

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



Refrigerador de agua

QUANTOR



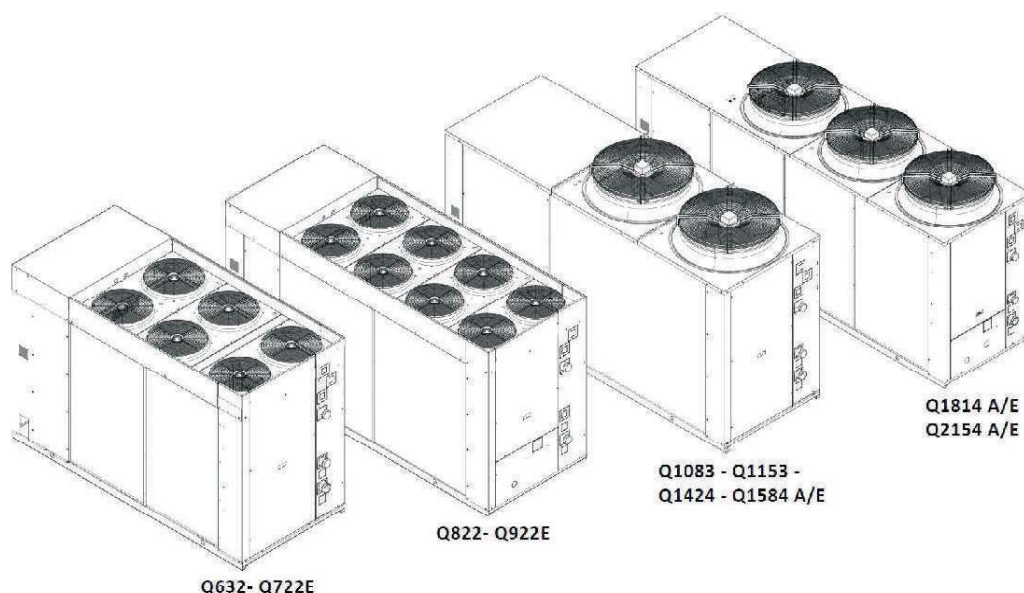
ENFRIADORAS / BOMBAS DE CALOR

QUANTOR es una serie de unidades de frío refrigeradas por aire, desarrollada específicamente para la industria de bebidas. Este refrigerador de agua es la solución perfecta para elaboradores de vino, cerveza, sidra y otras bebidas, que requieren frío (y también calor) durante su proceso de producción. Las unidades QUANTOR, equipos de larga duración, se caracterizan por su modularidad, ofreciendo al usuario múltiples opciones.

Están diseñados para colocar en exteriores, y para temperaturas ambiente entre -10°C y $+42^{\circ}\text{C}$. Las temperaturas de refrigeración van de -10°C a 18°C en frío, y hasta 55°C en calor. Se dispone de equipos con potencia desde 63kW hasta 1.000kW.

Las unidades QUANTOR cubren un amplio espectro de aplicaciones en la elaboración de cerveza, bebidas y vinos: maceración en frío, desfangado, control de fermentación, estabilización, almacenamiento en frío, etc. Las unidades reversibles también ofrecen calor para múltiples aplicaciones. También se pueden utilizar para la climatización de espacios.

MODELOS / TAMAÑOS



CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Construcción estable de acero galvanizado con cobertura de poliéster
- Compresores Scroll de última generación
- Mayor seguridad de operación – unidades con circuito doble (Q632 – Q2154). Las unidades más potentes disponen de más circuitos de refrigeración
- El arranque gradual de los compresores permite obtener mayor eficiencia operando con cargas parciales, y valores elevados de EER (ratio europeo de eficiencia energética estacional)
- Última generación de micro procesador con supervisión de todos los parámetros relevantes
- Compresor encapsulado en un compartimento para reducción del ruido
- Evaporador de acero inoxidable con protección anti congelado integrada
- Alta eficiencia (EER hasta 4,15 y COP hasta 3,38)^{1, 2} así como bajo consumo
- Bajo nivel de ruido
- Refrigerante R410a
- En los modelos Q632 a Q922 los ventiladores están equipados con convertidor de frecuencia como estándar
- Filtro de agua y conexiones Victaulic incluidos en las unidades
- Amplio rango de modelos: unidades de frío desde 63 a 1040kW¹, y de calor de 59 a 1050kW².

RANGO DE TEMPERATURA DEL AGUA

de -10°C hasta $+18^{\circ}\text{C}$ (agua caliente hasta $+55^{\circ}\text{C}$)

RANGO DE TEMPERATURA DEL AMBIENTE

de -10°C hasta $+42^{\circ}\text{C}$

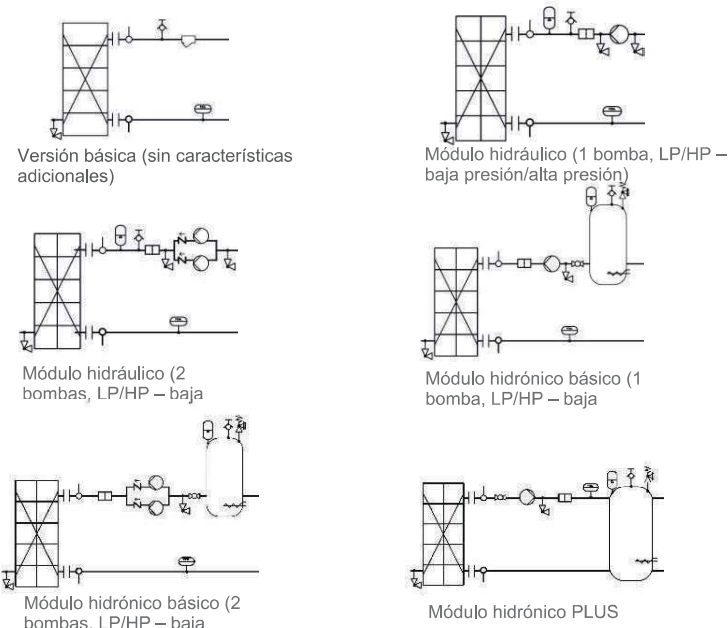
INDUSTRIAS OBJETIVO



OPCIONES DISPONIBLES

- Módulo hidráulico (bomba, filtro, tanque de expansión y componentes de seguridad)
- Módulo hidráulico básico (pulmón de acero inoxidable, bomba, filtro, tanque de expansión y componentes de seguridad)
- Módulo hidráulico PLUS (pulmón de acero inoxidable como adaptador de flujo, bomba, filtro, tanque de expansión y componentes de seguridad; no hace falta colocar una válvula bypass con esa opción)
- Cobertura de epoxi en el condensador
- Ventiladores con convertidor de frecuencia
- Ventiladores con mayor empuje de aire
- Recuperación de calor
- Control remoto y/o interfaz de acceso por Internet
- Para modelos desde Q1083, es posible una reducción adicional de ruido. La temperatura mínima con esta opción está limitada a +4°C
- Arranque suave de los compresores
- Corrección del factor de potencia
- Bombas gemelas.

OPCIONES HIDRÁULICAS



DATOS TÉCNICOS

Todas las unidades QUANTOR llevan:

- Compresores Scroll
- Conexión eléctrica 400V/3PhN/50Hz - niveles de voltaje variables bajo pedido
- Ventiladores axiales

ENFRIADORAS	QUANTOR		Q632	Q722	Q822	Q922	Q1083	Q1153	Q1424	Q1584	Q1814	Q2154
	Potencia frigorífica ¹	kW	63,0	71,9	82,0	91,9	108,5	115,1	142,8	158,2	180,2	215,3
	Potencia de entrada ¹	kW	15,3	17,6	19,8	22,8	27,4	31,0	36,4	40,5	47,6	56,7
	EER ¹	W/W	4,12	4,08	4,15	4,03	3,96	3,71	3,92	3,91	3,79	3,80
	ESEER	W/W	3,75	3,72	3,80	3,68	3,68	3,45	4,07	4,04	3,93	3,91
	Flujo de agua ¹	l/h	10,900	12,430	14,150	15,870	18,740	19,890	24,670	27,350	31,170	37,290

BOMBAS DE CALOR	QUANTOR-R		Q632R	Q722R	Q822R	Q922R	Q1083R	Q1153R	Q1424R	Q1584R	Q1814R	Q2154R
	Potencia frigorífica ¹	kW	58,8	68,7	76,5	85,4	104,2	110,8	135,2	152,9	166,1	199,1
	Potencia de entrada ¹	kW	16,1	18,0	20,7	23,9	27,4	30,3	37,0	43,1	46,3	57,3
	Potencia calorífica ²	kW	59,3	69,4	76,3	86,4	103,5	110,6	135,7	152,8	172,0	205,4
	Potencia de entrada ²	kW	17,6	20,7	22,8	26,2	31,7	34,4	40,8	45,7	53,1	62,7
	EER ¹	W/W	3,65	3,81	3,70	3,57	3,80	3,65	3,66	3,55	3,58	3,48
	COP ²	W/W	3,38	3,36	3,34	3,30	3,26	3,22	3,33	3,34	3,24	3,28
	ESEER	W/W	3,85	3,77	3,85	3,73	3,71	3,48	4,13	4,09	3,98	3,98
	Flujo de agua ¹	l/h	10,140	11,860	13,200	14,730	17,980	19,130	23,330	26,390	28,690	34,430

ENFRIADORAS BOMBAS DE CALOR	Compresores	n°	2	2	2	2	3	3	4	4	4	4
	Circuitos	n°	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Ventiladores	n°	6	6	8	8	2	2	2	2	3	3
	Potencia sonora ^{1,3}	dB(A)	74	74	75	76	82	82	82	83	85	85
	Conexiones hidráulicas	Ø	2"½	2"½	2"½	2"½	2"½	2"½	2"½	2"½	2"½	3"
	Altura	mm	1.606	1.606	1.606	1.606	1.875	1.875	1.875	1.875	1.875	1.975
	Anchura	mm	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.500
	Longitud	mm	2.450	2.950	2.950	2.950	3.010	3.010	3.010	3.010	4.010	4.350
	Peso (vacío) ⁴	kg	686	751	761	767	955	959	1.142	1.155	1.323	1.663
	Volumen del tanque pulmón ⁵	l	300	300	300	300	500	500	500	500	500	700

¹ Potencia frigorífica nominal calculada a 28°C ambiente y temperatura 12/7°C de entrada/salida

² Potencia calorífica nominal calculada a 7°C ambiente y temperatura 40/45°C de entrada/salida

³ El valor de la potencia sonora se mide según el estándar 9614-2

⁴ El peso total de la unidad puede variar en función de las opciones escogidas

⁵ Volumen del tanque pulmón para las versiones hidráulicas

WTG-QUANTOR GMBH

Europa-Allee 53 D-54343 Föhren

Tel: +49 (0)6502 999 95-0

Fax: +49 (0)6502 999 95-75

info@quantor.technology

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



Refrigeradoras para la producción de bebidas

QUANTOR



NUEVO MODELO !

Perfectamente adaptado a la elaboración de vino y cerveza

Unidades reversibles, frío-calor

Depósito de inercia en Inox

Temperatura de salida desde -10°C



QUANTOR - Q181R-Q452R

ENFRIADORAS/BOMBAS DE CALOR

QUANTOR es una gama de equipos de frío refrigerados por aire, desarrollada específicamente para la industria de bebidas. Estos equipos son la solución perfecta para elaboradores de vino, cerveza, sidra y otras bebidas, que requieren frío (y también calor) durante su proceso de producción.

De serie, ofrecen la posibilidad de trabajar desde los -10°C -para estabilización, maceración – y hasta los +50 °C, con el objetivo de controlar al completo los procesos de elaboración. Equipados con depósito de inercia y bomba de impulsión de refrigerante, se facilita la integración del equipo en cualquier instalación. Diseñadas para exteriores.

Las unidades **QUANTOR** están disponibles en cuatro modelos, desde los 18 a 45 kW.

APLICACIONES

- Control de temperatura de las fermentaciones del vino, cerveza y otras bebidas
- Estabilización tartárica por frío
- Maceración y desfangado por frío
- Climatización de salas con termoventiladores

TEMPERATURAS DE TRABAJO

Modo refrigeración: de -10 a +18°C
Modo calentamiento: de +25 a +50°C

TEMPERATURA AMBIENTE

de -10°C a +42°C

INDUSTRIAS OBJETIVO



EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR

- Enfriadoras de agua refrigeradas por aire, con modo reversible para calentamiento, incluido de serie
- Módulo hidráulico incluido, con depósito de inercia, válvula de expansión y bomba de impulsión de refrigerante
- Compresores Scroll
- Ventiladores con variador de frecuencia
- Detector de fases (control 3 fases)
- Montaje anti-vibración
- Refrigerante: R410A

OPCIONES DISPONIBLES

- Parrillas de protección del condensador (Incluidas de serie en Q181R y 241R)
- Control remoto por cable
- Conexión Internet para asistencia técnica
- Vininfo, software de control y programación de la temperatura de los depósitos. Incluye servicio de alertas configurables por el usuario

			Q181R	Q241R	Q352R	Q452R
DATOS TÉCNICOS	Potencia Frigorífica *	kW	18	24	35	45
	Tensión		400V / 3Ph / 50Hz			
	Consumo eléctrico	kW / A	5,02 / 10,74	6,79 / 13,96	10,76 / 21,14	14,57 / 27,33
	Número de compresores		1	1	2	2
	Ventiladores		2 ventiladores inverter	2 ventiladores inverter	2 ventiladores con variador de velocidad	2 ventiladores con variador de velocidad
	Capacidad tanque	l	75	75	100	100
	Racores entrada/salida		1 ¼" hembra	1 ¼" hembra	1 ¼" hembra	1 ¼" hembra
	Medidas (LxAxA) Peso	mm kg	1.165x550x1.281 151	1.165x550x1.281 187	1.750x750x1.450 447	1.750x750x1.450 457

* Potencia frigorífica a temperatura ambiente de 28°C y temperatura del agua de 12/7°C.

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

ES

REFRIGERADOR DE AGUA

- Para enfriar vino y cerveza
- Modelo en acero inoxidable



NUEVO MODELO !

Condensador 'Micro-Channel' de gran eficiencia

Ventilador en la parte superior de la unidad

Respetuoso con el medioambiente, menos gas refrigerante

Montaje compacto y optimizado

REFRIGERADOR DE AGUA MCK

APLICACIONES

- Enfriar o calentar mosto, vino y cerveza
- Regulación de la temperatura de fermentación
- Estabilización tartárica del vino
- Almacenamiento en frío del vino hasta el embotellado
- Utilización en la climatización
- Fermentación maloláctica

CARACTERÍSTICAS

- Resistencia eléctrica para calor, condensador 'Micro-Channel', bomba y tanque de agua de acero inoxidable integrados – All together
- Temperatura del agua de refrigeración regulable de - 10°C hasta + 40°C
- Carcasa de acero inoxidable
- Fácil acceso a los componentes de la unidad retirando los paneles laterales
- MCK 50-181 con ruedas (estándar); los equipos mayores también están disponibles como unidades móviles (opcional)
- Interruptor de presión integrado en el circuito. Protege la bomba y ahorra energía.
- Refrigerante ecológico R 410 A
- Protección eléctrica mínima: IP 54
- Potencia de 6 - 72 kW; por favor pregunte por modelos de hasta 140 kW
- Todas las unidades en estándar llevan un único circuito de refrigeración. Opcional: los equipos MCK 441 – 641 se pueden pedir con 2 circuitos; vienen contruidos en una estructura mayor.
- Mínima / Máxima temperatura ambiental: +10°C / +32°C
- Conexión eléctrica: 400V/3Ph/50Hz (modelo standard), otras variantes bajo pedido
- Más opciones disponibles bajo pedido, como Free Cooling, recuperación de calor, control remoto ...



TECHNISCHE DATEN • TECHNICAL DATA • DONNÉES TECHNIQUES • DATOS TÉCNICOS • DATI TECNICI • ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

DE	GB	FR	ES	IT	GR		MCK 50	MCK 90	MCK 110	MCK 141	MCK 181	MCK 221	MCK 271	MCK 321	MCK 361	MCK 441	MCK 541	MCK 641
Kühlleistung *	Cooling capacity *	Puissance frigorifique *	Potencia frigorífica *	Potenza frigorifera *	Ψυκτική απόδοση *	kW	6,2	11,5	13,9	16,6	20,0	25,3	29,9	37,0	45,5	50,7	59,9	71,3
Heizleistung	Heating capacity	Puissance calorifique	Potencia calorífica	Potenza calorifica	Θερμαντική απόδοση	kW	3,0	3,0	3,0	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
Elektr. Anschluss	Electrical supply	Alimentation électrique	Conexión eléctrica	Collegamento elettrico	Ηλεκτρική τροφοδοσία		400V / 3Ph / 50Hz Varying voltage levels on request											
Max. Anschlussleistung	Max. Capacity	Puissance max.	Potencia max.	Max. Potenza	Ισχύς	kW	5,2	7,0	7,9	7,9	9,6	12,0	14,0	17,9	19,7	20,0	26,3	30,1
Max. Stromaufnahme	Max. current consumption	Courant absorbé max.	Corriente absorbida max.	Max. corrente assorbita	Μέγιστο ρεύμα	A	10,2	12,9	15,2	15,2	19,9	22,8	26,7	30,4	34,4	34,9	45,1	50,3
Tankinhalt	Tank volume	Capacité bac	Capacidad del depósito	Capacità serbatoio	Χωρητικότητα πνεύμονα	l	120	120	120	120	120	300	300	300	300	300	300	300
Maximaler Pumpendruck	Max. pump pressure	Pression maximum de la pompe	Presión máxima de la bomba	Pressione mass. della pompa	Μέγιστη πίεση αντλίας	bar	3,3 (for all models, with standard pump)											
Schalldruckpegel **	Noise level **	Niveau sonore **	Nivel de ruido **	Livello di rumorosità **	Στάθμη θορύβου **	Db (A)	71	71	71	71	71	71	71	77	77	77	77	77
Länge Breite Höhe	Length Width Height	Longueur Largeur Hauteur	Longitud Ancho Altura	Lunghezza Larghezza Altezza	Μήκος Βάθος Ύψος	mm	820 (715) 715 1.575											
Leergewicht	Weight (empty)	Poids (vide)	Peso (vacío)	Peso (vuoto)	Βάρος	kg	150	170	190	200	210	320	330	340	350	360	380	400

* Bei 15°C Wassertemperatur - 32°C Außentemperatur * Water temperature: 15°C - Ambient air temperature: 32°C | * Température d'eau: 15°C - Température ambiante: 32°C | * Temperatura del agua: 15°C - Temperatura del ambiente: 32°C | * Temperatura dell'acqua: 15°C - Temperatura ambiente: 32°C | * Θερμοκρασία νερού: 15°C - Θερμοκρασία περιβάλλοντος: 32°C

** In 1 m Entfernung | ** At a distance of 1 m | ** À 1 m de distance | ** A una distancia de 1 m | ** Alla distanza di 1 m | ** Σε απόσταση 1 m

*** Geräte auch in 2-Kreis-Ausführung erhältlich. | *** Models available also with 2 cooling circuits. | *** Modèles également disponibles avec 2 circuits de refroidissement. | *** Modelos también disponibles con 2 circuitos de refrigeración. | *** Modelli anche disponibili con 2 circuiti di refrigerazione. | *** Μοντέλα εφοδιασμένα με 2 κυκλώματα.

Technische Änderungen vorbehalten | Specifications subject to change | Sous réserve de modifications des données techniques | Datos técnicos sujetos a modificaciones | Specificazioni tecniche soggette a modifiche | Οι προδιαγραφές είναι δυνατόν να αλλάξουν.

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



Refrigerador de agua compacto

CHILLY MAX



CHILLY MAX

Los refrigeradores **Chilly MAX** tienen un diseño compacto. Ocupan poco espacio, llevan ruedas para moverlas, y su instalación y puesta en marcha es sencilla. Al igual que las unidades Chilly, el **Chilly MAX** está equipado con un compresor hermético y circuito de agua completo, compuesto por tanque de acero inoxidable y bomba centrífuga. Integran también un calefactor eléctrico en el tanque para ofrecer la opción de calentar.

La nueva generación **Chilly MAX** está equipada con un condensador MicroChannel, que permite una transferencia de calor más eficiente. El ventilador va montado en la parte superior, pudiendo colocar el equipo junto a la pared. Los paneles laterales se quitan con facilidad para permitir un acceso rápido a los componentes internos.

El **Chilly MAX** está disponible en tres tamaños, con potencias de frío entre 6,4 y 12,7 kW. Son una solución ideal para bodegas pequeñas y medianas, sidrerías, cerveceras, etc., que utilizan frío y también calor en su proceso productivo.

APLICACIONES

- Refrigeración de mosto, vino, cerveza y otras bebidas como sidra, bebidas carbonatadas, etc., durante su fermentación y almacenamiento.
- Control de temperatura en fermentación
- Estabilización tartárica de vinos y reducción biológica de ácidos.
- Almacenamiento en frío de vinos previo al embotellado
- Maduración de cerveza
- Refrigeración y estabilización de destilados
- Climatización de ambientes con fancoils (adicionales)

CARACTERÍSTICAS

- Compresor hermético (Scroll).
- Circuito de agua compuesto por tanque de acero inoxidable y bomba centrífuga.
- Calentador eléctrico integrado (3 kW)
- Interruptor de presión en el circuito de frío para controlar la bomba, protegerla y ahorrar energía
- Interruptor de nivel y bypass (para la bomba) integrados.
- Condensador MicroChannel de alta eficiencia, que asegura una transferencia de calor óptima.
- Todas las partes en contacto con el agua están aisladas.
- Carcasa de acero inoxidable con panel frontal pintado.

RANGO DE TEMPERATURA DEL AGUA

de -10°C hasta +40°C

RANGO DE TEMPERATURA DEL AMBIENTE

de +10°C hasta +42°C

INDUSTRIAS OBJETIVO



- Ruedas para mover la unidad.
- Paneles laterales fáciles de quitar, intercambiables.
- Ventilador en la parte superior, emitiendo aire hacia arriba.
- Refrigerante R410A.
- Protección IP54 mínimo.
- Conexiones de entrada/salida suministradas: ¾" (hembra).
- Se requiere utilizar glicol (al 30 – 35%) en el agua de refrigeración al ir a temperaturas por debajo de los +7°C.

			Chilly MAX 50	Chilly MAX 90	Chilly MAX 110
DATOS TÉCNICOS	Potencia de frío *	kW HP	6,4 8,58	10,7 14,35	12,7 17,03
	Alimentación		400V / 3Ph / 50Hz (otros bajo pedido)		
	Potencia máx. absorbida / Consumo corriente máx.	kW / A	4,2 / 7,8	6,0 / 10,5	7,1 / 13,4
	Nivel de ruido **	dB (A)	73	73	73
	Volumen del tanque	l	30	30	30
	Tipo de bomba		Grundfos CM 3-4	Grundfos CM 3-4	Grundfos CM 3-4
	Caudal de la bomba	m³/h / bar	2,5 / 3,0	1,5 / 3,8	1,5 / 3,8
	Dimensiones (L x A x A) Peso	mm kg	750 x 880 x 1.000 131	750 x 880 x 1.000 141	750 x 880 x 1.000 143

* Potencia frigorífica a temperatura ambiente de 32° C y temperatura del agua de 15° C.

** A una distancia de 1 m.

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



Refrigerador de agua compacto

CHILLY M-LT



NUEVO MODELO !

Condensador MicroChannel de alta eficiencia

Evaporador de cobre

Carcasa en acero inoxidable

Para temperaturas de agua bajas hasta -10°C



CHILLY M-LT

Los refrigeradores **Chilly M-LT** (baja temperatura) tienen un diseño compacto y son fáciles de montar. Están concebidos para trabajar con temperaturas de agua de -10°C a +15°C. Se adaptan perfectamente a aplicaciones de baja temperatura en cerveza, estabilización de vinos y refrigeración previa a la carbonatación.

Los **Chilly M-LT** son una solución ideal para pequeñas bodegas, gracias a su precio atractivo y sus mínimos requisitos de instalación. Las unidades se pueden utilizar también para varias aplicaciones en la bodega, y están disponibles en varios tamaños con potencias frigorífica entre 2,2 y 4,2 kW. También se pueden tener unidades con diferente voltaje bajo pedido.

APLICACIONES

- Refrigeración de mosto, vino, cerveza y otras bebidas como sidra, bebidas carbonatadas, etc., durante su fermentación y almacenamiento.
- Enfriado del mosto para la pre clarificación.
- Parada de fermentación y estabilización tartárica de vinos.
- Refrigeración de mosto de cerveza, maduración, acondicionamiento, etc.
- Refrigeración y estabilización de destilados.
- Climatización de ambientes utilizando fancoils (adicionales).

RANGO DE TEMPERATURA DEL AGUA

de -10°C hasta +15°C

RANGO DE TEMPERATURA DEL AMBIENTE

de +10°C hasta +42°C

INDUSTRIAS OBJETIVO



CARACTERÍSTICAS

- Equipados con compresor hermético y circuito de agua compuesto por tanque y bomba centrífuga.
- Sensor de nivel y bypass (para la bomba) integrados.
- Visor de nivel.
- Condensador MicroChannel de alta eficiencia, que asegura una transferencia de calor óptima.
- Evaporador de cobre.
- Todas las partes en contacto con agua están aisladas.
- Carcasa elegante y sólida construida en acero inoxidable.
- Refrigerante R404a.
- Protección IP44 mínimo.
- Conexiones de entrada/salida suministradas: válvula de bola de 3/4", conexión macho, y conector de 13mm para tubería flexible.
- Se requiere utilizar glicol (al 30 – 35%) en el agua de refrigeración al ir a temperaturas por debajo de los +7°C.

			Chilly 25 M-LT	Chilly 35 M-LT	Chilly 45 M-LT
DATOS TÉCNICOS	Potencia de frío *	kW	2,2	3,1	4,2
	Alimentación		230V / 1Ph / 50Hz (otros bajo pedido)		
	Potencia máx. absorbida / Consumo corriente máx.	kW / A	2,1 / 10,3	2,8 / 13,2	3,3 / 15,6
	Nivel de ruido **	dB (A)	67	68	68
	Volumen del tanque	l	20	26	26
	Tipo de bomba		Speck Y2051,0263	Grundfos CM 3-3	Grundfos CM 3-3
	Caudal de la bomba	m³/h / bar	0,44 / 3,0	0,78 / 2,5	0,78 / 2,5
	Dimensiones (L x A x P) Peso	mm kg	710 x 630 x 470 66	760 x 740 x 530 83	760 x 740 x 530 83

* Potencia frigorífica a temperatura ambiente de 32° C y temperatura del agua de 15° C.

** A una distancia de 1 m.

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



Refrigerador de agua compacto

CHILLY - STANDARD



CHILLY

CHILLY - STANDARD

Los refrigeradores de la serie **Chilly-Standard** tienen un diseño compacto. Son pequeños y fáciles de montar. En esta versión pueden trabajar con temperaturas de agua de +10°C a +25°C.

Gracias a su precio atractivo y sus mínimos requisitos de instalación, la serie **Chilly** es una solución ideal para pequeñas bodegas, o sidrerías que necesitan frío en la producción. Las unidades son adecuadas también para varias aplicaciones en la producción de bebidas.

Ofrecemos tres tamaños diferentes, con potencia frigorífica entre 2,4 y 4,5 kW. También se pueden tener unidades con diferente voltaje bajo pedido.

APLICACIONES

- Refrigeración de mosto, vino, sidra y otras bebidas durante su fermentación y almacenamiento.
- Enfriado del mosto para la pre clarificación.
- Varias aplicaciones para la producción de zumos, sidra, miel, mermelada, etc.
- Climatización de ambientes utilizando fancoils (adicionales).

RANGO DE TEMPERATURA DEL AGUA

de +10°C hasta +25°C

RANGO DE TEMPERATURA DEL AMBIENTE

de +10°C hasta +42°C

INDUSTRIAS OBJETIVO



CARACTERÍSTICAS

- Equipados con compresor hermético y circuito de agua compuesto por tanque y bomba centrífuga.
- Bypass integrado para la bomba.
- Vaciado del tanque mediante tubería transparente que sirve de medidor de nivel.
- Llenado sencillo de agua.
- Evaporador tubular de acero inoxidable.
- Carcasa construida principalmente en ELO galvanizado y acero pintado.
- Refrigerante R407C.
- Protección IP44 mínimo.
- Conexiones de entrada/salida suministradas: válvula de bola de ¾", conexión macho, y conector de 13mm para tubería flexible.

			Chilly 25 - Standard	Chilly 35 - Standard	Chilly 45 - Standard
DATOS TÉCNICOS	Potencia de frío *	kW HP	2.4 3.22	3,5 4.69	4,5 6.03
	Alimentación		230V / 1Ph / 50Hz (otros bajo pedido)		
	Potencia máx. absorbida / Consumo corriente máx.	kW / A	1,8 / 10,5	2,3 / 11,9	2,8 / 12,2
	Nivel de ruido **	Db (A)	70	70	70
	Volumen del tanque	l	18	30	30
	Tipo de bomba		Speck Y2051,0018	Grundfos CM 3-5	Grundfos CM 3-5
	Caudal de la bomba	m³/h / bar	0.43 / 2,9	0,6 / 2,6	0,77 / 2,3
	Dimensiones (L x A x A) Peso	mm kg	720 x 530 x 440 61	770 x 620 x 480 81	770 x 620 x 480 92

* Potencia frigorífica a temperatura ambiente de 32° C y temperatura del agua de 15° C.

** A una distancia de 1 m.

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

IceCHILLY

Información sobre el producto



El refrigerador IceCHILLY, construido en acero inoxidable, es una solución perfecta para micro-cervecerías, elaboradores caseros y pequeñas bodegas. Esta unidad compacta está equipada con un controlador termostático, tanque de agua y bomba sumergible con agitador. A temperatura de agua de 0°C se forma un banco de hielo en el tanque, permitiendo almacenar potencia de frío para ofrecerla cuando sea requerido. Se puede integrar en el tanque un intercambiador adicional de acero inoxidable, pudiendo recircular por él el producto correspondiente (mosto, cerveza, vino) para su refrigeración directa. El IceCHILLY puede enfriar agua hasta -6°C utilizando glicol (lo que no permitirá la formación del banco de hielo). Dada su construcción compacta, es muy sencilla su instalación, llenado y manipulación.



IceCHILLY 33



Intercambiador (Opción/similar a la ilustración)

DATOS TECNICOS

		IceCHILLY 33	IceCHILLY 77
Capacidad frigorífica (0°C temperatura del agua)* [W]		2930	5815
Capacidad frigorífica (15°C temperatura del agua)* [W]		3300	7700
Volumen del tanque [L]		67	320
Tipo de conexión		3/4"	3/4"
Dimensiones	Longitud [mm]	1040	1200
	Anchura [mm]	530	900
	Altura [mm]	550	850
Peso [kg]		91	160
Banco de hielo [kg]		27	100

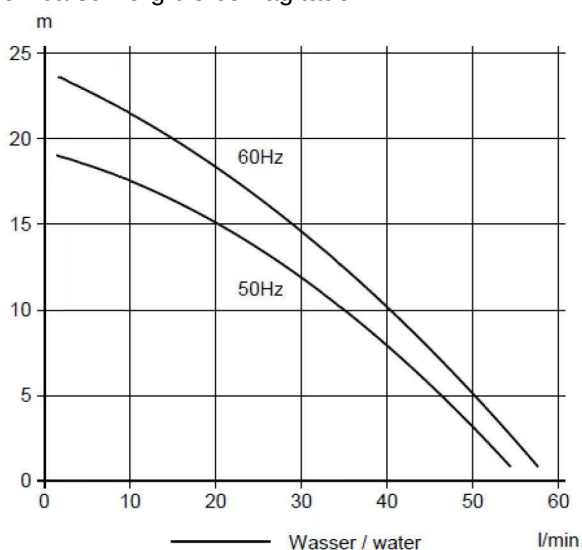
* 32°C temperatura ambiente

IceCHILLY

Información sobre el producto

Características técnicas

- Min. temperatura de agua: -6 °C (con glicol => Banco de hielo imposible)
- Max. temperatura de agua: +30 °C
- Max. temperatura ambiente: +32 °C
- Refrigerante: R134a
- Circuito de refrigeración: 2
- Evaporador: Acero inoxidable (1.4301)
- Carcasa: Acero inoxidable
- Regulador termostático (Carel)
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Voltaje de operación: 230 V / 1 Ph
- Bomba sumergible con agitador



PRECIOS

	IceCHILLY 33	IceCHILLY 77
Número de artículo	10262	10263
Precio de venta (neto)	3.300,00 €	6.275,00 €

Opción: Intercambiador adicional de acero inoxidable para su refrigeración directa del producto, diámetro interior 15 mm

	Intercambiador para IceCHILLY 33	Intercambiador para IceCHILLY 77
Número de artículo	10288	10289
Precio de venta (neto)	270,00 €	320,00 €

MiniCHILLY

Información sobre el producto



El refrigerador MiniCHILLY, construido en acero inoxidable, es una solución perfecta para micro-cervecerías, elaboradores caseros y pequeñas bodegas. Esta unidad compacta está equipada con un controlador termostático, tanque de agua y bomba sumergible con agitador. A temperatura de agua de 0°C se forma un banco de hielo en el tanque, permitiendo almacenar potencia de frío para ofrecerla cuando sea requerido. Se puede integrar en el tanque un intercambiador adicional de acero inoxidable, pudiendo recircular por él el producto correspondiente (mosto, cerveza, vino) para su refrigeración directa. El MiniCHILLY puede enfriar agua hasta -6°C utilizando glicol (lo que no permitirá la formación del banco de hielo). Dada su construcción compacta, es muy sencilla su instalación, llenado y manipulación.



MiniCHILLY 17



Intercambiador para MiniCHILLY (Opción)

DATOS TECNICOS

		MiniCHILLY 05	MiniCHILLY 09	MiniCHILLY 17
Capacidad frigorífica (0°C temperatura del agua)* [W]		395	814	1465
Capacidad frigorífica (15°C temperatura del agua)* [W]		505	900	1650
Volumen del tanque [L]		27	27	48
Tipo de conexión		5/8"	5/8"	5/8"
Dimensiones	Longitud [mm]	700	700	750
	Anchura [mm]	370	370	400
	Altura [mm]	495	495	550
Peso [kg]		36	39	51
Banco de hielo [kg]		8	8	12

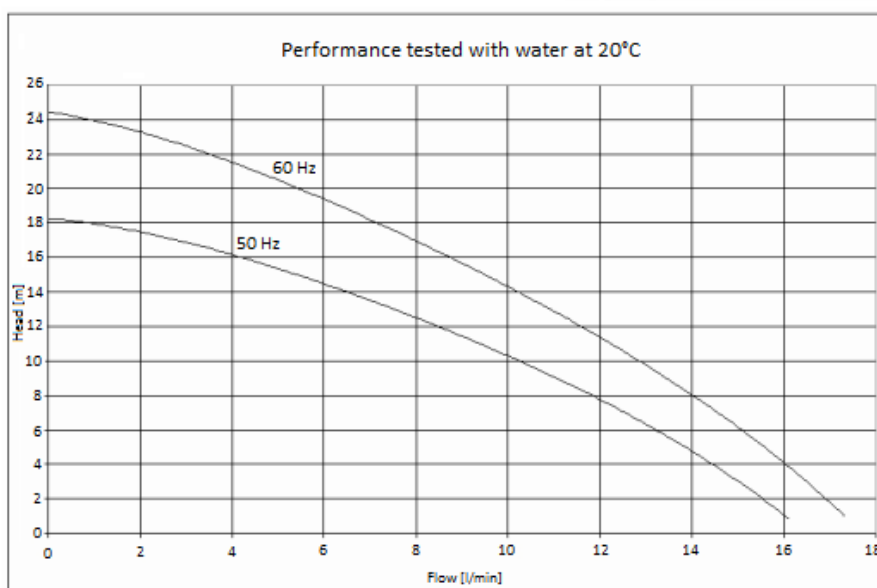
* 32°C temperatura ambiente

MiniCHILLY

Información sobre el producto

Características técnicas

- Min. temperatura de agua: -6 °C (con glicol => Banco de hielo imposible)
- Max. temperatura de agua: +30 °C
- Max. temperatura ambiente: +32 °C
- Refrigerante: R134a
- Circuito de refrigeración: 1
- Evaporador: Acero inoxidable (1.4301)
- Carcasa: Acero inoxidable
- Regulador termostático (Carel)
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Voltaje de operación: 230 V / 1 Ph
- Bomba sumergible con agitador



PRECIOS

	MiniCHILLY 05	MiniCHILLY 09	MiniCHILLY 17
Número de artículo	10259	10260	10261
Precio de venta (neto)	1.190,00 €	1.460,00 €	1.820,00 €

Opción: Intercambiador adicional de acero inoxidable para su refrigeración directa del producto, diámetro interior 10 mm

	Intercambiador para MiniCHILLY 05/09	Intercambiador para MiniCHILLY 17
Número de artículo	10286	10287
Precio de venta (neto)	120,00 €	170,00 €

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



Refrigerador Tubo en Tubo'

KREYOPACK



KREYOPACK

El **Kreyopack** es una unidad de refrigeración directa que se encuentra disponible en varios tamaños y capacidades. Se compone de una unidad de refrigeración en la parte superior y un intercambiador de calor en la parte inferior. Está fabricado sobre un chasis móvil de acero inoxidable equipado con ruedas. El **Kreyopack** fue especialmente diseñado para el uso en la industria de las bebidas pues es apto para la refrigeración de cualquier sustancia incluyendo mosto, vino, vino espumoso, agua, sidra, zumos de fruta y destilados.

El revestimiento de la unidad así como todas las partes que entran en contacto con el vino o la sustancia están fabricadas en acero inoxidable. Las parrillas de ventilación están lacadas en color negro. Gracias a las cuatro ruedas, el **Kreyopack** es fácil de mover. Una bomba externa se controla desde el panel del **Kreyopack**. Estas unidades son muy fáciles de instalar, limpiar y mantener y por eso le brindan al usuario máxima flexibilidad.

El **Kreyopack** es la respuesta económica para la producción de vino y otros bebidas en empresas pequeñas y medianas. Gracias a su posibilidad de refrigerar de forma directa cualquier sustancia Kreyopack está la forma más eficiente de refrigerar. El **Kreyopack** es disponible en cuatro tamaños, con capacidades de frío de 9,0 hasta 91,2 kW.

APLICACIONES

- Refrigeración directa del mosto para decantación y desfangado
- Regulación de la temperatura de fermentación
- Estabilización tartárica de vinos
- Almacenamiento frío del vino hasta el embotellado
- Posibilidad de usarlo sin restricciones también en el ámbito de los vinos espumosos
- Refrigeración de líquidos con partículas en suspensión (sin filtrar)
- Utilización en la climatización con fancoils (adicionales)

RANGO DE TEMPERATURA DEL AGUA

de -5°C hasta +35°C

RANGO DE TEMPERATURA DEL AMBIENTE

de +5°C hasta +32°C

INDUSTRIAS OBJETIVO



CARACTERÍSTICAS

- Circuito frigorífico con compresor hermético (Scroll) y un evaporador coaxial de alto rendimiento para refrigeración directa, hecho en acero inoxidable
- Sin mayores esfuerzos de instalación
- Chasis móvil con ruedas que ofrece gran flexibilidad en su uso
- Todas las partes que entran en contacto con el medio están fabricadas en acero inoxidable
- Regulación de temperatura por termostato electrónico con visualización digital
- Protección anticongelación para el evaporador
- Manejo de una bomba externa para el medio desde el panel de control del Kreyopack
- Refrigerante ecológico R407 C
- Protección IP54 mínimo.

			Kreyopack 10	Kreyopack 30	Kreyopack 50	Kreyopack 100
DATOS TÉCNICOS	Potencia de frío * - de 30°C hasta 25°C - de 15°C hasta 0°C	kW kW	9,0 5,3	34,0 17,0	49,5 25,0	91,2 77,0
	Alimentación eléctrica		400V / 3Ph / 50Hz (otras alternativas bajo pedido)			
	Potencia máx. absorbida / Consumo corriente máx.	kW / A	4,0 / 7,1	9,9 / 17,5	15,6 / 26,9	31,0 / 53,5
	Número de ventiladores		1	1	2	4
	Caudal de la bomba recomendado	hl/h	20-30	80-100	110-140	170-200
	Connexiones	Ø	Mâcon 40	Mâcon 40	Mâcon 50	Mâcon 70
	Dimensiones (L x A x A) Peso	mm kg	1.050x1.050x1.490 255	1.050x1.050x1.750 360	1.050x1.050x2.150 430	2.050x1.050x2.150 900

* Potencia frigorífica a temperatura ambiente de +20°C.
Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



Refrigerador 'Tubo en Tubo' con Bomba de Calor

SR



SR

Las unidades móviles de refrigeración y calentamiento de la serie **SR** se componen de una unidad de refrigeración en la parte superior y un intercambiador de calor en la parte inferior. En el modo bomba de calor, ofrece la opción de invertir el ciclo y calentar. El **SR** fue especialmente diseñado para el uso en la industria de las bebidas pues es apto para la refrigeración de cualquier sustancia incluyendo mosto, vino, vino espumoso, agua, sidra, zumos de fruta y destilados.

El revestimiento de la unidad así como todas las partes que entran en contacto con el vino u otra sustancia están fabricadas en acero inoxidable. Las parrillas de ventilación están lacadas en color negro. Gracias a las cuatro ruedas, estas unidades son fáciles de mover. Esto le brinda al vinicultor la posibilidad de utilizar el **SR** sin mayores esfuerzos de instalación para refrigerar o calentar tanques individuales u otros contenedores de acuerdo con sus necesidades, por ej. al inicio de la fermentación.

El **SR** está disponible en siete tamaños, con potencias de frío entre 12,8 y 85,0 kW. Son ideales para bodegas pequeñas y medianas que requieren la opción de calentar y enfriar, así como para quienes quieren disfrutar de su gran flexibilidad de uso. A través de la manipulación directa del producto ofrecen la forma más eficiente de regular la temperatura.

APLICACIONES

- Refrigeración y calefacción directa del mosto para decantación y desfogado
- Estabilización tartárica de vinos
- Reducción biológica de ácidos
- Regulación de la temperatura de fermentación
- Almacenamiento en frío del vino hasta el embotellado o calentamiento a la temperatura de embotellar
- Posibilidad de usarlo sin restricciones también en el ámbito de los vinos espumosos
- Refrigeración de líquidos con partículas en suspensión (sin filtrar)
- Utilización en la climatización con fancoils (adicionales)

RANGO DE TEMPERATURA DEL AGUA

de -5°C hasta +45°C

RANGO DE TEMPERATURA DEL AMBIENTE

de +5°C hasta +32°C

INDUSTRIAS OBJETIVO



CARACTERÍSTICAS

- Circuito frigorífico con compresor hermético (Scroll) y un evaporador coaxial de alto rendimiento para refrigeración directa, hecho en acero inoxidable
- Calienta mediante la tecnología de bomba de calor
- Sin mayores esfuerzos de instalación
- Chasis móvil en acero inoxidable, con ruedas
- Todas las partes que entran en contacto con el medio están fabricadas en acero inoxidable
- Regulación de temperatura por termostato electrónico con visualización digital
- Protección anticongelación para el evaporador
- Manejo de una bomba externa para el medio desde el panel de control del SR
- Refrigerante ecológico R407 C
- Protección IP54 mínimo.

			SR 4	SR 6	SR 9	SR 11	SR 13	SR 17	SR 32
DATOS TÉCNICOS	Potencia de frío * - de 30°C hasta 25°C - de 15°C hasta 0°C	kW kW	12,8 7,0	23,0 11,8	29,0 15,4	34,0 18,5	41,0 22,1	49,5 26,3	85,0 44,2
	Potencia de calor	kW	13,0	23,0	29,0	34,0	41,0	50,0	85,0
	Alimentación eléctrica		400V / 3Ph / 50Hz (otras alternativas bajo pedido)						
	Potencia máx. absorbida Consumo corriente máx.	kW A	4,9 8,3	7,1 12,3	8,8 15,6	9,9 17,3	13,2 22,7	15,6 26,9	31,0 54,1
	Número de ventiladores		1	1	1	1	2	2	4
	Caudal de la bomba recomendado	hl/h	40-60	60-80	70-90	80-100	100-120	110-140	160-200
	Conexiones	Ø	Mâcon 40	Mâcon 40	Mâcon 40	Mâcon 40	Mâcon 50	Mâcon 50	Mâcon 70
	Dimensiones: L	mm	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050	2.050
	A	mm	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050	1.050
A	mm	1.490	1.490	1.750	1.750	2.150	2.150	2.150	
Peso	kg	255	320	350	360	440	450	900	

* Potencia frigorífica a temperatura ambiente de +20°C.

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



FermLine - Control individual de depósito

FERMFIX



NUEVO MODELO !



FERMFIX

El regulador **FermFix** está diseñado para medir y regular la temperatura del tanque. Lleva un interfaz BUS para conectarlo a un ordenador y controlarlo desde software. Con su sensor de temperatura fijo, está diseñado para fijarlo a la cánula del tanque, de forma que el usuario pueda realizar la configuración directamente en el depósito.

Los controladores están equipados con dos pantallas para mostrar la temperatura objetivo y la temperatura actual. El regulador cuenta con una pantalla de luz LED que muestra el modo de operación: frío, calor o ambos.

El ajuste de temperatura se puede realizar físicamente en el **FermFix** colocado en el tanque, o desde el **Ferm-Software** instalado en un servidor (opcional). El software permite un análisis rápido de los datos medidos, guardando la información de fermentaciones terminadas; así mismo se puede acceder desde cualquier dispositivo conectado a internet. Los controladores de la nueva línea Ferm se pueden bloquear con un código (individual por cada controlador o general para la instalación), evitando que las personas no autorizadas modifiquen la programación. Los controladores Ferm se pueden integrar también en el sistema bus VinInfo.

El **FermFix** está disponible con conector precableado (VARIO) o sin él (FIX). Para cada modelo ofrecemos las correspondientes vainas y cajas de conexión (FIX o VARIO) para poder obtener una instalación cómoda y sencilla.

El **FermFix** es la solución ideal para productores de cualquier tipo de bebida que deseen tener el control de temperatura directamente en el tanque. En cualquier momento se pueden integrar más controladores para controlar nuevos tanques. El software también se puede integrar en cualquier momento, aumentando la flexibilidad del control.

INDUSTRIAS OBJETIVO



CARACTERÍSTICAS

- Manejo claro y sencillo
- Display informativo mediante potentes LED para lectura desde lejos. Muestra simultáneamente temperatura actual y objetivo, así como modo de operación
- Sensor de temperatura integrado
- Rango de temperatura desde -9,9 a +99,9°C, adecuado para controlar temperatura en múltiples procesos (fermentación, pasteurización, etc.)
- Carcasa resistente al agua, IP67
- Sistema de seguridad backup integrado, protegiendo los datos durante cortes eléctricos
- Con interfaz de datos de PC para controlar a través del Ferm-Software
- Se pueden bloquear con un código – de uno en uno o toda la instalación mediante el sistema BUS
- Completamente integrable en el sistema bus VinInfo



FermFix-FIX y caja de conexión FIX



FermFix-VARIO y caja de conexión VARIO

DATOS TÉCNICOS	Rango de temperatura		de -9,9 hasta +99,9°C
	Tensión de alimentación		24V AC +/-10%
	Salida electroválvula		24V AC / 2,5A
	Estructura de regulación		2-punto (frío o calor) 3-punto (frío y calor)
	Tipo de protección (regulador)		IP 67
	Carcasa:	Material Dimensiones (AxPxP) Longitud cable	PC-ABS con láminas de PVC de alta resistencia 110x90x40mm 6m
	Sensor:	Material Dimensiones	Acero inoxidable L: 170mm, Ø: 6,4mm

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



FermLine - Control individual de depósito

FERMFLEX



NUEVOS MODELOS !



FERMFLEX

El regulador **FermFlex** con interfaz BUS para conectarlo a un ordenador está diseñado para medir y regular la temperatura del tanque. Los controladores están equipados con dos pantallas para mostrar la temperatura objetivo y la temperatura actual. El regulador cuenta con una pantalla de luz LED que muestra el modo de operación: frío, calor o ambos.

El ajuste de temperatura se puede realizar físicamente en el **FermFlex** colocado en el tanque, o desde el **Ferm-Software** instalado en un servidor (opcional). El software permite un análisis rápido de los datos medidos, guardando la información de fermentaciones terminadas; así mismo se puede acceder desde cualquier dispositivo conectado a internet. Los controladores de la nueva línea Ferm se pueden bloquear con un código (individual por cada controlador o general para la instalación), evitando que las personas no autorizadas modifiquen la programación. Los controladores Ferm se pueden integrar también en el sistema bus VinInfo.

Los **FermFlex** van montados en una placa de acero inoxidable con un gancho sólido, haciendo que no sea estrictamente necesario instalarlos de forma fija (se puede colgar en el mismo tanque o cerca de él). Se coloca un sensor de temperatura de la longitud adecuada (disponible como accesorio) en la cánula del tanque. Ofrecemos tres versiones de **FermFlex**:

- Versión **FermFlex estándar**, el controlador montado en una plana de acero inoxidable.
- Versión compacta 'todo en uno', **FermFlex-Mobile-S**, con válvula solenoidal, filtro, sensor de temperatura y transformador para conectar directamente a 230V.
- Versión compacta 'todo en uno', **FermFlex-Mobile-M**, con válvula motorizada, sensor de temperatura y transformador.

La serie **FermFlex-Mobile** es portátil y se puede mover de un tanque a otro, ya que no requiere una instalación eléctrica especial, simplemente enchufarlo. Por lo tanto es ideal para quienes deseen un control de temperatura directamente en el tanque y quieran poder alternar el control en varios de ellos.

INDUSTRIAS OBJETIVO



CARACTERÍSTICAS

- Display informativo mediante potentes LED para lectura desde lejos. Muestra simultáneamente temperatura actual y objetivo, así como modo de operación
- Montado en placa de acero inoxidable con gancho sólido
- Rango de temperature desde -9,9 a +99,9°C, adecuado para controlar temperatura en múltiples procesos (fermentación, pasteurización, etc.)
- Carcasa resistente al agua, IP67
- Sistema de seguridad backup integrado, protegiendo los datos durante cortes eléctricos
- Con interfaz de datos de PC para control a través del Ferm-Software
- Se pueden bloquear con un código—de uno en uno o toda la instalación mediante el sistema BUS
- Completamente integrable en el sistema bus VinInfo



FermFlex - Estándar



FermFlex-Mobile-S

con válvula solenoidal ½" (níquelada), filtro ½", sensor de temperatura (PT1000, longitud 5m) y transformador



FermFlex-Mobile-M

con válvula motorizada ½", sensor de temperatura (PT1000, longitud 5m) y transformador

DATOS TÉCNICOS	Rango de temperatura		de -9,9 hasta +99,9°C
	Tensión de alimentación		24V AC +/-10%
	Salida electroválvula		24V AC / 2,5A
	Estructura de regulación		2-punto (frío o calor) 3-punto (frío y calor)
	Tipo de protección (regulador)		IP 67
	Carcasa regulador:	Material	PC-ABS con láminas de PVC de alta resistencia 110x90x40mm
		Dimensiones (AxAxP)	
	Peso:	FermFlex - Estándar FermFlex-Mobile-S FermFlex-Mobile-M	0,30 kg 2,32 kg 2,48 kg

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

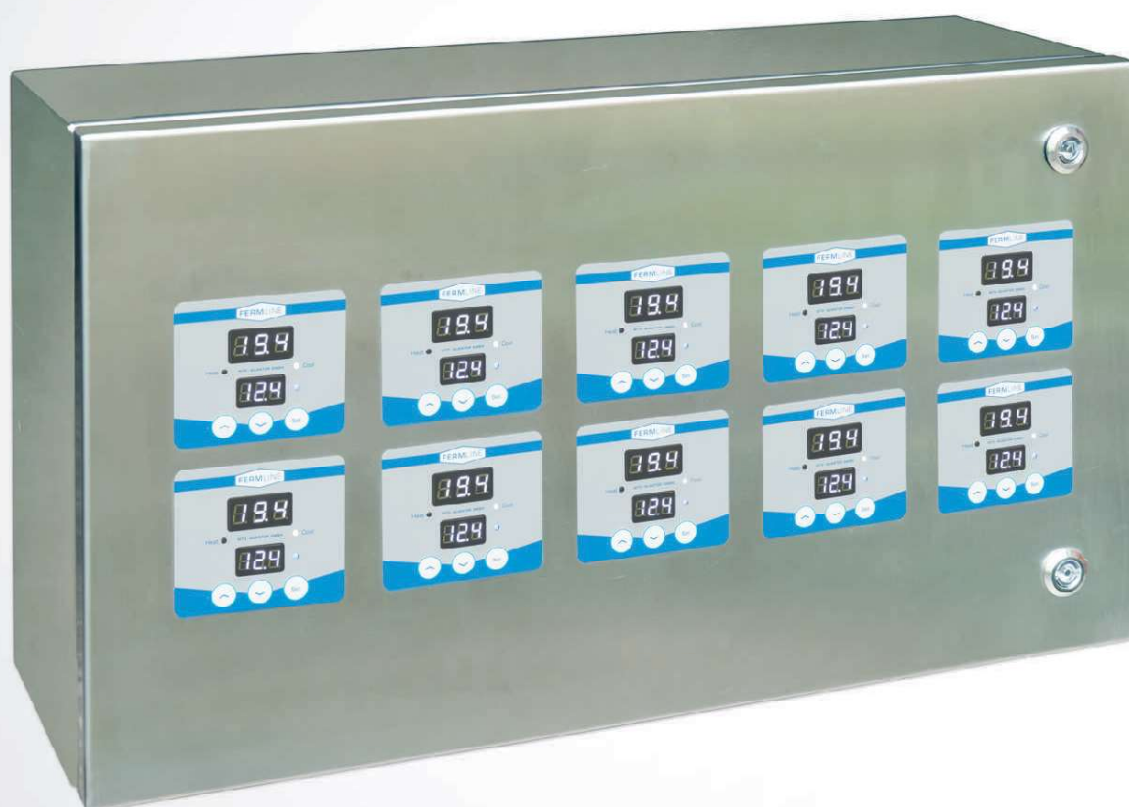
WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



FermLine - Sistema de control de temperatura

FERMFLEX-BOX



NUEVO MODELO !



FERMFLEX-BOX

El elegante panel de control en inoxidable **FermFlex-Box** se utiliza para controlar automáticamente la temperatura de los tanques desde un punto centralizado, donde se establece la configuración de cada uno de los tanques. En ellos se instala para cada tanque regulado una tarjeta de control electrónica intercambiable. De esta manera, las temperaturas de todos los tanques están disponibles de un vistazo.

La entrada de datos la recibe el regulador **FermFlex-Box** a través de un sensor de temperatura (disponible como accesorio) de una longitud adecuada que se encuentra en cada tanque. Los controladores están equipados con dos pantallas para la muestra separada de la temperatura deseada y de la temperatura actual. El regulador cuenta con una pantalla de luz LED que muestra el modo de operación. Además, el armario de distribución cuenta con dos relés para el manejo de las bombas: uno para frío y uno para calor.

Los armarios de control **FermFlex-Box** llevan una interfaz para PC, de forma que se pueden realizar los ajustes tanto desde el mismo armario como desde un PC con el software Ferm instalado. Esta gestión desde el Ferm-Software es opcional y se puede añadir en cualquier momento. El software permite un análisis rápido de los datos medidos, guardando la información de fermentaciones terminadas; así mismo se puede acceder desde cualquier dispositivo conectado a internet. Los controladores de la nueva línea Ferm se pueden bloquear con un código (individual por cada controlador o general para la instalación), evitando que las personas no autorizadas modifiquen la programación. Los controladores Ferm se pueden integrar también en el sistema bus VinInfo.

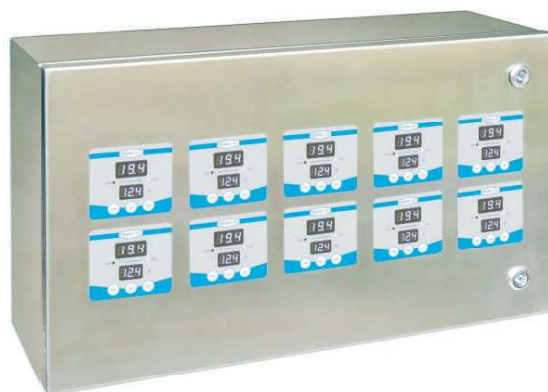
Los armarios están disponibles en 2 tamaños - hasta para 10 o 20 (uno por tanque). En esta nueva generación es posible añadir más controladores hasta completar la capacidad máxima, si esta no es necesaria inicialmente.

INDUSTRIAS OBJETIVO



CARACTERÍSTICAS

- Armario de control centralizado disponible en 2 tamaños diferentes: hasta para 10 o 20 tanques
- Un regulador preinstalado por tanque
- Armario en acero inoxidable
- Manejo claro y sencillo
- Display informativo mediante potentes LED para lectura desde lejos. Muestra simultáneamente temperatura actual y objetivo, así como modo de operación
- Rango de temperatura desde -9,9 a +99,9°C, adecuado para controlar temperatura en múltiples procesos (fermentación, pasteurización, etc.)
- Dos relés comunes para control de bombas: uno para frío y uno para calor
- Sistema de seguridad backup integrado, protegiendo los datos durante cortes eléctricos
- Con interfaz de datos de PC para control a través del Ferm-Software
- Se pueden bloquear con un código – de uno en uno o toda la instalación mediante el sistema BUS
- Completamente integrable en el sistema bus VinInfo



DATOS TÉCNICOS - REGULADOR	Rango de temperatura	de -9,9 hasta +99,9°C
	Salida electroválvula	24V AC / 2,5A
	Estructura de regulación	2-punto (frío o calor) 3-punto (frío y calor)
	Modo de funcionamiento	frío / calor / frío & calor / display / off

DATOS TÉCNICOS - ARMARIO	Tensión de alimentación	230V /1Ph / 50-60Hz
	Tipo de protección	IP 55
	Dimensiones: AxPxAl	FermFlex-Box (10): 600x210x350 mm FermFlex-Box (20): 600x210x500 mm
	Peso	FermFlex-Box (10): 20 kg FermFlex-Box (20): 28 kg

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

WTG-QUANTOR GMBH

WTG-Quantor brands



Sistema de control de temperatura

FERMBOX



FERMBOX

El armario de control **FermBox** ofrece un método eficiente para el control de temperatura. Los armarios de control y distribución **FermBox** se colocan en un lugar accesible de la bodega. En ellos se instala para cada tanque regulado una tarjeta de control electrónica intercambiable. De esta manera, las temperaturas de todos los tanques están disponibles de un vistazo. Una vez hecha la instalación, es realmente sencillo añadir una tarjeta de control para un nuevo tanque o reemplazar una existente.

La entrada de datos la recibe el regulador **FermBox** a través de un sensor de temperatura (disponible como accesorio) de una longitud adecuada que se encuentra en cada tanque. Los controladores están equipados con dos pantallas para la muestra separada de la temperatura deseada y de la temperatura actual. El regulador cuenta con una pantalla de luz LED que muestra el modo de operación. Además, el armario de distribución cuenta con dos relés para el manejo de las bombas: uno para frío y uno para calor.

Los armarios de control **FermBox** llevan una interfaz para PC, de forma que se pueden realizar los ajustes tanto desde el mismo armario como desde un PC con el software Ferm instalado. Esta gestión desde el **Ferm-Software** es opcional y se puede añadir en cualquier momento. El software permite un análisis rápido y sencillo de los datos almacenados de fermentaciones terminadas. El **FermBox** también se puede integrar en el sistema bus VinInfo.

Los armarios están disponibles en 3 tamaños - hasta para 30 / 40 / 50 controladores (uno por tanque). Pueden estar contruidos en acero lacado o acero inoxidable.

Se pueden añadir más controladores a posteriori mientras no se alcance el tamaño máximo del armario (30 / 40 / 50).

INDUSTRIAS OBJETIVO



CARACTERÍSTICAS

- Armario de control centralizado disponible en 3 tamaños diferentes: hasta para 30 / 40 / 50 tanques
- Dos modelos: acero lacado o acero inoxidable
- Pantallas separadas para el valor actual y el valor deseado de temperatura
- Señal de alarma óptica
- Posibilidad de calentar y de refrigerar
- Dos relés comunes para control de bombas: uno para frío y uno para calor
- Con interfaz de datos de PC para control a través del Ferm-Software
- Completamente integrable en el sistema bus VinInfo



DATOS TÉCNICOS - REGULADOR	Rango de temperatura	-9,9 - +99,9°C
	Salida electroválvula	24V AC / 30VA
	Estructura de regulación	3-punto / PI / PID
	Modo de funcionamiento	frío / calor / frío & calor / display / off

DATOS TÉCNICOS - ARMARIO	Tensión de alimentación	230V / 1Ph / 50-60Hz
	Tipo de protección	IP 55
	Dimensiones: A x P x A	FermBox (30): 600x375x480 mm FermBox (40): 600x375x620 mm FermBox (50): 600x375x750 mm
	Peso	FermBox (30): 49 kg FermBox (40): 60 kg FermBox (50): 71 kg

Las especificaciones técnicas pueden variar sin previo aviso.

Sistema de Información, Regulación y Control

VININFO



Sistema integral de control de proceso para bodegas

Indicado para controlar la fermentación, estabilización, climatización, micro y macro-oxigenación, remontado vino así como la fermentación en base a la emisión de CO₂ emitido

Sistema modular - siempre ampliable

El complemento ideal para nuestros equipos KREYER-QUANTOR

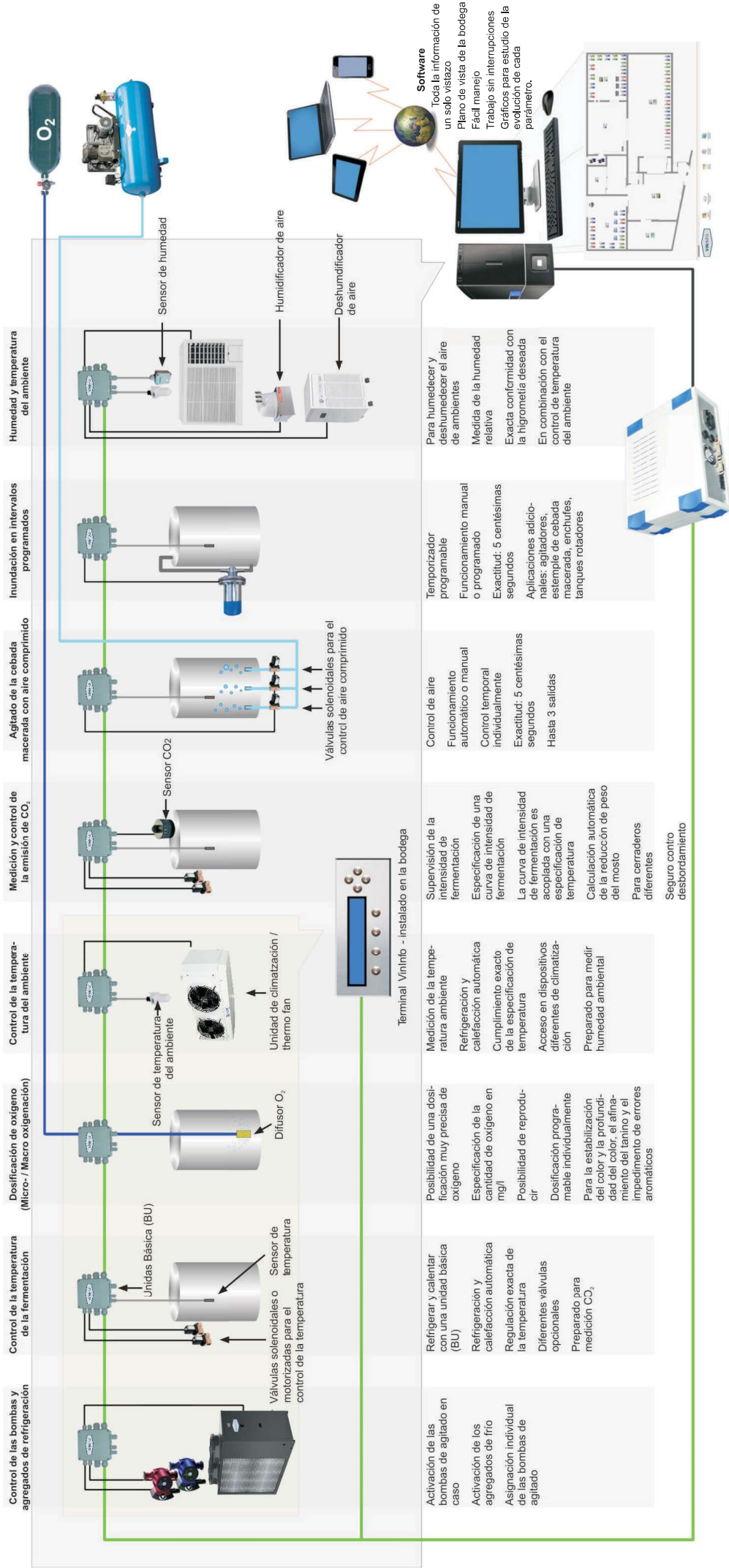
El sistema **VinInfo** se puede usar no solo para la regulación de la temperatura durante la fermentación, sino también para controlar y regular casi todos los equipos y procesos eléctricos y térmicos de la bodega. El corazón del sistema **VinInfo** son las Unidades Básicas (BU). Miden, controlan y regulan la temperatura del vino directamente en el depósito. También controlan otras unidades y aplicaciones en la bodega. Por lo tanto, cada depósito y cada unidad adicional (máquinas de frío, bombas, refrigeración de espacios, etc.) se gestionan mediante su propia Unidad Básica. En ellas se conectan los dispositivos necesarios para el funcionamiento del sistema, como son la sonda de temperatura o las válvulas. Las BUs se conectan entre sí y con el centro de control (el servidor) mediante el BUS de datos **VinInfo**. Así se consigue una instalación que requiere poco cableado y mínimo esfuerzo. Además es un sistema completamente modular, pudiendo incorporar más BUs en cualquier punto del mismo cuando sea necesario, estando así preparado para posibles cambios que puedan surgir.

El núcleo de la aplicación es el control del proceso de fermentación, bien a través del convencional control de temperatura, o bien mediante un nuevo método que ahorra energía y mejora significativamente la calidad de su vino, midiendo la intensidad

fermentativa en términos del CO₂ emitido. Para ello se utilizan las correspondientes Unidades Básicas y sensores de CO₂ muy precisos.

VinInfo se puede controlar desde un ordenador con un software sencillo desarrollado para el mundo del vino, o a través de un Terminal instalado en la bodega. El software, al contrario que el Terminal, ofrece la representación gráfica de datos y el almacenamiento de información, pudiendo analizarla en cualquier momento, aunque hayan transcurrido varios años. El escenario ideal combina ambas alternativas, disfrutando de las posibilidades del software además de incrementar la seguridad con el Terminal en caso de sufrir algún problema de suministro eléctrico. El sistema es accesible desde cualquier ordenador conectado a Internet. También se pueden enviar SMS de alarma directamente al teléfono móvil.

VinInfo es un sistema modular que puede incrementar funcionalidades en cualquier momento. Además puede integrar aplicaciones que resuelvan problemas específicos cuando sea necesario.



WTG-QUANTOR GMBH

Europa-Allee 53 D-54343 Föhren

Tel: +49 (0)6502 999 95-0

Fax: +49 (0)6502 999 95-75

info@quantor.technology

OxyBoy

ES

ADMINISTRADOR DE OXÍGENO MÓVIL
PARA MICRO- Y MACRO-OXIGENACIÓN

IT

DIFFUSORE MOBILE D'OSSIGENO
PER LA MICRO E LA MACRO-OSSIGENAZIONE

GR

ΦΟΡΗΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΟΞΥΓΟΝΟΥ
ΓΙΑ MICRO- ΚΑΙ MACRO-ΟΞΥΓΟΝΩΣΗ



WTG - Wine Technology GmbH
Moselstrasse 9 • D-54349 Trittenheim
Tel.: +49 (0) 65 07 - 93 81 80
Fax: +49 (0) 65 07 - 93 81 88
www.kreyer.com • kreyer@kreyer.com

KREYER

MICRO- Y MACRO-OXIGENACIÓN EN LA PREPARACIÓN DEL VINO

MICRO-OXIGENACIÓN

Bajo este término se entiende la adición continuada de oxígeno. La Micro-oxigenación se utiliza principalmente en vinos tintos. En este proceso se dosifica una pequeña cantidad de oxígeno en un periodo amplio de tiempo (0,5 – 6,0 mg por litro de vino al mes). Estas cantidades equivalen aproximadamente a la entrada de oxígeno en la barrica. Los objetivos de la Micro-oxigenación son la estabilización del color y acelerar la polimerización del tanino. Los vinos tintos son de esta manera más suaves y con más cuerpo.

MACRO-OXIGENACIÓN

La dosificación controlada de oxígeno durante y al final de la fermentación se denomina Macro-oxigenación. Esto significa la adición de 2 a 6 mg de oxígeno por litro de vino al día. Este proceso se aplica tanto a vinos tintos como a vinos blancos. Para la fermentación de los vinos blancos se ha demostrado que la adición de oxígeno influye positivamente en la etapa final de fermentación. Durante la fermentación del mosto de los vinos tintos el oxígeno consigue mejorar el crecimiento la levadura y, además, ayuda a estabilizar el color del vino tinto.

MICRO E MACRO-OSSIGENAZIONE DURANTE LA VINIFICAZIONE

MICRO-OSSIGENAZIONE

Con questo termine si intende l'aggiunta continua di ossigeno durante le varie fasi della fermentazione. La micro-ossigenazione viene utilizzata principalmente per i vini rossi. Una piccola quantità di ossigeno (tra 0,5 e 6 mg per ogni litro di vino e per mese) viene aggiunta al vino. Queste quantità corrispondono all'ossigeno che il vino avrebbe assorbito se tenuto in una barrique di legno. Gli obiettivi della micro-ossigenazione sono: la stabilizzazione del colore e l'accelerazione della polimerizzazione dei tannini. Con questo procedimento i vini rossi diventano più morbidi e più rotondi.

MACRO-OSSIGENAZIONE

Il dosaggio controllato di ossigeno durante la fermentazione è definito come macro-ossigenazione. Ciò significa l'aggiunta da 2 a 6 mg di ossigeno per litro di vino al giorno. Questa procedura si applica sia al vino rosso che al vino bianco.

E' stato riscontrato che l'aggiunta di ossigeno influisce positivamente sulla fermentazione finale dei vini bianchi. Sui vini rossi inoltre essa stimola la crescita dei lieviti e stabilizza il colore grazie alla combinazione dei tannini con gli antociani.

H MICRO- ΚΑΙ MACRO-ΟΞΥΓΟΝΩΣΗ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

MICRO-ΟΞΥΓΟΝΩΣΗ

Ο όρος micro-οξυγόνωση αναφέρεται στην προσθήκη οξυγόνου στο κρασί. Η micro-οξυγόνωση χρησιμοποιείται κυρίως στην παραγωγή Ερυθρών κρασιών. Σε αυτήν την διαδικασία, μία πολύ μικρή ελεγχόμενη δόση οξυγόνου προστίθεται στο κρασί, για μεγάλο χρονικό διάστημα (0,50 - 6 mg ανά λίτρο κρασί και ανά μήνα). Αυτή η ποσότητα οξυγόνου αντιστοιχεί ακριβώς στην ποσότητα οξυγόνου που θα απορροφούσε το κρασί μέσα σε ένα δρύινο βαρέλι αλλά κατά την διάρκεια πολύ μεγαλύτερου χρονικού διαστήματος. Ο σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι η σταθεροποίηση του χρώματος και η επιτάχυνση του πολυμερισμού των τανινών. Το κρασί που θα παραχθεί θα έχει πολύ πιο μαλακές και στρογγυλές τανίνες.

MACRO-ΟΞΥΓΟΝΩΣΗ

Η Macro-Οξυγόνωση αναφέρεται στην προσεκτική προσθήκη ελεγχόμενης δόσης οξυγόνου κατά την διάρκεια και προς το τέλος της ζύμωσης, στην ποσότητα των 2 – 6 mg ανά λίτρο και ανά ημέρα. Αυτή η διαδικασία εφαρμόζεται στην παραγωγή τόσο των ερυθρών όσο και των λευκών κρασιών. Έχει παρατηρηθεί ότι η προσθήκη οξυγόνου προς το τέλος της ζύμωσης του λευκού γλεύκους έχει μία πολύ θετική και καλή επίδραση. Στην παραγωγή του ερυθρού κρασιού το οξυγόνο δρα μαζί με τις ζύμες και επιτυγχάνει καλή σταθεροποίηση του κόκκινου χρώματος.

EMPLEO Y PROPIEDADES

- **OxyBoy** se utiliza como administrador de oxígeno en mostos o en vinos. **OxyBoy** puede ser utilizado tanto para Micro-oxigenación como también para Macro-oxigenación.
- **OxyBoy** es independiente de la presión de entrada y salida (altura de las columnas del vino o del mosto) y reacciona de manera autónoma ante posibles cambios en las condiciones del entorno (p.ej. disminución de la presión de entrada a través de un vaciamiento lento de las botellas de oxígeno) gracias a la regulación digital continua y el empleo de sensores procedentes de la tecnología médica.
- **OxyBoy** ofrece la máxima precisión y una estabilidad prolongada en la dosificación de la cantidad de oxígeno gracias a una calibración independiente en el enchufe y a una compensación de la temperatura.
- Teniendo en cuenta la alta funcionalidad, el manejo resulta simple y claro, y todo gracias a la utilización de la técnica de microprocesadores y un visor óptico luminoso con gestión del menú de opciones.
- Un preciso reloj de cuarzo para programar (Timer) (alcance del ajuste: de 1 minuto hasta 100 días) evitará una errónea sobredosificación gracias al apagado automático del administrador de gas una vez transcurrido el tiempo programado.
- La medición de temperatura integrada permite la fijación de un ámbito de temperatura; **OxyBoy** se desconecta automáticamente en caso de desbordamiento superior o inferior. Cuando se logra el pasillo de temperatura programado **OxyBoy** sabe lo que se espera de él.
- Una robusta carcasa de acero ofrece una sencilla opción de montaje y permite un funcionamiento sin perturbaciones, también bajo condiciones de entorno complicadas.

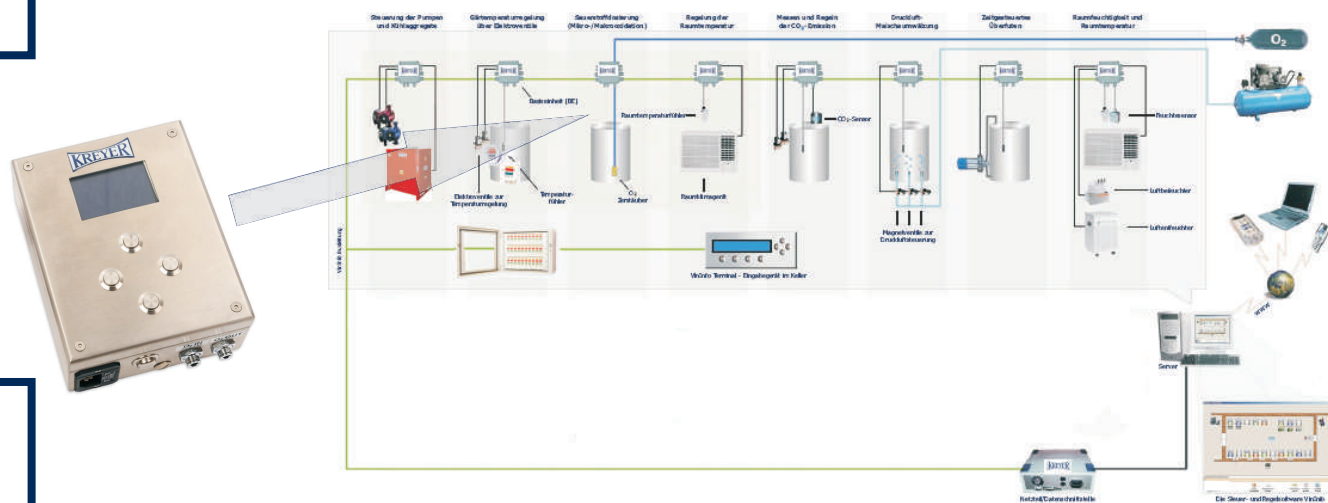
APPLICAZIONE E CARATTERISTICHE

- L'**OxyBoy** è utilizzato per aggiungere l'ossigeno al vino o al mosto, e può essere usato sia per la micro che per la macro-ossigenazione.
- Grazie al sistema di controllo continuo ed al tipo di sonda utilizzata nel settore medico, l'**OxyBoy** non è influenzato dalle pressioni di entrata e di uscita (altezza della colonna del vino o del mosto). Esso reagisce inoltre in modo automatico a eventuali variazioni delle condizioni operative (come ad esempio al calo della pressione in entrata a seguito della diminuzione del livello di ossigeno nella bombola).
- Grazie alla taratura automatica alla messa in funzione ed alla compensazione di temperatura l'**OxyBoy** offre una precisione elevata ed una stabilità a lungo termine nel dosaggio dell'ossigeno.
- L'utilizzazione di tecnologia a microprocessore, di display retro-illuminato e di un menu intuitivo consentono un uso facile e perfettamente strutturato nonostante la sua elevata funzionalità.
- Un preciso timer al quarzo (regolabile da 1 minuto a 100 giorni) evita un sovradosaggio accidentale arrestando automaticamente l'iniezione di ossigeno alla scadenza della durata programmata.
- Il termometro integrato permette di impostare in modo autonomo le soglie di temperatura di funzionamento. In caso di superamento dei limiti inferiori o superiori impostati, l'**OxyBoy** si arresta automaticamente. Non appena la temperatura rientra nei limiti impostati, l'**OxyBoy** riprende a funzionare.
- Il robusto alloggiamento in acciaio inossidabile consente un montaggio semplice e facile garantendo un funzionamento sicuro e preciso anche in condizioni ambientali severe.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ο **OxyBoy** χρησιμοποιείται για την εφαρμογή οξυγόνου σε αέρια μορφή στον σταφυλοπολτό, μούστο ή κρασί.
- Ο **OxyBoy** εφαρμόζεται και στην Micro- και στην Macro-οξυγόνωση.
- Ο **OxyBoy** είναι εφοδιασμένος με ευαίσθητους αισθητήρες που προέρχονται από την ιατρική τεχνολογία, χάρη στους οποίους είναι τελείως απαλλαγμένοι από την επίδραση της πίεσης εισόδου και εξόδου (ύψους στάθμης μούστου ή κρασιού). Η μονάδα αντιδρά συνεχώς αλλάζοντας τις περιβαλλοντικές συνθήκες (π.χ. μειώνοντας το άδειασμα της φιάλης του οξυγόνου σε αντίδραση στην χαμηλότερη πίεση εισόδου από την φιάλη).
- Μέσω ανεξάρτητης αυτόματης βαθμονόμησης (καλιμπράρισμα) κάθε φορά που η μονάδα είναι ενεργοποιημένη, μέσω της αντιστάθμισης της θερμοκρασίας, ο **OxyBoy** προσφέρει την υψηλότερη ακρίβεια και μακροπρόθεσμη σταθερότητα την εφαρμογή του οξυγόνου.
- Η απλή και εύκολη λειτουργία του **OxyBoy** υποστηρίζεται από τεχνολογία microprocessor και LCD οθόνη με ένα απλό μενού το οποίο είναι πολύ εύκολο στον χειρισμό.
- Ο **OxyBoy** περιέχει χρονοδιακόπτες βασισμένους στην τεχνολογία quartz (απόκλιση 1 λεπτό στις 100 ημέρες) οι οποίοι εφόσον ενεργοποιηθούν διασφαλίζουν την ακριβή εφαρμογή του οξυγόνου ακόμη και μετά που απενεργοποιηθεί η συσκευή.
- Διαθέτει ενσωματωμένο θερμοκρασιακό έλεγχο ο οποίος επιτρέπει την οξυγόνωση εντός ενός θερμοκρασιακού πεδίου. Εάν η θερμοκρασία ανέβει ή κατέβει από τα προκαθορισμένα επίπεδα, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα (προαιρετικό). Όταν η θερμοκρασία επανέλθει στα προκαθορισμένα επίπεδα, ο **OxyBoy** αυτόματα θα αρχίσει και πάλι την ελεγχόμενη οξυγόνωση.

VININFO - LA ARQUITECTURA • VININFO - L'ARCHITETTURA • VININFO - Η ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ



OxyBox

ES

GESTIÓN CENTRAL DEL OXÍGENO
PARA LA MICRO Y LA MACRO-OXIGENACIÓN

IT

QUADRO CENTRALIZZATO OXYGEN MANAGER
PER LA MICRO E LA MACRO-OSSIGENAZIONE

GR

ΚΕΝΤΡΙΚΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΟΞΥΓΟΝΟΥ
ΓΙΑ MICRO- ΚΑΙ MACRO-ΟΞΥΓΟΝΩΣΗ



WTG - Wine Technology GmbH
Moselstrasse 9 • D-54349 Trittenheim
Tel.: +49 (0) 65 07 - 93 81 80
Fax: +49 (0) 65 07 - 93 81 88
www.kreyer.com • kreyer@kreyer.com

KREYER

ES

MICRO Y MACRO-OXIGENACIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO

MICRO-OXIGENACIÓN

Bajo este concepto se entiende la adición continua de oxígeno durante varias etapas de la producción del vino. La micro-oxigenación se emplea principalmente en el vino tinto. En la micro-oxigenación el vino recibe por un periodo largo de tiempo (varios meses) una cantidad constante y pequeña de oxígeno (0,5 – 0,6 mg por litro por mes). Esta cantidad corresponde más o menos a la cantidad de oxígeno que el vino recibiría si estuviera almacenado en una barrica de madera.

Los objetivos de la micro-oxigenación son la estabilización del color y la aceleración del ritmo de polimerización de taninos. Como resultado se obtienen vinos tintos más suaves y con más cuerpo.

MACRO-OXIGENACIÓN

La dosificación dirigida de oxígeno durante y cerca del final del proceso de fermentación se conoce como macro-oxigenación. En la macro-oxigenación se añade una cantidad correspondiente a un rango entre 2,0 hasta 6,0 mg de oxígeno por litro por día. Este procedimiento se utiliza en vinos tintos y blancos. En la fermentación de vino blanco se ha mostrado que la adición de oxígeno tiene una influencia positiva en el producto final. Además, ésta también minimiza la producción de ácido sulfhídrico. En la fermentación de vino tinto, el oxígeno estimula el crecimiento de las levaduras y la estabilización del color del vino.

IT

LA MICRO E LA MACRO-OSSIGENAZIONE NELLA PRODUZIONE DI VINO

MICRO-OSSIGENAZIONE

Il termine micro-ossigenazione si riferisce alla aggiunta di ossigeno. La micro-ossigenazione viene usata soprattutto nella produzione di vini rossi. In questo processo una piccolissima quantità di ossigeno viene aggiunta al vino per un lungo periodo di tempo (0,50 – 6 mg per litro di vino per mese). Questa quantità è comparabile a quella che il vino avrebbe assorbito se conservato in botti di legno. Lo scopo di questa pratica è la stabilizzazione del colore e l'accelerazione della polimerizzazione del tannino. Il vino ottenuto risulterà più morbido e rotondo.

MACRO-OSSIGENAZIONE

La Macro-ossigenazione si riferisce all'aggiunta di ossigeno attentamente misurata durante e verso la fine del processo di fermentazione, in quantità di 2 – 6 mg di ossigeno per litro al giorno. Questa pratica è utilizzata sia nella produzione di vini rossi che bianchi.

Si è notato che l'aggiunta di ossigeno verso la fine della fermentazione dei vini bianchi ha una influenza benefica.

Nella produzione di vini rossi l'ossigeno in combinazione con i lieviti stabilizza il colore.

GR

Η MICRO- ΚΑΙ MACRO-ΟΞΥΓΟΝΩΣΗ ΣΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

MICRO-ΟΞΥΓΟΝΩΣΗ

Ο όρος micro-οξυγόνωση αναφέρεται στην προσθήκη οξυγόνου στο κρασί. Η micro-οξυγόνωση χρησιμοποιείται κυρίως στην παραγωγή Ερυθρών κρασιών. Σε αυτήν την διαδικασία, μία πολύ μικρή ελεγχόμενη δόση οξυγόνου προστίθεται στο κρασί, για μεγάλο χρονικό διάστημα (0,50 - 6 mg ανά λίτρο κρασί και ανά μήνα). Αυτή η ποσότητα οξυγόνου αντιστοιχεί ακριβώς στην ποσότητα οξυγόνου που θα απορροφούσε το κρασί μέσα σε ένα δρύινο βαρέλι αλλά κατά την διάρκεια πολύ μεγαλύτερου χρονικού διαστήματος. Ο σκοπός αυτής της διαδικασίας είναι η σταθεροποίηση του χρώματος και η επιτάχυνση του πολυμερισμού των τανινών. Το κρασί που θα παραχθεί θα έχει πολύ πιο μαλακές και στρωγυλές τανίνες.

MACRO - ΟΞΥΓΟΝΩΣΗ

Η Macro-Οξυγόνωση αναφέρεται στην προσεκτική προσθήκη ελεγχόμενης δόσης οξυγόνου κατά την διάρκεια και προς το τέλος της ζύμωσης, στην ποσότητα των 2 – 6 mg ανά λίτρο και ανά ημέρα. Αυτή η διαδικασία εφαρμόζεται στην παραγωγή τόσο των ερυθρών όσο και των λευκών κρασιών.

Έχει παρατηρηθεί ότι η προσθήκη οξυγόνου προς το τέλος της ζύμωσης του λευκού γλεύκους έχει μία πολύ θετική και καλή επίδραση.

Στην παραγωγή του ερυθρού κρασιού το οξυγόνο δρα μαζί με τις ζύμες και επιτυγχάνει καλή σταθεροποίηση του κόκκινου χρώματος.

APLICACIONES Y PROPIEDADES

- El **OxyBox** sirve para la aplicación de oxígeno en forma de gas a la mezcla, mosto o vino.
- El **OxyBox** puede ser utilizado para la micro así como para la macro-oxigenación.
- El **OxyBox** se fija en un lugar central de la bodega (montaje en pared)
- Puede contener hasta 16 controles individuales de dosificación. Para cada uno de ellos se requiere un módulo de oxígeno. Cada módulo de oxígeno puede administrar un tanque a la vez.
- El armario está disponible en dos versiones: con cabina de acero o con cabina de acero inoxidable.
- El **OxyBox** está equipado con sensores sensibles de la tecnología médica, gracias a los cuales es independiente de presiones de entrada o de salida (altura de la columna de vino o de mosto). Además, el **OxyBox** reacciona de manera autónoma a cualquier cambio en las condiciones ambientales (por ejemplo, disminuye la presión de entrada vaciando lentamente las botellas de oxígeno)
- Gracias a la calibración independiente cada vez que se enciende y a la compensación de temperatura, el **OxyBox** ofrece la más alta precisión y estabilidad a largo plazo en la aplicación de oxígeno
- La operación simple y sencilla de **OxyBox** es lograda gracias a la tecnología de micro-procesador y a la pantalla retroiluminada con un menú simple y fácil de manejar.
- El **OxyBox** contiene un cronómetro de base de cuarzo (rango de desviación: 1 minuto en 100 días) que asegura la exactitud de la dosificación del oxígeno también después de que la unidad se apaga cuando el temporizador está activado.

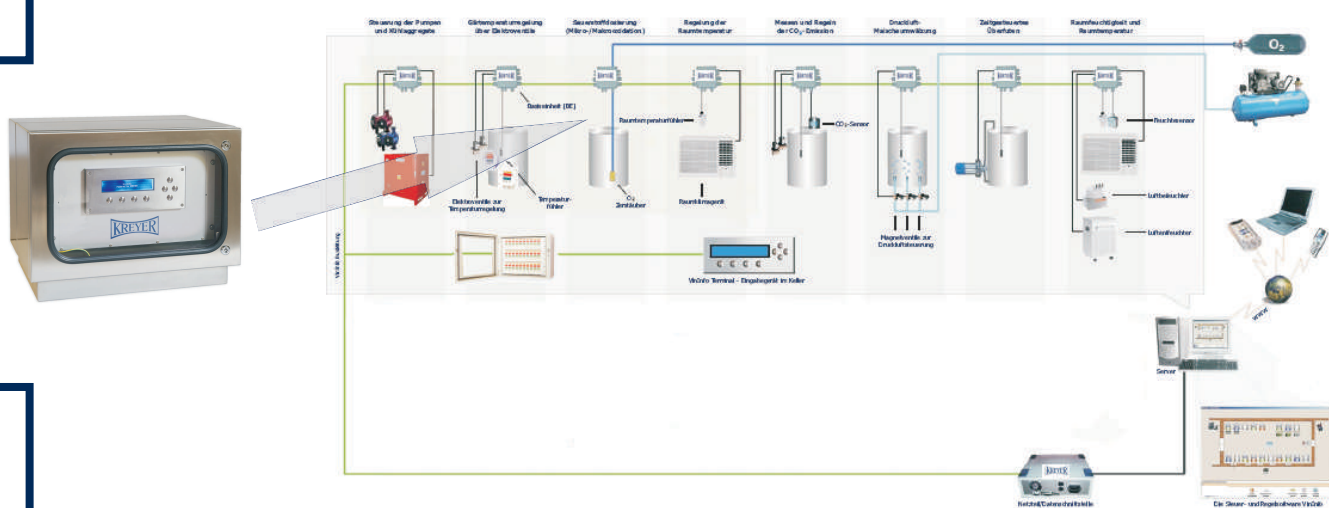
APPLICAZIONI E CARATTERISTICHE

- L'**OxyBox** è usato per l'aggiunta di ossigeno in forma gassosa al pigiato, al mosto o al vino.
- L'**OxyBox** può essere utilizzato sia per la micro che per la macro-ossigenazione.
- L'**OxyBox** è previsto per essere fissato a parete, in un punto centrale.
- Può contenere fino a 16 regolatori di dosaggio (moduli d'ossigeno); ciascun modulo può trattare un serbatoio alla volta.
- Il quadro è disponibile in due versioni: in acciaio verniciato o in acciaio inossidabile.
- L'**OxyBox** è dotato di sonde sensibili derivate dalla tecnologia medica, grazie alla quale non subiscono interferenze dalla pressione in entrata o in uscita (altezza del vino o del mosto). L'unità reagisce continuamente ai cambiamenti delle condizioni operative (ad esempio a seguito della minore pressione in entrata a seguito dello svuotamento della bombola di ossigeno).
- Grazie ad una taratura indipendente ogni volta che l'unità viene avviata, ed alla compensazione della temperatura, l'**OxyBox** offre la massima precisione ed una stabilità di lunga durata nel dosaggio dell'ossigeno.
- Le semplici e facili operazioni dell'**OxyBox** sono supportate da una tecnologia a microprocessore e da un display illuminato con un semplice menu facilissimo da seguire.
- L'**OxyBox** contiene un timer al quarzo (errore di deviazione di 1 minuto in 100 giorni) che assicura la precisione del dosaggio di ossigeno anche quando l'unità viene spenta quando regolata dal timer.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ο **OxyBox** χρησιμοποιείται για την εφαρμογή οξυγόνου σε αέρια μορφή στον σταφυλοπολτό, μούστο ή κρασί.
- Ο **OxyBox** εφαρμόζεται και στην Micro- και στην Macro-οξυγόνωση.
- Ο **OxyBox** τοποθετείται στον τοίχο του οινοποιείου, σε ένα κεντρικό σημείο.
- Μπορεί να περιλαμβάνει μέχρι 16 ανεξάρτητους δοσομετρικούς ελεγκτές (ηλεκτρονικές μονάδες οξυγόνου), κάθε μονάδα μπορεί να αναλάβει μία δεξαμενή την φορά.
- Ο πίνακας είναι διαθέσιμος σε δύο εκδόσεις – από χάλυβα ή από ανοξείδωτο χάλυβα.
- Ο **OxyBox** είναι εφοδιασμένος με ευαίσθητους αισθητήρες που προέρχονται από την ιατρική τεχνολογία, χάρη στους οποίους είναι τελείως απαλλαγμένοι από την επίδραση της πίεσης εισόδου και εξόδου (ύψος στάθμης μούστου ή κρασιού). Η μονάδα αντιδρά συνεχώς αλλάζοντας τις περιβαλλοντικές συνθήκες (π.χ. μειώνοντας το άδειασμα της φιάλης του οξυγόνου σε αντίδραση στην χαμηλότερη πίεση εισόδου από την φιάλη)
- Μέσω ανεξάρτητης αυτόματης βαθμονόμησης (καλιμπράρισμα) κάθε φορά που η μονάδα είναι ενεργοποιημένη, μέσω της αντιστάθμισης της θερμοκρασίας, ο **OxyBox** προσφέρει την υψηλότερη ακρίβεια και μακροπρόθεσμη σταθερότητα την εφαρμογή του οξυγόνου.
- Η απλή και εύκολη λειτουργία του **OxyBox** υποστηρίζεται από τεχνολογία microprocessor και LCD οθόνη με ένα απλό μενού το οποίο είναι πολύ εύκολο στον χειρισμό.
- Ο **OxyBox** περιέχει χρονοδιακόπτες βασισμένους στην τεχνολογία quartz (απόκλιση 1 λεπτό στις 100 ημέρες) οι οποίοι εφάσον ενεργοποιηθούν διασφαλίζουν την ακριβή εφαρμογή του οξυγόνου ακόμη και μετά που απενεργοποιηθεί η συσκευή.

VININFO - LA ARQUITECTURA • VININFO - L'ARCHITETTURA • VININFO - Η ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ



ES

YEAST-BOOSTER

YEAST-BOOSTER

- Compacto y móvil
- Para reproducción óptima, hidratación y estimulación de cultivos puros de levaduras



WTG - Wine Technology GmbH
Moselstrasse 9 • D-54349 Trittenheim
Tel.: +49 (0) 65 07 - 938 180
Fax: +49 (0) 65 07 - 938 188
www.kreyer.com • kreyer@kreyer.com

KREYER

YEAST-BOOSTER

El Yeast Booster es un dispositivo compacto, móvil y muy fiable para la preparación óptima, revitalización y propagación de levaduras de fermentación.

Para alcanzar estos objetivos, el Yeast Booster cuenta con las siguientes características:

- Control suave del calentamiento y enfriamiento
- Gestión de la nutrición de las levaduras
- Oxigenación durante el proceso

Las ventajas:

- Temperatura y condiciones óptimas para la mezcla y propagación de levadura
- Las levaduras activadas, una vez añadidas, inducen inmediatamente la fermentación del depósito de mosto.
- Facilita el trabajo y ahorra tiempo al automatizar el proceso
- Reducción de costes
- Aumenta la calidad de fermentación, reduciendo el riesgo de paradas; asegura la inversión implantando la levadura utilizada
- Sencillo repetir el proceso al guardar la programación realizada
- Uso sencillo, menú simple e intuitivo

YEAST-BOOSTER PRO & YEAST-BOOSTER MAX

Características:

- El **Yeast-Booster PRO** puede activar hasta 2 kg de levadura por lote, el **Yeast-Booster MAX** hasta 10kg de levadura por lote.
- El tanque de mezcla del **Yeast-Booster PRO** es de 110 litros, el tanque del **Yeast-Booster MAX** es de 450 litros; ambos dejando espacio suficiente para la espuma.
- Una única conexión sirve para mover el mosto hacia y desde el contenedor, así como para bombear la mezcla al tanque de mosto y también realizar el ciclo de limpieza.
- La oxigenación se realiza durante todo el proceso de recirculación y mezcla, enriqueciendo el medio de trabajo y evitando trabajar en un ambiente anaerobio.
- Una cubierta de acero inoxidable y el filtro integrado contribuyen a evitar contaminación proveniente del ambiente.
- Su diseño en acero inoxidable favorece la limpieza y operación higiénica.
- Está equipado con ruedas para facilitar su movimiento.

Fases de operación:

- **Llenado**
El **Yeast Booster** se puede llenar automáticamente con el volumen inicial indicado.
- **Modo calor**
Calienta la cantidad inicial hasta alcanzar la temperatura inicial. En ese momento muestra una señal luminosa en la pantalla. Como opción se puede incluir una señal sonora.
- **Fermentación**
Tras añadir la levadura, la mezcla se pondrá suavemente en movimiento. Cada 15 minutos se añade mosto desde el depósito objetivo para nutrir la levadura y hasta alcanzar el volumen final indicado. Durante este proceso se añade oxígeno para enriquecer el mosto y se va enfriando la mezcla gradualmente hacia la temperatura final.
- **Vaciado**
Cuando la mezcla está lista, se bombea hacia el depósito objetivo de mosto. En pantalla se indica el volumen que se ha bombeado.
- **Limpieza**
Este proceso tarda aproximadamente 10 minutos. 12 litros de agua de un cubo separado circularán en varios pasos por todas las partes del Yeast Booster que han entrado en contacto con la mezcla (válvulas, bomba, tubería, etc.). Al concluir la limpieza, el agua se vuelve a bombear al cubo externo. En ese momento el Yeast Booster se pone en modo 'stand-by'.

OTROS MODELOS DISPONIBLES

- **Yeast-Booster ECO**
Variante compacta (ver fig.), se puede utilizar también para dosificar suavemente otros agentes clarificantes, etc. (6lt / min). Para tratar hasta 2 kg de levadura por lote.



Yeast-Booster ECO

DE

THERMOVENTILATOR, TYP PH

- MIT INTEGRIERTEM 3-WEGE-VENTIL
- MIT FERNBEDIENUNG

GB

THERMOVENTILATOR, TYPE PH

- WITH INSIDE 3-WAY-VALVE
- WITH REMOTE CONTROL

FR

THERMOVENTILATEUR, TYPE PH

- AVEC VANNE 3 VOIES
- AVEC TÉLÉCOMMANDE

ES

TERMOVENTILADOR, TIPO PH

- CON VÁLVULA DE 3 VÍAS INTEGRADA
- CON CONTROL REMOTO

IT

TERMOVENTILATORE, TIPO PH

- CON VALVOLA A TRE VIE INTEGRATA
- CON TELECOMANDO

GR

ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ, ΤΥΠΟΥ PH

- ΜΕ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΗ ΤΡΙΟΔΗ ΒΑΛΒΙΔΑ
- ΜΕ ΑΣΥΡΜΑΤΟ ΤΗΛΕΚΟΝΤΡΟΛ



WTG - Wine Technology GmbH
Moselstrasse 9 • D-54349 Trittenheim
Tel.: +49 (0) 65 07 - 938 180
Fax: +49 (0) 65 07 - 938 188
www.kreyer.com • kreyer@kreyer.com

KREYER

DE

THERMOVENTILATOR, TYP PH

Der Thermoventilator, Typ **PH** eignet sich zum Kühlen bzw. Heizen von kleineren Räumen, (Raumgröße bis ca. 600 m³).

Die Einheiten sind in zwei Größen lieferbar - **PH 45** und **PH 65** - und in jeder Umgebung leicht zu installieren, wobei das integrierte 3-Wege-Ventil völlig neuartige Installationsmöglichkeiten bietet. Die Thermo-ventilatoren können zudem bequem über die mitgelieferte Infrarot-Fernbedienung gesteuert werden.

EIGENSCHAFTEN

- Thermoventilator mit innenliegendem 3-Wege-Ventil
- Bequeme Steuerung über Infrarot-Fernbedienung
- Mit flexiblem Edelstahlrohr zum leichten und bequemen Anschluss
- Leichte und schnelle Installation
- Zulässige Bedingungen:
Kühlen: Umgebungstemp.: 9-35°C;
Wassereingangstemp.: 5 - 20°C
Heizen: Umgebungstemp.: 5 - 29°C;
Wassereingangstemp.: 35 - 70°C

GB

THERMO FAN, TYPE PH

The thermo-ventilator, type **PH** can be used for cooling or heating of smaller rooms with a size of up to 600 m³, e.g. tasting rooms or offices.

Those units are available in two different sizes - **PH 45** and **PH 65** - and are easy to install in every ambience. Additionally, the integrated 3-way valve offers totally new possibilities of installation. An infrared remote-control is included with the unit.

CHARACTERISTICS

- High-wall fan coil with an inner 3-way motor valve
- Convenient adjustment via infrared remote control
- Soft stainless steel pipe, for an easy connection to outlet
- Quick and easy installation
- Working conditions:
Cooling: Ambient temp.: 9-35°C;
Inlet water temp.: 5 - 20°C
Heating: Ambient temp.: 5 - 29°C;
Inlet water temp.: 35 - 70°C

FR

THERMOVENTILATEUR, TYPE PH

L'aérotherme, type **PH** peut être utilisé pour le rafraîchissement et le réchauffage de locaux jusqu'à 600 m³, par exemple salles de dégustation ou bureaux.

Ces produits, disponibles en 2 tailles et puissances - **PH 45** et **PH 65** - sont faciles à installer. La vanne 3 voies offre de larges possibilités d'utilisation. Une télécommande infra-rouge est incluse.

CARACTÉRISTIQUES

- Aérotherme mural, ventilateur tangentiel et vanne motorisée 3 voies
- Réglage facile grâce à la télécommande infra-rouge
- Tuyauterie en acier inox, raccordement aisé
- Installation simple et rapide
- Conditions de fonctionnement:
Refroidissement: temp. ambiante: 9-35°C;
temp. entrée eau: 5 - 20°C
Chauffage: temp. ambiante: 5 - 29°C;
temp. entrée eau: 35 - 70°C

ES

TERMOVENTILADOR, TIPO PH

El termoventilador tipo **PH** está concebido para el enfriar y calentar espacios pequeños hasta 600 m³, como oficinas o salas de catas.

Estas unidades están disponibles en dos tamaños diferentes - **PH 45** y **PH 65** - y son fáciles de instalar en cualquier ambiente. Por otro lado, la válvula integrada ofrece nuevas posibilidades de instalación.

Los termoventiladores se pueden manejar cómodamente con el mando a distancia por infrarrojos, incluido en el equipo base.

CARACTERÍSTICAS

- Termoventilador de pared con válvula de 3 vías integrada
- Fácil manejo mediante el mando a distancia
- Tubo flexible de acero inoxidable para una conexión fácil y cómoda
- Instalación sencilla
- Condiciones de trabajo:
Frio: Temperatura ambiente: 9-35°C;
Temp. de entrada de agua: 5 - 20°C
Calor: Temperatura ambiente: 5 - 29°C;
Temp. de entrada de agua: 35 - 70°C

IT

TERMOVENTILATORE, TIPO PH

Il termoventilatore tipo **PH** è concepito per il raffreddamento o il riscaldamento di spazi piuttosto piccoli fino a 600 m³.

Proponiamo due versioni differenti - **PH 45** e **PH 65** - di queste unità chi possono essere installati facilmente in ogni tipo d'ambiente. Inoltre, la valvola a tre vie integrata offre nuove possibilità d'installazione ed i termoventilatori si regolano con facilità grazie al telecomando a raggi infrarossi chi è incluso nella consegna.

CARATTERISTICHE

- Termoventilatore per montaggio al muro con valvola integrata
- Regolazione via telecomando a raggi infrarossi
- Con tubo in acciaio inossidabile; il tubo si fa regolare direttamente al termoventilatore
- Installazione facile e veloce
- Condizioni di lavoro:
Raffreddamento: temp. ambiente: 9-35°C;
temp. acqua (entrata): 5 - 20°C
Riscaldamento: temp. ambiente: 5 - 29°C;
temp. acqua (entrata): 35 - 70°C

GR

ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ, ΤΥΠΟΥ PH

Η κλιματιστική μονάδα τύπου **PH** μπορούν να χρησιμοποιηθούν για ψύξη ή θέρμανση μικρότερων χώρων μεγέθους μέχρι 600 m³, όπως για παράδειγμα αιθουσών γευστηγνώσις ή γραφείων.

Αυτές οι μονάδες είναι διαθέσιμες σε δύο διαφορετικά μοντέλα - **PH 45** και **PH 65** - και είναι εύκολο να εγκατασταθούν σε κάθε χώρο. Επιπρόσθετα, η ενσωματωμένη τριόδη βαλβίδα προσφέρει τελείως νέες δυνατότητες εγκατάστασης. Ασύρματο τηλεχειριστήριο υπερύθρων ακτίνων συνοδεύει τις μονάδες.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Επίτοιχη κλιματιστική μονάδα (Fan-Coil) με ενσωματωμένη τριόδη βαλβίδα με σερβομοτέρ.
- Εύκολη ρύθμιση μέσω ασύρματου τηλεχειριστή υπερύθρων.
- Εύκαμπτη ανοξείδωτη σωλήνα για εύκολη σύνδεση εξόδου συμπτυκνωμάτων.
- Γρήγορη και εύκολη εγκατάσταση
- Συνθήκες λειτουργίας:
Ψύξη: Θερμ. Περιβάλλοντος: 9-35°C;
Θερμ. Εισόδου νερού: 5 - 20°C
Θέρμανση: Θερμ. Περιβάλλοντος: 5 - 29°C;
Θερμ. Εισόδου νερού: 35 - 70°C

TECHNISCHE DATEN • TECHNICAL DATA • DONNÉES TECHNIQUES • DATOS TÉCNICOS • DATI TECNICI • ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Modell Model Model	Modelo Modello Μοντέλο	PH 45	PH 65
Kühlleistung * Cooling capacity * Puissance frigorifique *	Potencia frigorífica * Potenza frigorifera * Ψυκτική απόδοση *	3,7 kW 12.500 BTU/h	6,6 kW 22.000 BTU/h
Heizleistung (50°C)** Heating capacity ** Puissance calorifique **	Potencia calorífica ** Potenza calorifica ** Θερμαντική απόδοση **	5,0 kW 17.000 BTU/h	8,3 kW 28.000 BTU/h
Luftvolumen Air volume Débit d'air	Volumen de aire Volume d'aria Παροχή αέρα	730 m³/h	1.150 m³/h
Geräuschpegel Noise level Niveau sonore	Nivel de ruido Livello di rumore Στάθμη θορύβου	max. 47 / min. 43 dB(A)	max. 48 / min. 40 dB(A)
Stromaufnahme Running current Intensité nominale	Intensidad de corriente Corrente nominale Ρεύμα λειτουργίας	0,25 A	0,48 A
Leistungsaufnahme Power input Puissance absorbée	Potencia eléctrica Potenza assorbita Ισχύς	46 W	88 W
Stromversorgung Power supply Alimentation électrique	Suministro eléctrico Alimentaz. di energia Τροφοδοσία ρεύματος	220V / 1Ph / 50Hz	220V / 1Ph / 50Hz

Modell Model Model	Modelo Modello Μοντέλο	PH 45	PH 65
Wasserdurchfluss Water flow rate Débit d'eau	Caudal de agua Flusso d'acqua Παροχή νερού	0,64 m³/h	1,1 m³/h
Druckverlust Pressure drop Perte de charge	Pérdida de presión Perdita di pressione Πτώση πίεσης	37 kPa	52 kPa
Wasseranschl. ein/aus Water in/out Raccord entrée/sortie eau	Racor entrada/salida agua Entrata / uscita acqua Συνδέσεις νερού	½"	¾"
Kondensatablauf Drain Connection Raccord condensat	Vertedor del condensado Condensati Σύνδεση συμπτυκνωμάτων	16 mm	16 mm
Ventiltyp Valve type Type de vanne	Tipo de válvula Tipo di valvola Τύπος βαλβίδας	3 way / ½"	3 way / ¾"
Netto- / Bruttomaße Net/shipping dimensions Dimensions net/emballé	Dimensiones neto/bruto Dimensioni netto/lordo Καθαρές/μικτές διαστάσεις	1.030x310x205 mm 1.080x380x290 mm	1.250x320x230 mm 1.305x380x320 mm
Netto- / Bruttogewicht Net / Gross Weight Poids net / Poids brut	Peso neto / bruto Peso netto / lordo Βάρος Καθαρό/Μικτό	15kg / 17kg	20kg / 22,5kg

* Kühlung / cooling / réfrigération / refrigeración / refrigerazione / Ψύξη:

Wassereingangstemperatur / inlet water temperature / température d'entrée d'eau / temperatura de entrada del agua / temperatura d'entrata dell'acqua / θερμ. εισόδου νερού: 7°C
Raumlufttemperatur / indoor air temperature / température ambiante / temperatura ambiente / temperatura d'aria ambiente / θερμ. εσωτερικού χώρου / θερμοκρασία: 27°C / 19°C

** Heizen / heating / chauffage / calentar / riscaldamento / Θέρμανση:

Wassereingangstemperatur / inlet water temperature / température entrée d'eau / temperatura de entrada del agua / temperatura d'entrata dell'acqua / θερμ. εισόδου νερού: 50°C
Raumlufttemp. / indoor air temperature / température ambiante / temperatura ambiente / temperatura d'aria ambiente / θερμ. εσωτερικού χώρου / θερμοκρασία: 20°C

DE

THERMOVENTILATOR, TYP MR

- ZUM KÜHLEN UND HEIZEN VON KLEINEREN RÄUMEN
- ERHÄLTICH IN VIER VERSCHIEDENEN GRÖßEN

GB

THERMOVENTILATOR, TYPE MR

- FOR COOLING AND HEATING OF SMALL ROOMS
- AVAILABLE IN FOUR DIFFERENT SIZES

FR

THERMOVENTILATEUR, TYPE MR

- POUR CHAUFFER ET / OU REFROIDIR LES LOCAUX DE PETITS VOLUMES
- DISPONIBLE EN QUATRE TAILLES

ES

TERMOVENTILADOR, TIPO MR

- PARA CALENTAR Y ENFRIAR SALAS PEQUEÑAS
- DISPONIBLE EN CUATRO TAMAÑOS DIFERENTES

IT

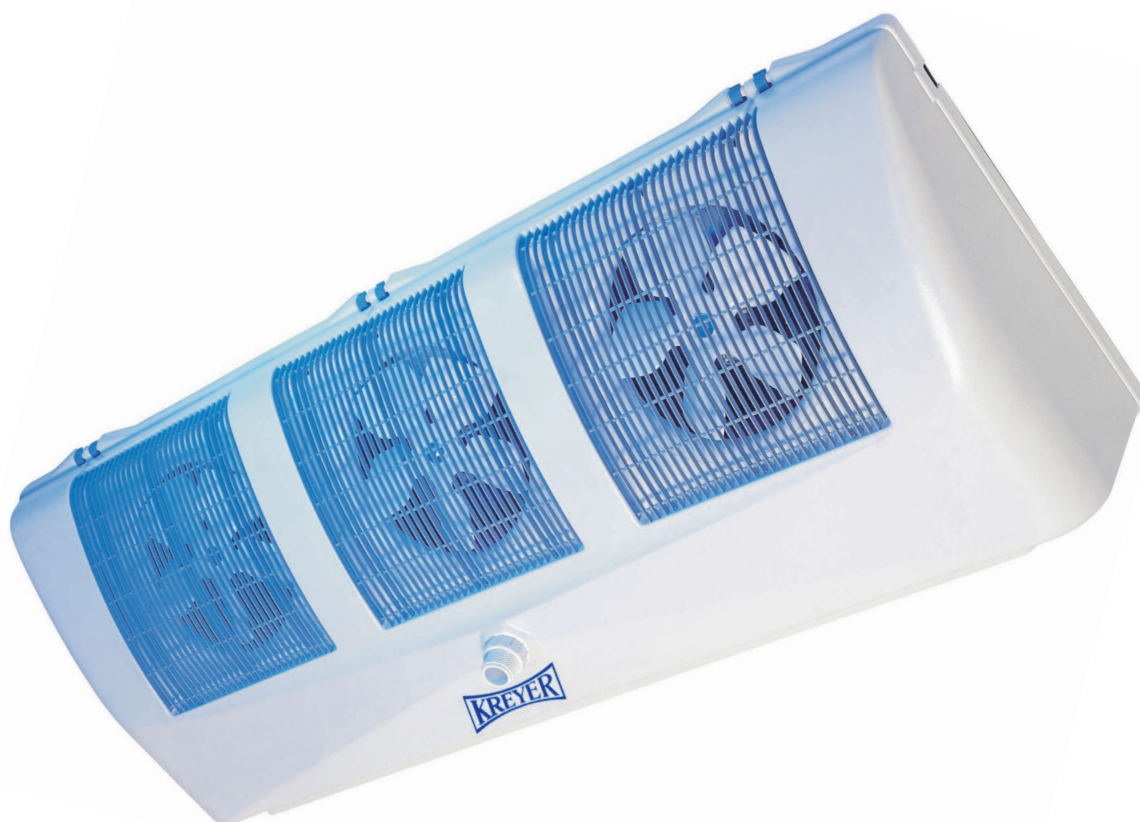
TERMOVENTILATORE, TIPO MR

- PER IL RISCALDAMENTO O IL RAFFREDDAMENTO DI PICCOLI LOCALI
- DISPONIBILE IN QUATRO DIVERSE CAPACITÀ

GR

ΑΕΡΟΨΥΚΤΗΡΕΣ, ΤΥΠΟΥ MR

- ΓΙΑ ΨΥΞΗ Η ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΙΚΡΩΝ ΧΩΡΩΝ
- ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΣΕ ΤΕΣΣΕΡΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΜΕΓΕΘΗ



WTG - Wine Technology GmbH
 Moselstrasse 9 • D-54349 Trittenheim
 Tel.: +49 (0) 65 07 - 938 180
 Fax: +49 (0) 65 07 - 938 188
www.kreyer.com • kreyer@kreyer.com

KREYER

THERMOVENTILATOR, TYP MR

Die Thermoventilatoren **MR** eignen sich zum Heizen und Kühlen von kleineren Räumen (Raumgröße ca. 50-500 m³), bei positiven Umgebungstemperaturen. Wir bieten diese Einheiten in vier verschiedenen Größen an - **MR 75, MR 135, MR 210, MR 270** -, mit Leistungen von 1 bis 4 kW.

Die Geräte eignen sich hervorragend zum Betrieb mit bestehenden Kälteanlagen und können leicht in das System integriert werden. Sie sind einfach zu installieren und aufgrund ihres Gehäuses aus robustem, recyclingfähigem ABS-Kunststoff mit säurefester Lackierung und der Verwendung nicht oxidierender Teile auch für den Einsatz in feuchten Umgebungen, z. B. in Weinkellern, Kühlräumen und Lagerräumen, aber auch in Probierstuben. Das Gehäuse der Thermoventilatoren kann komplett abgenommen werden, was Reinigungs- und Wartungsarbeiten zusätzlich erleichtert.

EIGENSCHAFTEN

- ästhetisches Design; sehr leise
- robuste Ausführung: hohe Widerstands-fähigkeit bei Wärmeschocks (bei hohen und tiefen Temperaturen)
- verbesserte Hygiene durch abgerundete Ecken (Vermeidung bakterienfördernder Ablagerungen)
- ausgerüstet mit einem bzw. mehreren Ventilatoren (Ø je 200 mm)
- alle Geräteteile sind komplett zugänglich: Wärmetauscher, Ventilatormotor, Anschlüsse, ...
- einstellbare Lüftungsauslässe

TERMOVENTILADOR, TIPO MR

Los termoventiladores del tipo SD convienen para calentar y enfriar salas grandes y naves (dimensiones del espacio de los 500 hasta los 2.500 m³) a temperaturas ambientes positivas. Les ofrecemos estas unidades en cuatro tamaños diferentes: **SD 35, SD 73, SD 110, SD 148** - con potencias de 4 hasta 17 kW.

Los aparatos están apropiados para el uso con las instalaciones de refrigeración existentes y se integran perfectamente al sistema. Además se caracterizan por su instalación fácil. Su exterior hecho de plástico del tipo ABS, muy robusto y reciclable, el tratamiento con barniz resistente al ácido, así que el uso de componentes no oxidantes permitan el uso de los aparatos en entornos húmedos como por ejemplo bodegas, cámaras frigoríficas y depósitos.

CARACTERÍSTICAS

- Diseño estético; muy silencioso
- Realización robusta: alta resistencia a choques térmicos (temperatura alta y baja)
- Higiene mejorada por ángulos redondeados (para evitar residuos que favorecen la formación de bacterias)
- Equipado con uno o más ventiladores (Ø 200 mm)
- Todos los componentes del aparato están completamente accesibles: Intercambiador de temperatura, motor del ventilador, conexiones, ...
- Salida del ventilador ajustable

THERMO FAN, TYPE MR

The fan coil ventilators type **MR** are suitable for the cooling and heating of small rooms (room sizes from 50 to 500 m³) at positive ambient temperatures. The MR units are available in four different sizes: **MR 75, MR 135, MR 210, MR 270** - with performances from 1 to 4 kW.

The devices are perfectly adapted for the use with existent chillers and can be easily integrated into the system. The **MR** is characterized by its easy installation. The casing made of robust, recyclable plastic type ABS treated with acid-proof varnish, and the non-oxidizing components combine to make a device designed to be used in moist surroundings like wine cellars, cooling rooms or store rooms, as well as tasting rooms. The casing of the ventilators can be completely dismantled, which helps to facilitate cleaning and maintenance work.

CHARACTERISTICS

- Aesthetic design; very low-noise
- Robust construction: high resistance to thermal shocks (high and low temperatures)
- Improved hygiene through rounded angles (no small corners where bacteria may set-in)
- Equipped with one or more ventilators (each Ø 200 mm)
- All parts easily accessible: Heat exchanger, motor of the ventilator, connections, etc.
- Adjustable ventilation outlets

TERMOVENTILATORE, TIPO MR

I termoventilatori **MR** sono concepiti per il riscaldamento ed il raffreddamento di piccoli ambienti (con volumi degli spazi compresi tra i 50 ed i 500 m³) ad una temperatura ambiente positiva. Essi sono disponibili in 4 diversi modelli: **MR 75, MR 135, MR 210, MR 270**, con potenze frigorifere da 1 a 4 kW.

Le unità sono perfettamente adatte per essere utilizzate con esistenti impianti di refrigerazione, ai quali possono essere facilmente integrate. Gli MR si caratterizzano per la loro facile installazione. La parte esterna in plastica del tipo ABS, molto robusta, riciclabile e trattata con una vernice anticorrosione e l'uso di componenti non ossidanti consentono di porre i termoventilatori in ambienti umidi come ad esempio cantine, celle frigorifere, magazzini, ma anche nelle sale di degustazione. Il cofano dei termoventilatori è completamente smontabile, ciò che facilita le operazioni di pulizia e manutenzione.

CARATTERISTICHE

- Disegno moderno; molto silenzioso
- Costruzione robusta: alta resistenza agli shock termici (alte e basse temperature)
- Igiene migliorata grazie all'arrotondamento degli angoli (eliminando così punti di possibile sviluppo di batteri)
- Dotato di uno o più ventilatori (200 mm)
- Tutti i componenti sono totalmente accessibili: Scambiatore di calore, motore del ventilatore, raccordi, ecc.
- Orientamento regolabile della ventilazione

THERMOVENTILATEUR, TYPE MR

Les thermoventilateurs du type MR sont conçus pour le chauffage et le refroidissement de petites salles (de 50 à 500 m³) à une température positive. La gamme se décline en 4 tailles différentes: **MR 75, MR 135, MR 210, MR 270**, pour des puissances allant de 1 à 4 kW, selon température et débit d'eau.

Les appareils sont parfaitement appropriés pour une intégration dans une installation existante. De plus ils se caractérisent par leur facilité d'installation. La carrosserie en ABS, très robuste et recyclable, garantit un haut niveau de qualité. La batterie est traitée avec un vernissage anticorrosion. En outre l'usage de composants en matière inoxydable (aluminium, ABS, acier inoxydable) permet l'utilisation des appareils dans des environnements humides, comme les caves, chais, dépôts, mais aussi dans les salles de dégustation. De plus le **MR** peut être démonté entièrement, ce qui simplifie les travaux de nettoyage et de maintenance.

CARACTÉRISTIQUES

- Design esthétique; très silencieux
- Réalisation robuste: haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques.
- Haut degré d'hygiène grâce aux angles arrondis, qui évitent les zones de rétention (qui favorisent le développement des bactéries), ainsi qu'à l'absence d'éléments oxydables (vis en INOX)
- Equipé d'un à quatre ventilateurs (Ø 200 mm).
- Tous les composants de l'appareil sont entièrement accessibles: Echangeur de température, moteur du ventilateur, raccords etc.

ΑΕΡΟΨΥΚΤΗΡΑΣ, ΤΥΠΟΥ MR

Οι αεροψυκτήρες τύπου **MR** είναι ιδανικοί για ψύξη και θέρμανση μικρών χώρων (από 50 έως 500 m³) σε θετικές θερμοκρασίες. Οι μονάδες **MR** είναι διαθέσιμες σε τέσσερα διαφορετικά μεγέθη - **MR 75, 135, 210, 270** - με αποδόσεις από 1 έως 4 kW.

Οι μονάδες **MR** είναι απολύτως συμβατές για σύνδεση με τους υπάρχοντες ψύκτες νερού και μπορούν εύκολα να ενσωματωθούν στο υπάρχον σύστημα. Οι **MR** χαρακτηρίζονται από την πολύ εύκολη εγκατάστασή τους. Το περίβλημα είναι πολύ γερό, από ανακυκλώσιμο θερμοπλαστικό υλικό ABS επεξεργασμένο με ειδική οξυμαχη ρητίνη, και σε συνδυασμό με τα ανοξείδωτα εξαρτήματά του τον καθιστούν ιδανικοί για χρήση σε υγρά και επιβαρυνμένα περιβάλλοντα όπως οινοποιεία, κάβες ή χώρους αποθήκευσης κρασιού ως επίσης αίθουσες γευστικής αγωγής. Το περίβλημα των ανεμιστήρων μπορεί πλήρως να αποσυναρμολογηθεί, πράγμα που βοηθά στον καθαρισμό και την συντήρηση.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

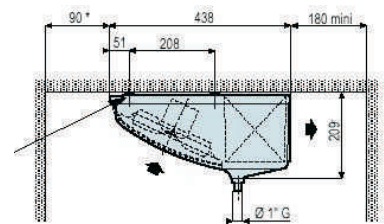
- Καλαίσθητος σχεδιασμός; Πολύ χαμηλή στάθμη θορύβου
- Στέρεα κατασκευή; Μεγάλη αντοχή στα θερμικά σοκ (σε υψηλές και χαμηλές θερμοκρασίες)
- Βελτιωμένη υγιεινή μέσω στρογγυλεμένων γωνιών (δεν υπάρχουν κλειστές γωνίες όπου τα βακτήρια μπορούν να συγκεντρωθούν)
- Εφοδιασμένοι με έναν ή περισσότερους ανεμιστήρες (διάμετρος Ø 200 mm ο κάθε ένας)
- Όλα τα μέρη του εύκολα προσβάσιμα: Στοιχείο, κινητήρας ανεμιστήρα, συνδέσεις, κλπ.
- Ρυθμιζόμενα στόμια εξόδου αέρα

TECHNISCHE DATEN • TECHNICAL DATA • DONNÉES TECHNIQUES • DATOS TÉCNICOS • DATI TECNICI • ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Modell Model Model	Modelo Modello Μοντέλο	MR 75	MR 135	MR 210	MR 270
Leistung Performance Puissance	Potencia Potenzialità Απόδοση	1,0 kW *	1,9 kW *	3,1 kW *	4,1 kW *
Raumgröße bis Room size up to Dimensions de la salle	Dimensiones máx. de la sala Dimensioni dell'ambiente Όγκος χώρου έως	50 m³ **	100 m³ **	250 m³ **	500 m³ **
Luftvolumen Air volume Débit d'air	Volumen de aire Volume d'aria Παροχή αέρα	290 m³/h	580 m³/h	870 m³/h	1.160 m³/h
Wasseranschl. ein / aus Water in / out Raccord entrée / sortie eau	Conexión entrada/salida agua Raccordi entrata/uscita acqua In / Out νερού	3/8 "	3/8 "	1/2 "	1/2 "
Ventilator Ventilator Ventilateur	Ventilador Ventilatore Ανεμιστήρας	230V / 1Ph/ 50-60Hz / 1.500 U/min			
Wurfweite / blow range / projection N° x Ø 300mm W max / A max		3m 1 1x38 / 1x0,24	3,5m 2 2x38 / 2x0,24	4m 3 3x38 / 3x0,24	4,5m 4 4x38 / 4x0,24
Netto- / Bruttomaße Net/shipping dimensions Dimensions net / emballé	Dimensiones neto / bruto Dimensioni netto / lordo Καθαρές / μικτές διαστάσεις	514x438x210mm 600x520x240mm	784x438x210mm 930x520x240mm	1.174x438x210mm 1.260x520x240mm	1.504x438x210mm 1.590x520x240mm
Netto- / Bruttogewicht Net / Gross Weight Poids net / Poids brut	Peso neto / bruto Peso netto / lordo Βάρος Καθαρό/Μικτό	3 kg / 6,5 kg	9,5kg / 11,5 kg	15 kg / 18 kg	20 kg / 23,5 kg

* abhängig von örtlichen Gegebenheiten / dependent on the ambient conditions / dépendant des conditions locales / dependiente de las condiciones locales / in funzione delle condizioni ambiente / εξαρτάται από τις συνθήκες περιβάλλοντος

** abhängig von Isolierstärke und Standort / dependent on the room-isolation and location / dépendant de l'épaisseur de l'isolation et de l'emplacement / dependiente del espesor del aislamiento y del emplazamiento / in funzione dell'isolamento e dell'ubicazione (in superficie, interrato) / εξαρτάται από την μόνωση του χώρου και τον προσανατολισμό



DE

THERMOVENTILATOR, TYP SD

- ZUM KÜHLEN UND HEIZEN VON GRÖßEREN RÄUMEN UND HALLEN
- ERHÄLTICH IN VIER VERSCHIEDENEN GRÖßEN

GB

THERMOVENTILATOR, TYPE SD

- FOR COOLING OR HEATING OF LARGE ROOMS AND HALLS
- AVAILABLE IN FOUR DIFFERENT SIZES

FR

THERMOVENTILATEUR, TYPE SD

- POUR CHAUFFER ET REFROIDIR DE GRANDES SALLES ET DES HALLES
- DISPONIBLE EN QUATRE FORMATS DIFFÉRENTS

ES

TERMOVENTILADOR, TIPO SD

- PARA CALENTAR Y ENFRIAR SALAS GRANDES Y NAVES
- DISPONIBLE EN CUATRO TAMAÑOS

IT

TERMOVENTILATORE, TIPO SD

- PER IL RISCALDAMENTO O IL RAFFREDDAMENTO DI GRANDI LOCALI E MAGAZZINI
- DISPONIBILE IN QUATRO DIVERSE CAPACITÀ

GR

ΑΕΡΟΨΥΚΤΗΡΕΣ, ΤΥΠΟΥ SD

- ΓΙΑ ΨΥΞΗ Η ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΕΓΑΛΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΑΙΘΟΥΣΩΝ
- ΔΙΑΘΕΣΙΜΑ ΣΕ ΤΕΣΣΕΡΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΜΕΓΕΘΗ



WTG - Wine Technology GmbH
 Moselstrasse 9 • D-54349 Trittenheim
 Tel.: +49 (0) 65 07 - 938 180
 Fax: +49 (0) 65 07 - 938 188
www.kreyer.com • kreyer@kreyer.com

KREYER

DE

THERMOVENTILATOR, TYP SD

Die Thermoventilatoren des Typs **SD** eignen sich zum Heizen und Kühlen von größeren Räumen und Hallen (Raumgröße ca. 500 - 2.500 m³), bei positiven Umgebungstemperaturen. Wir bieten diese Einheiten in vier verschiedenen Größen an - **SD 35, SD 73, SD 110, SD 148** -, mit Leistungen von 4 bis 17 kW.

Die Geräte eignen sich hervorragend zum Betrieb mit bestehenden Kälteanlagen und können leicht in das System integriert werden. Sie sind einfach zu installieren und aufgrund ihres Gehäuses aus robustem, recyclingfähigem ABS-Kunststoff mit säurefester Lackierung und der Verwendung nicht oxidierender Teile auch für den Einsatz in feuchten Umgebungen, z. B. in Weinkellern, Kühlräumen und Lagerhallen.

EIGENSCHAFTEN

- ästhetisches Design; sehr leise
- robuste Ausführung: hohe Widerstandsfähigkeit bei Wärmeshocks (bei hohen und tiefen Temperaturen)
- verbesserte Hygiene durch abgerundete Ecken (bakterienfördernde Ablagerungen werden vermieden)
- ausgerüstet mit einem bzw. mehreren Ventilatoren (Ø je 300 mm)

ES

TERMOVENTILADOR, TIPO SD

Los thermoventiladores del tipo **SD** convienen para calentar y enfriar salas grandes y naves (dimensiones del espacio de los 500 hasta los 2.500 m³) a temperaturas ambientales positivas. Les ofrecemos estas unidades en cuatro tamaños diferentes: **SD 35, SD 73, SD 110, SD 148** - con potencias de 4 hasta 17 kW.

Los aparatos están apropiados para el uso con las instalaciones de refrigeración existentes y se integran perfectamente al sistema. Además se caracterizan por su instalación fácil. Su exterior hecho de plástico del tipo ABS, muy robusto y reciclable, el tratamiento con barniz resistente al ácido, así que el uso de componentes no oxidantes permitan el uso de los aparatos en entornos húmedos como por ejemplo bodegas, cámaras frigoríficas y depósitos.

CARACTERÍSTICAS

- Diseño estético; muy silencioso
- Realización robusta: alta resistencia a choques térmicos (temperatura alta y baja)
- Higiene mejorada por ángulos redondeados (para evitar residuos que favorecen la formación de bacterias)
- Equipado con uno o más ventiladores (Ø 300 mm)

GB

THERMO FAN, TYPE SD

The fan coil ventilators type **SD** are suitable for the cooling and heating of large rooms and halls. (room sizes from 500 - 2,500 m³) at positive ambient temperatures. The **SD** units are available in four different sizes - **SD 35, SD 73, SD 110, SD 148** -, with performances from 4 to 17 kW.

The devices are perfectly suitable for the use with existent chillers and can be easily integrated into the system. The **SD** is characterized by its easy installation. The casing made of robust, recyclable plastic type ABS treated with acid-proof varnish, and the non-oxidizing components combine to make a device designed to be used in moist surroundings like wine cellars, cooling rooms or store rooms.

CHARACTERISTICS

- Aesthetic design; very low-noise
- Robust construction: high resistance to thermal shocks (high and low temperatures)
- Improved hygiene through rounded angles (no small corners where bacteria may set-in)
- Equipped with one or more ventilators (each Ø 300 mm)

FR

THERMOVENTILATEUR, TYPE SD

Les thermoventilateurs du type **SD** sont conçus pour le chauffage et le refroidissement de grandes salles et de halls (dimensions de l'espace de 500 à 2.500 m³) à une température positive. La gamme se décline en 4 tailles: **SD 35, SD 73, SD 110, SD 148** - avec des puissances de 4 à 17 kW.

Les appareils sont parfaitement appropriés pour une intégration existante. De plus ils se caractérisent par leur facilité d'installation. La carrosserie en ABS, très robuste et recyclable, garantie un haut niveau de qualité. La batterie est traitée avec un vernissage antiacide. En outre l'usage de composants en matière inoxydable (aluminium, ABS, acier inoxydable) permet l'utilisation des appareils dans des environnements humides, comme les caves, chais, ou dépôts.

CARACTÉRISTIQUES

- Design esthétique; très silencieux
- Réalisation robuste: haute résistance aux chocs thermiques (températures hautes et basses)
- Haut degré d'hygiène grâce aux angles arrondis, qui évitent les zones de rétention (qui favorisent le développement des bactéries), ainsi qu'à l'absence d'éléments oxydables (vis en acier inoxydable)
- Équipé d'un à quatre ventilateurs (Ø 300 mm)

IT

TERMOVENTILATORE, TIPO SD

I termoventilatori del tipo **SD** sono concepiti per il riscaldamento ed il raffreddamento di grandi ambienti e magazzini (con volumi degli spazi compresi tra i 500 ed i 2.500 m³) ad una temperatura ambiente positiva. Essi sono disponibili in quattro diversi modelli: **SD 35, SD 73, SD 110, SD 148**, con potenze frigorifere da 4 a 17 kW.

Le unità sono perfettamente adatte per essere utilizzate con esistenti impianti di refrigerazione, ai quali possono essere facilmente integrate. Gli **SD** si caratterizzano per la loro facile installazione. La parte esterna in plastica del tipo ABS, molto robusta, riciclabile e trattata con una vernice antiacido e l'uso di componenti non ossidanti consentono di porre i termoventilatori in ambienti umidi come ad esempio cantine, celle frigorifere e magazzini.

CARATTERISTICHE

- Disegno moderno; molto silenzioso
- Costruzione robusta: alta resistenza agli shock termici (alte e basse temperature)
- Igiene migliorata grazie all'arrotondamento degli angoli (eliminando così i punti di possibile sviluppo di batteri)
- Dotato di uno o più ventilatori (Ø 300 mm)

GR

ΑΕΡΟΨΥΚΤΗΡΑΣ, ΤΥΠΟΥ SD

Οι αεροψυκτήρες τύπου **SD** είναι ιδανικοί για ψύξη και θέρμανση μεγάλων χώρων και αιθουσών (από 500 έως 2.500 m³) σε θετικές θερμοκρασίες. Οι μονάδες **SD** είναι διαθέσιμες σε τέσσερα διαφορετικά μεγέθη - **SD 35, SD 73, SD 110, SD 148** - με αποδόσεις από 4 έως 17 kW.

Οι μονάδες **SD** είναι απολύτως συμβατές για σύνδεση με τους υπάρχοντες ψύκτες νερού και μπορούν εύκολα να ενσωματωθούν στο υπάρχον σύστημα. Οι **SD** χαρακτηρίζονται από την πολύ εύκολη εγκατάστασή τους. Το περίβλημα είναι πολύ γερό, από ανακυκλώσιμο θερμοπλαστικό υλικό ABS επεξεργασμένο με ειδική σχύμαχη ρητίνη, και σε συνδυασμό με τα ανοξείδωτα εξαρτήματά του τον καθιστούν ιδανικό για χρήση σε υγρά και επιβαρυνμένα περιβάλλοντα όπως οινοποιεία, κάβες ή χώρους αποθήκευσης κρασιού.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

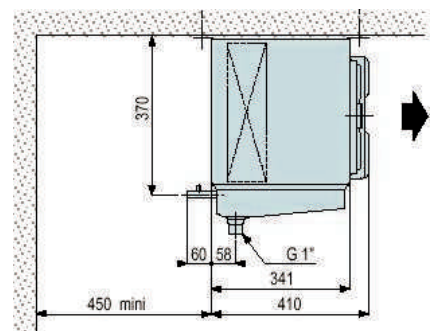
- Καλαίσθητος σχεδιασμός
- Πολύ χαμηλή στάθμη θορύβου
- Στέρεα κατασκευή: Μεγάλη αντοχή στα θερμικά σοκ (σε υψηλές και χαμηλές θερμοκρασίες)
- Βελτιωμένη υγιεινή μέσω στρογγυλεμένων γωνιών (δεν υπάρχουν κλειστές γωνίες όπου τα βακτήρια μπορούν να συγκεντρωθούν)
- Εφοδιασμένοι με έναν ή περισσότερους ανεμιστήρες (διάμετρος Ø 300 mm ο κάθε ένας)

TECHNISCHE DATEN • TECHNICAL DATA • DONNÉES TECHNIQUES • DATOS TÉCNICOS • DATI TECNICI • ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Modell Model Modelo	Modelo Modello Μοντέλο	SD 35	SD 73	SD 110	SD 148
Leistung Performance Puissance	Potencia Potenzialità Απόδοση	4,1 kW *	8,3 kW *	12,8 kW *	17,7 kW *
Raumgröße bis Room size up to Dimensions de la salle	Dimens. máx. de la sala Dimensioni dell'ambiente Όγκος χώρου έως	500 m³ **	800 m³ **	1.500 m³ **	2.500 m³ **
Luftvolumen Air volume Débit d'air	Volumen de aire Volume d'aria Παροχή αέρα	1.430 m³/h	2.910 m³/h	4.390 m³/h	5.870 m³/h
Wasseranschl. ein / aus Water in / out Raccord entrée / sortie eau	Conexión entrada/salida agua Raccordi entrata/uscita acqua In / Out νερού	¾"	¾"	1"	1"
Ventilator Ventilator Ventilateur	Ventilador Ventilatore Ανεμιστήρας	230V / 1Ph / 50-60Hz / 1.500 U/min			
Wurfweite / blow range / projection N° x Ø 300mm W max / A max		12m 1 1x102 / 1x0,44	13m 2 2x102 / 2x0,44	14m 3 3x102 / 3x0,44	14m 4 4x102 / 4x0,44
Netto- / Bruttomaße Net/shipping dimensions Dimensions net / emballé	Dimensiones neto / bruto Dimensioni netto / lordo Καθαρές / μικτές διαστάσεις	710x410x460mm 730x510x460mm	1.170x410x460mm 1.200x510x460mm	1.630x410x470mm 1.650x550x560mm	2.090x410x480mm 2.120x550x560mm
Netto- / Bruttogewicht Net / Gross Weight Poids net / Poids brut	Peso neto / bruto Peso netto / lordo Βάρος Καθαρό/Μικτό	18 kg / 21 kg	33kg / 37 kg	46 kg / 55 kg	63 kg / 77 kg

* abhängig von örtlichen Gegebenheiten / dependent on the ambient conditions / dépendant des conditions locales / dependiente de las condiciones locales / in funzione delle condizioni ambiente / εξαρτάται από τις συνθήκες περιβάλλοντος

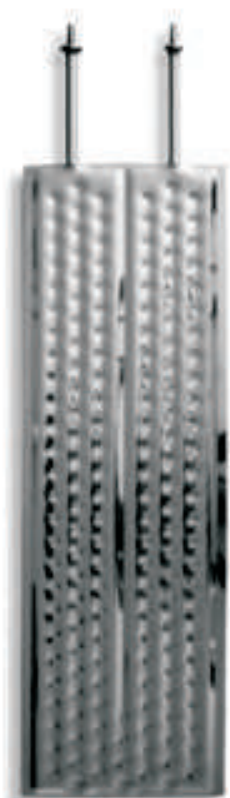
** abhängig von Isolierstärke und Standort / dependent on the room-isolation and location / dépendant de l'épaisseur de l'isolation et de l'emplacement / dependiente del espesor del aislamiento y del emplazamiento / in funzione dell'isolamento e dell'ubicazione (in superficie, interrato) / εξαρτάται από την μόνωση του χώρου και τον προσανατολισμό



ES

INTERCAMBIADORES DE CALOR

- ▶ PLACAS EP
- ▶ SERPENTINES KSR
- ▶ TUBO FLEXIBLE KRI
- ▶ TUBO DE FRÍO CON TUBO DE FERMENTACIÓN KR-COMPLETE



WTG - Wine Technology GmbH
Moselstrasse 9 • D-54349 Trittenheim
Tel.: +49 (0) 65 07 - 93 81 80
Fax: +49 (0) 65 07 - 93 81 88
www.kreyer.com • kreyer@kreyer.com

KREYER

APLICACIONES DE LOS INTERCAMBIADORES DE CALOR

Las placas, espirales y tubos son los intercambiadores más eficaces. Estando sumergidos en vino o mosto, el contacto directo posibilita que puedan calentar o enfriar eficientemente.

Aplicaciones principales:

- Enfriar o calentar mosto o vino
- Reducción biológica de ácidos
- Estabilización del vino
- Regulación de la temperatura de fermentación
- Almacenamiento del vino a temperatura constante hasta su embotellado

PLACAS EP

Las placas **EP** permiten controlar la temperatura durante la fermentación alcohólica y la reducción biológica de ácidos. Son de acero inoxidable con superficie electro-pulida.

Están disponibles en varios tamaños de forma que encajan perfectamente en diversos depósitos. Así mismo se pueden utilizar en depósitos de varios materiales (acero inoxidable, hormigón, esmaltados, PVC y Madera). También se pueden utilizar en tanques de grandes volúmenes.

Se colocan dentro del depósito, conectados a la red de refrigeración. Así, al circular el agua por ellos, se transfiere el frío al medio en fermentación y se absorbe el calor. De la misma manera se pueden utilizar para calentar. Se utilizan generalmente para enfriar mosto y vino mediante agua corriente o agua fría procedente de un equipo refrigerador.

DATOS TÉCNICOS

- Varios modelos / tamaños disponibles
- Para recipientes entre 500 y 100.000 litros, según modelo, tamaño y número de placas
- Placas para depósitos más grandes – bajo pedido
- Conexiones: ½" o ¾", 300mm (de los cuales 100 roscados), según el modelo
- Presión de trabajo máxima: 3 bar.

SERPENTINES KSR

Los Serpentines **KSR** están contruidos con tubo de acero inoxidable (Ø 18mm). La superficie está electro-pulida y están anclados con firmes varillas que acaban como soporte de pie estable.

Su principal ventaja es la gran superficie de contacto disponible, aumentando la capacidad de intercambio. Su principal aplicación es en tinas y toneles de vino tinto.

Hay cuatro tamaños disponibles. Se pueden utilizar en depósitos de varios materiales (acero inoxidable, hormigón, esmaltados o PVC así como en barricas) con volúmenes de 2.000 a 5.000 litros.

DATOS TÉCNICOS

- Disponible en 4 modelos: KSR 10 / 15 / 20 / 25
- Diámetro: de 274mm a 360mm según el modelo
- Altura: de 1,00m a 1,90m (con otros 200mm para conexiones)
- Para depósitos de 2.000lt a 5.000 litros
- Conexiones: ¾" con rosca exterior

TUBOS FLEXIBLES KRI

Los tubos flexibles **KRI** encajan perfectamente para enfriar o calentar pequeños volúmenes (de unos 500 a 4.000 litros). Son de acero inoxidable y llevan un tubo interior flexible de PVC. La flexibilidad permite introducir suficiente superficie de intercambio incluso en lugares estrechos, como puede ser el caso de salas con techos bajos.

Los tubos **KRI** se pueden utilizar en depósitos de acero inoxidable, hormigón, esmaltados, PVC y de madera. Se cuelgan de la boca del depósito. El agua circula por ellos transfiriendo frío al medio en fermentación y llevándose el calor. También se pueden utilizar para calentar. Su principal ventaja es que se pueden montar fácilmente y en cualquier momento, incluso en depósitos llenos.

Los modelos vienen con un diámetro de 35mm y longitudes de 0,6m a 8m, con una superficie de intercambio de unos 0,3m² por metro de longitud.

DATOS TÉCNICOS

- Seis modelos: KRI 06 / 15 / 25 / 35 / 50 / 80
- Longitud: 0,60m – 8,00m, según el modelo
- Para depósitos de 700lt a 8.000lt, según el modelo
- Conexiones: Entrada ½" rosca exterior; Salida ½" rosca interior
- Aplicable para aperturas como mínimo DIN 40
- Presión de trabajo máxima: 3 bar

TUBO DE FRÍO CON TUBO DE FERMENTACIÓN KR-COMPLETE

Los tubos **KR-COMPLETE** encajan para depósitos pequeños (de 500lt a 4000lt). Son de acero inoxidable, equipados conexiones de montaje rápido. Viene con tubo de fermentación de cristal, que permit comprobar la intensidad de fermentación de un vistazo. Estos se fijan en un tapón de silicona que se acopla al orificio superior de la barrica.

El **KR-COMPLETE** se puede utilizar en depósitos de acero inoxidable, hormigón, esmaltados, PVC y de madera. También se puede introducir con el depósito lleno.

Está disponible en cinco tamaños, con longitudes de tubo de 2 a 10 metros. Estos tubos se doblan sobre sí mismos, ocupando de 1 a 5 metros.

Se cuelgan de la boca del depósito. El agua circula por ellos transfiriendo frío al medio en fermentación y llevándose el calor. También se pueden utilizar para calentar.

DATOS TÉCNICOS

- Cinco modelos: KR-Complete 20 / 40 / 60 / 80 / 100
- Longitud del tubo: 2,00m – 10,00m, según el modelo
- Para depósitos de 500 lt a 3.000 lt, según el modelo
- Conexiones: Encajes rápidos
- Presión de trabajo máxima: 6 bar



KSK

DE

FLOTATIONSANLAGE
ZUR MOSTVORKLÄRUNG

GB

FLOTATION UNIT
FOR PRE-CLEARING OF MUST

FR

INSTALLATION DE FLOTTATION
POUR LE DÉBOURBAGE DU MOÛT

ES

INSTALACIÓN DE FLOTACIÓN
PARA LA CLARIFICACIÓN DEL MOSTO

IT

IMPIANTO DI FLOTTAZIONE
PER LA CHIARIFICAZIONE DEL MOSTO

GR

ΜΟΝΑΔΑ ΕΠΙΠΛΕΥΣΗΣ
ΓΙΑ ΤΑΧΥΤΑΤΗ ΠΡΟΖΥΜΩΤΙΚΗ ΑΠΟΛΑΣΠΩΣΗ ΓΛΕΥΚΟΥΣ



WTG - Wine Technology GmbH
Moselstrasse 9 • D-54349 Trittenheim
Tel.: +49 (0) 65 07 - 93 81 80
Fax: +49 (0) 65 07 - 93 81 88
www.kreyer.com • kreyer@kreyer.com

KREYER

DE

FLOTATIONSANLAGE KSK

Die Flotationsanlage **KSK** dient zur Vorklärung von weißem und rotem Most und trägt somit zur Steigerung der Weinqualität bei.

MERKMALE / VORTEILE

- Zugabe von Enzymen, Kohle und Bentonit vor dem Flotationsprozess problemlos möglich.
- Feststoffanteil flotierter Moste unter 1 %.
- Betrieb mit Frischluft, Sterilluft oder Stickstoff möglich.
- Teilweise Oxidation der freien Phenole bei Verwendung von Luft oder Stickstoff.
- Exaktes Nadelreguliertventil für Luftdosierung (inkl. Durchflussmesser).
- Feinstbläsige Gassättigung des Mostes über ein spezielles Mischersystem.
- Kompressor nicht mehr notwendig.
- Grad der Mostvorklärung durch Probeentnahme einfach bestimmbar.
- Gelatinedosierung direkt über den Tank oder Zudosierung über Regelhahn (Option).

GB

FLOTATION UNIT KSK

The flotation unit **KSK** helps you to improve the wine quality by preliminary sedimentation of white and red must.

CHARACTERISTICS / ADVANTAGES

- Enzymes, carbon and bentonite can be added without difficulties prior to the initiation of the flotation process.
- Solids content of the floated must inferior to 1 %.
- Possibility of using fresh air, sterile air or nitrogen.
- Partial oxidation of free phenols when using air or nitrogen.
- Needle-type control valve enabling the proportioning of air with utmost precision (incl. flow meter).
- Micro-bubble gas saturation of the must by means of a special mixing system.
- A compressor is no longer required.
- Degree of must sedimentation easy to control by sampling.
- Gelatine proportioning directly at the reservoir or using a separate regulating line (option).

FR

INSTALLATION DE FLOTTATION KSK

L'installation de flottation **KSK** sert au débouillage de moût blanc et rouge dans le but d'améliorer la qualité de votre vin.

CARACTÉRISTIQUES / AVANTAGES

- L'addition d'enzymes, de charbon ou de bentonite avant le processus ne pose pas de problèmes.
- Après la flottation la teneur en matière en suspension est inférieure à 1 %.
- Processus possible avec de l'air frais, de l'air stérile ou de l'azote.
- Oxydation partielle des phénols libres par l'utilisation de l'air ou de l'azote.
- Dosage précis de l'air par une vanne à plateau (débitmètre inclus).
- Mouls saturés de micro-bulles gazeuses grâce à un système de mélange particulier.
- Suppression de l'utilisation d'un compresseur.
- Réglage de la clarification du moût par prélèvement d'échantillons.
- Dosage de la gélatine directement dans la cuve de moût à traiter ou par pompe doseuse (option).

ES

INSTALACIÓN DE FLOTACIÓN KSK

La instalación de flotación **KSK** ayuda a mejorar la calidad del vino mediante la clarificación de mosto blanco y rojo.

CARACTERÍSTICAS / VENTAJAS

- La adición de enzimas, carbón o bentonita antes del proceso de flotación no plantea problemas.
- Después de la flotación el contenido de sólidos en suspensión es inferior al 1 %.
- Proceso posible con aire fresco, aire estéril o nitrógeno.
- Oxidación parcial de los fenoles libres por la utilización de aire o nitrógeno.
- Dosificación precisa del aire por una válvula de inyección (caudalímetro incluido).
- Mostos saturados de microburbujas gaseosas gracias a un sistema especial de mezcla.
- No es necesaria la utilización de un compresor.
- Grado de clarificación del mosto fácil de determinar mediante la toma de muestras.
- Dosificación de la gelatina directamente en la cuba de mosto o mediante llave (opción).

IT

IMPIANTO DI FLOTTAZIONE KSK

L'impianto di flottazione **KSK** serve alla chiarificazione di mosti bianchi e rossi per migliorare la qualità del vino.

CARATTERISTICHE / VANTAGGI

- L'aggiunta di enzimi, di carbone o di bentonite prima del processo non crea problemi.
- Dopo la flottazione la parte dei solidi sospesi è inferiore all'1 %.
- Funzionamento con aria fresca, aria sterilizzata o con azoto.
- Ossidazione parziale dei fenoli liberi con l'utilizzo di aria o azoto.
- Dosaggio preciso dell'aria con una valvola di iniezione (flussimetro incluso).
- Mosti saturati di micro-bollicine gassose grazie ad un sistema di miscelazione particolare.
- Compressore non più necessario.
- Grado di chiarifica del mosto determinabile mediante prelievo di campioni.
- Dosaggio della gelatina direttamente sopra la vasca o mediante rubinetto di regolazione (opzione).

GR

ΜΟΝΑΔΑ ΕΠΙΠΛΕΥΣΗΣ KSK

Οι μονάδες επίπλευσης **KSK** σας βοηθούν να βελτιώσετε πολύ οικονομικά την ποιότητα του κρασιού μέσω της προζυμωτικής απολάσπωσης του λευκού και ροζέ γλεύκους.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ / ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Πηκτινολυτικά ένζυμα, άνθρακας ή μπεντονίτης μπορούν να προστεθούν χωρίς πρόβλημα πριν την έναρξη της διαδικασίας επίπλευσης.
- Στερεά ιζήματα στον μούστο μετά την επίπλευση λιγότερα από 1%.
- Δυνατότητα χρήσης ατμοσφαιρικού αέρα, αποστειρωμένου αέρα ή αζώτου.
- Μερική οξείδωση ελεύθερων φαινολών όταν χρησιμοποιείτε αέρα ή αζώτο.
- Βαλβίδα ελέγχου τύπου-Βελόνας που επιτρέπει την αναλογία αζώτου ή αέρα με μέγιστη ακρίβεια (συμπ. μετρητής ροής).
- Δημιουργία μικρο-φουσαλίδων για τον κορεσμό του μούστου με αέριο μέσω ενός ειδικού συστήματος μίξεως.
- Δεν απαιτείται αεροσυμπιεστής.
- Εύκολος έλεγχος βαθμού θολερότητας του μούστου μέσω δειγματοληψίας.
- Προσθήκη αναλογίας ζελατίνης απευθείας στην δεξαμενή ή μέσω της ειδικής βαλβίδας της μονάδας.

**TECHNISCHE DATEN • TECHNICAL DATA • DONNÉES TECHNIQUES • DATOS TÉCNICOS • DATI TECNICI • ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

			KSK 6.000	KSK 10.000	KSK 15.000	KSK 20.000	KSK 35.000
Fördermenge Delivery volume Débit en flottation	Potencia de flotación Potenza di flottazione Όγκος επίπλευσης	l/h	6.000	10.000	15.000	20.000	35.000
Spannung Voltage Tension	Tensión Tensione Τάση	V	230 / 400	230 / 400	400	400	400
Frequenz Frequency Fréquence	Frecuencia Frequenza Συχνότητα	Ph / Hz	50	50	3 / 50	3 / 50	3 / 50
Betriebsstrom max. Operational current max. Courant de service max.	Corriente de servicio max. Corrente di servizio max. Ρεύμα λειτουργίας max.	A	11,4 / 6,6	13,5 / 7,8	15	18,6	23,1
Anschlussleistung Capacity Puissance	Potencia Potenza Ισχύς κινητήρα	kW	3,0	3,7	5,5	7,5	11

HALBAUTOMATISCHE ANLAGE, TYP KBA 45 & KBA 45 LIGHT

SEMI-AUTOMATIC UNIT, TYPE KBA 45 & KBA 45 LIGHT

UNITÉ SÉMIAUTOMATIQUE, TYPE KBA 45 & KBA 45 LIGHT

UNIDAD SEMIAUTOMÁTICA, TIPO KBA 45 & KBA 45 LIGHT

UNITÀ SEMIAUTOMATICA, TIPO KBA 45 & KBA 45 LIGHT

ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΗ ΜΗΧΑΝΗ, ΤΥΠΟΥ ΚΒΑ 45 & ΚΒΑ 45 LIGHT



KREYER

DE

KREYOBAG - KBA 45 & KBA 45 LIGHT

Diese kompakte, mobile Bag in Box-Füllanlage in robuster Bauweise ist geeignet für BiB von 2 bis 20 Liter. Die Anlage ist vollständig aus Edelstahl hergestellt und auf Rollen fahrbar.

Der Haltetisch für die Kartons ist in der Höhe verstellbar, wobei der Tisch der **KBA 45** zusätzlich mit Rollen zum Abfahren der Kartons ausgestattet ist. Außerdem ist mit der **KBA 45** die Heißfüllung von Fruchtsäften bis 85°C möglich.

Die Anlage funktioniert in vier Schritten: Abheben des Ausgießers, Luftabsaugung, automatische Füllung, Befestigung des Ausgießers.

AUSSTATTUNG

- Pumpe aus Edelstahl: Leistung 80 HI/h.
- Manometer zur Kontrolle des Unterdrucks im Beutel.
- Einrichtung zur Stickstoffeindüsung nach dem Füllvorgang enthalten.
- CIP-Reinigungs-Kit (inkl. Reinigungsschlauch).
- Tropfwanne für Füllkopf.
- Lebensmittelgeprüfte Anlagentechnik.
- Höhenverstellung für Rolltisch.
- Anschlussgewinde: DIN 40 / Mäcon 40.

EIGENSCHAFTEN / FÜLLDATEN

- Möglichkeit zur Verarbeitung aller handelsüblichen Bags wie Vitop, Press-Top, Flex-Top.
- Druckluft- und Absaugkontrolle.
- Elektrische Kontrolle "Vaccuostat" zur Erkennung defekter Beutel.
- Gesamte Anlage CIP-fähig.
- Automatische Reinigung des Vakuums-Kreislaufs.
- Chemische Reinigung möglich.
- Sterilisation mit heißem Wasser möglich.
- Füllabweichung 5 cl.
- Programmierbarer Füllstand in cl.
- Automatischer Volumenzähler (nicht geeicht).

ES

KREYOBAG - KBA 45 & KBA 45 LIGHT

Esta embotelladora de Bag in Box robusta, compacta y fácil de desplazar, está concebida para el uso de Bag in Box de 2 a 20 litros. La máquina está enteramente realizada en acero inoxidable y es fácil de mover gracias al sistema de ruedas.

La altura de la mesa que sostiene los cartones es regulable, pero tan sólo la mesa de la **KBA 45** está equipada con pequeños rodillos que ayudan a los cartones a descender. Además, la **KBA 45** es apropiada para el embotellamiento en caliente de zumos de frutas hasta los 85°C.

La máquina funciona en cuatro pasos: Levantamiento del embudo, vaciado del aire, embotellamiento automático, sujeción del embudo.

EQUIPAMIENTO

- Bomba en acero inoxidable: prestación 80 HI/h.
- Manómetro para el control de la baja presión en las bolsas.
- La máquina está equipada con el dispositivo de inyección de nitrógeno en las bolsas llenas.
- Equipo de limpieza CIP (incluye manguera de limpieza).
- Tina antigoteo.
- Técnica conforme a las normas alimenticias.
- Altura de la mesa de cartones regulable.
- Racor: DIN 40 / Mäcon 40.

CARACTERÍSTICAS / DETALLES

- Posibilidad de trabajar con todas las sistemas en mercado: Vitop, Press-Top, Flex-Top.
- Control del aire comprimido y generación de un vacío.
- Control eléctrico "Vaccuostat" para la detección de bolsas defectuosas.
- Unidad completamente adaptable a CIP.
- Limpieza automática del circuito de vaciado del aire.
- Posible limpieza química.
- Posible esterilización con agua caliente.
- Desvío de llenado + 5 cl.
- Nivel de llenado programable en centilitros.
- Contador de caudal (no contrastado).

GB

KREYOBAG - KBA 45 & KBA 45 LIGHT

This compact and mobile Bag in Box filling unit of solid construction is suitable for the use of BiB from 2 to 20 litres. The machine is made of stainless steel with rolls for mobility.

The table holding the cartons is adjustable in height. The table of the **KBA 45** is also equipped with rolls to improve removal of the filled boxes. The **KBA 45** also enables hot-filling of fruit-juices of up to 85°C.

The machine works in four steps: Lifting of the tap, generation of a vacuum, automatic filling, fixing of the tap.

STANDARD EQUIPMENT

- Pump in stainless steel: capacity 80 HI/h.
- Manometer for controlling low pressure in the bags.
- Option for adding Nitrogen to the filled bags included.
- CIP cleaning kit (cleaning tube included).
- Drip tray for filling head.
- Plant technology complying with food standards.
- Table adjustable in height.
- Connection thread: DIN 40 / Mäcon 40.

CHARACTERISTICS / FILLING DETAILS

- Units support all standard bag systems e.g. Vitop, Press-Top and Flex-Top.
- Control of compressed air and generation of a vacuum.
- Electrical control device "Vaccuostat" for detection of defective bags.
- Unit suitable for CIP.
- Automatic cleaning procedure for vacuum circuit.
- Chemical cleaning possible.
- Sterilization with hot water possible.
- Filling deviation 5 cl.
- Filling level can be programmed in cl.
- Automatic volume counter (to be calibrated before use).

IT

KREYOBAG - KBA 45 & KBA 45 LIGHT

Questa macchina di riempimento compatta e mobile funziona in modo semiautomatico ed è adatta per riempire BiB da due a venti litri. Il telaio della macchina è costruito completamente in acciaio inossidabile ed è mobile grazie alle sue ruote.

L'altezza del tavolo di supporto scatole è regolabile, però solo la **KBA 45** è consegnata con una tavola con piccoli rulli chi aiutano le scatole a scendere. Inoltre, la **KBA 45** può anche essere utilizzata per il riempimento a caldo di succhi di frutta fino a 85°C.

La macchina funziona in quattro tempi: Sollevamento del rubinetto, creazione del vuoto, riempimento automatico, fissaggio del rubinetto.

EQUIPAGGIAMENTO

- Pompa in acciaio inossidabile: capacità 80 HI/h.
- Vacuometro per il controllo del vuoto nei BiB.
- La macchina è completa del dispositivo di iniezione di azoto nei sacchi riempiti.
- Pulizia CIP possibile, tubo di pulizia incluso.
- Lastra anti-gocce.
- Tecnologia della macchina conforme alle norme alimentari.
- Altezza del tavolo di supporto scatole regolabile.
- Raccordo di alimentazione: DIN 40 / Mäcon 40.

CARATTERISTICHE / DETTAGLI

- Adatta per il funzionamento con tutti i tipi di rubinetti standard, per es. Vitop, Press-Top e Flex-Top.
- Controllo dell'aria compressa e creazione del vuoto.
- Controllo del vuoto per "Vaccuostat" elettronico per il riconoscimento di sacchi difettosi.
- Macchina predisposta per lavaggio CIP.
- Pulizia automatica per il circuito del vuoto.
- Materiali adatti al lavaggio chimico.
- Sterilizzazione possibile con acqua calda.
- Tolleranza riempimento: 5 cl.
- Programmazione in cl.
- Contatore volume automatico (non verificato).

FR

KREYOBAG - KBA 45 & KBA 45 LIGHT

Cette remplisseuse compacte et facilement déplaçable est d'une construction robuste et conçue pour des BiB de 2 à 20 litres. Son châssis est entièrement réalisé en acier inoxydable et elle est mobile grâce à ses roulettes. La hauteur de la table de support carton est réglable. La **KBA 45** est aussi équipée avec de petits rouleaux aidant les cartons à descendre. En plus, la **KBA 45** est appropriée pour des remplissages à chaud jusqu'à 85°C.

La machine fonctionne en quatre temps: Enlèvement du robinet, mise sous vide de la poche, remplissage automatisé, repose du robinet.

ÉQUIPEMENT STANDARD

- Pompe en acier inox: capacité 80 HI/h.
- Vacuomètre de contrôle de vide et manomètre de pression d'air.
- L'option injection d'azote est intégrée en standard.
- Nettoyage CIP possible, tuyau de nettoyage inclus.
- Plateau anti-goutte.
- Conforme aux normes alimentaires.
- Hauteur de la tablette réglable.
- Raccord d'entrée: DIN 40 / Mäcon 40.

CARACTÉRISTIQUES / DÉTAILS

- Pince de préhension adaptée pour robinets Vitop, Press-Top et Flex-Top.
- Contrôle du vide par vaccuostat électronique pour la détection de poches défectueuses.
- Matériel livré avec bague et tuyau de nettoyage (CIP possibles).
- Nettoyage automatique du circuit de vide d'air.
- Matériaux adaptés aux nettoyages chimiques.
- Stérilisation à l'eau chaude possible.
- Plage de répétitivité 5 cl.
- Programmation par cl.
- Comptage de volume automatisé (non jaugé).

GR

KREYOBAG - KBA 45 & KBA 45 LIGHT

Αυτή η συμπιγής και κινούμενη μηχανή Bag in Box, εξαιρετικά στέρας κατασκευής, είναι κατάλληλη για γέμισμα σακών από 2 μέχρι 20 λίτρα. Η μηχανή είναι απολύτως ανοξείδωτη με ρόδες.

Το τραπέζι εργασίας είναι ρυθμιζόμενου ύψους. Επίσης το τραπέζι της **KBA 45** είναι εφοδιασμένο με ράουλα για εύκολη απομάκρυνση και κατέβασμα των γεμισμένων σακών. Η **KBA 45** επίσης επιτρέπει το γέμισμα φρουτοχυμών υψηλής θερμοκρασίας έως 85°C.

Η μηχανή εργάζεται σε πέντε στάδια: Σήκωμα της κάνουλας, δημιουργία κενού, αυτόματο γέμισμα, ένεση αζώτου, κλείσιμο της κάνουλας.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- Ανοξείδωτη αντλία: απόδοση 80/HL/h
- Μανόμετρο ελέγχου χαμηλής πίεσης στους ασκούς.
- Σύστημα ψεκασμού αζώτου στους ασκούς ως standard.
- Καθαρισμός μηχανής με σύστημα CIP (συμπεριλαμβάνεται το kit)
- Συρτάρι συλλογής προϊόντος κάτω από την κεφαλή.
- Τεχνολογία σύμφωνα με τα πρότυπα τροφίμων.
- Τραπέζι ρυθμιζόμενου ύψους.
- Στερίωματα σύνδεσης: DIN 40 / Mäcon 40.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Η μηχανή υποστηρίζει όλους τους standard τύπους σακών π.χ Vitop, Press-Top και Flex-Top.
- Έλεγχος πεπιεσμένου αέρα και κενού.
- Ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου ελαττωματικών σακών "Vaccuostat"
- Σύστημα καθαρισμού CIP.
- Αυτόματος καθαρισμός κυκλώματος κενού.
- Δυνατότητα χημικού καθαρισμού.
- Δυνατότητα αποστείρωσης με ζεστό νερό.
- Αποκλίση γερίσματος 5 cl.
- Στάθμη γερίσματος ρυθμιζόμενη σε cl.
- Αυτόματη μέτρηση όγκου (πρέπει να βαθμονομηθεί προ χρήσης).

TECHNISCHE DATEN • TECHNICAL DATA • DONNÉES TECHNIQUES • DATOS TÉCNICOS • DATI TECNICI • ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Fülleistung / h Filling capacity / h Capacité de remplissage / h	Capacidad de llenado / h Capacità di riempimento / h Δυνατότητα γεμίσματος / h	BiB 3 l --> 160 / 180 bags BiB 5 l --> 130 / 150 bags BiB 10 l --> 110 / 130 bags BiB 15 l --> 90 / 110 bags BiB 20 l --> 80 / 100 bags	Elektr. Leistung Electr. Power Puissance électrique	Potencia eléctrica Potenza elettrica Ηλεκτρική ισχύς	1 kW
Füllmenge Filling capacity Débit liquide	Caudal Capacità riempimento Δυνατότητα γεμίσματος	80 hl / h	Spannung Voltage Tension	Tensión Tensione Τάση	380 V / 50 Hz
Norm Standard Norme	Norma Norma Πρότυπα	98/37/CE	Luftverbrauch Air consumption Consumption air	Consumo de aire Consumo d'aria Κατανάλωση αέρα	0,3 m³/h
Luftdruck Air pressure Pression air	Presión del aire Pressione d'aria Πίεση αέρα	6 bar	Abmessungen Dimensions Dimensions	Dimensiones Dimension Ιδιαστάσεις	1.150 x 850 x 1.800 mm
			Gewicht Weight Poids	Peso Peso Βάρος	~ 75 kg