



COOLFLEX SCHLAUCHWÄRMETAUSCHER

- FLEXIBEL VON TANK ZU TANK
- MIT STOPFEN UND GÄRGLAS
- VERSCHIEDENE BAUFORMEN

COOLFLEX

EINFACHES KÜHLEN VON TANKS UND FÄSSERN



GROSSE FLEXIBILITÄT FÜR KLEINE GEBINDE

Wenn Sie kleine Behälter flexibel und kostengünstig kühlen wollen, ist unser „CoolFlex“ aus flexiblem Edelstahlwellrohrschlauch die richtige Wahl. Mobil von Tank zu Tank und von Fass zu Fass. So haben Sie mit geringem Aufwand sowohl während der Gärung, als auch beim Säureabbau die Temperatur unter Kontrolle. Die Doppelschlauchausführung unseres „CoolFlex“ sorgt für eine gute Verteilung der Kühlenergie in Ihrem Tank. Bei der Ausführung mit Spund und Stopfen sind Sie über die Gärintensität informiert und schützen Ihre Weine. Unser Kühlschlauch hat eine glatte Oberfläche. Dadurch ist auch die Reinigung kein Problem. Zusammengerollt und in einem Behälter mit Lauge eingelegt ist der Weinstein in Kürze entfernt und Ihr flexibler Wärmetauscher wieder wie neu.

VERSCHIEDENE BAUFORMEN

Um allen Anforderungen gerecht zu werden, steht Ihnen neben unserem „CoolFlex 40“ und „CoolFlex 50“ auch eine größere Ausführung zur Verfügung. Der „CoolFlexMax 400“, mit größerem Durchmesser (Wellrohrschlauchdurchmesser 40 mm) und daher noch größerer Oberfläche, eignet sich besonders zur Kühlung von Maischebottichen und Saftwannen.

Auf Bestellung fertigen wir für Sie selbstverständlich auch flexible Wärmetauscher mit Sonderlängen.



TECHNISCHE DATEN																		
Typ	CF 410	CF 415	CF 420	CF 425	CF 430	CF 440	CF 450	CF 510	CF 515	CF 520	CF 525	CF 530	CF 540	CF 550	CFM 40-20	CFM 40-30	CFM 40-40	CFM 50-40
Spundloch NW / mm	40/43	40/43	40/43	40/43	40/43	40/43	40/43	50/55	40/55	50/55	50/55	50/55	50/55	50/55	-	-	-	-
Anschluss in Zoll	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	3/4	3/4	3/4	3/4
Schlauchlänge in m	2	3	4	5	6	8	10	2	3	4	5	6	8	10	2	3	4	5
Baulänge in m	1	1,5	2	2,5	3	4	5	1	1,5	2	2,5	3	4	5	2	3	4	5
Fläche in m ²	0,16	0,26	0,35	0,44	0,53	0,70	0,88	0,22	0,33	0,44	0,55	0,66	0,88	1,10	0,58	0,87	1,16	1,45
Option Stopfen - Gärglas	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹	☹
hl in Gärung*	10	15	20	26	31	41	52	13	20	25	32	40	52	64	34	51	68	85

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

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

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

Besuchen Sie unsere Webseite
www.weintechnologie.com

WFT ist Ihr kompetentes Ideenlabor
rund ums Thema Weintechnologie.

WFT
WEINTECHNOLOGIE