NEREZOVÉ NÁDRŽE

REALIZACE

Karpatská perla

Chytil Miroslav Dubňany

Gotberg

Čevela

VINSELEKT Michlovský a.s.

ČSV Velké Pavlovice

Mrva & Stanko Trnava

KORVI SLOVAKIA s.r.o.

Botanická zahrada Praha

KORVI SLOVAKIA s.r.o.

Winberg Mikulov

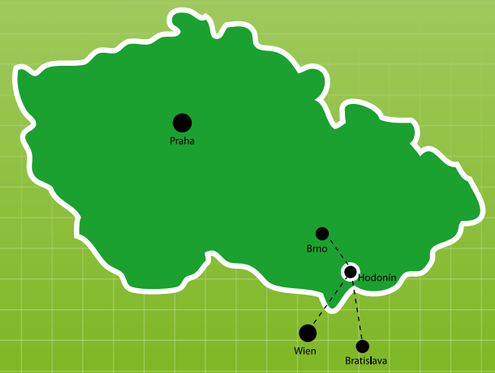
NEOKLAS a.s.

UNICOM SERVIS spol. s r.o.

U Elektrárny 4/A
965 01 Hodonín 4019

tel.: +420 518 344 951
+420 518 344 955
fax: +420 518 344 952
e-mail: unicom@unicom-servis.cz

www.unicom-servis.cz



Vini culture solutions

wine centrum®
distribútor pre SR : +421 904 265 109
winecentrum@gmail.com

Stainless tanks
Rostfreie Behälter

CZ **NEREZOVÉ NÁDRŽE** nacházejí uplatnění ve vinařských provozech, potravinářském, gastronomickém, farmaceutickém a chemickém průmyslu. Nádrže jsou vyráběny v mnoha provedeních, tvarech a objemech.

EN **STAINLESS TANKS** are used in wine-making operations, in food processing, gastronomical, pharmaceutical and chemical industries. The tanks are produced in many versions, shapes and cubic contents.

DE **ROSTFREIE BEHÄLTER** betätigen sich in Weinbetrieben, Lebensmittel-, Gastronomie-, Pharma- und Chemieindustrie. Die Behälter werden in vielen Ausführungen, Formen und Kubaturen hergestellt.

Nerezové nádrže rozdělujeme dle tvaru do čtyř základních skupin, a to na válcové, pravoúhlé, pravoúhlé do klenby a oválné nádrže. Nádrže lze vyrobit jako dělené (horizontálně předělené na několik samostatných nádrží), nebo jako stohovatelné.
Bohatý výběr příslušenství zahrnuje: průlezy, kulové ventily, klapky, kvasné ventily, stavoznaky, duplikátory, deskové výměníky, míchadla, výškově stavitelné nohy, teploměry a podobně.

VÁLCOVÉ NÁDRŽE
CYLINDRICAL TANKS
ZYLINDRISCHE BEHÄLTER

PRAVOÚHLÉ NÁDRŽE
RECTANGULAR TANKS
RECHTWINKLIGE BEHÄLTER

PRAVOÚHLÉ NÁDRŽE DO KLENBY
RECTANGULAR IN ARCH
RECHTWINKLIGE INS GEWÖLBE

OVÁLNÉ NÁDRŽE
ELLIPTICAL TANKS
OVALE BEHÄLTER

Standardní rozměry válcových nádrží /
Standard dimensions of cylindrical tanks /
Standardgrößen der zylindrischen Behälter

Objem Volume Volumen (l)	Průměr Diameter Durchmesser (mm)	Plášť Shell Hülle (mm)	Celková výška Total height Gesamthöhe (mm)
1000	920	1500	2050
1500	1110	1500	2050
2000	1270	1500	2050
2000	1110	2000	2550
2600	1270	2000	2550
3000	1370	2000	2550
3200	1270	2500	3050
4000	1580	2000	2600
5000	1580	2500	3100
6000	1580	3000	3600
5000	1780	2000	2600
6000	1780	2500	3100
7500	1780	3000	3600
10000	2050	3000	3600
15000	2170	4000	4600
20000	2500	4000	4600
25000	2500	5000	5600
40000	3000	6000	6600

Rozměry a vybavení lze přizpůsobit Vašim požadavkům. / The dimensions of the tanks can be tailored according to your demands. / Die Maße der Behälter können nach Ihren Forderungen modifiziert werden.

Stainles tanks are sorted into four basic groups according their shapes, i.e. cylindrical, rectangular, rectangular in arch and elliptical tanks. The tanks can be made as divided (horizontally divided into several separate tanks) or as storable in piles. The rich offer of attachments includes: hatches, spherical valves, flaps, fermentative valves, level gauges, duplicators, plate heat exchangers, stirrers, height-adjustable feet, thermometers and the like.

Rostfreie Behälter werden nach den Formen in vier Gruppen geteilt, und zwar in zylindrische, rechtwinklige, rechtwinklige ins Gewölbe und ovale Behälter. Die Behälter können geteilt (in einige selbstständige Behälter horizontal geteilt) oder stapelbar hergestellt werden. Die reiche Auswahl des Zubehörs enthält: Mannlöcher, Kugelhähne, Klappen, Gärventile, Flüssigkeitsstandanzeiger, Duplikatoren, Plattenwärmetauscher, Mischer, hoheneinstellbare Füsse, Thermometer u. dgl.

Nádrže jsou vyráběny z materiálu AISI 304 (DIN 1.4301, ČSN 17.240). Na přání zákazníka je možno nádrže vyrobit také z materiálu AISI 316 (DIN 1.4401, ČSN 17.346). Plášť nádrže je z vnější strany kroužkovaný a zevnitř leštěný.

The tanks are made from AISI 304 material (DIN 1.4301, CZN 17.240). The tanks can also be made from AISI 316) DIN 1.4401, CZN 17.346) according to the customer´s request. The external side of the shell of the tank is scalloped and its inner side is burnished.

Die Behälter werden aus dem Material AISI 304 (DIN 1.4301, CZN 17.240) hergestellt. Nach der Forderung des Kunden können die Behälter auch aus dem Material AISI 316 (DIN 1.4401, CZN 17.346) hergestellt werden. Die Behälterhülle ist beringt aus der Außenseite und gescheurt aus der Innenseite.

- excentrické víko
- eccentric cover
- Exzenterdeckel

- kuželové víko
- conical cover
- Zylinderdeckel

- excentrické dno
- eccentric bottom
- Exzenterboden

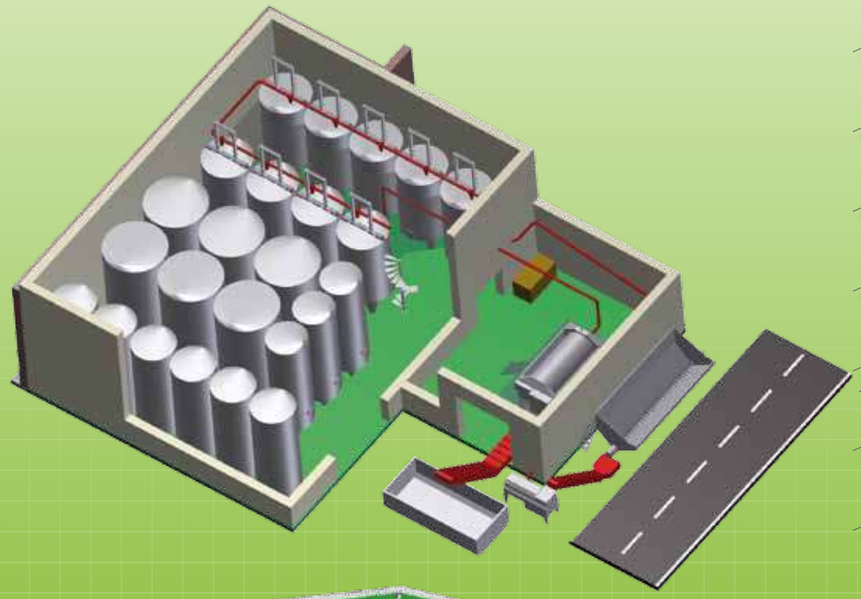
- kuželové dno
- conical bottom
- Zylinderboden

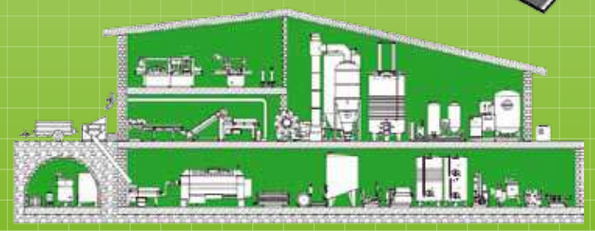
- šikmé dno
- inclined bottom
- Schrägboden

Nádrže se projektují na základě potřeb a požadavků zákazníka. Vlastní výrobě předchází odsouhlasení výkresové a projektové dokumentace s odběratelem.

The tanks are designed according to the customer´s needs and demands. The production itself is preceded by an approvement of design and project documentation with the customer.

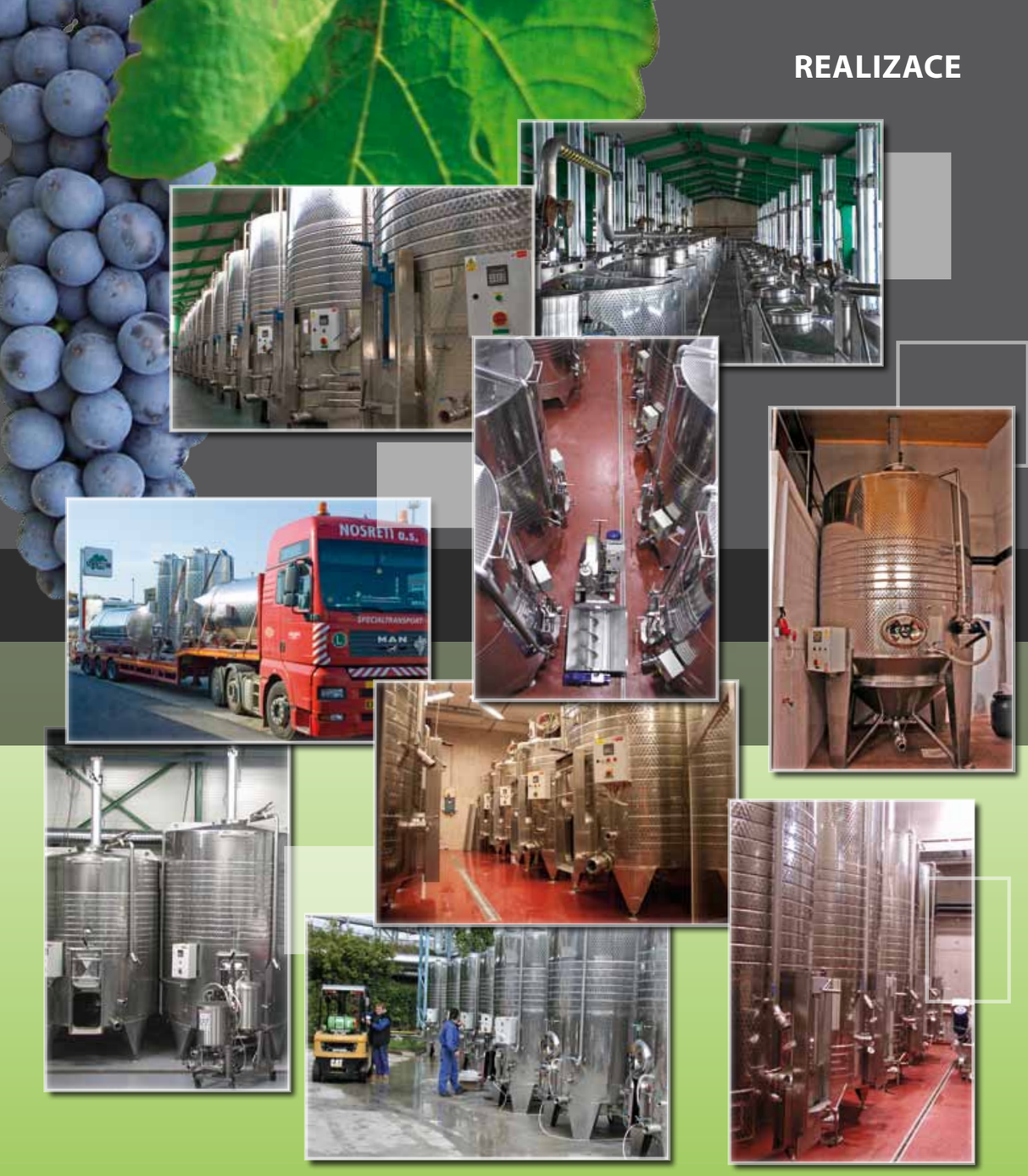
Die Behälter werden auf Grund des Bedarfs und der Erforderungen des Kunden entworfen. Der eigenen Herstellung beugt die Abstimmung der Zeichnungs- und der Projektdokumentation vor.





www.unicom-servis.cz

REALIZACE



VINOFIKÁTORY

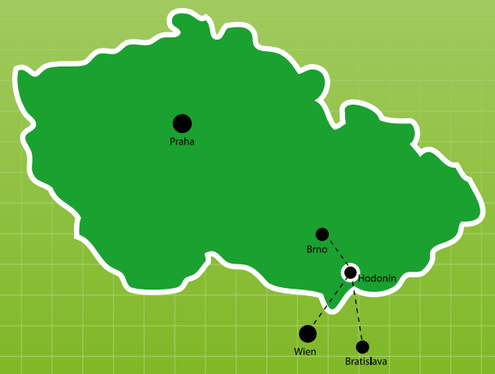
UNICOM

UNICOM SERVIS spol. s r.o.

U Elektrárny 4/A
965 01 Hodonín 4019

tel.: +420 518 344 951
+420 518 344 955
fax: +420 518 344 952
e-mail: unicom@unicom-servis.cz

www.unicom-servis.cz



Vini culture solutions

wine centrum®

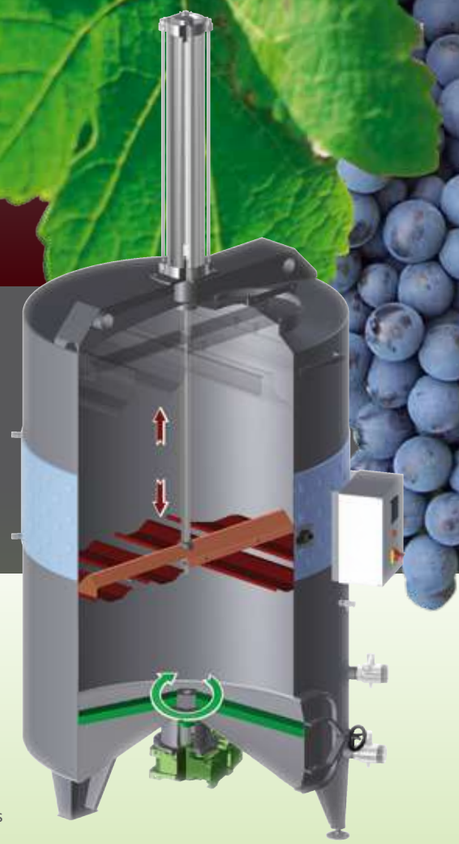
distribútor pre SR : +421 904 265 109
winecentrum@gmail.com

Fermenters
Rotweinmaischetanks

CZ **VINOFIKÁTOR** e speciální kvasná nádrž určená k fermentaci rmutu z červených hroznů. Obvykle je vybavena aktivním potápěním matolinového koláče. Podle systému potápění matolinového koláče rozdělujeme vinofikátory na zkrápěcí, rotační a pístové. Celý proces fermentace je sledován a řízen mikroprocesorem, prostřednictvím kterého sledujeme a nastavujeme požadovanou teplotu rmutu (ohřev a chlazení) a intervaly potápění matolinového koláče.

EN **FERMENTER** is a special tank dedicated to the fermentation of mash from red grapes. It is usually equipped with an active submerging of the cap of the pomace. The fermenters are divided according the system of submerging to sprinkling, rotating and piston fermenters. The whole process is monitored and lead by a microprocessor by which we monitore and regulate the demanded temperature of mash (warming and cooling) and the intervals of submerging of the cap of the pomace.

DE **ROTWEINMAISCHETANK** ist ein spezieller Gärbehälter, designiert zur Gärung der Maische von roten Trauben. Er ist gewöhnlich mit dem aktiven Untertauchen der Trester ausgestattet. Nach dem System des Untertauchens der Trester werdendie Rotweinmaischetanks in Überfluter-, Rotations- und Taucherrotweinmaischetanks unterschieden. Der ganze Prozess wird mit einem Microprozessor verfolgt und geführt, mittels dem die gewünschte Temperatur der Maische (Erwärmung und Kühlung) und die Intervalle des Untertauchens der Trester verfolgt und eingestellt werden.



ZKRÁPĚCÍ VINOFIKÁTOR - *zkrápění matolinového koláče pomocí rmutového čerpadla*

Provedení:
- kvasná nádrž je vybavena pevným nebo rotačním zkrápěcím zařízením a pro přečerpávání rmutu využívá vlastního nebo externího čerpadla
- dno je kuželové nebo šikmé se spádem od 5 do 35%, popřípadě je na dně nádrže instalováno elektrické vyhrnovací zařízení
- ohřev rmutu zabezpečujeme dvojitým dnem s elektrickým ohřevem nebo dvojitým pláštěm
- chlazení rmutu je řešeno dvojitým pláštěm, popřípadě deskovým výměníkem
- válcovou část nádrže můžeme dodat v dřevěném provedení
- umístnění a rozměry průlezů, vrat a ventilů jsou navrhovány dle požadavků zákazníka

SPRINKLING FERMENTER - *sprinkling of the cap of the pomace using a mash pump*

Design:
- tank is equipped with a fixed or rotating sprinkling system and its own or an external pump is used for pumping of mash
- bottom is conical or inclined with a gradient of 5 to 35%, eventually there is installed an electric pushing mechanism on the base of the tank
- the warming of mash is provided by a double bottom with electrical warming or a double shell
- the cooling of mash is solved with a double shell, eventually a board exchanger
- the cylinder part of the tank can be supplied in a wooden design
- positions and dimensions of manholes, gates and valves are designed according to the customer´s demands

ROTWEINMAISCHETANK-ÜBERFLUTER - *das Sprengen der Trester mithilfe der Maischepumpe*

Ausführung:
- der Gärbehälter wird mit einer festen oder rotativen Sprenganlage ausgestattet und für das Pumpen der Maische wird seine eigene oder eine externe Pumpe benützt
- der Boden ist konisch oder schief mit dem Gefälle von 5 bis 35%, eventuell wird auf dem Behälterboden eine elektrische Scharranlage installiert
- die Erwärmung der Maische wird mit einem doppelten Boden mit der elektrischen Erwärmung oder mit einem doppelten Mantel gesichert
- die Kühlung der Maische wird mit einem doppelten Mantel oder mit einem Platteaustauscher gelöst
- der Zylinderteil des Behälters kann im Holzausführung geliefert werden
- die Platzierung und die Ausmässe der Mannlöcher, Domdeckel und Ventile werden nach der Forderungen des Kunden vorgeschlagen

ROTAČNÍ VINOFIKÁTOR - *míchání matolinového koláče pomocí otáčejících se lopatek*

Provedení:
- ležatá (horizontální) nebo stojatá (vertikální) válcová kvasná nádrž
- vybavena je několika elektricky poháněnými míchacími lopatkami
- stojatá nádrž má dno kuželové nebo šikmé se spádem od 5 do 35%, popřípadě je na dně nádrže instalováno elektrické vyhrnovací zařízení, ležatá nádrž je vyprazdňována pomocí míchacích lopatek
- ohřev rmutu zabezpečujeme dvojitým dnem s elektrickým ohřevem nebo dvojitým pláštěm
- chlazení rmutu je řešeno dvojitým pláštěm
- umístnění a rozměry průlezů, vrat a ventilů jsou navrhovány dle požadavků zákazníka

ROTATING FERMENTER - *stiring of the cap of the pomace using rotating arms*

Design:
- horizontal or vertical cylinder tank
- equipped with several electrically-powered stiring arms
- vertical tank has a conical or an inclined bottom with a gradient of 5 to 35%, eventually there is installed an electric pushing mechanism on the base of the tank, horizontal tank is emptied with stiring arms
- the warming of mash is provided by a double bottom with electrical warming or a double shell
- the cooling of mash is solved with a double shell, eventually a board exchanger
- positions and dimensions of manholes, gates and valves are designed according to the customer´s demands

ROTWEINMAISCHETANK-ROTATIONS - *das Rühren der Trester mithilfe der umdrehenden Schaufeln*

Ausführung:
- ein horizontaler oder ein vertikaler zylindrischer Gärbehälter
- mit einigen elektrisch betriebenen Rührschaufeln ausgestattet
- der vertikale Behälter hat einen konischen oder einen schiefen Boden mit dem Gefälle von 5 bis 35%, eventuell wird auf dem Behälterboden eine elektrische Scharranlage installiert, der horizontale Behälter wird mithilfe der Rührschaufeln ausgeleert
- die Erwärmung der Maische wird mit einem doppelten Boden mit der elektrischen Erwärmung oder mit einem doppelten Mantel gesichert
- die Kühlung der Maische wird mit mit einem doppelten Mantel oder mit einem Platteaustauscher gelöst
- die Platzierung und die Ausmässe der Mannlöcher, Domdeckel und Ventile werden nach der Forderungen des Kunden vorgeschlagen

PÍSTOVÝ VINOFIKÁTOR - *míchání matolinového koláče pomocí pneumatických pístů*

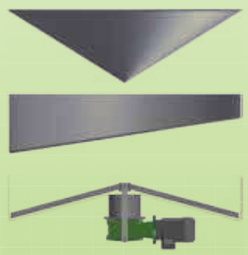
Provedení:
- kvasná nádrž je vybavena jedním nebo se dvěma pneumatickými písty s ponornými elementy
- pístové provedení lze kombinovat se zkrápěcím systémem
- dno nádrže je kuželové nebo šikmé se spádem od 5 do 35%, popřípadě je na dně nádrže instalováno elektrické vyhrnovací zařízení
- ohřev rmutu zabezpečujeme dvojitým dnem s elektrickým ohřevem nebo dvojitým pláštěm
- chlazení rmutu je řešeno dvojitým pláštěm
- válcovou část nádrže můžeme dodat v dřevěném provedení
- umístnění a rozměry průlezů, vrat a ventilů jsou navrhovány dle požadavků zákazníka

PISTON FERMENTER - *stiring of the cap of the pomace using pneumatic pistons*

Design:
- the tank is equipped with one or two pneumatic pistons with immersion components
- the piston design can be combined with the sprinkling system
- bottom is conical or inclined with a gradient of 5 to 35%, eventually there is installed an electric pushing mechanism on the base of the tank
- the warming of mash is provided by a double bottom with electrical warming or a double shell
- the cooling of mash is solved with a double shell, eventually a board exchanger
- the cylinder part of the tank can be supplied in a wooden design
- positions and dimensions of manholes, gates and valves are designed according to the customer´s demands

ROTWEINMAISCHETANK-TAUCHER - *das Rühren der Trester mithilfe der Druckluftkolben*

Ausführung:
- der Gärbehälter wird mit einem oder mit zwei Druckluftkolben mit Tauchelementen ausgestattet
- die Kolbenausführung kann mit dem Überfluter kombiniert werden
- der Boden des Behälters ist konisch oder schief mit dem Gefälle von 5 bis 35%, eventuell wird auf dem Behälterboden eine elektrische Scharranlage installiert
- die Erwärmung der Maische wird mit einem doppelten Boden mit der elektrischen Erwärmung oder mit einem doppelten Mantel gesichert
- die Kühlung der Maische wird mit einem doppelten Mantel oder mit einem Platteaustauscher gelöst
- der Zylinderteil des Behälters kann im Holzausführung geliefert werden
- die Platzierung und die Ausmässe der Mannlöcher, Domdeckel und Ventile werden nach der Forderungen des Kunden vorgeschlagen- die Platzierung und die Ausmässe der Durchstiegen, Tore und Ventile werden nach der Forderungen des Kunden vorgeschlagen



- kuželové dno
- conical bottom
- der konische Boden

- šikmé dno
- inclined bottom
- der schiefe Boden

- dno s vyhrnovacím zařízením
- bottom with a pushing mechanism
- der Boden mit der Scharranlage

Standardní rozměry pístových vinofikátorů / Standard size piston fermenters / Standardgröße Rotweinmaischetanks-Taucher

Objem Volume Volumen (l)	Užitný objem Capacity Kubatur (l)	Průměr Diameter Durchmesser (mm)	Plášť Mantle Mantel (mm)	Celková výška Total height Gesamthöhe (mm)
1000	840	920	1500	3250
1900	1400	1270	1500	3250
2500	2000	1270	2000	4000
2200	1600	1370	1500	3250
3000	2400	1370	2000	4000
3900	3000	1580	2000	4000
5000	3900	1780	2000	4000
6200	5100	1780	2500	4900
8300	6900	2050	2500	5000
9500	8000	2200	2500	5000
11400	9500	2200	3000	5700
9500	7200	2450	2000	4000
14000	11700	2450	3000	5500
19000	16000	2450	4000	6800
23500	20000	2450	5000	8000

Rozměry a vybavení lze přizpůsobit Vašim požadavkům. / Dimensions and equipment can be adapted to your requirements. / Abmessungen und Ausstattungen können zu Ihren Anforderungen angepasst werden

Vinofikátory jsou vyráběny z materiálu AISI 304 (DIN 1.4301, ČSN 17.240). Na přání zákazníka je možno vinofikátory vyrobit také z materiálu AISI 316 (DIN 1.4401, ČSN 17.346). Plášť vinofikátoru je z vnější strany kroužkovaný a zevnitř leštěný.

Fermenters are made from AISI 304 material. Fermenters can be made from AISI 316 material if requested. The shell of fermenter has a marble pattern on its external side and its inner side is burnished.

Rotweinmaischetanks werden aus dem Material AISI 304 hergestellt. Nach dem Wunsch des Kunden können die Gärbehälters auch aus dem Material AISI 316 hergestellt werden. Der Mantel des Rotweinmaischetanks hat einen marmarischen Muster von der Außenseite und er ist geglanzt aus der Innenseite.

www.unicom-servis.cz

Boční ochranné kryty lisovacího bubnu je možno z obou stran odklopit, což velmi usnadňuje přístup k bubnu a jeho čištění.

Side protective mantle can be from both sides lift off, that really helps by access to drum and by cleaning.

Seitliche Schutzabdeckung ist möglich von beiden Seiten abklappen, was erleichtert Zugang zu Pressetrommel und seine Reinigung.

STANDARDNÍ výbava:

- řídící jednotka s pěti programy
- mobilní sběrná vana
- vestavěný kompresor

VOLITELNÁ výbava:

- automatika pro spínání čerpadla na odčerpávání moštu
- centrální plnění s kulovým ventilem
- akustická signalizace plnosti lisu

Standard equipment:

- Controll unit with 5 programs
- Mobil collecting tank
- Inbuilt airpump

Optional equipment:

- Automatics for pump switching for stum pumping
- Central filling with globe valve
- Audible alarm for full press

Standarde Ausstatung:

- Zentrall Steuerungeinheit
- Mobile Sammelbehälter
- Eingebaute Kompressor

Wählbare Ausstatung:

- Automatik für Pumpenschalter für Mostabsaugung
- Zentrallfüllung mit Kugelhahn
- Akustische Anzeige für Pressevölligkeit

PNEUMATICKÉ lisy

Typ Type Modell	Objem Volume Inhalt (l)	Příkon Input Stromverbrauch (kW)	Délka Length Länge (mm)	Délka* Length Länge (mm)	Šířka Width Breite (mm)	Výška Height Höhe (mm)	Vana Tub Wanne (l)	Plnící kapacita / Capacity / Füllmenge (kg)		
								Celé hrozny Integral grapes Ganze Trauben	Čerstvý rmut Fresh lees Maishe	Ferment. hrozny Fermented lees Vergoren
PL600	600	2,2	2350	2485	1170	1340	340	250-400	700-1200	1000-1700
PL900(U)	900	2,2	2670	2775	1170	1370	400	400-650	1100-2000	1600-2700
PL1500 (U)	1500	5,9	3015	3055	1530	1630	572	600-1000	1700-2900	2400-4000
PL3200 (U)	3200	8,5	3740	4065	1750	1880	1200	2000-2300	6000-9000	9000-13000

*Délka lisu centrálním plněním *Press lenght with central filling *Presselänge mit Zentrallfüllung Ganze Trauben

výroba z NEREZOVÉ OCELI

production from STAINLESS STEEL

Produktion aus ROSTFREIES STAHL

UNICOM

UNICOM SERVIS spol. s r.o.

U Elektrárny 4/A
965 01 Hodonín 4019

tel.: +420 518 344 951
+420 518 344 955
fax: +420 518 344 952
e-mail: unicom@unicom-servis.cz

www.unicom-servis.cz

Vini culture solutions

wine centrum®

distribútor pre SR : +421 904 265 109
winecentrum@gmail.com

Pneumatic press

Pneumatische Presse

CZ V dnešní době je pneumatický lis základem pro produkci vín prvotřídní kvality. Základním charakterem pneumatického lisu je měkké lisování hroznů nebo rmutu membránou pomocí stlačeného vzduchu.
Lisování nízkým tlakem (postupně narůstajícím v rozmezí 0,2 – 1,5 Baru) zásadně snižuje mechanicképoškození hroznů a tímto zabezpečuje vysokou kvalitu získaného moštu a vína.

GB Nowadays is pneumatic press the principle for firstclass wine production. Fundametal status of pneumatic press is soft membrane pressing of grapes or mash through compressed air. Pressing wit low pressure (consecutive accruing in interval 0,2-1,5 Bar) fundamentaly lessen mechanic grapesdamage and by this ensures high quality of gained stum and wine.

DE In unseren Tagen ist pneumatische Presse ein Grund für erstklasige Weinproduktion. Grundkennlinie pneumatische Presse ist weiche Weintrauben oder Traubenmaische Membranepress mittels Druckluft. Pressung mit niedrige Druck (progressiv im Bereich 0,2 – 1,5 Bar) grundsätzlich verringert mechanische Traubenbeschädigung und somit versichert hohe Qualität erworbene Keltermost und Wein.

POLOVIČNÍ MEMBRÁNA

– tento systém Vám zabezpečuje rychlé a jednoduché čištění lisovacího bubnu.

HALFMEMBRANE – this system allows quick and easy cleaning of pressdrum.

HALBMEMBRANE – diese System erlaubt schnelle und einfache Presstrommelreinigun.

UZAVŘENÝ SYSTÉM LISU

– tento systém nám dovoluje v lisu provádět tzv. maceraci a při vlastním lisování dochází k minimální oxidaci moštu.

SYSTEM OF CLOSED PRESS – this system allows to do maceration in press and by own dressing comes to minimal stum oxidation.

GESCHLOSSENE PRESSESYSTEM – dieses System erlaubt uns in Presse s.g. Mazeration durchführen und bei eigene Pressverfahren kommt zu minimale Mostoxidation.

CENTRÁLNÍ ŘÍDÍCÍ JEDNOTKA

– je tvořena PLC (programovatelný logický automat) Vision 570 s operátorským panelem s barevnou dotykovou 5,7″ obrazovkou.
Zabezpečuje plně automatizovaný provoz lisu jako ovládací, řídícía kontrolní činitel. V nabídce je pět základních programů, z nichž každý tvoří tři fáze s rozdílným tlakem, dobou lisování a dobou rozdružování. Parametry jdou jednoduše měnit buď ručně nebo pomocí SD karty.

CENTRAL CONTROLL UNIT – consist of PLC Vision 570 with operator panel with color touch screen 5,7″. Ensures full automatic operation as controll unit. In menu are 5 basic programs, where everyone has 3 phases with different pressure, press time and separation time. Parameters can be changed easily by hand or with SD card.

ZENTRALL STEUERUNGEINHEIT – ist gebildet von PLC Vision 570 mit Operationspanel mit Berührungsmonitor 5,7″. Versichert voll automatisiert Pressebetrieb als Steuerung un Kontrolleeinheit. In Menu sind 5 Grundprograme, wobei jeder ist von 3 Phasen mit unterschiedlichen Druck und Scheidungszeit gebildet. Parametern kann man einfach bei Hand oder durch eine SD Karte verändern.

OTEVŘENÝ SYSTÉM LISU

– díky lehce a rychle demontovatelným krytům pro uzavření lisu, jde lis během chvilky přestavět na otevřený systém. K demontáži, či zpětné montáži, není třeba žádného nářadí. Také sanitace tohoto lisu je snadná a rychlá.

SYSTEM OF OPEN PRESS- thanks easy and quick removable mantle, can be press at short notice rebuild to open system. To dismantling and re-mantling there's no need any tools. Also sanitation of this press is very easy and quick.

OFFENE PRESSESYSTEM – dank dem leicht und schnell demontirebaren Deckeln für die Presseschliessen, kann man es schnell umbauen auf offene System. Zur Demontage, oder Rückmontage, Brecht man kein Werkzeug. Auch Sanitation diese Presse ist leicht und schnell.

POSUVNÁ VRATA

– masivní konstrukce s těsnící gumou pro hermetické uzavření lisovacího bubnu. Díky velikosti a umístění je plnění i vyprazdňování velmi jednoduché.

SLIDING GATE – solid construction with zipper for hermetic closure of pressdrum. Thanks to size and position is loading and clearance very easy.

SCHIEBETOR – massiv Konstruktion mit Dichtungsgummi für hermetische Presseschliessen. Danke die Größe und Anbringung ist Füllung und Reinigung sehr einfach.

SBĚRNÁ VANA

– mobilní, s dostatečnou kapacitou na mošt nebo matoliny pro daný model lisu.

COLLECTING TANK – mobil, with sufficient capacity for stum or matoline.

SAMMELBEHÄLTER – mobile, mit genügende Kapazität für Most oder Matoline.

CENTRÁLNÍ PLNĚNÍ

– slouží k plnění lisu pomocí rmutového čerpadla a zabezpečuje maximální využití kapacity lisovacího bubnu i v průběhu jeho otáčení. Může být doplněno zvukovou signalizací plnosti lisu.

CENTRAL FILLING – serves to press loading through stum pump and ensures maximal use of drum capacity also in-proces of rotation. Can be supplied with tone beep by full press.

ZENTRALLFÜLLUNG – dienst zu Pressefüllung mittels Maischpumpe und sichert maximal Pressekapazitätausnutzung und das auch in Rotationslaufe. Kann man ergänzen mit akustische Anzeige über Pressevöligkeit.

AUTOMATIKA PRO SPÍNÁNÍ ČERPADLA NA ODČERPÁVÁNÍ MOŠTU

- v návaznosti na externím čerpadle zajišťuje plynulé odčerpávání moštu ze sběrné vany.

AUTOMATICS FOR PUMP SWITCHING - for stum pumping sequent with external pump ensures continuous stum drain from collecting tank.

AUTOMATIK FÜR PUMPENSCHALTER - für Mostabsaugung in Beziehung mit externe Pumpe sichert zügige Mostabsaugung von Sammelbehälter.