

10 % im Onlineshop /
10 % rabais en ligne



Abfülltechnik
*Techniques de
conditionnement*

Weinbereitung
Früchteverarbeitung
*Vinification
Transformation
de fruits*

Pumpen, Filter
Rührgeräte
*Pompes, filtres
brasseurs*

Gasmanagement
Zubehör
*Gestion de gaz
Accessoires*

Tanks, Fässer
Cuves, barriques

Information
Infos

PRODUKTIONS- UND ABFÜLLTECHNIK

TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE CONDITIONNEMENT



PRODUKTIONS- UND ABFÜLLTECHNIK

TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DE CONDITIONNEMENT



LEISTUNG UND QUALITÄT
mit Hand und Fuss!
Guter Service und kompetente
Beratung sind uns wichtig.

QUALITÉ ET PERFORMANCE
à la place de grandes théories!
Du bon service et un conseil
compétent nous est important.

Unsere Kataloge:
Nos catalogues:



www.baldinger.biz 

Preishinweis: die tagesaktuellen Preise finden Sie auf unserer Webseite.
Remarque sur les prix : vous trouverez les prix du jour sur notre site web.

Dran denken und profitieren:
alle Shop-Artikel online kaufen
mit 10 % Rabatt!



Ne pas oublier: achetez online
tous les articles du shop avec un
rabais de 10 %!

MAX BALDINGER AG, Alte Bahnhofstrasse 67, CH-5464 Rümikon
Tel. +41 44 806 80 80, Fax. +41 44 806 80 85, info@baldinger.biz

Engineering
Reinigungsmaschinen
Füller
Verschliesser
Etikettierer
Entkapsler

Seite 5



Engineering
Laveuses
Remplisseuses
Boucheuses
Etiqueteuses
Décapsuleuses

page 5

Transporteure
Sammelpacker
Abräumer/Palettierer
Kontrollgeräte
Technischer Support
& Komponenten

Seite 21



Transporteurs
Machines à conditionner
Dé-/Palettiseurs
Appareils de contrôle
Support technique & pièces

page 21

Tanks
PE-Behälter
Barriques
Temperaturführung

Seite 29



Cuves
Récipients en PE
Barriques
Gestion de température

page 29

Früchteverarbeitung
Pasteurisation
Pumpen
Rühr-, Mischgeräte
Filter

Seite 62



Vinification et transformation de fruits
Pasteurisation
Pompes
Agitateurs, mélangeurs
Filtres

page 62

Gasmanagement
Schläuche
Armaturen
Hygiene

Seite 76



Gestion de gaz
Tuyaux
Robinetterie
Hygiène

page 76

Information
Vertragsgrundlagen
Info

Seite 89



Information
Conditions de vente
Info

page 89

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

l'équipe à votre disposition

Tel: 044 806 80 80

Geschäftsleitung und Aussendienst / *direction et service clientèle*



Regula Scheele-Baldinger
(d-f-i-e)
dipl. ing. agr. ETH
Geschäftsleitung/direction



Dieter Baldinger
(d-f-e)
Msc Masch. Ing. ETH
Geschäftsleitung/direction



Max Hiltl,
(d-e)
ing. oen. Geisenheim
Verkauf Deutschweiz



Xavier Grivel
(f-i-e)
ing. oen. ENSAIA-ENSAM
conseiller technique
Romandie, Valais,
079 590 26 71

Logistik und Werkstätte / *service logistique et technique*



Zoran Petrovic
Chef Logistik



Marco Britt
Produktion, Logistik



Matthias Friedli
Chef Werkstatt

Auftragsbearbeitung und Buchhaltung / *service commandes et comptabilité*



Beatrice Schurter (d)
Verkauf/ Buchhaltung



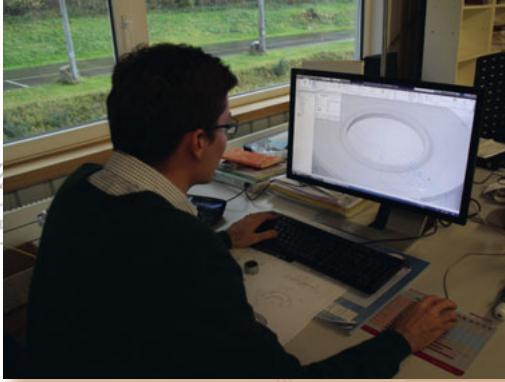
Jrene Friedli (d,f)
Verkauf



Katrin Wohner (d)
Buchhaltung

- ✓ **Kompetente Beratung**
- ✓ **Grosses Lager**
- ✓ **Schnelle Lieferung**

- ✓ ***un conseil qualifié***
- ✓ ***un grand stockage***
- ✓ ***livraison rapide***



Einige von uns realisierte Projekte

quelques exemples d'installations que nous avons réalisées.



Sie haben ein Projekt? Ich unterstütze Sie gerne bei der Realisierung! Planung, Angebotserstellung, Montage und Inbetriebnahme: bei uns sind Sie in guten Händen!

Dieter Baldinger,
MSc Masch Ing ETH

Vous avez un projet ? Je suis à votre disposition pour étudier avec vous la meilleure solution possible. Planification, offre, installation, mise en route et SAV, chez nous, vous êtes et serez toujours au centre de nos préoccupations.

Dieter Baldinger, MSc Masch Ing ETH



Baldinger seit 1951

Rinser Modell 97/99

Rinser haben einen festen Platz in jeder Abfüllanlage. Sei es als HACCP-Funktion unmittelbar vor dem Füller, sei es als Spül- und/oder Sterilisationsmaschine für Neuglas. Option: Anlage BonOzon zur lokalen Erzeugung von O₃ aus Luft zur Flaschensterilisierung im Rinser (41.501).

- Modell SE Einsteigermodell ohne Einlaufschnecke
- Modell FM Standardmodell
- Modell DE Elektronische Steuerung; Einlaufschnecke/Sterne variabel

Les rinceuses font partie de chaque ligne d'em-bouteillage, que ce soit comme HACCP placé directement avant la tireuse ou comme machine de rinçage et de stérilisation de verre neuf. Option : Installation BonOzon pour la production locale d'ozone pour le rinçage de bouteilles.

- Modèle SE Machine de base, sans vis-sans-fin
- Modèle FM Machine standard
- Modèle DE Commande électronique; vis-sans-fin et étoiles variables



Technische Daten / données techniques	SE/9	FM/12	FM/16	FM/20	FM/24	FM/28	DE/20
Art.-No. / no. d'art.	03.420.09	03.415.12	03.415.16	03.415.20	03.415.24	03.415.16	03.415.21
Leistung max. Rinser / rendement max. rinceuse	1.500 b/h	2.500 b/h	4.000 b/h	5.000 b/h	6.000 b/h	7.000 b/h	5.000 b/h
Leistung max. ausblasen / rendement max. souffleuse	3.000 b/h	5.000 b/h	7.500 b/h	9.500 b/h	11.00 b/h	13.000 b/h	9.500 b/h

weitere Modelle lieferbar / d'autres modèles disponibles

Flaschentrockner

Sécheuse bouteilles

Zur Lufttrocknung von Glas- und PET-Flaschen vor der Etikettierung mit Selbstklebe-Etiketten.

Pour le séchage par courant d'air de bouteilles en verre et en PET avant l'étiquetage avec des étiquettes auto-collantes.



03.508

CIP-Station

Station CIP

Zur Reinigung von Geräten und Leitungen. Edelstahl Rostfrei. Halb- oder vollautomatische Anlagen, fahrbar auf Chassis montiert. Mit 1 oder 2 Behältern.

03.702



Pour le nettoyage d'appareils et conduites. Acier inox. Machines automatiques ou semi-automatiques montées sur châssis mobile. Avec 1 ou 2 cuves.

Dampferzeuger Vapo Clean 15 Chaudière à vapeur



-tech
Solutions

Art.-No. No. d'art.	Gerät appareil	Preis prix CHF
03.422.15	Ideal zum Sterilisieren von Barriques: es braucht ca 12 Minuten pro Barrique (228 Liter). Geeignet zur Sterilisation Edelstahltanks und Barriken. Aus Edelstahl Rostfrei. Leistungsstarker Durchlauferhitzer. Länge Dampfschlauch 3 m. Aufstartphase ca 10 Minuten. Leistung 15 kg / h Dampf, Anschluss 380 V / 3 Ph / 50 Hz. Stecker: 16 A CEE Stecker 5 Polig.	4.851.00

Idéal pour la stérilisation des barriques : il faut environ 12 minutes par barrique (228 litres). Adapté pour la stérilisation des cuves et des barriques en acier inoxydable. Fabriqué en acier inoxydable. Puissant chauffe-eau. Longueur du tuyau de vapeur 3 m. Phase de démarrage d'environ 10 minutes. Raccordement 380 V / 3 Ph / 50 Hz. Fiche : 16 A CEE prise 5 pôles. Débit 15 kg / h de vapeur.





Fury

Kastenwascher.
Leistung modular anpassbar.
Laveuse caisses. Construction modulaire
pour différents rendements.

Fragen / Questions?
Tel. 044 806 80 80



Flaschenreinigung manuell für Winzer-
betrieb oder Kleinbrauerei.
Laveuse bouteilles manuelle.
Pour Vigneron ou micro-brasserie.

Combi



Taurus

Flaschenreinigung. Kontinuierlich.
Unterer Leistungsbereich.
Laveuse bouteilles.continu
Rendement réduit.



Das Fachbuch von Roland Baldinger ist da!

Eine umfassende Abhandlung
über die Entwicklung von
Kellereimaschinen, seit 1850.
Erfahren Sie hier, welche Füller,
Verkorker und Etikettiermaschinen
es gab und wie sie entstanden sind.
Knapp 600 Seiten vollgepackt
mit Informationen und Bildern.
Grundlage zum umfassenden

Fachbuch bildet die langjährige Berufserfahrung von Roland Baldinger
sowie seine Kellereimaschinen-Sammlung in Rümikon
(www.elva-sammlung.ch)

*Un traité complet sur l'évolution des machines de cave,
depuis 1850.*

*Découvrez ici quelles soutireuses, bouchonneuses et
étiqueteuses ont existé et comment elles ont été créées.*

Près de 600 pages d'informations et d'illustrations.

*Ce livre spécialisé et complet se base sur la longue
expérience professionnelle de Roland Baldinger ainsi
que sur sa collection de machines de cave à Rümikon
(www.collection-elva.ch). Livre disponible en allemand
uniquement pour le moment.*

erhältlich bei Max Baldinger AG, Art. no 71.118, ISBN 978-3-033-08965-5

Wie der Inhalt
in die Flasche kommt



Roland Baldinger
Ein Beitrag zur Entwicklung
der Getränkeabfüllung
von 1850 bis 1970





Unterdruckfüller

Monoblock für die Abfüllung stiller Getränke (max. 1.5 g CO₂/l). Flaschen: Ø 58 - 90 mm, Höhe 182 - 330 mm. Die Maschine besteht aus:

- Verschalung (CE-konform) vollständig aus Edelstahl Rostfrei mit Makrolon-Türen. Steuerspannung 24 V. Maschine zum Einbau in bestehenden Transporteur mit Kette 82.5 mm breit. Mit 1 Satz Flaschenführungsteile für ein zyl. Format. 4 einstellbare Kalotten.
- Rundfüller (Falldruck oder leichter Unterdruck); Füllgutzufuhr oben, mit Schwimmer und Pumpensteuerung
- einköpfiger Verschliesser (beim Monoblock)

Tireuses légère dépression

Modèle pour la mise en bouteilles de boissons tranquilles (max. 1.5 g CO₂/L). Bouteilles : Ø 58 à 90 mm, hauteur 182 à 330 mm. La machine est composée de :

- bâti revêtu d'acier inox avec protection CRAM selon les normes CE, avec commande électrique ; tension de commande 24 V. Machine à insérer en ligne pour chaîne 82 mm de large. Avec 1 jeu d'étoiles pour 1 format cylindrique de bouteilles. 4 pieds réglables en hauteur.
- tireuse rotative par gravité ou avec légère dépression ; arrivée du liquide en haut, flotteur mécanique
- boucheuse ou capsuleuse (monoblock)

Monoblock

Groupe monobloc COMBifill /L

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution	Füllrohre becs	Leistung Fl/h rendement b/h
04.142.12	COMBifill 12-L	12 x Ø 14 mm	1.800
04.142.16	COMBifill 16-L	16 x Ø 14 mm	2.500
04.142.20	COMBifill 20-L	20 x Ø 14 mm	3.000

Füller / einköpfiger Korker mit Vierbacken-Korkschloss. Für Natur- und synthetische Korken.

Tireuse / boucheuse liège mono-tête muni du compresseur à 4 mors. Pour bouchons liège ou synthétiques.



Monoblock

Groupe monobloc COMBifill /V

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution	Füllrohre becs	Leistung Fl/h rendement b/h	Füller/einköpfiger Anrollverschliesser. Mit Verschlüsse-Zuführung für Verschlüsse BVS-28 Ø 28/44 mm.
04.142.13	COMBifill 12-V	12 x Ø 14 mm	1.800	
04.142.17	COMBifill 16-V	16 x Ø 14 mm	2.500	
04.142.21	COMBifill 20-V	20 x Ø 14 mm	3.000	



Tireuse / capsuleuse à vis mono-tête. Avec distributeur de capsules pour capsules BVS-28 Ø 28/44 mm.

Monoblock

Groupe monobloc COMBifill/RL

Monoblock mit folgenden Funktionen:

- Rinser einkanalgig (Option: 2) für Kaltwasser-Innenspülung.
- Rundfüller (Falldruck oder leichter Unterdruck); Füllgutzufuhr oben, mit Schwimmer und Pumpensteuerung
- einköpfiger Verschliesser nach Wahl

Modèle muni des machines suivantes :

- rinceuse rotative à 1 canal pour le rinçage des bouteilles par eau froide. Option : 2 canaux
- tireuse rotative par gravité ou avec légère dépression; arrivée du liquide en haut, flotteur mécanique
- boucheuse mono-tête (liège ou capsules)



Rinser - Füller - Korker / Rinceuse - Tireuse - Boucheuse

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution	Füllrohre becs	Leistung Fl/h rendement b/h
04.144.12	COMBifill 12R-12-1L	12 x Ø 14 mm	1.800
04.144.16	COMBifill 12R-16-1L	16 x Ø 14 mm	2.500
04.144.20	COMBifill 16R-20-1L	20 x Ø 14 mm	3.000

Rinser - Füller - Anroller / Rinceuse - Tireuse - Capsuleuse

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution	Füllrohre becs	Leistung Fl/h rendement b/h
04.144.13	COMBifill 12R-12-1V	12 x Ø 14 mm	1.800
04.144.17	COMBifill 12R-16-1V	16 x Ø 14 mm	2.500
04.144.21	COMBifill 16R-20-1V	20 x Ø 14 mm	3.000

Füller

Tireuse

MONOfill

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution	Füllrohre becs	Leistung Fl/h rendement b/h
04.141.12	MONOfill 12	12 x Ø 14 mm	1.800
04.141.16	MONOfill 16	16 x Ø 14 mm	2.500
04.141.20	MONOfill 20	20 x Ø 14 mm	3.000



Gegendruckfüller

- Monoblock für die Abfüllung kohlenensäurehaltiger Getränke. Flaschen: Ø 58 - 90 mm, Höhe 182 - 330 mm bestehend aus:
- Verschaltung (CE-konform) vollständig aus Edelstahl Rostfrei mit Makrolon-Türen. Steuerspannung 24 V. Maschine zum Einbau in bestehenden Transporteur mit Kette 82.5 mm breit. Mit 1 Satz Flaschenführungsteile für ein zyl. Format. 4 einstellbare Kalotten.
 - Rundfüller Gegendruck; Füllgutzufuhr oben, mit Schwimmer. Verschraubter, hitzestabiler Vorlauftank. Hubelemente mit Luft-Rückgewinnung. Option Vorevakuierung und Füllstandsausgleich
 - Rinser und einköpfiger Verschliesser nach Wahl

Monoblock Gegendruck COMBifill HP Groupe monobloc iso-barométrique

Füller / einköpfiger Verschliesser:
V = Anrollverschliesser inkl.
Verschlüsse-Zuführung für Verschlüsse
MCA-28 Ø 28/15 (Beispiel).

*Tireuse / capsuleuse à vis mono-tête.
V = capsuleuse à vis mono-tête avec
distributeur de capsules pour capsules
MCA-28 Ø 28/15 mm (exemple)*

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution	Leistung Fl/h rendement b/h
04.210.13	COMBifill HP 12-1V	1.800
04.210.17	COMBifill HP 16-1V	2.500
04.210.21	COMBifill HP 20-1V	3.000



Gegendruckfüller MONOfill HP Tireuse iso-barométrique

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution	Leistung Fl/h rendement b/h
04.210.12	MONO 12HP	1.800
04.210.16	MONOfill 16HP	2.500
04.210.20	MONOfill 20HP	3.000



Gegendruckfüller ISO4/1C-A Tireuse iso-barométrique

4-stelliger Füller / einköpfiger Verschliesser für Kronenkorken Ø 26 mm für Bier. Fülltemperatur 0 - 4 °C. SPS mit touch-screen.

Tireuse à 4 becs / capsuleuse pour capsules couronne Ø 26 mm pour bière. Température de remplissage 0 à 4 °C. Commande électronique avec touch-screen.

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution	Leistung Fl/h rendement b/h
04.226.04	ISO4/1C-A	≤ 500

Tireuses isobarométriques

Groupe monobloc pour la mise en bouteilles de boissons gazeuses. Bouteilles: Ø 58 à 90 mm, hauteur 182 à 330 mm. La machine est composée de :

- bâti revêtu d'acier inox avec protection selon les normes CE, avec commande électrique ; tension de commande 24 V. Machine à insérer en ligne. Avec 1 jeu d'étoiles pour 1 format cylindrique de bouteilles. 4 pieds réglable en hauteur.
- tireuse rotative iso-barométrique; arrivée du liquide en haut, flotteur mécanique. récipient annulaire vissé, résistant à la chaleur. Pistons avec récupération d'air. Option pré-évacuation et réglage des niveaux
- rinceuse, boucheuse ou capsuleuse à choix

Monoblock Gegendruck COMBifill HP/RL Groupe monobloc iso-barométrique

Monoblock mit folgenden Funktionen:

- Rinser einkanalgig (Option: 2) für Kaltwasser-Innenspülung.
- Gegendruck-Rundfüller
- einköpfiger Verschliesser nach Wahl



Modèle muni des machines suivantes :

- rinceuse rotative à 1 canal pour le rinçage des bouteille par eau froide.
- tireuse rotative iso-barométrique
- boucheuse mono-tête (liège ou capsules à vis ou bi-valente)

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution	Leistung Fl/h rendement b/h
04.211.13	COMBifill 12R-12HP-1V	1.800
04.211.17	COMBifill 12R-16HP-1V	2.500
04.211.21	COMBifill 16R-20HP-1V	3.000



Reinigung: WIGOL

Zur Reinigung der Füller, Leitungen und Tanks empfehlen wir die Produkte von WIGOL.

zB WIGOL
Systeminnenreiniger

Wir beraten Sie gerne:
Tel. 044 806 80 89

WIGOL®
Reinigung und Desinfektion

Nettoyage: WIGOL

Nous recommandons les produits WIGOL pour le nettoyage des remplisseuses, conduites et cuves.

p. ex. produit de nettoyage WIGOL

Nous sommes heureux de vous conseiller : 044 806 80 80



Gross-Anlagen

Für Grossanlagen arbeiten wir gerne mit der Firma MBF zusammen. Viel Erfahrung und hochqualifizierte Ingenieure zeichnen diesen Hersteller aus. In vielen Ländern der Welt vertrauen namhafte Abfüller auf MBF.



Tireuses de grande taille

Pour des projets de grande taille nous travaillons avec la maison MBF, qui nous a convaincu par son savoir, sa rigueur, sa flexibilité, sa conception technologique et sa recherche. L'expérience au service de la qualité du produit embouteillé. Tel est la devise de la société MBF, reconnue dans de nombreux pays par de nombreux utilisateurs.

Blockanlagen

MBF-SYNCHROFILL + FILLBLOCK

Groupes monoblocs



SYNCHROFILL 40/48/8/8:
Absolut neues, hygienisches Maschinenendesign.
Nouveau design hygiénique.

TRONIC:
Neue elektronische Ansteuerung von Rinserzangen und Füllventilen
commande électronique des pinces de la rinseuse et des becs



Damit Sie lange Freude haben an Ihren Maschinen:

Die gute Planung Ihrer Anlage ist mir wichtig.

Individuelle, kreative Lösungen für die Anlagenplanung, auch für aussergewöhnliche Projekte und neue Ideen. Dafür stehe ich ein.

Dieter Baldinger

masch. ing. ETH
Tel. 044 806 80 80



Pour que vous puissiez travailler efficacement dans un environnement agréable:

Une étude d'implantation de votre installation est très importante.

Je m'engage pour trouver des solutions techniques rationnelles dans tous vos projets.

Dieter Baldinger

masch. ing. ETH
tél. 044 806 80 80

Gegendruckfüller

MBF-FILLMATIC-HP

Tireuse isobariométrique

Die Maschine wird mit 12 bis 100 Füllstellen gebaut.
Alle Leistungsangaben basieren auf 0.75 l-Flaschen.

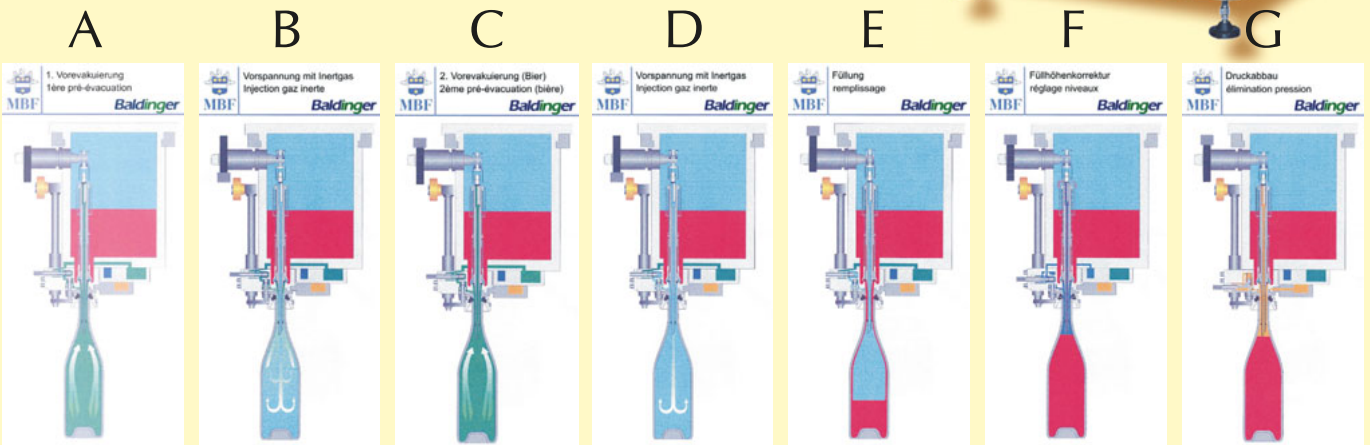
La machine est construite avec **12 à 100 becs** Les rendements indiqués se réfèrent aux bouteilles de 0.75 l.

Leistung / rendement *	4.206
Füllstellen / becs	Flaschen b./ h
12	1.988
100	20.326

Füllzyklus nach Erfordernis / cycle de remplissage

- A 1. Vorevakuierung / 1ère pré-évacuation
- B Inertgasspülung / rinçage par gaz inerte
- C 2. Vorevakuierung / 2ème pré-évacuation
- D Vorspannung / mise en pression
- E Füllung / remplissage
- F Füllstandseinstellung / réglage du niveau
- G Druckausgleich / compensation de pression

* abhängig von den Füllbedingungen
* dépendant des conditions de soutirage



Unterdruckfüller

MBF-FILLMATIC-LV

Tireuse sous vide

Die Maschine wird mit **12 bis 100 Füllstellen** gebaut. Es stehen Füllventile mit Ø 14, 15, 16, 18 mm zur Verfügung.

Optionen:

- zentrale Füllhöhenverstellung
- pneumatische Füllventilöffnung für die Reinigung
- Inertgasinjektion

La machine est construite avec **12 à 100 becs**. Elle est munie de becs d'un Ø de 14, 15, 16, 18 mm.

Options :

- réglage central des niveaux
- système pneumatique d'ouverture des becs pour le nettoyage
- injection de gaz inerte

Alle Leistungsangaben basieren auf 0.75 l-Flaschen.
Les rendements indiqués se réfèrent aux bouteilles de 0.75 l.



* abhängig von den Füllbedingungen
* dépendant des conditions de soutirage

Leistung / rendement *	4.314
Füllstellen / becs	Flaschen
Ø 15 mm	bouteilles/h
12	2.652
100	28.356



Füller für Bag-in-Box Remplisseuses

Bag-in-Box-Füller

Manueller Volumenfüller für Bag-in-Box von 3 bis 20 l Inhalt. Arbeitszyklus: Verschluss entfernen – Evakuierung – Füllen – Zählen – Verschluss aufsetzen. Füllvolumen regelbar von 0.1 bis 100 l. Robustes Chassis aus Edelstahl Rostfrei. CIP-fähig durch mitgelieferten Reinigungsschlauch. Letzterer dient auch zum Füllen von beigestellten, grossvolumigen Gefässen. Temperatur max. 40 °C. Motor 230 V 50 Hz. Modelle für Wein, Fruchtsaft, Spirituosen, Speiseöl.

Lieferumfang / exécution	Modell / modèle	41
Unterbau/4 Rollen	châssis inox/4 roulettes	•
Speisepumpe	pompe d'alimentation	•
Ladekufen	barres de renforts arrières	•
EingangsfILTER	filtre reps inox entrée	•
Fehlfüll-Sicherung	sécurité anti-démarrage	•
Schlauchanschluss 1 " G AG	entrée produit raccord G1" mâle	•
Schlauchanschluss DIN 40 AG	entrée produit raccord DIN 40 mâle	•
Scheibenventil DIN 40	vanne papillon entrée DIN 40	0
Pumpensteuerung/Steckdose für externe Pumpe 3 x 400 V	prise d'asservissement pour pompe 400 V triphasé	0
Kit Heissfüllung	kit remplissage à chaud	0
Kit Speiseölfüllung	kit remplissage huile végétale	0
Kit Spirituosenfüllung 30 %vol	kit remplissage alcool 30 %vol	0
Kit Uebergrössenfüllung 30 l-Beutel	kit remplissage poches de 30 L	0
Kompressor RC25	compresseur RC25	0
Kit Verbindungsleitungen Kompressor	kit raccords compresseur	0
Drehstrompumpe 400 V 50 Hz	Moteur triphasé 400 V 50 Hz	0
• standard	0 mögliches Zubehör / option disponible	

Art.-No.	Artikel	B x T x H mm	Gewicht kg
no. d'art.	article	l x p x h mm	poids kg
4.418.20	ELVAbbox 41	720 x 600 x 1.500	58

Remplisseuse volumétrique pour poches souples ELVAbbox® 41

Doseuse volumétrique manuelle pour poches souples (bag-in-box) de 3 à 20 L. Permet les opérations suivantes : enlèvement du bouchon, vide d'air de la poche, remplissage, comptage et pose du robinet. Volume de remplissage réglage de 0.1 à 100 l. Châssis en inox. Le tuyau de nettoyage qui sert aussi pour le remplissage d'autres types de conditionnements comme fûts, cubitainer etc. Température max. 40 °C. Moteur 1 x 230 V. Modèles pour vins, jus de pomme, spiritueux, huile végétale.



Leistung / rendement ca. :

- 3 Liter : 160/h
- 5 Liter : 140/h
- 10 Liter : 120/h
- 15 Liter : 100/h
- 20 Liter : 90/h



Tuyau de remplissage et de nettoyage
Füll- und Reinigungsschlauch

Bag-in-Box-Füller

Halbautomatischer Volumenfüller für Bag-in-Box von 3 bis 20 l Inhalt. Arbeitszyklus: Verschluss entfernen – Evakuierung – Füllen – Zählen – Verschluss aufsetzen. Füllvolumen regelbar von 0.1 bis 100 l. Robustes Chassis aus Edelstahl Rostfrei. CIP-fähig durch mitgelieferten Reinigungsschlauch. Letzterer dient auch zum Füllen von beigestellten, grossvolumigen Gefässen. Temperatur max. 40 °C. Motor 230 V 50 Hz. Modelle für Wein, Fruchtsaft, Spirituosen, Speiseöl.

Lieferumfang	exécution	61
Unterbau/4 Rollen	châssis inox/4 roulettes	•
Speisepumpe	pompe d'alimentation	•
Ladekufen	barres de renforts arrières	•
EingangsfILTER	filtre reps inox entrée	•
Fehlfüll-Sicherung	sécurité anti-démarrage	•
Schlauchanschluss DIN 40 AG	entrée produit raccord DIN 40 mâle	•
Scheibenventil DIN 40	vanne papillon entrée DIN 40	0
Kit Heissfüllung	kit remplissage à chaud	0
Kit Speiseölfüllung	kit remplissage huile végétale	0
Kit Spirituosenfüllung 30 %vol	kit remplissage alcool 30 %vol	0
Kit Uebergrössenfüllung 30 l-Beutel	kit remplissage poches de 30 L	0
Kompressor RC25	compresseur RC25	0
Kit Verbindungsleitungen Kompressor	kit raccords compresseur	0
Drehstrompumpe 400 V 50 Hz	Moteur triphasé 400 V 50 Hz	0
• standard	0 mögliches Zubehör / option disponible	

Art.-No.	Artikel	B x T x H mm	Gewicht kg
no. d'art.	article	l x p x h mm	poids kg
4.419	ELVAbbox 61	720 x 600 x 750	31

Remplisseuse volumétrique pour poches souples ELVAbbox® 61

Doseuse volumétrique semi-automatique pour poches souples (bag-in-box) de 3 à 20 L. Permet les opérations suivantes : enlèvement du bouchon, vide d'air de la poche, remplissage, comptage et pose du robinet. Réglage électronique de la quantité de liquide désiré de 0.1 à 100 l. Monté sur un châssis en inox. Avec tuyau de nettoyage qui sert aussi pour le remplissage d'autres types de conditionnements comme fûts, cubitainer etc. Température max. 40 °C. Moteur 230 V mono-phasé 50 Hz. Modèles pour vins, jus de pomme, spiritueux, huile végétale.



Leistung / rendement ca. :

- 3 Liter : 160/h
- 5 Liter : 140/h
- 10 Liter : 120/h
- 15 Liter : 100/h
- 20 Liter : 90/h



Tuyau de remplissage et de nettoyage
Füll- und Reinigungsschlauch

Verschliesser

- Standard-Motoren 3 x 400 V, 50 Hz. Ausnahmen sind speziell angegeben. Steuerspannung 24 V
- Verschaltung (CE-konform) vollständig aus Edelstahl Rostfrei mit Makrolon-Türen
- Maschine zum Einbau in bestehenden Transporteur mit Kette 82.5 mm breit
- mit 1 Satz Flaschenführungsteile für ein zyl. Format
- einstellbare Kalotten

Naturkorker

Einköpfiger Korker mit Vierbacken-Korks Schloss. Für Natur- und synthetische Korken. Neues Modell für das Verkorken von Weinflaschen Ø 58 - 90 mm, Höhe 182 - 330 mm. Optionen: Vakuumeinrichtung (empfohlen für synthetische Korken), CO2-Injektor, By-Pass, etc.

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution
05.140.00	MONOliège/L



Leistung FI/h rendement b/h
2.500

Boucheuse liège

MONOliège/L

Boucheuse liège mono-tête avec compresseur à 4 mors pour bouchons liège ou synthétiques. Nouveau modèle pour le bouchage de bouteilles Ø 58 à 90 mm, hauteur 182 à 330 mm. Options: dispositif de vide (recommandé pour bouchons synthétiques), niveleur à gaz inerte, passage libre, etc.



Anrollverschliesser

Einköpfiger Verschliesser mit Verschlusskopf M-2 mit 4 Rollen und "no cap-no roll" System und automatischer Kapselzuführung. Neues Modell für das Verschliessen von Flaschen Ø 58 - 90 mm, Höhe 182 - 330 mm und Gewindemündung.

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution
05.237.00	MONOcap/V



Leistung FI/h rendement b/h
2.500

Capsuleuse

MONOcap/V

Capsuleuse à vis mono-tête munie de la tête M-2 en acier inox et système « no cap – no roll ». Avec distributeur de capsules. Nouveau modèle pour le capsulage de bouteilles Ø 58 à 90 mm, hauteur 182 à 330 mm, munies d'une bague à vis.



Schraubverschliesser

Capsuleuse

MONOcap/P

Einköpfiger Verschliesser für Gewindeverschlüsse. Verschlusskopf mit Magnet-Rutschkupplung, Verdrehsicherung und Pick-and-place-System. Verschlüsse-Zuführung. Neues Modell für das Verschliessen von Getränkeflaschen Ø 58 - 90 mm, Höhe 182 - 330 mm.

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution
05.238.00	MONOcap/P



Leistung FI/h rendement b/h
2.500

Kronenkorkverschliesser

Einköpfiger Verschliesser für Kronenkorken Ø 29 oder 26 mm. Verschlüsse-Zuführung. Neues Modell für das Verschliessen von Getränkeflaschen Ø 58 - 90 mm, Höhe 182 - 330 mm.

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution
05.314.00	MONOcap/C



Capsuleuse couronne

MONOcap/C

Capsuleuse mono-tête pour capsules couronne Ø 29 ou 26 mm. Avec distributeur de capsules. Nouveau modèle pour le capsulage de bouteilles Ø 58 à 90 mm, hauteur 182 à 330 mm, munies de la bague couronne 29 ou

Leistung FI/h rendement b/h
2.500



Griffkorker

Boucheuse

MONOliège/T

Einköpfiger Verschliesser für Griffkorken. Verschlüsse-Zuführung. Neues Modell für das Verkorken von Flaschen Ø 58 - 90 mm, Höhe 182 - 330 mm mit Griffkorken.

Art.-No. no. d'art.	Modell exécution
05.807.00	MONOcap/T



Boucheuse mono-tête pour bouchons à tête. Avec distributeur de bouchons. Nouveau modèle pour le bouchage de bouteilles Ø 58 à 90 mm, hauteur 182 à 330 mm avec des bouchons à tête.

Leistung FI/h rendement b/h
2.500



Alle Maschinen sind lieferbar in beiden Arbeitsrichtungen und sind standardmässig eingerichtet für Flaschen mit Ø 55 - 115 mm, Höhe 230 - 370 mm. Abweichungen sind speziell erwähnt; Sonderausführungen lieferbar.

Toutes les machines sont disponibles avec sens de rotation horaire et inverse. Elles sont construites pour des bouteilles Ø 55 à 115 mm et hauteur 230 à 370 mm. Les exceptions sont indiquées. Exécutions spéciales sur demande.

Naturkorker MBF-CORKMATIC R

Die Maschine weist alle heute üblichen Qualitäten auf. Robuste Konstruktion und leichte Reinigung zeichnen sie besonders aus. Modelle für Naturkorken (R), Natur- und Sektkorken (R/S) und Sektkorken (S) Optionen: Flaschenhals-Evakuierung, Inertgas-Injektion, Korkschiess-Heizung etc.

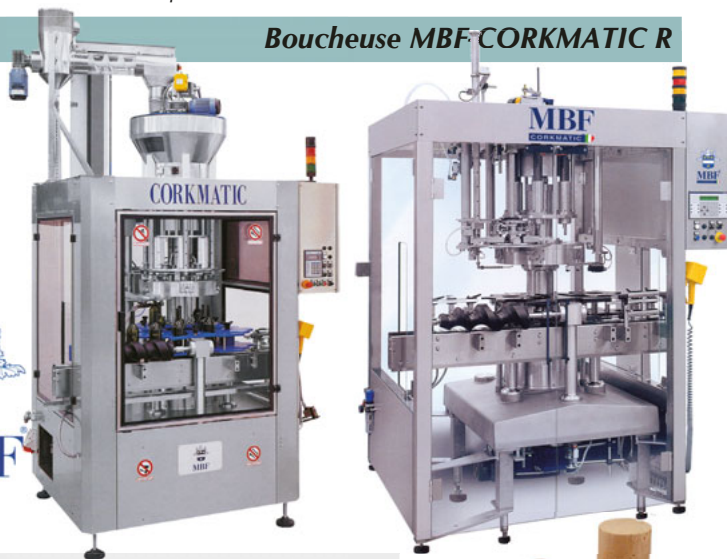
Ce modèle a toutes les qualités d'une machine moderne. Elle est facile à nettoyer grâce aux compresseurs démontables. Modèles: bouchons liège (R), bouchons liège et champagne (R/S), bouchons champagne (S)

Options: évacuation des goulots, chauffage du compresseur, injection de gaz inerte etc.

Neu: CORKMATIC 2004 mit No-lub-System.

Kein Schmieren mehr der Korkschiesser

Nouveau: CORKMATIC 2004 avec système no-lub. plus de graissage manuel des compresseurs !



Boucheuse MBF CORKMATIC R

Technische Daten / données techniques

5.226

Köpfe / têtes	3	4	6	9	12	16	20
Leistung Fl/h / rendement bouteilles/h	4'500	6'000	9'000	13'500	18'000	24'000	30'000

(Auszug aus der kompletten Modellreihe / extrait de la gamme complète)

Anroll-Verschliesser MBF-CAPMATIC

Moderne Maschine auf dem heutigen Stand der Technik. Robuste Konstruktion und schneller Formatwechsel sind hervorstechende Merkmale. Die Maschine ist lieferbar für alle eingeführten Verschlussarten. Für Alu-Anrollverschlüsse. Ausgerüstet standardmässig mit Köpfen M-2.

CAPMATIC V



Capsuleuse pour capsules à vis MBF-CAPMATIC

Cette machine a fait ses preuves. Construction solide; changement facile et rapide de format. La machine est disponible pour tous les types de capsules. Pour les capsules à vis en aluminium. Machine standard équipée de têtes M-2.

Technische Daten / données techniques

5.226

Köpfe / têtes	3	4	5	6	8	10	12
Leistung Fl/h / rendement bouteilles/h	6'000	8'000	10'000	12'000	16'000	20'000	25'000

(Auszug aus der kompletten Modellreihe / extrait de la gamme complète)

Verschliessmaschine für das Verschliessen von Flaschen mit Drehverschlässen mit vorgeformtem Gewinde.

Wartungsarmer Verschliesskopf mit Rutschkupplung; einfache und sichere Verschliess-Übergabe.

Die Maschine kann für die Automatisierung der Abfüll-Linie mit zahlreichen Zusätzen ausgerüstet werden.

CAPMATIC P

pick and place



Machine rotative pour le capsulage de bouteilles avec capsules préfilées en matière plastique (modèle PP) ou métal (modèle VP). Nouvelle tête de sertissage à friction facile à maintenir.

La machine peut être équipée avec de nombreux accessoires en vue d'une automatisation de la ligne d'embouteillage.

Technische Daten / données techniques

5.227

Köpfe / têtes	3	4	5	6	8	10	12
Leistung Fl/h / rendement bouteilles/h	6'000	8'000	10'000	12'000	16'000	20'000	24'000

(Auszug aus der kompletten Modellreihe / extrait de la gamme complète)

Moderner, wartungsfreundlicher Verschliesser für Kronenkorken Ø 29 oder 26 mm.

CAPMATIC C

Construction solide. Pour bouchons-couronne Ø 29 ou 26 mm

Technische Daten / données techniques

5.311

Köpfe / têtes	3	4	5	6	8	10	12
Leistung Fl/h / rendement bouteilles/h	6'300	8'400	10'500	12'600	16'800	21'000	25'200

(Auszug aus der kompletten Modellreihe / extrait de la gamme complète)



... zum Beispiel:
... par exemple:
Verkapsler / Capsuleuse
Fenix


Zum Aufsetzen von Wein- und Sektkapseln. Leistung je nach Kapseltyp 3.000 bis 6.000 Flaschen/h. Der Aufsetzer entspricht demjenigen in Abbildung 5.415.

Pour la distribution de capsules à vin et à champagne. Rendement 3.000 à 6.000 b/h selon le type de capsule. Le distributeur correspond à celui de l'illustration no. 5.416.

Verkapsler / Distributeur/capsuleuse
Fenix/2


Monoblock zum Aufsetzen und Verarbeiten von Wein- und Sektkapseln. Wahlweise mit Anroll-, Anfalt- oder Heizköpfen. Leistung je nach Kapseltyp 2.500 bis 5.000 Flaschen/h.

Foto: Zusatz-Kapselmagazin. 5.415
Groupe monobloc pour la distribution et le lissage de capsules à vin et à champagne. Têtes disponibles: lissage par rouleaux, par air comprimé et par chauffage. Rendement 2.500 à 5.000 b/h selon le type de capsule.
Photo : magasin supplémentaire

Sie haben ein innovatives Projekt.
Wir wissen, welche Maschinen Ihre Träume Wirklichkeit werden lassen.

Vous avez un projet innovateur.
Nous avons le savoir-faire pour vous aider à réaliser votre rêve.
Verschlüsse-Förderer MBA
Alimentateur de fermetures MBA
Technische Daten / données techniques
Typ / type

- Naturkorken / bouchons liège
- Kunststoffverschlüsse - capsules en matière plastique
- Alu-Verschlüsse - capsules en alu
- Kronenkorken - bouchons-couronne

Fassungsvermögen - capacité
Förderleistung - rendement

(Sonderausführungen möglich nach Angabe - exécution spéciale disponible)

**MBA-ALM
5.905**
**mechanisch/
mécanique**

x

x

x

ca. 200 l

5.000 - 8.000/h

**MBA-PN
5.907**
**pneumatisch /
pneumatique**

x

x

x

ca. 140 l

5.000 - 36.000/h

**MBA-MA
5.908**
**magnetisch /
magnétique**

x (Fe)

ca. 120 l

5.000 - 36.000/h

Sonderausführung mit mehreren Bunkern. Ausführung und Verschlüsse-Art nach Wunsch.

Exécution spéciale. Construction et types de fermeture selon désir.



5.907



5.905



5.908


Schrumpftunnel MBA
Tunnel de rétraction MBA

Zum Aufschrumpfen von Thermo-Schrumpfkapseln. Erfordert bauseits einen staufreien, regelbaren Flaschentransporteur.

Pour la rétraction de capsules thermo-rétractables. Exige un transporteur de bouteilles réglable, sans risque de bouchon.

**Technische Daten /
données techniques**
Betriebsspannung / tension de service
Anschlusswert kW / puissance kW
Leistung max. Fl/h / rendement max. b/h
Länge mm / longueur mm
Gewicht kg / poids kg
**5.408.01
MBA-BMG - 1**

2,6

2'000

520

50

**5.408.02
MBA-BMG - 2**

3,5

5'000

620

70

**5.408.03
MBA-BMG - 12**

5,0

8'000

1'040

90

Drehstrom 400 V / triphasé



Spezial-Handverkorker

Für Sonderanwendungen. Vierbacken-Korkschloss.
Ganzes Programm: www.elvamac.ch

- Manuell
- für Grossflaschen
- für Standard-Flaschen
- für Champagner-Flaschen

Boucheuses à main spéciales

Pour le bouchage de bouteilles avec goulot pour bouchons.
Compresseur à 4 mors. Gamme complète: voir www.elvamac.ch

- Manuel
- pour bouteilles grand format
- pour bouteilles standards
- pour bouteilles champagne

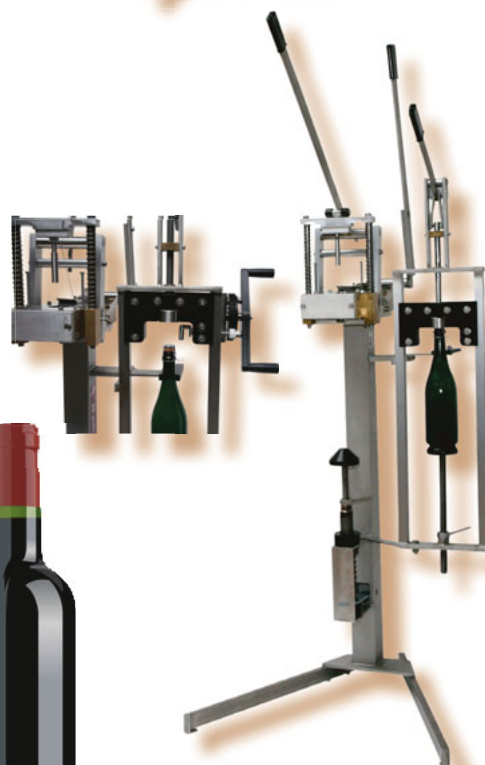
Art.-No. no. d'art.	Maschine machine	Korken bouchons max. mm	Flaschen - bouteilles Øi Mündung Øi goul. mm	Höhe haut. mm	Ø max. mm	Preis CHF prix
Handverkorker für sehr grosse Weinflaschen - <i>boucheuses à main pour très grandes volumes</i>						
05.153	RAPID 56	Ø 46 x 58	27	435/750	240	2.900.00
05.155	RAPID 58, mit Flaschentransporteur / avec transporteur à bouteilles					3.350.00
Handverkorker für Champagnerflaschen - <i>boucheuses à main pour bouteilles Champagne</i>						
05.152.21	RAPID 55C / OT	Ø 34 x 51	19	220/420	200	3.975.00
05.152.40	RAPID 55/M3		19	220/420	200	1.545.00



05.153



05.155



05.152.21
(mit Verdrahter ONE TWIST;
avec museleteuse ONE TWIST)

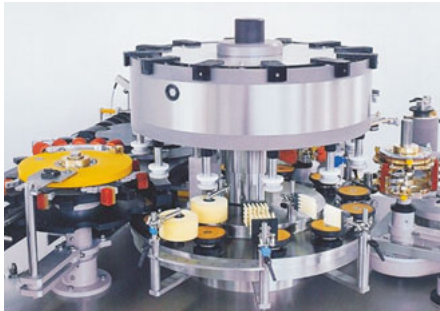
Etikettiermaschine

CAVAGNINO + GATTI CG-84

Etiqueteuse

Die Hochleistungs-Etikettiermaschine für Nassklebe- und/oder Selbstklebe-etiketten.

Die Maschinen sind mit photoelektrischer oder mechanischer Flaschen-ausrichtung lieferbar.



Nassklebemaschine 06.517
machine pour étiquettes à colle



Leim/ colle	Selbstklebend/ auto-collant	
84/FR	5.000/h	XPS
84/CR	8.000/h	XPS
84/DR	10.000/h	XPS-H
84	25.000/h	XPS-R

L'étiqueteuse à haute performance pour étiquettes à colle et/ou étiquettes auto-collantes. Les machines se font avec orientation photo-électrique ou mécanique.



Selbstklebemaschine 06.524
machine pour étiquettes auto-adhésives

Etikettiermaschine

CAVAGNINO + GATTI CG-84/MP

Etiqueteuse

Diese Modellreihe weist sämtliche Merkmale der CG-84 auf.

Die Maschine ist ausgerüstet mit Schrittmotoren für die Flaschenteller. Das erlaubt eine frei programmierbare Flaschenrotation für verschiedenste Aufmachungen.

➔ mit programmierbaren
Flaschentellern



Cette série est identique à la machine CG-84. En plus elle est munie de moteurs pas-à-pas pour les selettes ce qui permet la libre programmation de la rotation des bouteilles pour les différents habillages.

sellettes
programmables

5.000/h /
25.000/h

**CAVAGNINO
& GATTI**

Etikettiermaschine

CAVAGNINO + GATTI CG-80

Etiqueteuse

Modellreihe für den unteren Leistungsbereich. Sehr einfache Handhabung, vollmechanischer Betrieb. Drehkreuzgesteuerte Flaschenteller.

Lieferbar als Nassklebe- oder Selbstklebemaschine oder aber als Kombimaschine mit beiden Technologien.

Die Maschinen sind mit mechanischer Flaschen-ausrichtung und Kapselstation lieferbar (Option).

Etiqueteuses pour rendement réduit. Maniement très simple, fonctionnement entièrement mécanique. Plateaux porte-bouteilles commandés par croix-de-malte.

Ce modèle est offert comme machine pour étiquettes à colle, étiquettes auto-collantes ou avec les deux technologies sur le même châssis.

Les machines sont disponibles avec orientation mécanique et station de capsulage (option).



06.701

4.000/h

CG-80/XPS
Selbstklebe-Etiketten
étiquettes auto-collantes



06.511

CG-80
Leim / colle

2.500/h

**CAVAGNINO
& GATTI**

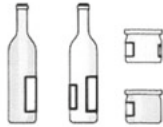
Selbstklebe-Etikettiermaschine OMB ET800 *machine pour étiquettes auto-collantes*



Foto: mit Kapselstation
Photo: avec capsuleuse

800/h
06.734

Mögliche Ausstattungen je nach Maschinen-
ausrüstung
habillages possibles selon l'équipement livré



Linearläufer mit max. 2 Etikettier-Aggregaten für Selbstklebeetiketten auf zylindrische Flaschen. Transporteur mit Antrieb und rechteckigem Sammelstisch. Optionen: Kapselaufsetzer, Kapsler, Druckwerk etc.

Machine linéaire avec max. 2 stations d'étiquetage pour des étiquettes auto-collantes pour bouteilles cylindriques. Transporteur bouteilles complet de table d'accumulation rectangulaire. Ecran tactile. Options: distributeur de capsules, capsuleuse, impression etc.

Technische Daten / données techniques	ET800
Leistung Flaschen/h / rendement bouteilles/h	800
Anzahl Aggregate max / stations d'étiquetages max.	2
Einlaufschnecke / vis-sans-fin	x
Flaschen / bouteilles Ø mm	60 - 120
Flaschen / bouteilles hauteur mm	200 - 370
Etikettenhöhe 1 mm / hauteur étiquettes 1	max. 150
Etikettenhöhe 2 mm / hauteur étiquettes 2	max. 110
Etikettenlänge mm / longueur étiquettes	35 - 300
Etikettenrolle 1 / bobine 1 Ø mm	250/70
Etikettenrolle 2 / bobine 2 Ø mm	200/70
Antrieb / moteur V/kW	400/1.1
Art-No. / no. d'article	6.734

Selbstklebe-Etikettiermaschine OMB ET1000 *machine pour étiquettes auto-collantes*



Foto: mit Kapselstation
Photo: avec capsuleuse

1.000/h
06.735

Mögliche Ausstattungen je nach Maschinen-
ausrüstung
habillages possibles selon l'équipement livré



Linearläufer mit max. 2 Etikettier-Aggregaten für Selbstklebeetiketten auf zylindrische Flaschen. Transporteur mit Antrieb und rechteckigem Sammelstisch. Optionen: Kapselaufsetzer, Kapsler, konische Flaschen, Druckwerk etc.

Machine linéaire avec max. 2 stations d'étiquetage pour des étiquettes auto-collantes pour bouteilles cylindriques. Transporteur bouteilles complet de table d'accumulation rectangulaire. Options: distributeur de capsules, capsuleuse, bouteilles coniques, impression etc.

Technische Daten / données techniques	ET1000
Leistung Flaschen/h / rendement bouteilles/h	1.000
Anzahl Aggregate max / stations d'étiquetages max.	2
Einlaufschnecke / vis-sans-fin	x
Flaschen / bouteilles Ø mm	60 - 120
Flaschen / bouteilles hauteur mm	200 - 370
Etikettenhöhe 1 mm / hauteur étiquettes 1	max. 150
Etikettenhöhe 2 mm / hauteur étiquettes 2	max. 110
Etikettenlänge mm / longueur étiquettes	35 - 300
Etikettenrolle 1 / bobine 1 Ø mm	250/70
Etikettenrolle 2 / bobine 2 Ø mm	200/70
Antrieb / moteur V/kW	400/1.1
Art-No. / no. d'article	6.735

Selbstklebe-Etikettiermaschine OMB ET1500 *machine pour étiquettes auto-collantes*



Mögliche Ausstattungen je nach Maschinen-
ausrüstung
habillages possibles selon l'équipement livré

1.500/h
06.736



Linearläufer mit max. 3 Etikettier-Aggregaten für Selbstklebeetiketten auf zylindrische Flaschen. Transporteur mit Antrieb und rechteckigem Sammelstisch. Optionen: Kapselaufsetzer, Kapsler, konische Flaschen, optische Ausrichtung, Druckwerk etc.

Machine linéaire avec max. 3 stations d'étiquetage pour des étiquettes auto-collantes pour bouteilles cylindriques. Transporteur bouteilles complet de table d'accumulation rectangulaire. Options: distributeur de capsules, capsuleuse, bouteilles coniques, positionnement électronique de bouteille, impression etc.

Technische Daten / données techniques	ET1500
Leistung Flaschen/h / rendement bouteilles/h	1.500
Anzahl Aggregate max / stations d'étiquetages max.	2
Einlaufschnecke / vis-sans-fin	x
Flaschen / bouteilles Ø mm	60 - 120
Flaschen / bouteilles hauteur mm	200 - 370
Etikettenhöhe 1 mm / hauteur étiquettes 1	max. 150
Etikettenhöhe 2 mm / hauteur étiquettes 2	max. 110
Etikettenlänge mm / longueur étiquettes	35 - 300
Etikettenrolle 1 / bobine 1 Ø mm	250/70
Etikettenrolle 2 / bobine 2 Ø mm	200/70
Antrieb / moteur V/kW	400/1.5
Art-No. / no. d'article	6.736

06.803	Pneumatische Leimpumpe AN <i>pompe à colle pneumatique</i>	Preis CHF/1
	Zur Versorgung von automatischen Etikettiermaschinen aller Fabrikate mit Kaltleim. Zum direkten Eintauchen in alle handelsüblichen Klebstoffbehälter. Druckluftanschluss 2 - 6 bar. Lieferumfang: Pumpe, Deckel, Sieb.	
	<i>Pour alimenter des étiqueteuses automatiques de toutes provenances avec de la colle tempérée. Adaptable aux bidons de colle courants. Pression de service 2 à 6 bar. La pompe se compose de : pompe, couvercle, tamis.</i>	
06.803		860.00



Leimpumpe / pompe à colle

Synthetische Etikettierleime / Colles synthétiques



62.187	KeBa PA 400	Preis CHF/1 kg
	Vielseitiger vollsynthetischer Klebstoff zur Etikettierung von trockenen bis feuchten Glasflaschen. Der KeBa PA 400 findet seinen Einsatzbereich in wein-, fruchtsaft- und mineralwasserverarbeitende Betrieben.	
	Bei der Etikettierung sollte die Leimtemperatur über 20 °C liegen (ideal 25 - 30 °C). Der PA 400 ist eiswasserfest! Weitere Details siehe Datenblatt!	
	<i>Colle synthétique pour l'étiquetage de bouteilles à verre sèches à humides. La colle KeBa PA 400 est bien appréciée par ceux qui font du jus, du jus de fruit et de l'eau minérale.</i>	
	<i>Lors de l'étiquetage veuillez vérifier que la colle ait une température de plus de 20 °C (idéalement la température sera entre 25 à 30 °C). La colle PA 400 résiste à l'eau glacée. Veuillez consulter la fiche technique pour tout renseignement complémentaire.</i>	
62.187.05	Eimer zu 5 kg / bidon de 5 kgs	9.50
62.187.30	Bidon zu 30 kg / bidon de 30 kgs	5.50

Die Etiketten müssen wieder runter?
Superfla Double Etikettenlöser hilft!

*Les étiquettes sont à enlever?
Souperfla Double vous aide!*

Art. No. 66.196



62.188	KeBa PA 404 V	Preis CHF/1 kg
	Universell einsetzbarer vollsynthetischer Etikettierklebstoff für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Geeignet für die Etikettierung von Glasflaschen, Glasbehälter und Weissblechdosen. Heissabfüllung möglich.	
	Achtung: nicht für PET-Flaschen, nicht eiswasserfest! Bei der Etikettierung sollte die Leimtemperatur zwischen 20 bis 30 °C liegen. Weitere Details siehe Datenblatt!	
	<i>Colle synthétique à usage universelle pour l'industrie des boissons. Adaptée à l'étiquetage de bouteilles à verre, des bocaux à verre et des boîtes en fer blanc. Le remplissage à chaud du produit final est possible. Cette colle ne doit pas être utilisée pour les bouteilles à PET. La colle ne résiste pas à l'eau glacée.</i>	
	<i>Lors de l'étiquetage la température idéale de la colle est entre 20 et 30 °C. Veuillez consulter la fiche technique pour tout renseignement complémentaire.</i>	
62.188.05	Eimer zu 5 kg / bidon de 5 kgs	9.50
62.188.30	Bidon zu 30 kg / bidon de 30 kgs	6.40

Einsatzempfehlung / Utilisation

Die Klebstoffe können auf den folgenden Maschinen und für die folgenden Gebindearten eingesetzt werden. Achtung: Empfehlung ohne Gewähr. Vor Einsatz muss ein Test gefahren werden aufgrund der örtlich vorhandenen Bedingungen.

für Maschine pour machine						
passender Klebstoff colle correspondante		Rundläufer (aut.) machine rotative (aut.)	Plattenmaschine machine à palettes	SEITZ-Etima Jagenberg Coletta	Brücher EH73	Anleimgeräte encolleuse
Art.-No. no. d'art.	Typ type					
62.187	KeBa PA 400	•	•	•	•	•
62.188	KeBa PA 404 V	•	•	•		

Les colles sont adaptées aux machines et récipients suivants.
Attention: recommandation sans engagement. Il faut faire un essai à cause des conditions qui peuvent varier d'une cave à l'autre.

für Flaschen pour bouteilles				
passender Klebstoff colle correspondante		Glas verre	PET	Weissblechdosen boîtes en fer-blanc
Art.-No. no. d'art.	Typ type			
62.187	KeBa PA 400	•		
62.188	KeBa PA 404 V	•		•

Entkapsler

Décapsuleuses

Entschrauber und/oder Entkapsler

OTALU E35

Dévisseuse et/ou décapsuleuse

Einköpfige Maschine zum Entfernen von Aluminium-Unterteilen von Anrollverschlüssen BVS 28 x 44 bzw. 30 x 60 mm. Leistung regelbar von 1.000 bis 2.500 Fl/h.

42.216



Machine monotête pour enlever les jupes de capsules à vis BVS 28 x 44 ou 30 x 60 mm restant sur les bouteilles. Rendement/h réglable: 1.000 à 2.500 b/h.



Handentkapsler No. 42.211
siehe www.baldinger.biz
Décapsuleuse manuelle no. 42.211
voir www.baldinger.biz



Automatischer Kapselringentferner, seit mehr als 20 Jahren bewährt!
Zum Entfernen der Alu-Rückstände auf Weinflaschen.

Auf die Basismaschine können drei Anwendungen montiert werden:

1. 42.216.11: Kapselring-Aufschneider / Halshülsen-Aufschneider
2. 42.216.12: Entschraubkopf
3. 42.216.13: Abbürststation für Kapselringe

Rundläufer und Mehrköpfige Maschinen auf Anfrage.

Déjupeuse automatique - a fait ces preuves depuis plus de 20 ans!
Enlève les bagues en aluminium des bouteilles récupérées.

La machine de base peut être complétée par les accessoires suivants:

1. 42.216.11: tête déjupeuse
2. 42.216.12: tête dévisseuse
3. 42.216.13: station brossage pour enlever les jupes

Machines à plusieurs têtes sur demande.



Flaschen-Waschen ist in aller Munde.

Individuelle, kreative Lösungen für die Anlagenplanung, auch für aussergewöhnliche Projekte und neue Ideen. Dafür stehe ich ein.

Dieter Baldinger
masch. ing. ETH

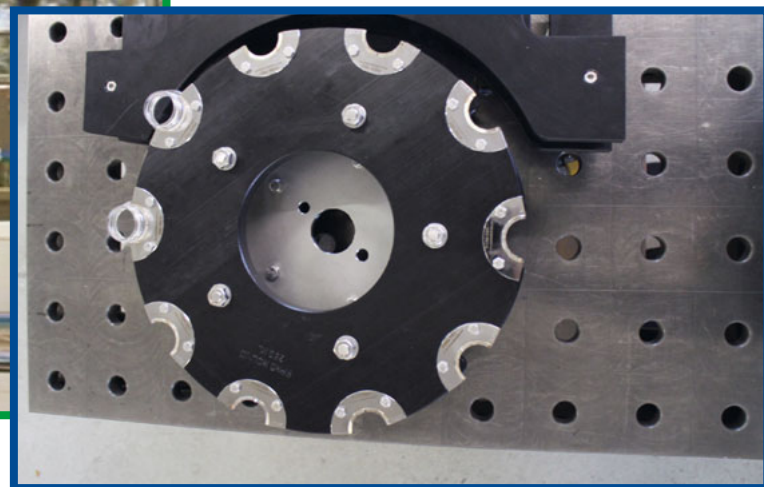


Laver les bouteilles est d'actualité.

Je m'engage pour trouver des solutions techniques rationnelles dans tous vos projets.

Dieter Baldinger
masch. ing. ETH

- ✓ Wir liefern Flaschen-Transporteure & Formatteile nach Mass.
- ✓ Zusammengestellt aus nichtrostenden Standard-Bauelementen.
- ✓ Angepasst an Ihre Abfüll-Leistung und die räumlichen Verhältnisse.



- ✓ Nous sommes fournisseurs de transporteurs & étoiles sur mesure, composés d'éléments modulaires en acier inoxydable.
- ✓ Adaptés au rendement horaire de votre ligne d'embouteillage et à vos locaux.

Wir finden für jedes Problem eine Lösung!

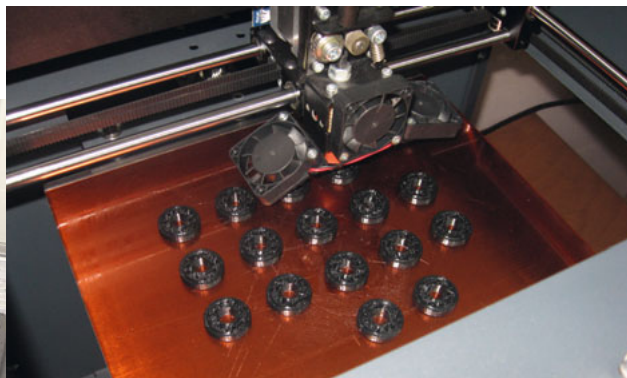
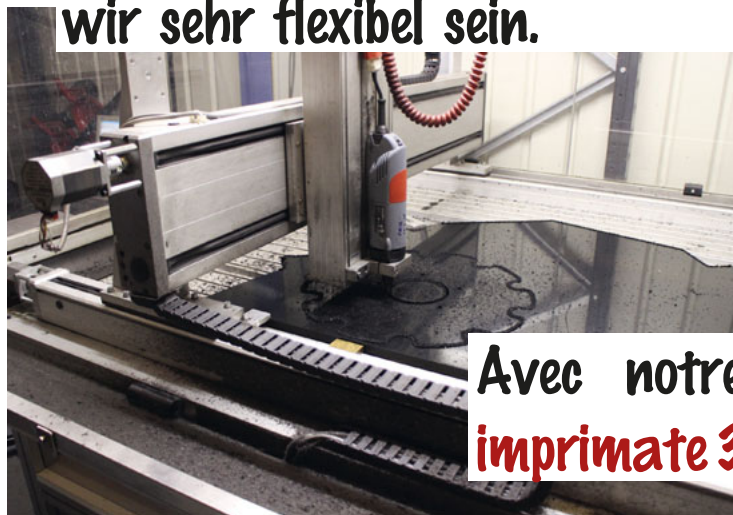
- ✓ Kreative Lösungen
- ✓ Flexible Werkstätte
- ✓ Wir realisieren Ihre Wünsche

Nous trouvons toujours une solution!

- ✓ approche créatif
- ✓ atelier flexible
- ✓ nous réalisons vos rêves



Mit unserer CNC Fräse und unserem 3D Drucker können wir sehr flexibel sein.



Avec notre fraiseuse CNC et notre imprimante 3D nous sommes très flexibles.

Sammelpacker Machines à conditionner

Bei uns profitieren Sie von viel Fachwissen und Freude an der Planung.

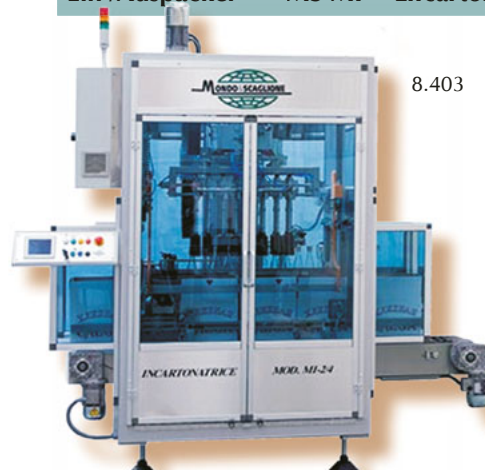
Planungshotline:
044 806 80 80



Dieter Baldinger
dipl. masch. ing. ETH

Le numéro à savoir si vous avez une installation à faire. Profitez de notre savoir faire et de notre expérience.

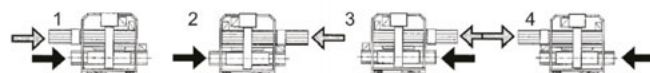
Ein-/Auspacker MS-MI Encartonneuse/décaisseuse



Einpacker für Kästen und Kartons oder Auspacker für Kästen. Neues Konzept mit schonenden Bewegungsabläufen. Arbeitsrichtung nach Bedarf.

Encasseuse, encartonneuse ou décaisseuse. Nouvelle conception à mouvements lents. Sens de travail selon besoin.

Tech. Daten / données techniques	MI 1-2	MI 2-4	MI 3-6	MI 4-8	MI 5-10
Anzahl Hübe/min. / nombre de cycles/min.	5/7	5	5	4/5	4/5
Flaschen/h in 12er-Kartons / bouteilles/h en cartons de 12 bts.	5.000	7.200	10.000	14.000	18.000
Flaschen/h in 6er-Kartons / bouteilles/h en cartons de 6 bts.	3.500	7.200	10.000	12.000	14.000



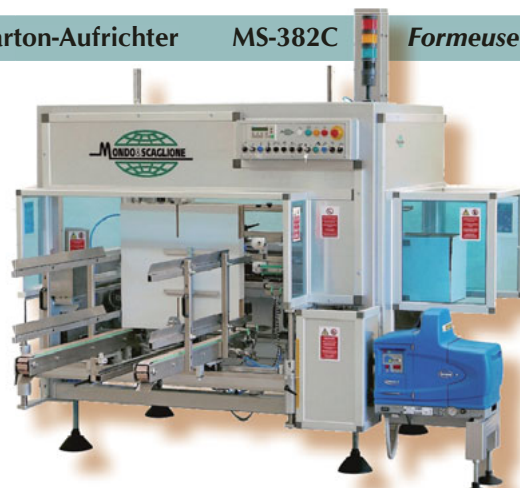
Karton-Verschliesser MS-CRCE Fermeuse cartons



Automatischer Verschliesser für Flaschenkartons mittels Heissleim (oben und unten).
Leistung 800 - 1.500 Kartons/h.
08.602

*Fermeuse automatique pour cartons par hotmelt (haut et bas).
Rendement/h 800 à 1.500 cartons.*

Karton-Aufrichter MS-382C Formeuse cartons



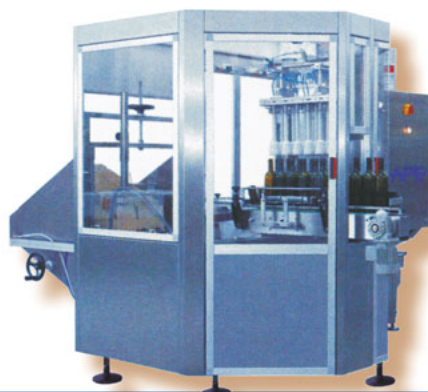
Automatischer Kartonaufrichter inkl. Verklebung des Bodens mittels Heissleim.
Leistung 12 (6 Flaschen) oder 7 Kartons (12 Flaschen) je Minute.

*Formeuse automatique pour cartons avec fermeture inférieure par hotmelt. Rendement 12 (6 bouteilles) ou 7 cartons (12 bouteilles/h).
08.412*

Monoblock

Trio

Groupe monobloc



Groupe monobloc, se composant de:

- formeuse cartons
- encartonneuse pour cartons à 6 ou à 12 bouteilles
- fermeuse cartons (haut et bas) par scotch ou par hotmelt.

Monoblock bestehend aus:

- Kartonaufrichter
- Einpacker für 6er- oder 12er-Kartons
- Kartonverschliesser (unten/oben) mittels Klebband oder Heissleim

Leistung/h 2.800 Flaschen in 6er-Kartons oder 3.000 Flaschen in 12er-Kartons.
08.412

Rendement/h 2.800 bouteilles en cartons de 6 bts ou 3.000 bouteilles en cartons de 12 bts.



Folienpacker**MA-M****Fardeleuse**

Manueller Schrumpfpacker. Die Produktzuführung erfolgt von Hand, wie auch das Umlegen der Schrumpffolie ab einer unten angeordneten Rolle. Produkevorschub manuell in den angebauten Schrumpftunnel. Die Maschine verarbeitet PE Schrumpffolien bis ca. 100 µm. Maschine anschlussfertig und betriebsbereit geliefert. Die Maschine benötigt einen Luftanschluss.

Optionen:

- Inverter
- Produkt-Rückkühlung am Tunnelausgang
- Teflon-Transporteur
- verlängerter Auslauf-Transporteur
- fahrbar

Fardeleuse manuelle. Opération manuelle: formation du produit, envelopper le produit par le film de la bobine sous la table, mise en marche de la barre de soudure, pousser le paquet vers le tunnel de rétraction. La machine utilise des films rétractables en PE jusqu'à 100 µm env. La machine est complètement équipée et prête à l'emploi. La machine demande une alimentation d'air.

Options:

- variateur de fréquence
- refroidissement du produit à la sortie
- transporteur revêtu par Téflon
- transporteur rallongé à la sortie
- mobile sur roulettes



Technische Daten / données techniques	MA500-M / 08.202.05	MA700-M / 08.202.07	MA900_M / 08.202.09
Schweissbalken / Barre de soudure	Pedal / pédale	Pedal / pédale	Pedal / pédale
el. Anschluss / consommation électrique	400 V 3P + N + E, 6,5 kW	400 V 3P + N + E, 10 kW	400 V 3P + N + E, 13 kW
max. Rolle / dimension max. bobine	Ø 250 x 480 mm	Ø 250 x 650 mm	Ø 250 x 850 mm
max. Packung / dimension max. paquet	B 300 x L 400 x H 300	B 400 x L 400 x H 340	B 500 x L 500 x H 340
Leistung / rendement	120/200/h	120/200/h	120/200/h
Auslauf-Rollenband / transporteur sortie	L = 300 mm	L = 300 mm	L = 300 mm

Folienpacker**MA-M2****Fardeleuse**

Halbautomatischer Schrumpfpacker. Die Produktzuführung erfolgt von Hand. Die beiden Folien (ab einer oberen und unteren Rolle) werden beim Durchschieben automatisch um das Produkt gelegt und auf Knopfdruck verschweisst und abgetrennt. Produkevorschub manuell in den angebauten Schrumpftunnel. Die Maschine verarbeitet PE Schrumpffolien bis ca. 100 µm. Maschine anschlussfertig und betriebsbereit geliefert. Die Maschine benötigt einen Luftanschluss.

Optionen:

- Inverter
- Produkt-Rückkühlung am Tunnelausgang
- Teflon-Transporteur
- verlängerter Auslauf-Transporteur
- fahrbar

Fardeleuse semi-automatique. Mode d'opération: formation du produit, envelopper automatiquement le produit par le film de la bobine inférieure et supérieure. Mise en marche de la barre de soudure, séparation, pousser le paquet vers le tunnel de rétraction. La machine utilise des films rétractables en PE jusqu'à 100 µm env. La machine est complètement équipée et prête à l'emploi. La machine demande une alimentation d'air.

Options:

- variateur de fréquence
- refroidissement du produit à la sortie
- transporteur revêtu par Téflon
- transporteur rallongé à la sortie
- mobile sur roulettes



Technische Daten / données techniques	MA500-M2 / 08.204.05	MA700-M2 / 08.204.07	MA900_M2 / 08.204.09
Schweissbalken / Barre de soudure	Pedal / pédale	Pedal / pédale	Pedal / pédale
el. Anschluss / consommation électrique	400 V 3P + N + E, 6,5 kW	400 V 3P + N + E, 10 kW	400 V 3P + N + E, 13 kW
max. Rolle / dimension max. bobine	Ø 200 x 480 mm	Ø 200 x 650 mm	Ø 200 x 850 mm
max. Packung / dimension max. paquet	B 300 x L 400 x H 300	B 400 x L 400 x H 340	B 500 x L 500 x H 340
Leistung / rendement	120/200/h	120/200/h	120/200/h
Auslauf-Rollenband / transporteur sortie	L = 300 mm	L = 300 mm	L = 300 mm

Folienpacker**CAM-CL****Fardeleuse**

Automatischer Schrumpfpacker. Die Produktzuführung erfolgt automatisch über einen Quertransporteur. Das automatisch gebildete Paket wird automatisch ab 2 Rollen umwickelt und in den Schrumpftunnel geschoben und geschrumpft. Die Maschine verarbeitet PE Schrumpffolien bis ca. 100 µm. Maschine anschlussfertig und betriebsbereit geliefert. Leistung regelbar. Die Maschine benötigt einen Luftanschluss.

Optionen:

- Inverter
- Produkt-Rückkühlung am Tunnelausgang
- Teflon-Transporteur
- verlängerter Auslauf-Transporteur
- fahrbar

Fardeleuse automatique. Mode de travail: arrivée des bouteilles par le transporteur incorporé sous 90 °, formation du paquet, enveloppe, soudure et séparation automatique, avancement du paquet à travers le tunnel de rétraction. La machine utilise des films rétractables en PE jusqu'à 100 µm env. La machine est complètement équipée et prête à l'emploi.

Options:

- variateur de fréquence
- refroidissement du produit à la sortie
- transporteur revêtu par Téflon
- transporteur rallongé à la sortie
- mobile sur roulettes



Technische Daten / données techniques	CAM500-CL / 08.205.05	CAM700-CL / 08.205.07	
Schweissbalken / Barre de soudure	Pedal / pédale	Pedal / pédale	
el. Anschluss / consommation électrique	400 V 3P + N + E, 8 kW	400 V 3P + N + E, 17 kW	
max. Rolle / dimension max. bobine	Ø 250 x 480 mm	Ø 250 x 650 mm	
max. Packung / dimension max. paquet	B 300 x L 400 x H 300	B 400 x L 400 x H 340	
Leistung / rendement	300/900/h	300/900/h	
Auslauf-Rollenband / transporteur sortie	L = 300 mm	L = 300 mm	

Abräumer/ Palettierer

Wir machen Ihnen gerne ein Angebot nach Mass.
Kontaktieren Sie uns: Tel. 044 806 80 80 oder
dieter.baldinger@baldinger.biz

Hier eine Auswahl unserer empfohlenen Maschinen:



Palettiseurs/ dépalettiseurs

Nous établissons volontiers une offre selon vos besoins.

Contactez-nous: tél 044 806 80 80 ou dieter.baldinger@baldinger.biz

Voici une sélection de machines:

Leerglasabräumer

DB

Dépalettiseur pour verre neuf

Die Maschine übernimmt lageweise Glasflaschen und stellt sie auf den Drängeltisch, wo sie vereinzelt und der Füllanlage übergeben werden.

Leistung: 1 Lage/min.

Option:

Zwischenlagenentferner

Palettentransporteur

Art. Nr. 09.211



La machine dépalettise les bouteilles neuves couche par couche pour les poser sur la table d'alimentation où elles sont séparées pour la ligne d'embouteillage.

Rendement/ 1 couche/min.

Option: Enlèvement automatique des cartons intercalaires; transporteur palettes.



Neuglasabräumer Baby-Depal

Dépalettiseur pour verre neuf

Anpassungsfähige Anlage mit sehr gutem Preis-/Leistungsverhältnis. Für Euro- oder Industriepaletten und sämtliche Flaschenformen.

Art. Nr. 09.210

Installation s'adaptant facilement aux besoins du client. Pour les palettes Euro ou type industrie ; pour tous les formats de bouteille.

Leerglasabräumer

D8/S

Dépalettiseur pour verre neuf

Die Maschine übernimmt lageweise Glasflaschen und stellt sie auf den Drängeltisch, wo sie vereinzelt und der Füllanlage übergeben werden. Inkl. automatische Zwischenlagen-Entfernung und Palettentransport.

Leistung: max. 15.000 Fl/h.

Art. Nr. 09.205

La machine dépalettise les bouteilles neuves couche par couche pour les poser sur la table d'alimentation où elles sont séparées pour la ligne d'embouteillage. Munie de l'enlèvement automatique des cartons intercalaires et du transporteur palettes.

Rendement/h: max. 15.000 bts/h.



Kartonpalettierer

P8

Palettiseur pour cartons

Die Maschine übernimmt einzelne Kartons und palettisiert sie nach vorprogrammierten Pack-Schemata.

Leistung: 20 bis 35 Kartons/min.

Option:

Zwischenlagen-Einleger,

Palettenmagazin.

Art. Nr. 09.108

La machine palettise les cartons arrivant de la ligne de conditionnement selon les modes programmés.

Rendement 20 à 35 cartons par min.

Option: Mise automatique des cartons intercalaires; magasin à palettes.



Druck / pression

46.801.20 Flaschen-Innendruckmesser *Aphromètre*

Preis
CHF/1

Zur Kontrolle von Druck, Reife und Kohlensäuregehalt bei der Flaschengärung. Passend zu fast allen handelsüblichen Flaschen. Speziell beliebt für Kronenkork-Flaschen mit 26 mm. Einfachste Handhabung, sicherer, dichter Sitz bis 4 bar. Aus Edelstahl, leicht zu reinigen und dauerhaft.

Pour déterminer la pression des bouteilles lors de la fermentation. Adapté à toutes les bouteilles. Spécialement adapté pour les bouteilles à couronne 26 mm. Maniement simple, pression ≤ 4 bar. En acier inoxydable. Nettoyage facile.

46.801.20 Flaschen-Innendruckmesser KK 26 mm/ *Aphromètre couronne 26 mm*

72.30



Anstelle eines Verschlusses /
à la place d'un bouchon / d'une capsule



46.801.10 Flaschen-Innendruckmesser Bügelflasche *Aphromètre bouchon mécanique*

Preis
CHF/1

Zur Kontrolle von Druck, Reife und Kohlensäuregehalt bei der Flaschengärung. Passend zu allen handelsüblichen Flaschen mit Bügelverschluss. Einfachste Handhabung. Sicherer, dichter Sitz bis 4 bar. Aus Edelstahl, inklusive speziell gefertigtem Edelstahldrahtbügel, leicht zu reinigen. Dauerhaft.

Pour déterminer la pression des bouteilles à bouchon mécanique lors de la fermentation. Maniement simple, pression ≤ 4 bar. En acier inoxydable. Nettoyage facile.

46.801.10 Flaschen-Innendruckmesser / *Aphromètre*

61.80



12.851 Flaschen-Innendruckmesser (durchsticht den Verschluss) / *Aphromètre avec aiguille pour percer la fermeture.*

Preis
CHF/1

Zur Kontrolle von Druck, Reife und Kohlensäuregehalt bei der Flaschengärung. Die Druckmess-Armatur kann durchsticht den Flaschenverschluss und misst den Druck in der Flasche.

Pour déterminer la pression des bouteilles. L'appareil perce la fermeture et indique ainsi la pression dans la bouteille.

12.851.21	Flaschen-Innendruckmesser ohne Adapter <i>Aphromètre sans adaptateur</i>	450.00
12.851.11	Aufsatz für Kronenkorken 29 mm <i>Adaptateur pour capsules couronne 29 mm</i>	139.50
12.851.12	Aufsatz für Kronenkorken 26 mm <i>Adaptateur pour capsules couronne 26 mm</i>	173.00
12.851.13	Aufsatz für Schraubverschlüsse BVS-30 <i>Adaptateur pour capsule à vis BVS-30</i>	203.00



durchsticht den Verschluss
perce le bouchon / la capsule



Weitere Mess- und Prüfgeräte auf
www.baldinger.biz, Kapitel 46

Gamme complète "mesurer et vérifier":
consulter www.baldinger.biz, groupe 46



Sauerstoff O₂ / Oxygène O₂



46.286	Sauerstoff-Messgerät O ₂ -mètre	Preis CHF/1
Die Kenntnis der Sauerstoffmenge im Keller, in der Abfüllerei sowie in der Flasche erlaubt die Optimierung der Prozesse sowie der Verpackung. Es ergibt sich eine wesentliche Qualitätssteigerung für den Weingeniesser. <i>La connaissance de la quantité d'oxygène dans votre ligne d'embouteillage ainsi que dans la bouteille vous permet d'optimiser les processus dans la cave.</i>		
46.286.01	Analysegerät NomaSense P300 Appareil d'analyse NomaSense P300	auf Anfrage / sur demande
71.209	Fachbuch / livre technique Oxygène et Vin, Parsec	59.90



Video

Unsere Oenologen machen auch Audits. Bei Ihnen im Keller. Fragen Sie uns an! Wir senden Ihnen gerne ein Angebot.

Nos oenologues font également des audits. Chez vous dans la cave. Demandez-nous, nous vous établissons volontiers une offre.



Kohlendioxid CO₂ / Dioxyde de carbone CO₂

46.287	Kohlen-Dioxyd Messgerät (bis max 2.5 g / l) Appareil d'analyse pour CO ₂ (max 2.5 g / l)	Preis CHF/1
Mit dem NomaSense CO ₂ P2000 können Sie den CO ₂ Gehalt im Wein analysieren. Die Messung ist einfach und schnell. Das tragbare Gerät erleichtert Ihnen die Arbeit. Das Prinzip ist einfach: es werden exakt 50 ml in die mitgelieferte Probeflasche gegeben. Durch Schütteln während einer vorgegebenen Zeit geht das CO ₂ in den Kopfraum über. Mit der inbegriffenen Mess-Nadel wird das CO ₂ im Kopfraum gemessen. <i>Avec le NomaSense CO₂ P2000 vous pouvez analyser facilement la teneur CO₂ dans le vin. L'analyse est facile et rapide. L'appareil mobile vous permet un travail facile. Le principe est simple: vous ajoutez exactement 50 ml de vin dans le flacon livré. Vous secouez fortement pour libérer le CO₂. Ensuite vous percez la membrane du couvercle avec la seringue livrée. Vous mesurez la teneur CO₂ dans l'espace de tête du flacon.</i>		
46.287.01	Analysegerät NomaSense P2000 Appareil d'analyse NomaSense P2000	auf Anfrage / sur demande



Video

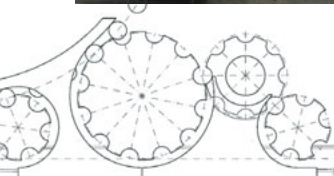
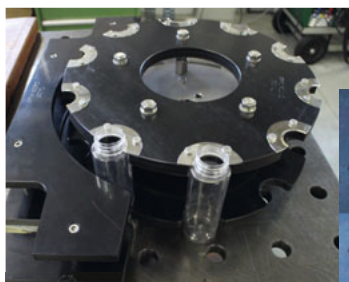


WINE QUALITY
SOLUTIONS



Flaschen-Führungsteile

Jeux de format



> Wir liefern Flaschen-Führungsteile für alle Maschinentypen.

> Nous sommes fournisseurs de jeux de format pour toutes les machines.

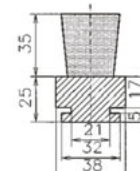
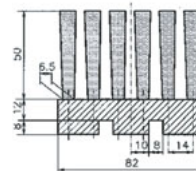
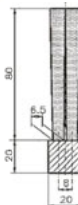
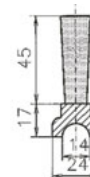
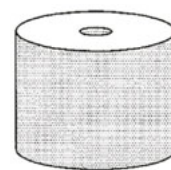
Etikettierer

étiqueteuses



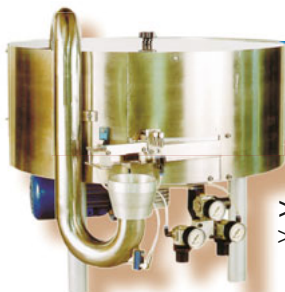
> Anrollelemente
Anstreichbürsten
Leimpumpen

> Eléments de
lissage
pompes à colle



Verschliesser

Capsuleuses/boucheuses



> Wir bauen Ihre Maschine um: z.B. von BVS-28/44 auf BVS-30/60 mm.

> Wir liefern Verschliess- und Entschraubköpfe für Ihre Verschliessmaschine.

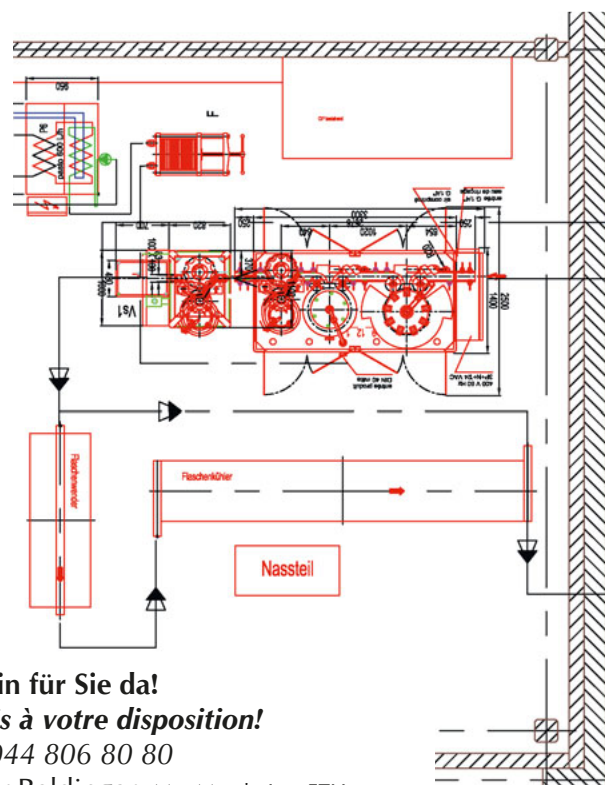
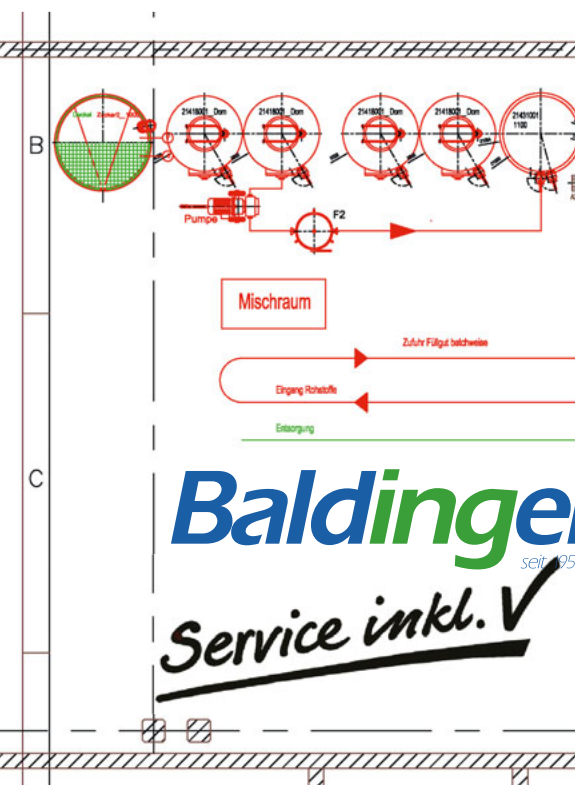
> Nous adaptons votre capsuleuse de BVS-28/44 à BVS-30/60 ou tout autre format.

> Nous sommes fournisseurs de têtes de sertissage ou de dévissage.



Anlagenplanung, Anlagenbau

Conception & réalisation de lignes



Ich bin für Sie da!

Je suis à votre disposition!

Tel. 044 806 80 80

Dieter Baldinger, Msc Masch. Ing. ETH

Höchste Qualität mit jedem Tank

Für die drucklose Lagerung von Wein, Fruchtsaft, Spirituosen (≤ 20 %vol). Die Befüllung mit anderen Produkten ist mit uns abzusprechen betreffend die Werkstoffwahl.

Stapeltanks zum Aufsetzen auf Basistanks des gleichen Durchmessers.

La qualité de pointe livrée avec chaque cuve

Pour le stockage sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux (≤ 20 %vol). L'utilisation avec d'autres liquides est à confirmer par nous concernant le choix des matériaux.

Cuves superposables à poser sur les cuves de base du même diamètre.



Information zur Lieferzeit von Edelstahltanks:

Bitte bestellen Sie frühzeitig! Kleine Tanks sind teilweise bei uns an Lager, grosse Tanks werden extra für Sie hergestellt. Wenn ein Behälter bei Speidel nicht an Lager ist, kann es bis zu 3-6 Monaten dauern, bis er bei Ihnen ist!

Unser Tipp: bestellen Sie bereits im Januar / Februar die Tanks für den Herbst!



Information concernant le délai de livraison des cuves en acier inox:

Nous vous prions de commander bien à l'avance! Les cuves de petite taille sont en partie en stock chez nous à Rümikon, les grandes cuves seront fabriquées sur mesure pour vous. Si la cuve souhaitée n'est pas en stock chez Speidel, il peut prendre jusqu'à 3-6 mois pour vous fournir!

Notre conseil: Préparez votre commande de cuve en janvier / février pour être équipé en automne!

Standardausführung

Tankmantel und Tankboden aus Edelstahl 1.4301, Oberfläche IIId, Tankdach aus Edelstahl 1.4404, Oberfläche IIId, aussen marmoriert

Sonderausführung

Tank aus Edelstahl 1.4404, Oberfläche IIId, aussen marmoriert
übrige Sonderausführungen s. Tabelle „Sonderausführungen“

Serienmässige Ausrüstung

Gewölbtes, formstabiles Tankdach mit angeformter Steigung nach vorne für vollständige Befüllung und Entlüftung bei kleinster Oberfläche. Ausgeformter Anschluss Hals mit Befüll- und Belüftungstutzen. Aussengewinde DIN NW50.
- ab Ø 1.000 mm: Kranösen
- Basistank ab Ø 2.000 mm Tankhöhe sowie Stapeltanks mit Leitersicherungsbügel.



Probeentnahme

Anschweis-Gewindestutzen DIN NW10 mit Verschlusskappe (für Montage der Probierhähne)



Mannloch

Aus Tankmantel nahtlos geformter, stabiler Mannloch Hals
- bis 320 l Inhalt 320 x 250 mm LW
- ab 525 l Inhalt 420 x 320 mm LW
Türchen mit Schmetterlingsbügel und Handrad.



Klarablauf

- bis 320 l Inhalt angeprägte Klarablauf-Planfläche
- ab 525 l Inhalt Verstärkungsplatte.
Bohrung Ø 48 mm für Aufnahme von Anschweis-Stutzen DIN NW40 oder NW50.



Füllstand

Anschweis-Gewindestutzen DIN NW10 mit Verschlusskappe einschliesslich Befestigungspunkten am Tankmantel (für Montage der Füllstandsanzeige).

Restablauf

Ausgeformter Anschluss Hals, soghemmend mit Restablauf-Stutzen DIN NW40 (Ø 820 mm) oder DIN NW50 (ab Ø 1.000 mm). Gewölbter, formstabiler Tankboden mit angeformtem Gefälle nach vorne für vollständige Entleerung.



Garantie

Die Firma Speidel liefert alle Edelstahltanks mit einer Garantie von 25 Jahren.



Exécution standard

Partie supérieure acier inoxydable 1.4404, surface IIId, reste acier inoxydable 1.4301, surface IIId; extérieur: marbré

Exécution spéciale

Cuve en acier inoxydable 1.4404, surface IIId, extérieur: marbré;
autres exécutions spéciales voir tableau "exécutions spéciales"

Equipement de base

Haut de cuve stable, convexe et ascendant vers l'avant, permettant un remplissage complet et le désaération d'une surface minime. Raccord coudé avec manchon de remplissage et d'aération. Pas de vis extérieur DIN NW50. Crochets de grue. Cuve de base dès 2.000 mm de hauteur ainsi que cuves superposables avec arceau de sécurité pour échelle.

Robinet de contrôle

Raccord fileté à souder DIN NW10 avec couvercle pour le montage d'un tête-vin

Trou d'homme

Etiré de l'enveloppe de la cuve sans soudure, trou d'homme stable, ovale
- jusqu'à 320 l: 320 x 250 mm,
- à partir de 525 l: 420 x 320 mm
porte avec arceau à ailettes et volant à main

Ecoulement de clair

Trou Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord DIN NW40 Ø 820 mm ou DIN NW50 Ø 1.000 mm. A partir de 525 l: avec tôle de recouvrement

Indicateur de niveau

Raccord fileté à souder DIN NW10 avec couvercle, y compris points de fixation pour le montage d'un indicateur de niveau sur la cuve

Ecoulement de résidu

Raccord coudé, ralentissant l'appel d'air avec écoulement de résidu DIN NW40 (Ø 820 mm) ou DIN NW50 (Ø 1.000 mm). Fond de cuve stable, concave et incliné vers l'avant permettant une vidange totale

Garantie

La manufacture Speidel livre toutes les récipients en acier inox avec une garantie de 25 années.

21.417 Stapeltank AS-MO Ø 820 mm Cuves superposables

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D2 mm	H4 mm	H5 mm	Preis CHF / prix CHF
21.417.01	320	820	1.100	55	684	1.434.00
21.417.02	525	820	1.523	55	1.081	1.588.00
21.417.03	625	820	1.696	55	1.276	1.650.00
21.417.04	750	820	1.940	55	1.547	1.633.00

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen
- max. Gesamtinhalt je Tankstapel: 1.265 l
- max. Anzahl Tanks je Tankstapel: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.
- contenance totale max. par pile de cuves: 1.265 l
- nombre max. de cuves par pile: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO



Ø 820 mm

21.416 Basistank FS-MO Ø 820 mm Cuves de base

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D1 mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Preis CHF / prix CHF
21.416.01	320	820	1.075	914	205	230	1.140.00
21.416.02	525	820	1.516	1.311	205	230	1.360.00
21.416.03	625	820	1.693	1.506	205	230	1.428.00
21.416.04	750	820	1.937	1.769	205	230	1.490.00
21.416.05	1.000	820	2.403	2.258	205	230	1.822.00

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.



Ø 1.000 mm

21.419 Stapeltank AS-MO Ø 1.000 mm Cuves superposables

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D2 mm	H4 mm	H5 mm	Preis CHF / prix CHF
21.419.01	650	1.000	1.421	115	966	2.253.00
21.419.02	850	1.000	1.630	115	1.216	2.327.00
21.419.03	1.050	1.000	1.849	115	1.466	2.413.00
21.419.04	1.250	1.000	2.075	115	1.716	2.500.00

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen
- max. Gesamtinhalt je Tankstapel: 2.500 l
- max. Anzahl Tanks je Tankstapel: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO

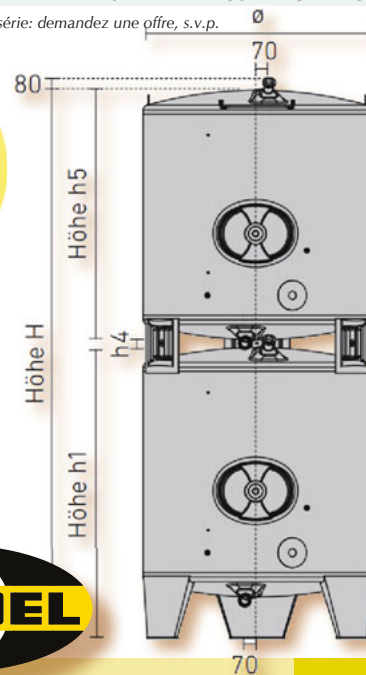
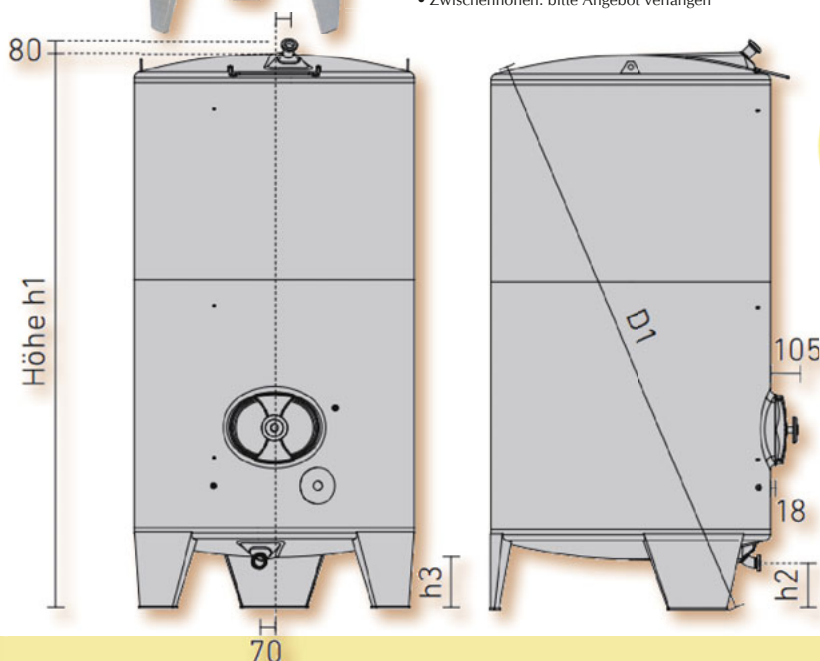
- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.
- contenance totale max. par pile de cuves: 2.500 l
- nombre max. de cuves par pile: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO

21.418 Basistank FS-MO Ø 1.000 mm Cuves de base

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D1 mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Preis CHF / prix CHF
21.418.01	650	1.000	1.438	1.205	210	239	1.945.00
21.418.02	850	1.000	1.645	1.455	210	239	2.019.00
21.418.03	1.050	1.000	1.863	1.705	210	239	2.081.00
21.418.04	1.250	1.000	2.088	1.955	210	239	2.241.00
21.418.05	1.400	1.000	2.307	2.193	210	239	2.500.00
21.418.06	1.550	1.000	2.424	2.318	210	239	2.561.00
21.418.07	1.800	1.000	2.778	2.693	210	239	2.672.00
21.418.08	2.000	1.000	3.017	2.943	210	239	2.727.00
21.418.09	2.200	1.000	3.257	3.193	210	239	2.845.00
21.418.10	2.350	1.000	3.499	3.443	210	239	2.930.00
21.418.11	2.500	1.000	3.609	3.556	210	239	3.214.00

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.



21.421 Stapeltank AS-MO Ø 1.200 mm Cuves superposables

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D2 mm	H4 mm	H5 mm	Preis CHF / prix CHF
21.421.01	1.000	1.200	1.546	60	1.010	auf Anfrage
21.421.02	1.300	1.200	1.739	60	1.260	s. demande
21.421.03	1.550	1.200	1.946	60	1.510	
21.421.04	1.800	1.200	2.162	60	1.760	
21.421.05	2.000	1.200	2.300	60	1.998	
21.421.06	2.100	1.200	2.375	60	2.173	

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen
- max. Gesamtinhalt je Tankstapel: 3.400 l
- max. Anzahl Tanks je Tankstapel: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.
- contenance totale max. par pile de cuves: 3.400 l
- nombre max. de cuves par pile: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO



Ø 1.200 mm

21.420 Basistank FS-MO Ø 1.200 mm Cuves de base

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D1 mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Preis CHF / prix CHF
21.420.01	1.000	1.200	1.579	1.267	230	257	auf Anfrage
21.420.02	1.300	1.200	1.775	1.517	230	257	s. demande
21.420.03	1.550	1.200	1.984	1.767	230	257	
21.420.04	1.800	1.200	2.201	2.017	230	257	
21.420.05	2.000	1.200	2.329	2.167	230	257	
21.420.06	2.100	1.200	2.414	2.255	230	257	
21.420.07	2.350	1.200	2.642	2.505	230	257	
21.420.08	2.500	1.200	2.758	2.630	230	257	
21.420.09	2.650	1.200	2.874	2.755	230	257	
21.420.10	3.000	1.200	3.186	3.087	230	257	
21.420.11	3.200	1.200	3.346	3.255	230	257	
21.420.12	3.500	1.200	3.584	3.505	230	257	
21.420.13	3.750	1.200	3.813	3.743	230	257	
21.420.14	4.000	1.200	4.054	3.993	230	257	
21.420.15	4.300	1.200	4.297	4.243	230	257	
21.420.16	4.600	1.200	4.540	4.493	230	257	

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.



21.423 Stapeltank AS-MO Ø 1.400 mm Cuves superposables

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D2 mm	H4 mm	H5 mm	Preis CHF / prix CHF
21.423.01	1.400	1.400	1.756	40	1.042	auf Anfrage
21.423.02	1.750	1.400	1.928	40	1.292	s. demande
21.423.03	2.150	1.400	2.117	40	1.542	
21.423.04	2.500	1.400	2.317	40	1.792	
21.423.05	2.850	1.400	2.516	40	2.030	
21.423.06	3.000	1.400	2.595	40	2.122	

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen
- max. Gesamtinhalt je Tankstapel: 4.300 l
- max. Anzahl Tanks je Tankstapel: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.
- contenance totale max. par pile de cuves: 4.300 l
- nombre max de cuves par pile: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO



Ø 1.400 mm

21.422 Basistank FS-MO Ø 1.400 mm Cuves de base

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D1 mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Preis CHF / prix CHF
21.422.01	1.400	1.400	1.711	1.290	240	248	auf Anfrage
21.422.02	1.750	1.400	1.894	1.540	240	248	s. demande
21.422.03	2.150	1.400	2.092	1.790	240	248	
21.422.04	2.500	1.400	2.300	2.040	240	248	
21.422.05	2.850	1.400	2.505	2.278	240	248	
21.422.06	3.000	1.400	2.586	2.370	240	248	
21.422.07	3.200	1.400	2.726	2.528	240	248	
21.422.08	3.600	1.400	2.952	2.778	240	248	
21.422.09	4.000	1.400	3.181	3.028	240	248	
21.422.10	4.400	1.400	3.414	3.278	240	248	
21.422.11	4.750	1.400	3.648	3.528	240	248	
21.422.12	5.100	1.400	3.874	3.766	240	248	
21.422.13	5.500	1.400	4.112	4.016	240	248	
21.422.14	5.850	1.400	4.351	4.266	240	248	
21.422.15	6.300	1.400	4.592	4.516	240	248	
21.422.16	6.700	1.400	4.833	4.766	240	248	

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.



21.425 Stapeltank AS-MO Ø 1.600 mm Cuves superposables

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D2 mm	H4 mm	H5 mm	Preis CHF / prix CHF
21.425.01	1.800	1.600	1.826	70	1.086	a.A.
21.425.02	2.300	1.600	2.000	70	1.336	a.A.
21.425.03	2.800	1.600	2.189	70	1.586	a.A.
21.425.04	3.300	1.600	2.389	70	1.836	a.A.
21.425.05	3.800	1.600	2.588	70	2.074	a.A.
21.425.06	4.200	1.600	2.804	70	2.324	a.A.
21.425.07	4.800	1.600	3.024	70	2.574	a.A.

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen
- max. Gesamtinhalt je Tankstapel: 10.000 l
- max. Anzahl Tanks je Tankstapel: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.
- contenance totale max. par pile de cuves: 10.000 l
- nombre max. de cuves par pile: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO

21.424 Basistank FS-MO Ø 1.600 mm Cuves de base

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D1 mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Preis CHF / prix CHF
21.424.01	1.800	1.600	1.848	1.342	225	256	a.A.
21.424.02	2.300	1.600	2.023	1.592	225	256	a.A.
21.424.03	2.800	1.600	2.212	1.842	225	256	a. A
21.424.04	3.300	1.600	2.413	2.092	225	256	a. A.
21.424.05	3.800	1.600	2.612	2.330	225	256	a. A.
21.424.07	4.800	1.600	3.048	2.830	225	256	a.A.
21.424.08	5.200	1.600	3.273	3.080	225	256	a.A.
21.424.09	5.800	1.600	3.501	3.330	225	256	a.A.
21.424.10	6.200	1.600	3.733	3.580	225	256	a.A.
21.424.12	7.200	1.600	4.190	4.068	225	256	a.A.
21.424.14	8.200	1.600	4.665	4.568	225	256	a.A.
21.424.15	8.700	1.600	4.905	4.818	225	256	a.A.
21.424.17	9.700	1.600	5.375	5.306	225	256	a.A.
21.424.11	10.000	1.600	5.617	5.556	225	256	a.A.

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen

- hauteur hors série: demandez l'offre, s.v.p.

21.427 Stapeltank AS-MO Ø 1.800 mm Cuves superposables

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D2 mm	H4 mm	H5 mm	Preis CHF / prix CHF
21.427.01	2.400	1.800	2.006	70	1.110	a.A.
21.427.02	3.000	1.800	2.168	70	1.360	a.A.
21.427.03	3.600	1.800	2.346	70	1.610	a.A.
21.427.05	4.800	1.800	2.726	70	2.098	a.A.
21.427.06	5.500	1.800	2.933	70	2.348	a.A.
21.427.07	6.100	1.800	3.147	70	2.598	a.A.
21.427.08	6.700	1.800	3.366	70	2.848	a.A.
21.427.10	8.000	1.800	3.815	70	3.348	a.A.
21.427.12	9.200	1.800	4.264	70	3.836	a.A.
21.427.13	9.800	1.800	4.497	70	4.086	a.A.

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen
- max. Gesamtinhalt je Tankstapel: 12.500 l
- max. Anzahl Tanks je Tankstapel: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO
- Tankstapel nur komplett lieferbar, da Stapeltankfüsse mit Basis-Tankdach verschweisst werden. Dadurch erhöht sich jeweils das Mass H1 um 30 mm und das Mass D1 um 180 mm.

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.
- contenance totale max. par pile de cuves : 12.500 l
- nombre max. de cuves par pile: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO
- Livraison seulement avec cuve de base, car les pieds de la cuve supérieure sont soudés à la cuve de base. Ceci entraîne une hausse de 30 mm de H1 et de 180 mm de D1

21.426 Basistank FS-MO Ø 1.800 mm Cuves de base

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D1 mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Preis CHF / prix CHF
21.426.01	2.400	1.800	2.007	1.369	225	259	a.A.
21.426.02	3.000	1.800	2.171	1.619	225	259	a.A.
21.426.03	3.600	1.800	2.350	1.869	225	259	a.A.
21.426.05	4.800	1.800	2.732	2.357	225	259	a.A.
21.426.06	5.500	1.800	2.940	2.607	225	259	a.A.
21.426.07	6.100	1.800	3.154	2.857	225	259	a.A.
21.426.09	7.300	1.800	3.596	3.357	225	259	a.A.
21.426.10	8.000	1.800	3.823	3.607	225	259	a.A.
21.426.12	9.200	1.800	4.272	4.095	225	259	a.A.
21.426.13	9.800	1.800	4.506	4.345	225	259	a.A.
21.426.14	10.400	1.800	4.741	4.595	225	259	a.A.
21.426.16	11.600	1.800	5.215	5.333	225	259	a.A.
21.426.17	12.200	1.800	5.443	5.333	225	259	a.A.
21.426.19	13.500	1.800	5.923	5.833	225	259	a.A.
21.426.20	14.000	1.800	6.164	6.083	225	259	a.A.
21.426.21	14.700	1.800	6.407	6.333	225	259	a.A.
21.426.22	15.300	1.800	6.649	6.583	225	259	a.A.

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.



Ø 1.600 mm



Ø 1.800 mm



21.429 Stapeltank AS-MO Ø 2.000 mm Cuves superposables

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D2 mm	H4 mm	H5 mm	Preis CHF / prix CHF
21.429.01	3.000	2.000	2.237	100	1.168	a.A.
21.429.02	3.800	2.000	2.393	100	1.418	a.A.
21.429.03	4.600	2.000	2.564	100	1.668	a.A.
21.429.04	5.300	2.000	2.747	100	1.918	a.A.
21.429.05	6.100	2.000	2.931	100	2.156	a.A.
21.429.06	6.800	2.000	3.132	100	2.406	a.A.
21.429.07	7.600	2.000	3.340	100	2.656	a.A.
21.429.08	8.400	2.000	3.553	100	2.906	a.A.
21.429.09	9.200	2.000	3.771	100	3.156	a.A.
21.429.10	10.000	2.000	3.992	100	3.406	a.A.

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen
- max. Gesamthöhe je Tankstapel: 16.300 l
- max. Anzahl Tanks je Tankstapel: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO
- Tankstapel nur komplett lieferbar, da Stapeltankfüsse mit Basis-Tankdach verschweisst werden. Dadurch erhöht sich jeweils das Mass H1 um 60 mm und das Mass D1 um 220 mm.

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.
- contenance totale max. par pile de cuves : 16.300 l
- nombre max. de cuves par pile: 1 x FS-MO + 2 x AS-MO
- Livraison seulement avec cuve de base, car les pieds de la cuve supérieure sont soudés à la cuve de base. Ceci entraîne une hausse de 60 mm de H1 et de 220 mm de D1



Ø 2.000 mm

21.428 Basistank FS-MO Ø 2.000 mm Cuves de base

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	D1 mm	H1 mm	H2 mm	H3 mm	Preis CHF / prix CHF
21.428.01	3.000	2.000	2.148	1.428	225	260	a.A.
21.428.02	3.800	2.000	2.305	1.678	225	260	a.A.
21.428.03	4.600	2.000	2.478	1.928	225	260	a.A.
21.428.04	5.300	2.000	2.663	2.178	225	260	a.A.
21.428.05	6.100	2.000	2.849	2.416	225	260	a.A.
21.428.06	6.800	2.000	3.052	2.666	225	260	a.A.
21.428.07	7.600	2.000	3.261	2.916	225	260	a.A.
21.428.08	8.400	2.000	3.476	3.166	225	260	a.A.
21.428.09	9.200	2.000	3.695	3.146	225	260	a.A.
21.428.10	10.000	2.000	3.918	3.666	225	260	a.A.
21.428.11	10.600	2.000	4.133	3.904	225	260	a.A.
21.428.12	11.400	2.000	4.362	4.154	225	260	a.A.
21.428.13	12.200	2.000	4.592	4.404	225	260	a.A.
21.428.14	13.000	2.000	4.825	4.654	225	260	a.A.
21.428.15	13.700	2.000	5.059	4.904	225	260	a.A.
21.428.16	14.500	2.000	5.295	5.154	225	260	a.A.
21.428.17	15.200	2.000	5.521	5.392	225	260	a.A.
21.428.18	16.000	2.000	5.759	5.642	225	260	a.A.
21.428.19	16.800	2.000	5.998	5.892	225	260	a.A.
21.428.20	17.500	2.000	6.238	6.142	225	260	a.A.
21.428.21	18.300	2.000	6.479	6.392	225	260	a.A.
21.428.22	19.000	2.000	6.720	6.642	225	260	a.A.
21.428.23	20.000	2.000	6.950	6.880	225	260	a.A.

- Zwischenhöhen: bitte Angebot verlangen

- hauteur hors série: demandez une offre, s.v.p.



Das Versprechen von Speidel:

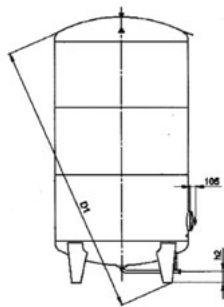
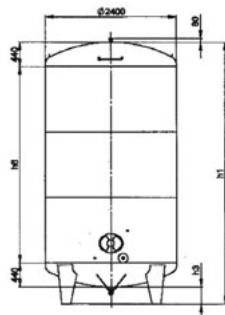
- ✓ 25 Jahre Garantie
- ✓ viele durchdachte Details
- ✓ Spiegelglatte Innenflächen für eine ganz einfache Reinigung
- ✓ Hohe Präzision

La promesse de Speidel:

- ✓ 25 ans de garantie
- ✓ beaucoup de détails bien pensés
- ✓ Polissage miroir à l'intérieur pour un nettoyage très facile
- ✓ Haute précision

Sie brauchen einen grossen Tank, den Sie nicht im Katalog gefunden haben? Fragen Sie uns an, wir arbeiten gerne ein Angebot für Sie aus! Tel. 044 806 80 80

Vous êtes à la recherche d'une grande cuve que vous n'avez pas trouvée dans notre catalogue? N'hésitez pas à nous contacter, on élabore volontiers une offre pour vous!
Tél.: 044 806 80 80



Lagertanks mit 2 Kammern

MS-MO

Cuves de stockage à 2 chambres

Für die drucklose Lagerung von Wein, Fruchtsaft, Spirituosen usw. Dank zwei übereinanderliegenden Kammern optimale Platzausnützung.

Zwischenboden in der Tankmitte (ungleich grosse Kammern möglich, jedoch muss die Kammerhöhe immer mindestens 750 mm betragen)

Material

Oberboden 1.4404, Rest 1.4301

Oberfläche

innen: poliert IIId; aussen: Mantel, Deckel / Füsse marmoriert

Grundausstattung

- wie FS-MO oder RS-MO
- obere Tankkammer muss einer Standard-Tankgrösse entsprechen
- max. drei Tankkammern

- Inhaltstoleranz $\pm 3\%$
- abweichende Ausführungen: bitte Angebot verlangen

21.477

Pour le stockage sans pression de vin, jus de fruits spiritueux etc. Faible encombrement grâce à deux chambres superposées.

Séparation intermédiaire variable (pour deux chambres de différentes grandeurs, hauteur minimale: 750 mm)

Matériau

Partie supérieure 1.4404, reste 1.4301

Surface

Intérieur: poli IIId; extérieur: enveloppe, partie supérieure et pieds marbrés

Équipement de base

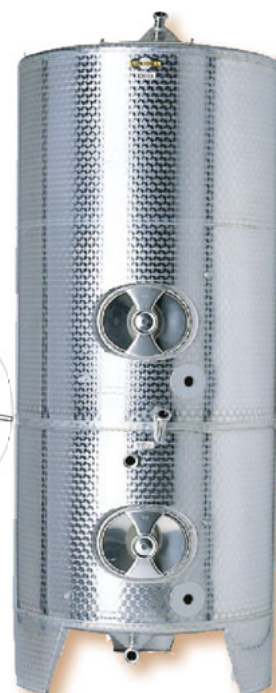
- comme FS-MO ou RS-MO
- cuve supérieure doit avoir le volume d'une cuve standard max. trois cuves

- tolérance de contenance $\pm 3\%$
- autres exécutions: demandez une offre, s.v.p.

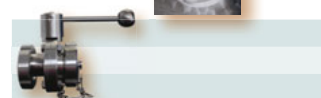
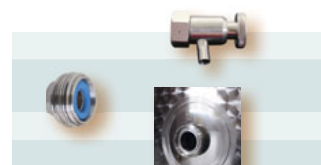
Dimension mm/ dimension mm	Min.-Inhalt l/ je Kammer cont. min l par chambre	Code	Preis pro Boden CHF / prix par séparation
Ø 1.000	650	MS-MO-100-S	a.A.
Ø 1.200	1.000	MS-MO-120-S	a.A.
Ø 1.400	1.400	MS-MO-140-S	a.A.
Ø 1.600	1.800	MS-MO-160-S	a.A.
Ø 1.800	2.400	MS-MO-180-S	a.A.
Ø 2.000	3.000	MS-MO-200-S	a.A.
900 x 1.400	950	RS-MO-090-S	a.A.
1.100 x 1.600	1500	RS-MO-110-S	a.A.
1.300 x 1.800	2000	RS-MO-130-S	a.A.
1.500 x 2.000	2600	RS-MO-150-S	a.A.

Verwendung und Ausführung siehe Seite 30

Utilisation et exécution standard voir page 30.



Art. No. / no. d'art	Beschreibung	Description	Preis CHF / prix CHF
45.237.10	Probierhahn 1.4301 NW10/11851 IG	tête-vin 1.4301 DIN10/11851 IG	52.20
45.237.11	Anschweiss-Stutzen 1.4301 NW 10 Probierhahn/Niveau/Sonde	raccord mâle DIN10/11851 pour tête-vin, niveau ou sonde	33.80
45.237.14	Anschweiss-Stutzen 1.4301 NW 40	raccord mâle DIN40/11851	49.50
45.237.15	Anschweiss-Stutzen 1.4301 NW 50	raccord mâle DIN50/11851	52.00
	Scheibenventil Mt/Vt mit Deckel	clapet femelle/mâle avec couvercle	
45.249.40	NW40/11851xNW40	DIN40/11851xDIN40	143.30
45.249.51	NW50/11851xNW50	DIN50/11851xDIN50	140.50
45.249.50	NW50/11851xNW40	DIN50/11851xDIN40	143.00
	Kugelhahn IG/AG	robinet à bille 1.4301, femelle/mâle	
45.238.25	Kugelhahn 1.4301 1 "G IG/AG	robinet à bille 1.4301, 1 "G femelle/mâle	75.50
45.252.40	Kugelhahn 1.4301 NW 40 IG/AG	robinet à bille 1.4301 NW 40, fem./mâle	166.50
45.252.50	Kugelhahn 1.4301 NW 50 IG/AG	robinet à bille 1.4301, NW 50, fem./mâle	214.60
45.374.15	Deckel 1.4301 1 "G IG	couvercle 1.4301 1 "G IG	15.00
45.321.40	Deckel 1.4301 NW 40	couvercle 1.4301 NW 40	31.20
45.321.50	Deckel 1.4301 NW 50	couvercle 1.4301 NW 50	34.10
	Füllstandsanzeige montiert mit Literskala (Rohr Plexiglas)	indicateur de niveau pour cuves, monté, graduation en litres (tube en plexi)	
45.733.03	für Tanks bis 999 l zu FO	pour cuves FO jusqu'à 999 l	205.50
45.733.10	für Tanks 1.000/4.999 l zu FO	pour cuves FO de 1.000 à 4.999 l	254.00
45.734.03	für weitere Tanks bis 999 l	pour les autres cuves - jusqu'à 999 l	205.50
45.734.10	für weitere Tanks 1.000/4.999 l	pour les autres cuves de 1.000 à 4.999 l	234.50
45.735	Thermometer Ø 100 mm -20/+60 °C, Einschraubhülse L=125 mm / Anschweiss-Gde-Stutzen NW10	thermomètre Ø 100 mm -20° / +60°C, manchon vissé et raccord fileté à souder, NW10	114.00
45.735.06	Nur Thermometer Ø 100 mm -20/+60 °C,	seulement thermomètre Ø 100 mm -20° / +60°C	40.50
45.831	Getränkeschützer Kunststoff mit kon. Stopfen für Entlüftung NW50	bonde aseptique en matière plastique, avec bonde conique pour raccord NW 50	8.80
45.813.20	U-Röhre Plexi für Entlüftung NW50	bonde aseptique en matière plastique	16.90
45.819.10	kon. Stopfen dazu	bonde conique pour raccord NW50	10.40
45.755	Be-/Entlüftungsarmatur PE DN50	bouchon d'aération en PE, DN50	55.50
49.210	Spezial-Einfülltrichter PE	entonnoir spécial en PE	56.90
	Füsse FO/FS-MO/MS-MO	pieds FO/FS-MO/MS-MO	
21.482.52	Satz (3 Stück) Tank Ø 1000 - 1200 mm	set (3 pces) cuve Ø 1000 à 1200 mm	105.50
21.482.53	Satz (6 Stück) Tank Ø 1400 - 1800 mm	set (6 pces) cuve Ø 1400 à 1800 mm	220.00
21.482.54	Satz (6 Stück) Tank Ø 2000 mm	set (6 pces) cuve Ø 2000 mm	256.00
	Füsse RS-MO	pieds RS-MO	
21.482.59	Satz (4 Stück)	set (4 pces)	146.70



Plexiglasrohr nur bis
20 %vol Alkohol!
Tube plexi:
max 20 %vol alcool!



weitere
Armaturen:
s. Kapitel 45
robinetterie:
voir chapitre 45

Temperaturführung

AS-MO / FS-MO
RS-MO / RA-MO

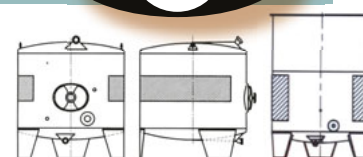
Gestion de température

SPEIDEL

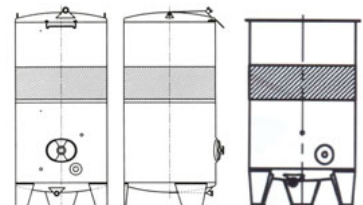
Zusammen mit Neutanks lieferbar. Zum Anschluss an bauseitige Warm- bzw. Kaltwasserquelle. Bei Bestellung bitte angeben: zum Kühlen / zum Erwärmen / zum Kühlen oder Erwärmen. Preis auf Anfrage.

Ensemble livrable avec des cuves neuves. Pour raccordement au réseau d'eau (chaude et froide) de l'immeuble. A indiquer lors de la commande: pour refroidir / pour chauffer / pour refroidir et chauffer. Prix sur demande.

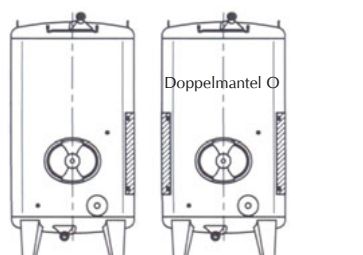
Code	Beschreibung	description	ab Ø mm / dès Ø mm	Preis CHF / prix CHF
DM 190A	Doppelmantel Typ A 2 Anschluss-Stutzen 1"G AG + 1 Anschluss-Stutzen DIN NW10 für Thermometer	Double manteau type A 2 raccords mâles 1"G AG et un raccord mâle DIN NW 10 pour thermomètre	1.000 – 3.000	a.A.
DM 190B	Doppelmantel Typ B 2 Anschluss-Stutzen 1"G AG + 1 Anschluss-Stutzen DIN NW10 für Thermometer	Double manteau type B 2 raccords mâles 1"G AG et un raccord mâle DIN NW 10 pour thermomètre	1.000 – 3.000	a.A.
DM 190O	Doppelmantel Typ O 1-seitig, 2 Anschluss-Stutzen 1"G AG + 1 Anschluss- Stutzen DIN NW10 für Thermometer	Double manteau type O 1 côté, 2 raccords mâles 1"G AG et un raccord mâle DIN NW 10 pour thermomètre	Rechtecktank / cuve rectangulaire	a.A.
DM 190O	Doppelmantel Typ O 2-seitig, 4 Anschluss-Stutzen 1"G AG + 1 Anschluss- Stutzen DIN NW10 für Thermometer	Double manteau type O 2 côtés, 4 raccords mâles 1"G AG et un raccord mâle DIN NW 10 pour thermomètre	Rechtecktank / cuve rectangulaire	a.A.



Doppelmantel A

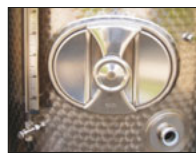
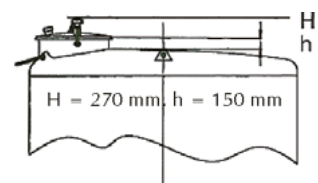
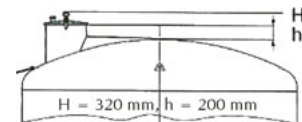
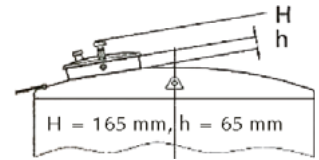
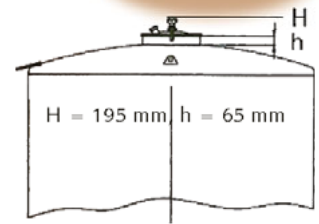


Doppelmantel B



Doppelmantel O

Code	Beschreibung	description	ab Ø mm / dès Ø mm	Preis CHF / prix CHF
21.484.52	Einfülldom NW 400, im Tankdachzentrum positioniert. Klappdeckel mit Einfüllstutzen DIN NW50 AG	Trou d'homme central d'un Ø de 400 mm, avec un couvercle muni d'un raccord DIN NW 50	820 – 2.800	a.A.
21.484.62	Einfülldom NW 400, im Tankdach nach vorne positioniert. Klappdeckel mit Einfüllstutzen DIN NW50 AG	Trou d'homme en position avant et oblique d'un Ø de 400 mm, avec un couvercle muni d'un raccord DIN NW 50	820 – 2.800	a.A.
21.484.72	Einfülldom NW 400, im Tankdach senkrecht nach vorne positioniert. Klappdeckel mit Einfüllstutzen DIN NW50 AG	Trou d'homme en position avant et verticale d'un Ø de 400 mm, avec un couvercle muni d'un raccord DIN NW 50	2.200 – 2.800	a.A.
21.484.82	Einfülldom NW 400, im Tankdach senkrecht vorne positioniert. Klappdeckel mit Einfüllstutzen DIN NW50 AG	Trou d'homme en position avant et verticale d'un Ø de 400 mm, avec un couvercle muni d'un raccord DIN NW 50	1.600 – 2.000 und / et Rechtecktank / cuve rectangulaire	a.A.
21.482	Mannloch oval 420 x 320 mm	Trou d'homme ovale 420 x 320 mm	820 - 2.000	a.A.
21.460.01	Maische-Auslauf B 310 x H 420 mm, mit nach aussen zu öffnender Tür	Porte pour décuvage B 310 x H 420 mm, positionnée au fond de la cuve avec ouverture vers l'extérieur	1.000 - 2.000	a.A.
21.460.02	Maische-Auslauf B 400 x H 530 mm, mit nach aussen zu öffnender Tür	Porte pour décuvage B 400 x H 530 mm, positionnée au fond de la cuve avec ouverture vers l'extérieur	1.000 - 2.000	a.A.
	Anstelle serienmässigen Mannloch	Exécution spéciale de porte (au lieu du trou d'homme ovale 420 x 320 mm)		
21.460.11	Maischeauslauf B 310 x H 420 mm mit nach aussen zu öffnender Tür	Porte pour décuvage B 310 x H 420 mm, positionnée au fond de la cuve avec ouverture vers l'extérieur	1.000 – 2.000	a.A.
21.460.12	Maischeauslauf B 400 x H 530 mm, mit nach aussen zu öffnender Tür	Porte pour décuvage B 400 x H 530 mm, positionnée au fond de la cuve avec ouverture vers l'extérieur	1.000 – 2.000	a.A.
21.460.21	Maische-Tiefauslauf B 420 x H 310, mit nach aussen zu öffnender Tür mit überhöhten Füßen, Auslaufhöhe 580 mm	Porte pour décuvage B 420 x H 310 mm, en position basse, avec ouverture vers l'extérieur avec pieds plus hauts, hauteur d'écoulement 580 mm	1.000	a.A.



Tanktürdichtungen



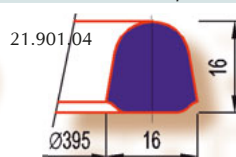
Jointes pour trous d'homme

geeignet für Getränke bis max. 20 %vol Alkohol bei Umgebungstemperatur. Spezialdichtungen auf Anfrage.

geeignet für Getränke bis max. 20 %vol Alkohol bei Umgebungstemperatur. Spezialdichtungen auf Anfrage.

Code	Beschreibung / description	Preis CHF / prix CHF
21.901.01*	Ersatzdichtung zu Mannloch oval 320/250 mm / Joint pour trou d'homme ovale 320/250 mm	43.40
21.901.02**	Ersatzdichtung zu Mannloch oval 420/320 mm / Joint pour trou d'homme ovale 420/320 mm	24.20
21.901.03*	Ersatzdichtung zu Mannloch oval 420/320 mm / Joint pour trou d'homme ovale 420/320 mm	46.00
21.901.04**	Ersatzdichtung zu Maischetüre 310/420 mm / Joint pour porte rectangulaire de décuvage 310/420 mm	34.00
21.901.05**	Ersatzdichtung zu Maischetüre 400/530 mm / Joint pour porte rectangulaire de décuvage 400/530 mm	44.00
21.442.51*	Ersatzdichtung zu Handloch Ø 200 mm / Joint pour ouverture supérieure Ø 200 mm	21.80
21.442.52**	Ersatzdichtung zu Handloch Ø 200 mm / Joint pour ouverture supérieure Ø 200 mm	25.40

* zum Ueberstülpen / montage simple ** zum Einkleben / pour montage à colle



Für die drucklose Lagerung von Wein, Fruchtsaft, Spirituosen

Material

Oberboden 1.4404, Rest 1.4301

Oberfläche

innen: poliert IIIId; aussen: marmoriert

Grundausstattung

- 4 Füße
- Restablauf AG NW50/11851
- Klarablauf Verstärkungsplatte NW48
- Probierhahn AG NW10/11851
- Füllstand: AG NW10/11851 mit Kappe für Füllstandsanzeige
- ovals Mannloch B 420 x 320 mm, nahtlos geformt
- Einfüllstutzen 58 mm mit AG NW50/11851
- Kranösen, Leiterbügel ab H = 2.000 mm

Pour le stockage sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux.

Matériau

Partie supérieure 1.4404, reste 1.4301

Surface

intérieur: poli IIIId; extérieur: marbré

Équipement de base

- 4 pieds
- écoulement de résidu mâle NW50/11851
- écoulement de clair NW48
- dégustateur raccord mâle NW10/11851
- raccord mâle NW10/11851 avec bouchon pour indicat. de niveau
- trou d'homme ovale B 420 x 320 mm, étiré de l'enveloppe
- tubulure de remplissage 58 mm avec mâle NW50/11851
- fixations pour grue, fixation pour échelle dès h = 2.000 mm



Basistank	RS-MO	B 900 x T 1.400 mm	Cuve de base
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h1 mm	D1 mm
21.451.01	950	1.164	1.405
21.451.02	1.100	1.289	1.510
21.451.03	1.400	1.539	1.725
21.451.04	1.650	1.789	1.950
21.451.05	1.950	2.039	2.180
21.451.06	2.250	2.289	2.415
21.451.07	2.500	2.539	2.655
21.451.08	2.800	2.789	2.895
21.451.09	3.100	3.039	3.135

Basistank	RS-MO	B 1.100 x T 1.600 mm	Cuve de base
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h1 mm	D1 mm
21.451.11	1.500	1.297	1.610
21.451.12	1.900	1.547	1.810
21.451.13	2.300	1.797	2.025
21.451.14	2.700	2.047	2.245
21.451.15	3.100	2.297	2.475
21.451.16	3.500	2.547	2.705
21.451.17	3.900	2.797	2.935
21.451.18	4.300	3.047	3.180

Basistank	RS-MO	B 1.300 x T 1.800 mm	Cuve de base
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h1 mm	D1 mm
21.451.21	2.000	1.310	1.610
21.451.22	2.500	1.560	1.810
21.451.23	3.000	1.810	2.025
21.451.24	3.500	2.060	2.245
21.451.25	4.000	2.310	2.475
21.451.26	4.500	2.560	2.705
21.451.27	5.000	2.810	2.935
21.451.28	5.600	3.060	3.180

Basistank	RS-MO	B 1.500 x T 2.000 mm	Cuve de base
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h1 mm	D1 mm
21.451.31	2.600	1.368	1.875
21.451.32	3.200	1.618	2.055
21.451.33	3.900	1.868	2.250
21.451.34	4.500	2.118	2.455
21.451.35	5.200	2.368	2.670
21.451.36	5.800	2.618	2.890
21.451.37	6.500	2.868	3.110
21.451.38	7.200	3.118	3.440

Basistank	RS-MOQ	B 1.400 x T 1.400 mm	Cuve de base
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h1 mm	D1 mm
21.451.41	1.500	1.172	1.755
21.451.42	1.700	1.297	1.840
21.451.43	2.150	1.547	2.015
21.451.44	2.600	1.792	2.210
21.451.45	3.000	2.047	2.415
21.451.46	3.500	2.297	2.625
21.451.47	3.900	2.547	2.845
21.451.48	4.350	2.797	3.070
21.451.49	4.800	3.047	3.295

Stapeltank	RA-MO B 900 x T 1.400 mm	Cuve superposable
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h5 mm
21.452.01	950	903
21.452.02	1.100	1.028
21.452.03	1.400	1.278
21.452.04	1.650	1.528
21.452.05	1.950	1.778
21.452.06	2.250	2.028
21.452.07	2.500	2.278
21.452.08	2.800	2.528

Stapeltank	RA-MO B 1.100 x T 1.600 mm	Cuve superposable
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h5 mm
21.452.11	1.500	1.048
21.452.12	1.900	1.298
21.452.13	2.300	1.548
21.452.14	2.700	1.798

Stapeltank	RA-MO B 1.300 x T 1.800 mm	Cuve superposable
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h5 mm
21.452.21	2.000	1.074
21.452.22	2.500	1.324
21.452.23	3.000	1.574
21.452.24	3.500	1.824
21.452.25	4.000	2.074

Stapeltank	RA-MO B 1.500 x T 2.000 mm	Cuve superposable
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h5 mm
21.452.31	2.600	1.100
21.452.32	3.200	1.350
21.452.33	3.900	1.600
21.452.34	4.500	1.850
21.452.35	5.200	2.100
21.452.36	5.800	2.350

Stapeltank	RA-MOQ B 1.400 x T 1.400 mm	Cuve superposable
Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	h5 mm
21.452.41	1.500	919
21.452.42	1.700	1.044
21.452.43	2.150	1.294
21.452.44	2.600	1.544
21.452.45	3.000	1.794

- Inhaltstoleranz $\pm 3\%$
- abweichende Ausführungen: bitte Angebot verlangen
- tolérance de contenance $\pm 3\%$
- autres exécutions: demandez l'offre, s.v.p.



**Neu / nouveau:
Q-Tank 1.400 x 1.400 mm**

Für die drucklose Lagerung von Wein, Fruchtsaft, Spirituosen usw.

Pour le stockage sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux etc.

Art. No. / no. d'art	Inhalt l/ contenance	Ø mm	H1 mm	H2 mm	H mm	Preis CHF / prix CHF
21.431.01	1.100	1.000	1.791	210	2.216	1.374.00
21.432.01	1.600	1.200	1.831	230	2.356	a.A.
21.433.01	2.200	1.400	1.838	240	2.388	a.A.
21.433.02	3.300	1.400	2.576	240	3.126	a.A.
21.434.01	2.850	1.600	1.868	225	2.508	a.A.
21.434.02	3.850	1.600	2.356	225	2.996	a.A.
21.434.03	4.800	1.600	2.856	225	3.496	a.A.
21.434.04	5.800	1.600	3.356	225	3.996	a.A.
21.434.05	6.800	1.600	3.844	225	4.484	a.A.
21.434.06	7.700	1.600	4.344	225	4.984	a.A.
21.434.07	8.700	1.600	4.844	225	5.484	a.A.
21.434.08	9.700	1.600	5.332	225	5.972	a.A.
21.435.01	3.700	1.800	1.883	225	2.558	a.A.
21.435.02	4.900	1.800	2.371	225	3.046	a.A.
21.435.03	6.100	1.800	2.871	225	3.546	a.A.
21.435.05	8.600	1.800	3.859	225	4.534	a.A.
21.435.06	9.800	1.800	4.359	225	5.034	a.A.
21.435.07	11.000	1.800	4.859	225	5.534	a.A.
21.435.08	12.200	1.800	5.347	225	6.022	a.A.
21.436.01	4.500	2.000	1.913	225	2.613	a.A.
21.436.02	6.000	2.000	2.401	225	3.101	a.A.
21.436.03	7.600	2.000	2.901	225	3.601	a.A.
21.436.04	9.100	2.000	3.401	225	4.101	a.A.
21.436.05	10.600	2.000	3.889	225	4.589	a.A.
21.436.06	12.200	2.000	4.389	225	5.089	a.A.
21.436.07	13.800	2.000	4.889	225	5.589	a.A.
21.436.08	15.200	2.000	5.377	225	6.077	a.A.

Ø mm
1.000
1.200
1.400
1.600
1.800
2.000



Standardausführung

Behälter oben offen mit Verstärkungsrand, Randbreite 42 mm. Edelstahl 1.4301, Oberfläche IIId

- bis Ø 1.400 mm Tankmantel und -boden aussen marmoriert

- ab Ø 1.600 mm Tankmantel aussen marmoriert

Auf drei Füßen stehend.

Sonderausführung

- Tank aus Edelstahl 1.4571/1.4404, Oberfläche IIId, aussen marmoriert

- übrige Sonderausführungen s. Tabelle „Sonderausführungen“

Klarablauf

Verstärkungsplatte mit Bohrung Ø 48 mm für Aufnahme von Anschweis-Stützen DIN NW40 oder NW50.

Restablauf

Restablauf-Bogen DIN NW50.

Exécution standard

Cuve ouverte avec anneau de renforcement, largeur 42 mm.

1.4301, surface IIId

- jusqu'à un Ø de 1.400: enveloppe et fond marbré

- jusqu'à un Ø de 1.600: enveloppe marbré

3 pieds

Exécution spéciale

Cuve en acier inoxydable 1.4571/1.4404, surface IIId, extérieur: marbré; autres exécutions spéciales v. tableau "exécutions spéciales"

Ecoulement de clair

Tôle de recouvrement avec trou Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord DIN NW40 ou DIN NW50.

Ecoulement de résidu

Raccord coudé, ralentissant l'appel d'air avec écoulement de résidu DIN NW50.

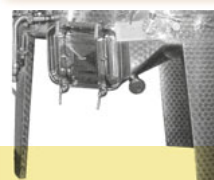


Sonderausrüstung FO (1.4301)

Equipement spécial FO (1.4301)



Code	Beschreibung	description	ab Ø mm / dès Ø mm	Preis CHF / prix CHF
21.460.01	Maische-Auslauf B 310 x H 420 mm, unten mit nach aussen zu öffnender Türe	Porte pour décuvage B 310 x H 420 mm, pos. au fond de la cuve avec ouverture vers l'extérieur	1.000 – 2.000	806.00
21.901.04	Dichtung dazu	Joint pour porte de décuvage		34.00
21.460.02	Maische-Auslauf B 400 x H 530 mm, unten mit nach aussen zu öffnender Türe	Porte pour décuvage B 400 x H 530 mm, pos. au fond de la cuve avec ouverture vers l'extérieur	1.000 – 2.000	1.139.00
21.901.05	Dichtung dazu	Joint pour porte de décuvage		44.00
21.482	Ovales Mannloch 420 x 320 mm LW, Türchen mit lebensmittelechter Dichtung, spaltenfrei aufvulkanisiert, Schmetterlingsbügel und Handrad	Encadrement de porte moulé (sans soudure), 420 x 320 mm LW, avec joint alimentaire, vulcanisé, étrier papillon et poignée	820 – 2.000	285.00
21.460.21	Maische-Tiefenauslauf B 420 x H 310, mit nach ausen zu öffnender Tür mit überhöhten Füßen, Auslaufhöhe 580 mm	Porte pour décuvage B 420 x H 310 mm, en position basse, avec ouverture vers l'extérieur avec pieds plus hauts, hauteur d'écoulement 580 mm	> = 1.000	1.600.00



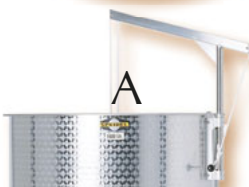
Zubehör (1.4301)

FO Ø 1.000 2.000 mm

accessoires (1.4301)

SPEIDEL

Art.-No. / no. d'art.	Beschreibung	description	für Tanktyp / pour type cuve	Ø mm /	Preis CHF / prix CHF
21.437.54	70327 Stülpdeckel	couvercle	FO, BO, SO-Z,	1.000	242.30
21.432.52	70328		FO-K	1.200	318.30
21.433.52	68962			1.400	368.20
21.437.64	SD-180C Immervoll-	Couvercle pour cuve à	FO, BO	1.000	366.50
21.437.65	Schwimmdeckel mit	chapeau flottant avec		1.200	516.50
21.433.53	Dichtschlauch, Luft-	tuyau, pompe et manomètre		1.400	598.00
21.434.53	schlauch, Luftpumpe und	(exécution en 1.4571		1.600	767.50
21.435.53	Manometer (lieferbar in	majoration de prix 10%)		1.800	897.00
21.436.53	1.4571; Aufpreis 20 %)			2.000	1.021.50
21.431.61	Galgen mit Seilzug	Potence pour chapeau	FO A	1.000/1.100	230.00
21.432.61	für Immervoll-	flottant	A	1.200/1.600	242.00
21.433.61	Schwimmdeckel		A	1.400/2.200	287.30
21.433.62			A	1.400/3.300	326.50
21.434.61			A	1.600/2.850	269.50
21.434.62			A	1.600/3.850	283.40
21.434.63			A	1.600/4.800	318.00
21.434.64			A	1.600/5.800	a.A.
21.434.65			A	1.600/6.800	a.A.
21.434.66			A	1.600/7.700	a.A.
21.434.67			A	1.600/8.700	a.A.
21.434.68			A	1.600/9.700	a.A.
21.435.61			A	1.800/3.700	292.30
21.435.62			A	1.800/4.900	306.20
21.435.63			A	1.800/6.100	a.A.
21.435.64			A	1.800/7.400	a.A.
21.435.65			A	1.800/8.600	a.A.
21.435.66			A	1.800/9.800	a.A.
21.435.67			A	1.800/11.000	a.A.
21.435.68			A	1.800/12.200	a.A.
21.436.71			B	2.000/4.500	603.00
21.436.72			B	2.000/6.000	622.00
21.436.73			B	2.000/7.600	a.A.
21.436.74			B	2.000/9.100	a.A.
21.436.75			B	2.000/10.600	a.A.
21.436.76			B	2.000/12.200	a.A.
21.436.77			B	2.000/13.800	a.A.
21.436.78			B	2.000/15.200	a.A.
	Luftschlauch s. Tabelle unten	chambre à air voir tableau ci-dessous			
21.437.91	Luftpumpe	pompe à air			54.90
21.437.98	Entlüfter schwarz	raccord noir d'aération	Loch / trou Ø 60 mm		13.80



Halterung immer auf Bedienhöhe!
Empfohlen ab Ø 1.200 mm
support monté à la hauteur de
service; recommandé à partir du Ø
1.200 mm



Flaschenzug ab
Ø 1.200 mm. Empfohlen ab Ø
1.600 mm

potence à partir d'un
Ø de 1.200 mm; recomman-
dé à partir du Ø 1.600 mm

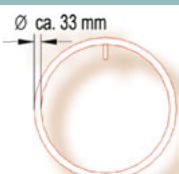
Sortiment Luftschläuche für Immervolltanks

assortiment chambres à air

Sortiment aus Luftschläuchen aus PU transparent für Immervolltanks (NICHT für Spirituosen geeignet!).

- bitte Dimension bestellen gemäss INNEN-Ø Ihres Behälters
- Die Schläuche haben einen Ø von ca. 30 - 33 mm und sind versehen mit einem Anschluss-Stück für Schlauch Ø 8 x 2 mm.

Achtung! Die Schläuche können bei falscher Bestellung nicht mehr zurück genommen werden!



Assortiment de chambres à air en PU transparent pour cuves à chapeau flottant (NE PAS UTILISER pour le stockage des spiritueux!).

- veuillez indiquer le DIAMÈTRE INTÉRIEUR de votre cuve
- Ø des chambres ca. 30 - 33 mm; muni d'un raccord pour tuyau souple Ø 8 x 2 mm.

Attention! les tuyaux ne pas être repris! Veuillez vous assurer que les dimensions et le modèle soient justes!



Art.-Nr. No. d'art	Verwendung für folgende Behälter: pour les cuves suivantes :				Preis prix CHF
	Tank/cuve Ø innen/intérieur	Speidel	Mar- chisio	andere autres	
21.402.54	400		x	x	18.00
21.437.70	440	x			27.10
21.402.64	500		x	x	20.60
21.437.71	550	x			30.70
21.402.81	600		x	x	23.20
21.437.72	630	x			32.50
21.402.82	700		x	x	25.80
21.402.66	800		x	x	28.30
21.437.73	820	x			32.50
21.402.85	900		x	x	30.90
21.437.74	1.000	x			39.80

Art.-Nr. No. d'art	Verwendung für folgende Behälter: pour les cuves suivantes :				Preis prix CHF
	Tank/cuve Ø innen/intérieur	Speidel	Mar- chisio	andere autres	
21.402.65	1.000		x	x	33.50
21.402.86	1.100		x	x	36.10
21.432.51	1.200	x	x	x	43.40
21.402.87	1.300		x	x	38.60
21.433.51	1.400	x	x	x	47.00
21.402.90	1.500		x	x	43.80
21.434.51	1.600	x	x	x	52.10
21.402.96	1.700		x	x	46.40
21.435.51	1.800	x	x	x	57.80
21.402.97	1.900		x	x	48.90
21.436.51	2.000	x	x	x	58.00

Immervoll-Tanks

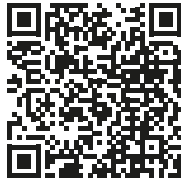
BO-FO

Cuves à chapeau flottant

Für die drucklose Lagerung von Wein.

Pour le stockage sans pression de vin.

Art.-No. 21.437
Ø 440 - 820 mm
Inhalt/vol. 110 - 910 l



BO

Oberfläche poliert /
surface polie

FO/F01

FO2



Zubehör: www.baldinger.biz FO, BO Ø 440 1.000 mm

Accessoires: www.baldinger.biz

Klorablauf



Lagerbehälter

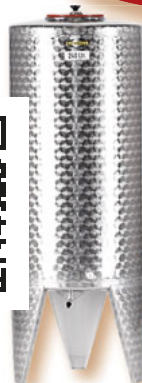
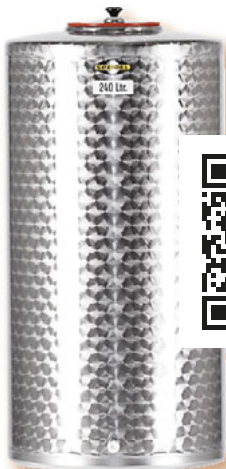
BD & FD

Cuves de stockage

Art.-No. 21.442
Ø 440 - 630 mm
Inhalt/vol. 100 - 320 l

Für die drucklose Befüllung mit Wein, Fruchtsaft, Spirituosen usw.

Pour le stockage/transport sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux etc.



mit Doppel-
mantel
avec double-
manteau

Art.-No. 21.443
Ø 440 - 820 mm
Inhalt/vol. 100 - 625 l

21.443.52



Rollsockel
chariot

21.439.52



Art.-No. 21.445
Ø 820 - 1.200 mm
Inhalt/vol. 530 - 1.000 l



Rühr-/und Mischbehälter für den Anschluss
eines kundenseitigen Rührgerätes.

*Cuve de mélange avec dispositif de
brasseur*



Transportbehälter

Cuves de transport

Grosse Auswahl an Transportbehältern für Fruchtsaft, Wein, Spirituosen etc. Drucklose Anwendung.

Grand choix de cuves pour le stockage/transport sans pression de vin, jus de fruits, spiritueux etc.



Art.-No. 21.468 ST-T
Ø 1.200 mm
Inhalt/vol. 1.000 l



Art.-No. 21.441 SD-T
Ø 820 - 1.200 mm
Inhalt/vol. 320 - 1.000 l



Art.-No. 21.444 FD-B
Ø 820 - 1.200 mm
Inhalt/vol. 525 - 1.850 l



Art.-No. 21.449 LD-T
Ø 1.000 mm
Inhalt/vol. 1.050 l



Art.-No. 21.450 ST-T
Ø 1.200 mm
Inhalt/vol. 1.000 l



Art.-No. 21.453 KO
Ø 1.000 mm
Inhalt/vol. 380 - 750 l



Detailinfos sowie weiteres Zubehör siehe e-shop auf www.baldinger.biz
Descriptif et accessoires voir e-shop sur www.baldinger.biz.

des solutions innovateurs pour la fermentation

Innovative Lösungen für die Vergärung

Edelstahl-Gärei

BLACK-EYE

Oeuf de fermentation inox

Elegantes, formschönes Edelstahl-Gärei mit dem schwarzen Doppelmantel als besonderer Hingucker. Durch die 'Ei'-Form können Verwirbelungen im Innern entstehen. Im Innern ist das Gärei hochpoliert, so dass es sich besonders einfach reinigen lässt.

625 + 1.000 L

Cet oeuf de fermentation élégant et bien formé en acier inoxydable avec un double manteau noir attire l'attention de tout le monde! Grâce à la forme de l'oeuf, des turbulences peuvent se produire à l'intérieur. Le polissage ultra fin de la surface intérieure fait que le récipient est très facile à nettoyer.

Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	Ø mm	h mm	H mm	Preis CHF prix CHF
21.414.06	625	1000	278	1.829	a.A.
21.414.09	1.000	1.200	286	2.022	a.A.



Rotweinmaische-Gärtank

FD-MKEH

Cuve conique de fermentation

3.000- 11.000 L

Konischer Edelstahltank im Eichenholz-mantel (55 mm dick) für Rotweinmaische-Verarbeitung. Mit Maische-Tiefauslauf Edelstahl B 530 x H 400 mm. Dom Ø 1.000 mm. Bitte Angebot verlangen. **Reinigung:** mit Wasser, Hochdruckreiniger oder WIGOL Barrique REI 1. **Desinfektion** mit WIGOL Hydrosan stabil. **Konservierung:** leeren Tank wässern (3 % Zitronensäure / SO₂-Zugabe 50 - 100 mg/l oder Weinsäure)

Cuve conique en acier inoxydable avec enveloppe en bois de chêne (épaisseur 55 mm) pour la fermentation et le stockage sans pression de vin. Porte de décuvage; Ouverture supérieure Ø 1.000 mm. Veuillez demander une offre. **Nettoyage:** à l'eau, au nettoyeur haute pression ou à la WIGOL Barrique REI 1. **Désinfection** avec WIGOL Hydrosan stable. **Conservation:** remplir la cuve avec de l'eau (acide citrique 3 % / addition de SO₂ 50 - 100 mg/l ou acide tartrique)

Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	Ø mm	h mm	H mm	Preis CHF prix CHF
21.486.03	3.000	1.706	1.500	2.670	3.010 a.A.
21.486.05	5.300	1.706	1.700	3.204	3.575 a.A.
21.486.06	6.100	2.106	1.900	3.250	3.625 a.A.
21.486.08	8.600	2.306	2.100	3.408	3.773 a.A.
21.486.11	11.000	2.506	2.300	3.814	4.185 a.A.

Maische-Füllmenge /
taux de remplissage 80 %



Rotweinmaische-Gärtank

FD-MK

Cuve conique de fermentation

Konischer Edelstahltank für die Rotweinmaische-Gärung und die drucklose Lagerung von Wein. Mit Maischetiefauslauf und Klapptüre. Dom NW 1000. Bitte verlangen Sie ein Angebot.

Cuve conique pour la fermentation et le stockage sans pression de vin. Porte de décuvage; ouverture supérieure Ø 1.000 mm. Veuillez demander une offre.

Maische-Füllmenge /
taux de remplissage 80 %

Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	Ø mm	h mm	H mm	Preis CHF prix CHF
21.413.06	6.000	2.200	1.600	2.979	3.299 a.A.
21.413.07	7.400	2.400	1.800	3.031	3.375 a.A.
21.413.10	10.000	2.600	2.000	3.355	3.695 a.A.
21.413.12	12.000	2.800	2.000	3.980	4.200 a.A.
21.413.15	15.400	3.000	2.200	3.945	4.155 a.A.



6.000 - 15.400 L



Die Weinbereitung durch das Eintauchen des Tresterhutes ist ein altbewährtes Verfahren. Die Methode erweist sich als besonders wirksam und geeignet für Farbstoff- und Aromaauslagerung aus den Weinbeeren. Dadurch entsteht ein günstiges Verhältnis zwischen Gerbstoff und Farbe.

Im Gärbehälter FD-IT ist die Maische während des Gärungsprozesses vor Oxydation geschützt. Der Boden mit grosser Neigung ermöglicht die einfache Entleerung. Im Tankinnern ist ein pneumatischer Zylinder angebracht zum sanften Eintauchen des Maischehutes. Höhenverstellbarer Tauchflügel zum Befüllen von 40 - 70 % des Nenninhaltes.

Raumsparend: innenliegender Zylinder
höhe reduziert durch auflage
pneumatische Zylinder



La vinification par immersion du chapeau de marc est un procédé affirmé et efficace; idéal pour l'extraction de la couleur et des arômes du grain. Ce moyen assure une proportion régulière des tanins et de la couleur, de même qu'une disposition homogène des peaux dans le raisin foulé. Contrairement aux vinificateurs à bras tournants, cette machine n'abîme pas les peaux et les pépins.

Le vinificateur du type FD-IT est une cuve fermée à forme de cylindre vertical, il protège ainsi le raisin foulé contre l'oxydation durant la fermentation. Un cylindre pneumatique est fixé à l'intérieur de la cuve ce qui permet une immersion délicate du chapeau de marc dans le moût. Système d'immersion réglable en hauteur. Permet le remplissage de 40 à 70 % de la capacité de la cuve.

Standardausführung

Tankmantel und Tankboden 1.4301, Oberfläche IIIId
Verstärktes Tankdach 1.4404, Oberfläche IIIId
Tankmantel aussen marmoriert; Leitersicherungsbügel, Kranösen, angeschweisste Füße.
Dom NW400, vorne positioniert, Lüftungsstutzen NW50
Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW10 mit Thermometer Ø 100 mm -10 bis +60 °C
Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW20 mit Probierhahn
Klarablauf: Bohrung Ø 48 mm für Aufnahme von Anschweiss-Stutzen DIN NW50
Saft-Totalauslauf/Befüllung: Anschweiss-Bogen DIN NW65
Maische-Tauchsysteem. Elektronische Steuerung, Anschluss 230 V, Eintauch- und Pausenzeit stufenlos einstellbar.
Pneumatikzylinder innen am verstärkten Dach angeflanscht. Kolbenstange und Eintaucheinheit aus Edelstahl.
Höhenverstellbar. Bauseitige Druckluftversorgung erforderlich.

Exécution standard

Fond et enveloppe 1.4301, surface IIIId
partie supérieure renforcée 1.4404, surface IIIId
enveloppe marbrée; crochets de grue et arceau de sécurité pour échelle; pieds soudés.
Ouverture supérieure. Trou d'homme d'un Ø de 400 mm, positionné vers l'avant avec raccord DIN 50
Raccord fileté à souder DIN NW10 avec thermomètre Ø 100 mm -10 bis +60 °C
Raccord fileté à souder DIN NW20 avec tête-vin NW20
Ecoulement de clair: trou Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord DIN NW50
Ecoulement du liquide/remplissage: Raccord soudé DIN NW65
Système de pigeage: commande électronique 230 V.
Programmation automatique du temps de pigeage. Attache renforcée du cylindre pneumatique, lige et unité de pigeage en acier inox. Demande de l'air comprimé.

FD-ITTK

Maische-Tiefenauslauf B 530 x H 400 mm, nach aussen öffnend, Auslaufhöhe 580 mm
porte pour décuvage B 530 x H 400, ouverture vers l'extérieur, hauteur de la porte de 580 mm

FD-ITTS

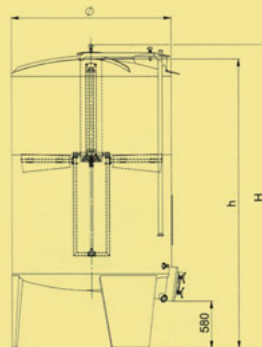
Maische-Tiefenauslauf B 530 x H 400 mm, mit Schieberdosierung, Auslaufhöhe 520 mm
porte coulissante progressive pour décuvage B 530 x H 400 mm, hauteur 520 mm

Inhalt l / contenance. l	Ø mm	h mm	H mm
6.000	2.000	2.905	3.160
6.800	2.000	3.155	3.410
Zwischengrößen und Preise: bitte Angebot verlangen! Gamme complète et prix sur demande.			
23.000	2.800	4.920	5.305
24.500	2.800	5.170	5.555

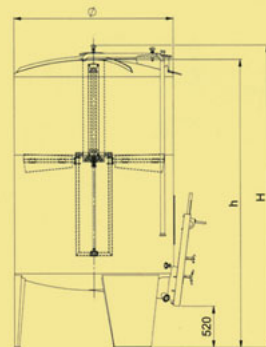
FD-ITTK / FD-ITAK



FD-ITTK
21.456.20



FD-ITTS
1.456.30



FD-ITAK

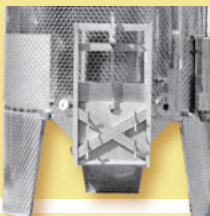
Automatische Maische-Ausbringung; Maische-Tiefenauslauf B 530 x H 400 mm, nach aussen öffnend, Auslaufhöhe 580 mm
Avec décuvage automatique; porte pour décuvage B 530 x H 400, ouverture vers l'extérieur, hauteur de la porte de 580 mm

FD-ITAS

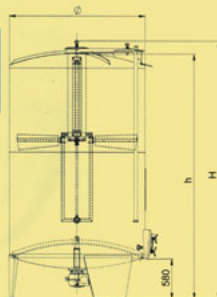
Automatische Maische-Ausbringung; Maische-Tiefenauslauf B 530 x H 400 mm, mit Schieberdosierung, Auslaufhöhe 520 mm
Avec décuvage automatique; porte coulissante progressive pour décuvage B 530 x H 400 mm, hauteur 520 mm

Inhalt l / contenance. l	Ø mm	h mm	H mm
7.000	2.000	3.149	3.400
7.800	2.000	3.399	3.650
Zwischengrößen und Preise: bitte Angebot verlangen! Gamme complète et prix sur demande.			
23.000	2.800	5.000	5.385
24.500	2.800	5.250	5.635

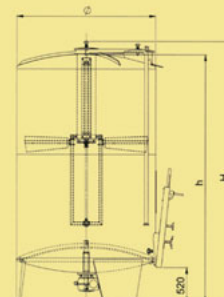
FD-ITTS / FD-ITAS



FD-ITAK 21.456.20



FD-ITAS 21.456.30



Maische-Füllmenge /
taux de remplissage 40 - 75 %

Im Gärbehälter FD-MT ist die Maische während des Gärungsprozesses vor Oxydation geschützt. Der Boden mit grosser Neigung ermöglicht die einfache Entleerung. Auf dem Deckel ist ein (2) pneumatischer Zylinder angebracht zum sanften Eintauchen des Maischehutes. Die gesamte Eintauchvorrichtung kann sehr einfach beseitigt werden und dann lässt sich der Behälter auch als Lagerbehälter verwenden. Auf Wunsch: Ausrüstung der Behälter mit einer Umwälzungs- (Sieb, Sprüheinheit, rotierende Sprüheinheit etc.).

Standardausführung

Tankmantel und Tankboden 1.4301, Oberfläche III d;
Verstärktes Tankdach 1.4404, Oberfläche III d
Tankmantel aussen marmoriert; Leittersicherungsbügel, Kranösen, angeschweisste Füsse;
Dom NW400, vorne positioniert, Lüftungstutzen NW50
Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW10 mit Thermometer Ø 100 mm -10 bis +60 °C
Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW20 mit Probierhahn NW20
Klarablauf: Bohrung Ø 48 mm für Anschweiss-Stutzen DIN NW50
Saft-Totalauslauf/Befüllung: Anschweiss-Bogen DIN NW65
Maische-Tauchsystem
Elektronische Steuerung: Anschluss 230 V, Eintauch- und Pausenzeit stufenlos einstellbar. Pneumatikzylinder am verstärkten Dach angeflanscht. Kolbenstange und Eintaucheinheit aus Edelstahl. Bauseitige Druckluftversorgung erforderlich.



Le vinificateur du type FD-MT est une cuve fermée à forme de cylindre verti-cal, il protège ainsi le raisin foulé contre l'oxydation durant la fermentation. Un cylindre pneumatique est fixé sur le couvercle, ce qui permet une immersion délicate du chapeau de marc dans le moût. Le dispositif d'immersion du chapeau de marc peut être enlevé, de manière à obtenir une cuve de stockage ordinaire. Le vinificateur peut être équipé, sur demande, d'un système de décuage du moût (tamis, pulvérisateur, pulvérisateur rotatif etc.).

Exécution standard

Fond et enveloppe 1.4301, surface III d partie supérieure renforcée 1.4404, surface III d enveloppe marbrée; crochets de grue et arceau de sécurité pour échelle; pieds soudés
Ouverture supérieure: trou d'homme d'un Ø de 400 mm, positionné vers l'avant avec raccord DIN 50. Raccord fileté à souder DIN NW10 avec thermomètre Ø 100 mm -10 bis +60 °C. Raccord fileté à souder DIN NW20 avec tâtevin NW20. Ecoulement de clair: Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord DIN NW50. Ecoulement du liquide/remplissage: raccord soudé DIN NW65

Système de pigeage: commande électronique 230 V. Programmation automatique du temps de pigeage. Attache renforcée du cylindre pneumatique, lige et unité de pigeage en acier inox. Demande de l'air comprimé.

FD-MTTK

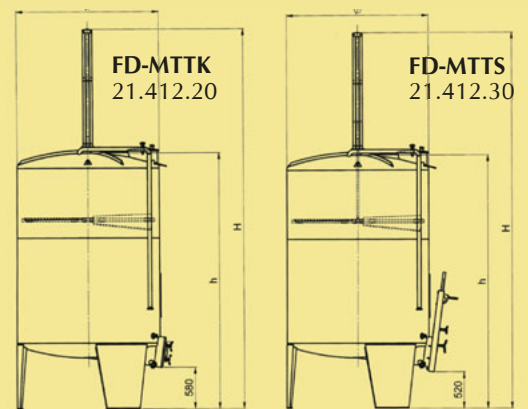
Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, nach aussen öffnend, Auslaufhöhe 580 mm
porte pour décuage B 530 x H 400, ouverture vers l'extérieur, hauteur de la porte de 580 mm

FD-MTTS

Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, mit Schieberdosierung, Auslaufhöhe 520 mm
porte coulissante progressive pour décuage B 530 x H 400 mm, hauteur 520 mm

Inhalt / contenance. l	Ø mm	h mm	H mm
5.300	2.000	2.667	3.883
6.000	2.000	2.917	4.133
Zwischengrössen und Preise: bitte Angebot verlangen! Gamme complète et prix sur demande.			
27.500	2.800	5.670	7.636
29.400	2.800	5.920	7.886

FD-MTTK / FD-MTAK



Maische-Füllmenge /
taux de remplissage **40 - 75 %**

FD-MTAK

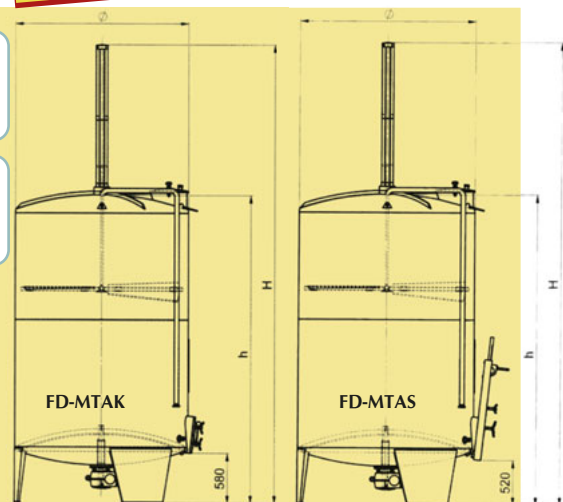
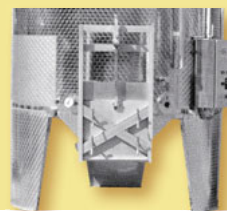
Automatische Maische-Ausbringung; Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, nach aussen öffnend, Auslaufhöhe 580 mm
Avec décuage automatique; porte pour décuage B 530 x H 400, ouverture vers l'extérieur, hauteur de la porte de 580 mm

FD-MTAS

Automatische Maische-Ausbringung; Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, mit Schieberdosierung, Auslaufhöhe 520 mm
Avec décuage automatique; porte coulissante progressive pour décuage B 530 x H 400 mm, hauteur 520 mm

Inhalt / contenance. l	Ø mm	h mm	H mm
6.300	2.000	2.899	4.032
7.000	2.000	3.149	4.532
Zwischengrössen und Preise: bitte Angebot verlangen! Gamme complète et prix sur demande.			
26.000	2.800	5.500	7.530
27.500	2.800	5.750	7.780

FD-MTTS / FD-MTAS



Die **Weinbereitung durch das Ueberfluten des Tresterhutes** ist ein altbewährtes Verfahren. Die Methode erweist sich als besonders wirksam und geeignet für Farbstoff- und Aromaauslagerung aus den Weinbeeren. Dadurch entsteht ein günstiges Verhältnis zwischen Gerbstoff und Farbe. Die **Gärtanks des Typs FD-Mü** sind für die Rotweinbereitung geeignet. Sie arbeiten als Ueberfluter. (Gestänge, Sprüheinheit, rotierende Sprüheinheit etc). Einfache, vollständige Entleerung.

Nachdem die Gärung eingesetzt hat und ein Tresterkuchen entstanden ist, wird etwa die halbe Saftmenge in einen Zwischenbehälter abgelassen. Der Tresterkuchen sinkt nach unten, bricht, und öffnet sich über das Gestängesystem. Anschliessend wird der Saft wieder über ein Beregnungssystem eingepumpt und der aufgebrochene Tresterkuchen überflutet. Die Farbpigmente werden ausgewaschen. Dieser Vorgang wird mehrmals wiederholt. Auch durch Ueberfluten allein kann schon eine gute Farbextraktion erreicht werden.

Standardausführung

Tankmantel und Tankboden 1.4301, Oberfläche IIIId; Verstärktes Tankdach 1.4404, Oberfläche IIIId; Tankmantel aussen marmoriert; Leitersicherungsbügel, Kranösen, angeschweisste Füße. Dom NW400, vorne positioniert, Lüftungsstutzen NW50; Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW10 mit Thermometer Ø 100 mm -10 bis +60 °C

Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW20 mit Probierhahn NW20
Klarablauf: Verstärkungsplatte mit Bohrung Ø 48 mm für Aufnahme von Anschweiss-Stutzen DIN NW50. Saft-Ueberflutung: Edelstahl-Rohrleitung NW50 mit sich selbst drehendem Beregnungssystem. Anschluss Gewindestutzen DIN NW50. Tresterbrecher: Horizontal versetzt eingeschweisste Wellen brechen den absinkenden Tresterkuchen auf Saft-Totalauslauf/Befüllung: Anschweiss-Bogen DIN NW65



La **vinification par aspersion du chapeau de marc** est un procédé affirmé et efficace; idéal pour l'extraction de la couleur et des arômes du grain.

Ce moyen assure une proportion régulière des tanins et de la couleur, de même qu'une disposition homogène des peaux dans le raisin foulé. Contrairement aux vinificateurs à bras tournants, cette machine n'abîme pas les peaux et les pépins.

Les cuves FD-Mü sont destinées à la vinification et au stockage du vin sous pression atmosphérique. Elles sont munies d'un dispositif de décuvage (tiges, pulvérisateur, pulvérisateur rotatif etc.).

Dès la formation du chapeau de marc, sortir environ la moitié du moût, le chapeau de marc vient se casser sur un système de barres, en suite on repompe le moût soutiré par la conduite où un système tournant pulvérise le moût sur la surface du marc. Extraction améliorée.

Exécution standard

Fond et enveloppe 1.4301, surface IIIId; partie supérieure 1.4404, surface IIIId; enveloppe marbrée; crochets de grue et arceau de sécurité pour échelle; pieds soudés. Ouverture supérieure: trou d'homme d'un Ø de 400 mm, positionnée vers l'avant avec raccord DIN 50

Raccord fileté à souder DIN NW10 avec thermomètre Ø 100 mm -10 bis +60 °C. Raccord fileté à souder DIN NW20 avec tête-vin NW20. Ecoulement de clair: tôle de recouvrement avec trou Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord DIN NW50. Système de remontage: conduite en inox NW50 avec système de pulvérisation tournant. Pas de vis DIN 50.

Système de barres: barres soudées horizontalement
Ecoulement du liquide/remplissage: raccord coudé DIN NW65

FD-MüTK

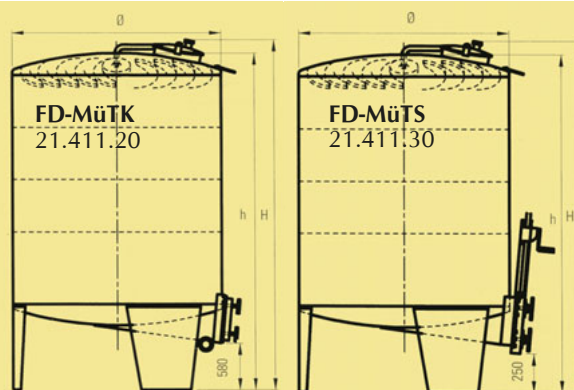
Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, nach aussen öffnend, Auslaufhöhe 580 mm
Porte pour décuvage de B 530 x H 400, ouverture vers l'extérieur, hauteur de 580 mm

FD-MüTS

Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, mit Schieberdosierung, Auslaufhöhe 520 mm
Porte coulissante progressive pour décuvage B 530 x H 400 mm, hauteur 520 mm

Inhalt / contenance. l	Ø mm	h mm	H mm
3.300	1.600	2.543	2.870
5.300	2.000	2.667	2.910
Zwischengrößen und Preise: bitte Angebot verlangen! Gamme complète et prix sur demande.			
27.500	2.800	5.670	6.055
29.400	2.000	5.920	6.305

FD-MüTK / FD-MüAK



Maische-Füllmenge /
taux de remplissage **40 - 75 %**

FD-MüAK

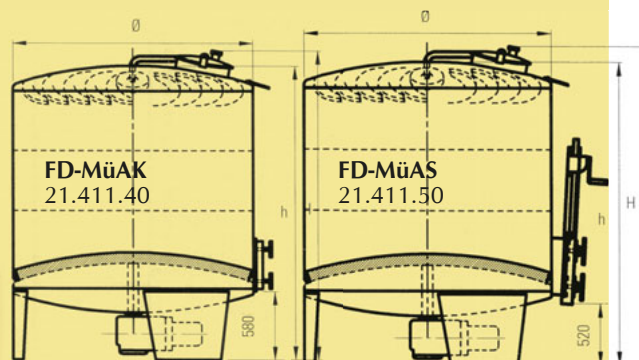
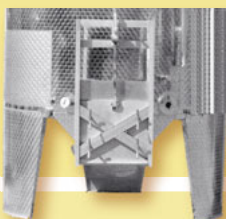
Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, nach aussen öffnend, Auslaufhöhe 580 mm
Porte pour décuvage de B 530 x H 400, ouverture vers l'extérieur, hauteur de 580 mm

FD-MüAS

Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, mit Schieberdosierung, Auslaufhöhe 520 mm
Porte coulissante progressive pour décuvage B 530 x H 400 mm, hauteur 520 mm

Inhalt / contenance. l	Ø mm	h mm	H mm
6.300	2.000	2.899	3.125
7.000	2.000	3.149	3.400
Zwischengrößen und Preise: bitte Angebot verlangen! Gamme complète et prix sur demande.			
26.000	2.800	5.500	5.885
9.000	2.800	5.750	6.135

FD-MüTS / FD-MüAS



Maischegärtank mit Luftimpulsdüsen zur schonenden, (drucklosen) Umwälzung. Durch **Injektion von gereinigter Druckluft** wird der sich während der Gärung bildende Trester durchbrochen und schonend durchmischt. Eine elektronische Steuerung regelt die Intervalle der Injektionen. Die Maische wird mit Wein überspült und gleichzeitig durchmischt. Die Trauben gelangen in eine neue Lage, wodurch eine bessere Extraktion der Farb- und Aromastoffe erreicht wird.

Standardausführung

Tankmantel und Tankboden

1.4301,

Oberfläche III d;

Verstärktes Tankdach 1.4404,

Oberfläche III d

Tankmantel aussen marmoriert;

Leitersicherungsbügel, Kranösen,

angeschweisste Füße

Dom NW400, vorne positioniert, Lüftungs-

stützen NW50

Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW10 mit

Thermometer Ø 100 mm -10 bis +60 °C

Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW20 mit

Probierhahn NW20

Klarablauf: Bohrung Ø 48 mm für Anschweiss-Stutzen DIN NW50

Soft-Totalauslauf/Befüllung: Anschweiss-Bogen DIN NW65

Druckluftsystem

4 seitlich angebrachte Düsen, demontierbar. Mindestleistung des bauseitigen Kompressors: 500 NL/h gereinigt Druckluft/Speicher.



Le vinificateur du type FD-DF est une cuve fermée en forme de cylindre vertical. Une cuve de macération pour la vendange foulée avec des injecteurs pneumatiques. Grâce à ce mode de mélange à injection d'air comprimé nettoyé, le chapeau du marc est mélangé délicatement. Un réglage électronique contrôle les intervalles des injections. Le marc est encore une fois humidifié et mélangé. Les grappes prennent une autre position, ce qui donne une meilleure couleur et un meilleur arôme au produit.

Exécution standard

Fond et enveloppe 1.4301, surface III d partie supérieure renforcée 1.4404, surface III d enveloppe marbrée; crochets de grue et arceau de sécurité pour échelle; pieds soudés
Ouverture supérieure: trou d'homme d'un Ø de 400 mm, positionné vers l'avant avec raccord DIN 50
Raccord fileté à souder DIN NW10 avec thermomètre Ø 100 mm -10 bis +60 °C
Raccord fileté à souder DIN NW20 avec tête-vin NW20

Ecoulement de clair: Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord DIN NW50

Ecoulement du liquide/remplissage: raccord coudé DIN NW65

Système de pigeage: commande électronique 230 V. Programmation automatique du temps de pigeage. Attache renforcée du cylindre pneumatique, tige et unité de pigeage en acier inox. Demande de l'air comprimé.

FD-DFTK

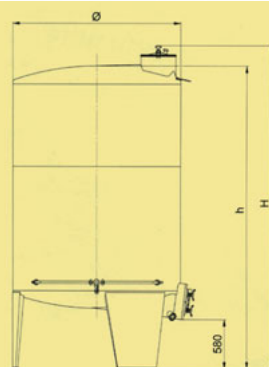
Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, nach aussen öffnend, Auslaufhöhe 580 mm
porte pour décuvage B 530 x H 400, ouverture vers l'extérieur, hauteur de la porte de 580 mm

FD-DFTS

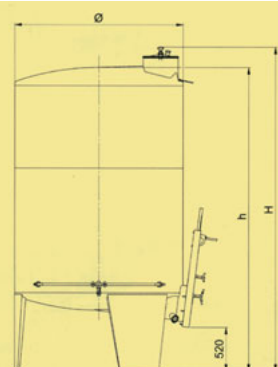
Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, mit Schieberdosierung, Auslaufhöhe 520 mm
porte coulissante progressive pour décuvage B 530 x H 400 mm, hauteur 520 mm

Inhalt l / contenance. l	Ø mm	h mm	H mm
3.300	1.600	2.543	2.870
5.300	2.000	2.667	2.910
Zwischengrößen und Preise: bitte Angebot verlangen! Gamme complète et prix sur demande.			
23.000	2.800	4.920	5.305
24.500	2.800	5.170	5.555

FD-DFTK / FD-DFAK



FD-DFTK 21.455.20



FD-DFTS 21.455.30

Maische-Füllmenge /
taux de remplissage 40 - 75 %

FD-DFAK

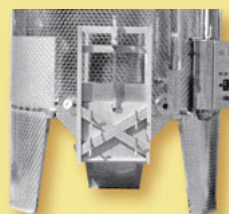
Automatische Maische-Ausbringung; Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, nach aussen öffnend, Auslaufhöhe 580 mm
Avec décuvage automatique; porte pour décuvage B 530 x H 400, ouverture vers l'extérieur, hauteur de la porte de 580 mm

FD-DFAS

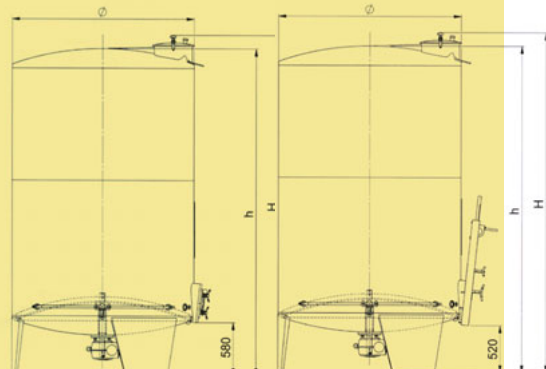
Automatische Maische-Ausbringung; Maische-Tiefauslauf B 530 x H 400 mm, mit Schieberdosierung, Auslaufhöhe 520 mm
Avec décuvage automatique; porte coulissante progressive pour décuvage B 530 x H 400 mm, hauteur 520 mm

Inhalt l / contenance. l	Ø mm	h mm	H mm
6.300	2.000	2.899	3.125
7.000	2.000	3.1497	3.400
Zwischengrößen und Preise: bitte Angebot verlangen! Gamme complète et prix sur demande.			
23.000	2.800	5.000	5.385
24.500	2.800	5.250	5.635

FD-DFTS / FD-DFAS



FD-DFAK 21.455.21 FD-DFAS 21.455.31



Für Maische-Zwischenlagerung von Obst- oder Traubenmaische oder für Weisswein-Ausbau sur lie sowie Lagertank. Automatische Ausbringung.

Standardausführung

Tankmantel und -boden 1.4301, Oberfläche IIIId
Oberboden 1.4404, Oberfläche IIIId
Tankmantel aussen marmoriert; Leitersicherungsbügel, Dom NW400, vorne positioniert, Lüftungstutzen NW50, Absicherung durch Schutzgitter. Anschweis-Gewindestutzen DIN NW10 mit Thermometer Ø 100 mm -10 bis +60 °C. Anschweis-Gewindestutzen DIN NW20 mit Probierhahn NW20. Klarablauf: Verstärkungsplatte mit Bohrung Ø 48 mm für Aufnahme von Anschweis-Stutzen DIN NW50. Maischeauslauf: Gewindestutzen DIN NW125. Rührwerk: Stabile Welle, Tauchflügel mit Abstreifleisten für Eintauchen und Ausbringen der Maische. Getriebemotor für zwei Drehzahlen (6 und 12 UpM), 400 V, 50 Hz; Anschluss bauseitig



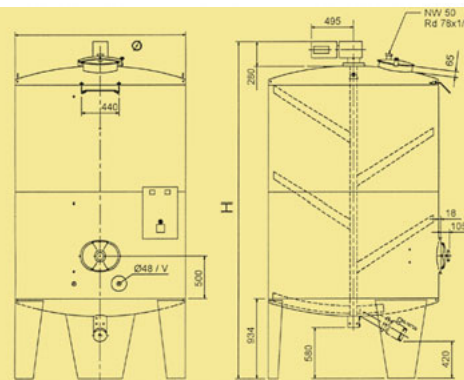
21.447



Pour le stockage de la vendange ou pour vins blancs avec élevage sur lie. Avec décuvage automatique.

Exécution standard

Fond et enveloppe 1.4301, surface IIIId
fond supérieur 1.4571/1.4404, surface IIIId
enveloppe marbrée; arceau de sécurité pour échelle
Ouverture supérieure: trou d'homme NW400 positionné vers l'avant avec couvercle muni d'un raccord NW50. Grille de protection
Raccord fileté à souder DIN NW10 avec thermomètre Ø 100 mm -10 bis +60 °C
Raccord fileté à souder DIN NW20 avec tête-vin NW20
Ecoulement de clair: tôle de recouvrement avec trou Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord DIN NW50
Ecoulement des vendanges: pas de vis mâle NW125
Système de brassage: arbre solide muni d'ailes avec des racleurs pour le remontage de la lie (6 ou 12 tpm), 400 V, 50 Hz, branchement sur place.



Maische- und Immervoll-Tanks

FO-M

Cuve de fermentation / à chapeau flottant

Für die Rotweinmaische-Gärung und die drucklose Lagerung von Wein. Einsetzbar mit mobilem Maische-Tauchsystem. Extrahoher Maischeauslauf (mit Füßen) = 520 mm (h7).

Pour la fermentation et le stockage sans pression de vin. Compatible avec le dispositif de pigeage mobile. Ecoulement surélevé (avec pieds) à 520 mm (h7)

Art. No. / no. d'art	Inhalt l / cont. l	Ø mm	h1 mm	h2 mm	H mm	Preis CHF / Füsse / prix CHF / pieds	PE-Sockel / socle en PE
21.471.01	1.100	1.000	2.010	429	2.435	2.819.00	-
21.471.11	1.100	1.000	1.718	135	2.145	-	2.811.00
21.472.01	1.600	1.200	2.007	406	2.532	3.388.00	-
21.472.11	1.600	1.200	1.718	115	2.245	-	3.394.00
21.473.01	2.200	1.400	2.006	408	2.556	3.916.00	-
21.473.02	3.300	1.400	2.744	408	3.294	4.556.00	-
21.474.01	2.850	1.600	2.006	363	2.646	5.303.00	-
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète							
21.475.07	11.000	1.800	4.995	361	5.670	a.A.	-
21.475.08	12.200	1.800	5.483	361	6.158	a.A.	-
grössere Inhalte auf Anfrage / autres volumes sur demande							



Maische-Tauchsystem mobil

MMT

Dispositif de pigeage mobile

Sehr praktisches, mobiles Tauchsystem. Eintauchtiefe 1.000 mm. Leicht von einem Immervolltank zum anderen verschiebbar mittels Stapler. Neu: mit praktischem Schwimmdeckel. 2 Ausführungen: A) manuell über Luftschalter EIN/AUS
B) mit Zeit/Intervallsteuerung

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Für Tank / pour cuve Ø mm	Tankinhalt / contenance cuve l	Preis CHF / A manuell	B Automatik
21.448.10	MMT-100A	1.000	1.100	a.A.	a.A.
21.448.12	MMT-120A	1.200	1.600		
21.448.14	MMT-140A	1.400	2.200		
21.448.15	MMT-140B	1.400	3.300		
21.448.16	MMT-160A	1.600	2.850		
21.448.17	MMT-160B	1.600	3.850		
21.448.18	MMT-180B	1.800	4.900		
21.448.20	MMT-200A	2.000	6.000	a.A.	a.A.

Dispositif de pigeage semi-automatique. Profondeur de l'hélice max. 1.000 mm. Nouveau: chapeau flottant. Facilement déplaçable d'une cuve ouverte à l'autre par un clark.

2 Exécutions disponibles:

A) manuel par interrupteur pneumatique ON/OFF

B) commande automatique des temps

Betriebliche Voraussetzungen:

A) - Druckluftversorgung: Kessel 90 l, 500 NL/min bei 6 bar; Wartungseinheit. Luftbedarf 12.3 l/Hub.

B) - Druckluftversorgung wie A)
- Stromanschluss 230 V

Equipement nécessaire:

A) - Alimentation d'air comprimé: réservoir 90 l, 500 NL/min à 6 bar; unité manodétendeur. Besoin d'air par coup: 12.3 L.

B) - Alimentation d'air comme A)
- Alimentation électrique 230 V



Für die Steril-Lagerung von unvergorenen Getränken und Konzentrat:

KZE-Einlagerung mit 0.5 bar Druck, Dichte 1.1 oder drucklose Konzentratinlagerung, Dichte 1.37

Standardausführung

Tankdach, -mantel und -boden 1.4301, Oberfläche IIIId; Tankmantel aussen marmoriert; Leitersicherungsbügel, Kranösen, angeschweisste Füsse.

Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW20 für Probierhahn NW20

Klarablauf: Bohrung Ø 48 mm für Aufnahme von Anschweiss-Stutzen DIN NW50

Totalauslauf im Tankzentrum, nach vorn geführt, mit Stutzen NW50 AG DIN 11851

Option: KZE-Armatur etc.



SPEIDEL

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

FS-MO KZE

21.470

Pour le stockage de boissons non fermentées et de concentrés:

Stockage KZE avec pression de 0.5 bar, densité 1.1 ou stockage sans pression de concentré, densité 1.37

Exécution standard

Haut de cuve, manteau et fond de cuve 1.4301, surface IIIId; Manteau de cuve surface marbrée; arceau de sécurité pour échelle, crochets de grue, pieds soudés.

Raccord fileté à souder DIN NW20 pour tête-vin NW20

Ecoulement de clair: trou Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord fileté DIN NW50

Ecoulement de résidu au centre de la cuve, incliné vers l'avant, avec raccord NW50 AG DIN 11851

Option: robinetterie KZE etc.

Inhalt l/ contenance L	Ø mm	h1 mm	Preis/ prix CHF
12.800	2.800	2.890	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète			
45.500	2.800	8.235	a.A.
12.500	3.000	2.630	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète			
49.500	3.000	7.880	a.A.
18.800	3.200	3.170	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète			
70.000	3.200	9.615	a.A.
21.500	3.400	3.260	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète			
90.500	3.400	10.950	a.A.
25.500	3.600	3.340	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète			
100.000	3.600	10.790	a.A.

Preise auf Anfrage –
demandez une offre, svp.

Edelstahl Druckbehälter für die Lagerung von Sekt und Getränken.

Max. Druck zulässig bis 8 bar gemäss Druckgeräterichtlinie 29/23/EG.

Standardausführung

Tankdach 1.4404, Oberfläche IIIC, aussen marmoriert. Tankmantel und -boden 1.4301, Oberfläche IIc; aussen marmoriert.

Gewölbtes, formstabiles Tankdach mit Kranösen und Leitersicherungsbügel. Mit angeschweissten Füßen.

Typenschild, Sicherheitsventil.

Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW20 für Probierhahn NW20.

Mannloch: eingeschweisster, stabiler Mannlochhals 440 x 340 mm mit Verstärkungsring, Türchen mit Schwenkbügel und Knebelmutter.

Klarablauf: Bohrung Ø 48 mm für Aufnahme von Anschweiss-Stutzen DIN NW50.

Restauslauf: gewölbter Tankboden; im Tankzentrum, nach vorn geführt, mit Stutzen NW50 AG DIN 11851.

FS-MO8
21.407

Preise auf Anfrage –
demandez une offre, svp.

SPEIDEL

≤ 8 bar

Cuve de stockage à pression pour Champagne et boissons.
Pression max. 8 bar selon directive 29/23/CE.

Exécution standard

Haut de cuve 1.4404, surface IIIC, marbré.

Enveloppe et fond de cuve 1.4301, surface IIIC, surface marbrée.

Arceau de sécurité pour échelle, crochets de grue, pieds soudés.

Plaquette d'identification, soupape de sécurité.

Raccord fileté à souder DIN NW20 pour tête-vin NW20.

Trou d'homme: cercle renforcé soudé 440 x 340 mm, complet de portette avec support et vis à levier.

Ecoulement de clair: trou Ø 48 mm pour le soudage d'un raccord fileté DIN NW50.

Ecoulement de résidu au centre de la cuve, incliné vers l'avant, avec raccord NW50 AG DIN 11851.

Inhalt l/ contenance L	Ø mm	h1 mm	Preis/ prix CHF
1.000	1.000	1.955	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète			
2.150	1.000	3.455	a.A.
1.500	1.200	2.057	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète			
3.200	1.200	3.557	a.A.
2.200	1.400	2.172	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète			
5.200	1.400	4.172	a.A.
3.000	1.600	2.277	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète			
10.000	1.600	5.777	a.A.

Standardausführung

Tankdach, -mantel und -boden 1.4301, Oberfläche IIIId; Tankmantel aussen marmoriert; Leitersicherungsbügel (ab Tankhöhe 2.000 mm), Kranösen, angeschweisste Füße.

Anschweiss-Gewindestutzen DIN NW10 für Probierhahn

Tankinhalt < 1.000 l: Einfülldom NW 400 mit Klappdeckel

Tankinhalt ≥ 1.000 l: eingeschweisster, stabiler Mannlochhals mit schwenkbarem Türchen

Tankinhalt < 800 l: Reinigungsleitung mit Sprühkopf, Lochung 360 °;

Anschlussgewinde NW 40 AG, Restablauf NW40 AG

Typenschild, Sicherheitsventil

Exécution standard

Haut de cuve, manteau et fond de cuve 1.4301, surface IIIId; Manteau de cuve surface marbrée; arceau de sécurité pour échelle (hauteur cuve ≥ 2.000 mm), crochets de grue, pieds soudés.

Raccord fileté à souder DIN NW10 pour tête-vin

Volume < 1.000 l: ouverture supérieure NW 400/couvercle

Volume ≥ 1.000 l: trou d'homme avec portette pivotable

Volume ≥ 800 l: Conduite de nettoyage avec boule d'arrosage 360 °,

raccord NW40 mâle; écoulement total NW40 mâle

Plaque d'identification et soupape de sécurité

FS-MO1

Art.-No. no. d'art.	Inhalt l/ contenance L	Ø mm	h1 mm	Preis/ prix CHF
21.405.01	280	630	1.255	a.A.
21.405.11	800	1.000	1.443	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.405.18	2.150	1.000	3.325	a.A.
21.405.21	1.450	1.200	1.897	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.405.27	3.100	1.200	3.397	a.A.
21.405.31	2.000	1.400	1.947	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.405.39	5.100	1.400	3.947	a.A.
21.405.41	2.700	1.600	2.007	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.405.49	6.700	1.600	4.007	a.A.
21.405.51	3.700	1.800	2.137	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.405.59	8.800	1.800	4.137	a.A.
21.405.61	4.500	2.000	2.137	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.405.69	10.800	2.000	4.137	a.A.

Edelstahl-Druckbehälter für Bier und Getränke. Betriebsdruck max. 1.0 bar. Drucktanks 1.0 bar lieferbar bis Ø 3.000 mm und Inhalt bis 49.500 l. Verlangen Sie ein Angebot.

Cuves à pression en acier inoxydable pour bières et boissons. Pression de service max. 1.0 bar. Disponible jusqu'à un Ø de 3.000 mm et un volume de 49.500 litres. Demandez une offre, svp.

≤ 1.0 bar

FS-MO3

Art.-No. no. d'art.	Inhalt l/ contenance L	Ø mm	h1 mm	Preis/ prix CHF
21.406.01	280	630	1.255	a.A.
21.406.11	800	1.000	1.443	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.406.18	2.150	1.000	3.325	a.A.
21.406.21	1.450	1.200	1.897	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.406.27	3.100	1.200	3.397	a.A.
21.406.31	2.300	1.400	2.172	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.406.39	5.300	1.400	4.172	a.A.
21.406.41	3.100	1.600	2.277	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.406.49	7.100	1.600	4.277	a.A.
21.406.51	4.100	1.800	2.387	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.406.59	9.100	1.800	4.387	a.A.
21.406.61	5.300	2.000	2.487	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.406.69	11.500	2.000	4.487	a.A.

Edelstahl-Druckbehälter für Bier und Getränke. Betriebsdruck max. 3.0 bar. Lieferbar bis Ø 3.000 mm und Inhalt bis 51.000 l. Verlangen Sie ein Angebot.

Cuves à pression en acier inoxydable pour bières et boissons. Pression de service max. 3.0 bar. Disponible jusqu'à un Ø de 3.000 mm et un volume de 51.000 litres. Demandez une offre, svp.

≤ 3.0 bar

Drucktank**FS-MO ZKG****Cuve de stockage à pression**

Art.-No. no. d'art.	Inhalt l/ contenance L	Ø mm	h1 mm	Preis/ prix CHF
21.404.01	280	630	1.920	a.A.
21.404.11	850	1.000	2.070	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.404.18	2.300	1.000	3.945	a.A.
21.404.21	1.700	1.200	2.657	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.404.25	3.300	1.200	4.157	a.A.
21.404.31	2.600	1.400	2.975	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.404.37	5.600	1.400	4.975	a.A.
21.404.41	3.500	1.600	3.212	a.A.
Zwischengrößen auf Anfrage / demandez la gamme complète				
21.404.49	7.500	1.600	5.212	a.A.

Edelstahl-Druckbehälter für Bier und Getränke. Betriebsdruck max. 3.0 bar. Lieferbar bis Ø 2.200 mm und Inhalt bis 20.000 l. Verlangen Sie ein Angebot.

Cuves à pression en acier inoxydable pour bières et boissons. Pression de service max. 3.0 bar. Disponible jusqu'à un Ø de 2.200 mm et un volume de 20.000 litres. Demandez une offre, svp.

≤ 3.0 bar

Maische-Extraktion *Systèmes d'extraction*

PARSEC AIR MIXING® Druckflutung

Innovative Extraktions-Technik für Rotweinmaische mittels Druckluft oder Stickstoff für das Aufbrechen und Ueberfluten des Maischekuchens - ohne Pumpen.

PARSEC automatisierte die bereits bekannte Druckflutung und bietet ein komplettes System zur nachträglichen Ausrüstung von bestehenden Tanks.

Das PARSEC-Patent umfasst

1. Das Air Mixing Protokoll steuert die Druckstösse entsprechend Ihrem Programm in Bezug auf Druck, Ort und Dauer zum Aufbrechen des Tresterkuchens und zur Flutung desselben. Diese kurzen Stösse erfordern keinerlei mechanische Einrichtung und schont die Maische.
2. Die Injektoren werden nach Angabe des Lieferwerks in der Tank-Aussenwand montiert zur optimalen Entfaltung des gewünschten Effekts.

Einfach, wirksam und vollständig automatisierbar

Air mixing® PARSEC ist eine sehr gute Extraktionsmethode für Rotweinmaische. Anwendbar in grossen Tanks, wo andere Systeme versagen oder zu teuer sind.

Einfache Installation auf jedwelchem Tanktyp:

- Installation von 3 bis 6 Injektoren.
- Programmierter, automatisierter Arbeitsablauf gemäss individuellem Programm je nach Traubengut, -sorte und -zustand.

21.495



PARSEC AIR MIXING® Système d'air comprimé

Technique innovante d'extraction avec air comprimé ou azote pour décompacter et immerger complètement le marc.... sans l'utilisation de pompes.

PARSEC revisite l'ancien principe de remontages à l'azote (ou air comprimé), pour en faire la technologie d'extraction idéale, efficace et complètement automatisée pour tout type de cuve.

Les innovations apportées par le brevet PARSEC

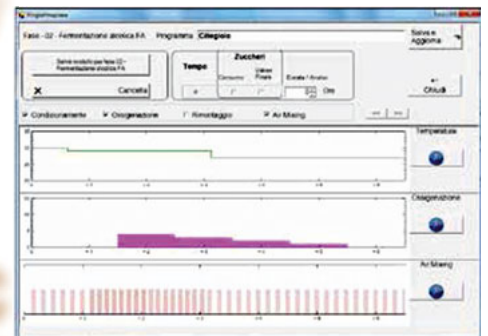
1. Les protocoles Air Mixing pilotent des injections modulées avec des séquençages particuliers pour créer des effets d'ondes qui désagrègent, décompactent, enfoncent et immergent complètement le chapeau de marc. Ces cycles courts, de quelques secondes, ne nécessitent aucun accès soire en mouvement ni trituration mécanique violente limitant la formation des bourbes.
2. Les kits d'injections de conception Parsec installés latéralement depuis l'extérieur des cuves, ainsi que les injecteurs, font l'objet d'une mise au point précise afin d'optimiser l'effet Air-Mixing pour toutes les dimensions de cuves ou épaisseurs de marc.

Simple, efficace et complètement automatisable

Air mixing® PARSEC est la meilleure méthode d'extraction pour vinifier les rouges dans de grandes cuves où tous les systèmes de remontages traditionnels restent inefficaces et inadaptés.

S'installe de manière très simple sur n'importe quelle cuve:

- Installation de 3 à 6 injecteurs.
- Utilisation des protocoles d'extraction adaptés aux cépages et à la maturation des raisins.



PARSEC Programmierbare Maische-Ueberflutung

PARSEC Arroseur intelligent

Modell SAEN 6010 XY

mit 2 unabhängigen Elektromotoren 24 V und 3 m Kabel.

Innovative Extraktions-Technik für Rotweinmaische mittels programmierbarer Ueberflutung:

Parametrisierung aufgrund der vorliegenden Tankform und Dom-Position (zentriert oder am Rand):

- Variabel angesteuerte Düsen-Bewegung je nach Maische-Oberfläche
- Auf- und absteigende Pumpenleistung in Abhängigkeit der Düsen-Stellung (bedingt kundenseitige Pumpe mit Frequenzumrichter).

Parametrisierung sämtlicher Ueberflutungsfunktionen:

- Tankfüllung 50 bis 80 %
- Ueberflutungs-Stärke (Dauer, Frequenz, Geschwindigkeiten sämtlicher Motoren)

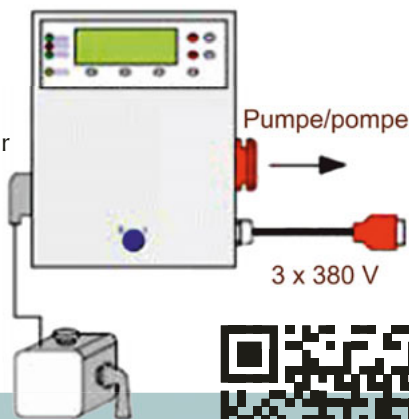
Vier mögliche Anwendungen:

- Einfache Ueberflutung: Variable Pumpenleistung und gleichmässige Ueberflutung
- Unterbrochene Ueberflutung: Variable Arbeitsintervalle bei fester Pumpenleistung und Düsenstellung
- Angepasste Ueberflutung: entsprechend der Höhe des Maische-Kuchens
- Reinigung: mit konischer Düse zum Reinigen sämtlicher Tank-Innenflächen



Steuereinheit mit Bildschirm für die Parametrisierung und die Kontrolle

Unité de contrôle avec écran pour le paramétrage et le contrôle de l'appareil



Modèle SAEN 6010 XY

à 2 moteurs électriques 24V indépendants et 3 m de câble.

Effectue des arrosages homogènes du marc pour une extraction sélective des composés les plus qualitatifs:

Paramétrage précis de la géométrie de la cuve et de la position de la trappe

- Vitesse parabolique de la buse d'arrosage suivant la surface à arroser
- Modulation du débit de la pompe en fonction de l'angle de la buse (si option variateur électronique).

Paramétrage de toutes fonctionnalités des remontages:

- Niveau de remplissage de la cuve de 50 à 80%
- Intensité du remontage (Durée, fréquence, vitesses de chaque moteur)

4 Applications possibles:

- Arrosage simple: Modulation de la pompe et arrosage homogène du marc
- Arrosage fragmenté : Asservissement automatique de la pompe (Arroseur et pompe fixes)
- Délestage : adaptation des angles de la buses pour suivre la montée du niveau du marc
- Nettoyage : avec buse conique, arrosage sous pression de toutes les parois de la cuve



21.494

PARSEC
ENGINEERING & SUPERVISION



Beispiele für die Montage (wir stellen Sonderhalterungen her je nach örtlichen Gegebenheiten)
Supports pour l'arroseur intelligent (nous pouvons livrer tout type de support selon les conditions dans votre cave)



VIDEO

Art. No. no. d'art	Artikel article	Ausrüstung - équipement notwendig - obligatoire	auf Wunsch - facultatif	Preis CHF prix CHF
21.494	Maische-Ueberfluter SAEN 6010 - arroseur intelligent SAEN 6010	x		3.610.00
21.494.10	10 m Verlängerungskabel mit Stecker ILM - 10 m de rallonge avec prise ILM		x	295.00
21.494.21	Halterung Ø 600 x H 600 mm - support Ø 600 x H 600 mm	x		218.00
21.494.22	Verlängerungen 400 mm für Halterung - rallonges pour support L = 400 mm		x	166.00
21.494.31	Steuerung RM XY Standard boîtier de commande RM XY Standard 5.5 kW - 380 V - 24 V	x		2.340.00

PE-Behälter - Récipients en PE

PE-Transportbehälter

Fût de transport cylindrique en PE

Lager- und Transportfass für Most, Wein, Fruchtsaft, Wasser usw. (drucklos).

Standardausführung

PE UV-beständig, lebensmittelecht. Dauereinsatztemperatur max. 60 °C, bei Lebensmitteln max 40 °C

Serienmässige Ausstattung

oberer Klappdeckel Ø 380 mm mit Entlüftung, Totalauslaufstutzen 1 1/4 "G IG; PE-Transportsockel 2-seitig unterfahrbar für Hubwagen. Stapelbar in leerem Zustand.

Pour le transport et le stockage de boissons et d'eau (sans pression).

Exécution standard

PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires. Température d'utilisation max. 60 °C, pour aliments 40 °C

Equipement de base

Ouverture supérieure Ø 380 mm avec aération, écoulement avec raccord femelle 1 1/4 "G pour la vidange totale. Support plastique pour le transport et la manutention à l'aide d'un transpalette. Empilable à l'état vide.

400 l
600 l
1000 l

Art.-No./ no. d'art.	Inhalt l/ contenance. l	Ø mm	Ø Sockel mm	H mm	H2 mm	Gewicht/ poids kg	Preis/ prix CHF
21.302.04	400	990	1.055	850	150	35	480.00
21.302.06	600	990	1.055	1.130	150	43	511.00
21.302.10	1.000	1190	1.255	1.300	150	67	644.00

PE-Lagerbehälter

Fût de stockage cylindrique en PE

Lager- und Transportfass für Most, Wein, Fruchtsaft, Wasser usw. (drucklos).

Standardausführung

PE UV-beständig, lebensmittelecht. Dauereinsatztemperatur max. 60 °C, max 40 °C bei Lebensmitteln.

Serienmässige Ausstattung

oberer Klappdeckel Ø 380 mm mit Entlüftung, Total- und Klarauslaufstutzen 1 1/4 "G IG; PE-Transportsockel 2-seitig unterfahrbar für Hubwagen. Ermöglicht eine Spundvolle Befüllung.

Pour le transport et le stockage de boissons et d'eau (sans pression).

Exécution standard

PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires. Température d'utilisation max. 60 °C pour aliments 40 °C

Equipement de base

Ouverture supérieure Ø 380 mm avec aération, écoulement total et de clair avec raccord femelle 1 1/4 "G pour la vidange totale. Support plastique pour le transport et la manutention à l'aide d'un transpalette. Permet le remplissage à ras.

1000 l
1500 l

Art.-No./ no. d'art.	Inhalt l/ contenance. l	Ø mm	Ø Sockel mm	H mm	H2 mm	Gewicht/ poids kg	Preis/ prix CHF
21.303.10	1.000	1.190	1.255	1.380	150	64	727.00
21.303.15	1.500	1.190	1.255	1.860	150	84	851.00

PE-Maischebehälter

Fût de stockage de moût en PE

Optimal für die Lagerung von Obst- und Kornmaische (drucklos).

Standardausführung

PE UV-beständig, lebensmittelecht. Dauereinsatztemperatur max. 60 °C, max 40 °C bei Lebensmitteln.

Serienmässige Ausstattung

Tauchranddeckel, Totalauslaufstutzen 1 1/4 "G IG; PE-Transportsockel 2-seitig unterfahrbar für Hubwagen.

Idéal pour le stockage de moût de fruits et de blé (sans pression).

Exécution standard

PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires. Température d'utilisation max. 60 °C pour aliments 40 °C

Equipement de base

Couvercle en PE étanche par anneau d'eau; écoulement avec raccord femelle 1 1/4 "G pour la vidange totale. Support plastique pour le transport et la manutention à l'aide d'un transpalette.

600 l
1000 l

Art.-No./ no. d'art.	Inhalt l/ contenance. l	Ø mm	Ø Sockel mm	H mm	H2 mm	Gewicht/ poids kg	Preis/ prix CHF
21.304.06	600	1.115	1.055	1.190	150	50	535.00
21.304.10	1.000	1.330	1.255	1.320	150	80	726.00

Zubehör

accessoires

Code	Beschreibung	description	Preis / prix CHF
45.238.32	Kugelhahn 1.4301 1 1/4 "G IG x AG	robinet à bille 1.4301 1 1/4 "G IG x AG	102.00
45.321.40	Deckel 1.4301 NW 40	cape de fermeture 1.4301, NW 40	31.20
45.831	Gärspund einfach mit Zapfen 44/37	bonde aseptique avec bouchon 44/37	8.80

PE-Kippbottich

Bac de transport en PE

PE UV-beständig, lebensmittelecht gemäss EU-Verordnung 1935/2004. Innen glatt, mit Stapler transportier- und kippbar. Abdeckhaube optional.

Pour le stockage de moût de fruits et de blé (sans pression). PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires (selon directive UE 1935/2004). Cape de protection comme option.

Art.-No./ no. d'art.	Inhalt l/ contenance. l	B mm	T mm	H mm	Gewicht/ poids kg	Preis/ prix CHF
21.305	800	1.200	1.000	1.000	60	488.00
21.305.51				Abdeckhaube / cape de protection		117.00

Barriques - Les barriques

(c) Tonnellerie Quintessence



T o n n e l l e r i e
Q u i n t e s s e n c e
B o r d e a u x

Tonnellerie Quintessence ist eine der ersten Adressen im Bordelais, bekannt für die Verbindung von Handwerkskunst und der Umsetzung von modernsten Erkenntnissen. Für die engagierten Fachleute von Tonnellerie Quintessence ist nur das Beste gut genug. Konsequente Forschung und die Anwendung des Wissens auf jeden neuen Wein-Jahrgang ist die hohe Kunst von Tonnellerie Quintessence. Jedes Fass wird individuell kontrolliert und dessen Elemente sind vollständig rückverfolgbar. Während Sie sich auf die Qualität Ihres Weines konzentrieren, ist unser Anspruch, dazu die bestmöglichen Barriques zu liefern.

Tonnellerie Quintessence est une tonnellerie française, créative qui allie savoir-faire et expertise contemporaine. L'engagement sans faille de notre équipe à ne proposer que le meilleur est l'essence de Quintessence. Regarder l'avenir est tout aussi important que la compréhension des nuances de chaque millésime. Les barriques sont conçues par des tonneliers expérimentés engagés dans les notions de traçabilité, de cohérence et de personnalisation. Alors que votre attention est centrée sur le fruit, nous nous attachons à fournir le meilleur du chêne pour votre vin.

Qualität von der Tonnellerie Quintessence

Holz: Französische, europäische amerikanische Eiche
Holzlagerung: Naturtrocknung 24 Monate (standard); extra 36 Monate (Option)
Holzstruktur: Fein (standard) oder extra-fein
Röstung: Château, Château Longue, Bourguignonne, Traditionnelle, Traditionnelle Longue, Ambre ou Opaline, Hydro-dynamique
Böden: Getoastet (standard) oder ungetoastet
Toleranzen: Inhalt $\pm 3\%$, Masse $\pm 2\%$
Auf Wunsch: Toastung, Anzahl, Farbe der Ringe, individuelle Laserbeschriftung



La qualité de la Tonnellerie Quintessence

Bois: Chêne français, européen ou américain
Maturation: Naturelle à l'air libre; standard 24 mois, extra 36 mois en option
Grain: Grain fin (standard) ou extra-fin
Châuffe: Château, Château Longue, Bourguignonne, Traditionnelle, Traditionnelle Longue, Ambre ou Opaline, Hydro-dynamique
Fonds: Chauffés (standard) ou non-chauffés
Tolérances: Volume $\pm 3\%$, dimensions $\pm 2\%$
Sur demande: Niveau de chauffe, nombre et couleur des cercles, marquage

Barriques française Eiche

Barriques chêne français

Art.-No. no. d'art	Typ type	Inhalt l capacité	Höhe cm hauteur	Ø Bauch cm Ø au bouge	Ø Schild cm Ø en tête	Holzdicke mm épaisseur douelle	Ringe cercles	Preis/prix CHF / 1
Bordeaux		Staffelpreise auf www.baldinger.biz / prix dégressifs sur www.baldinger.biz						
21.168.11ff	Bordeaux Transport 95	225	95	69	56	25/27	6 galv.	1.010.00
21.168.13ff	Bordeaux Transport 300	300	102	78	63	25/27	8 galv.	auf Anfrage
21.168.15ff	Fleur de Quintessence	225	95	69	56	25/27	6galv./2châtaigner*	auf Anfrage
Bourgogne		Staffelpreise auf www.baldinger.biz / prix dégressifs sur www.baldinger.biz						
21.168.21ff	Bourgogne Transport	228	88	72.6	60	25/27	8 galv.	990.00
31.168.25ff	fleur de Quintessence	228		72.6	60	25/27	8 galv./8châtaigner*	auf Anfrage
+ Sonderausführungen / Options:								
21.168.91	Hydro-Behandlung 225 l / Traitement hydro-dynamique 225 L							+ 15.70
21.168.92	Hydro-Behandlung 300 l / Traitement hydro-dynamique 300 L							+ 31.30
21.168.93	Extrafeine Holzstruktur / Grain extra fin							+ 31.30
21.168.94	Holz garantierte Lagerdauer 36 Monate / bois garantie 36 mois de séchage							+ 47.00
* galvanisierte Ringe auf Wunsch schwarz lackiert / cercles galvanisés en noir sur demande								
Perle de Quintessence								
21.168.41ff	Perle de Quintessence	390	110	89	40/80	27	7 galv.	auf Anfrage

Barriques amerikanische oder europäische Eiche

Barriques chêne américain ou européen

Art.-No. no. d'art	Typ type	Inhalt l capacité	Höhe cm hauteur	Ø Bauch cm Ø au bouge	Ø Schild cm Ø en tête	Holzdicke mm épaisseur douelle	Ringe cercles	Preis/prix CHF / 1
Bordeaux Transport		Staffelpreise auf www.baldinger.biz / prix dégressifs sur www.baldinger.biz						
21.169.11ff	Bordeaux Transport 95 amerikanisch / américain	225	95	69	56	25/27	6 galv.	609.00
21.170.11ff	Bordeaux Transport 95 europäisch / européen	225	95	69	56	25/27	6 galv.	840.00



Röstung / chauffe	Nase / Nez	Mundfülle des Weines / Arômes en bouche	Empfohlener Einsatz / Accords conseillés
Château Die klassische und elegante Röstung im Bordelais. Erzeugt durch kurze, ansteigende Erhitzung. <i>Une chauffe bordelaise classique et élégante, entretenue par augmentation graduelle de l'intensité du feu sur une courte période.</i>	Komplexe ausgewogene Aromen: Mokka, Caramel, Zedern; <i>Arômes complexes: Moka, caramel, cèdre. Equilibre et intégration du fruit.</i>	Unterstützt Fruchtigkeit; elegante Tannine, intensive Struktur mit langem Abgang. <i>Souligne le fruit; élégance tannique. Texture & Structure intenses. Finale longue et complexe</i>	Rote, schwere Sorten mit langem Ausbau (12 - 24 Monate). <i>Cépages rouges concentrés et structurés sur élevage long</i> Elevage : 12 à 24 mois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Château longue Langsame, ansteigende Röstung zur Unterstützung feiner Aroma-Nuancen. <i>Une chauffe longue en douceur, qui monte graduellement en intensité pour accompagner avec délicatesse la puissance de certains cépages.</i>	Fein und komplex; unterstreicht Frucht- und Gewürzaromen. <i>Subtil et complexe</i> <i>Souligne le fruit; jolies notes gourmandes; épicé.</i>	Reiche, feine Struktur, feine Tannine, Fruchtigkeit. Voller, würziger Abgang. <i>Belle attaque; structure ample et soyeuse finesse tannique portant le fruit. Final construite légèrement épicée.</i>	Rote, delikate Sorten sowie rote Assemblagen. Ausbau 12 - 18 Monate. <i>Cépages rouges centrés sur la finesse. Elevage : 12-18 mois.</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, assemblages rouges.
Traditionnelle Breit verwendbar, ausgeprägt und ausgewogen. Erzeugt auf kleinem, erst intensivem, dann langsam abnehmenden Feuer. <i>Cette chauffe très adaptable est riche et équilibrée. Elle s'opère sur un feu modéré qui démarre intensément et décroît peu à peu.</i>	Klassisches (Röst)-Aroma, Vanille, Gewürz, Rohrzucker. <i>Arômes classiques</i> <i>Notes grillées</i> <i>Vanille, épices et sucre roux.</i>	Ausgeglichene Holz- und Fruchtnoten gut integriert, füllig, sanfter Abgang. <i>Bon équilibre avec le fruit</i> <i>Volume en bouche. Ajout de toasté, structure intégrée</i> <i>Finale subtile.</i>	Rote Sorten, zeitweilig ausgebaut im Barrique: 10 - 18 Monate. <i>Cépages rouges sur élevage intermédiaire</i> Elevage : 10 - 18 mois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Zinfandel
Traditionnelle longue Langsame Röstung bei moderater und konstanter Temperatur. Kurze Temperaturspitze am Ende der Röstung. <i>Cette chauffe longue et douce reste à chaleur constante et modérée jusqu'à la fin du processus où elle connaît un pic de température.</i>	Das sanfte Eichenaroma unterstützt die Fruchtigkeit. Feine Gewürznoten. <i>Ciblé sur le fruit Arômes doux et riches du chêne. Délicates notes fruitées et florales. Epice douce.</i>	Reife Früchte. Feine Struktur. Reiche Mundfülle. <i>Fruit mûr et doux. Structure subtile et finale toastée.</i> <i>Tension, longueur en bouche.</i>	Schöne Terroir-Weine. Ausbau 9 - 15 Monate. <i>Styles délicats soulignant le terroir</i> Elevage : 9 - 15 mois Pinot noir, Chardonnay, Syrah, Zinfandel, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bourguignonne Lange, intensive Röstung auf mittlerem Feuer. Abgedeckt gegen Ende mit dem klassischen «Burgunderhut» für das feine Raucharoma. <i>Une chauffe pénétrante sur feu moyennement élevé durant une période prolongée. Cette chauffe expressive utilise un chapeau bourguignon classique vers la fin pour ajouter subtilement de la fumée aromatique.</i>	Reich, elegant. Rauch-, Caramel-, Gewürznoten. <i>Riche & élégant</i> <i>Fruits mûrs, caramel</i> <i>Epices douces</i>	Reife Früchte, Raffinierte Struktur, rund, komplex, süsslich. <i>Fruits mûrs. Structure raffinée</i> <i>Rondeur & complexité.</i> <i>Sucrosité</i>	Rote wie weisse, fruchtige Weine. Ausbau 9 - 15 Monate. <i>Rouges et blancs expressifs sur le fruit. Elevage : 9 - 15 mois</i> Chardonnay, Pinot noir, Syrah, Merlot.
Ambre Intensive Röstung mit starker Temperaturerhöhung gegen Prozessende. Dadurch erhöhte Aromaextraktion. <i>Cette chauffe très expressive, s'opère par une très forte augmentation de la chaleur à la fin pour maximiser l'extraction et renforcer l'impact aromatique.</i>	Aromastark; reife Früchte, süsslich, Vanille. <i>Expression très aromatique</i> <i>Fruits mûrs. Sucrosité et vanilline.</i>	Verstärkt Fruchtaromen. Solide Struktur, angenehme Mundfülle. <i>Intensifie le fruit. Structure solide. Douceur agréable en milieu de bouche.</i>	Reife Rotweine mit begrenztem Ausbaubedarf: 9 - 12 Monate. <i>Rouges mûrs ne demandant pas un élevage long. Elevage : 9 - 12 mois.</i> Sangiovese, Merlot, Cabernet.
Opaline Kurze, schonende Röstung für einen feinen Eichengeschmack. <i>Cette chauffe ciblée sur le fruit utilise un feu doux sur une période courte pour adoucir le bois tout en retenant le caractère du chêne.</i>	Blumig, Gewürznoten (Muskat); mineralisch. <i>Floral. Epices et muscade.</i> <i>Minéralité</i>	Betont mineralische und Agrumen-Noten. Runde und elegante Struktur. Starker Abgang. <i>Souligne la minéralité et les arômes d'agrumes. Finale intense. Structure ferme et élégante.</i>	Für mineralische Weissweine; Agrumen-Noten, Terroir. Ausbau: 9 - 12 Monate. <i>Blancs s'exprimant sur la minéralité et les agrumes, soulignant légèrement le terroir. Elevage : 9 - 12 mois.</i> Chardonnay, Sauvignon blanc, Semillon, Chenin Blanc
Château Evolution - NEU - NOUVEAUTE! Château Evolution unterstreicht die Frucht und bringt gleichzeitig eine schöne tanninhaltige Eleganz. Die Struktur ist intensiv und unterstützt den Wein, während der Abgang lang und komplex ist. <i>Château Evolution souligne le fruit tout en apportant une belle élégance tannique. La structure est intense en support du vin, tandis que la finale est longue et complexe.</i>	Ausgewogene Aromen Fruchtig Leicht getoastete Noten <i>Arômes équilibrés</i> <i>Fruits frais</i> <i>Notes légèrement grillées</i>	Frische, Weichheit in der Mitte des Mundes, Elegante Struktur, runde Struktur, langer, gut integrierter Abgang. <i>Apport de fraîcheur</i> <i>Douceur en milieu de bouche</i> <i>Structure élégante, rondeur</i> <i>Finale longue et intégrée</i>	speziell für elegante Rotweine <i>especielement pour vins rouges</i> <i>élégants.</i>

Barrique-Lager

Support pour barriques



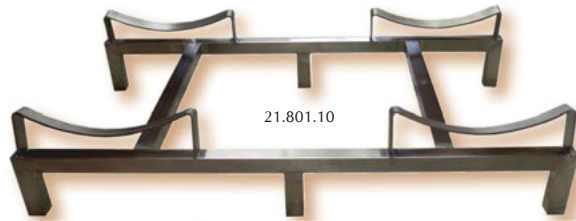
Swiss
Made



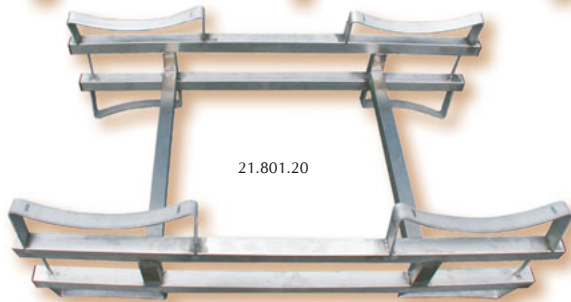
Edelstahl Rostfrei vollständig verschweisst; swiss made, zweiseitig unterfahrbar mit Stapler.

Acier inoxydable entièrement soudés, swiss made, maniable avec transpalette.

Art. No.		Preis/prix CHF
21.801.10	Basis-Gestell für 2 Barriques 225 l support de base pour 2 barriques 225 l	394.00
21.801.20	Stapel-Gestell für 2 Barriques 225 l (max. 2 Stück stapeln ebenerdig) support superposable pour 2 barriques 225 l (empiler max. 2 pièces sur fond horizontal)	520.00



21.801.10



21.801.20

Hergestellt in unseren Werkstätten;
Achsabstand 770 mm
Construit dans nos ateliers;
entraxe 770 mm.



100 % verschweisst
100 % étanche



UV Desinfektion

UV Clean & UV CUVE

Désinfection par UV

UV-CLEAN & UV CUVE dient der Sterilisation von Barriques ohne Einsatz von Chemie

Die Desinfektionsmethode bietet Ihnen folgende Vorteile:

- ✓ Sichere Elimination von Brettanomyces
- ✓ Schnelle Behandlung (10 Minuten (Barrique - 15 Minuten Tank 50 hl)
- ✓ Unmittelbares Resultat ohne Einsatz von Chemie

Technische Daten: Elektrischer Anschluss: 240V / 1ph / 50Hz, Maximaler Strom: 2A, Durchmesser der Lanze: 45mm, Gewicht: 1.7kg, UV spektrum: 230 - 280 nm
Masse von UV CUVE: 860 x 200 x 300 mm

UV-CLEAN et UV CUVE garantit l'hygiène de vos fûts sans utilisation de produits chimiques vous garantissant ainsi de ne pas surcharger le bois des fûts en soufre.

Il n'y a donc aucun risque d'altérer l'élaboration de vos vins en barrique.

- ✓ Destruction de 100 % des Brettanomyces
- ✓ Traitement rapide (10 minutes)
- ✓ Résultats immédiats sans produits chimiques
- ✓ Démarche écologique et durable

Données techniques:

Alimentation électrique: 240V / 1ph / 50Hz, Intensité maximale: 2A,
Diamètre canne: 45mm, Poids: 1.7kg Spectre UV: 230 - 280 nm
Dimensions UV CUVE: 560 x 200 x 300 mm



UV CLEAN 03.922



UV CUVE 03.922.25



Art.-No. No. d'art.	Gerät appareil	Preis prix CHF
03.922	UV CLEAN UV Desinfektionslanze - Canne UV pour barrique	968.00
03.922.25	UV-CUVE UV-Desinfektionsapparatur für Tanks - appareil de désinfection par UV pour cuve	3.660.00

Praktisches Zubehör für Barriques

Accessoires pratiques pour barriques



50.401.01



21.806



46.725



46.724



21.807



45.832
Füllstandsanzeige
Indicateur de niveau



21.804



66.170 &
66.171

Welche Kühlung brauchen Sie?



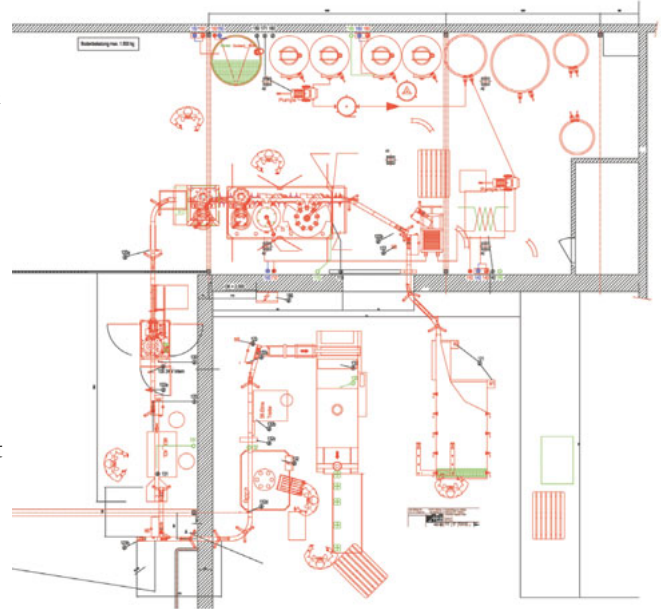
Quel appareil de refroidissement est le mieux adapté à vos besoins?



Dieter Baldinger
MSc Masch. Ing. ETH

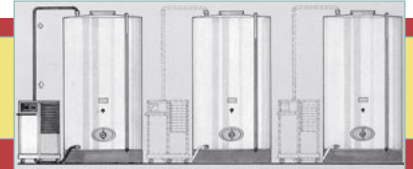
Nos ingénieurs vous aident volontiers à faire votre choix!
Appelez-nous au 044 806 80 80

Unsere Ingenieure beraten Sie gerne und helfen Ihnen, das geeignetste Gerät auszusuchen!
Rufen Sie an: 044 806 80 80

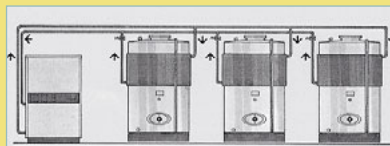


Mögliche Arten der Kühlung: / Possibilités de refroidir:

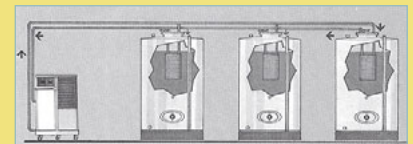
- 1** Most im direkten Kreislauf
circuit direct du moût Kreyer SR
KREYOPACK



- 2** Kühlen/Wärmen mittels Wasser im Doppelmantel
Contrôle de température par de l'eau en circuit fermé à l'extérieur des cuves
Chilly
Chilly MAX
MCK



- 3** Kühlen/Wärmen mit Wasser in Wärmetauscherplatten
Contrôle de température par de l'eau en circuit fermé à l'intérieur des cuves
Chilly
Chilly MAX
MCK



Auswahlhilfe für Ihre Kreyer-Anlage:
sélection de votre installation Kreyer:

Einsatz / Application	Bauform / Construction
	mobil / mobile stationär / fixe
nur kühlen / réfrigérer	Kreyopack*
kühlen und wärmen réfrigérer et chauffer	Chilly Max MCK 50 - 110 SR**

* als Durchlaufkühler einsetzbar /
circuit direct du moût possible (pour réfrigérer)
** als Durchlaufkühler/-erwärmer
einsetzbar / *circuit direct du moût possible (pour réfrigérer et chauffer)*

Kühlwasser-Rückkühler

CHILLY MAX

Réfrigérant de retour d'eau froide

Der kompakte, anschlussbereite, mobile Kühlwasser-Rückkühler. Inkl. Wassertank, Kreislumppe. Luftgekühlt. Chilly Max mit Heizstab zur Erwärmung. Option: Ueberlaufschutz.

Réfrigérant mobile de retour compact prêt à l'emploi. Avec réservoir d'eau, pompe centrifuge. Refroidi par air. Chilly Max avec résistance électrique pour le chauffage. Option: contrôle niveau.

CHILLY MAX

	Chilly Max 50 25.337.05	Chilly Max 90 25.337.09	Chilly Max 110 25.337.11
Leistung/production kW (air 32/eau 15 °C)	6.4	10.7	12.7
Heizstab für Erwärmung / chauffage	x	x	x
Kühlwassertemperatur / température d'eau	>-10 °C	>-10 °C	>-10 °C
Tankinhalt l / capacité réservoir L	26	26	26
Stromanschluss / alimentation électrique	400 V 3P+N+E	400 V 3P+N+E	400 V 3P+N+E
Preis CHF / prix CHF	a.A.	a.A.	a.A.



Kühlwasser-Rückkühler

CHILLY

Réfrigérant de retour d'eau froide



Der kompakte, anschlussbereite, mobile Kühlwasser-Rückkühler. Inkl. Wassertank, Kreislumppe. Luftgekühlt. Chilly LT = tiefste Temperatur >-10 °C. Option: Ueberlaufschutz

Réfrigérant mobile de retour compact prêt à l'emploi. Avec réservoir d'eau, pompe centrifuge. Refroidi par air. Chilly LT = température >-10 °C. Option: contrôle niveau

CHILLY M-STD

	Chilly 25 25.335.25	Chilly 35 25.335.35	Chilly 45 25.335.45
Leistung/production kW (air 32/eau 15 °C)	2.45	3.56	4.52
Kühlwassertemperatur / température d'eau	> 10 °C	> 10 °C	> 10 °C
Tankinhalt l / capacité réservoir L	18	30	30
Stromanschluss / alimentation électrique	230 V 1P+N+E	230 V 1P+N+E	230 V 1P+N+E
Informationen zum Stecker beachten / Faire attention à la prise!			
Preis CHF / prix CHF	3.825.00	4.385.00	4.805.00

CHILLY M-LT

	Chilly 25 LT 25.335.26	Chilly 35 LT 25.335.36	Chilly 45 LT 25.335.46
Leistung/production kW (air 32/eau 15 °C)	2.45	3.56	4.52
Kühlwassertemperatur / température d'eau	>-10 °C	>-10 °C	>-10 °C
Tankinhalt l / capacité réservoir L	18	30	30
Stromanschluss / alimentation électrique	230 V 1P+N+E	230 V 1P+N+E	230 V 1P+N+E
Informationen zum Stecker beachten / Faire attention à la prise!			
Preis CHF / prix CHF	4.335.00	4.960.00	5.375.00

Elektrischer Anschluss des Chilly: (Chilly M-STD & Chilly M-LT)

Mittels eines Steckers T23 230 V, 16 A (rechteckige Stiften). Dieser passt in Dosen bzw. Kupplungen des Typs T23 und T25. Lassen Sie diese Installation durch den Fachmann ausführen!



Alimentation électrique du Chilly: (Chilly M-STD & Chilly M-LT)

Par fiche T23 230 V, 16 A (contacts rectangulaires). Correspond aux prises fixes ou mobiles du type T23 et T25. Faites faire le branchement par un électricien!



Optionen zu CHILLY & CHILLY MAX

Options pour CHILLY & CHILLY MAX

Options	Artikel/article	für/pour	Preis CHF/1
25.335.51	Ueberlaufschutz/contrôle niveau	Chilly/Chilly LT	186.00
25.337.51	Ueberlaufschutz/contrôle niveau	Chilly Max	184.00
25.335.52	Schlauchset 2 x 5 m (allseits GEKA-Kupplungen)	alle	179.00
45.386.12	Uebergangstück Ms GEKA x 3/8 "G IG (2 Stück)	alle	8.40
45.386.25	Uebergangstück Ms GEKA x 1 "G IG (4 Stück je Tank)	alle	6.30



25.335.52

45.386.12

45.386.25

Kühlen und Erwärmen**KREYER SR****Refroidissement et réchauffement**

Art. No.: 25.312

Kompakte Anlagen zur

- Kontrolle der Gärtemperatur
- Stabilisierung zur Weinsteinausfällung
- Anwärmen des Traubenmostes
- Klimatisierung von Kellerräumen

Die Anlagen aus Edelstahl Rostfrei sind betriebsbereit, fahrbar und mit einer automatischen Temperaturregulierung versehen.

Appareils compacts pour

- contrôle de la température de fermentation
- stabilisation de la grappe
- réchauffement du moût
- climatisation de caves

Les appareils sont en ordre de marche, entièrement en inox, mobiles et équipés d'un réglage de température automatique

Kreyer Modell / mod.	Leistung kW*	Leistung max. W	Stromaufnahme kW	A	Durch- fluss Ø	NW	L cm	B cm	H cm	Gew. kg
SR-4	12.8	15.300	4.5	8.5	40/60	40	110	90	130	200
SR-6	23.0	25.200	7	14.5	60/80	40	110	90	170	320
SR-9	29.0	32.900	9.5	18	70/90	40	110	90	170	340
Zwischenmodelle auf Anfrage – gamme complète sur demande										
SR-32	85.0	105.000	35	56	150/200	70	2800	145	209	900

Kühlen**KREYOPACK****Refroidissement**

Art. No.: 25.311

Kompakte Anlagen zur

- Kontrolle der Gärtemperatur
- Mostkühlung und Vorklärung
- Stabilisierung zur Weinsteinausfällung
- Kellertemperierung

Die Anlagen aus Edelstahl Rostfrei sind betriebsbereit, fahrbar und mit einer automatischen Temperaturregulierung versehen.

Appareils compacts pour

- contrôle de la température de fermentation
- refroidissement du moût
- stabilisation de la grappe
- climatisation de caves

Les appareils sont opérationnels, entièrement en inox, mobiles et équipés d'un réglage de température automatique.

Kreyer Modell / mod.	Leistung 30>25°C	Leistung 15>0°C	Stromaufnahme kW	A	Durch- fluss Ø	NW	L cm	B cm	H cm	Gew. kg
KREYOPACK-10	9.0	4.5	3	6.5	40	40	110	90	130	200
KREYOPACK-30	34.0	17.0	11.5	19	40	40	110	90	170	360
KREYOPACK-50	49.5	24.7	16.5	32	50	50	110	90	170	420
KREYOPACK-100	91.2	45.6	32.0	64	65	65	110	90	170	520

**Kühlwasser-Rückkühler****MCK****Refroidisseur par retour d'eau**

Kühlaggregat im oberen Teil sowie eine Pumpe und einen isolierten Wassertank aus Edelstahl im unteren Teil. Die Aggregate bestehen aus einem Grundrahmen mit allseitig abnehmbaren Seitenwänden aus Edelstahl. Integrierte Heizung. Kühlwassertemperatur zwischen -10 °C / +40 °C. Option: Ueberlaufschutz

Circuit d'eau froide indépendant pour influencer adéquatement la qualité et la pureté de l'eau réfrigérante. Machine munie d'une pompe et d'un réservoir isolé. Protections facilement amovibles. Les appareils sont munis d'une résistance électrique pour le chauffage. Température de l'eau refroidie : -10 °C / + 40 °C. Option: sonde de sécurité

Kreyer Modell / modèle	Leistung kW*	Stromaufnahme kW	A	L cm	B cm	H cm	Gew. kg	Preis/ prix CHF
MCK-50**	6.2	4.3	8.2	72	72	138	180	a.A.
MCK-90**	11.5	5.9	10.9	72	72	138	190	a.A.
Zwischenmodelle auf Anfrage – gamme complète sur demande								
MCK-641	71.3	35.1	60.9	200	100	206	810	a. A.

* Die Werte beziehen sich auf die Kühlleistung für Wasser bei 0 °C und einer Umgebungstemperatur von max. 32 °C. 1 Watt = 0.86 kcal

** fahrbar / mobile sur roulettes

Temperaturregler
FERMfix
Régulateur de température

Der Gärtemperaturregler FERMfix wird am Tank mittels einer Tauchschafthülse montiert. Er dient zur Kontrolle des Gärprozesses. Er lässt sich direkt am Tank bedienen.

Se monte directement sur la cuve au moyen d'une douille à souder. Il sert à contrôler le processus de fermentation. Le changement des paramètres se fait sur place

Art. No. / no. d'art	Artikel / article	Preis CHF / prix CHF
25.811.10	Temperaturregler mit Kabel und Stecker, ohne Hülse	224.00
25.811.11	Anschlussdose für Stecker, inkl. 2 Relais für Pumpensteuerung, Heizen, Kühlen und Sicherungselement	113.00
25.811.51	Hülse L = 175 mm für Loch-Ø 17 mm	47.50



25.811.10

25.811.51

25.811.11

Temperaturregler
FERMflex
Régulateur de température

Der Gärtemperaturregler FERMflex wird am Tank bzw. in Tanknähe aufgehängt. Er dient zur Kontrolle des Gärprozesses. Er lässt sich direkt am Tank bedienen.

Le régulateur de température FERMflex. Se fixe directement sur la cuve ou à proximité de celle-ci. Le changement des paramètres se fait sur place.

Art. No. / no. d'art	Artikel / article	Preis CHF / prix CHF
25.812.10	Temperaturregler FERMflex mobil (komplett mit Temperaturfühler, 8 m Kabel, Magnetventil mit Stecker, Schmutzfänger, Trafo für Netzanschluss 230 V). Gewinde 2 x 1/2 " IG.	402.50
25.812.54	Hülse dazu L = 2.000 mm (Maische)	81.50
25.811.51	Hülse L = 175 mm für Loch-Ø 17 mm (Wein)	47.50



25.812.10

25.812.54

25.811.51

Zubehör & Ersatzteile
Pièces de rechange & Accessoires

Zubehör für die Zu- und Wegleitung des Wärmeträger-Mediums; Thermometer.

Accessoires pour l'entrée et la sortie d'eau de refroidissement ou de réchauffement.

Art. No. / no. d'art	Artikel / article	Preis CHF / prix CHF
25.811.51	Hülse L = 175 mm für Loch-Ø 17 mm (Wein)	47.50
25.811.52	Elektromagnetventil 1/2 " IG, 24 V	138.00
25.811.55	Schmutzfänger 1/2 " IG/AG	21.60
25.811.53	Kabel 3 m/Stecker zu Elektromagnetv.	24.60
25.811.54	Sicherheitstransformator 230/24 V/5 Reg.	87.60



25.812.51

25.812.52

25.811.54

25.811.53



25.811.51



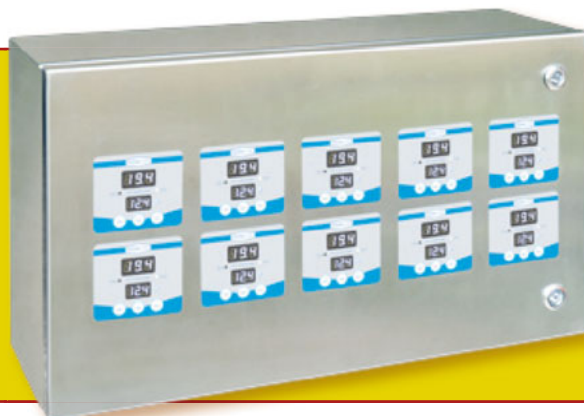
25.811.52



25.811.55

Schon gewusst? Wir automatisieren Ihre Kühlung!
Tel. 044 806 80 80

Le saviez-vous?
Nous automatisons votre gestion de température!
Tél.: 079 590 26 71



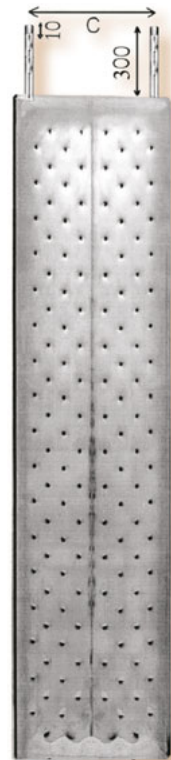
Wärmetauscherplatten

Wärmetauscherplatte Edelstahl Rostfrei 1.4301 zum Einhängen in bestehende Behälter. Polierte Oberfläche. 2 Gewinde-Anschlüsse ½ "G AG. Flächenberechnung s. unten.

Drapeaux

Drapeau en acier inox 304 pour le refroidissement ou le chauffage de votre production. Surface polie. 2 raccords ½ "G mâle. Calcul de la surface v. tableau suivant.

Art. No no. d'art	Modell / exécution	Abmessung / dimension	Abmessung C / dimension C mm	Oberfläche / surface m2	Preis / prix CHF
25.333.06	E-270	270 x 600	210	0.32	256.00
25.333.08		270 x 800	210	0.43	295.00
25.333.10		270 x 1.000	210	0.54	299.00
25.333.12		270 x 1.200	210	0.65	342.00
25.333.14		270 x 1.400	210	0.76	367.00
25.333.16		270 x 1.600	210	0.86	381.00
25.333.18		270 x 1.800	210	0.97	405.00
25.333.20		270 x 2.000	210	1.08	428.00
25.333.25		270 x 2.500	210	1.35	499.00
25.334.06	D-370	370 x 600	290	0.44	288.00
25.334.08		370 x 800	290	0.59	322.00
25.334.10		370 x 1.000	290	0.74	391.00
25.334.12		370 x 1.200	290	0.89	335.00
25.334.14		370 x 1.400	290	1.04	438.00
25.334.16		370 x 1.600	290	1.18	432.00
25.334.18		370 x 1.800	290	1.33	468.00
25.334.20		370 x 2.000	290	1.48	502.00
25.334.25		370 x 2.500	290	1.85	545.00
25.334.30		370 x 3.000	290	2.22	624.00
25.333.51	Montageflansch Platte auf Metalltank /	passe-paroi drapeau cuve métal			103.00
25.812.54	Tauchschafthülse für Sonde L = 2 m /	support sonde cuve métal			79.00



25.812.54



25.333.51

$$M2 = \frac{K \times Q}{\Delta T \times T} \quad \text{Oberfläche} = \frac{33 \times 3000}{1000 \times 240} = 0.41 \text{ m}^2$$

Beispiel: Behälter 3.000 l Inhalt (Kühlwasser 5 - 8 °C, 800 - 1.200 l/h)
exemple: cuve de 3.000 litres (eau froide 5 à 8 °C, 800 à 1.200 l/h)

K = 33 kcal/l

T = 240 h (ca. 10 Tage Gärdauer / 10 jours env. de fermentation)

ΔT = Temperaturunterschied Wein/Wasser logarithmisch; ≈ 1000 für Behälter < 15.000 l, 1.200 für Behälter ≥ 15.000 l
Différence de température vin/eau (log.); ≈ 1000 pour cuves < 15.000 l, 1.200 pour cuves ≥ 15.000 l

Q = Tankinhalt / capacité de la cuve l

M2 = Gesamtoberfläche m2 der Wärmetauscherplatte / surface totale m2 du drapeau

**Schon gewusst? Wir bauen auch
Kühlleitungen! Tel. 044 806 80 80**

**Le saviez-vous? Nous installons la conduite d'eau
froide dans votre cave! Tél.: 079 590 26 71**

Wärmetauscher

Tuyau échangeur

Wärmetauscherschlauch Edelstahl Rostfrei zum Einlegen in Behälter. Polierte Oberfläche. 2 Gewinde-Anschlüsse 1/2" G IG/AG. Max. 6 bar.

Tuyau en acier inox 316 L pour le refroidissement ou le chauffage de votre production. Surface polie. 2 raccords ½ "G mâle/femelle. 6 bar max.

Art. No no. d'art	Modell / exécution	Ø mm	Länge / Longueur m	Oberfläche / surface m2	Gebindegrösse l / cuve volume l	Preis / prix CHF
25.336.11	B06	35	0.6	0.11	≤ 500 l	145.00
25.336.12	B15	35	1.5	0.25	≤ 1.000 l	164.00
25.336.13	B25	35	2.5	0.40	≤ 1.500 l	202.00
25.336.14	B35	35	3.5	0.55	≤ 2.000 l	230.00
25.336.15	B50	35	5	0.75	≤ 3.000 l	265.00
25.336.18	B80	35	8	1.2	≤ 4.500 l	377.00



Zubehör

Accessoires

Zubehör zu Wärmetauscher 25.336

Accessoires pour tuyau, échangeur 25.336

Art. No. / no. d'art	Artikel / article	Preis CHF / prix CHF
45.755.90	Tank-Aufsatz DIN 50 zu Kühlschlauch (ohne Silikonstopfen) - so kann gleichzeitig mit dem Kühlschlauch auch ein Getränkefilter verwendet werden.	113.00
45.817.60	Silikonstopfen für den Kühlschlauch Masse: 60/40 mm, Loch 30 mm	34.20
45.817.39	Silikonstopfen für Gärspund 38/31 mm, Loch 9 mm	5.40

Coude de passage DIN 50 pour tuyau de échangeur, sans bonde silicone - permet l'utilisation simultanée d'une bonde aseptique et d'un tuyau échangeur.

Bonde silicone pour faire passer le tuyau échangeur (60/40 mm, trou 30 mm)

Bonde silicone pour bonde aseptique 38/31 mm, trou 9 mm

45.755.90
& 45.817.60
& 45.817.39
& 25.336.11





Gamme complète pour la prise en charge de fruits, de la pasteurisation au remplissage. Unique en Suisse grâce à un partenaire compétent.

komplettes Programm von der Früchteannahme über die Pasteurisierung bis zur Abfüllung. Einmalig in der Schweiz dank kompetenter Partner.

Art. No.: 26.343.03



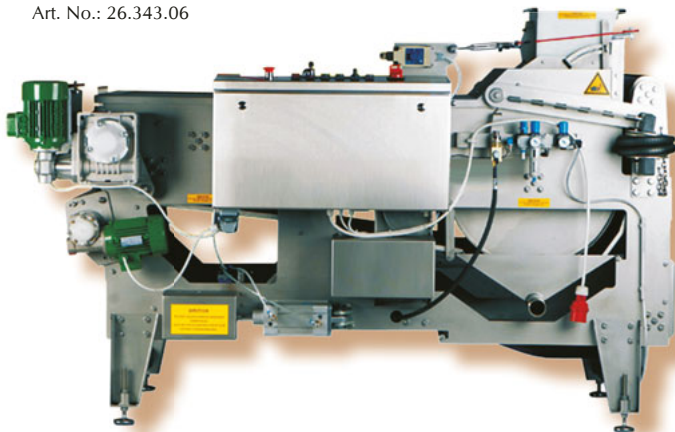
Art. No.: 26.343.05

Einbandpresse

Automatische kontinuierliche Presse zum Entsaften von Obst und Gemüse zur Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften.

- steckerfertige Komplettanlage aus Edelstahl / Kunststoff
- gross dimensionierte Edelstahl-Lagereinheiten
- Industrieausführung der Pneumatik- und Elektrikteile
- Option: Frequenzumformer
- einfache Einstellung von Pressdruck und Bandgeschwindigkeit
- Nach Arbeitsende: einfache Reinigung nach Demontage durch wenige Handgriffe
- Während des Betriebes reguliert sich die Maschine selbständig
- Durch die Vorseihzone wird die Maische bereits vor dem Einzug in die Maschine teilentsaftet, dadurch sind auch schwierige Produkte besser zu pressen

Art. No.: 26.343.06

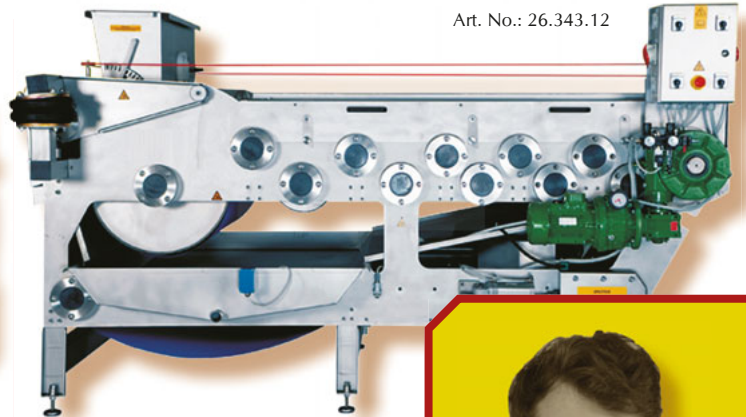


Pressoir à bande unique

Pressoir continu automatique pour le pressurage de fruits et de légumes pour la fabrication de jus de fruits et de légumes.

- machine en acier inox et matière plastique
- roulements surdimensionnés en acier inox
- exécution industrielle des composants électriques/pneumatiques
- option: variateur de fréquence
- livré prêt à l'emploi (nécessite courant et air comprimé)
- réglage aisé de la pression et de la vitesse de la bande
- facile à nettoyer après le travail: dé- et remontage simple par une seule personne
- auto-régule pendant le pressurage
- tamis à l'entrée: évacuation immédiate du jus libre: meilleur pressurage de fruits difficiles

Art. No.: 26.343.12



Modell / modèle	350 26.343.03	500 26.343.05	650 26.343.06	1200 26.343.12
max. Nennleistung Frischobst / production nominale de fruits frais max. *	300 kg	700 kg	1.500 kg	3.000 kg
max. Ausbeute / rendement max. *	70 %	75 %	75 %	75 %
Stromanschluss / alimentation électrique	0.37 kW 400 V 3P+N+E	0.75 kW 400 V 3P+N+E	0.75 kW 400 V 3P+N+E	2.60 kW 400 V 3P+N+E
Luftanschluss / alimentation pneumatique	**	**	***	***
Wasserverbrauch / consommation d'eau	2 l/min.	3 l/min.	3 l/min.	6 l/min.
Arbeitsbreite / largeur de travail	240 mm	300 mm	450 mm	900 mm
Tresterhöhe / hauteur couche du mout	0 - 50 mm	0 - 50 mm	0 - 50 mm	0 - 50 mm
Bandbreite / largeur de bande	350 mm	500 mm	650 mm	1.200 mm
Bandgeschwindigkeit / vitesse de bande	2 m/min	1.2 / 2.4 m/min	0.9 - 1.8 m/min	0.5 - 3.5 m/min
Abmessung / encombrement	1.260 x 660 x H 1.265 mm	1.940 x 980 x H 2.100 mm	2.250 x 1.450 x H 1.460 mm	3.035 x 2.100 x H 1.690 mm
Gewicht / poids	350 kg	520 kg	985 kg	2.500 kg

* abhängig vom Verarbeitungsgut / dépend des fruits à pressurer

** kleiner Kompressor erforderlich / demande petit compresseur

*** inkl. Kompressor und Hochdruckreiniger / muni de compresseur et de Karcher



Msc. Masch. Ing. ETH

Dieter Baldinger hilft Ihnen gerne bei der Planung.

Tel. 0448068080

Dieter Baldinger vous assiste volontiers pour l'engineering

Zum Waschen und Mahlen von Obst wie Äpfel, Birnen, Quitten, Kiwi sowie auch von Karotten.

Profi-Ausführung

- steckerfertige Komplettanlage ganz aus Edelstahl Rostfrei
- grosser Waschbehälter mit Gefälleboden und Zuführrost
- Kanalanschluss bodenseitig, verhindert störende Kanalrohre an der Seitenwand
- Standrohr zur Wasserstandregulierung und Entleerung
- abnehmbarer Grasfangkorb mit Sicherheitsabschaltung der Maschine
- Dosierschieber zur Regulierung der Obstannahme
- 2 Vollstrahlkegeldüsen zur Frischwasserabspülung
- Aufzugschnecke mit verspannungsfreier Motorlagerung
- Rätzmühlengehäuse mit zentralem Deckel zur schnellen und leichten Reinigung
- grosse Siebfläche; Sieb austauschbar ohne Werkzeug
- Reinigungsdüse im Aufzug und in der Mühle
- Membranschalter oder Niveausonde für den Dosierbehälter einer Bandpresse

modularer Aufbau

- alle Modelle: mit und ohne Mühle lieferbar
- Modelle WA: für Pack- oder Bandpressen lieferbar

Pour laver et fouler des fruits tels que les pommes, poires, coings, kiwis ainsi que les carottes.

Exécution professionnelle

- machine prête à brancher
- bacs de lavage à fond incliné et grille d'amenage
- le raccordement au sol permet d'éviter des canaux gênants sur le côté
- tube pour la régulation du niveau de l'eau et la vidange
- panier de récupération de graminées démontable avec arrêt de sécurité de la machine
- vanne de dosage pour réguler la réception des fruits
- 2 grosses buses pour le rinçage à l'eau fraîche
- colimaçon vertical à roulements pendulaires
- bâti du fouloir avec couvercle central pour un nettoyage rapide et aisé
- grande surface de tamis; tamis échangeable sans outil
- buse de nettoyage dans le colimaçon et le fouloir
- interrupteur à membrane ou sonde de niveau pour le bac à dosage d'une presse à bande

Construction modulaire

- tous les modèles: disponibles sans ou avec fouloir
- modèles WA: pour pressoir à band et pressoir vertical

Modell / modèle	SA-10 26.157.10	SA-10M 26.157.20	WA-10 26.158.10	WA-20M 26.158.20
max. Nennleistung Frischobst / production nominale de fruits frais max. *	1.000 kg	1.000 kg	2.000 kg	2.000 kg
Stromanschluss / alimentation électrique	400 V 3P+N+E	400 V 3P+N+E	400 V 3P+N+E	400 V 3P+N+E
Anschlusswert / consommation				
Waschanlage / laveuse	0.37 kW	0.37 kW	1.50 kW	1.50 kW
Mühle / fouloir	-	2.20 kW	-	3.00 kW
Befüllhöhe / hauteur du bac	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Ausgabehöhe / hauteur écoulement				
ohne Mühle / sans fouloir	1.750 mm	-	1.545 mm	
mit Mühle / avec fouloir	-	1.260 mm		1.260 mm
Abmessung / encombrement				
	2.620 x 700 x H 2.100 mm	2.620 x 700 x H 2.100 mm	1.600 x 700 x H 2.350 mm	1.800 x 700 x H 2.350 mm
Gewicht / poids	150 kg	185 kg	200 kg	250 kg

Art. No.: 26.157.10



Art. No.: 26.157.20



Art. No.: 26.158.10



Art. No.: 26.158.20

Von uns realisierte Projekte: / Installations réalisées:



Zum schnellen, vollständigen Entsteinen von Steinobst wie Kirschen, Pflaumen, Pfirsich, Aprikosen.

Profi-Ausführung

- steckerfertige Komplettanlage
- Ausführung Edelstahl / Kunststoff
- verschiedene Siebtypen mit Schnellwechselsystem

Einfache Bedienung

- steckerfertig (benötigt Stromanschluss)
- mobil auf Rädern
- Nach Arbeitsende: einfache Zerlegung zur Reinigung

grosser Anwendungsbereich

- einsetzbar als Passiermaschine durch leichte Auswechslung von Sieb und Rotorflügel



Pour le dénoyautage rapide et complet de fruits à noyaux tels que les cerises, prunes, pêches, abricots.

Exécution professionnelle

- machine prête à brancher
- exécution en inox / plastique
- différents types de tamis avec système à changement rapide.

Manipulation simple

- prête à brancher (nécessite un raccordement électrique)
- mobile sur roues
- facile à nettoyer après le travail
- utilisable comme machine à réduire en purée par le changement aisé de tamis et de rotor

Modell / modèle	EP 500	EP 1000
	26.503.05	26.503.10
max. Nennleistung Frischobst / production nominale de fruits frais max. *	500 kg	1.000 kg
Siebgrösse eingebaut / tambour perforé monté	5 mm**	5 mm**
Stromanschluss / alimentation électrique	3.00 kW 400 V 3P+N+E	5.50 kW 400 V 3P+N+E
Abmessung / encombrement	1.190 x 640 x H 1.250 mm	1.700 x 820 x H 1.700 mm
Gewicht / poids	110 kg	190 kg
* abhängig vom Verarbeitungsgut / dépend des fruits à pressurer		
** Siebe lieferbar / tambours perforés disponibles: 1 - 2 - 3 - 5 - 8 mm		

Grosskistenkipper

GKE

Basculeur de grosses caisses

Zum einfachen und schnellen Manipulieren von Grosskisten durch eine Person.

Profi-Ausführung

- steckerfertige Komplettanlage
- Ausführung Edelstahl / Kunststoff
- für Grosskisten 100/120 oder 120/120 cm
- Option: Anlaufschieber

Einfache Bedienung

- steckerfertig (benötigt Stromanschluss)
- mobil auf Rädern
- Nach Arbeitsende: einfache Reinigung



Art. No.: 26.155

Pour la manipulation simple et aisée de grosses caisses par une seule personne.

Exécution professionnelle

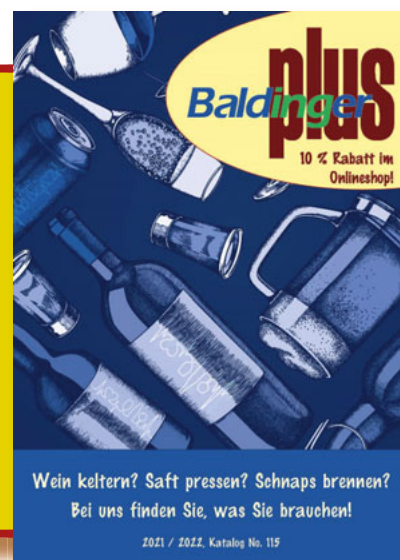
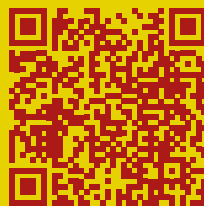
- machine prête à brancher
- exécution en inox / plastique
- pour grosses caisses 100/120 ou 120/120 cm
- option: clapet d'écoulement

Manipulation simple

- prêt à brancher (nécessite un raccordement électrique)
- mobile sur roues
- facile à nettoyer après le travail

Ein komplettes Programm an Kleingeräten für die Trauben- und Obstverarbeitung finden Sie im Katalog BALDINGER PLUS und auf unserer Homepage www.baldinger.biz.

Vous trouverez une gamme complète de petites machines pour la valorisation de vos fruits dans notre catalogue BALDINGER PLUS ainsi que sur www.baldinger.biz.



Die universell einsetzbare Pasteurisieranlage.

Einzigartige Merkmale

- ganz aus Edelstahl Rostfrei
- hocheffiziente Flachrohr-Wärmetauscher
- modularer Aufbau
- einsetzbar für nahezu alle Getränke und Lebensmittel mit und ohne Einschlüsse
- unempfindlich gegen Betriebsunterbrüche: Produkttemperatur kann nicht in den schädigenden Bereich ansteigen

Einsatzmöglichkeiten

- mit externer Wärmequelle oder mit eingebauter Heizung gemäss Tabelle:

Foto: Module-1/800 (Dampf/vapeur)



PASTO
ACETO
GILSON PG
HAUTE-SAVOIE FRANCE

L'installation de pasteurisation pour de multiples utilisations.

Qualités uniques

- matériel en contact avec le produit entièrement en acier inoxydable
- échangeur de haut rendement se composant de tubes plats
- construction modulaire
- adapté pour presque tous les jus de fruits et denrées alimentaires avec ou sans particules
- la température du produit ne monte pas au-dessus de la température de consigne une fois réglée

Modèles à disposition

- munis d'un chauffage à bord ou alimentés par eau chaude ou vapeur selon le tableau suivant:

Für Fruchtsaft, Milch,
Konfitüre, Sirup, Gemüse-
saft, Nektar usw.

pour jus de fruits, lait,
confiture, sirop, jus de lé-
gumes, purée de fruits etc.

Einsatzbeispiele

1 Einstufige Anlage:

Pasteurisieren von Fruchtsaft von 20 auf 80 °C vor der Heissabfüllung.

2 Zweistufige Anlage:

Flash-Pasteurisation von Fruchtsaft nach dem Pressen; 20 auf 80 °C und anschliessende Rückkühlung auf 55 °C zum Absetzen. Sodann zweite Pasteurisation des Safts für die Heissabfüllung.

3 Dreistufige Anlage:

Beispiel 1: Flash-Pasteurisation von Traubensaft von 10 auf 92 °C und anschliessende Rückkühlung auf 5 °C zur Weinsteinausfällung. Sodann zweite Pasteurisierung für die Heissabfüllung.

Beispiel 2: Flash-Pasteurisation von Milch von 4 auf 80 °C und anschliessende Rückkühlung auf 4 °C.

Exemples d'utilisation

1 mono-étagé:

pasteurisation de jus de fruits en sortie d'extraction de 20 à 80 °C pour mise en bouteilles à chaud.

2 bi-étagé:

Flash pasteurisation de jus de fruits après pressurage de 20 à 80 °C et refroidissement à 55 °C pour la décantation. Reprise du jus pour une seconde pasteurisation pour mise en bouteilles à chaud.

3 tri-étagé:

exemple 1: pour le jus de raisin, flash pasteurisation de 10 à 92°C puis refroidissement à 5°C pour précipitation de l'acide tartrique. Reprise du jus pour une seconde pasteurisation pour mise en bouteille à chaud.

exemple 2: pour le lait, flash pasteurisation de 4 °C à 80 °C puis refroidir pour conditionnement à 4 °C.

Bei der gewerblichen Safterstellung führt das Verfahren der doppelten Pasteurisierung zu Produkten höchster Qualität und einwandfreier Lagerfähigkeit.

Die Hauptvorteile der doppelten Pasteurisierung sind:

- konsequente Unterbindung der Oxidierung und damit Erhaltung der Qualität.
- Ausschaltung des überwiegenden Anteils von Enzymen zur Stabilisierung des Produktes
- schnelle Unterdrückung von Krankheiten
- Bessere Beherrschung der komplexen Vorgänge, die in den ersten Stunden nach dem Abpressen zu qualitätsmindernden Veränderungen im Saft führen.

Namentlich bei Verfügbarkeit von Mostobst und Tafelfrüchten (erst Frischobst, dann aus dem Kühlraum, sodann unter Inertgas), erlaubt diese Methode die Erzeugung von Säften gleichbleibender, hoher Qualität.

Verarbeitungsschema: doppelte Pasteurisierung

Vereinfachtes Herstellungsschema von **klarem Apfelsaft**:

sortieren > waschen > mahlen > pressen > Pektinase-Enzymierung (ab Press-Start) > Pasteurisierung 82 °C > Warmhaltung > Rückkühlung 50° C > Warmschönung > Grob- und Feinfiltration im Schichtenfilter > Pasteurisierung 78 °C > Abfüllung

Vereinfachtes Herstellungsschema von **Bio-Apfelsaft**:

sortieren > waschen > mahlen > pressen > Pasteurisierung 82 °C > Warmhaltung > Rückkühlung 65° C > Absetzen > Pasteurisierung 78 °C > Abfüllung

En jus artisanal, la double pasteurisation permet de conserver au maximum les propriétés du jus, et de sécuriser sa conservation dans le temps.

Les avantages majeurs de la double pasteurisation sont:

- de bloquer très rapidement les phénomènes d'oxydation, qui dégradent fortement la qualité du jus.
- d'inhiber rapidement la plupart des enzymes responsables d'évolutions ultérieures
- de stopper le développement de maladies dans le jus le plus tôt possible
- de mieux maîtriser les phénomènes complexes qui modifient le jus de fruit dans les premières heures suivant le pressage.

Cette méthode est d'autant plus à conseiller que vous disposez d'un approvisionnement diversifié en pommes (fruits à jus, fruits à couteaux), sur une longue durée dans l'année (fruits frais au départ, de frigos ensuite, et atmosphère contrôlée enfin).

Diagramme de fabrication: double pasteurisation

Voici en exemple simplifié de processus de fabrication pour un **jus de pomme clair**:

Triage > Lavage > Broyage > Pressage > Enzymation pectinases (dès le début du pressage) > Pasteurisation 82 °C > Chambrage > Refroidissement 50° C > Collage à chaud > Filtration sur filtre à plaques + brillantage > Pasteurisation 78 °C > Mise en bouteilles

Voici en exemple simplifié pour **jus pomme bio** :

Triage > Lavage > Broyage > Pressage > Pasteurisation 82 °C > Chambrage - Refroidissement 65°C > Mise en cuve pour décantation > Pasteurisation 78 °C > Mise en bouteilles

Pasteurisanlage mit eingebauter Heizung

Lieferumfang:

- 1 Wärmetauscher
- 1 Durchflussmesser
- 1 Temperaturanzeige
- 1 Schaltschrank
- 1 Elektro- oder Gasheizung

Option:

- 1 Automatikventil
- 1 Temperaturaufzeichnung
- 1 Zwischengefäß
- 1 Flaschenfüller 2- bis 6-stellig

Foto: Thermo-Past-2/1200/Heisshaltezone



photo:
Thermo-Past-2/1200
avec chambrage

Pasteurisateur avec chaudière

Installation munie de :

- 1 échangeur de pasteurisation
- 1 débitmètre
- 1 afficheur de température
- 1 armoire électrique
- 1 chaudière électrique ou à gaz

Options :

- 1 vanne de dispersion
- 1 enregistreur électronique
- 1 bac tampon
- 1 tireuse bouteilles 2 à 6 becs

Thermo-Past-1

einstufig/mono-étagé

Leistung l/h / débit litres/h

Leistungsbedarf bei Volllast /
besoin d'énergie (rendement max.)

Thermo-Past-1
Elektro-100
28.403.10

Thermo-Past-1
Elektro-200
28.403.20

Thermo-Past-1
200
28.404.20

Thermo-Past-1
400
28.404.40

Thermo-Past-1
800
28.404.80

Thermo-Past-1
1200
28.404.90

Thermo-Past-2

zweistufig/bi-étagé

Leistung l/h / débit litres/h

Leistungsbedarf bei Volllast /
besoin d'énergie (rendement max.)

Thermo-Past-2
200
28.404.21

Thermo-Past-2
400
28.404.41

Thermo-Past-2
800
28.404.81

Thermo-Past-2
1200
28.404.91

Thermo-Past-3

dreistufig/tri-étagé

Leistung l/h / débit litres/h

Leistungsbedarf bei Volllast /
besoin d'énergie (rendement max.)

Thermo-Past-3
200
28.404.22

Thermo-Past-3
400
28.404.42

Thermo-Past-3
800
28.404.82

Thermo-Past Module

Pasteurisanlage mit separater Heizung

Lieferumfang:

- 1 Wärmetauscher
- 1 Durchflussmesser
- 1 Temperaturanzeige
- 1 Schaltschrank

Option:

- 1 Automatikventil
- 1 Temperaturaufzeichnung
- 1 Gas- oder Ölheizung separat aufgestellt
- 1 Dampftauscher anstelle der Gasheizung (ohne Dampfkessel)

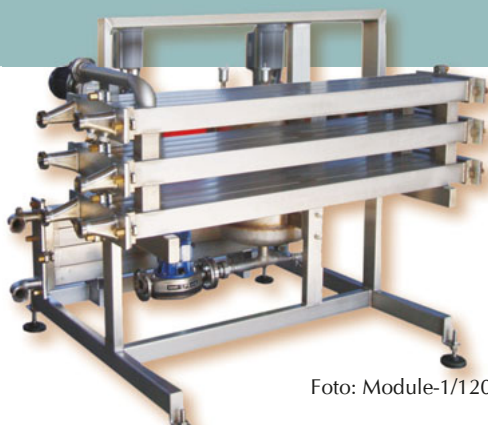


Foto: Module-1/1200

Pasteurisateur avec chaudière à part

Installation munie de :

- 1 échangeur de pasteurisation
- 1 débitmètre
- 1 afficheur de température
- 1 armoire électrique

Options :

- 1 vanne de dispersion
- 1 enregistreur électronique
- 1 chaudière au gaz ou au fuel non intégrée
- 1 échangeur à vapeur (sans production de la vapeur)

Thermo-Past Module-1

einstufig/mono-étagé

Leistung l/h / débit litres/h

Leistungsbedarf bei Volllast /
besoin d'énergie (rendement max.)

Module-1
400
28.405.04

Module-1
800
28.405.08

Module-1
1200
28.405.12

Module-1
1500
28.405.15

Module-1
2000
28.405.20

Module-1
2500
28.405.25

Module-1
3000
28.405.30

Module-1
4000
28.405.40

Thermo-Past Module-2

zweistufig/bi-étagé

Leistung l/h / débit litres/h

Leistungsbedarf bei Volllast /
besoin d'énergie (rendement max.)

Module-2
400
28.405.05

Module-2
800
28.405.09

Module-2
1200
28.405.13

Module-2
1500
28.405.16

Module-2
2000
28.405.21

Module-2
2500
28.405.26

Module-2
3000
28.405.31

Module-2
4000
28.405.41

Thermo-Past Module-3

dreistufig/tri-étagé

Leistung l/h / débit litres/h

Leistungsbedarf bei Volllast /
besoin d'énergie (rendement max.)

Module-3
400
28.405.06

Module-3
800
28.405.10

Steckerfertige Komplettanlage; Edelstahlausführung mit isoliertem Gehäuse. Elektronische Temperatur- und Zeitsteuerung

einfache Bedienung

Die verschlossenen und befüllten Flaschen in ein Palettengitter (kundenseitig) gestellt und mit Zwischenlagen abgedeckt. Eine der Flaschen wird mit dem mitgelieferten Temperaturfühler mit externer Anzeige versehen. Sodann wird die Türe geschlossen und die Starttaste gedrückt. Nach Erreichen der gewünschten Pasteurisierungstemperatur die Anlage noch ca. 20 Minuten laufen lassen (je nach Produkt; die Flaschen herausnehmen und einen neuen Zyklus beginnen).

Installation complète prête à brancher en acier inox avec boîtier isolé. Contrôle électronique de la température et de la durée

Manipulation simple

Les bouteilles fermées et remplies sont placées dans une palette grillagée (du client) et couvertes par des couches intermédiaires. L'une des bouteilles est munie du capteur de température avec écran externe livré avec l'installation. Puis la porte est fermée et on appuie sur la touche de démarrage. Dès que la température de pasteurisation souhaitée est atteinte, laisser l'installation marcher encore 20 minutes (selon le produit, retirez les bouteilles et démarrer un nouveau cycle).



Euro-Past 2
(Foto ohne Türen /
photo sans les portes)



Euro-Past 1
(Foto ohne Türen /
photo sans les portes)



Option:
utilisation pour
la pasteurisation des jus
avant la mise en
bouteille.

Option:
zusätzliche
Verwendung als
Saftpasteur

Modell / modèle	Euro-Past 1	Euro-Past 2
	28.702.10	28.702.20
max. Nennleistung 1.0 l Flaschen / production nominale bouteilles 1.0 L	360	720
Leistungsbedarf bei Volllast / puissance absorbée max.	≥ 36 kW	≥ 70 kW
elektrischer Anschluss / alimentation électrique	1.50 kW 400 V 3P+N+E	2.00 kW 400 V 3P+N+E
Füllinhalt je Kammer 1.0 l Flaschen / capacité par chambre, bouteilles 1.0 L	360	2 x 360
Abmessung / encombrement	1.300 x 2.000 x H 2.100 mm	2.500 x 2.000 x H 2.100 mm
Gewicht / poids	450 kg	650 kg

**PASTO
ACETO**

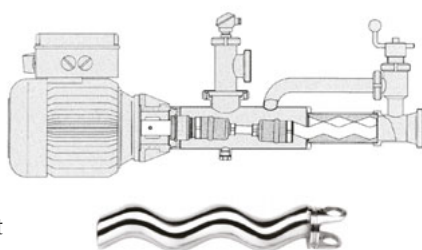
GILSON

HAUTE-SAVOIE  **FRANCE**

Exzenter-Schneckenpumpen

ELVA-Rubis

Ideale Universalpumpen für die Weinkellerei, Fruchtsaftkellerei, Brauerei und Brennerei. Ganze Steinobstfrüchte, abgebeerte und nicht abgebeerte Traubenmaischnen, Hefe, Treber, Wein, Most und Konzentrate werden problemlos und schonend gefördert (ab Rubis 100). Durch die eingebaute Bypass-Regulierung (federbelastet) ist der Förderdruck jederzeit regulierbar. Motor 3 x 400 V.



Motopompes à vis hélicoïdale

Ces pompes de la série M sont des pompes universelles idéales pour la cave, cidrerie, brasserie ou distillerie. Les fruits à noyaux, raisin égrappé ou non, levure, marc, vin, cidre et concentrés sont pompés sans problème (dès Rubis 100). Les fluides sont transportés avec ménagement. Un réglage de la pression (muni d'un ressort) est assuré par un bypass. Moteur 3 x 400 V.

22.334 Rubis 25

Rubis 25

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Leistung l/h / rendement L/h	Motor kW / moteur kW	Preis / prix CHF
22.334	Standard	1.080 / 2.090	0.7 / 1.1	2.250.00
22.334.51	Trockenlaufschutz / protection thermique			747.00
22.334.101	Ersatz-Stator Neopren / stator de rechange en Néoprène			111.00

Für Sonderaufgaben Spezialstatoren erhältlich.
Stators spéciaux disponibles.



Photo: 22.334

Gewinde / pas-de-vis :
2 x DIN NW32 AG/mâle

22.335 Rubis 50

Rubis 50

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Leistung l/h / rendement L/h	Motor kW / moteur kW	Preis / prix CHF
22.335	Standard	2.200 / 4.200	0.7 / 1.1	2.490.00
22.335.50	mit Frequenzumwandler avec variateur de fréquence	550 – 4.200	1.1	3.900.00
22.335.51	Trockenlaufschutz / protection thermique			748.00
22.335.101	Ersatz-Stator Neopren / stator de rechange en Néoprène			148.00



Photo: 22.335.50

Gewinde / pas-de-vis :
2 x DIN NW32 AG/mâle

22.336 Rubis 100

Rubis 100

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Leistung l/h / rendement L/h	Motor kW / moteur kW	Preis / prix CHF
22.336	Standard	4.020 / 8.160	1.0 / 1.9	3.730.00
22.336.50	mit Frequenzumwandler avec variateur de fréquence	840 – 8.100	2.2	4.740.00
22.336.51	Trockenlaufschutz / protection thermique			750.00
22.336.101	Ersatz-Stator Neopren / stator de rechange en Néoprène			146.00

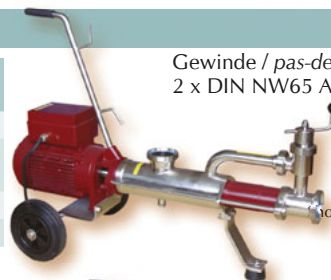


Photo: 22.336

Gewinde / pas-de-vis :
2 x DIN NW65 AG/mâle

22.337 Rubis 200

Rubis 200

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Leistung l/h / rendement L/h	Motor kW / moteur kW	Preis / prix CHF
22.337	Standard	9.960 / 19.380	2.4 / 3.5	a.A
22.337.50	mit Frequenzumwandler avec variateur de fréquence	2.040 – 16.080	3.0	a.A
22.337.51	Trockenlaufschutz / protection thermique			a.A
22.337.101	Ersatz-Stator Neopren / stator de rechange en Néoprène			254.00



Photo: 22.337

Gewinde / pas-de-vis :
2 x DIN NW65 AG/mâle

22.338 Rubis 300

Rubis 300

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Leistung l/h / rendement L/h	Motor kW / moteur kW	Preis / prix CHF
22.338	Standard	12.780 / 25.440	3.7 / 4.4	a.A
22.338.50	mit Frequenzumwandler avec variateur de fréquence	2.700 – 20.700	4.0	a.A
22.338.51	Trockenlaufschutz / protection thermique			a.A
22.338.101	Ersatz-Stator Neopren / stator de rechange en Néoprène			a.A



Photo: 22.338

Gewinde / pas-de-vis :
2 x DIN NW65 AG/mâle



Direktlink zum Detailbeschrieb der Pumpen.
Einfach scannen und im Browser anschauen

Lien direct vers la description de ces pompes.
Scannez simplement et consultez la description technique.

Exzenter-Schneckenpumpen für Traubenmaische

ELVA-Rubis FTF

Motopompes à vis hélicoïdale pour vendanges

Rubis-Maischepumpen Baureihe FTF Flachausführung wurden konstruiert, um Pumpen mit niedrigster Bauhöhe unter Abbeermaschinen oder Mühlen einsetzen zu können.

Modèle très bas, construit spécialement pour l'utilisation de pompes sous les égrappeuses, laminoirs ou cribleurs.

22.300 Rubis FTF

Rubis FTF

Foto: Rubis FTF 250

Photo : Rubis FTF 250

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Leistung l/h / rendement L/h	Gewinde DIN/ pas-de-vis DIN	Motor kW / moteur kW	Preis / prix CHF
22.331	Rubis FTF 250	25 m3	Kunde/client	5.5	a.A.
22.332	Rubis FTF 500	50 m3	Kunde/client	7.5	a.A.
22.333	Rubis FTF 700	75 m3	Kunde/client	11	a.A.
22.330.51	Niveaustuerung / contrôle niveau				a.A.



Photo: 22.331

Eigenschaften unserer Exzentrerschneckenpumpen:

Gehäuse und Rotor Edelstahl Rostfrei, Stator Neoprene. Zur Förderung dünnflüssiger und hochviskoser Medien, auch mit Faser- und Festkörpereinschlüssen wie Maischen, Hefen, etc. Auch für alle Filtrations- und Abfüllarbeiten. Selbstansaugend bis 6 mWs, Druckhöhe 40 mWs. Betriebstemperatur bis 40 °C. Nicht trocken laufen lassen. Betriebsbereit mit Motorschutz-Wendeswitch. Standard: Zweistufenmotor.



Les qualités

de nos pompes à vis hélicoïdale sont les suivantes:

Corps de pompe et vis en acier inoxydable. Stator en néoprène. Possibilités d'utilisation pratiquement illimitées grâce à la construction modulaire. Auto-amorçantes jusqu'à 6 mce, pression 40 mce. Température max. 40 °C, ne pas laisser tourner à sec. Avec interrupteur et câble. Exécution standard: moteur à deux vitesses.

22.100 Kreiselpumpe

ELVA-T



Pompe à palette

Zum Fördern von klaren Flüssigkeiten ohne Festkörpereinschlüsse. Pumpenteil aus Edelstahl Rostfrei 1.4301. Druckregelung. Wendeswitch. Gewindeanschluss beidseitig AG. Betriebstemperatur bis 85 °C.

Pour le pompage de liquides sans insertions solides. Pompe à palette en acier inoxydable 1.4301. Bypass de pression. Interrupteur marche-arrêt. Filetage entrée/sortie mâle. Température de service max. 85 °C.

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Druckhöhe/ pression bar	Leistung l/h / rendement L/h	Gewinde DIN/ pas-de-vis DIN	Motor kW / moteur kW	Preis / prix CHF
22.120	T 2	2.0	1.600	G 3/4" AG/m	0.37	580.00
22.122	T 3	3.0	5.000	G 1" AG/m	1.50	838.00
22.123	T 4	1.5	7.000	G 1 1/2" AG/m	0.9	935.00



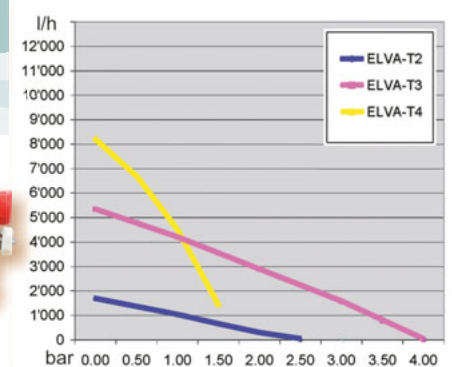
22.120 T2



22.122 T3



22.123 T4



Wir reparieren Ihre Pumpe!

Impeller wechseln? O-Ring ersetzen? Gleitringdichtung erneuern?

Bei Herrn Friedli ist Ihre Pumpe in guten Händen.

Rufen Sie uns an, um die Möglichkeiten einer Reparatur zu besprechen:

Direktnummer zur Werkstatt in Rümikon: 044 806 80 84

Nous réparons votre pompe!

Changer l'hélice? Remplacer l'O-ring? Renouveler le joint mécanique?

Votre pompe est en bonnes mains chez nos techniciens!

Veuillez nous appeler, pour évaluer les possibilités d'une réparation:

no. tel. atelier mécanique ELVAmac à Denges: 021 801 21 77



Impellerpumpen

ELVA-Opale



Motopompes à hélice de caoutchouc

Pumpenteil aus Edelstahl rostfrei. Impeller Neoprene. Geeignet für die Förderung trüber und klarer Flüssigkeiten: Saft, Jungwein in Gärung, Hefe, Wein etc. Unempfindlich gegen Beerenhäute, Fruchtfleisch und Kerne. Ab 10.000 l/h geeignet zur Förderung flüssiger Traubenmaische. Selbstansaugend. Nicht trocken laufen lassen. Temperatur max. 40 °C.

Corps de pompe entièrement en acier inoxydable. Hélice en néoprène. Pour tous les travaux de cave, y compris le pompage des moûts etc. Opale 100 et modèles plus grands: peuvent pomper la vendange. Auto-amorçantes. Ne pas les laisser tourner à sec. Température max. 40 °C.

22.219 Opale 12

Opale 12

Einstufig, 1 Laufrichtung, tragbar

1 vitesse, 1 sens de marche, portable

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Druckhöhe/ pression bar	Leistung / rend. L/h	Gewinde pas-de-vis	Motor V/kW / moteur V/kW	Preis / prix CHF
22.219	Standard	2.5	1.0000	½ "G Vt / m	230/0.37	999.00
22.219.101	Ersatz-Impeller Neopren / hélice de rechange en Néoprène					41.70



22.224 Opale 25

Opale 25

By-Pass, Einstufig, 1 Laufrichtung, tragbar

By-pass, 1 vitesse, 1 sens de marche, portable

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Druckhöhe/ pression bar	Leistung / rend. L/h	Gewinde pas-de-vis	Motor V/kW / moteur V/kW	Preis / prix CHF
22.224	Standard	2.5	2.500	NW25 Vt / m	400/0.55	1080.00
22.224.101	Ersatz-Impeller Neopren / hélice de rechange en Néoprène					48.40



22.225 Opale 50

Opale 50

By-Pass, Einstufig, 1 Laufrichtung, tragbar
(regelbare Modelle fahrbar)

By-pass, 1 vitesse, 1 sens de marche,
portable (variateur: mobile)

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Druckhöhe/ pression bar	Leistung / rend. L/h	Gewinde pas-de-vis	Motor V/kW / moteur V/kW	Preis / prix CHF
22.225	Standard	2.5	5.000	NW25 Vt/m	400/0.75	1.090.00
22.225.50	Frequenzumwandler variateur de fréquence		700 - 5.000	NW25 Vt/m	400/1.1	2.270.00
22.225.101	Ersatz-Impeller Neopren / hélice de rechange en Néoprène					66.30

Für Sonderaufgaben
Spezialimpeller erhältlich.
Hélices spéciales disponibles.



Photo: 22.225

22.226 Opale 100

Opale 100

By-Pass, 1-/2-stufig, Vor-/Rücklauf, fahrbar

By-pass, 1 ou 2 vitesses, 2 sens de marche, mobile)

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Druckhöhe/ pression bar	Leistung / rend. L/h	Gewinde pas-de-vis	Motor V/kW / moteur V/kW	Preis / prix CHF
22.226	Standard	2.5	10.000	NW40 Vt/m	400/1.5	1.690.00
22.226.02	2-stufig	2.5	5.000 / 10.000	NW40 Vt/m	400/1.0/1.9	2.080.00
22.226.50	Frequenzumwandler / variateur de fréquence		1.500 - 10.000	NW40 Vt/m	400/2.2	3.330.00
22.226.101	Ersatz-Impeller Neopren / hélice de rechange en Néoprène					93.00

Photo: 22.226.02



22.227 Opale 200

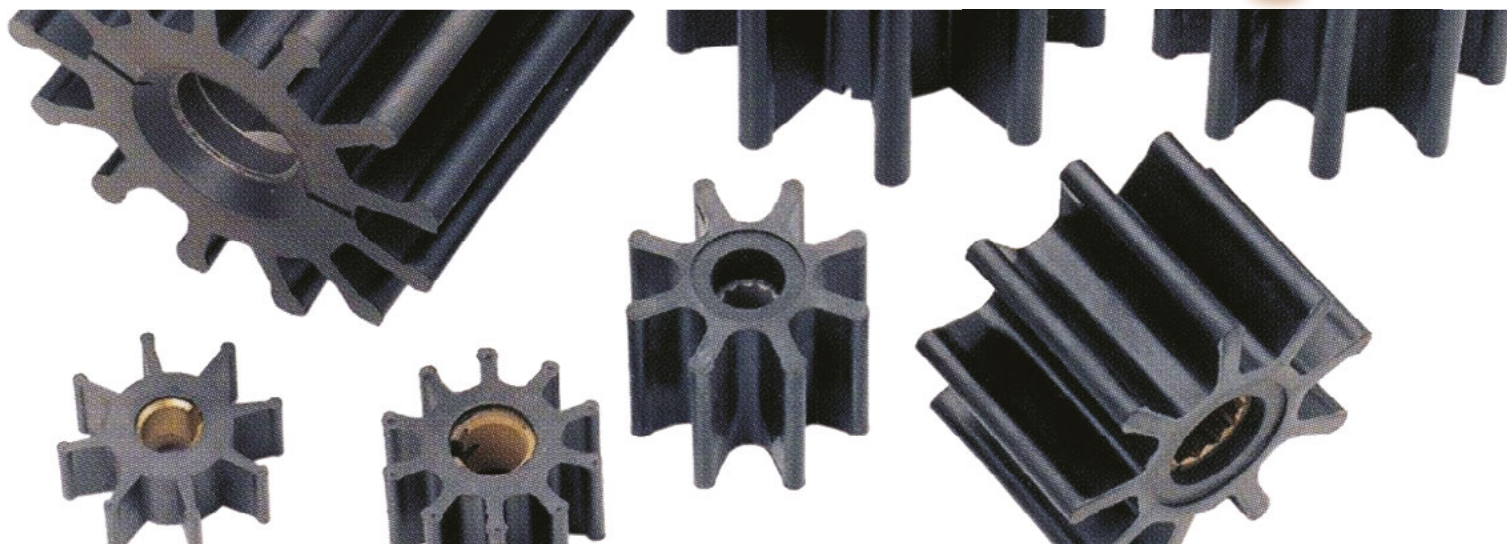
Opale 200

By-Pass, 2-stufig, Vor-/Rücklauf, fahrbar

By-pass, 2 vit., 2 sens de marche, mobile

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Druckhöhe/ pression bar	Leistung / rend. L/h	Gewinde pas-de-vis	Motor V/kW / moteur V/kW	Preis / prix CHF
22.227	2-stufig	2.5	10.000/20.000	NW50 Vt/m	400/2.0/4.0	2.910.00
22.227.50	Frequenzumwandler / variateur de fréquence		4.000 - 20.000	NW50 Vt/m	400/4.0	4.435.00
22.227.101	Ersatz-Impeller Neopren / hélice de rechange en Néoprène					290.00

Photo: 22.227



24.411 Hefe-Aktivator

Yeast Booster

Activateur de Levures

Kompaktes, mobiles und zuverlässiges Gerät zur optimalen Aktivierung und Vitalisierung von Gärhefen durch Temperaturführung, Nährstoffmanagement und Eintrag von Sauerstoff. Dies alles wird vom Yeast Booster automatisch ausgeführt.

Eigenschaften / Vorteile

- Optimale Fitness und Temperatur Ihrer Hefen bei Gärbeginn
- Arbeitserleichterung und Zeitersparnis dank vollautomatischem Betrieb
- Verbessertes Durchgären durch Vermeidung von Gärstockungen
- Schnell, sicher und einfach in der Anwendung
- Inklusive Tank mit Deckel
- Mit Schlauchanschluss zum Ein-/Abpumpen von Most, Hefe und Wasser sowie zum Ausspülen und Reinigen



Unité compacte et mobile pour la réactivation, la propagation et la progression optimale des cellules de levure pour la fermentation par gestion de la nutrition, l'ajout d'oxygène et une température correcte. Tous ces éléments sont disponibles dans le Yest Booster.

Caractéristiques / Avantages

- Démarrage de fermentation réussi grâce à des levures bien réhydratées et amenées à la bonne température
- Processus automatique, économie de temps et de travail
- Économie sur le poste levure, donc réduction significative du coût
- Evite les fermentations en paquet
- Simple, sûr, avec un automatisme facile à utiliser
- Equipé d'un seul tube pour le pompage de l'eau et du moût dans et hors du la cuve, mais aussi pour le pompage du levain préparé dans la cuve à ensémençer et enfin pour le nettoyage en fin de processus

Technische Daten / données techniques	Yeast Booster PRO
Art.-No. / no. d'art.	24.410.11
Tankinhalt l max. / contenu max. de la cuve L	110
Menge Gärhefe / pour volume de levures	2 kg
Elektrischer Anschluss / alimentation électrique	230 V
Leistungsaufnahme / consommation électrique	
- Leerlauf / marche à vide	0.20 kW
- Betrieb Ferm-Modus / mode fermentation	0.70 kW
- Betrieb Heizen / mode rechauffement	0.65 kW



24.100 Rührgeräte

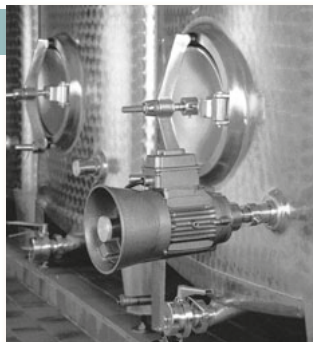
ELVA-Roto

Brasseurs

Handliche und mobile Geräte zum Mischen von Flüssigkeiten mit wasserähnlicher Viskosität in der Weinkellerei, Mostkellerei, Brennerei usw. Drei Baugrößen, hohe Motorleistung, stabile Wellenlagerung, robuster Aufbau.

Einsatzmöglichkeiten:

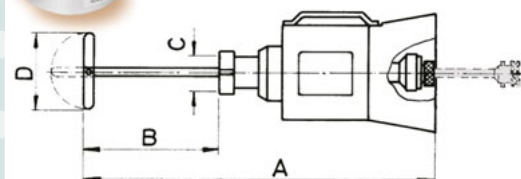
An allen Stahl-, Kunststoff- und Betonbehältern.
An Holzfässern nur mit Fassverschlüssen ab NW40.



Pour mélanger, remuer, dissoudre du sucre etc. Caractéristiques particulières: moteur puissant, guide de précision de l'arbre, construction robuste.

Possibilités de montage:

Récipients en acier et en béton; vases en bois seulement avec appareil à clapet Ø 40 mm et plus grand.



Technische Daten / données techniques	Roto 15	Roto 30	Roto 50	Roto 80
Art.-No. / no. d'art.	24.111	24.112	24.113	24.115
Tankinhalt [l] max. / contenu max. de la cuve [l]	10.000	25.000	40.000	80.000
Motor Drehstrom / moteur tri				
[V]	380	380	380	380
[kW]	0.37	0.75	1.1	3.0
[UpM/ Rpm]	1.400	1.400	1.400	1.400
Gewicht kg / poids kg	12	18	22	24
Baumasse / dimensions				
A mm	880	925	1.050	1.050
B mm	500	500	500	500
C	nach Wunsch			
D mm	135	150	200	200
Ø Welle/arbre mm	15	20	25	25

Art.-No. / no. d'art.	Typ / type	Preis CHF / prix CHF
24.111	Roto 15	1.120.00
24.111.50	Roto 15 mit Frequenzregelung / avec inverseur de fréquence	2.550.00
24.111.01	Zuckerlöseflügel / hélice spéciale à sucre	173.00
24.111.02	Büthenhalterung / support pour montage sur récipients ouverts	443.00
24.112	Roto 30	1.430.00
24.112.50	Roto 30 mit Frequenzregelung / avec inverseur de fréquence	2.960.00
24.112.01	Zuckerlöseflügel / hélice spéciale à sucre	108.00
24.111.02	Büthenhalterung / support pour montage sur récipients ouverts	443.00
24.103	Transportwagen / chariot de transport	980.00
24.113	Roto 50	1.840.00
24.113.50	Roto 50 mit Frequenzregelung / avec inverseur de fréquence	3.960.00
24.106	Transportwagen / chariot de transport	1.260.00
24.115	Roto 80	2.170.00
24.115.50	Roto 80 mit Frequenzregelung / avec inverseur de fréquence	3.810.00
24.106	Transportwagen / chariot de transport	1.260.00

Transportwagen / chariot de transport

Büthenhalterung / support pour montage sur récipients ouverts



Zuckerlöseflügel / hélice spéciale à sucre

Crossflowfilter JOMA OenoStar *Filtre tangentiel pour le vin*

OenoStar 1000 M

- 2 Module, Leistung 800 - 1.700 l/h
- Manueller Betrieb
- SPS
- 2 modules, débit 800 à 1.700 l/h
- système manuel
- commande électronique



23.908

OenoStar 2000 M / 2000 HA

- 4 Module, Leistung 1.400 - 3.000 l/h
- Manueller oder halbautomatischer Betrieb
- SPS
- 4 modules, débit 1.400 à 3.000 l/h
- système manuel ou semi-automatique
- commande programmée

OenoStar 3000 A

- 6 Module, Leistung 2.000 - 5.000 l/h
- Vollautomatischer Betrieb
- SPS
- 6 modules, débit 2.000 à 5.000 l/h
- système automatique
- commande programmée

speziell geeignet für kleine Volumina, (ab 800 l / h).
Spécialement recommandé pour des petits volumes (à partir de 800 l / h)



Crossflowfilter PADOVAN Nitor *Filtre tangentiel pour le vin*

Nitor Smart

- 4 oder Module, Leistung 1.400 - 6.000 l/h
- Vollautomatischer Betrieb
- SPS mit Touchscreen
- 4 ou 8 modules, débit 1.400 à 6.000 l/h
- système automatique
- commande programmée avec touch-screen

23.902

Nitor CSA

- 4 - 24 Module, Leistung 1.400 - 18.000 l/h
- Halbautomatischer Betrieb
- SPS mit Touchscreen
- 4 à 24 modules, débit 1.400 à 18.000 l/h
- système semi-automatique
- commande programmée avec touch-screen

Nitor CA

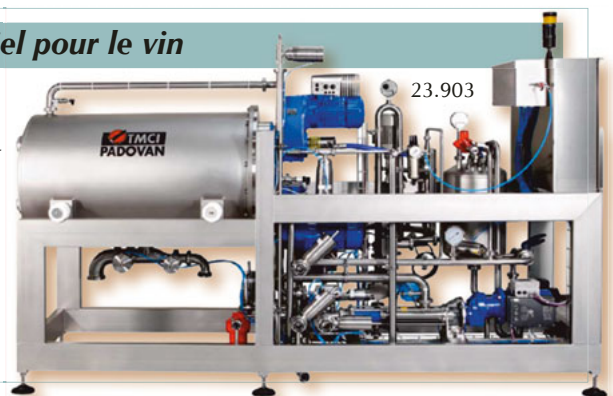
- 12 - 80 Module, Leistung 4.000 - 60.000 l/h
- Vollautomatischer Betrieb
- SPS mit Touchscreen
- 12 à 80 modules, débit 4.000 à 80.000 l/h
- système automatique
- commande programmée



Crossflowfilter PADOVAN Dynamos *Filtre tangentiel pour le vin*

Dynamischer Crossflowfilter mit rotierenden Keramik-Filterscheiben. Retentat mit bis zu 80 % Feststoffanteil. Lange Arbeitszyklen: bis 100 Betriebsstunden ohne Reinigungsunterbruch. Reduzierter Energieverbrauch im Vergleich mit herkömmlichen Crossflowfiltern. Sehr kompakte Bauweise (Module mit 20 m² Filterfläche). In einem Filtergehäuse sind 4 Module untergebracht. Modularer Aufbau mit einem oder mehreren Filtergehäusen.

Filtre tangentiel dynamique rotatif muni de disques rotatifs en céramique. Concentration en solides dans le retentat jusqu'à 80 %. Longues cycles de filtration (jusqu'à 100 heures ou plus sans besoin de nettoyage). Consommation réduite d'énergie par rapport aux filtres traditionnels. Construction très compacte: 1 cloche comprend 4 modules à 5 m²). La construction modulaire permet de monter une ou plusieurs cloches.



23.903

Modulfilter

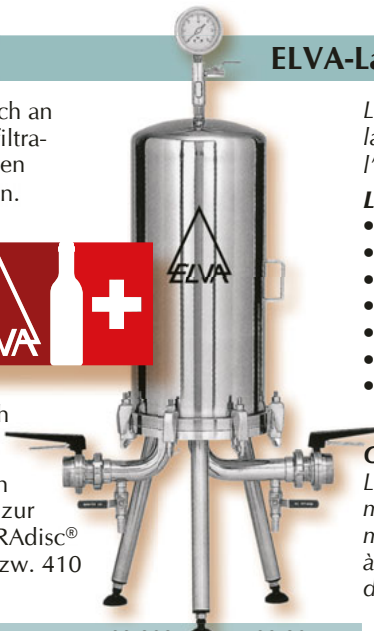
Dieses geschlossene Filtersystem bietet sich an als interessante Alternative zur Schichtenfiltration. Durch Optimierung der verschiedenen Filtrationen können Kosten gespart werden.

Die Vorteile dieses Systems sind:

- geschlossenes System
- regenerierbar
- kurze Rüstzeit
- hohe Anströmgeschwindigkeit
- hohe Rückhalterate
- kleine Vermischungsphase
- geringer Wasser- und Dampfverbrauch

Konzept:

Um den unterschiedlichen Anforderungen Rechnung zu tragen, stehen Filterhauben zur Aufnahme von 2 - 4 Modulen SEITZ-SUPRADisc® II mit einem Durchmesser von 284 mm bzw. 410 mm zur Verfügung.



ELVA-Lapis

Filtres clos

Le système clos est une alternative intéressante à la filtration par plaques; très économique grâce à l'optimisation de différentes filtrations.

Les avantages sont les suivants :

- système clos
- construction compacte de faible encombrement
- temps court de préparation
- haut débit
- haut pourcentage de rétention
- courte phase de mélange
- faible consommation d'eau et de vapeur pour le nettoyage

Conception :

Les filtres clos ELVA-Lapis sont construits de telle manière que l'utilisateur trouve un appareil parfaitement adapté à ses besoins. La cloche peut contenir 1 à 4 modules du type SEITZ-SUPRADisc® II ayant un diamètre de 284 mm resp. 410 mm.

Technische Daten / données techniques

	23.803 Ø 284 (12 ")	23.804 Ø 410 (16 ")
Modul-Durchmesser mm / diamètre module mm	284	410
Anzahl Module / nombre de modules	1 - 3	2 - 4

Einzigartig: **Rückspülkit** für Seitz-Supradisc II

Nous recommandons: **Backflush kit** pour Seitz Supradisc II
Artikel-Nr. / No. d'art.
23.803.11 / 23.803.21
23.804.11 / 23.804.21



23.308 Kerzenfilter

ELVA-Saphir

Filtre pour cartouches

Zur Aufnahme von Filterkerzen 30 " = 750 mm, inkl. Manometer, Entlüftungseinheit. Adapter P7.

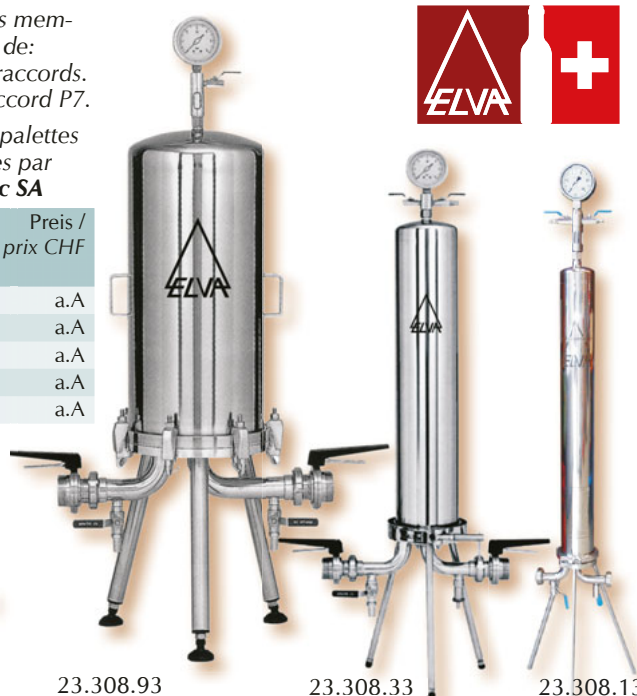
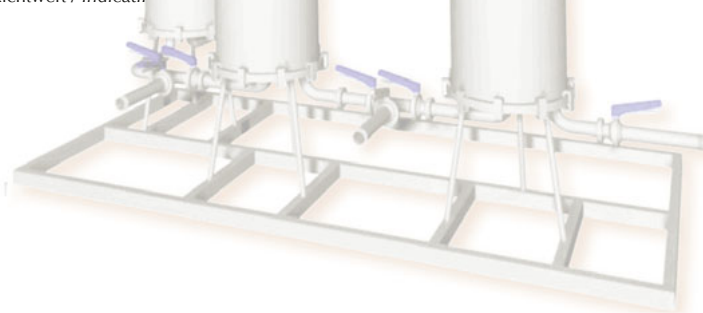
Wir liefern komplette, massgeschneiderte Filteranlagen aus dem Hause ELVAmac SA.

Pour l'utilisation de cartouches membrane de 750 mm. Filtre muni de: manomètre, unité d'aération, raccords. Pour cartouches munies du raccord P7.

Nous sommes fournisseurs de palettes filtrantes sur mesure construites par l'atelier de la maison ELVAmac SA

Art.-No./ no. d'art	Ausführung exécution	Anschlüsse/ raccords DIN f/m	Anzahl Kerzen/ nombre de cartouches	Leistung rendement L/h*	Preis / prix CHF
23.308.13	Saphir 750-01	25	1	900	a.A
23.308.33	Saphir 750-03	40	3	2.700	a.A
23.308.53	Saphir 750-05	40	5	4.500	a.A
23.308.83	Saphir 750-08	40	8	7.200	a.A
23.308.93	Saphir 750-12	50	12	10.800	a.A

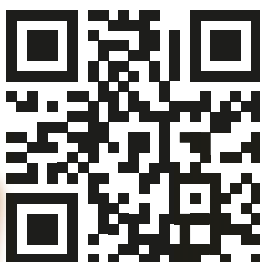
*Richtwert / indicatif



61.000 Verbrauchsmaterial

Eine grosse Auswahl an

- Filterkerzen
 - Filterschichten
 - Modulen
 - Filterbeuteln
- finden Sie auf unserer Webseite oder im Katalog 'fill-tec' (grün)



Consommables

Vous trouvez un vaste choix de

- Cartouches de filtration
 - Plaques filtrantes
 - Modules
 - Poches de filtration
- sur notre site internet ou dans notre catalogue 'fill-tec' (catalogue vert)



Beutelfilter

Für die kostengünstige Grob- und Vorfiltration. Grundausrüstung: Entlüftung, Manometer, Gewindeanschlüsse DIN 11851 2 x NW40 AG. Bitte Unterlagen verlangen.

ELVA-Quartz

Pour la préfiltration et filtration grossière par poches. Méthode très avantageuse. Equipement standard: Aération, manomètre, 2 x raccords DIN 11851 NW 40 mâle.

Filtre à poche

Technische Daten / données techniques	01	02
Art.-No. / no. d'art.	23.351.01	23.351.02
Oberfläche m2 / surface filtrante m2	0.22	0.44
Ø Gehäuse / Ø du bâti mm	232	232
Leistung l/h max. / rendement l/h max.	20.000	40.000
max. Druck / pression max. bar	7	7
Volumen l / volume litres	27	46
Gewicht kg / poids kgs	21	26
Preis / prix CHF	1.670.00	2.045.00



23.351.02



23.351.01

Filterbeutel siehe Katalog grün und www.baldinger.biz
Poches de filtration voir catalogue vert et www.baldinger.biz

Information VELO Filter

Schichten- und Hefefilter der Marke VELO werden nicht mehr hergestellt. Wir können Ihnen jedoch nach wie vor Ersatzteile liefern aufgrund unserer Verbindungen nach Italien.

Art.-No.: 23.122 Schichtenfilter 40/40 cm

Art.-No.: 23.123 Kombifilter 40/40 cm

Art.-No.: 23.127 Hefefilter 40/40 cm



rufen Sie uns an: Tel. 0448068080

information filtres VELO

Les filtres de la marque VELO ne sont plus fabriqués. Nous sommes en mesure de vous livrer les pièces de rechange pour ces filtres.

no. d'art.: 23.122 filtre à plaques

no. d'art.: 23.123 usages multiples

no. d'art.: 23.127 seulement pour lies

Contactez-nous: tél 044 806 80 80

Schichtenfilter 40/40 cm

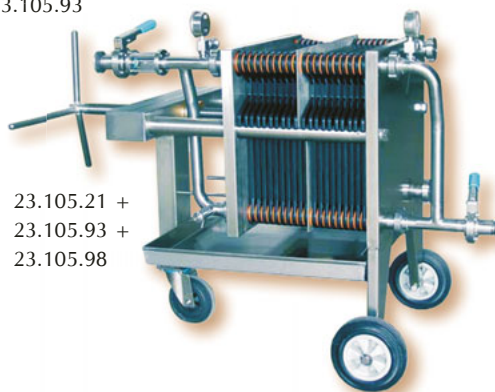
Preisgünstiges Modell: Struktur aus Stahl, verkleidet mit Blech aus Edelstahl rostfrei. Gestell für max. 20 Noryl-Elemente.

Modèle économique: châssis en acier revêtu de tôles en acier inoxydable. Bâti pour max. 20 élément en Noryl.



Filtre à plaques 40/40 cm

23.105.21 +
23.105.93



23.105.21 +
23.105.93 +
23.105.98

Art.-No./ no. d'art	Ausführung exécution	Elemente éléments en Noryl	Leistung rendement l/h*	Preis / prix CHF
23.105.21	ECOfilter-20	20	2.000	4.380.00
23.105.31	ECOfilter-30	30	3.000	4.735.00
23.105.93	2 Verbindungsleitungen / rampes extérieures (2 pièces)			172.00
23.105.94	Verlängerung / rallonge			134.00
23.105.91	weiteres Element / élément supplémentaire Noryl			74.30
23.103.92	weiteres Endelement / élément fermé supplémentaire Noryl			140.00
23.105.98	Umleitelement / élément de dérivation inox 304			381.00

Leistung von Schichtenfiltern



Rendement et capacité des filtres à plaques

Gut zu wissen / bon à savoir:	20/20 cm	40/40 cm	60/60 cm
Filterfläche pro Schicht m2 / surface filtrante par plaque m2	0,033	0,136	0,348
Nennleistung l/h pro Schicht/ rendement l/h / par plaque			
Klär / clarifiante	25 l/h	100 l/h	250 l/h
Steril / stérilisante	12/15 l/h	50/60 l/h	120/150 l/h

Jede Leistungsangabe für Filterschichten ist als Richtwert aufzufassen und ist abhängig u.a. von folgenden Faktoren:

- Art, Zustand und Trübung der zu filtrierenden Flüssigkeit
- Feinheit der Filterschicht bzw. gewünschte Klarheit
- Einsatzdauer der Filterschicht
- Druckhöhe, Temperatur

Die Gesamtleistung der Filterschicht beträgt je nach Voraussetzung das 3- bis 5-fache der Stundenleistung. Unter günstigen Umständen liegt sie höher, namentlich bei asbestfreien Schichten der neuen Generation. (Siehe Kapitel 61).

Toute indication au sujet du rendement des plaques filtrantes doit être considérée comme valeur indicative; elle dépend entre autres des facteurs suivants:

- genre, état et turbidité du liquide à filtrer
- porosité d'une plaque filtrante resp. effet de clarification désiré
- durée d'usage, pression totale, température.

La capacité (rendement total) d'une plaque est, selon les exigences, de 3 à 5 fois plus grande que celle du débit/h. Dans des cas favorables, elle est parfois plus élevée, notamment en utilisant les plaques sans amiante de la nouvelle génération (voir chapitre 61).

23.925 Flotationsanlage

KIESEL-Floatclear

Installation de flottation

Das Klärverfahren beruht auf der Einbringung von kleinsten Gasbläschen in die Flüssigkeit. Diese setzen sich an den Trubteilchen im Most an und treiben sie an die Oberfläche. Dort verbleiben die Trubteilchen und bilden einen festen Kuchen. Dieser kann kontinuierlich oben abgeschöpft werden oder die klare Flüssigkeit wird am Restablauf des Behälters abgesaugt.

La clarification s'effectue par apport de fines bulles de gaz dans le liquide. Celles-ci s'attachent aux particules et les transportent à la surface de la cuve de flottation où elles y forment une couche consistante. Le liquide clarifié est ensuite conduit vers la cuve de fermentation.

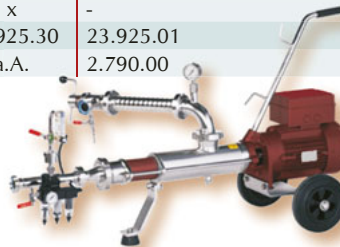
Technische Daten / données techniques	Komplettanlagen / Installation complètes				Aufbau / pour pompes Mono
	Floatclear B 50	Floatclear B 80	Floatclear 100	Floatclear 300	Floatclear B 55
Leistung / débit	3.000 l/h	8.000 l/h	10.000 l/h	30.000 l/h	wie Pumpe / selon la pompe
Flotationspumpe / pompe de flot.	x	x	x	x	-
Produktpumpe / pompe de produit	-	-	x	x	-
Art.-No.	23.925.05	23.925.06	23.925.10	23.925.30	23.925.01
Preis / prix CHF	3.980.00	a.A.	a.A.	a.A.	2.790.00



B50

KIESEL

B55



B80

Mobile Kleinfilteranlage

PADOVAN Greenfilter

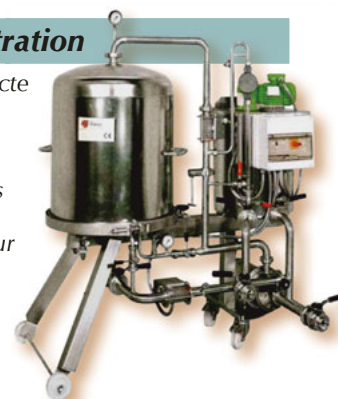
Minigroupe de filtration

Mobiler Kieselgur-Kesselfilter für den unteren Leistungsbereich. Weitest gehend aus Edelstahl rostfrei; selbstreinigend. Einfache Handhabung. Horizontale Filtersiebe. Mit angebautem Dosiergerät. Für Bier geeignet. Art.-No. 23.415.

Installation de filtration très compacte pour petite production de bière et de vin. Entièrement en acier inoxydable; autolavant. Maniement très simple. Éléments horizontaux. Muni d'un doseur automatique.

Technische Daten / données techniques	2	4	5
Oberfläche m ² / surface filtrante m ²	1.9	3.4	4.5
Leistung l/h max. / rendement l/h max.	1.500 - 3.000	2.500 - 6.000	3.000 - 7.500
Gewicht kg / poids kg	230	250	260
Masse mm / mesures mm	1.200 x 770 x H 1.490	1.300 x 900 x H 1.500	1.300 x 900 x H 1.500

**TMCI
PADOVAN**



Sicherheitsfilter

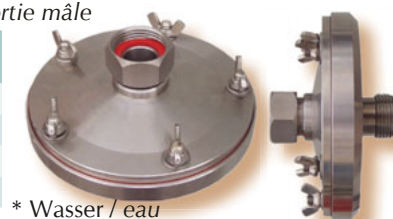
ELVA

Filtre de sécurité

Sicherheitsfilter in Edelstahl 1.4301 für die Abfüllung. Filtration mittels Nylontuch. Eingang IG - Ausgang AG.

Filtre de sécurité en acier inox pour l'embouteillage avec toile en nylon. Entrée femelle - sortie mâle

Art.-No./ no. d'art	Modell modèle	Gewinde pas-de-vis	Aussen-Ø mm/ Ø ext. mm	Filterfläche cm ² / surface filtrante	Leistung l/h* rendement L/h*	Preis / prix CHF
23.501.20	Lympid-100	1 "G	149	80	1.500	685.00
23.501.201	Nylontuch für Lympid-110 / toile pour Lympid-110					10.95
23.502.20	Lympid-140	DIN 40**	194	154	4.000	1.001.00
23.502.201	Nylontuch für Lympid-140 / toile pour Lympid-140					14.50



* Wasser / eau

23.304 Wasserfilter

MTK

Filtre à eau

Die Wasserfilter MTK sind aus verstärktem PP gefertigt und können zur Filtration von Spülwasser oder Laugen eingesetzt werden (MTK1 aus PP und Polycarbonat). Wickelkerzen in unterschiedlicher Porengrösse sorgen für ein partikelfreies Filtrat (vgl. Kapitel 61). Anschlüsse ¾ "G IG. (Adapter MCY).

Les filtres à eau MTR sont fabriqués en PP renforcé (MTK1 en PP et polycarbonat) et peuvent être utilisés pour la filtration d'eau de rinçage ou de lessives. Des cartouches de différentes porosités garantissent un filtrat libre de particules (voir chapitre 61). Raccords ¾ "G, femelle. Pour cartouches MCY.

Art.-No./ no. d'art	Ausführung exécution	Druck bar/ pression	Temperatur/ temp. °C	Kerzenhöhe/ haut. des membranes	Anzahl Kerzen/ nombre de cart.	Preis / prix CHF
23.304.11	MTK1-10	≤7	≤45	10 "	1	87.50
61.651.10	Filterkerze / membrane MicroCell 1 my 10 "					14.80
23.304.20	MTK-20	≤10	≤45	20 "	1	170.00
61.651.20	Filterkerze / membrane MicroCell 1 my 20 "					26.30



23.304.11



41.400 Mikro-/Makro-Oxygenation

Dosiergeräte-Programm vom Marktführer PARSEC für die kontrollierte Sauerstoff-Zugabe. Geräte mit automatischer Kompensation aller relevanten Variablen(Druck und Temperatur O₂, Gegendruck). Leichte Programmierung direkt im Gerät. Kontinuierliche, sehr genaue, feine Dosierung für die optimale Lösung des zugegebenen Sauerstoffs. Kompakte Geräte, daher flexibel einsetzbar. Ideal für die Sauerstoffzugabe während der Gärung.



Micro- et Macro-oxygénation

Gamme complète du leader du marché PARSEC. Tous les appareils permettent un réel dosage de l'oxygène, avec compensation automatique de toutes les variables affectant la précision du dosage (pression, température de l'O₂, contre-pressions). Programmation digitale du volume de la cuve et de la dose. Dosage et injection en continu pour une parfaite précision et solubilisation de l'oxygène. Idéal pour l'apport d'oxygène aux levures en fermentation.

Art.-No. / no. d'art.	Gerätetyp	Type	Preis CHF / prix CHF
	Reihe OxyGénus	Série OxyGénus	
41.410	PARSEC OxyGénus Tempo Tragbares Gerät für: - direkte O ₂ -Zugabe (mg/l).	PARSEC OxyGénus Tempo Système portatif pour - la simple injection (mg/l).	2.460.00
41.411	PARSEC OxyGénus Macro Tragbares Gerät für: - direkte O ₂ -Zugabe (mg/l) - Makro-Oxygenation (mg/l/Tag).	PARSEC OxyGénus Macro Système portatif pour - la simple injection (mg/l) - la macro-oxygénation (mg/l/jour).	2.552.00
41.412	PARSEC OxyGénus Plus D Tragbares Gerät für: - direkte O ₂ -Zugabe (mg/l) - Makro-Oxygenation (mg/l/Tag) - Mikro-Oxygenation (mg/l/Monat).	PARSEC OxyGénus Plus D Système portatif pour - la simple injection (mg/l) - la macro-oxygénation (mg/l/jour) - la micro-oxygénation (mg/l/mois).	3.404.00
	Reihe OxyGénus Duo	Série OxyGénus Duo	
41.413.20	PARSEC OxyGénus Duo Tragbares Gerät mit 2 Kanälen je für: - direkte O ₂ -Zugabe (mg/l) - Makro-Oxygenation (mg/l/Tag) - Mikro-Oxygenation (mg/l/Monat) Max. Durchsatz 2 x 300 g/Tag (2 x 6 mg/l/Tag für Tank 50.000 l)	PARSEC OxyGénus Duo Système portatif à 2 sorties indépendantes pour - la simple injection (mg/l) - la macro-oxygénation (mg/l/jour) - la micro-oxygénation (mg/l/mois) Dosage maxi 2 x 300 g/jour (2 x 6 mg/l/jour pour cuve 50.000 l)	a.A
41.413.22	PARSEC OxyGénus Duo Macro Tragbares Gerät mit 2 Kanälen für die Makro-Oxygenation während Gärung und Ausbau. Erlaubt die dauernde Kontrolle der O ₂ -Zugabe in Abhängigkeit der Betriebsbedingungen: Programmierung von Tankinhalt und Dosage. Dank laufender, feiner Dosierung maximale Gas-Löslichkeit. Max. Durchsatz 2 x 2.000 g/Tag Für Tanks von > 5.000 l Inhalt.	PARSEC OxyGénus Duo Macro Permet de macro-oxygéner en phase de fermentation et/ou élevage. Maîtrise réelle des apports d'oxygène par rapport à un soutirage classique. Permet la supervision de toutes les variables du dosage, la compensation des variations de pression à l'entrée. Programmation digitale du volume de la cuve et de la dose. Dosage et injection en continu pour une parfaite précision et solubilisation de l'oxygène. 2 sorties pour dosage pour 2 cuves en simultanée. Capacité d'injection de chaque sortie 2.000 g O ₂ /jour. Adapté aux cuves > 5.000 litres.	a.A
41.413.24	PARSEC OxyGénus Duo Mix Tragbares Gerät mit je 1 Kanal für die Mikro- und die Makro-Oxygenation während Gärung und Ausbau. Erlaubt die dauernde Kontrolle der O ₂ -Zugabe in Abhängigkeit der Betriebsbedingungen: Programmierung von Tankinhalt und Dosage. Dank laufender, feiner Dosierung maximale Gas-Löslichkeit. Max. Durchsatz 1 x 300 g/Tag (6 mg/l/Tag für Tank 50.000 l) und 1 x 2.000 g/Tag (Tanks 25.000 bis 300.000 l)	PARSEC OxyGénus Duo Mix Permet de macro-oxygéner en phase de fermentation et/ou élevage. Maîtrise réelle des apports d'oxygène par rapport à un soutirage classique. Permet la supervision de toutes les variables du dosage, la compensation des variations de pression à l'entrée. Programmation digitale du volume de la cuve et de la dose. Dosage et injection en continu pour une parfaite précision et solubilisation de l'oxygène. 2 sorties: 1) capacité d'injection: 300 g O ₂ /jour 2) capacité d'injection: 2.000 g O ₂ /jour.	a.A
	O2FermX6	Série O2FermX6	
41.416	PARSEC O2FermX6 Alternative zu Parsec OxyGénus standard, jedoch für grosse Tanks. Tragbares Gerät mit 6 Kanälen für die Makro-Oxygenation während Gärung und Ausbau. Inkl. Dosiereinheit 2.000 g O ₂ /jour. Erlaubt die dauernde Kontrolle der O ₂ -Zugabe in Abhängigkeit der Betriebsbedingungen: Programmierung von Tankinhalt und Dosage. Dank laufender, feiner Dosierung maximale Gas-Löslichkeit. Beispiel: Tank 1: 10 min. Zugabe, Tank 2: 10 min. usw.). Für Tanks > 25.000 l Inhalt (für kleinere Tanks: Oxygénus Duo)	PARSEC O2FermX6 L'O2FermX6 est un appareil alternatif à l'OxyGénus standard de Parsec. Il bénéficie tout de même à ce titre du savoir-faire de Parsec en termes de précision de dosage des gaz. Il représente un excellent rapport qualité/prix pour effectuer des oxygénations précises en phase fermentaire ou postfermentaire. Portable; 6 sorties; unité de dosage 2.000 g O ₂ /jour. Programmation digitale du volume de la cuve et de la dose. L'appareil dose l'oxygène alternativement d'une sortie à l'autre (p.ex. sortie 1: 10 min/sortie 2: 20 min etc.). Chaque sortie est active 10 min/h donc 240 min/jour (= 24 injections de 10 min. pendant 1 journée). Pour des cuves à partir de 250 hl (pour cuves plus petites: 41.413.20 Duo).	a.A




Art.-No. / no. d'art.	Gerätetyp	Type	Preis CHF / prix CHF
	Reihe OxyGénius	Série OxyGénius Quinto	
41.414.30	PARSEC OxyGénius 3 / 5 Stationäres Gerät mit 3 Kanälen je für: - direkte O ₂ -Zugabe (mg/l) - Makro-Oxygenation (mg/l/Tag) - Mikro-Oxygenation (mg/l/Monat) Max. Durchsatz 3 x 300 g/Tag (6 mg/l/Tag für Tank 50.000 l). Schnittstelle für PC (windows XP oder 7) (ohne Wagen).	PARSEC OxyGénius 3 / 5 Système en armoire à 3 sorties indépendantes pour - la simple injection (mg/l) - la macro-oxygénation (mg/l/jour) - la micro-oxygénation (mg/l/mois) Dosage maxi 3 x 300 g/jour (6 mg/l/jour pour cuve 50.000 l). Connection PC pour supervision informatique (windows XP ou 7); sans chariot	a.A
41.414.40	PARSEC OxyGénius 4 / 5 4 Kanäle, sonst wie OxyGénius Quinto 3/5	PARSEC OxyGénius 4 / 5 4 sorties indépendantes; comme type 3/5	a.A
41.414.50	PARSEC OxyGénius 5 / 5 5 Kanäle, sonst wie OxyGénius Quinto 3/5	PARSEC OxyGénius 5 / 5 5 sorties indépendantes; comme type 3/5	a.A
	Die Anzahl Ausgänge kann erhöht werden dank dem modularen Aufbau. Bitte konsultieren Sie uns.	Il est possible d'augmenter le nombre des sorties grâce à la construction modulaire. Nous contacter, svp.	
41.421.51	Erforderliches Zubehör: Druckreduzierventil	Accessoires obligatoires: Mano-détendeur	255.00
41.421.52	Kunststoffschlauch Øi 4 mm	tuyau alimentaire Øi 4 mm	1 m 100 m
41.422.08	Fritte inox kurz (für Tanks von 30 - 350 hl)	diffuseur inox court (pour cuves de 30 à 350 hl)	234.00
41.422.12	Fritte inox lang L = 120 mm (für Tanks von 250 - 2000 hl)	diffuseur inox long L = 120 mm (pour cuves de 250 à 2000 hl)	440.00
41.422.18	Fritte Keramik kurz (für Tanks von 25 - 250 hl)	diffuseur en céramique court (pour cuves de 25 à 250 hl)	315.00
41.422.21	Fritte Keramik flach für Barriques (für Barriques/Behälter von 2.25 - 100 hl)	diffuseur plat en céramique pour barriques (pour barriques/cuves de 2.25 à 200 hl)	354.00
41.422.22	Fritte Keramik flach für Tanks (für Tanks von 30 - 300 hl)	diffuseur plat en céramique (pour cuves de 30 à 300 hl)	440.00
41.422.23	Rückschlagventil	vanne anti-retour	81.50
	Optionen:	Options:	
41.410.72	Transportwagen inox für Evo & Gasflasche	chariot pour appareils Evo & une bouteille à gaz	a.A
41.414.72	Transportwagen inox für Geräte x/5 + x/15	chariot 4 roues pour appareils x/5 et x/15	880.00



PARSEC SAEN-500:

Die SAEn 5000-Plattform : Das erste multifunktionale, multiprozessorfähige, integrierte, modulare und erweiterbare Bussystem, das für die Önologie entwickelt wurde und eine vollständige und automatisierte Kontrolle des Weinkellers ermöglicht. Fordern Sie ein Angebot von unseren Technikern an!

La plate-forme SAEn 5000 : Le premier système bus multifonction, multiprocesseur, intégré, modulaire et extensible, conçu pour l'œnologie, pour un contrôle total et automatisé de la cave. Demandez une offre à nos techniciens!



PARSEC
ENGINEERING & SUPERVISION

		41.410 OxyGénius Tempo	41.411 OxyGénius Macro	41.412 OxyGénius Plus D	41.413.20 OxyGénius Duo	41.413.22 OxyGénius Duo Macro	41.413.24 OxyGénius Duo Mix	41.416.10 O2FermX6	41.414.30 OxyGénius 3 / 5	41.414.40 OxyGénius 4 / 5	41.414.50 OxyGénius 5 / 5
Geräteart - mode de travail		tragbar - portatif							Fest - fixe (Option: (Wagen - mobile)		
getrennte Ausgänge - unités de dosage indépendantes		1	1	1	2	2	2	6	3	4	5
Dosiermöglichkeit - modes d'injection	einfach:mg/Tag - simple: mg/jour makro: mg/l/Tag - macro: mg/l/jour mikro: mg/l/Monat - micro: mg/l/mois	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Dosierung - dosage	kontinuierlich - continu	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lösung - dissolution	getaktet - fractionne l'injection	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Start	wählbar - à choix				x	x	x	x	x	x	x
Timer	Intervall wählbar - intervalle à choix	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
PC-Anschluss - supervision par PC	windows XP / windows 7								x	x	x

41.220 CO₂-Dosiergerät

PARSEC EVO 1000

Doseur CO₂

Präzisions-Dosiergerät für Inline-Zugabe von CO₂ oder O₂. Automatische Regelung in Abhängigkeit des Durchflusses. Kontinuierliche Temperaturmessung. Leistung: 10 bis 130 hl/h.

Anwendungen:

- CO₂-Korrektur bzw. Anreicherung
- CO₂-Austreibung
- O₂-Austreibung; Messung des gelösten Sauerstoffes. (Option: 1 CO₂-Dosierer und T-Stück).

Option: Modul F200

Inox-Gerät zur zusätzlichen Dosierung für 130 bis 260 hl/h. Die Gerätekombination EVO 1000 und F200 können bis zu 400 hl/h verarbeiten. Die Geräte werden mit dem erforderlichen Zubehör geliefert.



Unité de précision pour ajuster en ligne les gaz dissous (CO₂, O₂). Compensation automatique des variations de débit du vin. Mesure de la température du vin; débit: de 10 à 130 hl/h.

Applications:

- carbonation: correction, enrichissement, gazéification
- décarbonation
- désoxygénation automatique;
- lecture et intégration de l'O₂ dissous pour gérer l'injection d'azote. (1 carbodoseur et un raccord en T en option).

Module optionnel version F200.

Coffret inox de dosage additionnel: capacité d'injection de 130 à 260 hl/h. L'appareil complet EVO1000 + F200 permet de travailler à un débit pouvant atteindre 400 hl/h. Complet d'accessoires.

Art.-No./ No. d'art.	Modell / modèle	Preis / prix CHF
41.220	PARSEC EVO 1000	a.A
41.220.51	PARSEC Modul F200	a.A



Transportwagen von ELVAmac: Massgeschneidert für den rationalen Einsatz im Keller.

< Frontseite mit Touch-screen
Rückseite mit Armaturen >

Unité de travail by ELVAmac:
Pour votre confort et sécurité dans la cave.

< Front avec touch-screen
Face arrière munie de la robinetterie >



PARSEC
ENGINEERING & SUPERVISION



41.201 CO₂-Dosiergerät

ELVA-42/1

Doseur CO₂

Für die Beimischung von CO₂ in die Förderleitung. Leistung max. ca. 1.000/1.500 l/h.

Ausrüstung: Glaszylinder (max. 4 bar/120 °C) oder Plexizylinder (max. 4 bar/80 °C), Gewindeanschlüsse: Eingang 1 "G IG, Ausgang 1 "G AG mit 90 °-Bogen.

Zubehör optional:

Plastikschlauch (Druckreduzierventil - Dosiergerät) mit Raccords und Rückschlagventil*, Druckreduzierventil mit Débitmètre*

* muss vorhanden sein zum Betrieb des Dosiergerätes

Doseur de gaz carbonique CO₂ pour boissons lors de l'embouteillage.

Equipement: cylindre en verre (max. 4 bar/120 °C) ou en pléxiglas (max. 4 bar/80 °C), filetage: entrée 1 "G femelle, sortie 1 "G mâle avec coude 90 °C.

Option: tuyau en plastique (mano-détendeur - doseur) avec raccords et soupape anti-retour du gaz* et mano-détendeur CO₂ avec débit-mètre*

* indispensable pour l'utilisation du doseur



41.202.10

41.201.51

Art.-No./ No. d'art.	Modell / modèle	Preis / prix CHF
41.201.10	ELVA-41/1 Glaszylinder / cylindre en verre	1.930.00
41.201.11	ELVA-42/1 Plexizylinder / cylindre en pléxiglas	1.840.00
41.201.51	Gasschlauch / tuyau d'alimentation mano-détendeur - doseur	73.00
41.202	Druckreduzierventil / mano-détendeur/débitmètre	338.00

Sauerstoffreduktion bei Verwendung von Anrollverschlässen

Anrollverschlässe sind geschätzt u.a. wegen ihrer hohen Sauerstoffbarriere (OTR ca. 0.2 mg O₂/Jahr/Flasche). Der Verschliessvorgang stellt jedoch einen kritischen Punkt dar, der diese Vorteile relativiert.

Sauerstoffmessungen unter Praxisbedingungen zeigten regelmässig eine hohe O₂-Menge im Kopfraum der Flaschen, d.h. zwischen 3 und 5 mg/l. Das übersteigt den vorhandenen Sauerstoff unter Korken um ein Vielfaches.



Solution d'inertage des capsules à vis.

La capsule à vis est appréciée pour sa très bonne étanchéité à l'Oxygène (OTR environ 0.2 mg O₂/an/bouteille). Le moment du sertissage s'avère en revanche un point critique de la mise sous verre.

Sur le terrain, les mesures de concentration de l'oxygène dans l'espace de tête après embouteillage indiquent des valeurs comprises entre 3 et 5 mg/l en absence de système d'inertage, soit des quantités bien supérieures à celles mesurées avec des bouchons cylindriques (avec système de mise à niveau sous gaz et vacuum au bouchage.)

Mit ELVAjet II erreichen Sie die entscheidende O₂-Reduktion im Kopfraum der Flasche:

- Reduktion von O₂ im Kopfraum um einen Faktor 2 bis 10 (Beispiel: bei 3 mg O₂ bei Standard-Abfüllung können Sie die O₂-Menge auf bis zu 0.3 mg drücken).
- die Inertisierung verhindert die beschleunigte Alterung von O₂-sensiblen Weinen
- reduziert den Abbau von freier SO₂ während der ersten Monate nach Abfüllung
- daher geringerer SO₂-Bedarf
- einfacher Anbau an Ein- / Mehrkopf-Verschliesser
- arbeitet mit kundenseitig vorhandener N₂-Quelle
- automatische Synchronisation mit dem Verschliesser
- Optimale Gasnutzung durch separate Regelung der beiden Düsen für Kapsel und Flaschenhals



ELVAjet II permet de réaliser un inertage efficace

de l'espace de tête et de la capsule:

- diminution du % d'O₂ présent dans l'espace de tête d'un facteur 2 à 10 au maximum (exemple: si O₂ = 3 mg/l sans inertage..... 0.3 mg/l avec inertage, au maximum)
- permet de limiter le vieillissement précoce des vins sensibles à l'oxygène.
- permet de réduire les pertes de SO₂ libre les premiers mois
- permet en conséquence de réduire les doses de SO₂ dans les vins
- S'installe facilement sur la plupart des distributeurs de capsules
- requiert une alimentation en Azote ou autre gaz inerte
- se règle en fonction de la cadence d'embouteillage, et du besoin d'inertage.
- limite la consommation de gaz inerte
- réglage indépendant de l'inertage capsule et espace de tête (2 diffuseurs)



Art.-No./ No. d'art.	Modell / modèle	Preis / prix CHF
41.320.03	ELVAjet II/3 ≤ 3.000 Flaschen/bouteilles/h	auf Anfrage
41.320.06	ELVAjet II/6 ≤ 6.000 Flaschen/bouteilles/h	sur demande
+ Zubehör gemäss Angebot / + accessoires selon offre		

CO₂-Verteilkerze

Doseur CO₂

Keramik. Ø 36 x 260 mm, mit Schlauchstutzen Ø 7 und 11 mm
En céramique. Ø 36 x 260 mm, pour tuyaux Ø 7 ou 11 mm

Art. No.	Modell / exécution	Preis / prix CHF
41.206	CO ₂ -Verteilkerze / Doseur CO ₂	114.00



Nulldruckregler

Régulateur gaz inerte

zur Ueberlagerung von Wein mit Inertgas bei max. 70 mbar. Pour inertiser les cuves à max. 70 mbar.

Art. No.	Modell / exécution	Preis / prix CHF
41.330	Nulldruckregler / régulateur gaz inerte	173.00



Venturi-Rohr

Tuyau Venturi

Zum Zugeben von flüssigen Schönungsmitteln oder Gas in die Weinleitung. Edelstahl Rostfrei. Anschlussgewinde DIN 11851 AG/IG gemäss Tabelle. Kugelhahn 1/4 "G IG. Injektor mit Adapter zum Montieren einer Inox-Fritte 50 oder 100 mm lang. Ohne Schlauch.

Pour le dosage de substances liquides de collage ou du gaz dans les conduites. Acier inoxydable. Raccords DIN 11851 mâle/femelle selon tableau. Robinet à bille 1/4 "G femelle. L'injecteur permet le montage d'un tube poreux L = 50 ou 100 mm. Livraison sans tuyaux.



Art. No / no. d'art	Modell / exécution	Preis / prix CHF
41.601.40	Venturi-Rohr / tuyau Venturi DIN 40	143.00
41.601.50	Venturi-Rohr / tuyau Venturi DIN 50	185.00
41.601.91	Fritte inox dazu / tube poreux acier inoxydable L = 50 mm	87.00

41.601.91



44.101 Weinschlauch**Tuyau à vin**

Für Wein, Fruchtsaft, Bier, Most, Essig usw. Seele hell, glatt. Gummi mit Stoffeinlage. Decke rot mit Stoffabdruck. Vakuum bis 5 mWs. Rollenlänge 40 m.

Pour vin, jus de fruits, bière, moût, vinaigre etc. Intérieur blanc, lisse. Extérieur rouge. Caoutchouc avec insertions d'étoffe. Vide jusqu'à 5 mce. Longueur du rouleau 40 m.

Art.-No. / no. d'art.	Lichtweite / Ø intér. mm	Wandstärke / épaisseur mm	Betriebsdruck bar / pression bar	Betriebstemp. °C / température °C	Preis/m CHF prix/m CHF		
					> = 1 m	> = 10 m	> = 40 m
44.101.25	25	6	< = 10 bar/20 °C	< = 80 °C*	43.80	38.00	31.00
44.101.32	32	8	< = 10 bar/20 °C	< = 80 °C*	53.20	46.00	42.00
44.101.40	40	10	< = 10 bar/20 °C	< = 80 °C*	59.00	48.00	44.00
44.101.50	50	11	< = 10 bar/20 °C	< = 80 °C*	70.00	57.00	51.00

* für Reinigungszwecke kurzfristig bis 120 °C dämpfbar / pour le nettoyage max. 120 °C.

44.121 Lebensmittelschlauch**Tuyau alimentaire**

Für Getränke und Alkohol bis 96 %vol. Seele hell, glatt. Gummi mit Stahlspirale für kleine Radien. Decke blau mit Stoffabdruck. Vakuum bis 8 mWs. Rollenlänge 40 m.

Pour boissons et alcool ≤ 96 %vol. Intérieur blanc, lisse. Extérieur bleu. Caoutchouc avec spirale en acier (petits rayons). Vide jusqu'à 8 mce. Longueur du rouleau 40 m.

Art.-No. / no. d'art.	Lichtweite / Ø intér. mm	Wandstärke / épaisseur mm	Betriebsdruck bar / pression bar	Betriebstemp. °C / température °C	Preis/m CHF prix/m CHF		
					> = 1 m	> = 10 m	> = 40 m
44.121.25	25	6	< = 10 bar/20 °C	< = 100 °C	49.90	46.60	41.60

44.114 Spiralschlauch HELIFLEX**Tuyau d'aspiration et de refoulement**

Farblos transparent, mit roter oder beiger Hartplastikspirale. Alkoholbeständig bis 28 Vol.%. Saughöhe max. 8 mWs. Rollenlänge 50 m.

Transparent, avec spirale rouge ou beige en matière plastique. Résistant à l'alcool jusqu'à 28 % vol. Hauteur d'aspiration max. 8 mce. Rouleaux à 50 m.

Art.-No. / no. d'art.	Lichtweite / Ø intér. mm	Wandstärke / épaisseur mm	Betriebsdruck bar / pression bar	Betriebstemp. °C / température °C	Preis/m CHF prix/m CHF		
					> = 1 m	> = 10 m	> = 40 m
44.114.25	25	3.5	< = 8 bar/20 °C	0 – 50 °C	19.20	13.40	9.60
44.114.32	32	4.0	< = 8 bar/20 °C	0 – 50 °C	20.00	18.00	15.00
44.114.40	40	4.0	< = 8 bar/20 °C	0 – 50 °C	22.50	21.50	16.50
44.114.50	50	5.0	< = 8 bar/20 °C	0 – 50 °C	21.50	15.80	13.80
44.114.63	63	5.0	< = 8 bar/20 °C	0 – 50 °C	43.20	28.80	23.00
44.114.80	80	4.9	< = 8 bar/20 °C	0 – 50 °C	56.00	49.00	45.00

44.113 Plastikschiach mit Einlage**Tuyau en matière plastique avec insertions**

Farblos transparent. Rollenlänge 50 m., max 50 Vol% Alkohol

Transparent, avec insertions. Rouleaux à 50 m. max 50 Vol % d'alcool

Art.-No. / no. d'art.	Lichtweite / Ø intér. mm	Wandstärke / épaisseur mm	Betriebsdruck bar / pression bar	Betriebstemp. °C / température °C	Preis/m CHF prix/m CHF		
					> = 1 m	> = 10 m	> = 40 m
44.113.06	06	3	< = 15 bar/20 °C	- 15 - 60°	4.60	3.50	2.95
44.113.08	08	3	< = 15 bar/20 °C	- 15 - 60°	3.40	2.65	2.25
44.113.10	10	3	< = 15 bar/20 °C	- 15 - 60°	3.50	2.90	2.50
44.113.13	13	3	< = 15 bar/20 °C	- 15 - 60°	5.40	4.50	2.70
44.113.16	16	4	< = 15 bar/20 °C	- 15 - 60°	6.60	5.40	5.00
44.113.19	19	4	< = 15 bar/20 °C	- 15 - 60°	7.50	5.70	3.90
44.113.25	25	5	< = 15 bar/20 °C	- 15 - 60°	10.50	8.40	6.70

44.118 Silikonschlauch**Tuyau en silicone**

Farblos transparent. Für drucklosen Betrieb. Betriebstemperatur max. 135 °C. Rollenlänge 25-50 m., Alkoholbeständig

Transparent, utilisation sans pression. Température max. 135 °C. Rouleau à 25-50 m., Résiste à l'alcool.

Art.-No. / no. d'art.	Lichtweite / Ø intér. mm	Wandstärke / épaisseur mm	Preis/m CHF prix/m CHF		
			> =	> = 10 m	1 Rolle
44.118.03	3	1.5	5.35	4.30	3.20
44.118.04	4	1.5	4.10	3.70	3.30
44.118.05	5	1.5	4.00	3.50	2.00
44.118.06	6	1.5	6.20	5.50	4.50
44.118.07	7	1.5	5.30	4.70	4.25

Art.-No. / no. d'art.	Lichtweite / Ø intér. mm	Wandstärke / épaisseur mm	Preis/m CHF prix/m CHF		
			> =	> = 10 m	1 Rolle
44.118.08	8	2.0	8.70	7.00	5.00
44.118.10	10	2.0	10.60	9.30	7.60
44.118.12	12	2.0	11.80	10.10	6.80
44.118.16	16	3.0	16.60	14.50	8.90

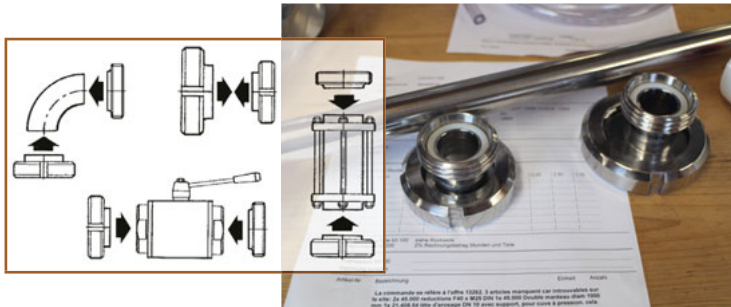
44.106 Weichgummischlauch**Tuyau en caoutchouc mou**

Rot, Qualität Ia.

Rouge, qualité Ia.

Art.-No. / no. d'art.	Lichtweite / Ø intér. mm	Wandstärke / épaisseur mm	Betriebsdruck bar / pression bar	Betriebstemp. °C / température °C	Preis/m CHF prix/m CHF		
					> = 1 m	> = 10 m	> = 40 m
44.106.09	9	2	0	+5 + 25°C			8.40
44.106.12	12	2.5	0	+5 + 25°C			10.20

Wir verfügen über ein grosses Lager an Armaturen in Edelstahl Rostfrei nach DIN-, Zoll- und weiteren Normen. Diese Teile werden bei uns nach Ihren Wünschen zu Stücken zusammengestellt und verschweisst in allen Grössen und Gewindekombinationen.



Nous disposons d'un grand stock de robinetterie en acier inoxydable de différentes normes telles que DIN, pouce etc. Ces pièces sont montées et soudées selon vos besoins et dimensions nécessaires. Dans toutes les combinaisons.

Werkstoffe

Matières

Die Armaturen bestehen grundsätzlich aus Edelstahl Rostfrei 1.4301. Ausnahmen werden speziell erwähnt.

Wir geben Ihnen hier eine Übersicht über die in der Getränkeindustrie eingesetzten rostfreien Edelstahllegierungen nach DIN 17 440:

Tous les articles sont faits en acier inoxydable 1.4301. Les exceptions sont indiquées individuellement.

Nous vous présentons le tableau indicatif des alliages d'acier inoxydable utilisés couramment dans l'industrie des boissons selon DIN 17 440:

Werkstoff- No./ no. de matériau	Kurzname/ indication	AISI	Richtwerte ca. % / composition approx.		
			Cr	Ni	Mo
1.4301	X5CrNi 18/9 (V2a)	304	18	10	
1.4541	X10CrNiTo 18/9 (V2a)	321	18	10	
1.4401	X5CrNiMo 18/10 (V4a)	316	17.5	11.5	2
1.4571	X10CrNiMoTi 18/10 (V4a)	316Ti	17.5	11.5	2

Werkstoffe

Matières

Wir lagern ausschliesslich Halbfabrikate mit Rohranschlüssen zum Einwalzen: Diese lassen sowohl das **Einwalzen** als auch das **Einschweissen** zu. Von uns gelieferte Teile sind **standardmässig verschweisst**.

*Notre stock comprend des éléments avec extrémités à dudgeonner. Ceci permet le montage tant par **dudgeonnage** que par **soudage**. La robinetterie que nous fournissons est **soudée normalement**.*

Sonderanfertigungen

Exécutions spéciales

Wir liefern alle gewünschten Sonderausführungen. Zur Fertigung von Sondergewinden benötigen wir je ein **möglichst neues Vater- und Mutterstück**.

*Nous fabriquons sur demande toutes les exécutions spéciales. Pour faire des filetages spéciaux nous devons disposer d'un **pas de vis mâle et femelle en bon état**.*

Gewinde

Filetage

Gewindetyp: ohne nähere Angabe immer DIN 11851

(= „Milchnorm“)

m/AG = männliches Gewinde (Aussengewinde)

w/IG = weibliches Gewinde (Innengewinde)

Types de filets sauf remarque: DIN 11851 (= „laiterie“)

m/AG = filet mâle (extérieur)

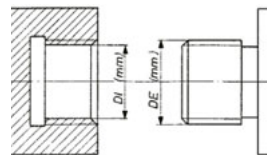
w/IG = filet femelle (intérieur)

Le tableau suivant contient tous les filetages couramment utilisés en Suisse pour la robinetterie. Cette liste permet de déterminer les filetages dans chaque cave. Les filetages livrables sont indiqués pour chaque article. La dimension NW se réfère également au diamètre intérieur des tuyaux correspondants.

Die Gewinde-Richttabelle (s. unten) enthält die in der Schweizer Getränkewirtschaft üblichen Gewinde. Wir kennen und fertigen sämtliche Typen. Die erhältlichen Gewinde geben wir für jeden einzelnen Artikel an. Das Mass NW ist identisch mit der dazugehörigen Schlauchweite.

Gewinde-Richttabelle

Tableau indicatif de filetage

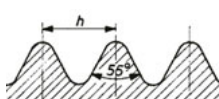


DE und DI können $\pm 0,1$ mm variieren

DE et DI peuvent varier de $\pm 0,1$ mm.

Gas

Gaz



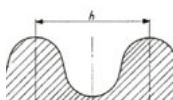
z = Gangzahl auf 1 "
z = nombre de filets au pouce

NW/ designation	DE mm	DI mm	h mm	z
G 1/8 "	9.7	8.6	0.9	28
G 1/4 "	13.2	11.4	1.3	19
G 3/8 "	16.7	15.0	1.3	19
G 1/2 "	21.0	18.6	1.8	14
G 3/4 "	26.4	24.1	1.8	14
G 1 "	33.3	30.3	2.3	11
G 1 1/4 "	41.9	38.0	2.3	11
G 1 1/2 "	47.8	44.8	2.3	11
G 2 "	59.6	56.7	2.3	11
G 2 1/2 "	75.2	72.2	2.3	11

Rundgewinde (Milchnorm)

DIN 11851

laiterie



z = Gangzahl auf 1 "
z = nombre de filets au pouce

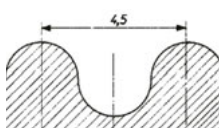
NW/ designat.	DIN 11851	DE mm	DI mm	h mm	z
NW 10	Rd 28 x 1/8 "	28.3	24.8	3.18	8
NW 15	Rd 34 x 1/8 "	34.3	30.8	3.18	8
NW 20	Rd 44 x 1/6 "	43.5	40.7	4.23	6
NW 25	Rd 52 x 1/6 "	51.3	48.3	4.23	6
NW 32	Rd 58 x 1/6 "	57.6	54.4	4.23	6
NW 40	Rd 65 x 1/6 "	64.9	61.7	4.23	6
NW 50	Rd 78 x 1/6 "	77.5	74.5	4.23	6
NW 65	Rd 95 x 1/6 "	94.3	91.5	4.23	6
NW 80	Rd 110 x 1/4 "	109.2	105.2	6.35	4
NW 100	Rd 130 x 1/4 "	130.6	123.7	6.35	4

Die folgenden Gewinde werden in der Schweizer Weinwirtschaft verwendet:

Les filetages suivants sont encore utilisés dans la branche vitivinicole en Suisse:

Friederich

Friederich



NW/ designation	No.	DE mm	DI mm	h mm
Fr 25	5	38.4	35	4.5
Fr 30	4	46.2	42.8	4.5
Fr 35	3	53.8	50.4	4.5
Fr 40	2	57.2	53.8	4.5
Fr 45	1	60.4	57	4.5

45.100 Schlauchraccords **INOX 1.4301** Raccords

45.116 Schlauchraccord DIN männlich / Raccord DIN mâle			
	NW	CHF/1	
45.116.25	25	68.70	bestehend aus:
45.116.32	32	64.00	Gewinde-Schlauch-
45.116.40	40	66.60	stutzen und Dichtring
45.116.50	50	71.00	se composant de:
45.116.65	65	98.00	raccord mâle et joint



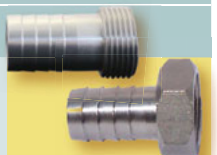
45.117 Schlauchraccord DIN weiblich / Raccord DIN femelle			
	NW	CHF/1	
45.117.25	25	67.00	bestehend aus:
45.117.32	32	71.00	Schlauchstutzen,
45.117.40	40	73.00	Mutter und Dichtring
45.117.50	50	79.00	se composant de:
45.117.65	65	107.50	raccord femelle et joint



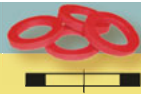
45.105 Dichtring DIN / joint DIN			
	NW	CHF/1	
45.105.10	10	0.60	Neopren grau, 70°sh;
45.105.15	15	0.60	Dauerbelastung max. 100 °C;
45.105.20	20	0.60	néoprène, gris, 70°sh;
45.105.25	25	0.60	temp. max. 100 °C
45.105.32	32	0.70	
45.105.40	40	0.90	
45.105.50	50	1.00	
45.105.65	65	1.40	
45.105.80	80	2.00	
45.105.91	100	1.90	



45.122 Schlauchraccord Zoll / Raccord pouce 1.4301			
	Gewinde pas-de-vis	Schlauch-Ø Ø tuyaux	CHF/1
45.122.47	1 "G AG/m	25 mm	42.00
45.122.48	1 "G IG/f	25 mm	47.00



45.102 Dichtung zu Schlauchraccords / Joints pour raccords			
	Gewinde / pas-de-vis	Ø mm	CHF/1
45.102.04	Dichtung / joint 1 "G	34/22 x 3	1.70



45.125 Dichtung zu Schlauchraccords / Joints pour raccords	
	Gummi (Nitril), Leder, Walkerit etc. bitte Werkstoff und Mass angeben. Caoutchouc (nitrile), cuir, Walkerit; veuillez indiquer la matière ainsi que la dimension désirée.



45.600 Schlauchbriden **Colliers de serrage**

45.600 Schlauchbriden / colliers de serrage Hy-Gear

Vollständig aus Edelstahl Rostfrei,
Entièrement en acier inoxydable

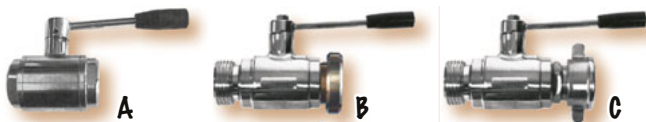


Art-Nr. / no. d'art	für Schlauch / pour tuyaux	Breite / larg. mm	Preis CHF/St	Preis CHF / Stk ab 10
45.601.05	10 - 16 mm Ø	9 mm	2.20	1.60
45.601.07	12 - 22 mm Ø	12 mm	2.50	1.90
45.601.09	16 - 25 mm Ø	12 mm	2.90	2.20
45.601.11	20 - 32 mm Ø	12 mm	3.00	2.30
45.601.13	25 - 40 mm Ø	12 mm	3.20	2.40
45.601.21	35 - 50 mm Ø	12 mm	3.60	2.70
45.601.33	40 - 60 mm Ø	12 mm	3.80	2.80
45.601.37	50 - 70 mm Ø	12 mm	3.90	2.90
45.601.40	60 - 80 mm Ø	12 mm	4.40	3.30
45.601.45	80 - 100 mm Ø	12 mm	4.90	3.70

Schon gewusst? Bei uns können Sie auch Schläuche einbinden lassen! Tel. 044 806 80 80
Le saviez vous? On propose un service de montage de tuyaux! Reinseignements: tél 079 590 26 71

45.200 Hahnen, Ventile **INOX 1.4301** Robinets

45.221 Kugelhahn Zoll / Robinet à bille pouce			
	NW	CHF/1	



45.221.08	3/8"G	84.00	A
45.221.12	1/2 "G	88.00	w/w ZollGewinde
45.221.19	3/4 "G	112.00	f/f pas-de-vis pouce
45.221.25	1 "G	103.00	
45.221.30	1 1/4"G	128.00	
45.221.40	1 1/2"G	191.00	
45.221.50	2 "G	198.00	
45.221.65	2 1/2 "G	298.00	
45.221.26	25	266.00	B m/w; Gewinde DIN
45.221.33	32	330.00	eingeschraubt
45.221.41	40	350.00	m/f ; pas-de-vis DIN
45.221.51	50	435.00	pas-de-vis DIN vissé
45.221.66	65	650.00	
45.221.34	30	Preis auf Anfrage	C m/w; Gewinde Friederich etc.
45.221.42	35/40	prix sur demande	pas-de-vis Friederich etc.
45.221.52	50		Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart
			Lors de la commande veuillez indiquer le Ø et le pas-de-vis désiré

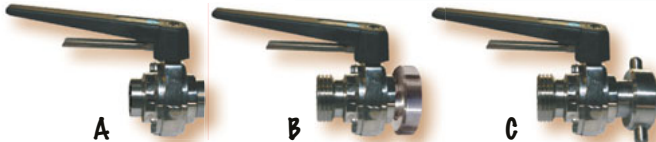
45.246 Kugelhahn sanitär / Robinet à bille sanitaire DIN



	NW	CHF/1	
45.246.25	25	170.00	A
45.246.32	32	238.00	zum Einwalzen
45.246.40	40	285.00	à dudgeonner;
45.246.50	50	355.00	joint intégral
45.246.65	65	530.00	
45.246.26	25	345.00	B
45.246.33	32	375.00	m/w; Gewinde DIN
45.246.41	40	390.00	m/f ; pas-de-vis DIN;
45.246.51	50	520.00	joint intégral
45.246.66	65	765.00	
45.246.34	30	Preis auf Anfrage	C m/w; Gew. Friederich etc.
45.246.42	35/40	prix sur demande	m/f ; pas-de-vis Friederich etc.
45.246.52	50		Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart
			Lors de la commande veuillez indiquer le Ø et le pas-de-vis désiré

ohne Totraum
exéc. sanitaire

45.245 Kugelhahn kompakt / Robinet à bille compact

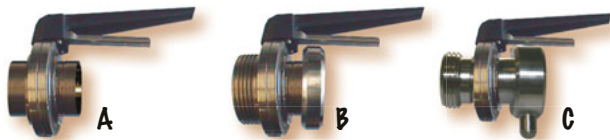


	NW	CHF/1	
45.245.40	40	158.50	A zum Einwalzen
45.245.50	50	187.00	à dudgeonner;
45.245.65	65	316.00	joint intégral
45.245.41	40	250.00	B m/w; Gewinde DIN
45.245.51	50	246.00	m/f ; pas-de-vis DIN;
45.245.66	65	351.00	joint intégral
45.245.42	35/40	Preis auf Anfrage	C m/w; Gew. Friederich etc.
45.245.52	50	prix sur demande	m/f ; pas-de-vis Friederich etc.
			Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart
			Lors de la commande veuillez indiquer le Ø et le pas-de-vis désiré

Kompaktmodell
mod. compact

45.225 Scheibenventil DIN / Vanne papillon DIN

NW CHF/1



45.225.25	25	80.00	A zum Einwalzen à dudgeonner; joint intégral
45.225.32	32	87.10	
45.225.40	40	96.00	
45.225.50	50	105.00	
45.225.65	65	141.00	
45.225.26	25	175.00	B m/w; Gewinde DIN m/f; pas-de-vis DIN; joint intégral
45.225.33	32	180.00	
45.225.41	40	192.00	
45.225.51	50	209.00	
45.225.66	65	293.00	
45.225.34	30	a.A	C m/w; Gewinde Friederich etc. pas-de-vis Friederich etc. Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart Lors de la commande veuillez indiquer le Ø et le pas-de-vis désiré
45.225.42	35/40	266.00	
45.225.52	50		

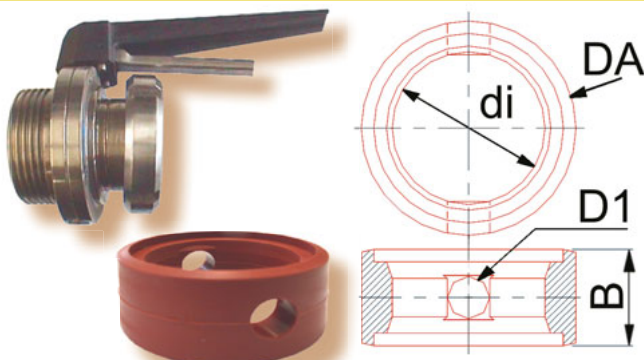
45.200 Dichtungen für Scheibenventile Joints pour vannes papillon

Viele Kellereimaschinen und Behälter sind mit Scheibenventilen ausgerüstet. Vielfach fehlen indessen die Ersatzteilunterlagen. Wir werden daher immer öfter angefragt für Ersatzdichtungen.

Als weitere **Baldinger-Serviceleistung** bieten wir Ihnen ein lieferantenunabhängiges Lager, um Ihnen im Bedarfsfall **schnell die richtige Dichtung liefern** zu können.

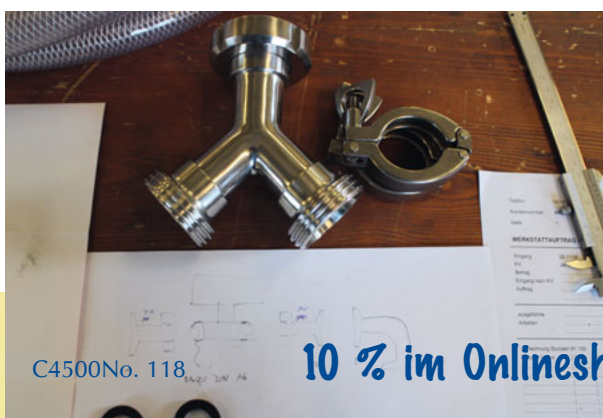
Dans toutes les caves on trouve des vannes papillon. Par contre, souvent leur marque n'est pas connue ce qui rend la recherche de joints difficile.

C'est pourquoi nous disposons d'un stock de joints de plusieurs marques afin de vous fournir rapidement le joint dont vous avez besoin. Envoyez-vous votre échantillon.



45.225 Typ 1 - ELVA - Baldinger

Art-No.	NW	Material qualität	DA mm	di mm	B mm	D1 mm	Preis/ prix CHF
45.225.251	25	Silikon	44	28	23.5	11	6.30
45.225.321	32	Silikon	52.5	36.5	24.5	10/11	7.70
45.225.401	40	Silikon	55.5	39.5	25	11	8.40
45.225.501	50	Silikon	65	49	25	10/11	10.70
45.225.651	65	Silikon	89	70	25	10	15.50



45.215 Kugelhahn Zoll / Robinet à bille pouce

NW CHF/1



45.215.04	¼ "G	12.50	A w/w; Messing verchromt; lässt sich mit DIN- und anderen Gewinden kombinieren f/f; laiton chromé; pour l'utilisation avec 2 pièces de raccordement sur pas-de-vis selon besoin
45.215.08	3/8 "G	13.00	
45.215.12	½ "G	9.20	
45.215.19	¾ "G	17.80	
45.215.25	1 "G	21.90	
45.215.30	1 ¼ "G	34.50	B m/w; Messing verchromt; Gde DIN m/f; laiton chromé; pas-de-vis DIN
45.215.40	1 ½ "G	48.80	
45.215.50	2 "G	171.00	
45.215.41	400	190.00	
45.215.42	35/40	398.00	
			C m/w; Gewinde Friederich etc., Messing verchromt m/f; pas-de-vis Friederich etc; laiton chromé Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart Lors de la commande veuillez indiquer le Ø et le pas-de-vis désiré

45.243 Kugelhahn Zoll / Robinet à bille pouce

NW CHF/1

45.243.25	1 "G	207.00	w/m/m; Messing verchromt; lässt sich mit DIN- und anderen Gewinden kombinieren; L-Durchgang f/m/m; laiton chromé; pour l'utilisation avec 2 pièces de raccordement sur pas-de-vis selon besoin; passage à «L».
45.243.30	1 ¼ "G	235.00	
45.243.40	1 ½ "G	351.00	
45.243.50	2 "G	447.00	



45.223 Federventil DIN / Vanne de sécurité DIN

NW CHF/1

45.223.25	25	262.00	zum Einwalzen Federdruck einstellbar à dudgeonner; pression réglable
45.223.32	32	237.00	
45.223.40	40	237.00	
45.223.50	50	280.00	
45.223.65	65	404.00	



45.223 Federventil DIN / Vanne de sécurité DIN

NW CHF/1

45.223.26	25	345.00	m/w; Gewinde DIN m/f; pas-de-vis DIN; joint intégral
45.223.33	32	345.00	
45.223.41	40	a.A	
45.223.51	50	a.A	
45.223.66	65	a.A	



45.228 Rückschlagventil DIN / Vanne de rétention DIN

NW CHF/1

45.228.25	25	110.00	zum Einwalzen à dudgeonner;
45.228.32	32	140.00	
45.228.40	40	143.00	
45.228.50	50	204.00	
45.228.65	65	299.00	



45.228 Rückschlagventil DIN / Vanne de rétention DIN

NW CHF/1

45.228.26	25	215.00	w/m; Gewinde DIN f/m; pas-de-vis DIN
45.228.33	32	225.00	
45.228.41	40	235.00	
45.228.51	50	345.00	
45.228.66	65	385.00	



45.300 Leitungen, Uebergangstücke 1.4301 INOX 1.4301 Conduites, pièces de raccordement

45.324	Leitung / Conduite DIN 11851			
	NW	CHF/m	Ø mm	
45.324.25	25	19.40	28 x 1.5	Edelstahl Rostfrei 1.4301, L = 6 m, satiniert acier inox 1.4301 longueur 6 m, satiné
45.324.32	32	22.70	34 x 1.5	
45.324.40	40	26.50	40 x 1.5	
45.324.50	50	34.40	52 x 1.5	
45.324.65	65	58.90	70 x 2	

45.323	Nutmutter / Erou DIN 11851		
	NW	CHF/1	
45.323.25	25	12.30	w; f
45.323.32	32	15.60	
45.323.40	40	14.50	
45.323.50	50	18.40	
45.323.65	65	25.20	

45.326	Einwalzkonus / Cône femelle DIN		
	NW	CHF/1	
45.326.25	25	8.90	w; f
45.326.32	32	11.00	zum Einwalzen oder
45.326.40	40	11.80	Einschweissen
45.326.50	50	14.50	pour dudgeonner ou
45.326.65	65	20.30	souder

45.325	Gewindestutzen / Raccord mâle DIN		
	NW	CHF/1	
45.325.25	25	13.60	m; m
45.325.32	32	13.80	zum Einwalzen oder
45.325.40	40	17.80	Einschweissen
45.325.50	50	24.00	pour dudgeonner ou
45.325.65	65	28.50	souder

45.314	Doppelschelle / Double-femelle DIN		
	NW	CHF/1	
45.314.25	25	64.00	w/w; f/f
45.314.32	32	68.00	
45.314.40	40	71.00	
45.314.50	50	79.50	
45.314.65	65	99.50	

45.391	Doppelschelle spez / Double-femelle spéciale		
	NW	CHF/1	
45.391.25	25	Preis auf Anfrage	w/w; Gewinde Friederich, Zoll etc.
45.391.30	30		f/f; pas-de-vis Friederich, pouce etc.
45.391.35	35	Prix sur demande	Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart 1 + 2; Preis gemäss grösserem Gewinde
45.391.40	40		Lors de la commande veuillez indiquer le Ø et le pas-de-vis désiré 1 + 2. Prix selon le pas-de-vis plus grand.
45.391.45	45		

45.315	Doppelnippel / Double-mâle DIN		
	NW	CHF/1	
45.315.25	25	55.50	m/m; m/m
45.315.32	32	52.00	
45.315.40	40	57.50	
45.315.50	50	74.00	
45.315.65	65	81.00	

45.392	Doppelnippel spez / Double-mâle spécial		
	NW	CHF/1	
45.392.25	25	Preis auf Anfrage	m/m; Gewinde Friederich, Zoll etc.
45.392.30	30		m/m; pas-de-vis Friederich, pouce etc.
45.392.35	35	Prix sur demande	Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart 1 + 2; Preis gemäss grösserem Gewinde
45.392.40	40		Lors de la commande veuillez indiquer le Ø et le pas-de-vis désiré 1 + 2. Prix selon le pas-de-vis plus grand.
45.392.45	45		

45.341	Schauglas-Zwischenstück / Verre de contrôle DIN		
	NW	CHF/1	
45.341.26	25	159.00	m/w; m/f
45.341.33	32	165.00	
45.341.41	40	180.00	
45.341.51	50	216.00	
45.341.66	65	265.00	

45.317	Uebergangstück / Pièce de raccordement DIN		
	NW	CHF/1	
45.317.25	25	59.40	IG/AG; Gewinde DIN.
45.317.32	32	65.50	f/m; pas-de-vis DIN.
45.317.40	40	67.50	Bei Bestellung bitte angeben : Ø AG/IG; Preis gemäss grösserem Gewinde
45.317.50	50	76.00	Lors de la commande veuillez indiquer le Ø désiré. Prix selon le pas-de-vis plus grand
45.317.65	65	91.00	

45.393	Doppelschelle spez / Double-femelle spéciale		
	NW	CHF/1	
45.393.30	30	180.00	IG/AG; Gewinde Friederich, Zoll etc.
45.393.35	35	180.00	f/m; pas-de-vis Friederich, pouce etc.
45.393.40	40	185.00	Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart AG/IG; Preis gemäss grösserem Gewinde
45.393.45	45	190.00	Lors de la commande veuillez indiquer le Ø et le pas-de-vis désiré mâle et femelle. Prix selon le pas-de-vis plus grand.
45.393.50	50	190.00	
45.393.60	60	195.00	

45.321	Deckel / Cape de fermeture DIN		
	NW	CHF/1	
45.321.25	25	25.50	w; f
45.321.32	32	26.50	
45.321.40	40	31.20	
45.321.50	50	34.10	
45.321.65	65	47.50	

45.362	Dichtung zu Deckel / Joint pour cape de fermeture DIN		
	NW	CHF/1	
45.362.25	25	4.20	Silikon, rot
45.362.32	32	4.20	Dauerbelastung max. 100 °C ;
45.362.40	40	7.00	silicone, rouge
45.362.50	50	7.00	température max.
45.362.65	65	7.50	100 °C


45.337	Bogenstück 90 ° / Coude 90 ° DIN		
	NW	CHF/1	
45.337.26	25	95.00	m/w; m/f
45.337.33	32	98.50	
45.337.41	40	98.50	
45.337.51	50	110.00	
45.337.66	65	137.00	

45.337	Doppelschelle spez / Double-femelle spéciale		
	NW	CHF/1	
45.337.35	35	Preis auf Anfrage	m/w; Gewinde Friederich, Zoll etc.
45.337.42	40		m/f; pas-de-vis Friederich, pouce etc.
45.337.45	45	Prix sur demande	Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart 1 + 2; Preis gemäss grösserem Gewinde
			Lors de la commande veuillez indiquer le Ø et le pas-de-vis désiré 1 + 2. Prix selon le pas-de-vis plus grand.
45.337.27	25	126.00	1 "G m/w m/f


45.338	Bogenstück 45 ° / Coude 45 ° DIN		
	NW	CHF/1	
45.338.26	25	Preis auf Anfrage	m/w; m/f
45.338.33	32		
45.338.41	40	Prix sur demande	
45.338.51	50		
45.338.66	65		

45.339	T-Stück / Pièce en forme de T DIN		
	NW	CHF/1	
45.339.26	25	Preis auf Anfrage	w/m/m; f/m/m
45.339.33	32		
45.339.41	40	Prix sur demande	
45.339.51	50		
45.339.66	65		


45.353	T-Stück / Pièce en forme de T DIN		
	NW	CHF/1	
45.353.26	25	Preis auf Anfrage	w/m/m; f/m/m
45.353.33	32		
45.353.41	40	Prix sur demande	
45.353.51	50		
45.353.66	65		

45.370 Doppelnippel Zoll / Double-mâle pouce			
	NW	CHF/1	
45.370.11	¼ "G	7.00	
45.370.12	3/8 "G	9.50	
45.370.13	½ "G	10.30	
45.370.14	¾ "G	13.40	
45.370.15	1 "G	21.10	
45.370.16	1 ¼ "G	31.70	
45.370.17	1 ½ "G	28.80	

45.371 Reduzier-Nippel Zoll / Double-mâle de réduction pouce			
	NW 1 pas-de-vis	NW 2 pas-de-vis	CHF/1
45.371.11	¼ "G	3/8 "G	8.80
45.371.12	3/8 "G	½ "G	9.70
45.371.13	½ "G	¾ "G	13.60
45.371.14	¾ "G	1 "G	20.20
45.371.15	1 "G	1 ¼ "G	26.50
45.371.16	1 ¼ "G	1 ½ "G	48.50
45.371.17	1 ½ "G	2 "G	60.20


45.374 Deckel Zoll / Cape de fermeture pouce			
	NW	CHF/1	
45.374.11	¼ "G	6.60	
45.374.12	3/8 "G	7.50	
45.374.13	½ "G	8.50	
45.374.14	¾ "G	11.30	
45.374.15	1 "G	15.00	
45.374.16	1 ¼ "G	22.30	
45.374.17	1 ½ "G	30.70	

45.400 Schlauchreinigung *Nettoyage de tuyaux*

45.404 Schlauchreinigungsapparat/ Appareil à nettoyer les tuyaux		
PVC; Schlauchanschluss AG. En PVC/laiton; raccord mâle pour tuyau		
Gewinde / pas-de-vis	CHF/1	
45.404.01 ¾ "G IG x DIN 40 AG	210.00	
45.404.02 1 "G IG x DIN 40 AG	210.00	
45.404.11 ¾ "G IG x spezial AG*	210.00	
45.404.12 1 "G IG x spezial AG*	210.00	

* Bei Bestellung bitte angeben : Ø und Gewindeart für Schlauch

* Lors de la commande veuillez indiquer : Ø et type du filetage pour le tuyau

45.402 Schwammgummibälle/ Boules en caoutchouc mousse			
Zur Innenreinigung von Schläuchen und Leitungen. Naturkautschuk. Porosität leicht schwankend. Pour le nettoyage de tuyaux et conduites. En caoutchouc naturel (porosité peut varier légèrement).			
Ø Ball Ø boule	für Schlauch-Ø pour Ø tuyau	Preis CHF/1	
45.402.11_1 15	10 - 13 mm	0.50	
45.402.12 20	13 - 16 mm	1.20	
45.402.13 25	19 - 22 mm	1.90	
45.402.14 30	20 - 25 mm	2.90	
45.402.15 35	25 mm	3.00	
45.402.16 40	30 mm	3.30	
45.402.17 45	32 - 35 mm	3.80	
45.402.18 50	35 - 38 mm	4.80	
45.402.19 55	35 - 40 mm	5.40	
45.402.20 60	40 - 45 mm	5.60	
45.402.22 70	50 - 55 mm	9.45	
45.402.24 80	60 - 65 mm	10.90	

45.500 Siphons, Strahlregler *Siphons, jets*

45.517 Spritzkopf / Boule d'arrosage		
	CHF/1	
45.517.01	49.70	360 °, Ø Kugel 65 mm, Anschluss NW40 Ø AG; Gewinde bitte definieren 360 °, Ø de la boule 65 mm, raccord Ø 40 mm mâle; veuillez indiquer le pas-de-vis désiré

INOX
1.4301

45.506 Wasser-Spritzdüse / Lance d'arrosage		
	CHF/1	
45.506.20	51.00	Innengewinde Messing, ¾ "G Düse Ø 5mm. Max. 5 bar. en laiton/caoutchouc, femelle ¾ "G; jet Ø 5 mm. Pression max 5 bar

45.510 Wasser-Spritzpistole / Lance d'arrosage		
	CHF/1	
45.510	74.30	Messing/Gummi. Bis 50 °C, Anschluss Schlauchtülle Ø 15/19 mm En laiton et caoutchouc. Jusqu'à 50 °C, avec douille Ø 15/19 mm

45.509 V2a-Syphon / Plongeur inox			
	Gewinde pas-de-vis	CHF/1	
45.509.25	1 "G	232.00	L = 1'150 mm Ø 28 x 1 mm
45.509.40	NW40	265.00	L = 1'150 mm Ø 40 x 1 mm


45.512 Reinigungsarmatur für Tanks / appareil de nettoyage pour cuve		
	CHF/1	
45.512.40	500.00	Für Niederdruck bis 6 bar Anschluss NW40 AG Pour pression max. 6 bars raccord NW40 mâle

49.212 Saftansaugstutzen / Débourbeur par le haut			
	Gew./pas-de-vis	Ø mm	CHF/1
49.212.25	DIN 25 AG/mâle	130	210.00
49.212.32	DIN 32 AG/mâle	155	230.00
49.212.40	DIN 40 AG/mâle	200	250.00
49.212.50	DIN 50 AG/mâle	250	270.00


INOX
1.4301

45.900 Manometer *Manomètres*

45.900 Manometer / Manomètre					
Zur Verwendung in vibrationsarmen Kellereimaschinen; pour utilisation avec des machines de cave pauvre en vibrations					
Art-No. / no. d'art	Messber./ domaine d'indicat.	Ø mm	Gewinde / pas-de-vis	Preis CHF/St.	Max Temp. temp. max.

	Gehäuse Kunststoff schwarz; Messdose Kupferlegierung; Anschluss Messing vertikal nach unten; Genauigkeits- klasse 2.5. Structure en matière plastique noir; tube de mesure en alliage de cuivre; raccord en laiton vers le bas. Classifié 2.5.				
---	---	--	--	--	--

45.901.04	0 - 4 bar	63	¼ "G	74.00	60 °C
-----------	-----------	----	------	-------	-------

	Komplett aus Edelstahl Rostfrei, Anschluss vertikal nach unten; Genauigkeitsklasse 1.6. (* Raccord Messing verchromt). Entièrement en acier inoxydable. Raccord vers le bas; Classifié 1.6. (* raccord en laiton chromé).				
---	---	--	--	--	--

45.902.04	0 - 4 bar	63	¼ "G	122.00	120 °C
45.903.04	0 - 4 bar	63	3/8 "G*	141.00	120 °C
45.902.06	0 - 6 bar	63	¼ "G	195.00	120 °C
45.902.10	0 - 10 bar	63	¼ "G	142.50	120 °C
45.902.16	0 - 16 bar	63	¼ "G	152.00	120 °C

45.700 Zubehör für Weintanks und Fässer Accessoires pour cuves à vin et fûts

45.755 Be-/Entlüftungsarmatur PE / Bouchon d'aération PE

CHF/1

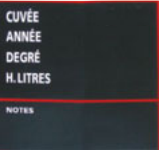
45.755 55.50 DIN 50 IG / femelle



45.736 Tankschild / Ardoise adhésive pour cuve

CHF/1

45.736 5.00 Für Metalltanks, selbstklebend, schwarz, für Kreide-Beschriftung. Text französisch. Pour cuves métalliques



Tankzubehör Speidel / accessoires pour cuves Speidel

> siehe Kapitel 21 > voir chapitre 21

45.832.10 Gärspund für Barriques / bonde pour barriques

CHF/1

45.832.10 28.10 H 150 mm, Ø 60 mm, Acrylglas / en verre acrylique

45.717 Acrylglasrohr / Tube en acryl Preis CHF/St

für Standanzeiger, Rohrlänge 4 m, zugeschnitten auf Wunsch; bitte Länge angeben (nicht für Spirituosen), Transport nur per Lastwagen oder Selbstabholung!
Pour indicateur de niveau, longueur de tube 4 m, coupé sur demande; veuillez indiquer la longueur désirée (ne pas utiliser pour les spiritueux), Transport par camion!

	Mass / dimension	< = 2 m	< = 4 m
45.717.01	Ø 13 x 10 mm	-	51.00
45.717.11	Ø 13 x 10 mm	36.00	-
45.717.02	Ø 15 x 11 mm	-	42.00
45.717.12	Ø 15 x 11 mm	44.00	-
45.717.03	Zuschnitt	6.00	6.00



41.330 Nulldruckregler Régulateur gaz inerte

zur Ueberlagerung von Wein mit Inertgas bei max. 70 mbar
Pour inertiser les cuves à max. 70 mbar.

	Preis CHF
41.330	173.00



65.401 Sperrflüssigkeit / liquide désinfectant pour bonde

CHF/1

65.401.90 18.40 1 Liter / 1 litre
65.401.25 8.00 250 ml

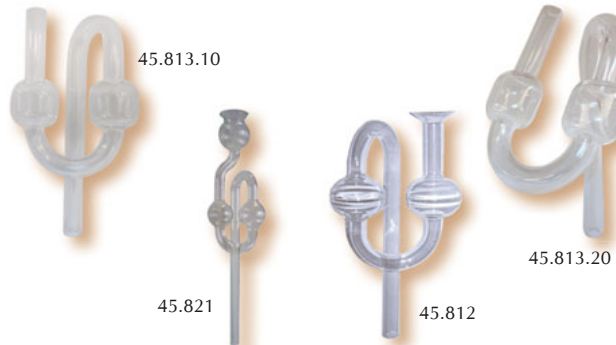


45.817 Silikonstopfen / Bonde en silicone

durchscheinend, temperaturbeständig von -60 bis +220 °C, chemisch beständig, ohne Loch.
Die Stopfen können nach Wunsch gebohrt werden.
translucide, résistant de -60 à +220 °C, stabilité chimique, sans trou.
Sur demande, les bondes sont livrables avec trou.
Veuillez indiquer le Ø, svp



Art-Nr. / no. d'art	Grösse mod.	Ø mm ob./unten haut/bas	Höhe mm / haut. mm	Preis CHF/St.
45.817.27	6	27/21	23	1.65
45.817.32	8	32/26	34	2.90
45.817.37	10	37/31	41	4.25
45.817.49	13	49/40	49	7.75
45.817.55	14	55/46	51	9.35



45.812 / U-Röhren / Bonde aseptique 45.813

Ohne Stopfen.
> 45.811.2X Stopfen für Glasröhren, 45.819 für Plexiröhren
> 65.401 Sperrflüssigkeit
Sans bonde conique (45.812.2X en verre; 45.819 en pléxi)
> 65.401 liquide désinfectant

Art-Nr. / no. d'art	Grösse / no.	H mm hauteur	Rohr-Ø mm Ø du tube	Preis CHF/St.
45.812.20	20 Glas	180	18	20.40
45.813.10	20 Pléxi	240	20	16.90
45.813.20	45 Pléxi	240	20 / 45°	16.90



45.821 U-Röhren Glas klein / Petite bonde aseptique en verre

Ohne Stopfen
> 45.811.1X Stopfen, > 65.401 Sperrflüssigkeit
Sans bonde conique
> 45.811.1X bonde conique, > 65.401 liquide désinfectant

Art-Nr. / no. d'art	Grösse / no.	Höhe mm hauteur	Rohr-Ø mm Ø du tube	Preis CHF/St.
45.821.01	1	195	10	10.25



45.810 Getränkeschützer DUPLEX Bonde aseptique DUPLEX

Kunststoff, transparent, ohne Stopfen
> 45.811 Stopfen
> 65.401 Sperrflüssigkeit
En matière plastique, transparente, sans bonde conique
> 45.811 bonde conique
> 65.401 liquide désinfectant

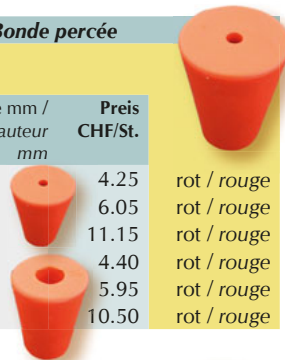
Art-Nr. / no. d'art	Grösse / no.	Ø mm	Höhe mm hauteur	Preis CHF/1	Rohr-Ø mm / Ø du tube
45.810.11	0	38	130	7.25	10
45.810.12	1	64	140	12.00	18



45.811 KUSTO-Stopfen gebohrt / Bonde percée

Passend zu No. 45.810 und 45.812;
Pour les nos. 45.810 et 45.812;

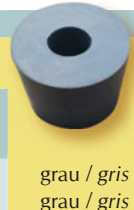
Art-Nr. / no. d'art	Loch / trou Ø mm	Ø mm ob./unten haut/bas	Höhe mm / hauteur mm	Preis CHF/St.
45.811.11	9	33/25	40	4.25
45.811.12	9	45/30	60	6.05
45.811.13	9	60/35	80	11.15
45.811.21	17	33/25	40	4.40
45.811.22	17	45/30	60	5.95
45.811.23	17	60/35	80	10.50



45.819 graue Stopfen / bondes grises

Passend zu No. 45.813
Pour les nos. 45.813

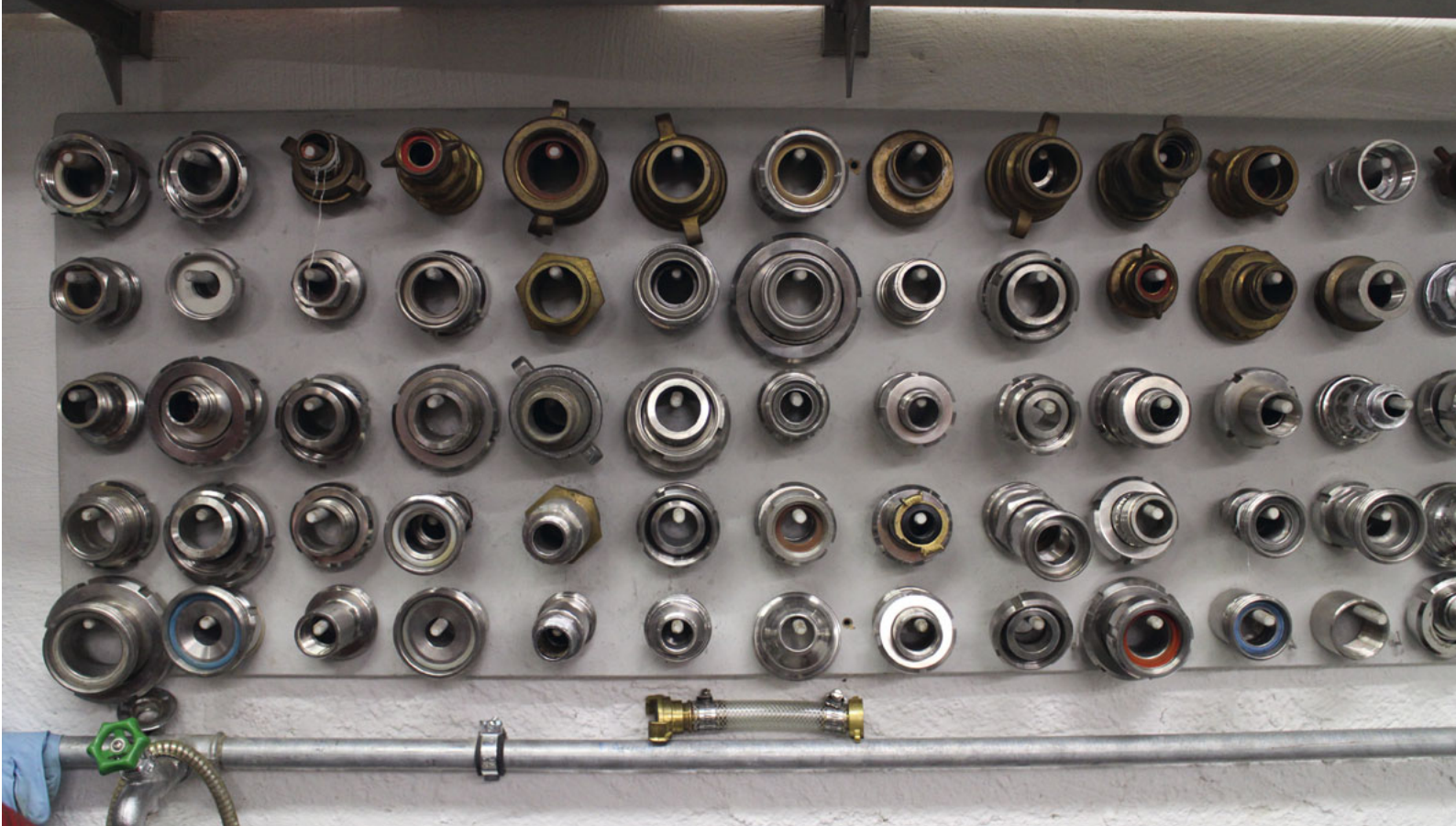
Art-Nr. / no. d'art	Loch / trou Ø mm	Ø mm ob./unten haut/bas	Höhe mm / hauteur mm	Preis CHF/St.
45.819.01	19	31x38	35	5.10
45.819.10	19	46 x 54	40	10.40



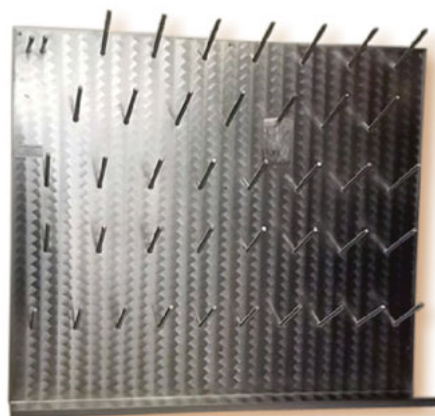
45.818 KUSTO-Stopfen ohne Bohrung / Bonde sans trou

Art-Nr. / no. d'art	Ø mm ob./unten en haut / en bas	Höhe mm / hauteur mm	Preis CHF/St.
45.818.11	33/25	40	4.25
45.818.12	45/30	60	6.15
45.818.13	60/35	80	10.85





45.651 Armaturentafel		Tableau de rangement
Sehr hochwertige Chromstahl-Armaturentafel <i>Fabriqué en acier inoxydable, haute qualité</i>		
		Preis CHF
45.651.01	Armaturentafel klein 13 Haken / 13 crochets 1 Glashalter / 1 porte-verre 400 x 500 mm	254.00
45.651.02	Armaturentafel gross 32 Haken / 32 crochets 1 Glashalter / 1 porte-verre 660 x 1000 mm	452.00



45.653 Gerätehalterung		Porte-Outil
Gerätehalter aus Edelstahl, zur Wandmontage. Lieferumfang ohne Schrauben und Dübel. Ideal, um zB die Maischeschaufel zu versorgen. <i>Porte-outil en acier inox. Prévu pour le montage mural. Sans vis ni chevilles. Idéal pour bien ranger par exemple la pelle à marc.</i>		
		Preis CHF
45.653.01	Gerätehalterung, Länge 125 mm Porte-outils, longueur 125 mm	38.90
45.653.02	Gerätehalterung, Länge 250 mm Porte-outils, longueur 250 mm	42.40

45.652 Schlauchhalterung		Porte-tuyaux
Professionelle Doppel-Schlauchhalterung aus Chromstahl <i>Porte-tuyau professionnel à deux étages</i>		
		Preis CHF
45.652	Masse: Länge 1000 mm x Höhe 500 mm x Tiefe 340 mm Dimensions: 1000 x H 500 x profondeur 340 mm	495.00



**Reinigungskonzept WIGOL
in Weinbau und Getränkewirtschaft**
**Concept de nettoyage WIGOL
pour la viticulture et l'industrie de boissons**

Massgeschneiderte Produkte für
individuelle Anforderungen:

WIGOL®

des produits sur mesure adaptés à
vos besoins:

Für Wein, Destillate, Mineralwasser, Fruchtsaft:

- Geräte in Weinberg und Kelterhaus
- Filter und Separatoren
- Lagerkeller, Drucktanks, CIP-Anlagen
- Flaschenkeller
- Böden und Oberflächen
- Brennblasen, Kühlgeräte, Dampferzeuger

Brau- und Milchindustrie:

- Mälzerei
- Sudhaus
- Gär- und Lagerkeller, Drucktanks, CIP-Anlagen
- Filterkeller
- Fass- und Flaschenkeller
- Boden und Oberflächen
- Schankanlagen, Personahygiene
- Anwendungen in der Milchindustrie

mehr Info auf www.baldinger.biz

Pour vin, spiritueux, eau minérale, jus de fruits:

- vignoble et réception de vendange
- filtres et séparateurs
- cuverie, installations CIP
- embouteillage
- Sols et surfaces
- alambiques, refroidisseurs, générateurs de vapeur

Brasseries, laiteries:

- malterie
- brasserie
- cuves de fermentation, installations CIP
- filtres
- cuves de stockage, embouteillage
- sols et surfaces
- tireuses, hygiène personnelle
- laiterie

pour informations supplémentaires:
voir www.baldinger.biz

WIGOL-Lager in Rümikon
stock de produits WIGOL
à Rümikon

Reinigungssystem Système de nettoyage

Stiel kombinierbar mit allen Elementen; verschiedene Farben für Ihr
HACCP Reinigungskonzept.
*Manche télescopique, à combiner avec tous les éléments de
différentes couleurs. Pour votre système de nettoyage HACCP.*



No. d'art.	élément	couleur	prix CHF
47.904.00	Teleskopstiel / manche télesc.	weiss/blanc	46.50
	1.400 - 2.500 mm		
47.904.10	Tankbürste / brosse à cuves	weiss/blanc	50.50
47.904.20	Wasserschieber / raclette	weiss/blanc	23.50
	pour sols 400 mm		
47.904.30	Wasserschieber / raclette	farbig/coloré*	35.00
	pour sols 400 mm		
47.904.40	Wasserschieber / raclette	weiss/blanc	37.00
	pour sols 600 mm		
47.904.50	Wasserschieber / raclette	farbig/coloré*	42.00
	pour sols 500 mm		
47.904.60	Schrubber / brosse pour sols	farbig/coloré*	20.00
	280 x 50 x 54 mm		

* farbig: bei Bestellung bitte angeben: blau, rot, grün, gelb
coloré: à indiquer lors de la commande: bleu, rouge, vert, jaune

Unterhalt und Schutz
Entretien et protection
52.401 Insektenfalle

Geeignet für Wein- und Gartenbau- sowie
Landwirtschafts- und Lebensmittel-
betriebe. Vollständig aus Edelstahl
Rostfrei. Stromanschluss 230 V / 50Hz.
Maximaler Schutz: Leuchtstoffröhre mit
Splitterschutz. Hohe Korrosions- und
Oxidationsbeständigkeit. Ferromagnetisches
Vorschaltgerät: Langlebigkeit und
Zuverlässigkeit. Inkl. Kette zum Aufhängen.
AGR: Gewicht, 9,3 kg, IP54 (Staub-/
Spritzwasserschutz) mit Gitterspannung
3700 V / 9mA. **TRAP:** Gewicht 4 kg, IP65
(staubdicht, Strahlwasserschutz) mit
wechselbarer Klebefolie.

Désinsecteurs

Répond aux besoins des exploitations viticoles,
agricoles, horti-coles et agro-alimentaire.
Intégralement fabriqué en inox (inox 304).
Alimentation électrique: 230V / 50Hz. Protection
maximale: tube fluorescent avec pare éclats.
Bonne résistance à la corrosion et à l'oxydation.
Bloc d'alimentation ferromagnétique: longévité et
fiabilité. Avec chaîne pour suspendre.

**AGR: poids 9.3 kgs; protection IP54 (protection
contre la poussière et les gouttes d'eau), tension
de grille: 3700 V / 9mA**

**TRAP: poids 4 kgs; protection IP65 (protection
contre la poussière et les jets d'eau). Avec feuille
autocollante pour capturer les mouches.**



AGR



TRAP

Art. No. no. d'art.	Typ/ type	Leistung/ puissance	für Raumgröße/ pour locaux	Masse cm/ dimensions	Preis CHF / prix CHF
52.401.50	AGR	2 x 40 W	max. 240 m2	64 x 16 x H29	315.00
52.401.60	TRAP	2 x 36 W	max. 240 m2	66 x 16 x H36	232.00

Ersatzteile: Art. Nr. 52.401.050 - 52.401.061 - pièces de rechange: no. d'article 52.401.050 - 52.401.061



Unser Umweltengagement

Wir sind bestrebt, unseren ökologischen Fussabdruck möglichst gering zu halten. Das beginnt mit der Heizung und hört mit dem verwendeten Verpackungsmaterial auf. Vieles ist bereits in die Wege geleitet, vieles muss noch getan werden. Wir sind uns dessen bewusst, und wir sind überzeugt, dass viele kleine Schritte in die richtige Richtung am Ende ein gutes Resultat bringen.

Photovoltaik-Anlage / photovoltaïque

Seit 2015 haben wir eine Solaranlage auf dem Dach des Büros installiert. Seither produzieren wir täglich Solarstrom. Einen Grossteil davon können wir selber nutzen.

En 2015 nous avons installé sur le toit du bureau des panneaux photovoltaïques. Depuis nous sommes en mesure de produire une grande partie de notre électricité nous même.

Notre engagement écologique

Wir sind bestrebt, unseren ökologischen Fussabdruck möglichst gering zu halten. Das beginnt mit der Heizung und hört mit dem verwendeten Verpackungsmaterial auf. Vieles ist bereits in die Wege geleitet, vieles muss noch getan werden. Wir sind uns dessen bewusst, und wir sind überzeugt, dass viele kleine Schritte in die richtige Richtung am Ende ein gutes Resultat bringen.



Pellet-Heizung / chauffage aux pellets

Wir heizen seit 5 Jahren mit Pellets aus der Schweiz und freuen uns über wohlig warme Räume aus lokaler Energie.

Depuis 5 ans nous chauffons nos locaux avec des pellets suisses et nous nous réjouissons de pouvoir profiter d'une source d'énergie locale.

Proclima für alle Pakete in der Schweiz & Lieferscheintaschen aus Papier

Pro clima pour tous les colis suisses & Enveloppes pour documents en papier

Wir versenden alle Inland-Pakete mit proclima. Das ist eine Zusatzoption, die bei der Post extra gebucht werden muss. Zudem verwenden wir seit kurzem grüne Versandtaschen aus Papier anstelle der herkömmlichen Dokumententaschen aus Plastik.

Nous expédions TOUS les paquets suisses avec proclima. C'est une option supplémentaire qu'il faut demander exprès. En plus nous utilisons pour les envois des pochettes d'expédition à base de papier au lieu du plastique.



Druck & Verpackung unserer Kataloge / Impression & emballage de nos catalogues

Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Ressourcen ist uns wichtig. Daher drucken wir wenn möglich unsere Drucksachen in der Schweiz, selbstverständlich mit CO2 Kompensation. Neuerdings gibt es auch innovative Umhüllungsmaterialien, so dass wir nun bereits zwei Mal für den Versand der Kataloge Versandfolien auf Basis von Kartoffelschalen verwendet haben.

Un approche respectant l'environnement nous est important quand nous imprimons nos brochures. C'est pour cela que nous optons si possible pour une impression en Suisse. L'impression est compensée en CO2 chez myclimate. Depuis peu il y a des matériels d'emballage très innovants sur le marché et nous avons déjà plusieurs fois utilisé des films d'emballage à base de pulpe de pomme de terre.



VERTRAGSGRUNDLAGEN 01/22

Es gilt die jeweils am Tage des Vertragsabschlusses in Kraft stehende Version. Sie ist publiziert im neuesten Baldinger-Katalog sowie auf www.baldinger.biz. Mit der Erteilung einer Bestellung oder eines Auftrags anerkennt der Kunde die nachstehenden Bedingungen der Max Baldinger AG („Baldinger“). Werden abweichende Bedingungen genannt, so gehen sie den hier genannten vor: Angebot, Auftragsbestätigung, Lieferbedingungen im e-shop

- Angebot.** Alle unsere Angebote erfolgen freibleibend; der Zwischenverkauf sowie die Liefermöglichkeit bleiben vorbehalten. Die Angabe der Lieferzeit sind unverbindliche Erfahrungswerte; die Frist beginnt nach Bestellungseingang, Klärung aller Einzelheiten und Vorliegen der Bemusterung.
- Auftragsbestätigung.** Die Auftragsbestätigung erfolgt vorbehaltlich der korrekten Selbstbelieferung
- Ausführung.** Sämtliche Angebote entsprechen den in der Schweiz gültigen Standards. Elektromotoren: ohne andere Angabe 400 V 50 Hz. Maschinen, welche mit einem SCHUKO-Stecker 230 V ausgestattet sind, können mit einem Fixadapter SCHUKO-Schweiz versehen sein.
- Lieferung.** Frachtkosten gemäss Versankostentabelle. Nutzen und Gefahr gehen mit dem Versand,d.h. sobald die Ware unser Haus verlässt, an den Kunden über. Gefahrgüter (ADR) unterliegen Versandrestriktionen. Wir wählen die kostengünstigste, zulässige Versandart aus. Inland-Pakete werden i.d.R. per A-Post versendet. **Hefe, Bakterien & Enzyme werden nur von Montag bis Donnerstag versandt, um die Kühlkette möglichst kurz zu unterbrechen. Am Freitag werden sie nur auf besonderen Wunsch versandt, weil am Samstag keine Zustellung von A-Post Paketen erfolgt.** Bei Lieferungen per Lastwagen wird die LSWA in jedem Fall weiter verrechnet (auch bei Franko Lieferung). Einige Produkte können aufgrund von länderspezifischen Bestimmungen nicht überall hin geliefert werden. Sollten Sie solche Produkte bestellen, werden wir uns umgehend bei Ihnen melden. Relevante Informationen für eine problemlose Lieferung (Adresse, Telefonnummern, E-Mail,...) werden dem Versanddienstleister bekannt gegeben. Bei Lieferung per Lastwagen ist die Einbringung Sache des Kunden. Ein Gabelstapler wird dazu empfohlen.
- Preisstellung.** Schweiz: ex works, Verpackung in den Versandkosten enthalten. Die MWSt zum aktuellen Satz wird zusätzlich verrechnet. Ausland: ex works, unverpackt, die lokale MwSt muss bei Erhalt des Paketes dem Paketdienst / der Spedition beglichen werden. **Katalogpreise können während des Jahres variieren; sie sind freibleibend. Die aktuell gültigen Preise sind im Onlineshop einsehbar.** Rabatte und Aktionen sind nicht kumulierbar.
- Zahlung.** 30 Tage netto oder gemäss Vereinbarung. Erstkunden & Kunden aus dem Ausland: Vorauskasse. Ungerechtfertigte Abzüge auf unseren Rechnungen werden nachgefordert. Ab zweiter Mahnung erheben wir eine Mahngebühr.
- Eigentumsvorbehalt.** Die Ware bleibt bis zum vollständigen Zahlungseingang in unserem Besitz.
- Lieferfrist.** Wir können sehr viele Produkte ab Lager oder innert weniger Tage liefern. Es kann aber auch vorkommen, dass wir mit einer längeren Lieferfrist rechnen müssen und es zu einer Wartefrist kommt. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Produkt zu einem bestimmten Datum brauchen, damit wir falls nötig gemeinsam eine Lösung finden können.
- Die Angaben zum Lagerbestand** sind ohne Gewähr.
- Montage/Inbetriebnahme.** Sofern Montage und Inbetriebnahme durch unsere Werkstätte erfolgt, kommen die Kosten zusätzlich zur Verrechnung.Allfällige erforderliche, bauseitige Leistungen werden im Angebot ausgeschieden.
- Aufgabenteilung Kunde/Lieferant.** Wird sofern erforderlich im Angebot definiert.
- Kundendienst.** Wir dokumentieren sämtliche unsere Lieferungen sorgfältig und stellen damit die Rückverfolgbarkeit sicher. Unsere Werkstätte stellt den Service- und Reparaturdienst sicher und verfügt über ein umfangreiches Ersatzteillager. Für Anfragen und Bestellungen wollen Sie bitte immer die im Katalog erwähnte Artikelnummer bzw. die maschinenspezifische Bezeichnung angeben.
- Mängel.** Der Kunde hat die Ware unmittelbare nach Erhalt, innert längstens 8 Tagen, zu prüfen und Baldinger allfällige Mängel unter Beilage der Kartonetiketten bzw. bei Flaschen des Paletten-Kontrollzettels zu melden. Transportschäden wegen mangelhafter Verpackung werden von Baldinger nur anerkannt, wenn diese unmittelbar nach Erhalt der Sendung dem verantwortlichen Frachtführer gemeldet werden. Transportschäden bei Postpaketen: es ist am Empfänger, das Schadensformular der Post sofort nach Erhalt des Paketes auszufüllen.
- Gewährleistung.** Wir stehen dem Kunden für eine sorgfältige Erbringung unserer Leistung ein. Bei Warenmängeln hat der Kunde einzig einen Anspruch auf Ersatzware. Bei Waren, welche von Baldinger als Zwischenhändler auf Grund der Verpackung nicht auf Mängel geprüft werden können, hat der Kunde einen Anspruch auf Ersatzlieferung, sofern Baldinger seinerseits gegenüber seinem Lieferanten Ersatzware erhältlich machen kann. Baldinger haftet darüber hinaus nur für nachgewiesene Schäden, welche dem Kunden durch absichtliche oder grob-fahrlässige Vertragsverletzung seitens von Baldinger entstehen. Jede weitere Haftung von Baldinger für direkte oder indirekte Schäden irgendwelcher Art ist, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen. Baldinger übernimmt keine Haftung für Labor-Analysenwerte und deren mögliche Folgen.
- Verwendung für BIO, Halal, Kosher, Demeter etc.** Unsere Lagerstätten verfügen aktuell über eine CH-Bio Zertifizierung nach der Bio-Verordnung für Import & Handel ausgewählter Produkte. Die Produkte-Liste entnehmen Sie bitte der Easy-Cert Webseite. Wir lagern die Produkte in Original-Verpackungen der Hersteller. Einige der Produkte sind (nach ausländischen Standards) zertifiziert. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Informationen den verfügbaren Datenblättern und den Beschrieben. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders, mit den zuständigen Organen abzuklären, ob die Produkte für das anvisierte Label verwenden werden dürfen.
- Retouren** erfolgen nur nach vorgehender Vereinbarung mit uns. Die uns entstehenden Kosten werden verrechnet
- Erfüllungsort und Gerichtsstand** ist unser Firmensitz.
- Die gegebenen Informationen** dienen nur zur Erklärung und sind absolut verbindlich. Baldinger lehnt jegliche Verantwortung ab für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in allen Publikationen, inkl. Internetauftritt.
- Mit der Bestätigung dieser Vertragsgrundlagen** bestätigt der Kunde / Leser auch, unsere Datenschutzerklärung gelesen und akzeptiert zu haben.
- Streitbeilegung:** Die Europäische Kommission stellt eine Plattform für die außergerichtliche Online Streitbeilegung (OS-Plattform) bereit, aufrufbar unter <https://ec.europa.eu/odr>

Letzte Aenderung: 01.2022

CONDITIONS DE VENTE 01/22

La version en vigueur le jour de la conclusion du contrat fait foi. Elle est publiée dans le dernier catalogue Baldinger ainsi que sur www.baldinger.biz. En passant une commande ou un ordre, le client reconnaît les conditions suivantes de Max Baldinger AG («Baldinger»). Si des conditions différentes sont mentionnées, elles prévalent sur les présentes : Offre, confirmation de commande, conditions de livraison dans l'e-shop.

- Offre.** Toutes nos offres sont sans engagement ; la vente intermédiaire ainsi que la possibilité de livraison restent réservées. Les délais de livraison indiqués sont des valeurs empiriques sans engagement ; le délai commence à courir après réception de la commande, clarification de tous les détails et présence de l'échantillon.
- Confirmation de la commande.** La confirmation de commande est effectuée sous réserve d'une livraison correcte par nos soins.
- Exécution de la commande.** Toutes les offres correspondent aux normes en vigueur en Suisse. Moteurs électriques : sans autre indication 400 V 50 Hz. Les machines équipées d'une fiche SCHUKO 230 V peuvent être munies d'un adaptateur fixe SCHUKO-Suisse.
- Livraison.** Frais de transport selon le tableau des frais d'expédition. Les profits et les risques sont transférés au client au moment de l'expédition, c'est-à-dire dès que la marchandise quitte nos locaux. Les marchandises dangereuses (ADR) sont soumises à des restrictions d'expédition. Nous choisissons le mode d'expédition le plus avantageux et autorisé. En règle générale, les colis nationaux sont envoyés par courrier A. **Les levures, bactéries & enzymes ne sont expédiées que du lundi au jeudi afin d'interrompre le moins longtemps possible la chaîne du froid. Le vendredi, elles ne sont envoyées que sur demande spéciale, car le samedi, il n'y a pas de livraison de colis en courrier A.** En cas de livraison par camion, la RPLP est dans tous les cas refacturée (même en cas de livraison franco). Certains produits ne peuvent pas être livrés partout en raison de dispositions spécifiques à certains pays. Si vous commandez de tels produits, nous vous contacterons immédiatement. Les informations pertinentes pour une livraison sans problème (adresse, numéros de téléphone, e-mail,...) sont communiquées au prestataire de services d'expédition. En cas de livraison par camion, la mise en place est à la charge du client. Un chariot élévateur est recommandé à cet effet.
- Fixation des prix.** Suisse : ex works, emballage inclus dans les frais d'expédition. La TVA au taux actuel est facturée en sus. Étranger : ex works, non emballé, la TVA locale doit être payée au service de colis / à l'entreprise de transport à la réception du colis. **Les prix du catalogue peuvent varier au cours de l'année ; ils sont sans engagement. Les prix actuellement en vigueur peuvent être consultés dans la boutique en ligne.** Les rabais et les actions ne sont pas cumulables.
- Paiement.** 30 jours net ou selon accord. Premiers clients & clients de l'étranger : paiement anticipé. Les déductions injustifiées sur nos factures seront réclamées. À partir du deuxième rappel, nous prélevons des frais de rappel.
- Reserve de propriété.** La marchandise reste en notre possession jusqu'à réception du paiement intégral.
- Délai de livraison.** Nous pouvons livrer de très nombreux produits de stock ou en l'espace de quelques jours. Il peut toutefois arriver que nous devions compter avec un délai de livraison plus long et qu'il y ait un délai d'attente. Veuillez nous faire savoir si vous avez besoin d'un produit à une date précise afin que nous puissions, si nécessaire, trouver une solution ensemble.
- Les informations sur les stocks** sont données sans garantie.
- Montage/mise en service.** Si le montage et la mise en service sont effectués par nos ateliers, les frais sont facturés en sus. Les éventuelles prestations nécessaires sur le chantier sont exclues de l'offre.
- Répartition des tâches client/fournisseur.** Si nécessaire, elle est définie dans l'offre.
- Service après-vente.** Nous documentons soigneusement toutes nos livraisons et garantissons ainsi la traçabilité. Notre atelier assure le service après-vente et les réparations et dispose d'un vaste stock de pièces de rechange. Pour toute demande ou commande, veuillez toujours indiquer le numéro d'article mentionné dans le catalogue ou la désignation spécifique à la machine.
- Les défauts.** Le client doit contrôler la marchandise immédiatement après réception, dans un délai maximum de 8 jours, et signaler à Baldinger les éventuels défauts en joignant les étiquettes des cartons ou, pour les bouteilles, la fiche de contrôle des palettes. Les dommages de transport dus à un emballage défectueux ne sont reconnus par Baldinger que s'ils sont signalés au transporteur responsable immédiatement après réception de l'envoi. Dommages de transport pour les colis postaux : c'est au destinataire de remplir le formulaire de dommages de la poste dès réception du colis.
- Garantie.** Nous nous portons garants envers le client d'une exécution soigneuse de notre prestation. En cas de défaut de la marchandise, le client a uniquement droit à une marchandise de remplacement. Pour les marchandises dont Baldinger, en tant qu'intermédiaire, ne peut pas vérifier les défauts en raison de l'emballage, le client a droit à une livraison de remplacement, pour autant que Baldinger puisse obtenir de son côté des marchandises de remplacement auprès de son fournisseur. En outre, Baldinger n'est responsable que des dommages prouvés causés au client par une violation intentionnelle ou par négligence grave du contrat de la part de Baldinger. Toute autre responsabilité de Baldinger pour des dommages directs ou indirects de quelque nature que ce soit est exclue, dans la mesure où la loi le permet. Baldinger n'assume aucune responsabilité pour les valeurs d'analyse de laboratoire et leurs conséquences éventuelles.
- Utilisation pour BIO, Halal, Kosher, Demeter etc.** Nos entrepôts disposent actuellement d'une certification CH-Bio selon l'ordonnance sur l'agriculture biologique pour l'importation & le commerce de produits sélectionnés. Vous trouverez la liste des produits sur le site Internet d'Easy-Cert. Nous stockons les produits dans les emballages originaux des fabricants. Certains produits sont certifiés (selon des normes étrangères). Veuillez consulter les fiches techniques et les descriptions disponibles pour obtenir les informations correspondantes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier auprès des organes compétents si les produits peuvent être utilisés pour le label visé.
- Les retours** ne sont effectués qu'après accord préalable avec nous. Les frais qui nous sont occasionnés seront facturés.
- Le lieu d'exécution** et le tribunal compétent sont ceux de notre siège social.
- Les informations données** ne le sont qu'à titre explicatif et ne sont absolument pas contraignantes. Baldinger décline toute responsabilité pour d'éventuelles erreurs ou inexactitudes dans toutes les publications, y compris sur le site Internet.
- En confirmant ces bases contractuelles,** le client / lecteur confirme également avoir lu et accepté notre déclaration de protection des données.
- Règlement des litiges :** La Commission européenne met à disposition une plateforme de règlement extrajudiciaire des litiges en ligne (plateforme OS), accessible à l'adresse <https://ec.europa.eu/odr>.

Dernière mise à jour : 01.2022



Versandkosten Schweiz - Frais d'expédition Suisse

Normalversand Post priority - envoi normal par poste priority

Hefen, Bakterien und Enzyme werden nur von Montag bis Donnerstag versandt, um die Kühlkette möglichst kurz zu unterbrechen. Am Freitag werden sie nur auf besonderen Wunsch versandt, weil am Samstag keine Zustellung von A-Post Paketen erfolgt. // Les levures, les bactéries et les enzymes sont envoyés uniquement du lundi au jeudi pour interrompre la chaîne frigorifique le moins longtemps possible. Le vendredi l'envoi des bactéries et des levures se fait uniquement sur demande, par ce que les colis Courrier A ne sont pas distribués.

Briefpost / lettre	≤ 5 kg	≤ 20 kg	≤ 30 kg	≥ 30 kg	Sonderversand - expédition spéciale
CHF 5.50	CHF 12.50	CHF 19.00	CHF 29.00	CHF 55.00	Gefahrgut- und Expressversand nach Aufwand - expédition par exprès et marchandise dangereuse au prix coûtant

Camion - par camion

≤ 100 kg	CHF 71.00 je Palette / par palette
> 100 kg	CHF 71.00 - 121.00 je Palette, abh. von Gewicht und Distanz - par palette, selon le poids et la distance

Frankolieferung (Normalversand) per Post oder Camion frei Rampe ab CHF 2.500.00 Warenwert (exkl. LSWA). Ausnahme: Tanks gemäss Angebot. **Livraison franco** (envoi normal) par poste ou par camion au quai du client à partir de 2.500.000 CHF (excl. RPLP) valeur marchandise. Exception: cuves selon offre.

Versandkosten Ausland - Frais d'expédition étranger

Post, UPS oder LKW, ex works, unverpackt, unverzollt. - par poste ou par camion, ex works, sans emballage, hors dédouanement

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten - reproduction interdite

© 2022 by Max Baldinger AG, CH-5464 Rümlikon



Baldinger

seit 1951



Mitglied der KEBA-Einkaufsgesellschaft
Membre de la société d'achat KEBA

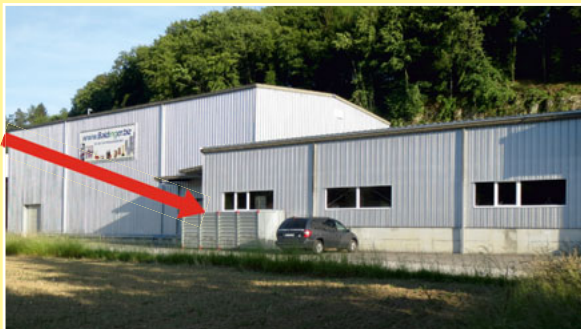
Max Baldinger AG
Industrie Unterflüh Nord
Alte Bahnhofstrasse 67
CH-5464 Rümikon
Tel. +41 44 806 80 80
Fax +41 44 806 80 85
info@baldinger.biz



Öffnungszeiten / heures d'ouverture:

Mo bis Do 07.30 - 11.45/13.15 - 16.45 h, Fr 07.30 - 11.45/13.15 - 16.15 h

Praktisch: Unser Abholcontainer.



- Sie bestellen im e-shop und klicken "Abholung" an, oder schreiben bei den Bemerkungen 'Abholcontainer' hin.
- Sobald die Ware für Sie bereit ist, erhalten Sie per e-mail einen Zutrittscode für das Zahlenschloss am Abholcontainer, wo die Ware für Sie bereitliegt.
- Sie können Ihre Ware rund um die Uhr abholen
- Lieferschein-Doppel bitte unterschreiben & im Gestell für uns hinlegen.
- Die Türe öffnen und wieder schliessen gemäss Anleitung am Container.



Bureau romand & Ticino

Xavier Grivel
c/o ELVAmac SA
Rte de Préverenges 10
1026 Denges
+41 21 801 21 77
+41 79 590 26 71 - info@elvamac.ch

Max Baldinger AG 5464 Rümikon

alte Bahnhofstrasse 67
Industrie Unterflüh Nord
+41 44 806 80 80
info@baldinger.biz



Bureau à 1026 Denges

M. Xavier Grivel, oenologue
c/o ELVAmac SA
Rte de Préverenges 10, Denges
079 590 26 71 / 021 801 21 77
xavier.grivel@baldinger.biz



Tessin / Ticino:

M. Xavier Grivel, oenologue
079 590 26 71 / 021 801 21 77
Regula Scheele-Baldinger
044 806 80 80



www.baldinger.biz



Nutzen Sie Ihren Besuch in Rümikon und lassen Sie sich diese neu zugängliche, weltweit einmalige Sammlung zeigen:

Die ELVA-Kellereimaschinen-Sammlung in Rümikon

www.elva-sammlung.ch



Profitez de votre visite à Rümikon et laissez vous montrer notre collection de machines de cave unique au monde:

La collection ELVA de machines de cave à Rümikon

www.collection-elva.ch



ISBN 978-3-033-08965-5

