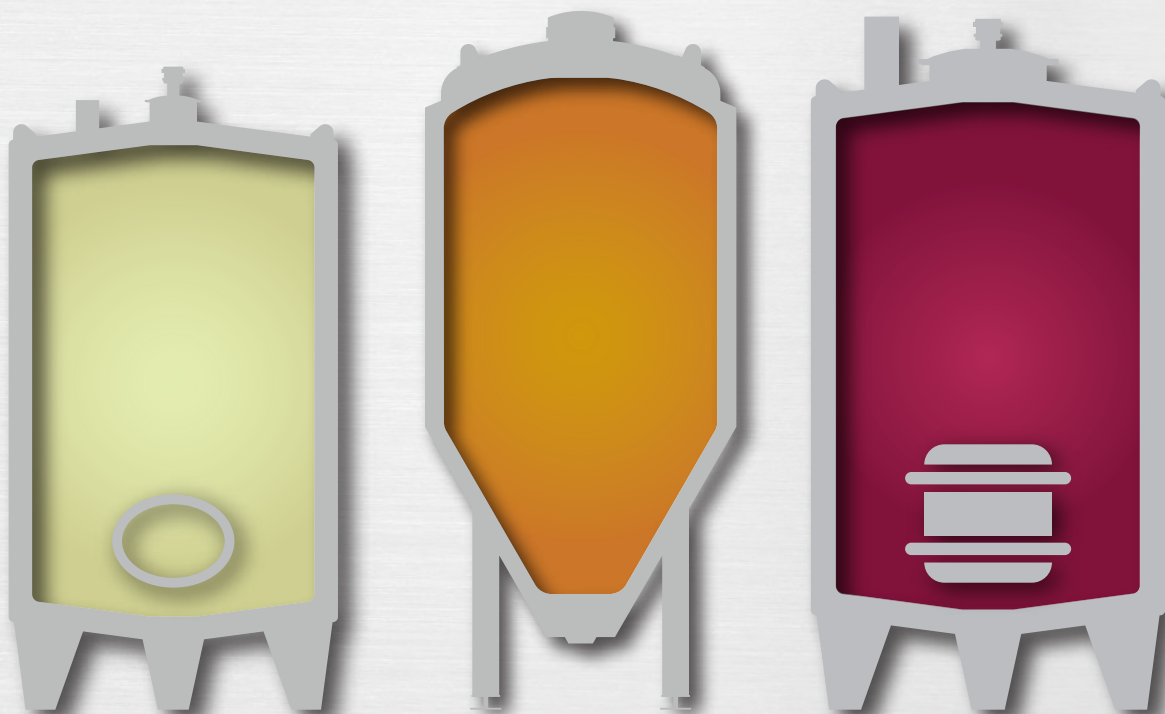




Letina

STAINLESS STEEL TECHNOLOGY

CATALOG





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.



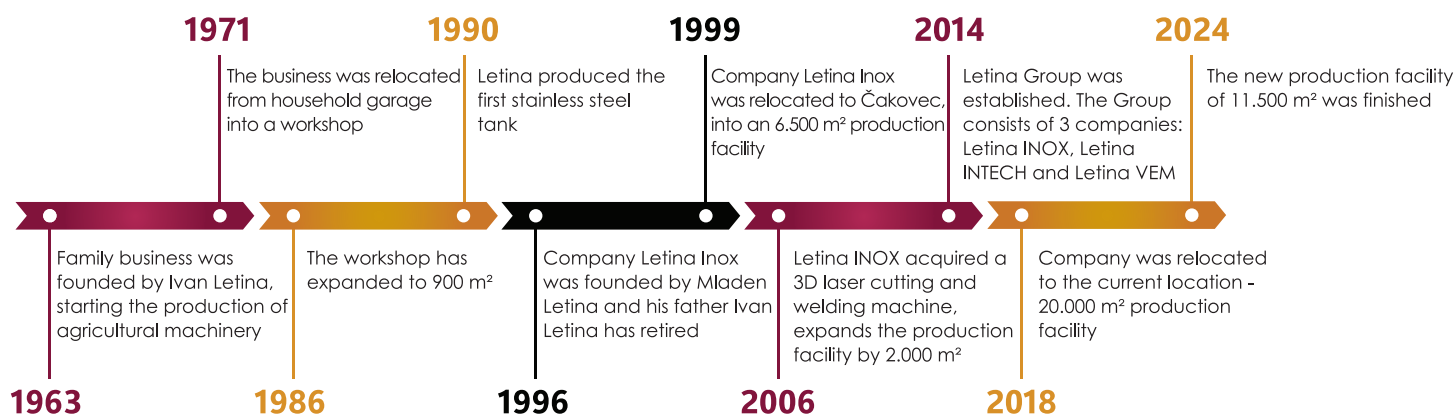
TECHNOLOGY

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



ESG

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

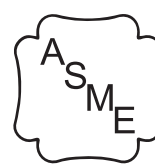




ISO 9001
Quality management
system



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



OTHER TANKS
ANDERE TANKS
D'AUTRES CUVES

09

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

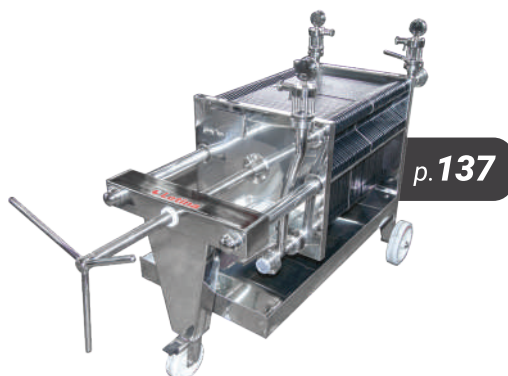
MIXING TANK
MISCHBEHÄLTER
CUVE AVEC MÉLANGEUR



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

OLIVE OIL TANKS
OLIVENÖLTANKS
CUVES D'HUILE D'OLIVE

10

GREEN LINE TANKS
GREEN LINE TANKS
CUVES GREEN LINE

GL



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



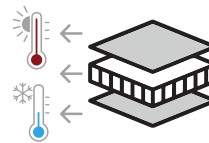
WHEELS
RÄDER
ROUES

* 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





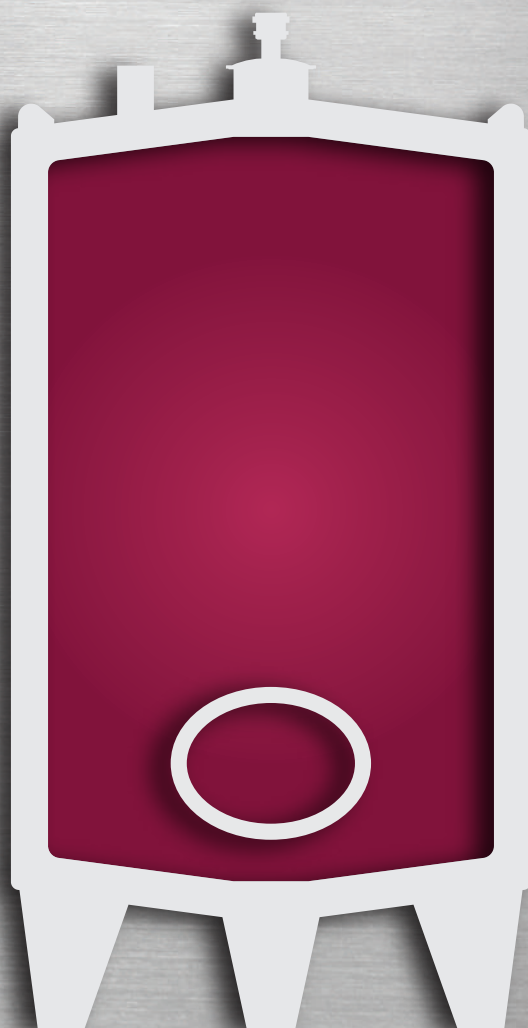
Kullabergs Vingård, Sweden

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.

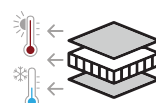
FERMENTATIONS- UND LAGERTANK

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 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)
- 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

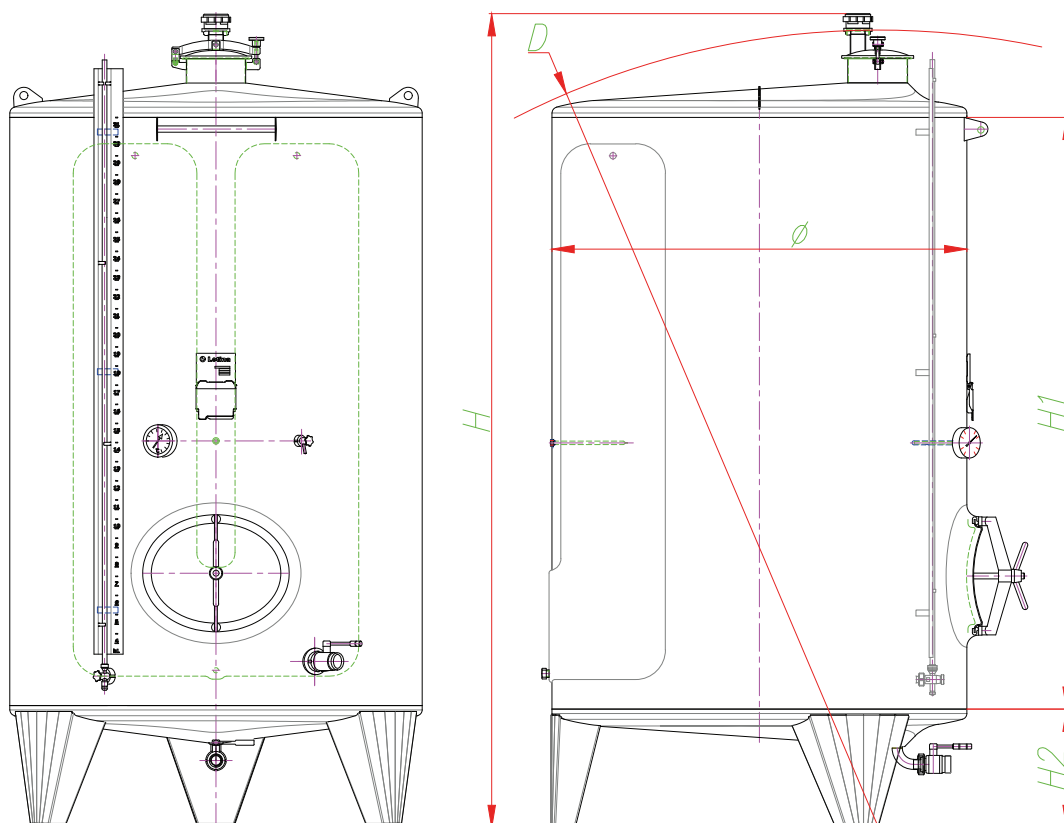
Hobby tanks

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

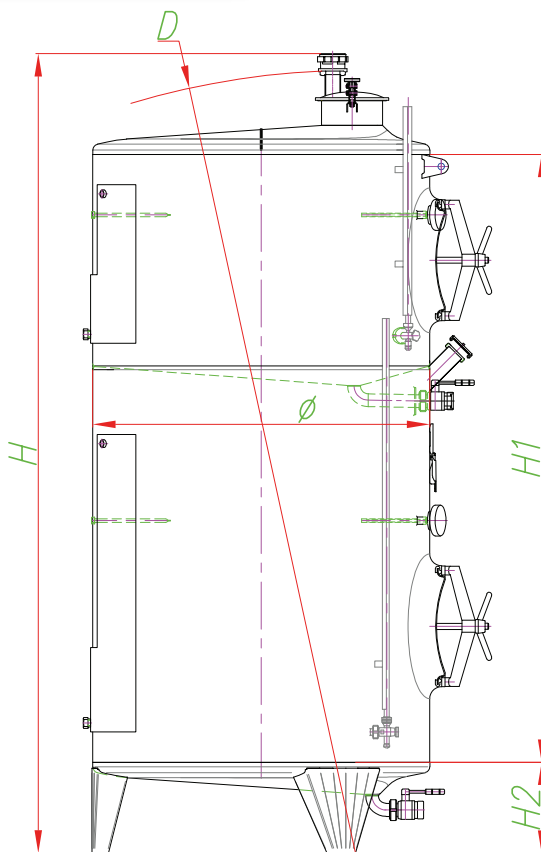
Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/ top
ZK5000A18	5.000 lit	1.752	2.775	2.000	400	2.786	B1/T1
ZK6200A18	6.200 lit		3.275	2.500	400	3.232	B1/T1
ZK7450A18	7.450 lit		3.775	3.000	400	3.719	B1/T1
ZK9850A18	9.850 lit		4.775	4.000	400	4.719	B1/T1
ZK12200A18	12.200 lit		5.775	5.000	400	5.719	B1/T1
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

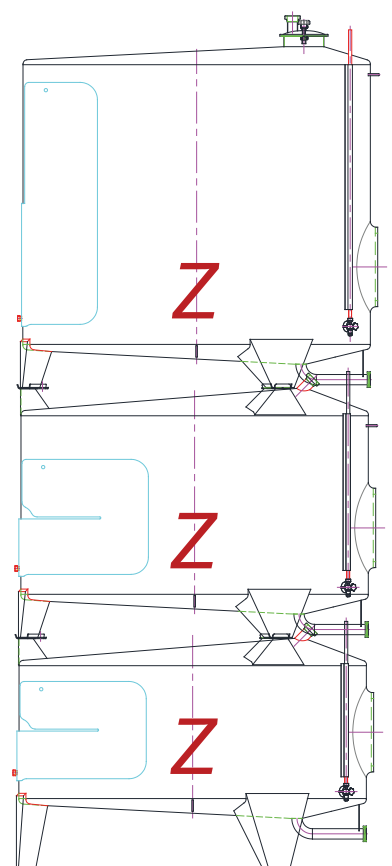
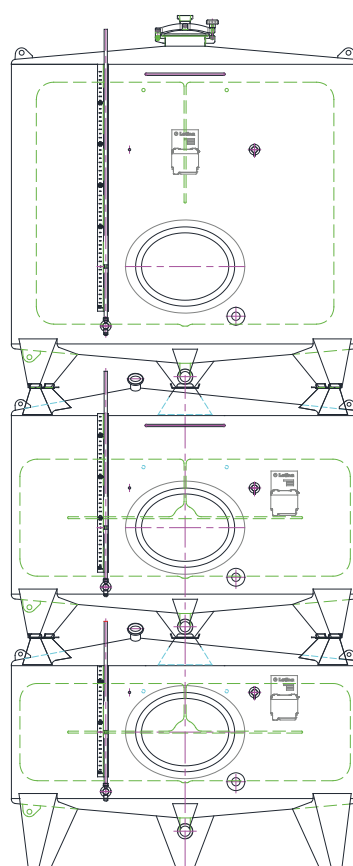
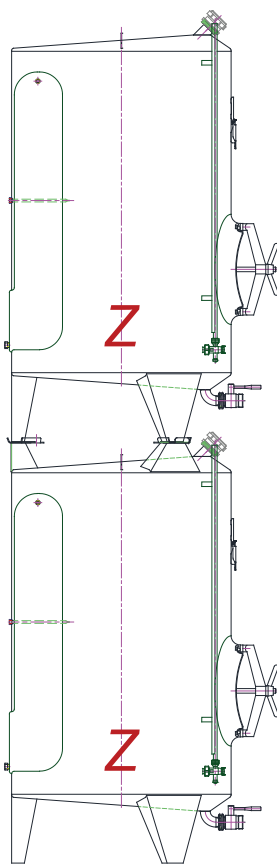
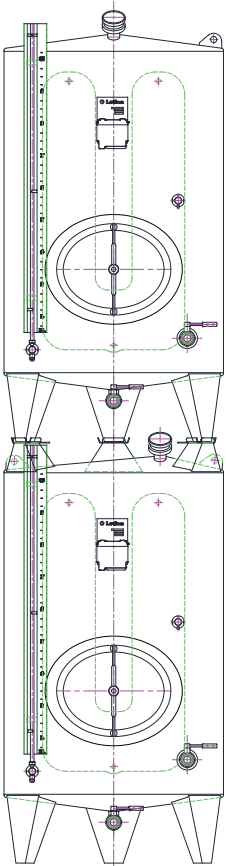
Vinifiers

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.

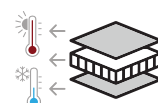
GABELSTAPLER-TRANSPORTTANK

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

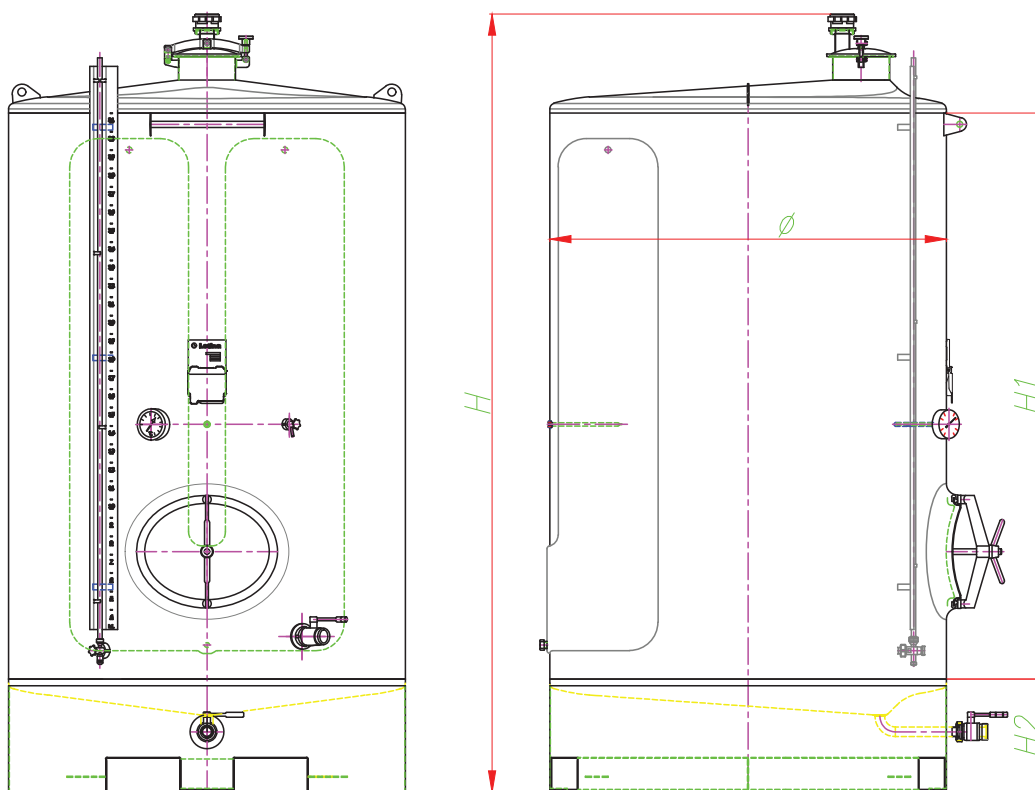
ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- 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.

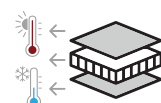
RECHTECKIGE TANK

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.

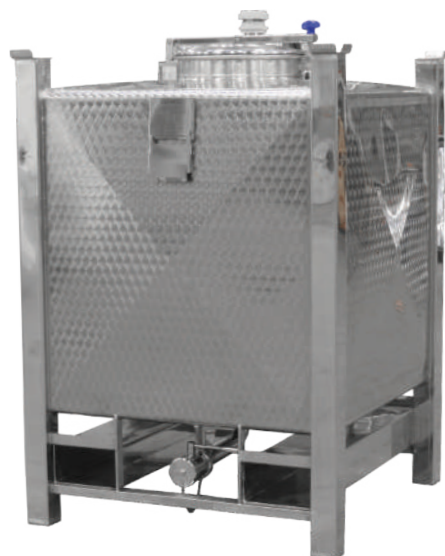
Options:



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

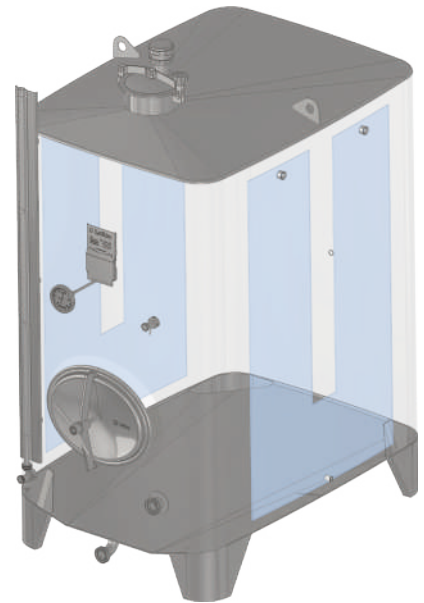
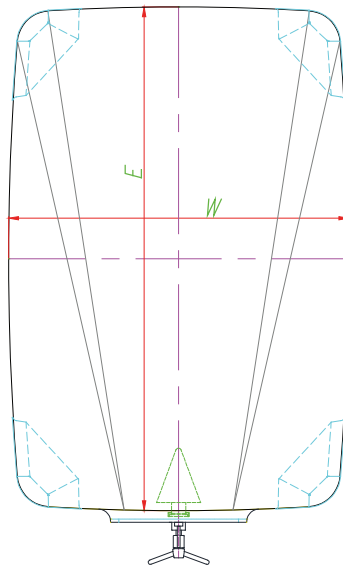
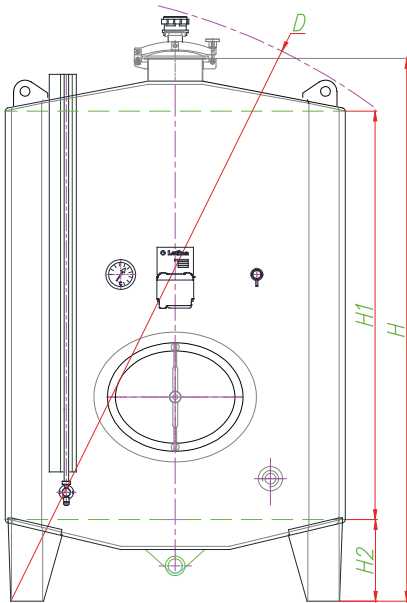
ZUSATZAUSSTATTUNG

- 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

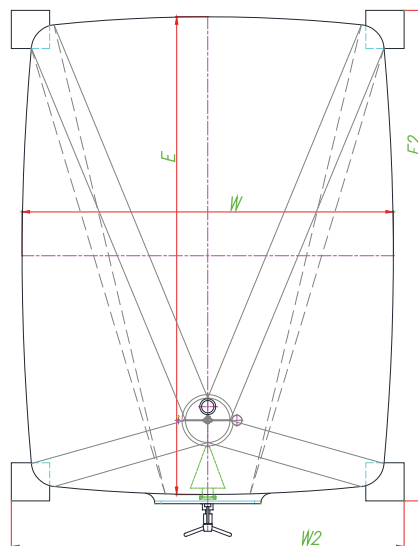
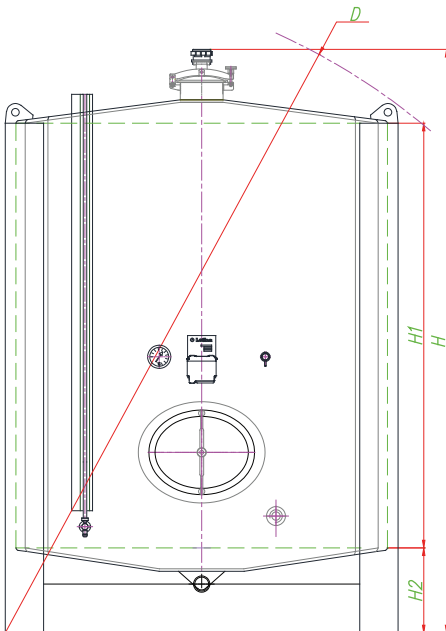
ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- 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.

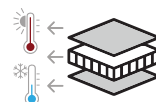
MEHRKAMMER-RECHTECKIGER TANK

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

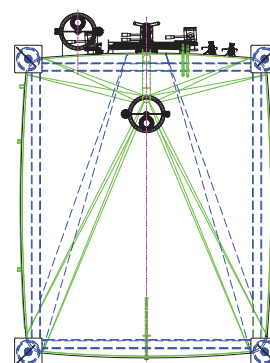
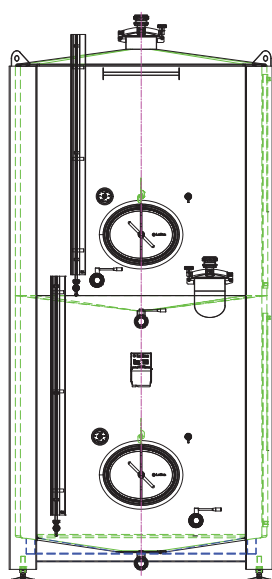
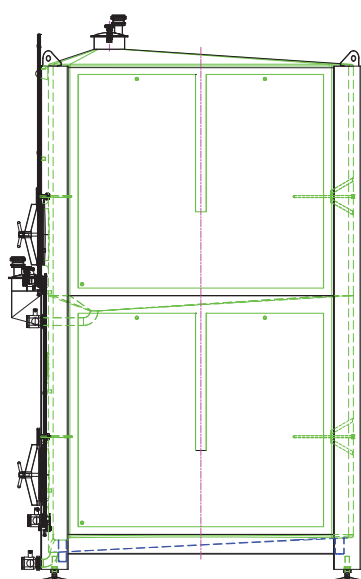
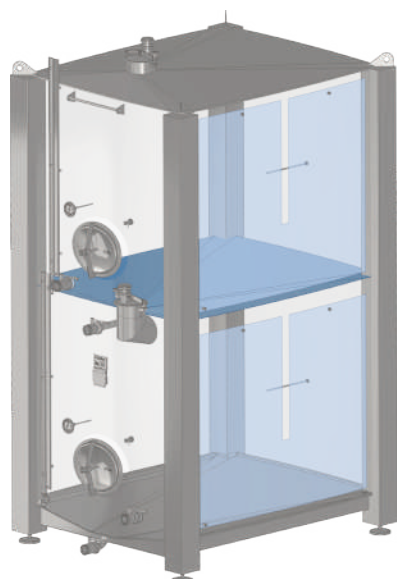




Tanks with a different configuration, modified according to the client's request

Tanks mit anderer Konfiguration, modifiziert nach des Kunden Anfrage

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





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)

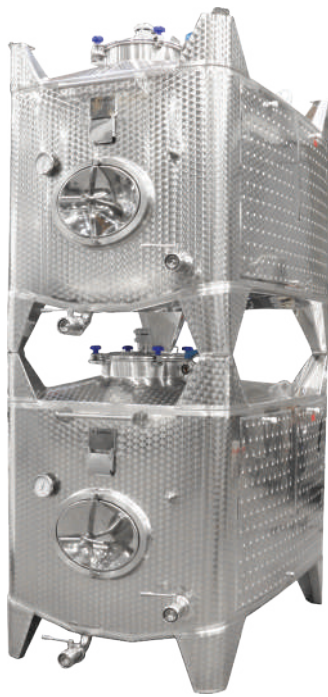
Les cuves rectangulaire fermées combinées dessous + haut sont utilisées pour la fermentation et le stockage du vin et d'autres liquides alimentaires. Ce type de cuves assure une utilisation optimale de l'espace de la cave. Ce système offre différentes possibilités de combinaison selon la demande de le 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

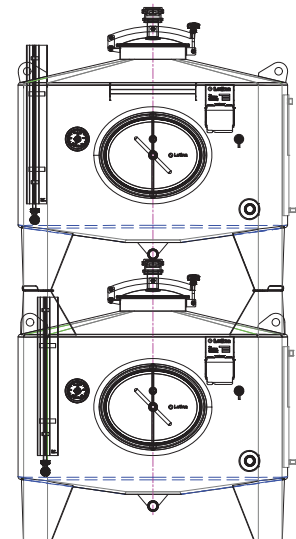
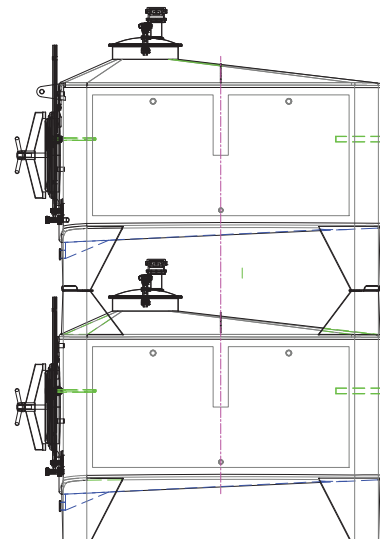
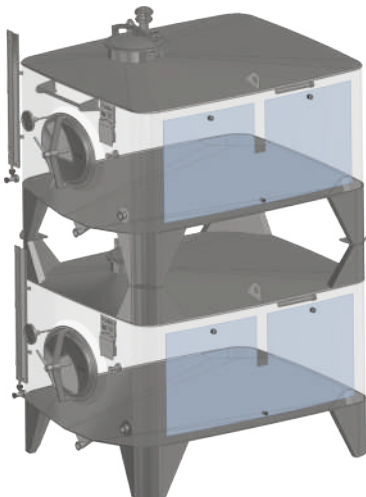
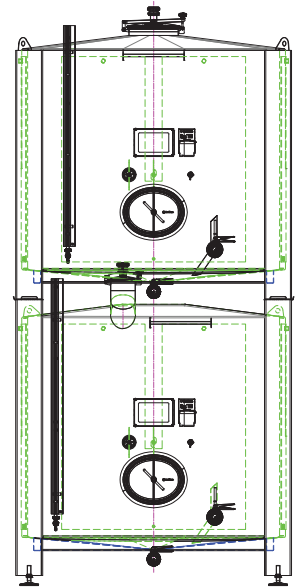
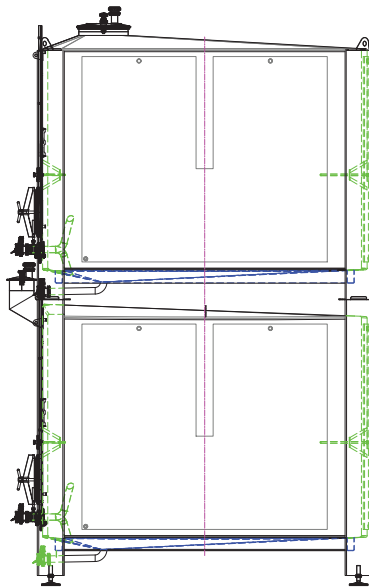
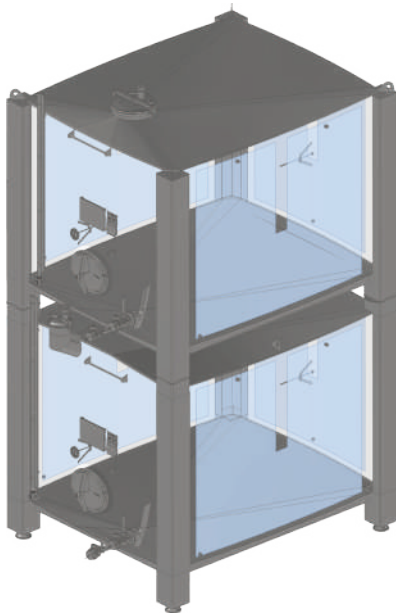




Tanks with a different configuration, modified according to the client's request

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.

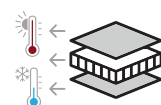
IMMERVOLLTANK

Dank des schwimmenden Deckels müssen Sie den Immervoll-tank 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

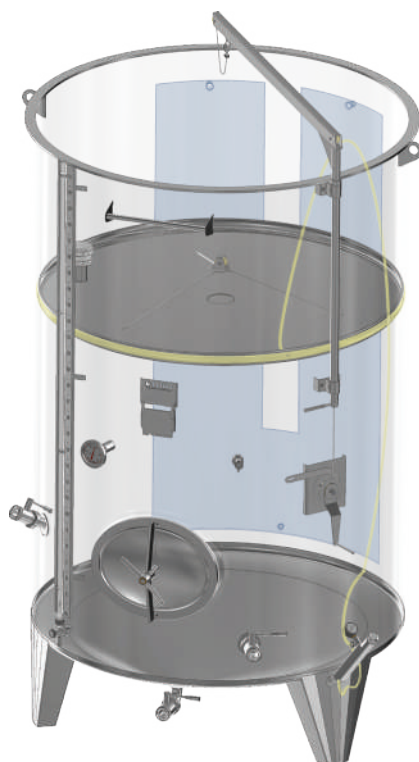
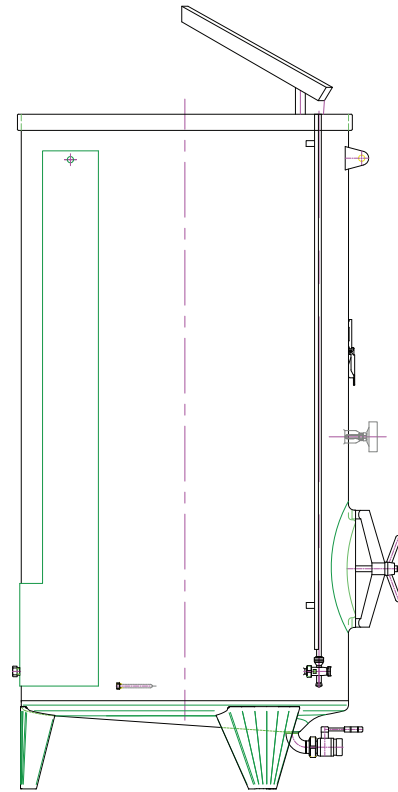
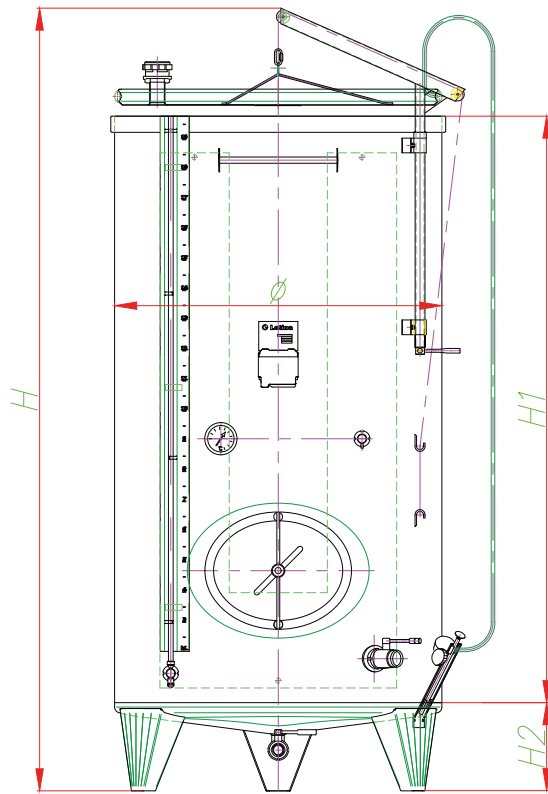
Other brewing equipment

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 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.

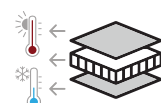
IMMERVOLLTANK (FÜR ROTWEIN)

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

Closed tanks

Variable capacity tanks

Vinificators

Insulated tanks

Pressure tanks

Beer tanks

Beer processing tanks

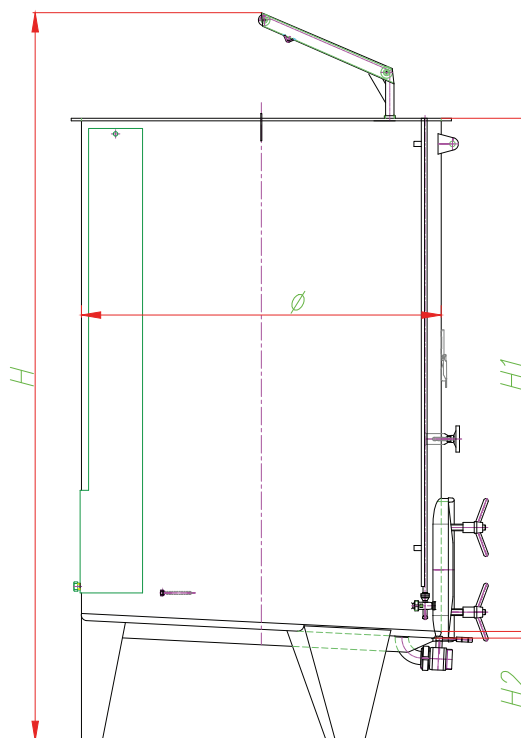
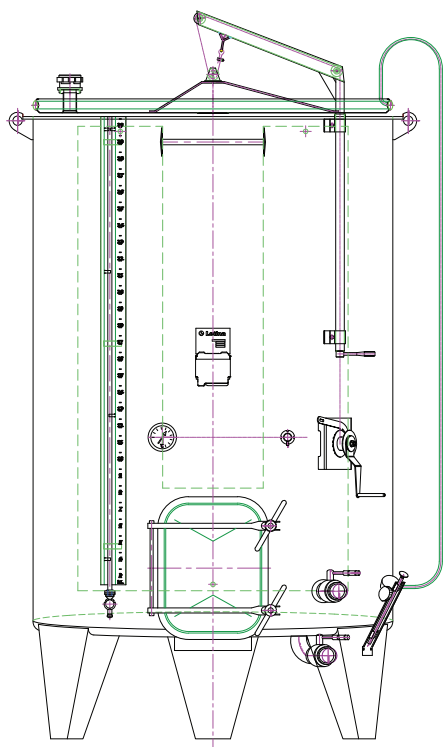
Other brewing equipment

Other tanks

Olive oil tanks

Hobby tanks

Customization



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
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.

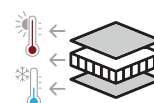
GABELSTAPLER-TRANSPORTTANK

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 claire – 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

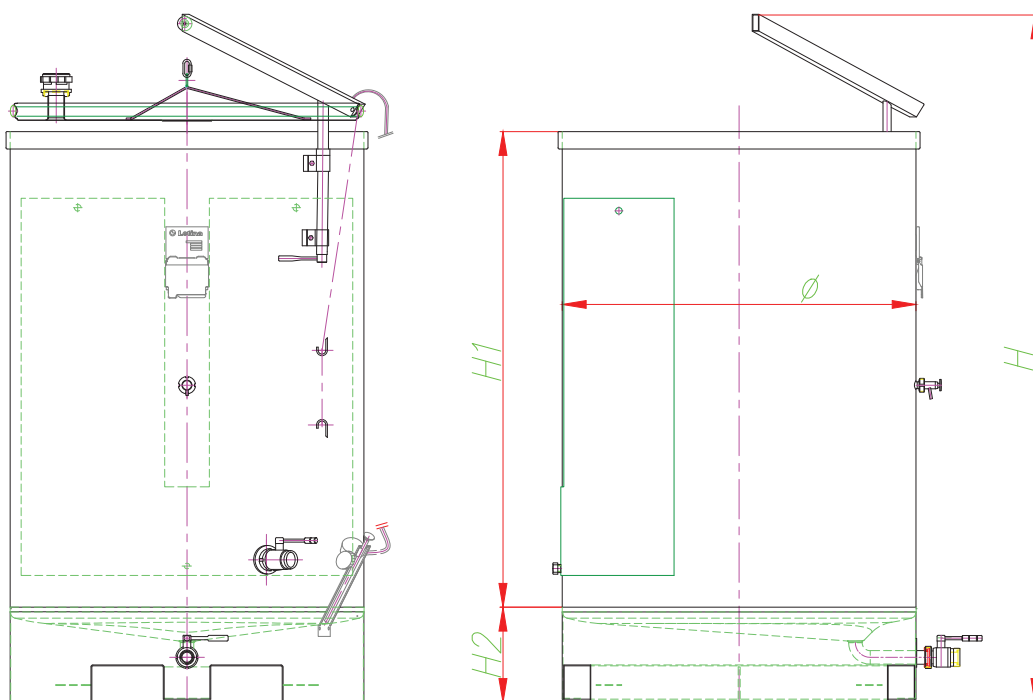
Other tanks

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



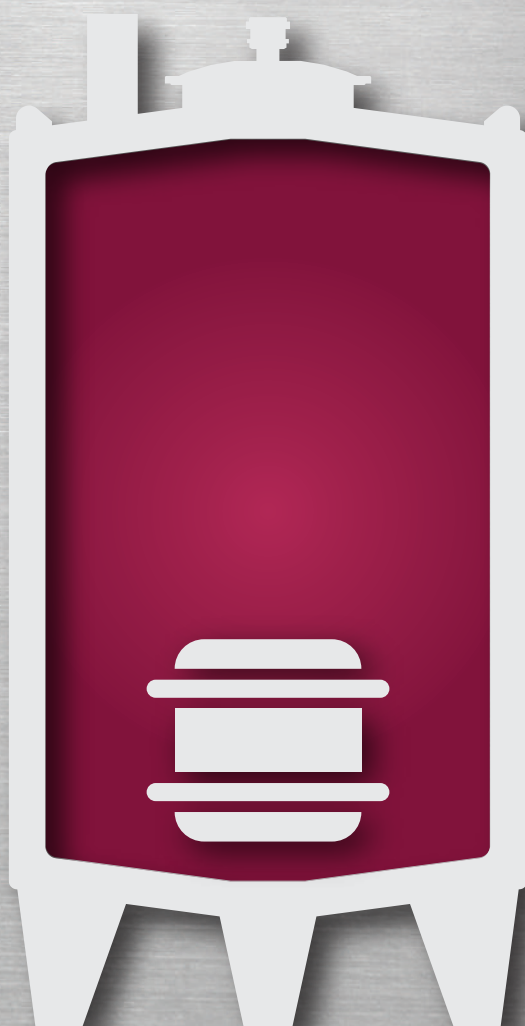


03

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.

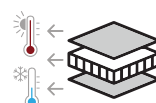
ÜBERSCHWALLTANK

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, modifiés 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

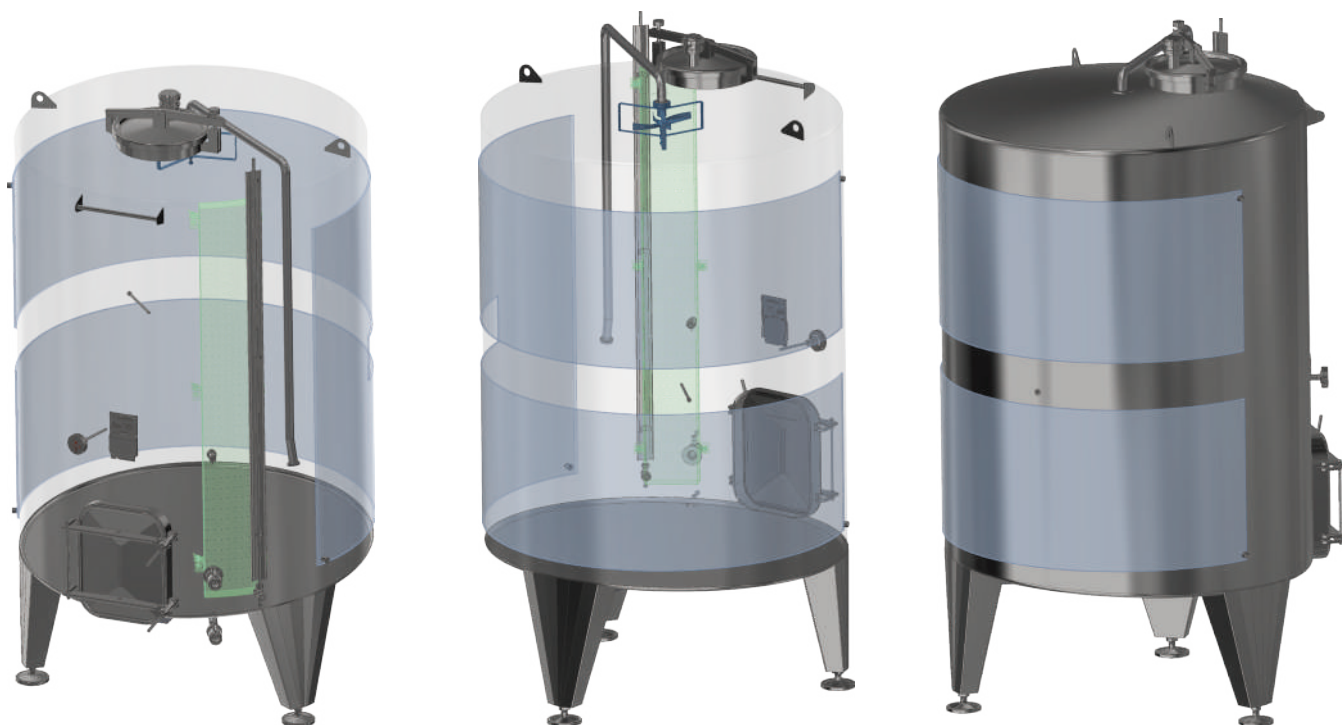
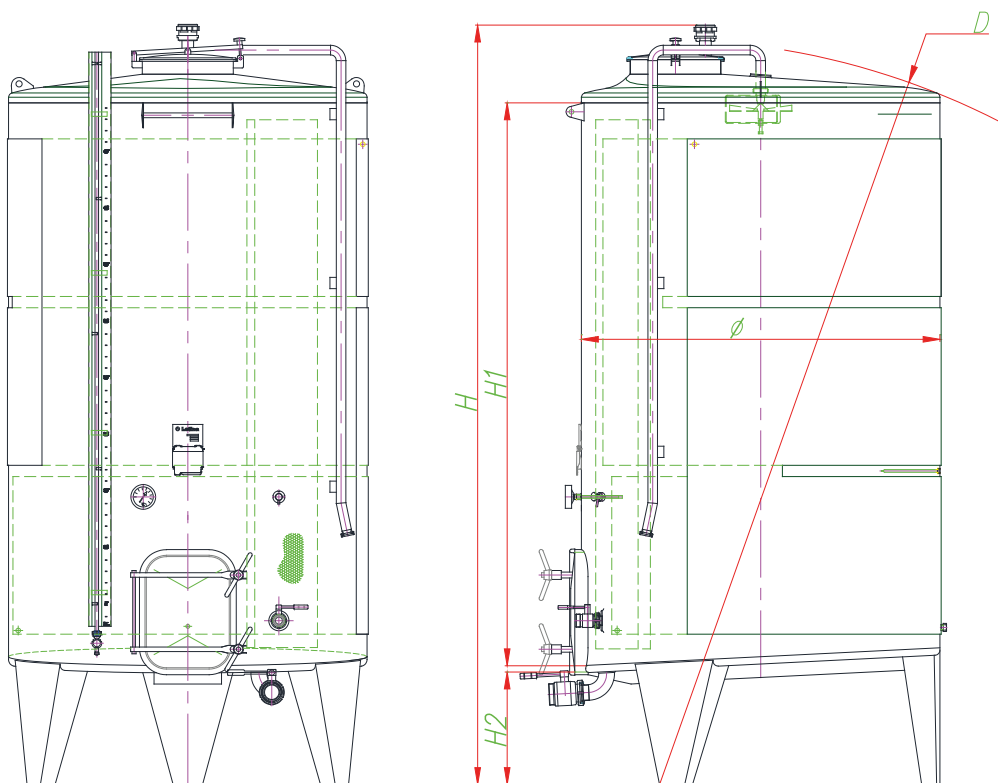
ZUSATZAUSSTATTUNG

- 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.





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.

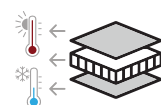
KONISCHER MAISCHETANK

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.

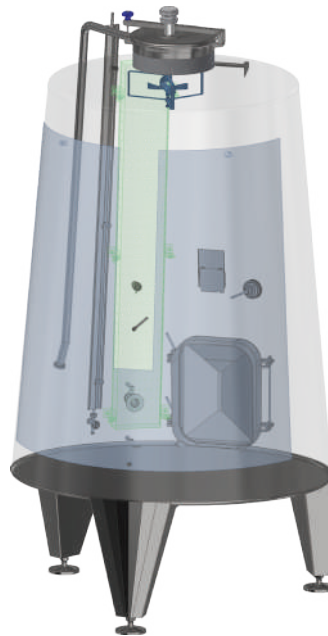
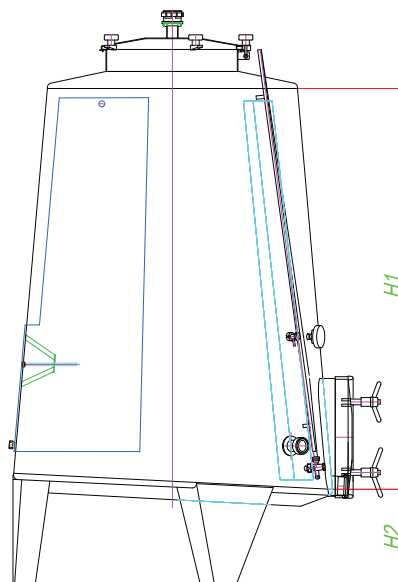
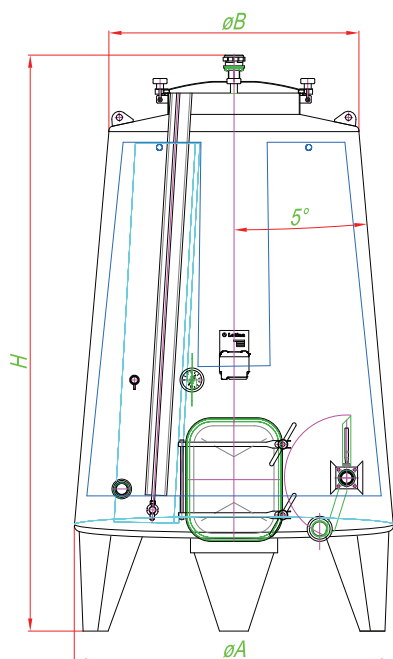
Options:



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)

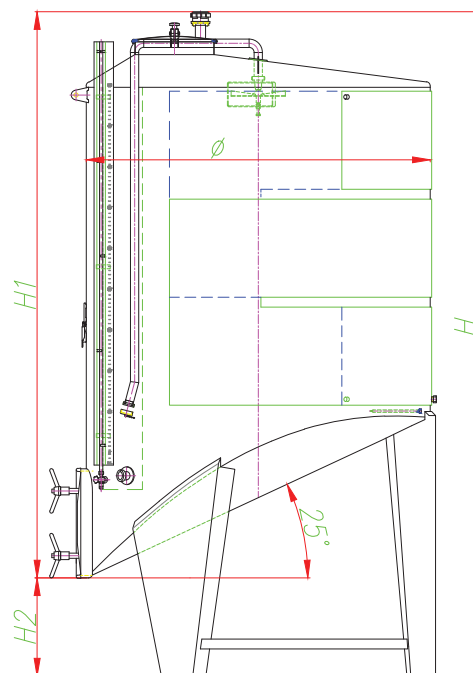
Le fermenteur à remontage avec fond en cuillère est conçu pour faciliter le remontage. L'arroseur rotatif HELI humidifie uniformément le chapeau de marc dans la cuve, tandis qu'une grille d'égouttage intégrée sépare la substance solide du liquide. Le fond en cuillère assure une éjection plus facile du 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 (TRESTERAUSWURF)

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)

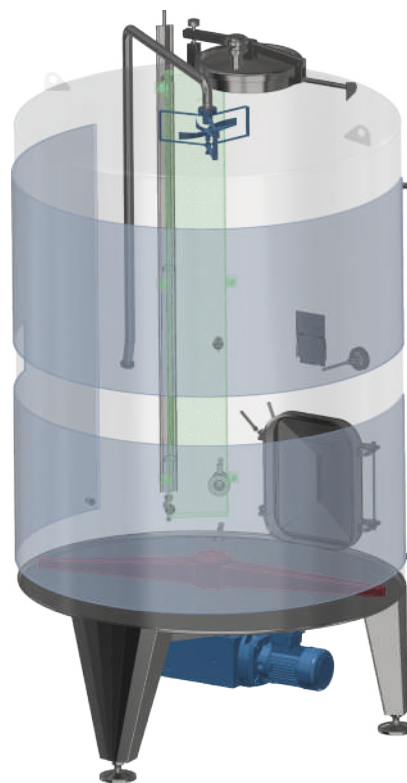
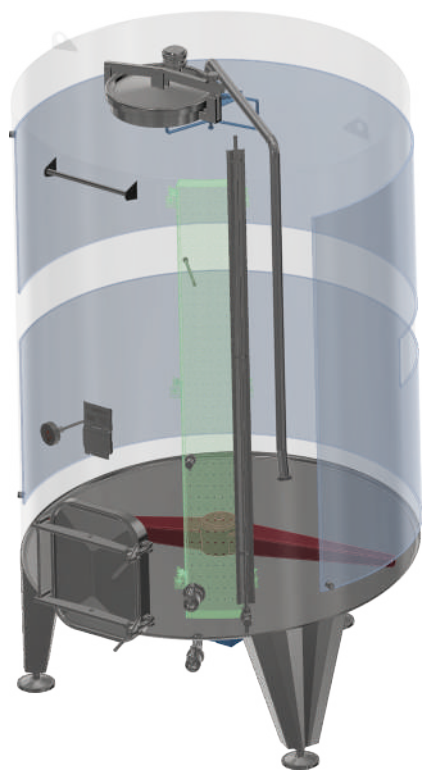
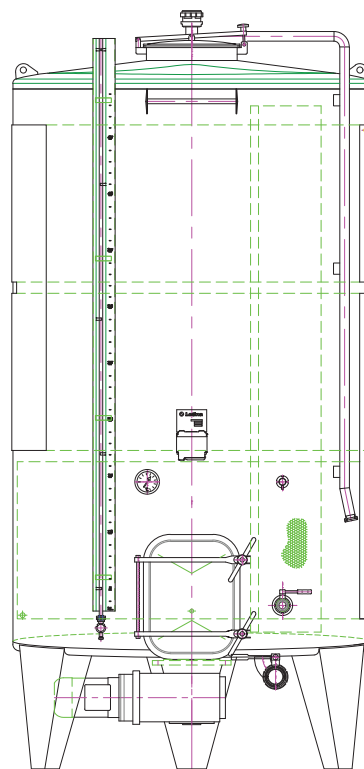
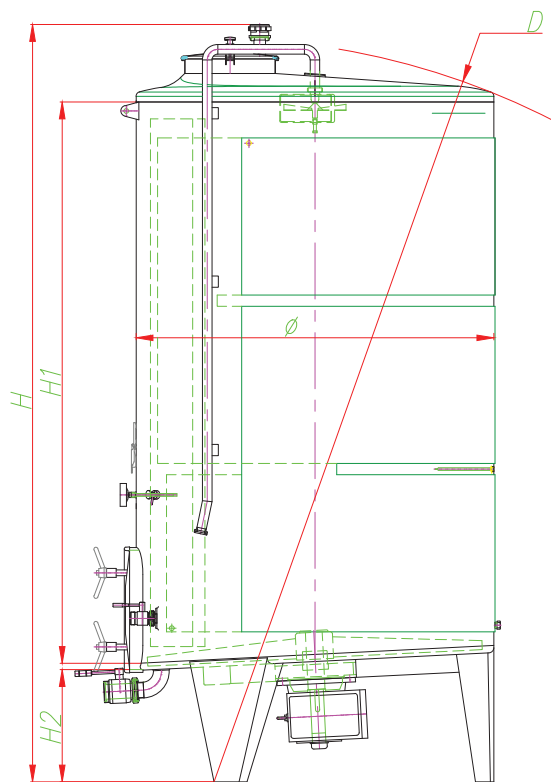
Le fermenteur à remontage avec éjection du marc est conçu pour faciliter le remontage. L'arroseur rotatif HELI humidifie uniformément le chapeau de marc dans la cuve, tandis qu'une grille d'égouttage intégrée sépare la substance solide du liquide. Un puissant moteur à engrenages fait tourner les lames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



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

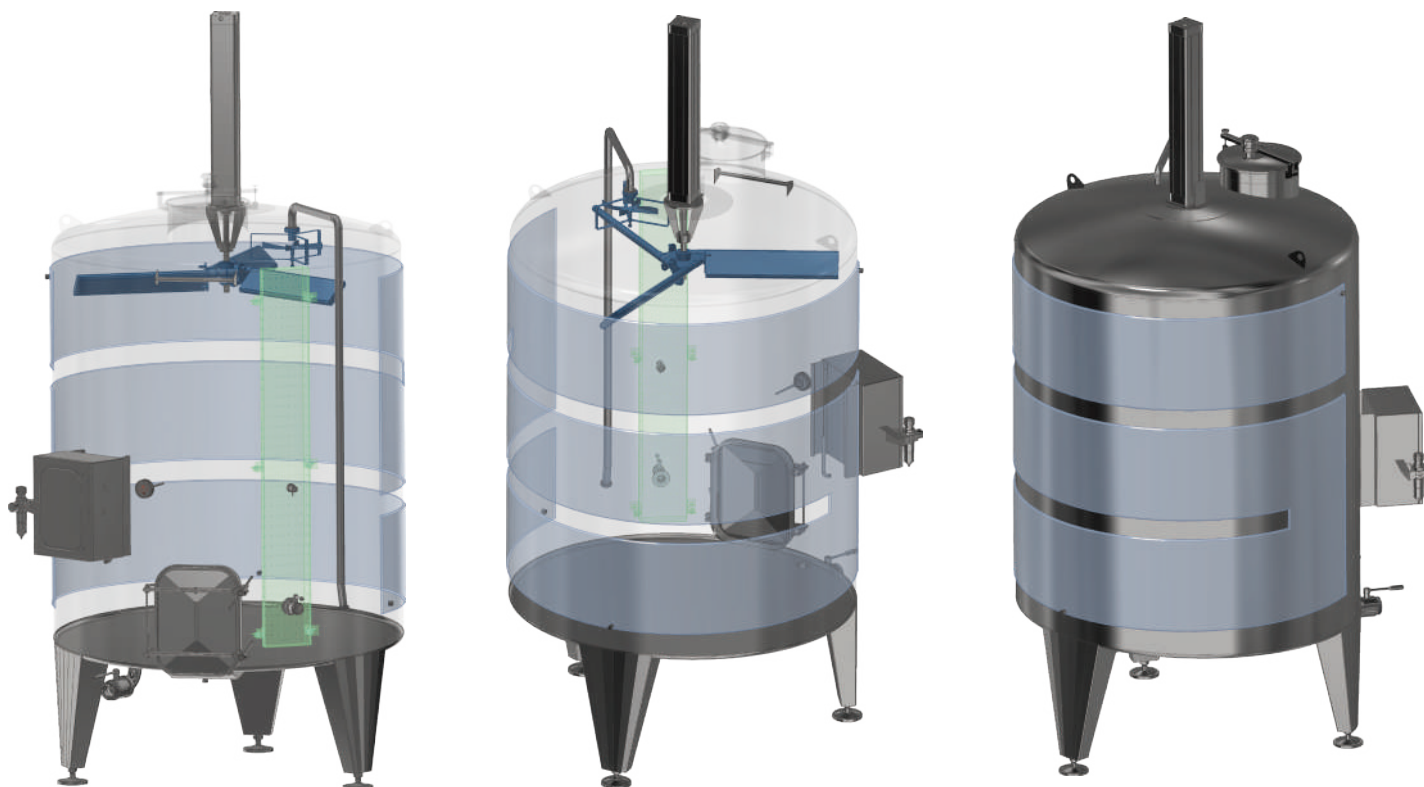
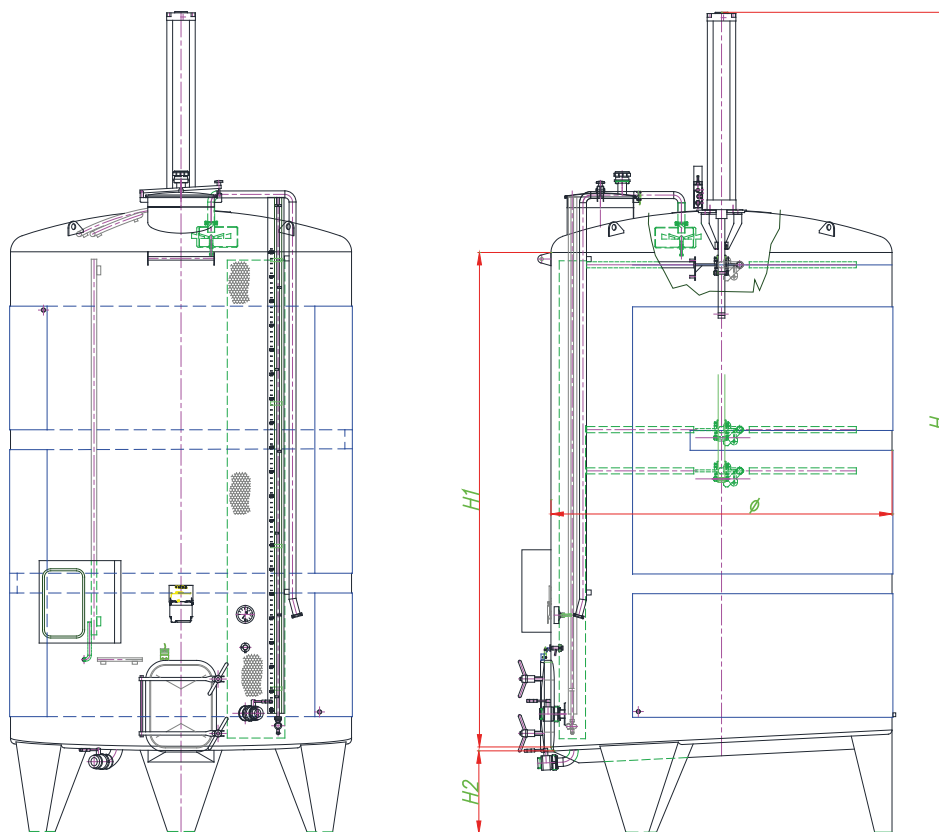
- Automatische Tresterentladung
- Automatische Pulsationsgeräte
- Bedienfeld (Touchscreen) – Temperatur- und Pumpensteuerung
- Pumpe (zum Umpumpen)
- Mannlochtür – Benutzerdefinierte
- Größen Zusätzliche ovale Tür (am Scharnier)
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Heizmantel/Kühlmantel (> 1 m² / 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)

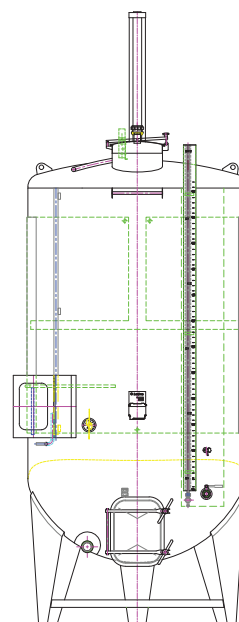
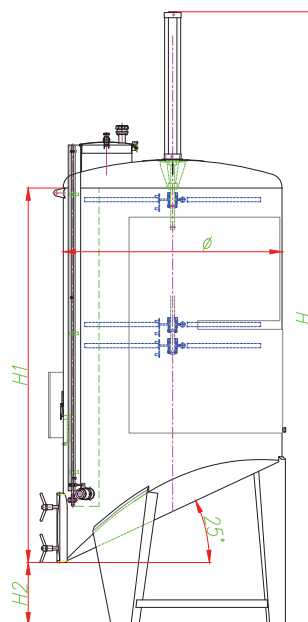
Le fermenteur à pigeage avec fond en cuillère a été conçu pour faciliter le pigéage. Un cylindre pneumatique avec poussoir à trois pales brise et submerge le chapeau de marc, extrayant ainsi la couleur, les tannins, la saveur et les arômes du marc. Un mécanisme spécial fait tourner les pales du supprimeur 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.



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)

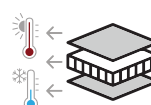
The punch-down fermenter with pomace ejection was designed to make pigéage easy. A three-blade impeller suppressor breaks up and submerges the pomace cap, extracting color, tannins, flavor and aromas from the marc. A special mechanism rotates the suppressor blades for 20° on each press. Powerful geared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

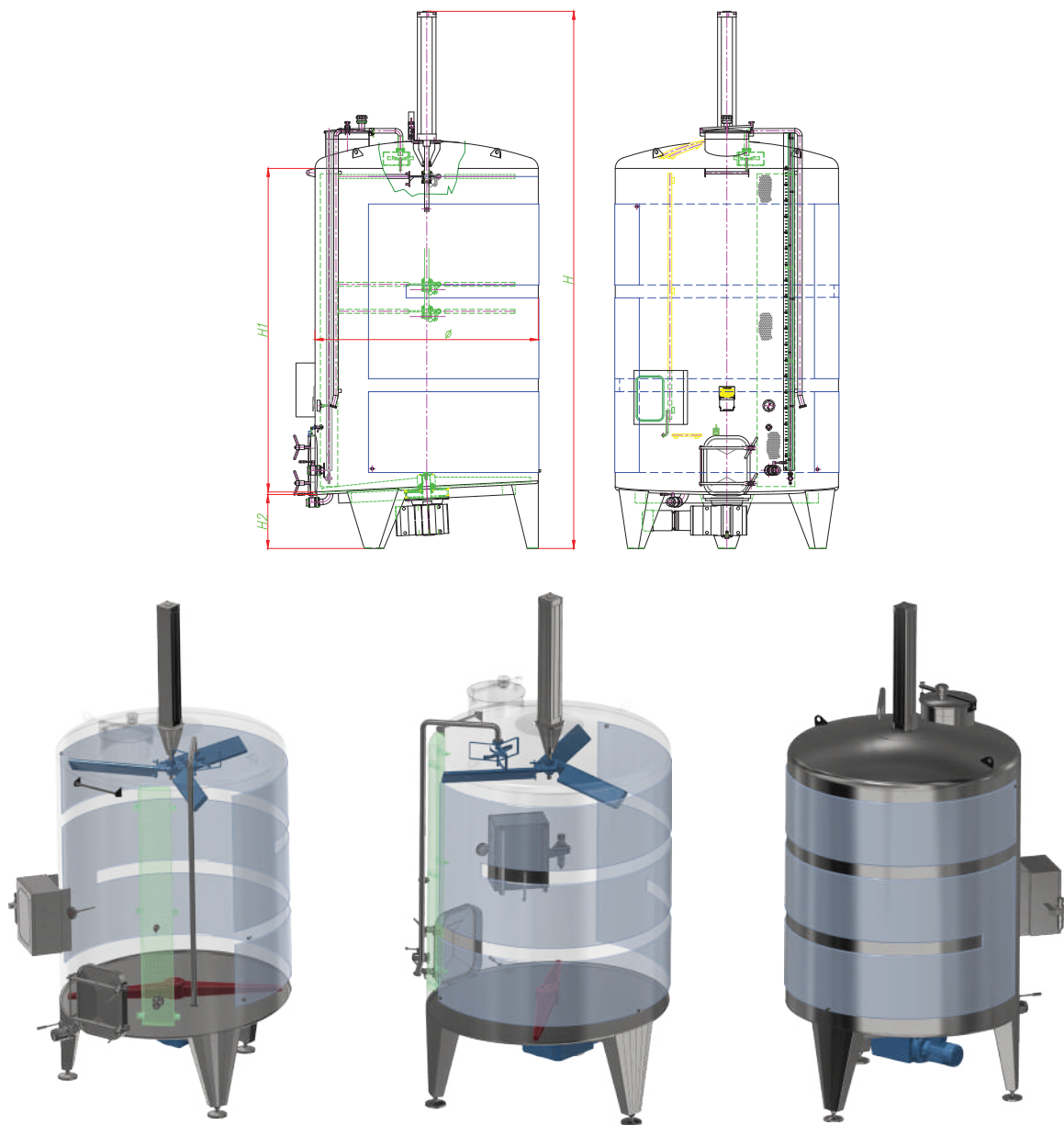
Options: 



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.

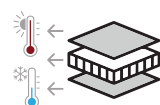
HORIZONTALER MAISCHETANK

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

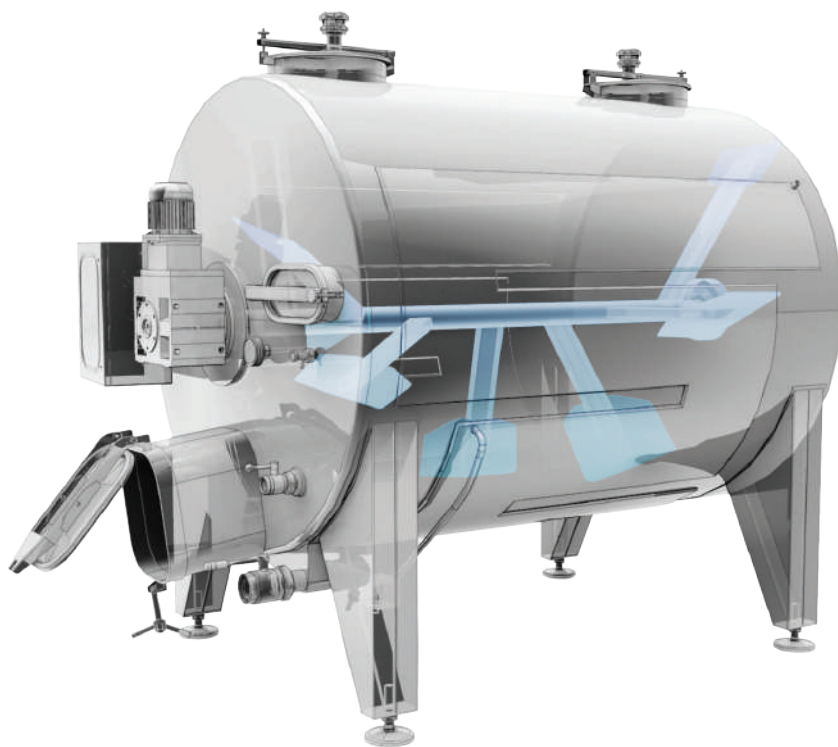
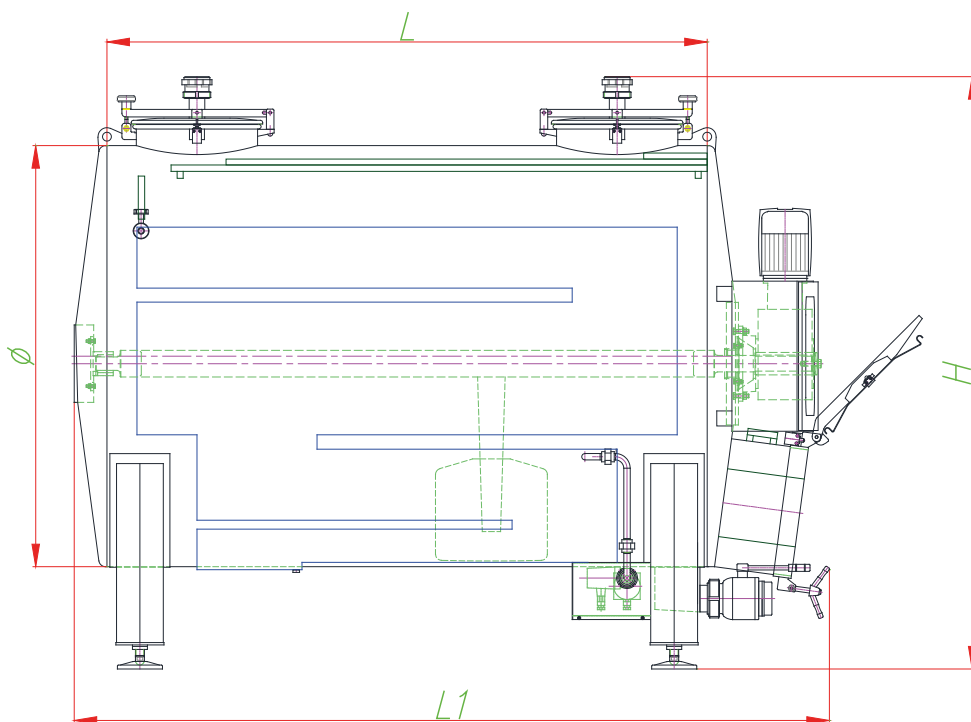
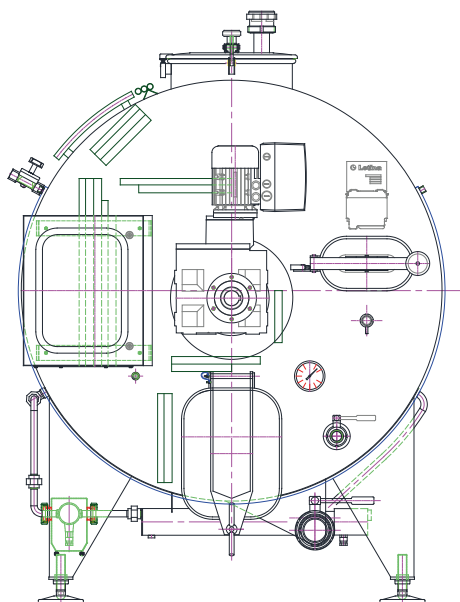
ZUSATZAUSSTATTUNG

- 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

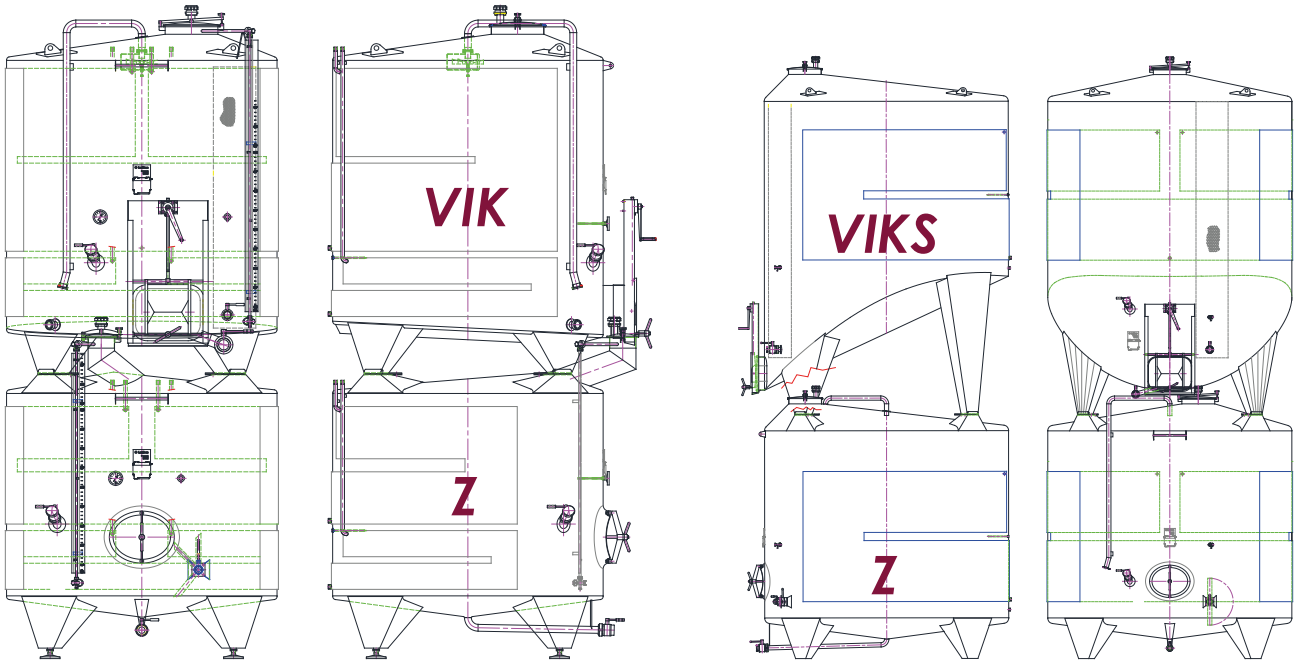
If you have problems with the lack of space in the basement or you want to improve the production process - stackable tanks are the best choice. Most common combination when stacking tanks are two or more Z tanks or two or more KR tanks, but there can be also combinations like Z tank + PZPK tank or Z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

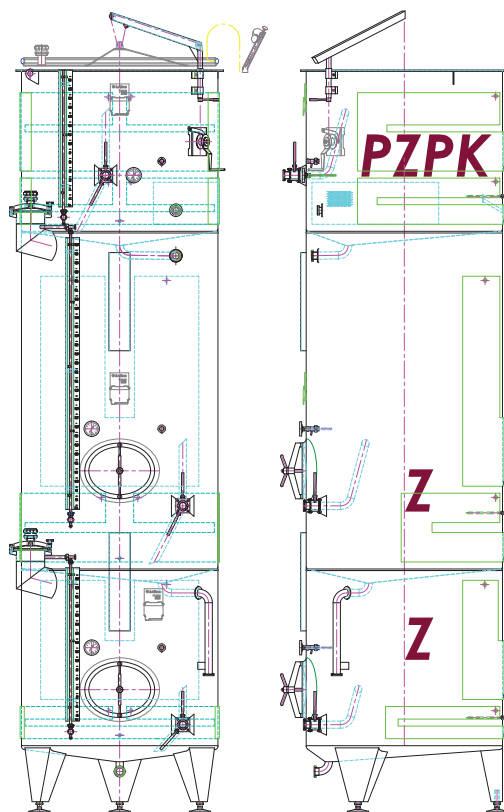
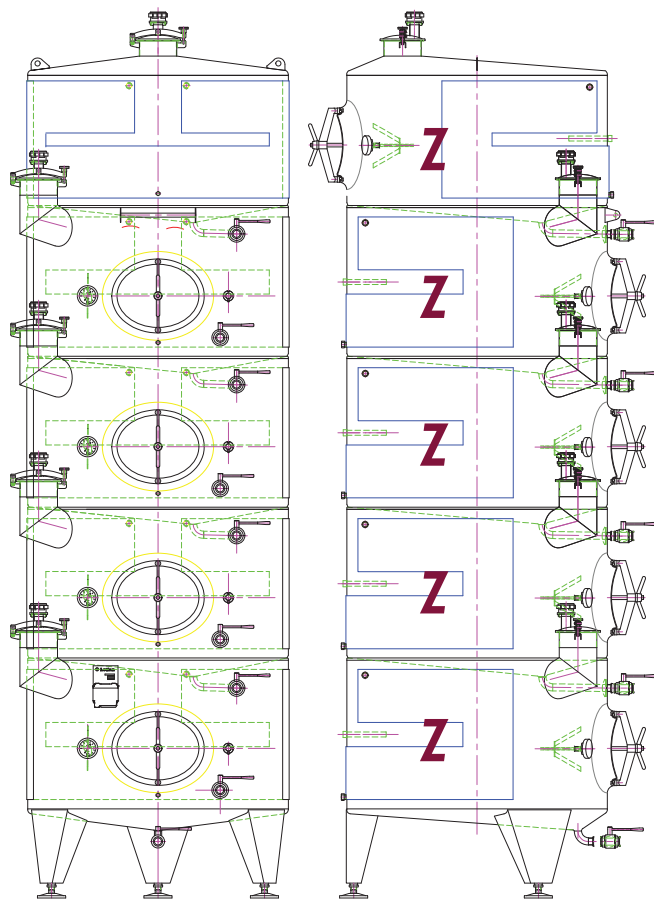
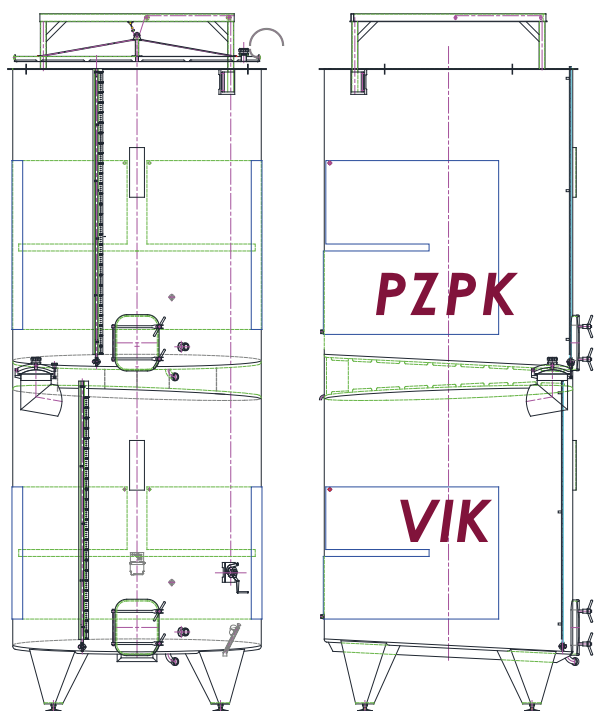
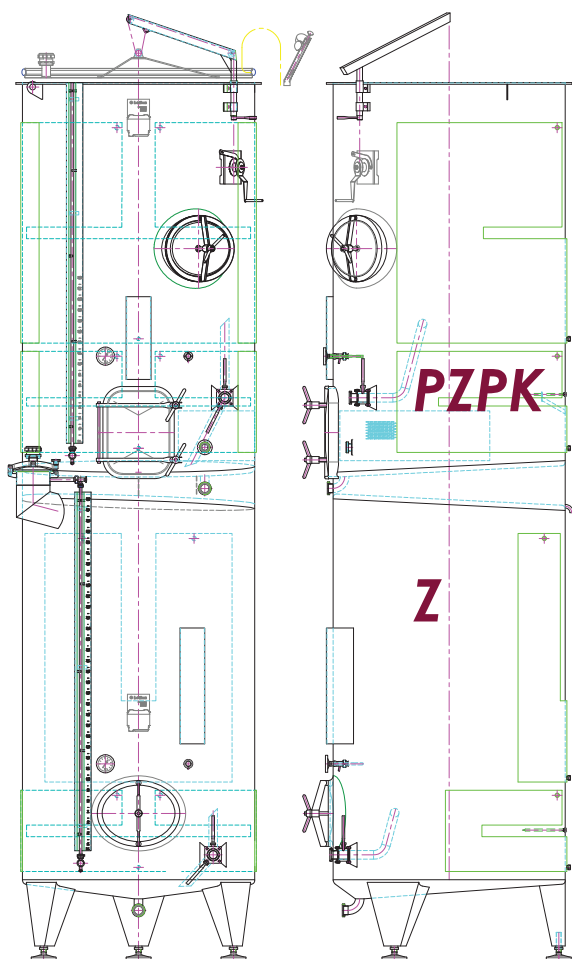
STAPELBARE TANKS

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.







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 Kältstabilisierung 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 (graduée, 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

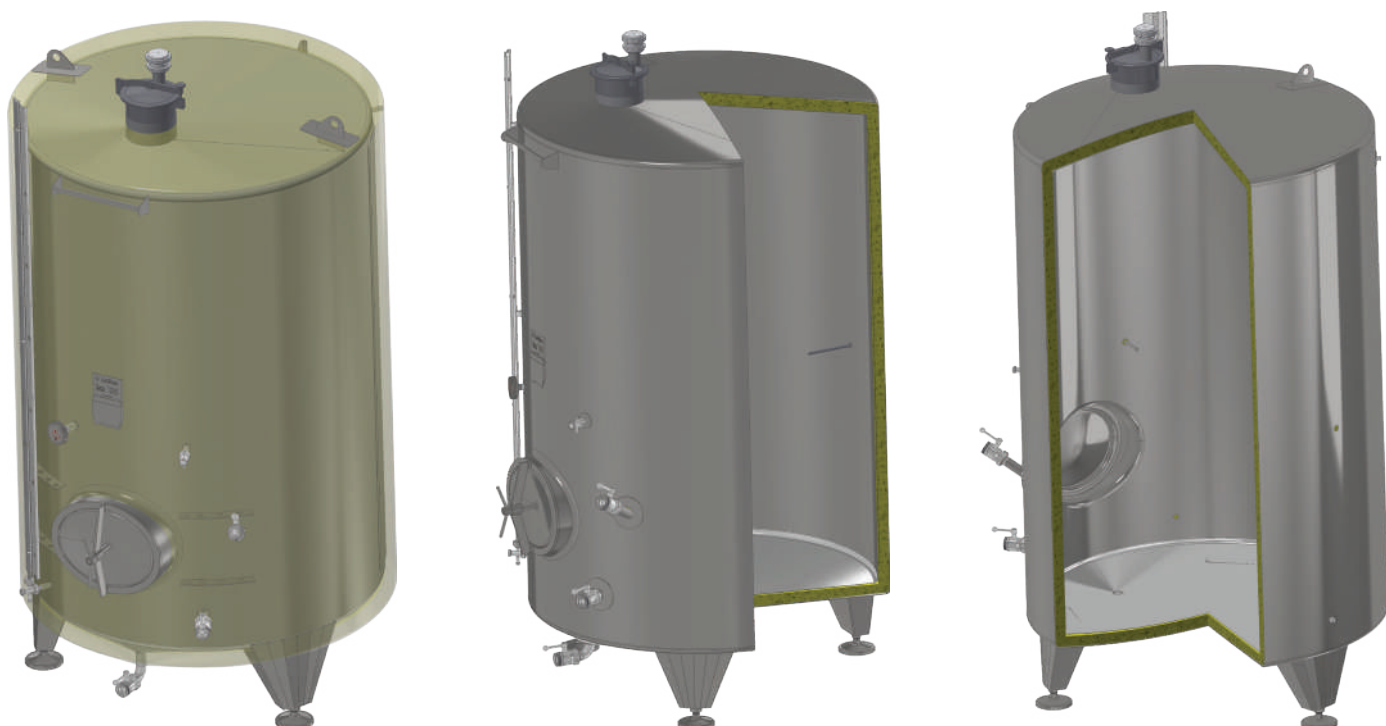
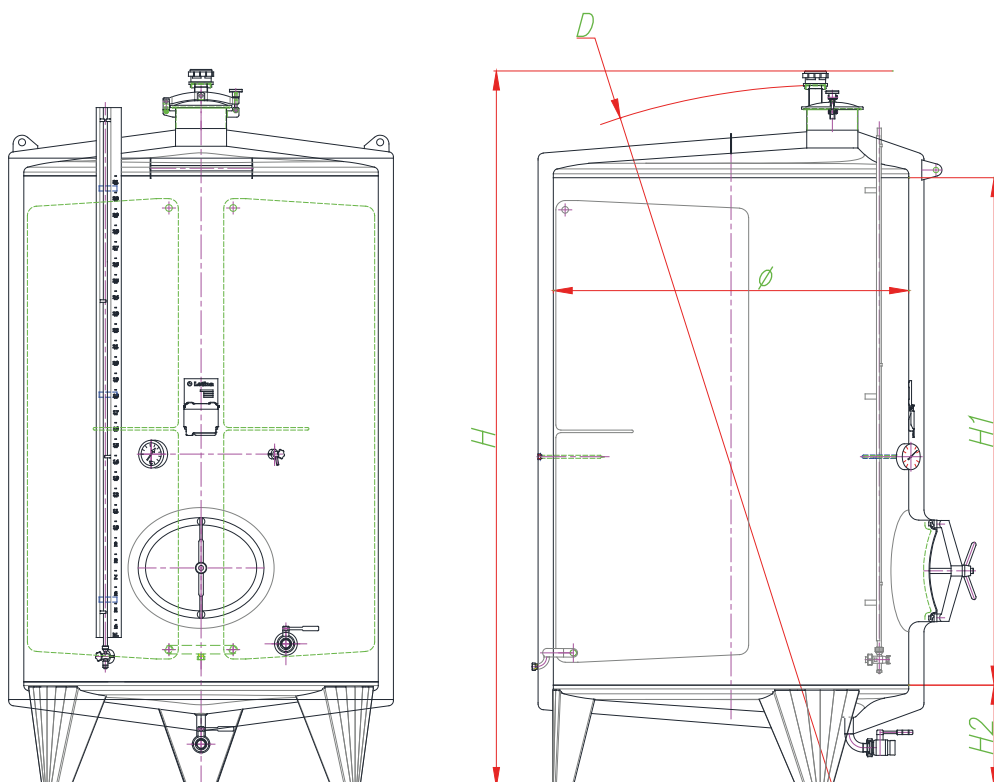
ZUSATZAUSSTATTUNG

- 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 (graduée, fermé)
- Décanteur
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client





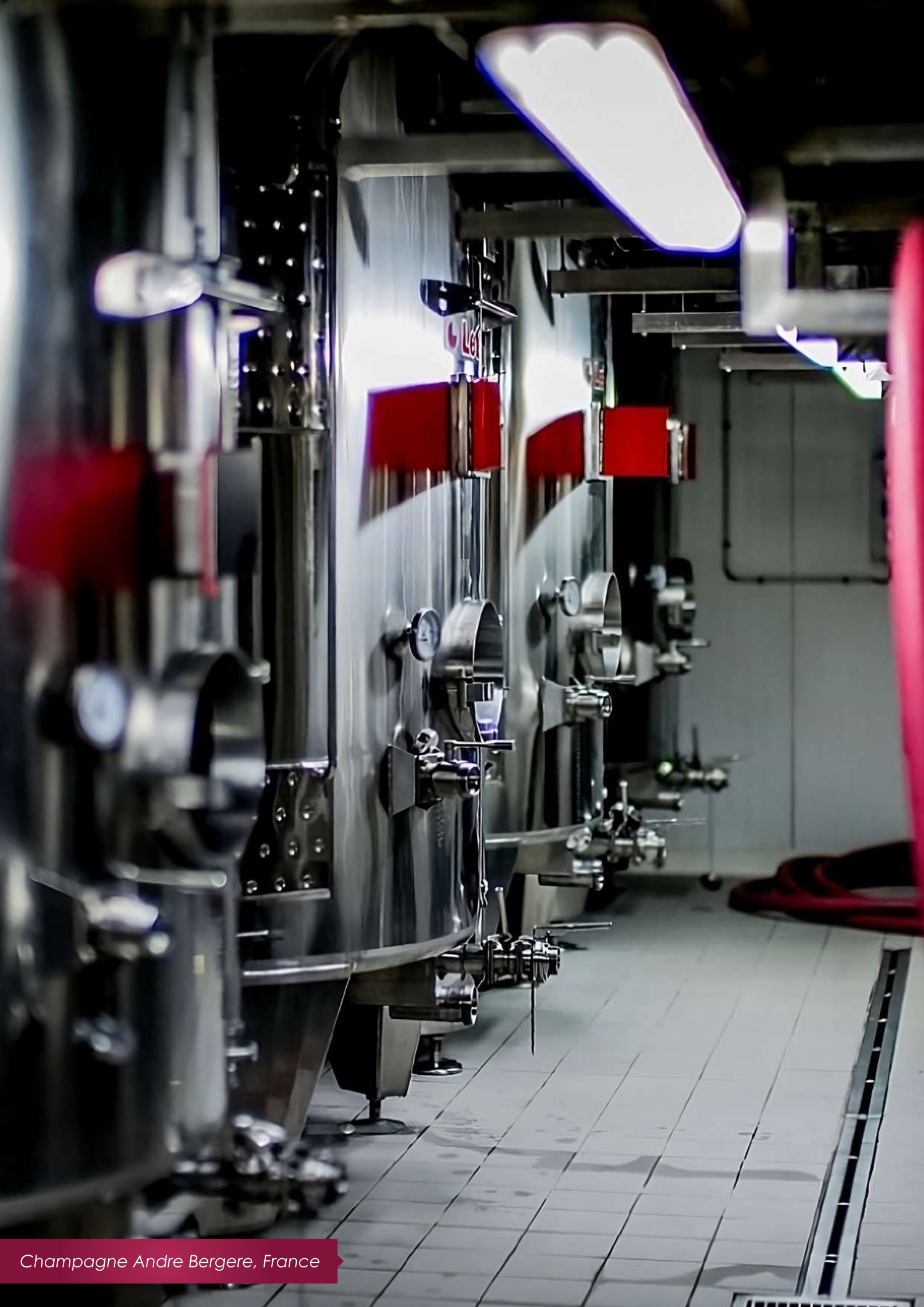
Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Bottom/ top
IZO500A9	500 lit	797	1.691	1.000	300	1.640	B1/T1
IZO600A9	600 lit		1.941	1.250	300	1.889	B1/T1
IZO750A9	750 lit		2.191	1.500	300	2.139	B1/T1
IZO1000A9	1.000 lit		2.691	2.000	300	2.638	B1/T1
IZO1250A9	1.250 lit		3.191	2.500	300	3.137	B1/T1
IZO1500A9	1.500 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	1.402	2.325	1.500	400	2.271	B1/T1
IZO2600A14	2.600 lit		2.825	2.000	400	2.771	B1/T1
IZO3250A14	3.250 lit		3.325	2.500	400	3.270	B1/T1
IZO3900A14	3.900 lit		3.825	3.000	400	3.770	B1/T1
IZO5150A14	5.150 lit	1.593	4.825	4.000	400	4.770	B1/T1
IZO2400A15	2.400 lit		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	1.752	4.830	4.000	400	4.774	B1/T1
IZO4150A17	4.150 lit		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	1.911	5.844	5.000	400	5.788	B1/T1
IZO5000A19	5.000 lit		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	2.071	5.855	5.000	400	5.799	B1/T1
IZO6000A20	6.000 lit		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	2.230	6.018	5.000	500	5.961	B2/T2
IZO8750A22	8.750 lit		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	2.501	7.035	6.000	500	6.983	B3/T2
IZO10200A23	10.200 lit		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	2.501	7.053	6.000	500	6.999	B3/T2
IZO15300A26	15.300 lit		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	2.501	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

05

PRESSURE TANKS

DRUCK TANKS

CUVES À PRESSION





CHARMAT PRESSURE TANK

The Charmat Tank is a pressure vessel designed for sparkling wine production using the Charmat method at a work pressure of 6 bar. It has a dished top and bottom and can be equipped with special PED manhole covers and manway doors. It is wrapped in a thick insulating layer of PU foam.

DRUCKTANK - CHARMAT

Der Charmat-Tank ist ein Druckbehälter für die Schaumweinherstellung nach der Charmat-Methode mit einem Arbeitsdruck von 6 bar. Er hat eine gewölbte Ober- und Unterseite und kann mit speziellen PED-Mannlochdeckeln und Mannlochtüren ausgestattet werden. Er ist mit einer dicken Isolierschicht aus PU-Schaum ummantelt.

CUVE À PRESSION - CHARMAT

La cuve Charmat est un réservoir sous pression conçu pour la production de vins mousseux selon la méthode Charmat à une pression de travail de 6 bars. Elle est dotée d'un fond et d'un couvercle bombés et peut être équipée de trappes de visite et de portes de visite spéciales PED. Elle est enveloppée d'une épaisse couche isolante en mousse PU.

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

- Work Pressure – 6 bar
- Work Temperature – (min)-5°C/(max)30°C
- Pressure Gauge
- Insulation – Polyurethane foam layer (60 mm)
- Manway Door – PED rated
- Legs – Standard (Closed)
- Cooling Jacket (1 m²/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball valve (DN32 DIN) x2
- Total Discharge – Ball valve (DN32 DIN)
- Safety Valve
- Fitting (DN50 DIN) – With cap, on top
- Fixed Stirrer (Agitator)
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Type Plate – With note card
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Arbeitsdruck – 6 bar
- Arbeits Temperature – (min)-5°C/(max)30°C
- Manometer
- Isolierung – Polyurethan Schaumschicht (60 mm)
- Mannloch Tür- oval (Typ CL), PED
- 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), 2 stk
- Totalablauf – Kugelventil (DN32 DIN)
- Entlüftungsventil – DN50 (PVC)
- Gewindestutzen (DN50 DIN) – mit Blindkappe, auf Deckel
- Feststehender Rührgerät
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, geschlossen)
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

ÉQUIPEMENT DE BASE

- Pression de travail – 6 bar
- Temperature admissible – (min)-5°C/(max)30°C
- Manometer
- L'isolation- mousse de PU (60 mm)
- Porte d'entrée – PED
- Pieds fermées
- Surface d'échange pour refroidissement (1 m²/1000 L)
- Thermometer (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au claire – vanne à boule (DN32 DIN) x2
- Vidange total – vanne à boule (DN32 DIN)
- Soupape de sécurité
- Raccord (DN65 DIN) – avec bouchon sur le toit
- Mélangeur fixe
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, fermée)
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Manhole Cover – PED rated
- Manway Door – PED rated and insulated
- Thermoregulator (digital)
- Valves
- Vacuum valve
- Solenoid or electromotor valve
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Level Indicator – Ø24 mm acrylic tube (scaled, closed)
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)
- Pressure-equalization Fitting
- Other additional equipment available per customer request

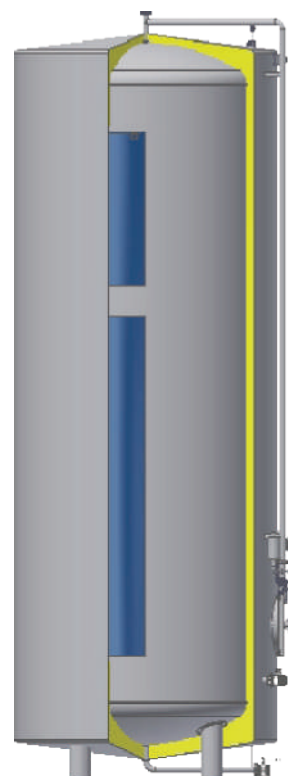
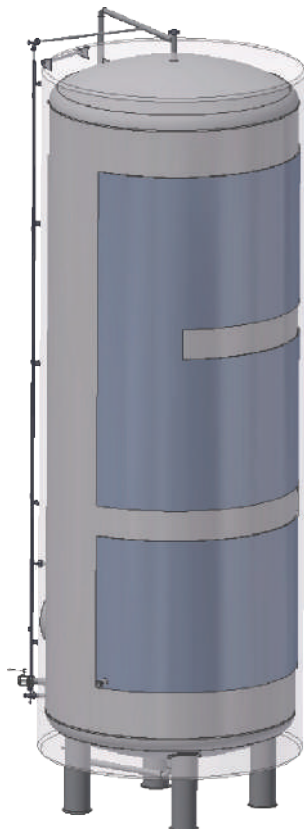
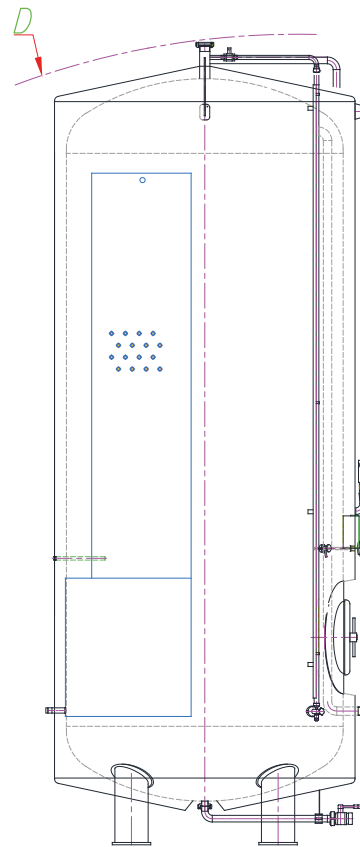
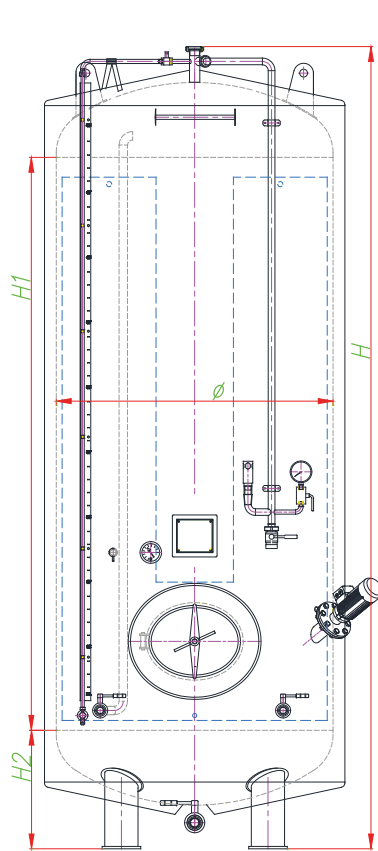
ZUSATZAUSSTATTUNG

- Mannloch Tür – Benutzerdefiniert, PED
- Thermoregulator (digital)
- Ventile
- Vakuumventile
- Elektromagnetische oder elektromotorische Ventile
- Edelstahlkappen(an allen Ventilen und Anschlüsse)
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø24 mm (skaliert, geschlossen)
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0,8 µm)
- Druckausgleichsarmatur
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Thermorégulateur avec contrôle de la température
- Vannes
- Soupape à vide
- Électrovanne ou électromoteur vanne
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Indicateur de niveau – Ø24 mm tube acrylique (gradué, fermée)
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)
- Raccord d'égalisation des pressions
- Équipements supplémentaires disponibles sur demande du client





Type	Nominal volume	Total volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm
T1180A11	1.180 lit	1.308 lit	958	2.388	1.500	450	2.427
T1500A11	1.500 lit	1.663 lit		2.888	2.000	450	2.923
T1800A11	1.800 lit	2.018 lit		3.388	2.500	450	3.437
T2150A11	2.150 lit	2.373 lit		3.888	3.000	450	3.944
T1650A12	1.650 lit	1.834 lit	1.118	2.494	1.500	500	2.572
T2100A12	2.100 lit	2.318 lit		2.994	2.000	500	3.042
T2950A12	2.950 lit	3.286 lit		3.994	3.000	500	4.041
T2800A14	2.800 lit	3.086 lit	1.275	3.126	2.000	600	3.166
T3950A14	3.950 lit	4.347 lit		4.126	3.000	600	4.161
T5100A14	5.100 lit	5.607 lit		5.126	4.000	600	5.159
T3400A15	3.400 lit	3.788 lit	1.400	3.151	2.000	600	3.210
T4800A15	4.800 lit	5.310 lit		4.151	3.000	600	4.204
T6150A15	6.150 lit	6.831 lit		5.151	4.000	600	5.204
T4550A17	4.550 lit	5.078 lit	1.600	3.308	2.000	700	3.380
T6350A17	6.350 lit	7.069 lit		4.308	3.000	700	4.391
T8150A17	8.150 lit	9.059 lit		5.308	4.000	700	5.377
T9950A17	9.950 lit	11.050 lit		6.308	5.000	700	6.381

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



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





Pressure tank
Drucktank
Cuve à pression



PRESSURE TANK

Along with pressure tanks for sparkling wine or beer production - Letina can produce different types of other pressure tanks supporting various industries (not just beverage industry). Our goal is to surpass every industry standard in order to provide you with products of the highest quality. Letina products are made according to the latest standards for fusion welding (EN ISO 3834-2), pressure vessel manufacture (ASME U and PED 2014/68/EU) and environmental protection (VLAREM II).

DRUCKTANK

Neben Druckbehältern für die Sekt- oder Bierproduktion kann Letina auch verschiedene andere Druckbehältertypen herstellen, die verschiedene Branchen (nicht nur die Getränkeindustrie) unterstützen. Unser Ziel ist es, jeden Industriestandard zu übertreffen, um Ihnen Produkte von höchster Qualität zu bieten. Letina-Produkte werden nach den neuesten Standards für Schmelzschweißen (EN ISO 3834-2), Druckbehälterherstellung (ASME U und PED 2014/68/EU) und Umweltschutz (VLAREM II) hergestellt.

CUVE À PRESSION

En plus des cuves sous pression pour la production de vin mousseux ou de bière, Letina peut produire différents types d'autres cuves sous pression pour diverses industries (pas seulement l'industrie des boissons). Notre objectif est de surpasser toutes les normes de l'industrie afin de vous fournir des produits de la plus haute qualité. Les produits Letina sont fabriqués selon les dernières normes en matière de soudage par fusion (EN ISO 3834-2), de fabrication de cuves sous pression (ASME U et PED 2014/68/EU) et de protection de l'environnement (VLAREM II).





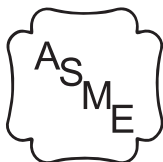
ISO 9001
Quality management
system



EN ISO 3834-2
Quality requirements for fusion welding
of metallic materials



PED 2014/68/EU
Pressure Equipment Directive



ASME U
Boiler and Pressure Vessel Code



VLAREM II
Flemish Regulations on
Environmental Permitting





06

BEER TANKS

BIERTANKS

CUVES DE BRASSAGE





CYLINDRICAL CONICAL FERMENTER

Cylindrical conical fermenter (CCV) is a stainless steel tank used in the production of craft beer. It has a cone-shaped bottom that allows the sediment, such as yeast and hop particles, to settle and be easily removed. This improves the clarity and quality of the beer, as well as reduces the risk of contamination and oxidation. Stainless steel conical fermenters also save space and time, as they can perform both primary and secondary fermentation in the same vessel. Conical fermenters are made of food-grade stainless steel, which is durable, corrosion-resistant, and easy to clean. They come in various sizes to suit the needs and preferences of the brewer.

ZYLINDRISCH-KONISCHER GÄRTANK

Zylindrisch-konischer Gärtank (ZKT) ist ein Edelstahltank, der bei der Herstellung von Craft-Bier verwendet wird. Er hat einen konische zentrische Boden, der es ermöglicht, dass sich der Bodensatz, wie Hefe- und Hopfenpartikel, absetzt und leicht entfernt werden kann. Dies verbessert die Klarheit und Qualität des Bieres und reduziert das Risiko von Kontamination und Oxidation. Edelstahl-Konusbehälter sparen auch Platz und Zeit, da sie sowohl die Haupt- als auch die Nachgärung im gleichen Behälter durchführen können. Konusbehälter bestehen aus lebensmittelechtem Edelstahl, der langlebig, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen ist. Sie sind in verschiedenen Größen erhältlich, um den Bedürfnissen und Vorlieben des Brauers zu entsprechen.

FERMENTEUR À BIÈRE CONIQUE

Un fermenteur cylindro-conique (FCC) est une cuve en acier inoxydable utilisée dans la production de bière artisanale. Il possède un fond en forme de cône qui permet aux sédiments, tels que la levure et les particules de houblon, de se déposer et d'être facilement éliminés. Cela améliore la clarté et la qualité de la bière, tout en réduisant le risque de contamination et d'oxydation. Les fermenteurs coniques en acier inoxydable permettent également de gagner de l'espace et du temps, car ils peuvent effectuer à la fois la fermentation primaire et secondaire dans le même récipient. Les fermenteurs coniques sont fabriqués en acier inoxydable de qualité alimentaire, qui est durable, résistant à la corrosion et facile à nettoyer. Ils sont disponibles en différentes tailles pour répondre aux besoins et préférences des brasseurs.

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

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

GRUNDAUSSTATTUNG

- Medium: Bier, angereichert mit CO₂
- Max. Betriebsdruck 2,5 bar
- Betriebstemperatur min/max : -5°C/+30°C
- (Wasch-/ Reinigungs +80°C)
- Doppelmantel zur Kühlung am Zylinder
- Doppelmantel zur Kühlung am Konusboden
- Isolierung 60mm PU-Schaum
- Mantel aussen aus Edelstahl – Zylinder & Boden
- Durchmesser ≤ Ø1116 mm Domtür Ø400 mm am Deckel
- Durchmesser ≥ Ø1116 mm Mannlochtür oval am Zylinder
- Füße höhenverstellbar
- Typenschild
- Leiterbügel ab Höhe 2000 mm
- Sicherheitsventil
- Vakuumventil
- Spundaparat mit Manometer
- Leitung mit CIP-Kugel und Ventil Kugel DN25 DIN (PED)
- Ventil Scheiben DN15 DIN (PED) mit Zweickerspirale
- Am Klarablauf Ventil Scheiben DN40 DIN (PED) am Konus
- Am Totablauf Ventil Scheiben DN40 DIN (PED)
- Hülse für Temp. sonde mit Thermometer analog
- Schweissnähte blecheben geschliffen
- Schweissnähte innen blecheben geschliffen Ra<0,8 µm (K180)

ÉQUIPEMENT DE BASE

- Pression de travail – 2.5 bar
- Temperature admissible – (min)-5°C/(max)30°C
- Manometer
- L'isolation – mousse de PU (60 mm)
- Porte d'entrée – PED
- Pieds fermées
- Contrôle de la température
- Surface d'échange pour refroidissement sur manteau et fond
- Thermomètre (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Vannes
- Dégustateur – vanne papillon
- DN15 DIN avec queue de cochon (pig's tail)
- Tirage au claire – vanne papillon (DN40 DIN)
- Vidange total – vanne papillon (DN40 DIN)
- Soupape de sécurité
- Soupape à vide
- Régulateur de pression avec manomètre
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudage
- L'extérieur – brossé (Schotch-Brite)
- L'interieur – soudures brossé et polie (Ra<0.8 µm)(K180)

ADDITIONAL EQUIPMENT

- different type of doors, on top or coat of tank (PED)
- thicker cladding
- working pressure 0-3 bar
- DIN or Clamp fitting for dry hopping
- DIN or Clamp butterfly valve for recirculation
- PT probe well
- PT100 probe
- thermoregulator with temperature control
- el. box
- cooling piping system with solenoid/electro-motor valves
- level indicator, scaled, closed, connected to CIP pipe
- decanter with butterfly valve DIN or TC
- caps for valves and fittings
- valves (ball/ butterfly), Clamp, SMS
- circle polished coat, outside
- bright polished inside
- Other additional equipment available per customer request

ZUSATZAUSSTATTUNG

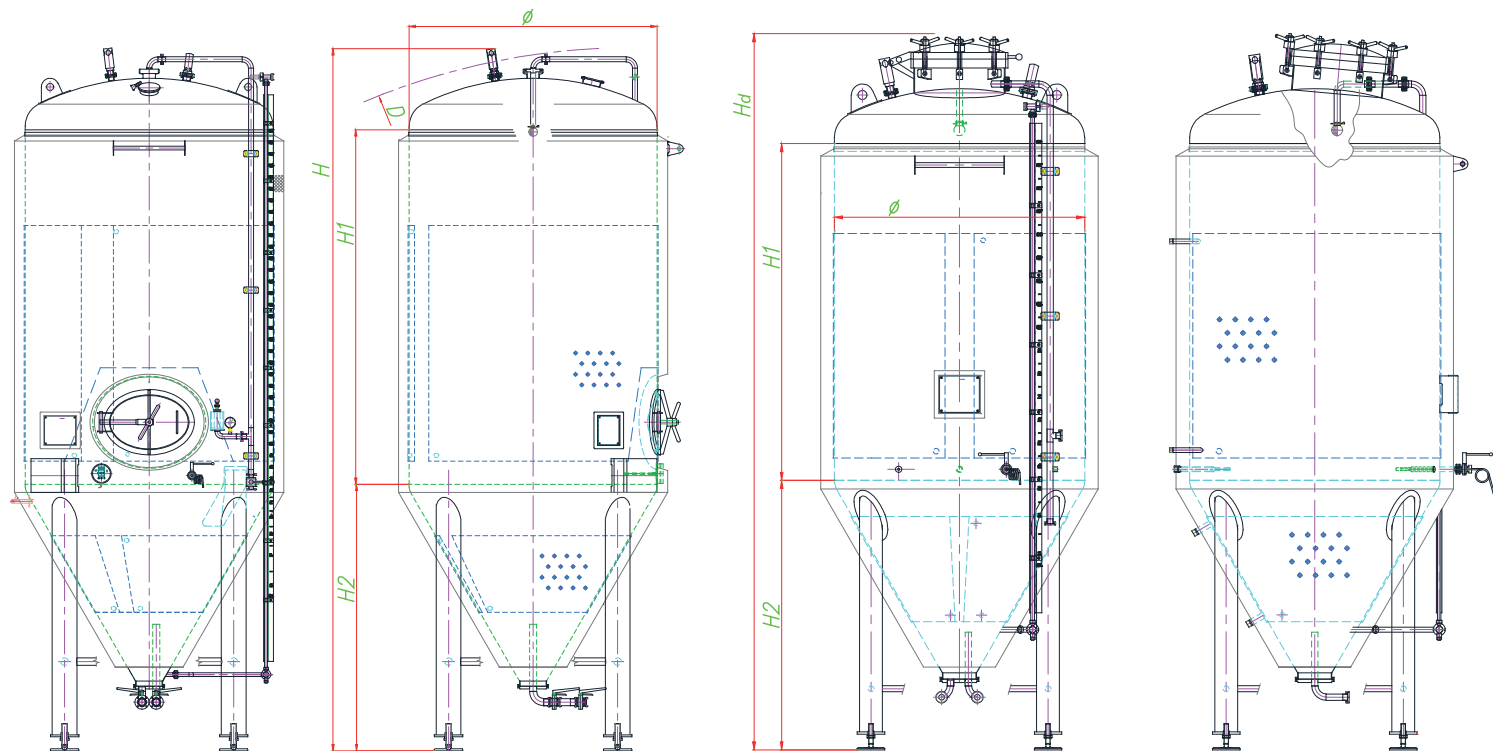
- Verschiedene Type der Domtüre oder Mannlochtüre (PED)
- Größere Isolierungsstärke
- Betriebsdruck von 0-3 bar
- Gewindestutzen DIN oder Clamp am Deckel, zur Hopfenzugabe
- Ventil Scheiben DIN Clamp am Zylinder, zur Rezirkulierung
- Hülse für PT100 Sonde
- PT100 Sonde
- programierbarer Thermoregulator
- Verteilerkasten für die Elektroinstallation
- Verrohrung Kühlung, mit el.-magnetischen oder el.-motorischen Ventilen
- Standanzeige geschlossen, verbunden mit der CIP-Leitung
- Dekanter mit Ventil Scheiben DIN/Clamp am Konus
- Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
- Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, SMS
- verschiedenen Ausführungen
- Manteloberfläche – von aussen marmoriert
- Tank innen blank poliert
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Pression de travail – 3 bar
- Trappe dia.400 mm sur toit, PED
- Contrôle de la température
- Système de tuyauterie de refroidissement (avec électrovannes / électromoteurs)
- Thermorégulateur
- Vannes & Raccords
- Vanne à papillon (Clamp, DIN, SMS)
- Tuyau NEP avec boule de lavage et vanne à boule (DN25 DIN)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Recirculation (vanne papillon tri-clamp ou DIN)
- Houblonnage à sec (tri-clamp ou DIN)
- PT100 sonde
- Indicateur de niveau – Ø16 mm ou Ø24 tube acrylique (gradué, fermée et connecté au tuyau NEP)
- Décanter (vanne papillon tri-clamp ou DIN)
- Fini bouchonné
- 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





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

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





BRITE BEER TANK (BBT)

BRITE BEER TANK (BBT) is a stainless steel tank that is used to store, carbonate, and clarify beer after fermentation. It is also known as bright tank, serving tank, or secondary fermentation tank. Brite beer tank can improve the quality, flavor, and appearance of the beer, as well as facilitate the bottling and kegging process. Brite beer tank is often pressure-rated and can be equipped with fittings that allow for safe pressure transfer. Brite beer tank can also be used for serving beer directly from the tank, which is common in some taprooms. Brite beer tank can have different shapes and sizes, such as cylindrical, vertical or horizontal, depending on the space and needs of the brewery.

DRUCK-AUSSCHANK-TANK

DRUCK-AUSSCHANK-TANK ist ein Edeltank, der zum Lagern, Karbonisieren und Klären von Bier nach der Gärung verwendet wird. Er ist auch bekannt als Bright Tank, Serving Tank oder Secondary Fermentation Tank. Druck-Ausschank-Tank kann die Qualität, den Geschmack und das Aussehen des Bieres verbessern, sowie den Abfüll- und Fassprozess erleichtern. Druck-Ausschank-Tank ist oft druckfest und kann mit Armaturen ausgestattet werden, die einen sicheren Drucktransfer ermöglichen. Druck-Ausschank-Tank kann auch zum Ausschank von Bier direkt aus dem Tank verwendet werden, was in einigen Schankräumen üblich ist. Druck-Ausschank-Tank kann verschiedene Formen und Größen haben, wie zylindrisch, vertikal oder horizontal, je nach dem Platz und den Bedürfnissen der Brauerei.

BRIGHT BEER TANK

Bright Beer Tank (ZBB) est une cuve brite d' en acier inoxydable utilisée pour stocker, carbonater et clarifier la bière après fermentation. Elle est également connue sous le nom de cuve de service, cuve de maturation ou cuve de fermentation secondaire. La cuve peut améliorer la qualité, la saveur et l'apparence de la bière, tout en facilitant le processus de mise en bouteille et de mise en fût. La cuve brite est souvent homologuée pour la pression et peut être équipée de raccords permettant un transfert de pression sécurisé. La cuve brite peut également être utilisée pour servir la bière directement depuis la cuve, ce qui est courant dans certaines salles de dégustation. La cuve brite peut avoir différentes formes et tailles, telles que cylindrique, verticale ou horizontale, selon l'espace et les besoins de la brasserie.

*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

- Operating Pressure – 2.5 bar
- Operating Temperature (min)-5°C/(max)30°C
- Pressure Gauge
- Insulation – Polyurethane foam layer (60 mm)
- Manway Door – PED Oval
- Legs – Adjustable height and tilt
- Cooling Jacket on Coat
- Cooling Jacket on Conical Bottom
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Sample Tap – Butterfly valve (DN15 DIN)
- Partial Discharge – Butterfly valve (DN40 DIN)
- Total Discharge – Butterfly valve (DN40 DIN)
- Safety valve
- Vacuum valve
- Type Plate – With note card
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welds
- Outside – Brushed finish
- Inside – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)

GRUNDAUSSTATTUNG

- Arbeitsdruck – 2.5 bar
- Arbeits Temperatur – (min)-5°C/(max)30°C
- Manometer
- Isolierung – Polyurethan Schaumschicht (60 mm)
- Mannlochtür- oval , PED
- Füße-geschlossene, verstellbar
- Doppelmantel für Kühlung auf Mantel
- Doppelmantel für Kühlung auf Boden
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Probierhahn – PED Ventil, Schmetterling (DN15 DIN)
- Klarablauf – PED Ventil, Schmetterling (DN40 DIN)
- Totalablauf – PED Ventil, Schmetterling (DN40 DIN)
- Sicherheitsventil
- Vakuumventil
- Spundaparat
- Typenschild
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Außen Schweißnähte werden gebürstet
- Innen Schweißnähte sind gebürstet und poliert, (Ra<0.8 µm, K180)

ÉQUIPEMENT DE BASE

- Pression de travail – 2.5 bar
- Temperature admissible – (min)-5°C/(max)30°C
- Manometer
- L'isolation– mousse de PU (60 mm)
- Porte d'entrée – PED
- Pieds fermées
- Surface d'échange pour refroidissement sur manteau et fond
- Thermometer (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Dégustateur – vanne papillon DN15 DIN avec queue de cochon (pig's tail)
- Tirage au claire – vanne papillon (DN40 DIN)
- Vidange total – vanne papillon (DN40 DIN)
- Soupape de sécurité
- Soupape à vide
- Régulateur de pression avec manomètre
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudage
- L'extérieur – brossé (Schotch-Brite)
- L'interieur – soudures brossé et polie (Ra<0.8 µm)(K180)

ADDITIONAL EQUIPMENT

- different type of doors, on top or coat of tank (PED)
- thicker cladding
- working pressure 0-3 bar
- fitting for carbonation
- PT probe well
- PT100 probe
- thermoregulator with temperature control
- electromotor valves
- el. box
- cooling piping system with solenoid or
- level indicator, scaled, closed, connected to CIP pipe
- caps for valves and fittings
- valves (ball/ butterfly), Clamp, SMS
- circle polished coat, outside
- bright polished inside
- Other additional equipment available per customer request

ZUSATZAUSSTATTUNG

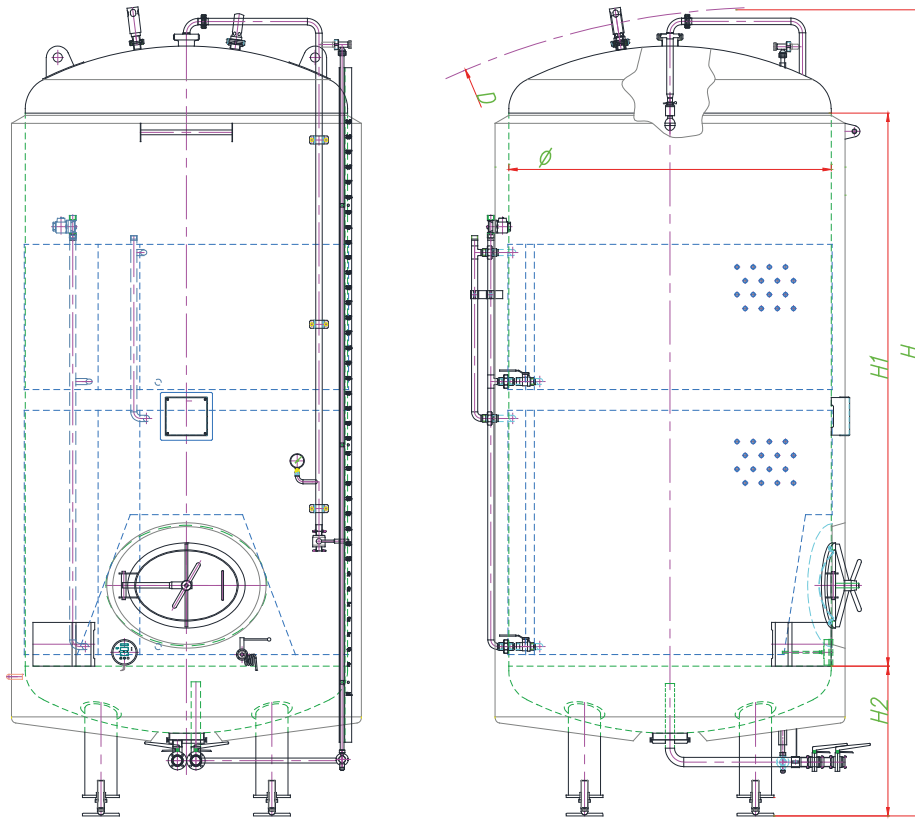
- Verschiedene Type der Dometüre oder Mannlochtüre (PED)
- Größere Isolierungsstärke
- Betriebsdruck von 0-3 bar
- Karbonisierungsanschluss
- Hülse für PT100 Sonde
- PT100 Sonde
- programierbarer Thermoregulator
- Verrohrung Kühlung, mit el.-magnetischen oder el.-motorischen Ventilen
- Verteilerkasten für die Elektroinstallation
- Standanzeige geschlossen, verbunden mit der CIP-Leitung
- Blindkappen für Ventile / Anschlüsse
- Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, SMS
- Manteloberfläche – von aussen marmoriert
- Tank innen blank poliert
- Zusatzausstattung auf Kundenwunsch verfügbar

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Pression de travail – 3 bar
- Trappe dia.400 mm sur toit, PED
- Contrôle de la température
- Système de tuyauterie de refroidissement (avec électrovannes / électromoteurs)
- Thermorégulateur
- Vanne à boule ou papillon
- Tuyau NEP avec boule de lavage et vanne à boule (DN25 DIN)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Raccord pour carbonatation
- PT100 sonde
- Indicateur de niveau – Ø16 mm ou Ø24tube acrylique (gradué, fermée et connecté au tuyau NEP)
- Décanteur (vanne papillon tri-clamp ou DIN)
- Fini bouchonné
- 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





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

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





Brasserie Artisanale Le Détour, France





HORIZONTAL SERVING TANK

Bag-in-tank serving tanks serve fresh beer and take up less space than a cold room and kegs. Eliminating the cold room reduces energy and chemical costs from keg cleaning. Bag in tank technology eliminates time and chemical expenses. Beer maintains high quality and freshness longer than using kegs. Tank is pressurized with air, no need for CO2 or other mixed gases to move beer to the taps. Using serving tanks helps reduce product loss and increase productivity and profit.

HORIZONTALER AUSSCHANKTANK

Bag-in-Tank-Serviertanks servieren frisches Bier und benötigen weniger Platz als ein Kühlraum und Fässer. Der Verzicht auf den Kühlraum reduziert die Energie- und Chemikalienkosten für die Fassreinigung. Die Bag-in-Tank-Technologie spart Zeit und Chemikalienkosten. Das Bier behält seine hohe Qualität und Frische länger als bei Verwendung von Fässern. Der Tank wird mit Luft unter Druck gesetzt, es werden kein CO2 oder andere Mischgase benötigt, um das Bier zu den Zapfhähnen zu bringen. Die Verwendung von Ausschanktanks hilft, Produktverluste zu reduzieren und Produktivität und Gewinn zu steigern.

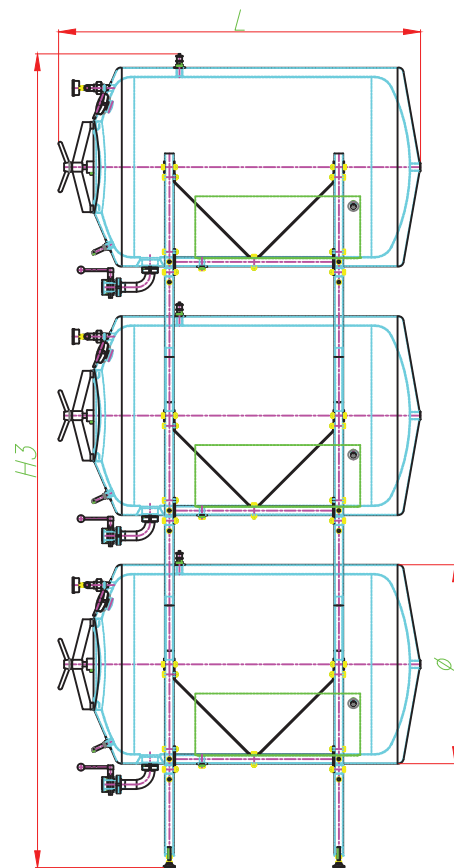
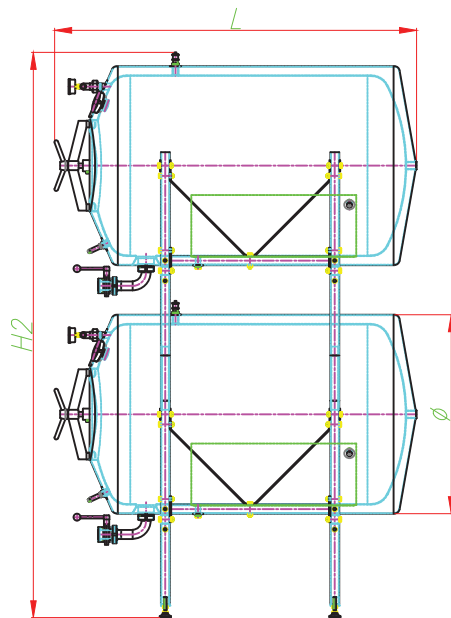
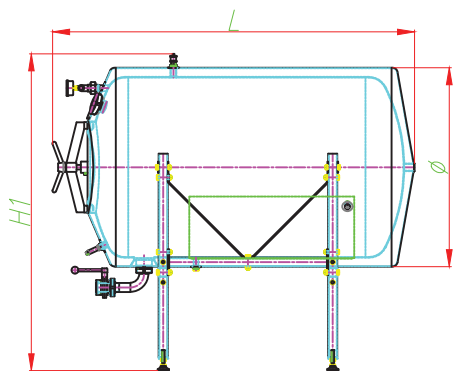
CUVE DE SERVICE HORIZONTALE

Les cuves de service Bag-in-Tank servent de la bière fraîche et prennent moins de place qu'une chambre froide et des fûts. L'élimination de la chambre froide réduit les coûts énergétiques et chimiques liés au nettoyage des fûts. La technologie Bag-in-Tank élimine les dépenses de temps et de produits chimiques. La bière conserve sa qualité et sa fraîcheur plus longtemps qu'avec des fûts. La cuve est pressurisée avec de l'air, il n'est pas nécessaire d'utiliser du CO2 ou d'autres gaz mélangés pour déplacer la bière vers les robinets. L'utilisation de cuves de service Bag-in-Tank permet de réduire les pertes de produits et d'augmenter la productivité et les bénéfices.

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	L mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm
ZBS250A7	250 lit	730	1.240	1.250	2.275	3.300
ZBS500A8	500 lit	880	1.600	1.400	2.500	3.600
ZBS1000A8	1.000 lit	880	2.560	1.400	2.500	3.600

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





07

BEER PROCESSING TANKS

BIERVERARBEITUNGSTANKS

**CUVES DE TRAITEMENT DE
LA BIÈRE**





MASH TUN

Mash tun is a tank where the ground malt and water are mixed and heated to convert the starches into sugars. This process is called mashing, and the result is a sweet liquid called wort. Mash tun is mainly used for brewing ales and other top-fermented beers, using a single-temperature or multi-temperature infusion mash. Mash tun can have different sizes, and it has a cylindrical body with a cone-shaped bottom that allow the wort to drain out. Mash tun can affect the flavor, body, and clarity of the beer, depending on the temperature, time, and pH of the mash. Mash tun is an important component of the brewhouse, where the wort is prepared before boiling, hopping, and fermenting. Our version of mash tun can also be used as a BOIL KETTLE. Boil kettle is a tank where the wort, the sweet liquid extracted from the malt, is boiled with hops, the flowers that add bitterness and aroma to the beer. In the boil kettle you stop the enzyme activity, extract the hop components, coagulate the proteins and polyphenols, concentrate the wort, develop the color, and remove the unwanted volatiles.

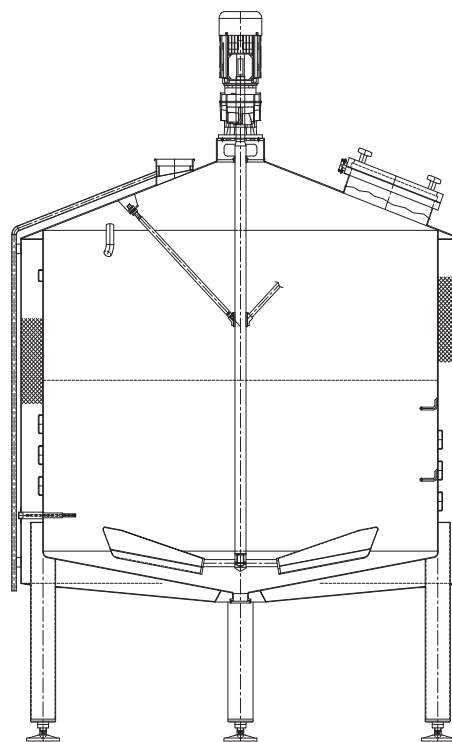
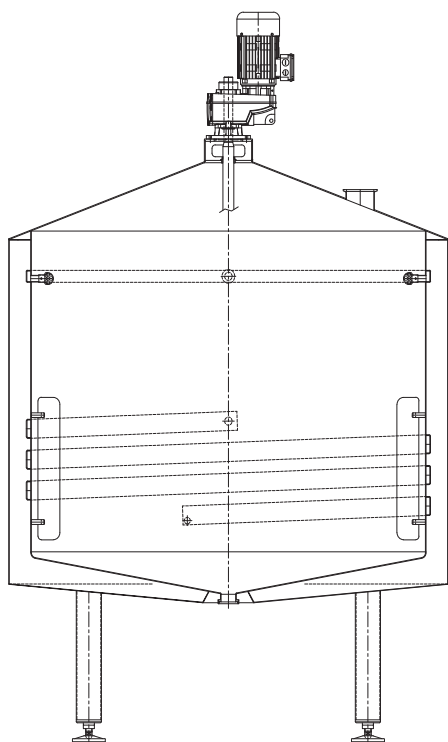
MAISCHEBOTTICH

Maischebottich ist ein Tank, in dem das geschrotete Malz und Wasser gemischt und erhitzt werden, um die Stärke in Zucker umzuwandeln. Dieser Prozess wird als Maischen bezeichnet, und das Ergebnis ist eine süße Flüssigkeit namens Würze. Der Maischebottich wird hauptsächlich für die Herstellung von Ale's und anderen obergärigen Bieren verwendet, wobei ein Ein-Temperatur- oder Mehr-Temperatur-Infusionsmaisverfahren angewendet wird. Maischebottiche können verschiedene Größen haben, und haben einen zylindrischen Körper mit einem kegelförmigen Boden, der es der Würze ermöglicht, abzulaufen. Der Maischebottich kann den Geschmack, den Körper und die Klarheit des Bieres beeinflussen, abhängig von der Temperatur, der Zeit und dem pH-Wert der Maische. Der Maischebottich ist ein wichtiger Bestandteil des Sudhauses, wo die Würze vor dem Kochen, Hopfen und Gärung vorbereitet wird. Unsere Version des Maischebottichs kann auch als KOCHKESSEL verwendet werden. In einem Kochkessel wird die Würze, die aus dem Malz gewonnene süße Flüssigkeit, mit Hopfen gekocht, den Blüten, die dem Bier Bitterkeit und Aroma verleihen. Im Kochkessel stoppen Sie die Enzymaktivität, extrahieren die Hopfenbestandteile, koagulieren die Proteine und Polyphenole, konzentrieren die Würze, entwickeln die Farbe und entfernen die unerwünschten flüchtigen Bestandteile.

CUVE-MATIÈRE

La cuve à purée est une cuve dans laquelle le malt moulu et l'eau sont mélangés et chauffés pour convertir les amidons en sucres. Ce processus est appelé purée et le résultat est un liquide sucré appelé moût. La cuve à purée est principalement utilisée pour brasser des bières et autres bières de fermentation haute, à l'aide d'un moût d'infusion à une ou plusieurs températures. Le tonneau à purée peut avoir différentes tailles et possède un corps cylindrique avec un fond en forme de cône qui permet au moût de s'écouler. La cuve à purée peut affecter la saveur, le corps et la clarté de la bière, en fonction de la température, de la durée et du pH du brassage. La cuve à purée est un élément important de la brasserie, où le moût est préparé avant d'être bouilli, houblonné et fermenté. Notre version de cuve à purée peut également être utilisée comme BOUILLLOIRE D'ÉBULLITION. La bouilloire est une cuve dans laquelle le moût, le liquide sucré extrait du malt, est bouilli avec du houblon, les fleurs qui ajoutent de l'amertume et de l'arôme à la bière. Dans la bouilloire d'ébullition, vous arrêtez l'activité enzymatique, extrayez les composants du houblon, coagulez les protéines et les polyphénols, concentrez le plus, développez la couleur et éliminez les substances volatiles indésirables.





Model	Total volume	Working volume	Gearmotor power	RPM	Heating system
MT5	850 lit	500 lit	0,75 kW	1÷40 rpm	steam
MT10	1.650 lit	1.000 lit	1,5 kW	1÷35 rpm	steam
MT20	3.600 lit	2.000 lit	2,2 kW	1÷46 rpm	steam

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





LAUTER TUN

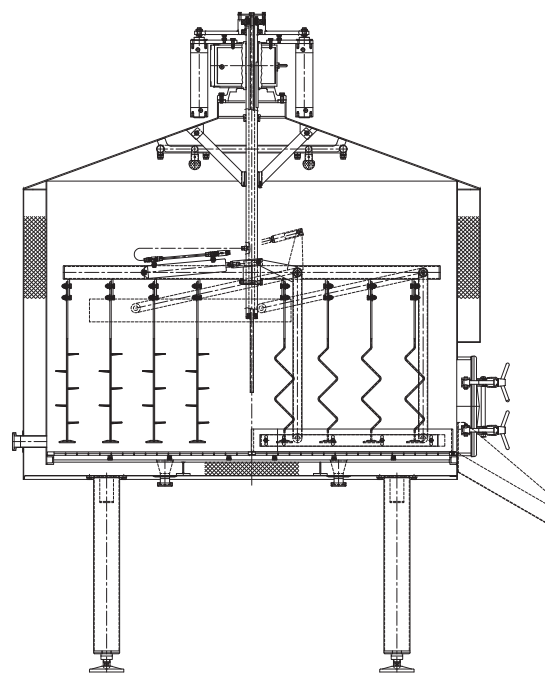
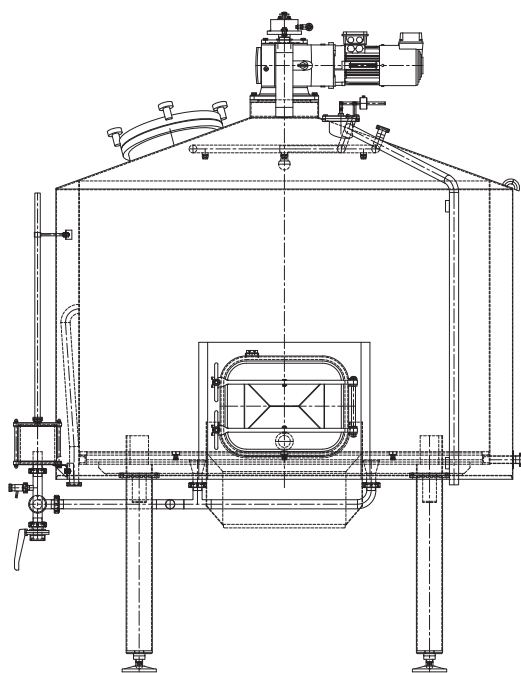
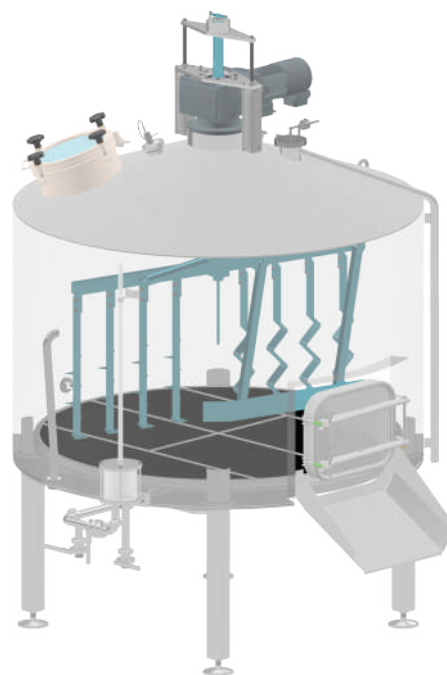
Lauter tun is a tank where the wort, the sweet liquid extracted from the malt, is separated from the grain bed. Lauter tun works like a large sieve, with a slotted bottom that holds the grain while allowing the wort to filter through. Lauter tun can improve the clarity, efficiency, and consistency of the brewing process, as it removes the solids, stops the enzyme activity, and recycles the wort. Lauter tun has a cylindrical body and a motorized rake system that cuts through the grain bed. Lauter tun is an essential component of the brewhouse, where the wort is prepared before boiling, hopping, and fermenting.

LÄUTERBOTTICH

Läuterbottich ist ein Tank, in dem die Würze, die aus dem Malz gewonnene süße Flüssigkeit, vom Getreidebett getrennt wird. Der Läuterbottich funktioniert wie ein großes Sieb mit einem geschlitzten Boden, der das Getreide festhält und gleichzeitig die Würze hindurchfiltern lässt. Läuterbottiche können die Klarheit, Effizienz und Konsistenz des Brauprozesses verbessern, da sie die Feststoffe entfernen, die Enzymaktivität stoppen und die Würze recyceln. Läuterbottiche haben einen zylindrischen Körper und ein motorisiertes Rechensystem, das das Getreidebett durchschneidet. Der Läuterbottich ist ein wesentlicher Bestandteil des Sudhauses, in dem die Würze vor dem Kochen, Hopfen und Gären zubereitet wird.

CUVE DE CLARIFICATION

Lauter Tun est une cuve où le moût, le liquide sucré extrait du malt, est séparé du lit de grains. La cuve de filtration fonctionne comme un grand tamis, avec un fond fendu qui retient le grain tout en permettant au moût de filtrer. La cuve de filtration peut améliorer la clarté, l'efficacité et la cohérence du processus de brassage, car elle élimine les solides, arrête l'activité enzymatique et recycle le moût. La cuve de filtration a un corps cylindrique et un système de râteau motorisé qui coupe le lit de grains. La cuve de filtration est un élément essentiel de la brasserie, où le moût est préparé avant d'être bouilli, houblonné et fermenté.



Model	Total volume	Working volume	Gearmotor power	RPM
LT5	780 lit	500 lit	0,55 kW	1÷14 rpm
LT10	1.360 lit	1.000 lit	1,1 kW	1÷16 rpm
LT20	3.080 lit	2.000 lit	1,5 kW	1÷10 rpm

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



Letina



CLT-MLT-CP





WHIRLPOOL TANK

Whirlpool tank is a device that uses a whirlpool technique to separate solid particles, such as hop fragments and protein clumps, from the liquid wort after boiling. Whirlpool tank works by creating a circular motion in the wort, either by stirring or pumping, that causes the particles to move to the center of the bottom of the tank in a cone-shaped mass. Whirlpool tank can improve the quality, appearance, and shelf life of the beer, as it removes haze, yeast, and other impurities. Whirlpool tank is a key component of the brewhouse, where the wort is prepared before fermentation. Whirlpool tank can have different shapes and sizes, depending on the capacity and needs of the brewery.

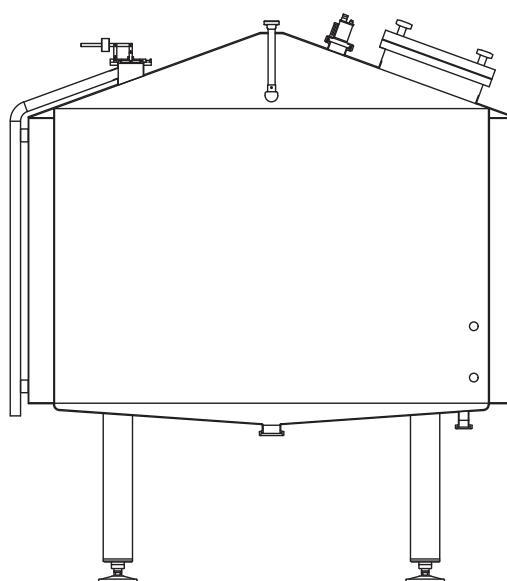
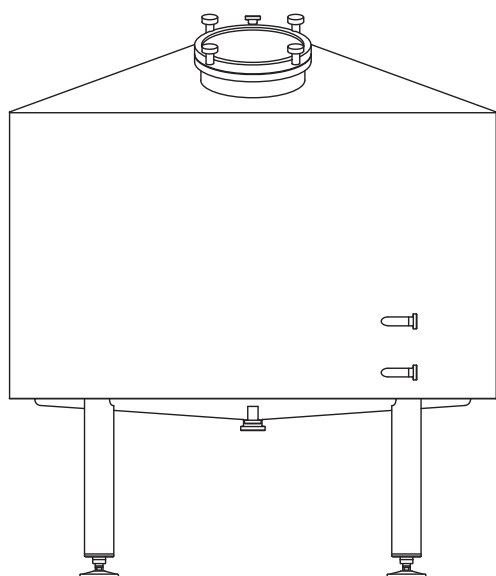
WHIRLPOOL-TANK

Whirlpool-tank ist ein Gerät, das mithilfe einer Whirlpool-Technik feste Partikel wie Hopfenfragmente und Proteinklumpen nach dem Kochen von der flüssigen Würze trennt. Beim Whirlpool-Gefäß wird entweder durch Rühren oder Pumpen eine kreisförmige Bewegung in der Würze erzeugt, die bewirkt, dass sich die Partikel in einer kegelförmigen Masse in die Mitte des Tankbodens bewegen. Ein Whirlpool-Tank kann die Qualität, das Aussehen und die Haltbarkeit des Bieres verbessern, da er Trübungen, Hefe und andere Verunreinigungen entfernt. Der Whirlpool-Tank ist eine Schlüsselkomponente des Sudhauses, in dem die Würze vor der Gärung zubereitet wird. Whirlpool-Tank können je nach Kapazität und Bedarf der Brauerei unterschiedliche Formen und Größen haben.

WHIRLPOOL TANK

La cuve Whirlpool est un appareil qui utilise une technique de tourbillon pour séparer les particules solides, telles que les fragments de houblon et les amas de protéines, du moût liquide après ébullition. La cuve Whirlpool fonctionne en créant un mouvement circulaire dans le moût, soit par agitation, soit par pompage, qui amène les particules à se déplacer vers le centre du fond de la cuve dans une masse en forme de cône. La cuve Whirlpool peut améliorer la qualité, l'apparence et la durée de conservation de la bière, car il élimine le voile, la levure et autres impuretés. La cuve Whirlpool est un élément clé de la brasserie, où le moût est préparé avant la fermentation. La cuve Whirlpool peut avoir différentes formes et tailles, en fonction de la capacité et des besoins de la brasserie.





Model	Total volume	Working volume
WP5	700 lit	500 lit
WP10	1.350 lit	1.000 lit
WP20	2.680 lit	2.000 lit

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





Brasserie Du Comte, France

08

**OTHER BREWING
EQUIPMENT**

**ANDERE BRAUEREI AUS-
RÜSTUNG**

**AUTRES ÉQUIPEMENTS DE
BRASSAGE**





HOT LIQUOR TANK

Hot liquor tank is a large, insulated tank that holds hot water for various purposes in the brewing process. It is used to heat water to specific temperatures for mixing with malt to form the mash, which is the step of converting starches into sugars. It is also used to provide hot water for sparging, which is the process of rinsing the sugar from the grains. Water is heated using steam but water can also be heated using a plate heat exchanger where hot wort transfers temperature to the water. Hot liquor tank (HLT) can improve the efficiency, quality, and consistency of the brewing process, as it allows for precise control of water temperature and volume. Hot liquor tank (HLT) is an essential part of the brewing system for professional and home brewers alike, as it prepares the water that becomes the beer.

HEISS WASSER TANK

Heiss wasser tank ist ein großer, isolierter Tank, der heißes Wasser für verschiedene Zwecke im Brauprozess enthält. Er wird verwendet, um Wasser auf bestimmte Temperaturen zu erhitzen, um es mit Malz zu vermischen und die Maische zu bilden, die der erste Schritt der Umwandlung von Stärke in Zucker ist. Er wird auch verwendet, um heißes Wasser zum Durchsprudeln bereitzustellen, bei dem der Zucker aus den Körnern gespült wird. Das Wasser wird mit Dampf erhitzt, aber das Wasser kann auch mit einem Plattenwärmetauscher erhitzt werden, bei dem heiße Würze die Temperatur an das Wasser überträgt. Der Heiß Wasser Tank (HWT) kann die Effizienz, Qualität und Konsistenz des Brauprozesses verbessern, da er eine präzise Kontrolle der Wassertemperatur und -menge ermöglicht. Der Heiß Wasser Tank (HWT) ist ein wesentlicher Bestandteil des Brausystems für professionelle und Hobbybrauer gleichermaßen, da er das Wasser vorbereitet, das zum Bier wird.

LA CUVE DE LIQUEUR CHAUDE

La cuve de liqueur chaude (HLT) est une grande cuve isolée qui contient de l'eau chaude à diverses fins dans le processus de brassage. Il est utilisé pour chauffer l'eau à des températures spécifiques afin de la mélanger avec du malt pour former la purée, qui est l'étape de conversion des amidons en sucres. Il est également utilisé pour fournir de l'eau chaude pour le barbotage, qui consiste à rincer le sucre des grains. L'eau est chauffée à la vapeur, mais l'eau peut également être chauffée à l'aide d'un échangeur de chaleur à plaques dans lequel le moût chaud transfère la température à l'eau. La cuve de liqueur chaude (HLT) peut améliorer l'efficacité, la qualité et la cohérence du processus de brassage, car il permet un contrôle précis de la température et du volume de l'eau. La cuve de liqueur chaude (HLT) est un élément essentiel du système de brassage pour les brasseurs professionnels et amateurs, car il prépare l'eau qui deviendra la bière.

Model	Volume	Heating system
HLT2000	2.000 lit	steam
HLT3000	3.000 lit	steam
HLT4000	4.000 lit	steam
HLT5000	5.000 lit	steam
HLT10000	10.000 lit	steam

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



CLT

Cold liquor tank
Kaltwassertank
Cuve d'eau froide



COLD LIQUOR TANK

A cold liquor tank (CLT) is an essential component in the craft beer brewing process, specifically for managing and storing cold water used during brewing. The CLT stores cold water, which is crucial for several brewing processes, including cooling the wort after boiling and maintaining optimal temperatures during fermentation. The tank helps ensure that the water used in brewing is at the desired temperature, which is vital for effective temperature management throughout the brewing process.

KALTWASSERTANK

Ein Kaltwassertank ist ein wesentlicher Bestandteil des Craft-Bier-Brauprozesses, insbesondere für die Verwaltung und Lagerung von Kaltwasser, das während des Brauens verwendet wird. Der CLT speichert Kaltwasser, das für mehrere Brauprozesse von entscheidender Bedeutung ist, einschließlich der Kühlung der Würze nach dem Kochen und der Aufrechterhaltung optimaler Temperaturen während der Gärung. Der Tank hilft sicherzustellen, dass das im Brauprozess verwendete Wasser die gewünschte Temperatur hat, was für eine effektive Temperaturkontrolle während des gesamten Brauprozesses wichtig ist.

CUVE D'EAU FROIDE

Cuve d'eau froide est un élément essentiel du processus de brassage de la bière artisanale, en particulier pour la gestion et le stockage de l'eau froide utilisée pendant le brassage. Le CLT stocke l'eau froide, qui est cruciale pour plusieurs étapes du brassage, notamment le refroidissement du moût après l'ébullition et le maintien des températures optimales pendant la fermentation. Le réservoir permet de s'assurer que l'eau utilisée dans le processus de brassage est à la température souhaitée, ce qui est essentiel pour une gestion efficace de la température tout au long du processus de brassage.

Model	Volume
CLT1000	1.000 lit
CLT2000	2.000 lit
CLT3000	3.000 lit
CLT5000	5.000 lit
CLT10000	10.000 lit

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





CLEAN-IN-PLACE STATION

CIP (Clean-In-Place) station is a device that automates the cleaning of winery and brewery equipment without disassembling it. It consists of two or three tanks that store and heat the cleaning solutions and one or two pumps that circulate the solutions through the equipment, such as fermenters, brite tanks, and pipes. A spray ball is usually attached to the equipment to spray the solutions on the inner surfaces and remove any dirt, bacteria, or residues. CIP machine can improve the hygiene, quality, and efficiency of the winemaking and brewing process, as it reduces the risk of contamination, saves time and labor, and optimizes the use of chemicals and water. There are two types of CIP machines: two tanks CIP system and three tanks CIP system. The difference between them is the number of tanks that store the cleaning solutions.

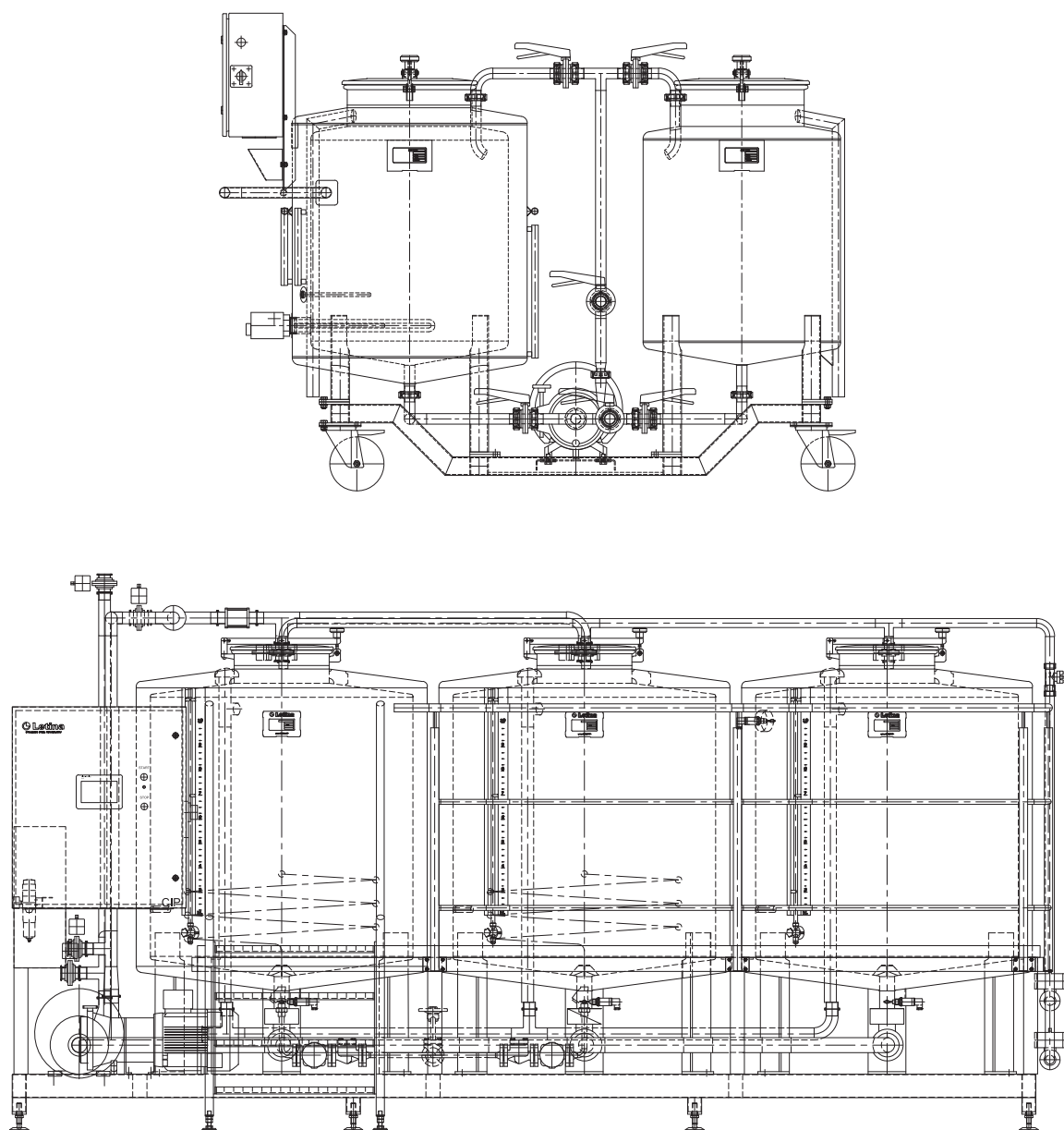
CLEAN-IN-PLACE STATION

CIP (Clean-In-Place) Station ist ein Gerät, das die Reinigung von Brauereiausrüstung ohne Demontage automatisiert. Es besteht aus zwei oder drei Tanks, die die Reinigungslösungen speichern und erhitzen, mit einer oder zwei Pumpen, welche die Lösungen durch die Ausrüstung, wie Gärbehälter, Brite Bier Tanks und Rohre zirkulieren lassen. An der Ausrüstung ist in der Regel eine Sprühkugel angebracht, die die Lösungen auf die inneren Oberflächen sprüht und Schmutz, Bakterien oder Rückstände entfernt. Die CIP-Maschine kann die Hygiene, Qualität und Effizienz des Brauprozesses verbessern, da sie das Risiko einer Kontamination verringert, Zeit und Arbeitsaufwand spart und den Einsatz von Chemikalien und Wasser optimiert. Es gibt zwei Arten von CIP-Maschinen: Zwei-Tank-CIP-System und Drei-Tank-CIP-System. Der Unterschied zwischen ihnen ist die Anzahl der Tanks, welche die Reinigungslösungen speichern.

CLEAN-IN-PLACE STATION

CIP (Clean-In-Place) station est un appareil qui automatise le nettoyage des équipements de cave et de brasserie sans les démonter. Il se compose de deux ou trois cuves qui stockent et chauffent les solutions de nettoyage et d'une ou deux pompes qui font circuler les solutions dans les équipements, tels que les fermenteurs (ZB), les cuves Brite (ZBB) et les tuyaux. Une boule de lavage est généralement fixée à l'équipement pour pulvériser les solutions sur les surfaces intérieures et éliminer toute saleté, bactérie ou résidu. CIP station peut améliorer l'hygiène, la qualité et l'efficacité du processus de vinification et de brassage, car elle réduit le risque de contamination, économise du temps et de la main d'œuvre et optimise l'utilisation de produits chimiques et d'eau.





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

Model	Number of tanks	Volume of each tank	Pumps	Control	Valves	Construction
CIP 2×100 lit	2 alkaline + acid	100 lit	1	manual	manual	mobile, on wheels
CIP 2×200 lit	2 alkaline + acid	200 lit	1	manual	manual	mobile, on wheels
CIP 2×300 lit	2 alkaline + acid	300 lit	1	manual	manual	mobile, on wheels
CIP 3×300 lit	3 alkaline + acid + water	300 lit	2	automatic	electro-pneumatic	fixed, on frame
CIP 3×600 lit	3 alkaline + acid + water	600 lit	2	automatic	electro-pneumatic	fixed, on frame
CIP 3×1.000 lit	3 alkaline + acid + water	1.000 lit	2	automatic	electro-pneumatic	fixed, on frame

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





09

OTHER TANKS

ANDERE TANKS

D'AUTRES CUVES





HORIZONTAL STORAGE TANK

Horizontal storage tanks are suitable for transportation and moving around the place. Wheels or forklift slots make it easy to manipulate the tank on flat ground, while the welded base allows the tank to be transported by forklift or pallet truck. Welded base is made of stainless steel AISI304 and ensures stability, reliability and safety during transporting of empty tank. Only empty tanks can be moved around.

HORIZONTALER LAGERTANK

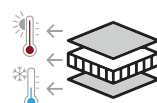
Horizontale Lagertanks sind für den Transport und das Bewegen vor Ort geeignet. Räder oder Gabelstaplerschlitzte erleichtern das Manövrieren des Tanks auf ebenem Boden, während der geschweißte Boden den Transport des Tanks mit Gabelstapler oder Palettenwagen ermöglicht. Der geschweißte Boden besteht aus Edelstahl AISI304 und gewährleistet Stabilität, Zuverlässigkeit und Sicherheit beim Transport eines leeren Tanks. Nur leere Tanks können bewegt werden.

CUVE DE STOCKAGE HORIZONTALE

Les cuves de stockage horizontales sont adaptés au transport et au déplacement sur le terrain. Les roues ou les fentes pour chariot élévateur facilitent la manipulation de la cuve sur un sol plat, tandis que la base soudée permet de transporter la cuve par chariot élévateur ou transpalette. La base soudée est en acier inoxydable AISI304 et assure la stabilité, la fiabilité et la sécurité lors du transport de la cuve vide. Seuls les cuves vides peuvent être déplacés.



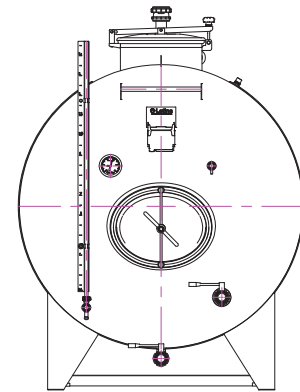
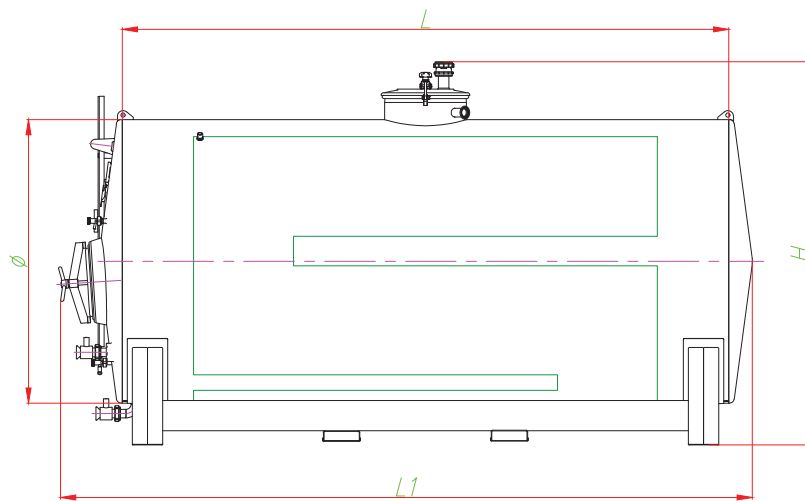
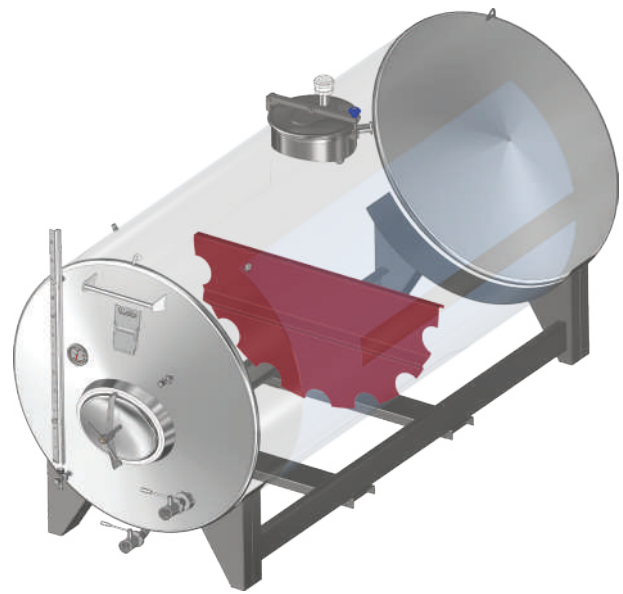
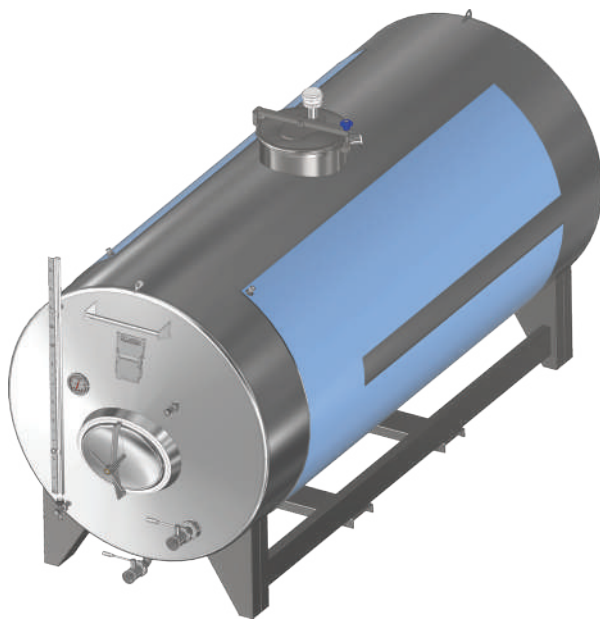
Options:



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	L1 mm	L mm	H mm
ZL3200A14	3.200 lit	1.403	2.421	2.000	2.000
ZL4000A14	4.000 lit		2.921	2.500	2.000
ZL4100A16	4.100 lit	1.594	2.435	2.000	2.300
ZL5100A16	5.100 lit		2.935	2.500	2.300
ZL5000A18	5.000 lit	1.753	2.446	2.000	2.450
ZL6200A18	6.200 lit		2.946	2.500	2.450
ZL7400A18	7.400 lit		3.446	3.000	2.450
ZL7500A19	7.500 lit	1.912	2.957	2.500	2.700
ZL8900A19	8.900 lit		3.457	3.000	2.700
ZL10500A21	10.500 lit	2.072	3.480	3.000	2.800
ZL13800A21	13.800 lit		4.480	4.000	2.800
ZL12200A22	12.200 lit	2.231	3.480	3.000	3.000
ZL16100A22	16.100 lit		4.480	4.000	3.000
ZL15400A25	15.400 lit	2.502	3.499	3.000	3.300
ZL20300A25	20.300 lit		4.499	4.000	3.300

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





GRAPE JUICE SEPARATION TANK

Grape juice separation tank serves to receive grape juice from grape press. Certain wine production techniques include pressing the grapes in three stages. During the first press the largest quantity of juice is recovered. It is stored in largest compartment of separation tank. Second press makes grape juice more fruity and less acidic. This second press will be vinified separately from the first juice and it is stored in second compartment of separation tank. The third press is meant for distillation, it is usually the smallest volume. Therefore, last compartment on separation tank is the smallest.

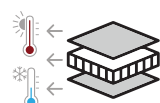
TRAUBENSAFT-TRENNTANK

Der Traubensaft-Trenntank dient zum Empfangen von Traubensaft aus der Traubenpresse. Bestimmte Weinproduktionstechniken umfassen das Pressen der Trauben in drei Stufen. Beim ersten Pressen wird die größte Saftmenge gewonnen. Dieser wird im größten Abteil des trenntanks gelagert. Beim zweiten Pressen wird der Traubensaft fruchtiger und weniger säurehaltig. Dieser zweite Pressvorgang wird getrennt vom ersten Saft vinifiziert und im zweiten Abteil des Trenntanks gelagert. Der dritte Pressvorgang ist für die Destillation vorgesehen und hat normalerweise das kleinste Volumen. Daher ist das letzte Abteil des Trenntanks das kleinste.

CUVE BELON COMPARTIMENTEE

La cuve de séparation du jus de raisin sert à recevoir le jus de raisin du pressoir. Certaines techniques de production de vin impliquent le pressurage des raisins en trois étapes. Lors de la première presse, la plus grande quantité de jus est récupérée. Il est stocké dans le plus grand compartiment de la cuve de séparation. La deuxième presse rend le jus de raisin plus fruité et moins acide. Cette deuxième presse sera vinifiée séparément du premier jus et il est stocké dans le deuxième compartiment de la cuve de séparation. La troisième presse est destinée à la distillation, c'est généralement le plus petit volume. Par conséquent, le dernier compartiment de la cuve de séparation est le plus petit.

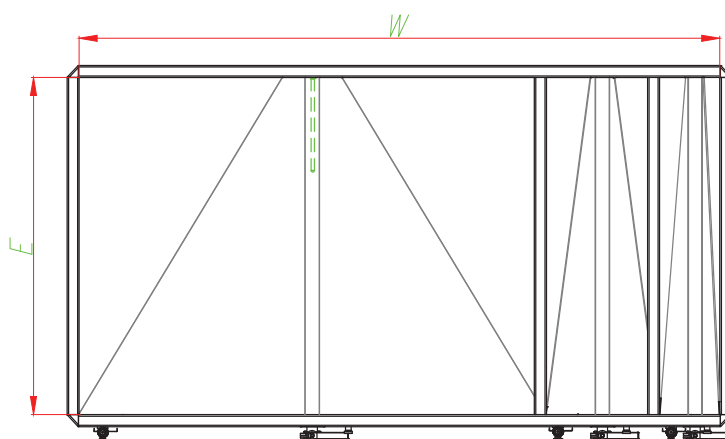
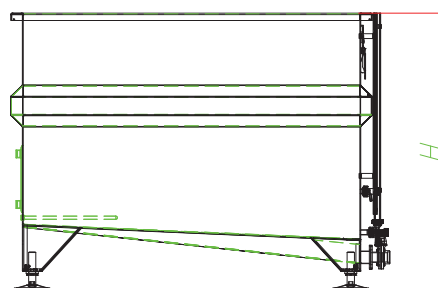
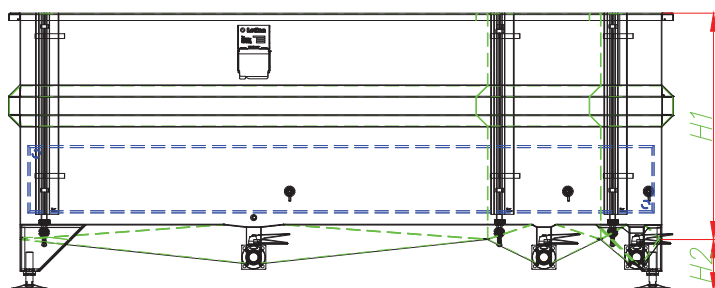
Options:



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	(W) width	(L) length	Height
KK2500-600-300S28-15	2.760	1.500	940
KK2500-600-300S27-13	2.650	1.270	1.155
KK4500-1000-500S39-15	3.900	1.450	1.155
KK600-300-2500S46-9	4.550	840	1.000
KK2500-600-300S28-15	2.780	1.500	930
KK4500-1100-400S48-15	4.810	1.500	930
KK2500-600-300S29-15	2.870	1.500	1.080
KK1500-1000-600-300S29-15	2.850	1.500	900
KK1200-360-300S22-18	2.200	1.750	600
KK3500-800-400S35-17	3.384	1.650	950

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







Mixing Tank
Mischbehälter
Cuve avec mélangeur



MIXING TANK

The built-in flow breaker helps the agitator efficiently mix, agitate or gently stir your products. A folding cover comes standard with the mixing tank to make charging easy.

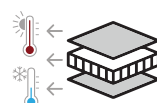
MISCHBEHÄLTER

Der eingebaute Strömungsbrecher hilft dem Rührwerk, Ihre Produkte effizient zu mischen, zu rühren oder sanft umzurühren. Der Mischtank wird standardmäßig mit einem klappbaren Deckel geliefert, der das Befüllen erleichtert.

CUVE AVEC MÉLANGEUR

Le brise-flux intégré aide l'agitateur à mélanger, agiter ou remuer doucement vos produits de manière efficace. Un couvercle pliable est fourni en standard avec la cuve de mélange pour faciliter le chargement.

Options:



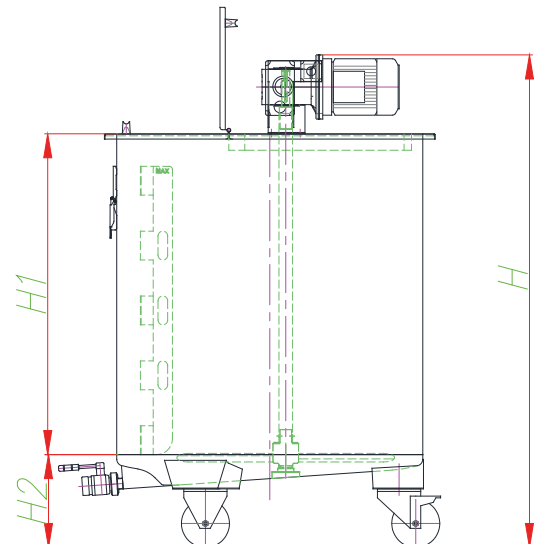
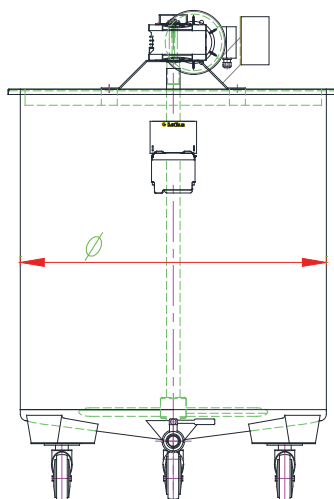
Details about materials, cooling jackets and bottoms/tops.
Details zu Materialien, Kühlmänteln und Böden/Deckeln.
Détails des matériaux, des enveloppes de refroidissement
et des fonds/tôits.

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



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom
M500A8	500 lit	797	1.500	1.000	250	B1
M730A10	730 lit	956	1.500	1.000	250	B1
M1000A11	1.000 lit	1.116	1.500	1.000	250	B1
M1500A13	1.500 lit	1.275	1.700	1.150	350	B1
M2000A13	2.000 lit	1.275	2.100	1.550	350	B1
M2500A14	2.500 lit	1.402	2.200	1.600	350	B1
M3000A14	3.000 lit	1.402	2.600	2.000	350	B1
M4000A16	4.000 lit	1.593	2.750	2.000	450	B1

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





PLATE AND FRAME FILTER PRESS

The frame filter press was designed to filter wine, beer, liquor, spirits and other similar liquids. It is built from AISI 304 stainless steel and equipped with a pressure gauge and 3 wheels, 1 of which is pivoting.

PLATTEN- UND RAHMENFILTERPRESSE

Die Rahmenfilterpresse wurde für die Filtration von Wein, Bier, Likör, Spirituosen und anderen ähnlichen Flüssigkeiten entwickelt. Sie besteht aus rostfreiem Stahl AISI 304 und ist mit einem Manometer und 3 Rädern ausgestattet, von denen eines drehbar ist.

FILTRE À PLAQUE

Le filtre-presse à cadre a été conçu pour filtrer le vin, la bière, les liqueurs, les spiritueux et autres liquides similaires. Il est construit en acier inoxydable AISI 304 et équipé d'un manomètre et de 3 roues, dont une pivotante.



Double filtration set
Set für Polifiltration
Kit pour double filtration

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



BD

Biodynamic dynamizer
Biodynamischer Dynamisierer
Dynamiseur biodynamique



BIODYNAMIC DYNAMIZER

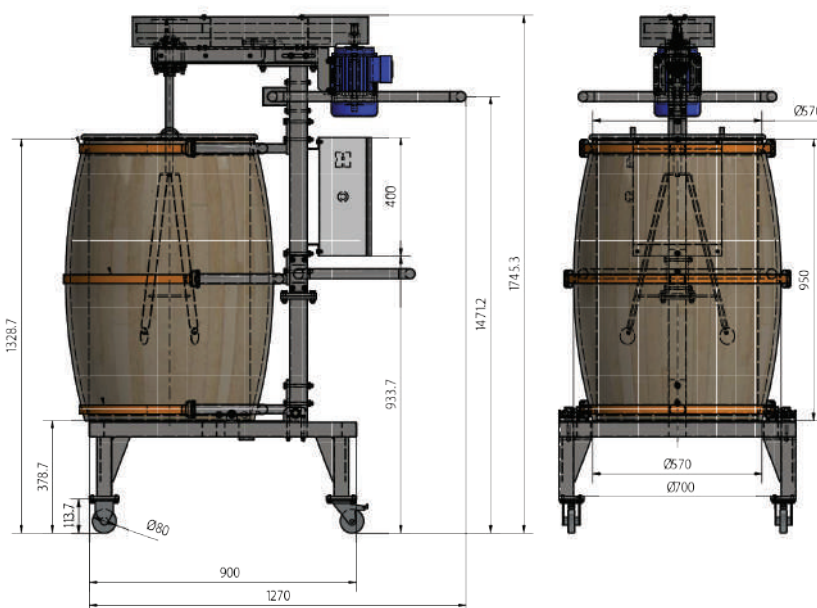
The Dynamizer was designed to enable agriculturalists of all sorts to mix large quantities of biodynamic preparations. It can dynamize enough preparations for 5 acres of land in a single one-hour mixing. The dynamization programs were meticulously planned to achieve a great vortex and maximize the entropy between phases. Every component material and placement was carefully considered to prevent interference with the magical process.

BIODYNAMISCHER DYNAMISIERER

Der Dynamisierer wurde entwickelt, um Landwirten aller Art die Möglichkeit zu geben, große Mengen biodynamischer Präparate zu mischen. Er kann in einem einstündigen Mischvorgang genug Präparate für 5 Hektar Land dynamisieren. Die Dynamisierungsprogramme wurden sorgfältig geplant, um einen großartigen Wirbel zu erzeugen und die Entropie zwischen den Phasen zu maximieren. Jedes Material und jede Platzierung der Komponenten wurde sorgfältig durchdacht, um eine Störung des magischen Prozesses zu verhindern.

DYNAMISEUR BIODYNAMIQUE

Le Dynamiseur a été conçu pour permettre aux agriculteurs de tous types de mélanger de grandes quantités de préparations biodynamiques. Il peut dynamiser suffisamment de préparations pour 5 hectares de terres en une heure de mélange. Les programmes de dynamisation ont été méticuleusement planifiés pour créer un grand vortex et maximiser l'entropie entre les phases. Chaque matériau et emplacement des composants a été soigneusement étudié pour éviter toute interférence avec le processus magique.



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



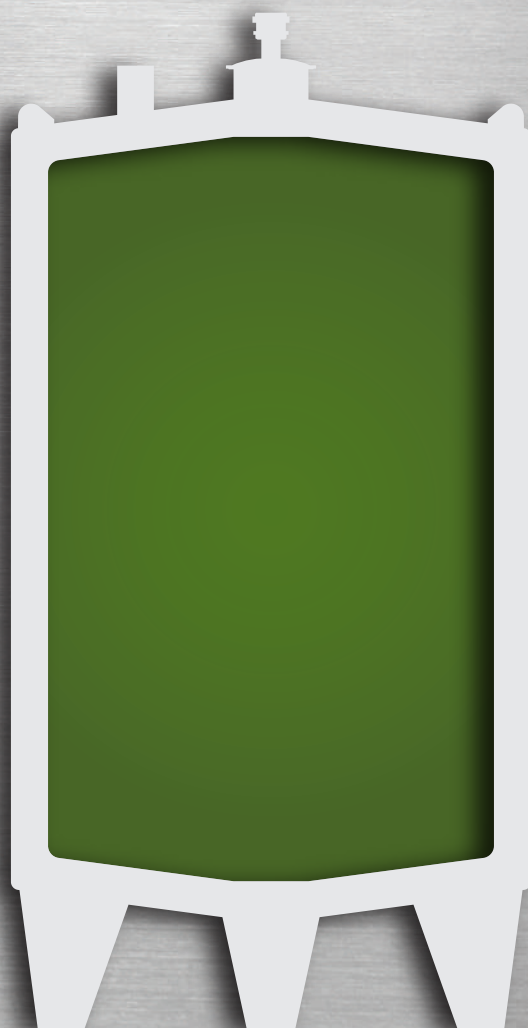
Adon Myrrh, Lebanon

10

OLIVE OIL TANKS

OLIVENÖLTANKS

CUVES D'HUILE D'OLIVE





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



OLIVE OIL STORAGE TANK

These stainless steel tanks were designed specifically for olive oil storage and have several quality-of-life features aimed at the olive oil industry. Conical bottoms enable purging, special valves make racking easy, and the inert gas fitting prevents oxidation.

OLIVENÖL LAGERTANK

Diese Edelstahltanks wurden speziell für die Lagerung von Olivenöl entwickelt und verfügen über eine Reihe von Qualitätsmerkmalen für die Olivenölindustrie. Konische Böden ermöglichen das Spülen, spezielle Ventile erleichtern das Abfüllen, und der Inertgasanschluss verhindert Oxidation.

CUVE DE STOCKAGE D'HUILE D'OLIVE

Ces réservoirs en acier inoxydable ont été conçus spécifiquement pour le stockage de l'huile d'olive et présentent plusieurs caractéristiques de qualité de vie destinées à l'industrie de l'huile d'olive. Les fonds coniques permettent la purge, des valves spéciales facilitent le soutirage et le raccord pour gaz inerte empêche l'oxydation.

BASIC EQUIPMENT

- Conical (centered) bottom – 30°
- Manhole Cover – Round Ø200 mm
- Manway Door – Oval (type LCL)
- Legs – Standard (Closed)
- Sample Tap (DN15)
- Partial Discharge – Ball valve (DN40 Garolla)
- Total Discharge – Ball valve (DN40 Garolla)
- Inert gas fitting
- Silicon gaskets
- Type Plate – With note card
- Ladder rack – Coat height 1500 mm onwards
- Welding – Brushed finish

GRUNDAUSSTATTUNG

- Konischer (zentrischer) Boden – 30°
- Domtür (Ø200 mm)
- Mannlochtür- oval (Typ LCL)
- Füße – Standard (geschlossen)
- Probierhahn (DN15)
- Klarablauf – Kugelventil (DN40 Garolla)
- Totalablauf – Kugelventil (DN40 Garolla)
- Inertgas-Anschluss
- Silikondichtungen
- Typenschild – Mit Notizkarte
- Leiterbügel – Mantelhöhe ab 1500 mm
- Schweißnähte – Gebürstetes Finish

EQUIPMENT DE BASE

- Fond conique (central) – 30°
- Trappe (Ø200 mm)
- Porte d'entrée, ovale (type LCL)
- Pieds fermées
- Dégustateur (DN15)
- Tirage au clair – vanne à boule (DN40 Garolla)
- Vidange total – vanne à boule (DN40 Garolla)
- Raccord de gaz inerte
- Joints en silicone
- Plaque d'identification
- Appui échelle – de virole hauteur 1500 mm
- Soudures brossé

ADDITIONAL EQUIPMENT

- Conical (centered) bottom – other angle
- Manhole Cover – Custom
- Manway Door – Custom
- Legs – Adjustable height and tilt
- Heating Jacket (0.3 m2/1000 L)
- Heating Jacket (>0.3 m2/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Thermowell (with PG9 fitting)
- Thermoregulator (digital)
- Ball or butterfly (Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas, etc.)
- Stainless Steel Caps (on all valves and fittings)
- Level Indicator – Ø16 mm acrylic tube (scaled, open)
- Decanter
- Welding – Brushed and polished (Ra<0.8 µm)

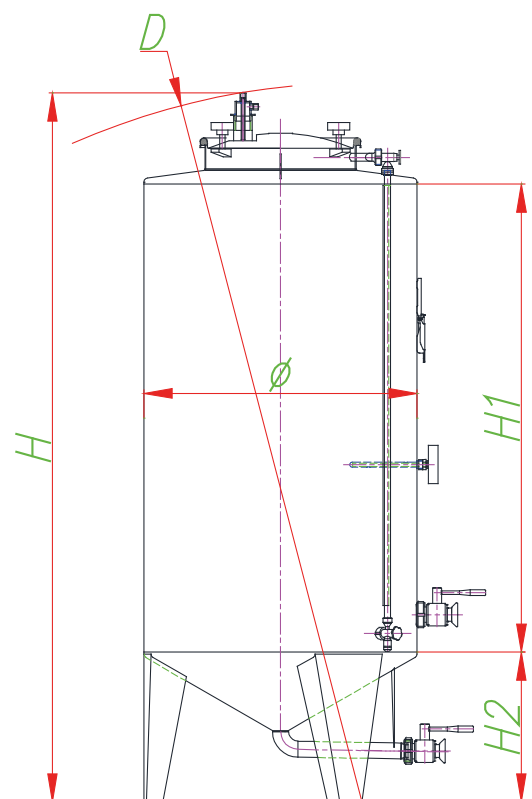
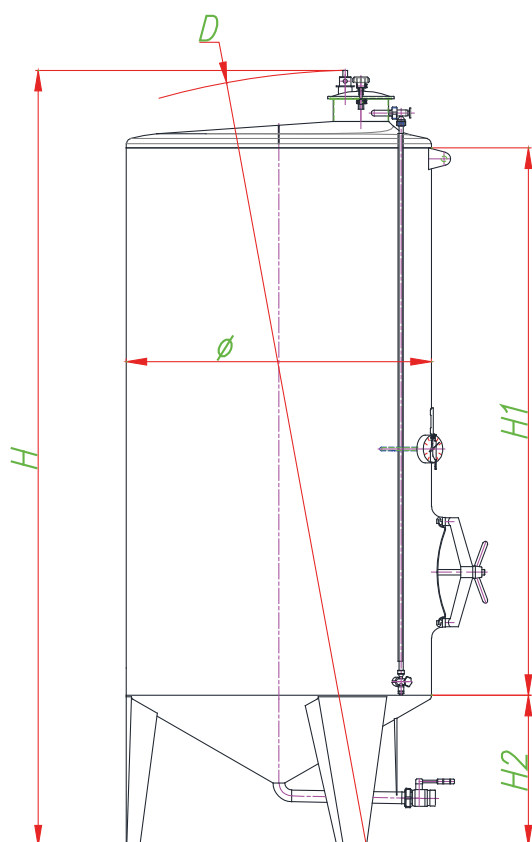
ZUSATZAUSSTATTUNG

- Konischer (zentrischer) Boden – Benutzerdefiniert
- Domtür – Benutzerdefiniert
- Mannlochtür – Benutzerdefiniert
- Füße – Höhen- und Neigungsverstellung
- Heizmantel (0.3 m2/1000 L)
- Heizmantel (>0.3 m2/1000 L)
- Thermometer (analog)
- Hülse für Temp. Sonde (mit PG9-Anschluss)
- Thermoregulator (digital)
- Kugel oder Schmetterling (Klemme, Garolla, WG, Macon, GAS usw.)
- Edelstahlkappen (an allen Ventilen und Anschlüsse)
- Füllstandsanzeige – Acrylrohr Ø16 mm (skaliert, offen)
- Dekanter
- Schweißnähte – gebürstet und poliert (Ra <0,8 µm)

ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- Fond conique (central) – d'autres dimensions
- Trappe avec d'autres dimensions
- Porte d'entrée avec d'autres dimensions
- Pieds réglable
- Surface d'échange pour chauffeur (0.3 m2/1000 L)
- Surface d'échange pour chauffeur (>0.3 m2/1000 L)
- Thermometer (analogique)
- Doigt de gant avec raccord Pg9
- Thermorégulateur
- Vanne à boule ou papillon (Clamp, Garolla, WG, Macon, GAS, etc.)
- Bouchon sur les vannes et raccords
- Indicateur de niveau – Ø16 mm tube acrylique (gradué, ouvert)
- Décanter
- Soudures – brossé et polie (Ra<0.8 µm)





Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Bottom/ top
ZU320A6	320 lit	637	1.610	1.000	400	B6/T3
ZU400A6	400 lit		1.860	1.250	400	B6/T3
ZU520A7	520 lit	730	1.895	1.250	400	B6/T3
ZU620A8	620 lit	797	2.049	1.250	500	B6/T1
ZU800A8	800 lit		2.299	1.500	500	B6/T1
ZU1000A8	1.000 lit		2.799	2.000	500	B6/T1
ZU1250A8	1.250 lit		3.299	2.500	500	B6/T1
ZU1500A8	1.500 lit		3.799	3.000	500	B6/T1
ZU800A10	800 lit	956	1.810	1.000	500	B6/T1
ZU950A10	950 lit		2.060	1.250	500	B6/T1
ZU1050A10	1.050 lit		2.210	1.400	500	B6/T1
ZU1150A10	1.150 lit		2.310	1.500	500	B6/T1
ZU1500A10	1.500 lit		2.810	2.000	500	B6/T1
ZU1850A10	1.850 lit		3.310	2.500	500	B6/T1
ZU2200A10	2.200 lit		3.810	3.000	500	B6/T1
ZU1350A11	1.350 lit	1.116	2.122	1.250	550	B6/T1
ZU1600A11	1.600 lit		2.372	1.500	550	B6/T1
ZU2050A11	2.050 lit		2.872	2.000	550	B6/T1
ZU2550A11	2.550 lit		3.372	2.500	550	B6/T1
ZU3050A11	3.050 lit		3.872	3.000	550	B6/T1
ZU4000A11	4.000 lit		4.872	4.000	550	B6/T1
ZU2100A13	2.100 lit	1.275	2.433	1.500	600	B6/T1
ZU2750A13	2.750 lit		2.933	2.000	600	B6/T1
ZU3350A13	3.350 lit		3.433	2.500	600	B6/T1
ZU4000A13	4.000 lit		3.933	3.000	600	B6/T1
ZU5300A13	5.300 lit		4.933	4.000	600	B6/T1
ZU2550A14	2.550 lit	1.402	2.492	1.500	650	B6/T1
ZU3350A14	3.350 lit		2.992	2.000	650	B6/T1
ZU4100A14	4.100 lit		3.492	2.500	650	B6/T1
ZU4900A14	4.900 lit		3.992	3.000	650	B6/T1
ZU6400A14	6.400 lit		4.992	4.000	650	B6/T1
ZU4350A16	4.350 lit	1.593	3.056	2.000	700	B6/T1
ZU5350A16	5.350 lit		3.556	2.500	700	B6/T1
ZU6350A16	6.350 lit		4.056	3.000	700	B6/T1
ZU8350A16	8.350 lit		5.056	4.000	700	B6/T1
ZU10350A16	10.350 lit		6.056	5.000	700	B6/T1
ZU5350A18	5.350 lit	1.752	3.117	2.000	750	B6/T1
ZU6550A18	6.550 lit		3.617	2.500	750	B6/T1
ZU7750A18	7.750 lit		4.117	3.000	750	B6/T1
ZU10150A18	10.150 lit		5.117	4.000	750	B6/T1
ZU6400A19	6.400 lit	1.911	3.230	2.000	800	B6/T2
ZU7850A19	7.850 lit		3.730	2.500	800	B6/T2
ZU9250A19	9.250 lit		4.230	3.000	800	B6/T2

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
Vinifiers
Insulated tanks
Pressure tanks
Beer tanks
Beer processing tanks
Other brewing equipment
Other tanks
Olive oil tanks
Hobby tanks
Customization





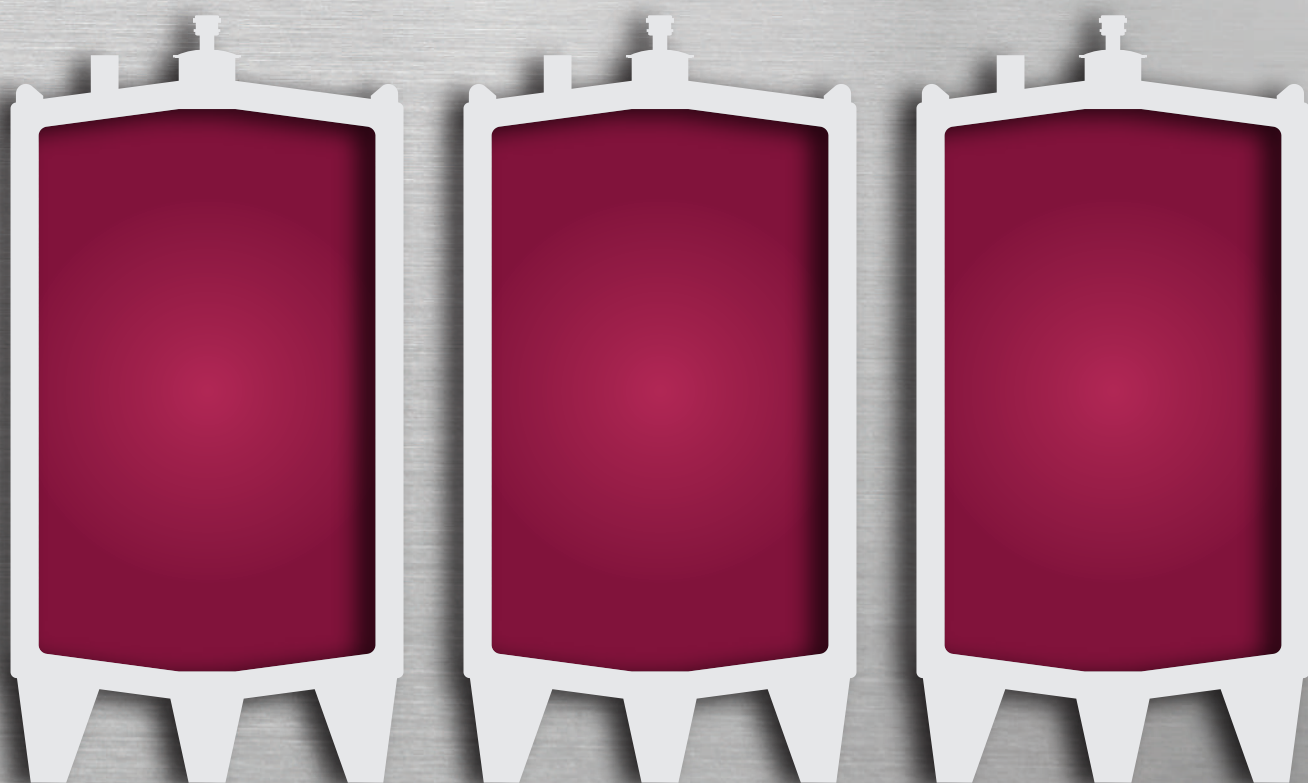
LETINA tanks with illumination

11

HOBBY TANKS

HOBBYTANKS

CUVES HOBBY





FLOATING LID TANK

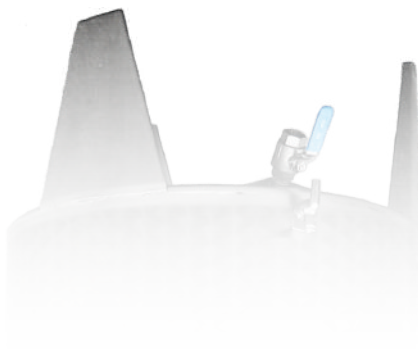
This is a variable capacity tank designed for hobbyists and amateurs. The coat isn't very thick, making it much more affordable – but less suitable for professional use. An air-tight seal is achieved by applying oil around the floating lid.

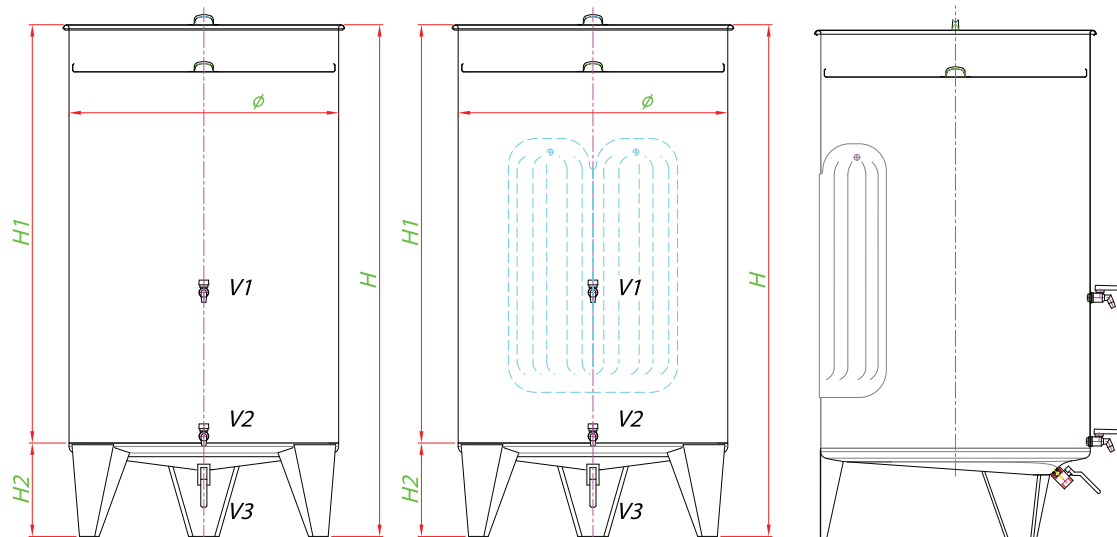
IMMERVOLLTANK (SCHWIMMDECKEL)

Dieser Immervolltank wurde für Bastler und Amateure entwickelt. Der Mantel ist nicht sehr dick, so dass es viel mehr erschwinglich - aber weniger geeignet für den professionellen Einsatz. Ein luftdichter Verschluss wird durch das Auftragen von Öl um den schwimmenden Deckel herum erreicht.

CUVE AVEC CHAPEAU FLOTTANT (L' HOBBY)

Cette cuve avec chapeau flottant a été conçue pour les hobbyistes et les amateurs. La couche n'est pas très épaisse, ce qui la rend beaucoup plus abordable - mais moins adaptée à un usage professionnel. Un joint étanche à l'air est obtenu en appliquant de l'huile autour du couvercle flottant.





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

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

Cooling/heating jacket optional
(starting volume 100L)

Doppelmantel Kühlung / Heizung - optional
(ab Volumen 100 L)

Enveloppe de refroidissement/chauffage
en option (volume de départ 100L)





AIR CAP TANK

This air cap tank is a variable capacity tank designed for hobbyists and amateurs. The coat isn't very thick, making it much more affordable – but less suitable for professional use. It achieves an air-tight seal using an inflatable gasket and pump.

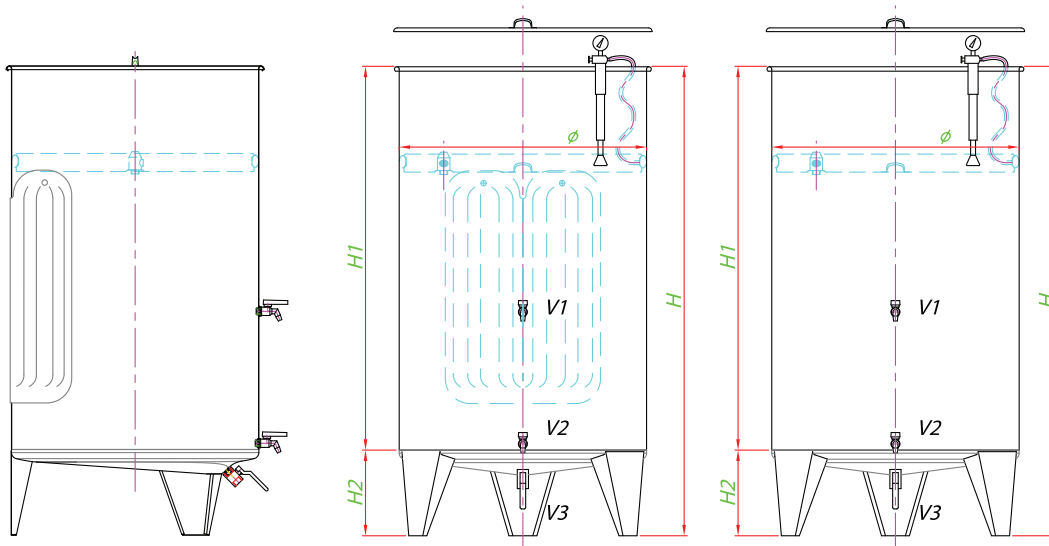
IMMERVOLLTANK (LUFTDECKEL)

Dieser Immervolltank mit einem Luftdeckel wurde für Bastler und Amateure entwickelt. Der Mantel ist nicht sehr dick, so dass es viel mehr erschwinglich - aber weniger geeignet für den professionellen Einsatz. Mit einer aufblasbaren Dichtung und einer Pumpe wird ein luftdichter Verschluss erreicht.

CUVE AVEC CHAPEAU FLOTTANT (L' AIR)

Cette cuve avec chapeau flottant a été conçue pour les hobbyistes et les amateurs. La couche n'est pas très épaisse, ce qui la rend beaucoup plus abordable - mais moins adaptée à un usage professionnel. Il réalise un joint étanche à l'air à l'aide d'un joint gonflable et d'une pompe.





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



Cooling/heating jacket optional
(starting volume 100L)

Doppelmantel Kühlung / Heizung - optional
(ab Volumen 100 L)

Enveloppe de refroidissement/chauffage
en option (volume de départ 100L)





Letina

Letina

LETINA production facility





BRANDY TANK

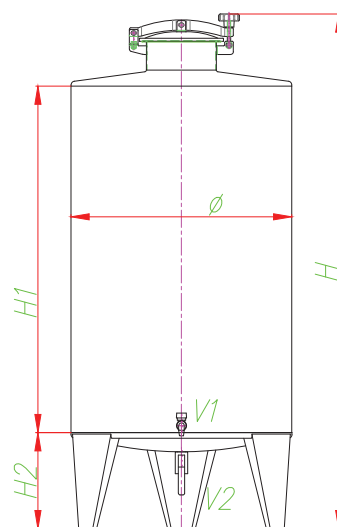
The brandy tank was specifically designed to store brandy, gin and other liquors. Stainless steel is odorless and imparts no taste, making it the perfect material for a long-term liquor storage vessel. Durable, high-quality materials enable the brandy tank to stay in pristine condition, even after years of professional usage.

SCHNAPSFASS

Schnapsfass wurde gestaltet zur Lagerung von Schnaps, Gin und anderen alkoholischen Getränken. Edelstahl ist geruchlos und verleiht keinen Geschmack, was es zum perfekten Material für ein Langzeit-Liquor-Lagergefäß macht. Langlebige, hochwertige Materialien ermöglichen es dem Tank, auch nach Jahren des professionellen Gebrauchs in makellosem Zustand zu bleiben.

CUVE DE STOCKAGE SPIRITUEUX

La cuve de brandy a été spécialement conçue pour stocker du cognac, du brandy, du gin et d'autres liqueurs. L'acier inoxydable est inodore et ne donne aucun goût, ce qui en fait le matériau idéal pour une cuve de stockage d'alcool à long terme. Des matériaux durables et de haute qualité permettent au cuve de rester en parfait état, même après des années d'utilisation professionnelle.



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



ZRU

Olive oil storage tank
Olivenöl Lagertank
Cuve de stockage d'huile d'olive



OLIVE OIL STORAGE TANK

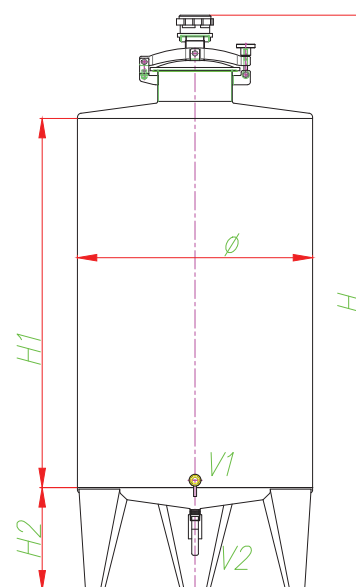
These stainless steel tanks were designed specifically for olive oil storage. Conical bottoms enable purging of olive oil. As a standard equipment you will receive relief valve DN50. You can replace this relief valve with inert gas fitting and use inert gas to prevent oxidation of oil. Inert gas fitting is not a standard equipment.

OLIVENÖL LAGERTANK

Diese Edelstahl tanks wurden speziell für die Lagerung von Olivenöl entwickelt. Konische Böden ermöglichen das Entleeren des Olivenöls. Als Standardausrüstung erhalten Sie ein Überdruckventil DN50. Sie können dieses Überdruckventil durch eine Inertgasarmatur ersetzen und Inertgas verwenden, um die Oxidation des Öls zu verhindern. Inertgasarmatur ist keine Standardausrüstung.

CUVE DE STOCKAGE D'HUILE D'OLIVE

Ces cuves en acier inoxydable ont été conçues spécifiquement pour le stockage de l'huile d'olive. Les fonds coniques permettent la purge de l'huile d'olive. En équipement standard, la cuve a une soupape pression/depression DN50. Vous pouvez remplacer cette soupape pression/depression par un raccord de gaz inerte et utiliser un gaz pour éviter l'oxydation de l'huile. Le raccord de gaz n'est pas un équipement standard.



Type	Volume	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	V1	V2
ZRU100A4	100 lit	420	1.290	750	300	DN15	3/4"
ZRU200A5	200 lit	510	1.550	1.000	300	DN15	3/4"
ZRU320A6	320 lit	637	1.560	1.000	300	DN15	3/4"
ZRU400A6	400 lit	637	1.810	1.250	300	DN15	3/4"



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



CYLINDRICAL CONICAL FERMENTER

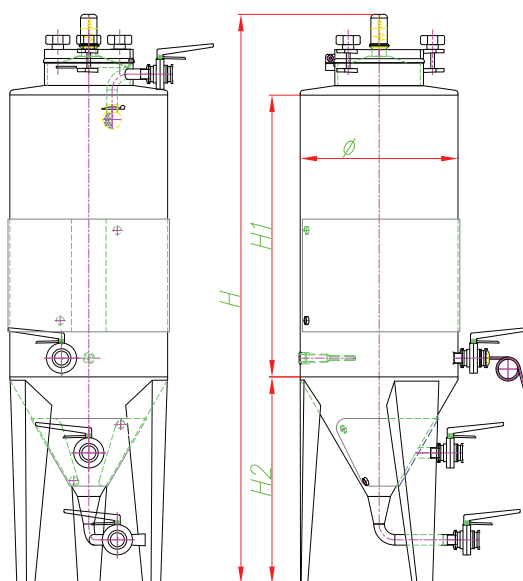
Hobby cylindrical conical fermenter for brewing with working pressure up to 1.5 bar. Basic equipment includes round manhole cover Ø200, total and clean discharge Tri-Clamp 1", cooling jacket on coat, sleeve for temperature probe, CIP washing ball and combined safety and vacuum valve. As an additional equipment you can choose between sampling valve Tri-Clamp 1" and cooling jacket on conical bottom.

ZYLINDRISCH-KONISCHER GÄRTANK

Zylindrisch-konischer Fermenter von Hobby zum Brauen mit einem Betriebsdruck von bis zu 1,5 bar. Zur Grundausstattung gehören eine runde Domtür am Deckel Ø200, eine Tri-Clamp 1"-Voll & Klar-Auslauf, ein Kühlmantel am Mantel, eine Hülse für einen Temperaturfühler, eine CIP-Waschkugel und ein kombiniertes Sicherheits- und Vakuumventil. Als Zusatzausstattung können Sie zwischen einem Probenahmeventil Tri-Clamp 1" und einem Kühlmantel am konischem Boden wählen.

FERMENTEUR À BIÈRE CONIQUE

Fermenteur cylindrique conique Hobby pour le brassage avec une pression de travail jusqu'à 1,5 bar. L'équipement de base comprend une trappe rond Ø200, un vidage total et tirage au clair Tri-Clamp 1", une surface d'échange pour refroidissement sur le fond, une doigr de gagne pour sonde de température, une boule de lavage CIP et une soupape de sécurité et de vide combinée. En tant qu'équipement supplémentaire, vous pouvez choisir entre une vanne degustateur Tri-Clamp 1" et une surface d'échange pour refroidissement sur fond conique.



Type	Filling volume	Maximum volume	Ø	H1	H2	H
ZBR50H4	50	70	420	400	550	1.210
ZBR100H4	100	120	420	750	550	1.560
ZBR150H5	150	180	510	750	600	1.615
ZBR200H5	200	230	510	1.000	600	1.865
ZBR320H6	320	380	637	1.000	700	1.975
ZBR400H6	400	460	637	1.250	700	2.225
ZBR520H7	520	620	730	1.250	800	2.330





 **Letina**



12

CUSTOMIZATION

ANPASSUNG

PERSONNALISATION



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

DIE ERSTEN **ÖKOLOGISCH NACHHALTIGEN TANKS** FÜR WEIN UND BIER, HERGESTELLT AUS OUTOKUMPUS CIRCLE GREEN, DEM WELTWEIT ERSTEN EDELSTAHL, DER **AUF NULL-EMISSION** ABZIELT.

LES PREMIÈRES **CUVES ÉCOLOGIQUES** POUR LE VIN ET LA BIÈRE, FABRIQUÉES EN CIRCLE GREEN D'OUTOKUMPU, LE PREMIER ACIER INOXYDABLE **ZÉRO AU MONDE**.



GREEN LINE TANK

Using Outokumpu's Green Circle material almost every tank from our catalog can become Green Line tank. Adopting sustainable technologies can enhance your reputation and align with consumer preferences for eco-friendly practices.

GREEN LINE TANK

Mit dem Green Circle-Material von Outokumpu kann fast jeder Tank aus unserem Katalog zu einem Green Line-Tank werden. Die Einführung nachhaltiger Technologien kann Ihren Ruf verbessern und den Verbraucherpräferenzen für umweltfreundliche Praktiken entsprechen.

GREEN LINE CUVE

Grâce au matériau Green Circle d'Outokumpu, presque toutes les cuves de notre catalogue peuvent devenir des cuves Green Line. L'adoption de technologies durables peut améliorer votre réputation et s'aligner sur les préférences des consommateurs en matière de pratiques respectueuses de l'environnement.



ESG

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

LETINA is committed to environmental sustainability by using electricity from renewable sources and actively recycling waste materials. Additionally, we invest in energy-efficient machinery to further reduce our ecological footprint.

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Schlagwort, es ist unsere Verantwortung.

LETINA setzt sich für ökologische Nachhaltigkeit ein, indem es Strom aus erneuerbaren Quellen nutzt und Abfallmaterialien aktiv recycelt. Darüber hinaus investieren wir in energieeffiziente Maschinen, um unseren ökologischen Fußabdruck weiter zu reduzieren.

La durabilité n'est pas seulement un mot à la mode, c'est notre responsabilité.

LETINA s'engage en faveur de la durabilité environnementale en utilisant de l'électricité provenant de sources renouvelables et en recyclant activement les déchets. De plus, nous investissons dans des machines économes en énergie pour réduire davantage notre empreinte écologique.



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 ist der weltweit führende Anbieter von **nachhaltigem Edelstahl** mit über 90 % recyceltem Material. Outokumpus **Circle Green**-Edelstahl hat einen um bis zu **93 % geringeren CO₂-Fußabdruck** im Vergleich zum weltweiten Durchschnitt.

Outokumpu est le leader mondial de **l'acier inoxydable durable** avec plus de 90 % de matériaux recyclés. L'acier inoxydable **Circle Green** d'Outokumpu a une **empreinte carbone jusqu'à 93 % inférieure** à la moyenne mondiale.

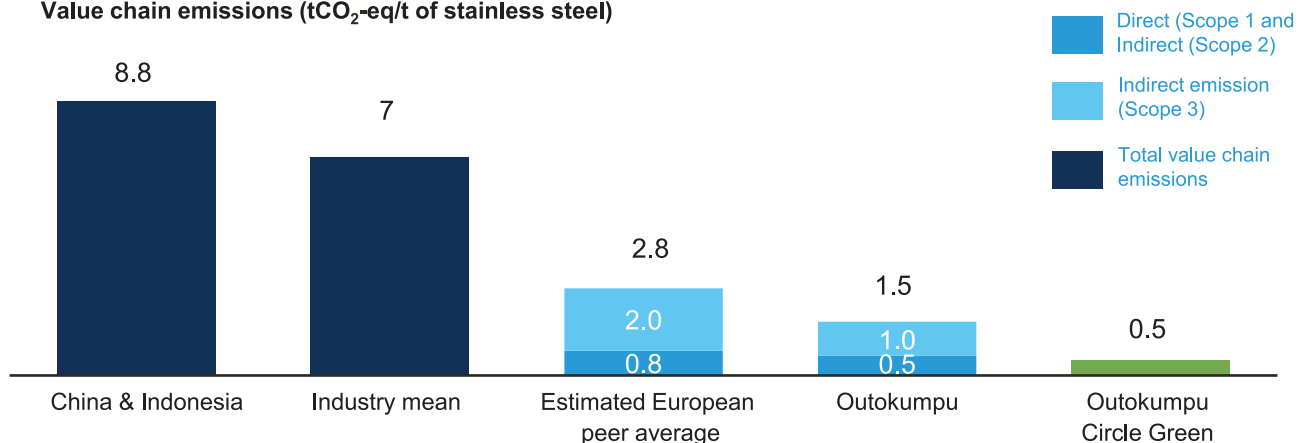


Outokumpu supports customers with the **lowest carbon footprint** in the industry, reducing 12 million tonnes of carbon emissions in 2023.

Outokumpu unterstützt Kunden mit dem **niedrigsten CO₂-Fußabdruck** der Branche und reduziert bis 2023 12 Millionen Tonnen CO₂-Emissionen.

Outokumpu accompagne ses clients avec **l'empreinte carbone la plus faible** du secteur, réduisant de 12 millions de tonnes les émissions de carbone en 2023.

Value chain emissions (tCO₂-eq/t of stainless steel)



Gangways and stairs

Laufstege und Treppen

Passerelles et escaliers



GANGWAYS AND STAIRS

Our company produces high-quality gangways and stairs made of stainless steel. These products are built to last, offering excellent resistance to corrosion and wear, making them suitable for a variety of environments. Our stainless steel gangways ensure safe and secure passage, while our stairs are designed with both functionality and safety in mind, featuring non-slip surfaces and sturdy construction. Whether for industrial, commercial, or residential use, our stainless steel gangways and stairs provide reliable and long-lasting solutions.

LAUFSTEGE UND TREPPEN

Unser Unternehmen stellt hochwertige Laufstege und Treppen aus Edelstahl her. Diese Produkte sind langlebig und bieten hervorragenden Korrosions- und Verschleißschutz, wodurch sie für eine Vielzahl von Umgebungen geeignet sind. Unsere Edelstahl-Laufstege gewährleisten einen sicheren und zuverlässigen Durchgang, während unsere Treppen sowohl funktional als auch sicher konzipiert sind und rutschfeste Oberflächen und eine robuste Konstruktion aufweisen. Ob für industrielle, kommerzielle oder private Nutzung, unsere Laufstege und Treppen aus Edelstahl bieten zuverlässige und langlebige Lösungen.

PASSERELLES ET ESCALIERS

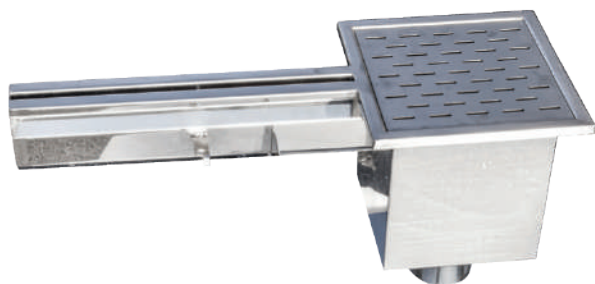
Notre entreprise produit des passerelles et des escaliers de haute qualité en acier inoxydable. Ces produits sont conçus pour durer, offrant une excellente résistance à la corrosion et à l'usure, ce qui les rend adaptés à une variété d'environnements. Nos passerelles en acier inoxydable garantissent un passage sûr et sécurisé, tandis que nos escaliers sont conçus pour être à la fois fonctionnels et sûrs, avec des surfaces antidérapantes et une construction robuste. Que ce soit pour une utilisation industrielle, commerciale ou résidentielle, nos passerelles et escaliers en acier inoxydable offrent des solutions fiables et durables.



Trench drainage

Rinnenentwässerung

Drainage de caniveau



TRENCH DRAINAGE

Our trench drainage system features standard stainless steel grating channels designed for robust performance and durability. The channels incorporate a siphoned floor drain equipped with a plate cover, ensuring efficient water flow management while preventing debris entry. Additionally, the system includes a removable basket, facilitating easy cleaning and maintenance. This sophisticated design not only enhances the overall efficiency of water drainage but also ensures a long-lasting, corrosion-resistant solution suitable for various industrial and commercial applications.

RINNENENTWÄSSERUNG

Unser Rinnensystem verfügt über standardmäßige Edelstahl-Gitterkanäle, die für eine robuste Leistung und Langlebigkeit ausgelegt sind. Die Kanäle sind mit einem siphonierten Bodeneinlauf mit Plattenabdeckung ausgestattet, der eine effiziente Wasserführung gewährleistet und gleichzeitig das Eindringen von Schmutz verhindert. Zusätzlich enthält das System einen herausnehmbaren Korb, der eine einfache Reinigung und Wartung ermöglicht. Dieses ausgeklügelte Design verbessert nicht nur die Gesamteffizienz der Wasserableitung, sondern sorgt auch für eine langlebige, korrosionsbeständige Lösung, die sich für verschiedene industrielle und gewerbliche Anwendungen eignet.

DRAINAGE DE CANIVEAU

Notre système de drainage en tranchée est doté de canaux de grille en acier inoxydable standard, conçus pour des performances robustes et une durabilité accrue. Les canaux intègrent un siphon de sol avec un couvercle de plaque, assurant une gestion efficace du flux d'eau tout en empêchant l'entrée de débris. De plus, le système comprend un panier amovible, facilitant ainsi le nettoyage et l'entretien. Ce design sophistiqué améliore non seulement l'efficacité globale du drainage de l'eau, mais assure également une solution durable et résistante à la corrosion, adaptée à diverses applications industrielles et commerciales.







Tank equipment

Tankausrüstung

Équipement de cuve

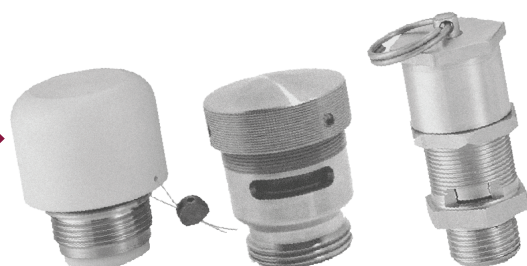
RELIEF VALVES
GÄRVENTIL
SOUPAPE DE/PRESSION



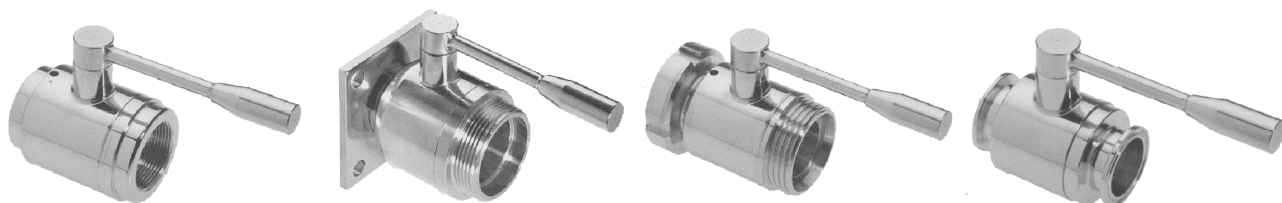
CIP BALLS
CIP KUGEL
CIP BOULE



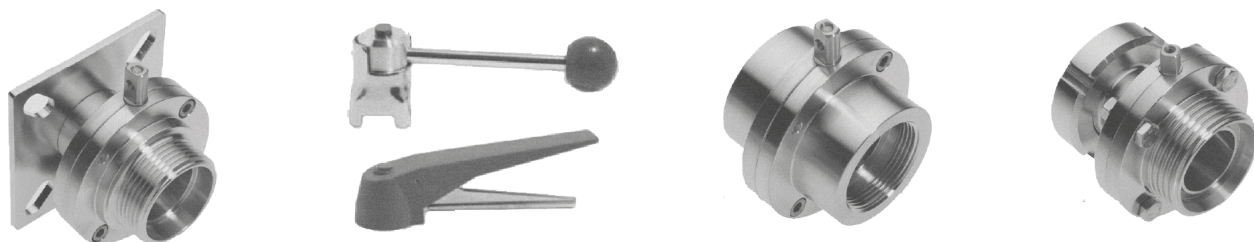
SECURITY/VACUUM VALVES
SICHERHEITS/VAKUUMVENTILE
VANNES DE SÉCURITÉ/VIDE



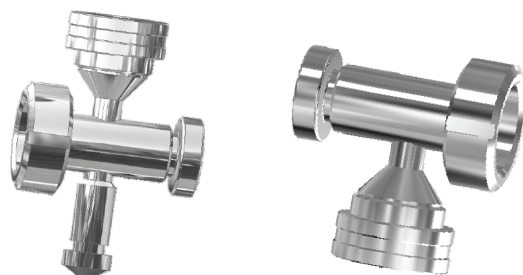
BALL VALVES
KUGELVENTIL
VANNE À BOULE



BUTTERFLY VALVES
SCHEIBENVENTIL
VANNE À PAPILLON



LEVEL INDICATOR VALVES
STANDANZEIGE-VENTIL
INDICATOR DE NIVEAU VANNE



SAMPLE TAP
PROBIERHAHN
DÉGUSTATEUR



MANHOLE COVERS
DOMTÜR
TRAPPE



MANWAY DOORS
MANNLOCHTÜR
PORTE D'ENTRÉE



OTHER EQUIPMENT
ANDERE AUSRÜSTUNG
AUTRE ÉQUIPEMENT



ADJUSTABLE LEGS
VERSTELLBARE FÜSSE
PIEDS RÉGLABLES



SIGHT GLASS
SCHAUGLASS
MIREUR AVEC ATTELAGES



THERMOMETER



THERMOREGULATOR

DECANTERS
DEKANTER
DÉCANTEURS



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



Materials and surface treatment

Materialien und Oberflächenbehandlung

Matériaux et traitement de surface

AISI304

W.Nr.1.4301

standard material
Standardmaterial
matériel standard

AISI316L

W.Nr.1.4404

optional material
optionales Material
matériel optionnel

CHEMICAL COMPOSITION %

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

BA FINISH



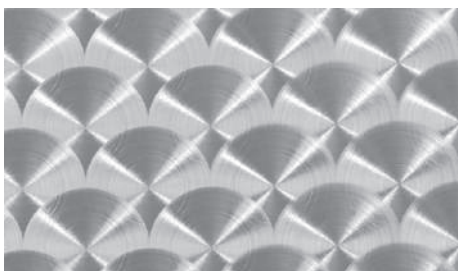
BA (IIIId) mirror polished, up to thickness 3mm
BA (IIIId) blank poliert, bis Stärke 3mm
BA (IIIId) miroir poli, jusqu'à épaisseur 3mm

2B FINISH



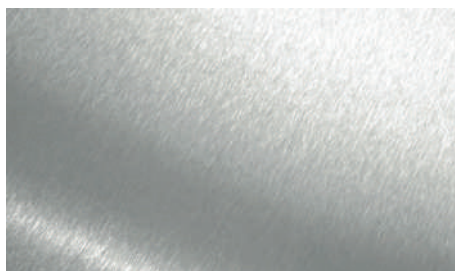
2B (IIIc) matte finish
2B (IIIc) matt
2B (IIIc) matte finition

CP FINISH



circle polished
marmoriert
polie bouchonné

SB FINISH



scotch brite finish
scotch brite gebürstet
scotch brite finition



Tank details

Details des Tanks

Détails de la cuve

FIXED LEGS
FESTE FÜSSE
PIEDS FIXES



ADJUSTABLE LEGS
VERSTELLBARE FÜSSE
PIEDS RÉGLABLES



CASTER WHEELS
LENKROLLEN
ROUES PIVOTANTES



FORKLIFT SKIRT
GABELSTAPLERBEFESTIGUNG
FIXATION POUR CHARIOT ÉLEVATEUR



MANUALLY WELDED COOLING JACKET
HANDGESCHWEISSTER DOPPELMANTEL-KÜHLUNG
SURFACE D'ÉCHANGE POUR REFROIDISSEMENT
SOUDÉE MANUELLEMENT



LASER WELDED COOLING JACKET
LASERSGESCHWEISSTER DOPPELMANTEL-KÜHLUNG
SURFACE D'ÉCHANGE POUR REFROIDISSEMENT
SOUDÉE AVEC LASER



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



Tops

Deckel

Toits



T1 CONICAL ECCENTRIC TOP
KONISCH-EXZENTRISCHER DECKEL
TOIT CONIQUE DÉCENTRE



T2 CONICAL ECCENTRIC TOP
KONISCH-EXZENTRISCHER DECKEL
TOIT CONIQUE DÉCENTRE



T3 CONICAL CENTRIC TOP
KONISCH ZENTRISCHER DECKEL
TOIT CONIQUE CENTRAL



T4 ROUNDED TOP
KLÖPPERDECKEL
TOIT BOMBÉ



T5 DIN28011 TOP
DIN28011 DECKEL
DIN28011 TOIT

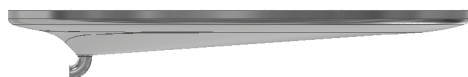


T6 DIN28013 TOP
DIN28013 DECKEL
DIN28013 TOIT

Bottoms

Boden

Fonds



B1 CONICAL ECCENTRIC BOTTOM
KONISCH-EXZENTRISCHER BODEN
FOND CONIQUE DÉCENTRE



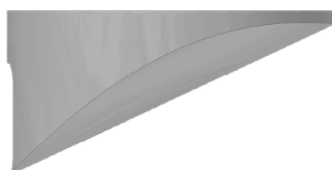
B2 CONICAL ECCENTRIC BOTTOM
KONISCH-EXZENTRISCHER BODEN
FOND CONIQUE DÉCENTRE



B3 CONICAL CENTRIC BOTTOM
KONISCH ZENTRISCHER BODEN
FOND CONIQUE CENTRAL



B4 FLAT BOTTOM WITH SLOPE
FLACHER BODEN MIT NEIGUNG
FOND PLAT INCLINÉ



B5 SPOON BOTTOM
LÖFFELBODEN
FOND CUILLÈRE



B6 CENTERED BOTTOM 30/45/60°
ZENTRICHER WINKEL 30/45/60°
FOND CONIQUE CENTRAL 30/45/60°



B7 ROUNDED BOTTOM
KLÖPPERBODEN
FOND BOMBÉ



B8 DIN28011 BOTTOM
DIN28011 BODEN
DIN28011 FOND



B9 DIN28013 BOTTOM
DIN28013 BODEN
DIN28013 FOND



Model	Diameter							
		T1	T2	T3	T4	T5	T6	
Z,ZK,IZO, Z D+G	<1753	S	O	O	O			Closed tanks
	=1911		S	O	O			
	>1911		S	O	O			
ZV	<1753	S	O	O	O			Variable capacity tanks
PZP	<1753							
	=1911							
	>1911							
PZPK								Vinificators
PV	<1753							
VIK,VIKM	<1753	S	O	O	O			
	<1753		S	O	O			Insulated tanks
	>1753		S	O	O			
VIKC			O	S	O			
VIKS	<1753	S	O	O	O			Pressure tanks
	>1753		S	O	O			
VIP,VIPM					S			Beer processing equipment
VIPS					S			
VIN				S	O			
T,TC							S	Customization
ZB						S		
ZBB,ZBS						S		
M	<1594							Other tanks
ZU	<1753	S	O	O				
	=1911		S	O				

Legend

S - Standard
O - Optional

Model	Diameter										
		B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	
Z,ZK,IZO, Z D+G	<1753	S	O	O	O		O	O			Beer processing equipment
	=1911		S	O	O		O	O			
	>1911			S	O		O	O			
ZV	<1753	S	O	O	O						Other brewing equipment
PZP	<1753	S	O	O							
	=1911		S	O							
	>1911			S							
PZPK					S						Other tanks
PV	<1753	S	O	O	O						
VIK,VIKM	<1753				S						
	<1753				S						Olive oil tanks
	>1753				S						
VIKC					S						
VIKS	<1753					S					Hobby tanks
	>1753					S					
						S					
VIP,VIPM						S					Customization
VIPS						S					
VIN				S				O			
T,TC										S	Other tanks
ZB							S				
ZBB,ZBS									S		
M	<1594	S	O								Other tanks
ZU	<1753						S				
	=1911						S				

Legend

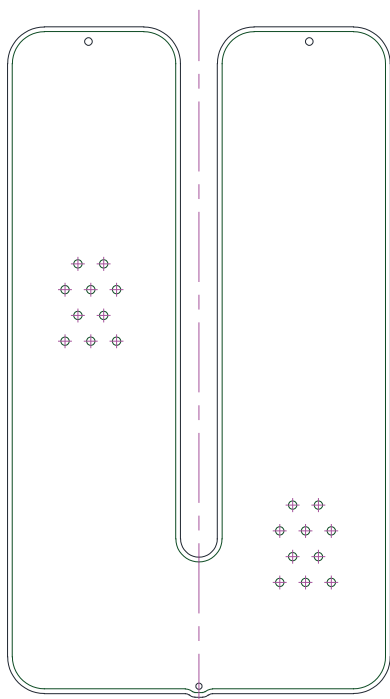
S - Standard
O - Optional



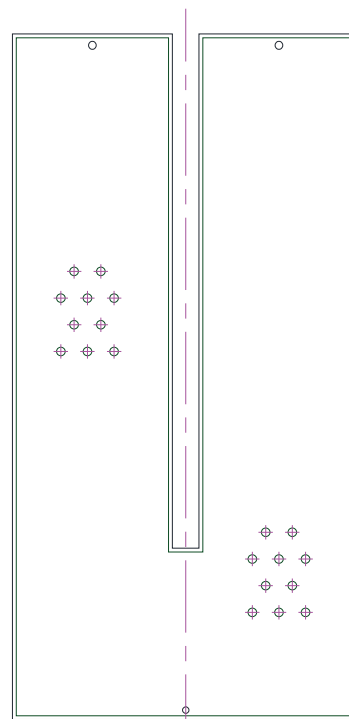
Heating/cooling jackets

Heiz-/Kühlmäntel

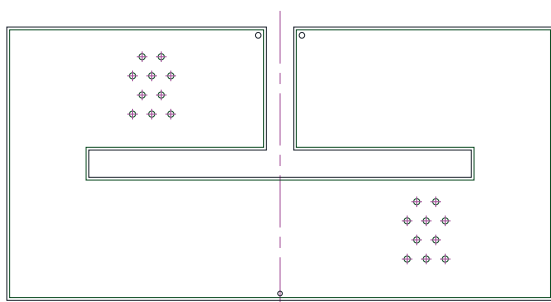
Enveloppes de chauffage/refroidissement



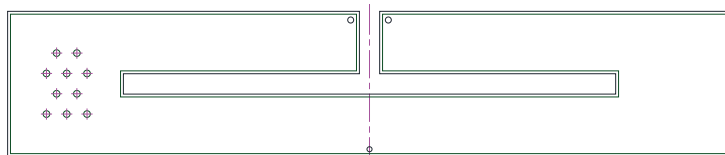
U1 U-SHAPE COOLING JACKET, LASER WELDED
U-FORM KÜHLMÄNTEL, LASERGESCHWEIßT
U-FORME DE SURFACE POUR REFROIDISSEMENT, SOUDÉ À LASER



U2 U-SHAPE COOLING JACKET, MANUAL WELDED
U-FORM KÜHLMÄNTEL, MANUAL GESCHWEIßT
U-FORME DE SURFACE POUR REFROIDISSEMENT, SOUDÉ À MAIN



U3 U-SHAPE COOLING JACKET, MANUAL WELDED
U-FORM KÜHLMÄNTEL, MANUAL GESCHWEIßT
U-FORME DE SURFACE POUR REFROIDISSEMENT, SOUDÉ À MAIN

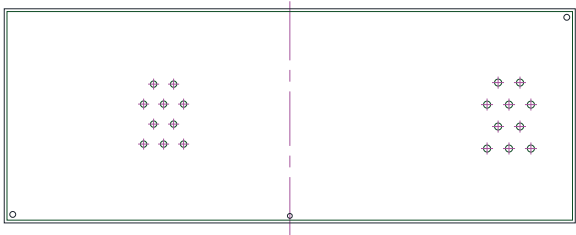


U4 U-SHAPE HEATING JACKET, MANUAL WELDED
U-FORM DOPPELMÄNTEL ZUR HEIZUNG,
MANUAL GESCHWEIßT
U-FORME DE SURFACE POUR CHAUFFEUR,
SOUDÉ À MAIN

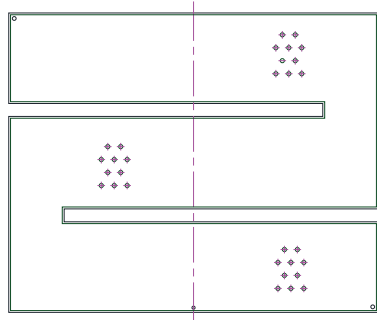


Model	U1	U2	U3	U4	R	S	B	K
Z,ZK,Z D+G, ZV,IZO	S	O	O	O	O	O	O	O
KR,KRK,KR D+G		S	O	O			O	
PZP,PZPK,PV		S	O	O	O	O	O	O
VIK,VIKC		O	O		O	S	O	O
VIKS,VIKM		O	O		O	S		O
VIP		O	O		O	S	O	O
VIPS,VIPM		O	O		O	S		O
VIN						S		O
T,TC		S						O
ZB,ZBB					S		S	O
ZBS		S						
M		S	O		O			
ZU	S	O					O	

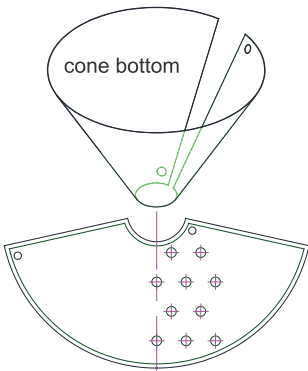
Legend S - Standard
O - Optional



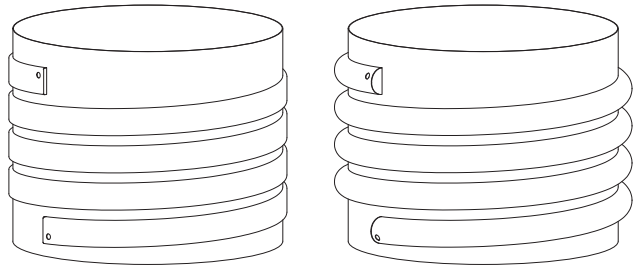
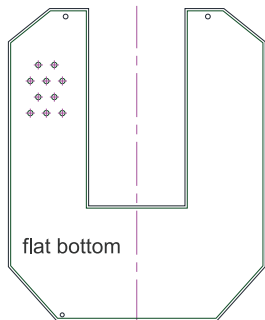
R R-SHAPE COOLING JACKET, MANUAL WELDED
R-FORM KÜHLMANTEL MANUAL GESCHWEIßT
R-FORME DE SURFACE POUR REFROIDISSEMENT,
SOUDÉ A MAIN



S S-SHAPE COOLING JACKET, MANUAL WELDED
S-FORM KÜHLMANTEL MANUAL GESCHWEIßT
S-FORME DE SURFACE POUR REFROIDISSEMENT,
SOUDÉ A MAIN



B COOLING/HEATING JACKET ON BOTTOM, MANUAL WELDED
DOPPELMANTEL ZUT KÜHLUNG/HEIZUNG AM BODEN,
MANNUEL GESCHWEIßT
SURFACE POUR REFROIDISSEMENT/CHAUFFEUR SUR LE FOND,
SOUDÉ A MAIN



K SPIRAL CANAL COOLING/HEATING JACKET
SPIRALKANAL-KÜHL-/HEIZMANTEL
L'ENVELOPPE DE REFROIDISSEMENT/CHAUFFAGE
À CANAL EN SPIRALE

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









Letina INTECH d.o.o.



Neumannova 2, 40000 Čakovec, Croatia



letina@letina.com



www.letina.com

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.

