

**LEDINEGG** **KÖGL**

Foto: Weingut Kripel

# Edelstahltanks

**Z** - Lagertank

4

**IZO** - Isolierter Lagertank

22

**ZK** - Lagertank mit zwei oder mehr Kammern

6

**T** - Drucktank

24

**KR** - Raumspartank

8

**PV** - Immervolltank für den Staplertransport

26

**PZP** - Immervolltank

10

**M** - Rührtank

28

**PZPK** - Immervolltank mit Schrägboden

12

**PP / PZ** - Immervolltank mit Schwimm- oder Luftdeckel

29

**D+G** - Lagertank in der Kombination unterer und oberer Behälter

14

**ZR** - Tank für Schnaps

30

**VIK** - Maischetank mit Überswallfunktion

16

**ZB** - Tank für Bier-Fermentation

30

**VIN** - Maische-Rührtank

18

**ZU** - Tank für Olivenöl

32

**VIP** - Maischetank

20

**ZBB** - Tank für Reinbier

34

Materialien + Zubehör

36

Referenzen

40



**KÖGL GMBH**

Untere Hauptstr. 255  
8462 Gamlitz

T: +43 (03453) 2384  
F: +43 (03453) 4370

[koeglgmbh@ledinegg.at](mailto:koeglgmbh@ledinegg.at)

[www.ledinegg.at](http://www.ledinegg.at)



Besuchen Sie  
unsere Website!



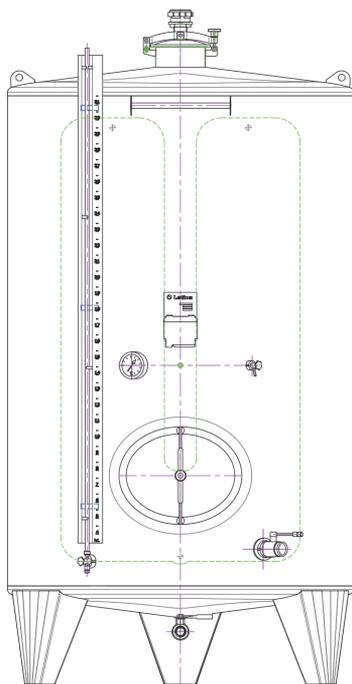
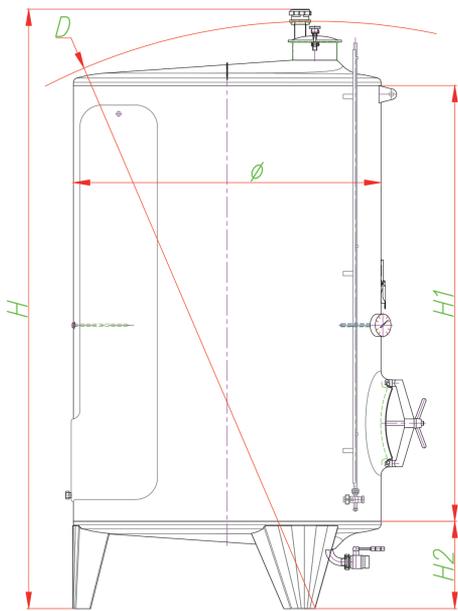
# Z

## Lagertank

Der geschlossene Tank wird für Lagerung und Fermentation von Wein und anderen flüssigen Lebensmitteln verwendet. Hochqualitative und starke Materialien garantieren Stabilität während der jahrelangen, professionellen Verwendung des Tanks. Die hochpolierte Oberfläche der Tank-Innenseite verhindert die Anlagerung von Weinstein und erleichtert somit die Reinigung des Tanks. Die vertikale Ausführung des Doppelmantels gewährleistet eine einwandfreie Kühlung auch dann, wenn der Tank nicht ganz voll ist.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Boden/Deckel
Z 500 A8	500	797	1611	1000	300	1560	B1/T1
Z 600 A8	600	797	1861	1250	300	1810	B1/T1
Z 750 A8	750	797	2111	1500	300	2060	B1/T1
Z 1000 A8	1000	797	2611	2000	300	2560	B1/T1
Z 1250 A8	1250	797	3111	2500	300	3060	B1/T1
Z 1500 A8	1500	797	3611	3000	300	3560	B1/T1
Z 750 A10	750	956	1622	1000	300	1570	B1/T1
Z 900 A10	900	956	1872	1250	300	1820	B1/T1
Z 1040 A10	1040	956	2022	1400	300	1970	B1/T1
Z 1100 A10	1100	956	2122	1500	300	2070	B1/T1
Z 1450 A10	1450	956	2622	2000	300	2570	B1/T1
Z 1800 A10	1800	956	3122	2500	300	3070	B1/T1
Z 2150 A10	2150	956	3622	3000	300	3570	B1/T1
Z 1250 A11	1250	1116	1884	1250	300	1830	B1/T1
Z 1500 A11	1500	1116	2134	1500	300	2080	B1/T1
Z 2000 A11	2000	1116	2634	2000	300	2580	B1/T1
Z 2450 A11	2450	1116	3134	2500	300	3080	B1/T1
Z 2950 A11	2950	1116	3634	3000	300	3580	B1/T1
Z 3950 A11	3950	1116	4634	4000	300	4580	B1/T1
Z 2000 A13	2000	1275	2245	1500	400	2191	B1/T1
Z 2600 A13	2600	1275	2745	2000	400	2691	B1/T1
Z 3250 A13	3250	1275	3245	2500	400	3190	B1/T1
Z 3900 A13	3900	1275	3745	3000	400	3690	B1/T1
Z 5150 A13	5150	1275	4745	4000	400	4690	B1/T1
Z 2400 A14	2400	1402	2250	1500	400	2221	B1/T1
Z 3200 A14	3200	1402	2750	2000	400	2696	B1/T1
Z 3950 A14	3950	1402	3250	2500	400	3196	B1/T1
Z 4700 A14	4700	1402	3750	3000	400	3695	B1/T1
Z 6250 A14	6250	1402	4750	4000	400	4695	B1/T1
Z 4150 A16	4150	1593	2764	2000	400	2730	B1/T1
Z 5100 A16	5100	1593	3264	2500	400	3209	B1/T1
Z 6100 A16	6100	1593	3764	3000	400	3708	B1/T1
Z 8100 A16	8100	1593	4764	4000	400	4708	B1/T1
Z 10100 A16	10100	1593	5764	5000	400	5708	B1/T1
Z 5000 A18	5000	1752	2775	2000	400	2786	B1/T1
Z 6200 A18	6200	1752	3275	2500	400	3232	B1/T1
Z 7450 A18	7450	1752	3775	3000	400	3719	B1/T1
Z 9850 A18	9850	1752	4775	4000	400	4719	B1/T1
Z 12200 A18	12200	1752	5775	5000	400	5719	B1/T1
Z 6000 A19	6000	1911	2938	2000	500	2922	B2/T2
Z 7450 A19	7450	1911	3438	2500	500	3382	B2/T2
Z 8850 A19	8850	1911	3938	3000	500	3881	B2/T2
Z 11700 A19	11700	1911	4938	4000	500	4881	B2/T2
Z 14600 A19	14600	1911	5938	5000	500	5881	B2/T2
Z 8750 A21	8750	2071	3455	2500	500	3533	B3/T2
Z 10400 A21	10400	2071	3955	3000	500	3969	B3/T2
Z 13800 A21	13800	2071	4955	4000	500	4905	B3/T2
Z 17100 A21	17100	2071	5955	5000	500	5903	B3/T2
Z 20500 A21	20500	2071	6955	6000	500	6903	B3/T2
Z 10200 A22	10200	2230	3473	2500	500	3591	B3/T2
Z 12200 A22	12200	2230	3973	3000	500	4021	B3/T2
Z 16100 A22	16100	2230	4973	4000	500	4921	B3/T2
Z 20000 A22	20000	2230	5973	5000	500	5919	B3/T2
Z 23900 A22	23900	2230	6973	6000	500	6919	B3/T2
Z 15300 A25	15300	2501	4002	3000	500	4143	B3/T2
Z 20200 A25	20200	2501	5002	4000	500	5022	B3/T2
Z 25100 A25	25100	2501	6002	5000	500	5955	B3/T2
Z 30000 A25	30000	2501	7002	6000	500	6953	B3/T2
Z 34900 A25	34900	2501	8002	7000	500	7952	B3/T2
Z 39800 A25	39800	2501	9002	8000	500	8951	B3/T2



### Grundausrüstung:

- FüÙe geschlossen
- Gärventil DN 50 PVC
- Typenschild mit Karte
- Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
- Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mm, mit Skala offen
- Thermometer, analog
- Probierhahn DN15
- Mannlochtür oval, CL Model
- Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
- Doppelmantel Kühlung 0,5m<sup>2</sup>/ 1.000 L
- Kugelventil DN32 am Klarablauf
- Kugelventil DN32 am Restablauf
- Schweißnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

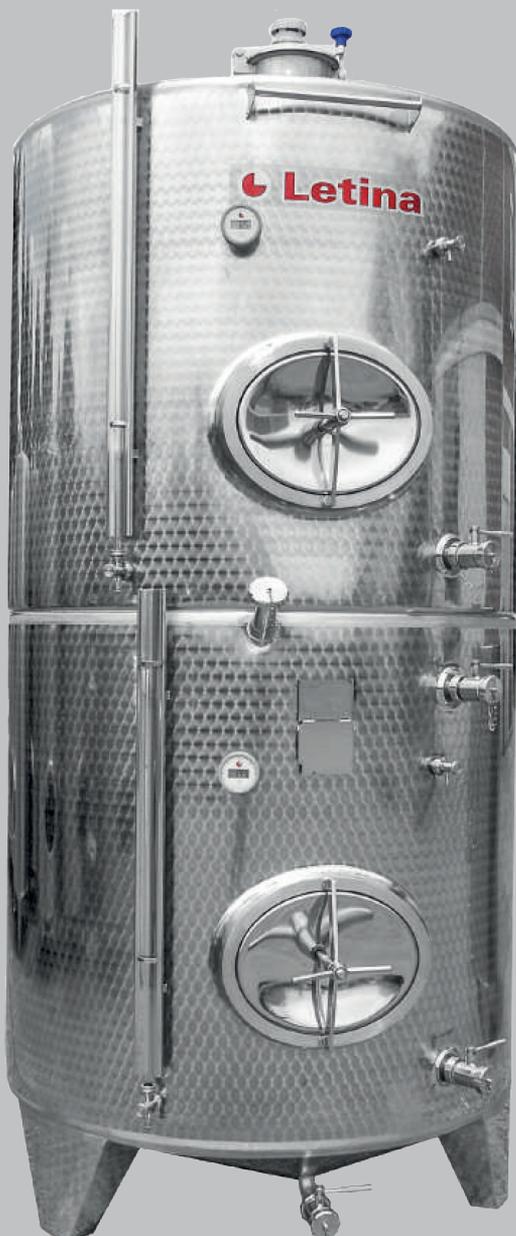
- Dom Ø200-600mm
- Domtür verschiedene Größen
- Programmierbarer Thermoregulator
- el.-magnet./el.-motorische Ventile
- Standanzeige geschlossen
- Standanzeigerohr Ø24 mm
- Verschiedene Größen und/oder Form der Mannlochtür
- Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...
- FüÙe höhenverstellbar
- Schräganschluss für Rührgerät
- Dekanter-Schwanenhals
- Boden & Deckel in spezieller Ausführung
- Doppelmantel für Heizung
- Wärmetauschplatte für Kühlung/ Heizung, 0,4m<sup>2</sup>/1.000 L
- Doppelmantel für Kühlung, größer als 0,5m<sup>2</sup>/1.000 L
- Inertgas-Anschluss
- Blindkappen für Ventile/Anschlüsse
- Rauheit Ra<0,8µ



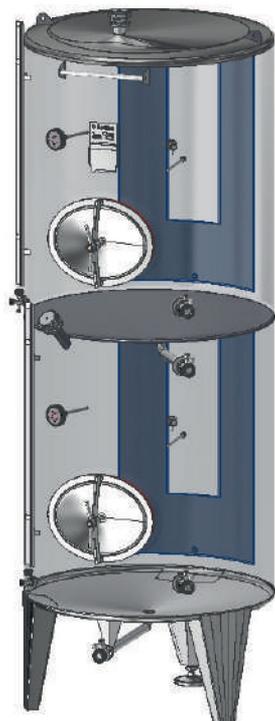
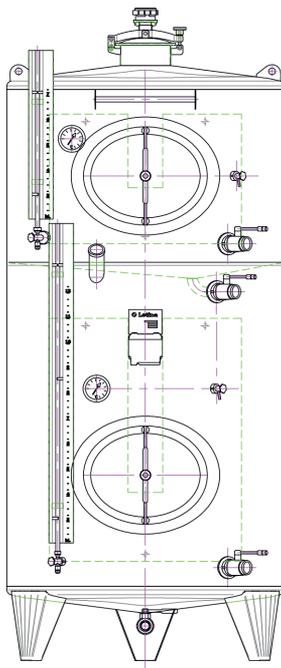
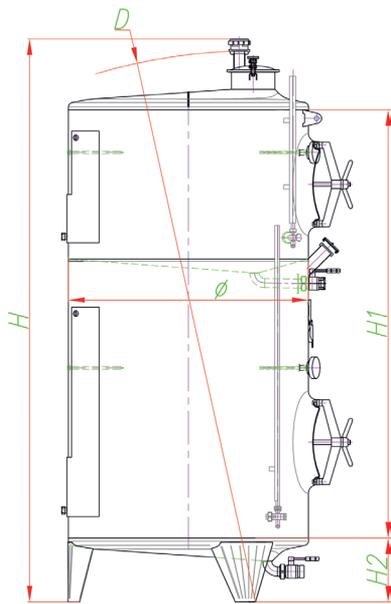
# ZK

## Lagertank mit zwei oder mehr Kammern

Dieser Tank wird zur Fermentation und Lagerung von Wein und anderen flüssigen Lebensmitteln verwendet. Der geschlossene Stapeltank ermöglicht eine optimale Nutzung des Kellerraums. Hochqualitative und starke Materialien garantieren Stabilität während der langen und professionellen Nutzung des Tanks. Alle Ventile auf dem Behälter sind durch eine Gewindeverbindung und Dichtung befestigt, wodurch das Entfernen beim Waschen erleichtert wird.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Boden/Deckel
ZK 500 A8	500	797	1611	1000	300	1560	B1/T1
ZK 600 A8	600	797	1861	1250	300	1810	B1/T1
ZK 750 A8	750	797	2111	1500	300	2060	B1/T1
ZK 1000 A8	1000	797	2611	2000	300	2560	B1/T1
ZK 1250 A8	1250	797	3111	2500	300	3060	B1/T1
ZK 1500 A8	1500	797	3611	3000	300	3560	B1/T1
ZK 750 A10	750	956	1622	1000	300	1570	B1/T1
ZK 900 A10	900	956	1872	1250	300	1820	B1/T1
ZK 1040 A10	1040	956	2022	1400	300	1970	B1/T1
ZK 1100 A10	1100	956	2122	1500	300	2070	B1/T1
ZK 1450 A10	1450	956	2622	2000	2300	2570	B1/T1
ZK 1800 A10	1800	956	3122	2500	300	3070	B1/T1
ZK 2150 A10	2150	956	3622	3000	300	3570	B1/T1
ZK 1250 A11	1250	1116	1884	1250	300	1830	B1/T1
ZK 1500 A11	1500	1116	2134	1500	300	2080	B1/T1
ZK 2000 A11	2000	1116	2634	2000	300	2580	B1/T1
ZK 2450 A11	2450	1116	3134	2500	300	3080	B1/T1
ZK 2950 A11	2950	1116	3634	3000	300	3580	B1/T1
ZK 3950 A11	3950	1116	4634	4000	300	4580	B1/T1
ZK 2000 A13	2000	1275	2245	1500	400	2191	B1/T1
ZK 2600 A13	2600	1275	2745	2000	400	2691	B1/T1
ZK 3250 A13	3250	1275	3245	2500	400	3190	B1/T1
ZK 3900 A13	3900	1275	3745	3000	400	3690	B1/T1
ZK 5150 A13	5150	1275	4745	4000	400	4690	B1/T1
ZK 2400 A14	2400	1402	2250	1500	400	2221	B1/T1
ZK 3200 A14	3200	1402	2750	2000	400	2696	B1/T1
ZK 3950 A14	3950	1402	3250	2500	400	3196	B1/T1
ZK 4700 A14	4700	1402	3750	3000	400	3695	B1/T1
ZK 6250 A14	6250	1402	4750	4000	400	4695	B1/T1
ZK 4150 A16	4150	1593	2764	2000	400	2730	B1/T1
ZK 5100 A16	5100	1593	3264	2500	400	3209	B1/T1
ZK 6100 A16	6100	1593	3764	3000	400	3708	B1/T1
ZK 8100 A16	8100	1593	4764	4000	400	4708	B1/T1
ZK 10100 A16	10100	1593	5764	5000	400	5708	B1/T1
ZK 5000 A18	5000	1752	2775	2000	400	2786	B1/T1
ZK 6200 A18	6200	1752	3275	2500	400	3232	B1/T1
ZK 7450 A18	7450	1752	3775	3000	400	3719	B1/T1
ZK 9850 A18	9850	1752	4775	4000	400	4179	B1/T1
ZK 12200 A18	12200	1752	5775	5000	400	5719	B1/T1
ZK 6000 A19	6000	1911	2938	2000	500	2922	B2/T2
ZK 7450 A19	7450	1911	3438	2500	500	3382	B2/T2
ZK 8850 A19	8850	1911	3938	3000	500	3881	B2/T2
ZK 11700 A19	11700	1911	4938	4000	500	4881	B2/T2
ZK 14600 A19	14600	1911	5938	5000	500	5881	B2/T2
ZK 8750 A21	8750	2071	3455	2500	500	3533	B3/T2
ZK 10400 A21	10400	2071	3955	3000	500	3969	B3/T2
ZK 13800 A21	13800	2071	4955	4000	500	4905	B3/T2
ZK 17100 A21	17100	2071	5955	5000	500	5903	B3/T2
ZK 20500 A21	20500	2071	6955	6000	500	6903	B3/T2
ZK 10200 A22	10200	2230	3473	2500	500	3591	B3/T2
ZK 12200 A22	12200	2230	3973	3000	500	4021	B3/T2
ZK 16100 A22	16100	2230	4973	4000	500	4921	B3/T2
ZK 20000 A22	20000	2230	5973	5000	500	5919	B3/T2
ZK 23900 A22	23900	2230	6973	6000	500	6919	B3/T2
ZK 15300 A25	15300	2501	4002	3000	500	4143	B3/T2
ZK 20200 A25	20200	2501	5002	4000	500	5022	B3/T2
ZK 25100 A25	25100	2501	6002	5000	500	5955	B3/T2
ZK 30000 A25	30000	2501	7002	6000	500	6953	B3/T2
ZK 34900 A25	34900	2501	8002	7000	500	7952	B3/T2
ZK 39800 A25	39800	2501	9002	8000	500	8951	B3/T2



### Grundausrüstung:

- Füße geschlossen
- Gärventil DN 50 PVC
- Typenschild mit Karte
- Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm
- Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mm, mit Skala offen
- Thermometer, analog
- Probierhahn DN15
- Mannlochtür oval, CL Model
- Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9
- Doppelmantel Kühlung 0,5m<sup>2</sup>/ 1.000 L
- Kugelventil DN32 am Klarablauf
- Kugelventil DN32 am Restablauf
- Schweißnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

- Dom Ø200-600mm
- Domtür verschiedene Größen
- Programmierbarer Thermoregulator
- el.-magnet./el.-motorische Ventile
- Standanzeige geschlossen
- Standanzeigerohr Ø24 mm
- Verschiedene Größen und/oder Form der Mannlochtür
- Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...
- Füße höhenverstellbar
- Schräganschluss für Rührgerät
- Dekanter-Schwanenhals
- Boden & Deckel in spezieller Ausführung
- Doppelmantel für Heizung
- Wärmetauschplatte für Kühlung/ Heizung, 0,4m<sup>2</sup>/1.000 L
- Doppelmantel für Kühlung, größer als 0,5m<sup>2</sup>/1.000 L
- Inertgas-Anschluss
- Blindkappen für Ventile/Anschlüsse
- Rauheit Ra<0,8µ

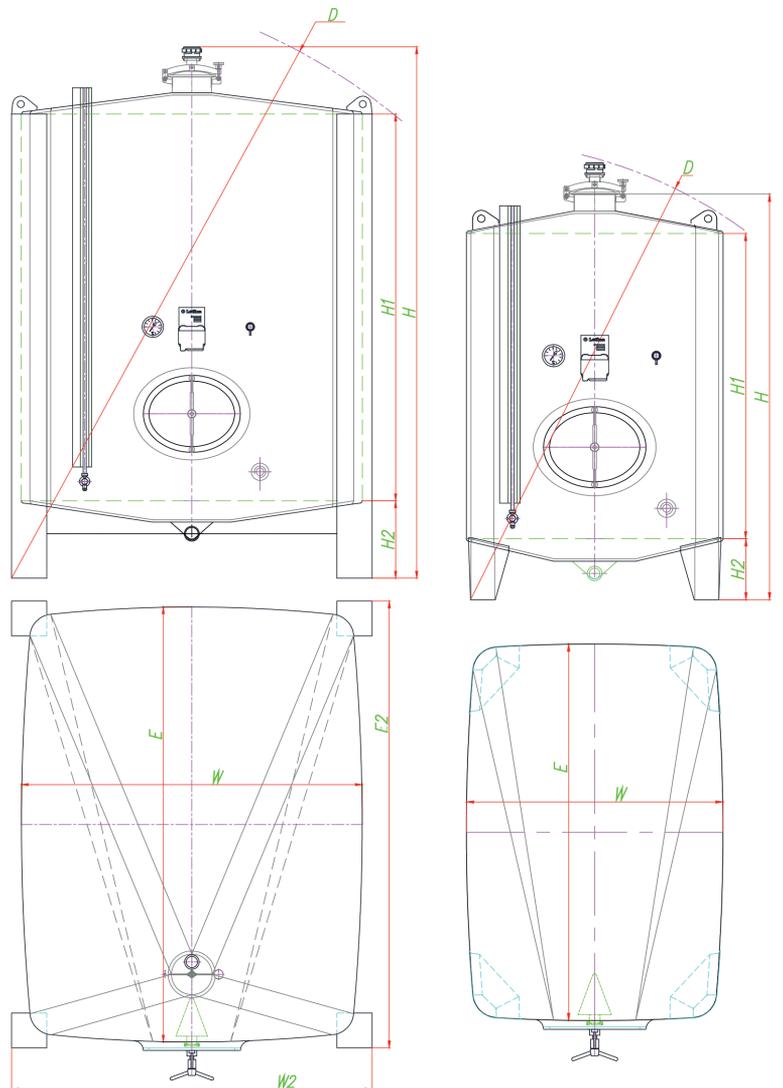


# KR

## Raumspartank

Der quadratische Tank wird zur Fermentation und Lagerung von Wein und anderen flüssigen Lebensmitteln (Öl, Säfte, Essig, etc) verwendet. Wegen der rechteckigen Form bietet dieser Tank eine maximale Nutzung des Kellerraums. Die Kanten sind abgerundet, ohne scharfe Ecken und Rändern.

Type	Volumen L	W mm	W2 mm	E mm	E2 mm	H1 mm	H2 mm	H mm	D mm
KR 800 A8-14	800	750	-	1350	-	750	300	1370	1400
KR 1000 A8-14	1000	750	-	1350	-	1000	300	1620	1610
KR 1500 A8-14	1500	750	-	1350	-	1500	300	2120	2140
KR 2000 A8-14	2000	750	-	1350	-	2000	300	2620	2620
KR 1650 A10-17	1650	1000	-	1650	-	1000	300	1620	1690
KR 2450 A10-17	2450	1000	-	1650	-	1500	300	2120	2140
KR 3250 A10-17	3250	1000	-	1650	-	2000	300	2620	2620
KR 2400 A13-19	2400	1250	-	1850	-	1000	300	1650	1840
KR 3500 A13-19	3500	1250	-	1850	-	1500	300	2150	2250
KR 4600 A13-19	4600	1250	1330	1850	1910	2000	300	2650	2730
KR 4650 A15-21	4650	1500	1600	2050	2110	1500	400	2250	2560
KR 6150 A15-21	6150	1500	1600	2050	2110	2000	400	2750	2950
KR 7650 A15-21	7650	1500	1600	2050	2110	2500	400	3250	3390
KR 7900 A18-23	7900	1750	1850	2250	2310	2000	400	2750	3100
KR 9800 A18-23	9800	1750	1850	2250	2310	2500	400	3250	3520
KR 11650 A18-23	11650	1750	1850	2250	2310	3000	400	3750	3950
KR 12150 A20-25	12150	2000	2100	2450	2530	2500	500	3350	3720
KR 14500 A20-25	14500	2000	2100	2450	2530	3000	500	3850	4160
KR 16900 A20-25	16900	2000	2100	2450	2530	3500	500	4350	4600
KR 17700 A23-27	17700	2250	2350	2650	2730	3000	500	3850	4300
KR 20550 A23-27	20550	2250	2350	2650	2730	3500	500	4350	4720
KR 23400 A23-27	23400	2250	2350	2650	2730	4000	500	4850	5150





### Grundausrüstung:

FüÙe geschlossen  
 Gärventil DN 50 PVC  
 Typenschild mit Karte  
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm  
 Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mm, mit Skala offen  
 Thermometer, analog  
 Probierhahn DN15  
 Mannlochtür oval, CL Model  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9  
 Doppelmantel Kühlung 0,5m<sup>2</sup>/ 1.000 L  
 Kugelventil DN32 am Klarablauf  
 Kugelventil DN32 am Restablauf  
 Schweißnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

Dom Ø200-600mm  
 Domtür verschiedene Größen  
 Programmierbarer Thermoregulator  
 el.-magnet./el.-motorische Ventile  
 Standanzeige geschlossen  
 Standanzeigerohr Ø24 mm  
 Verschiedene Größen und/oder Form der Mannlochtür  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...  
 FüÙe höhenverstellbar  
 Schräganschluss für Rührgerät  
 Dekanter-Schwanenhals  
 Boden & Deckel in spezieller Ausführung  
 Doppelmantel für Heizung  
 Wärmetauschplatte für Kühlung/ Heizung, 0,4m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Doppelmantel für Kühlung, größer als 0,5m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Inertgas-Anschluss  
 Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Rauheit Ra<0,8µ



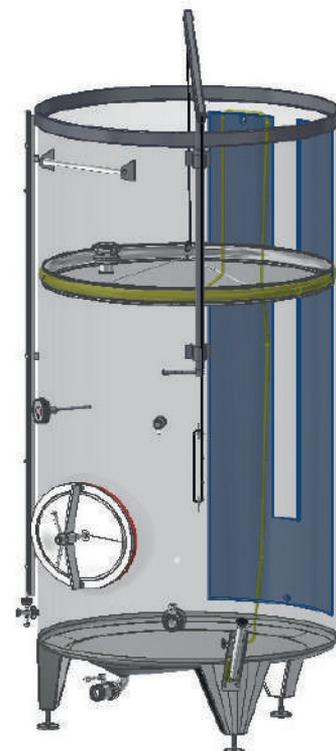
# PZP

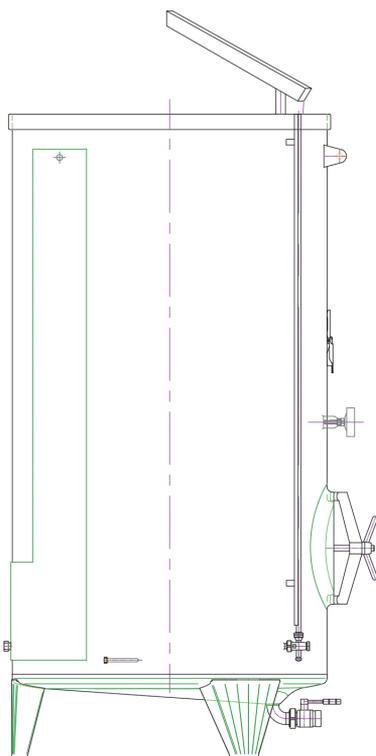
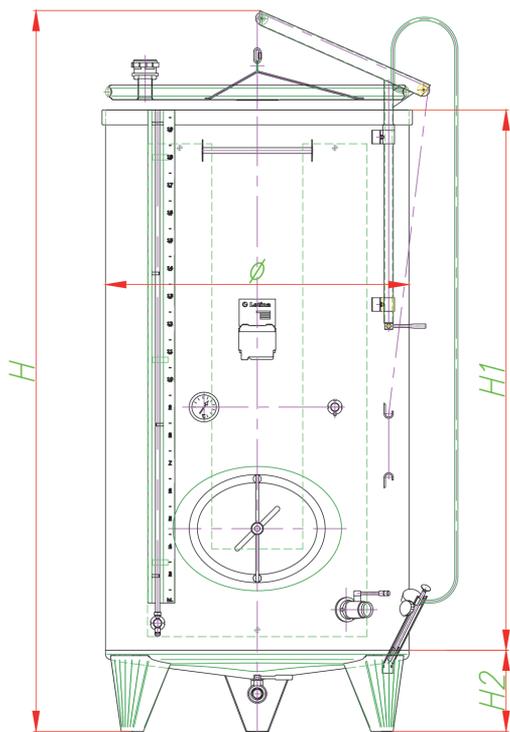
## Immervolltank

Der PZP-Tank eignet sich zur Fermentation, sowie Lagerung von Wein und anderen flüssigen Lebensmitteln. Die Fermentation und Lagerung wird durch den robusten Deckel mit Schlauch, dem Gärventil und die Pumpe ermöglicht. Der verstärkte Rand gibt dem Behälter zusätzliche Widerstandsfähigkeit und der Hebearm erleichtert die Handhabung des Deckels. Die Pumpe ist am Fuß befestigt um das Aufpumpen des Schwimmdeckels zu erleichtern.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Boden/Deckel
PZP 320 A6	320	638	1300	1000	300	B1
PZP 400 A6	400	638	1550	1250	300	B1
PZP 480 A6	480	638	1800	1500	300	B1
PZP 420 A7	420	731	1300	1000	300	B1
PZP 530 A7	530	731	1550	1250	300	B1
PZP 630 A7	630	731	1800	1500	300	B1
PZP 500 A8	500	797	1300	1000	300	B1
PZP 630 A8	630	797	1550	1250	300	B1
PZP 750 A8	750	797	1800	1500	300	B1
PZP 900 A10	900	956	1550	1250	300	B1
PZP 1100 A10	1100	956	2150	1500	300	B1
PZP 1400 A10	1400	956	2650	2000	300	B1
PZP 1200 A11	1200	1116	1550	1250	300	B1
PZP 1500 A11	1500	1116	2220	1500	300	B1
PZP 2000 A11	2000	1116	2700	2000	300	B1
PZP 1900 A13	1900	1275	2350	1500	400	B1
PZP 2500 A13	2500	1275	2850	2000	400	B1
PZP 3200 A13	3200	1275	3350	2500	400	B1
PZP 2300 A14	2300	1402	2350	1500	400	B1
PZP 3100 A14	3100	1402	2850	2000	400	B1
PZP 3900 A4	3900	1402	3350	2500	400	B1
PZP 4000 A16	4000	1593	2900	2000	400	B1
PZP 5000 A16	5000	1593	3400	2500	400	B1
PZP 6000 A16	6000	1593	3900	3000	400	B1
PZP 4900 A18	4900	1752	2950	2000	400	B1
PZP 6100 A18	6100	1752	3450	2500	400	B1
PZP 7300 A18	7300	1752	3950	3000	400	B1
PZP 7300 A19	7300	1911	3600	2500	500	B2
PZP 8700 A19	8700	1911	4100	3000	500	B2
PZP 11600 A19	11600	1911	5100	4000	500	B2
PZP 8600 A21	8600	2071	3600	2500	500	B3
PZP 10200 A21	10200	2071	4100	3000	500	B3
PZP 13600 A21	13600	2071	5100	4000	500	B3
PZP 11900 A22	11900	2230	3500	3000	500	B3
PZP 15800 A22	15800	2230	4500	4000	500	B3
PZP 19700 A22	19700	2230	5500	5000	500	B3
PZP 15000 A25	15000	2501	3500	3000	500	B3
PZP 19900 A25	19900	2501	4500	4000	500	B3
PZP 24800 A25	24800	2501	5500	5000	500	B3





### Grundausrüstung:

Pneumatischer Schwimmdeckel, Schlauch, Pumpe  
 Füße geschlossen  
 Gärventil DN 50 PVC  
 Typenschild mit Karte  
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm  
 Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mm, mit Skala offen  
 Galgen mit Halterung  
 Thermometer, analog  
 Proberhahn DN15  
 Mannlochtür oval, CL Model  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9  
 Doppelmantel Kühlung 0,5m<sup>2</sup>/ 1.000 L  
 Kugelventil DN32 am Klarablauf  
 Kugelventil DN32 am Restablauf  
 Schweißnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

Programmierbarer Thermoregulator  
 el.-magnet./el.-motorische Ventile  
 Standanzeigerohr Ø24 mm  
 Verschiedene Größen und/oder Form der Mannlochtür  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...  
 Füße höhenverstellbar  
 Seilwinde  
 Schräganschluss für Rührgerät  
 Dekanter-Schwanenhals  
 Boden in spezieller Ausführung  
 Doppelmantel für Heizung  
 Wärmetauschplatte für Kühlung/Heizung, 0,4m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Doppelmantel für Kühlung, größer als 0,5m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Überschwalleinrichtung am Schwimmdeckel  
 Sieb am Zylinder  
 Rauheit Ra<0,8µ



# PZPK

Immervolltank mit  
Schrägboden

Dieser Tank eignet sich zur Lagerung und Fermentation von Maische, Wein und anderen flüssigen Lebensmitteln. Dies wird durch den robusten Deckel mit Schlauch, Gärventil und Pumpe ermöglicht.

Die große, quadratische Mannlochtür und der schräge Boden ermöglichen die einfache Leerung des Behälters.

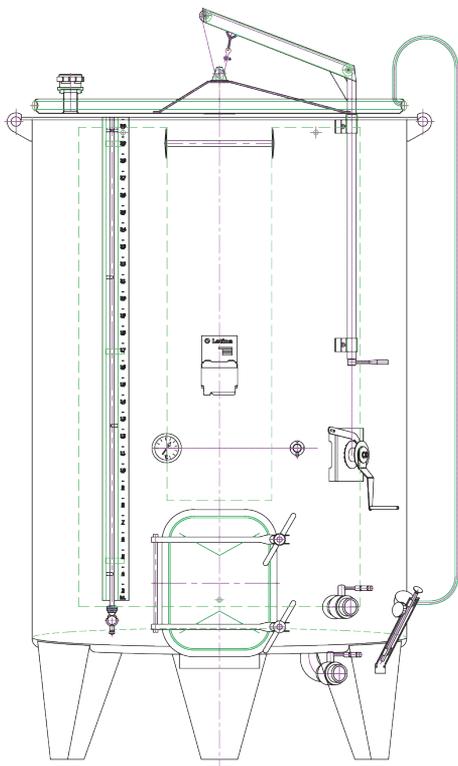
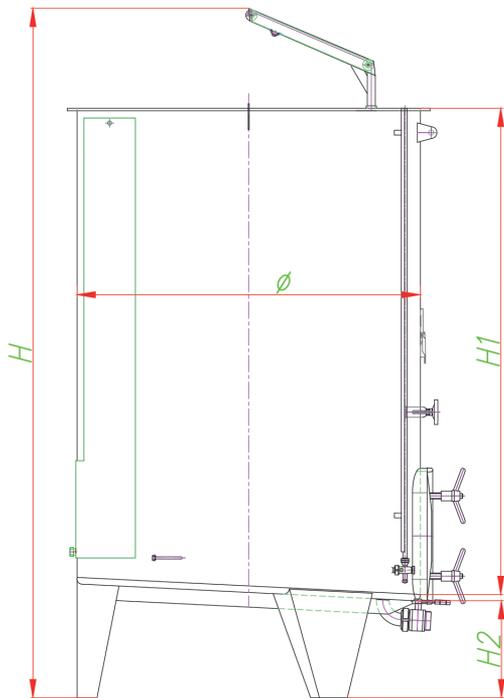
Der Hebearm erleichtert eine einfache Handhabung des Deckels. Die Pumpe ist am Fuß befestigt, um das Aufpumpen des Schwimmdeckels zu erleichtern.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Boden/Deckel
PZPK 300 A6	300	638	1300*	1000	300	B4
PZPK 390 A6	390	638	1550*	1250	300	B4
PZPK 470 A6	470	638	1800*	1500	300	B4
PZPK 410 A7	410	731	1300*	1000	300	B4
PZPK 510 A7	510	731	1550*	1250	300	B4
PZPK 620 A7	620	731	1800*	1500	300	B4
PZPK 490 A8	500	797	1300*	1000	300	B4
PZPK 610 A8	630	797	1550*	1250	300	B4
PZPK 730 A8	750	797	1800*	1500	300	B4
PZPK 880 A10	880	956	1550*	1250	300	B4
PZPK 1050 A10	1050	956	2150	1500	300	B4
PZPK 1400 A10	1400	956	2650	2000	300	B4
PZPK 1150 A11	1150	1116	1550	1250	300	B4
PZPK 1400 A11	1400	1116	2220	1500	300	B4
PZPK 1900 A11	1900	1116	2700	2000	300	B4
PZPK 1850 A13	1850	1275	2350	1500	400	B4
PZPK 2500 A13	2500	1275	2850	2000	400	B4
PZPK 3150 A13	3150	1275	3350	2500	400	B4
PZPK 2250 A14	2250	1402	2350	1500	400	B4
PZPK 3050 A14	3050	1402	2850	2000	400	B4
PZPK 3800 A14	3800	1402	3350	2500	400	B4
PZPK 3950 A16	3950	1593	2900	2000	400	B4
PZPK 4900 A16	4900	1593	3400	2500	400	B4
PZPK 5900 A16	5900	1593	3900	3000	400	B4
PZPK 4750 A18	4750	1752	2950	2000	400	B4
PZPK 5950 A18	5950	1752	3450	2500	400	B4
PZPK 7150 A18	7150	1752	3950	3000	400	B4
PZPK 7050 A19	7050	1911	3600	2500	500	B4
PZPK 8500 A19	8500	1911	4100	3000	500	B4
PZPK 11300 A19	11300	1911	5100	4000	500	B4
PZPK 8250 A21	8250	2071	3600	2500	500	B4
PZPK 9950 A21	9950	2071	4100	3000	500	B4
PZPK 13300 A21	13300	2071	5100	4000	500	B4
PZPK 11500 A22	11500	2230	3500*	3000	500	B4
PZPK 15400 A22	15400	2230	4000*	4000	500	B4
PZPK 19300 A22	19300	2230	5500*	5000	500	B4
PZPK 144000 A25	14400	2501	3500*	3000	500	B4
PZPK 19300 A25	19300	2501	4500*	4000	500	B4
PZPK 24200 A25	24200	2501	5500*	5000	500	B4

\*ohne Galgen mit Halterung





### Grundausrüstung:

Pneumatischer Schwimmdeckel, Schlauch, Pumpe  
 Füße geschlossen  
 Gärventil DN 50 PVC  
 Typenschild mit Karte  
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm  
 Standanzeige mit Acrylrohr  $\varnothing 16$  mm, mit Skala offen  
 Galgen mit Halterung  
 Thermometer, analog  
 Probierhahn DN15  
 Mannlochtür rechteckig  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9  
 Doppelmantel Kühlung  $0,5\text{m}^2/1.000\text{ L}$   
 Kugelventil DN32 am Klarablauf  
 Kugelventil DN32 am Restablauf  
 Schweißnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

Programmierbarer Thermoregulator  
 el.-magnet./el.-motorische Ventile  
 Standanzeigerohr  $\varnothing 24$  mm  
 Verschiedene Größen und/oder Form der Mannlochtür  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...  
 Füße höhenverstellbar  
 Seilwinde  
 Schräganschluss für Rührgerät  
 Dekanter-Schwanenhals  
 Boden in spezieller Ausführung  
 Doppelmantel für Heizung  
 Unterbau mit Heizkörper  
 Doppelmantel für Kühlung, größer als  $0,5\text{m}^2/1.000\text{ L}$   
 Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Überschwalleinrichtung am Schwimmdeckel  
 Sieb am Zylinder  
 Rauheit  $Ra < 0,8\mu$

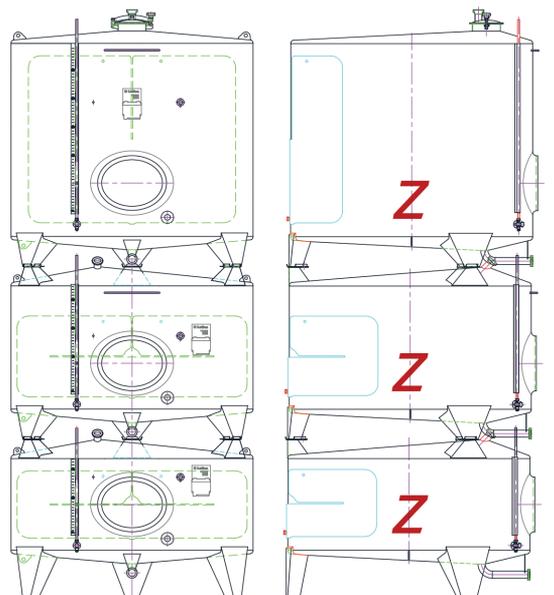
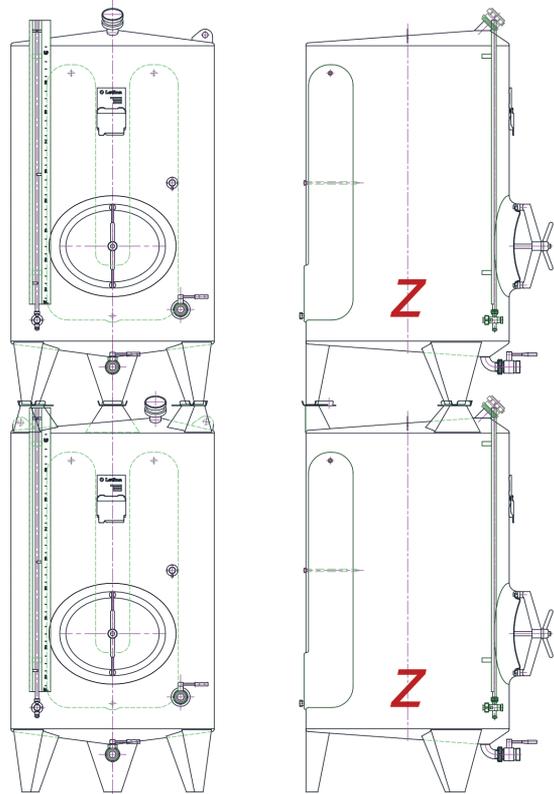
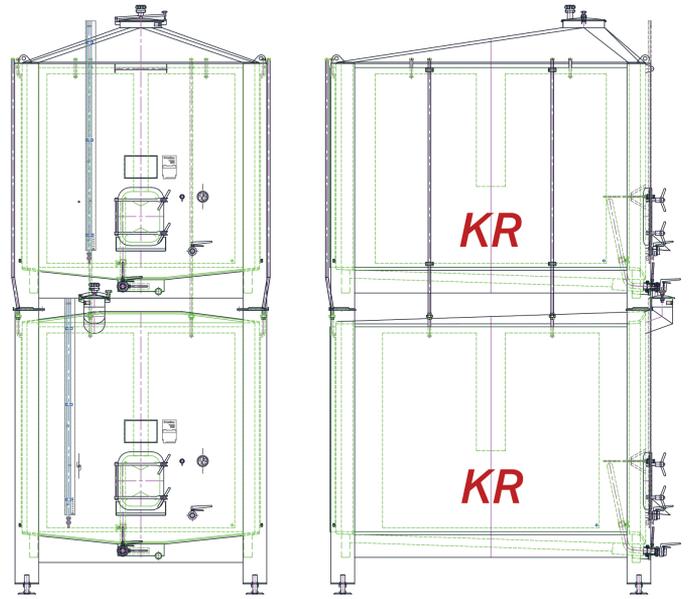


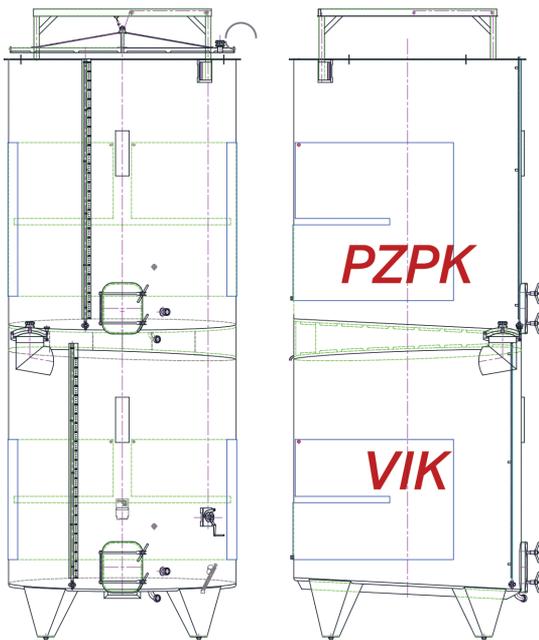
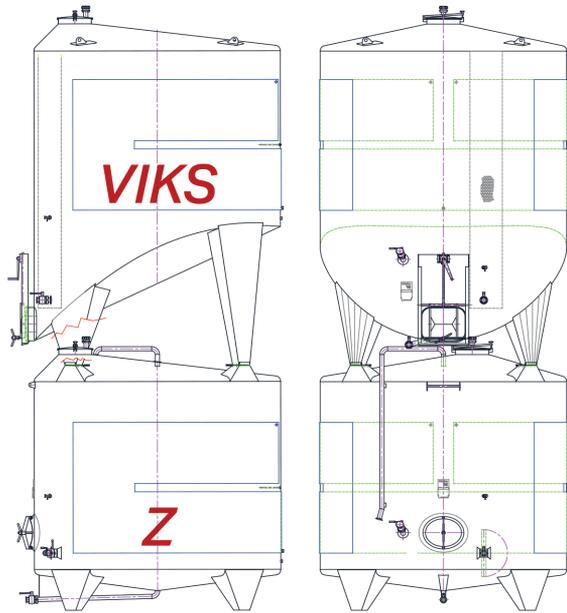
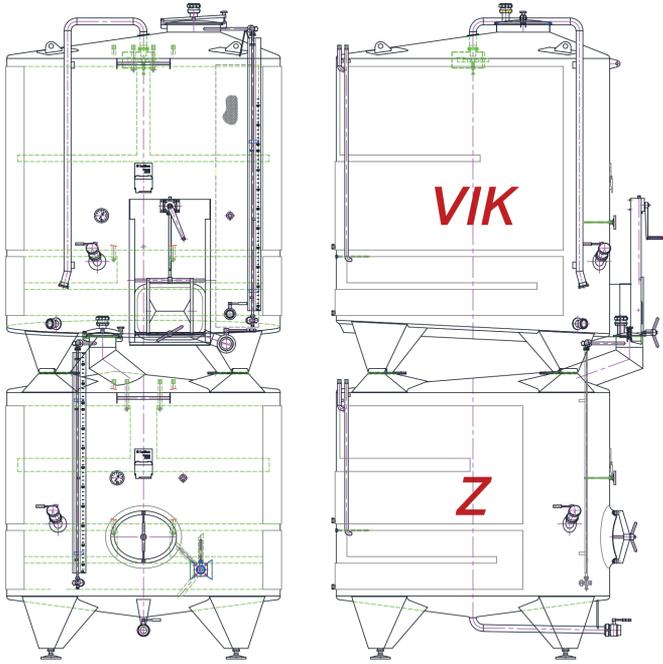
# D+G

## Lagertank in der Kombination unterer und oberer Behälter

Diese Kombination ermöglicht das Kombinieren von gleichen oder verschiedenen Behältertypen. Es werden meistens Z- oder KR-Behälter kombiniert, es sind aber auch verschiedene Kombinationen wie z.B. Z und PZPK Behälter oder Z- und VIK-Behälter möglich.

Dadurch wird eine optimale Nutzung des Kellerraums und eine bessere Organisation des Produktionsprozesses geschaffen.





# VIK

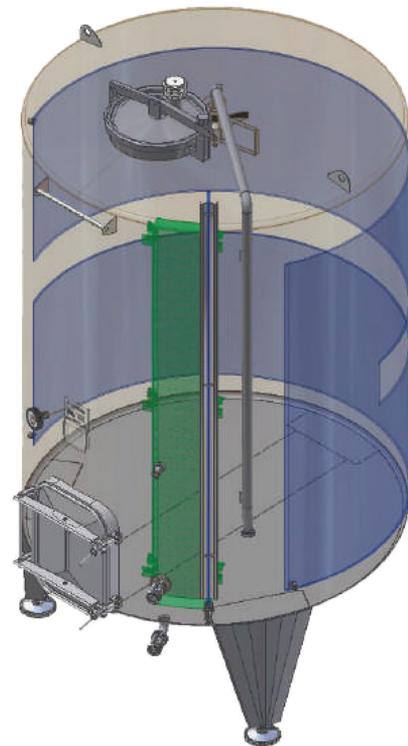
## Maischetank mit Überschwalfunktion

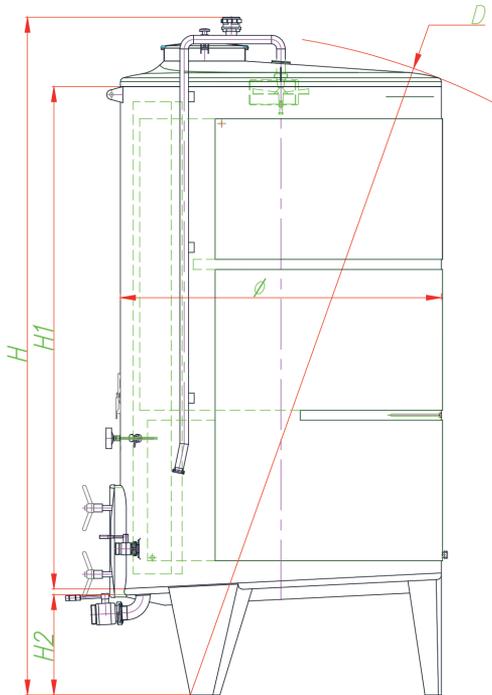
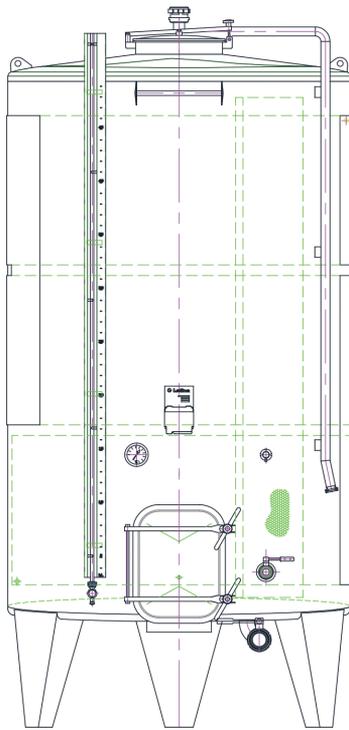
Dieser Behälter wird zur Vinifikation von roten und weißen Weintrauben, zur Fermentation, sowie für die Weinlagerung verwendet.

Die Flüssigkeit wird durch das eingebaute Sieb am Tankmantel von der festen Masse getrennt. Im Tank wird die ganze Oberfläche der Traubenmasse einwandfrei dank der rotierenden Überschwalfvorrichtung benetzt. Das einfache Anschließen an die Pumpe wird durch das Rohr der Überschwalfvorrichtung ermöglicht. Das große Ventil am Restablauf ermöglicht eine komplette Entleerung.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Boden/Deckel
VIK 2300 A14	2300	1402	2361	1500	500	2342	B4/T1
VIK 3100 A14	3100	1402	2861	2000	500	2815	B4/T1
VIK 3800 A14	3800	1402	3361	2500	500	3313	B4/T1
VIK 4000 A16	4000	1593	2874	2000	500	2856	B4/T1
VIK 5000 A16	5000	1593	3374	2500	500	3326	B4/T1
VIK 5900 A16	5900	1593	3874	3000	500	3825	B4/T1
VIK 4900 A18	4900	1752	2886	2000	500	2913	B4/T1
VIK 6100 A18	6100	1752	3386	2500	500	3363	B4/T1
VIK 7300 A18	7300	1752	3886	3000	500	3836	B4/T1
VIK 8500 A21	8500	2071	3446	2500	500	3455	B4/T2
VIK 10200 A21	10200	2071	3946	3000	500	3904	B4/T2
VIK 13500 A21	13500	2071	4946	4000	500	4894	B4/T2
VIK 11700 A22	11700	2230	3964	3000	500	3958	B4/T2
VIK 12700 A22	12700	2230	4214	3250	500	4184	B4/T2
VIK 13700 A22	13700	2230	4464	3500	500	4412	B4/T2
VIK 15700 A22	15700	2230	4964	4000	500	4910	B4/T2
VIK 13450 A24	13450	2389	3981	3000	500	4014	B4/T2
VIK 15800 A24	15800	2389	4481	3500	500	4463	B4/T2
VIK 18100 A24	18100	2389	4981	4000	500	4926	B4/T2
VIK 14800 A25	14800	2501	4026	3000	500	4199	B4/T2
VIK 17300 A25	17300	2501	4526	3500	500	4634	B4/T2
VIK 19700 A25	19700	2501	5026	4000	500	5080	B4/T2
VIK 24600 A25	24600	2501	6026	5000	500	5998	B4/T2
VIK 17300 A27	17300	2708	4050	3000	500	4276	B4/T2
VIK 20300 A27	20300	2708	4550	3500	500	4703	B4/T2
VIK 23400 A27	23400	2708	5050	4000	500	5144	B4/T2
VIK 29100 A27	29100	2708	6050	5000	500	6053	B4/T2





### Grundausrüstung:

Füße geschlossen  
 Gärventil DN 50 PVC  
 Typenschild mit Karte  
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm  
 Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mm, mit Skala offen  
 Thermometer, analog  
 Probierhahn DN15  
 Mannlochtür rechteckig Model Z1500  
 Sieb am Zylinder  
 Überschwalleitung mit Gewindestutzen DN32  
 Überschwalleinrichtung HELI  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe PG9  
 Doppelmantel Kühlung 1,0m<sup>2</sup>/ 1.000 L  
 Kugelventil DN32 am Klarablauf  
 Kugelventil DN65 am Restablauf  
 Schweißnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

Dom Ø400 mm  
 Programmierbarer Thermoregulator  
 el.-magnet./el.-motorische Ventile  
 Standanzeigerohr Ø24 mm  
 Verschiedene Größen und/oder Form der Mannlochtür  
 Mannlochtür oval, CL Model an Schwenkeinrichtung  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...  
 Füße höhenverstellbar  
 Schräganschluss für Rührgerät  
 Dekanter-Schwannenhals  
 Doppelmantel für Heizung  
 Unterbau mit Heizkörper  
 Doppelmantel Kühlung >als 1,0m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Inertgas-Anschluss  
 Blindkappen für Ventile / Anschlüsse  
 Läuterboden (Sieb am Boden)  
 Austragung der Maische  
 Pumpe zur Berieselung am Tank  
 Air-Pulse System (automatisch oder nur Anschlüsse)  
 Kasten mit Steuerung der Kühlung, Heizung, Pumpe, Touch-Screen  
 Rauheit Ra<0,8µm



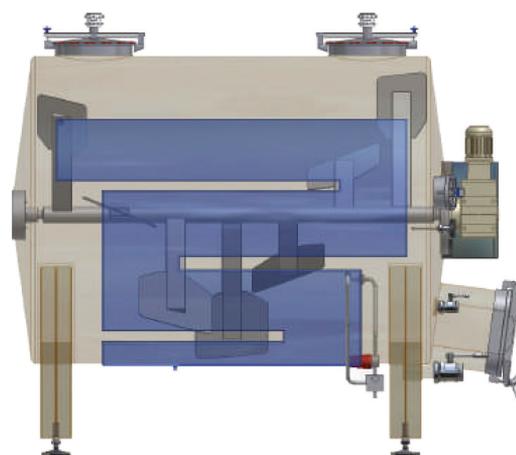
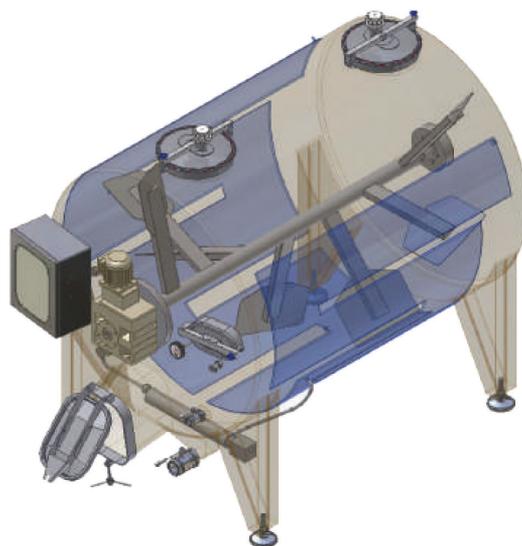
# VIN

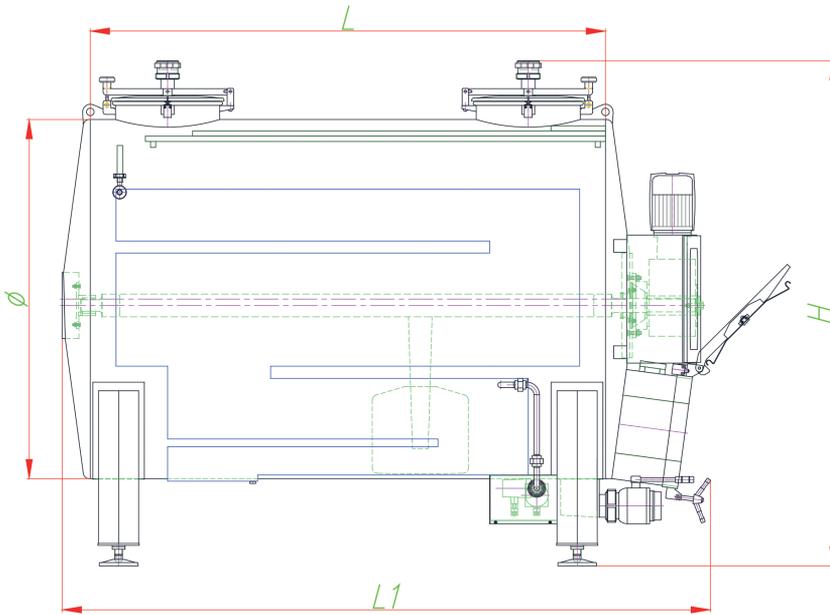
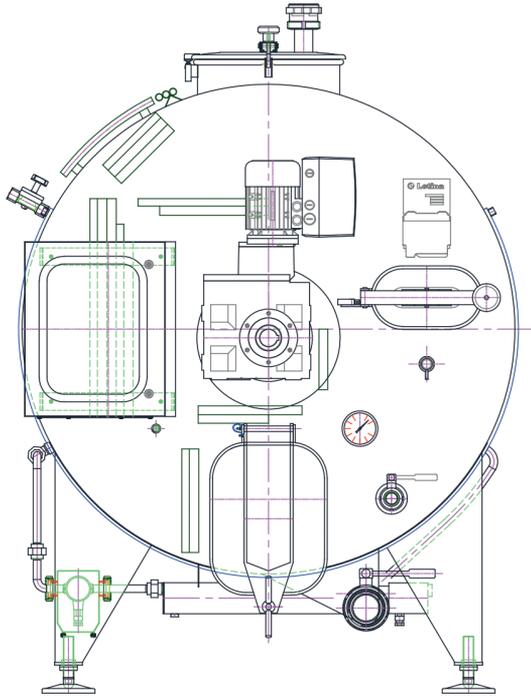
## Maische-Rührtank

Der Vinimatik ist die horizontale Ausführung des Tanks zur Mazeration von Rotweinträumen sowie der Fermentation von Weißweinträumen.

Die Entleerung, die Ruhezeitintervalle, die Mischzeitintervalle, die Geschwindigkeit, sowie andere Funktionen werden elektronisch gesteuert. Ein leichtes, aber effizientes Mischen, sowie eine automatische Entleerung des Tanks wird durch das speziell konstruierte Mischsystem gewährleistet. Der Getriebemotor ermöglicht ein leichtes Mischen mit verstellbarer Geschwindigkeit mit 0 bis 5 U/min. in beide Richtungen.

Type	Volumen L	Ø mm	L1 mm	L mm	H mm
VIN 3200 A14	3200	1403	2621	2000	2000
VIN 4000 A14	4000	1403	3121	2500	2000
VIN 4100 A16	4100	1594	2635	2000	2300
VIN 5100 A16	5100	1594	3135	2500	2300
VIN 5000 A18	5000	1753	2646	2000	2450
VIN 6200 A18	6200	1753	3146	2500	2450
VIN 7400 A18	7400	1753	3646	3000	2450
VIN 7500 A19	7500	1912	3157	2500	2700
VIN 8900 A19	8900	1912	3657	3000	2700
VIN 10500 A21	10500	2072	3680	3000	2800
VIN 13800 A21	13800	2072	4680	4000	2800
VIN 12200 A22	12200	2231	3680	3000	3000
VIN 16100 A22	16100	2231	4680	4000	3000
VIN 15400 A25	15400	2502	3699	3000	3300
VIN 20300 A25	20300	2502	4699	4000	3300
VIN 25000 A25	25000	2502	5850	5000	3300
VIN 30000 A25	30000	2502	6850	6000	3300





### Grundausrüstung:

Dom Ø400 mm, 2 Stk.  
 Gärventil DN50 PVC, 2 Stk.  
 Füße geschlossen, höhenverstellbar  
 Typenschild mit Karte  
 Leiterbügel  
 Thermometer, analog  
 Probierhahn DN15  
 Mannlochtür rechteckig Model 165  
 Revisionstür oval, Model Z175  
 Unterbau mit Heizkörper  
 Heizungspumpe  
 Automatisierung von Kühlung, Heizung, Mischen  
 Touch-Screen  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe Pg9  
 Doppelmantel Kühlung 1,0m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Elektromagnetisches Ventil  
 Kugelventil DN32 am Klarablauf  
 Kugelventil DN65 am Restablauf  
 Schweißnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

Domtür verschiedene Größen  
 Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mit Skala, offen/geschlossen  
 Standanzeigerohr Ø24mm  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...  
 Sieb  
 Inert-Gasanschluss  
 Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Isolierung PU Schaum  
 Rauheit Ra<0,8µm



# VIP

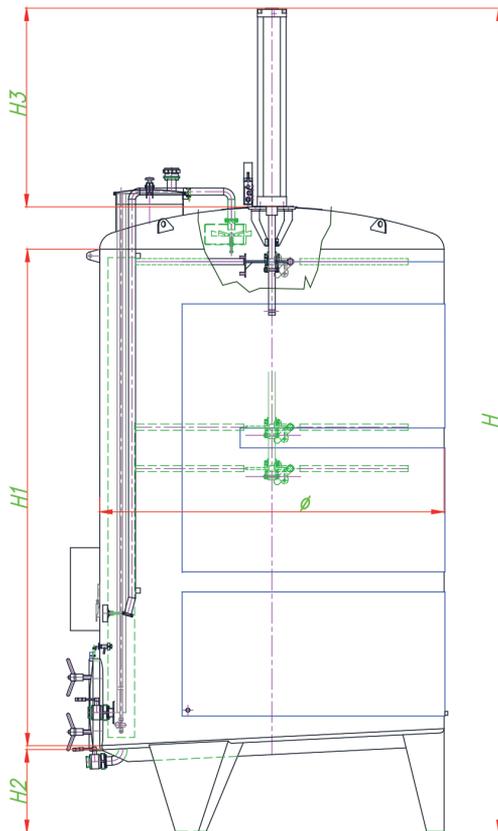
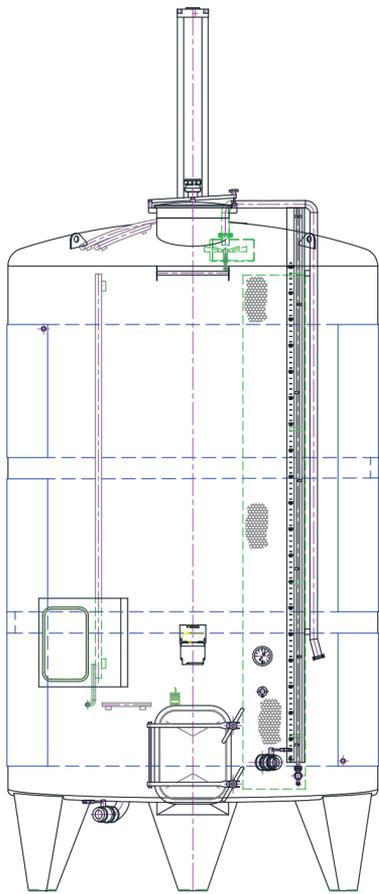
## Maischetank

Dieser Tank mit einem pneumatischen Zylinder mit Tauchsegment dient zur Vinifikation von Rotwein- und Weißwe Trauben. Er kann auch für die Fermentation oder zur Lagerung von Wein benutzt werden. Die Pumpe, die Temperatur- und Prozesssteuerung für das Tauchsegment können individuell einprogrammiert werden. Das dreiflügelige Tauchsegment mit eingebautem Spezialmechanismus wird bei jedem Eintauchen um 20° rotiert. Das einfache und schnelle Entleeren des Behälters wird durch die 5%-ige Neigung des Bodens und die große, rechteckige Mannlochtür ermöglicht.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Boden/Deckel
VIP 2400 A14	2400	1402	3182	1500	500	B4/T4
VIP 3200 A14	3200	1402	3682	2000	500	B4/T4
VIP 4000 A14	4000	1402	4182	2500	500	B4/T4
VIP 4200 A16	4200	1593	2819	2000	500	B4/T4
VIP 5200 A16	5200	1593	4216	2500	500	B4/T4
VIP 6200 A16	6200	1593	4716	3000	500	B4/T4
VIP 5100 A18	5100	1752	3740	2000	500	B4/T4
VIP 6300 A18	6300	1752	4240	2500	500	B4/T4
VIP 7500 A18	7500	1752	4740	3000	500	B4/T4
VIP 8900 A21	8900	2071	4490	2500	500	B4/T4
VIP 10500 A21	10500	2071	4990	3000	500	B4/T4
VIP 13900 A21	13900	2071	5990	4000	500	B4/T4
VIP 12300 A22	12300	2230	4996	3000	500	B4/T4
VIP 14200 A22	14200	2230	5496	3500	500	B4/T4
VIP 16200 A22	16200	2230	5996	4000	500	B4/T4
VIP 14100 A24	14100	2389	4998	3000	500	B4/T4
VIP 16400 A24	16400	2389	5498	3500	500	B4/T4
VIP 18600 A24	18600	2389	5998	4000	500	B4/T4
VIP 15500 A25	15500	2501	4980	3000	500	B4/T4
VIP 18000 A25	18000	2501	5480	3500	500	B4/T4
VIP 20400 A25	20400	2501	5980	4000	500	B4/T4
VIP 25300 A25	25300	2501	6980	5000	500	B4/T4
VIP 18300 A27	18300	2708	5095	3000	500	B4/T4
VIP 21200 A27	21200	2708	5595	3500	500	B4/T4
VIP 24000 A27	24000	2708	6095	4000	500	B4/T4
VIP 29800 A27	29800	2708	7095	5000	500	B4/T4





### Grundausrüstung:

Domtür Ø400 mm  
 Füße geschlossen  
 Pneum. Zylinder mit Tauchsegmenten zum Eintauchen der Maische  
 Steuerung des pneum. Zylinders, Touch-Screen  
 Gärventil DN 50 PVC  
 Typenschild mit Karte  
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm  
 Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mm mit Skala, offen  
 Thermometer, analog  
 Probierhahn DN15  
 Mannlochtür rechteckig Model Z1500  
 Sieb am Zylinder  
 Überschwalleitung mit Gewindestutzen DN32 DIN  
 Überschwalleinrichtung HELI  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe Pg9  
 Doppelmantel Kühlung 1,0m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Kugelventil DN32 am Klarablauf  
 Kugelventil DN65 am Restablauf  
 Schweissnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

programmierbarer Thermoregulator  
 el.-magnetische/el.-motorische Ventile  
 Standanzeigerohr Ø24 mm  
 Verschiedene Größen und/oder Form der Mannlochtür  
 Mannlochtür oval, LCL Model an Schwenkeinrichtung  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...  
 Füße höhenverstellbar  
 Schräganschluss für Rührgerät  
 Dekanter-Schwanenhals  
 Boden in spezieller Ausführung  
 Doppelmantel für Heizung  
 Unterbau mit Heizkörper  
 Doppelmantel Kühlung >1,0m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Inert-Gasanschluss  
 Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Läuterboden (Sieb am Boden)  
 Austragung der Maische  
 Pumpe zur Berieselung am Tank  
 Air-Puls System (automatisch oder nur Anschlüsse)  
 Rauheit Ra<0,8µm



# IZO

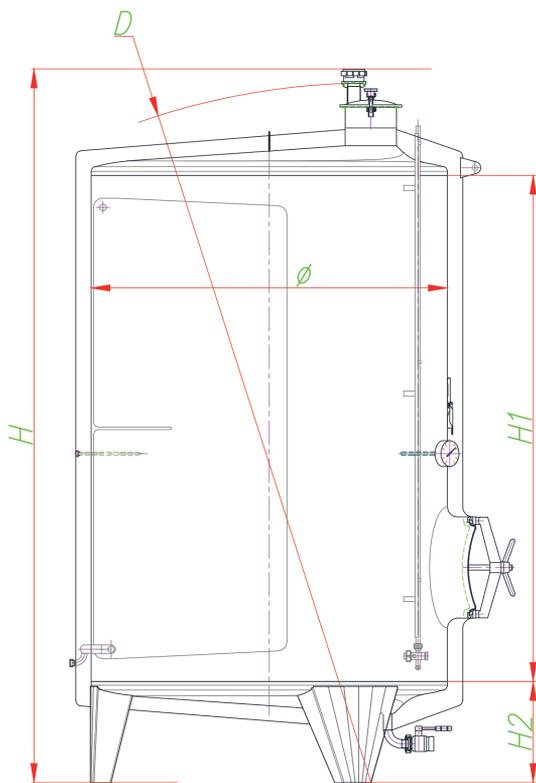
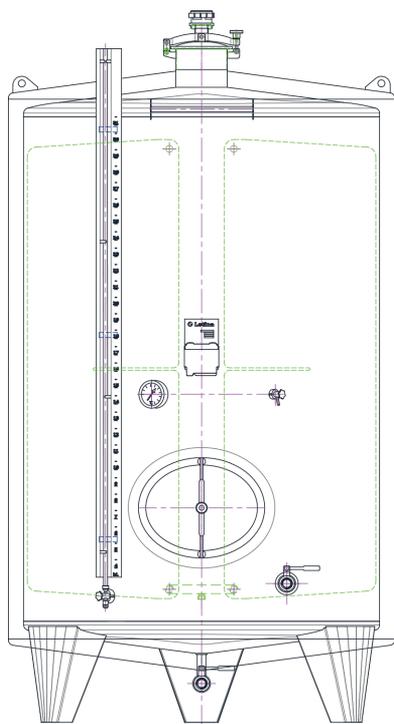
## Isolierter Lagertank

Der IZO-Tank hat einen eingebauten Kühlmantel, welcher für die kalte Stabilisierung des Weins und die Gärung des Mosts sorgt, sowie für die Lagerung des Weins verwendet werden kann.

Eine dicke Schicht von Polyurethan-Schaum gewährleistet eine gute Isolation. Die große Kühlfläche des Kühlmantels ermöglicht eine schnelle Temperatursenkung des Tankinhalts.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm	Boden/Deckel
IZO 500 A9	500	797	1691	1000	300	1640	B1/T1
IZO 600 A9	600	797	1941	1250	300	1889	B1/T1
IZO 750 A9	750	797	2191	1500	300	2139	B1/T1
IZO 1000 A9	1000	797	2691	2000	300	2638	B1/T1
IZO 1250 A9	1250	797	3191	2500	300	3137	B1/T1
IZO 1500 A9	1500	797	3691	3000	300	3637	B1/T1
IZO 750 A11	750	956	1702	1000	300	1650	B1/T1
IZO 900 A11	900	956	1952	1250	300	1900	B1/T1
IZO 1040 A11	1040	956	2102	1400	300	2049	B1/T1
IZO 1100 A11	1100	956	2202	1500	300	2149	B1/T1
IZO 1450 A11	1450	956	2702	2000	300	2648	B1/T1
IZO 1800 A11	1800	956	3202	2500	300	3148	B1/T1
IZO 2150 A11	2150	956	3702	3000	300	3648	B1/T1
IZO 1250 A12	1250	1116	1960	1250	300	1907	B1/T1
IZO 1500 A12	1500	1116	2210	1500	300	2156	B1/T1
IZO 2000 A12	2000	1116	2710	2000	300	2656	B1/T1
IZO 2450 A12	2450	1116	3210	2500	300	3155	B1/T1
IZO 2950 A12	2950	1116	3710	3000	300	3655	B1/T1
IZO 3950 A12	3950	1116	4710	4000	300	4655	B1/T1
IZO 2000 A14	2000	1275	2325	1500	400	2271	B1/T1
IZO 2600 A14	2600	1275	2825	2000	400	2771	B1/T1
IZO 3250 A14	3250	1275	3325	2500	400	3270	B1/T1
IZO 3900 A14	3900	1275	3825	3000	400	3770	B1/T1
IZO 5150 A14	5150	1275	4825	4000	400	4770	B1/T1
IZO 2400 A15	2400	1402	2330	1500	400	2302	B1/T1
IZO 3200 A15	3200	1402	2830	2000	400	2775	B1/T1
IZO 3950 A15	3950	1402	3330	2500	400	3275	B1/T1
IZO 4700 A15	4700	1402	3830	3000	400	3775	B1/T1
IZO 6250 A15	6250	1402	4830	4000	400	4774	B1/T1
IZO 4150 A17	4150	1593	2844	2000	400	2811	B1/T1
IZO 5100 A17	5100	1593	3344	2500	400	3289	B1/T1
IZO 6100 A17	6100	1593	3844	3000	400	3789	B1/T1
IZO 8100 A17	8100	1593	4844	4000	400	4788	B1/T1
IZO 10100 A17	10100	1593	5844	5000	400	5788	B1/T1
IZO 5000 A19	5000	1752	2855	2000	400	2868	B1/T1
IZO 6200 A19	6200	1752	3355	2500	400	3313	B1/T1
IZO 7450 A19	7450	1752	3855	3000	400	3799	B1/T1
IZO 9850 A19	9850	1752	4855	4000	400	4799	B1/T1
IZO 12200 A19	12200	1752	5855	5000	400	5799	B1/T1
IZO 6000 A20	6000	1911	3018	2000	500	2996	B2/T2
IZO 7450 A20	7450	1911	3518	2500	500	3462	B2/T2
IZO 8850 A20	8850	1911	4018	3000	500	3961	B2/T2
IZO 11700 A20	11700	1911	5018	4000	500	4960	B2/T2
IZO 14600 A20	14600	1911	6018	5000	500	5961	B2/T2
IZO 8750 A22	8750	2071	3535	2500	500	3607	B3/T2
IZO 10400 A22	10400	2071	4035	3000	500	4041	B3/T2
IZO 13800 A22	13800	2071	5035	4000	500	4985	B3/T2
IZO 17100 A22	17100	2071	6035	5000	500	5983	B3/T2
IZO 20500 A22	20500	2071	7035	6000	500	6983	B3/T2
IZO 10200 A23	10200	2230	3553	2500	500	3666	B3/T2
IZO 12200 A23	12200	2230	4053	3000	500	4094	B3/T2
IZO 16100 A23	16100	2230	5053	4000	500	5000	B3/T2
IZO 20000 A23	20000	2230	6053	5000	500	5999	B3/T2
IZO 23900 A23	23900	2230	7053	6000	500	6999	B3/T2
IZO 15300 A26	15300	2501	4082	3000	500	4215	B3/T2
IZO 20200 A26	20200	2501	5082	4000	500	5091	B3/T2
IZO 25100 A26	25100	2501	6082	5000	500	6035	B3/T2
IZO 30000 A26	30000	2501	7082	6000	500	7033	B3/T2
IZO 34900 A26	34900	2501	8082	7000	500	8032	B3/T2
IZO 39800 A26	39800	2501	9082	8000	500	9031	B3/T2



### Grundausrüstung:

FüÙe geschlossen  
 Isolierung 60 mm, PU Schaum  
 Gärventil DN50 PVC  
 Typenschild mit Karte  
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm  
 Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mm, mit Skala, offen  
 Thermometer, analog  
 Probierhahn DN15  
 Mannlochtür oval, CL Model  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe Pg9  
 Doppelmantel Kühlung 1,0m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Kugelventil DN32 am Klarablauf  
 Kugelventil DN32 am Restablauf  
 Schweissnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

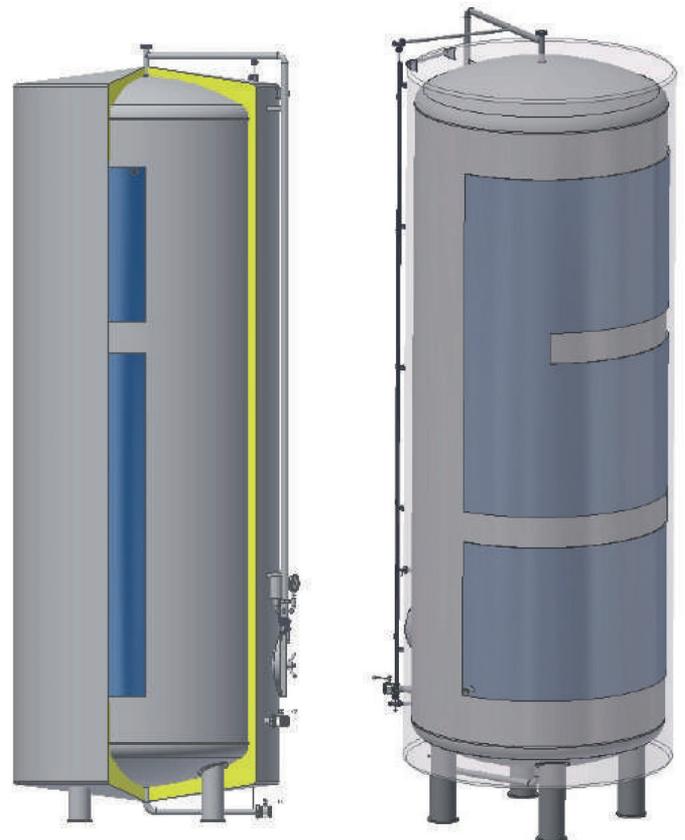
Domtür Ø200-600mm  
 Domtür verschiedene Größen  
 programmierbarer Thermoregulator  
 el.-magnetische/el.-motorische Ventile  
 Standanzeige geschlossen  
 Standanzeigerohr Ø24 mm  
 Verschiedene Größen und/oder Form der Mannlochtür  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...  
 FüÙe höhenverstellbar  
 Schräganschluss für Rührgerät  
 Dekanter-Schwanenhals  
 Boden & Deckel in spezieller Ausführung  
 Doppelmantel für Heizung  
 Inertgas-Anschluss  
 Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Rauheit Ra<0,8µm

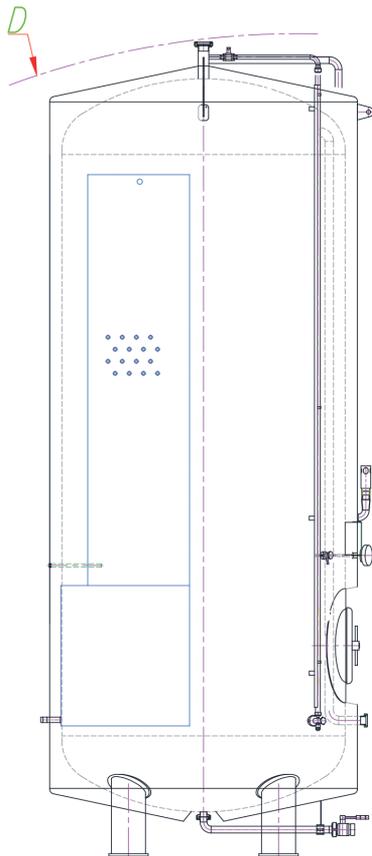
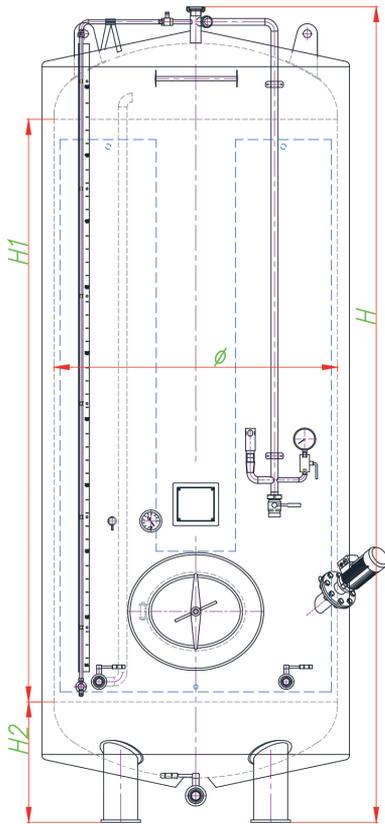


# T Drucktank

Der T-Tank dient zur Herstellung von Schaumweinen nach der CHARMAT-Methode. Er ist vertikal mit ellipsoiden Enden (Klöpfer-Deckel und Boden) ausgebaut und der Arbeitsdruck beträgt 6 bar. Die Isolierung des Behälters sorgt für einen minimalen Energieverbrauch. Die CE-Zertifizierung garantiert maximale Qualität und Sicherheit bei der Verwendung.

Type	Nenn-Volumen L	Gesamt-Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm
T 1180 A11	1180	1308	958	2388	1500	450	2427
T 1500 A11	1500	1663	958	2888	2000	450	2923
T 1800 A11	1800	2018	958	3388	2500	450	3437
T 2150 A11	2150	2373	958	3888	3000	450	3944
T 1650 A12	1650	1834	1118	2494	1500	500	2572
T 2100 A12	2100	2318	1118	2994	2000	500	3042
T 2950 A12	2950	3286	1118	3994	3000	500	4041
T 2800 A14	2800	3086	1275	3126	2000	600	3166
T 3950 A14	3950	4347	1275	4126	3000	600	4161
T 5100 A14	5100	5607	1275	5126	4000	600	5159
T 3400 A15	3400	3788	1400	3151	2000	600	3210
T 4800 A15	4800	5310	1400	4151	3000	600	4204
T 6150 A15	6150	6831	1400	5151	4000	600	5204
T 4550 A17	4550	5078	1600	3308	2000	600	3380
T 6350 A17	6350	7069	1600	4308	3000	600	4391
T 8150 A17	8150	9059	1600	5308	4000	600	5377
T 9950 A17	9950	11050	1600	6308	5000	600	6381





### Grundausrüstung:

Medium: Wein, angereichert mit Co2  
 Max. Betriebsdruck 6 bar  
 Betriebstemperatur min/max.: -5°C/+30°C  
 Geschlossene FüÙe  
 Isolierung 60 mm PU Schaum  
 Typenschild  
 Leiterbügel ab Höhe 1500 mm  
 Gewindestutzen DN50 DIN, mit Blindkappe  
 Sicherheitsventil  
 Manometer  
 Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mit Skala, offen  
 Thermometer, analog  
 Probierventil DN15 DIN  
 Mannlochtür oval  
 Feststehender Stichmischer  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe Pg9  
 Doppelmantel Kühlung 1,0m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Kugelventil DN32 am Klarablauf, 2 Stk.  
 Kugelventil DN32 am Restablauf  
 Schweissnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

Domtür  
 Äußere Mannlochtür, isoliert  
 Vakuumventil  
 programmierbarer Thermoregulator  
 el.-magnetische/el.-motorische Ventile  
 Standanzeigerohr Ø24 mm  
 Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Rauheit Ra<0,8µm



# PV

## Immervolltank für den Staplertransport

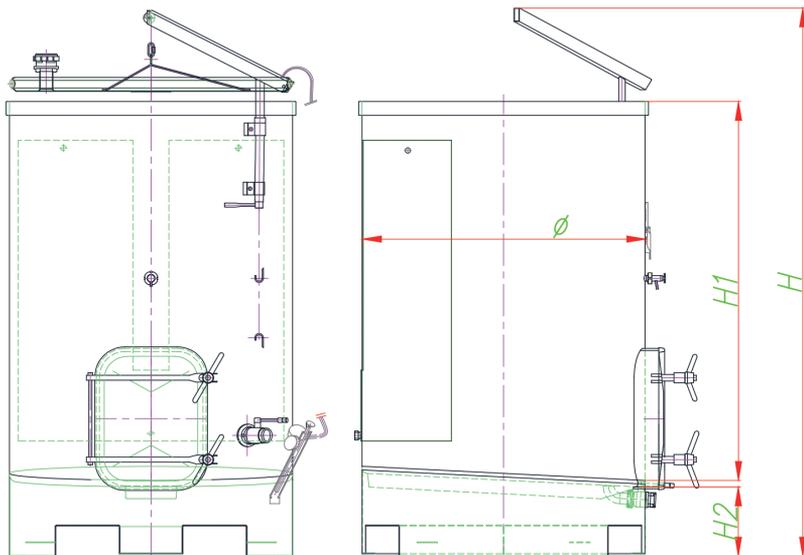
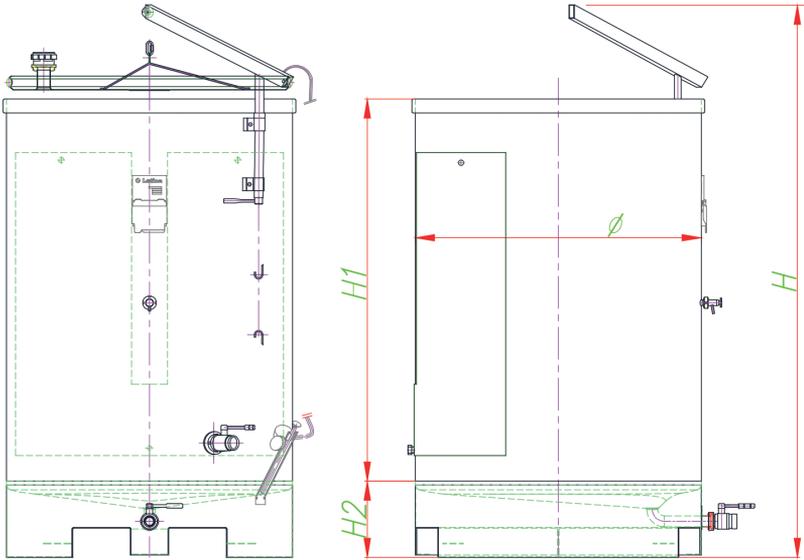
Dank der Staplertaschen, die aus hochwertigem und starkem Material hergestellt werden, gewährleistet dieser Tank ein leichtes Manövrieren und Bewegen des Tanks durch die Benutzung eines Gabelstapler.

Er kann für die Fermentation, sowie die Lagerung von Wein und anderen flüssigen Lebensmitteln benutzt werden.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Boden/Deckel
PV 320 A6	320	638	1300	1000	300	B1
PV 400 A6	400	638	1550	1250	300	B1
PV 480 A6	480	638	1800	1500	300	B1
PV 420 A7	420	731	1300	1000	300	B1
PV 530 A7	530	731	1550	1250	300	B1
PV 630 A7	630	731	1800	1500	300	B1
PV 500 A8	500	797	1300	1000	300	B1
PV 630 A8	630	797	1550	1250	300	B1
PV 750 A8	750	797	1800	1500	300	B1
PV 900 A10	900	956	1550	1250	300	B1
PV 1100 A10	1100	956	1800	1500	300	B1
PV 1400 A10	1400	956	2300	2000	300	B1
PV 1200 A11	1200	1116	1550	1250	300	B1
PV 1500 A11	1500	1116	1800	1500	300	B1
PV 2000 A11	2000	1116	2300	2000	300	B1
PV 1900 A13	1900	1275	1900	1500	400	B1
PV 2500 A13	2500	1275	2400	2000	400	B1
PV 3200 A13	3200	1275	2900	2500	400	B1
PV 2300 A14	2300	1402	1900	1500	400	B1
PV 3100 A14	3100	1402	2400	2000	400	B1
PV 3900 A14	3900	1402	2900	2500	400	B1
PV 4000 A16	4000	1593	2400	2000	400	B1
PV 5000 A16	5000	1593	2900	2500	400	B1
PV 6000 A16	6000	1593	3400	3000	400	B1
PV 4900 A19	4900	1752	2400	2000	400	B1
PV 6100 A19	6100	1752	2900	2500	400	B1
PV 7300 A19	7300	1752	3400	3000	400	B1





### Grundausrüstung:

Pneumatischer Schwimmdeckel, Schlauch, Pumpe  
 Gärventil DN 50 PVC  
 Geschlossener Unterbau mit Staplertaschen  
 Typenschild mit Karte  
 Probierhahn DN15  
 Kugelventil DN32 am Klarablauf  
 Kugelventil DN32 am Totalablauf  
 Schweißnähte gebürstet

### Zusatzausrüstung:

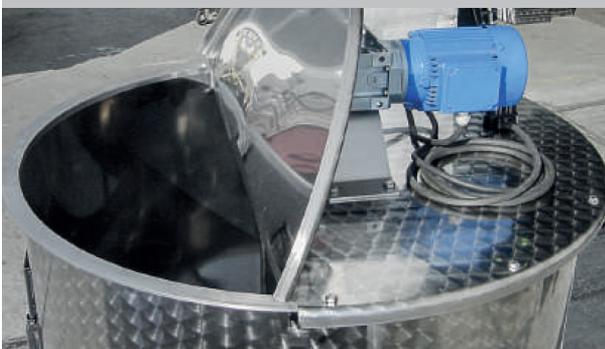
Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Leiterbügel ab Mantelhöhe 1500 mm  
 Standanzeige mit Acrylrohr Ø16 mit Skala, offen  
 Standanzeigerohr Ø24 mm  
 Thermometer, analog  
 programmierbarer Thermoregulator  
 el.-magnetische/el.-motorische Ventile  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe Pg9  
 Doppelmantel Kühlung 0,5m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Doppelmantel Kühlung >0,5m<sup>2</sup>/1.000 L  
 Doppelmantel Heizung  
 Boden in spezieller Ausführung  
 Verschiedene Größen und/oder Form der Mannlochtür  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, Garolla, WG, Macon, Gas...  
 Schräganschluss für Rührgerät  
 Dekanter-Schwanenhals  
 Galgen mit Halterung  
 Seilwinde  
 Überschwalleinrichtung HELI  
 Rauheit Ra<0,8µm



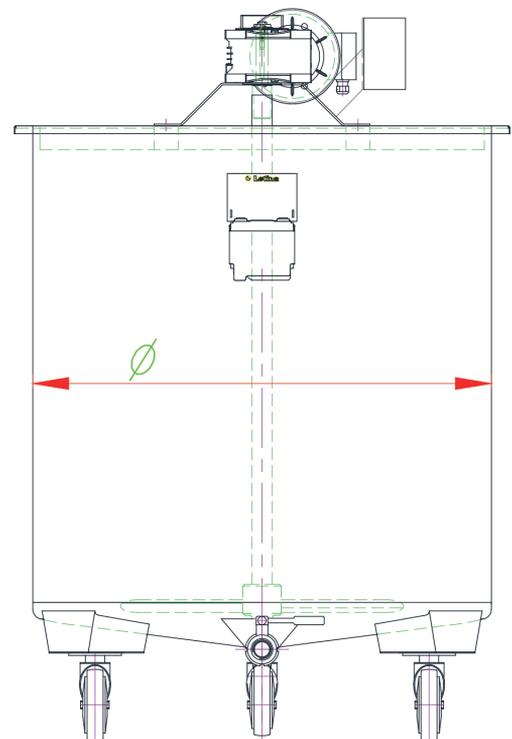
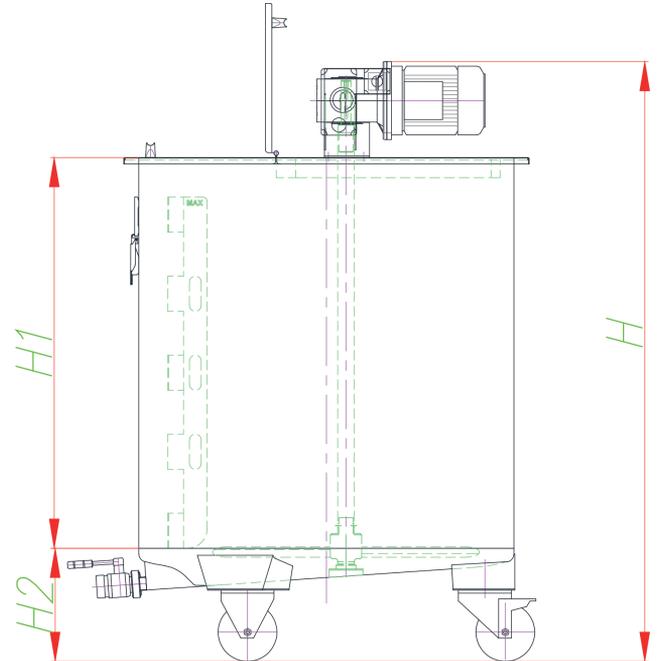
# M

## Rührtank

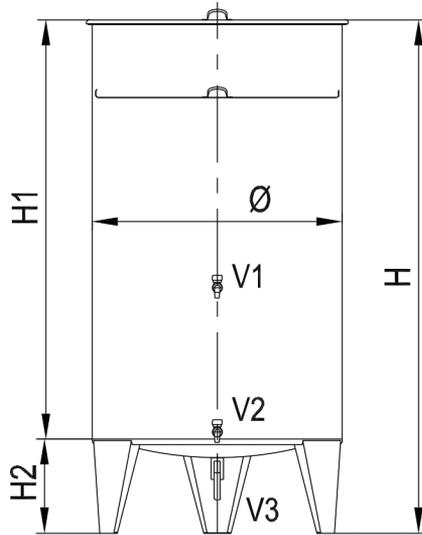
Eingesetzt wird dieser Mehrzweckmischer im Weinkeller. Der Getriebemotor ermöglicht ein leichtes Mischen und der aufklappbare Deckel ein leichtes Befüllen des Tanks. Der eingebaute Laufzerstörer sorgt für ein besseres Mischresultat.



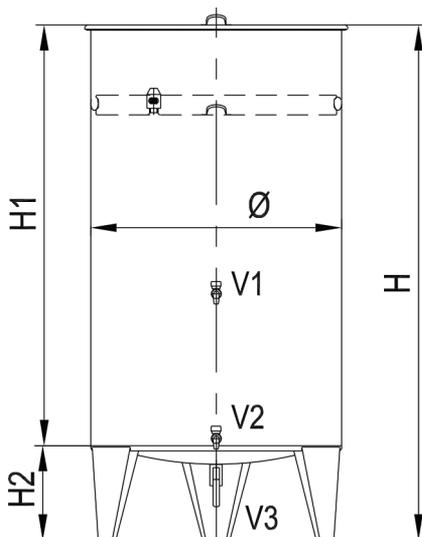
Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Boden/Deckel
M 500 A8	500	797	1500	1000	250	B1
M 730 A10	730	956	1500	1000	250	B1
M 1000 A11	1000	1116	1500	1000	250	B1
M 1500 A13	1500	1275	1700	1150	330	B1
M 2000 A13	2000	1275	2100	1550	330	B1
M 2500 A14	2500	1402	2200	1600	330	B1
M 3000 A14	3000	1402	2450	2000	330	B1
M 4000 A16	4000	1593	2450	2000	450	B1



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	V1	V2	V3
PP 15 A2	15	246	530	320	210	-	1/2"	-
PP 50 A4	50	360	800	500	300	-	1/2"	-
PP 100 A4	100	420	1050	750	300	1/2"	1/2"	-
PP 150 A5	150	510	1050	750	300	1/2"	1/2"	-
PP 200 A5	200	510	1300	1000	300	1/2"	1/2"	-
PP 320 A6	320	637	1300	1000	300	1/2"	1/2"	3/4"
PP 400 A6	400	637	1550	1250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PP 520 A7	520	730	1550	1250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PP 620 A8	620	797	1550	1250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PP 900 A10	900	956	1550	1250	300	1/2"	1"	1"
PP 1100 A10	1100	956	1800	1500	300	1/2"	1"	1"
PP 1500 A11	1500	1116	1800	1500	300	1/2"	5/4"	5/4"
PP 2000 A11	2000	1116	2300	2000	300	1/2"	5/4"	5/4"



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	V1	V2	V3
PZ 100 A4	100	420	1050	750	300	1/2"	1/2"	-
PZ 150 A5	150	510	1050	750	300	1/2"	1/2"	-
PZ 200 A5	200	510	1300	1000	300	1/2"	1/2"	-
PZ 320 A6	320	637	1300	1000	300	1/2"	1/2"	3/4"
PZ 400 A6	400	637	1550	1250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PZ 520 A7	520	730	1550	1250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PZ 620 A8	620	797	1550	1250	300	1/2"	1/2"	3/4"
PZ 900 A10	900	956	1550	1250	300	1/2"	1"	1"
PZ 1100 A10	1100	956	1800	1500	300	1/2"	1"	1"
PZ 1500 A11	1500	1116	1800	1500	300	1/2"	5/4"	5/4"
PZ 2000 A11	2000	1116	2300	2000	300	1/2"	5/4"	5/4"



# PP / PZ

Immervolltank mit Schwimm- oder Luftdeckel

Der Tank mit Schwimmdeckel dient zur Lagerung von Wein und anderen flüssigen Lebensmitteln. Der Tank mit Luftdeckel zur Fermentation und Lagerung von Wein und anderen flüssigen Lebensmitteln. Dank der hochpolierten Oberfläche der Tankinnenseite wird die Anlagerung von Weinstein verhindert und die Reinigung wird erleichtert. Die Hähne und Ventile sind aus rostfreiem Stahl hergestellt.



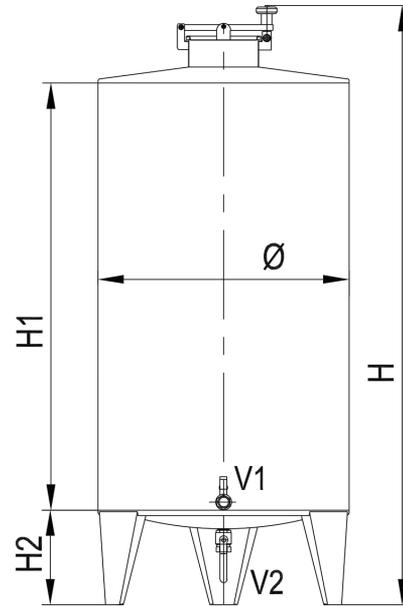
# ZR

## Tank für Schnaps

Der Behälter eignet sich für Schnaps, Gin und andere alkoholische Getränke.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	V1	V2
ZR 10 A2	10	200	470	312	-	1/2"	-
ZR 50 A4	50	360	1050	500	300	1/2"	-
ZR 100 A4	100	420	1300	750	300	1/2"	-
ZR 150 A5	150	510	1300	750	300	1/2"	-
ZR 200 A5	200	510	1550	1000	300	1/2"	-
ZR 320 A6	320	637	1550	1000	300	1/2"	3/4"
ZR 400 A6	400	637	1800	1250	300	1/2"	3/4"
ZR 520 A7	520	730	1800	1250	300	1/2"	3/4"
ZR 620 A8	620	797	1800	1250	300	1/2"	3/4"



# ZB

## Tank für Bier-Fermentation

Zylindrisch konischer Behälter der zur Fermentation der Würze, der Reife und der Biersedimentation verwendet wird.

Mit dem Einbau eines Karbonisierungsanschlusses kann dieser auch als Behälter für klares Bier genutzt werden.

Neben der Standardausführung mit einem Betriebsdruck von 2,5 bar, sind auch Ausführungen zur offenen Fermentation (atmosphärischer Druck) oder mit einem Betriebsdruck von 3 bar möglich. Das Innere des Behälters hat eine Oberflächenrauheit von unter Ra 0,8µm, daher ist die Reinigung effizienter und die Hygiene des Behälters ist gewährleistet. Der Tank ist mit einem Sicherheits- und Vakuumventil ausgestattet, welche für maximale Sicherheit bei der Verwendung sorgen. Die große Fläche des Kühlmantels am Zylinder und am Konus, mit der Möglichkeit der getrennten Ein- und Ausschaltung und die Isolierung aus PU-Schaum, sowie die Anwendung verschiedener Thermoregulierungen, sind Garant für eine perfekte Temperaturkontrolle im Verlauf der Fermentation und Klärung.

Type	Füllvolumen L	max. Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm
ZB 500 A9	500	670	800	2350	1000	1000	2320
ZB 1000 A11	1000	1350	957	3057	1500	1200	2985
ZB 1500 A12	1500	1940	1116	3100	1500	1200	3039
ZB 2000 A14	2000	2620	1275	3330	1500	1400	3277
ZB 3000 A15	3000	4000	1400	3963	2000	1500	3884
ZB 4000 A17	4000	5300	1600	4304	2000	1800	4233
ZB 5000 A19	5000	6650	1750	4430	2000	1900	4380
ZB 6000 A19	6000	7846	1750	4930	2500	1900	4871
ZB 8000 A20	8000	10250	1911	5225	2750	1900	5164
ZB 10000 A22	10000	13100	2071	5700	3000	2100	5711
ZB 12000 A23	12000	15000	2200	5950	3000	2250	5970
ZB 16000 A23	16000	20650	2200	7450	4500	2250	7420

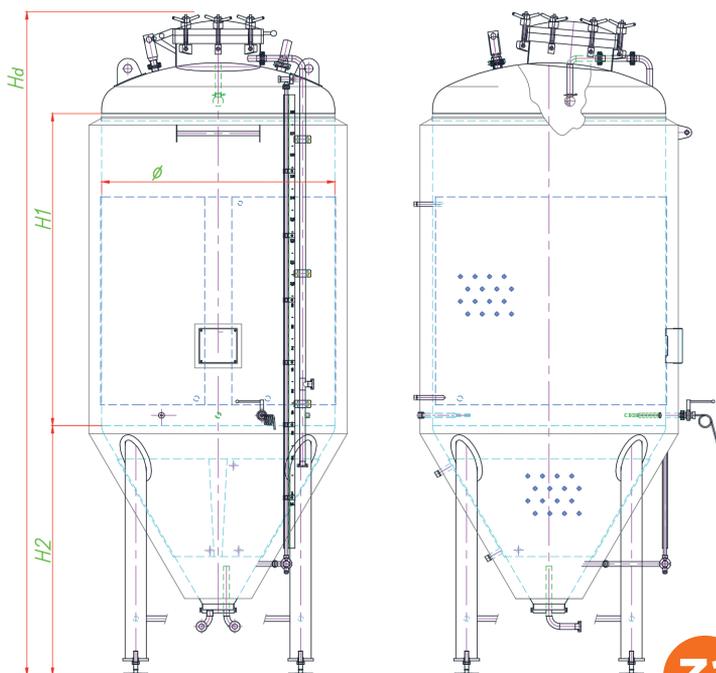
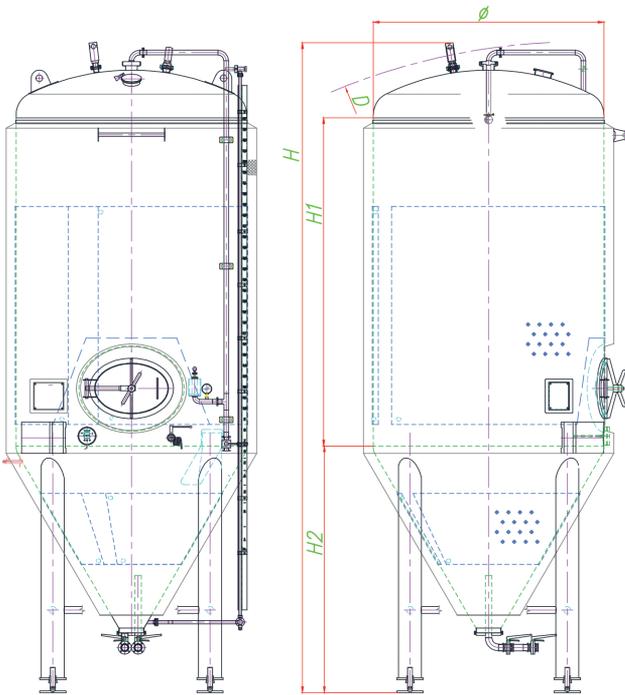




# ZB

## Grundausrüstung:

Medium: Bier, angereichert mit  $\text{CO}_2$   
 Max. Betriebsdruck 2,5 bar  
 Betriebstemperatur min./max.:  $-5^\circ\text{C}/+30^\circ\text{C}$   
 (Wasch-/Reinigungstemp.:  $+80^\circ\text{C}$ )  
 Doppelmantel Kühlung am Zylinder  
 Doppelmantel Kühlung am Konusboden  
 Isolierung 60mm PU-Schaum  
 Mantel außen aus Edelstahl - Zylinder & Boden  
 Durchmesser  $< \varnothing 1116\text{mm}$  Domtür  $\varnothing 400\text{mm}$  am Deckel  
 Durchmesser  $> \varnothing 1275\text{mm}$  Mannlochtür oval am Zylinder  
 Füße höhenverstellbar, Typenschild, Leiterbügel ab Höhe, Sicherheitsventil, Manometer, Spundapparat  
 Leitung mit CIP-Kugel und Ventil Kugel DN25  
 Scheibenventil DN15 (PED) z. Probenentnahme  
 Am Klarablauf Scheibenventil DN40 (PED) am Konus  
 Am Restauslauf Scheibenventil DN40 (PED) am Konusende  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe Pg9  
 Schweissnähte flach verschliffen  
 Schweissnähte innen flach verschliffen  
 $\text{Ra} < 0,8\mu\text{m}$  (K180)



## Zusatzausrüstung:

Mannlochtür oder Domtür nach Wahl (PED)  
 Größere Isolierungsstärke  
 Betriebsdruck von 0-3 bar nach Wahl  
 Gewindestutzen oder Clamp am Deckel, zur Hopfenzugabe  
 Scheibenventil Clamp am Zylinder, zur Rezirkulierung  
 Hülse für PT100 Sonde  
 PT100 Sonde  
 Programmierbarer Thermoregulator  
 Verteilerkasten für die Elektroinstallation  
 Verrohrung Kühlung mit el.-magnetischen oder el.motorischen Ventilen  
 Standanzeige geschlossen verbunden mit der CIP-Leitung  
 Dekanter mit Scheibenventil/Clamp am Konus  
 Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, SMS weiteren Ausführungen  
 Manteloberfläche von aussen marmoriert  
 Tank innen blank poliert

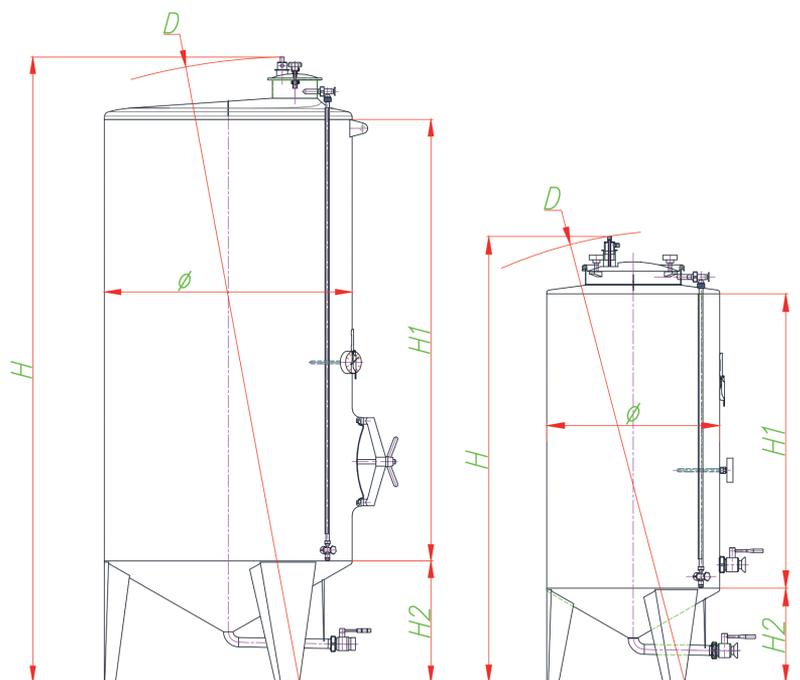
# ZU

## Tank für Olivenöl

Der Behälter zur Lagerung von Olivenöl besteht aus hochwertigem Material, für langjährige, professionelle Anwendung. Die Anwendung eines Schutzgases wird durch den entsprechenden Anschluss ermöglicht, wodurch die Oxidation des Lebensmittelöls verhindert wird.



Type	Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	Boden/Deckel
ZU 800 A8	800	797	2299	1500	500	B6/T1
ZU 1000 A8	1000	797	2799	2000	500	B6/T1
ZU 1250 A8	1250	797	3299	2500	500	B6/T1
ZU 1500 A8	1500	797	3799	3000	500	B6/T1
ZU 800 A10	800	956	1810	1000	500	B6/T1
ZU 950 A10	950	956	2060	1250	500	B6/T1
ZU 1050 A10	1050	956	2210	1400	500	B6/T1
ZU 1150 A10	1150	956	2310	1500	500	B6/T1
ZU 1500 A10	1500	956	2810	2000	500	B6/T1
ZU 1850 A10	1850	956	3310	2500	500	B6/T1
ZU 2200 A10	2200	956	3810	3000	500	B6/T1
ZU 1350 A11	1350	1116	2122	1250	550	B6/T1
ZU 1600 A11	1600	1116	2372	1500	550	B6/T1
ZU 2050 A11	2050	1116	2872	2000	550	B6/T1
ZU 2550 A11	2550	1116	3372	2500	550	B6/T1
ZU 3050 A11	3050	1116	3872	3000	550	B6/T1
ZU 4000 A11	4000	1116	4872	4000	550	B6/T1
ZU 2100 A13	2100	1275	2433	1500	600	B6/T1
ZU 2750 A13	2750	1275	2933	2000	600	B6/T1
ZU 3350 A13	3350	1275	3433	2500	600	B6/T1
ZU 4000 A13	4000	1275	3933	3000	600	B6/T1
ZU 5300 A13	5300	1275	4933	4000	600	B6/T1
ZU 2550 A14	2550	1402	2492	1500	650	B6/T1
ZU 3350 A14	3350	1402	2992	2000	650	B6/T1
ZU 4100 A14	4100	1402	3492	2500	650	B6/T1
ZU 4900 A14	4900	1402	3992	3000	650	B6/T1
ZU 6400 A14	6400	1402	4992	4000	650	B6/T1
ZU 4350 A16	4350	1593	3056	2000	700	B6/T1
ZU 5350 A16	5350	1593	3556	2500	700	B6/T1
ZU 6350 A16	6350	1593	4056	3000	700	B6/T1
ZU 8350 A16	8350	1593	5056	4000	700	B6/T1
ZU 10350 A16	10350	1593	6056	5000	700	B6/T1
ZU 5350 A18	5350	1752	3117	2000	750	B6/T1
ZU 6550 A18	6550	1752	3617	2500	750	B6/T1
ZU 7750 A18	7750	1752	4117	3000	750	B6/T1
ZU 10150 A18	10150	1752	5117	4000	750	B6/T1
ZU 6400 A19	6400	1911	3230	2000	800	B6/T2
ZU 7850 A19	7850	1911	3730	2500	800	B6/T2
ZU 9250 A19	9250	1911	4230	3000	800	B6/T2





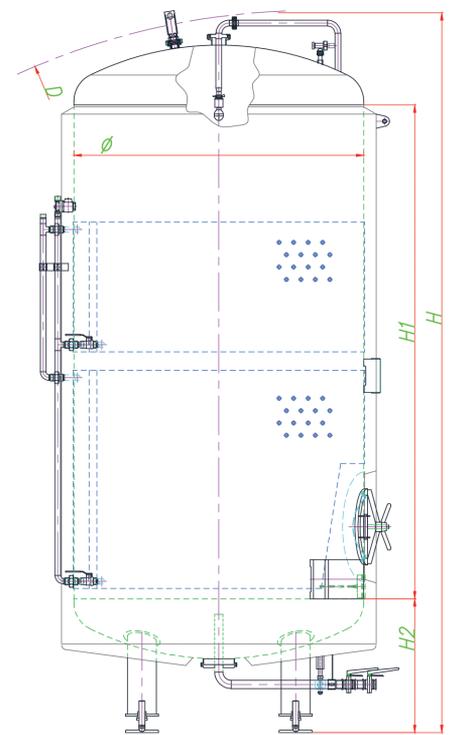
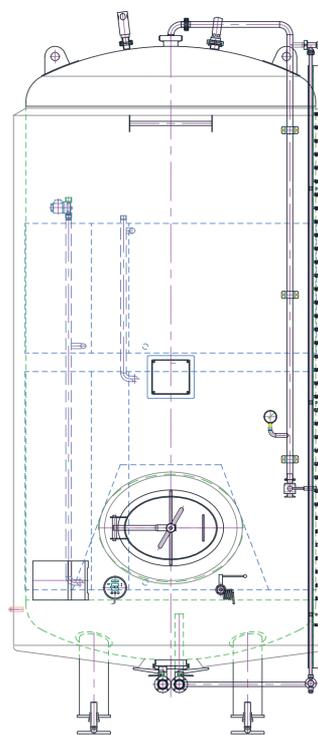
# ZBB

## Tank für Reinbier

Der Reinbier-Tank ZBB ist ein zylindrischer Behälter mit einem Betriebsdruck von 2,5 bar und wird zur Vorbereitung und Karbonisierung des Bieres, vor der Abfüllung, verwendet. Eine Ausführung mit Betriebsdruck von 3 bar ist möglich. Das Innere des Behälters hat eine Oberflächenrauheit von unter  $Ra\ 0,8\mu m$ , daher ist die Reinigung effizienter und die Hygiene des Behälters ist gewährleistet. Der Tank ist mit einem Sicherheits- und Vakuumventil ausgestattet, welche für maximale Sicherheit bei der Verwendung sorgen. Die große Fläche des Kühlmantels am Zylinder ermöglicht eine schnelle Senkung der Temperatur des Tankinhalts.



Type	Füllvolumen L	max. Volumen L	Ø mm	H mm	H1 mm	H2 mm	D mm
ZBB 500 A9	500	614	800	1740	1000	400	1790
ZBB 1000 A11	1000	1265	957	2370	1500	500	2351
ZBB 1500 A12	1500	1760	1116	2450	1500	550	2455
ZBB 2000 A14	2000	2350	1275	2733	1500	600	2740
ZBB 3000 A15	3000	3650	1400	3064	2000	600	3056
ZBB 4000 A17	4000	4865	1600	3200	2000	700	3200
ZBB 5000 A19	5000	5913	1750	3230	2000	700	3245
ZBB 6000 A19	6000	7100	1750	3730	2500	700	3740
ZBB 8000 A20	8000	9300	1911	4125	2750	800	4090
ZBB 10000 A22	10000	11900	2071	4500	3000	900	4460
ZBB 12000 A23	12000	13550	2200	4620	3000	900	4560
ZBB 16000 A23	16000	19200	2200	6120	4500	950	6020





### Grundausrüstung:

Medium: Bier, angereichert mit  $\text{CO}_2$   
 Max. Betriebsdruck 2,5 bar  
 Betriebstemperatur min./max.:  $-5^\circ\text{C}/+30^\circ\text{C}$   
 (Wasch-/Reinigungstemp.:  $+80^\circ\text{C}$ )  
 Doppelmantel Kühlung am Zylinder  
 Isolierung 60mm PU-Schaum  
 Mantel aussen aus Edstahl - Zylinder & Boden  
 Durchmesser  $< \varnothing 1116\text{mm}$  Domtür  $\varnothing 400\text{mm}$ ,  
 am Deckel  
 Durchmesser  $> \varnothing 1275\text{mm}$  Mannlochtür oval, am  
 Zylinder  
 Füße höhenverstellbar, Typenschild, Sicherheits-  
 ventil, Manometer, Spundapparat  
 Leitung mit CIP-Kugel und Ventil-Kugel DIN DN25  
 Scheibenventil DIN DN25 (PED) zur Probenent-  
 nahme  
 Am Klarablauf Scheibenventil DIN DN40 (PED)  
 Am Restauslauf Scheibenventil DIN DN40 (PED)  
 Hülse für Temp.sonde + Muffe Pg9  
 Schweissnähte flach verschliffen  
 Schweissnähte innen flach verschliffen  
 $\text{Ra} < 0,8\mu\text{m}$  (K180)



### Zusatzausrüstung:

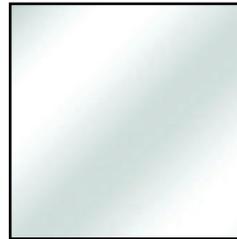
Mannlochtür oder Domtür nach Wahl (PED)  
 Größere Isolierungsstärke  
 Betriebsdruck von 0-3 bar nach Wahl  
 Karbonisierungsanschluss  
 Hülse für PT100 Sonde  
 PT100 Sonde  
 Programmierbarer Thermoregulator  
 Verteilerkasten für die Elektroinstallation  
 Verrohrung Kühlung mit el.-magnetischen oder  
 el.-motorischen Ventilen  
 Standanzeige geschlossen, verbunden mit CIP-  
 Leitung  
 Blindkappen für Ventile/Anschlüsse  
 Ventile (Kugel/Scheiben) Clamp, SMS und  
 weiteren Ausführungen  
 Manteloberfläche von aussen marmoriert  
 Tank innen blank poliert

# Material & Oberflächenbehandlung

● Standard ○ Optional

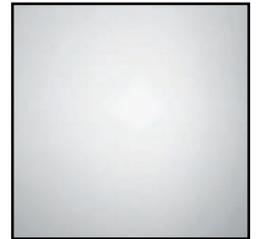
Type	Ø mm	Boden									Deckel					
		B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	T1	T2	T3	T4	T5	T6
Z, ZK, IZO	< 1753	●	○	○	○		○	○			●	○	○	○		
	= 1911		●	○	○		○	○				●	○	○		
	> 1912			●	○			○				●	○	○		
VIK, VIKS	< 1753				●	○					●	○	○	○		
	> 1753				●	○						●	○	○		
VIP					●	○								●		
PV	< 1753	●	○	○	○											
	> 1753	●	○	○												
PZP	= 1911		●	○												
	> 1912			●												
PZPK					●											
VIN				●				○					●	○		
M	< 1594	●	○													
ZU	< 1753						●				●	○	○			
	= 1911						●					●	○			
T									●							●
ZB							●									●
ZBB									●							●

BA



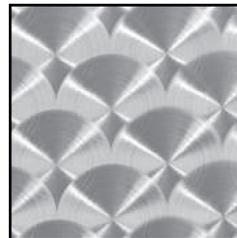
blank poliert, bis 3mm Stärke

2B



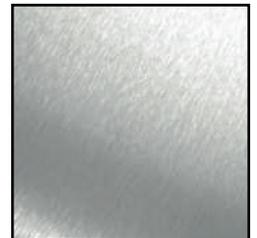
matt

CP



marmoriert

SB



scotch brite gebürstet

**Standard Material:**

AISI304  
W.Nr.1.4301

**Optional:**

AISI316L  
W.Nr.1.4404

## Chemische Zusammensetzung %

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

## Boden

NEW!



**B1**  
konisch exzentrischer Boden -  
aus der Form gepresst

**B2**  
konisch-exzentrischer Boden

**B3**  
konisch zentrischer Boden



**B4**  
flacher Boden mit Neigung



**B5**  
Löffelboden



**B6**  
zentrischer Winkel 30/45/60°



**B7**  
Klöpferboden



**B8**  
DIN28011 Boden



**B9**  
DIN28013 Boden

## Deckel

NEW!



**T1**  
konisch exzentrischer Deckel -  
aus der Form gepresst

**T2**  
konisch exzentrischer Deckel

**T3**  
konisch zentrischer Deckel



**T4**  
Klöpferdeckel



**T5**  
DIN28011 Deckel

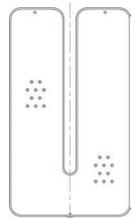


**T6**  
DIN28013 Deckel

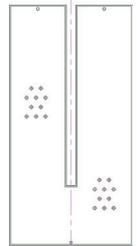
# Boden & Deckel

# Doppelmantel für Kühlung/Heizung

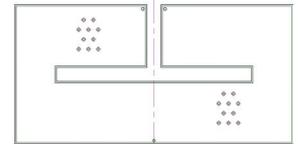
**U1**  
U-Form Kühlmantel, lasergeschweißt



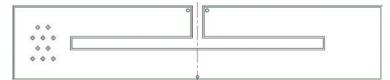
**U2**  
U-Form Kühlmantel, manuell geschweißt



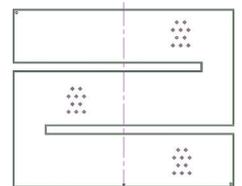
**U3**  
U-Form Kühlmantel, manuell geschweißt



**U4**  
U-Form Doppelmantel für Heizung, manuell geschweißt



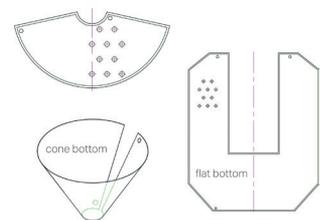
**S**  
S-Form Kühlmantel, manuell geschweißt



**R**  
R-Form Kühlmantel, manuell geschweißt



**B**  
Doppelmantel zur Kühlung/Heizung am Boden, manuell geschweißt



● Standard    ○ Optional

Type	Doppelmantel für Heizung/Kühlung						
	U1	U2	U3	U4	S	R	B
Z, ZK, IZO	●	○	○	○	○	○	○
PZP, PZPK, PV		●	○	○	○	○	○
VIK		○	○		●	○	○
VIP		○	○		●	○	○
VIN ○					●		
KR		●	○		○		
M		●	○			○	
ZR, ZU	●	○					○
PP, PZ		●					
ZB, ZBB						●	●
T		●					

# Zubehör



Gärventile



CIP Kugel

Sicherheits-/Vakuumventile



Kugelventile



Scheibenventile



Dekanter

Standanzeige-Ventil

Proberhahn



Domtür



Mannlochtür



Domtür und Mannlochtür PED



Höhenverstellbare  
Füße

Schauglas

Thermometer,  
analog

Thermoregulator



Pumpe

Rührwerk

# Referenzen

Weingut Adam-Lieleg

Weingut Bründlmayer

Weingut Dveri-Pax

Weingut Georgiberg

Bioweingut Gruber Röschitz

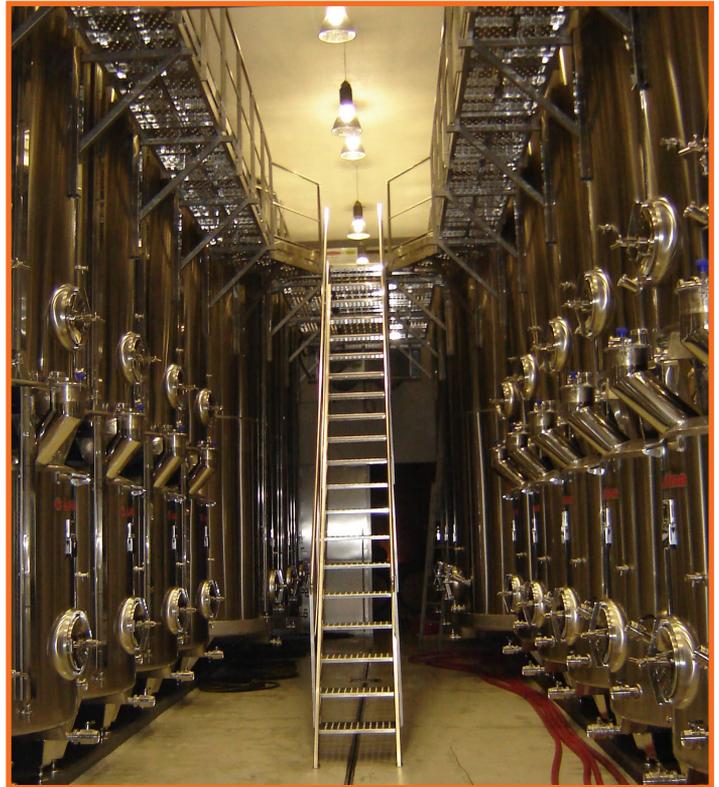
Weingut Hiden

Weingut Jöbstl

Brennerei Kainer

Weingut Langmann

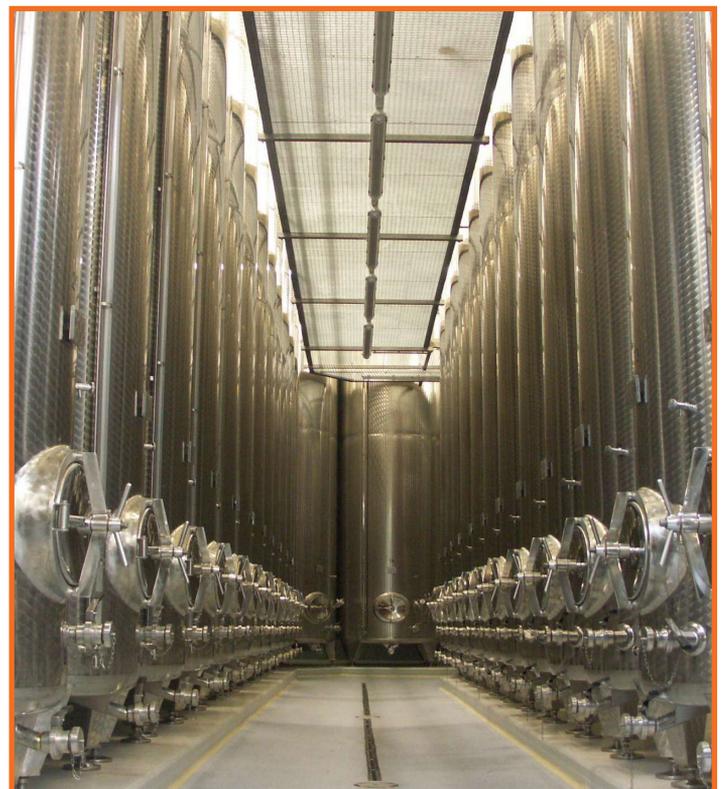
Weinbau Gölles



*Weingut Tement*



*Weingut Allram*



*Weingut Sabathi*



*Weingut Krispel*



*Weingut Hirtzberger*



*Brennerei Erber*

# Referenzen

Weingut Neubauer

Weingut Polz

Weingut Potzinger

Weingut Pugl

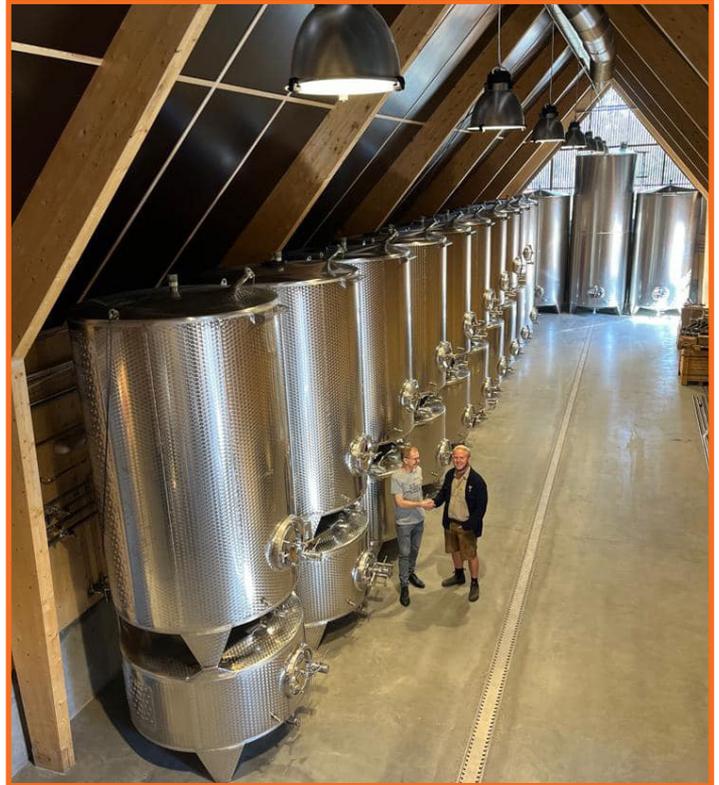
Weingut Reiterer

Weingut Riedl

Weinhof Rossmann

Weingut Tschermonegg

Domaine Wolf



*Weingut Kullabergs Vingård / Schweden*



*Weingut FX Pichler*



*Weingut Neue Heimat*



*Weingut Trabos*



*Brennerei Gölles*



*Weingut Doktor Wunderer*



WIR BEWEGEN  LANDWIRTSCHAFT

**LEDINEGG GMBH**

Steinbach 93  
8462 Gamlitz

+43 (03453) 3340  
+43 (03453) 3340-4  
info@ledinegg.at

**KÖGL GMBH**

Untere Hauptstraße 255  
8462 Gamlitz

+43 (03453) 2384  
+43 (03453) 4370  
koeglgmbh@ledinegg.at

**[www.ledinegg.at](http://www.ledinegg.at)**