



Wine producing solutions
Solutions pour la vinification
Lösungen für die Weinherstellung
Soluciones para la producción de vinos



stainless steel solutions



- 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.
- TM INOX vous propose des solutions complexes et de l'ingénierie dans le domaine de vinification. Chaque projet est développé dans le maintien de contacts étroits avec le client à atteindre le meilleur équilibre possible entre la performance, la fonctionnalité et l'investissement global.
- TM INOX schlägt Ihnen komplexe Lösungen und Ingenieurung im Bereich der Weinherstellung. Jeder Projekt wird dank der Unterhaltung engen Beziehungen zu den Kunden realisiert, damit man sich möglichst das beste Verhältnis zwischen Produktivität, Funktion und vollständiger Investition erreicht. Die aufgebauten Produktionsinstallationen sind einen Beweis für unsere Fähigkeiten.
- TM INOX le ofrece soluciones completas e ingeniería en la esfera de la producción de vinos. Cada proyecto se desarrolla manteniendo un estrecho contacto con el cliente, a fin de lograr la mejor posible correlación entre productividad, funcionalidad e inversión íntegra. Las edificadas instalaciones de producción son pruebas de nuestras posibilidades.





Vinificators
Vinificateurs
Gärbehältern
Vinificadores

2-15

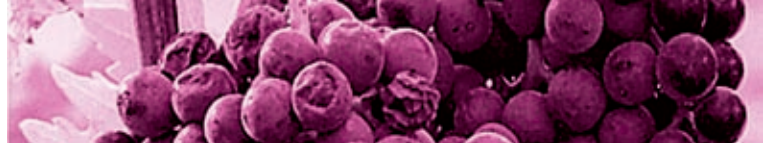
Tanks
Cuves
Tänke
Depósitos

16-23

Winemaking equipment
Cuves de vinification
Ausrüstung für Weinherstellung
Equipamiento para producción de vinos

24





Vinificator type BM

Cuve de vinification type BM

Gärbehälter Typ BM

Vinificador tipo BM

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

Avec sa construction simple, le vinificateur est une solution universelle pour chaque cave de vin. Il peut être utilisé pour la vinification et pour le stockage du vin.

Mit seiner vereinfachten Konstruktion ist der Gärbehälter Typ BM eine universelle Lösung für jeden Weinkeller. Er kann für Weingärung und Aufbewahrung des Weins benutzt werden.

Con su estructura simplificada constituye una solución universal para cada bodega. Se pueden utilizar para vinificación y conservación.

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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

■ 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

■ Accessoires compris

Trappe extérieure
Vanne double sens
Système arroseur de chapeau
- Colonne de remontage
- Dispositif d'arrosage rotatif du chapeau
Ceinture extérieure pour le conditionnement thermique
Thermomètre
Vanne de tirage au clair
Robinet dégustateur
Trappe Rectangulaire
Vanne de vidange totale
Grille d'écoulage

■ Standardausstattung

Oberes Mannloch
Doppelaktive Klappe
System für Überschüttung des "Huts"
- Kreislaufrohrleitung
- Rotatione Bewässerungsanlage
Wärmeaustauschgürtel
Thermometer
Öffnug /Ablauf
Probierhahn
Rechtwinkliges Mannloch
Klarablauf
Entwässertes Gitter

■ Completación básica

Agujero superior
Válvula de doble acción
Sistema para regar el sombrero
- Tubería de circulación
- Dispositivo regador rotativo
Camisa de intercambio de calor
Termómetro
Entrada/Salida
Grifo de prueba
Agujero rectangular
Salida total
Rejilla coladora

Volume Volume Volumen Volumen V	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro D	Total height Hauteur total Gesamte Höhe Altura total 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



The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves.

Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.

Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.



Vinificator type UNI

Cuve de vinification type UNI

Gärbehälter Typ UNI

Vinificador tipo UNI

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

Equipement, assurant les conditions nécessaires pour le déroulement des stades de vinification des vins rouges. Le système mécanique pour la vidange du marc et le système entièrement automatisé de contrôle des processus, assurent le travail facile avec le vinificateur.

Eine Anlage, die die notwendigen Umständen fürs Verlaufen des Prozesses Gärung bei den Rotweine voraussetzt. Das mechanisierte System für Abführung der Trester und das ganz automatisierte System für Kontrolle der Prozessen voraussetzen die leichte Bedienung des Gärbehälters.

Un dispositivo que asegura las condiciones necesarias para el transcurso del proceso de la vinificación de vinos tintos. El sistema mecanizado de sacar los orujos y el completamente automatizado sistema para control de los procesos aseguran la manutención fácil del vinificador.

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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

■ 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

■ Accessoires compris

Trappe extérieure
Vanne double sens
Système arroseur de chapeau
- Pompe
- Dispositif d'arrosage rotatif du chapeau
Système de contrôle de la température
Ceinture extérieure pour le conditionnement thermique
Thermomètre
Système de démarcage
Vanne de tirage au clair
Robinet dégustateur
Trappe elliptique.
Tableau de contrôle
- Cycle/Démarcage/ Température

■ Standardausstattung

Oberes Mannloch
Doppelaktive Klappe
System für Überschüttung des „Huts“
- Pumpe
- Rotatione Bewässerungsanlage
System für Kontrolle der Temperatur
Wärmeaustauschgürtel
Thermometer
System für Abführung der Trester
Öffnung /Ablauf
Entwässerte Gitter
Probierhahn
Elliptisches Mannloch
Leitungstafel
- Zyklus /Abladung / Temperatur

■ Completación básica

Agujero superior
Válvula de doble acción
Sistema para regar el sombrero
- Bomba
- Dispositivo regador rotativo
Sistema para control de la temperatura
Camisa de intercambio de calor
Termómetro
Sistema para conducción de los orujos
Entrada/Salida
Rejilla coladora
Grifo de prueba
Agujero elíptico
Tablero de comando
- Ciclo/Descarga/Temperatura

Volume Volumen Volumen V	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro D	Total height Hauteur total Gesamte Höhe Altura total H	Inst. Power Puissance Installierte Leistung Potencia inst 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

The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves.

Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.

Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.





Vinificator type MI

Cuve de vinification type MI

Gärbehälter Typ MI

Vinificador tipo MI

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.

Cuve de vinification des vins rouges, assurant l'immersion traditionnelle du marc. Le déroulement stable de la fermentation est contrôlé par des systèmes de programmation du cycle d'immersion et du régime thermique.

Das ist ein Gärbehälter für Rotweine bei wem das traditionelle Tauchen "des Huts" erreicht wird. Der stabile Prozess wird von Systemen für Programmierung den Anzahl des Tauchens des "Huts" und das Temperaturregime kontrolliert.

Un vinificador para vinos tintos, con el cual se logra la tradicional sumersión del sombrero. El proceso estable se controla por sistemas de programación del número de las sumersiones del sombrero y el régimen de temperatura.

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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

■ 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

■ Accessoires compris

Trappe extérieure
Vanne double sens
Système pneumatique d'immersion du chapeau
- Vérin pneumatique.
- Pigeur en forme de râteau
Système de contrôle de la température
Ceinture extérieure pour le conditionnement thermique
Thermomètre
Trappe rectangulaire
Vanne de tirage au clair
Robinet dégustateur
Grille d'écoulement
Vanne de vidange totale
Tableau de contrôle
- Cycle/Température

■ Standardausstattung

Oberes Mannloch
Doppelaktive Klappe
Pneumatisches System für Eintauchen des Huts
- Pneumatischer Zylinder
- Eintauchenden Schaufeln
System für Kontrolle der Temperatur
Wärmeaustauschgürtel
Thermometer
Rechtwinkliges Mannloch
Öffnung / Ablauf
Probierhahn
Entwässertes Gitter
Klarablauf
Leitungstafel
- Zyklus / Temperatur

■ Completación básica

Agujero superior
Válvula de doble acción
Sistema neumático para sumersión del sombrero
- Cilindro neumático
- Paletas sumergibles
Sistema para control de la temperatura
Camisa de intercambio de calor
Termómetro
Agujero rectángulo
Entrada/Salida
Grifo de prueba
Rejilla coladora
Salida total
Tablero de comando
-Ciclo/Temperatura

Volume Volume Volumen Volumen V	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro D	Total height Hauteur total Gesamte Höhe Altura total H
m ³	mm	mm
MI 5	1783	3600
MI 10	2024	5400

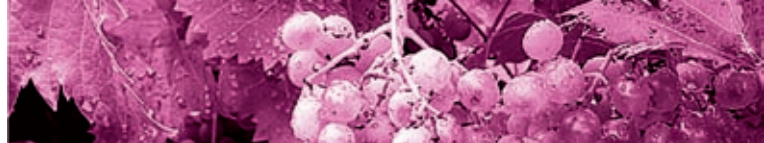


The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves

Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.

Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.



Vinificator type DB

Cuve de vinification type DB

Gärbehälter Typ DB

Vinificador tipo DB

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.

Dotée avec un fond drainé supplémentaire, la cuve est une solution élégante pour chaque cave. Le manque de l'impact mécanique permet l'utilisation de la cuve pour obtenir du moût blanc de qualité.

Mit seiner zusätzlichen entwässerten Grund ist das eine elegante Lösung für jeden Weinkeller. Wegen des Mangels an mechanischer Einwirkung kann man auch fürs Erhalten hochwertiger Most für Weißweine benutzen.

Con su adicional fondo colador, constituye una solución elegante para la bodega. Se puede utilizar para obtener un mosto de alta calidad para vinos blancos debido a la falta de influencia mecánica.

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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

■ 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

■ Accessoires compris

Trappe extérieure
Vanne double sens
Système arroseur de chapeau
- Colonne de remontage
- Dispositif d'arrosage rotatif du chapeau
Ceinture extérieure pour le conditionnement thermique
Thermomètre
Fond drainé intermédiaire
Trappe rectangulaire
Trappe elliptique
Vanne de tirage au clair
Robinet dégustateur
Vanne de vidange totale

■ Standardausstattung

Oberes Mannloch
Doppelaktive Klappe
System für Überschüttung des Huts
- Kreislaufrohrleitung
- Rotatione Bewässerungsanlage
Wärmeaustauschgürtel
Thermometer
Entwässertes Gitter
Rechtwinkliges Mannloch
Elliptisches Mannloch
Öffnung / Ablauf
Probierhahn
Klarablauf

■ Completación básica

Agujero superior
Válvula de doble acción
Sistema para regar el sombrero
- Tubería de circulación
- Dispositivo regador rotativo
Camisa de intercambio de calor
Termómetro
Fondo intermedio colador
Agujero rectángulo
Agujero elíptico
Entrada/Salida
Grifo de prueba
Salida total

Volume Volume Volumen Volumen	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro	Total height Hauteur total Gesamte Höhe Altura total
m ³	mm	mm
DB 10	2194	4150
DB 12	2359	4200
DB 15	2359	4950
DB 20	2674	4950



The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves

Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.

Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.



Vinificator type DT

Cuve type DT

Gärbehälter Typ DT

Vinificador tipo DT

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.

Grâce à leur conception suivant les dernières tendances du monde de la production de vins rouges, cette cuve permet la vinification des séries courtes de meilleure qualité. Les systèmes de rupture douce du chapeau et plain arrosage suivant favorisent l'extraction maximale. La maîtrise des processus de vinification est entièrement automatisée, mais il est également prévu un fonctionnement manuel, adapte aux besoins de l'œnologue.

Mit seinem Design, der die letzten Welttendenzen bei der Herstellung der Rotweine folgt, lässt dieser Typ Gärbehälter die Gründung kürzen Serien mit den höchsten Qualitäten zu. Die Systemen für zärtliches Zerbrehen des Huts und die folgenreiche Überschüttung tragen zu dem Maximaextrakt bei. Die Kontrolle des Prozesses Gärung ist ganz automatisiert, aber es wird auch Steuerung mit Handbetrieb vorausgesehen, die für alle Bedürfnisse des Operators geeignet ist.

Con su diseño, que persigue las últimas tendencias mundiales en la producción de vinos tintos, este vinificador permite la creación de series cortas de más alta calidad. Los sistemas de rompimiento suave del sombrero y una posterior sumersión abundante contribuyen a la extracción máxima. El control del proceso de vinificación es totalmente automatizado, pero está previsto también un mando manual apropiado para todas las necesidades del operador.



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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

■ 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

■ Accessoires compris

Trappe extérieure
Vanne double sens
Système arroseur de chapeau
Système de lavage
Mécanisme brise-chapeau stationnaire
Trappe latérale
Ceinture extérieure pour le conditionnement thermique
Robinet dégustateur
Thermomètre.
Trappe rectangulaire inférieure
Grille d'écoulage
Unité de pompage
Vanne de tirage au clair
Vanne de vidange totale
Tableau de controle
- Cycle/Temperature

■ Standardausstattung

Oberes Mannloch
Doppelaktive Klappe
System für Überschüttung des Huts
System für Waschen
Stationäres Zerbrechen des Huts
Seitiges Mannloch
Wärmeaustauschgürtel
Probierhahn
Thermometer
Unteres rechtwinklige Mannloch
Entwässertes Gitter
Pumpenknoten
Öffnung / Ablauf
Klarablauf
Leitungstafel
- Zyklus / Temperatur

■ Completación básica

Agujero superior
Válvula de doble acción
Sistema para regar el sombrero
Sistema de lavado
Dispositivo estacionario para romper sombreros
Agujero lateral
Camisa de intercambio de calor
Grifo de prueba
Termómetro
Agujero rectángulo inferior
Rejilla coladora
Grupo de bombeo
Entrada/Salida
Salida total
Tablero de comando
- Ciclo/Temperatura

Volume Volume Volumen Volumen V ₁	Volume Volume Volumen Volumen V ₂	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro D	Total height Hauteur totale Gesamte Höhe Altura total 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

The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.
Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves
Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.
Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.





Vinificator type VOC

Cuve de vinification type VOC

Gärbehälter Typ VOC

Vinificador tipo VOC



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.

Adapté au goût délicat d'œnologie, la cuve présente une meilleure combinaison parmi les avantages appréciés d'acier inoxydable et les caractéristiques irremplaçables du bois de chêne sélectionné. Le vinificateur est destiné à extraire le maximum des composés désirés à partir du moût fermenté et les ennoblit avec les arômes de bois.

Für den verfeinerten Geschmack des Meisters Weinbauer schlagen wir eine Kombination von anerkannten Bequemlichkeiten des rostfreien Stahl und unersetzliche Qualitäten des selektiven Eichenholzes vor. Der Gärbehälter VOC wird konstruiert um den höchst gewünschten Komponenten aus fermentierter Most auszuziehen und sie mit Eichennuancen zu veredeln. Die Kontrolle der Temperatur und die Fähigkeiten für Überschüttung oder Lockern des Huts geben dem Weinbauer die Gelegenheit maximal das Prozess zu kontrollierten.

Para el gusto delicado del maestro vinicultor ofrecemos una combinación de las comodidades reconocidas del acero inoxidable y las propiedades insustituibles de la seleccionada madera de encina. El vinificador VOC está diseñado para extraer al máximo los componentes deseados del mosto fermentante y enriquecerlos con matidez de encina. El control de la temperatura y las posibilidades para sumersión del sombrerete permiten al vinicultor controlar el proceso al máximo.

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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

■ 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

■ Accessoires compris

Trappe extérieure
Vanne double sens
Dispositif arroseur du chapeau
Mécanisme brise-chapeau stationnaire
Drapeau plat intérieur
Thermomètre
Robinet dégustateur
Trappe rectangulaire
Vanne de tirage au clair
Grille d'écoulage
Vanne de vidange totale

■ Standardausstattung

Oberes Mannloch
Doppelaktive Klappe
Rotatione Bewässerungsanlage
Stationäres Zerbrechen des Huts
Wärmeaustauschgürtel
Thermometer
Probierhahn
Rechthwinkliges Mannloch
Öffnung / Ablauf
Entwässertes Gitter
Klarablauf

■ Completación básica

Agujero superior
Válvula de doble acción
Dispositivo regador rotativo
Dispositivo estacionario para romper
sombrosos
Panel de intercambio de calor
Termómetro
Grifo de prueba
Agujero rectángulo
Entrada/Salida
Rejilla coladora
Salida total

Volume Volume Volumen Volumen	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro	Total height Hauteur totale Gesamte Höhe Altura total
V	D	H
m ³	mm	mm
VOC 3	1783	2900
VOC 4	1874	3200
VOC 5	2024	3200



*The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.
Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves.
Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.
Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.*



Fermentator type WF

Cuve de vinification type WF

Fermentator Typ WF

Fermentador tipo WF

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.

Cette cuve assure les conditions nécessaires pour la fermentation des vins blancs. La présence de coude décanteur permet la séparation parfaite du vin et des bourbes.

Diese Anlage versichert die notwendigen Bedürfnissen für die Fermentation der Weißweine. Das Vorhanden von dekanteur voraussetzt das problemlose Trennen des Weins von abgelagerten harten Teilen.

El equipo asegura las condiciones necesarias para fermentación de vinos blancos. La presencia de codo decantador asegura la separación no problemática del vino de las sedimentadas partículas duras.

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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

■ 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

■ Accessoires compris

Trappe extérieure
Vanne double sens
Vanne de gaz inerte
Robinet de niveau
Trappe elliptique
Robinet dégustateur
Ceinture extérieure pour le conditionnement thermique
Entrée/sortie vanne de tirage au clair avec coude décanteur
Vanne de vidange totale

■ Standardausstattung

Oberes Mannloch
Doppelaktive Klappe
Hahn für inertes Gas
Niveauzeiger
Elliptisches Mannloch
Probierhahn
Wärmeaustauschgürtel
Öffnung / Ablauf mit dekanteur bogen
Klarablauf

■ Completación básica

Agujero superior
Válvula de doble acción
Grifo para gas inerte
Indicador del nivel
Agujero elíptico
Grifo de prueba
Camisa de intercambio de calor
Entrada/Salida con codo decantador
Salida total

Volume Volume Volumen Volumen V V	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro D D	Total height Hauteur totale Gesamte Höhe Altura total H 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

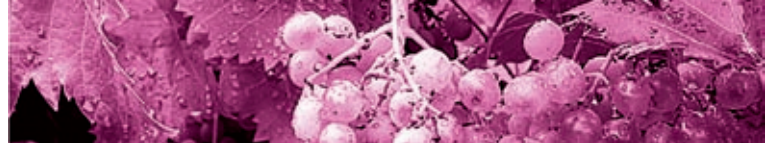


The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves

Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.

Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.



Tank type K

Cuve type K

Tank Typ K

Depósito tipo K



Volume Volume Volumen Volumen V	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro D	Total height Hauteur totale Gesamte Höhe Altura total 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

These are pieces of equipment for the storage of wines.
Cuves de stockage du vin.

Anlagen für Aufbewahrung der Weine.

Equipos para conservación de vinos.

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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

Tank type F

Cuve type F

■ Basic completion

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

■ Accessoires compris

Trappe extérieure
Vanne double sens
Vanne de gaz inerte
Robinet de niveau
Trappe elliptique
Robinet dégustateur
Vanne de tirage au clair
Vanne de vidange totale

Tank Typ F

Depósito tipo F

■ Standardausstattung

Oberes Mannloch
Doppelaktive Klappe
Hahn für inertes Gas
Niveauzeiger
Elliptisches Mannloch
Probierhahn
Öffnung / Ablauf
Klarablauf

■ Completación básica

Agujero superior
Válvula de doble acción
Grifo para gas inerte
Indicador del nivel
Agujero elíptico
Grifo de prueba
Entrada/Salida
Salida total

Volume Volume Volumen Volumen V V	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro D D	Total height Hauteur totale Gesamte Höhe Altura total H 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

The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves

Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.

Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.





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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

Tank type REC

Cuve de type REC

Tänke Typ REC

Depósito tipo REC

The basic priority of the rectangular tanks is in the rational use of space in wineries. They are very suitable for smaller areas or narrow basements, vaulted cellars and space restrictions at the entrances. They are constructed entirely of stainless steel. All inner edges of the tank are made without corner welds. The inner surface is smooth and easy to clean. The tank has a sloping bottom and allows easy removal of the remainder. Options for ordering (stacking) of one by one and the for transportation with forklift truck complement the practicality of such tanks. They can be made with cooling jackets for temperature control.

L'utilisation rationnelle des espaces dans une cave est le plus grand avantage des cuves rectangulaires. Elles sont convenables pour les petits locaux, des caves étroites ou voûtées et pour les locaux avec des entrées réduites. Tous les bords internes sont fabriqués de sorte de ne pas avoir des soudure de coins. La surface interne est polie et facilement nettoyable. Le fond incliné assure la vidange totale de la cuve. La possibilité de superposer les cuves et la présence des canaux de transmission avec le chariot élévateur sont des compléments pratiques de ce type de cuve.

Der Hauptvorteil der rechteckigen Tönke ist die rationale Ausrüstung des Raums in den Weinkeller. Die sind sehr geeignet für kleinere Räume oder engere Vorratskeller, gewölbte Keller und Räume mit Beschränkungen bei den Engängen. Sie werden ganz aus rostfreien Stahl hergestellt. Alle inneren Teile des Tanks sind so ausgefüllt, damit es keine Eckschweißungen gibt. Die innere Oberfläche ist glatt und wird leicht geputzt. Der Tank ist mit gesenkten Grund und das lässt die leichte Herausziehung der Restbestände zu. Die Optionen für Stapeln übereinander und die Kanäle für Transport mit dem Gabelstapler ergänzen die Praktikabilität dieses Typs Tönke. Sie können mit Abkühlungsgürtel für Kontrolle der Temperatur hergestellt werden.

La ventaja principal de los depósitos rectangulares consiste en el empleo racional del espacio en las bodegas. Son muy apropiados para piezas menores o sótanos estrechos, sótanos con bóvedas o piezas con limitaciones en las entradas. En su totalidad están elaborados de acero inoxidable. Todos los extremos interiores del depósito están cumplidos de tal manera que no tienen soldaduras angulares. La superficie interior es lisa y fácil para limpiar. El depósito tiene fondo inclinado y permite sacar fácilmente el resto. Las opciones de ponerlos (estibarlos) uno sobre otro y los canales de transporte en carretilla automotriz completan la practicidad de este tipo de depósitos. Pueden ser elaborados con camisas refrigerantes para control de la temperatura.

■ Basic completion

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

■ Standardausstattung

Oberes Mannloch
Doppelaktive Klappe
Hahn für inertes Gas
Niveauzeiger
Elliptisches Mannloch
Probierhahn
Öffnung / Ablauf
Klarablauf

■ Accessoires compris

Trappe extérieure
Vanne double sens
Vanne de gaz inerte
Robinet de niveau
Vanne de tirage au clair
Trappe inférieure
Robinet dégustateur
Vanne de vidange totale

■ Completación básica

Agujero superior
Válvula de doble acción
Grifo para gas inerte
Indicador del nivel
Entrada / Salida
Agujero inferior
Grifo de prueba
Salida total

Volume Volume Volumen Volumen V	Depth Profondeur Tiefe Profundidad A	Width Largeur Breite Anchura B	Total height Hauteur totale Gesamte Höhe Altura total H
m ³	mm	mm	mm
REC 1	1130	960	1825
REC 1.5	1590	960	1870
REC 2	1690	1220	1880
REC 2.5	1690	1220	2130
REC 3	1690	1220	2380
REC 3.5	1650	1460	2375
REC 4	1700	1220	2880
REC 4.5	1700	1220	3130
REC 5	1710	1220	3380
REC 5.5	1710	1220	3630
REC 6	1710	1220	3880
REC 7	1660	1460	3875
REC 8	2310	1470	3440
REC 9	2360	1470	3695
REC 10	2390	1470	3950



The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves

Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.

Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.



Tank type OT

Cuve type OT

Tank Typ OT

Depósito tipo OT

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.

Cuve d'acier inoxydable chapeau flottant avec joint de silicone pour la fermentation et le stockage du vin. Le chapeau flottant évite l'oxydation de vin déposé, indépendamment de la quantité du vin dans la cuve.

Das sind Gefäße für Fermentation und Depositen des Weins, die mit einem Deckel mit silikonischem Dichten eingepackt werden. Trotz der Menge, die im Gefäß übrig geblieben ist, lässt der Deckel die Oxidierung des aufbewahrten Weins nicht zu.

Recipientes para fermentación y depósito de vinos, provistos de tapa con junta de silicona. La tapa no permite la oxidación del vino conservado independientemente de la cantidad que ha quedado en el recipiente.

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

TM INOX a la possibilité de faire le design et de fabriquer des dispositifs adaptés aux besoins des clients

TM INOX stellt zur Verfügung die Projektierung und die Herstellung eines individuellen Kundenerzeugnisses.

TM INOX concede la posibilidad para diseño y producción de artículos según las necesidades individuales de cada cliente.

■ Basic completion

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

■ Accessoires compris

Chapeau flottant
Manomètre
Pompe
Vanne double sens
Vanne de tirage au clair
Poulie
Trappe
Robinet dégustateur
Vanne de vidange totale
Thermomètre
Robinet de niveau

■ Standardausstattung

Schwimmdeckel
Manometer
Pumpe
Doppelaktive Klappe
Öffnung / Ablauf
Winde
Mannloch
Probierhahn
Klarablauf
Thermometer
Niveauzeiger

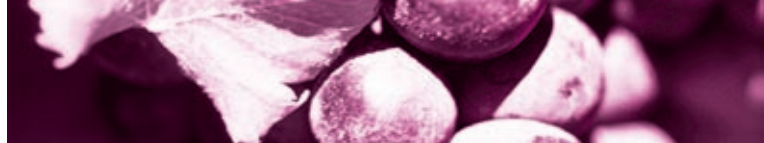
■ Completación básica

Tapa flotante
Manómetro
Bomba
Válvula de doble acción
Entrada/Salida
Polea
Agujero
Grifo de prueba
Salida total
Termómetro
Medidor de nivel



Volume Volume Volumen Volumen V	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro D	Height Hauteur totale Gesamte Höhe Altura total 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

*The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.
Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves.
Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.
Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.*



Tank type MC

Cuve type MC

Tank Typ MC

Depósito tipo MC

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.

Cuves d'acier inoxydable pour la fermentation et le stockage du vin, destinées au petit producteur du vin. Le chapeau flottant, avec son joint de silicone, peut être déplacé suivant le niveau du vin et évite leur oxydation. Le couvercle évite la pénétration dans la cuve de la poussière et la saleté

Rostfreie Tönke für die Fermentation und Aufbewahrung des Weins, die für den Hausmeister Weinbauer geschafft werden. Ihr Schwimmdeckel mit silikonischem Dichten kann man auf verschiedenen Niveaus im Gefäß reinlegen, so das das Wein von der Oxidierung geschützt werden. Es ist auch ein Deckel für Schutz vom Staub und von der Verschmutzung vorgesehen. Wenn man als Gefäß für Fermentation für bessere Kontrolle des Prozesses gebraucht, schlagen wir Ihnen eine Wärmeaustauschbauplate zur Abkühlung oder zum Erwärmen, Thermometer und entwässerten Zylinder vor. Die Trester können getaucht durch perforierten Deckel gehalten werden.

Depósitos inoxidables para fermentación y conservación de vinos, creados para el maestro viticultor doméstico. Su tapa flotante con junta de silicona se puede poner a distintos niveles en el recipiente, protegiendo el vino de oxidación. Está prevista también una tapa protectora de polvo y ensuciamiento. Empleándolo como recipiente para fermentación, para un mejor control del proceso, le ofrecemos un panel de intercambio de calor para resfriamiento o calentamiento, un termómetro y un cilindro colador. Los orujos se pueden mantener sumergidos mediante una tapa perforada.

■ Basic completion

Dust protective lid
Floating lid
Pump
Stand
Outlet with valve

■ Standardausstattung

Staubgeschützter Deckel
Schwimmdeckel
Pumpe
Gestell
Hahn für Ausgießen

■ Accessoires compris

Couvercle
Chapeau flottant
Pompe
Pieds pour cuve
Vanne de vidange

■ Completación básica

Tapa protectora del polvo
Tapa flotante
Bomba
Soporte
Grifo para escurrimiento

Model Modèle Modell Modelo	Volume Volume Volumen Volumen V	Diameter Diamètre Durchmesser Diámetro D	Height Hauteur totale Gesamte Höhe Altura total H
	l	mm	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

Optionen

Perforierter Schwimmdeckel
Wärmeaustauschbauplate
Thermometer
Entwässerter Zylinder
Dränage
Rostfreies Gestell

Accessoires supplémentaires

Chapeau flottant perforé
Drapeau plat
Thermomètre
Cylindre inox perforé pour le drainage
Pieds inox pour cuve

Opciones:

Tapa flotante perforada
Panel de intercambio de calor
Termómetro
Cilindro colador
Drenaje
Soporte inoxidable

The basic equipment parameters are selected according to tanks volume.

Les paramètres des accessoires compris sont adaptés aux volumes des cuves

Die Größen der Standardausstattung werden mit den Volumen der Behälter vereinbart.

Los parámetros de la completación básica están conforme a los volúmenes de los depósitos.





Receiving bin
Trémie de réception
Empfangsbunker
Tolva de recepción



Check-line
Ligne de réception
Empfangsband
Línea de recepción



Conveyers
Convoyeurs
Förderer
Transportadores



Heat-exchanger
Les échangeurs de chaleur
Wärmetauscher
Intercambiadores de calor



Service areas
Passerelles
Bedienungsplätze
Llanos de servicio



Stairways
Echelles
Treppen
Escaleras

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