



Решения за винопроизводството
Wine producing solutions
Решения для винопроизводства



stainless steel solutions



- ТМ ИНОКС Ви предлага комплексни решения и инженеринг в областта на винопроизводството. Всеки проект се разработва при поддържане на тесен контакт с клиента, за да се постигне възможно най-доброто съотношение между производителност, функционалност и цялостна инвестиция. Изградените производствени инсталации са доказателства за възможностите ни.
- TM INOX offers you complete solutions and engineering in winemaking. Each project is developed in maintaining close relation with the client to achieve the best possible balance between performance, functionality and overall investment. Existing production plants are evidence of the ability of TM INOX.
- ТМ ИНОКС предлага Вам комплексные решения и инженеринг в области винопроизводства. Каждый проект изготавливается при поддержании тесных отношений с клиентом, для того что бы постичь самое лучшее соотношение между производительностью, функциональностью и полной инвестицией. Изготовленные производственные установки являются доказательством о наших возможностях.





Винификатори
Vinificators
Винификаторы

2-17

Резервоари
Tanks
Резервуары

18-23

Оборудване за винопроизводство
Wine making equipment
Оборудование для винопроизводства

24





Винификатор mun BM

Vinificator type BM

Винификатор mun BM

Със своята опростена конструкция е универсално решение за всяка винарска изба. Може да се използват за винификация и съхранение.

With its simplified design it is an all-purpose device for all cellars. It could be used for vinification and storage of wines.

Данная модель винификатор обеспечивает стабильное протекание процесса винификации при производстве красных вин. Может использоваться также как резервуар для хранения.

TM INOX предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM INOX designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM INOX проектирует и производит свои изделия по индивидуальному заказу клиента.



■ Основна комплектация

Горен люк
Двойнодействащ клапан
Система за обливане на шапката
- Циркуляционен тръбопровод
- Ротационно оросително устройство
Топлообменна риза
Термометър
Вход /Изход
Пробен кран
Правоъгълен люк
Тотален изход
Отцеждаща решетка

■ Basic completion

Upper manhole
Two-way relief valve
Rotary system for pour-over the "hat"
- Pour-over piping
- Sprinkler
Heat exchange jacket
Thermometer
Inlet /Outlet
Sample cock
Rectangular manhole
Total outlet
Strain-off grid

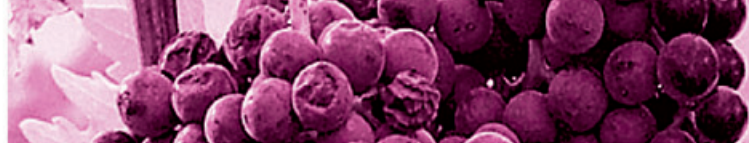
■ Стандартная комплектация

Верхний люк
Предохранительный клапан
Система орошения шапки
- Циркуляционный трубопровод
- Оросительное устройство
Теплообменная рубашка
Термометр
Вход/Выход
Кран для отбора проб
Прямоугольный люк
Кран для полной разгрузки
Отцеживающая решетка

Обем Volume Объем V	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща височина Total height Общая высота H
m ³	mm	mm
BM 2	1273	2600
BM 3	1393	3100
BM 4	1592	3100
BM 5	1592	3600
BM 6	1783	3600
BM 8	1874	4100
BM 10	2024	4400
BM 12	2194	4400
BM 15	2359	4700
BM 20	2674	4700
BM 25	2674	5700
BM 30	3056	5300



Параметрите на основната комплектация са съобразени с обемите на резервоарите.
The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.
Параметры основных комплектующих выбраны в зависимости от объема емкости.



Винификатор тип UNI

Vinificator type UNI

Винификатор тип UNI

Съоръжение, осигуряващо необходимите условия за протичане на процеса винификация при червени вина. Механизираната система за вагене на джибрите и напълно автоматизираната система за контрол на процесите, осигуряват лесното обслужване на винификатора.

A unit, which provides all of the needed conditions for the whole vinification process during the producing of the red wines. It is designed with a mechanical system for the conveying of the rapes and fully automatic control of the processes.

Винификатор типа UNI позволяет обеспечить стабильный процесс винификации при производстве красных вин. Оборудование оснащено механизированной системой удаления выжимки и автоматической системой контроля производственного процесса.

TM INOX предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM INOX designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM INOX проектирует и производит свои изделия по индивидуальному заказу клиента.

■ Основна комплектация

Горен люк
Двойнодействащ клапан
Система за обливане на шапката
- Помпа
- Ротационно оросително устройство
Система за контрол на температурата
Топлообменна риза
Термометър
Система за отвеждане на джибрите
Вход /Изход
Отцеждаща решетка
Пробен кран
Елиптичен люк
Табло за управление
- Цикъл /Разтоварване /Температура

■ Basic completion

Upper manhole
Two-way relief valve
Rotary system for pour-over the "hat"
- Pump
- Sprinkler
System for temperature control
Heat exchange jacket
Thermometer
System for discharging the rape
Inlet /Outlet
Strain-off grid
Sample cock
Elliptical manhole
Control panel
- Cycle /Discharge /Temperature

■ Стандартная комплектация

Верхний люк
Предохранительный клапан
Система орошения шапки:
- Насос
- Оросительное устройство
Система контроля температуры
Терморубашка
Термометр
Система для разгрузки винификатора
Вход /Выход
Отцеживающий перфорированный цилиндр
Кран для отбора проб
Эллиптический люк
Пульт для управления
- Цикл /Разгрузка /Температура

Обем Volume Объем V	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща височина Total height Общая высота H	Инст. мощност Inst. power Уст. мощность P
m ³	mm	mm	kW
UNI 20	2359	7000	2.6
UNI 25	2674	7200	2.6
UNI 30	2846	7400	3.3
UNI 35	3056	7600	3.7
UNI 40	3056	8100	3.7
UNI 45	3183	8900	5.2
UNI 50	3183	9600	5.2
UNI 60	3183	10600	5.2
UNI 65	3183	11600	5.2
UNI 70	3183	12100	5.2



Параметрите на основната комплектация са съобразени с обемите на резервоарите.
The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.
Параметры основных комплектующих выбраны в зависимости от объема емкости.



Винификатор mun MI

Vinificator type MI

Винификатор mun MI

Винификатор за червени вина, при който се постига традиционното потапяне на "шапката". Стабилният процес се контролира от системи за програмиране броя на потапянията на "шапката" и температурния режим.

The unit ensures the completion of the traditional process of sinking of the "hat" layer, which is essential for the proper vinification processing of the red wines. It includes a system, which monitors the sink circuits of the "hat" and the operational temperature values.

Винификатор мина MI с пневматическия механизъм потапяния "шапки". Стабилността на процеса се контролира при помощта на програмирането на количеството на цикловете потапяния "шапки" и температурния режим.

TM Inox предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM Inox designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM Inox проектира и произвежда своите изделия по индивидуален клиентски заказ.

■ Основна комплектация

Горен люк
Двойнодействащ клапан
Пневматична система за потапяне на шапката
- Пневматичен цилиндър
- Потапящи лопатки
Система за контрол на температурата
Топлообменна риза
Термометър
Правоъгълен люк
Вход/Изход
Пробен кран
Отцеждаща решетка
Тотален изход
Табло за управление
- Цикъл /Температура

■ Basic completion

Upper manhole
Two-way relief valve
Pneumatic system for immersing the „hat“
- Pneumatic cylinder
- Immersing blades
System for temperature control
Heat exchange jacket
Thermometer
Rectangular manhole
Inlet /Outlet
Sample cock
Strain-off grid
Total outlet
Control panel
- Cycle /Temperature

■ Стандартная комплектация

Верхний люк
Предохранительный клапан
Пневматическая система погружения шапки:
- Пневмоцилиндр
- Лопасты для погружения шапки
Система контроля температуры
Терморубашка
Термометр
Прямоугольный люк
Вход /Выход
Кран для отбора проб
Отцеживающая решетка
Кран для полной разгрузки
Пульт управления
– Цикл /Температура



Обем Volume Объём V	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща височина Total height Общая высота H
m ³	mm	mm
MI 5	1783	3600
MI 10	2024	5400

Параметрите на основната комплектация са съобразени с обемите на резервоарите.
The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.
Параметры основных комплектующих выбраны в зависимости от объема емкости.



Винификатор mun DB

Vinificator type DB

Винификатор mun DB

Със своето допълнително отцеждащо дъно, това е елегантно решение за винарската изба. Може да се използва за получаване на висококачествена мъст за бели вина, поради липсата на механично въздействие.

Equipped with an additional strain-off bottom, it becomes an elegant solution for your winery. It is used for the producing of a high quality must for white wines, due to the lack of a mechanical affectation in the unit.

Винификатор мунa DB с допълнителным перфорированным днищем. Используется для получения высококачественного сусла при производстве белых виноматериалов.

TM INOX предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM INOX designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM INOX проектира и произвежда свои изделия по индивидуален заказ клиента.

■ Основна комплектация

Горен люк
Двойногостващ клапан
Система за обливане на шепката
- Циркуляционен тръбопровод
- Ротационно оросително устройство
Топлообменна риза
Термометър
Междино отцеждащо дъно
Правоъгълен люк
Елиптически люк
Вход/Изход
Пробен кран
Тотален изход

■ Basic completion

Upper manhole
Two-way relief valve
Rotary system for pour-over the "hat"
- Pour-over piping
- Sprinkler
Heat exchange jacket
Thermometer
Intermediate strain-off bottom
Rectangular manhole
Elliptical manhole
Inlet /Outlet
Sample cock
Total outlet

■ Стандартная комплектация

Верхний люк
Предохранительный клапан
Система орошения шепки
- Циркуляционный трубопровод
- Оросительное устройство
Теплообменная рубашка
Термометр
Промежуточное отцеживающее дно
Прямоугольный люк
Эллиптический люк
Вход /Выход
Кран для отбора проб
Кран для полной разгрузки

Обем Volume Объём V	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща височина Total height Общая высота H
m ³	mm	mm
DB 10	2194	4150
DB 12	2359	4200
DB 15	2359	4950
DB 20	2674	4950





Винификатор mun RV

Vinificator type RV

Винификатор mun RV



Използва се за получаване на висококачествена мъст за бели вина, както и за винификация при червени вина. Винификаторът съкращава значително времето за ферментация. Осигурява висок рангеман на мъстта за бели вина.

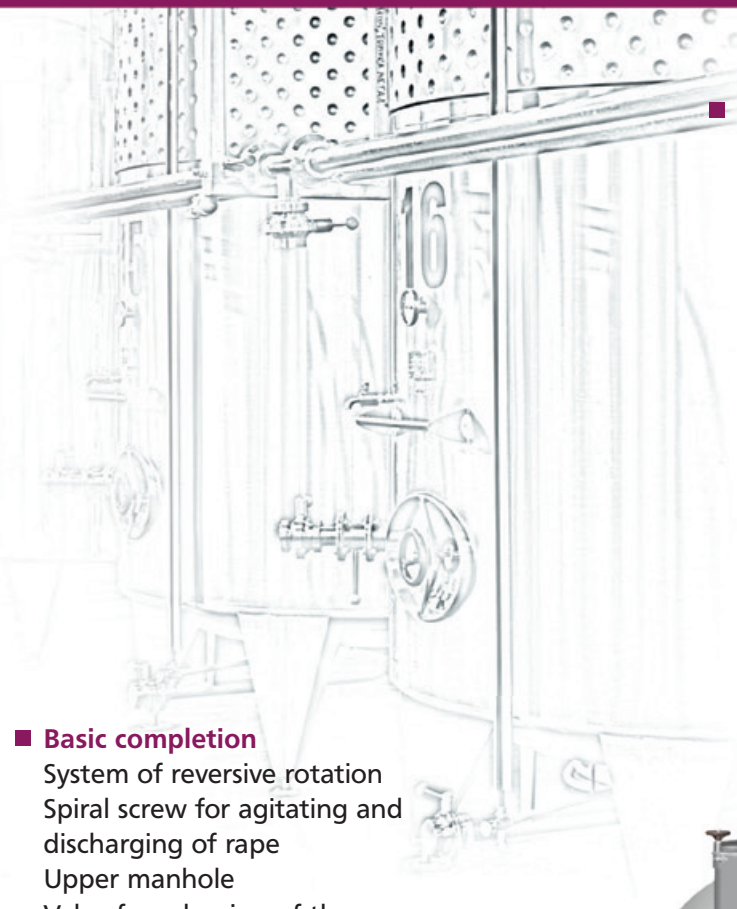
It is a multi-purpose device. If you are a white wine producer it could provide you with the highest quality must for the fermentation, and the same device meets the requirements of the red wine producers, by proving them with the just-right environment for the fastest vinification of the grape mass.

TM INOX предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM INOX designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM INOX проектира и произвежда свои изделия по индивидуален заказ клиента.

Горизонтальный ротационный винификатор типа RV использоваться как для производства красных, так и для производства белых виноматериалов. Данный винификатор позволяет значительно сократить производственный цикл.



■ Основна комплектация

Система за реверсивно въртеливо движение
Спирален шнек за разбъркване и разтоварване на джибрите
Горен люк
Клапан за отвеждане на газовете от ферментацията
Топлообменна риза
Термометър
Люк за отвеждане на джибрите
Носеща рама
Пробен кран
Отцеждаща повърхност
Вход/Изход
Пулт за автоматично или ръчно управление на процеса

■ Basic completion

System of reversible rotation
Spiral screw for agitating and discharging of rape
Upper manhole
Valve for releasing of the fermentational gases
Heat exchange jacket
Thermometer
Manhole for discharging the rape
Support frame
Sample cock
Strainer
Inlet /Outlet
Control panel for manual or automatic adjustment of the values



■ Стандартная комплектация

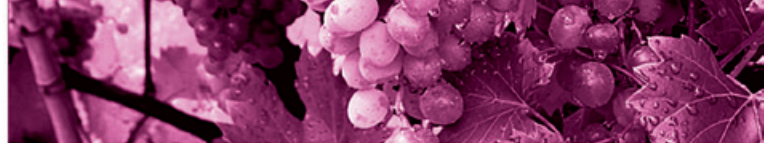
Система реверсирования вращательного движения
Спиральный шнек для размешивания и разгрузки виноградных выжимок
Верхний люк
Предохранительный клапан
Теплообменная рубашка
Термометр
Люк для выгрузки виноградной выжимки
Несущая рама
Кран для отбора проб
Отцеживающая поверхность
Пульт управления процессом в автоматическом и ручном режиме

Обем Volume Объем V	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща дължина Total length Общая длина L
m ³	mm	mm
RV 5	1500	3600
RV 15	2189	4760
RV 35	2840	7650

Параметрите на основната комплектация са съобразени с обемите на резервоарите.

The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Параметры основных комплектующих выбраны в зависимости от объема емкости.



Винификатор mun DT

Vinificator type DT

Винификатор mun DT

С дизайна си, следващ последните световни тенденции при производството на червени вина, този винификатор позволява създаването на къси серии с най-високи качества. Системите за нежно разчупване на шапката и последващо обилно обливане допринасят за максималната екстракция. Контрола на процеса на винификация е напълно автоматизиран, но е предвидено и ръчно управление, подходящо за всички нужди на оператора.

Making the best of its design, which follows the latest trends to red-wine making, that type of vinificator allows creation of limited series top-quality red wines. Those gentle-treating systems for breaking up and plentifully pouring over the "hat" are the main cause for the maximal extraction. Although the full automation of the processes is included the operator is able to control them manually for any specific needs.

Характерными особенностями данного типа изделия является современный дизайн. Верхняя секция служит для накопления сусла которым обильно орошается шапка без применения насоса. В данном винификаторе используется новая система для нежного разрушения шапки, которая позволяет получить высококачественный продукт и при этом сократить цикл винификации.

TM INOX предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM INOX designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM INOX проектирует и производит свои изделия по индивидуальному заказу клиента.



■ Основна комплектация

Горен люк
Двойнодействащ клапан
Система за обливане на шапката
Система за измиване
Стационарен шапкоразбивач
Страничен люк
Топлообменна риза
Пробен кран
Термометър
Долен правоъгълен люк
Отцеждаща решетка
Помпен възел
Вход /Изход
Тотален изход
Табло за управление
- Цикъл /Температура

■ Basic completion

Upper manhole
Two-way relief valve
System for pouring over the "hat"
Cleaning system
Static "hat" crusher
Lateral fill-up manhole
Heat exchange jacket
Sample cock
Thermometer
Rectangular lower manhole
Strain-off grid
Pump unit
Inlet /Outlet
Total outlet
Control panel
- Cycle /Temperature

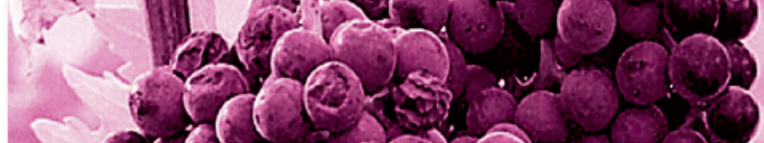
■ Стандартная комплектация

Люк верхний
Предохранительный клапан
Устройство для обливания шапки
Система мойки
Стационарное устройство
для разбивания "шапки"
Люк боковой
Теплообменная рубашка
Термометр
Кран отбора проб
Нижний люк – прямоугольный
Решетка отцеживающая
Насосный узел
Вход /Выход
Кран для полной разгрузки
Пульт для управления
- Цикл /Температура



Обем Volume Объём V_1	Обем Volume Объём V_2	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща височина Total height Общая высота H
m^3	m^3	mm	mm
DT 6	2	2024	3950
DT 9	3	2359	4400
DT 12	4	2674	4900
DT 15	5	2846	5200

Параметрите на основната комплектация са съобразени с обемите на резервоарите.
The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.
Параметры основных комплектующих выбраны в зависимости от объема емкости.



Винификатор тип VOC

Vinificator type VOC

Винификатор тип VOC

За изтънчения вкус на майстор-винаря предлагаме комбинация от признатите удобства на неръждаемата стомана и незаменните качества на селектираната дъбова дървесина. Винификаторът VOC е конструиран за да извлича максимално желаните компоненти от ферментиращата мъст и да ги облагородява с дъбови нюанси. Контролът на температурата и възможностите за обливане или разрохване на шапката позволяват на винаря да контролира максимално процеса.

Satisfying the fine taste of the wine-maker we are combining the stainless steel's well-known facilities with the incomparable qualities of the selected oak. The vinificator VOC is designed for maximal extraction of the desired components from the fermenting must and dignifying them with oaken nuances. Temperature control and the abilities for pour-over or break-into-pieces the hat allows the wine-maker to control the process.

Для ценителей утонченного вкуса мы разработали изделие которое позволит ощутить комбинацию современных решений из нержавеющей стали и классической технологии выдержки в дубовой таре.

TM INOX предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM INOX designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM INOX проектирует и производит свои изделия по индивидуальному заказу клиента.



■ Basic completion

Upper manhole
Two-way relief valve
Sprinkler
Hat crusher
Heat exchange plate
Thermometer
Sample cock
Rectangular manhole
Inlet /Outlet
Strain off grid
Total outlet

■ Стандартная комплектация

Верхний люк
Предохранительный клапан
Оросительное устройство
Устройство для разбивания "шанку"
Теплообменная панель
Термометр
Кран отбора проб
Прямоугольный люк
Вход /Выход
Отцеживающая решетка
Кран для полной разгрузки

■ Основна комплектация

Горен люк
Двойнодействащ клапан
Ротационно оросително устройство
Стационарен шанкоразбивач
Топлообменен панел
Термометър
Пробен кран
Правоъгълен люк
Вход /Изход
Отцеждаща решетка
Тотален изход



Обем Volume Объём V	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща височина Total height Общая высота H
m ³	mm	mm
VOC 3	1783	2900
VOC 4	1874	3200
VOC 5	2024	3200

Параметрите на основната комплектация са съобразени с обемите на резервоарите.
The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.
Параметры основных комплектующих выбраны в зависимости от объема емкости.



Ферментатор mun WF

Fermentator type WF

Ферментатор mun WF

Съоръжението осигурява необходимите условия за ферментация на бели вина. Наличието на декантиращо коляно осигурява безпроблемното разделяне на виното от утаените твърди частици.

It is a piece of equipment for the fermentation of the must for the white wines. The design with a decanting elbow provides trouble-free separation of the wine from the precipitated hard particles.

Резервуар типа WF обеспечивает все необходимые условия для брожения белого виноматериала. Наличие декантирующего колена облегчает снятие виноматериала с дрожжевого осадка.

TM INOX предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM INOX designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM INOX проектирует и производит свои изделия по индивидуальному заказу клиента.

■ Basic completion

Upper manhole
Two-way relief valve
Valve for inert gas
Level indicator
Elliptical manhole
Sample cock
Heat exchange jacket
Inlet /Outlet with decanting elbow
Total outlet

■ Стандартная комплектация

Верхний люк
Предохранительный клапан
Кран для инертного газа
Указатель уровня
Эллиптический люк
Кран для отбора проб
Теплообменная рубашка
Кран для полной разгрузки
Декантирующее колено

■ Основна комплектация

Горен люк
Двойнодействащ клапан
Кран за инертен газ
Нивопоказател
Елиптичен люк
Пробен кран
Топлообменна риза
Вход /Изход с декантиращо коляно
Тотален изход

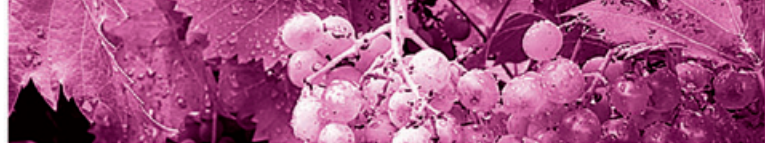
Обем Volume Объем V	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща височина Total height Общая высота H
m ³	mm	mm
WF 5	1592	3600
WF 6	1592	4100
WF 7	1874	3600
WF 8	1783	4100
WF 10	2024	4200
WF 12	2194	4200
WF 15	2194	5000
WF 20	2359	5800
WF 25	2674	5600
WF 30	2674	6600
WF 35	2846	6650



Параметрите на основната комплектация са съобразени с обемите на резервоарите.

The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Параметры основных комплектующих выбраны в зависимости от объема емкости.



Съоръжения за съхранение на вина.

These are pieces of equipment for the storage of wines.

Емкости для хранения виноматериалов.

Резервоар тип К

Tank type K

Резервуар тип К

Обем Volume Объём V	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща височина Total height Общая высота H
m ³	mm	mm
K 1	908	2400
K 2	1273	2500
K 3	1393	3000
K 4	1393	3500
K 5	1592	3600
K 6	1592	4100
K 7	1783	3900
K 8	1783	4100
K 10	2024	4200
K 12	2194	4200
K 15	2194	5000
K 16	2359	4800
K 20	2359	5800
K 25	2674	5600
K 30	2674	6600
K 35	2846	6650
K 40	2846	7600
K 45	3056	7450
K 50	3056	8200
K 60	3056	9500
K 70	3183	10000
K 80	3183	11200

TM INOX предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM INOX designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM INOX проектирует и производит свои изделия по индивидуальному заказу клиента.

Резервоар mun F

Tank type F

Резервуар mun F

■ Основна комплектация

Горен люк
Двойнодействащ клапан
Кран за инертен газ
Нивопоказател
Елиптичен люк
Пробен кран
Вход/Изход
Тотален изход

■ Стандартная комплектация

Верхний люк
Предохранительный клапан
Указатель уровня
Эллиптический люк
Кран для отбора проб
Вход /Выход
Кран для полной
разгрузки

Обем Volume Объём V	Диаметър Diameter Диаметр D	Обща височина Total height Общая высота H
m ³	mm	mm
F 10	2024	3800
F 15	2194	4800
F 20	2846	3900
F 25	2846	4900
F 30	2846	5400
F 35	2846	6400
F 40	2846	7150
F 45	2846	7900
F 50	2846	8650
F 60	3183	8500
F 70	3183	9750
F 80	3183	11000
F 90	3183	12250
F 100	3183	13500
F 120	3183	16000
F 150	5061	8600
F 200	5332	10400

■ Basic completion

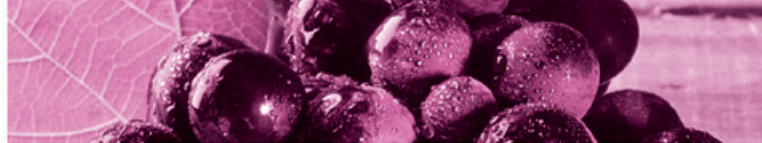
Upper manhole
Two-way relief valve
Valve for inert gas
Level indicator
Elliptical manhole
Sample cock
Inlet /Outlet
Total outlet



Параметрите на основната комплектация са съобразени с обемите на резервоарите.

The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Параметры основных комплектующих выбраны в зависимости от объема емкости.



Резервоар тип OT

Tank type OT

Емкост тип OT

Съдове за ферментация и депозит на вино, оборудовани с капак със силиконово уплътнение. Капакът не позволява окисляване на съхраняваното вино, независимо от количеството, останало в съда.

These are vessels for fermentation and depositing of wine, equipped with a lid and a sealing, which do not allow oxidation of the stored wine without being affected by the level of the left-over fluid in the reservoir.

Резервуары для ферментации и хранения с плавающей крышкой. Особенностью резервуаров этого типа является так называемая плавающая крышка. Конструкция данной крышки не позволяет сохраняемому виноматериалу окисляться, независимо от количества продукта в резервуаре.

TM INOX предоставя възможност за проектиране и производство на индивидуално клиентско изделие.

TM INOX designs and produces fully customized equipment, which meets the individual needs of every customer.

TM INOX проектира и произвежда свои изделия по индивидуален заказ клиента.



■ Стандартная комплектация

Плавающая крышка
Манометр
Насос
Предохранительный клапан
Вход / Выход
Скрипец
Люк
Кран для отбора проб
Термометр
Индикатор уровня
Кран для полной разгрузки

■ Основна комплектация

Плаващ капак
Манометър
Помпа
Двойнодействащ клапан
Вход / Изход
Скрипец
Люк
Пробен кран
Тотален изход
Термометър
Нивомер

■ Basic completion

Floating lid
Pressure gauge
Pump
Two-way relief valve
Inlet /Outlet
Lifting arm
Manhole
Sample cock
Total outlet
Thermometer
Level indicator

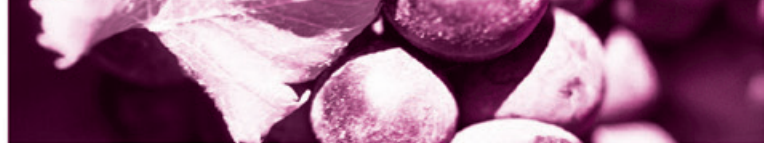


Обем Volume Объём V	Диаметър Diameter Диаметр D	Височина Height Высота H
m ³	mm	mm
OT 1	1050	2280
OT 2	1310	2530
OT 3	1310	3280
OT 4	1435	3530
OT 5	1460	4030
OT 6.2	1635	4030
OT 7.4	1783	4030
OT 8.2	1874	4030
OT 9.5	2024	4030
OT 10.5	2130	4030

Параметрите на основната комплектация са съобразени с обемите на резервоарите.

The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Параметры основных комплектующих выбраны в зависимости от объема емкости.



Резервоар тун MC

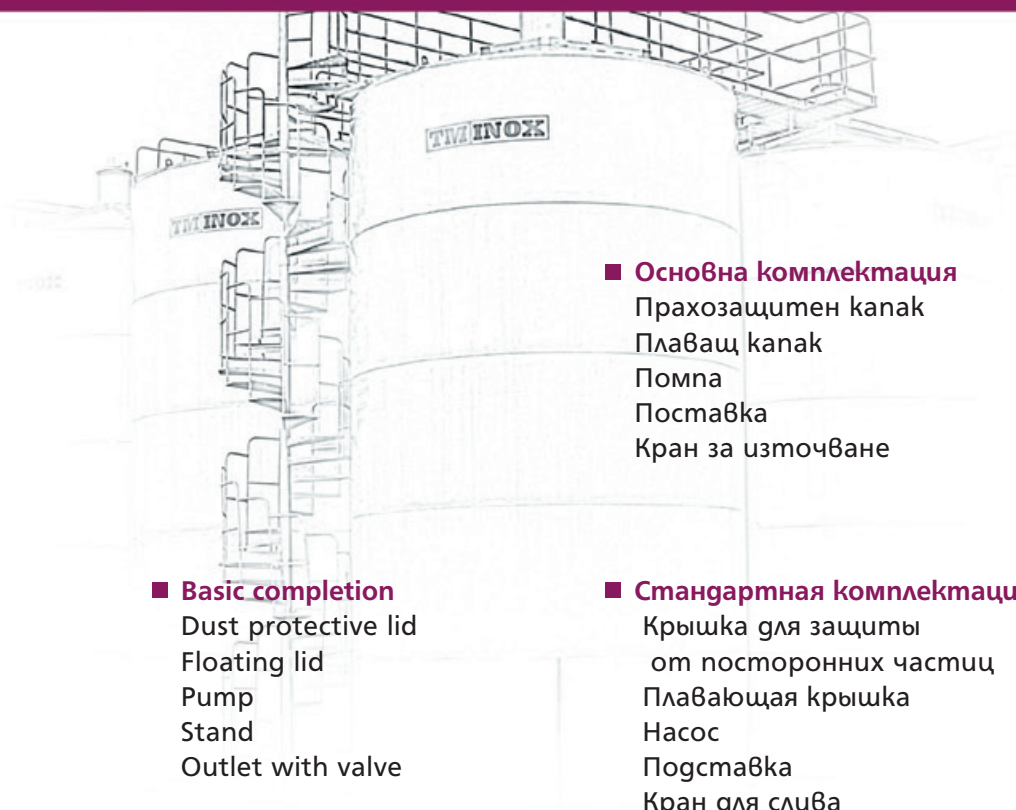
Tank type MC

Емкостъ тун MC

Неръждаеми резервоари за ферментация и съхранение на вино, създадени за домашния майстор-винар. Плаващият им капак със силиконово уплътнение може да се поставя на различни нива в съда, предпазвайки виното от окисление. Предвиден е и капак за защита от прах и замърсяване. При употреба като съд за ферментация, за по-добър контрол на процеса Ви предлагаме топлообменен панел за охлаждане или загряване, термометър и отцеждащ цилиндър. Джибрите могат да се държат потопени чрез перфориран капак.

Stainless steel tanks for fermentation and storage of wine created for the home master of the wine. Their floating lid with silicone seal can be placed at different levels in the vessel, protecting the wine from oxidation. The tank has provided with cover for protection from dust and dirt. When you use the tank as a fermentation vessel for better control of the process we can offer you heat-exchange plate for cooling or heating, thermometer and strain off cylinder. The marc can be submerged with a perforated floating lid.

Емкости из нержавеющей стали для ферментации и хранения вина созданы для домашних виноделов. Плавающая крышка с силиконовым уплотнением может быть размещена на различных уровнях в емкости, защищая вино от окисления. Также предусмотрена крышка для защиты от пыли и грязи. При использовании в качестве емкости для ферментации, для удобства контроля над процессом, мы предлагаем теплообменную панель для охлаждения или нагревания, термометр и отцеживающий цилиндр. Выжимки могут находиться внутри погруженные через перфорированную крышку.



■ Основна комплектация

Прахозащитен капак
Плаващ капак
Помпа
Поставка
Кран за източване

■ Basic completion

Dust protective lid
Floating lid
Pump
Stand
Outlet with valve

■ Стандартная комплектация

Крышка для защиты
от посторонних частиц
Плавающая крышка
Насос
Подставка
Кран для слива

Model Model Модель	Обем Volume Объём V l	Диаметър Diameter Диаметр D mm	Височина Height Высота H mm
MC 90	90	396	740
MC 130	130	476	740
MC 175	175	476	990
MC 235	235	637	740
MC 315	315	637	990
MC 390	390	637	1240
MC 485	185	794	990
MC 610	610	794	1240
MC 735	735	794	1490
MC 970	970	999	1240
MC 1165	1165	999	1490
MC 1400	1400	1200	1240
MC 1680	1680	1200	1490

Options:

Perforated floating lid
Heat exchange plate
Thermometer
Strain off cylinder
Drainage
Stainless steel stand

Опции:

Перфорированная
плавающая крышка
Теплообменная панель
Термометр
Отцеживающий цилиндр
Кран для полной разгрузки
Стойка из нержавеющей стали



Опции:

Перфориран
плаващ капак
Топлообменен панел
Термометър
Отцеждащ цилиндър
Дренаж
Неръждаема поставка



Приемен бункер
Receiving bin
Приемный бункер



Приемна линия
Check-line
Приемная линия



Транспортъори
Conveyers
Транспортеры



Топлообменници
Heat-exchanger
Теплообменник



Обслужващи площадки
Service areas
Обслужвающие площадки



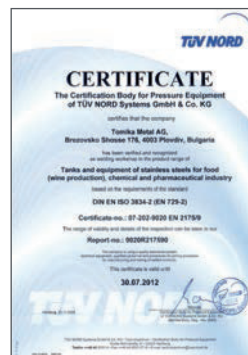
Стълби
Stairways
Лестницы



stainless steel solutions



TM INOX Ltd.
BULGARIA
 176, Brezovsko shousse
 4003 Plovdiv
 tel: +359 32 90 10 60
 fax: +359 32 90 10 61
 e-mail: office@tminox.com
 website: www.tminox.com



- ISO 9001:2008 issued by Germanischer Lloyd Certification GmbH
- Welders certified according EN 287 by Lloyd Register
- Manufacturing pressure tanks according DIN EN ISO3834-2 (729-2) by TÜV NORD

