

## 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, qualitätsentscheidende 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 unserer Kühlplatten Sicherheit und Qualität immer an erster Stelle.

Mit WFT Kühlplatten entscheiden Sie sich für ein Produkt, welches höchsten Ansprüchen gerecht wird.

### VERARBEITUNG DIE VERTRAUEN SCHAFFT

Seit 15 Jahren wird der hohe Standard unserer Kühlplatten von unzähligen Weinproduzenten geschätzt. Doppelrollnahtschweißung und eine umfangreiche Qualitätskontrolle mit Druck- und Haarrissprüfung sind bei uns seit langem Standard.

Als einziger Anbieter werden unsere Kühlplatten auch heute noch ausnahmslos mit einer mechanischen Oberflächenpolierung versehen. Der Unterschied zu elektropolierten Oberflächen ist, dass damit eine weitaus glattere Oberfläche erzielt wird. Spätestens bei der ersten Tankreinigung werden Sie wissen, wovon wir sprechen und froh sein, dass Sie sich für Kühlplatten von WFT entschieden haben.





## WARUM KÜHLPLATTEN

Da Kühlplatten mitten im Medium sind, kühlen sie sehr effektiv. Sie können dadurch die Energie ohne Verluste nach außen an den Most und Wein abgeben.

Die einfache Montage und die verschiedenen Bauformen ermöglichen es heute jede Art von Behälter für die gekühlte Gärung nachzurüsten.

Bei uns stehen Ihnen, je nach gewünschtem Einsatzzweck, Kühlplatten in verschiedenen Materialqualitäten zur Verfügung. (V2A und für speziell für Holzfässer V4A)

## EINFACHE MONTAGE



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

Nach dem Bohren von zwei 25mm Löchern wird die Kühlplatte über das Mannloch eingebracht und mit aufgesetzter Silikondichtung mit den Stutzen durch die Löcher gesteckt. Mit einer Beilagscheibe und einer Mutter gekontert und an das Kühlsystem angeschlossen.

Für besondere Einbausituationen liefern wir unser Kühlplatten auch in individuell gefertigten Maßen und kundenspezifischen Stutzenausführungen.

## VORTEIL DURCH VERSCHIEDENE BAUFORMEN



Zusätzlich zu unserer Standardkühlplatte für den Einbau von Oben, entwickelten wir vor 8 Jahren die KPS, eine Kühlplatte für den seitlichen Einbau. Durch diese Bauform ergeben sich einige bereits von vielen Winzern geschätzte Vorteile.

Die Kühlplatte kann gegenüber vom Mannloch montiert werden und lässt so Platz für die Reinigung.

Die kurzen Stutzen sorgen für ausreichende Stabilität, selbst wenn einmal ein Rührwerk angeschlossen wird.

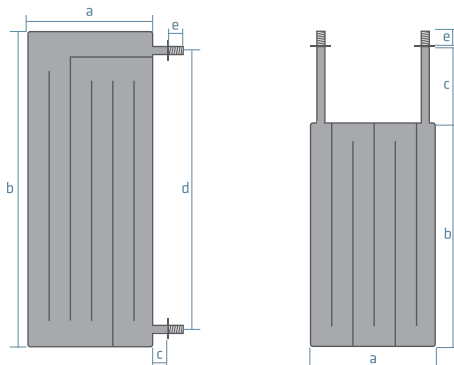
Doppeltanks können einfach nachgerüstet werden

Bei größeren Gebinden ist der Einbau in verschiedenen Höhen möglich.

Um auch bei kleinen Tanks die Fläche optimal zu verteilen und Platz im Tank zu sparen ist die KPS auch in der Breite 125 und 250mm erhältlich.

# TECHNISCHE DATEN

## FÜR JEDEN EINSATZ DIE RICHTIGE AUSLEGUNG



### IHR VORTEIL

- 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	Stützenlänge c	Stützenabst. d	Gewindelänge e	alternative Breiten b
KP 0500	25	17	500	370	275	275	55	auf Anfrage
KP 0750	31	26	750	370	275	275	55	auf Anfrage
KP 1000	50	35	1.000	370	275	275	55	auf Anfrage
KP 1250	60	42	1.250	370	275	275	55	auf Anfrage
KP 1500	75	53	1.500	370	275	275	55	auf Anfrage
KP 2000	100	70	2.000	370	275	275	55	auf Anfrage
KP 2500	130	90	2.500	370	275	275	55	auf Anfrage
KP 3000	160	110	3.000	370	275	275	55	auf Anfrage
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	1.000	370	50	923	55	151/207/263
KPS 1250	60	42	1.250	370	50	1.173	55	151/207/263
KPS 1500	75	53	1.500	370	50	1.423	55	151/207/263
KPS 2000	100	70	2.000	370	50	1.923	55	151/207/263
KPS 2500	130	90	2.500	370	50	2.423	55	151/207/263
KPS 3000	160	110	3.000	370	50	2.923	55	151/207/263

hl in Gärung sind unverbindliche Erfahrungswerte.

WFT ist Ihr kompetentes Ideenlabor  
rund ums Thema Weintechnologie.

WFT-Wein-Fruchtsaft-Technologie  
Handelsges.m.b.H. Maitisgasse 6  
A-3400 Klosterneuburg

tel: +43 (0) 2243 834 68  
fax: +43 (0) 2243 834 68 - 99  
mail: [service@weintechnologie.com](mailto:service@weintechnologie.com)

Besuchen Sie unsere Webseite  
[www.weintechnologie.com](http://www.weintechnologie.com)