



CLEMENS
GETRÄNKETECHNIK



EDELSTAHL TANKS



PRODUCED BY



INTECH D.O.O.
NEUMANNOVA 2
HR-40000 CAKOVEC
TEL.-NR.: +385-40-328-100
FAX-NR.: +385-40-328-200

KREATIVE DYNAMIK



1ST IN THE INDUSTRY

**GREEN
INNOVATIONS
FOR A BRIGHTER
FUTURE**

FIRST **ENVIRONMENTALLY SUSTAINABLE TANKS** FOR WINE AND BEER,
MADE OF OUTOKUMPU'S **CIRCLE GREEN**, THE WORLD'S FIRST
TOWARDS ZERO STAINLESS STEEL.

 **Letina**
Green Line

Developed in cooperation with

 **CALIFORNIA
METALS**



Outokumpu is the global leader in **sustainable stainless steel** with over 90% recycled material. Outokumpu's **Circle Green** stainless steel has up to **93% lower carbon footprint** compared to global average.

outokumpu 
sustainable stainless steel

PAGE
159-160

Learn about our new sustainable materials

Erfahren Sie mehr über unsere neuen nachhaltigen Materialien.

Découvrez nos nouveaux matériaux durables.



Letina intech d.o.o.



EXPERIENCE

More than 30 years of experience in production of stainless steel tanks and equipment.



QUALITY

Quality is our promise - we are committed to provide high-quality products.



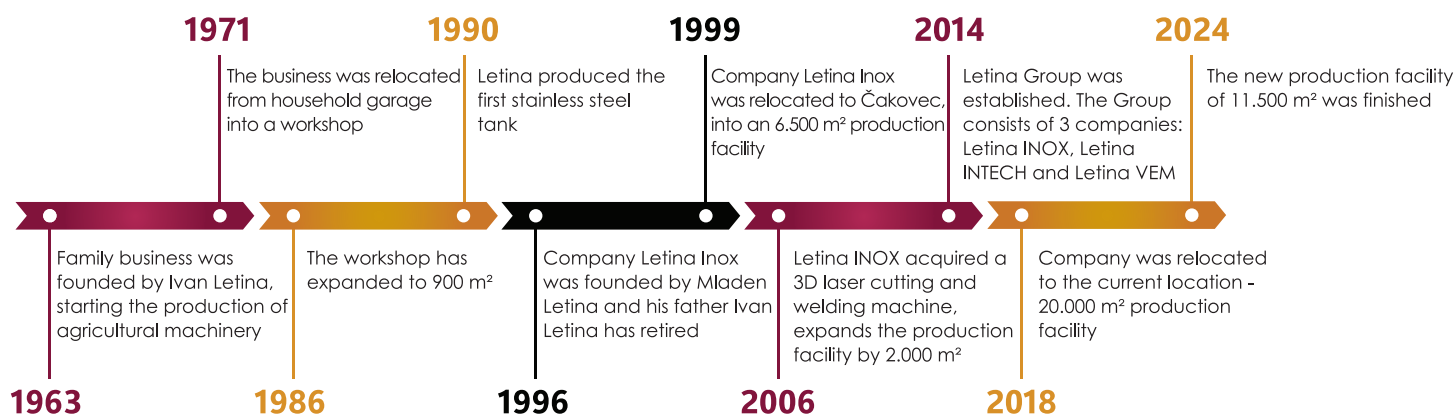
TECHNOLOGY

Powered by cutting-edge technology in every step of production.



ESG

Sustainability is not just a buzzword, it's our responsibility.





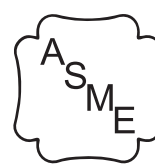
ISO 9001

Quality management system



EN ISO 3834-2

Quality requirements for fusion welding of metallic materials



ASME U

Boiler and Pressure Vessel Code



PED 2014/68/EU

Pressure Equipment Directive



VLAREM II

Flemish Regulations on Environmental Permitting





Domaine Wolf, Austria



CLOSED TANKS
GESCHLOSSENE TANKS
CUVES FERMÉES

01

Z

FERMENTATION AND STORAGE TANK
FERMENTATIONS-UND LAGERTANK
CUVE DE FERMENTATION ET DE STOCKAGE



p.15

ZK

MULTI-CHAMBER TANK
MEHRKAMMERTANK
CUVE COMPARTIMENTÉE



p.19

Z D+G

STORAGE TANKS BOTTOM + TOP
LAGER-TANK UNTEN + OBEN
CUVES DE STOCKAGE DESSOUS + HAUT



p.21

ZV

FORKLIFT TRANSPORT TANK
GABELSTAPLER-TRANSPORTTANK
CUVE DE TRANSPORT POUR CHARIOT
ÉLEVATEUR



p.23

KR

SQUARE TANK
RECHTECKIGE TANK
CUVE RECTANGULAIRE



p.29

KRK

MULTI-CHAMBER SQUARE TANK
MEHRKAMMER-RECHTECKIGER TANK
RECTANGULAIRE CUVE À PLUSIEURS
CHAMBRES



p.33

KR D+G

SQUARE TANKS BOTTOM + TOP
RECHTECKIGER TANK UNTEN + OBEN
RECTANGULAIRE CUVES DE STOCKAGE
DESSOUS + HAUT



p.35

VARIABLE CAPACITY TANKS
VARIABLE KAPAZITÄT TANKS
CUVES À CAPACITÉ VARIABLE

02

PZP

VARIABLE CAPACITY TANK
IMMERVOLL-TANK
CUVE A CHAPEAU FLOTTANT



p.39

PZPK

VARIABLE CAPACITY TANK (SLOPED BOTTOM)
IMMERVOLL-TANK (SCHRÄGBODEN)
CUVE A CHAPEAU FLOTTANT (A FOND PLAT)



p.43

PV

FORKLIFT TRANSPORT TANK
GABELSTAPLER-TRANSPORTTANK
CUVE DE TRANSPORT POUR CHARIOT
ÉLEVATEUR



p.49



VIK

PUMP-OVER FERMENTER
ÜBERSCHWALLTANK
FERMENTEUR À REMONTAGE



p. 55

VIKC

TAPERED FERMENTER
KONISCHER MAISCHE-TANK
TRONCONIQUE FERMENTEUR



p. 59

VIKS

PUMP-OVER FERMENTER
- SPOON BOTTOM
ÜBERSCHWALL-FERMENTER
- LÖFFELBODEN
FERMENTEUR À REMONTAGE
- FOND DE CUILLÈRE



p. 61

VIKM

PUMP-OVER FERMENTER
- POMACE EJECTION
ÜBERSCHWALL-FERMENTER
- TRESTER-AUSWURF
FERMENTEUR À REMONTAGE
- ÉJECTION DU GRIGNON



p. 63

VIP

PUNCH-DOWN FERMENTER
MAISCHE-TAUCHER
FERMENTEUR À PIGÉAGE



p. 67

VIPS

PUNCH-DOWN FERMENTER
- SPOON BOTTOM
TAUCH-FERMENTER
- LÖFFELBODEN
FERMENTEUR À PIGÉAGE
- FOND DE CUILLÈRE



p. 71

VIPM

PUNCH-DOWN FERMENTER
- POMACE EJECTION
TAUCH-FERMENTER
- TRESTER-AUSWURF
FERMENTEUR À PIGÉAGE
- ÉJECTION DU GRIGNON



p. 73

VIN

HORIZONTAL FERMENTER
HORIZONTALER MAISCHE-TANK
VINIFICATEUR HORIZONTALE



p. 75

IZO

INSULATED TANK
ISOLIERTER TANK
CUVE ISOLÉE



p. 83

PRESSURE TANKS DRUCK TANKS CUVES À PRESSION

05

TC

CHARMAT PRESSURE TANK
DRUCKTANK - CHARMAT
CUVE À PRESSION - CHARMAT



p. 91

T

PRESSURE TANK
DRUCKTANK
CUVE À PRESSION



p. 95



**06 BEER TANKS
BIERTANKS
CUVES DE BRASSAGE**

ZB

CYLINDRICAL CONICAL FERMENTER
ZYLINDRISCH-KONISCHER GÄRTANK
FERMENTEUR À BIÈRE CONIQUE



p. 99

ZBB

BRITE BEER TANK
DRUCK-AUSSCHANK-TANK
BRIGHT BEER TANK



p. 103

ZBS

HORIZONTAL SERVING TANK
HORIZONTALER AUSSCHANKTANK
CUVE DE SERVICE HORIZONTALE



p. 109

**07 BEER PROCESSING TANKS
BIERVERARBEITUNGSTANKS
CUVES DE TRAITEMENT DE LA BIÈRE**

MT

MASH TUN
MAISCHEBOTTICH
CUVE-MATIÈRE



p. 113

LT

LAUTER TUN
LÄUTERBOTTICH
CUVE DE CLARIFICATION



p. 115

WP

WHIRLPOOL TANK
WHIRLPOOL-TANK
WHIRLPOOL TANK



p. 119

**08 OTHER BREWING EQUIPMENT
AUTRES ÉQUIPEMENTS DE BRASSAGE
ANDERE BRAUEREI AUSRÜSTUNG**

HLT

HOT LIQUOR TANK
HEISS WASSER TANK
CUVE D'EAU CHAUDE



p. 123

CLT

COLD LIQUOR TANK
KALT WASSER TANK
CUVE D'EAU FROIDE



p. 124

CIP

CLEAN-IN-PLACE STATION
CLEAN-IN-PLACE STATION
CLEAN-IN-PLACE STATION



p. 125



ZL/ZLV

HORIZONTAL STORAGE TANK
HORIZONTALER LAGERTANK
CUVE DE STOCKAGE HORIZONTALE



p. 129

KS

GRAPE JUICE SEPARATION TANK
TRAUBENSAFT-TRENNTANK
CUVE BELON COMPARTIMENTEE



p. 131

M

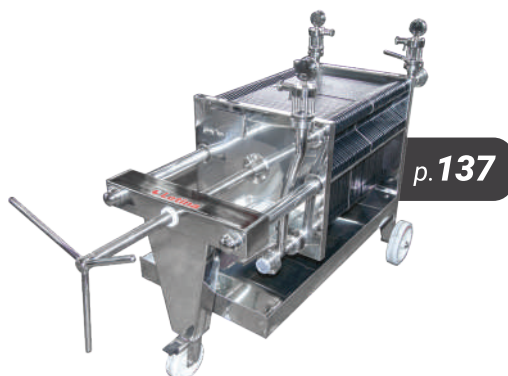
MIXING TANK
MISCHBEHÄLTER
CUVE AVEC MÉLANGEUR



p. 135

VF

PLATE AND FRAME FILTER PRESS
PLATTEN - UND - RAHMENFILTER PRESSE
FILTRE À PLAQUE



p. 137

BD

BIODYNAMIC DYNAMIZER
BIODYNAMISCHER DYNAMISIERER
DYNAMISEUR BIODYNAMIQUE



p. 138

ZU

OLIVE OIL STORAGE TANK
OLIVENÖL LAGERTANK
CUVE DE STOCKAGE D'HUILE D'OLIVE



p. 141

GREEN LINE

ENVIRONMENTALLY SUSTAINABLE TANK
ÖKOLOGISCH NACHHALTIGEN TANK
LA CUVE ÉCOLOGIQUE



p. 159

PP

FLOATING LID TANK
IMMERVOLL TANK (SCHWIMMDECKEL)
CUVE AVEC CHAPEAU FLOTTANT (L' HOBBY)



p.147

PZ

AIR CAP TANK
IMMERVOLL TANK (LUFTDECKEL)
CUVE AVEC CHAPEAU FLOTTANT (L' AIR)



p.149

ZR

BRANDY TANK
SCHNAPSFASS
CUVE DE STOCKAGE DE SPIRITUEUX



p.153

ZRU

OLIVE OIL STORAGE TANK
OLIVENÖL LAGERTANK
CUVE DE STOCKAGE D'HUILE D'OLIVE



p.154

ZBR

CYLINDRICAL BEER FERMENTER
ZYLINDRISCHER BIERFERMENTER
FERMENTEUR À BIÈRE CYLINDRIQUE



p.155

WORLDWIDE DISTRIBUTION
FIND OUR DEALER ON

www.letina.com





1.

You order a tank.

You receive our quote and decide whether you want to change it. If you're satisfied, we move onto the design and engineering phase.

Sie bestellen einen Tank.

Sie erhalten unser Angebot und entscheiden, ob Sie es ändern möchten. Wenn Sie zufrieden sind, gehen wir zur Entwurfs- und Konstruktionsphase über.

Vous commandez une cuve.

Vous recevez notre devis et décidez si vous souhaitez le modifier. Si vous êtes satisfait, nous passons à la phase de conception et d'ingénierie.



2.

We design it.

You give us inputs based on the drawings we send you. It is an iterative process and we only stop when you're 100% satisfied.

Wir entwerfen es.

Sie geben uns Rückmeldungen basierend auf den Zeichnungen, die wir Ihnen zusenden. Es ist ein iterativer Prozess und wir hören erst auf, wenn Sie zu 100% zufrieden sind.

Nous le concevons.

Vous nous donnez des retours basés sur les dessins que nous vous envoyons. C'est un processus itératif et nous n'arrêtons que lorsque vous êtes 100% satisfait.



3.

You approve the plans.

You sign the final version of the drawing and email it to us. We then schedule the tank for manufacture. You still have some time for making small changes.

Sie genehmigen die Pläne.

Sie unterschreiben die endgültige Version der Zeichnung und senden sie uns per E-Mail. Dann planen wir die Herstellung des Tanks. Sie haben immer noch etwas Zeit, um kleine Änderungen vorzunehmen.

Vous approuvez les plans.

Vous signez la version finale du dessin et nous l'envoyez par e-mail. Nous planifions ensuite la fabrication de la cuve. Vous avez encore du temps pour apporter de petites modifications.



4.

We manufacture it.

Your final tank design enters the production line. It is assembled from high-grade stainless steel using advanced welding techniques.

Wir fertigen es an.

Ihr endgültiges Tankdesign geht in die Produktionslinie. Es wird aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und unter Verwendung fortschrittlicher Schweißtechniken montiert.

Nous le fabriquons.

Votre conception finale de cuve entre dans la chaîne de production. Elle est assemblée à partir d'acier inoxydable de haute qualité en utilisant des techniques de soudage avancées.



5.

You take delivery.

Your tank is shipped out to you, including a manual and proper maintenance guide. We'll always be there for you to provide assistance.

Sie nehmen die Lieferung entgegen.

Ihr Tank wird an Sie versandt, einschließlich einer Bedienungsanleitung und eines richtigen Wartungshandbuchs. Wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Unterstützung zu bieten.

Vous prenez livraison.

Votre cuve vous est expédiée, incluant un manuel et un guide d'entretien approprié. Nous serons toujours là pour vous fournir assistance.

LEGEND LEGENDE LÉGENDE



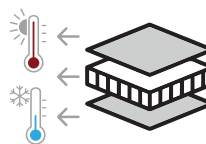
WHEELS
RÄDER
ROUES

* depending on
tank size



STAND FOR FORKLIFT TRANSPORT
STAND FÜR DEN TRANSPORT MIT
GABELSTAPLER
SUPPORT POUR LE TRANSPORT PAR
CHARIOT ÉLEVATEUR

* depending on tank size



PU FOAM INSULATION
PU-SCHAUM-INSOLIERUNG
ISOLATION EN MOUSSE PU



GREEN LINE STAINLESS STEEL
GREEN LINE EDELSTAHL
ACIER INOXYDABLE GREEN LINE





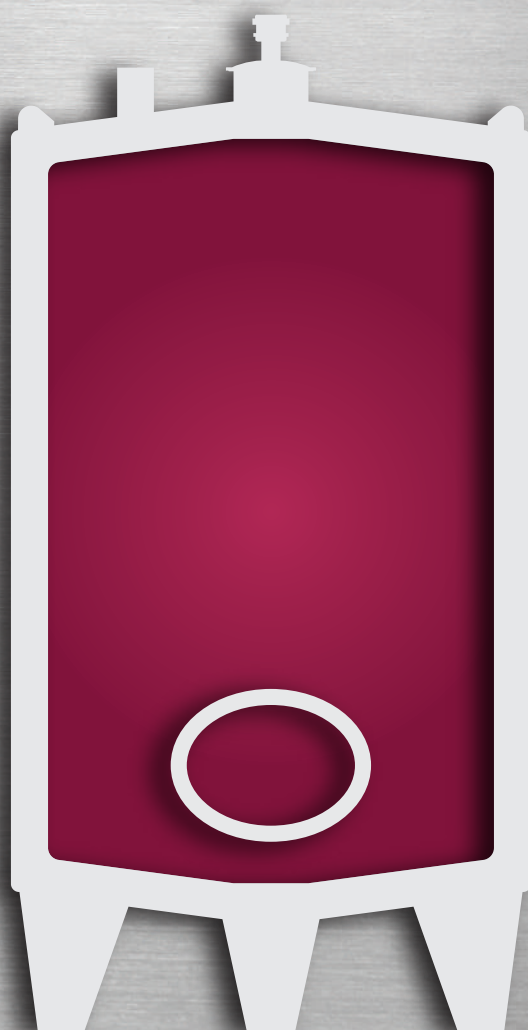
Kullabergs Vingård, Sweden

01

CLOSED TANKS

GESCHLOSSENE TANKS

CUVES FERMÉES





Fermentation and storage tank Fermentations- und Lagertank Cuve de fermentation et de stockage



FERMENTATION AND STORAGE TANK

Tried and tested throughout the years, the storage tank has proven its versatility and value time and time again. Whether you want a simple storage tank, a fermentation tank, something to age your product in or even a mixing vessel – this closed top tank can do it all.

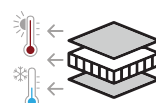
FERMENTATIONS- UND LAGERTANK

Der Lagertank hat sich im Laufe der Jahre bewährt und hat seine Vielseitigkeit und seinen Wert immer wieder unter Beweis gestellt. Ob Sie einen einfachen Lagertank, einen Gärtank, etwas zum Reifen Ihres Produkts oder sogar ein Mischgefäß benötigen - dieser oben geschlossene Tank kann alles.

CUVE DE FERMENTATION ET DE STOCKAGE

Testée et éprouvée au fil des ans, la cuve de stockage a prouvé sa polyvalence et sa valeur à maintes reprises. Qu'il s'agisse d'une simple cuve de stockage, d'une cuve de fermentation, d'une cuve pour le vieillissement de votre produit ou même d'un récipient de mélange, cette cuve fermée peut tout faire.

Options:



*Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement
et des fonds/tôits.*

PAGE
167-175





Tanks with a different configuration, modified according to the client's request.

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage.

Les cuves avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client.

BASIC EQUIPMENT

- Manhole Cover – Round Ø200 mm
- Manway Door – Oval (type CL)
- Legs – Standard (Closed)
- Cooling Jacket (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge - Ball valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Vent Valve – DN50 (PVC)
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, open)
- Type Plate – With note card
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Domtür (Ø200 mm)
- Mannlochtür- oval (Typ CL)
- Füße – Standard (geschlossen)
- Doppelmantel für Kühlung (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

ÉQUIPEMENT DE BASE

- Trappe (Ø200 mm)
- Porte d'entrée, ovale (type CL)
- Pieds fermées
- Surface d'échange pour refroidissement (0.5 m²/1000 L)
- Thermomètre (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au clair – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN32 DIN)
- Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, ouvert)
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Manhole Cover – Custom
- Manway Door – Custom
- Legs – Adjustable height and tilt
- Cooling/Heating Jacket (>0.5 m²/1000 L)
- Cooling/Heating Plate (0.4 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Solenoid or electromotor valve
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Inclined stirrer fitting
- Inert gas fitting
- Level Indicator – Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Decanter
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)
- Other additional equipment available per customer request

ZUSATZAUSSTATTUNG

- Domtür – Benutzerdefiniert
- Mannlochtür – Benutzerdefiniert
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Kühl- / Heizmantel (>0.5 m²/1000 L)
- Wärmetauscherplatte (0.4 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Elektromagnetische oder
- Elektromotorische Ventile
- Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Anschlüsse)
- Schräganschluss für Rührgerät
- Inertgas-Anschluss
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø24mm (skaliert, geschlossen)
- Dekanter
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0.8 µm)
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Trappe avec d'autres dimensions
- Porte d'entrée avec d'autres dimensions
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour chauffeur
- Surface d'échange pour refroidissement (>1 m²/1000 L)
- Thermorégulateur
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord incliné pour agitateur
- Raccord de gaz inerte
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermé)
- Décanteur
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client

Closed tanks

Variable capacity tanks

Vinificators

Insulated tanks

Pressure tanks

Beer tanks

Beer processing tanks

Other brewing equipment

Other tanks

Olive oil tanks

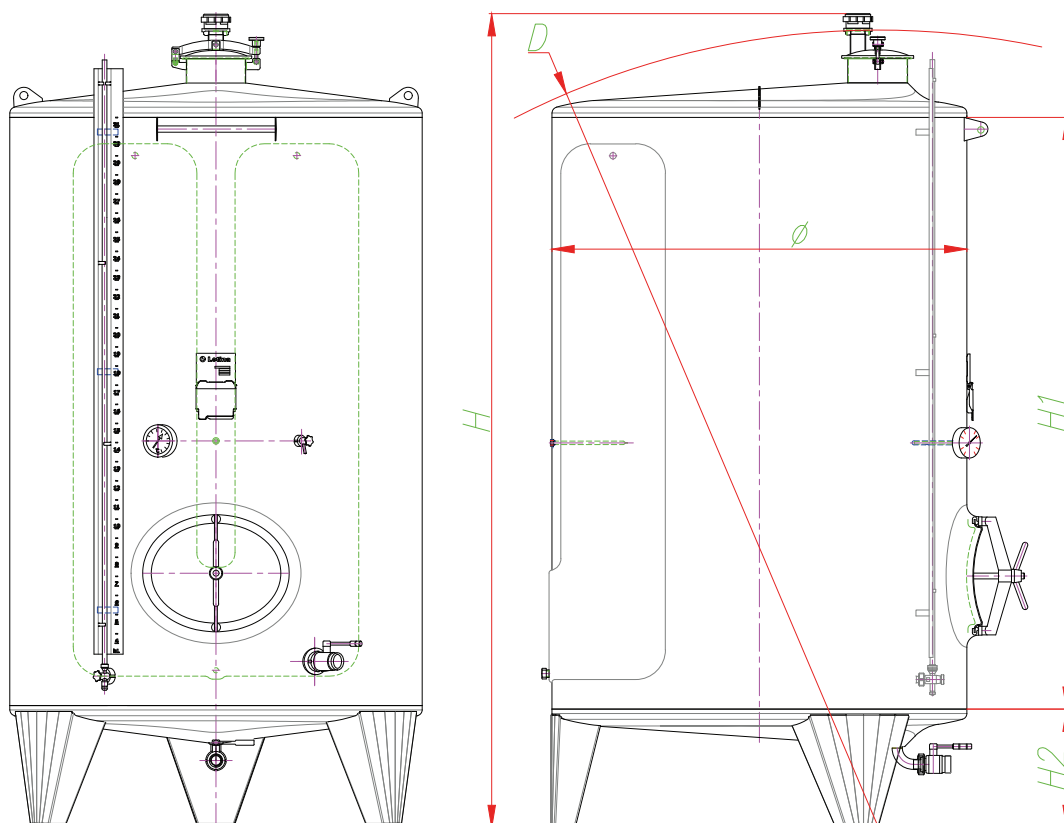
Hobby tanks

Customization





Fermentation and storage tank
Fermentations- und Lagertank
Cuve de fermentation et de stockage



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/ top
Z500A8	500 lit	797	1.611	1.000	300	1.560	B1/T1
Z600A8	600 lit		1.861	1.250	300	1.810	B1/T1
Z750A8	750 lit		2.111	1.500	300	2.060	B1/T1
Z1000A8	1.000 lit		2.611	2.000	300	2.560	B1/T1
Z1250A8	1.250 lit		3.111	2.500	300	3.060	B1/T1
Z1500A8	1.500 lit	956	3.611	3.000	300	3.560	B1/T1
Z750A10	750 lit		1.622	1.000	300	1.570	B1/T1
Z900A10	900 lit		1.872	1.250	300	1.820	B1/T1
Z1040A10	1.040 lit		2.022	1.400	300	1.970	B1/T1
Z1100A10	1.100 lit		2.122	1.500	300	2.070	B1/T1
Z1450A10	1.450 lit	1.116	2.622	2.000	300	2.570	B1/T1
Z1800A10	1.800 lit		3.122	2.500	300	3.070	B1/T1
Z2150A10	2.150 lit		3.622	3.000	300	3.570	B1/T1
Z1250A11	1.250 lit		1.884	1.250	300	1.830	B1/T1
Z1500A11	1.500 lit		2.134	1.500	300	2.080	B1/T1
Z2000A11	2.000 lit	1.275	2.634	2.000	300	2.580	B1/T1
Z2450A11	2.450 lit		3.134	2.500	300	3.080	B1/T1
Z2950A11	2.950 lit		3.634	3.000	300	3.580	B1/T1
Z3950A11	3.950 lit		4.634	4.000	300	4.580	B1/T1
Z2000A13	2.000 lit		2.245	1.500	400	2.191	B1/T1
Z2600A13	2.600 lit	1.402	2.745	2.000	400	2.691	B1/T1
Z3250A13	3.250 lit		3.245	2.500	400	3.190	B1/T1
Z3900A13	3.900 lit		3.745	3.000	400	3.690	B1/T1
Z5150A13	5.150 lit		4.745	4.000	400	4.690	B1/T1
Z2400A14	2.400 lit		2.250	1.500	400	2.221	B1/T1
Z3200A14	3.200 lit	1.593	2.750	2.000	400	2.696	B1/T1
Z3950A14	3.950 lit		3.250	2.500	400	3.196	B1/T1
Z4700A14	4.700 lit		3.750	3.000	400	3.695	B1/T1
Z6250A14	6.250 lit		4.750	4.000	400	4.695	B1/T1
Z4150A16	4.150 lit		2.764	2.000	400	2.730	B1/T1
Z5100A16	5.100 lit	1.593	3.264	2.500	400	3.209	B1/T1
Z6100A16	6.100 lit		3.764	3.000	400	3.708	B1/T1
Z8100A16	8.100 lit		4.764	4.000	400	4.708	B1/T1
Z10100A16	10.100 lit		5.764	5.000	400	5.708	B1/T1

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

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.



Closed tanks
Variable capacity tanks
Vinificators
Insulated tanks
Pressure tanks
Beer tanks
Beer processing tanks
Other brewing equipment
Other tanks
Olive oil tanks
Hobby tanks
Customization





MULTI-CHAMBER TANK

Designed to optimize the processing setup and maximize usable workspace, the multi-chamber tank offers multiple tanks in a single vessel. Its chambers are completely separated allowing you to store different fluids with no fear of cross-contamination.

MEHRKAMMERTANK

Der Mehrkammertank wurde entwickelt, um die Verarbeitung zu optimieren und den nutzbaren Arbeitsraum zu maximieren, und bietet mehrere Tanks in einem einzigen Behälter. Die Kammern sind vollständig voneinander getrennt, so dass Sie verschiedene Flüssigkeiten lagern können, ohne eine Kreuzkontamination befürchten zu müssen.

CUVE COMPARTIMENTÉE

Conçue pour optimiser l'installation de traitement et maximiser l'espace de travail utilisable, la cuve compartimentée offre plusieurs réservoirs dans une seule cuve. Ses chambres sont complètement séparées, ce qui vous permet de stocker différents fluides sans crainte de contamination croisée.

Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-175



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/ top
ZK500A8	500 lit	797	1.611	1.000	300	1.560	B1/T1
ZK600A8	600 lit		1.861	1.250	300	1.810	B1/T1
ZK750A8	750 lit		2.111	1.500	300	2.060	B1/T1
ZK1000A8	1.000 lit		2.611	2.000	300	2.560	B1/T1
ZK1250A8	1.250 lit		3.111	2.500	300	3.060	B1/T1
ZK1500A8	1.500 lit		3.611	3.000	300	3.560	B1/T1
ZK750A10	750 lit	956	1.622	1.000	300	1.570	B1/T1
ZK900A10	900 lit		1.872	1.250	300	1.820	B1/T1
ZK1040A10	1.040 lit		2.022	1.400	300	1.970	B1/T1
ZK1100A10	1.100 lit		2.122	1.500	300	2.070	B1/T1
ZK1450A10	1.450 lit		2.622	2.000	300	2.570	B1/T1
ZK1800A10	1.800 lit		3.122	2.500	300	3.070	B1/T1
ZK2150A10	2.150 lit	1.116	3.622	3.000	300	3.570	B1/T1
ZK1250A11	1.250 lit		1.884	1.250	300	1.830	B1/T1
ZK1500A11	1.500 lit		2.134	1.500	300	2.080	B1/T1
ZK2000A11	2.000 lit		2.634	2.000	300	2.580	B1/T1
ZK2450A11	2.450 lit		3.134	2.500	300	3.080	B1/T1
ZK2950A11	2.950 lit		3.634	3.000	300	3.580	B1/T1
ZK3950A11	3.950 lit	1.275	4.634	4.000	300	4.580	B1/T1
ZK2000A13	2.000 lit		2.245	1.500	400	2.191	B1/T1
ZK2600A13	2.600 lit		2.745	2.000	400	2.691	B1/T1
ZK3250A13	3.250 lit		3.245	2.500	400	3.190	B1/T1
ZK3900A13	3.900 lit		3.745	3.000	400	3.690	B1/T1
ZK5150A13	5.150 lit		4.745	4.000	400	4.690	B1/T1
ZK2400A14	2.400 lit	1.402	2.250	1.500	400	2.221	B1/T1
ZK3200A14	3.200 lit		2.750	2.000	400	2.696	B1/T1
ZK3950A14	3.950 lit		3.250	2.500	400	3.196	B1/T1
ZK4700A14	4.700 lit		3.750	3.000	400	3.695	B1/T1
ZK6250A14	6.250 lit		4.750	4.000	400	4.695	B1/T1
ZK4150A16	4.150 lit	1.593	2.764	2.000	400	2.730	B1/T1
ZK5100A16	5.100 lit		3.264	2.500	400	3.209	B1/T1
ZK6100A16	6.100 lit		3.764	3.000	400	3.708	B1/T1
ZK8100A16	8.100 lit		4.764	4.000	400	4.708	B1/T1
ZK10100A16	10.100 lit		5.764	5.000	400	5.708	B1/T1

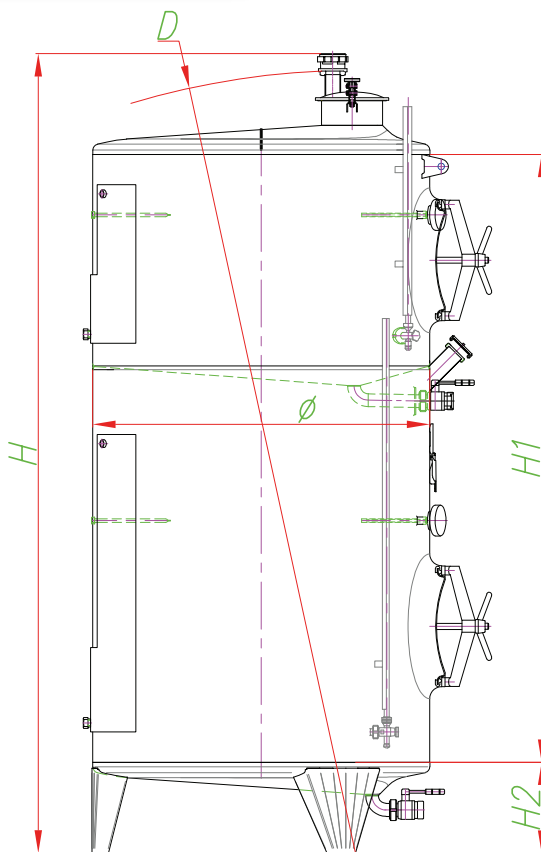
Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/ top
ZK5000A18	5.000 lit	1.752	2.775	2.000	400	2.786	B1/T1
ZK6200A18	6.200 lit		3.275	2.500	400	3.232	B1/T1
ZK7450A18	7.450 lit		3.775	3.000	400	3.719	B1/T1
ZK9850A18	9.850 lit		4.775	4.000	400	4.719	B1/T1
ZK12200A18	12.200 lit		5.775	5.000	400	5.719	B1/T1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

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.

Tank with a different configuration, modified
according to the client's request.

Tank mit anderer Konfiguration, modifiziert
nach des Kunden Anfrage.

Cuve avec une configuration différente,
modifiés selon la demande du client.



Closed tanks
Variable capacity tanks
Vinificators
Insulated tanks
Pressure tanks
Beer tanks
Beer processing tanks
Other brewing equipment
Other tanks
Olive oil tanks
Hobby tanks
Customization





STORAGE TANKS - BOTTOM AND TOP

Closed tanks in combination bottom + top are used for fermentation and storage of wine and other alimentary liquids. This type of tanks ensures optimal usage of the cellar space. This system provides different possibilities of combination by buyer's request. High quality materials with big thickness ensure the stability during a long professional usage of the tank.

LAGER-TANKS - UNTEN UND OBEN

Geschlossene Tanks in Kombination von unten und oben werden zur Gärung und Lagerung von Wein und anderen Nahrungsmittelflüssigkeiten verwendet. Diese Art von Tanks gewährleisten eine optimale Nutzung des Kellerraums. Dieses System bietet verschiedene Kombinationsmöglichkeiten auf Wunsch des Käufers. Hochwertige Materialien mit großer Stärke gewährleisten die Stabilität während einer langen professionellen Nutzung des Tanks.

CUVES DE STOCKAGE DESSOUS ET HAUT

Les cuves fermées combinées dessous + haut sont utilisées pour la fermentation et le stockage du vin et d'autres liquides alimentaires. Ce type de cuves assure une utilisation optimale de l'espace de la cave. Ce système offre différentes possibilités de combinaison selon la demande de le client. Des matériaux de haute qualité et de grande épaisseur assurent la stabilité pendant une longue utilisation professionnelle de la cuve.



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-175





Closed tanks

Variable capacity tanks

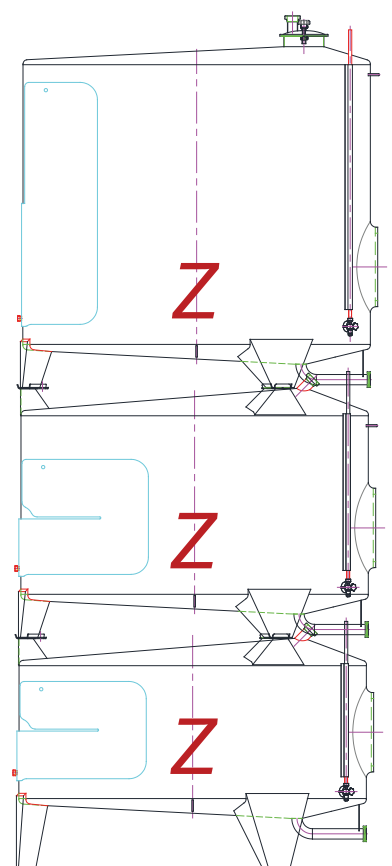
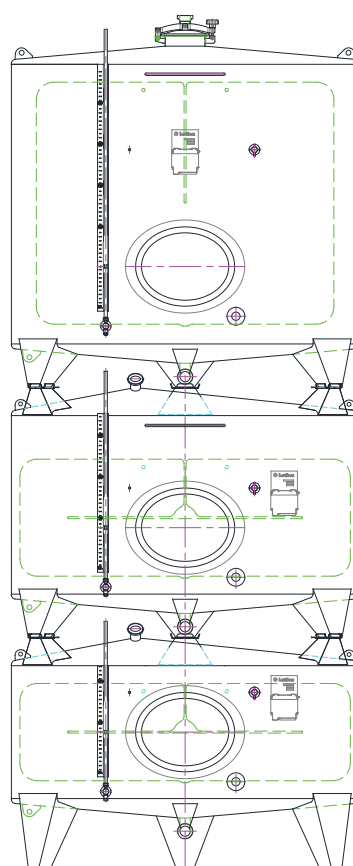
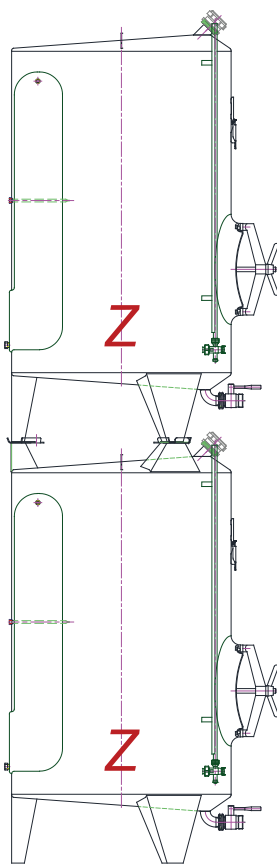
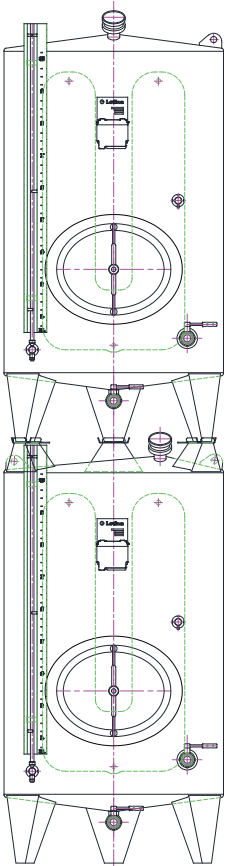
Vinifiers

Insulated tanks

Pressure tanks

Beer tanks

Beer processing tanks



Other brewing equipment

Other tanks

Olive oil tanks

Hobby tanks

Customization





FORKLIFT TRANSPORT TANK

Forklift transport tank is a vessel designed to be easily maneuverable with a forklift. It has a sturdy skirt with 2 slots for the lifting forks. Durable, high-quality materials enable the forklift transport tank to stay in pristine condition, even after years of professional usage.

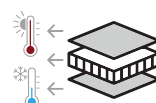
GABELSTAPLER-TRANSPORTTANK

Der Gabelstapler-Transporttank ist ein Behälter, der so konzipiert ist, dass er mit einem Gabelstapler leicht manövriert werden kann. Er hat einen stabilen Rand mit 2 Schlitten für die Hubgabeln. Langlebige, hochwertige Materialien sorgen dafür, dass der Gabelstapler-Transporttank auch nach Jahren professioneller Nutzung in makellosem Zustand bleibt.

CUVE DE TRANSPORT POUR CHARIOT ÉLEVATEUR

La cuve de transport pour chariot élévateur est une cuve conçue pour être facilement manœuvré avec un chariot élévateur. Elle est dotée d'une jupe robuste avec 2 fentes pour les fourches de levage. Des matériaux durables et de haute qualité permettent au cuve de transport pour chariot élévateur de rester en parfait état, même après des années d'utilisation professionnelle.

Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-175





Tanks with a different configuration, modified according to the client's request.

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage.

Les cuves avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client.

BASIC EQUIPMENT

- Stand for forklift transport
- Manhole Cover – Round Ø200 mm
- Manway Door – Oval (type CL)
- Cooling Jacket (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge - Ball valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Vent Valve – DN50 (PVC)
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, open)
- Type Plate – With note card
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Stand für den Transport mit Gabelstapler
- Domtür (Ø200 mm)
- Mannlochtür- oval (Typ CL)
- Doppelmantel für Kühlung (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

ÉQUIPEMENT DE BASE

- Support pour le transport par chariot élévateur
- Trappe (Ø200 mm)
- Porte d'entrée, ovale (type CL)
- Surface d'échange pour refroidissement (0.5 m²/1000 L)
- Thermomètre (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au claire – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN32 DIN)
- Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, ouvert)
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Manhole Cover – Custom
- Manway Door – Custom
- Legs – Adjustable height and tilt
- Cooling/Heating Jacket (>0.5 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Solenoid or electromotor valve
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Inclined stirrer fitting
- Inert gas fitting
- Level Indicator – Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Decanter
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)
- Other additional equipment available per customer request

ZUSATZAUSSTATTUNG

- Domtür – Benutzerdefiniert
- Mannlochtür – Benutzerdefiniert
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Kühl- / Heizmantel (>0.5 m²/1000 L)
- Wärmetauscherplatte (0.4 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Elektromagnetische oder Elektromotorische Ventile
- Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Anschlüsse)
- Schräganschluss für Rührgerät
- Inertgas-Anschluss
- Füllstandsanzeige– Acrylrohr Ø24mm (skaliert, geschlossen)
- Dekanter
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0.8 µm)
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

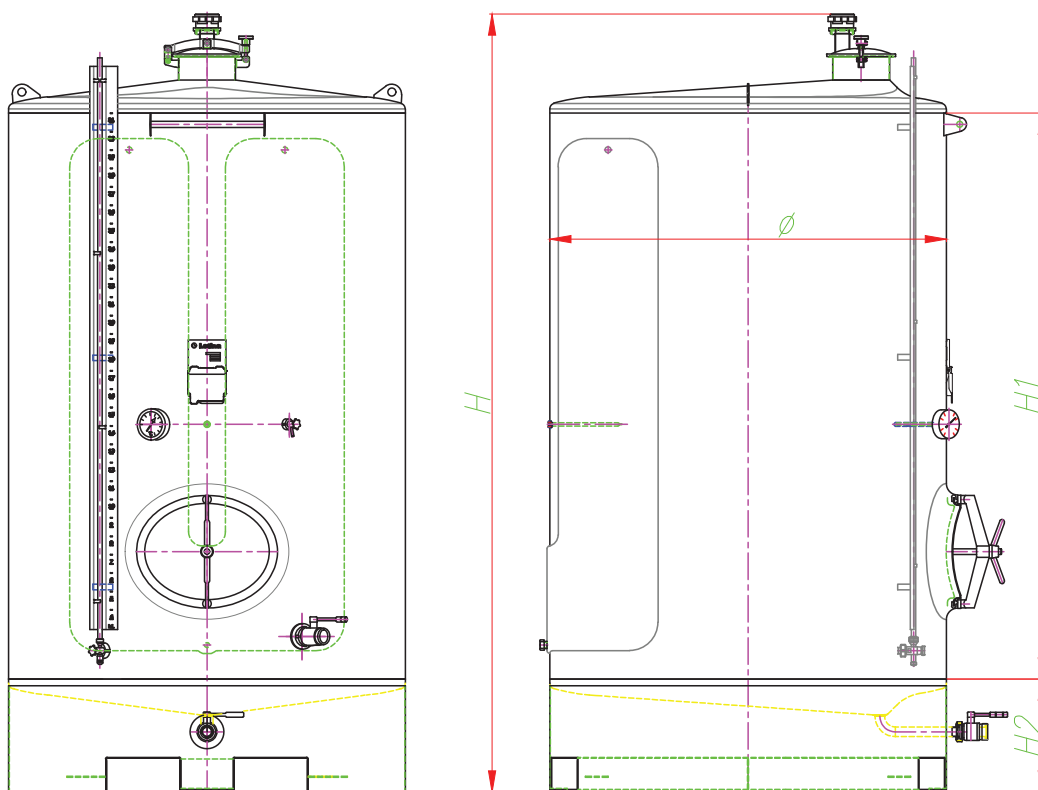
ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Trappe avec d'autres dimensions
- Porte d'entrée avec d'autres dimensions
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour chauffeur
- Surface d'échange pour refroidissement (>1 m²/1000 L)
- Thermorégulateur
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord incliné pour agitateur
- Raccord de gaz inerte
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermé)
- Décanter
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)





Forklift transport tank
Gabelstapler-transporttank
Cuve de transport pour chariot élévateur



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom /top
ZV330A6	330 lit	638	1.580	1.000	300	B2/T2
ZV410A6	410 lit		1.830	1.250	300	B2/T2
ZV490A6	490 lit		2.080	1.500	300	B2/T2
ZV430A7	430 lit	731	1.588	1.000	300	B2/T2
ZV540A7	540 lit		1.838	1.250	300	B2/T2
ZV640A7	640 lit		2.088	1.500	300	B2/T2
ZV500A8	500 lit	797	1.611	1.000	300	B1/T1
ZV600A8	600 lit		1.861	1.250	300	B1/T1
ZV750A8	750 lit		2.111	1.500	300	B1/T1
ZV900A10	900 lit	956	1.872	1.250	300	B1/T1
ZV1100A10	1100 lit		2.122	1.500	300	B1/T1
ZV1450A10	1450 lit		2.622	2.000	300	B1/T1
ZV1250A11	1250 lit	1.116	1.884	1.250	300	B1/T1
ZV1500A11	1500 lit		2.134	1.500	300	B1/T1
ZV2000A11	2000 lit		2.634	2.000	300	B1/T1
ZV2000A13	2000 lit	1.275	2.245	1.500	400	B1/T1
ZV2600A13	2600 lit		2.745	2.000	400	B1/T1
ZV3250A13	3250 lit		3.245	2.500	400	B1/T1
ZV2400A14	2400 lit	1.402	2.250	1.500	400	B1/T1
ZV3200A14	3200 lit		2.750	2.000	400	B1/T1
ZV3950A14	3950 lit		3.250	2.500	400	B1/T1
ZV4150A16	4150 lit	1.593	2.764	2.000	400	B1/T1
ZV5100A16	5100 lit		3.264	2.500	400	B1/T1
ZV6100A16	6100 lit		3.764	3.000	400	B1/T1
ZV5000A18	5000 lit	1.752	2.775	2.000	400	B1/T1
ZV6200A18	6200 lit		3.275	2.500	400	B1/T1
ZV7450A18	7450 lit		3.775	3.000	400	B1/T1

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.



Tank with a different configuration, modified according to the client's request.

Tank mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage.

Cuve avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client.









SQUARE TANK

The square tank was designed to better adapt to modern cellars. Thanks to its rectangular shape, it neatly fits into corners and along straight walls. Placing the square tanks next to each other you gain cellar space that would otherwise be wasted due to the circular shape of other tanks.

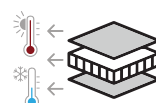
RECHTECKIGE TANK

Der rechteckige Tank wurde entwickelt, um sich besser an moderne Keller anzupassen. Dank seiner rechteckigen Form passt er gut in Ecken und an gerade Wände. Wenn Sie die quadratischen Tanks nebeneinander aufstellen, gewinnen Sie Kellerraum, der sonst durch die runde Form anderer Tanks vergeudet würde.

CUVE RECTANGULAIRE

La cuve rectangulaire a été conçue pour mieux s'adapter aux caves modernes. Grâce à sa forme rectangulaire, elle s'intègre parfaitement dans les coins et le long des murs droits. En plaçant les cuves carrées les unes à côté des autres, vous gagnez de l'espace dans la cave qui serait autrement perdu en raison de la forme circulaire des autres cuves.

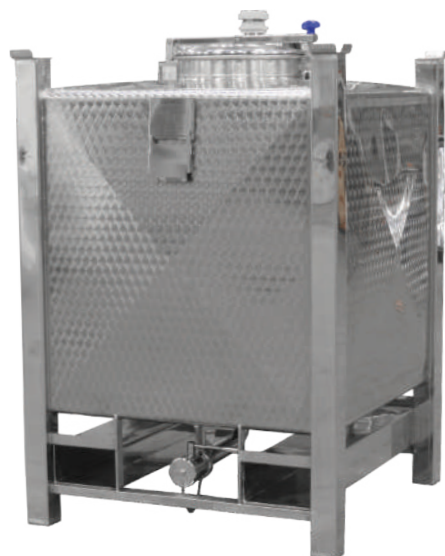
Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Tanks with a different configuration, modified according to the client's request

Les cuves avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage

BASIC EQUIPMENT

- Manhole Cover – Round Ø200 mm
- Manway Door – Oval (type CL)
- Legs – Standard (Closed)
- Cooling Jacket (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Vent Valve – DN50 (PVC)
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, open)
- Type Plate – With note card
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Domtür (Ø200 mm)
- Mannlochtür- oval (Typ CL)
- Füße – Standard (geschlossen)
- Doppelmantel für Kühlung (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

EQUIPMENT DE BASE

- Trappe (Ø200 mm)
- Porte d'entrée, ovale (type CL)
- Pieds fermées
- Surface d'échange pour refroidissement (0.5 m²/1000 L)
- Thermomètre (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au claire – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN32 DIN)
- Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, ouvert)
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Manway Door – Custom
- Legs – Adjustable height and tilt
- Cooling/Heating Jacket (>0.5 m²/1000 L)
- Cooling/Heating Plate (0.4 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Solenoid or electromotor valve
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Inclined stirrer fitting
- Inert gas fitting
- Level Indicator – Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Decanter
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)
- Other additional equipment available per customer request

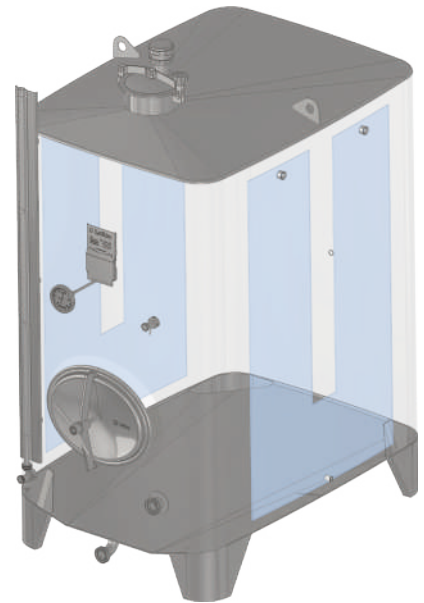
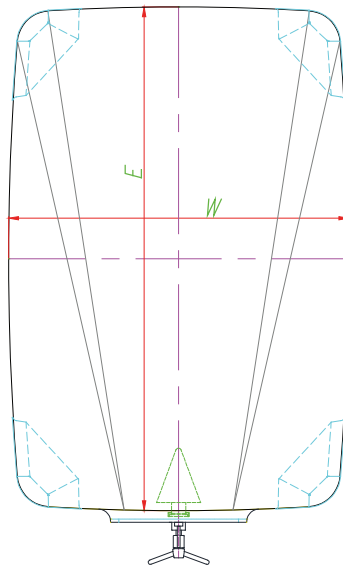
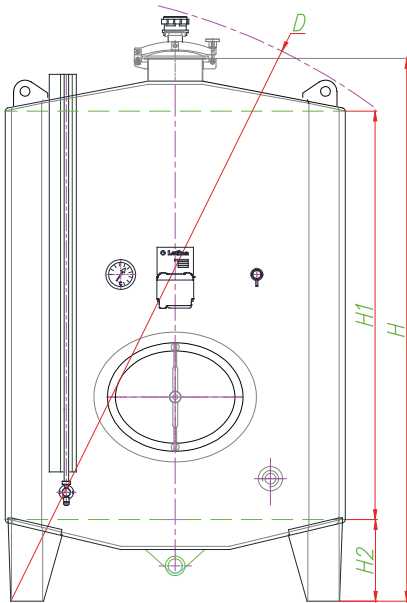
ZUSATZAUSSTATTUNG

- Domtür – Benutzerdefiniert
- Mannlochtür – Benutzerdefiniert
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Kühl- / Heizmantel (>0.5 m²/1000 L)
- Wärmetauscherplatte (0.4 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Elektromagnetische oder Elektromotorische Ventile
- Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Anschlüsse)
- Schräganschluss für Rührgerät
- Inertgas-Anschluss
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø24mm (skaliert, geschlossen)
- Dekanter
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0,8 µm)
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

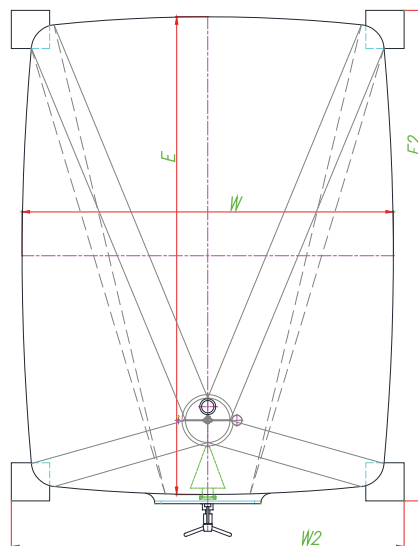
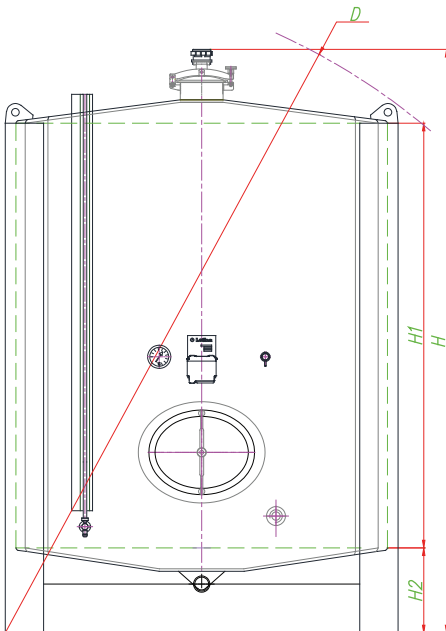
ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Trappe avec d'autres dimensions
- Porte d'entrée avec d'autres dimensions
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour chauffeur
- Surface d'échange pour refroidissement (>1 m²/1000 L)
- Thermorégulateur
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord incliné pour agitateur
- Raccord de gaz inerte
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermé)
- Décanteur
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client





Tanks with volume < 4.500 lit -> without vertical columns
Tanks mit Volumen < 4.500 Liter -> ohne vertikale Ecksäulen
Les cuves avec volume < 4.500 litres -> sans colonnes verticales



Tanks with volume > 4.500 lit -> with vertical columns
Tanks mit Volumen > 4.500 Liter -> mit vertikalen Ecksäulen
Les cuves avec volume > 4.500 litres -> avec colonnes verticales



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

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.



Closed tanks
Variable capacity tanks
Vinificators
Insulated tanks
Pressure tanks
Beer tanks
Beer processing tanks
Other brewing equipment
Other tanks
Olive oil tanks
Hobby tanks
Customization





MULTI-CHAMBER SQUARE TANK

Designed to optimize the processing setup and maximize usable workspace, the multi-chamber square tank offers multiple square tanks in a single vessel. Its chambers are completely separated allowing you to store different fluids with no fear of cross-contamination. The multi-chamber square tank can be used for fermentation and storage of wine and other alimentary liquids.

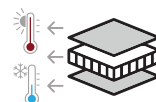
MEHRKAMMER-RECHTECKIGER TANK

Der rechteckige Tank wurde entwickelt, um sich besser an moderne Keller anzupassen. Dank seiner rechteckigen Form passt er gut in Ecken und an gerade Wände. Wenn Sie die quadratischen Tanks nebeneinander aufstellen, gewinnen Sie Kellerraum, der sonst durch die runde Form anderer Tanks vergeudet würde.

RECTANGULAIRE CUVE À PLUSIEURS CHAMBRES

Der Mehrkammer-Rechtecktank wurde entwickelt, um die Verarbeitungseinrichtung zu optimieren und den nutzbaren Arbeitsbereich zu maximieren. Er bietet mehrere quadratische Tanks in einem einzigen Behälter. Seine Kammern sind vollständig getrennt, sodass Sie verschiedene Flüssigkeiten ohne Angst vor Kreuzkontamination lagern können. Der Mehrkammer-Rechtecktank kann zur Gärung und Lagerung von Wein und anderen Nahrungsmittelflüssigkeiten verwendet werden.

Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
 Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
 Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement
 et des fonds/tôits.

PAGE
 167-172

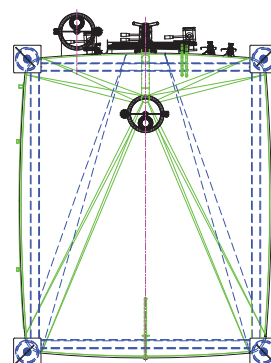
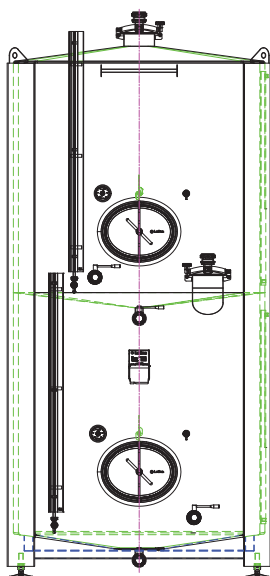
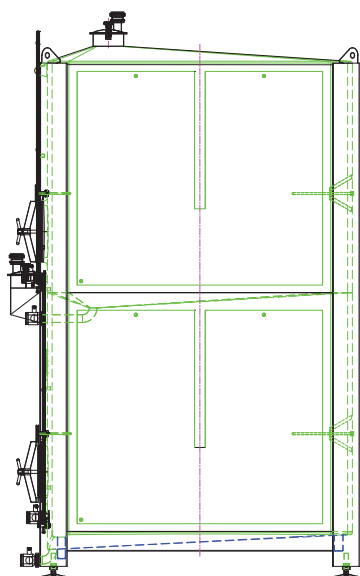
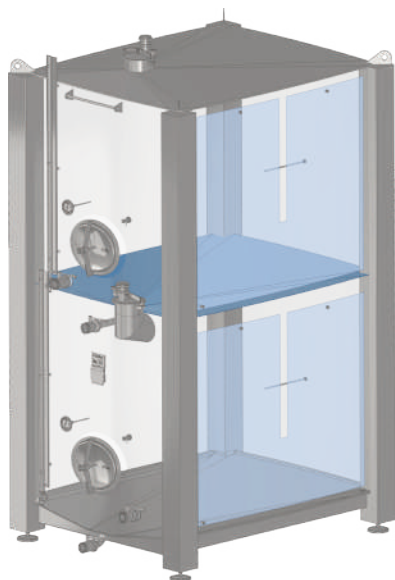




Tanks with a different configuration, modified according to the client's request

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage

Les cuves avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client



Closed tanks

Variable capacity tanks

Vinificators

Insulated tanks

Pressure tanks

Beer tanks

Beer processing tanks

Other brewing equipment

Other tanks

Olive oil tanks

Hobby tanks

Customization



SQUARE TANKS (BOTTOM + TOP)

Closed square tanks in combination bottom + top are used for fermentation and storage of wine and other alimentary liquids. This type of tanks ensures optimal usage of the cellar space. This system provides different possibilities of combination by buyer's request. High quality materials with big thickness ensure the stability during a long professional usage of the tank.

RECHTECKIGE TANKS (UNTEN + OBEN)

Geschlossene Rechtecktanks in Kombination von unten und oben werden zur Gärung und Lagerung von Wein und anderen Nahrungsmittelflüssigkeiten verwendet. Diese Art von Tanks gewährleistet eine optimale Nutzung des Kellerraums. Dieses System bietet verschiedene Kombinationsmöglichkeiten auf Wunsch des Käufers. Hochwertige Materialien mit großer Dicke gewährleisten die Stabilität während einer langen professionellen Nutzung des Tanks.

CUVES RECTANGULAIRE (DESSOUS + HAUT)

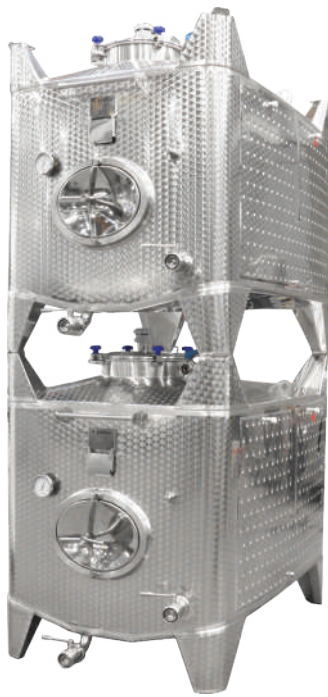
Les cuves rectangulaire fermées combinées dessous + haut sont utilisées pour la fermentation et le stockage du vin et d'autres liquides alimentaires. Ce type de cuves assure une utilisation optimale de l'espace de la cave. Ce système offre différentes possibilités de combinaison selon la demande de le client. Des matériaux de haute qualité et de grande épaisseur assurent la stabilité pendant une longue utilisation professionnelle de la cuve.



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
 Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
 Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
 167-172

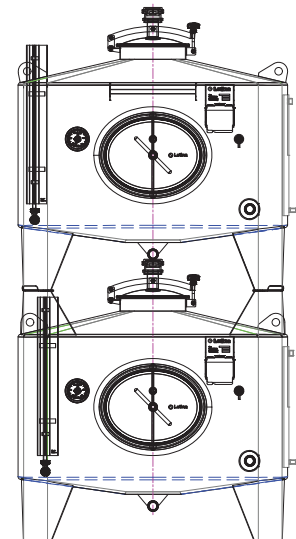
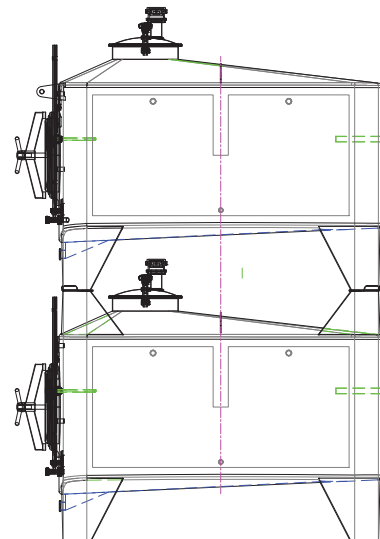
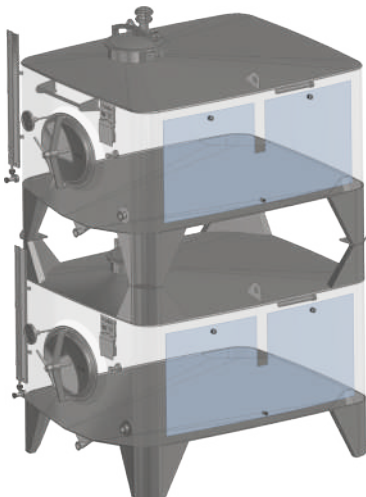
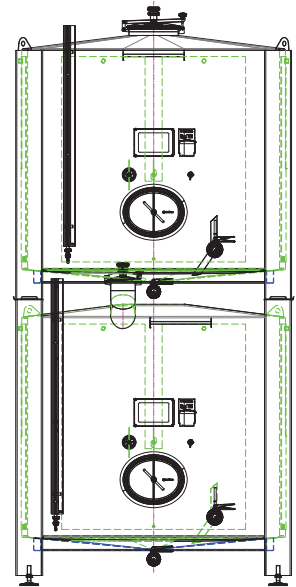
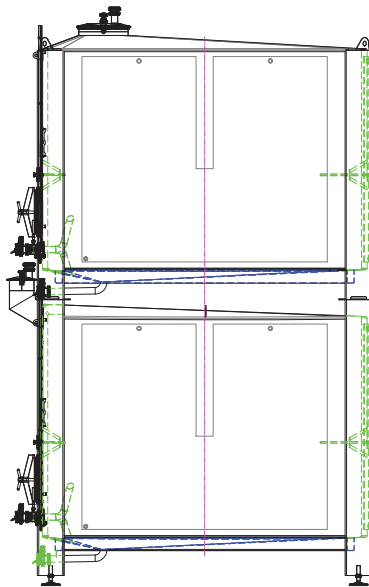
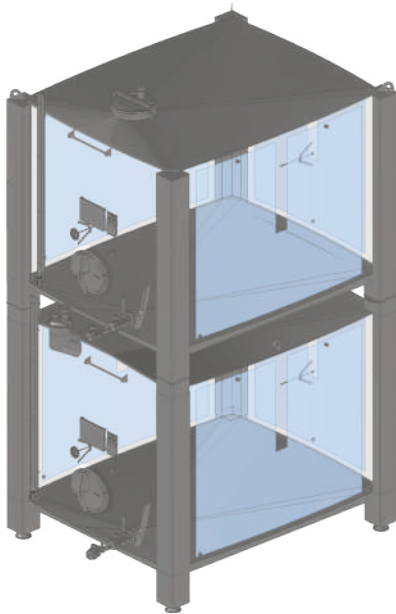




Tanks with a different configuration, modified according to the client's request

Les cuves avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage



Closed tanks

Variable capacity tanks

Vinificators

Insulated tanks

Pressure tanks

Beer tanks

Beer processing tanks

Other brewing equipment

Other tanks

Olive oil tanks

Hobby tanks

Customization





02

**VARIABLE CAPACITY
TANKS**

IMMERVOLL TANKS

**CUVES À CAPACITÉ
VARIABLE**





VARIABLE CAPACITY TANK

Thanks to the floating lid, you don't have to fill the variable capacity tank to its brim. The inflatable gasket achieves an air-tight seal, preventing oxygen contamination. Moving the floating lid into place and securing the air seal is easy with the lifting arm and hand pump. The tank is suitable for fermentation, storage and maturation.

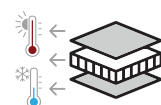
IMMERVOLLTANK

Dank des schwimmenden Deckels müssen Sie den Immervolltank nicht bis zum Rand füllen. Die aufblasbare Dichtung sorgt für eine luftdichte Abdichtung und verhindert die Kontamination mit Sauerstoff. Mit dem Hebearm und der Handpumpe ist es einfach, den schwimmenden Deckel in Position zu bringen und die Luftdichtung zu sichern. Der Tank ist zur Gärung, Lagerung und Reifung geeignet.

CUVE À CHAPEAU FLOTTANT

Grâce au couvercle flottant, vous n'avez pas besoin de remplir la cuve à chapeau flottant à ras bord. Le joint gonflable assure l'étanchéité à l'air, empêchant ainsi la contamination par l'oxygène. Le bras de levage et la pompe à main permettent de mettre le couvercle flottant en place et d'assurer l'étanchéité à l'air. La cuve convient à la fermentation, au stockage et à la maturation.

Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





BASIC EQUIPMENT

- Floating lid – with inflatable gasket and pump
- Lifting arm
- Manway Door – Oval (type CL)
- Legs – Standard (Closed)
- Cooling Jacket (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Vent Valve – DN50 (PVC)
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, open)
- Type Plate – With note card
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Schwimmdeckel – mit aufblasbarer Dichtung und Pumpe
- Galgen mit Halterung
- Mannlochtür- oval (Typ CL)
- Füße – Standard (geschlossen)
- Doppelmantel für Kühlung (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

ÉQUIPEMENT DE BASE

- Chapeau flottant avec chambre à air et pompe
- Potence démontable pour chapeau flottant
- Porte d'entrée, ovale (type CL)
- Pieds fermées
- Surface d'échange pour refroidissement (0.5 m²/1000 L)
- Thermomètre (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au clair – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN32 DIN)
- Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, ouvert)
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Hand winch
- Mesh screen
- Manway Door – Custom
- Legs – Adjustable height and tilt
- Cooling/Heating Jacket (>0.5 m²/1000 L)
- Cooling/Heating Plate (0.4 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Solenoid or electromotor valve
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Inclined stirrer fitting
- Level Indicator – Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Decanter
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)

ZUSATZAUSSTATTUNG

- Seilwinde
- Sieb am Zylinder
- Mannlochtür – Benutzerdefiniert
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Kühl- / Heizmantel (>0.5 m²/1000 L)
- Wärmetauscherplatte (0.4 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Elektromagnetische oder Elektromotorische Ventile
- Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Anschlüsse)
- Schräganschluss für Rührgerät
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø24mm (skaliert, geschlossen)
- Dekanter
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0.8 µm)

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Treuil
- Grille d'égouttage
- Porte d'entrée avec d'autres dimensions
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour chauffeur
- Surface d'échange pour refroidissement (>1 m²/1000 L)
- Thermorégulateur
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord incliné pour agitateur
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermé)
- Décanteur
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)

Closed tanks

Variable capacity tanks

Vinificators

Insulated tanks

Pressure tanks

Beer tanks

Beer processing tanks

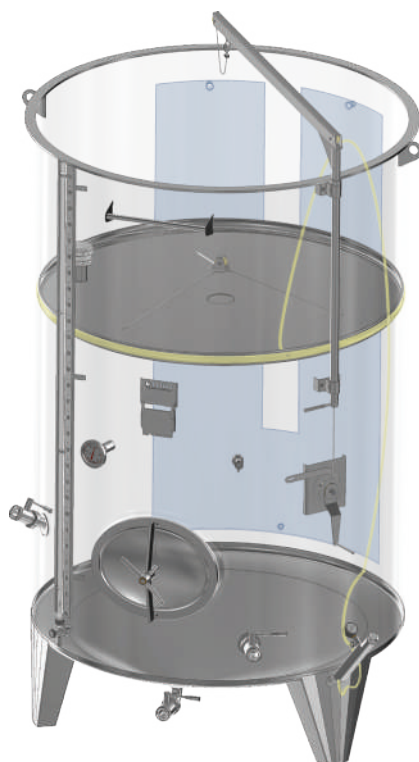
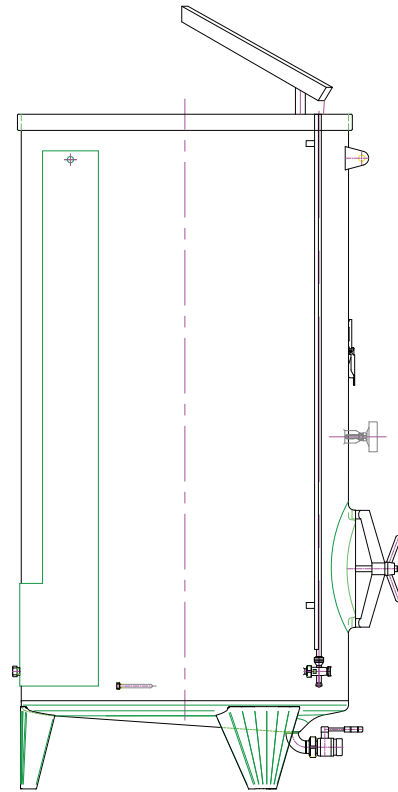
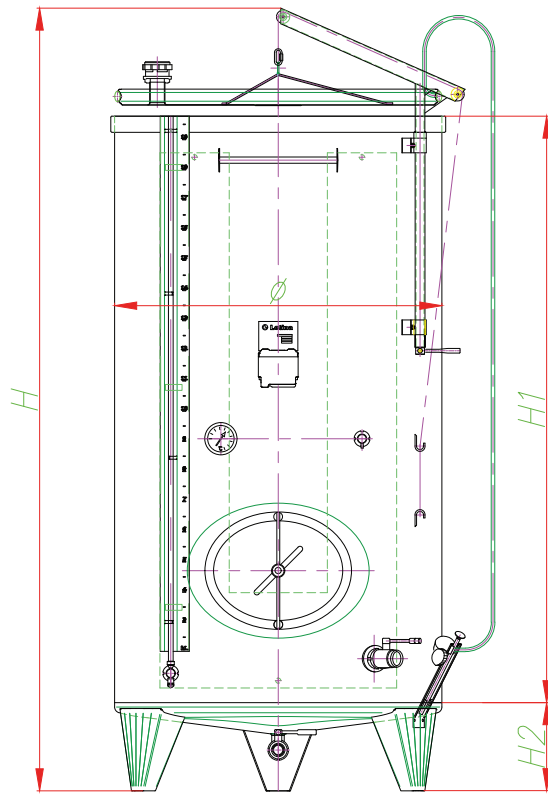
Other brewing equipment

Other tanks

Olive oil tanks

Hobby tanks

Customization



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
PZP320A6	320 lit	638	1300 *	1.000	300	B1
PZP400A6	400 lit		1550 *	1.250	300	B1
PZP480A6	480 lit		1800 *	1.500	300	B1
PZP420A7	420 lit	731	1300 *	1.000	300	B1
PZP530A7	530 lit		1550 *	1.250	300	B1
PZP630A7	630 lit		1800 *	1.500	300	B1
PZP500A8	500 lit	797	1300 *	1.000	300	B1
PZP630A8	630 lit		1550 *	1.250	300	B1
PZP750A8	750 lit		1800 *	1.500	300	B1
PZP900A10	900 lit	956	1550 *	1.250	300	B1
PZP1100A10	1.100 lit		2.150	1.500	300	B1
PZP1400A10	1.400 lit		2.650	2.000	300	B1
PZP1200A11	1.200 lit	1.116	1.550	1.250	300	B1
PZP1500A11	1.500 lit		2.220	1500	300	B1
PZP2000A11	2.000 lit		2.700	2000	300	B1
PZP1900A13	1.900 lit	1.275	2.350	1.500	400	B1
PZP2500A13	2.500 lit		2.850	2000	400	B1
PZP3200A13	3.200 lit		3.350	2500	400	B1
PZP2300A14	2.300 lit	1.402	2.350	1.500	400	B1
PZP3100A14	3.100 lit		2.850	2.000	400	B1
PZP3900A14	3.900 lit		3.350	2500	400	B1
PZP4000A16	4.000 lit	1.593	2.840	2.000	400	B1
PZP5000A16	5.000 lit		3.340	2500	400	B1
PZP6000A16	6.000 lit		3.840	3000	400	B1
PZP4900A18	4.900 lit	1.752	2.990	2.000	400	B1
PZP6100A18	6.100 lit		3.490	2.500	400	B1
PZP7300A18	7.300 lit		3.990	3000	400	B1
PZP7300A19	7.300 lit	1.911	3.610	2.500	500	B2
PZP8700A19	8.700 lit		4.110	3000	500	B2
PZP11600A19	11.600 lit		5.110	4000	500	B2
PZP8600A21	8.600 lit	2.071	3.630	2.500	500	B3
PZP10200A21	10.200 lit		4.130	3000	500	B3
PZP13600A21	13.600 lit		5.130	4000	500	B3
PZP11900A22	11.900 lit	2.230	4.130 **	3.000	500	B3
PZP15800A22	15.800 lit		5.130 **	4.000	500	B3
PZP19700A22	19.700 lit		6.130 **	5.000	500	B3
PZP15000A25	15.000 lit	2.501	4.050 **	3.000	500	B3
PZP19900A25	19.900 lit		5.050 **	4.000	500	B3
PZP24800A25	24.800 lit		6.050 **	5.000	500	B3

* Without lifting arm

* Ohne Galgen und Halterung

* Sans potence

** With construction for lifting the floating lid

** Mit Vorrichtung zum Anheben des Luftdeckels

** Avec construction pour soulever chapeau flottante
avec chambre à air

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.

Variable capacity tanks
Vinificators
Insulated tanks
Pressure tanks
Beer tanks
Beer processing tanks
Other brewing equipment
Other tanks
Olive oil tanks
Hobby tanks
Customization



Variable capacity tank

(sloped bottom)

Immervolltank

(Schrägboden)

Cuve à chapeau flottant

(à fond plat)



VARIABLE CAPACITY TANK (SLOPED BOTTOM)

Designed for processing red wine, the PZPK variable capacity tank comes standard with a sloped bottom and a big square door for easier pomace ejection. Moving the floating lid into place and securing the air seal is easy with the lifting arm and hand pump. The tank is suitable for fermentation, storage, maturation and simple vinification of red wines.

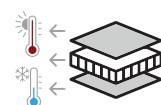
IMMERVOLLTANK (FÜR ROTWEIN)

Der PZPK Immervolltank ist für die Verarbeitung von Rotwein konzipiert und wird standardmäßig mit einem schrägen Boden und einer großen quadratischen Tür geliefert für einen einfacheren Tresterauswurf. Mit dem Hebearm und der Handpumpe ist es einfach, den schwimmenden Deckel in Position zu bringen und die Luftdichtung zu sichern. Der Tank eignet sich zur Gärung, Lagerung, Reifung und einfachen Vinifikation von Rotweinen.

CUVE À CHAPEAU FLOTTANT (À FOND PLAT)

Conçue pour le traitement du vin rouge, la cuve à capacité variable PZPK est équipée en standard d'un fond incliné et d'une grande porte carrée pour une vidange plus facile de la purée. Le bras de levage et la pompe manuelle permettent de mettre en place le couvercle flottant et d'assurer l'étanchéité. La cuve convient à la fermentation, au stockage et à la maturation, ainsi qu'à la vinification simple des vins rouges.

Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Tanks with a different configuration, modified according to the client's request

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage

Les cuves avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client

BASIC EQUIPMENT

- Floating lid – with inflatable gasket and pump
- Lifting arm
- Manway Door – Rectangular
- Legs – Standard (Closed)
- Cooling Jacket (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Vent Valve – DN50 (PVC)
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, open)
- Type Plate – With note card
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Schwimmdeckel – mit aufblasbarer Dichtung und Pumpe
- Galgen mit Halterung
- Mannlochtür – rechteckig
- Füße – Standard (geschlossen)
- Doppelmantel für Kühlung (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

ÉQUIPEMENT DE BASE

- Chapeau flottant avec chambre à air et pompe
- Potence démontable pour chapeau flottant
- Porte d'entrée, rectangulaire
- Pieds fermées
- Surface d'échange pour refroidissement (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au claire – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN32 DIN)
 - Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, ouvert)
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

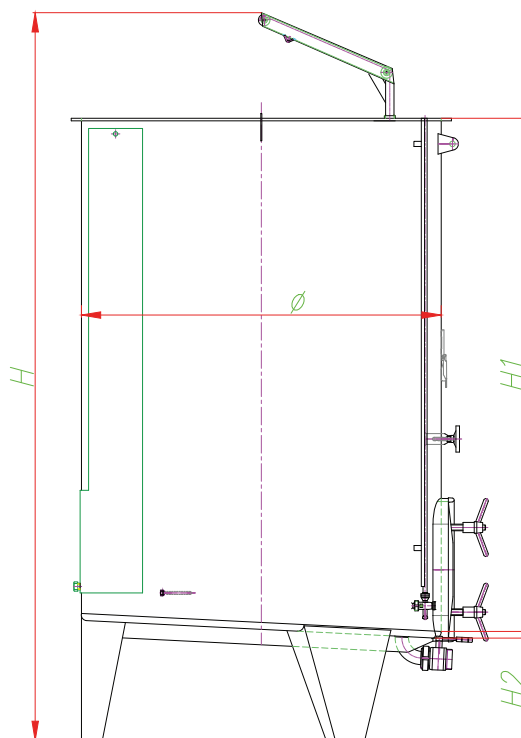
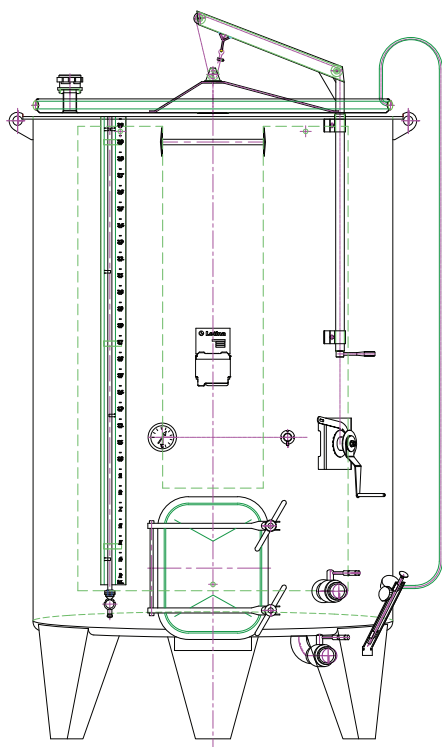
- Hand winch
- Mesh screen
- Manway Door – Custom
- Legs – Adjustable height and tilt
- Cooling/Heating Jacket (>0.5 m²/1000 L)
- Cooling/Heating Plate (0.4 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Solenoid or electromotor valve
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Inclined stirrer fitting
- Level Indicator – Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Decanter
- Sprinkler
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)
- Other additional equipment available per customer request

ZUSATZAUSSTATTUNG

- Seilwinde
- Sieb am Zylinder
- Mannlochtür – Benutzerdefiniert
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Kühl- / Heizmantel (>0.5 m²/1000 L)
- Wärmetauscherplatte (0.4 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Elektromagnetische oder Elektromotorische Ventile
- Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Anschlüssen)
- Schräganschluss für Rührgerät
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø24mm (skaliert, geschlossen)
- Dekanter
- Überswall Einrichtung HELI
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra<0.8µm)
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Treuil
- Grille d'égouttage
- Porte d'entrée avec d'autres dimensions
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour chauffeur
- Surface d'échange pour refroidissement (>1 m²/1000 L)
- Thermorégulateur
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord incliné pour agitateur
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermé)
- Décanteur
- Arroseur HELI sur chapeau
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
PZPK300A6	300 lit	638	1300 *	1.000	300	B4
PZPK390A6	390 lit		1550 *	1.250	300	B4
PZPK470A6	470 lit		1800 *	1.500	300	B4
PZPK410A7	410 lit	731	1300 *	1.000	300	B4
PZPK510A7	510 lit		1550 *	1.250	300	B4
PZPK620A7	620 lit		1800 *	1.500	300	B4
PZPK490A8	500 lit	797	1300 *	1.000	300	B4
PZPK610A8	630 lit		1550 *	1.250	300	B4
PZPK730A8	750 lit		1800 *	1.500	300	B4
PZPK880A10	880 lit	956	1550 *	1.250	300	B4
PZPK1050A10	1.050 lit		2.150	1.500	300	B4
PZPK1400A10	1.400 lit		2.650	2.000	300	B4
PZPK1150A11	1.150 lit	1.116	1.550	1.250	300	B4
PZPK1400A11	1.400 lit		2.220	1.500	300	B4
PZPK1900A11	1.900 lit		2.700	2.000	300	B4
PZPK1850A13	1.850 lit	1.275	2.350	1.500	400	B4
PZPK2500A13	2.500 lit		2.850	2.000	400	B4
PZPK3150A13	3.150 lit		3.350	2.500	400	B4
PZPK2250A14	2.250 lit	1.402	2.350	1.500	400	B4
PZPK3050A14	3.050 lit		2.850	2.000	400	B4
PZPK3800A14	3.800 lit		3.350	2.500	400	B4
PZPK3950A16	3.950 lit	1.593	2.840	2.000	400	B4
PZPK4900A16	4.900 lit		3.340	2.500	400	B4
PZPK5900A16	5.900 lit		3.840	3.000	400	B4
PZPK4750A18	4.750 lit	1.752	2.990	2.000	400	B4
PZPK5950A18	5.950 lit		3.490	2.500	400	B4
PZPK7150A18	7.150 lit		3.990	3.000	400	B4
PZPK7050A19	7.050 lit	1.911	3.610	2.500	500	B4
PZPK8500A19	8.500 lit		4.110	3.000	500	B4
PZPK11300A19	11.300 lit		5.110	4.000	500	B4
PZPK8250A21	8.250 lit	2.071	3.630	2.500	500	B4
PZPK9950A21	9.950 lit		4.130	3.000	500	B4
PZPK13300A21	13.300 lit		5.130	4.000	500	B4
PZPK11500A22	11.500 lit	2.230	4.130 **	3.000	500	B4
PZPK15400A22	15.400 lit		5.130 **	4.000	500	B4
PZPK19300A22	19.300 lit		6.130 **	5.000	500	B4
PZPK144000A25	14.400 lit	2.501	4.050 **	3.000	500	B4
PZPK19300A25	19.300 lit		5.050 **	4.000	500	B4
PZPK24200A25	24.200 lit		6.050 **	5.000	500	B4

* Without lifting arm

* Ohne Galgen und Halterung

* Sans potence

** With construction for lifting the floating lid

** Mit Vorrichtung zum Anheben des Luftdeckels

** Avec construction pour soulever chapeau flottante avec chambre à air

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.

Closed tanks

Variable capacity tanks

Vinificators

Insulated tanks

Pressure tanks

Beer tanks

Beer processing tanks

Other brewing equipment

Other tanks

Olive oil tanks

Hobby tanks

Customization









FORKLIFT TRANSPORT TANK

The forklift transport tank is a vessel designed to be easily maneuverable with a forklift. It has a sturdy skirt with 2 slots for the lifting forks. Usually it is a variable capacity tank with a floating, air-sealed lid, and an optional lifting arm.

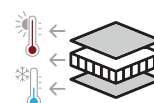
GABELSTAPLER-TRANSPORTTANK

Der Transporttank für Gabelstapler ist ein Behälter, der so konstruiert ist, dass er leicht mit einem Gabelstapler manövriert werden kann. Er hat eine robuste Einfassung mit 2 Schlitten für die Hubgabeln. Normalerweise ist es ein Immervolltank mit einem schwimmenden, luftdichten Deckel und einem optionalen Hebearm.

CUVE DE TRANSPORT

La cuve de transport pour chariot élévateur est une cuve conçue pour être facilement manœuvrable avec un chariot élévateur. Elle possède une jupe robuste avec deux fentes pour les fourches de levage. Il s'agit généralement d'une cuve à capacité variable avec un couvercle flottant et hermétique, et un bras de levage en option.

Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Tanks with a different configuration, modified according to the client's request

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage

Les cuves avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client

BASIC EQUIPMENT

- Stand for forklift transport
- Floating lid – with inflatable gasket and pump
- Legs – Forklift skirt
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Vent Valve – DN50 (PVC)
- Type Plate – With note card
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Stand für den Transport mit Gabelstapler
- Schwimmdeckel – mit aufblasbarer Dichtung und Pumpe
- Füße/Stapler taschen
- Probierrhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

ÉQUIPEMENT DE BASE

- Support pour le transport par chariot élévateur
- Chapeau flottant avec chambre à air et pompe
- Support fermé pour chariot élévateur
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au clair – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN32 DIN)
- Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Plaque d'identification
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Lifting arm
- Hand winch
- Mesh screen
- Manway Door – Custom
- Legs – Adjustable height and tilt
- Cooling/Heating Jacket (>0.5 m²/1000 L)
- Cooling/Heating Plate (0.4 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermoregulator (digital)
- Solenoid or electromotor valve
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Inclined stirrer fitting
- Level Indicator- Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Decanter
- Sprinkler (HELI)
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)
- Other additional equipment available per customer request

ZUSATZAUSSTATTUNG

- Hebeam
- Handwinde
- Maschengitter
- Mannloch Tür – Benutzerdefiniert
- Beine – Höhen- und Neigungsverstellung
- Kühl- / Heizmantel (> 0.5 m² / 1000 l)
- Kühl- / Heizplatte (0.4 m² / 1000 l)
- Thermoregulator (digital)
- Thermometer (analog)
- Magnet- oder Elektromotorventil
- Ball oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Armaturen)
- Schräganschluss für Rührgerät
- Füllstandsanzeige- Ø24mm Acrylrohr (skaliert, geschlossen)
- Dekanter
- Sprinkler (HELI)
- Leitergestell – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0,8 µm)
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Potence démontable
- Treuil
- Grille d'égouttage
- Porte d'entrée
- Surface d'échange pour refroidissement (>0.5 m²/1000 L)
- Le drapeau pour refroidissement/chauffeur (0.4 m²/1000 L)
- Thermometer analogique
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord incliné pour agitateur
- Raccord de gaz inerte
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermé)
- Décanteur
- Arroseur HELI sur chapeau
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client

Closed tanks

Variable capacity tanks

Vinificators

Insulated tanks

Pressure tanks

Beer tanks

Beer processing equipment

Other brewing equipment

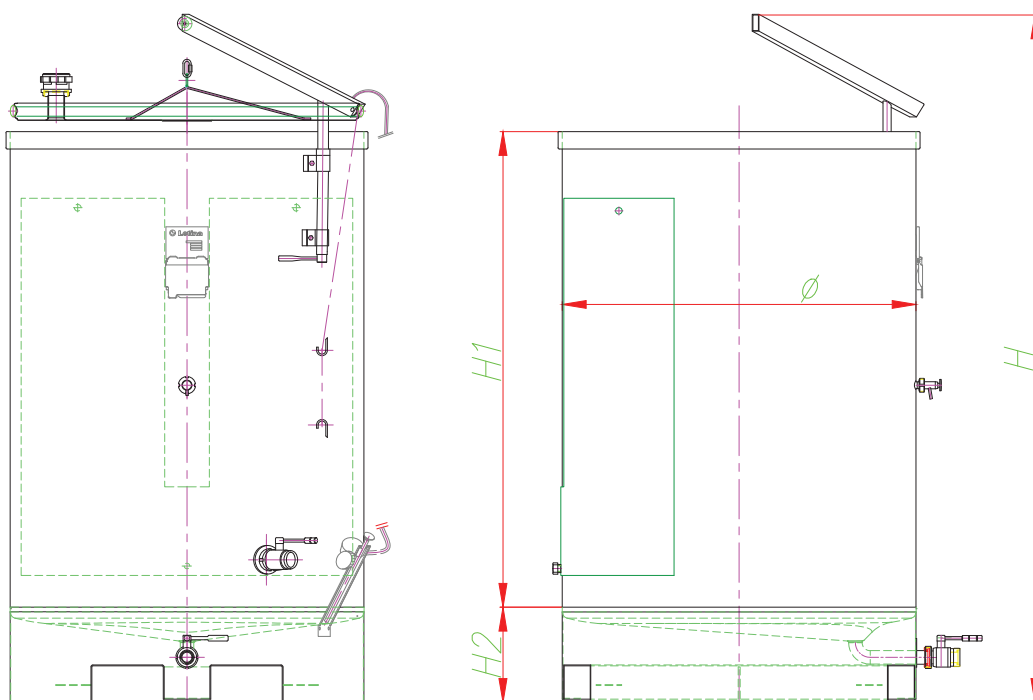
Other tanks

Olive oil tanks

Hobby tanks

Customization





Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
PV320A6	320 lit	638	1300 *	1.000	300	B1
PV400A6	400 lit		1550 *	1.250	300	B1
PV480A6	480 lit		1800 *	1.500	300	B1
PV420A7	420 lit	731	1300 *	1.000	300	B1
PV530A7	530 lit		1550 *	1.250	300	B1
PV630A7	630 lit		1800 *	1.500	300	B1
PV500A8	500 lit	797	1300 *	1.000	300	B1
PV630A8	630 lit		1550 *	1.250	300	B1
PV750A8	750 lit		1800 *	1.500	300	B1
PV900A10	900 lit	956	1550 *	1.250	300	B1
PV1100A10	1.100 lit		2.150	1.500	300	B1
PV1400A10	1.400 lit		2.650	2.000	300	B1
PV1200A11	1.200 lit	1.116	1.550	1.250	300	B1
PV1500A11	1.500 lit		2.220	1.500	300	B1
PV2000A11	2.000 lit		2.700	2.000	300	B1
PV1900A13	1.900 lit	1.275	2.350	1.500	400	B1
PV2500A13	2.500 lit		2.850	2.000	400	B1
PV3200A13	3.200 lit		3.350	2.500	400	B1
PV2300A14	2.300 lit	1.402	2.350	1.500	400	B1
PV3100A14	3.100 lit		2.850	2.000	400	B1
PV3900A14	3.900 lit		3.350	2.500	400	B1
PV4000A16	4.000 lit	1.593	2.840	2.000	400	B1
PV5000A16	5.000 lit		3.340	2.500	400	B1
PV6000A16	6.000 lit		3.840	3.000	400	B1
PV4900A19	4.900 lit	1.752	2.990	2.000	400	B1
PV6100A19	6.100 lit		3.490	2.500	400	B1
PV7300A19	7.300 lit		3.990	3.000	400	B1

* Without lifting arm

* Ohne Galgen und Halterung

* Sans potence

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.

Closed tanks

Variable capacity tanks

Vinificators

Insulated tanks

Pressure tanks

Beer tanks

Beer processing tanks

Other brewing equipment

Other tanks

Olive oil tanks

Hobby tanks

Customization



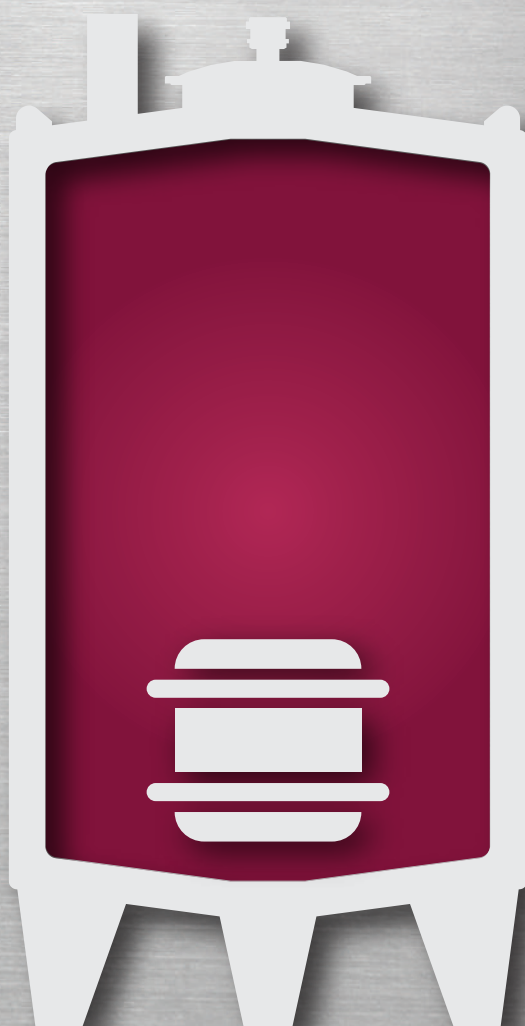


03

VINIFICATORS

VINIFICATORS

VINIFICATEURS





PUMP-OVER FERMENTER

The pump-over fermenter is designed to make remontage and demontage easy. The HELI rotating sprinkler evenly soaks the pomace cap in the tank, while a built-in sieve separates the solid substance from the liquid. Several options are available to fully automate the entire process.

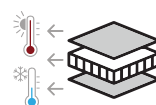
ÜBERSCHWALLTANK

Der Überschwall-Fermenter ist so konzipiert, dass die Remontage und Demontage problemlos möglich ist. Der rotierende HELI-Sprinkler trinkt den Tresterhut im Tank gleichmäßig, während ein eingebautes Sieb die feste Substanz von der Flüssigkeit trennt. Es sind mehrere Optionen verfügbar, um den gesamten Prozess zu automatisieren.

FERMENTEUR À REMONTAGE

Le fermenteur à remontage est conçu pour faciliter le remontage et le demontage. L'arroseur rotatif HELI trempe uniformément le chapeau de marc dans la cuve, tandis qu'un tamis intégré sépare la substance solide du liquide. Plusieurs options sont disponibles pour automatiser entièrement le processus.

Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement
et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Tanks with a different configuration, modified according to the client's request

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage

Les cuves avec une configuration différente, modifiées selon la demande du client

BASIC EQUIPMENT

- HELI Rotating Sprinkler
- Pipe – DN32 DIN11851 (with fitting)
- Manhole Cover – Round Ø400 mm
- Manway Door – Rectangular (type Z1500)
- Legs – Standard (Closed)
- Cooling Jacket (1 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball valve (DN65 DIN)
- Vent Valve – DN50 (PVC)
- Mesh Screen
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, open)
- Type Plate – With note card
- Ladder Rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- HELI Überswall Einrichtung
- Überswall Leitung – DN32 DIN11851 (mit Gewindestutzen)
- Domtür am Deckel – Ø400 mm
- Mannlochtür – rechteckig (Typ Z1500)
- Füße – Standard (geschlossen)
- Doppelmantel für Kühlung (1 m² / 1000 l)
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN65 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Sieb am Zylinder
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

ÉQUIPEMENT DE BASE

- HELI arroseur rotatif
- Tuyau de arroseur avec raccord DN32 DIN11851
- Trappe – Ø400 mm
- Porte d'entrée, rectangulaire (type Z1500)
- Pieds fermées
- Surface d'échange pour refroidissement (1 m²/1000 L)
- Thermomètre (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au claire – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN65 DIN)
- Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Grille d'égouttage
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, ouvert)
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Automatic Pomace Discharge
- Automatic Pulsation Devices
- Control Panel (touchscreen) – Temperature and Pump Control
- Pump (for pumping over)
- Manway Door - Custom sizes
- Additional oval door (on hinge)
- Legs – Adjustable height and tilt
- Heating Jacket
- Cooling Jacket (>1 m²/1000 L)
- Bottom-mounted electrical heater
- Digital thermoregulator (with temperature control)
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Electromagnetic or electromotor valves
- Stainless steel caps (on all valves and fittings)
- Inclined stirrer fitting
- Inert gas fitting
- Level Indicator – Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Decanter
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)
- Other additional equipment available per customer request

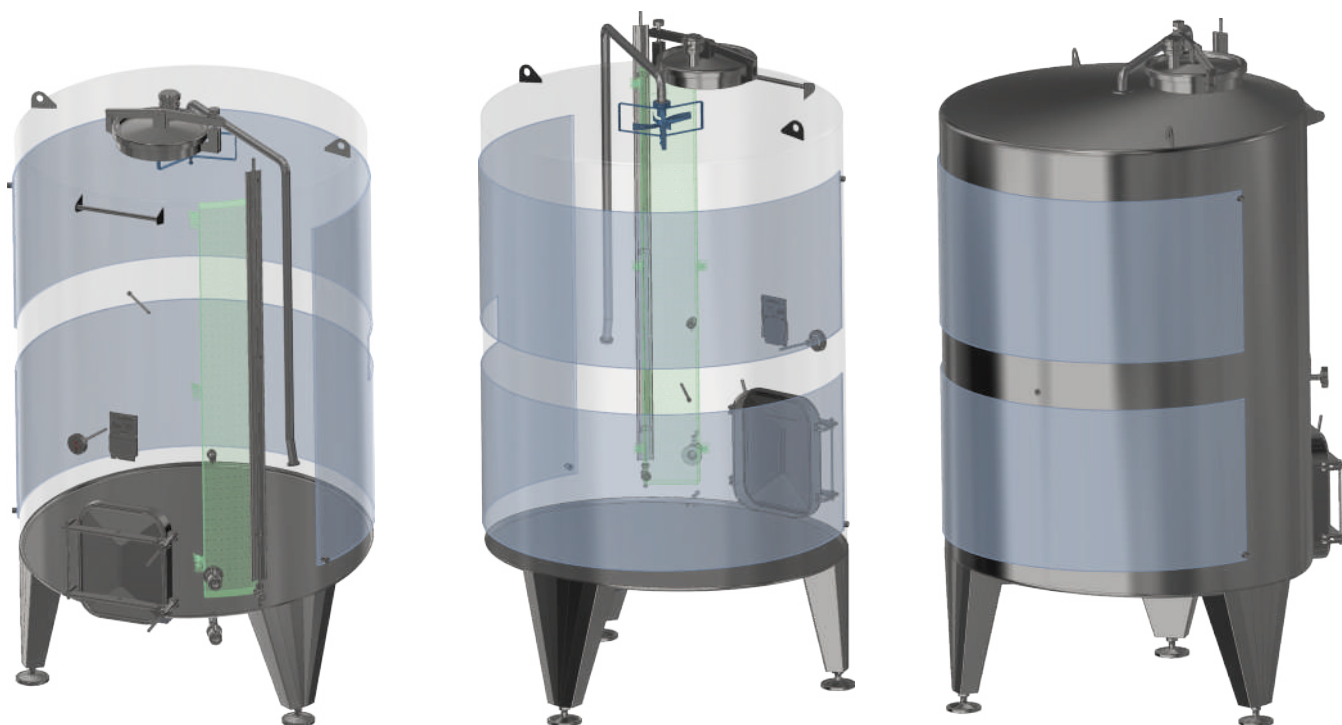
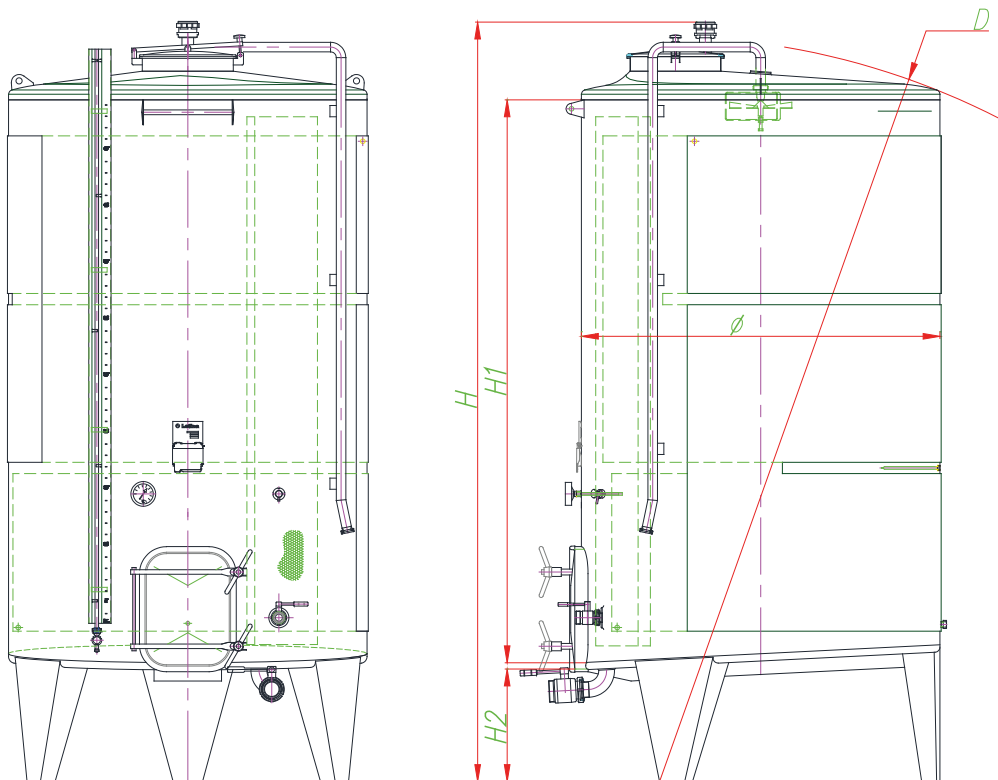
ZUSATZAUSSTATTUNG

- Automatische Tresterentladung
- Automatische Pulsationsgeräte
- Bedienfeld (Touchscreen) – Temperatur- und Pumpensteuerung
- Pumpe (zum Umpumpen)
- Mannlochtür – Benutzerdefinierte
- Größen Zusätzliche ovale Tür (am Scharnier)
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Heizmantel/Kühlmantel (> 1 m² / 1000 l)
- Bodenheizung
- Digitaler Thermoregulator (mit Temperaturregelung)
- Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS usw.)
- Elektromagnetische oder elektromotorische Ventile
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Armaturen)
- Schräganschluss für Rührgerät
- Inertgas-Anschluss
- Füllstandsanzeige– Acrylrohr Ø24mm (skaliert, geschlossen)
- Dekanter
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0,8 µm)
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Automatique vidange
- AIR PULSÉ système (automatique ou manuelle)
- Contrôle automatique (touch screen) – de refroidissement, chauffage et pompe
- Pompe (pour arrosage)
- Porte d'entrée avec d'autres dimensions
- Additionnelle porte ovale (avec charniere)
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour chauffeur
- Surface d'échange pour refroidissement (>1 m²/1000 L)
- Chauffage électrique avec boitard sur le fond
- Thermorégulateur
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord incliné pour agitateur
- Raccord de gaz inerte
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermé)
- Décanteur
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client





Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/ top
VIK2300A14	2.300 lit	1.402	2.361	1.500	500	2.342	B4/T1
VIK3100A14	3.100 lit		2.861	2.000	500	2.815	B4/T1
VIK3800A14	3.800 lit		3.361	2.500	500	3.313	B4/T1
VIK4000A16	4.000 lit	1.593	2.874	2.000	500	2.856	B4/T1
VIK5000A16	5.000 lit		3.374	2.500	500	3.326	B4/T1
VIK5900A16	5.900 lit		3.874	3.000	500	3.825	B4/T1
VIK4900A18	4.900 lit	1.752	2.886	2.000	500	2.913	B4/T1
VIK6100A18	6.100 lit		3.386	2.500	500	3.363	B4/T1
VIK7300A18	7.300 lit		3.886	3.000	500	3.836	B4/T1
VIK8500A21	8.500 lit	2.071	3.446	2.500	500	3.455	B4/T2
VIK10200A21	10.200 lit		3.946	3.000	500	3.904	B4/T2
VIK13500A21	13.500 lit		4.946	4.000	500	4.894	B4/T2
VIK11700A22	11.700 lit	2.230	3.964	3.000	500	3.958	B4/T2
VIK12700A22	12.700 lit		4.214	3.250	500	4.184	B4/T2
VIK13700A22	13.700 lit		4.464	3.500	500	4.412	B4/T2
VIK15700A22	15.700 lit	2.389	4.964	4.000	500	4.910	B4/T2
VIK13450A24	13.450 lit		3.981	3.000	500	4.014	B4/T2
VIK15800A24	15.800 lit		4.481	3.500	500	4.463	B4/T2
VIK18100A24	18.100 lit	2.501	4.981	4.000	500	4.926	B4/T2
VIK14800A25	14.800 lit		4.026	3.000	500	4.199	B4/T2
VIK17300A25	17.300 lit		4.526	3.500	500	4.634	B4/T2
VIK19700A25	19.700 lit	2.708	5.026	4.000	500	5.080	B4/T2
VIK24600A25	24.600 lit		6.026	5.000	500	5.998	B4/T2
VIK17300A27	17.300 lit		4.050	3.000	500	4.276	B4/T2
VIK20300A27	20.300 lit	2.708	4.550	3.500	500	4.703	B4/T2
VIK23400A27	23.400 lit		5.050	4.000	500	5.144	B4/T2
VIK29100A27	29.100 lit		6.050	5.000	500	6.053	B4/T2

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.



Closed tanks
Variable capacity tanks
Vinificators
Insulated tanks
Pressure tanks
Beer tanks
Beer processing tanks
Other brewing equipment
Other tanks
Olive oil tanks
Hobby tanks
Customization





TAPERED FERMENTER

The tapered fermenter was designed for the production of red wines. Thanks to the thermally-inert tapered shape, it keeps its temperature well. The conical shape also makes punching the pomace cap down (pigeage) easier. Using some extra equipment, it can additionally be adapted for maceration, fermentation and clarification of white wines. A pump-over system can be installed.

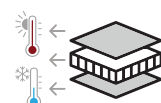
KONISCHER MAISCHETANK

Der konisch zulaufende Maischetank wurde für die Herstellung von Rotweinen entwickelt. Dank der thermisch inerten, konischen Form hält er seine Temperatur gut. Die konische Form erleichtert auch das Abstechen des Tresterhutes (Pigéage). Mit einigen Zusatzgeräten kann er auch für die Mazeration, Gärung und Klärung von Weißweinen verwendet werden. Es kann ein Überschwallsystem installiert werden.

TRONCONIQUE FERMENTEUR

Le fermenteur tronconique a été conçu pour la production de vins rouges. Grâce à sa forme conique thermiquement inerte, il conserve bien sa température. La forme conique facilite également le pigeage. En utilisant quelques équipements supplémentaires, elle peut également être adaptée pour la macération, la fermentation et la clarification des vins blancs. Un système de pompage peut être installé.

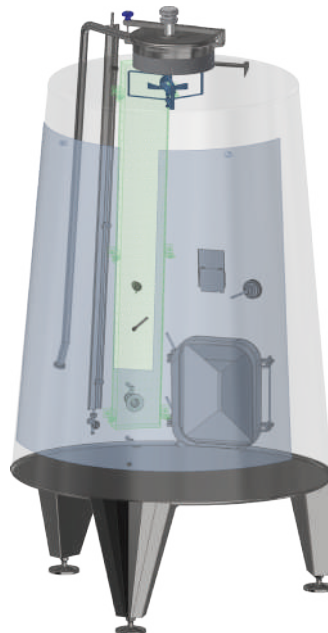
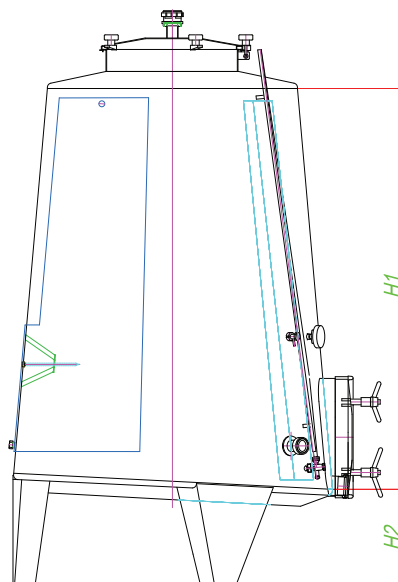
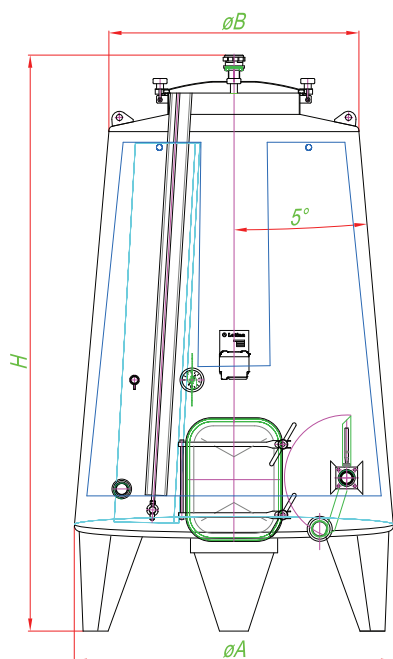
Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement
et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Type	Volume	Ø A mm	Ø B mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom/ top
VIKC1250A11	1.250 lit	1.115	818	2.550	1.700	500	B4/T3
VIKC1850A13	1.850 lit	1.275	943	2.750	1.900	500	B4/T3
VIKC2500A14	2.500 lit	1.402	1.026	3.000	2.150	500	B4/T3
VIKC3600A16	3.600 lit	1.593	1.180	3.230	2.360	500	B4/T3
VIKC4800A18	4.800 lit	1.752	1.297	3.500	2.600	500	B4/T3
VIKC6200A19	6.200 lit	1.911	1.416	3.720	2.830	500	B4/T3
VIKC7850A21	7.850 lit	2.071	1.538	3.950	3.050	500	B4/T3
VIKC9850A22	9.850 lit	2.230	1.653	4.220	3.300	500	B4/T3
VIKC12050A24	12.050 lit	2.389	1.773	4.450	3.520	500	B4/T3
VIKC14500A25	14.500 lit	2.501	1.810	4.880	3.950	500	B4/T3

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.





PUMP-OVER FERMENTER (SPOON BOTTOM)

Pump-over fermenter with spoon bottom is designed to make remontage easy. The HELI rotating sprinkler evenly soaks the pomace cap in the tank, while a built-in sieve separates the solid substance from the liquid. Spoon bottom ensures easier ejection of the pomace, adding a new efficiency feature to your tank. Several options are available to fully automate the entire process.

ÜBERSCHWALL-FERMENTER (LÖFFELBODEN)

Der Überschwall-Fermenter mit Löffelboden ist so konzipiert, dass er die Remontage erleichtert. Der rotierende HELI-Sprinkler trinkt den Tresterhut gleichmäßig im Tank, während ein eingebautes Sieb die Feststoffe von der Flüssigkeit trennt. Der Löffelboden sorgt für ein einfacheres Auswerfen des Tresters und verleiht Ihrem Tank eine neue Effizienzfunktion. Es stehen mehrere Optionen zur Verfügung, um den gesamten Prozess vollständig zu automatisieren.

FERMENTEUR À REMONTAGE (FOND DE CUILLÈRE)

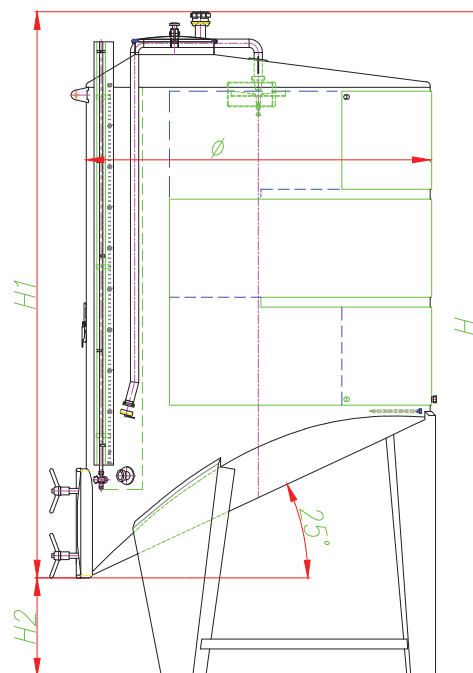
Le fermenteur à remontage avec fond en cuillère est conçu pour faciliter le remontage. L'arroseur rotatif HELI humidifie uniformément le chapeau de marc dans la cuve, tandis qu'une grille d'égouttage intégrée sépare la substance solide du liquide. Le fond en cuillère assure une éjection plus facile du marc, ajoutant une nouvelle fonctionnalité d'efficacité à votre cuve. Plusieurs options sont disponibles pour automatiser entièrement l'ensemble du processus.



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
 Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
 Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement
 et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom /top
VIKS1760A14	1.760 lit	1.402	2.332	1.500	500	B5/T1
VIKS2500A14	2.500 lit		2.832	2.000	500	B5/T1
VIKS3300A14	3.300 lit		3.332	2.500	500	B5/T1
VIKS3200A16	3.200 lit	1.593	2.845	2.000	500	B5/T1
VIKS4150A16	4.150 lit		3.345	2.500	500	B5/T1
VIKS5150A16	5.150 lit		3.845	3.000	500	B5/T1
VIKS3750A18	3.750 lit	1.752	2.857	2.000	500	B5/T1
VIKS4950A18	4.950 lit		3.357	2.500	500	B5/T1
VIKS6150A18	6.150 lit		3.857	3.000	500	B5/T1
VIKS6750A21	6.750 lit	2.071	3.417	2.500	500	B5/T2
VIKS8450A21	8.450 lit		3.917	3.000	500	B5/T2
VIKS11750A21	11.750 lit		4.917	4.000	500	B5/T2
VIKS7700A22	7.700 lit	2.230	3.435	2.500	500	B5/T2
VIKS9650A22	9.650 lit		3.945	3.000	500	B5/T2
VIKS13550A22	13.550 lit		4.945	4.000	500	B5/T2
VIKS8700A24	8.700 lit	2.389	3.452	2.500	500	B5/T2
VIKS10950A24	10.950 lit		3.952	3.000	500	B5/T2
VIKS15400A24	15.400 lit		4.952	4.000	500	B5/T2
VIKS9400A25	9.400 lit	2.501	3.464	2.500	500	B5/T2
VIKS11800A25	11.800 lit		3.964	3.000	500	B5/T2
VIKS16800A25	16.800 lit		4.964	4.000	500	B5/T2
VIKS21800A25	21.800 lit	2.708	5.964	5.000	500	B5/T2
VIKS13600A27	13.600 lit		3.986	3.000	500	B5/T2
VIKS16450A27	16.450 lit		4.486	3.500	500	B5/T2
VIKS19300A27	19.300 lit	2.708	4.986	4.000	500	B5/T2
VIKS25000A27	25.000 lit		5.986	5.000	500	B5/T2

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.





PUMP-OVER FERMENTER (POMACE EJECTION)

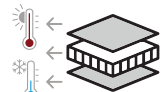
Pump-over fermenter with pomace ejection is designed to make remontage easy. The HELI rotating sprinkler evenly soaks the pomace cap in the tank, while a built-in sieve separates the solid substance from the liquid. Powerful gear motor turns blades on the bottom of the tank and ejects pomace without any problems. Several options are available to fully automate the entire process.

ÜBERSCHWALLTANK (TRESTERAUFWURF)

Der Überschwall-Fermenter mit Tresterauswurf ist so konzipiert, dass er die Remontage erleichtert. Der rotierende HELI-Sprinkler trinkt den Tresterhut gleichmäßig im Tank, während ein eingebautes Sieb die feste Substanz von der Flüssigkeit trennt. Ein leistungsstarker Getriebemotor dreht die Rotorblätter am Boden des Tanks und wirft den Trester problemlos aus. Es stehen mehrere Optionen zur Verfügung, um den gesamten Prozess vollständig zu automatisieren.

FERMENTEUR À REMONTAGE (ÉJECTION DU GRIGNON)

Le fermenteur à remontage avec éjection du marc est conçu pour faciliter le remontage. L'arroseur rotatif HELI humidifie uniformément le chapeau de marc dans la cuve, tandis qu'une grille d'égouttage intégrée sépare la substance solide du liquide. Un puissant moteur à engrenages fait tourner les lames au fond de la cuve et éjecte le marc sans aucun problème. Plusieurs options sont disponibles pour automatiser entièrement l'ensemble du processus.

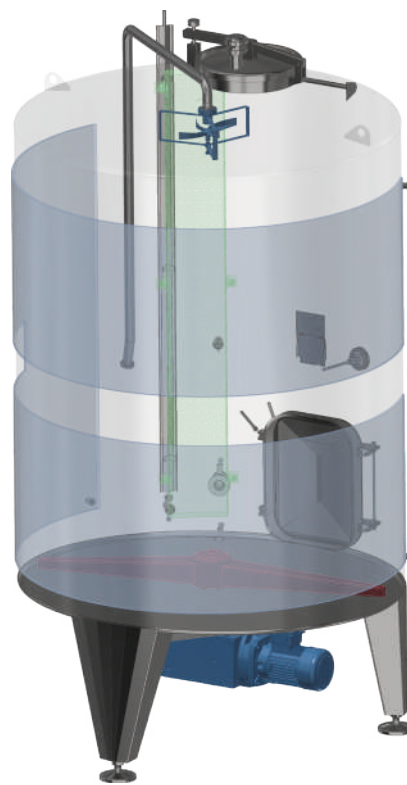
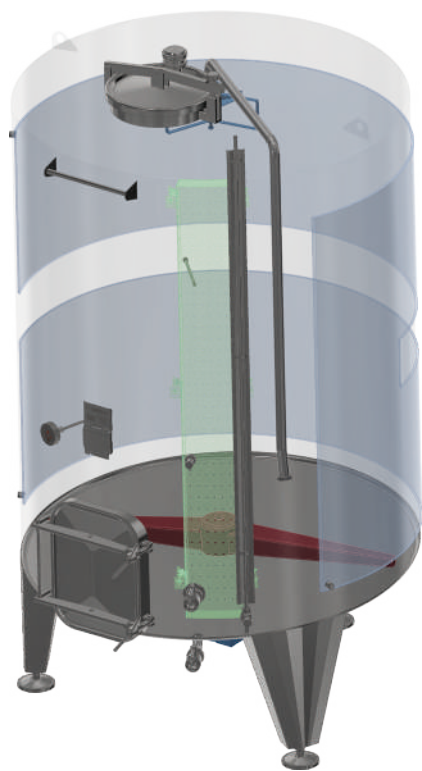
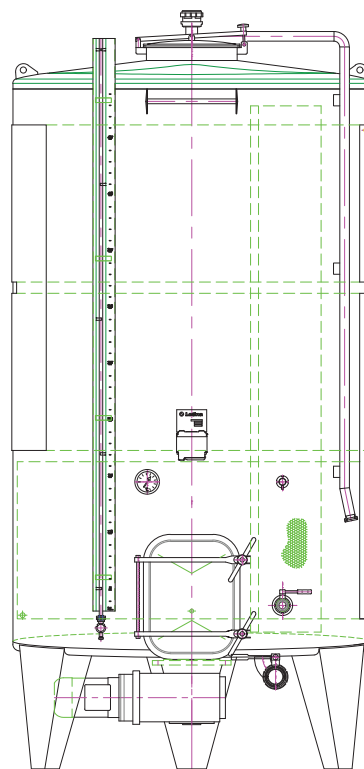
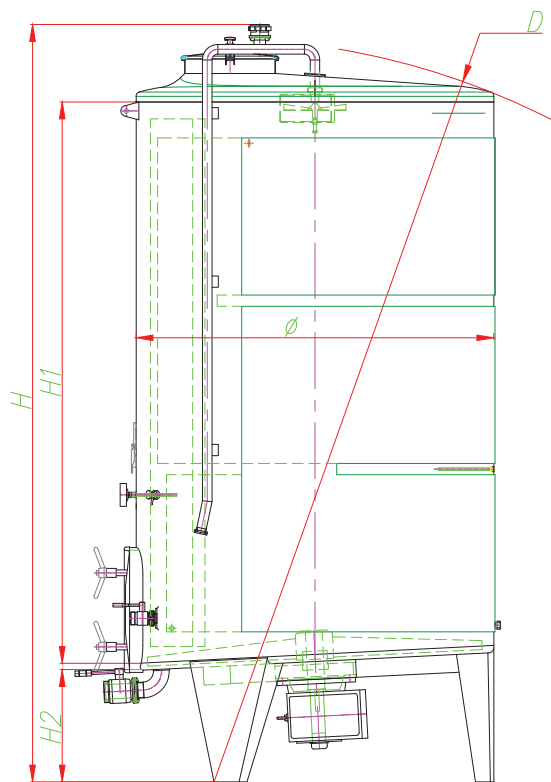
Options: 



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
 Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
 Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement
 et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Customization

Hobby tanks

Olive oil tanks

Other tanks

Other brewing equipment

Beer processing tanks

Beer tanks

Pressure tanks

Insulated tanks

Vinificators

Variable capacity tanks

Closed tanks









PUNCH-DOWN FERMENTER

The punch-down fermenter was designed to make pigéage easy. A three-blade impeller suppressor breaks up and submerges the pomace cap, extracting color, tannins, flavor and aromas from the marc. A special mechanism rotates the suppressor blades for 20° on each press.

MAISCHETAUCHER

Der Maischetaucher wurde entwickelt, um die Pigéage zu erleichtern. Ein dreiflügeliges Flügelrad bricht den Tresterhut auf und taucht ihn ein, um Farbe, Tannine, Geschmack und Aromen aus dem Trester zu extrahieren. Ein spezieller Mechanismus dreht die Tresterbrecherflügel bei jeder Pressung um 20°.

FERMENTEUR À PIGÉAGE

Le fermenteur à pigeage a été conçu pour faciliter le pigéage. Un supprimeur à trois pales brise et immerge le chapeau de marc, extrayant ainsi la couleur, les tanins, la saveur et les arômes du marc. Un mécanisme spécial fait tourner les pales du supprimeur de 20° à chaque pressage.



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-172



BASIC EQUIPMENT

- Pneumatic Cylinder (with 3 blades)
- Control Panel (touchscreen) – Cylinder Control
- HELI Rotating Sprinkler
- Pipe – DN32 DIN (with fitting)
- Manhole Cover – Round Ø400 mm
- Manway Door – Rectangular (type Z1500)
- Legs – Standard (Closed)
- Cooling Jacket (1 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball valve (DN65 DIN)
- Vent Valve – DN50 (PVC)
- Mesh Screen
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, open)
- Type Plate – With note card
- Ladder Rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Pneum. Zylinder mit Tausch Segment zum Eintauchen der Maische
- Bedienfeld (Touchscreen) – Zylinder Steuerung
- HELI Überschwäll Einrichtung
- Überschwäll Leitung–DN32 DIN(mit Gewindestutzen)
- Domtür am Deckel – Ø400 mm
- Mannlochtür – rechteckig (Typ Z1500)
- Füße – Standard (geschlossen)
- Doppelmantel für Kühlung (1 m² / 1000 l)
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN65 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Sieb am Zylinder
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

ÉQUIPEMENT DE BASE

- Cylindre pneumatique avec poussoir (avec 3 palettes)
- L' unité de commande (touchscreen) – contrôle de cylindre
- HELI arroseur rotatif
- Tuyau de arroseur avec raccord DN32 DIN
- Trappe – Ø400 mm
- Porte d'entrée, rectangulaire (type Z1500)
- Pieds fermées
- Surface d'échange pour refroidissement (1 m²/1000 L)
- Thermometer (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au clair – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN65 DIN)
- Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Grille d'égouttage
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, ouvert)
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Automatic Pulsation Devices
- Control Panel (touchscreen) – Temperature and Pump Control
- Pump (for pumping over)
- Manway Door – Custom sizes
- Additional oval door (on hinge)
- Legs – Adjustable height and tilt
- Heating Jacket
- Cooling Jacket (>1 m²/1000 L)
- Bottom-mounted electrical heater
- Digital thermoregulator (with temperature control)
- Electromagnetic or electromotor valves
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Stainless steel caps (on all valves and fittings)
- Inclined stirrer fitting
- Inert gas fitting
- Level Indicator – Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Decanter
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)
- Other additional equipment available per customer request

ZUSATZAUSSTATTUNG

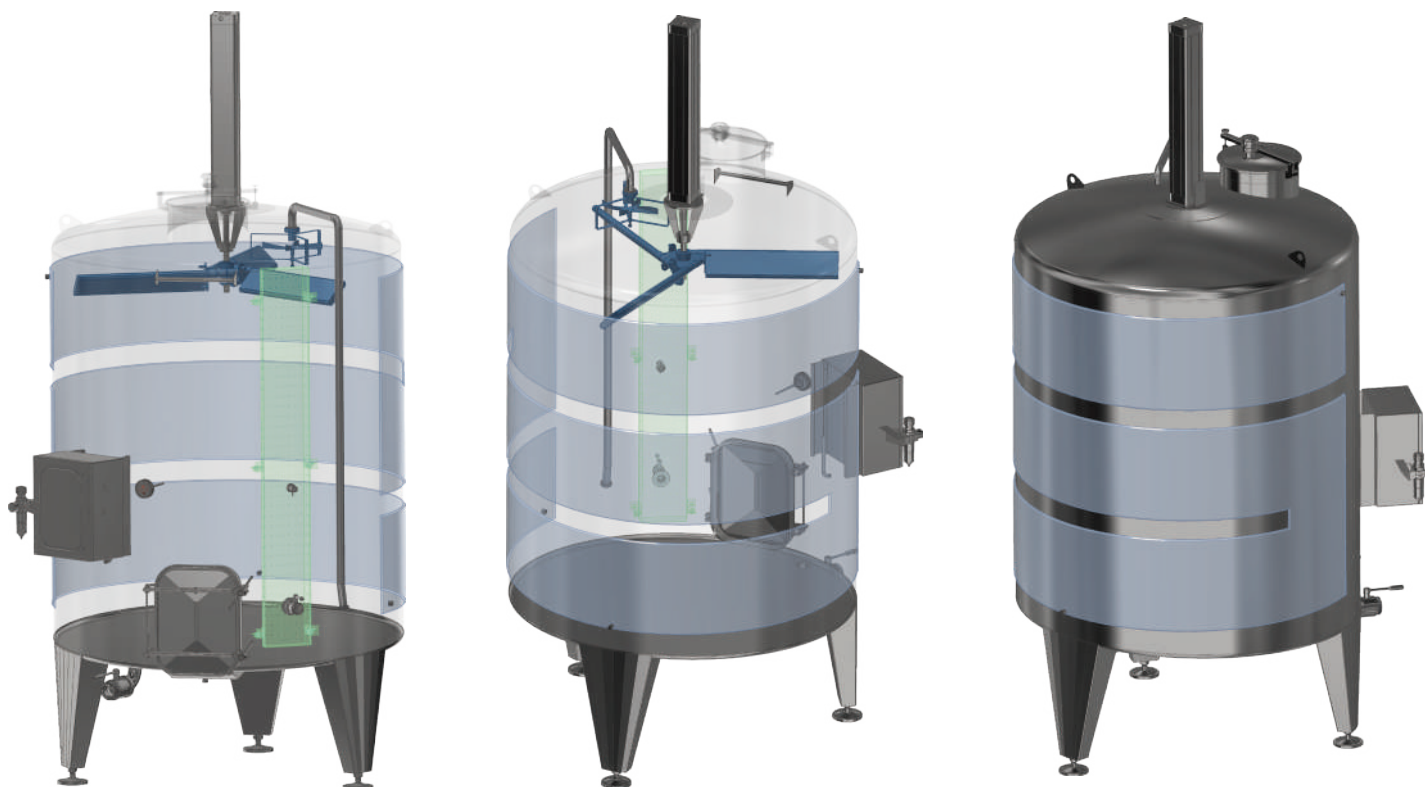
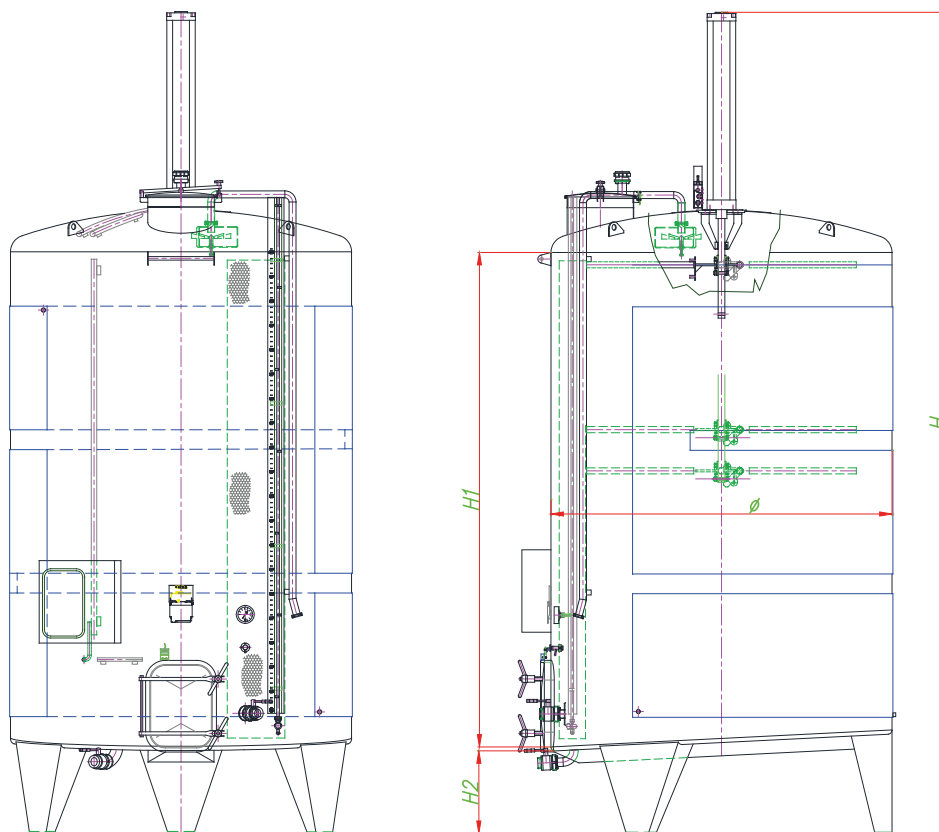
- Automatische Tresterentladung
- Automatische Pulsationsgeräte
- Bedienfeld (Touchscreen) – Temperatur- und Pumpensteuerung
- Pumpe (zum Umpumpen)
- Mannlochtür – Benutzerdefinierte
- Größen Zusätzliche ovale Tür (am Scharnier)
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Heizmantel/Kühlmantel (> 1 m² / 1000 l)
- Bodenheizung
- Digitaler Thermoregulator (mit Temperaturregelung)
- Elektromagnetische oder elektromotorische Ventile
- Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS, usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Armaturen)
- Schräganschluss für Rührgerät
- Inertgas-Anschluss
- Füllstandsanzeige– Acrylrohr Ø24mm (skaliert,geschlossen)
- Dekanter
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0,8 µm)
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Automatique vidange
- AIR PULSÉ système (automatique ou manuelle)
- Contrôle automatique (touch screen) – de refroidissement, chauffage et pompe
- Pompe (pour arrosage)
- Porte d'entrée avec d'autres dimensions
- Additionnelle porte ovale (avec charniere)
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour chauffeur
- Surface d'échange pour refroidissement (>1 m²/1000 L)
- Chauffage électrique avec boîtier sur le fond
 - Thermostat
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord incliné pour agitateur
- Raccord de gaz inerte
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermé)
- Décanteur
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client

Closed tanks
Variable capacity tanks
Vinificators
Insulated tanks
Pressure tanks
Beer tanks
Beer processing
Other brewing equipment
Other tanks
Olive oil tanks
Hobby tanks
Customization





Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom/ top
VIP2400A14	2.400 lit	1.402	3.182	1.500	500	B4/T4
VIP3200A14	3.200 lit		3.682	2.000	500	B4/T4
VIP4000A14	4.000 lit		4.182	2.500	500	B4/T4
VIP4200A16	4.200 lit	1.593	3.716	2.000	500	B4/T4
VIP5200A16	5.200 lit		4.216	2.500	500	B4/T4
VIP6200A16	6.200 lit		4.716	3.000	500	B4/T4
VIP5100A18	5.100 lit	1.752	3.740	2.000	500	B4/T4
VIP6300A18	6.300 lit		4.240	2.500	500	B4/T4
VIP7500A18	7.500 lit		4.740	3.000	500	B4/T4
VIP8900A21	8.900 lit	2.071	4.490	2.500	500	B4/T4
VIP10500A21	10.500 lit		4.990	3.000	500	B4/T4
VIP13900A21	13.900 lit		5.990	4.000	500	B4/T4
VIP12300A22	12.300 lit	2.230	4.996	3.000	500	B4/T4
VIP14200A22	14.200 lit		5.496	3.500	500	B4/T4
VIP16200A22	16.200 lit		5.996	4.000	500	B4/T4
VIP14100A24	14.100 lit	2.389	4.998	3.000	500	B4/T4
VIP16400A24	16.400 lit		5.498	3.500	500	B4/T4
VIP18600A24	18.600 lit		5.998	4.000	500	B4/T4
VIP15500A25	15.500 lit	2.501	4.980	3.000	500	B4/T4
VIP18000A25	18.000 lit		5.480	3.500	500	B4/T4
VIP20400A25	20.400 lit		5.980	4.000	500	B4/T4
VIP25300A25	25.300 lit		6.980	5.000	500	B4/T4
VIP18300A27	18.300 lit	2.708	5.095	3.000	500	B4/T4
VIP21200A27	21.200 lit		5.595	3.500	500	B4/T4
VIP24000A27	24.000 lit		6.095	4.000	500	B4/T4
VIP29800A27	29.800 lit		7.095	5.000	500	B4/T4

Other tank sizes available per client request.
 Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
 Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.

Closed tanks
 Variable capacity tanks
 Vinificators
 Insulated tanks
 Pressure tanks
 Beer tanks
 Beer processing tanks
 Other brewing equipment
 Other tanks
 Olive oil tanks
 Hobby tanks
 Customization





PUNCH-DOWN FERMENTER (SPOON BOTTOM)

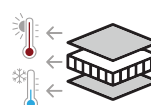
The punch-down fermenter with spoon bottom was designed to make pigéage easy. A three-blade impeller suppressor breaks up and submerges the pomace cap, extracting color, tannins, flavor and aromas from the marc. A special mechanism rotates the suppressor blades for 20° on each press. Spoon bottom ensures easier ejection of the pomace, adding a new efficiency feature to your tank.

MAISCHETAUCHER (LÖFFELBODEN)

Der Tauch-Fermenter mit Löffelboden wurde entwickelt, um das Pigéage zu vereinfachen. Ein Impeller-Suppressor mit drei Blättern bricht den Tresterhut auf und taucht ihn unter, wodurch Farbe, Tannine, Geschmack und Aromen aus dem Trester extrahiert werden. Ein spezieller Mechanismus dreht die Blätter bei jeder Presse um 20°. Der Löffelboden sorgt für ein einfacheres Auswerfen des Tresters und fügt Ihrem Tank eine neue Effizienzfunktion hinzu.

FERMENTEUR À PIGÉAGE (FOND DE CUILLÈRE)

Le fermenteur à pigeage avec fond en cuillère a été conçu pour faciliter le pigéage. Un cylindre pneumatique avec poussoir à trois pales brise et submerge le chapeau de marc, extrayant ainsi la couleur, les tannins, la saveur et les arômes du marc. Un mécanisme spécial fait tourner les pales du supprimeur de 20° à chaque pressurage. Le fond en cuillère assure une éjection plus facile du marc, ajoutant une nouvelle caractéristique d'efficacité à votre cuve.

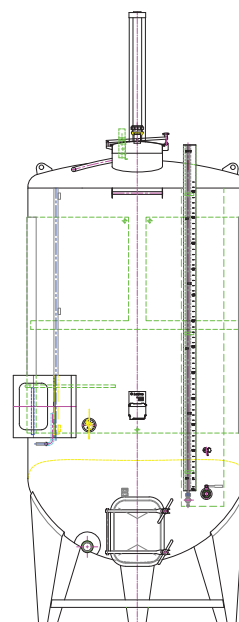
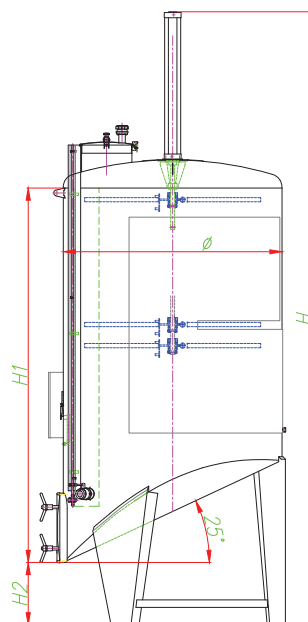
Options: 



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom /top
VIPS1860A14	1860 lit	1.402	3.182	1.500	500	B5/T4
VIPS2600A14	2600 lit		3.682	2.000	500	B5/T4
VIPS3400A14	3400 lit		4.182	2.500	500	B5/T4
VIPS3300A16	3300 lit	1.593	3.716	2.000	500	B5/T4
VIPS4250A16	4250 lit		4.216	2.500	500	B5/T4
VIPS5250A16	5250 lit		4.716	3.000	500	B5/T4
VIPS3900A18	3900 lit	1.752	3.740	2.000	500	B5/T4
VIPS5100A18	5100 lit		4.240	2.500	500	B5/T4
VIPS6300A18	6300 lit		4.740	3.000	500	B5/T4
VIPS6950A21	6950 lit	2.071	4.490	2.500	500	B5/T4
VIPS8650A21	8650 lit		4.990	3.000	500	B5/T4
VIPS11950A21	11950 lit		5.990	4.000	500	B5/T4
VIPS7900A22	7900 lit	2.230	4.496	2.500	500	B5/T4
VIPS9850A22	9850 lit		4.996	3.000	500	B5/T4
VIPS13750A22	13750 lit		5.996	4.000	500	B5/T4
VIPS8900A24	8900 lit	2.389	4.498	2.500	500	B5/T4
VIPS11150A24	11150 lit		4.998	3.000	500	B5/T4
VIPS15600A24	15600 lit		5.998	4.000	500	B5/T4
VIPS9600A25	9600 lit	2.501	4.480	2.500	500	B5/T4
VIPS12000A25	12000 lit		4.980	3.000	500	B5/T4
VIPS17000A25	17000 lit		5.980	4.000	500	B5/T4
VIPS22000A25	22000 lit	2.708	6.980	5.000	500	B5/T4
VIPS13900A27	13900 lit		5.095	3.000	500	B5/T4
VIPS16750A27	16750 lit		5.595	3.500	500	B5/T4
VIPS19600A27	19600 lit		6.095	4.000	500	B5/T4
VIPS25300A27	25300 lit		7.095	5.000	500	B5/T4

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.





PUNCH-DOWN FERMENTER (POMACE EJECTION)

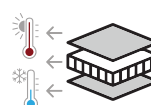
The punch-down fermenter with pomace ejection was designed to make pigéage easy. A three-blade impeller suppressor breaks up and submerges the pomace cap, extracting color, tannins, flavor and aromas from the marc. A special mechanism rotates the suppressor blades for 20° on each press. Powerful geared motor turns blades on the bottom of the tank and ejects pomace without any problems.

MAISCHETAUCHER (TRESTERAUSWURF)

Der Tauch-Fermenter mit Tresterauswurf wurde entwickelt, um das Pigéage zu vereinfachen. Ein dreiblättriger Impeller zerkleinert und versenkt den Tresterhut und extrahiert Farbe, Tannine, Geschmack und Aromen aus dem Trester. Ein spezieller Mechanismus dreht die Blätter bei jeder Presse um 20°. Ein leistungsstarker Getriebemotor dreht die Blätter am Boden des Tanks und wirft den Trester problemlos aus.

FERMENTEUR À PIGÉAGE (ÉJECTION DU GRIGNON)

Le fermenteur à pigeage avec éjection du marc a été conçu pour faciliter le pigéage. Un cylindre pneumatique avec poussoir à trois pales brise et submerge le chapeau de marc, extrayant ainsi la couleur, les tannins, la saveur et les arômes du marc. Un mécanisme spécial fait tourner les pales du supprimeur de 20° à chaque pressurage. Un puissant motoréducteur fait tourner les pales situées au fond de la cuve et éjecte le marc sans aucun problème.

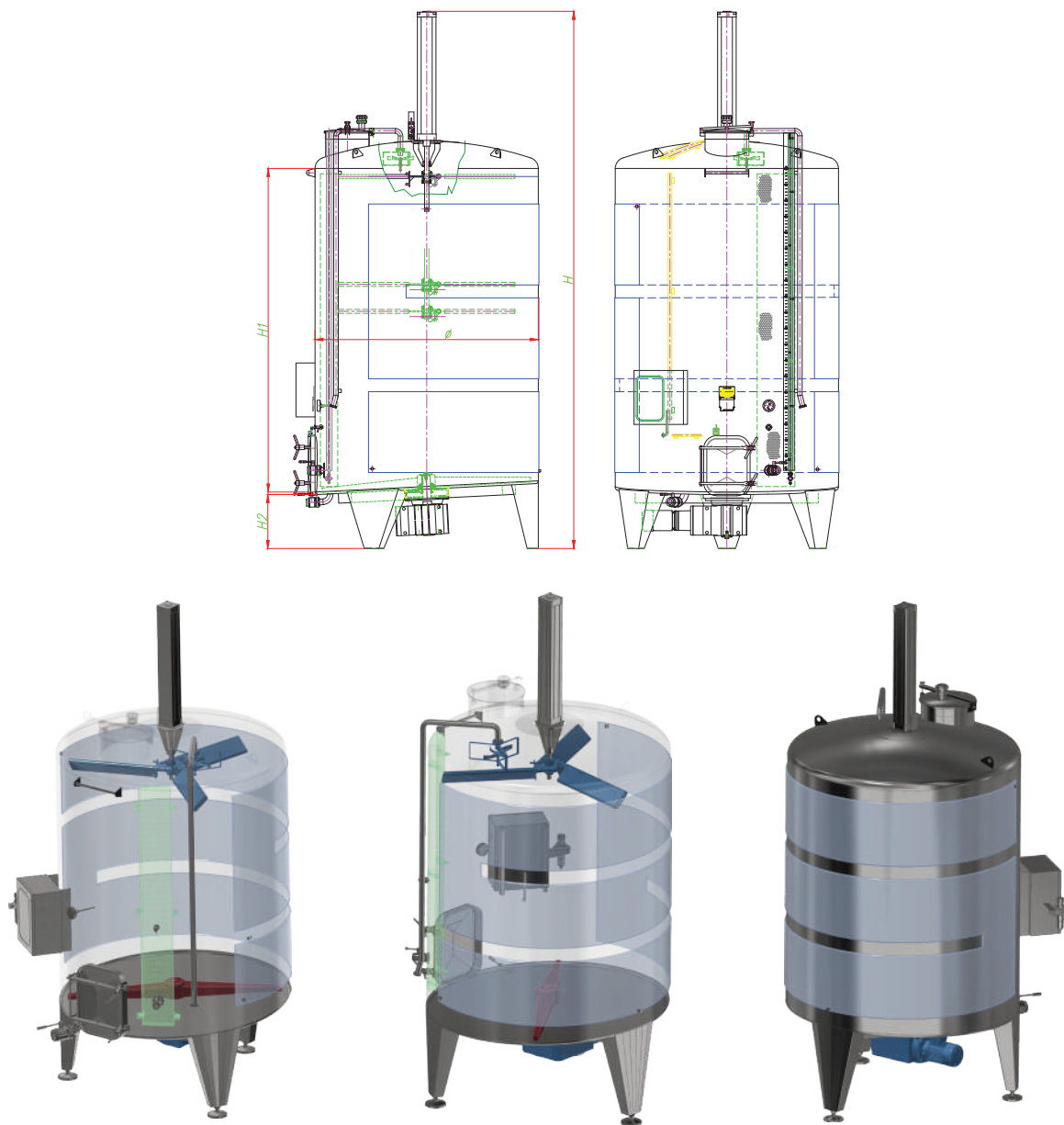
Options: 



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
 Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
 Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom/ top
VIPM12300A22	12.300 lit	2.230	4.996	3.000	500	B4/T4
VIPM14200A22	14.200 lit		5.496	3.500	500	B4/T4
VIPM16200A22	16.200 lit		5.996	4.000	500	B4/T4
VIPM14100A24	14.100 lit	2.389	4.998	3.000	500	B4/T4
VIPM16400A24	16.400 lit		5.498	3.500	500	B4/T4
VIPM18600A24	18.600 lit		5.998	4.000	500	B4/T4
VIPM15500A25	15.500 lit	2.501	4.980	3.000	500	B4/T4
VIPM18000A25	18.000 lit		5.480	3.500	500	B4/T4
VIPM20400A25	20.400 lit		5.980	4.000	500	B4/T4
VIPM25300A25	25.300 lit	2.708	6.980	5.000	500	B4/T4
VIPM18300A27	18.300 lit		5.095	3.000	500	B4/T4
VIPM21200A27	21.200 lit		5.595	3.500	500	B4/T4
VIPM24000A27	24.000 lit	2.708	6.095	4.000	500	B4/T4
VIPM29800A27	29.800 lit		7.095	5.000	500	B4/T4

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.





HORIZONTAL FERMENTER

The horizontal fermenter was designed to perfect the maceration of white wine, vinification of red wine and fermentation of spirits or liquors. A geared motor powers an agitator spanning the length of the tank. The motor is equipped with an inverter, allowing an adjustable speed in either direction.

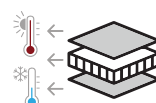
HORIZONTALER MAISCHETANK

Der horizontale Maischegärtank wurde entwickelt, um die Mazeration von Weißwein, die Vinifikation von Rotwein und die Gärung von Spirituosen oder Likören zu perfektionieren. Ein Getriebemotor treibt ein Rührwerk an, das sich über die gesamte Länge des Tanks erstreckt. Der Motor ist mit einem Inverter ausgestattet, der eine einstellbare Geschwindigkeit in beide Richtungen ermöglicht.

VINIFICATEUR HORIZONTALE

Le fermenteur horizontal a été conçu pour parfaire la macération du vin blanc, la vinification du vin rouge et la fermentation des spiritueux ou des liqueurs. Un motoréducteur actionne un agitateur qui s'étend sur toute la longueur de la cuve. Le moteur est équipé d'un inverseur, permettant une vitesse réglable dans les deux sens.

Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement et des fonds/tôits.

PAGE
167-172





Tank with a different configuration, modified according to the client's request.

Tank mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage.

Cuve avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client.

BASIC EQUIPMENT

- Control Panel (touchscreen) – Automatic Cooling, Heating and Mixing Control
- Automatic Pomace Discharge
- Manhole Cover – 2x Round Ø400 mm
- Manway Door
- Rectangular (type 165)
- Rectangular (type Z175)
- Legs – Adjustable Height and Tilt
- Cooling Jacket (1 m²/1000 L)
- Bottom-mounted Electrical Heater
- Heating Pump
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball Valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball Valve (DN65 DIN)
- 2x Vent Valve – DN50 (PVC)
- Solenoid Valve
- Type Plate – With Note Card
- Ladder Rack
- Welding – Brushed Finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Bedienfeld (Touchscreen) – Automatische Steuerung für Kühlen, Heizen und Mischen
- Automatische Tresterentladung
- Domtür am Deckel – 2x rund Ø400 mm
- Mannlochtür
- Rechteckig (Typ 165)
- Rechteckig (Typ Z175)
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Doppelmantel für Kühlung (1 m² / 1000 l)
- Bodenheizung
- Heizpumpe
- Thermometer (analog)
- Schutzrohr (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN65 DIN) 2x
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Magnetventil
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel
- Schweißnähte – gebürstet

ÉQUIPEMENT DE BASE

- L' unité de commande (touchscreen) – contrôle de refroidissement, chauffage et mixage
- Automatique vidange
- Trappe – Ø400 mm x 2
- Porte d'entrée, rectangulaire (type 165)
- Porte d'entrée, oval, revision (type Z175)
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour refroidissement (1 m²/1000 L)
- Chauffage électrique avec boîtier sur le fond
- Pompe pour chauffage
- Thermomètre (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au claire – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN65 DIN)
- 2x Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Électrovanne
- Plaque d'identification
- Appui échelle
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- HELI Rotating Sprinkler
- Insulation – Polyurethane Foam Layer (60 mm)
- Manhole Cover – Custom Sizes
- Ball or Butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Inert Gas Fitting
- Level Indicator
- Ø16 mm Acrylic Tube (scaled, open)
- Ø24 mm Acrylic Tube (scaled, closed)
- Mesh Screen
- Welding – Brushed and Polished (Ra<0.8 µm)
- Other additional equipment available per customer request

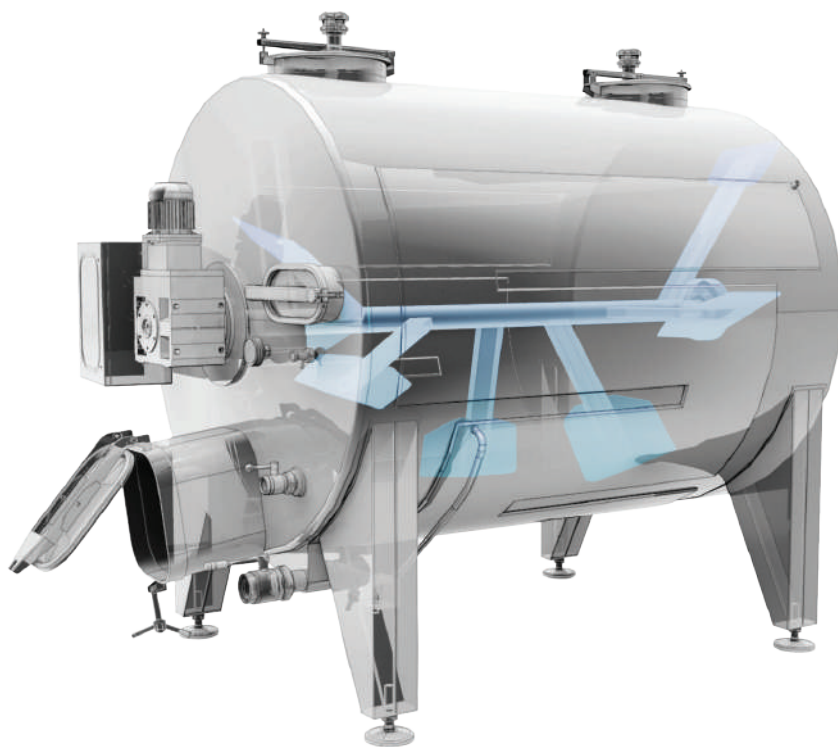
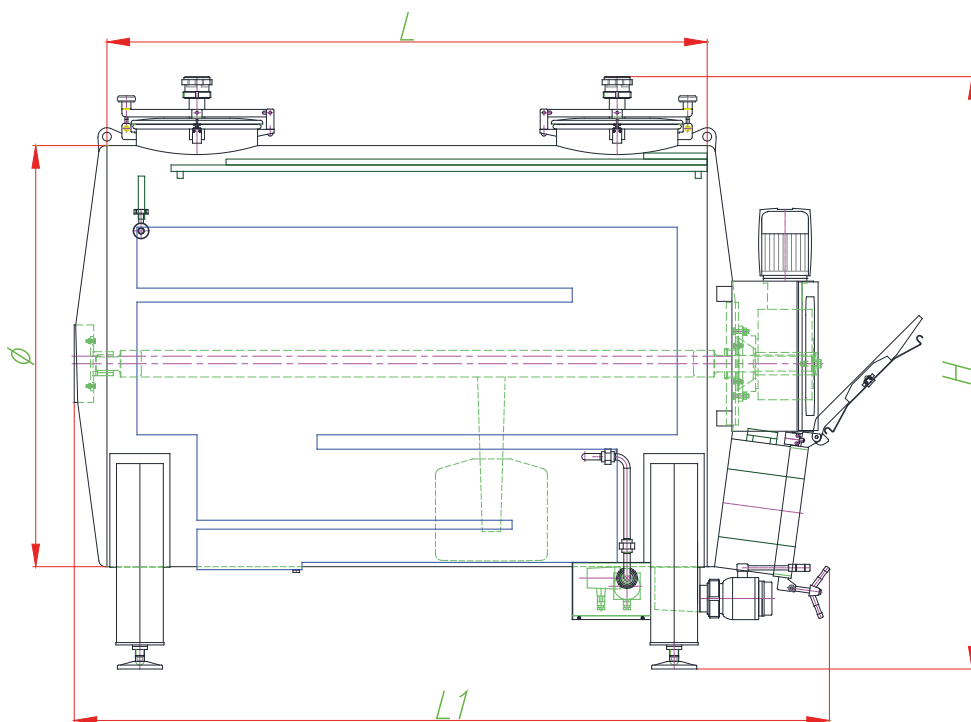
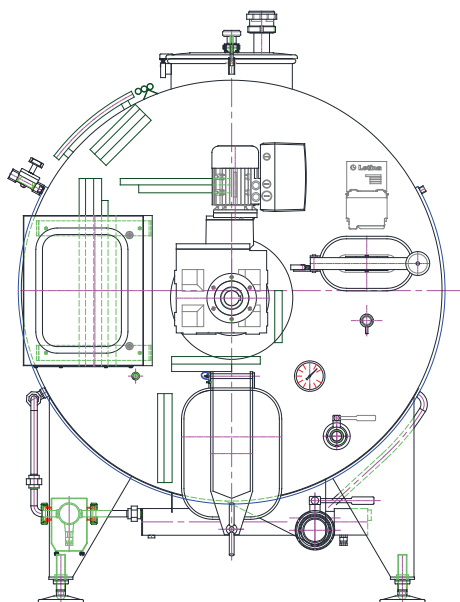
ZUSATZAUSSTATTUNG

- Überschwall Einrichtung HELI
- Isolierung – Polyurethan Schaumschicht (60 mm)
- Domtür – Benutzerdefiniert
- Kugel oder Schmetterling (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Anschlüsse)
- Inertgas-Anschluss
- Füllstandsanzeige
- Ø16 mm Acrylrohr (skaliert, offen)
- Ø24 mm Acrylrohr (skaliert, geschlossen)
- Sieb am Zylinder
- Schweißen – gebürstet und poliert (Ra <0,8 µm)
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- HELI arroseur rotatif
- L'isolation – mousse de PU (60 mm)
- Trappe avec d'autres dimensions
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord de gaz inerte
- Indicateur de niveau
- Ø16 mm tube acrylique (gradués, ouvert)
- Ø24 mm tube acrylique (gradués, ouvert)
- Grille d'égouttage
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client





Type	Volume	Ø mm	L1 mm	L mm	H mm	Nr. of blades
VIN3200A14	3.200 lit	1.403	2.621	2.000	2.000	7
VIN4000A14	4.000 lit		3.121	2.500	2.000	8
VIN4100A16	4.100 lit	1.594	2.635	2.000	2.300	7
VIN5100A16	5.100 lit		3.135	2.500	2.300	8
VIN5000A18	5.000 lit	1.753	2.646	2.000	2.450	7
VIN6200A18	6.200 lit		3.146	2.500	2.450	8
VIN7400A18	7.400 lit		3.646	3.000	2.450	10
VIN7500A19	7.500 lit	1.912	3.157	2.500	2.700	8
VIN8900A19	8.900 lit		3.657	3.000	2.700	10
VIN10500A21	10.500 lit	2.072	3.680	3.000	2.800	10
VIN13800A21	13.800 lit		4.680	4.000	2.800	14
VIN12200A22	12.200 lit	2.231	3.680	3.000	3.000	10
VIN16100A22	16.100 lit		4.680	4.000	3.000	14
VIN15400A25	15.400 lit	2.502	3.699	3.000	3.300	9
VIN20300A25	20.300 lit		4.699	4.000	3.300	10
VIN25000A25	25.000 lit		5.850	5.000	3.300	14
VIN30000A25	30.000 lit		6.850	6.000	3.300	16

Other tank sizes available per client request.
 Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
 Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.



Stackable tanks

Stapelbare Tanks

Les cuves empilables

STACKABLE TANKS

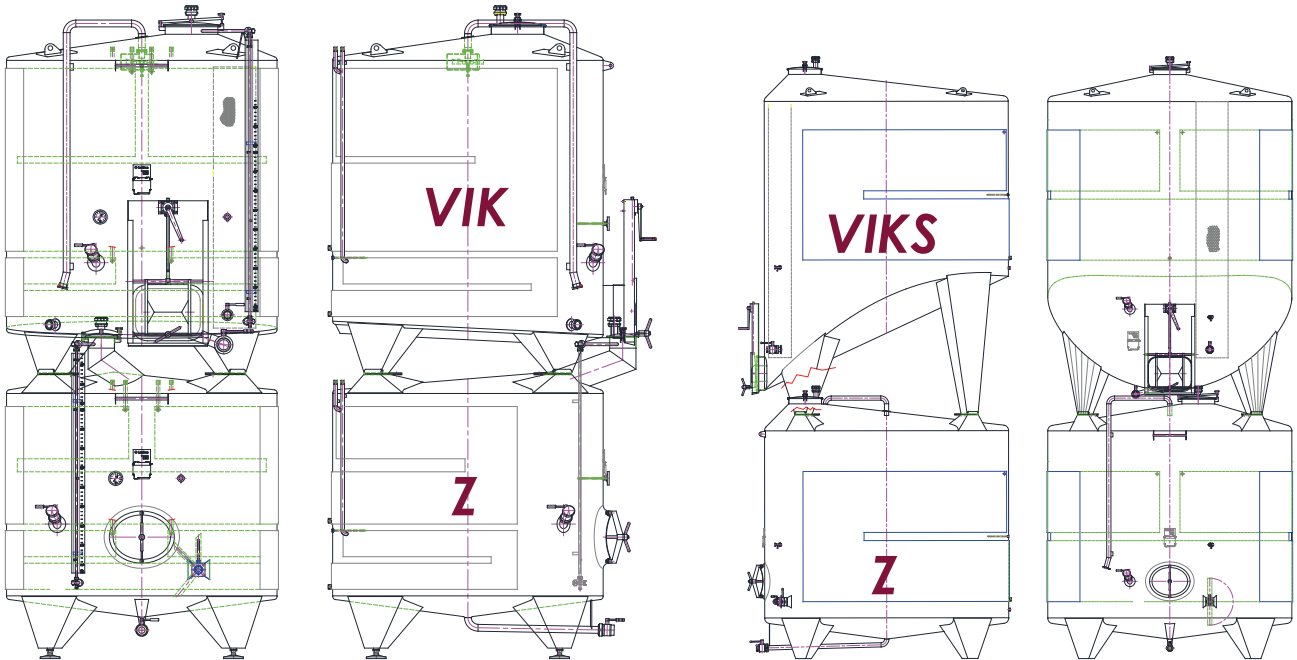
If you have problems with the lack of space in the basement or you want to improve the production process - stackable tanks are the best choice. Most common combination when stacking tanks are two or more Z tanks or two or more KR tanks, but there can be also combinations like Z tank + PZPK tank or Z tank + VIK tank. This way and this kind of tanks allows the best usability of working space and better organization of production process.

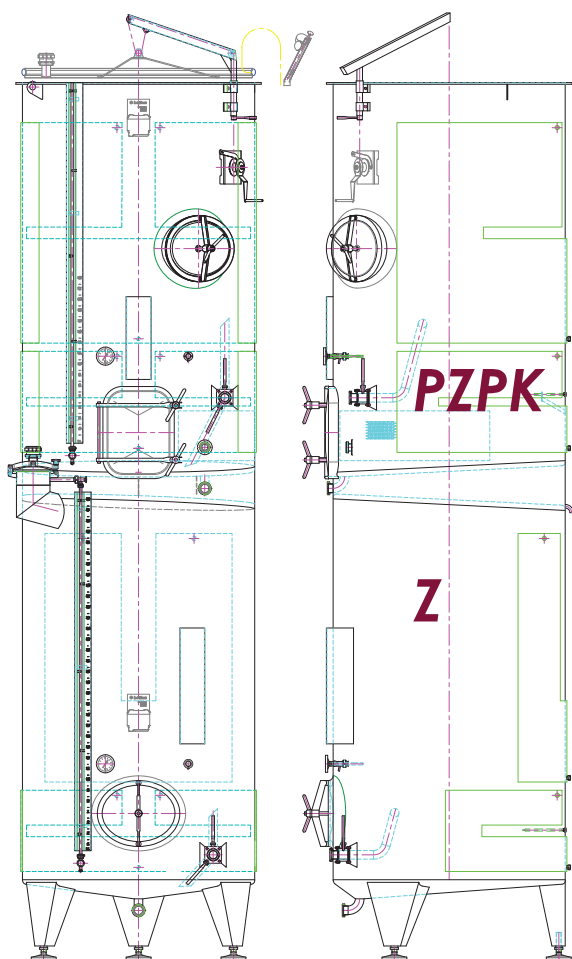
STAPELBARE TANKS

Wenn Sie Probleme mit Platzmangel im Keller haben oder den Produktionsprozess verbessern möchten, sind stapelbare Tanks die beste Wahl. Die häufigste Kombination beim Stapeln von Tanks sind zwei oder mehr Z-Tanks oder zwei oder mehr KR-Tanks, aber es sind auch Kombinationen wie Z-Tank + PZPK-Tank oder Z-Tank + VIK-Tank möglich. Auf diese Weise und mit dieser Art von Tanks lässt sich der Arbeitsraum optimal nutzen und der Produktionsprozess besser organisieren.

LES CUVES EMPILABLES

Si vous avez des problèmes de manque d'espace au sous-sol ou si vous souhaitez améliorer le processus de production, les cuves combinées dessous + haut/empilables sont le meilleur choix. La combinaison la plus courante lors de l'empilage de cuves est deux ou plusieurs cuves Z ou deux ou plusieurs cuves KR, mais il peut également y avoir des combinaisons telles que cuve Z + cuve PZPK ou cuve Z + cuve VIK. De cette manière et avec ce type de cuves, la meilleure utilisation de l'espace de travail et une meilleure organisation du processus de production sont possibles.





Beer processing tanks

Other brewing equipment

Other tanks

Olive oil tanks

Hobby tanks

Customization

Beer tanks

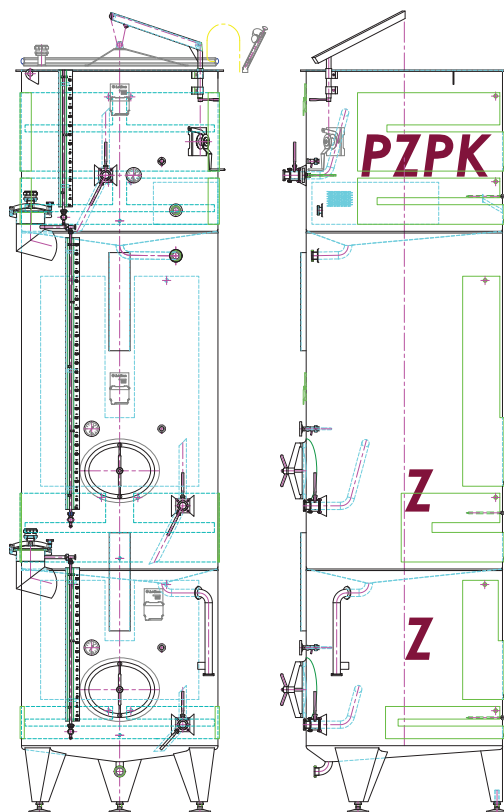
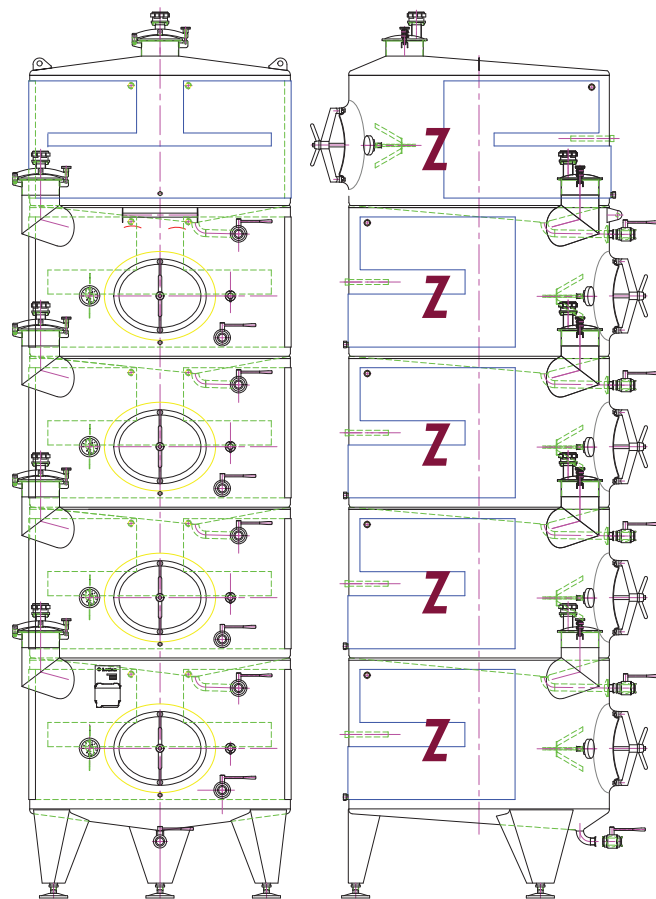
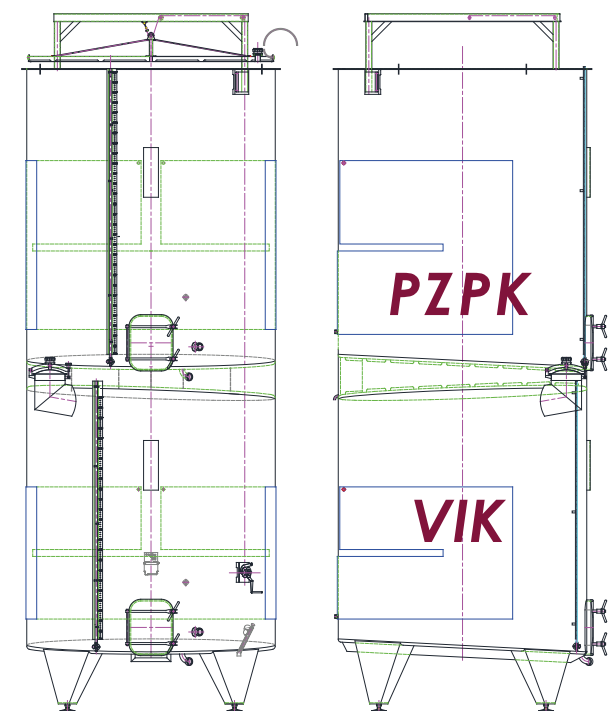
Pressure tanks

Insulated tanks

Vinificators

Variable capacity tanks

Closed tanks





04

INSULATED TANKS

ISOLIERTE TANKS

CUVES ISOLÉE





INSULATED TANK

The insulated tank was designed for the cold stabilization of wine and other processing that requires precise temperature regulation. It is wrapped with a thick layer of polyurethane foam. PU foam is one of the best choices of insulation material, especially when dealing with fluids. It offers great thermal insulation, is resistant to moisture and water and has a low density, making it lighter.

ISOLIERTER TANK

Der isolierte Tank wurde für die Kältestabilisierung von Wein und andere Verarbeitungsprozesse, die eine präzise Temperaturregelung erfordern, entwickelt. Er ist mit einer dicken Schicht aus Polyurethanschaum ummantelt. PU-Schaum ist eines der besten Isoliermaterialien, vor allem wenn es um Flüssigkeiten geht. Er bietet eine hervorragende Wärmedämmung, ist feuchtigkeits- und wasserbeständig und hat eine geringe Dichte, wodurch er leichter ist.

CUVE ISOLÉE

La cuve isolée a été conçue pour la stabilisation au froid du vin et d'autres traitements qui nécessitent une régulation précise de la température. Elle est enveloppée d'une épaisse couche de mousse de polyuréthane. La mousse de polyuréthane est l'un des meilleurs choix de matériau d'isolation, en particulier lorsqu'il s'agit de fluides. Elle offre une excellente isolation thermique, résiste à l'humidité et à l'eau et a une faible densité, ce qui la rend plus légère.

Options:



Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement
et des fonds/tôits.

PAGE
167-175





Tanks with a different configuration, modified according to the client's request

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage

Les cuves avec une configuration différente, modifiés selon la demande du client

BASIC EQUIPMENT

- Insulation – Polyurethane foam layer (60 mm)
- Manhole Cover – Round Ø200 mm
- Manway Door – Oval (type CL)
- Legs – Standard (Closed)
- Cooling Jacket (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Total Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Vent Valve – DN50 (PVC)
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, open)
- Type Plate – With note card
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Isolierung – Polyurethan Schaumschicht (60 mm)
- Domtür (Ø200 mm)
- Mannlochtür- oval (Typ CL)
- Füße – Standard (geschlossen)
- Doppelmantel für Kühlung (0.5 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Totalablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

ÉQUIPEMENT DE BASE

- L'isolation – mousse de PU (60 mm)
- Trappe (Ø200 mm)
- Porte d'entrée, ovale (type CL)
- Pieds fermées
- Surface d'échange pour refroidissement (0.5 m²/1000 L)
- Thermomètre (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au clair – vanne à boule (DN32 DIN)
- Vidange total – vanne à boule (DN32 DIN)
- Soupape pression/dépression – DN50 (PVC)
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, ouvert)
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Manhole Cover – Custom
- Manway Door – Custom
- Legs – Adjustable height and tilt
- Cooling/Heating Jacket (>0.5 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Solenoid or electromotor valve
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Inclined stirrer fitting
- Inert gas fitting
- Level Indicator – Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Decanter
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)
- Other additional equipment available per customer request

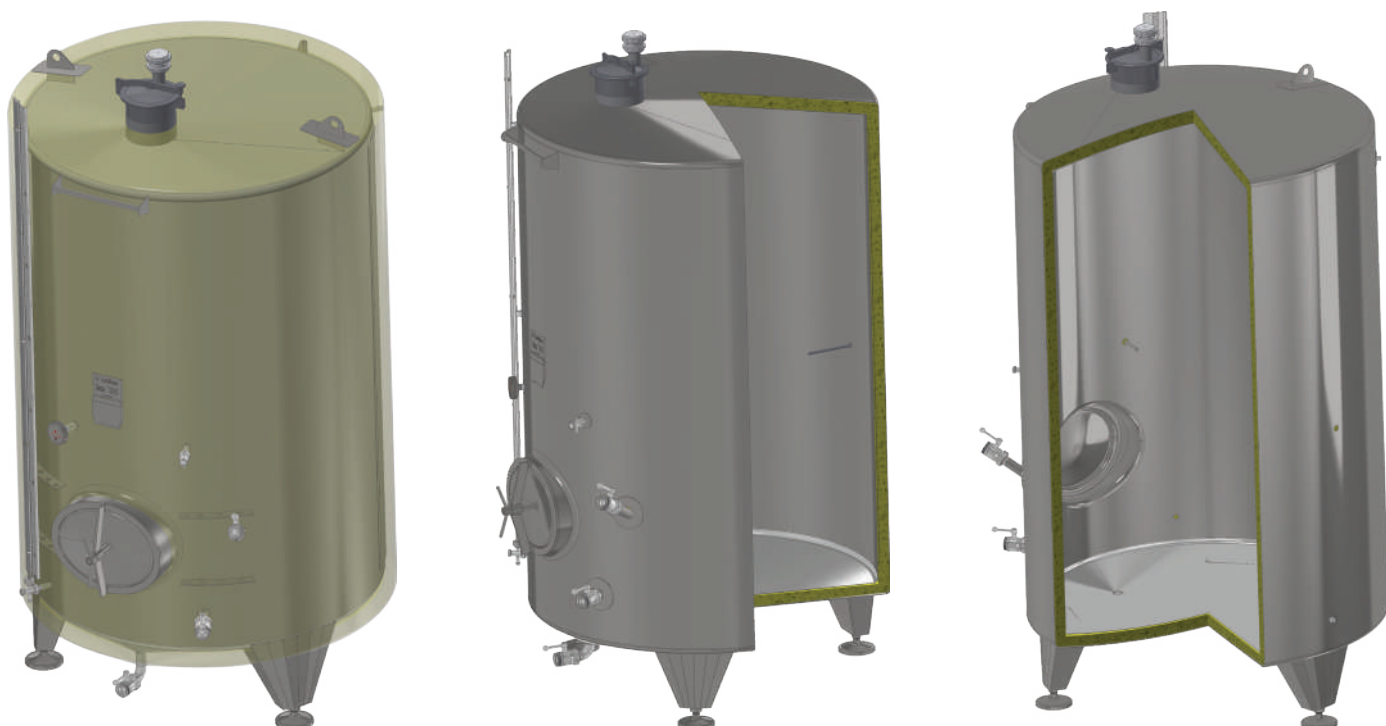
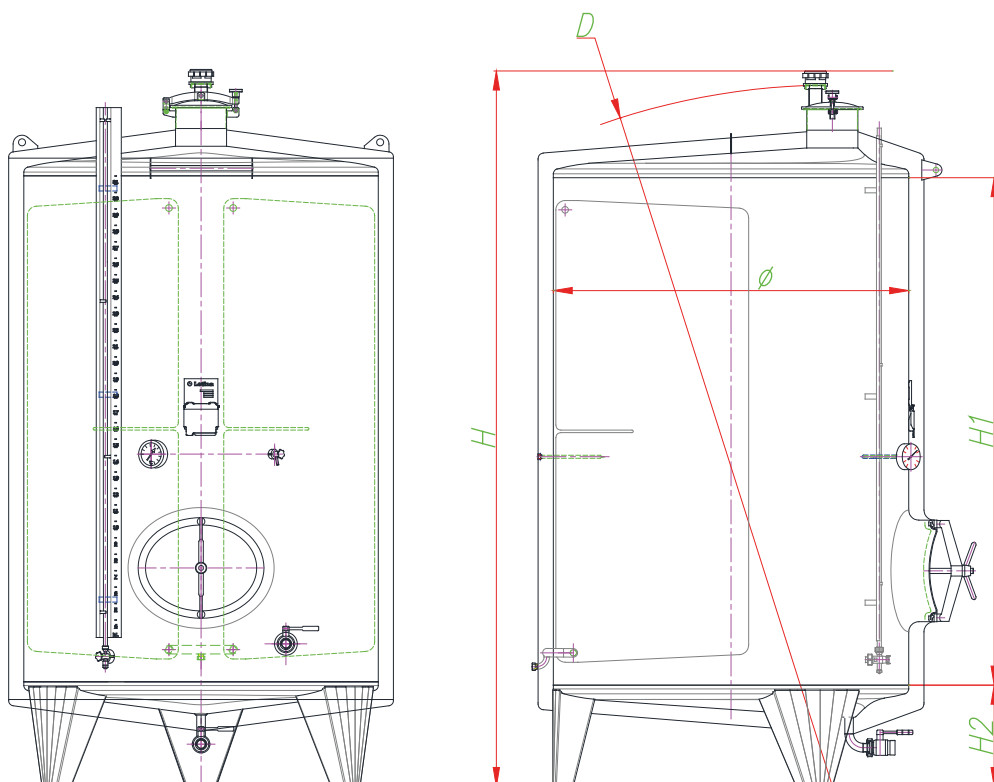
ZUSATZAUSSTATTUNG

- Domtür – Benutzerdefiniert
- Mannlochtür – Benutzerdefiniert
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Kühl- / Heizmantel (>0.5 m²/1000 L)
- Thermoregulator (digital)
- Elektromagnetische oder Elektromotorische Ventile
- Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS, usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Anschlüsse)
- Schräganschluss für Rührgerät
- Inertgas-Anschluss
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø24mm (skaliert, geschlossen)
- Dekanter
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0,8 µm)
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Trappe avec d'autres dimensions
- Porte d'entrée avec d'autres dimensions
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour refroidissement (>1 m²/1000 L)
- Thermorégulateur
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas, etc.)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord incliné pour agitateur
- Raccord de gaz inerte
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermé)
- Décanteur
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client





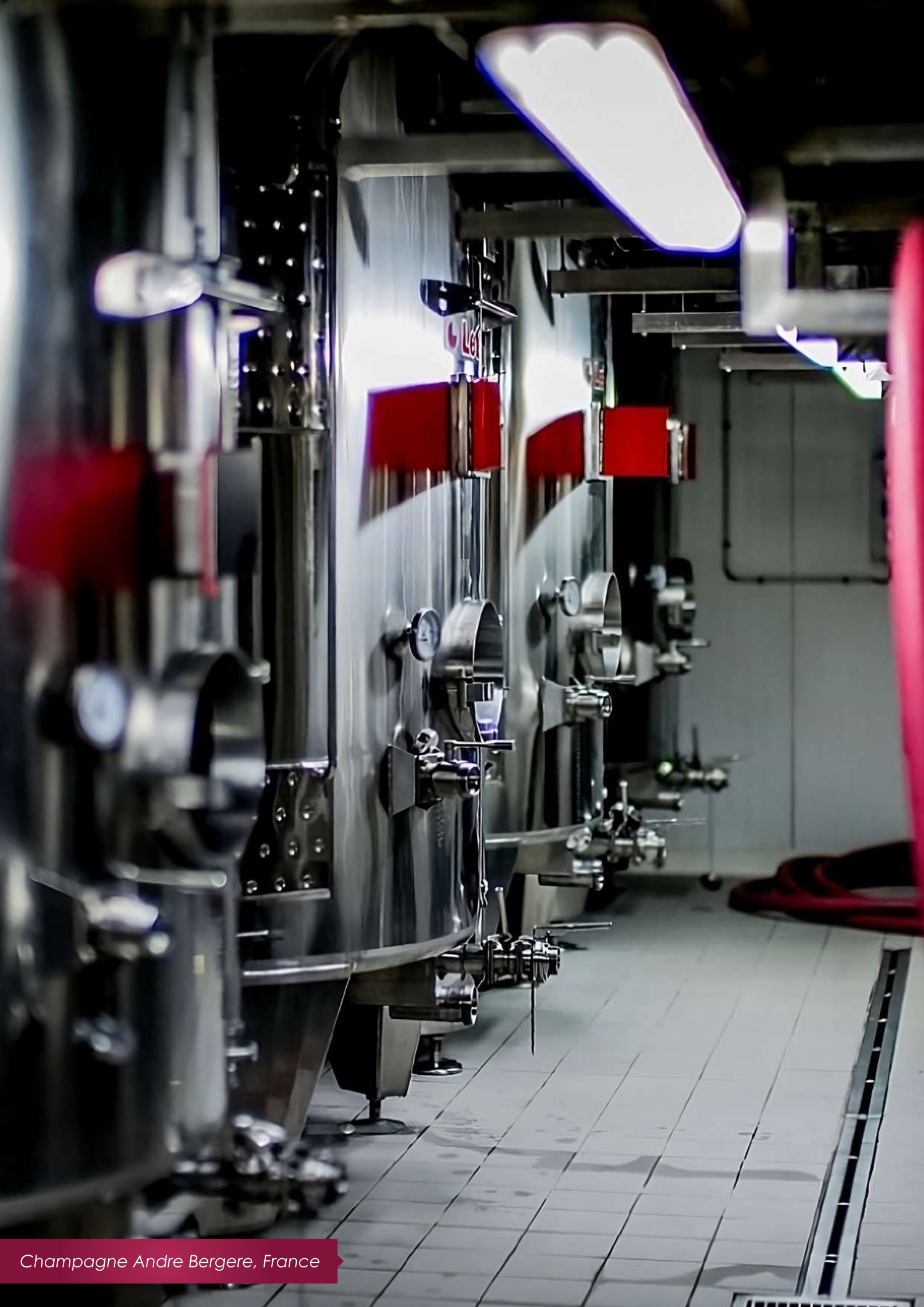
Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/ top
IZO500A9	500 lit	797	1.691	1.000	300	1.640	B1/T1
IZO600A9	600 lit		1.941	1.250	300	1.889	B1/T1
IZO750A9	750 lit		2.191	1.500	300	2.139	B1/T1
IZO1000A9	1.000 lit		2.691	2.000	300	2.638	B1/T1
IZO1250A9	1.250 lit		3.191	2.500	300	3.137	B1/T1
IZO1500A9	1.500 lit	956	3.691	3.000	300	3.637	B1/T1
IZO750A11	750 lit		1.702	1.000	300	1.650	B1/T1
IZO900A11	900 lit		1.952	1.250	300	1.900	B1/T1
IZO1040A11	1.040 lit		2.102	1.400	300	2.049	B1/T1
IZO1100A11	1.100 lit		2.202	1.500	300	2.149	B1/T1
IZO1450A11	1.450 lit	1.116	2.702	2.000	300	2.648	B1/T1
IZO1800A11	1.800 lit		3.202	2.500	300	3.148	B1/T1
IZO2150A11	2.150 lit		3.702	3.000	300	3.648	B1/T1
IZO1250A12	1.250 lit		1.960	1.250	300	1.907	B1/T1
IZO1500A12	1.500 lit		2.210	1.500	300	2.156	B1/T1
IZO2000A12	2.000 lit	1.275	2.710	2.000	300	2.656	B1/T1
IZO2450A12	2.450 lit		3.210	2.500	300	3.155	B1/T1
IZO2950A12	2.950 lit		3.710	3.000	300	3.655	B1/T1
IZO3950A12	3.950 lit		4.710	4.000	300	4.655	B1/T1
IZO2000A14	2.000 lit		2.325	1.500	400	2.271	B1/T1
IZO2600A14	2.600 lit	1.402	2.825	2.000	400	2.771	B1/T1
IZO3250A14	3.250 lit		3.325	2.500	400	3.270	B1/T1
IZO3900A14	3.900 lit		3.825	3.000	400	3.770	B1/T1
IZO5150A14	5.150 lit		4.825	4.000	400	4.770	B1/T1
IZO2400A15	2.400 lit	1.593	2.330	1.500	400	2.302	B1/T1
IZO3200A15	3.200 lit		2.830	2.000	400	2.775	B1/T1
IZO3950A15	3.950 lit		3.330	2.500	400	3.275	B1/T1
IZO4700A15	4.700 lit		3.830	3.000	400	3.775	B1/T1
IZO6250A15	6.250 lit		4.830	4.000	400	4.774	B1/T1
IZO4150A17	4.150 lit	1.752	2.844	2.000	400	2.811	B1/T1
IZO5100A17	5.100 lit		3.344	2.500	400	3.289	B1/T1
IZO6100A17	6.100 lit		3.844	3.000	400	3.789	B1/T1
IZO8100A17	8.100 lit		4.844	4.000	400	4.788	B1/T1
IZO10100A17	10.100 lit		5.844	5.000	400	5.788	B1/T1
IZO5000A19	5.000 lit	1.911	2.855	2.000	400	2.868	B1/T1
IZO6200A19	6.200 lit		3.355	2.500	400	3.313	B1/T1
IZO7450A19	7.450 lit		3.855	3.000	400	3.799	B1/T1
IZO9850A19	9.850 lit		4.855	4.000	400	4.799	B1/T1
IZO12200A19	12.200 lit		5.855	5.000	400	5.799	B1/T1
IZO6000A20	6.000 lit	2.071	3.018	2.000	500	2.996	B2/T2
IZO7450A20	7.450 lit		3.518	2.500	500	3.462	B2/T2
IZO8850A20	8.850 lit		4.018	3.000	500	3.961	B2/T2
IZO11700A20	11.700 lit		5.018	4.000	500	4.960	B2/T2
IZO14600A20	14.600 lit		6.018	5.000	500	5.961	B2/T2
IZO8750A22	8.750 lit	2.230	3.535	2.500	500	3.607	B3/T2
IZO10400A22	10.400 lit		4.035	3.000	500	4.041	B3/T2
IZO13800A22	13.800 lit		5.035	4.000	500	4.985	B3/T2
IZO17100A22	17.100 lit		6.035	5.000	500	5.983	B3/T2
IZO20500A22	20.500 lit		7.035	6.000	500	6.983	B3/T2
IZO10200A23	10.200 lit	2.501	3.553	2.500	500	3.666	B3/T2
IZO12200A23	12.200 lit		4.053	3.000	500	4.094	B3/T2
IZO16100A23	16.100 lit		5.053	4.000	500	5.000	B3/T2
IZO20000A23	20.000 lit		6.053	5.000	500	5.999	B3/T2
IZO23900A23	23.900 lit		7.053	6.000	500	6.999	B3/T2
IZO15300A26	15.300 lit	2.501	4.082	3.000	500	4.215	B3/T2
IZO20200A26	20.200 lit		5.082	4.000	500	5.091	B3/T2
IZO25100A26	25.100 lit		6.082	5.000	500	6.035	B3/T2
IZO30000A26	30.000 lit		7.082	6.000	500	7.033	B3/T2
IZO34900A26	34.900 lit		8.082	7.000	500	8.032	B3/T2
IZO39800A26	39.800 lit		9.082	8.000	500	9.031	B3/T2

Other tank sizes available per client request.
Andere Tankgrößen auf Kundenwunsch verfügbar.
Autres tailles de cuves disponibles sur demande du client.









Champagne Andre Bergere, France