800	280	04Z2450L4V
2600	1267	2650	2000	400	1000	280	04Z2600L4V
3300	1433	2650	2000	400	1000	280	04Z3300L4V
3850	1267	3650	3000	400	1400	280	04Z3850L4V
4850	1433	3650	3000	400	1400	280	04Z4850L4V
5150	1267	4650	4000	400	1100	280	04Z5150L4V
5800	1267	5150	4500	400	1450	280	04Z5800L4V
6400	1433	4650	4000	400	1100	280	04Z6400L4V
8000	1592	4650	4000	400	1100	280	04Z8000L4V
10000	1592	5650	5000	400	1100	280	04Z10000L4V



LAGERTANKS MIT KÜHLMANTEL



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

05



5.1 Lagertank mit einem Kühlmantel



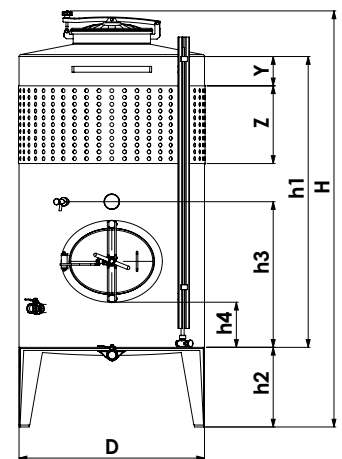
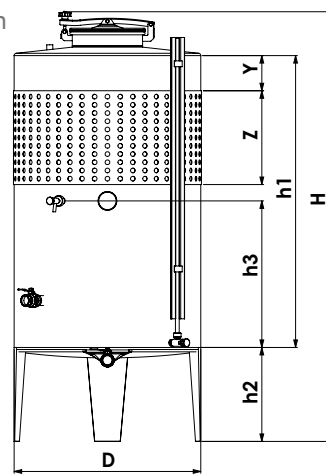
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1"(von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1"(von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- ovals Mannloch 345 x 455 mm (ab 1100 L)
- Domdeckel Ø385 mm
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel (ab 1100 L)



Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Maischetür 245 × 310 mm
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- U-Kühlmantel



Tanks von 300 L bis 800 L

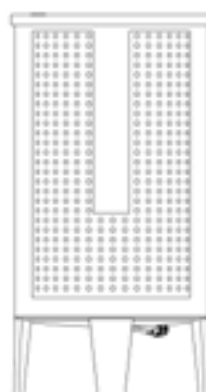
Tanks von 1100 L bis 3300 L

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter										Kode	Kode KM U
	D	H	h1	h2	h3	h4	Y	Z	KM in m ²	KM U in m ²		
300	636	1650	1000	400	500	/	150	300	0.6	0.6	06Z300L4V	06Z300L4V-U
500	795	1650	1000	400	500	/	150	300	0.7	0.6	06Z500L4V	06Z500L4V-U
600	795	1900	1250	400	550	/	250	400	0.9	0.7	06Z600L4V	06Z600L4V-U
800	795	2150	1500	400	800	/	250	400	0.9	0.9	06Z800L4V	06Z800L4V-U
1100	955	2150	1500	400	800	280	250	400	1.1	0.9	06Z1100L4V	06Z1100L4V-U
1500	1113	2150	1500	400	800	280	250	400	1.4	1.1	06Z1500L4V	06Z1500L4V-U
2000	1267	2150	1500	400	800	280	250	400	1.5	1.8	06Z2000L4V	06Z2000L4V-U
2450	1433	2150	1500	400	800	280	250	500	2.1	1.8	06Z2450L4V	06Z2450L4V-U
2600	1267	2650	2000	400	1000	280	250	500	1.9	2.2	06Z2600L4V	06Z2600L4V-U
3300	1433	2650	2000	400	1000	280	250	500	2.1	2.2	06Z3300L4V	06Z3300L4V-U

NEU

U-KÜHLMANTEL

**SORGT FÜR KÜHLUNG
DER GESAMTEN HÖHE
DES TANKS!**



U-Kühlmantel

5.2 Lagertank mit zwei Kühlmänteln



Grundausstattung:

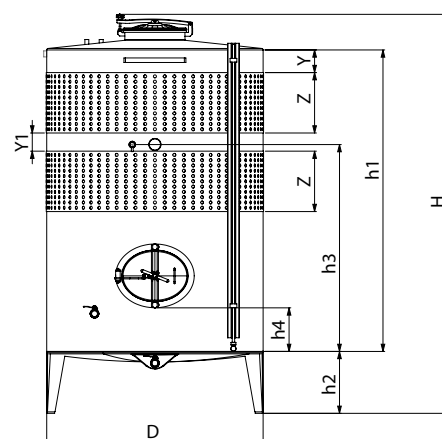
- angeschweißte Füße
- 2 × Kühlmantel,
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ¾"
- Klarablauf mit Kugelventil ¾"
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Domdeckel Ø385 mm
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter									KM in m ²	Code
	D	H	h1	h2	h3	h4	Y	Z	Y1		
1100	955	2150	1500	400	1000	200	150	300	100	1.8	062Z1100L4V
1500	1113	2150	1500	400	1000	200	150	300	100	2.2	062Z1500L4V
2000	1267	2150	1500	400	1000	200	150	300	100	2.4	062Z2000L4V
2450	1433	2150	1500	400	1000	200	150	300	100	2.7	062Z2450L4V
2600	1272	2650	2000	400	900	280	150	400	100	3.2	062Z2600L4V
3300	1433	2650	2000	400	900	280	150	400	100	3.5	062Z3300L4V
3850	1267	3650	3000	400	1400	280	200	600	850	4.8	062Z3850L4V
4850	1433	3650	3000	400	1400	280	200	600	850	5.4	062Z4850L4V



5.3 Lagertank mit drei Kühlmänteln

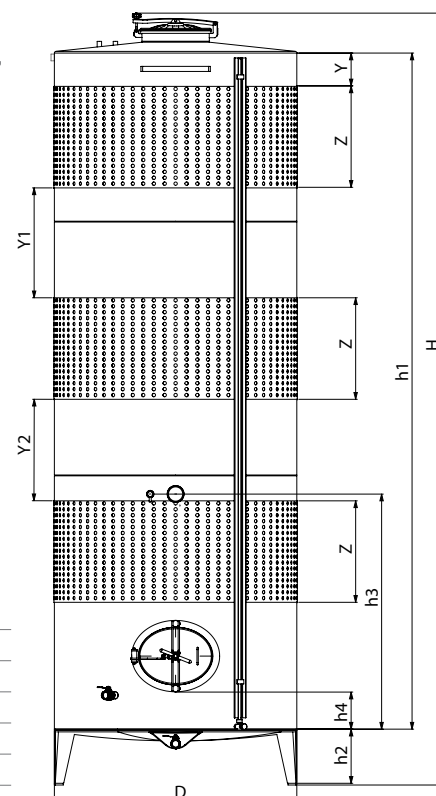
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- 3 × Kühlmantel
- 6 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ¾"
- Klarablauf mit Kugelventil ¾"
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Domdeckel Ø385 mm
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Kranösen
- Typenschild
- Füße h=500 mm
- Höhenverstellbare Füße

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter										KM in m ²	Code
	D	H	h1	h2	h3	h4	Y	Z	Y1	Y2		
5150	1267	4650	4000	400	1100	280	250	600	400	400	7.2	06Z5150L4V
5800	1267	5150	4500	400	1450	280	400	600	750	750	7.2	06Z5800L4V
6400	1433	4650	4000	400	1100	280	250	600	400	400	8.2	06Z6400L4V
8000	1592	4650	4000	400	1100	280	250	600	400	400	9.0	06Z8000L4V
10000	1592	5650	5000	400	1100	280	750	600	600	600	9.0	06Z10000L4V

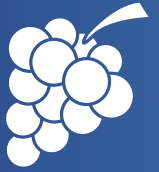


Weinkeller Le Bois de Loë

BELGIEN 



IMMERVOLL- MAISCHETANKS



- ❖ Die Maischetanks werden zur Fermentation, Lagerung und Reifung von Wein verwendet. Die Maischetür erleichtert Entleerung und Reinigung des Tanks.
- ❖ Der Kühlmantel ermöglicht eine kontrollierte Gärung und eine bessere Kontrolle über die Weinreifung.
- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche Ild (2R),
- ❖ außen marmoriert

06



6.1 Maischetanks ohne Kühlmantel



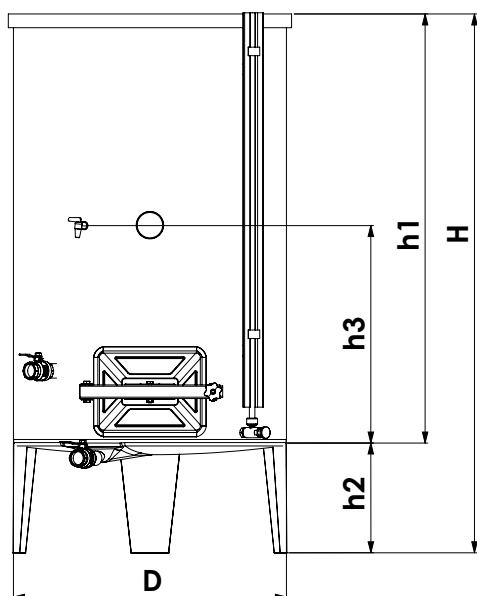
Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Maischetür 245 × 310 mm (von 300 L bis 800 L), 420 × 310 mm (von 1100 L bis 4850 L) bzw. 530 × 400 mm (ab 5150 L)
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel (ab 1100 L)

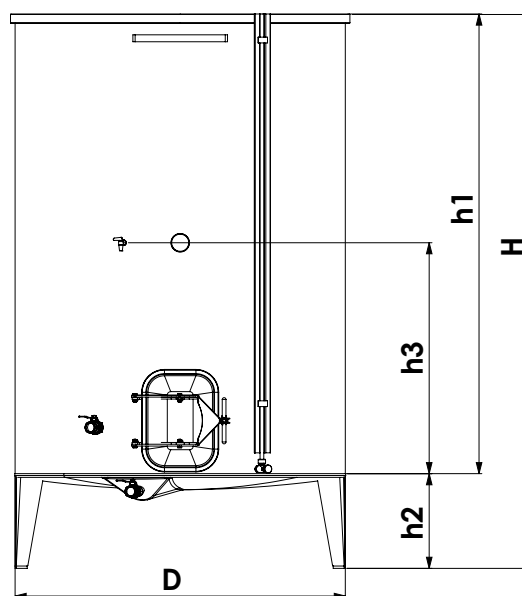
Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Code
	D	H	h1	h2	h3	
300	636	1400	1000	400	500	020300L4V
500	795	1400	1000	400	500	020500L4V
600	795	1650	1250	400	625	020600L4V
800	795	1900	1500	400	800	020800L4V
1100	955	1900	1500	400	800	0201100L4V
1500	1113	1900	1500	400	800	0201500L4V
2000	1267	1900	1500	400	800	0202000L4V
2450	1433	1900	1500	400	800	0202450L4V
2600	1267	2400	2000	400	1000	0202600L4V
3300	1433	2400	2000	400	1000	0203300L4V
3850	1267	3400	3000	400	1400	0203850L4V
4850	1433	3400	3000	400	1400	0204850L4V
5150	1267	4400	4000	400	1100	0205150L4V
5800	1267	4900	4500	400	1450	0205800L4V
6400	1433	4400	4000	400	1100	0206400L4V
8000	1592	4400	4000	400	1100	0208000L4V
10000	1592	5400	5000	400	1100	02010000L4V



Tanks von 300 L bis 800 L



Tanks von 1100 L bis 10.000 L

6.2 Maischetanks mit einem Kühlmantel

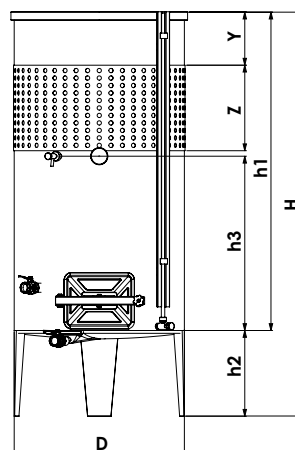


Grundausrüstung:

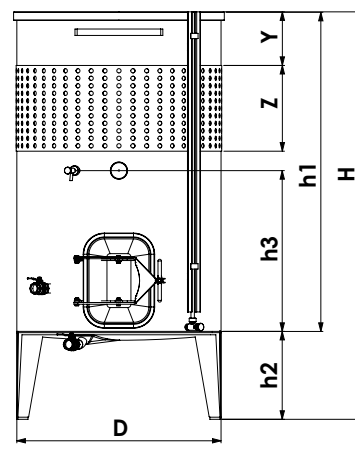
- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Maischetür 245 × 310 mm (von 300 L bis 800 L) bzw. 420 × 310 mm (von 1100 L bis 3300 L)
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel (ab 1100 L)

Zubehör:

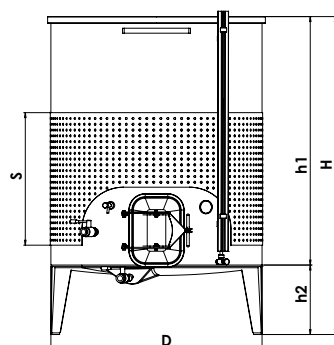
- Schrägboden 5° (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde
- S-Kühlmantel



Tanks von 300 L bis 800 L



Tanks von 1100 L bis 3300 L



S-Kühlmantel

**SORGT FÜR EFFIZIENTERE KÜHLUNG
IM UNTEREN TEIL DES TANKS
WÄHREND DER MAZERATION**

**NEU
S-KÜHLMANTEL**

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								KM in m ²	KM S in m ²	Code	Code KM S
	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	S				
300	636	1400	1000	400	500	150	300	600	0.6	1.0	0720300L4V	0720300L4V-S
500	795	1400	1000	400	500	150	300	600	0.7	1.2	0720500L4V	0720500L4V-S
600	795	1650	1250	400	550	250	400	600	0.9	1.2	0720600L4V	0720600L4V-S
800	795	1900	1500	400	800	250	400	600	0.9	1.2	0720800L4V	0720800L4V-S
1100	955	1900	1500	400	800	250	400	800	1.1	1.9	07201100L4V	07201100L4V-S
1500	1113	1900	1500	400	800	250	400	800	1.4	2.4	07201500L4V	07201500L4V-S
2000	1267	1900	1500	400	800	250	400	800	1.5	2.8	07202000L4V	07202000L4V-S
2450	1433	1900	1500	400	800	250	400	800	1.8	3.2	07202450L4V	07202450L4V-S
2600	1267	2400	2000	400	1000	250	500	800	1.9	2.8	07202600L4V	07202600L4V-S
3300	1433	2400	2000	400	1000	250	500	800	2.1	3.2	07203300L4V	07203300L4V-S

6.3 Maischetanks mit zwei Kühlmänteln

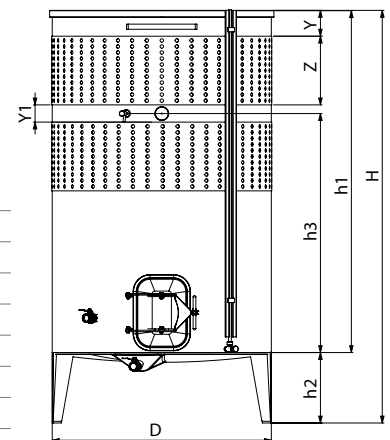


Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- 2 × Kühlmantel
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ⅝"
- Klarablauf mit Kugelventil ⅝"
- Probierhahn DN15
- Maischetür 420 × 310 mm
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel

Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								KM in m ²	Kode
	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	Y1		
1100	955	1900	1500	400	1000	150	300	100	1.8	07301100L4V
1500	1113	1900	1500	400	1000	150	300	100	2.2	07301500L4V
2000	1267	1900	1500	400	1000	150	300	100	2.4	07302000L4V
2450	1433	1900	1500	400	1000	150	300	100	2.7	07302450L4V
2600	1272	2400	2000	400	900	150	400	100	3.2	07302600L4V
3300	1433	2400	2000	400	900	150	400	100	3.5	07303300L4V
3850	1267	3400	3000	400	1400	200	600	850	4.8	07303300L4V
4850	1433	3400	3000	400	1400	200	600	850	5.4	07304850L4V

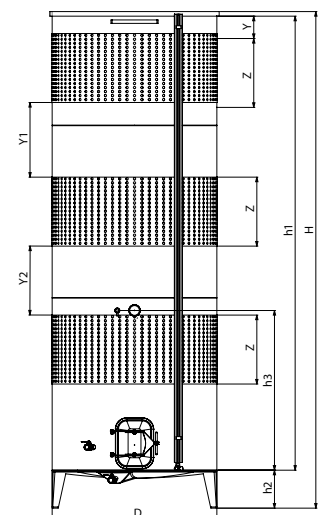
6.4 Maischetanks mit drei Kühlmänteln

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- 3 × Kühlmantel
- 6 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ⅝"
- Klarablauf mit Kugelventil ⅝"
- Probierhahn DN15
- Maischetür 530 × 400 mm
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Staubdeckel
- Leiterbügel

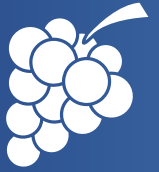
Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- ovale oder Maischetür
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm
- Hebearm für Schwimmdeckel
- Handwinde



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								KM in m ²	Kode
	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	Y1		
5150	1267	4650	4000	400	1100	250	600	400	7.2	07405150L4V
5800	1267	5150	4500	400	1450	400	600	750	7.2	07405800L4V
6400	1433	4650	4000	400	1100	250	600	400	8.2	07406400L4V
8000	1592	4650	4000	400	1100	250	600	400	9.0	07408000L4V
10000	1592	5650	5000	400	1100	750	600	600	9.0	074010000L4V

GESCHLOSSENE MAISCHETANKS



- ❖ Die Maischetanks werden zur Fermentation, Lagerung und Reifung von Wein verwendet. Die Maischetür erleichtert Entleerung und Reinigung des Tanks.
- ❖ Der Kühlmantel ermöglicht eine kontrollierte Gärung und eine bessere Kontrolle über die Weinreifung.
- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert



07

7.1 Maischetanks ohne Kühlmantel



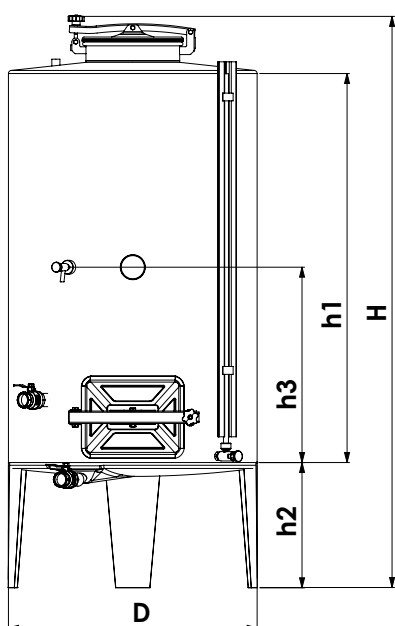
Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Maischetür 245 × 310 mm (von 300 L bis 800 L), 420 × 310 mm (von 1100 L bis 4850 L) bzw. 530 × 400 mm (ab 5150 L)
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas 1/2" IG
- Leiterbügel (ab 1100 L)

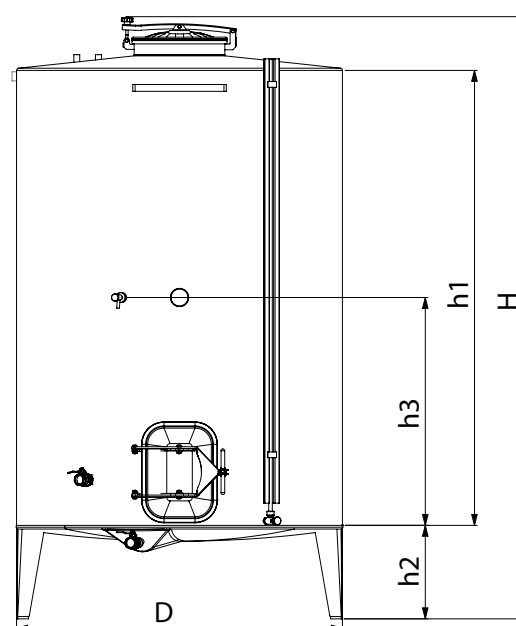
Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn 3/4"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Kode
	D	H	h1	h2	h3	
300	636	1650	1000	400	500	08Z300L4V
500	795	1650	1000	400	500	08Z500L4V
600	795	1900	1250	400	625	08Z600L4V
800	795	2150	1500	400	800	08Z800L4V
1100	955	2150	1500	400	800	08Z1100L4V
1500	1113	2150	1500	400	800	08Z1500L4V
2000	1267	2150	1500	400	800	08Z2000L4V
2450	1433	2150	1500	400	800	08Z2450L4V
2600	1267	2650	2000	400	1000	08Z2600L4V
3300	1433	2650	2000	400	1000	08Z3300L4V
3850	1267	3650	3000	400	1400	08Z3850L4V
4850	1433	3650	3000	400	1400	08Z4850L4V
5150	1267	4650	4000	400	1100	08Z5150L4V
5800	1267	5150	4500	400	1450	08Z5800L4V
6400	1433	4650	4000	400	1100	08Z6400L4V
8000	1592	4650	4000	400	1100	08Z8000L4V
10000	1592	5650	5000	400	1100	08Z10000L4V



Tanks von 300 L bis 800 L



Tanks von 1100 L bis 10000 L

7.2 Maischetanks mit einem Kühlmantel



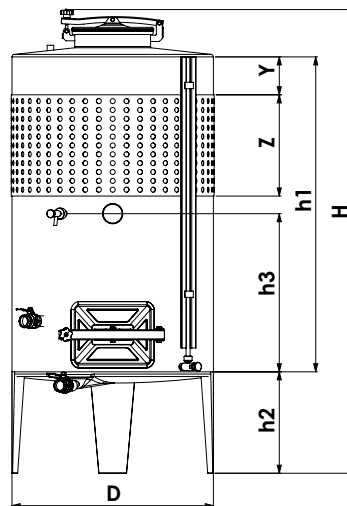
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Klarablauf mit Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Maischetür 245 × 310 mm (von 300 L bis 800 L) bzw. 420 × 310 mm (von 1100 L bis 3300 L)
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel (ab 1100 L)

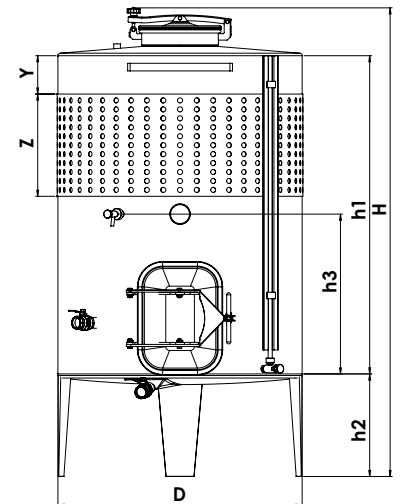


Zubehör:

- Schrägboden 5° (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



Tanks von 300 L bis 800 L

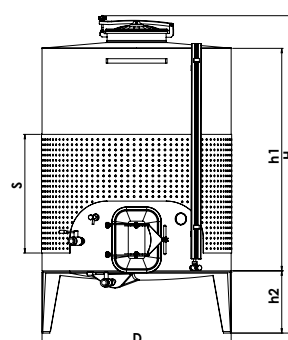


Tanks von 1100 L bis 3300 L

Volumen	Abmessungen in Millimeter								KM	KM S		
in Liter	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	S	in m²	in m²	Kode	Kode KM S
300	636	1650	1000	400	500	150	300	600	0.6	1.0	081Z300L4V	081Z300L4V-S
500	795	1650	1000	400	500	150	300	600	0.7	1.2	081Z500L4V	081Z500L4V-S
600	795	1900	1250	400	550	250	400	600	0.9	1.2	081Z600L4V	081Z600L4V-S
800	795	2150	1500	400	800	250	400	600	0.9	1.2	081Z800L4V	081Z800L4V-S
1100	955	2150	1500	400	800	250	400	800	1.1	1.9	081Z1100L4V	081Z1100L4V-S
1500	1113	2150	1500	400	800	250	400	800	1.4	2.4	081Z1500L4V	081Z1500L4V-S
2000	1267	2150	1500	400	800	250	400	800	1.5	2.8	081Z2000L4V	081Z2000L4V-S
2450	1433	2150	1500	400	800	250	500	800	2.1	3.2	081Z2450L4V	081Z2450L4V-S
2600	1267	2650	2000	400	1000	250	500	800	1.9	2.8	081Z2600L4V	081Z2600L4V-S
3300	1433	2650	2000	400	1000	250	500	800	2.1	3.2	081Z3300L4V	081Z3300L4V-S

NEU
S-KÜHLMANTEL

S SORGT FÜR EFFIZIENTERE KÜHLUNG
IM UNTEREN TEIL DES TANKS
WÄHREND DER MAZERATION



S-Kühlmantel



7.3 Maischetanks mit zwei Kühlmänteln

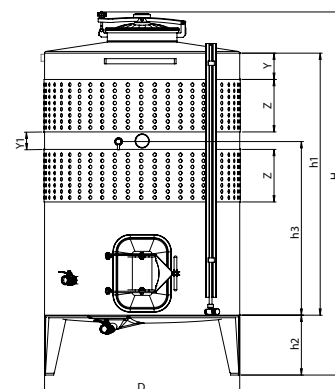


Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- 2 × Kühlmantel
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ½"
- Klarablauf mit Kugelventil ½"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Maischetür 420 × 310 mm
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel

Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



Volumen	Abmessungen in Millimeter									
in Liter	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	Y1	KM in m²	Kode
1100	955	2150	1500	400	1000	150	300	100	1.8	082Z1100L4V
1500	1113	2150	1500	400	1000	150	300	100	2.2	082Z1500L4V
2000	1267	2150	1500	400	1000	150	300	100	2.4	082Z2000L4V
2450	1433	2150	1500	400	1000	150	300	100	2.7	082Z2450L4V
2600	1272	2650	2000	400	900	150	400	100	3.2	082Z2600L4V
3300	1433	2650	2000	400	900	150	400	100	3.5	082Z3300L4V
3850	1267	3650	3000	400	1400	200	600	850	4.8	082Z3850L4V
4850	1433	3650	3000	400	1400	200	600	850	5.4	082Z4850L4V

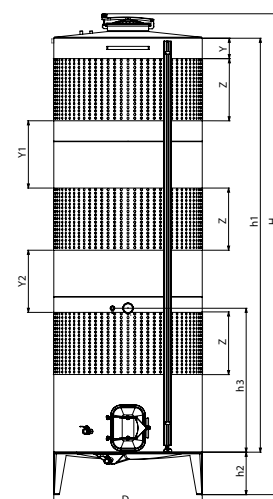
7.4 Maischetanks mit drei Kühlmänteln

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- 3 × Kühlmantel
- 6 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil ½"
- Klarablauf mit Kugelventil ½"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- Maischetür 530 × 400 mm
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel

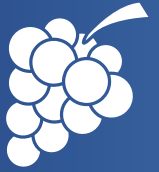
Zubehör:

- Schrägboden 5% (3°)
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Kranösen
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Höhenverstellbare Füße
- Füße h=500 mm



Volumen	Abmessungen in Millimeter										
in Liter	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	Y1	Y2	KM in m²	Kode
5150	1267	4650	4000	400	1100	250	600	400	400	7.2	083Z5150L4V
5800	1267	5150	4500	400	1450	400	600	750	750	7.2	083Z5800L4V
6400	1433	4650	4000	400	1100	250	600	400	400	8.2	083Z6400L4V
8000	1592	4650	4000	400	1100	250	600	400	400	9.0	083Z8000L4V
10000	1592	5650	5000	400	1100	750	600	600	600	9.0	083Z10000L4V

ROTWEINMAISCHE - GÄRTANKS



- ❖ Die Maischetanks werden zur Mazeration und Fermentation von roten und weißen Trauben verwendet.
- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

DIE VORTEILE DES ZOTTEL ROTWEINMAISCHE TANKS:

- ❖ Hohe Extraktionsrate von Farbstoffen, Aromen und Tanninen aus den Traubenschalen
- ❖ Kontrollierte Gärung aufgrund des Kühlmantels. Dieser ermöglicht das Erhitzen und Abkühlen des Mostes, dadurch wird eine gezielte Gärung und auch Stabilisierung des Weines ermöglicht
- ❖ Doppelnutzung des Tanks - zur Mazeration und Lagerung von Wein

08



8.1 Überswalltanks



Unsere Überswalltanks sind für die Extraktion von Farbstoffen, Aromen und Tanninen aus den Traubenschalen vorgesehen. Das richtige Überfluten hat einen erheblichen Einfluss um den gewünschten Charakter im Wein zu erzeugen.

Während der Gärung ist der Most im ständigen Kontakt mit der Maische. Die Farbstoffe werden aus der Traubenschale gelöst und bei diesem Extraktionsvorgang werden gleichzeitig wichtige Tannine gewonnen.

Das im Tank angebrachte Edelstahlsieb ermöglicht das abtrennen von Feststoffen vom Most.

Mit einer langsam laufenden Impellerpumpe wird der Most schonend durch die Rohrleitung zum Überswall-Sprinkler befördert und dieser verteilt den Most über den Maischekuchen im Tank. Das Prinzip der Remontage wird weltweit erfolgreich eingesetzt.



Bei der Verwendung eines Überswalltanks sollten Sie folgendes beachten:

- Mazerationstemperatur
- Mazerationzeit
- Intensität der Intervalle beim Überfluten der Maische

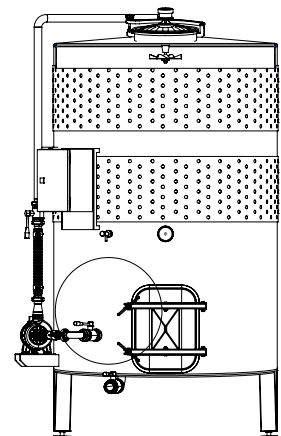
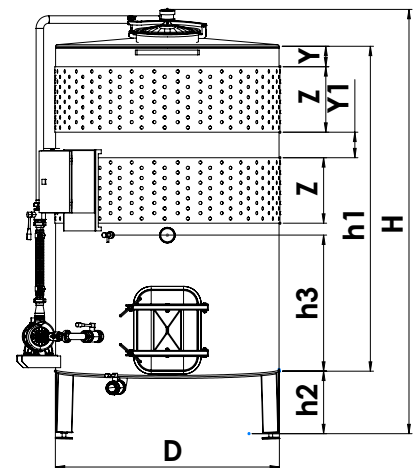
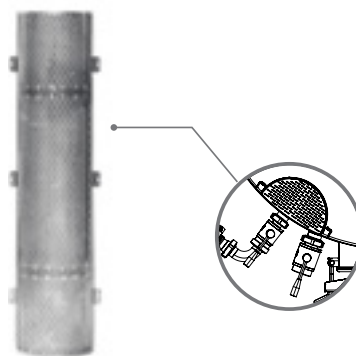
Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße und höhenverstellbare Füße
- Schrägboden 5 %
- Überfluter-Sprinkler mit Rohr
- 2 × Kühlmantel
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Klarablauf mit Kugelventil DN50
- Maischetür 530 × 400 mm
- abnehmbares Sieb
- Domdeckel Ø385 mm + Gärspund DN50
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Leiterbügel



Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Ouales Mannloch
- Schrägboden 8 %
- Maischepumpe
- elektronische Steuerung für Zeitintervalle
- Anschluss für Rührwerk
- Füllstandsanzeige
- Kranösen
- Typenschild
- S-Kühlmantel



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								KM in m ²	Kode
	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	Y1		
1100	955	2250	1500	500	650	150	300	100	1.8	08PV1100L4V
1500	1113	2250	1500	500	650	150	300	100	2.2	08PV1500L4V
2000	1267	2250	1500	500	650	150	300	100	2.4	08PV2000L4V
2600	1272	2750	2000	500	1000	400	400	100	2.4	08PV2600L4V
3300	1433	2750	2000	500	1000	400	400	100	2.7	08PV3300L4V
4000	1592	2750	2000	500	1000	400	400	100	4.8	08PV4000L4V
5000	1592	3250	2500	500	1000	700	400	300	4.8	08PV5000L4V

8.2 Liegende Gärtanks



Unsere liegenden Gärtanks ermöglichen eine hohe Extraktionsrate von Farbstoffen und Aromen aus Traubenschalen.

Im Behälter ist ein Rührwerk mit acht Flügeln montiert, der die Maische behutsam und effektiv dreht. Der Rührwerk macht fünf Umdrehungen pro Minute. Über eine einfach programmierbare Steuerung können die Zeitintervalle des Rührwerks, Pausenzeit und Rührrichtung eingestellt werden. Der Motor ermöglicht dem Rührwerk sich in beide Richtungen zu drehen, um den Tank einfach zu entleeren.

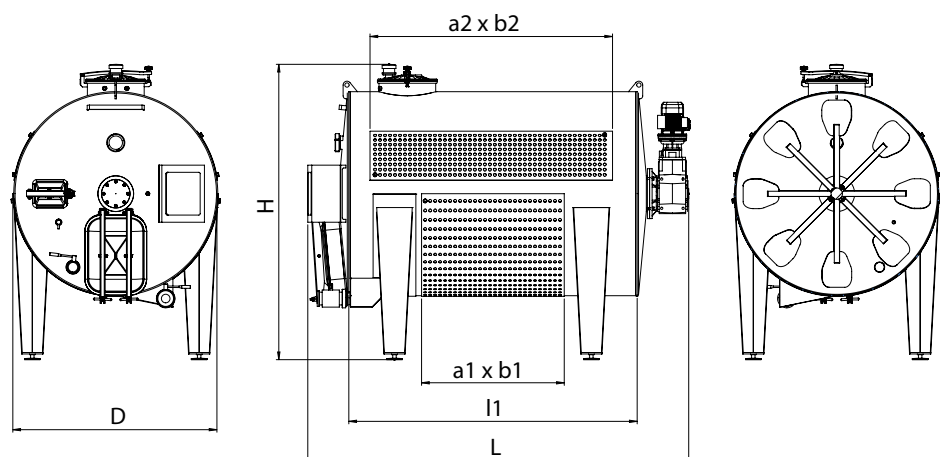
Grundausstattung:

- angeschweißte und höhenverstellbare Füße
- 3 × Kühlmantel
- 6 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Rührwerk mit 8 Flügeln
- Getriebemotor
- elektronische Steuerung
- Restablauf mit Kugelventil DN80
- Klarablauf mit Kugelventil DN65
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Maischetür 530 × 400 mm
- eckiges Mannloch 225 × 175 mm
- Domdeckel Ø385 mm + Gärspund DN50
- Schauglass DN80
- Probierhahn DN15
- Leiterbügel
- Kranösen
- Typenschild

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- zusätzlicher Domdeckel Ø385 mm
- Anschluss für Inertgas ½" IG

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					KM v m ²	Kode
	D	L	l1	H	a1 × b1	a2 × b2	
3300	1433	2700	2000	2100	1000 × 2000	420 × 1700	08LV3300L4V
5000	1750	2800	2000	2600	1000 × 2500	500 × 1700	08LV5000L4V
7200	1750	3800	3000	2600	1800 × 2500	500 × 1700	08LV7200L4V



8.3 Maischetaucher



Maischetaucher wird für die Mazeration von weißen und roten Trauben verwendet. Im Tank befinden sich zwei Klappflügel, die in bestimmten Zeitintervallen den Tresterkuchen eintauchen. Somit wird die Extraktion von Farbstoffen, Aromen und Tanninen erhöht. Über eine einfach programmierbare Steuerung können die Zeitintervalle zum Bewegung des Zylinders und Pausenzeit eingestellt werden. Kühlmantel gewährleistet die optimale Temperatur der Maische während der Mazeration. Der Maischetaucher kann auch als Fermentierungsbehälter und zur Weinlagerung verwendet werden.

Der Maischetaucher kann mit einer Pumpe und einem Überfluter-Sprinkler ausgestattet werden, mit dem der Most über den Traubentrester gegossen werden kann.

Grundausstattung:

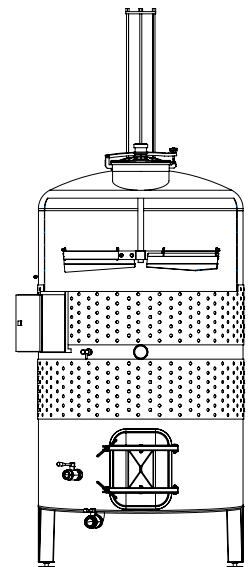
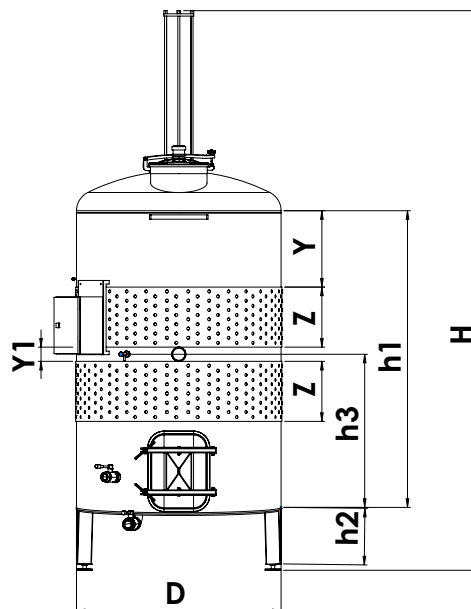
- angeschweißte und höhenverstellbare Füße
- Schrägboden 5 %
- 2 × Kühlmantel
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Maischetür 530 × 400 mm
- Restablauf mit Kugelventil DN65
- Klarablauf mit Kugelventil DN50
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm + Gärspund DN50
- 2 × Anschluss für Inertgas ½"
- Leiterbügel
- Pneumatikzylinder
- Eintaucheinheit mit zwei Klappflügeln
- elektronische Steuerung
- Typenschild

Zubehör:

- Maischepumpe Ebara oder Liverani EP Minor
- Anschlüsse für die Pumpe
- Überfluter-Sprinkler mit Rohr DN50
- abnehmbares Sieb
- Schrägboden 8 %
- Füllstandsanzeige
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Anschluss für Rührwerk
- Zusätzliches ovales oder eckiges Mannloch
- S-Kühlmantel

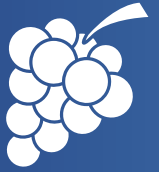


Klappflügel

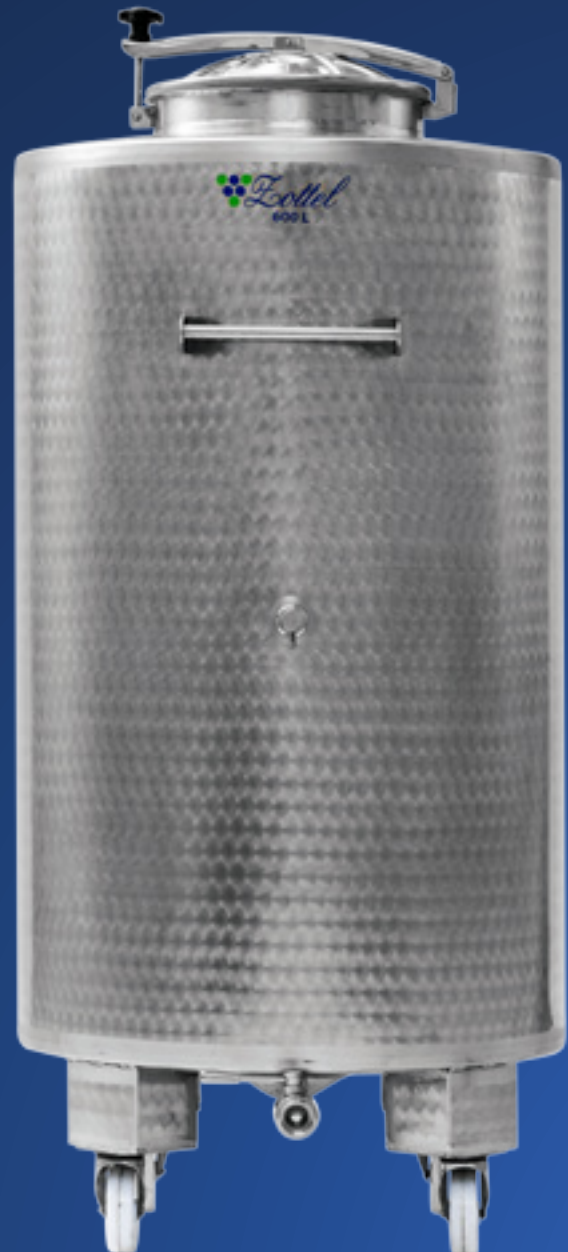


Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								KM in m ²	Kode
	D	H	h1	h2	h3	Y	Z	Y1		
1100	955	3300	1500	500	650	150	300	100	1.8	08PSC1100L4V
1500	1113	3300	1500	500	650	150	300	100	2.2	08PSC1500L4V
2000	1267	3300	1500	500	650	150	300	100	2.4	08PSC2000L4V
2600	1272	4000	2000	500	650	400	400	100	2.4	08PSC2600L4V
3300	1433	4000	2000	500	650	400	400	100	2.7	08PSC3300L4V
4000	1592	4000	2000	500	650	400	400	100	4.8	08PSC4000L4V
5000	1592	4500	2500	500	650	700	400	300	4.8	08PSC5000L4V

TRANSPORTBEHÄLTER



- ❖ Die Transportbehälter sind für einfacher Transport und Bewegung geeignet. Die Räder erleichtern das Manipulieren des Behälters auf ebenem Boden. Der geschweißte Edelstahl-Sockel ermöglicht den Transport des Behälters mit dem Hubwagen oder Gabelstapler.
- ❖ Nur leere Behälter dürfen bewegt werden.
- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche Ild (2R),
- ❖ außen marmoriert



09

9.1 Liegende Transportbehälter



Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße mit Rädern (150 × 100 × 3 mm)
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Griff
- Domdeckel Ø385 mm

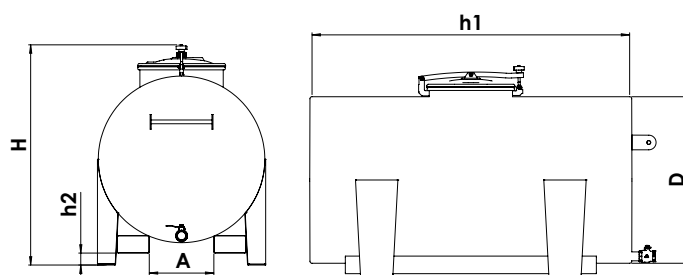
Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Typenschild



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Code
	D	H	h1	h2	A	
600	795	1200	1250	150	310	09TL600L1V
800	795	1200	1500	150	310	09TL800L1V
1100	955	1400	1500	150	470	09TL1100L1V
1500	1113	1600	1500	150	620	09TL1500L1V

Der Sockel ist aus Edelstahl AISI304 hergestellt und bietet Stabilität, Zuverlässigkeit und Sicherheit beim Transport eines leeren Behälters.



9.2 Immervolltanks auf Rädern

Grundausrüstung:

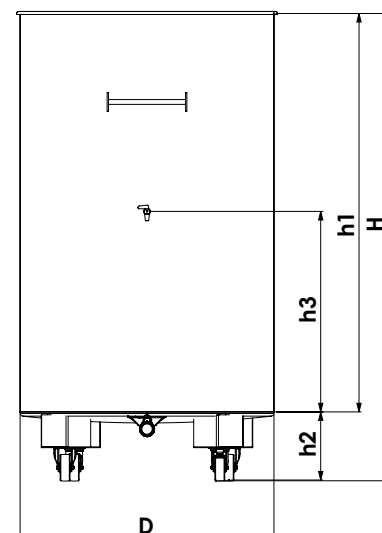
- angeschweißte Füße Rädern
- Restablauf mit Kugelventil 5/4"
- Probierhahn 1/2"
- Griff
- Staubdeckel

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Schwimmdeckel (Öl)
- Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- Füllstandsanzeige
- Kühlmantel
- Kranösen
- Typenschild



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Code
	D	H	h1	h2	h3	
200	636	1000	700	300	400	090TK200L1V
300	636	1300	1000	300	500	090TK300L1V
500	795	1300	1000	300	500	090TK500L1V
600	795	1550	1250	300	625	090TK600L1V
800	795	1800	1500	300	800	090TK800L1V
1100	955	1800	1500	300	800	090TK1100L1V
1500	1113	1900	1500	400	800	090TK1500L1V



9.3 Lagertanks auf Rädern



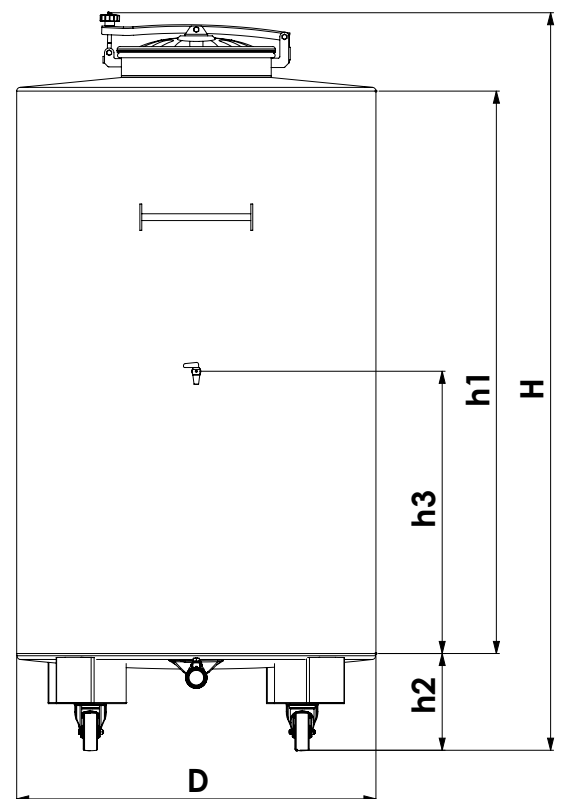
Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße mit Rädern
- Domdeckel Ø385 mm
- Restablauf mit Kugelventil ¼"
- Probierhahn DN15
- Griff

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Kühlmantel
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Kranösen
- Typenschild

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Kode
	D	H	h1	h2	h3	
300	636	1600	1000	300	500	09TK300L1V
500	795	1600	1000	300	500	09TK500L1V
600	795	1850	1250	300	625	09TK600L1V
800	795	2100	1500	300	800	09TK800L1V
1100	955	2100	1500	300	800	09TK1100L1V
1500	1113	2100	1500	450	800	09TK1500L1V

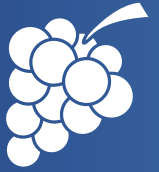


Chateau Amsterdam

📍 NIEDERLANDE



MISCHBEHÄLTER



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
 - ❖ Oberfläche IIId (2R),
 - ❖ außen marmoriert
-
- ❖ Mischbehälter sind zur Verwendung in der Weinherstellung und in anderen Bereichen bestimmt. Sie können mit einem Rührwerk ausgestattet werden, mit dem der Inhalt langsam gemischt werden kann.

VORTEILE DES MISCHBEHÄLTERS:

- ❖ Mehrzwecknutzung
- ❖ abnehmbarer Rührwerk
- ❖ ergonomische Höhe des Behälters
- ❖ einfache Bewegung im Raum

10



10.1 Mischbehälter auf Rädern

10.1.1 MIT RÜHRWERK



Die Behälter sind mit einem abnehmbaren Rührwerk ausgestattet. Die Motorleistung beträgt 0.37 kW für Behälter bis 1000 l und 0.55 kW für 1500 l und 2000 l.

Grundausstattung:

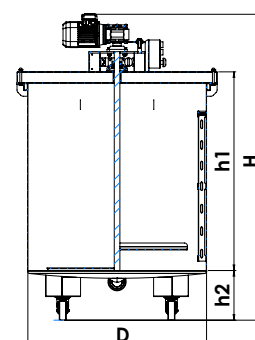
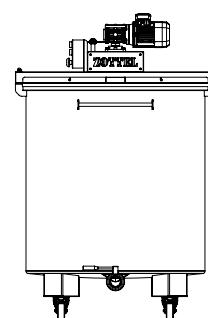
- vier Räder
- Getriebemotor 0.37kW/0.55kW, 50Hz, 230V
- Paddel-Rührwerk mit 28-30 Drehzahl
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Griff
- abnehmbarer zweiteiliger Deckel

Zubehör:

- Sackauflage
- Kühlmantel
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Getriebemotor 1.1kW oder 1.5kW



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter				Code
	D	H	h1	h2	
500	795	1700	1000	300	12MPM500L
700	955	1700	1000	300	12MPM700L
1000	1113	1700	1000	300	12MPM1000L
1500	1267	2050	1250	400	12MPM1500L
2000	1433	2050	1250	400	12MPM2000L



Sackauflage



Paddel-Rührwerk

10.1.2 MIT STUTZEN FÜR RÜHRWERK

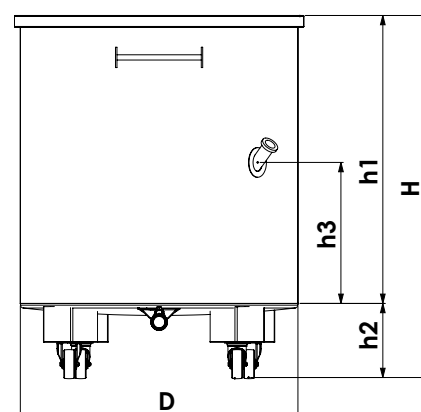
Grundausstattung:

- Vier Räder
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Anschluss für Rührwerk DN40
- Griff
- Staubdeckel

Zubehör:

- Sackauflage
- Kühlmantel
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Zapflochklappe Gr. 37
- Rührwerk

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Code
	D	H	h1	h2	h3	
500	795	1300	1000	300	500	12MPB500L
700	955	1300	1000	300	500	12MPB700L
1000	1113	1300	1000	300	500	12MPB1000L
1500	1267	1650	1250	400	500	12MPB1500L
2000	1433	1650	1250	400	500	12MPB2000L



10.2 Mischbehälter mit Edelstahl-Sockel

10.2.1 MIT RÜHRWERK



Die Behälter sind mit einem abnehmbaren Rührwerk ausgestattet.
Die Motorleistung beträgt 0.37 kW für Behälter bis 1000 l und 0.55 kW für 1500 l und 2000 l.

Grundausstattung:

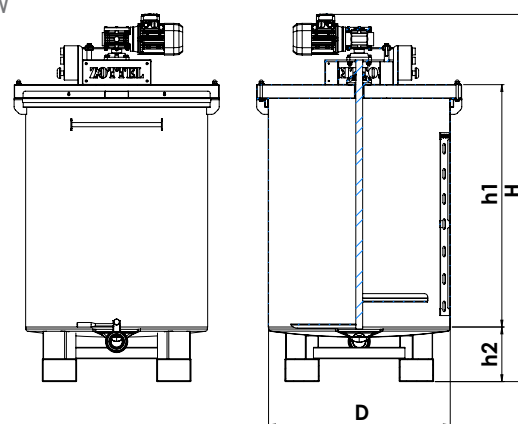
- Edelstahl-Sockel
- Getriebemotor 0.37kW/0.55kW, 50Hz, 230V
- Paddel-Rührwerk mit 28-30 Drehzahl
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Griff
- abnehmbarer zweiteiliger Deckel

Zubehör:

- Sackauflage
- Kühlmantel
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Getriebemotor 1.1kW oder 1.5kW



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter				Kode
	D	H	h1	h2	
500	795	1650	1000	250	12MPVM500L
700	955	1650	1000	250	12MPVM700L
1000	1113	1650	1000	250	12MPVM1000L
1500	1267	2000	1250	250	12MPVM1500L
2000	1433	2000	1250	250	12MPVM2000L



10.2.2 MIT STUTZEN FÜR RÜHRWERK

Grundausstattung:

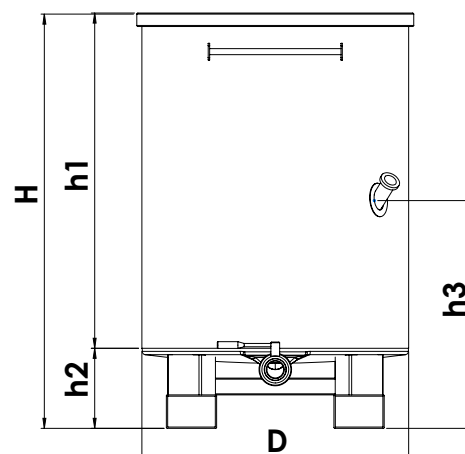
- Edelstahl-Sockel
- Restablauf mit Kugelventil DN50
- Anschluss für Rührwerk DN40
- Staubdeckel

Zubehör:

- Sackauflage
- Kühlmantel
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Zapflochklappe Gr. 37
- Rührwerk



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Kode
	D	H	h1	h2	h3	
500	795	1250	1000	250	500	12MPVB500L
700	955	1250	1000	250	500	12MPVB700L
1000	1113	1250	1000	250	500	12MPVB1000L
1500	1267	1500	1250	250	500	12MPVB1500L
2000	1433	1500	1250	250	500	12MPVB2000L





Brennerei Koval

USA 

Brennerei Journeyman

 USA



LAGERTANKS FÜR BRENNEREI



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
 - ❖ Oberfläche IIId (2R),
 - ❖ außen marmoriert
-
- ❖ Lagertanks sind für Lagerung und Maischegärung als Vorbereitung für die weitere Destillation geeignet.

11



11. Lagertanks für Brennerei

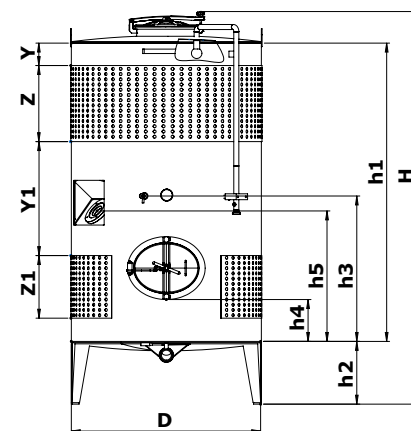


Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- 2 × Kühlmantel (bis 4850 L) bzw. 3 × Kühlmantel (ab 5150 L)
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen (bis 4850 L)
bzw. 6 × Anschluss (ab 5150 L)
- Restablauf mit Kugelventil DN65 (bis 4850 L) bzw. DN80 (ab 5150 L)
- ovaies Mannloch 345 x 455 mm
- Domdeckel Ø385 mm
- Rührwerksflansch
- Probierhahn DN15
- Analogthermometer
- Einschraubhülse ½" AG (hinten)
- Sprühkopf (CIP) mit Rohr DN32
- Befüllrohr DN65 (ab 3850 L)
- Leiterbügel

Zubehör:

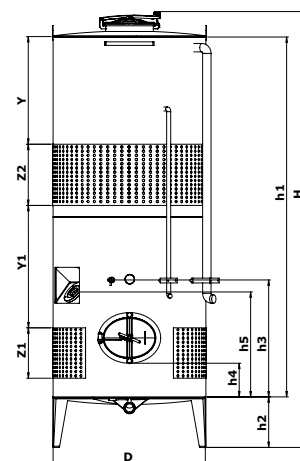
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Rührwerk
- zusätzlicher Sprühkopf (CIP) mit Rohr DN32
- Höhenverstellbare Füße
- Hahn ¾"
- Kranösen
- Typenschild



Schema 1

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter											KM in m ²	Kode
	D	H	h1	h2	h3	h4	h5	Y	Y1	Z	Z1		
1100	955	2150	1500	400	800	280	750	150	500	300	300	1.6	10D1100L
1500	1113	2150	1500	400	800	280	750	150	500	300	300	1.8	10D1500L
2000	1267	2150	1500	400	800	280	750	150	500	300	300	2.3	10D2000L
2450	1433	2150	1500	400	800	280	750	150	500	300	300	2.6	10D2450L
2600	1272	2650	2000	400	950	280	850	400	550	400	400	2.9	10D2600L
3300	1433	2650	2000	400	950	280	850	400	550	400	400	3.3	10D3300L

Schema 1



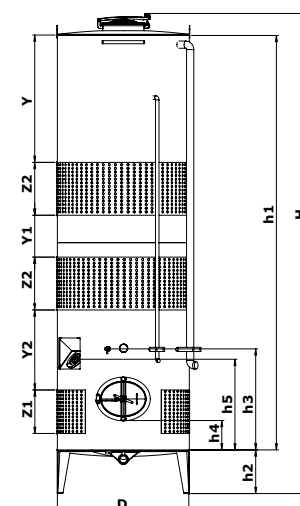
Schema 2

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter											KM in m ²	Kode
	D	H	h1	h2	h3	h4	h5	Y	Y1	Z1	Z2		
3850	1267	3650	3000	400	1000	280	800	750	1100	400	500	3.2	10D3850L
4850	1433	3650	3000	400	1000	280	800	750	1100	400	500	3.8	10D4850L

Schema 2

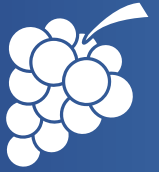
Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter												KM in m ²	Kode
	D	H	h1	h2	h3	h4	h5	Y	Y1	Y2	Z1	Z2		
5150	1267	4650	4000	400	1000	280	850	850	700	600	500	600	6.5	10D5150L
5800	1267	5150	4500	400	1000	280	850	750	900	1000	500	600	6.5	10D5800L
6400	1433	4650	4000	400	1000	280	850	850	700	600	500	600	7.4	10D6400L
8000	1592	4650	4000	400	1000	280	850	850	700	600	500	600	8.3	10D8000L
10000	1592	5650	5000	400	1000	280	850	550	700	1500	500	800	9.6	10D10000L

Schema 3



Schema 3

STAPEL- UND MEHRKAMMERTANKS



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IId (2R),
- ❖ außen marmoriert



12

12.1 Stapeltanks ohne Kühlmantel



Stapeltanks werden zur Gärung und Lagerung verschiedener Weinsorten verwendet. Tanks sind ideal für die Lagerung kleiner Weinkapazitäten bei perfekter vertikaler Nutzung des Raums. Verschiedene Tankvolumina mit gleichem Durchmesser können kombiniert werden.

Ø795 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	
300	795	1200	625	400	100	400	13ZTB795300
500	795	1550	1000	400	100	500	13ZTB795500
600	795	1800	1250	400	200	700	13ZTB795600
800	795	2050	1500	400	200	800	13ZTB795800

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	TH	Th1	Th2	Th3	Th4	
300	795	900	625	120	100	400	13ZTT795300
500	795	1250	1000	120	100	500	13ZTT795500
600	795	1500	1250	120	200	700	13ZTT795600
800	795	1750	1500	120	200	800	13ZTT795800

Ø955 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	
700	955	1550	1000	400	100	600	13ZTB955700
900	955	1800	1250	400	200	700	13ZTB955900
1100	955	2050	1500	400	200	800	13ZTB9551100

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	TH	Th1	Th2	Th3	Th4	
450	955	900	625	120	100	400	13ZTT955450
525	955	1050	800	120	100	400	13ZTT955525
700	955	1250	1000	120	100	500	13ZTT955700
900	955	1500	1250	120	200	700	13ZTT955900
1100	955	1750	1500	120	200	800	13ZTT9551100

Ø1113 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	
1000	1113	1550	1000	400	100	600	13ZTB11131000
1200	1113	1800	1250	400	200	700	13ZTB11131200
1500	1113	2050	1500	400	200	800	13ZTB11131500

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	TH	Th1	Th2	Th3	Th4	
600	1113	900	625	120	100	400	13ZTT1113700
725	1113	1000	750	120	100	400	13ZTT1113900
1000	1113	1250	1000	120	100	600	13ZTT11131100

Ø1267 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	
800	1267	1200	625	400	100	100	13ZTB1267800
1250	1267	1550	1000	400	100	600	13ZTB12671250
1600	1267	1800	1250	400	200	700	13ZTB12671600
2000	1267	2050	1500	400	200	800	13ZTB12672000

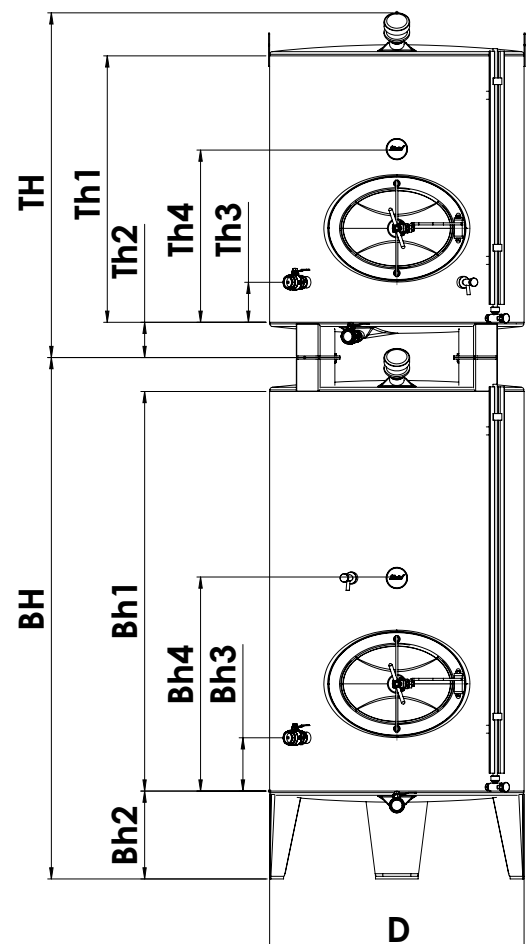
Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	TH	Th1	Th2	Th3	Th4	
800	1267	900	625	120	100	400	13ZTT1267800
950	1267	1050	800	120	100	400	13ZTT1267950
1250	1267	1250	1000	120	100	600	13ZTT12671250

Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Anschluss DN50 oben
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas ½" IG
- Kranösen

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Maischetür 245 x 310 mm
- Höhenverstellbare Füße



12.2 Stapeltanks mit Kühlmantel



Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Anschluss DN50 oben
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Kranösen

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Maischetür 245 × 310 mm
- Höhenverstellbare Füße

Stapeltanks werden zur Gärung und Lagerung verschiedener Weinsorten verwendet. Tanks sind ideal für die Lagerung kleiner Weinkapazitäten bei perfekter vertikaler Nutzung des Raums. Verschiedene Tankvolumina mit gleichem Durchmesser können kombiniert werden.

Ø795 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter									KM in m ²	Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	Bz	By			
500	795	1550	1000	400	100	500	250	150	0.60		13ZTB795500HP
600	795	1800	1250	400	200	700	300	150	0.75		13ZTB795600HP
800	795	2050	1500	400	200	800	400	150	1.00		13ZTB795800HP

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter									KM in m ²	Kode
	D	TH	Th1	Th2	Th3	Th4	Tz	Ty			
500	795	1250	1000	120	100	500	250	150	0.60		13ZTT795500HP
600	795	1500	1250	120	200	700	300	150	0.75		13ZTT795600HP
800	795	1750	1500	120	200	800	400	150	1.00		13ZTT795800HP

Ø955 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter									KM in m ²	Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	Bz	By			
700	955	1550	1000	400	100	500	250	150	0.72		13ZTB955700HP
900	955	1800	1250	400	200	700	300	150	0.92		13ZTB955900HP
1100	955	2050	1500	400	200	800	400	150	1.20		13ZTB9551100HP

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter									KM in m ²	Kode
	D	TH	Th1	Th2	Th3	Th4	Tz	Ty			
700	955	1250	1000	120	100	500	250	150	0.72		13ZTT955700HP
900	955	1400	1250	120	200	700	300	150	0.92		13ZTT955900HP
1100	955	1750	1500	120	200	800	400	150	1.20		13ZTT9551100HP

Ø1113 mm

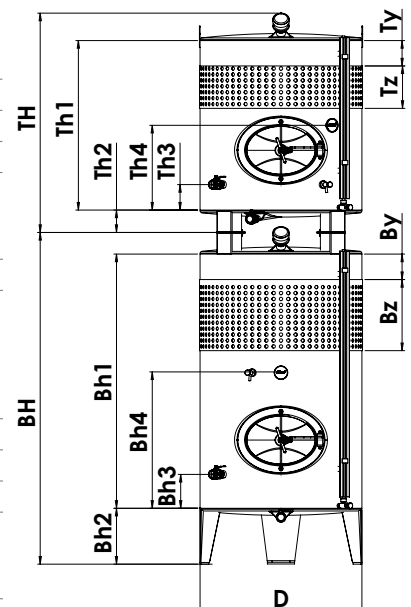
Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter									KM in m ²	Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	Bz	By			
1000	1113	1550	1000	400	100	500	250	150	0.84		13ZTB11131000HP
1200	1113	1800	1250	400	200	700	300	150	1.10		13ZTB11131200HP
1500	1113	2050	1500	400	200	800	400	150	1.40		13ZTB11131500HP

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter									KM in m ²	Kode
	D	TH	Th1	Th2	Th3	Th4	Tz	Ty			
1000	1113	1250	1000	120	100	500	250	150	0.84		13ZTT11131000HP

Ø1267 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter									KM in m ²	Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	Bz	By			
1250	1267	1550	1000	400	100	500	250	150	1.00		13ZTB12671250HP
1600	1267	1800	1250	400	200	700	320	150	1.20		13ZTB12671600HP
2000	1267	2050	1500	400	200	800	420	150	1.60		13ZTB12672000HP

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter									KM in m ²	Kode
	D	TH	Th1	Th2	Th3	Th4	Tz	Ty			
1250	1267	1250	1000	120	100	500	250	150	1.00		13ZTT12671250HP



12.3 Mehrkammertanks ohne Kühlmantel



Ø795 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	
500	795	1400	1000	400	100	500	13ZTB795500
600	795	1650	1250	400	700	700	13ZTB795600
800	795	1900	1500	400	800	800	13ZTB795800

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	TH	Th1	Th3	Th4		
300	795	900	625	100	400		13ZTT795300
500	795	1300	1000	100	500		13ZTT795500
600	795	1500	1250	200	700		13ZTT795600
800	795	1800	1500	200	800		13ZTT795800

Ø955 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	
700	955	1400	1000	400	100	500	13ZTB955700
900	955	1650	1250	400	200	700	13ZTB955900
1100	955	1900	1500	400	200	800	13ZTB9551100

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	TH	Th1	Th3	Th4		
450	955	900	625	100	400		13ZTT955450
525	955	1050	800	100	400		13ZTT955525
700	955	1300	1000	100	500		13ZTT955700
900	955	1500	1250	200	700		13ZTT955900
1100	955	1800	1500	200	800		13ZTT9551100

Ø1113 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	
1000	1113	1400	1000	400	100	500	13ZTB11131000
1200	1113	1650	1250	400	200	700	13ZTB11131200
1500	1113	1900	1500	400	200	800	13ZTB11131500

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	TH	Th1	Th3	Th4		
1000	1113	1300	1000	100	500		13ZTT11131100

Ø1267 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	
1250	1267	1400	1000	400	100	500	13ZTB12671250
1600	1267	1650	1250	400	200	700	13ZTB12671600
2000	1267	1900	1500	400	200	800	13ZTB12672000

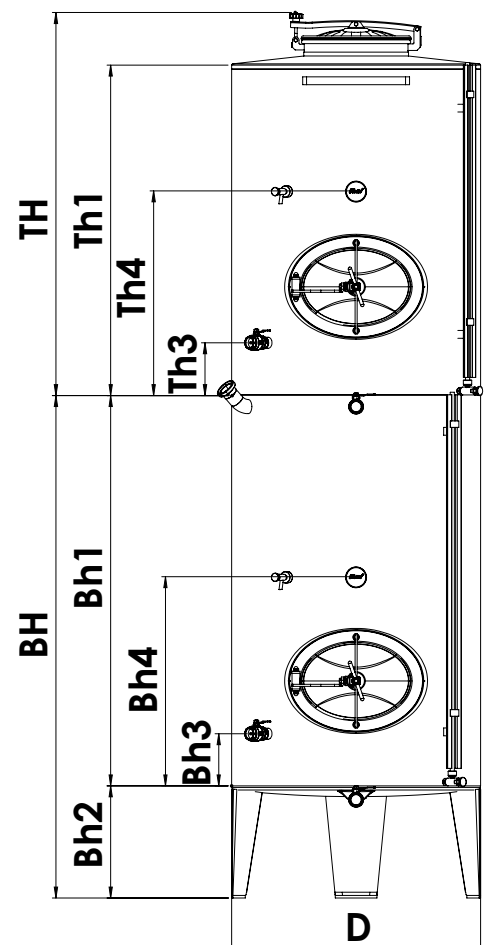
Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	TH	Th1	Th3	Th4		
800	1267	900	625	100	400		13ZTT1267800
950	1267	1050	800	100	400		13ZTT1267950
1250	1267	1300	1000	100	500		13ZTT12671250

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 x Anschluss für Inertgas ½" IG
- Kranösen

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Maischetür 245 x 310 mm
- Höhenverstellbare Füße



12.4 Mehrkammertanks mit Kühlmantel



Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Kühlmantel
- 2 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Klarablauf mit Kugelventil 1"
- Probierhahn DN15
- Domdeckel Ø385 mm
- ovales Mannloch 345 x 455 mm
- Analogthermometer
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- 2 × Anschluss für Inertgas ½" IG
- Kranösen

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Gärspund DN50
- Anschluss für Rührwerk
- Typenschild
- Maischetür 245 × 310 mm
- Höhenverstellbare Füße

Ø795 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								Code
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	Bz	By	
500	795	1080	1000	400	100	500	250	150	13ZTB795500
600	795	1330	1250	400	200	700	300	150	13ZTB795600
800	795	1580	1500	400	200	800	400	150	13ZTB795800

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter							Kode
	D	TH	Th1	Th3	Th4	Tz	Ty	
500	795	1300	1000	100	500	250	150	13ZTT795500
600	795	1500	1250	200	700	300	150	13ZTT795600
800	795	1800	1500	200	800	400	150	13ZTT795800

Ø955 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								Code
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	Bz	By	
700	955	1530	1000	400	100	500	250	150	13ZTB955700
900	955	1780	1250	400	200	700	300	150	13ZTB955900
1100	955	2030	1500	400	200	800	400	150	13ZTB9551100

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter							Kode
	D	TH	Th1	Th3	Th4	Tz	Ty	
700	955	1300	1000	100	500	250	150	13ZTT955700
900	955	1500	1250	200	700	300	150	13ZTT955900
1100	955	1800	1500	200	800	400	150	13ZTT9551100

Ø1113 mm

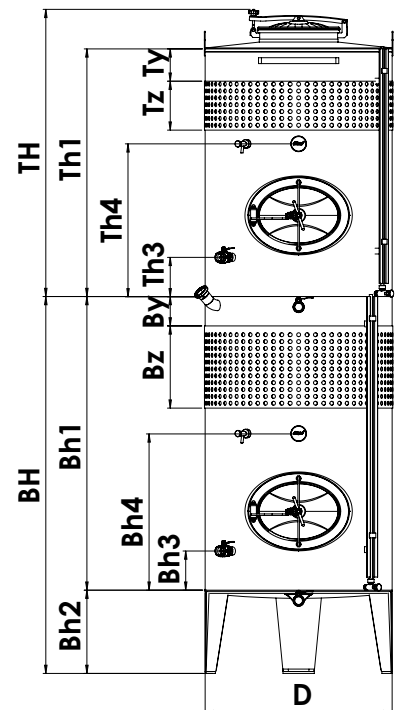
Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	Bz	By	
1000	1113	1530	1000	400	100	500	250	150	13ZTB11131000
1200	1113	1780	1250	400	200	700	300	150	13ZTB11131200
1500	1113	2030	1500	400	200	800	400	150	13ZTB11131500

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter							Code
	D	TH	Th1	Th3	Th4	Tz	Ty	
1000	1113	1300	1000	100	500	250	150	13ZTT11131100

Ø1267 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter								Kode
	D	BH	Bh1	Bh2	Bh3	Bh4	Bz	By	
1250	1267	1530	1000	400	100	500	250	150	13ZTB12671250
1600	1267	1780	1250	400	200	700	300	150	13ZTB12671600
2000	1267	2030	1500	400	200	800	400	150	13ZTB12672000

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter							Kode
	D	TH	Th1	Th3	Th4	Tz	Ty	
1250	1267	1300	1000	100	500	250	150	13ZTT12671250





The Vine HRVSTD for You

UNGARN 📍



ZUBEHÖR UND ERZATZTEILE



13

1. Staubdeckel

Volumen des Tanks	Durchmesser in mm	Kode
12 L – 16 L	250	10P1
30 L – 60 L	340	10P2
70 L – 100 L	430	10P3
120 L – 180 L	510	10P4
200 L – 250 L	604	10P5
300 L – 380 L	678	10P6
500 L – 800 L	835	10P7
1100 L	1000	10P8
1500 L	1165	10P9
2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L	1320	10P10
2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L	1480	10P11
8000 L, 10000 L	1650	10P12

2. Schwimmdeckel (Öl)

Volumen des Tanks	Durchmesser in mm	Kode
12 L – 16 L	230	10PL1
30 L – 60 L	309	10PL2
70 L – 100 L	385	10PL3
120 L – 180 L	456	10PL4
200 L – 250 L	539	10PL5
300 L – 380 L	607	10PL6
500 L – 800 L	774	10PL7
1100 L	935	10PL8
1500 L	1076	10PL9
2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L	1217	10PL10
2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L	1420	10PL11
8000 L, 10000 L	1580	10PL12

3. Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspond

Volumen des Tanks	Durchmesser in mm	Kode
70 L – 100 L	381	99PLZ70_K
120 L – 180 L	452	99PLZ120_K
200 L – 250 L	535	99PLZ200_K
300 L – 380 L	603	99PLZ300_K
500 L – 800 L	770	99PLZ500_K
1100 L	931	99PLZ1100_K
1500 L	1072	99PLZ1500_K
2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L	1213	99PLZ2000_K
2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L	1410	99PLZ2450_K
8000 L, 10000 L	1580	99PLZ8000_K

4. Hebearm für Schwimmdeckel

Kode
10RPL

5. Schlauch für Schwimmdeckel

Volumen des Tanks	Premier zračnice	Kode
70 L – 100 L	Ø400 mm	10Z70
120 L – 180 L	Ø500 mm	10Z120
200 L – 250 L	Ø550 mm	10Z200
300 L – 380 L	Ø640 mm	10Z300
500 L – 800 L	Ø800 mm	10Z500
1100 L	Ø950 mm	10Z110
1500 L	Ø1100 mm	10Z1500
2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L	Ø1250 mm	10Z2000
2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L	Ø1350 mm	10Z2450
8000 L, 10000 L	Ø1600 mm	10Z8000

6. Luftpumpe

Kode
99ZTM

7. Gärspunde

Typ	Kode
Wassergärspond	10V10
Weiß klein ¾"	10V11
Weiß groß ¾"	10V12
Grau DN50	10V13

8. Edelstahl Hahn

Typ	Kode
Kugelhahn ½"	99IP1/2
Kugelhahn ¾"	99IP3/4
Probierhahn DN15	99IPDN15

9. Analogthermometer und Einschraubhülse

Produkt	Kode
Analogthermometer Messskala von -20 °C bis 80 °C	10T
Hülse G ½"	10ST

10. Verschlusskappe mit Kettel

Größe	Kode
DN25	10C25
DN32	10C32
DN40	10C40
DN50	10C50
DN65	10C65

11. Kugelventil

Größe	Kode
DN25	10KVDN25
DN32	10KVDN32
DN40	10KVDN40
DN50	10KVDN50
DN65	10KVDN65
DN80	10KVDN80
DN100	10KVDN100
G 1"	99IV1
G ¾"	99IV5/4
WG 1"	99IV1WG
WG ¾"	99IV5/4WG

12. Scheibenventil

Größe	Kode
DN25	10KVDN25
DN32	10KVDN32
DN40	10KVDN40
DN50	10KVDN50
DN65	10KVDN65
DN80	10KVDN80
DN100	10KVDN100

13. Karbonisierung Stein

Größe	Kode
1.5" TC 150 mm	10KK150
1.5" TC 200 mm	10KK200

14. Durchflussanzeiger und Schauglass

Größe	Kode
Durchflussanzeiger DN32	10IP32
Durchflussanzeiger DN40	10IP40
Durchflussanzeiger DN50	10IP50
Durchflussanzeiger DN65	10IP65
Schauglass DN 40	10KS40
Schauglass DN 50	10KS50
Schauglass DN 65	10KS65
Schauglass DN 80	10KS80

15. Höhenverstellbare Füße

Typ	Kode
M16 (do 1500 L)	10NN
M24 (od 2000 L)	10NN2

16. Kühlplatte

Abmessungen	Kode
360 × 500 mm	10HR500
360 × 625 mm	10HR625
360 × 800 mm	10HR800
360 × 1000 mm	10HR1000
360 × 1250 mm	10HR1250
360 × 1500 mm	10HR1500
360 × 2000 mm	10HR2000
360 × 2500 mm	10HR2500

17. Rotierender Sprühkopf 360°

Kode
10NC

18. Zapflochklappe

Größe	Kode
Gr. 37 / 70 mm	10PL70
Gr. 37 / 100 mm	10PL100

19. Dekanter

Typ	Kode
Einteilig DN40	10RDE40
Zweiteilig DN40	10RDV40
Einteilig DN50	10RDE50
Zweiteilig DN50	10RDV50

TANKS FÜR DESTILLATE / SPEISEÖL / WEIN



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert

14

14.1 Tanks mit Domdeckel

- Domdeckel ermöglicht einen hermetischen Verschluss und verhindern, dass der Inhalt mit Sauerstoff in Kontakt kommt.
- Der Tank ist zur Lagerung verschiedener Destillate und Speiseöle wie Oliven-, Kürbis-, Raps-, Sonnenblumenöl und anderen verwendet werden.
- Der Tank kann auch zur Lagerung von Wein verwendet werden. In diesem Fall kann am Deckel des Behälters ein Anschluss zur Inertgas angeschweißt werden.
- Bodenauslauf und Domdeckel ermöglichen eine einfache Reinigung und Entleerung des Tanks.

Grundausstattung:

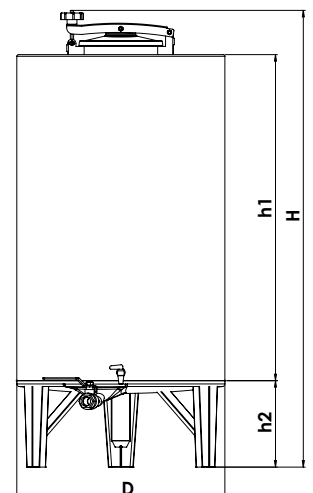
- angeschweißte Füße
- Domdeckel Ø250 mm
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Hahn ¾"

Zubehör:

- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm
- Anschluss DN50 für Gärspund
- Gärspund DN50
- Probierhahn ½"



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter				Kode
	D	H	h1	h2	
100	476	1100	600	300	08PO100L
150	476	1350	850	300	08PO150L
200	565	1350	850	300	08PO200L
250	565	1500	1000	300	08PO250L
300	636	1500	1000	300	08PO300L
380	636	1800	1250	300	08PO380L
500	795	1500	1000	300	08PO500L
600	795	1800	1250	300	08PO600L
800	795	2000	1500	300	08PO800L
1100	955	2000	1500	300	08PO1100L





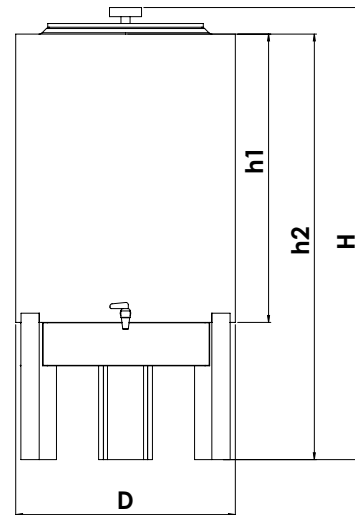
14.2 Tanks mit Gestell

- Der Tank ist zur Lagerung verschiedener Destillate und Speiseöle verwendet werden.
- Aufgrund des Gestells ist es auch zum Tragen geeignet.

Grundausstattung:

- Gestell
- Hahn $\frac{3}{4}$ "
- Deckel Ø250 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter				Kode
	D	H	h1	h2	
50	398	800	450	300	08PB50L
100	476	950	600	300	08PB100L
150	476	1300	850	300	08PB150L
200	565	1300	850	300	08PB200L
250	565	1350	1000	300	08PB250L
300	636	1350	1000	300	08PB300L



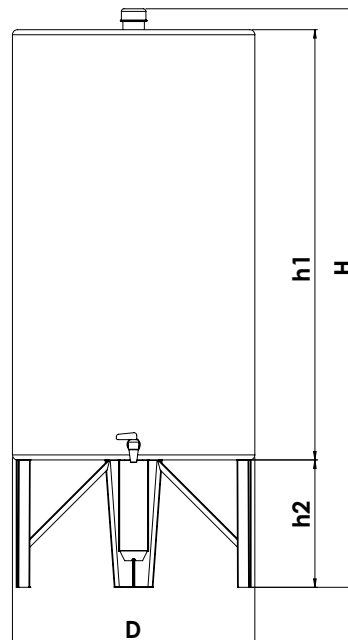
14.3 Tanks für Schnaps mit Verschluss

- Tanks werden zur Lagerung von Schnaps verwendet. Sie sind mit einem verchromten Verschluss hermetisch verschlossen.

Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Hahn $\frac{1}{2}$ "
- Verschluss $\frac{5}{4}$ ", verchromt

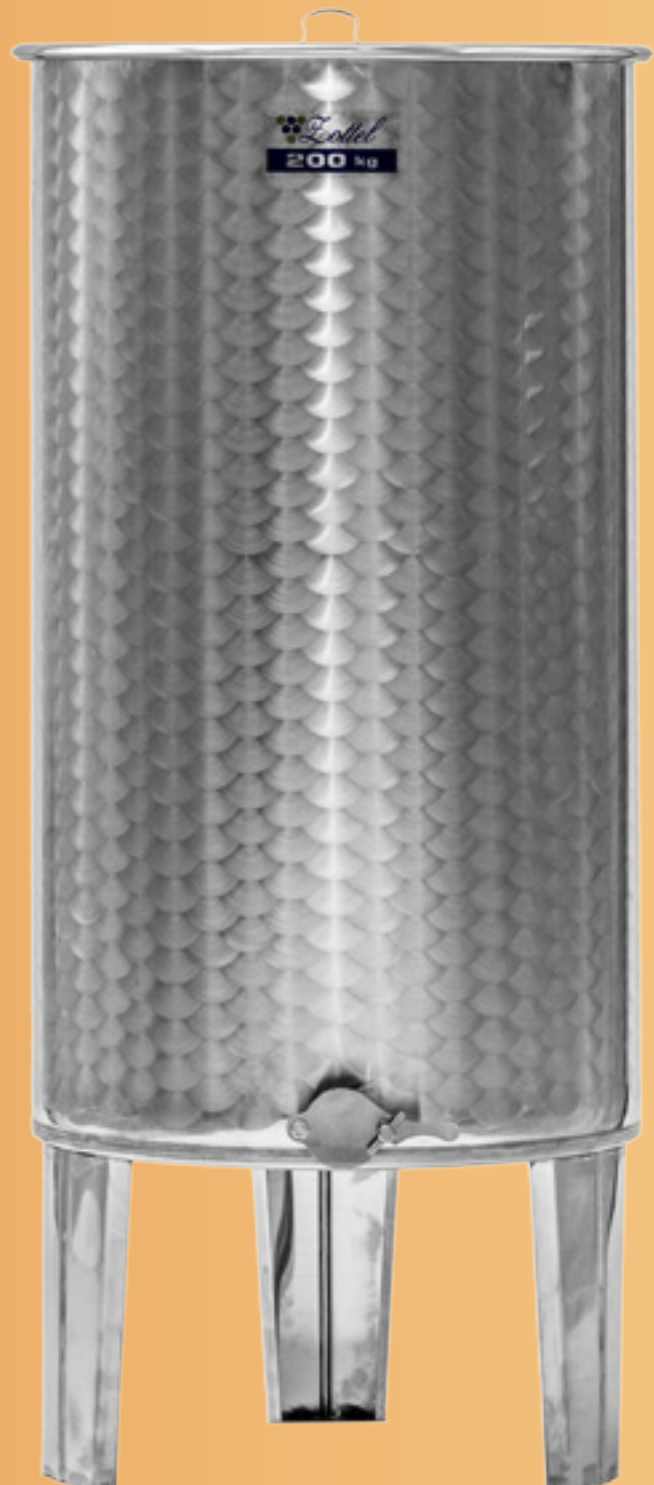
Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter				Kode
	D	H	h1	h2	
12	232	490	320	140	09PZG12L
16	232	650	400	140	09PZG16L
30	316	730	450	250	09PZG30L
50	316	930	650	250	09PZG50L
100	398	1130	850	250	09PZG100L
150	476	1130	850	250	09PZG150L
200	565	1130	850	250	09PZG200L
300	636	1350	1000	320	09PZG300L



HONIGTANKS



- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301),
- ❖ Oberfläche IIId (2R),
- ❖ außen marmoriert



15

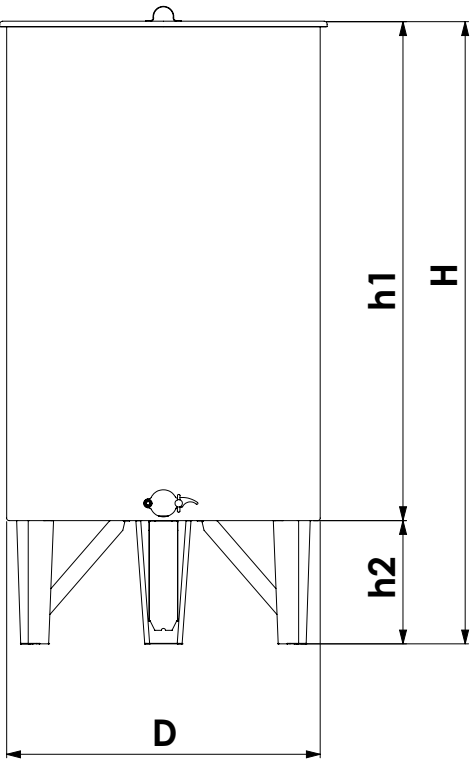
15. Honigtanks



Grundausrüstung:

- angeschweißte Füße
- Honighahn 5/4"
- Staubdeckel

Volumen in kg	Abmessungen in Millimeter				Kode
	D	H	h1	h2	
40	316	700	450	250	06MED4030
70	316	900	650	250	06MED7050
95	398	850	600	250	06MED9570
110	398	950	700	250	06MED11080
135	398	1100	850	250	06MED135100
200	476	1095	845	250	06MED200150
270	565	1095	845	250	06MED270200
410	636	1320	1000	320	06MED410300
690	795	1320	1000	320	06MED690500
830	795	1570	1250	320	06MED830600



HYDROPRESSEN



- ❖ Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- ❖ Elektropolierte Oberflächen

Unsere Hydropresse stellt das einfachste und schnellste Pressen verschiedener Fruchtmaisesorten dar. Es wird zum Pressen von Fruchtmaise mit Wasser verwendet. Das Pressen der Früchte erfordert keine körperliche Anstrengung und sorgt für eine hohe Saftausbeute. Hydropress ist vollständig elektropoliert, was eine einfachere Reinigung, höhere Hygienestandards und einen gleichmäßigeren Saftfluss gewährleistet.



SCHAUEN SIE SICH DAS VIDEO
ÜBER APFELPRESSEN AN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE

16





Vorteile der Hydropresse Zottel

- einfaches und schnelles Pressen
- Pressen ohne körperliche Anstrengung
- hohe Ausbeute der gepressten Obstmasse (bis 80%)
- ganz aus Edelstahl gefertigt und lebensmitteltauglich
- elektropolierte Oberflächen - verbesserte Dauerfestigkeit
- einfache Reinigung

Grundausrüstung:

- Druckmembrane
- Presssack
- Spritzschutz

Zubehör:

- Filtersack für Trub



Typ	VS 35	VS 100	VS 160	VS 250
Kapazität	35 L	100 L	160 L	250 L
Länge	440 mm	790 mm	950 mm	980 mm
Breite	440 mm	730 mm	850 mm	880 mm
Höhe	950 mm	1210 mm	1255 mm	1465 mm
Durchmesser und Höhe des Korbes	338 mm, 545 mm	440 mm, 730 mm	535 mm, 730 mm	610 mm, 905 mm
Arbeitsmedium	Wasser (8-20 °C)	Wasser (8-20 °C)	Wasser (8-20 °C)	Wasser (8-20 °C)
Maximaler Einlassdruck	3.0 Bar	3.0 Bar	3.0 Bar	3.0 Bar
Gewicht	35 Kg	75 Kg	115 Kg	135 Kg
Kippend	Nein	Ja	Ja	Ja
Auf Rädern	Nein	Ja	Ja	Ja
Kode	12VS35L	12VS100L	12VS160L	12VS250L

16.1 Zubehör und Ersatzteile

Presstuch

Typ	Kode
VS 35	35MS
VS 100	100MS
VS 160	160MS
VS 250	250MS



Filtersack

Typ	Kode
VS 35	99VR35
VS 100	99VR100
VS 160	99VR160
VS 250	VR250L

Druckmembrane

Typ	Kode
VS 35	99MVS35
VS 100	99MVS100
VS 160	99MVS160
VS 250	99MVS250



17 OBSTMÜHLE

- ❖ Edelstahl AISI304 (1.4301)
- ❖ Obstmühle ist ganz aus Edelstahl 1.4301 hergestellt und ist deswegen lebensmitteltauglich.



SCHAUEN SIE SICH DAS VIDEO
ÜBER APFELMÜHLEN AN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE

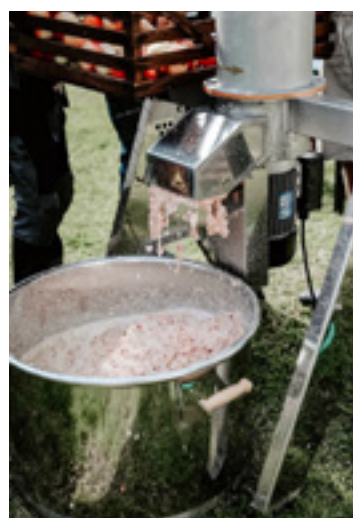
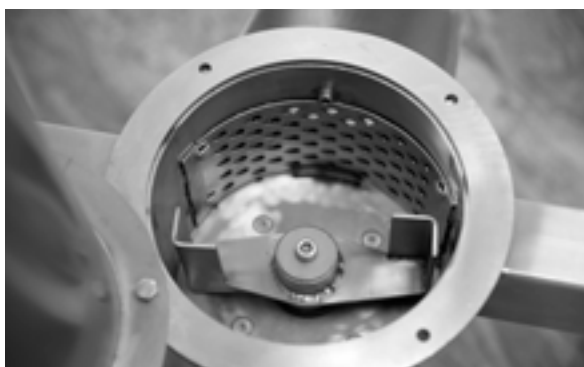


Sie ist zum Mahlen verschiedener Obst- und Gemüsesorten wie Äpfel, Aronia, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Kirschen, Karotten, Paprika, Rote Bete, Zwiebeln und Meerrettich bestimmt. Steinfrüchte müssen vor dem Mahlen entkernt werden, sonst werden die Steine zerkleinert.

Die Obstmühle ist mit einem Einphasen- oder Dreiphasenmotor ausgestattet.

Die Mahlfeinheit kann durch Wechseln der drei Scheiben eingestellt werden. Bei der Mühle befinden sich drei verschiedene Aufsätze, die je nach Obst- / Gemüsesorte und gewünschter Dicke der gemahlenen Masse verwendet werden können.

Typ	MMS 1F	MMS 3F
Nennleistung	850 kg/h	850 kg/h
Länge	700 mm	700 mm
Breite	820 mm	820 mm
Höhe	1520 mm	1520 mm
Scheiben	3	3
Gewicht	43 kg	38 kg
Motorleistung	2.2 kW	1.5 kW
Spannung	230 V	400 V
Drehzahl	1440 UpM	1420 UpM
Kode	21MMS1F	21MMS3F



ELEKTRISCHER 18 KOCHKESSEL

- ❖ Der Kochkessel ermöglicht ein einfaches Kochen und eine sorgfältige Überwachung während des Kochprozesses. Er ist bei der Wärmebehandlung von Lebensmitteln durch Kochen verwendet. Die maximal erreichte Heiztemperatur beträgt 110 °C.
- ❖ Der Kessel ist vollständig aus Edelstahl AISI304 (1.4301) hergestellt. Er ist mit Mineralwolle isoliert um die Energiesparungen zu ermöglichen. Das Zwischenheizmedium bei doppelwandigem Kessel ist Glyzerin, in dem sich die Erhitzer befinden.
- ❖ Rührwerk verhindert das Anbrennen des Inhalts und ermöglicht ein gleichmäßiges Kochen.
- ❖ Die Motorleistung kann an unterschiedliche Inhaltsviskositäten angepasst werden.

Typ	100 L	200 L	300 L	600 L
Kesselvolumen, netto (L)	100	200	300	600
Gewicht (Kg)	102	145	195	320
Höhe des Kessels (Cm)	120	150	150	190
Breite und Länge (Cm)	57 x 70	64 x 80	78 x 95	92 x 120
Motorleistung (kW)	0.12	0.18	0.25	0.37
Leistung der Erhitzer (kW)	9	2 x 9	2 x 9 in 1 x 6	2 x 9 in 1 x 6
Spannung	400	400	400	400
Heizmedium	Glyzerin	Glyzerin	Glyzerin	Glyzerin
Drehzahl	20	20	20	20
Kode	18EK100L	18EK200L	18EK300L	18EK600L

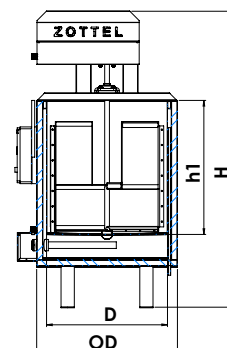
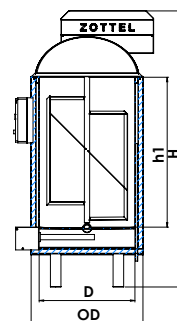
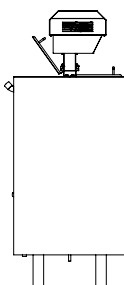
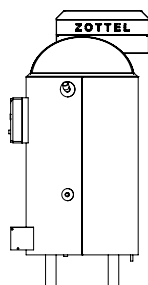


Grundausstattung:

- elektrische Erhitzer
- Elektroschaltschrank für die Temperatursteuerung und die Rührwerk-Einschaltung
- Rührwerk mit dem Elektromotor
- Isolierung: Mineralwolle
- Kugelventil 5/4"

Zubehör:

- stärkerer Motor (0.18 – 1.5kW)
- Silikonschaber
- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon



Rührwerk



Silikonschaber

ANDERE PRODUKTE 19



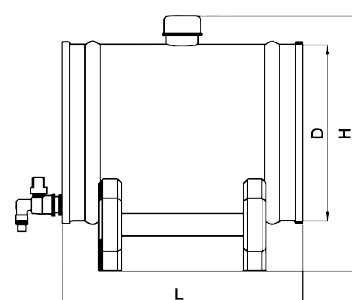
19.1 Liegende Behälter

Tanks sind zur Lagerung von Destillaten und zur kurzfristigen Lagerung von Wein bestimmt.

Grundausstattung:

- Holzgestell
- Hahn ½"
- Verchromter Verschluss ⅝"
- Edelstahl AISI304 (1.4301),
- Oberfläche IIId (2R),
- außen marmoriert

Volumen in Liter	D in mm	L in mm	H in mm	Kode
12	232	320	330	11L12L
16	232	390	330	11L16L
30	316	450	440	11L30L
50	316	650	440	11L50L



19.2 Mehrzweckbehälter

Die Mehrzweckbehälter sind zum Kochen von Marmeladen, Säften, Suppen (wie Gulasch) usw. geeignet.

- Die Bodendicke beträgt 1.5 mm.
- Edelstahl AISI304 (1.4301),
- Oberfläche IIId (2R),
- außen marmoriert

Standardausstattung:

- 2 × Holzgriff
- Staubdeckel

Zubehör:

- Kugelventil 1"
- Hahn ¾"

Typ	Volumen in Liter	Durchmesser in mm	Höhe in mm	Kode
Klein	35	398	300	17IPL35L
Medium	60	476	350	17IPL60L
Groß	95	565	390	17IPL95L





19.3 Futterdämpfer

Futterdämpfer werden zum Kochen von Tierfutter (z. B. Kartoffeln, Kohlrabi, Rote Bete), Gulasch, zum Wasserkochen usw. verwendet.

Vorteile:

- Komplett aus Edelstahl gefertigt – extrem lange Lebensdauer
- Feuerraum mit Schamotte für lange Wärmeerhaltung
- Einfaches Entleeren des Dämpfers (kipubar)
- Schnelles und gleichmäßiges Kochen

Zubehör:

- Dampfverteiler

Technische Daten	Futterdämpfer 80 L	Futterdämpfer 100 L	Futterdämpfer 120 L
Volumen	80 L	100 L	120 L
Durchmesser des Kessels	500 mm	565 mm	565 mm
Höhe des Kessels	1100 mm	1250 mm	1250 mm
Gewicht	39 kg	51 kg	52 kg
Dampfzeit	80 min	85 min	100 min
Kode	22BP80L	22BP100L	22BP120L

Verbrennung: feste Brennstoffe, Gas



19.4 Behälter für Fleisch in Salzlake und für Sauerkraut/Sauerrüben

Der Behälter ist vollständig aus Edelstahl und Holz hergestellt und ist lebensmitteltauglich.

- Fleisch, Kohl, Rüben oder andere Inhalte werden mit einer Holzschraube und einem Teller beschwert.
- Holzplatte drückt den Inhalt nach unten.

Technische Daten	Behälter 30 L	Behälter 50 L	Behälter 90 L
Volumen	30 L	50 L	90 L
Durchmesser	398 mm	398 mm	476 mm
Höhe des Behälters	300 mm	400 mm	500 mm
Kode	22FS30L	22FS50L	22FS90L



BIERTANKS



20



20.1 Konische Gärtanks

20.1.1 MIT DECKEL

Edelstahl AISI304 (1.4301), Oberfläche IIId (2R), außen 2B (3c).

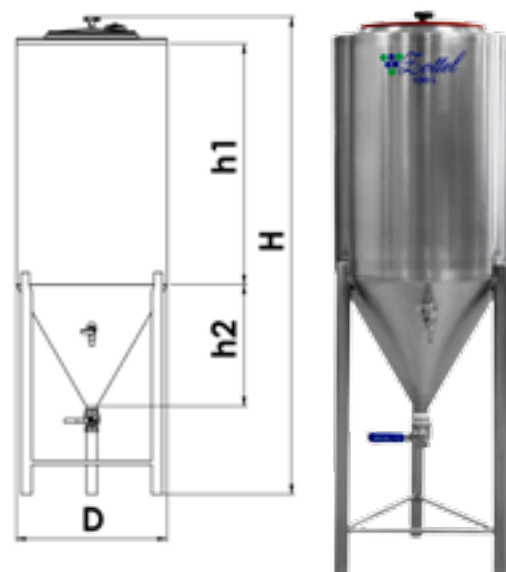
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Restablauf mit Kugelventil 1"
- Hahn ½"
- Deckel mit Dichtung
- Verschlusskappe

Zubehör:

- Analogthermometer
- Probierhahn ½"
- Gärspund

Volumen in l	D in mm	h1 in mm	h2 in mm	H in mm	Kode
50	398	350	700	1100	20KOP50
100	476	500	700	1300	20KOP100
150	476	750	700	1500	20KOP150
200	476	1000	700	1750	20KOP200
250	565	900	850	1850	20KOP250
300	636	900	850	1850	20KOP300
380	636	1100	850	2050	20KOP380



20.1.2 MIT DOMDECKEL

Edelstahl AISI304 (1.4301), Oberfläche IIId (2R), außen marmoriert.

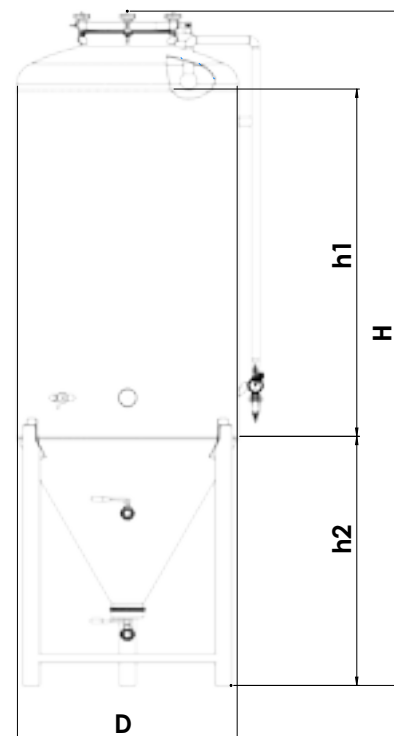
Grundausstattung:

- Konus 60°
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Totalauslauf DN40
- Mittelauslauf DN40
- Analogthermometer
- Probierhahn DN15
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe
- Domdeckel Ø400 mm

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße

Volumen in l	D in mm	h1 in mm	h2 in mm	H in mm	Kode
200	636	625	800	1750	20KPB200
300	636	1000	800	2100	20KPB300
400	636	1250	800	2400	20KPB400
500	795	1000	950	2250	20KPB500
600	795	1250	950	2500	20KPB600
800	795	1500	1100	2750	20KPB800
1100	955	1500	1100	2900	20KPB1100





20.2 Konische Gärtanks mit Kühlmantel

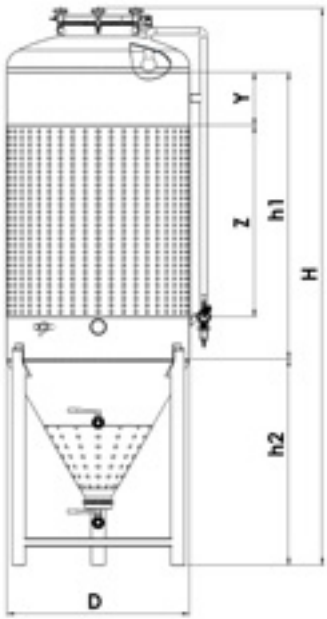
Edelstahl AISI304 (1.4301), Oberfläche IIId (2R), außen marmoriert

Grundausstattung:

- Konus 60°
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Kühlmantel auf Mantel und Konus
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Totalauslauf DN40
- Mittelauslauf DN40
- Analogthermometer
- Probierhahn DN15
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe
- Domdeckel Ø400 mm

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	h1	h2	H	Z	Y	
200	636	625	800	1750	400	125	20KPHP200
300	636	1000	800	2100	700	150	20KPHP300
400	636	1250	800	2400	700	250	20KPHP400
500	795	1000	950	2250	700	150	20KPHP500
600	795	1250	950	2500	700	250	20KPHP600
800	795	1500	1100	2750	1000	250	20KPHP800
1100	955	1500	1100	2900	1000	250	20KPHP1100

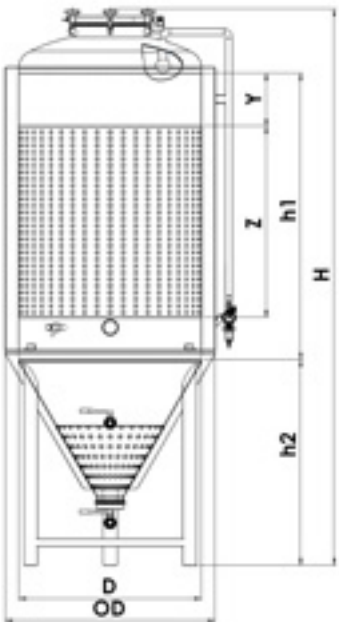
20.3 Konische Gärtanks mit Kühlmantel und Isolierung

Grundausstattung:

- Konus 60°
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Kühlmantel auf Mantel und Konus
- 4 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Isolierung PU-Schaum 50 mm
- Totalauslauf DN40
- Mittelauslauf DN40
- Analogthermometer
- Probierhahn DN15
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe
- Domdeckel Ø400 mm

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Hahn ¾"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter							
	D	OD	h1	h2	H	Z	Y	Kode
200	636	786	625	800	1750	400	125	20KPHP200IZ
300	636	786	1000	800	2100	700	150	20KPHP300IZ
400	636	786	1250	800	2400	700	250	20KPHP400IZ
500	795	945	1000	950	2250	700	150	20KPHP500IZ
600	795	945	1250	950	2500	700	250	20KPHP600IZ
800	795	945	1500	1100	2750	1000	250	20KPHP800IZ
1100	955	1105	1500	1100	2900	1000	250	20KPHP1100IZ



20.4 Lagertanks

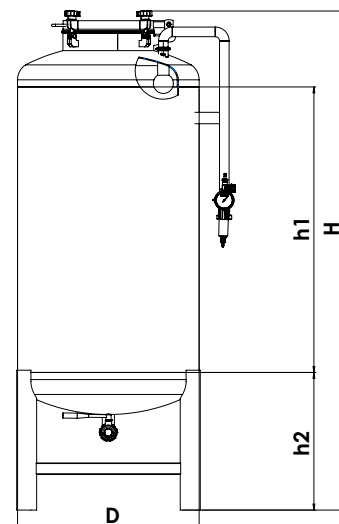
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Bogenboden DIN 28011
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Totalauslauf DN40
- Domdeckel Ø400 mm
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße
- Isolierung PU-Schaum 50 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter				Kode
	D	h1	h2	H	
300	636	1000	400	1800	20PP300
500	795	1000	400	1800	20PP500
600	795	1250	400	2050	20PP600
800	795	1500	400	2300	20PP800
1100	955	1500	400	2300	20PP1100
1500	1113	1500	400	2300	20PP1500
2000	1267	1500	400	2300	20PP2000



20.5 Lagertanks mit Kühlmantel

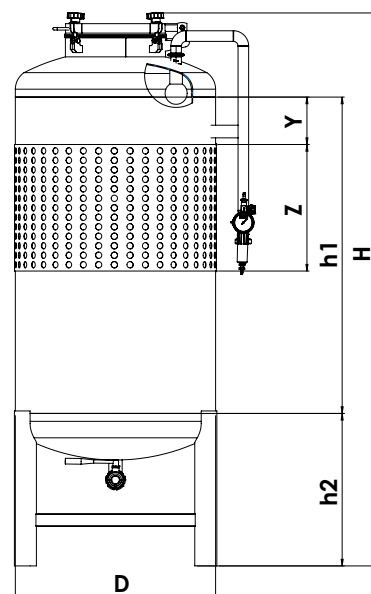
Grundausstattung:

- angeschweißte Füße
- Bogenboden DIN 28011
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Kühlmantel
- 2 × Anschluss ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- Totalauslauf DN40
- Domdeckel Ø400 mm
- Sprühkopf mit Reinigungsrohr DN25 und Verschlusskappe

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- Höhenverstellbare Füße
- Isolierung PU-Schaum 50 mm

Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter						Kode
	D	h1	h2	H	Z	Y	
300	637	1000	400	1800	400	150	20PPHP300
500	795	1000	400	1800	400	150	20PPHP500
600	795	1250	400	2050	400	150	20PPHP600
800	795	1500	400	2300	400	150	20PPHP800
1100	955	1500	400	2300	400	150	20PPHP1100
1500	1113	1500	400	2300	400	150	20PPHP1500
2000	1267	1500	400	2300	400	150	20PPHP2000



20.6 Lagertanks mit Kompressor

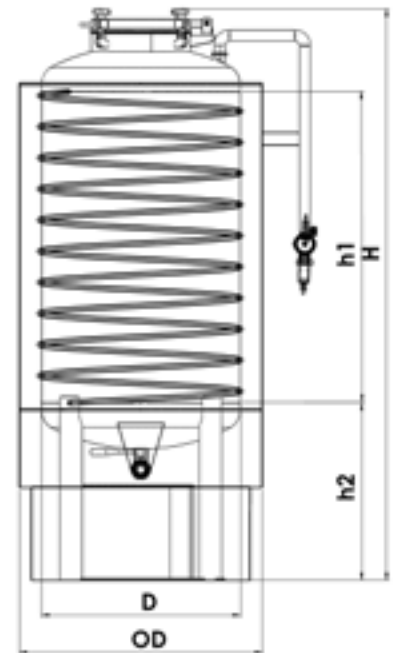


Grundausstattung:

- angeschweißte FüÙe
- Bogenboden DIN 28011
- Druckventil, einstellbar bis 2.5 Bar
- Totalauslauf DN40
- Domdeckel Ø400 mm
- Isolierung PU-Schaum 50 mm
- Kühlaggregat

Zubehör:

- Kugel- und Scheibenventile – DN, WG, Garolla, TC, Macon
- Verschlusskappe
- Probierhahn DN15
- Hahn ¾"
- Sicherheitsventil
- Füllstandsanzeige DN15 - Ø16 mm (geschlossene)
- Kranösen
- Typenschild
- ovales Mannloch 345 x 455 mm (ab 500 L)
- höhenverstellbare FüÙe



Volumen in Liter	Abmessungen in Millimeter					Kode
	D	OD	h1	h2	H	
300	636	800	1000	700	2000	20PK300
500	795	950	1000	700	2000	20PK500
600	795	950	1250	700	2250	20PK600
800	795	950	1500	700	2500	20PK800
1100	955	1100	1500	800	2600	20PK1100
1500	1113	1300	1500	800	2600	20PK1500
2000	1267	1450	1500	800	2600	20PK2000





**WIR ERFÜLLEN IHREN
WUNSCH NACH
ERFOLG**



+49 (0) 7821 58838 20



kontakt@fischer-lahr.de



www.fischer-lahr.de