

HORIZONTALNI VINIFIKATOR

HORIZONTAL FERMENTOR MAISCHETAUCHER MIT RÜHRWERK

SLO

Horizontalni vinifikator je nov korak v razvoju opreme za ekstrakcijo barve in arome iz mošta rdečega grozdja. Elektromotor, pritrjen na zadnjem delu posode, počasi vrtil notranje mešalo in s tem blago predira med fermentacijo nastali klobuk. Delovanje vinifikatorja je avtomatizirano, na stikalni omari lahko sami določimo čas vrtenja ter čas mirovanja mešala. Notranje mešalo je sestavljeno iz sistema loput, ki s svojo prilagojeno obliko ne »poškodujejo« kožice jagode ter omogočajo kasnejše praznenje tropin po končani maceraciji. Horizontalni vinifikator, opremljen s sistemom hlajenja ali gretja, lahko zaradi svoje oblike postavimo v prostor z normalno višino.

GB

A new step was made in the development of equipment for the extraction of colour and flavour from red grapes with the production of a horizontal fermentor. An electric motor, placed on back side of fermentor, slowly spins the inner agitator, softly breaking through the cap. Operation of the fermentor is automatically controlled; it is possible to determine time of the activity and the reposing of agitator. The inner agitator is assembled from a system of special blades, which with their specially designed shape do not harm the must and they allow vacation of the grapeskins after the conclusion of the maceration process. A horizontal fermentor, equipped with cooling and warming systems, allows setting up in a room of normal height.

D

Der horizontale Maischetank mit Rührwerk bedeutet einen neuen Schritt bei der Entwicklung der Ausrüstung, die die Farben und Aromaextraktion aus roten Weintrauben ermöglichen. Ein Elektromotor, der auf dem hinteren Teil der Anlage befestigt ist, dreht langsam das innere Rührwerk, das dabei den, während der Fermentation entstandenen Tresterhut, sanft durchdringt. Die Tätigkeit des Rührwerks ist automatisiert auf dem Schaltschrank müssen wir nur die Rühr- und Ruhezeit des Rührwerks einstellen. Das innere Rührwerk besteht aus einem Schaufelsystem, das mit seiner angepassten Form die Haut der Weinbeeren nicht »beschädigt« und später nach der beendeten Mazeration eine Tresterentfernung ermöglicht. Der horizontale Maischetank ist mit einem Heiz- und Kühlsystem ausgerüstet und kann wegen seiner niedrigeren Bauweise in üblich hohe Räume aufgestellt werden.

Oprema:

- Pravokotna drozgovna vrata navpično odpiranje,
- Vrata premera 400mm,
- Vrata premera 300 na vrhu,
- Iztočni in polnilni inox krogični ventil R2"
- Hladilni plašč, termometer,
- Notranje mešalo,
- Elektro omara z časovno regulacijo.

Equipment:

- Rectangular main door vertical opening,
- Door dia. 400mm,
- Door dia. 300mm on top,
- Outlet and inlet ball valve R2",
- Cooling coat, thermometer,
- Innen agitator,
- Electric case with time regulation.

Ausstattung:

- Rechteckig Maischemannloch - senkrecht Öffnung
- Mannloch dia. 400mm,
- Einfülldom dia. 300mm
- Auslauf und Einfüllstutzen Kugelhahn R2",
- Kühlmantel, Thermometer,
- Elektromotor,
- Innere Rührwerk.
- Schaltschrank mit Regulierung.



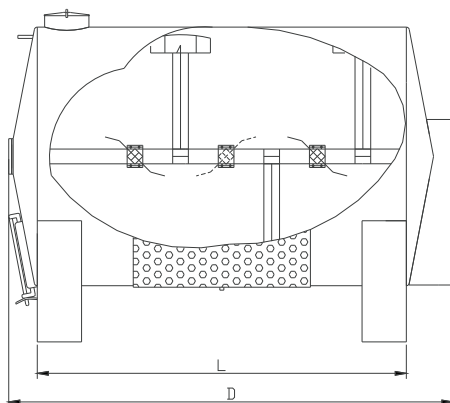
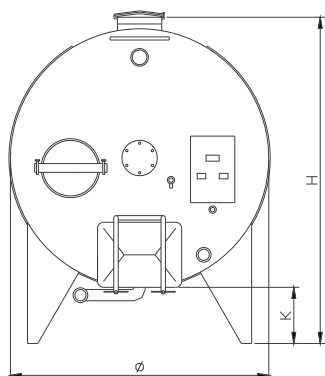
KREMET D.O.O.

Goriška cesta 3, SI-5271 Vipava, tel: 00 386 5 364 00 00, fax: 00 386 5 364 00 31, www.kremet.si, kremet@siol.net



TEHNIČNI PODATKI

TEHNICAL SPECIFICATIONS TEHNIŠCHE DATEN



VOL (LT)	Ø (MM)	L (MM)	H (MM)	D (MM)	P (kW)*	A (m ²)*	N*	K
5000	1680	2250	2200	3100	1.5	5.5	5	400
6000	1750	2500	2250	3150	2.2	6.0	5	400
7000	1860	2500	2400	3250	2.2	6.5	5	400
8000	1920	2750	2500	3700	2.2	7.2	5	450
9000	1920	3000	2500	4000	3.0	7.8	6	450
10000	1950	3250	2600	4250	3.0	8.6	6	500
12000	2080	3500	2700	4500	4.0	9.4	6	500
15000	2150	3750	2800	4750	5.0	12	7	500

P (kW) ... Moč motorja, Electricmotor power, Elektromotor Leistung

A (m²) ... Hladilna površina, Cooling area, Kühlfläche

N ... št. Loput, nr. Flaps, nr. Klappen

