

## WFT KÜHLPLATTEN

- **HÖCHSTE DRUCKBESTÄNDIGKEIT**
- **LEICHTE REINIGUNG**
- **EINFACHER EINBAU**
- **VERSCHIEDENE BAUFORMEN**

# GEKÜHLTE GÄRUNG...

## SO RÜSTEN SIE IHRE GÄRTANKS



### QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE

Wenn Sie nach einem Jahr harter Arbeit Ihre Trauben gelesen haben und den Most zur Vinifikation in Ihre Tanks füllen, beginnt der letzte große, entscheidende Prozess.

Für qualitätsbewusste Weinproduzenten ein Grund, nichts dem Zufall zu überlassen und während der Gärung zu kühlen.

Auch wir wissen mit dieser Verantwortung umzugehen. Deshalb war für uns bei der Herstellung der Kühlplatten Sicherheit und Qualität immer an erster Stelle.

Mit WFT Kühlplatten haben Sie sich für ein Produkt, das höchsten Ansprüchen gerecht wird.

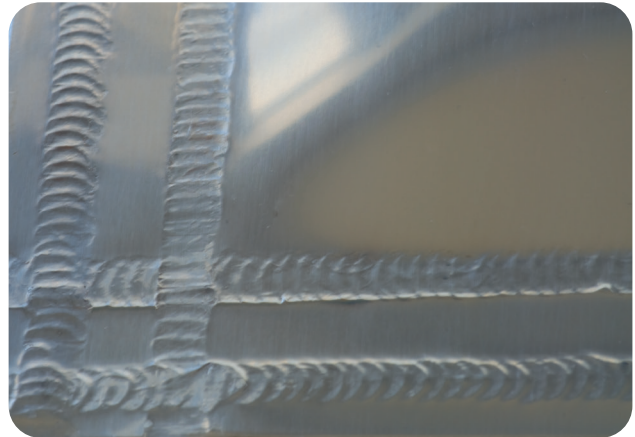
### VERARBEITUNG, DIE VERTRAUEN SCHAFFT

Seit 15 Jahren wird der hohe Standard unserer Kühlplatten von unzähligen Weinproduzenten geschätzt.

Doppelrollnahtschweißung, sowie eine umfangreiche Qualitätskontrolle mit Druck- und Haarrissprüfung, sind bei uns seit langem Standard.

Als einziger Anbieter versehen wir auch heute noch ausnahmslos unsere Kühlplatten mit einer **MECHANISCHEN OBERFLÄCHENPOLIERUNG**: Damit erzielen wir eine weitaus glattere Oberfläche, im Unterschied zur elektrolierten Methode.

Spätestens bei Ihrer ersten Tankreinigung werden Sie sehen, wovon wir sprechen, und wissen, dass Sie sich richtig entschieden haben.





## WARUM KÜHLPLATTEN?

Die Kühlplatten befinden sich mitten im Medium und kühlen daher sehr effektiv. Somit geben sie die Energie ohne Verluste nach außen, direkt an den Most und Wein, ab.

Einfache Montage und unterschiedliche Bauformen ermöglichen es heute, jede Art von Behälter für die gekühlte Gärung nachzurüsten.

Je nach gewünschtem Einsatzzweck, stehen Ihnen Kühlplatten in verschiedenen Materialqualitäten zur Verfügung: V2A und speziell für Holzfässer V4A.

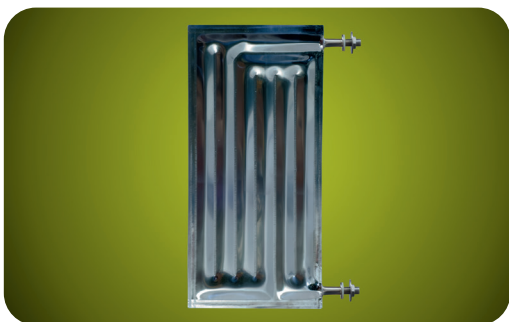


## EINFACHE MONTAGE

Unsere Kühlplatten sind in jedem Behälter - egal ob Edelstahl-, Polyestertank oder Holzfass - nachzurüsten. Durch unseren Einschraubstutzen, mit extra großen Scheiben, ist der Einbau auch ohne Schweißarbeiten sicher.

Die Kühlplatte wird über das Mannloch eingebracht und mit aufgesetzter Silikondichtung mit den Stutzen durch zwei 25mm Löcher gesteckt, mit einer Beilagscheibe und einer Mutter gekontert und an das Kühlsystem angeschlossen.

Für besondere Einbausituationen liefern wir WFT Kühlplatten auch in individuell gefertigten Maßen sowie in kundenspezifischen Stutzenausführungen.



## VORTEIL DURCH VERSCHIEDENE BAUFORMEN

Zusätzlich zur Standardkühlplatte für den „Einbau von Oben“ entwickelten wir die „KPS“: Kühlplatte für Seitlichen Einbau.

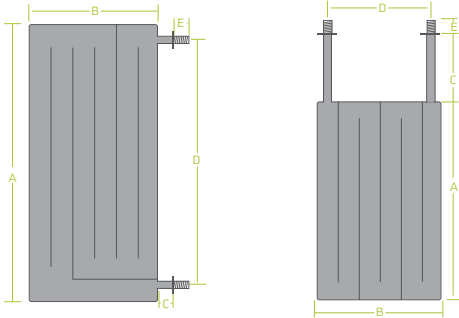
Viele Winzer schätzen bereits die Vorteile der KPS-Bauweise:

- Montage der Kühlplatte gegenüber vom Mannloch lässt ausreichend Platz für die Reinigung.
- Kurze Stutzen sorgen für ausreichend Stabilität, sogar bei Anschluß eines Rührwerks
- Einfaches Nachrüsten von Doppeltanks
- Bei größeren Gebinden ist der Einbau unterschiedlicher Höhen möglich

Um die Fläche bei kleinen Tanks optimal zu verteilen bzw. Platz zu sparen, ist die „KPS“-Kühlplatte in den Maßen 125 mm und 250 mm Breite erhältlich.

# TECHNISCHE DATEN

## FÜR JEDEN EINSATZ DIE RICHTIGE AUSLEGUNG



### IHRE VORTEILE

- höchste Verarbeitungsqualität
- leichte Reinigung
- einfach nachzurüsten
- Kühlplatten auch für seitlichen Einbau

#### TECHNISCHE DATEN

Typ KP/KPS	HL IN GÄRUNG BEI 8°C	HL IN GÄRUNG BEI 12°C	LÄNGE A	BREITE B	STUTZENLÄNGE C	STUTZENABST. D	GEWINDELÄNGE E	ALTERNATIVE BREITEN B
KP 0500	25	17	500	370	275	275	55	
KP 0750	31	26	750	370	275	275	55	
KP 1000	50	35	1000	370	275	275	55	
KP 1250	60	42	1250	370	275	275	55	
KP 1500	75	53	1500	370	275	275	55	
KP 2000	100	70	2000	370	275	275	55	
KP 2500	130	90	2500	370	275	275	55	
KP 3000	160	110	3000	370	275	275	55	
KPS 0500	25	17	500	370	50	423	55	151/207/263
KPS 0750	31	26	750	370	50	673	55	151/207/263
KPS 1000	50	35	1000	370	50	923	55	151/207/263
KPS 1250	60	42	1250	370	50	1173	55	151/207/263
KPS 1500	75	53	1500	370	50	1423	55	151/207/263
KPS 2000	100	70	2000	370	50	1923	55	151/207/263
KPS 2500	130	90	2500	370	50	2423	55	151/207/263
KPS 3000	160	110	3000	370	50	2923	55	151/207/263

HL IN GÄRUNG SIND UNVERBINDLICHE ERFAHRUNGSWERTE. SONDERMASSE AUF ANFRAGE.



# COOLFLEX SCHLAUCHWÄRMETAUSCHER

FLEXIBLES KÜHLEN VON KLEINEN TANKS UND FÄSSERN

## GROSSE FLEXIBILITÄT FÜR KLEINE GEBINDE

Wenn Sie kleine Behälter flexibel und kostengünstig kühlen wollen, ist CoolFlex die richtige Wahl. Mobil von Tank zu Tank, von Fass zu Fass ist er sehr flexibel einsetzbar.

Mit wenig Aufwand kontrollieren Sie während der Gärung und beim Säureabbau die Temperatur in gärenden Mosten und Weinen.

Durch die Doppelschlauchausführung wird die Kühlenenergie optimal ausgenutzt. Die Kälteenergie wird damit auch sehr effizient ausgenutzt.

Unsere CoolFlex sind mit Spund und Stopfen ausgestattet, damit Sie die Gärintensität beobachten können und Ihren Wein vor Sauerstoffeinfluss schützen.

CoolFlex ist aus einem flexiblen Edelstahl-Wellrohrschlauch mit glatter Oberfläche gefertigt.

Die Reinigung und die Entfernung von Weinstein ist rimpel. Dazu wird der Schlauch einfach zusammengerollt und in einem Behälter mit etwas Lauge eingelegt. Im Anschluss ist Wärmetauscher wieder wie neu.



## TECHNISCHE DATEN

Model	CFG 410	CFG415	CFG 425	CFG 430	CFG 440	CFG 450
Spundloch Ø (in mm)	40/43	40/43	40/43	40/43	40/43	40/43
Anschluss Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Schlauchlänge (in mm)	2	3	5	6	8	10
Baulänge (in m)	1	1,5	2,5	3	4	5
Fläche (in m <sup>2</sup> )	0,16	0,26	0,44	0,53	0,70	0,88
Stopfen-Gärglas	✓	✓	✓	✓	✓	✓
hl in Gärung*	10	15	26	31	41	52

\* hl--- in Gärung sind unverbindliche Erfahrungswerte und gelten bei 8°C Kühlwassertemperatur.