



EDELSTAHLPRODUKTE





01



6-8

IMMERVOLLTANKS MIT FÜSSEN

02



10-11

IMMERVOLLTANKS OHNE FÜSSE

03



12

LIEGENDE BEHÄLTER

04



13-15

IMMERVOLLTANKS MIT DOPPELMANTEL

05



16-17

LAGERTANKS

06



18-21

LAGERTANKS MIT DOPPELMANTEL

07



22-24

IMMERVOLL - MAISCHETANKS

08



25-27

GESCHLOSSENE MAISCHETANKS

09



28-30

MAISCHETANKS für ROT - und WEISSWEIN - ÜBERSCHWALTANKS

10



32-33

TRANSPORTBEHÄLTER

11



34-35

LAGERTANKS FÜR BRENNEREI

12



36-38

MISCHBEHÄLTER

13



40

ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

14



41-42

TANKS FÜR SPEISEÖL / SCHNAPPS / WEIN

15



43

HONIGTANKS

16



44-45

HYDROPRESSEN

17



46-47

OBSTMÜHLE

18



48-49

ELEKTRISCHER MEHRZWECKKESSEL

19



50

MEHRZWECKBEHÄLTER

20



51

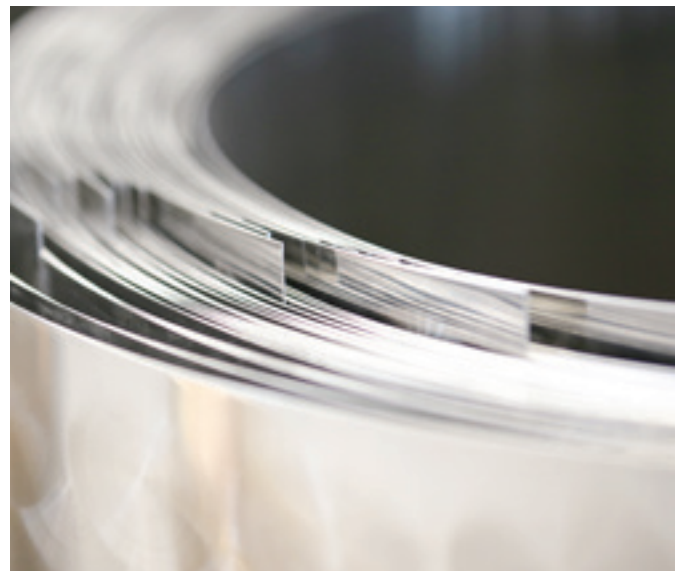
BIERBRAUANLAGEN UND ANDERE PRODUKTE



TRADITION UND ENTWICKLUNG SIND UNSERE TRIEBFEDER

- › Fast 30-jährige Tradition der Produktion und Entwicklung von Edelstahlprodukten
- › Standort: Industriezone Žalec, Slowenien
- › Haupttätigkeit: Produktion von Edelstahlprodukten für die Weinherstellung, den Obstanbau, die Ölherstellung und Schnapsbrennerei
- › Erkennbarkeit des Unternehmens und der Marke Zottel auf internationalen Märkten





UNSERE PRODUKTE SIND ÄSTHETISCH UND TECHNOLOGISCH VOLLENDET

- › Alle Produkte sind aus Edelstahl europäischer Herkunft produziert
- › Außerordentlich lange Lebensdauer
- › Hauptvorteile der Produkte:
Nachhaltigkeit, Zuverlässigkeit, Ästhetik



WIR SIND IMMER FÜR UNSERE PARTNER DA

- › Schnelles Reaktionsvermögen je nach den Bedürfnissen des Partners
- › Professionelle und individuelle Vorgehensweise
- › Höhe Anpassungsfähigkeit an die Bedürfnisse und Wünsche des Partners
- › Langfristige Zusammenarbeit

01



IMMERVOLLTANKS MIT FÜSSEN

- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



1.1

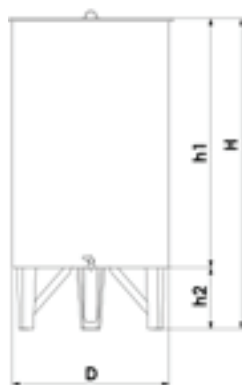
Immervolltanks mit einem Auslauf

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › Hahn 1/2"
- › Schwimmdeckel
- › Staubdeckel

Zusatzausrüstung

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



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	Kode
12	232	460	320	140	01012L
16	232	530	390	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	695	250	01080L
100	398	1100	850	250	010100L
120	476	1000	750	250	010120L
150	476	1095	845	250	010150L
180	476	1250	1000	250	010180L
200	565	1095	845	250	010200L
250	565	1320	1000	320	010250L
300	636	1320	1000	320	010300L1V
380	636	1570	1250	320	010380L1V
500	794	1320	1000	320	010500L1V
600	794	1570	1250	320	010600L1V

1.2

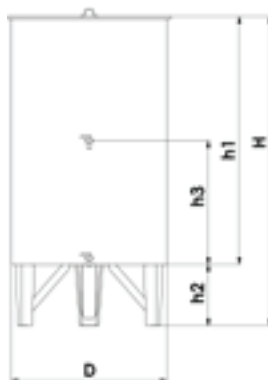
Immervolltanks mit zwei Ausläufen

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › Hahn 1/2"
- › Probierhahn 1/2"
- › Schwimmdeckel
- › Staubdeckel

Zusatzausrüstung

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



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Kode
300	636	1320	1000	320	500	010300L2V
380	636	1570	1250	320	625	010380L2V
500	794	1320	1000	320	500	010500L2V
600	794	1570	1250	320	625	010600L2V

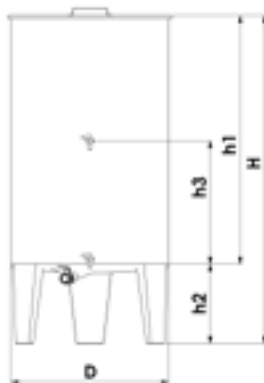
1.3 Immervolltanks mit drei Ausläufen

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › Hahn 1/2"
- › Probierhahn 1/2"
- › Restablauf – Kugelventil 1"
- › Schwimmdeckel
- › Staubdeckel

Zusatzausrüstung

- › Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Kode
300	636	1320	1000	320	500	010300L3V
380	636	1570	1250	320	625	010380L3V
500	794	1320	1000	320	500	010500L3V
600	794	1570	1250	320	625	010600L3V
800	794	1820	1500	320	750	010800L3V
1100	953	1820	1500	320	750	0101100L4V

1.4 Immervolltanks mit vier Ausläufen

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › Hahn 1/2"
- › Probierhahn 1/2"
- › Restablauf – Kugelventil 5/4"
- › Klarablauf – Kugelventil 5/4"
- › Schwimmdeckel
- › Staubdeckel
- › Leiterbügel

Zusatzausrüstung

- › Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- › Hebearm für Schwimmdeckel

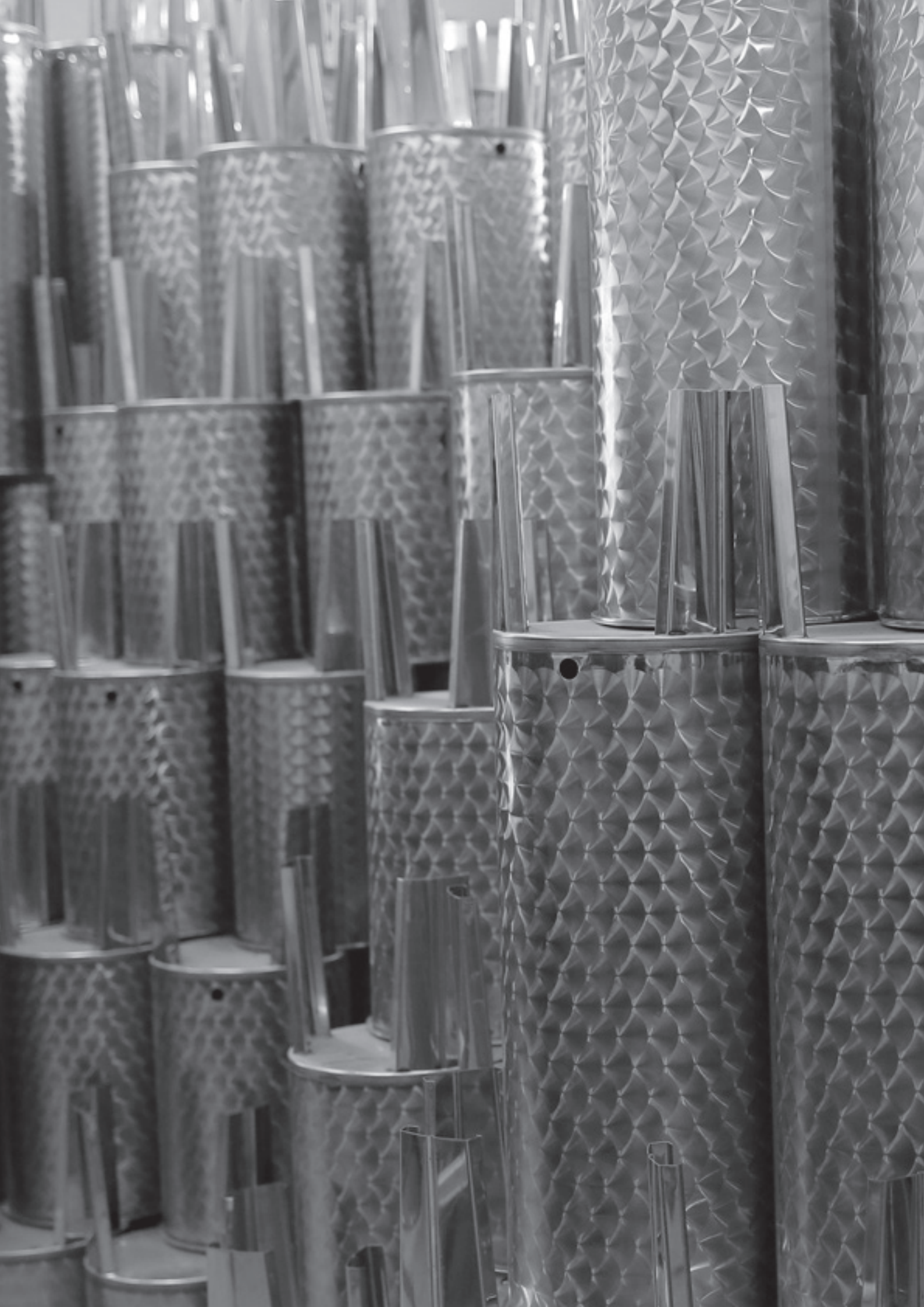


Der Rand des Tanks ist verstärkt um höhere Widerstandsfähigkeit zu erreichen.

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Kode
1500	1115	1860	1500	360	750	0101500L4V
2000	1275	1860	1500	360	750	0102000L4V
2450	1430	1860	1500	360	750	0102450L4V
2600	1275	2360	2000	360	1000	0102600L4V
3300	1430	2360	2000	360	1000	0103300L4V

- › Die Form des Bodens von 300 L bis 1500 L mit dem Restablauf





02



IMMERVOLLTANKS OHNE FÜSSE

- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



2.1

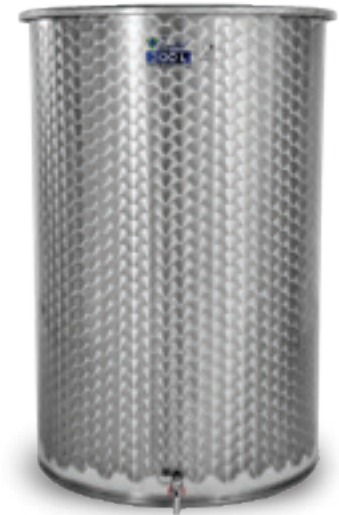
Immervolltanks mit einem Auslauf ohne FüÙe

Grundausrüstung

- › Hahn 1/2"
- › Schwimmdeckel
- › Staubdeckel

Zusatzausrüstung

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



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	Kode
12	232	320	03012L
16	232	390	03016L
30	316	450	03030L
50	316	650	03050L
60	316	750	03060L
70	398	600	03070L
80	398	695	03080L
100	398	850	030100L
120	476	750	030120L
150	476	845	030150L
180	476	1000	030180L
200	565	845	030200L
250	565	1000	030250L
300	636	1000	030300L1V
380	636	1250	030380L1V
500	794	1000	030500L1V
600	794	1250	030600L1V

2.2

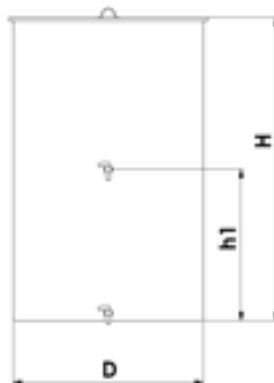
Immervolltanks mit zwei Ausläufen ohne FüÙe

Grundausrüstung

- › Hahn 1/2"
- › Probierhahn 1/2"
- › Schwimmdeckel
- › Staubdeckel

Zusatzausrüstung

- › Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund



Volumen in L	D in mm	H in mm	h1 in mm	Kode
300	636	1000	500	030300L2V
380	636	1250	625	030380L2V
500	794	1000	500	030500L2V
600	794	1250	625	030600L2V
800	794	1500	750	030800L2V
1100	953	1500	750	0301100L2V

03



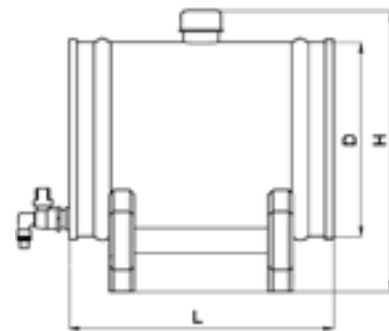
LIEGENDE BEHÄLTER

Die Behälter sind zur Lagerung von Schnaps und zur kurzfristigen Lagerung von Wein bestimmt.

Grundausrüstung

- › Holzgestell
- › Hahn 1/2"
- › verchromte Verschlusskappe 5/4"

Volumen in L	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



- ›› Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- ›› Hochglanz (BA/IIIId)
- ›› außen marmoriert



04



IMMERVOLLTANKS MIT DOPPELMANTEL

- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



4.1

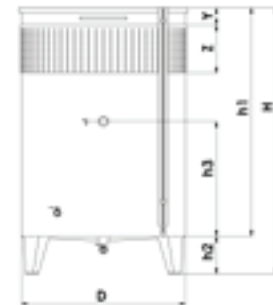
Immervolltanks mit einem Doppelmantel

Grundausrüstung

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

Zusatzausstattung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Kranösen
- › Typenschild
- › ovales/eckiges Mannloch
- › Höhenverstellbare FüÙe
- › Hebearm für Schwimmdeckel



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Y in mm	Z in mm	DM in m²	Kode
300	636	1320	1000	320	500	100	400	0,8	040300L4V
500	794	1320	1000	320	500	100	400	0,9	040500L4V
600	794	1570	1250	320	625	100	400	0,9	040600L4V
800	794	1820	1500	320	750	100	400	0,9	040800L4V
1100	953	1820	1500	320	750	150	400	1,1	0401100L4V
1500	1115	1860	1500	360	750	150	400	1,4	0401500L4V
2000	1275	1860	1500	360	750	150	400	1,5	0402000L4V
2450	1430	1860	1500	360	750	150	400	1,8	0402450L4V
2600	1275	2360	2000	360	1000	150	500	1,9	0402600L4V
3300	1430	2360	2000	360	1000	150	500	2,1	0403300L4V

4.2

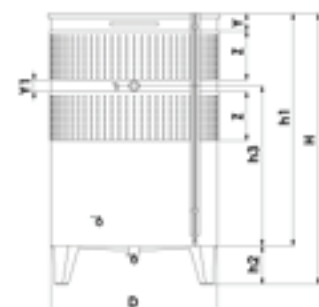
Immervolltanks mit zwei Doppelmänteln

Grundausrüstung

- › angeschweißte FüÙe
- › 2 × Doppelmantel
- › 4 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil ¾"
- › Klarablauf – Kugelventil ¾"
- › Probierhahn DN15
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- › Staubdeckel
- › Leiterbügel

Zusatzausstattung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Kranösen
- › Typenschild
- › ovales/eckiges Mannloch
- › Höhenverstellbare FüÙe
- › Hebearm für Schwimmdeckel



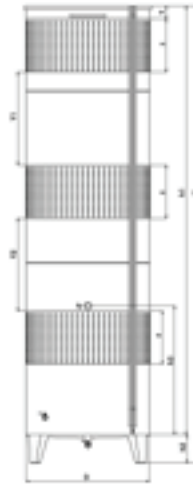
Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Y in mm	Z in mm	Y1 in mm	DM in m²	Kode
1100	955	1820	1500	320	750	150	320	100	1,8	0501100L4V
1500	1115	1860	1500	360	750	150	320	100	2,2	0501500L4V
2000	1275	1860	1500	360	750	150	320	100	2,4	0502000L4V
2450	1430	1860	1500	360	750	150	320	100	2,7	0502450L4V
2600	1272	2360	2000	360	1000	150	400	100	3,2	0502600L4V
3300	1430	2360	2000	360	1000	150	400	100	3,5	0503300L4V
3850	1275	3360	3000	360	1500	150	620	875	4,8	0503850L4V
4850	1430	3360	3000	360	1500	150	620	875	5,4	0504850L4V

4.3

Immervolltanks mit drei Doppelmänteln

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › 3 × Doppelmantel
- › 6 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil ½"
- › Klarablauf – Kugelventil ½"
- › Proberhahn DN15
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- › Staubdeckel
- › Leiterbügel



Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Kranösen
- › Typenschild
- › ovals/eckiges Mannloch
- › Höhenverstellbare Füße
- › Hebearm für Schwimmdeckel

Volumen in L	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	h4 in mm	Y in mm	Z in mm	Y1 in mm	Y2 in mm	DM in m²	Kode
5150	1275	4360	4000	360	1500	280	250	620	360	360	7,2	0505150L4V
5800	1275	4860	4500	360	1500	280	400	620	600	600	7,2	0505800L4V
6400	1430	4360	4000	360	1500	280	250	620	360	360	8,2	0506400L4V
8000	1595	4360	4000	360	1500	280	250	620	360	360	9,0	0508000L4V
10000	1595	5360	5000	360	1500	280	700	620	600	600	9,0	05010000L4V



Weingut Šijački, Serbien

05



LAGERTANKS

- » Edeldahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



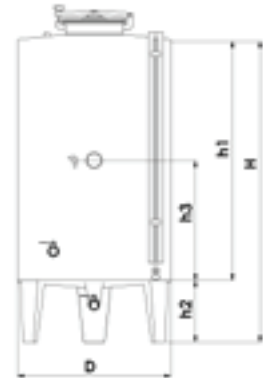
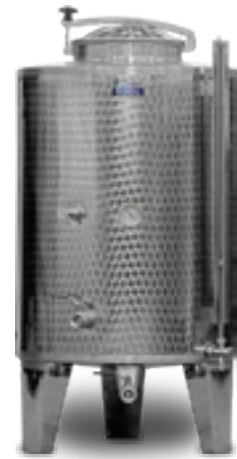
5.1 Lagertanks mit Domdeckel

Grundausrüstung

- › angeschweißte FüÙe
- › Restablauf – Kugelventil 1"
- › Klarablauf – Kugelventil 1"
- › Probierhahn DN15
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Analogthermometer
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › 2 × Stutzen ½" IG für Inertgas

Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/Gärspund
- › Kranösen
- › Typenschild
- › eckiges Mannloch 245 × 310 mm
- › Höhenverstellbare FüÙe



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Kode
300	636	1470	1000	320	500	04Z300L4V
500	794	1470	1000	320	500	04Z500L4V
600	794	1720	1250	320	625	04Z600L4V
800	794	1970	1500	320	750	04Z800L4V

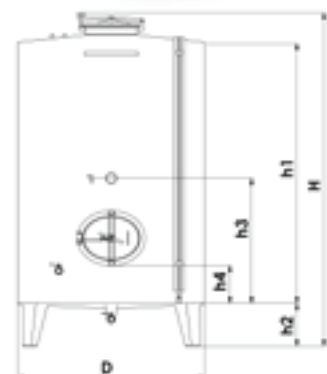
5.2 Lagertanks mit Domdeckel und Mannloch

Grundausrüstung

- › angeschweißte FüÙe
- › Restablauf – Kugelventil ½"
- › Klarablauf – Kugelventil ½"
- › Probierhahn DN15
- › ovals Mannloch
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Analogthermometer
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › 2 × Stutzen ½" IG für Inertgas
- › Leiterbügel

Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/Gärspund
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Höhenverstellbare FüÙe



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	h4 in mm	Kode
1100	953	1970	1500	320	750	280	04Z1100L4V
1500	1115	2010	1500	360	750	280	04Z1500L4V
2000	1275	2010	1500	360	750	280	04Z2000L4V
2450	1430	2010	1500	360	750	280	04Z2450L4V
2600	1275	2510	2000	360	1000	280	04Z2600L4V
3300	1430	2510	2000	360	1000	280	04Z3300L4V
3850	1275	3510	3000	360	1500	280	04Z3850L4V
4850	1430	3510	3000	360	1500	280	04Z4850L4V
5150	1275	4510	4000	360	2000	280	04Z5150L4V
5800	1275	5010	4500	360	2000	280	04Z5800L4V
6400	1430	4510	4000	360	2000	280	04Z6400L4V
8000	1595	4320	4000	360	1500	280	04Z8000L4V
10000	1595	5320	5000	360	1500	280	04Z10000L4V

06



LAGERTANKS MIT DOPPELMANTEL

- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



6.1

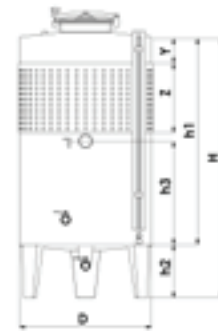
Lagertanks mit einem Doppelmantel

Grundausrüstung

- › angeschweißte FüÙe
- › Doppelmantel
- › 2 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil 1" (ab 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- › Klarablauf – Kugelventil 1" (ab 300 L bis 800 L) bzw. ¾" (ab 1100 L)
- › ovales Mannloch (ab 1100 L)
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Probierhahn DN15
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › 2 × Stutzen ½" IG für Inertgas
- › Leiterbügel (ab 1100 L)

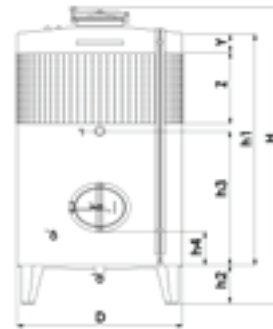
Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe / Gärspund
- › Kranösen
- › Typenschild
- › eckiges Mannloch
- › Höhenverstellbare FüÙe



Tanks von 300 L bis 800 L

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Y in mm	Z in mm	DM in m ²	Kode
300	636	1470	1000	320	500	150	400	0,8	06Z300L4V
500	794	1470	1000	320	500	150	400	0,9	06Z500L4V
600	794	1720	1250	320	625	150	400	0,9	06Z600L4V
800	794	1970	1500	320	750	150	400	0,9	06Z800L4V
1100	953	1970	1500	320	750	150	400	1,1	06Z1100L4V
1500	1115	2010	1500	360	750	150	400	1,4	06Z1500L4V
2000	1275	2010	1500	360	750	150	400	1,5	06Z2000L4V
2450	1430	2010	1500	360	750	150	400	2,1	06Z2450L4V
2600	1275	2510	2000	360	1000	150	500	1,9	06Z2600L4V
3300	1430	2510	2000	360	1000	150	500	2,1	06Z3300L4V



Tanks von 1100 L bis 3300 L

6.2

Lagertanks mit zwei Doppelmänteln

Grundausrüstung

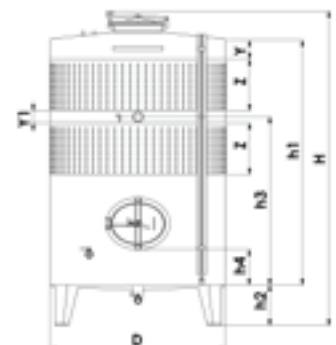
- › angeschweißte FüÙe
- › 2 × Doppelmantel
- › 4 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil ¾"
- › Klarablauf – Kugelventil ¾"
- › ovales Mannloch
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Probierhahn DN15
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › 2 × Stutzen ½" IG für Inertgas
- › Leiterbügel

Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/Gärspund
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Höhenverstellbare FüÙe



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Y in mm	Z in mm	Y1 in mm	DM in m ²	Kode
1100	955	1970	1500	320	750	150	320	100	1,8	06Z1100L4V
1500	1115	2010	1500	360	750	150	320	100	2,2	06Z1500L4V
2000	1275	2010	1500	360	750	150	320	100	2,4	06Z2000L4V
2450	1430	2010	1500	360	750	150	320	100	2,7	06Z2450L4V
2600	1272	2510	2000	360	1000	150	400	100	3,2	06Z2600L4V
3300	1430	2510	2000	360	1000	150	400	100	3,5	06Z3300L4V
3850	1275	3510	3000	360	1500	150	620	875	4,8	06Z3850L4V
4850	1430	3510	3000	360	1500	150	620	875	5,4	06Z4850L4V

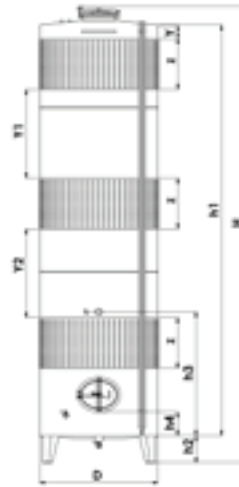


6.3

Lagertanks mit drei Doppelmänteln

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › 3 × Doppelmantel
- › 6 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil ½"
- › Klarablauf – Kugelventil ½"
- › ovales Mannloch
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Probierhahn DN15
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › 2 × Stutzen ½" IG für Inertgas
- › Leiterbügel

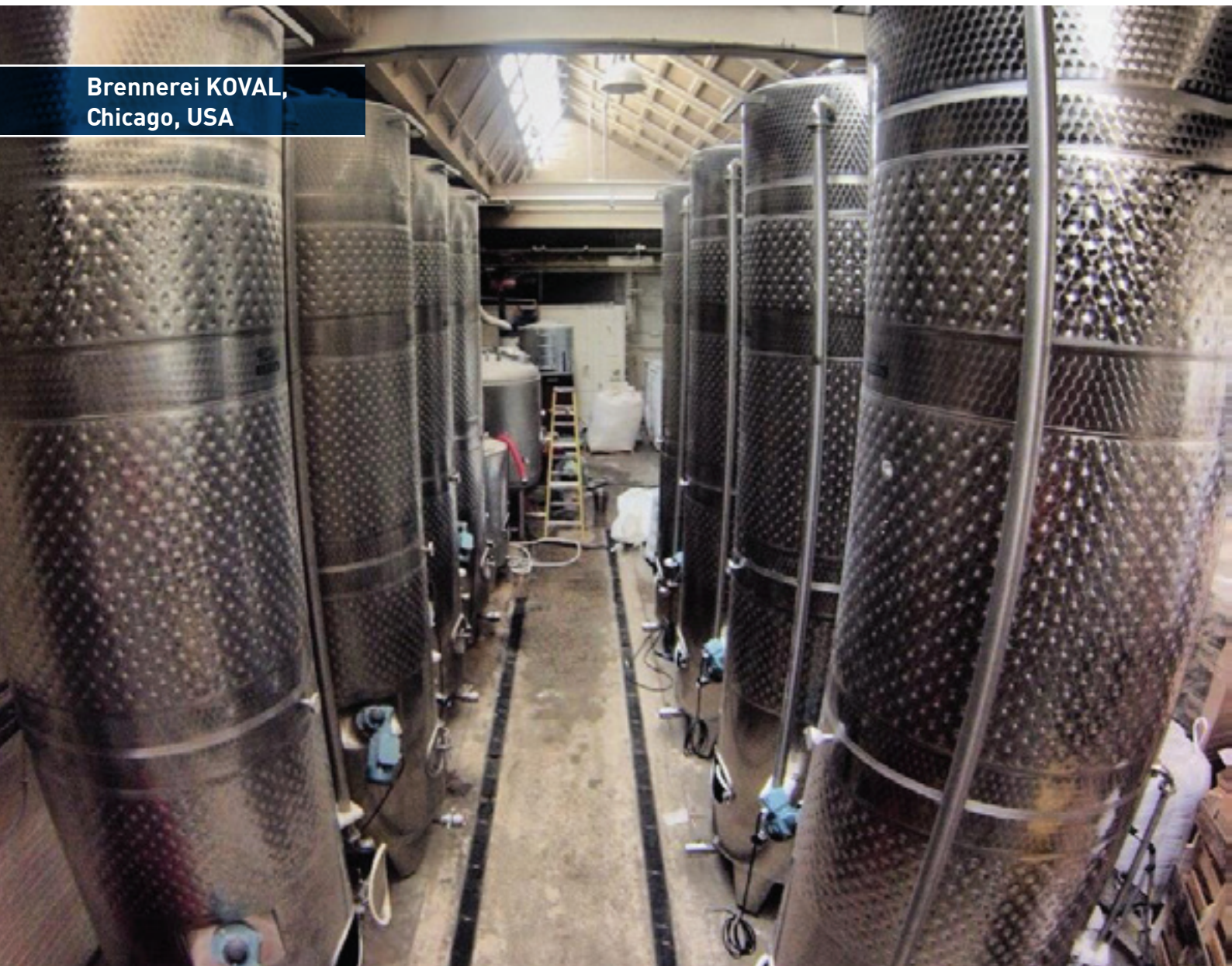


Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/Gärspond
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Höhenverstellbare Füße

Volumen in L	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	h4 in mm	Y in mm	Z in mm	Y1 in mm	Y2 in mm	DM in m ²	Kode
5150	1275	4510	4000	360	1500	280	250	620	360	360	7,2	06Z5150L4V
5800	1275	5010	4500	360	1500	280	400	620	600	600	7,2	06Z5800L4V
6400	1430	4510	4000	360	1500	280	250	620	360	360	8,2	06Z6400L4V
8000	1595	4510	4000	360	1500	280	250	620	360	360	9,0	06Z8000L4V
10000	1595	5510	5000	360	1500	280	700	620	600	600	9,0	06Z10000L4V

**Brennerei KOVAL,
Chicago, USA**



Brennerei KOVAL,
Chicago, USA



07



IMMERVOLL-MAISCHE-TANKS

Die Tanks können zur Mazeration und Fermentation von Wein oder zur Lagerung und Reifung von Wein verwendet werden. Das eckige Mannloch erleichtert das Entleeren und Reinigen des Tanks. Der Kühlmantel ermöglicht eine kontrollierte Gärung und eine bessere Kontrolle der Weinreifung.



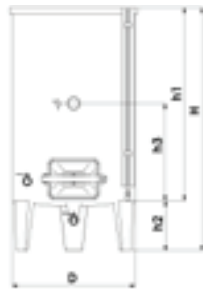
- » Edeldahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert

7.1

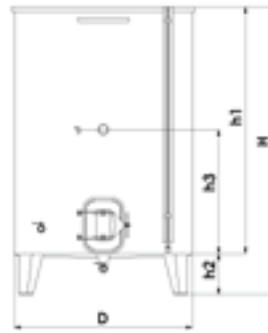
Immervoll-Maischetanks ohne Doppelmantel

Grundausrüstung

- › angeschweißte FüÙe
- › Restablauf – Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- › Klarablauf – Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- › Proberhahn DN15
- › eckiges Mannloch 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 Ø16 mm
- › Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- › Staubdeckel
- › Leiterbügel (ab 1100 L)



Tanks von 300 L bis 800 L



Tanks von 1100 L bis 10000 L



›› Option:
Schrägboden 5 % (3°)



Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn 3/4"
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Höhenverstellbare FüÙe
- › Hebearm für Schwimmdeckel
- › Rührwerk

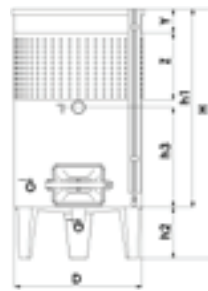
Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Kode
300	636	1320	1000	320	500	020300L4V
500	794	1320	1000	320	500	020500L4V
600	794	1570	1250	320	625	020600L4V
800	794	1820	1500	320	750	020800L4V
1100	955	1820	1500	320	750	0201100L4V
1500	1115	1860	1500	360	750	0201500L4V
2000	1275	1860	1500	360	750	0202000L4V
2450	1430	1860	1500	360	750	0202450L4V
2600	1275	2360	2000	360	1000	0202600L4V
3300	1430	2360	2000	360	1000	0203300L4V
3850	1275	3360	3000	360	1500	0203850L4V
4850	1430	3360	3000	360	1500	0204850L4V
5150	1275	4360	4000	360	1500	0205150L4V
6400	1430	4360	4000	360	1500	0206400L4V
8000	1595	4360	4000	360	1500	0208000L4V
10000	1595	5360	5000	360	1500	02010000L4V

7.2

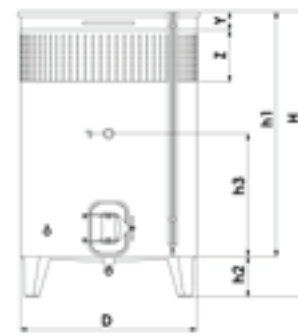
Immervoll-Maischetanks mit einem Doppelmantel

Grundausrüstung

- › angeschweißte FüÙe
- › Doppelmantel
- › 2 × Anschlussstutzen 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- › Klarablauf – Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- › Proberhahn DN15
- › eckiges Mannloch 245 × 310 mm (von 300 L bis 800 L), 420 × 310 mm (von 1100 L bis 4850 L)
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- › Staubdeckel
- › Leiterbügel (ab 1100 L)



Tanks von 300 L bis 800 L



Tanks von 1100 L bis 3300 L

Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn 3/4"
- › Kranösen
- › Typenschild
- › ovales/eckiges Mannloch
- › Höhenverstellbare FüÙe
- › Hebearm für Schwimmdeckel
- › Rührwerk

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Y in mm	Z in mm	DM in m ²	Kode
300	636	1320	1000	320	500	100	400	0,8	0720300L4V
500	794	1320	1000	320	500	100	400	0,9	0720500L4V
600	794	1570	1250	320	625	100	400	0,9	0720600L4V
800	794	1820	1500	320	750	100	400	0,9	0720800L4V
1100	953	1820	1500	320	750	150	400	1,1	07201100L4V
1500	1115	1860	1500	360	750	150	400	1,4	07201500L4V
2000	1275	1860	1500	360	750	150	400	1,5	07202000L4V
2450	1430	1860	1500	360	750	150	400	1,8	07202450L4V
2600	1275	2360	2000	360	1000	150	500	1,9	07202600L4V
3300	1430	2360	2000	360	1000	150	500	2,1	07203300L4V

›› Option:
Schrägboden 5 % (3°)

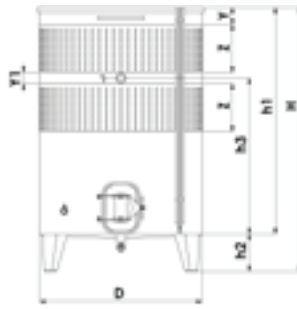


7.3

Immervoll-Maischetanks mit zwei Doppelmänteln

Grundausrüstung

- › angeschweißte FüÙe
- › 2 × Doppelmantel
- › 4 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil ½"
- › Klarablauf – Kugelventil ½"
- › Probierhahn DN15
- › eckiges Mannloch 420 × 310 mm
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- › Staubdeckel
- › Leiterbügel



›› Option: Schrägboden 5 % (3°)



Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Höhenverstellbare FüÙe
- › Hebearm für Schwimmdeckel
- › Rührwerk

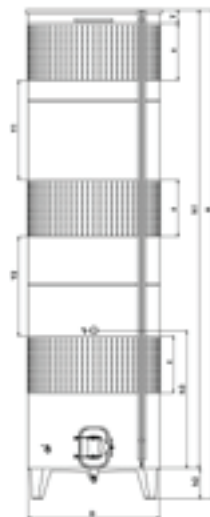
Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Y in mm	Z in mm	Y1 in mm	DM in m²	Kode
1100	955	1820	1500	320	750	150	320	100	1,8	07301100L4V
1500	1115	1860	1500	360	750	150	320	100	2,2	07301500L4V
2000	1275	1860	1500	360	750	150	320	100	2,4	07302000L4V
2450	1430	1860	1500	360	750	150	320	100	2,7	07302450L4V
2600	1272	2360	2000	360	1000	150	400	100	3,2	07302600L4V
3300	1430	2360	2000	360	1000	150	400	100	3,5	07303300L4V
3850	1275	3360	3000	360	1500	150	620	875	4,8	07303850L4V
4850	1430	3360	3000	360	1500	150	620	875	5,4	07304850L4V

7.4

Immervoll-Maischetanks mit drei Doppelmänteln

Grundausrüstung

- › angeschweißte FüÙe
- › 3 × Doppelmantel
- › 6 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil ½"
- › Klarablauf – Kugelventil ½"
- › Probierhahn DN15
- › eckiges Mannloch 530 × 400 mm
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund
- › Staubdeckel
- › Leiterbügel



›› Option: Schrägboden 5 % (3°)



Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Höhenverstellbare FüÙe
- › Hebearm für Schwimmdeckel
- › Rührwerk

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	h4 in mm	Y in mm	Z in mm	Y1 in mm	Y2 in mm	DM in m²	Kode
5150	1275	4360	4000	360	1500	280	250	620	360	360	7,2	07405150L4V
5800	1275	4860	4500	360	1500	280	400	620	600	600	7,2	07405800L4V
6400	1430	4360	4000	360	1500	280	250	620	360	360	8,2	07406400L4V
8000	1595	4360	4000	360	1500	280	250	620	360	360	9,0	07408000L4V
10000	1595	5360	5000	360	1500	280	700	620	600	600	9,0	074010000L4V

08



GESCHLOSSENE MAISCHETANKS

Die Tanks können zur Mazeration und Fermentation von Wein oder zur Lagerung und Reifung von Wein verwendet werden. Das eckige Mannloch erleichtert das Entleeren und Reinigen des Tanks. Der Kühlmantel ermöglicht eine kontrollierte Gärung und eine bessere Kontrolle der Weinreifung.

- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



8.1

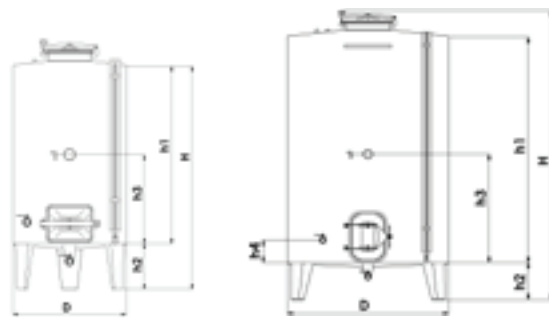
Geschlossene Maischetanks ohne Doppelmantel

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › Restablauf – Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- › Klarablauf – Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- › Probierhahn DN15
- › Domdeckel Ø385 mm
- › eckiges Mannloch 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 Ø16 mm
- › 2 × Stützen 1/2" IG für Inertgas
- › Leiterbügel (ab 1100 L)

Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn 3/4"
- › Stützen DN50 mit Verschlusskappe/ Gärspund
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Höhenverstellbare Füße
- › Rührwerk



Tanks von 300 L bis 800 L

Tanks von 1100 L bis 10000 L

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Kode
300	636	1470	1000	320	500	08Z300L4V
500	794	1470	1000	320	500	08Z500L4V
600	794	1720	1250	320	625	08Z600L4V
800	794	1970	1500	320	750	08Z800L4V
1100	953	1970	1500	320	750	08Z1100L4V
1500	1115	2010	1500	360	750	08Z1500L4V
2000	1275	2010	1500	360	750	08Z2000L4V
2450	1430	2010	1500	360	750	08Z2450L4V
2600	1275	2510	2000	360	1000	08Z2600L4V
3300	1430	2510	2000	360	1000	08Z3300L4V
3850	1275	3510	3000	360	1500	08Z3850L4V
4850	1430	3510	3000	360	1500	08Z4850L4V
5150	1275	4510	4000	360	2000	08Z5150L4V
5800	1275	5010	4500	360	2000	08Z5800L4V
6400	1430	4510	4000	360	2000	08Z6400L4V
8000	1595	4510	4000	360	1500	08Z8000L4V
10000	1595	5510	5000	360	1500	08Z10000L4V

» Option: Schrägboden 5 % (3°)



8.2

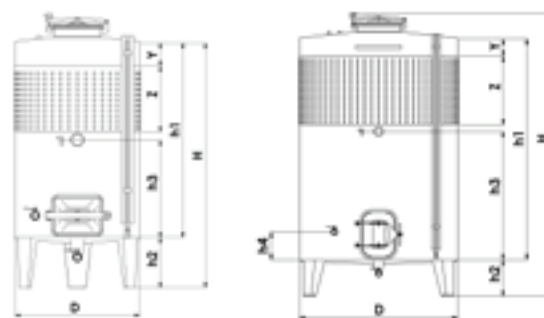
Geschlossene Maischetanks mit einem Doppelmantel

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › Doppelmantel
- › 2 × Anschlussstutzen 1/2" IG zum Kühlen/Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- › Klarablauf – Kugelventil 1" (von 300 L bis 800 L) bzw. 5/4" (ab 1100 L)
- › Probierhahn DN15
- › eckiges Mannloch 245 × 310 mm (von 300 L bis 800 L) 420 × 310 mm (ab 1100 L bis 4850 L) bzw. 530 × 400 mm (ab 5150 L)
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › 2 × Stützen 1/2" IG für Inertgas
- › Leiterbügel (ab 1100 L)

Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn 3/4"
- › Stützen DN50 mit Verschlusskappe/ Gärspund
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Eckiges Mannloch 530 × 400 mm
- › Höhenverstellbare Füße
- › Rührwerk



Tanks von 300 L bis 800 L

Tanks von 1100 L bis 3300 L

» Option: Schrägboden 5 % (3°)



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Y in mm	Z in mm	DM in m ²	Kode
300	636	1470	1000	320	500	100	400	0,8	081Z300L4V
500	794	1470	1000	320	500	100	400	0,9	081Z500L4V
600	794	1720	1250	320	625	100	400	0,9	081Z600L4V
800	794	1970	1500	320	750	100	400	0,9	081Z800L4V
1100	953	1970	1500	320	750	150	400	1,1	081Z1100L4V
1500	1115	2010	1500	360	750	150	400	1,4	081Z1500L4V
2000	1275	2010	1500	360	750	150	400	1,5	081Z2000L4V
2450	1430	2010	1500	360	750	150	400	1,8	081Z2450L4V
2600	1275	2510	2000	360	1000	150	500	1,9	081Z2600L4V
3300	1430	2510	2000	360	1000	150	500	2,1	081Z3300L4V

8.3

Geschlossene Maischetanks mit zwei Doppelmänteln

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › 2 × Doppelmantel
- › 4 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil ¼"
- › Klarablauf – Kugelventil ¼"
- › Probierhahn DN15
- › eckiges Mannloch 420 × 310 mm
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › 2 × Stutzen ½" IG für Inertgas
- › Leiterbügel

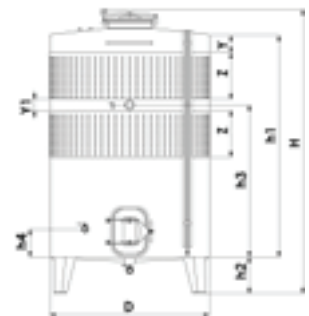
Zusatzausstattung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/Gärspond
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Eckiges Mannloch 530 × 400 mm
- › Höhenverstellbare Füße
- › Rührwerk

›› Option: Schrägboden 5 % (3°)



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Y in mm	Z in mm	Y1 in mm	DM in m²	Kode
1100	955	2010	1500	320	750	150	320	100	1,8	082Z1100L4V
1500	1115	2010	1500	360	750	150	320	100	2,2	082Z1500L4V
2000	1275	2010	1500	360	750	150	320	100	2,4	082Z2000L4V
2450	1430	2010	1500	360	750	150	320	100	2,7	082Z2450L4V
2600	1272	2510	2000	360	1000	150	400	100	3,2	082Z2600L4V
3300	1430	2510	2000	360	1000	150	400	100	3,5	082Z3300L4V
3850	1275	3510	3000	360	1500	150	620	875	4,8	082Z3850L4V
4850	1430	3510	3000	360	1500	150	620	875	5,4	082Z4850L4V



8.4

Geschlossene Maischetanks mit drei Doppelmänteln

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › 3 × Doppelmantel
- › 6 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil ¼"
- › Klarablauf – Kugelventil ¼"
- › Probierhahn DN15
- › eckiges Mannloch 530 × 400 mm
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › 2 × Stutzen ½" IG für Inertgas
- › Leiterbügel

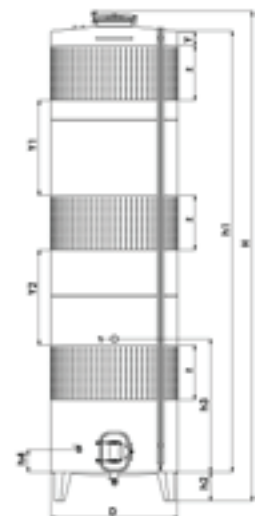
Zusatzausstattung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/Gärspond
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Höhenverstellbare Füße
- › Rührwerk

›› Option: Schrägboden 5 % (3°)



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	h4 in mm	Y in mm	Z in mm	Y1 in mm	Y2 in mm	DM in m²	Kode
5150	1275	4510	4000	360	1500	280	250	620	360	360	7,2	083Z5150L4V
5800	1275	5010	4500	360	1500	280	400	620	600	600	7,2	083Z5800L4V
6400	1430	4510	4000	360	1500	280	250	620	360	360	8,2	083Z6400L4V
8000	1595	4510	4000	360	1500	280	250	620	360	360	9,0	083Z8000L4V
10000	1595	5510	5000	360	1500	280	700	620	600	600	9,0	083Z10000L4V



09



MAISCHE-TANKS für ROT- und WEISSWEIN - ÜBERSCHWALLTANKS

Die Tanks sind für die Mazeration von Rot- und Weißweinträuben geeignet.

Die Vorteile des ZOTTEL Überschwalltanks:

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

- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



9.1

Überschwalltanks

Unsere Überschwalltanks 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 Überschwall-Sprinkler befördert und dieser verteilt den Most über den Maischekuchen im Tank. Das Prinzip der Remontage wird weltweit erfolgreich eingesetzt.

Bei der Verwendung eines Überschwalltanks sollten Sie folgendes beachten:

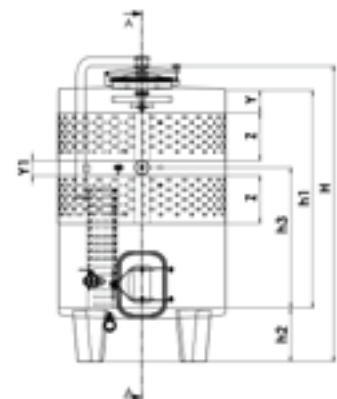
- › Mazerationstemperatur
- › Mazerationszeit
- › Intensität der Intervalle beim Überfluten der Maische

Grundausrüstung

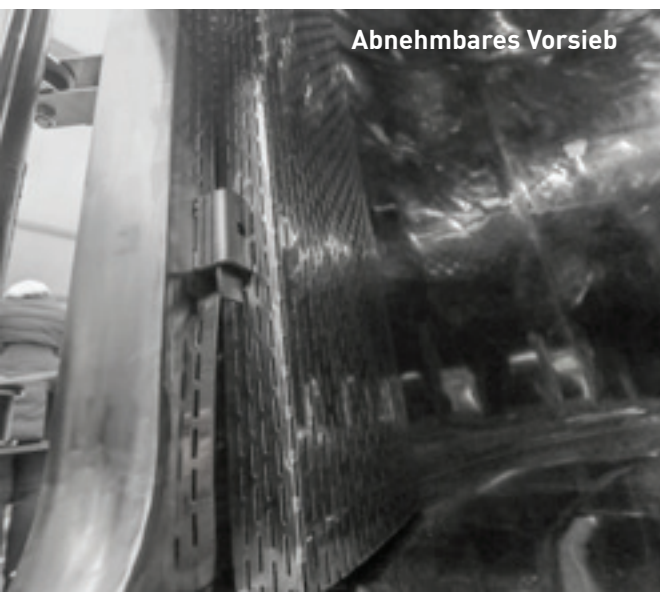
- › Angeschweißte Füße
- › Schrägboden 5%
- › Überfluter-Sprinkler mit Rohr DN50,
- › 2 × Doppelmantel
- › 4 × Anschlussstutzen 1/2" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- › Restablauf Kugelventil DN50
- › Klarablauf Kugelventil DN50
- › eckige Mannlochtür 530 × 400 mm
- › abnehmbares Vorsieb
- › Domdeckel Ø385 mm und Stutzen DN50 mit Gärspund
- › Probierhahn DN15
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › 2 × Stutzen 1/2" IG für Inertas
- › Leiterbügel
- › Höhenverstellbare Füße

Zusatzausrüstung

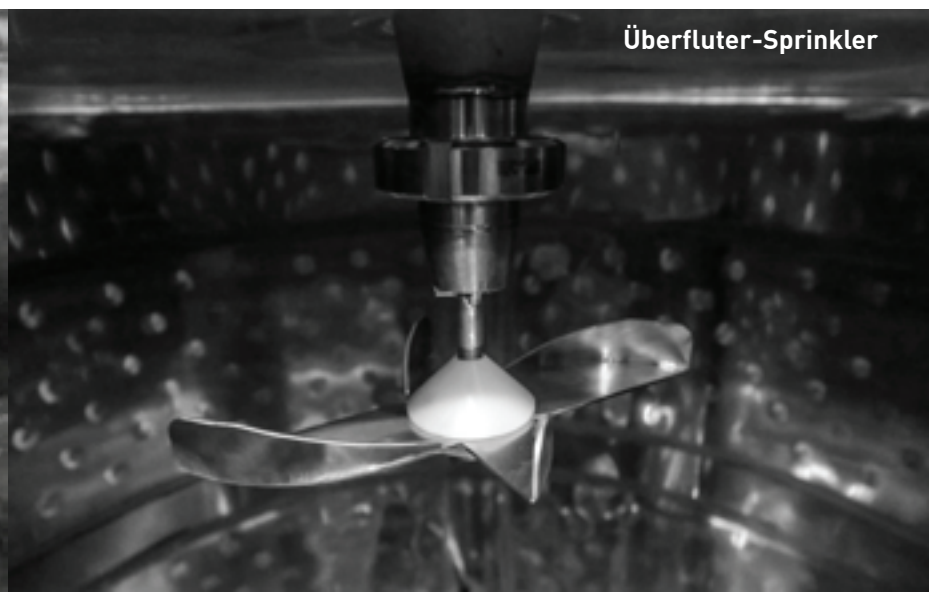
- › Kugelventile nach Kundenwunsch
- › Ovale Mannloch
- › Schrägboden 8%
- › Maischepumpe
- › Steuerung für die Drehzahl und die Zeitintervalle des Rührwerks
- › Verschlusskappe DN50
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Rührwerk



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Y in mm	Z in mm	Y1 in mm	DM in m ²	Kode
1100	955	1970	1500	320	750	150	320	100	1,8	08PV1100L4V
1500	1115	2010	1500	320	750	150	320	100	2,2	08PV1500L4V
2000	1275	2010	1500	320	750	150	320	100	2,4	08PV2000L4V
2600	1272	2510	2000	320	1000	150	320	100	2,4	08PV2600L4V
3300	1430	2510	2000	320	1000	150	320	100	2,7	08PV3300L4V
4000	1495	2510	2000	320	1500	150	625	875	4,8	08PV4000L4V



Abnehmbares Vorsieb



Überfluter-Sprinkler

9.2

Liegende Gärtanks

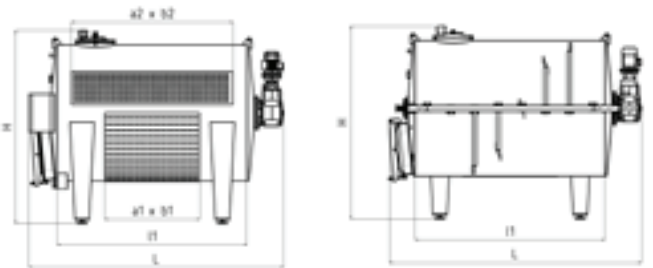
Liegende Gärtanks von Zottel ermöglichen eine hohe Extraktion von Farbstoffen und Aromen aus Traubenschalen. Im Behälter ist ein Rührwerk montiert, der die Maische behutsam und effektiv dreht. Über eine einfach programmierbare Steuerung können die Drehzahl und die Zeitintervalle des Rührwerks, Eintauchzeit und Pausenzeit eingestellt werden. Der Motor ermöglicht dem Rührwerk sich in beide Richtungen zu drehen, um den Tank einfach zu entleeren.

Grundausrüstung

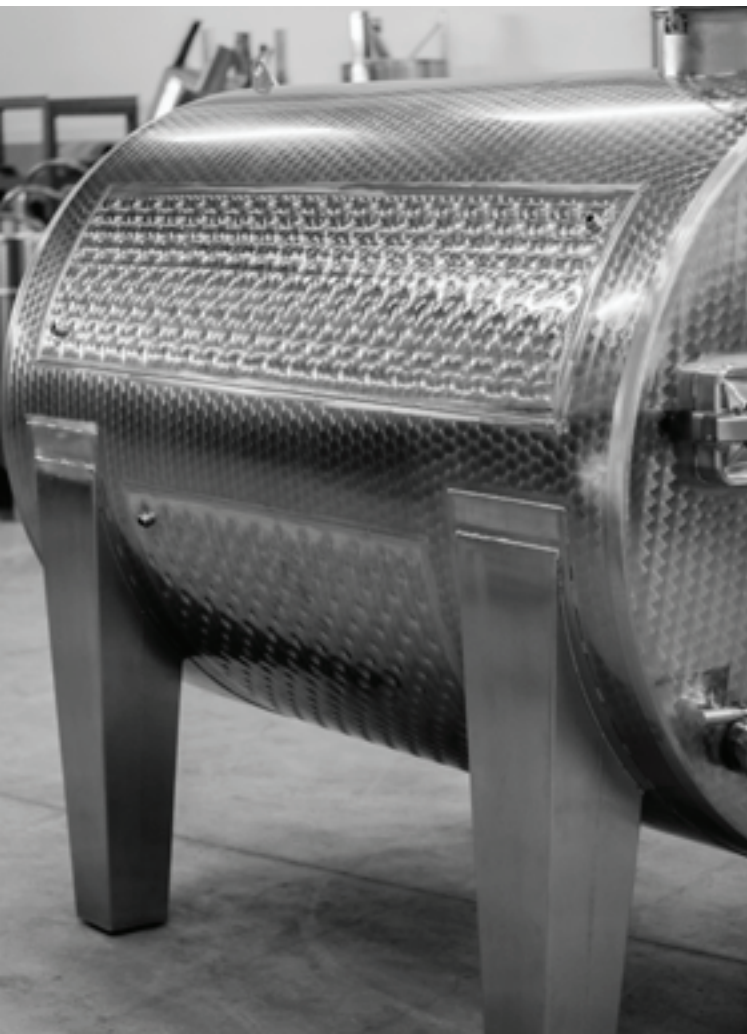
- › Angeschweißte FüÙe mit Höhenausgleich
- › 3 × Doppelmantel
- › 6 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/ Erhitzen
- › Rührwerk mit 8 Flügeln
- › Drehstrommotor mit Getriebe
- › Elektroschaltschrank
- › Restablauf Kugelventil DN80
- › Klarablauf Kugelventil DN65
- › eckiges Mannloch 530 × 400 mm
- › Revisionsmannloch 225 × 175 mm
- › Domdeckel Ø385 mm und Stutzen DN50 mit Gärspund
- › Schauglas DN80
- › Probierhahn DN15
- › Leiterbügel

Zusatzausrüstung

- › Ventile nach Kundenwunsch
- › Zusätzlicher Domdeckel Ø385 mm
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Stutzen ½" IG für Inertgas



Volumen in Liter	D in mm	L in mm	l1 in mm	H in mm	a1 × b1 in mm	a2 × b2 in mm	DM in m ²	Kode
3300	1430	2700	2000	2100	1000 × 2000	420 × 1700	3,4	08LV3300L4V
5000	1750	2800	2000	2600	1000 × 2500	500 × 1700	4,2	08LV5000L4V





10



TRANSPORTBEHÄLTER

Die Transportbehälter sind für den Transport und die Bewegung im Keller 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.

- » **Edelstahl AISI 304 (1.4301)**
- » **Hochglanz (BA/IIIId)**
- » **außen marmoriert**



10.1 Transportbehälter mit Domdeckel

Grundausrüstung

- › angeschweißter Edelstahl-Sockel (150 × 100 × 3 mm)
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Restablauf – Ventil 5/4"
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › 2 × Stützen 1/2" IG für Inertgas

Zusatzausstattung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn 3/4"
- › Doppelmantel
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/ Gärspund
- › Kranösen
- › Typenschild

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	L in mm	Kode
600	794	1720	1250	260	180	09T600L1V
800	794	1970	1500	260	180	09T800L1V
1100	955	1970	1500	260	180	09T1100L1V
1500	1115	2010	1500	260	180	09T1500L1V
2000	1275	2010	1500	260	180	09T2000L1V



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

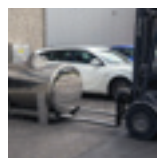
10.2 Liegende Transportbehälter

Grundausrüstung

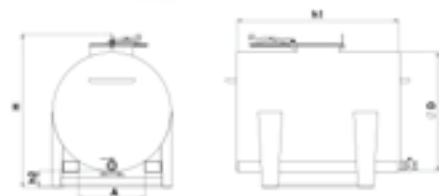
- › geschweißter Edelstahl-Gestell (150 × 100 × 3 mm)
- › Kugelventil 5/4"
- › Griff
- › Domdeckel Ø385 mm

Zusatzausstattung

- › Ventile – DN, WG, garola, TC, Macon
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/ Gärspund
- › Typenschild



Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	A in mm	Kode
600	794	1720	1250	150	310	09TL600L1V
800	794	1970	1500	150	310	09TL800L1V
1100	955	1970	1500	150	470	09TL1100L1V
1500	1115	2010	1500	150	620	09TL1500L1V



10.3 Lagertanks auf Rädern

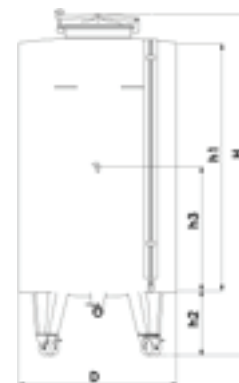
Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße mit Rädern
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Restablauf Kugelventil 5/4"
- › Proberhahn DN15
- › Griff

Zusatzausstattung

- › Ventile – DN, WG, garola, TC, Macon
- › Hahn 3/4"
- › Doppelmantel
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/ Gärspund
- › Typenschild
- › Kranösen

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	Kode
600	794	1820	1250	370	625	09TK600L1V
800	794	2070	1500	370	750	09TK800L1V
1100	955	2100	1500	400	750	09TK1100L1V
1500	1115	2150	1500	450	750	09TK1500L1V



11



LAGERTANKS FÜR BRENNEREI

Die Tanks sind für die Lagerung und die Maischegärung als Vorbereitung für die weitere Destillation geeignet.

- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › 2 × Doppelmantel
- › 4 × Anschlussstutzen ½" IG zum Kühlen/Erhitzen
- › Restablauf – Kugelventil DN65 (von 1100 L bis 3300 L) bzw. DN80 (ab 3850 L)
- › Probierhahn DN15
- › ovales Mannloch
- › Domdeckel Ø385 mm
- › Rührwerkflansch
- › Analogthermometer mit Einschraubhülse (Anbau hinten)
- › Rotierender Sprühkopf 360° mit Rohr DN32 (ab 3850 L)
- › Befüllrohr DN65 (ab 3850 L)
- › 2 × Stutzen ½" IG für Inertgas
- › Leiterbügel

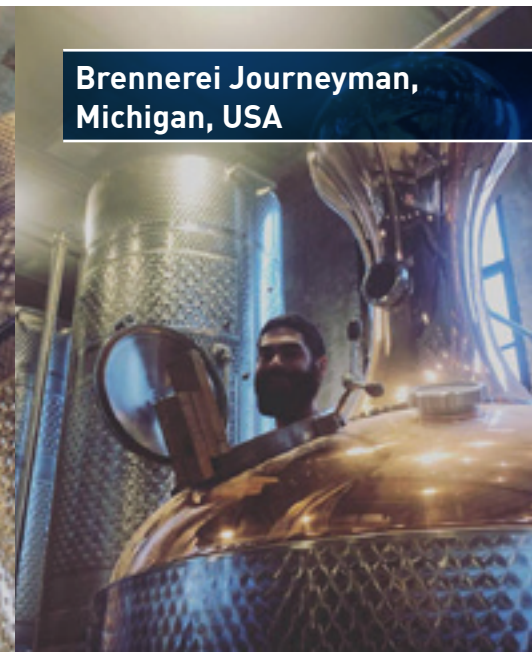
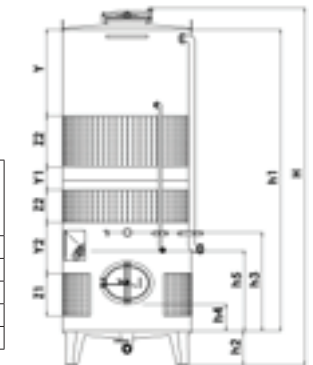
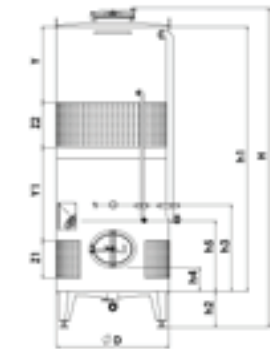
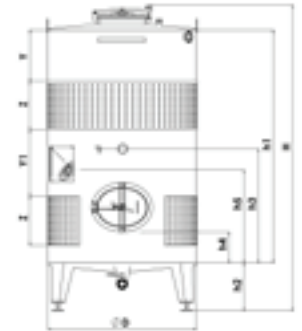
Zusatzausrüstung

- › Ventile – DN, WG, Garola, TC, Macon
- › Hahn ¾"
- › Rührwerk
- › Stutzen DN50 mit Verschlusskappe/Gärspond
- › Kranösen
- › Typenschild
- › Eckiges Mannloch
- › Höhenverstellbare Füße

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	h4 in mm	h5 in mm	Y in mm	Y1 in mm	Z in mm	DM in m ²	Kode
1100	955	2200	1500	360	1000	280	800	120	500	320	1,6	10D1100L
1500	1115	2200	1500	360	1000	280	800	120	500	320	1,8	10D1500L
2000	1275	2200	1500	360	1000	280	800	120	550	320	2,3	10D2000L
2450	1430	2200	1500	360	1000	280	800	120	550	320	2,6	10D2450L
2600	1272	2700	2000	360	1000	280	800	450	550	400	2,9	10D2600L
3300	1430	2700	2000	360	1000	280	800	450	550	400	3,3	10D3300L

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	h4 in mm	h5 in mm	Y in mm	Y1 in mm	Z1 in mm	Z2 in mm	DM in m ²	Kode
3850	1275	3600	3000	360	1000	280	800	1350	1100	400	500	3,2	10D3850L
4850	1430	3600	3000	360	1000	280	800	1350	1100	400	500	3,8	10D4850L

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	h3 in mm	h4 in mm	h5 in mm	Y in mm	Y1 in mm	Y2 in mm	Z1 in mm	Z2 in mm	DM in m ²	Kode
5150	1275	4600	4000	360	1000	280	850	1225	1600	500	500	620	6,5	10D5150L
5800	1275	5100	4500	360	700	280	850	1725	300	500	500	620	6,5	10D5800L
6400	1430	4600	4000	360	1000	280	850	1225	300	500	500	620	7,4	10D6400L
8000	1595	4600	4000	360	1000	280	850	1225	300	500	500	620	8,3	10D8000L
10000	1595	5600	5000	360	800	280	850	1050	300	500	500	800	9,6	10D10000L



**Brennerei Journeyman,
Michigan, USA**

12



MISCHBEHÄLTER

Mischbehälter sind zur Verwendung in der Weinherstellung bestimmt. Sie können mit einem Mischer ausgestattet werden, mit dem der Inhalt langsam gemischt werden kann.

Vorteile des Mischbehälters:

- Mehrzwecknutzung
- abnehmbarer Mischer
- Ergonomische Höhe des Behälters
- einfache Bewegung im Raum

- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



12.1 Mischbehälter auf Rädern

12.1.1 Mit Mischer

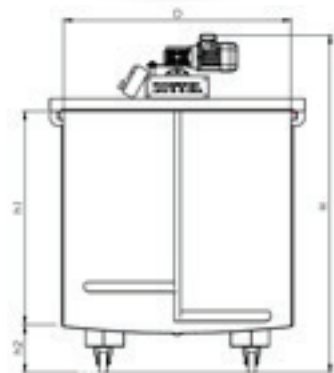
Grundausrüstung

- › vier Räder
- › abnehmbarer zweiteiliger Deckel
- › Getriebemotor mit Mischer
- › Restablauf Kugelventil DN50
- › Griff

Zusatzausrüstung

- › Sackauflage
- › Doppelmantel
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Probierhahn DN15

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	Kode
500	796	1700	1020	300	12MPM500L
700	955	1700	1020	300	12MPM700L
1000	1115	1700	1020	300	12MPM1000L
1500	1115	2400	1520	400	12MPM1500L



12.1.2 Mit Stutzen DN50 für Rührwerk

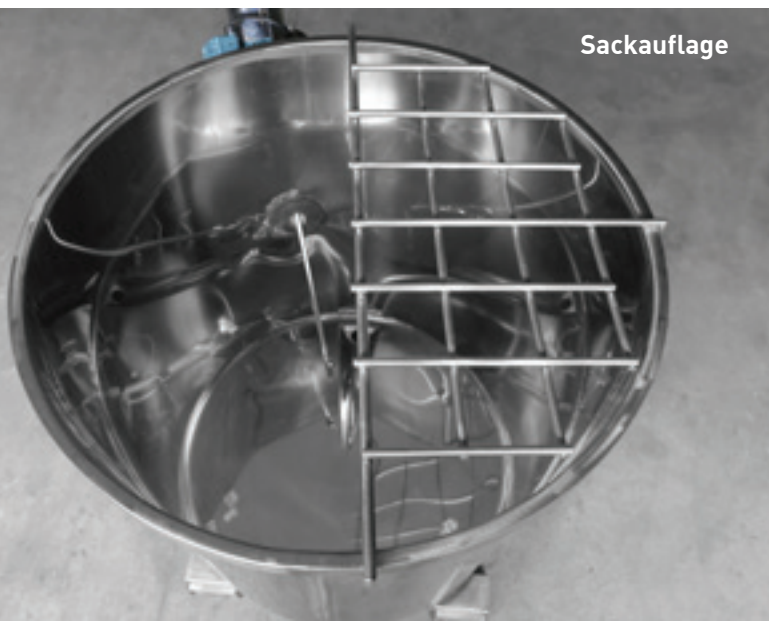
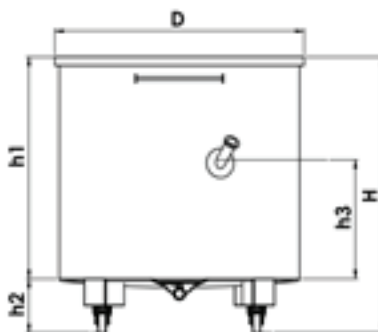
Grundausrüstung

- › vier Räder
- › Restablauf Kugelventil DN50
- › Stutzen DN50 für Rührwerk
- › Griff
- › Staubdeckel

Zusatzausrüstung

- › Sackauflage
- › Doppelmantel
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Probierhahn DN15
- › Stutzen für Rührwerk nach Kundenwunsch (DN40, Gr.37, usw.)

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	Kode
500	796	1700	1020	300	12MPB500L
700	955	1700	1020	300	12MPB700L
1000	1115	1700	1020	300	12MPB1000L
1500	1115	2400	1520	400	12MPB1500L



12.2 Mischbehälter mit Edelstahl-Sockel

12.2.1 Mit Mischer

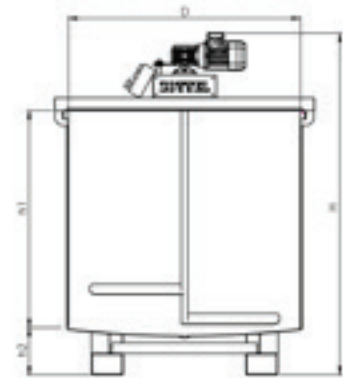
Grundausrüstung

- › Edelstahl-Sockel
- › abnehmbarer zweiteiliger Deckel
- › Getriebemotor mit Mischer
- › Restablauf Kugelventil DN50
- › Griff

Zusatzausrüstung

- › Sackauflage
- › Doppelmantel
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Probierhahn DN15

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	Kode
500	796	1700	1020	300	12MPVM500L
700	955	1700	1020	300	12MPVM700L
1000	1115	1700	1020	300	12MPVM1000L
1500	1115	2400	1520	400	12MPVM1500L



12.2.2 Mit Stutzen DN50 für Rührwerk

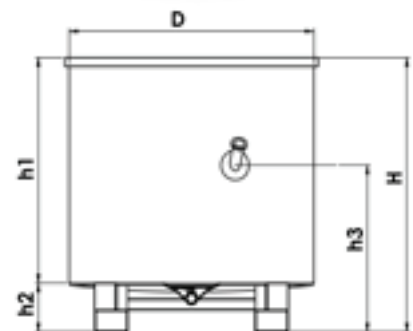
Grundausrüstung

- › Edelstahl-Sockel
- › Restablauf Kugelventil DN50
- › Stutzen DN50 für Rührwerk
- › Griff
- › Staubdeckel

Zusatzausrüstung

- › Sackauflage
- › Doppelmantel
- › Füllstandsanzeige Ø16 mm
- › Probierhahn DN15
- › Stutzen für Rührwerk nach Kundenwunsch (DN40, Gr.37, usw.)

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	Kode
500	796	1700	1020	300	12MPVB500L
700	955	1700	1020	300	12MPVB700L
1000	1115	1700	1020	300	12MPVB1000L
1500	1115	2400	1520	400	12MPVB1500L







ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE



Staubdeckel

Volumen des Tanks	Kode
12 L - 16 L	10P1
30 L - 60 L	10P2
70 L - 100 L	10P3
120 L - 180 L	10P4
200 L - 250 L	10P5
300 L - 380 L	10P6
500 L - 800 L	10P7
1100 L	10P8
1500 L	10P9
2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L	10P10
2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L	10P11
8000 L, 10000 L	10P12



Schwimmdeckel

Volumen des Tanks	Kode
12 L - 16 L	10PL1
30 L - 60 L	10PL2
70 L - 100 L	10PL3
120 L - 180 L	10PL4
200 L - 250 L	10PL5
300 L - 380 L	10PL6
500 L - 800 L	10PL7
1100 L	10PL8
1500 L	10PL9
2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L	10PL10
2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L	10PL11
8000 L, 10000 L	10PL12



Inox Hahn

Typ	Kode
Kugelhahn 1/2"	99IP1/2
Kugelhahn 3/4"	99IP3/4
Proberhahn DN15	99IPDN15



Schwimmdeckel mit Schlauch, Luftpumpe und Gärspund

Volumen des Tanks	Kode
70 L - 100 L	99PLZ70_K
120 L - 180 L	99PLZ120_K
200 L - 250 L	99PLZ200_K
300 L - 380 L	99PLZ300_K
500 L - 800 L	99PLZ500_K
1100 L	99PLZ1100_K
1500 L	99PLZ1500_K
2000 L, 2600 L, 3850 L, 5150 L, 5800 L	99PLZ2000_K
2450 L, 3300 L, 4850 L, 6400 L	99PLZ2450_K
8000 L, 10000 L	99PLZ8000_K



Gärspunde

Typ	Kode
Wassergärspund	10V10
Weiß klein	10V11
Weiß groß	10V12
Grau DN50	10V13



Gummidichtung für Immervolltanks

Volumen des Tanks	Kode
70 L - 100 L	99T70L
120 L - 180 L	99T120L
200 L - 250 L	99T200L
300 L - 380 L	99T300L
500 L - 800 L	99T500L
1100 L	99T1100L



Thermometer und Einschraubhülse

Artikel	Kode
Thermometer	10T
Hülse	10ST

Thermometer: Messskala von -20 °C bis 80 °C
Hülse: G 1/2"



Schlauch

Volumen des Tanks	Durchmesser des Schlauchs	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



Luftpumpe

Kode
99ZTM



Hebearm

Kode
10RPL



Verschlusskappe

Größe	Kode
DN 25	10C25
DN 32	10C32
DN 40	10C40
DN 50	10C50
DN 65	10C65

Kühlplatte (Cooling plate).

Größe	Kode
330 x 500 mm	10HR500
330 x 625 mm	10HR625
330 x 750 mm	10HR750
330 x 1000 mm	10HR1000
330 x 1250 mm	10HR1250
330 x 1500 mm	10HR1500
330 x 2000 mm	10HR2000
330 x 2500 mm	10HR2500



Höhenverstellbare Füße

Kode
10NN



Rotierender Sprühkopf 360°

Kode
10NC



Zapflochklappe

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

14



TANKS FÜR SPEISEÖL / SCHNAPS / WEIN

- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » außen marmoriert



14.1 Tanks mit Domdeckel

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › Domdeckel Ø250 mm
- › Restablauf 1"
- › Hahn ¾"

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	Kode
100	476	1060	630	250	08PO100L
150	476	1310	880	250	08PO150L
200	565	1310	880	250	08PO200L
250	565	1530	1030	320	08PO250L
300	636	1530	1030	320	08PO300L
380	636	1730	1230	320	08PO380L
500	796	1540	1040	320	08PO500L
600	796	1540	1040	320	08PO600L
800	796	1540	1040	320	08PO800L
1100	955	2040	1540	320	08PO1100L



14.2 Tanks mit Gestell

Grundausrüstung

- › Gestell
- › Hahn ¾"
- › Deckel Ø250 mm

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	Kode
50	400	810	460	290	08PB50L
100	480	980	630	290	08PB100L
150	480	1195	845	290	08PB150L
200	565	1195	845	290	08PB200L
250	565	1350	1000	290	08PB250L
300	636	1350	1000	290	08PB300L



14.3 Tanks für Schnaps mit verchromter Kappe

Grundausrüstung

- › angeschweißte Füße
- › Hahn ½"
- › verchromte Kappe ¾"

Volumen in Liter	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	Kode
12	232	490	320	140	09PŽG12L
16	232	650	390	140	09PŽG16L
30	316	730	450	250	09PŽG30L
50	316	930	650	250	09PŽG50L
100	398	1130	850	250	09PŽG100L
150	476	1125	845	250	09PŽG150L
200	565	1125	845	250	09PŽG200L
300	636	1350	1000	320	09PŽG300L



15

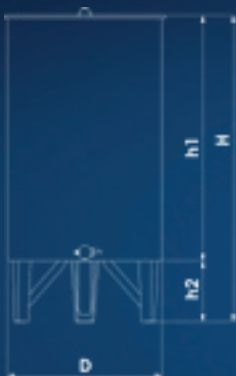


HONIGTANKS

Grundausrüstung

- › angeschweißte FüÙe
- › Honighahn 3/4"
- › Staubdeckel

- ›› Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- ›› Hochglanz (BA/IIIId)
- ›› auÙen marmoriert



Volumen in kg	D in mm	H in mm	h1 in mm	h2 in mm	Kode
40	316	700	450	250	06MED30L
70	316	900	650	250	06MED50L
95	398	850	600	250	06MED50L
110	398	945	695	250	06MED80L
135	398	1100	850	250	06MED100L
200	476	1095	845	250	06MED150L
270	565	1095	845	250	06MED200L
410	636	1320	1000	320	06MED300L
690	794	1320	1000	320	06MED500L
830	794	1570	1250	320	06MED600L



16



HYDROPRESSEN

Größen: 35 L, 100 L, 160 L, 250 L

Vorteile

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

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



Grundausrüstung

- › Druckmembrane
- › Presssack
- › Spritzschutz

Zusatzausrüstung

- › Filtersack

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
Kode	12VS35L	12VS100L	12VS160L	12VS250L



16.1 Zubehör und Ersatzteile

Filtersack

Hydropresse Typ	Kode
VS 100	99VR100
VS 160	99VR160
VS 250	VR250L

Druckmembrane

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

Presstuch

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

17



OBSTMÜHLE

Obstmühle ist ganz aus Edelstahl 1.4301 hergestellt und ist deswegen lebensmitteltauglich.

Sie ist zum Mahlen verschiedener Obst- und Gemüsesorten geeignet. Die Mahlfineinheit kann durch Wechseln der drei Siebe eingestellt werden.

Neben der Mühle befinden sich drei verschiedene Siebe, die je nach Obst- / Gemüsesorte und gewünschter Dicke der gemahlene Masse verwendet werden können.

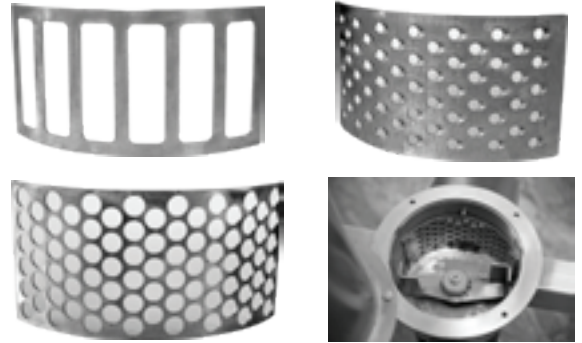
Die Obstmühle ist mit einem Einphasen- oder Dreiphasenmotor ausgestattet.

» Edelstahl AISI 304 (1.4301)



Typ	MMS 1F	MMS 3F
Nennleistung	650 kg/h	650 kg/h
Länge	700 mm	700 mm
Breite	820 mm	820 mm
Höhe	1520 mm	1520 mm
Gewicht	3	3
Elektrischer Anschluss	43 kg	38 kg
Motorleistung	2,2 kW	1,5 kW
Umdrehungszahl	230 V	400 V
(Umdrehungen pro Minute)	1440 vrctl./min	1420 vrctl./min
Kode	21MMS1	21MMS3

Auswechselbare Siebe



18



ELEKTRISCHER MEHRZWECKKESSEL

Der Mehrzweckkessel 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 105 °C (oder mehr nach Kundenwunsch).

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.

Der Kessel ist mit oder ohne Mischer ausgeführt.
Die Motorleistung wird entsprechend dem Inhalt eingestellt.

- » **Edelstahl AISI 304 (1.4301)**
- » **Hochglanz (BA/IIIId)**
- » **lebensmitteltauglich**



Grundausrüstung

- › elektrische Erhitzer
- › Elektroschaltschrank für die Temperaturregelung und die Mischer-Einschaltung
- › Mischer mit dem Elektromotor
- › Isolierung: Mineralwolle
- › Auslauf - Kugelventil ½"

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
Grundfläche des Kessels (cm x cm)	57 x 70	64 x 80	78 x 95	92 x 120
Elektromotorleistung (kW)	0,12	0,18	0,25	0,37
Leistung der Erhitzer (kW)	9	18	24	36
Stromanschluss (V)	400	400	400	400
Heizmedium	Glyzerin	Glyzerin	Glyzerin	Glyzerin
Mischerdrehzahl (U/min)	20	20	20	20
Kode	18EK100L	18EK200L	18EK300L	18EK600L



19



MEHRZWECKBEHÄLTER

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

Die Bodendicke beträgt 1,5 mm.

Volumen in Liter	Durchmesser in mm	Höhe in mm	Kode
35	400	300	17IPL35L
60	470	350	17IPL60L
95	560	390	17IPL95L



- » Edelstahl AISI 304 (1.4301)
- » Hochglanz (BA/IIIId)
- » lebensmitteltauglich



BIERBRAUANLAGEN UND ANDERE PRODUKTE



FUTTERDÄMPFER

Vorteile:

- › Vollständig aus Edelstahl hergestellt – jahrelange Lebensdauer
- › Schamotierte Feuerkammer
- › Einfache Entleerung des Kessels
- › Schnelle und ebene Dämpfung

Größe: 80 L, 100 L, 120 L

Verwendung: kochen von Schweinefutter (Kartoffel, Kohlrabi, Rüben, etc.), Gulaschsuppe und für Wasser Vorheizung

Heizen: feste Brennstoffe, Gas

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	400 mm	400 mm	500 mm
Gesamthöhe	1100 mm	1250 mm	1250 mm
Gewicht	39 kg	51 kg	52 kg
Dämpfzeit	80 min	85 min	100 min
Futtermenge	50 kg	65 kg	80 kg
Kode	22BP80L	22BP100L	22BP120L



BEHÄLTER FÜR FLEISCH in Salzlake und für Sauerkraut/ Sauerrüben

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

Einfaches Laden über eine Holzschraube - Das Holzbrett drückt die Salzlake oder das Kraut zum Boden des Behälters.

Größe: 50 L, 90 L

Technische Daten	Behälter 50 L	Behälter 90 L
Volumen	50 L	90 L
Durchmesser	400 mm	477 mm
Höhe des Behälters	400 mm	500 mm
Kode	22FS50L	22FS90L



BIERBRAUANLAGEN

Elektrische- und Öl-Bierbraukessel

- › von 100 L bis 600 L

Konische Lagertanks

- › Konus 60°
- › Von 200 L bis 1500 L
- › Option für Kühlmantel und Isolierung

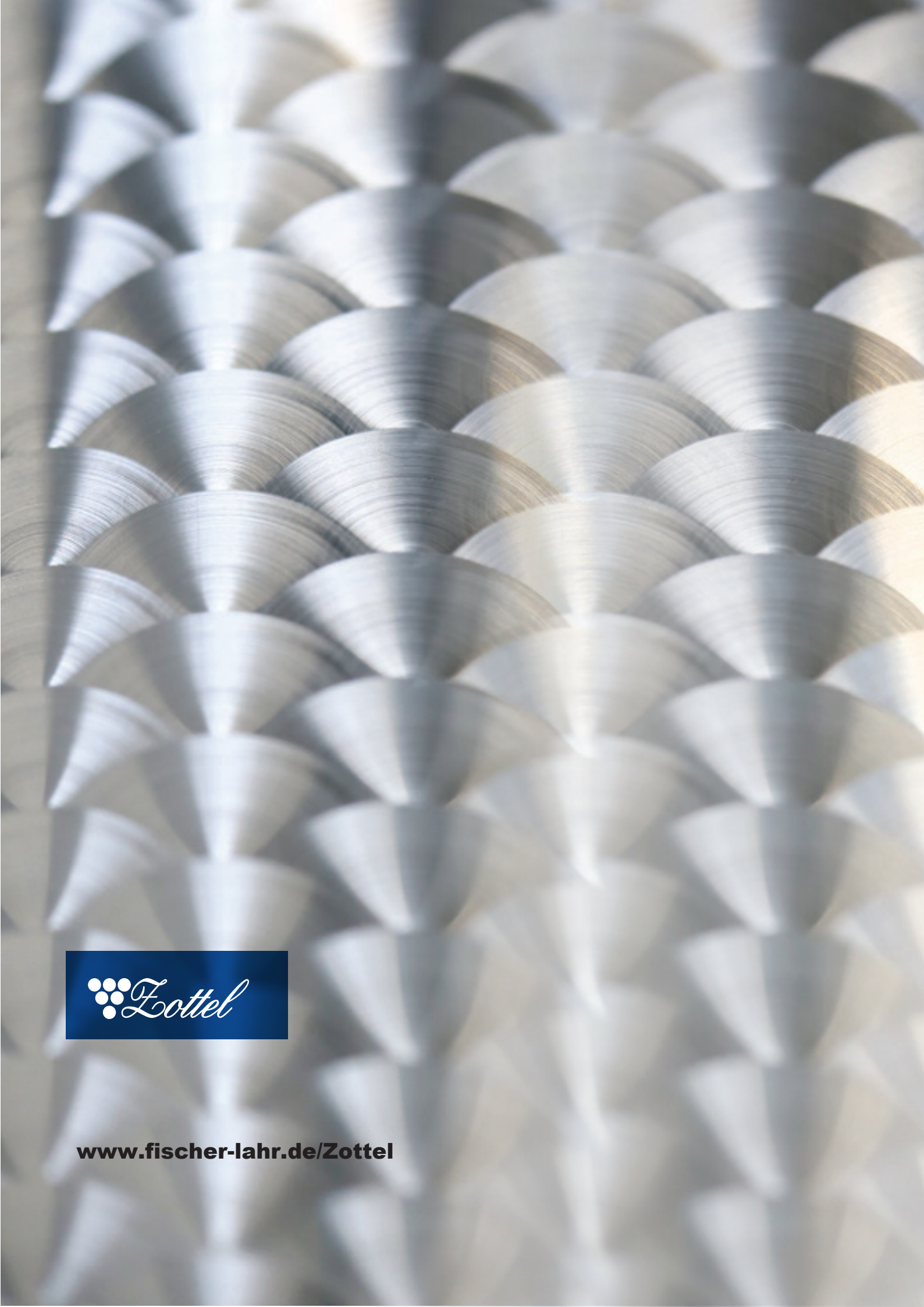
› Lagertanks

› Lagertanks mit Kompressor

› Maisch-Lauterbottich

› Getreidemühle





www.fischer-lahr.de/Zottel