

Weinlagertanks Gärbehälter

www.sk-skrlj.com



Brilliant products

Die Edelstahlbehälter sichern in allen Phasen der Weinherstellung (Mazeration, Gärung, Schönung, Reifung, Klärung) eine einfache Handhabung und ermöglichen gezielte Behandlung des Weins:

- glatte Oberflächen ermöglichen die Einhaltung von hohen Hygienestandards,
- die Frische von gelagertem Wein bleibt lange erhalten und ohne unerwünschten Beigeschmack,
- möglich ist die gezielte Reifung des Weins unter kontrollierter Sauerstoffzufuhr.



Ganzheitliche Lösungen

Die Präsenz in verschiedenen, auch sehr anspruchsvollen Branchen und Transfer von Technologien ermöglichen uns heute, die Weinbehälter von höchster Qualität zu produzieren.

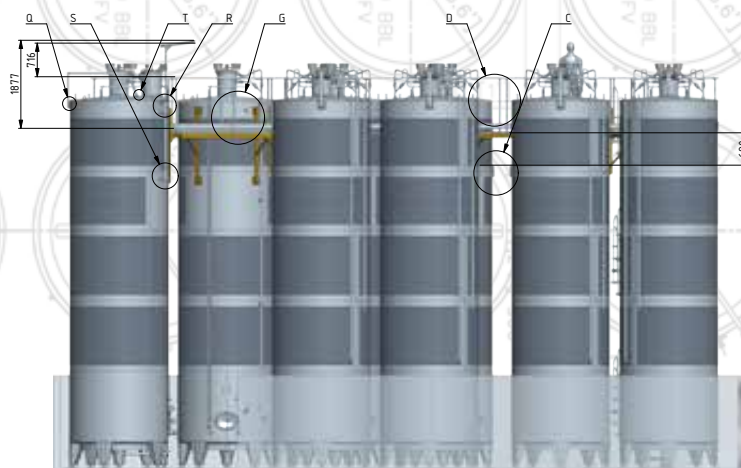
Wir sind innovativ und gleichzeitig realistisch. Wir streben immer danach, eine maßgeschneiderte und optimale Lösung zu finden.

Vom Konzept...

- Kundenwünsche und Produkteigenschaften werden sorgfältig analysiert;
- Kundenanfragen und Bedürfnisse werden weitestgehend berücksichtigt, sofern es die gültigen Normen zulassen;
- Das Projekt wird in einem detaillierten 3D-Modell dargestellt. Von Anfang an gewährt das Modell einen Einblick in die Produkteigenschaften und zeigt, ob sich das Produkt als geeignete Lösung erweist;
- Die hochqualifizierten Ingenieure in der Konstruktionsabteilung arbeiten mit modernster CAD-Technologie. Diese ermöglicht nicht nur eine schnelle Planung und präzise Produktion, sondern auch die übersichtliche Dokumentation.

...zur Wirklichkeit!

- Wir fertigen die Behälter, die den höchsten Sicherheits- und Qualitätsstandards entsprechen;
- In unserem Produktionsprozess wird nur qualitativ hochwertiger Edelstahl verwendet: EN 1.4301, 1.4404, 1.4571, 1.4435, auf Kundenwunsch auch andere Edelstahlqualitäten;
- Die Endbearbeitung der inneren und der äußeren Oberflächen und der Schweißnähte wird dem Verwendungszweck des Behälters und den Anforderungen des Auftraggebers angepasst (Passivierung, Schleifen, Polieren, Elektropolieren);
- Die Rückverfolgbarkeit der Materialien und der technologischen Verfahren bei der Herstellung ermöglicht dem Auftraggeber in jeder Produktionsphase immer die Zusicherung von höchster Qualität.



Geschlossene zylindrische Lagertanks

Klassische zylindrische Behälter

Die Lagertanks sind zur Fermentation und Lagerung von Wein geeignet. Die Oberfläche des Behälters kann je nach Anfrage marmoriert, geschliffen, scotch brite, sandgestrahlt oder poliert sein. Glatte Oberflächen und präzise Bearbeitung der Schweißnähte gewähren eine einfache Instandhaltung und verleihen den Tanks zusätzlich eine moderne Optik.

Auf Anfrage können die Tanks mit Elementen für Temperaturregelung (Kühlmantel, Kühlplatten, Kühlschlange, Temperaturreger) sowie mit anderer technischer Ausrüstung (Ventile, verstellbare Füße, Rührwerk) ausgestattet werden.

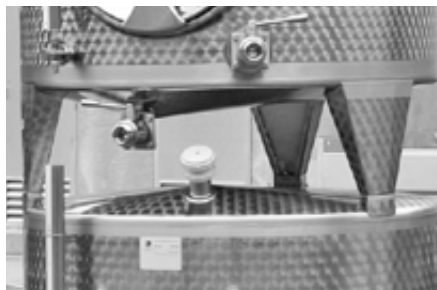
In Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber erstellen wir einen Plan und fertigen komplette Einrichtungen für die Kellerräume, einschließlich Podeste und Entwässerungsrinnen. Das Projekt wird in einem detaillierten 3D-Modell dargestellt und gewährt von Anfang an einen Einblick in die Konstruktion.



Stapeltanks

Die Stapeltanks sind besonders geeignet für die Kellereien, wo man für die Weinlagerung auch kleinere Volumeneinheiten braucht. Wegen der spezifischen Modularausführung können die Tanks gestapelt werden. Aufgestapelt werden nur die Behälter mit gleichem Durchmesser, wobei man die Tragfähigkeit der unteren Tanks berücksichtigen muss.

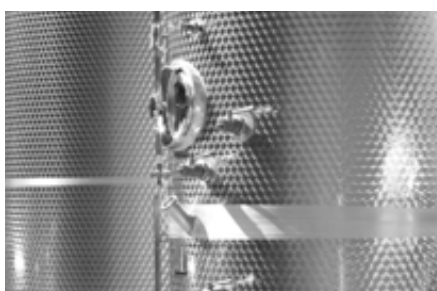
Zur Verfügung steht eine breite Auswahl der zusätzlichen Ausstattung für die Temperaturregelung (Kühlmantel, Kühlplatten, Kühlschlange, Digitalthermometer, Temperaturreger) sowie andere zusätzliche technische Ausrüstungen.



Mehrkammertanks

Die Mehrkammertanks sind eine gute Lösung für die Winzer, die den verfügbaren Raum im Keller effizient ausnutzen möchten und für die Weinlagerung auch kleinere Volumeneinheiten brauchen.

Die Mehrkammertanks sind mit Zwischenböden in zwei oder mehrere Tankkammern unterteilt. Bei Zweikammertanks ist der Zwischenboden gewöhnlich in der Mitte. Möglich sind jedoch auch andere Unterteilungen, wobei man beachten sollte, dass die Höhe der einzelnen Tankkammer mindestens 750 mm betragen muss.



Zylindrische Weinlagertanks mit Schwimmdeckel

Die Immervollbehälter kann man für die Lagerung von verschiedenen Mengen an Wein verwenden. Der Schwimmdeckel kann leicht auf das Niveau des Weins im Behälter angepasst werden, die Zufügung des Weins in den Weinbehälter ist daher nicht erforderlich. Mit dem Dichtschlauch wird dann eine absolute Abdichtung erreicht, was das Eindringen von Luft in den Behälter und unkontrollierte Oxydation verhindert.

Um das Manövrieren mit dem Schwimmdeckel möglichst leicht zu machen, sind alle Behälter mit einem Galgen versehen, größere Behälter haben zusätzlich noch die Handwinde.

Der verstärkte obere Rand (Rohrverstärkung) gibt dem Tank die nötige Stabilität und schützt ihn vor Deformationen.

Auf Anfrage können die Tanks zusätzlich mit einem System für die Temperatursteuerung (Kühlmantel, Kühlschlange, Digitalthermometer, Temperaturregler) sowie mit anderen technischen Ausrüstungen (Ventile, verstellbare Füße) ausgestattet werden.



Kleine Immervolltanks

Die kleinen Immervolltanks sind für drucklose Lagerung von kleineren Mengen an Wein geeignet. Sie werden in zwei Ausführungen gefertigt, als Modell mit Flachboden und ohne Füße oder als Modell mit Konusboden und aufgeschweißten Füßen.

Die Tanks werden nur in der Standardausführung gefertigt. Verfügbare Kapazitäten sind im Bereich von 300 bis 1000 Liter.

Der Schwimmdeckel kann leicht auf das Niveau des Weins im Behälter angepasst werden, die Zufügung des Weins in den Behälter ist daher nicht erforderlich. Die Abdichtung des Tanks mit dem Dichtschlauch verhindert das Eindringen der Luft in den Tank und schützt den Inhalt vor Oxydation.

Der flache Verstärkungsring gibt dem Tank die nötige Stabilität und schützt ihn vor Deformationen. Es gibt keine toten Winkel, wo sich Wasser oder Schmutz sammeln könnten.



Kleine Immervolltanks Typ S / Flachboden, ohne Füße



Kleine Immervolltanks Typ S-excl. / Konusboden, 3 Füße

Rechtecktanks und Ovaltanks

Rechtecktanks

Der Hauptvorteil der rechteckigen Tanks liegt daran, dass sie eine optimale Ausnutzung des Kellerraums ermöglichen. Sie eignen sich hervorragend für die Belegung von kleinen und engen Weinkellern.

Alle Innenkanten der Tanks sind abgerundet und ohne Kehlnähte. Im Inneren des Behälters gibt es auch keine Verstärkungselemente, die Oberfläche ist glatt und kann einfach gereinigt werden. Der Tankboden mit Gefälle nach vorne ermöglicht ein vollständiges Entleeren des Tanks.

Rechtecktanks ohne seitliche Verstärkungen (P0)

Die Tanks mit gleicher Tiefe und Breite können mit Verwendung spezieller Aufsattellelemente gestapelt werden.

Rechtecktanks mit seitlichen Verstärkungen (P4)

Die Tanks mit gleicher Tiefe und Breite können ohne Ansätze einfach gestapelt werden.



Tank ohne seitliche Verstärkungen



Tank mit seitlichen Verstärkungen

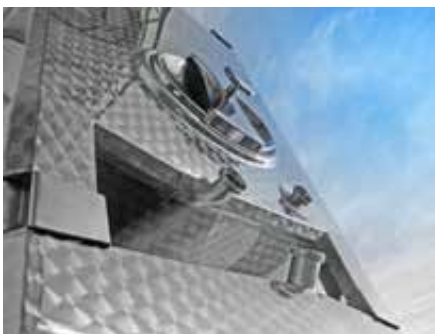


Kleine Rechtecktanks

Die kleinen Rechtecktanks oder Raumpartanks sind eine ideale Lösung wenn man kleinere Chargen an Wein lagern möchte und sind sehr geeignet für kleinere und enge Keller. Verfügbare Kapazitäten sind im Bereich von 190 bis 2000 Liter.

Wegen der spezifischen Modularausführung können die Tanks gestapelt werden. Die Tanks haben auf dem Deckel angeschweißte Stapelansätze, so können die Behälter von gleicher Breite und Tiefe einfach aufeinander gestellt werden, natürlich unter Berücksichtigung von bestimmten konstruktions-technischen Begrenzungen:

- bis zu drei Behälter dürfen in einem Tankstapel stehen,
- der maximale Gesamthalt pro Tankstapel muss berücksichtigt werden.



Ovaltanks

Die Ovaltanks sind geeignet für niedrige Weinkeller.

Alle Innenkanten der Tanks sind abgerundet und ohne Kehlnähte. Im Inneren des Behälters gibt es keine Verstärkungselemente, die Oberfläche ist glatt und kann einfach gereinigt werden.

Der Tankboden mit Gefälle nach vorne ermöglicht ein vollständiges Entleeren des Tanks.

Auf Anfrage können die Tanks zusätzlich mit Elementen für Temperaturregelung sowie mit anderen technischen Ausrüstungen (Ventile, verstellbare Füße, Rührwerke) ausgestattet werden.



Die Mazeration ist bei der Herstellung von Qualitätswein ein wichtiger und gleichzeitig auch ein heikler Prozess. Um diesen Prozess kontrolliert steuern zu können, benötigt man viel Wissen und Erfahrung. Die Mazeration ist abhängig von der Charakteristik und Qualität der Trauben, sowie von der Entscheidung des Winzers welchen Stil er dem späteren Wein verleihen möchte.

Winzer, die diesen komplexen Prozess nicht dem Zufall überlassen möchten, können modern ausgestattete Edelstahl-Gärbehälter verwenden.

- Gärbehälter macht die Arbeit im Keller viel leichter und erspart dem Winzer viel wertvolle Zeit.
- Gärbehälter ermöglicht gleichzeitige Verarbeitung von größeren Mengen an Trauben.
- Die Programm-Einstellungen wachen Tag und Nacht über die Prozesse, so dass die ständige Anwesenheit des Winzers nicht notwendig ist.

Wählen Sie ein System, das Ihrer Arbeitsweise am besten entspricht. Beachten Sie die Dimensionen und die Verteilung des verfügbaren Raums im Keller, die geplante Menge der Maische für Mazeration (offene Gärbehälter können auch für kleinere Maischechargen eingesetzt werden), die Rebsorte (einige Rebsorten verlangen während der Mazeration mehr Belüftung), das gewünschte Niveau der Prozessautomatisierung.

Sie können zwischen verschiedenen Modellen der Überschwalttanks und Maischetaucher wählen oder sich für eine Kombination der beiden Systeme entscheiden.



Mazeration mit Mostumwälzung

Während der Fermentation steigen die festen Bestandteile der Maische (Traubenschalen und Kerne) an die Oberfläche und bilden einen kompakten Tresterhut. Der Most vom unteren Teil des Behälters wird abgepumpt und über den Tresterhut gesprüht. Die rotierbare Sprüheinheit, montiert auf der Innenseite des Behälterdeckels, sorgt für ein gleichmäßiges Besprühen der gesamten Tresterhutfläche.

Die Überflutung der Maische mit Most ermöglicht:

- ▶ einen besseren Kontakt des Tresters mit Most,
- ▶ intensivere Auslaugung der Farbstoffe aus den Traubenschalen.

Es ist wichtig, dass die Mazeration bei entsprechender Temperatur durchgeführt wird. Zu diesem Zweck werden die Behälter mit lasergeschweißten Thermoplaten (Pillow Plates) im Bereich des Tankmantels oder mit einem Heizboden und anderem technischen Zubehör für Heiz- und Kühlzwecke ausgestattet.

Der schräge Boden ermöglicht einen leichten Vorabzug des Mostes von der Maische und ein vollständiges Entleeren des Weintanks.

Die Gärbehälter können auch für Weinlagerung benutzt werden.



Überschwalltanks

Offene Überschwalltanks

Die offenen Gärbehälter bieten viele Möglichkeiten zur Nutzung, von Mazerieren, bis zur Weinlagerung. Wegen der einfachen Form sind die Behälter leicht zu bedienen und ermöglichen übersichtliche Arbeit. Sie sind ideal für die Winzer, die auch kleinere und exklusive Volumen an Wein herstellen möchten.

Der schräge Boden sichert einen leichten Vorabzug des Mostes von der Maische und vollständiges Entleeren des Tanks. Der verstärkte obere Rand (Rohrverstärkung) gibt dem Weinbehälter die nötige Stabilität und schützt ihn vor Deformationen.

Offener Gärbehälter kann auch zur Lagerung von Wein benutzt werden; in dem Fall muss man nur das Umwälzungsrohr und die Sprüheinheit entfernen und die Öffnung auf dem Schwimmdeckel mit einer Blindmutter schließen.



Geschlossene Überschwalltanks

Geschlossene Überschwalltanks kann man für die Mazeration der Maische mit Mostüberflutung wie auch für die klassische Weinlagerung verwenden.

Wegen ihrer kompakten Form passen sie auch in niedrige Weinkeller.

Der schräge Boden ermöglicht einen leichten Vorabzug des Mostes von der Maische. Die breite rechteckige Mannlochöffnung erleichtert das Entleeren und Säuberung des Gärbehälters.

Auf Anfrage kann der Behälter zusätzlich mit Elementen für Kühlung und Heizung (lasergeschweißte Pillow-Plates, Wärmetauscherplatten, Heizboden, Kühlschlange, Temperaturregler) sowie mit anderen technischen Ausrüstungen (verschiedene Mannlochverschlüsse und Ventile, verstellbare Tankfüße, Rührwerke) ausgestattet werden.



Konische Überschwalltanks

Die Behälter sind geeignet für die Gärung von weißen und roten Trauben sowie für die Lagerung von Wein. Die Behälterform gleicht einem traditionellen alten Weinlagertank.

Vorteile:

- der kegelförmige Tankmantel verzögert den Aufstieg der Maische und ermöglicht somit einen längeren Kontakt des Maischekuchens mit Most,
- größere Fläche in Kontakt mit Most bietet auch größere Kühlfläche,
- effektives Einweichen des Tresterhutes und Kontrolle der Temperatur verbessern die Auslaugung der Phenole und Aromen.

Auf Anfrage kann der Behälter auch mit einem Mostumwälzungssystem und mit Elementen für Temperaturregelung (lasergeschweißte Pillow-Plates, Heizboden, Kühlschlange) ausgestattet werden.

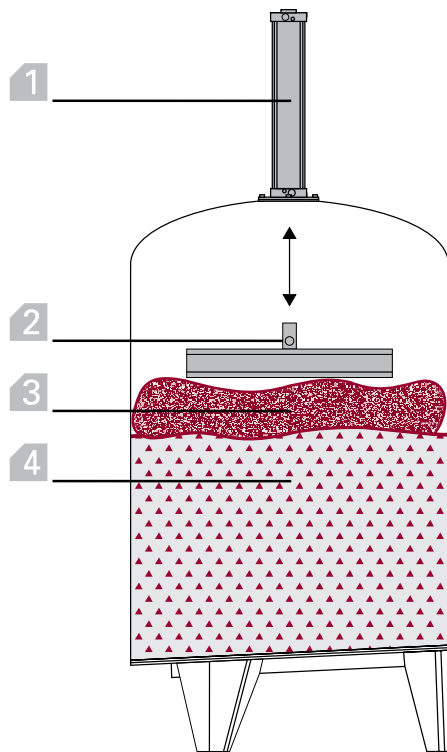
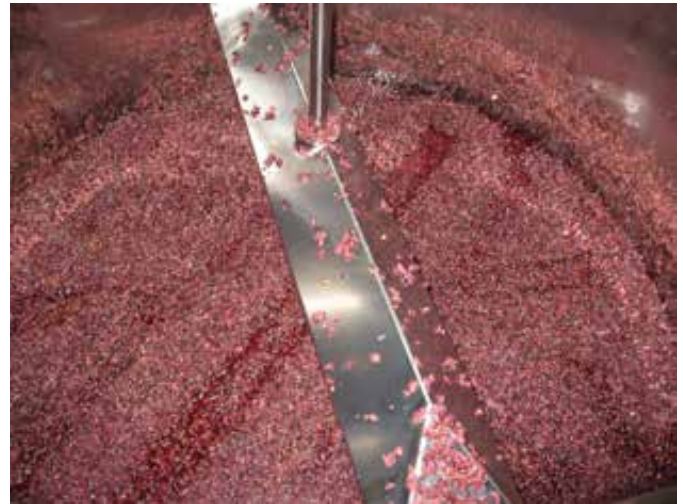


Mazeration mit Eintauchen des Tresterhutes

Während der Maischegärung bildet sich im Behälter ein Tresterhut aus den festen Traubenbestandteilen. Durch die Berührung mit Luftsauerstoff oxidiert dieser Tresterhut, trocknet durch Erwärmung infolge der Gärung aus und verhärtet, wodurch Geschmack und Farbe des Weins ungünstig beeinflusst werden können. Um die Bildung eines Tresterhutes zu vermeiden und um optimale Bedingungen für das Maischeprozess zu erreichen, muss die Maische regelmäßig eingetaucht und durchmischt werden.

Die Maischetaucher sind mit einer Mischvorrichtung (Tachelement, pneumatischer Zylinder, Steuerung) ausgestattet. Der pneumatische Zylinder (bei größeren Behältern zwei) drückt in bestimmten Zeitabständen das Tachelement aus der oberen Position nach unten und umgekehrt. Dabei wird der Tresterhut sanft gebrochen und in den Most eingetaucht. Die Eintauchzyklen können beliebig den önologischen Forderungen angepasst werden.

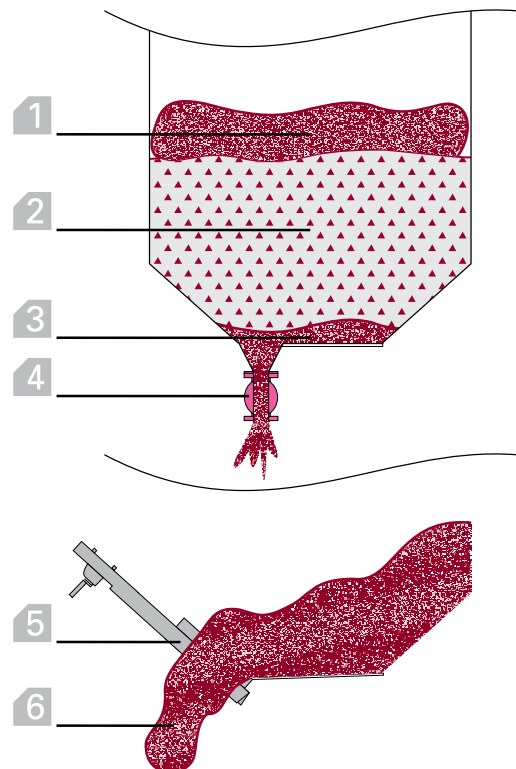
Es ist wichtig, dass die Mazeration bei entsprechender Temperatur durchgeführt wird. Zu diesem Zweck werden die Behälter mit Elementen für Kühlung und Heizung ausgestattet.



- 1 pneumatischer Zylinder
- 2 Tachelement
- 3 Tresterhut
- 4 Most



Maischetaucher mit eingebauter Vorrichtung zur Entfernung der Kerne aus dem Behälter:



- 1 Tresterhut
- 2 Most
- 3 Kerne
- 4 pneumatisches Ventil für Kernaustrag
- 5 Schiebetür
- 6 Trester



Maischetaucher mit demontierbarem Deckel

Diese Gärbehälter können auch für kleinere Maischchargen eingesetzt werden. Durch die am Deckel angebrachten Ansätze kann man den Deckel heben und ihn auf den verstärkten oberen Rand des Weintanks setzen. Der abnehmbare Deckel ist mit einem pneumatischen Zylinder und Tauchelement ausgestattet. Zusätzlich lässt sich als Option das System für Mostumwälzung (Umwälzungsrohr, rotierbare Sprüheinheit) einbauen, um beide Mazerationstechniken zu verbinden.

Den Deckel mit gesamter Ausstattung kann man auch bei anderen offenen Weintanks mit gleichem Durchmesser verwenden.

Die eingebaute Steuerung ermöglicht die Einstellung der Tauchintervalle und das Ein-/Ausschalten der Mostpumpe.



Maischetaucher

Dieser Maischetaucher ermöglichen die Ausführung beider Mazerationstechniken: das Unterstoßen des Maischekuchens mittels Tauchelement und das Einwischen der Maische mittels Mostüberflutung.

Die Steuerungseinheit ermöglicht das Einstellen der Tauchintervalle, das Ein- und Ausschalten der Pumpe sowie die Einstellung der Temperatur. Zur Verfügung stehen 5 verschiedene Programme, die man nach Bedarf anpassen kann.

Der schräge Tankboden und die rechteckige Mannlochöffnung (optional Schiebetür) sichern ein schnelles und vollständiges Entleeren des Tanks.

Die gesamte Tauchkonstruktion kann vom Tank abmontiert werden; dann kann der Behälter auch für die Weinlagerung verwendet werden.



Maischetaucher mit eingebautem System für die Kernentfernung

Der Gärbehälter für Kernentfernung ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die das Sammeln und Entfernen der Kerne aus der Maische schon während der Mazeration ermöglicht.

Während der Fermentation kommt es zum Absetzen der Kerne auf den Boden des Gärbehälters. Das Absetzen der Kerne kann man durch das Schauglas verfolgen. Mit der Einschalttaste des Abstreichers setzt man den Abstreicher in Betrieb und dieser sammelt die Kerne im Sammelbehälter. Durch Aktivieren des pneumatischen Ventils werden die Kerne aus dem Sammelgefäß beseitigt. Die Entfernung der Kerne während der Mazeration reduziert die Auslaugung von herben, harten und unreifen (grünen) Tanninen.

Die Steuerung ermöglicht das Einstellen der Tauchintervalle, das Ein- und Ausschalten der Pumpe, kontrollierte Entfernung der Kerne sowie die Regelung der Temperatur. Zur Verfügung stehen 5 verschiedene Programme, die man nach Bedarf anpassen kann.

Spezielle Ausführung des Bodens (Kegelstumpf) mit eingebautem Abstreicher und Schiebetür sichern schnelle und leichte Entleerung.



Tanks mit Isolierung und Druckbehälter

Tanks mit Isolierung

Weintanks mit Isolierung eignen sich hervorragend für die Lagerung von Wein, Fermentation, Mostentschleimung, Weinstabilisierung sowie für andere önologische Verfahren, wo ein Behälter mit isolativen Eigenschaften verlangt wird.

Die Tanks sind für drucklosen Betrieb ausgelegt. Der innere Tankmantel ist im zylindrischen Teil mit angeschweißten Pillow-Plates bedeckt. Der Innentank ist mit Isoliermaterial umhüllt und mit äußerem Blechmantel verkleidet.

Die Standardstärke der Isolationsschicht beträgt 50 mm. Das Isolationsmaterial ist Polyurethanschaum. Der Außenmantel des Weintanks ist diffusionsdicht (wasserdicht) angeschweißt.



Druckbehälter für Schaumweinherstellung

Die Druckbehälter Typ RTI können für die Schaumweinherstellung nach Methode Charmat (Tankgärung) benutzt werden. Bei dieser Methode geschieht die zweite Gärung in großen Drucktanks. Das Verfahren ist viel einfacher, vor allem aber kürzer als die traditionelle Flaschengärung.

Die Drucktanks RTI sind laut PED 2014/68/EU für Drucktankherstellung angefertigt. Der Innenmantel ist mit lasergeschweißten Wärmetauschern (pillow-plate) ausgestattet.

Die Tanks können unisoliert bleiben oder mit Isolierung (maschinell expandierter Polyurethanschaum) und mit einem diffusionsdichten Aussenmantel umhüllt werden.

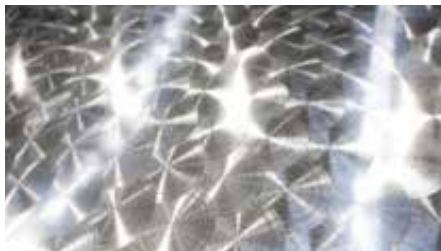
Unter anderem besitzt der Druckbehälter eine Leitung für die Herstellung der isobarischen Bedingungen, ein Rohr zum Dekantieren der klaren Flüssigkeit vom Trub, ein Sicherheitsventil, Standanzeige, Manometer, eingebautes Rührwerk, Thermometer.

Weitere Ausstattung auf Anfrage.



Oberflächenausführung

2B (IIIc)	<ul style="list-style-type: none"> - kaltgewalzter Edelstahl mit der Oberfläche 2B (IIIc) nach EN 10088-2 (glatte Oberfläche, matt) - auf der Oberfläche sind Unregelmäßigkeiten zulässig, die während verschiedener Fertigungsverfahren entstehen - die Rauigkeit des Materials vor der Anwendung: $0,1 \mu\text{m} < \text{Ra} < 0,5 \mu\text{m}$ - die Oberflächenrauigkeit des Produkts wird nicht kontrolliert
2R (IIIId, BA)	<ul style="list-style-type: none"> - kaltgewalzter Edelstahl mit der Oberfläche 2R (IIIId) nach EN10088-2, blankgeglüht (glatte, glänzende Oberfläche) - auf der Oberfläche sind Unregelmäßigkeiten zulässig, die während verschiedener Fertigungsverfahren entstehen - die Rauigkeit des Materials vor der Anwendung: $0,03 \mu\text{m} < \text{Ra} < 0,1 \mu\text{m}$ - die Oberflächenrauigkeit des Produkts wird nicht kontrolliert
1D (IIa)	<ul style="list-style-type: none"> - warmgewalzter Edelstahl mit der Oberfläche 1D (IIa) nach EN10088-2 - auf der Oberfläche sind Unregelmäßigkeiten zulässig, die während verschiedener Fertigungsverfahren entstehen - die Rauigkeit des Materials vor der Anwendung: $2 \mu\text{m} < \text{Ra} < 6 \mu\text{m}$ - die Oberflächenrauigkeit des Produkts wird nicht kontrolliert



Zusätzliche Behandlung der Oberfläche

unbehandelt [X]	- ohne weitere Oberflächenbearbeitung und Rauheitkontrolle
unbehandelt, mit Schutzfolie [F]	<ul style="list-style-type: none"> - ohne weitere Oberflächenbearbeitung und Rauheitkontrolle - Edelstahl ist mit Schutzfolie gegen Kratzer geschützt
passiviert [CP]	<ul style="list-style-type: none"> - die Oberfläche wird chemisch behandelt, passiviert - ohne mechanische Bearbeitung und Rauheitkontrolle
marmoriert [K]	<ul style="list-style-type: none"> - für die Behandlung wird Edelstahl mit der Oberfläche 2B oder 2R benutzt - auf der Oberfläche sind Unregelmäßigkeiten des Basismaterials und die Unregelmäßigkeiten zulässig, die während verschiedener Fertigungsverfahren entstehen - Endrauheit der Oberfläche ist nicht bestimmt, mit Schleifen erreicht man gleichmässiges und ästhetisches Aussehen der Oberfläche
scotch brite [SB]	<ul style="list-style-type: none"> - maschinell geschliffen mit Gewebe scotch brite - auf der Oberfläche sind Unregelmäßigkeiten des Basismaterials und die Unregelmäßigkeiten zulässig, die während verschiedener Fertigungsverfahren entstehen - Endrauheit der Oberfläche ist nicht bestimmt, mit Schleifen erreicht man gleichmässiges und ästhetisches Aussehen der Oberfläche.
sandgestrahlt [S]	<ul style="list-style-type: none"> - sandgestrahlt mit CrNi Kugeln in Strahlkammer - Endrauheit der Produktoberfläche ist nicht bestimmt
geschliffen [BC] oder [BK]	<ul style="list-style-type: none"> - machinell geschliffen mit Schleifband - Endrauheit der Oberfläche ist nicht bestimmt, mit Schleifen erreicht man gleichmässiges und ästhetisches Aussehen der Oberfläche
mechanisch poliert [PC] oder [PK]	<ul style="list-style-type: none"> - mechanisch poliert auf Hochglanz, - Endrauheit der Oberfläche ist nicht bestimmt, mit Schleifen erreicht man gleichmässiges und ästhetisches Aussehen der Oberfläche

Behandlung der Schweißnähte

passiviert [CZN/CZZ]	<ul style="list-style-type: none"> - chemisch bearbeitet, ungeschliffen, ohne zusätzliche Behandlung, - die Schweißnahtstruktur bleibt sichtbar
bandgeschliffen [BP]	<ul style="list-style-type: none"> - Schweißnaht ist bandgeschliffen, - die Schweißnahtstruktur bleibt teilweise sichtbar
poliert ungeschliffen [C]	<ul style="list-style-type: none"> - chemisch bearbeitet und mechanisch poliert, ohne Schleifen, - die Schweißnahtstruktur bleibt sichtbar
geschliffen [B_]]	<ul style="list-style-type: none"> - blecheben geschliffen, - die Schweißnahtstruktur ist nicht sichtbar, - mit Schleifband (verschiedene Körnungen) auf die gewünschte Endrauheit geschliffen



...für sicheren Zugang zu schwer erreichbaren Arbeitsbereichen

Wir entwerfen und fertigen Bedien- und Maschinenpodeste, erhöhte Podeste, Laufstege, Treppen und Industrieleiter mit oder ohne Rückenschutz. Derartige Konstruktionen werden überall dort eingesetzt (Industriebetriebe, Weinkeller, Brauereien), wo ein sicherer und einfacher Zugang zu erhöhten Arbeitsbereichen verlangt wird.

Die Ausrüstung wird in Übereinstimmung mit der Norm SIST EN 1090-1:2009+A1:2012 (Ausführung von Stahltragwerken und Aluminiumtragwerken) projektiert und hergestellt.

Die Blechprofilroste sind perforiert und profiliert. Solche Oberfläche sichert gute Rutschhemmung und sorgt für einen festen Tritt während der Arbeit.

Modular erweiterbares System

Das modular konzipierte System bietet viele Möglichkeiten für Montage der Elemente, so dass die Podeste dem Raum und den bereits vorhandenen Objekten im Raum angepasst werden können.

Fertigung nach Maß

Wir entwerfen auch maßgeschneiderte Konstruktionen. In Zusammenarbeit mit dem Kunden erstellen wir einen Plan und präsentieren das Projekt mit einem präzisen 3D-Modell.

Von Anfang an bietet die 3D-Animation einen detaillierten Einblick in die Konstruktion und Eignung der vorgeschlagenen Lösung.

Vollständig aus Edelstahl

Alle Elemente sind aus Edelstahl AISI 304 (EN1.4301). Nach der Fertigung werden sie gebeizt und passiviert. Auf Bestellung kann die Oberfläche mit StahlkugelIn CrNi gestrahlt werden.



Rinnensysteme in Edelstahl

... für einfache Reinigung der Kellereien und anderer Produktionsräume

Wir entwerfen und fertigen Entwässerungssysteme aus Rinnensegmenten in Verbindung mit einem oder mehreren Bodenabläufen.

Alle Komponenten werden standardmäßig aus rostfreiem Edelstahl EN1.4301(AISI 304) gefertigt und sind zum Einbau in Betonböden geeignet.

Die Rinnen haben eingebautes Längsgefälle von 0,4 % (4 mm pro Meter). Solches Gefälle hindert die Wasserpfützenbildung in der Ablaufrinne und sorgt für einen sicheren Abfluss des Schmutzwassers.

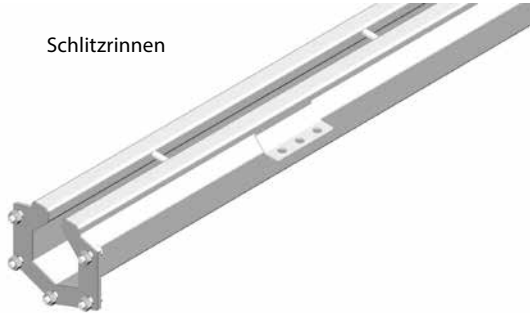
Wir fertigen Ablaufsysteme aus Schlitzrinnen und Ablaufsysteme bestehend aus Kastenrinnen mit Gitterrost-Abdeckung.

Die wichtigsten Vorteile der Entwässerungssysteme aus Edelstahl:

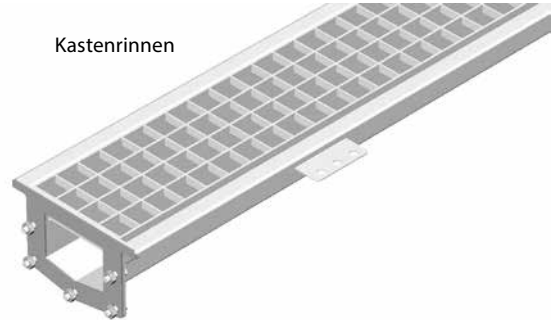
- einfache Reinigung
- gute Korrosionsbeständigkeit
- preiswerte und schnell lieferbare Rinnensysteme aus standardmäßigen Segmenten (bis 9 m Länge)



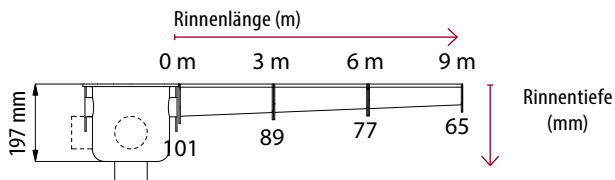
Schlitzrinnen



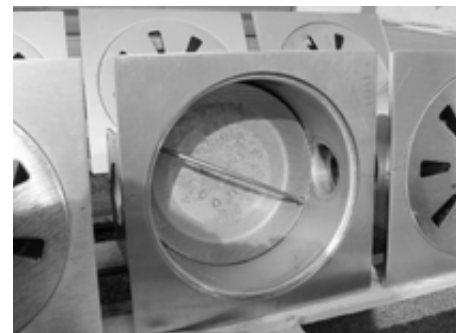
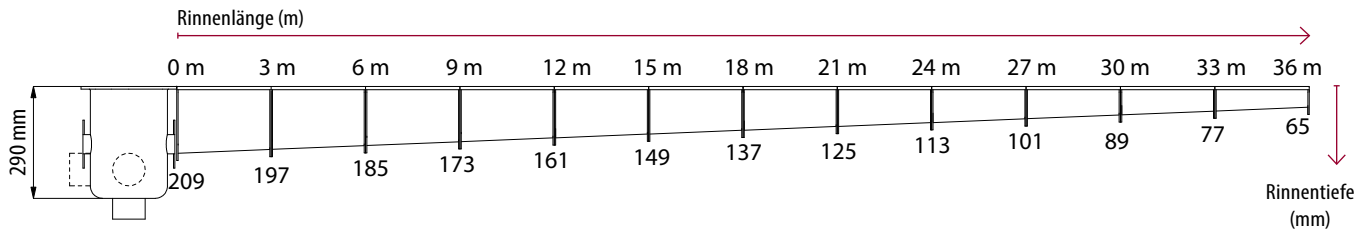
Kastenrinnen



Niedriger Siphon verbunden mit Rinnensegmenten - 9 Meter Gesamtlänge:



Hoher Syphon verbunden mit Rinnensegmenten - 36 Meter Gesamtlänge





Das Unternehmen Škrlj d.o.o. ist auf der soliden Grundlage einer reichhaltigen Familientradition herangewachsen und ist heute ein renommiertes europäisches Unternehmen, das bereits im internationalen Markt einen etablierten Namen hat.

Die wichtigsten Tätigkeiten des Unternehmens sind Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von Behältern und Anlagen für die folgenden Bereiche:

- Weinproduktion
- Bierproduktion
- Lebensmittelindustrie
- Pharmaindustrie

Unsere Produkte, Dienstleistungen und Prozesse werden permanent verbessert und modernisiert, um den ständig schwankenden Marktanforderungen gewachsen zu sein. Die Sektoren Produktion, Planung und Dokumentation müssen bei eintretenden Marktveränderungen anpassungsfähig sein und effizient umgesetzt werden.

Ein Großteil der finanziellen Ressourcen wird in Forschung und Rohmaterial investiert, damit eine optimale Entwicklung der technologischen Prozesse garantiert wird. Wir folgen den aktuellen Trends und Marktanforderungen.

Unsere Firma bietet folgende technologische Lösungen und Fertigungskapazitäten:

- Zuschneiden von Blechrollen
- Polieren und Schleifen flacher Bleche
- Maschine für das innere und äußere Schleifen von Tankböden und Behältern
- Biegen und Abkanten des Blechs
- Hand-, Maschinen- (linear oder im Kreis) und Roboterschweißen (TIG, MIG/MAG, Plasma)
- automatisches Sandstrahlen der Produkte in geschlossener Kammer (CrNi-Stahlkugeln)
- Passivierung der Endprodukte
- Arbeitsverfahren mit CNC Bearbeitungsmaschinen
- Abrasives Wasserstrahlschneiden
- 2D und 3D Laserschneiden
- Laserschweißen
- Elektropolieren





Weinsektor



- Weinlagertanks
- Gärbehälter
- pneumatische Pressen
- Komponenten für Temperatursteuerung
- Etikettiermaschinen

Biersektor



- Gärtanks
- Lagerbehälter
- Sudhausanlagen
- Mikrobrauereien
- CIP-Anlagen
- Hefepropagator
- Wassertanks
- Etikettiermaschinen

Lebensmittelsektor



- Behälter für die Lagerung von Milch und Joghurt
- verschiedene Prozessbehälter für die Verarbeitung von Milch und Milchprodukten
- Behälter für die Herstellung und Lagerung von alkoholischen Getränken
- Behälter für die Herstellung und Lagerung von alkoholfreien Getränken (Fruchtsäfte und gashaltige Getränke)
- Lagertanks für Wasser, Öl, Essig

Pharmazie
Biotechnologie



- Behälter CIP / SIP
- Behälter für die Aufbereitung von hochreinem Wasser WFI und gereinigtem Wasser PW
- Behälter für die Aufbereitung von sterilen und unsterilen Lösungen
- Reaktoren / Bioreaktoren
- Fermenter
- Rührwerksbehälter

Andere Produkte



- Behälter für die Verarbeitung und Lagerung von chemischen Substanzen
- Silos für die Lagerung von Schüttgutern (Getreide, Mehl, etc.)
- Lagertanks für verschiedene Flüssigkeiten
- Behälter für die Lagerung von Abfallstoffen
- Blechprofilroste, Podeste und Treppen
- Entwässerungsrinnen aus Edelstahl



Sitz des Unternehmens:

Škrlj d.o.o.
Dunajska cesta 196 · SI-1000 Ljubljana · Slowenien

Betrieb und Leitung:

Škrlj d.o.o.
Batuje 90 · SI-5262 Črniče · Slowenien

Tel.: +386 5 364 35 00

Fax: +386 5 364 35 25

E-Mail: sk@sk-skrlj.com

www.sk-skrlj.com

GPS:

13° 46' 16" E

45° 53' 08" N

