

EXCELLENCE



CATALOG GENERAL





10

11

ECHIPAMENTE PENTRU
BERE



8

9

REZERVOARE
DE STOCARE



6

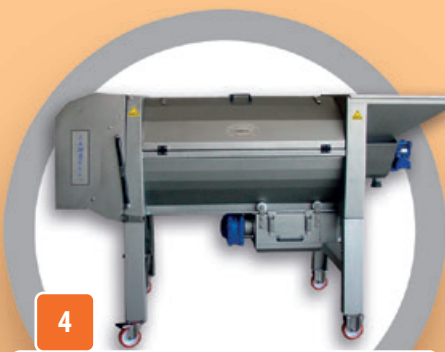
7

VINIFICATOARE



5

PRESE
PNEUMATICE



4

ZDROBITOARE -
DESCIORCHINATOARE



4

RECEPTIE
STRUGURI



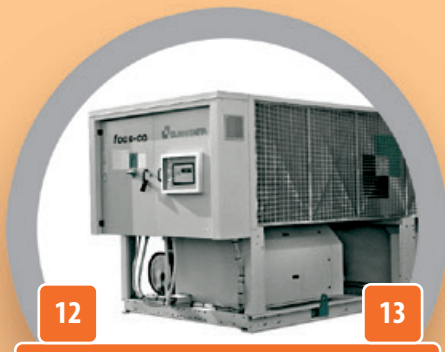
22

SOLUTII DE
MATURARE



23

LINII DE
IMBUTELIERE



12

13

INSTALATII
DE RACIRE



14

15

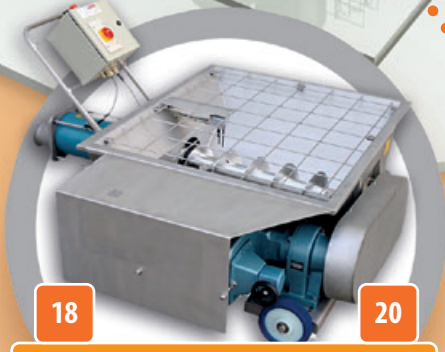
SISTEME DE
FILTRARE



16

17

POMPE
CENTRIFUGE



18

20

POMPE
MUSTUALA SI VIN



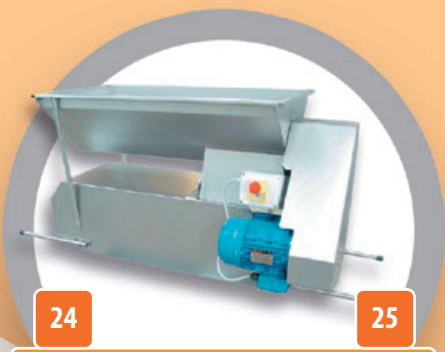
21

FURTUNE FLUIDE
ALIMENTARE



27

AUTOMATIZAREA
PROCESELOR SI MANOPERA



24

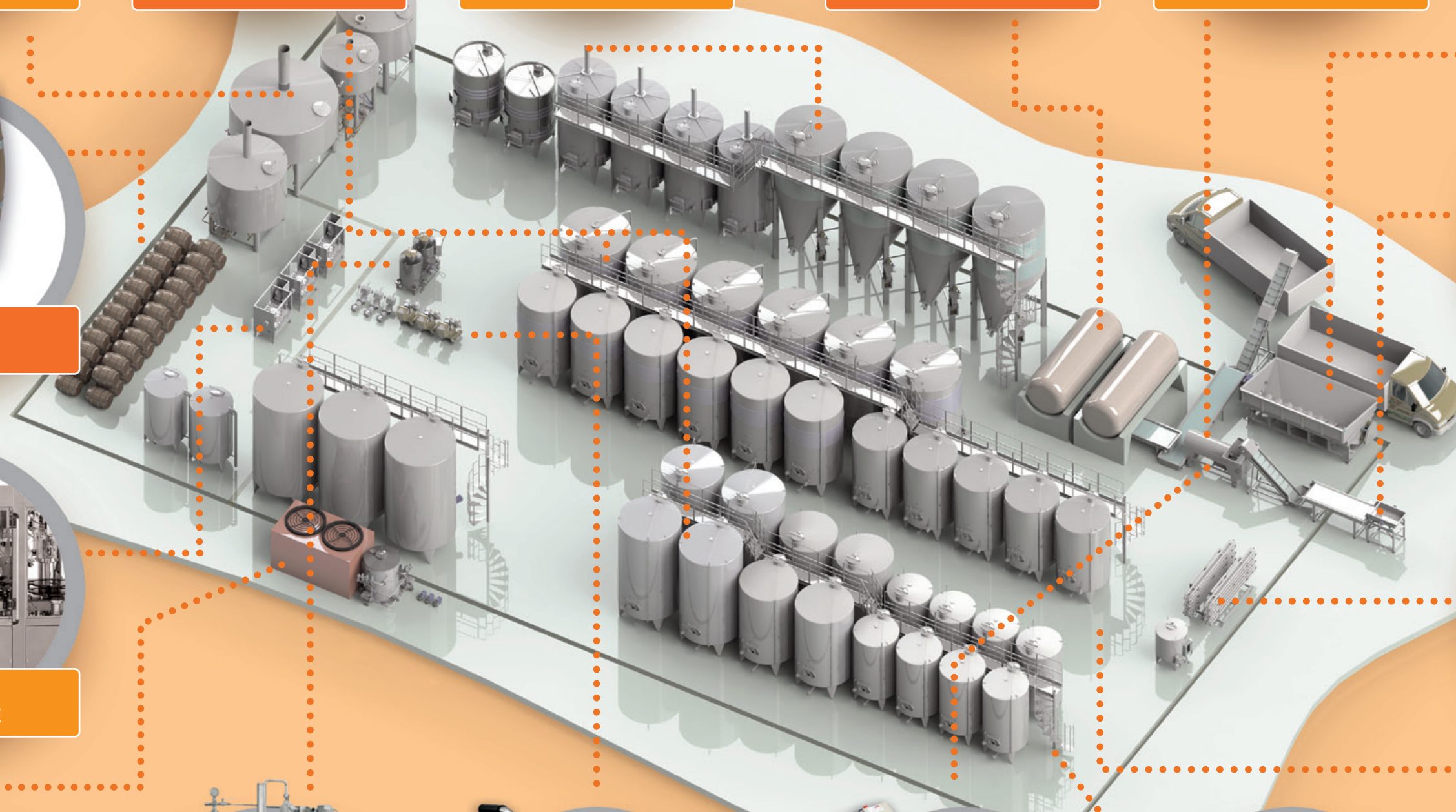
25

ECHIPAMENTE
MICROVINIFICATIE



26

UNITATI DE
TRATARE A APEI



BUNCAR DE RECEPTIE STRUGURI, MODEL "UVC"



Model	Dimensiuni, m	Capacitate, l/h	Putere, kW
UVC 15	3 x 2 x 1.5	15 000	3.0
UVC 20	4 x 2 x 1.5	20 000	4.0
UVC 30	5 x 2 x 1.5	30 000	5.5

MASA DE SORTARE STRUGURI, MODEL "SELEX"



Model	Dimensiuni, mm	Capacitate, t/h	Putere, kW
SELEX 2500	2 500 x 800	3 - 4	0.75
SELEX 3000	3 000 x 800	4 - 5	0.75
SELEX 3500	3 500 x 800	4 - 5	0.75
SELEX 4000	4 000 x 800	4 - 5	0.75

BANDA ELEVATOARE, MODEL "EL"



Model	Dimensiuni, mm	Unghi min/max	Putere, kW
EL 25	2 500 x 300 / 500	30°/50°	0.75
EL 27	2 750 x 300 / 500	35°/50°	0.75
EL 32	3 250 x 300 / 500	35°/50°	0.75
EL 37	3 750 x 300 / 500	35°/50°	0.75

Buncarele de receptie sunt realizate in intregime din otel inoxidabil AISI 304. Componentele de înaltă calitate pe care le folosim (ex: invertoare Schneider, reductoare Bonfiglioli, etc) sunt standard, asigurand o functionare precisa pentru o perioada indelungata de timp. Posibilitatea de a dota snecul cu banda cauciucata pentru protectia strugurilor cat si a rotilor pentru a fi un echipament mobil fac din aceasta un echipament calitativ si versatil.

DOTARI STANDARD

- Panou de control cu inverter
- Motoreductor
- Snec de evacuare Ø 400
- Gura cu deschidere hidraulica

Cadru realizat din otel inoxidabil AISI 304, montat pe roti. Curea din PVC non toxic pentru uz alimentar, cu fileuri sau cu suprafata zig-zag, latimi disponibile pana la 800 mm. Masa de sortare are un variator de viteza, ceea ce permite sa aibe intodeauna performanta adecvata si eficienta de lucru. Picioarele reglabile ii permit lucrul la o inaltime variabila, in functie de echipamentul pe care il deservește.

Masa de sortare care permite selectionarea:

- Sortarea strugurilor
- Transportul strugurilor catre zdrobitor
- Sortarea bobitelor si a ciorchinilor

Banda transportoare care permite transportarea ciorchinilor, strugurilor sau a tescovinei, ideala pentru:

- evacuarea ciorchinilor de la zdrobitor;
- evacuarea tescovinei fermentate de la presa;
- transportul strugurilor de la masa de sortare la zdrobitor;

Cadru realizat din otel inoxidabil AISI 304, montat pe roti. Banda din PVC non toxic pentru uz alimentar, cu fileuri sau cu suprafata zig-zag, masurile disponibile la 300 si 500 mm latime.

DOTARI STANDARD

- Motor electric cu variator de turatie
- Buncar de colectare
- Cap de descarcare
- Sistem mecanic sau hidraulic de modificare a unghiului

Cea mai recentă generație de desciorchinatoare de la Zambelli. Linia ESSE ofera cel mai eficient control in procesul productiei de desciorchinare. Ușor de demontat si curățat. Motor puternic, care poate zdrobi și desciorchina pana la 26 de tone de struguri pe ora. Gaurile din tamburul rotativ au diametre diferite la intrarea strugurilor fata de cele de la iesirea ciorchinilor. Grupul de zdrobire este prevazut cu role de cauciuc reglabile. Grupul poate fi detasat, în cazul în care doriți să eliminați faza de zdrobire. Variatorul de viteza permite desciorchinarea si zdrobirea diferitelor capacitati.

DOTARI STANDARD

- Carcasa din inox alimentar
- Buncar de alimentare
- Picioare reglabile pe inaltime
- Sistem de inchidere
- Melc de incarcare si tambur rotativ cu inverter

Presele noastre sunt inchise in intregime si construite din otel inoxidabil AISI 304. Toate componentele pe care le folosim sunt de înaltă calitate, roțile de frânare sunt pivotante. Printr-o presare ferma a membranei, presele pneumatice Zeta, joacă un rol important în producția de vinuri de calitate superioară. Ele pot presa struguri întregi, struguri zdrobiti sau bostina fermentata. Incarcarea se face axial prin robinet cu bila sau prin usa centrala. Fluxul mustului are loc prin canalele de scurgere interioare si sistemul de evacuare.

DOTARI STANDARD

- Panou de control cu PLC
- Motoreductor
- Compresor și pompa cu vacuum
- Robinet cu bilă la sistemul de încărcare axial
- Gura incarcare laterala
- Rezervor de colectare
- Fotocelule de siguranta si protectie

Aceste sulfodozatoare sunt prevazute pentru dozare in flux a SO2 lichid in timpul procesarii strugurilor. Sunt usor de utilizat si deservit. Pot fi dotate cu una sau doua pompe dozatoare.

DOTARI STANDARD

- Rezervor inox AISI 316L
- Gura vizitare DN200
- Supapa de admisie/evacuare
- Stut pentru indicator de nivel
- Pompa cu piston
- Reglare manuala cu debit maxim de 28 l/h (2bar) P=0.25 kW
- Robinet golire totala cu bila
- Panou de control
- Pompa dozare
- Indicator luminos de nivel

ZDROBITOR - DESCIORCHINATOR, MODEL "ESSE"



Model	Capacitate, t/h	Greutate, kg	Motor, kW
ESSE 100	10 - 12	250	2.2
ESSE 150	13 - 15	370	2.2
ESSE 250	23 - 26	400	4.0

PRESE PNEUMATICE, MODEL "ZETA"



Model	Dimensiuni, mm	Capacitate struguri, kg	Capacitate mustuala, l
ZETA 6	2.0 x 1.1 x 1.3	500	800 - 1 200
ZETA 14	2.6 x 1.5 x 1.5	1 000	2 200 - 2500
ZETA 17	2.6 x 1.5 x 1.55	1 200	2 700 - 2900
ZETA 27	3.2 x 1.6 x 1.6	2 500	4 000 - 4 500
ZETA 45	4.1 x 1.8 x 1.8	3 500	6 500 - 7 000
ZETA 60	4.3 x 1.9 x 2.1	4 500	10 000 - 12 000
ZETA 80	5.3 x 1.9 x 2.1	6 000	13 000 - 16 000

SULFODOZATOR IN FLUX



Model	Dimensiuni, mm	Volum, l	Putere, kW
SDF 300	703 / 1000	300	0.75
SDF 500	703 / 1 250	500	0.75
SDF 1000	908 / 1 250	1 000	1.5
SDF 1500	908 / 1 500	1 500	1.5

VINIFICATOR TIP UNI



Volum, m³	Diametru, mm	H total, mm
UNI 20	2 359	7 000
UNI 25	2 674	7 200
UNI 30	2 846	7 400
UNI 35	3 056	7 600
UNI 40	3 056	8 100
UNI 50	3 183	9 600
UNI 60	3 183	10 600
UNI 65	3 183	11 600
UNI 70	3 183	12 100

Un vinificator care asigura toate conditiile necesare pentru intregul proces de vinificatie pe toata durata productiei de vinuri rosii. Este proiectat cu un sistem mecanic pentru transportul tescovinei si controlul automat al procesului. Este ideal pentru crame cu capacitate mare de productie.

DOTARI STANDARD

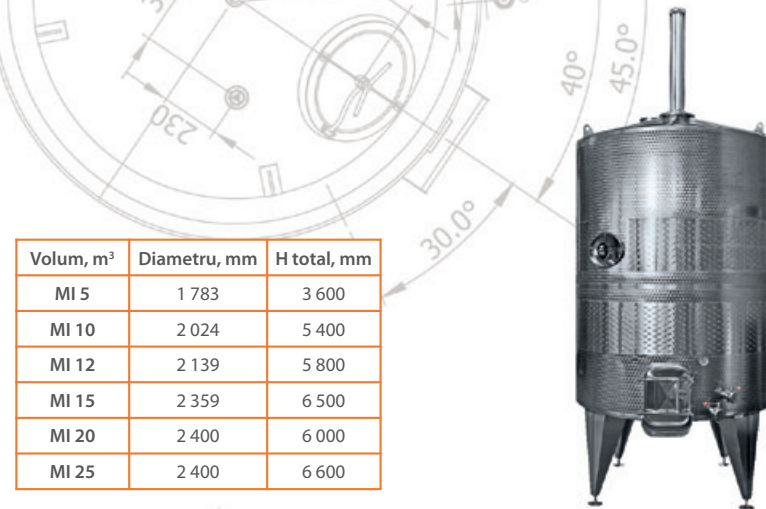
- Gura de vizitare superioara
- Valva admisie evacuare
- Sistem rotativ de stropire a caciulei
- Pompa pentru recirculare
- Manta de racire/incalzire
- Sistem mecanizat pentru golire tescovina
- Robinet proba
- Sita de scurgere
- Robinet de golire
- Gura de vizitare ovala
- Panou de control si sistem automat pentru controlul temperaturii si ciclului de vinificare

Aceasta unitate de vinificatie asigura procesul traditional de scufundare a "caciulii", care este esentiala pentru vinificarea optima in producerea de vinuri rosii. Acest vinificator include un sistem pneumatic sau electric care monitorizeaza circuitul de scufundare al "caciulii" si valorile de temperatura operationale. Este solutia enologilor care isi doresc performante maxime la vinurile rosii.

DOTARI STANDARD

- Gura de vizitare superioara
- Valva admisie/evacuare aer
- Sistem pneumatic sau electric pentru scufundare a "caciulii"
- Manta de racire/incalzire
- Termometru
- Intrare/iesire cu robinet
- Robinet prelevare proba
- Golire totala
- Panoul pentru controlul temperaturii si ciclului pistonului

VINIFICATOR TIP MI



Volum, m³	Diametru, mm	H total, mm
MI 5	1 783	3 600
MI 10	2 024	5 400
MI 12	2 139	5 800
MI 15	2 359	6 500
MI 20	2 400	6 000
MI 25	2 400	6 600

VINIFICATOR TIP BM



Volum, m³	Diametru, mm	H total, mm
BM 2	1 273	2 600
BM 3	1 393	3 100
BM 4	1 592	3 100
BM 5	1 592	3 600
BM 6	1 783	3 600
BM 8	1 874	4 100
BM 10	2 024	4 400
BM 12	2 194	4 400
BM 15	2 359	4 700
BM 20	2 674	4 700
BM 25	2 674	5 700
BM 30	3 056	5 300

Acest vinificator este perfect pentru o vinificatie clasica in timpul productiei de vinuri rosii. Este dotat cu sistem de recirculare a mustului si a mustuielii si sistem de irigare a caciulei. Este proiectat pentru crame mici si medii, cu o capacitate de pana la 30 m³ si poate fi utilizat si ca vas de stocare. Optional poate fi dotat cu pompa de recirculare, panou de control automat al procesului, descarcare mecanizata sau agitator.

DOTARI STANDARD

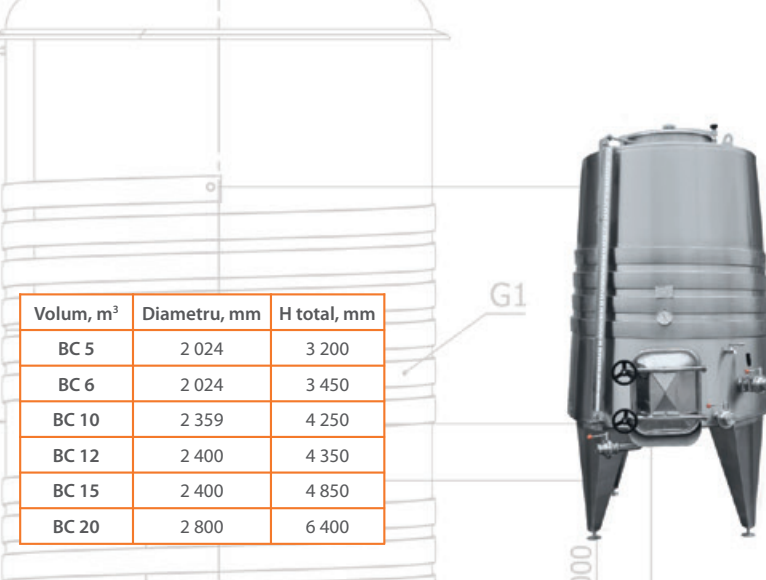
- Gura de vizitare superioara
- Valva admisie evacuare aer
- Sistem rotativ de spargere a caciulei
- Manta de racire
- Termometru
- Intrare/iesire cu robinet
- Robinet prelevare probe
- Sita de scurgere
- Gura de vizitare dreptunghiulara
- Golire totala

O unitate care dispune de conditiile optime pentru intreg procesul de productie a vinurilor rosii. Combinatia dintre forma conica si umezirea "caciulii" garanteaza vinuri de calitate inalta. Sunt vinificatoare proiectate, pentru a putea satisface gustul fin al oenologului. Pot fi combinate si cu stejar selectat special. Controlul temperaturii si posibilitatea de stropire si scufundare a „caciulii” permite tehnologului un control deplin asupra procesului.

DOTARI STANDARD

- Gura de vizitare superioara ampla
- Valva admisie evacuare aer
- Sistem rotativ de spargere a "caciulii"
- Dispozitiv de stropire
- Manta de racire/incalzire
- Termometru
- Robinet proba
- Gura de vizitare rectangulara
- Sita de scurgere
- Intrare/iesire cu robinet
- Golire totala

VINIFICATOR TIP BC



Volum, m³	Diametru, mm	H total, mm
BC 5	2 024	3 200
BC 6	2 024	3 450
BC 10	2 359	4 250
BC 12	2 400	4 350
BC 15	2 400	4 850
BC 20	2 800	6 400

VINIFICATOR TIP DB



Volum, m³	Diametru, mm	H total, mm
DB 10	2 194	4 150
DB 12	2 359	4 200
DB 15	2 359	4 950
DB 20	2 674	4 950

Vinificatorul echipat cu fund aditional perforat cu panta de 5%, devine o solutie eleganta pentru crama dvs. Este utilizat in producerea musturilor de calitate atat pentru vinurile albe aromate, cat si cele rosii eliminand afectarea mecanica in interior, capacitatea maxima recomandata a acestuia fiind de 20 m³.

DOTARI STANDARD

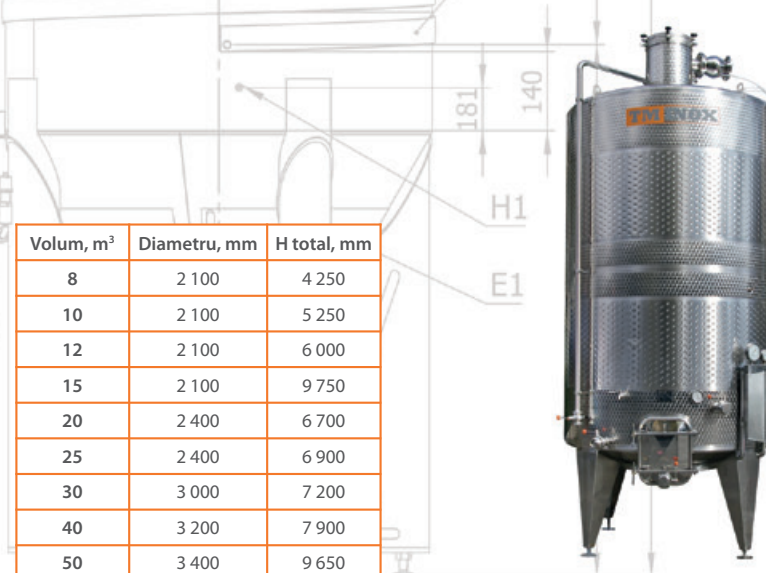
- Gura de vizitare superioara
- Valva admisie/evacuare aer
- Fund plan inclinat perforat
- Sistem rotativ pentru irigarea caciulei
- Manta de racire
- Termometru
- Site de scurgere
- Intrare/iesire cu robinet
- Robinet proba
- Gura de vizitare dreptunghiulara
- Gura de vizitare ovala
- Golire totala

In acest vinificator fermentarea este realizata sub presiune de CO₂ exercitata la fermentare sau clasic cu recirculare. Metoda este aplicata avand rezultate excelente atat pentru vinurile rosii cat si pentru cele albe. Formarea unei caciuli omogene la cele rosii, permite evitarea oxidarii. Amestecarea naturala a mustuielii in rezervor este cauzata de eliberarea brusca a CO₂-ului in procesul de vinificare. Nu intervine actiune mecanica asupra vinului, obtinand vinuri premium. Control total asupra tuturor parametrilor fermentatiei.

DOTARI STANDARD

- Gura de vizitare superioara
- Valva admisie/evacuare aer
- Supapa de siguranta
- Manta de racire
- Termometru
- Macro/micro oxigenator
- Robinet proba
- Intrare/iesire cu robinet
- Panou de control a procesului de fermentare
- Golire totala

VINIFICATOR TIP BM-P (EUREKA)



Volum, m³	Diametru, mm	H total, mm
8	2 100	4 250
10	2 100	5 250
12	2 100	6 000
15	2 100	9 750
20	2 400	6 700
25	2 400	6 900
30	3 000	7 200
40	3 200	7 900
50	3 400	9 650

VINIFICATOR TIP RV



Model	Diametru, mm	H total, mm
RV 5	1 500	4 150
RV 15	2 189	4 200
RV 35	2 840	4 950
RV 50	2 900	5 500

FERMENTATOR TIP WF



Model	Diametru, mm	H total, mm
WF 5	1 592	2 600
WF 6	1 592	3 100
WF 7	1 874	3 100
WF 8	1 783	3 600
WF 10	2 024	3 600
WF 12	2 194	4 100
WF 15	2 194	4 400
WF 20	2 359	4 400
WF 25	2 674	4 700
WF 30	2 674	4 700
WF 35	2 684	5 700

VINIFICATOR TIP OT



Model	Diametru, mm	H total, mm
OT 1	1 050	2 280
OT 2	1 310	2 530
OT 3	1 310	3 280
OT 4	1 435	4 030
OT 5	1 635	4 030
OT 6,2	1 783	4 030
OT 7,4	1 874	4 030
OT 8,2	2 024	4 030
OT 9,5	2 130	4 030
OT 10,5	2 674	4 030

Este un vinificator multifunctional. Daca sunteti un producator de vinuri albe aromate, in acest vas poate fi produs cel mai calitativ must pentru fermentare, si acelasi dispozitiv indeplineste cerintele producatorilor de vinuri rosii, prin obtinerea lor in mediul perfect si vinificarea cea mai rapida a mustuielii de struguri rosii.

DOTARI STANDARD

- Sistem de rotatie reversibil
- Surub spirala pentru agitarea si descarcarea strugurilor
- Gura de vizitare superioara
- Valva pentru evacuarea gazelor din fermentatie
- Manta de racire/incalzire
- Termometru
- Gura de vizitare pentru golirea tescovinei
- Rama suport
- Robinet proba
- Intrare/iesire cu robinet
- Sita de scurgere
- Golire totala

Este un rezervor perfect pentru fermentarea mustului la vinurile albe. Proiectate cu cot de decantare si control temperatura, asigura o separare fara probleme a mustului de burba. Pot fi si in varianta supraetajate, cu una sau mai multe mantale de racire.

DOTARI STANDARD

- Gura de vizitare superioara
- Valva admisie/evacuare aer
- Manta de racire/incalzire
- Termometru
- Intrare/iesire cu cot de decantare
- Robinet prelevare proba
- Gura de vizitare ovala
- Indicator de nivel
- Valva pentru gaz inert
- Sonda temperatura
- Cot decantare cu robinet
- Golire totala

Acestea sunt rezervoarele pentru fermentarea și stocarea vinului, echipate cu un capac plutitor, care nu permite oxidarea vinului depozitat, indiferent de nivelul de vin rămas în rezervor. Poate fi utilizat atat la vinificatia vinurilor albe cat si a celor rosii. Este usor de spalat si igienizat.

DOTARI STANDARD

- Capac plutitor
- Indicator de nivel
- Pompa pneumatica cu manometru
- Valva admisie evacuare aer
- Intrare/iesire cu robinet
- Braț de ridicare
- Gura de vizitare
- Robinet prelevare proba
- Manta de racire
- Termometru
- Golire totala

Este un echipament special destinat pentru păstrarea în cele mai bune condiții a vinului. Pot fi sub diferite forme: pe picioare, pe fundatie, dreptunghiulare sau cu capac flotant. Sunt potrivite pentru spatii mari si zone mai mici, subsoluri înguste și pivnițe. Suprafața interioară este șlefuită și e ușor de igienizat. Fundul rezervorului este conic sau are o pantă înclinată ce permite o ușoară îndepărtare a rezidurilor. Opțiunile multiple pentru aranjare (stivuire) unul câte unul și pentru transportul cu stivuitorul completează practicitatea acestor rezervoare. Pot fi produse și cu manta de răcire pentru controlul temperaturii.

DOTARI STANDARD

- Gură de vizitare superioară
- Supapă de admisie/evacuare aer
- Supapă pentru gaz inert
- Indicator de nivel
- Intrare/ieșire cu robinet
- Robinet de probă
- Gură de vizitare elicoidală
- Golire totală

TM INOX are posibilitate sa elaboreze si sa produca echipamente individualizate pentru fiecare client in parte. Rezervoarele pe fundatie sunt unele dintre acestea. Indeosebi sunt de dimensiuni mari si pot fi atat pe fundatie metalica individuala, cat si pe o fundatie din beton. Sunt ideale pentru crame cu capacitate mare de productie.

DOTĂRI STANDARD

- Gura de vizitare superioara
- Valva admisie/evacuare aer
- Indicator de nivel
- Gura de vizitare elicoidala
- Robinet probe
- Termometru
- Intrare/iesire cu robinet
- Golire totala cu robinet
- Manta de racire (optional)

Sistemele de CIP realizate de catre firma noastra indeplinesc toate cerintele din industria alimentara. Sistemul automat monitorizeaza temperatura apei și concentrația de solutii in apă, timpul necesar fiecarei etape, configurarea liniei, la fel in totalitate controleaza fluxul de lichid in sistem. Toti parametrii sunt controlati de un control logic. In cazul in care unul din parametri nu a fost respectat, sistemul automat semnalizeaza acest lucru operatorului si inregistreaza alarma in memorie. Pot fi realizate modele mici montate pe carucior sau instalatii complexe pentru intreaga unitate.

DOTĂRI STANDARD

- Panou de control
- Pompa centrifuga din inox AISI 304
- Filtru tubular
- Set armaturi de reglare
- Senzori de temperatura

REZERVOR STOCARE TIP K

Model	Diametru, mm	H total, mm
K1	908	2 400
K3	1 393	3 000
K5	1 592	3 600
K8	1 783	4 100
K10	2 024	4 200
K15	2 194	5 000
K20	2 359	5 800
K25	2 674	5 600
K30	2 674	6 600
K35	2 846	6 650
K40	2 846	7 600
K50	3 056	8 200
K60	3 056	9 500
K70	3 183	10 000
K80	3 183	11 200



REZERVOR TIP F

Model	Diametru, mm	H total, mm
F 20	2 846	3 900
F30	2 846	5 400
F 40	2 846	7 150
F 50	2 846	8 650
F 60	3 183	8 500
F 70	3 183	9 750
F 80	3 183	11 000
F 90	3 183	12 250
F 100	3 183	13 500
F 120	3 183	16 000
F 150	5 061	8 600
F 200	5 332	10 400



INSTALATII DE CIPARE

Model	Volum, l	DN Rezervor, mm
CIP 300	2 x 300	500
CIP 500	2 x 500	680
CIP 1 000	2 x 1 000	760
CIP 2 000	3 x 2 000	908
CIP 3 000	3 x 3 000	1 127
CIP 4 000	3 x 4 000	1 270
CIP 5 000	3 x 5 000	1 270
CIP 5 000 L	4 x 5 000	1 596
CIP 10 000	3 x 10 000	1 596

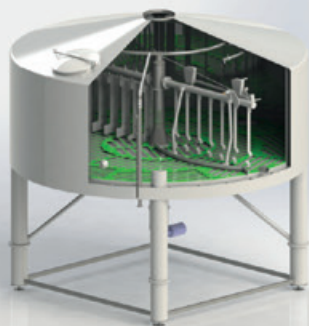


MUSH TUNE



Volum, hl	Diametru, mm	Inaltime, mm
30	2 050	2 460
92	2 750	3 599
188	3 450	4 006

FILTER TUNE



Volum, hl	Diametru, mm	Inaltime, mm
31	2 050	2 740
34	2 050	2 331
40	2 050	3 298
65	3 600	3 588

BREW KETTLE



Volum, hl	Diametru, mm	Inaltime, mm
39	1 900	2 727
136	2 950	6 419
140	2 950	6 010
260	3 700	4 573

Este primul echipament din linia tehnologica de fabricare a berii si este dedicat extractiei amidonului. Procedul consta in scufundarea si amestecarea boabelor de malt concasate in apa calda. Maltul zdrobit si pregatit din timp poate fi de trei tipuri: blond, caramelizat si ars. Amestecul de malt concasat si apa se numeste maische si se face in rezervorul MUSH TUNE, unde ansamblul este agitat in continuu si incalzit, in mai multe etape, la temperaturi diferite.

DOTARI STANDARD

- Gura de vizitare superioara DN 500
- Intrare in capac cu flansa
- Teava evacuare abur
- Teava CIP DN 32 cu cap de spalare rotativ
- Manta incalzire inelara
- Termosonda
- Manta incalzire pe fundul vasului
- Agitator
- Golire totala
- Izolatie cu vata minerala

Filtrarea se face de regula in rezervorul numit FILTER TUNE, care are un agitator special cu lamele verticale si un fund filtrant perforat. Filtrarea are loc datorita rotirii in continuu a agitatorului si colectarea mustului pe fundul cuvei. Mustul este pompat in rezervorul de fierbere a mustului.

DOTARI STANDARD

- Gura de vizitare superioara DN 600
- Intrare/iesire cu robinet
- Sistem de recirculare cu vizor si senzor
- Sistem de spalare
- Robinet cu bila pentru evacuare apa de spalare
- Evacuare abur DN 200 cu teava de condens
- Termosonda
- Cutite stationare cu agitator montat vertical
- Iesire cu flansa DN 200
- Izolatie cu vata minerala

Fierberea este cel mai important proces in producerea berii. Mustul este pompat in rezervorul numit BREW KETTLE si este adus la temperatura de fierbere timp de 1 sau 2 ore in functie de tipul de bere dorit. Fierberea permite stabilizarea mustului, in aceasta etapa hameiul este adaugat in cuva. Rasinile amare ale hameiului sunt dificil de extras, de aceea este nevoie de o fierbere lunga pentru a deveni solubile. Se pot adauga si alte produse aromatice in functie de tipul de bere dorit.

DOTARI STANDARD

- Conducte CIP sudate pentru cazan cu abur
- Conducte cip pentru rezervor
- Iesire abur pe capac prin teava
- Vizor cu iluminare
- Cazan de abur intern

Whirpool - acest rezervor are rolul de a separa partea solida de cea lichida in urma procesului de fierbere a berii. Datorita constructiei speciale a acestui rezervor si amplasarii tangentiala a intrarii si a iesirii din el, in interiorul lui se creeaza forte centrifuge, care permit separarea si limpezirea mustului fiert. Dupa acest procedeu are loc o racire brusca a mustului de la +80°-90°C pana la temperatura de fermentare a berii.

DOTARI STANDARD

- Teava DN 32 si cap de spalare
- Indicator de nivel
- Teava DN 65 pentru conectare robinet cu 2 cai
- Robinet golire laterala
- Golire totala

In urma fermentarii drojdiile transforma zaharurile in alcool, CO₂ si compusi organici pretiosi. La aceasta etapa se formeaza aroma si gustul caracteristic tipului de bere. Fermentarea are loc in rezervoare de fermentare conice (CCT) la temperatura de +8°/+14°C sau +15°/+20°C in functie de tipul de bere dorit. Tot aici are loc si stabilizarea la rece (-1°C).

CARACTERISTICI

Presiunea de lucru: 3 bari
Temperatura de lucru: -2°C/+30°C
Suprafata interioara finisata: Ra ≤0,8μm
Presiunea de lucru manta racire: 3 bari
Temperatura de lucru manta: -10°C/ +30°C

DOTARI STANDARD

- Gura vizitare in partea superioara sau laterala
- Supapa de presiune si vidare
- Conducte de CIP si CO₂
- Control temperatura
- Manta de racire tip spirala
- Robinet proba
- Golire totala
- Izolatie din poliuretan cu placi inox sudate

Este un rezervor sub presiune in care are loc conditionarea si maturarea berii. Berea poate fi mentinuta in BBT cateva zeci de zile sub o presiune joasa, cu sau fara dozare de CO₂, la o temperatura de - 2°C. Anume in aceste tancuri obtinem berea nefiltrata sau nepasteurizata.

CARACTERISTICI

Presiunea de lucru: 3 bari
Temperatura de lucru: -2°C/+30°C
Suprafata interioara finisata: Ra ≤0,8μm
Presiunea de lucru manta racire: 3 bari
Temperatura de lucru manta: -10°C/ +30°C

DOTARI STANDARD

- Gura vizitare in partea superioara sau laterala
- Supapa de presiune si vidare
- Conducte de CIP si CO₂
- Control temperatura
- Manta de racire tip spirala
- Robinet proba
- Golire totala cu robinet fluture
- Izolatie din poliuretan cu placi inox sudate
- Picioare reglabile

WHIRPOOL



Volum, hl	Diametru, mm	Inaltime, mm
22	1 700	2 060
114	3 150	3 937
200	3 850	4 014

CILINDRO -CONICAL FERMENTATION TANK



Volum, hl	Volum, v, hl	Diametru, mm	Inaltime, mm
13	10	1 000	2 700
21	16	1 200	3 410
31	25	1 350	3 820
51	40	1 550	4 530
63	50	1 600	5 090
101	81	1 950	5 460
128	102	2 100	5 870

BRIGHT BEER TANK



Volum, hl	Diametru, mm	Inaltime, mm
9.7	1 000	2 640
21.6	1 250	3 280
30.9	1 450	3 400
50.8	1 650	4 000
100.4	1 950	5 200
153.3	2 300	5 400

INSTALATII DE RACIRE

PANOU CONTROL

W3000 compact cu un nou ecran LCD ofera functii si algoritmi avansati, senzori de presiune amplasati langa fiecare compresor in parte. Diagnosticul include administrarea completa a alarmelor si arhivarea lor pentru o analiza a functionarii instalatiei.

SECTIA DE REFRIGERARE

Dotata cu 2-3-4 contururi sau circuite in configurarea TANDEM sau TRIO. Modulul RTP (reglarea temperaturii precisa) este standard si inclusa in fiecare unitate. Doua tipuri de compresoare, in functie de model, SCROLL sau SCREW ofera refrigerarea optima.

CONDENSATOARE EXTERNE

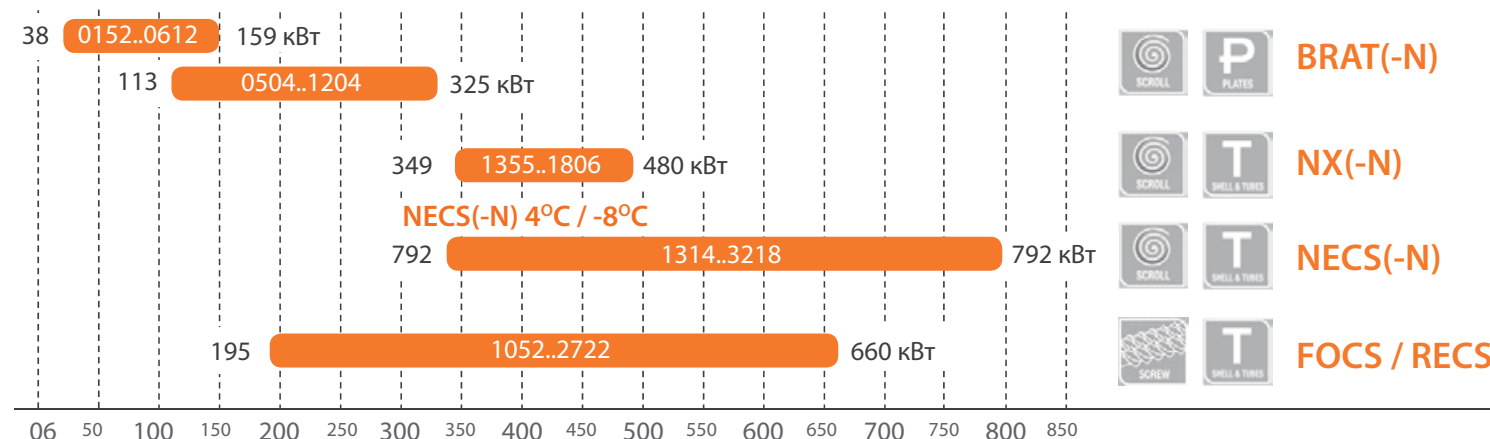
Condensatoare de tip V, pot fi axiale sau centrifugale in functie de necesitate. Panourile de protectie sunt optime (pentru versiunile SL sunt incluse in dotari de baza). Cadrul din interior este separate in doua parti (contururi independente).

VENTILATOARE

Doua tipuri de ventilatoare axiale sau centrifugale cu actionare lenta si silentioasa la toate unitatile. Sectiune de ventilare separata pentru circuite independente.

MODULUL HIDRONIC INTEGRAT

Optional pot fi cu pompe liniare cu 2 sau 4 poli, rezervor de stocare max de 750 l cu trei optiuni pentru satisfacerea diferitelor aplicatii si cerinte industriale. Panouri pentru zgomot foarte redus sunt livrate la comanda.



BRAT(-N)



NX(-N)



NECS(-N)



FOCS / RECS

BRAT(-N) 2°C / -5°C

NX(-N) 2°C / -5°C

NECS(-N) 4°C / -8°C

FOCS 4°/6°/8°C / -20°C



Modele tub in tub folosite pentru racirea boabelor zdrobite, mustuielii sau a mustului. In versiunea cu razuitor sunt folosite pentru racirea vinului la stabilizare, sau in modelele cu placi - pentru racirea/incalzirea diferitor produse. Modelele multitubulare - folosite in industria laptelui, a uleiurilor eterice, cat si in industria vinului. Schimbatoarele sunt calculate la temperatura agentului +12°/+7°C, temperatura mediului +35°C

DOTARI STANDARD

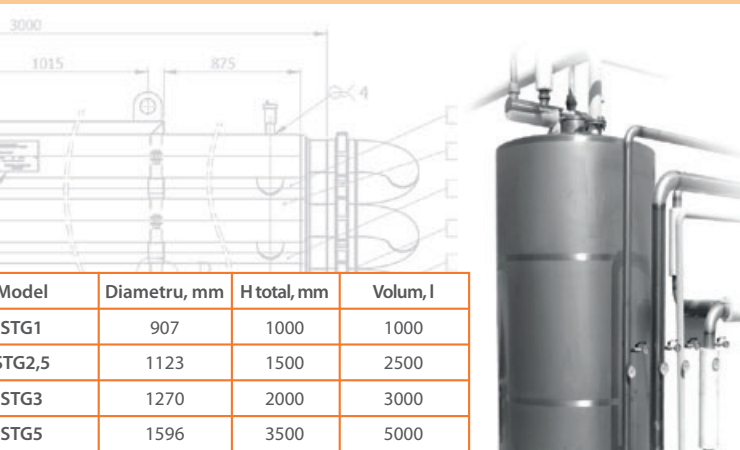
- Carcasa fabricata total din inox AISI 304
- Doua intrari pentru agentul de racire DN 50 sau DN 80
- Robinet cu bila pentru intrarea produsului
- Vizor, termometru la iesirea produsului
- Termometru la intrarea agentului de racire

SCHIMBATOR DE CALDURA



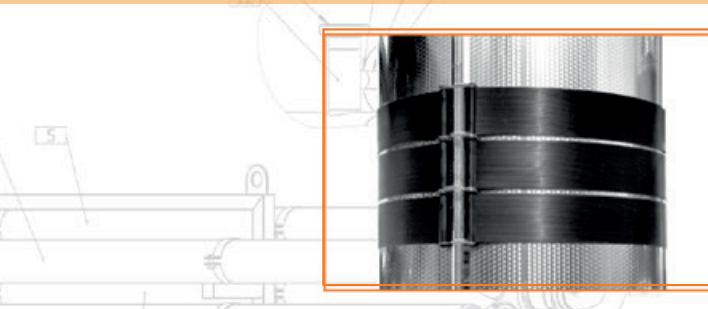
Model	D interior/exterior	Nr. tevi	Lungime, mm
STT6-50/70-3	50/70	3	3500
STT6 50/70-6	50/70	6	6500
STT10-50/70-6	50/70	10	6500
STT12-50/70-6	50/70	12	6500
STT16-50/70-6	50/70	16	6500
STT10-80/100-6	80/100	10	6500
STT16-80/100-6	80/100	16	6500
STT12-100/135-6	100/135	12	6500
STT18-100/135-6	100/135	18	6500
STT22-100/135-6	100/135	22	6500

REZERVOR PENTRU SOLUTIE DE GLICOL



Model	Diametru, mm	H total, mm	Volum, l
STG1	907	1000	1000
STG2,5	1123	1500	2500
STG3	1270	2000	3000
STG5	1596	3500	5000
STG7,5	1783	4000	7500
STG10	2024	4500	10000
STG12	2194	4500	12000
STG15	2359	5000	15000

POLIFASCIA - TERMOMANTALE REVOLUTIONARE



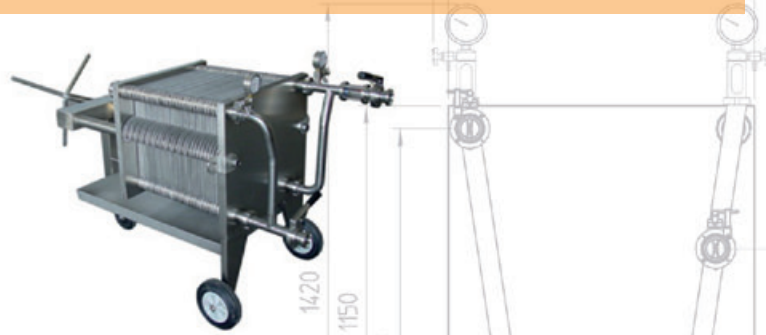
Model	D Rezervor, mm	Circumferinta rezervor, mm	Lungime banda, mm
1270	1270	3990	3670
1580	1580	4960	4640
2040	20140	6410	6090
2380	2380	7470	7150
3020	3020	9480	9160

Datorita acestei noi tehnologii puteti conditiona termic rezervoarele existente, cu cheltuieli reduse si fara a le modifica. Materialul din care sunt realizate este polipropilena de tip alimentar, nepoluant si inodor. Acestea pot fi introduse in rezervor si se poate lucra cu orice produs alimentar sau produse biologice. Fiecare modul are 336 mm latime si poate fi combinat, folosind racorduri, cu alte module de pana la 10 sau mai multe.

AVANTAJE

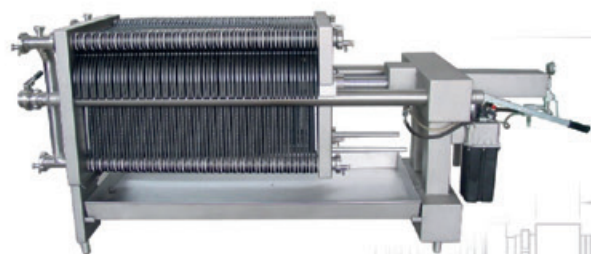
- Usor de montat
- Cheltuieli mici de montare
- Flexibile si greutate redusa
- Durata de viata de peste 20 ani
- Rezistenta la temperaturi -20°C +80°C
- Presiunea de lucru 3 bari

FILTRU CU PLACI 400X400, MODEL "CF"



Model	Numar cartoane	Suprafata filtrare, m ²	Capacitate, l/h	Greutate, kg
CF 42	20	3.20	2 700	220
CF 43	30	4.80	4 000	260
CF 44	40	6.40	5 500	280
CF 45	50	8.10	6 500	320

FILTRU CU PLACI 600X600, MODEL "CFP"



Model	Numar cartoane	Suprafata filtrare, m ²	Capacitate, l/h	Greutate, kg
CFP 04	40	7.20	13 000	1 100
CFP 06	60	10.80	17 000	1 250
CFP 08	80	14.40	25 000	1 400
CFP 10	100	18.10	29 000	1 550

FILTRU CU KIESELGUR TIP K



Model	Capacitate, l/h	Suprafata filtrare, m ²	Dimensiuni, mm	Greutate, kg
KF/2	4 000	2	1 400 x 800 x 1 500	265
KF/3	6 000	3	1 400 x 800 x 1 700	290
KF/4	8 000	4	1 400 x 800 x 1 800	320
KF/5	10 000	5	1 700 x 900 x 2 500	340

Filtrul CF este realizat în întregime din oțel inoxidabil. Unitatea este montată pe roți și prevăzută cu o tavă de colectare a picăturilor de vin. Unitatea de filtrare este închisă cu un șurub din oțel inoxidabil situat central. Placile pot fi din polipropilena, polietilena, noryl sau inox la alegere, având dimensiunea de 400x400 mm, dând o libertate largă de decizie utilizatorului.

DOTARI STANDARD

- Tubulatura și robineti din inox alimentar
- Tava de colectare a picăturilor
- Vizor de produs
- Maner surub de închidere a placilor
- Manometre de presiune

Filtrul CFP este realizat în întregime din oțel inoxidabil. Unitatea este montată pe roți și prevăzută cu închidere hidraulică a placilor și tavă de colectare a picăturilor de vin. Placile pot fi din polipropilena sau inox având dimensiunea de 600 x 600 mm. Filtrul este de asemenea prevăzut cu manometru pentru presiune și robinet de probă.

DOTARI STANDARD

- Tubulatura și robineti din inox alimentar
- Tava de colectare a picăturilor
- Vizor de produs
- Maner surub de închidere a placilor
- Manometre de presiune

Filtrele cu Kieselgur sau diatomit sunt intens utilizate în industria de vinificație și nu numai, fiind un pilon important în realizarea unor produse superioare calitativ. Echipamentele au carcasa și tubulatura confecționată în întregime din oțel inoxidabil AISI 304, vizoare de produs încorporate și panou de comandă ușor de utilizat, care fac din acest filtru un produs indispensabil.

DOTARI STANDARD

- Pompa centrifugă de putere
- Dispozitiv de filtrare intern (posibil și extern)
- Unitate dozare din oțel inoxidabil cu pompa dozatoare și agitator
- Debitmetru produs reglabil
- Senzor de presiune
- Vizoare luminate
- Panou de comandă IP55

Filtrele cu vacuum comercializate de TM INOX sunt construite pentru a filtra o gamă largă de produse din industria vinicolă și nu numai, farmaceutică și chimică. Filtrarea este continuă datorită sistemului de evacuare cu racleta la fiecare rotație. Extractia separată a lichidului față de aerul evită spumarea și contaminarea produsului. Astfel, producerea vacuumului comun în toate segmentele tamburului asigură o capacitate sporită.

DOTARI STANDARD

- Carcasa din inox alimentar
- Panou de comandă electronic
- Pompa de vacuum și pompa de produs din inox AISI 304
- Toba solidă și ușor de curățat
- Tanc de pregătire a stratului filtrant
- Modele cu pompa de extracție pentru exterior de la 2,5 la 6 m³
- Modele cu pompa de extracție pentru interior de la 10 la 60 m³

Filtrele tangențiale de tip „cross-flow” asigură o calitate superioară a produsului filtrat, datorită tehnologiei rotative care folosește eficient întreaga suprafață de filtrare. Construite în întregime din oțel inoxidabil alimentar, aceste filtre sunt parte integrantă în cramele moderne.

DOTARI STANDARD

- Panou de control
- Pompa de alimentare
- PLC cu soft de lucru
- Set armături de conexiune și reglare

Instalațiile de microfiltrare sunt absolut necesare pentru a putea obține un produs vinicol de calitate. Astfel, TM INOX oferă o alternativă solidă pentru specificul fiecărui utilizator. Spalare CIP, permite filtrarea produsului înainte de îmbuteliere, prepararea soluțiilor de igienizare, și recircularea acestora prin tubulatură pentru dezinfectarea echipamentelor. Instalațiile oferite de noi surprind prin utilizarea ușoară, designul modern și fiabilitatea excelentă.

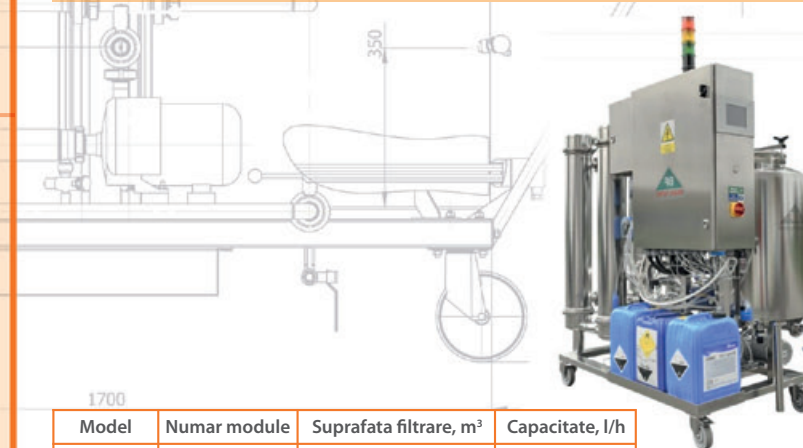
DOTARI STANDARD

- Structura de inox alimentar AISI 304
- Echipament de igienizare complet, cu vas de stocare soluție
- Filtre pentru apă murdă din inox alimentar AISI 304 de spalare
- Pompa de produs cu control de debit
- Pompa de CIP Ebara tip 2CDX70/10
- Sistem de tubulatură inox AISI 304 cu instalație completă de microfiltrare

FILTRU ROTATIV CU VACUUM



FILTRU TANGENTIAL



Model	Numar module	Suprafata filtrare, m ²	Capacitate, l/h
FCW 10	1	10	500-1500
FCW 15	1	15	750-2000
FCW 20	2	20	1000-3000
FCW 30	2	30	1500-4500
FCW 40	4	40	2000-6000
FCW 60	4	60	3000-9000

INSTALATIE DE MICROFILTRARE



Model	Numar/tip module produs	Numar/tip module filtrare apa	Volum tanc CIP, l	Greutate, kg
1P1-1W1	2/1x30"	2/1x10"	120	160
2P1-1W1	4/1x30"	2/1x10"	120	180
1P3-1W1	2/3x30"	2/1x30"	300	195
2P3-1W1	4/3x30"	2/1x30"	300	230

MODEL CD - POMPE CONSTRUITE INTEGRAL DIN INOX



Model	Putere, kW	Debit, m³/h	Înălțime, m
CD 70/05	0.37	4.8	15.9
CD 90/10	0.75	5.4	22.3
CD 120/12	0.90	6.6	24.3
CD 200/20	1.50	7.8	28.9

MODEL SERIA 3 - POMPE CENTRIFUGE ORIZONTALE



Model	Putere, kW	Debit, m³/h	Înălțime, m
3M 40-160/3.0	3.0	24	25.5
3M 40-200/5.5	5.5	27	39.5
3M 50-160/5.5	5.5	42	27.0
3M 50-160/7.5	7.5	48	33.5

MODEL DWO - POMPE CU ROTOR DESCHIS



Model	Putere, kW	Debit, m³/h	Înălțime, m
DWO 150	1.1	18	7.9
DWO 200	1.5	24	10.5
DWC 300	2.2	33	11.7
DWC 400	3.0	42	12.4

MODEL 3D - POMPE CENTRIFUGE ORIZONTALE



Model	Putere, kW	Debit, m³/h	Înălțime, m
3D 40-160/4.0	4.0	24	33.8
3D 50-125/2.2	2.2	48	12.6
3D 50-200/11	11	54	49.0
3D 65-160/11	11	114	27.0

Electropompe centrifuge fabricate integral din inox AISI 304. Construcție solidă, dimensiuni mici.

APLICAȚII

- Creșterea presiunii din rețeaua de alimentare cu apă
- Sisteme mici de irigații
- Instalații de tratare a apei
- Instalații de condiționare a aerului
- Vehicularea apei curate în general

Electropompe centrifuge standardizate în conformitate cu EN 733 (EX DIN 24255) fabricate din inox AISI 304 (SERIA 3) și AISI 316 (SERIA 3L).

APLICAȚII

- Creșterea presiunii din rețeaua de alimentare cu apă
- Unități antiincendiu
- Sisteme de încălzire și de condiționare a aerului
- Vehicularea lichidelor industriale
- Tunuri de răcire
- Sisteme de irigații, piscine

Electropompe centrifuge cu rotor deschis din inox AISI 304. Construcție solidă, dimensiuni mici, silențioasă.

APLICAȚII

- Spălarea legumelor, cărnii, peștilor și crustaceelor
- Sisteme de spălare industriale
- Instalații de spălat sticle, borcane, recipiente din sticlă
- Cabine de pulverizare
- Vehicularea, evacuarea și transferul lichidelor, inclusiv a lichidelor ce conțin materii solide

Electropompe centrifuge standardizate în conformitate cu EN 733 (EX DIN 24255) fabricate din fontă.

APLICAȚII

- Vehicularea apei și a lichidelor chimice, curate, non-agresive
- Alimentare cu apă
- Instalații de spălare industriale
- Circulația apei în sistemele de control al climei
- Sisteme de irigații

Electropompe centrifuge multietajate verticale disponibile în mai multe versiuni: din fontă (EVMG), din inox AISI 304 (EVM), din inox AISI 316 (EVML). Aprobare WRAS pentru versiunile standard EVM 3-5-10-18.

APLICAȚII

- Instalații industriale de spălare
- Unități pentru creșterea presiunii în aplicații civile, industriale și antiincendiu
- Instalații pentru tratarea apei
- Vehicularea lichidelor moderat agresive
- Sisteme de încălzire și de aer condiționat
- Osmoză inversă

Electropompe centrifuge de 4" din AISI 304, pentru foraj, cu placă frontală pentru distanțarea rotorului. Pot funcționa și în poziție orizontală.

APLICAȚII

- Aprovizionare cu apă din fântâni
- Ridicarea presiunii apei curate pentru uz casnic, agricol și industrial

Grupuri de pompare formate din 2 electropompe verticale multietajate, cu componentele hidraulice din inox. Baza grupului este din oțel galvanizat, la fel și colectoarele (la cerere INOX AISI 304 sau INOX AISI 316). Se livrează cu colectoare aspirație și refulare, presostat, panou de control electric, manometru, vane de izolare și clapete de sens pe fiecare pompă.

APLICAȚII

- Alimentare cu apă în instalații rezidențiale, industriale
- Sisteme de irigații

Electropompe centrifuge cu rotor închis, fabricate din inox AISI 304.

DOTĂRI

- Conexiune ștuț filetat DIN DN50
- Panou de control start/stop
- Cablu electric 4 m
- Căruț din INOX AISI 304

APLICAȚII

- Vin, lapte

MODEL EVM - POMPE CENTRIFUGE VERTICALE



Model	Putere, kW	Debit, m³/h	Înălțime, m
EVM 32 2-0F5/4.0	4.0	30	32.8
EVM 32 4-1F5/7.5	7.5	36	48.5
EVM 32 6-3F5/11	11	42	51.0
EVM 32 8-2F5/15	15	42	75.0

MODEL WINNER - POMPA SUBMERSIBILA DE PUT



Model	Putere, kW	Debit, m³/h	Înălțime, m
WINNER 4N2-14	0.75	1.5	85
WINNER 4N4-18	1.5	2.7	104
WINNER 4N7-17	2.2	6.0	77
WINNER 4N10-23	4.0	9.6	97

GRUPURI POMPARE - GP, GPE



Model	Putere, kW	Debit, m³/h	Înălțime, m
2GP EVM 10 10N/4.0	4 + 4	24	66.0
2GP EVM 18 6F/5.5	5.5 + 5.5	30	77.0
2GP EVM 32 4-3F/7.5	7.5 + 7.5	72	39.4
2GP EVM 45 3-2F/11	11 + 11	84	53.0

POMPE DWC - PENTRU FLUIDE ALIMENTARE



Model	Putere, kW	Debit, m³/h	Înălțime, m
DWC 300/1.1	1.1	10	17
DWC 300/1.5	1.5	12	20
DWC 500/1.5	1.5	15	17
DWC 500/2.2	2.2	20	20
DWC 500/3.0	3.0	30	20

FRANCESCA - POMPE CONSTRUITE INTEGRAL DIN INOX



Model	Capacitate, l/h	Variator
F03	1500-9000	elect.
F03V	400-9000	elect. + mec.
F04	4000-17000	elect.
F04S	2400-14200	elect.
F04V	500-12000	elect. + mec.
F05	4000-20000	elect.
F08	5000-26000	elect.
F08V	1000-26000	elect. + mec.
F10	8000-30000	elect.
F11	8000-35000	elect.
F20	15000-60000	elect.

RAGAZZINI - POMPE CU PISTON



Model	Capacitate, l/h	Putere, kW
2NCM	150-75	1.7-1.3
3NCM	300-150	4.4-3.3
5NCM	500-350	6.6-4.4
RC2-MxI	700-500	8.8-6.0
6NCM	100-700	13.0-9.0

RAGAZZINI - POMPE PERISTALTICE SERIA MS



Model Seria MS	Capacitate, l/h	Putere, kW
MS0	80-5000	0.75-2.2
MS1	120-7500	0.75-3.0
MS2	200-17000	1.5-4.0
MS3	3000-25000	2.2-7.5

RAGAZZINI - POMPE PERISTALTICE SERIA PS



Model Seria PS	Capacitate, l/h	Putere, kW
PSF3S	0.4-50	0.18
PSF3	1-183	0.18
PSF2	8-712	0.18-0.37
PSF1	33-2700	0.37-1.1

Pompa cu pistoane rotative, auto-amorsabile, cu reglarea debitului automat din panoul de comanda. Piese în contact cu lichidul sunt realizate în întregime din oțel inoxidabil AISI 304 și AISI 316, cu etanșări de cauciuc natural și teflon pentru uz alimentar. Ușor de spălat și sterilizat. Capacul frontal permite o inspecție corectă și completă a pieselor în contact cu produsul transferat. Pompa poate fi acționată în totalitate din panoul de control electronic sau din radio-telecomanda.

DOTARI INCLUSE

- Convertizor de frecvență
- Panou de comanda digital
- Funcție umplere butoaie, cu presostate

DOTARI OPTIONALE DISPONIBILE

- Radio-telecomanda
- Senzor produs temporizat
- Diferite tipuri de conexiuni, DIN, GAROLLA etc.

Calitatea unei pompe depinde de calitatea materialelor, de fabricarea lor, precum și de principiile hidraulice în conformitate cu care este construită.

Există diferite moduri de a rezolva aceeași problemă. Ragazzini a ales întotdeauna alternativa care garantează cele mai bune condiții de funcționare, chiar dacă acest lucru ar putea însemna de costuri de producție mai ridicate.

DOTARI DISPONIBILE

- Motor cu 2 viteze
- Convertizor de frecvență
- Vase de expansiune

Principiul de bază al pompelor peristaltice tip Rotho este împrumutat de la om. "Peristaltism" este un termen care se referă la contracția alternativă și relaxarea mușchilor din jurul unui tub pentru a forța conținutul prin el. În cazul pompelor peristaltice, un tub din elastomer este stors pe o lungime de role care împing lichidul. În urma tubului stors se produce un vid care atrage fluidul continuu în tub. Acest lucru creează o acțiune de pompare blândă, liniară și care nu produce nici o deteriorare a produsului. Contaminările sunt evitate, deoarece lichidul este conținut în interiorul tubului, și nu intră în contact cu alte elemente mecanice. Pompa are un rotor cu role montate pe el, care comprimă continuu și obturează o porțiune a tubului. Această acțiune deplasează fluidul prin tub cu o rată constantă de deplasare pentru fiecare rotație a rotorului, și permite o măsurare precisă a volumului de lichid pompat prin tub.

DOTARI DISPONIBILE

- Conexiuni diferite. Flanse, DIN, ANSI, DIN 11851
- Motoreductor
- Convertizor de frecvență
- Vase de expansiune

Aceste modele au fost concepute în special pentru industria viticolă. Modelele din seria M, sunt pompe cu șurub excentric și sunt pompe ideale pentru vinificație, dar și pentru multe alte aplicații în industria alimentară.

DOTARI OPTIONALE DISPONIBILE

- By-Pass
- Convertizor de frecvență
- Senzor lipsa produs
- Telecomanda

Pompele seria SP FTF au fost construite special pentru zdrobitor, vinificator, tocatore sau alte utilaje cu sistem de scurgere în partea inferioară. Pompeaza struguri întregi sau presati precum și alte produse cu vâscozitate ridicată.

DOTARI OPTIONALE DISPONIBILE

- Convertizor de frecvență
- Senzor lipsa produs
- Telecomanda

Pompe cu o pâlnie dreptunghiulară cu deschidere mare și șurub secundar. Modelul din seria FT este conceput pentru a transfera produse cu un nivel ridicat de particule solide, precum samburi. Acest tip de pompa poate fi folosită la transferul de drojdie, must, paste tomate, și multe alte produse din industria alimentară, fără nici o problemă. Aceste modele de pompe pot fi dotate cu o pâlnie de recepție executată la comandă.

DOTARI OPTIONALE DISPONIBILE

- By-Pass
- Convertizor de frecvență
- Senzor lipsa produs
- Telecomanda

Aceste unități mobile din seria RG sunt folosite pentru omogenizarea lichidelor cu vâscozitate variată ce au aplicație în industria vinului, sucurilor, alcoolului, precum și în alte domenii din industria alimentară.

DOTARI OPTIONALE DISPONIBILE

- Suport inox pentru agitator, pe roți
- Convertizor de frecvență

KIESEL - POMPE CU SURUB

Model Seria M	Capacitate, l/h	Putere, kW
SP 03 M01	1 000	0.37
SP 04 M05	400-1 980	0.75
SP 04S M05	550-4 200	1.1
SP 05 M05	840-8 100	2.2
SP 06 M05	2 040-16 080	3.0
SP 10 M06	2 700-20 700	4.0
SP 12 M06	2 940-34 800	5.5
SP 16 M06	7 200-53 680	7.5



KIESEL - POMPE CU SURUB SI BUNCAR SERIA FTF

Model Seria FTF	Capacitate, l/h	Putere, kW
SP 12 FTF 01	10 000	4.0
SP 12 FTF 05	2 000-12 000	4.0
SP 16 FTF 01	15 000	5.5
SP 16 FTF 02	25 000	5.5
SP 16 FTF 03	5 000-25 000	5.5
SP 16 FTF 05	5 000-25 000	5.5
SP 20 FTF 01	50 000	7.5
SP 24 FTF 01	75 000	11.0



KIESEL - POMPE CU SURUB SI BUNCAR SERIA FT

Model Seria	Capacitate, l/h	Putere, kW
SP05FT01	3 500	1.5
SP05FT05	500-4 000	2.2
SP06FT01	6 000	2.2
SP06FT05	1 500-8 000	3.0
SP 10 FT 01	10 000	3.0
SP 10 FT 06	2 500-20 000	5.5
SP 12 FT 01	20 000	5.5
SP 12 FT 06	5 000-28 000	5.5
SP 16 FT 01	40 000	7.5
SP 16 FT 06	10 000-50 000	7.5

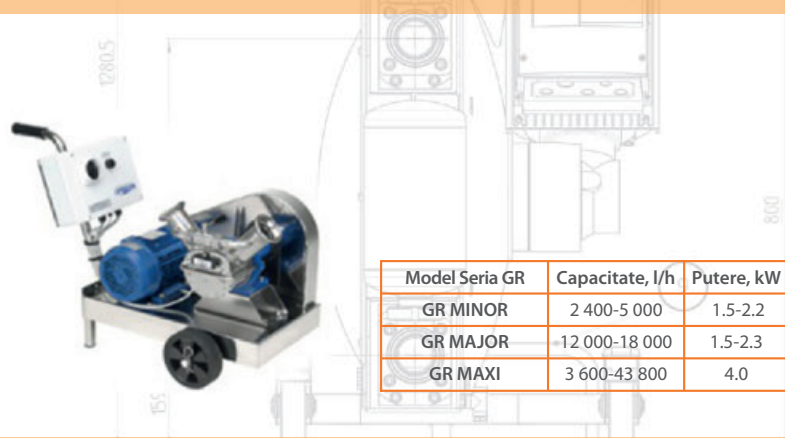


AGITATOR SERIA RG

Model	Capacitate, l/h	Putere, kW
RG0	15 000	0.37
RG0 FU	15 000	0.37
RG15	15 000	0.75
RG1	30 000	0.75
RG1 FU	30 000	0.75
RG2	50 000	1.1
RG2 FU	50 000	1.1
RG3	80 000	3.0
RG3 FU	80 000	3.0



LIVERANI - SERIA GR - POMPE CU TRANSMISIE PE CUREA



Model Seria GR	Capacitate, l/h	Putere, kW
GR MINOR	2 400-5 000	1.5-2.2
GR MAJOR	12 000-18 000	1.5-2.3
GR MAXI	3 600-43 800	4.0

LIVERANI - SERIA EP - ELECTRO POMPE



Model Seria EP	Capacitate, l/h	Putere, kW
EP MINI 3/4"	1 000-1 650	0.37-0.56
EP MIDEX 1"1/4	3 840-5 760	0.56-0.75
EP MINOR	6 000-10 000	1.5-1.87
EP MAJOR	18 000-22 500	1.5-1.87
EP MAXI	3 600-43 800	3.3-3.5

LIVERANI - SERIA RID - POMPE CU MOTOREDUCTOR



Model Seria RID	Capacitate, l/h	Putere, kW
RID MINOR	2 750-5 000	1.5-2.2
RID MAJOR	6 300-18 000	1.5-2.2
RID MAXI	19 200-43 800	3.3-4.5
RID MAXI Double2Q	36 000-72 000	5.5-3.0
RID MAXI Double2H	19 200-36 000	5.5-4.0

LIVERANI - POMPE CENTRIFUGALE AUTOAMORSABILE



Model Seria EP	Capacitate, l/min	Putere, kW
EPH NEOS 3/4"	36	12V/24V/220V - 0.33
EP JUNIOR 1"1/4	58	12V/24V - 0.56/0.37
EP SENIOR 1"1/2	120	24V/220-400V - 1.12/0.75
EP Master 2"	230	24V/220-400V - 1.5/1.86
EP Inox 70	500	230-400V 5.5-7.5

Aceste pompe rotative sunt cu rotorul flexibil și carcasa din material oțel inoxidabil (AISI 304 sau AISI 316). Viteza redusă a acestor pompe permite ca transferul de fluide să se desfășoare în condiții optime pentru produse delicate, fragile și vascoase, dar și cu părțile solide fără a fi distruse (ex: samburi).

Pompele cu rotor flexibil sunt utilizate pe scară largă în domeniul oenologic (vin, must, bostina) și în prelucrarea produselor alimentare (bere, pulpa de fructe, sucuri, miere, zahăr lichid, siropuri, glucoză, lapte, unt topit, ouă, iaurt, ulei, suc de tomate, saramură etc).

În industria chimică (amidon, adezivi pe baza de apă, emulsii, glicerina, ceara, detergenți, latex de cauciuc, lichide fotografice de prelucrare, vopsele, cerneala etc).

În industria cosmeticelor și în producția de farmaceutică (sapun lichid, lotiune de curățare, crema, sampon etc).

DOTARI OPTIONALE

- Carut inox/suport
- Telecomanda(cu fir sau radio)
- Invertor de frecvență
- Senzor protecție mers uscat
- By-pass

Pompe cu inel autoamorsante și reversibile pentru transferul lichidelor curate fără piese solide în suspensie. Pompele sunt disponibile atât din oțel inoxidabil AISI 316 cât și din bronz. În funcție de materialul de producție al pompei, pot fi folosite în diferite domenii: OENOLOGIC și în prelucrarea produselor alimentare (vin, must, otet, ulei, suc de fructe, bere, siropuri, lapte, zer, etc.), în industria chimică (acizi, solvenți, substanțe fotografice, produse de curățare, cerneluri, etc.), în agricultură (îngrășăminte lichide, motorină, etc.).

DOTARI OPTIONALE

- By-pass
- Conexiuni diferite la cerere

Foarte flexibil, rezistent la șocuri și la temperaturi cuprinse între -25°C și 60°C. Neted atât la interior cât și la exterior. Rezistență deosebită la presiune, vacuum, uzură, condiții meteo și intemperii.

APLICAȚII

- Apă potabilă
- Bere
- Vin
- Produse alcoolice de până la 28%

Foarte flexibil, rezistent la șocuri și la temperaturi cuprinse între -5°C și 60°C. Neted la interior. Rezistență deosebită la presiune, vacuum, uzură, condiții meteo și intemperii.

APLICAȚII

- Apă potabilă
- Bere
- Vin
- Produse alcoolice de până la 28%

Foarte flexibil, rezistent la șocuri și la temperaturi cuprinse între -25°C și 110°C. Rezistență deosebită la detergenți, presiune, vacuum, uzură, condiții meteo și intemperii. Furtunul asigură maximum de igienă datorită stratului interior deosebit de neted.

APLICAȚII

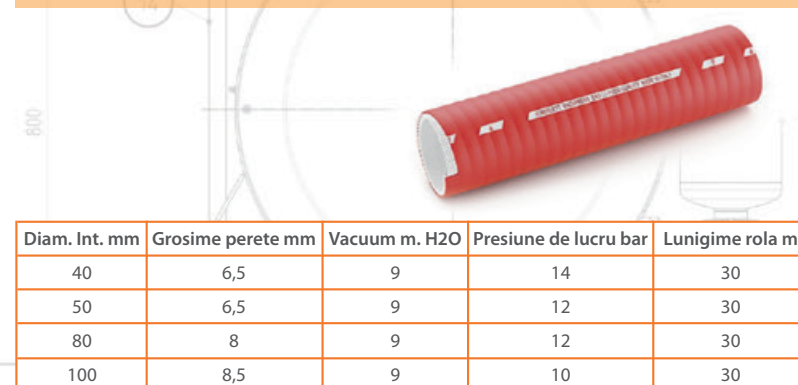
- Absorbția, refularea și transferul laptelui

Foarte flexibil, rezistent la șocuri și la temperaturi cuprinse între -5°C și 60°C. Neted la interior. Rezistență deosebită la presiune, vacuum, uzură, condiții meteo și intemperii.

APLICAȚII

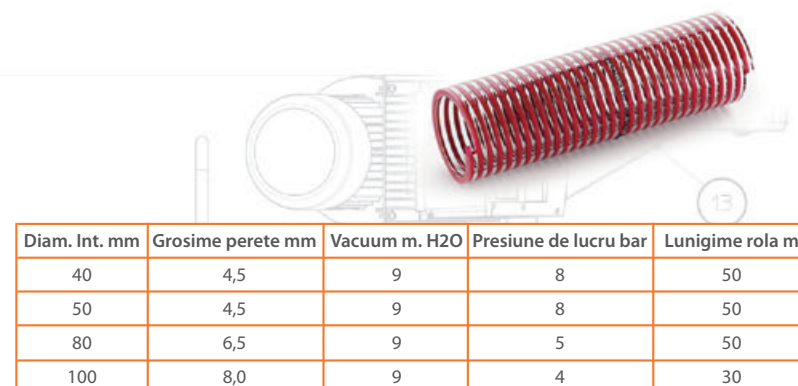
- Produse alcoolice de până la 50%

VACUPRESS ENO



Diam. Int. mm	Grosime perete mm	Vacuum m. H2O	Presiune de lucru bar	Lunigime rola m
40	6,5	9	14	30
50	6,5	9	12	30
80	8	9	12	30
100	8,5	9	10	30

NEVADA



Diam. Int. mm	Grosime perete mm	Vacuum m. H2O	Presiune de lucru bar	Lunigime rola m
40	4,5	9	8	50
50	4,5	9	8	50
80	6,5	9	5	50
100	8,0	9	4	30

VACUPRESS FOOD



Diam. Int. mm	Grosime perete mm	Vacuum m. H2O	Presiune de lucru bar	Lunigime rola m
32	5,25	9	9	60
40	6	9	7	30
50	6,5	9	7	30
80	7,5	9	7	30

MULTIFOOD



Diam. Int. mm	Grosime perete mm	Vacuum m. H2O	Presiune de lucru bar	Lunigime rola m
32	4	9	7	50
40	4,5	9	6	50
50	5	9	6	50
80	6,7	9	4	50

BARRIQ-URI CLASICE DIN STEJAR

Soluțiile de maturare cu stejar sunt o metodă importantă folosită de producătorii de vin din întreaga lume pentru a crea vinuri premium. Acestea pot fi folosite în timpul procesului de vinificație pentru a da arome tradiționale de stejar, a oferi noi arome, pentru a îndeplini o provocare în vinificație sau pentru a ajusta gustul fin al vinului în funcție de rezultatul final dorit.



BORDEAUX - BURGUNDY CHÂTEAU TRADITION

- Lemn - cu granulație fină franceză, Est European sau stejar american
- Modul de prăjire - Chateau, Bourguignonne, Traditionelle sau Traditionelle Longue
- Capete - caramelizate
- Capacitate - 225 litri
- Grosime lemn - 22 mm
- Înălțime - 95 cm
- Inele - 8 zincate
- La cerere - nivel de caramelizare, capete necaramelizate, granulație extra fină, timpul de uscare a lemnului, numărul și culoarea inelelor zincate, marcare brand cu laser.



FLEUR DE QUINTESSENCE

- Lemn - cu granulație fină franceză, Est European sau stejar american
- Modul de prăjire - Chateau, Bourguignonne, Traditionelle sau Traditionelle Longue
- Capete - caramelizate
- Capacitate - 228 litri
- Grosime lemn - 27 mm
- Înălțime - 88 cm
- La cerere - nivel de caramelizare, capete necaramelizate, granulație extra fină, timpul de uscare a lemnului, marcare brand cu laser.



FORMATE MARI

- Lemn - cu granulație fină franceză, Est European sau stejar american
- Modul de prăjire - Chateau, Bourguignonne, Traditionelle sau Traditionelle Longue
- Capete - caramelizate
- Capacitate - 300, 350, 400, 450, 500 și 600 litri
- Grosime lemn - 27 mm
- Înălțime - 102 - 115 cm
- La cerere - nivel de caramelizare, capete necaramelizate, granulație extra fină, timpul de uscare a lemnului, marcare brand cu laser.

CHIPS-URI DE STEJAR evOAK



Chips-urile de stejar evOAK sunt realizate folosind tehnologie de ultima generație, cu ajutorul senzorilor de temperatură cu infraroșu, pentru a asigura standardele europene. Printr-o atentă supraveghere a nivelului de caramelizare, reușim să dezvoltăm extracția cea mai bogată. Acest proces creează **arome de la vanilie până la cafea**.

SPECIFICAȚIILE PRODUSULUI

Origine

- Stejar franțuzesc, maturat 36 luni
- Stejar american, maturat 36 luni

Nivel de prăjire

- Prăjire medie
- Prăjire intensă

Dimensiuni

- Chips-uri mici
- Chips-uri mari

Prajire cu extract ridicat

* Puteti personaliza prăjirea la cerere sau puteti opta pentru chips-uri neprajite.

Echipamentele furnizate de TM INOX sunt de ultima generație și se caracterizează printr-o mare fiabilitate și un randament ridicat. Diversele modele acopera orice nevoie a clientilor în funcție de capacitate și produsul imbuteliat.

SERVICII

- Proiectare
- Livrare
- Punere în funcțiune
- Consultanță

ECHIPAMENTE

- Linii semiautomate de imbuteliere
- Monobloc automat de imbuteliere
- Dopuitoare cu pluta și screwcap
- Masini semiautomate de etichetat
- Masini automate de etichetat
- Roboți de ambalare

Echipamentele de tip tribloc furnizate de TM INOX asigură o producție ridicată și utilizează cele mai noi tehnologii în materie de imbuteliere. Cu ajutorul unui asemenea echipament, putem economisi timp și resurse pentru obținerea unui rezultat de calitate.

TRIBLOC CLATIRE, IMBUTELIERE, ETICAHETARE

Capacitate	1000 but/h (0,75 l)
Dimensiuni	4000 x 1300 x 2150 mm
Format sticlă	0,5 – 2 l
Masa proprie	1200 kg
Disponibil în versiunea	6, 10, 12, 16 valve
Volum interior	891 dm ³
Finisaj	Zincare electrolitică
Superpozabil	3 pe 1

Monoblocurile de etichetare sunt indispensabile pentru a putea oferi un volum mare de lucru în secția de producere a oricărei fabrici. Echipate cu componente de o calitate superioară și beneficiind de cele mai noi tehnologii de automatizare, aceste echipamente aduc un mare beneficiu utilizatorului.

DOTARI STANDARD

- Carcasa din oțel inoxidabil AISI 304
- Protecții de siguranță conform normelor CE
- Tablou electric etans construit din oțel inox
- Panou de comandă simplu și ușor de folosit
- Stele de ghidaj, melc din cauciuc natural și role de etichetare din inox

LINIE COMPLETA DE IMBUTELIERE



TRIBLOC ROTATIV AUTOMAT



ECHIPAMENT PROFESIONAL DE ETICHETARE



Model	Productie, st/h	Tip sticlă, mm	Consum aer, l/h	Putere, kW	Greutate, kg
ET-800	800	H=200-370 ø 50-120	300	1.0	400
ET-1000	1 000	H=200-370 ø 50-120	320	1.0	450
ET-1500	1 500	H=200-370 ø 50-120	350	1.5	500
ET-2T	2 000	H=200-370 ø 50-120	250	1.5	650
ET-ROTATIVA	300-6 000	H=200-370 ø 50-120	450	1.5	700

ZDROBITOR - DESCIORCHINATOR, MODEL "EFFE"



Model	Buncar	Capacitate	Greutate	Motor
EFFE 50	600x1300 mm	3 - 4 t/h	180 kg	1.5 kW

ZDROBITOR - DESCIORCHINATOR, MODEL "EMME"



Model	Buncar	Capacitate	Greutate	Motor
EMME 60	930x700 mm	3 - 6 t/h	160 kg	2.2 kW
EMME 80	930x730 mm	8 - 10 t/h	180 kg	2.2 kW
EMME 150	1000x730 mm	12 - 15 t/h	290 kg	2.2 kW

PRESA HIDRAULICA, MODEL "ATON"



Model	Diametru Piston	Diametru cuva	Capacitate cuva, l	Dimensiuni, cm	Greutate, kg
ATON 600	90	600x750	220	140x115x230	405
ATON 700	110	700x850	330	155x140x245	650
ATON 800	120	800x950	480	170x150x275	780

POMPA MONO CU SURUB EXCENTRIC SI CUVA



Model	Capacitate	Greutate	Motor
PM7	max 7 t/h	160 kg	3.0 kW
PM12	max 12 t/h	180 kg	4.0 kW
PM22	max 22 t/h	190 kg	5.5 kW
PM30	max 30 t/h	220 kg	7.5 kW

Confectionat in intregime din otel inoxidabil AISI 304, acest echipament este alcătuit dintr-un buncăr de încărcare mare cu melc de alimentare, un tambur rotativ și un grup de zdrobire cu role de cauciuc. Sistemul "PRESS-NOT CRUSH" este dotare standard a sistemului de zdrobire.

DOTARI STANDARD

- Cilindru perforat din inox AISI 304
- Grup de zdrobire cu role din cauciuc alimentar tip RF
- Sistem de decuplare a grupului de zdrobire
- Constructie demontabila pentru inspectie si spalare

Desciorchinatorul - zdrobitor din gama EMME este un echipament usor de utilizat, dar in acelasi timp robust si ofera o capacitate de productie sporita. Construit in totalitate din otel inoxidabil, este dotat cu grup de zdrobire detasabil, ax batator si cilindru perforat.

DOTARI STANDARD

- Melc de încărcare Ø180
- Spatule reglabile pe inclinatie
- Constructie demontabila pentru inspectie si spalare
- Picioare ajustabile pe inaltime
- Grup de zdrobire cu motor de 0,55 kW
- Invertor pentru reglarea capacitatii

Presa hidraulica Aton este varianta utila de echipament pentru producatorii mici si medii, imbinand metoda clasica cu cea moderna de presare, cu ajutorul unui motor cu reductor care poate duce forta de presare pana la 350 de bari.

DOTARI STANDARD

- Carucior din otel vopsit sau inox
- Cusca din lemn sau inox
- Cuvă de preluare must
- Motor cu reductor
- Piston hidraulic

Pompele tip mono cu surub excentric sunt ideale pentru transportul si pomparea mustuielii de sub zdrobitoare, dupa descarcarea vinificatoarelor si nu numai. Echipate standard cu cuva din inox alimentar, dar si senzor de mers uscat si senzor de maxim, aceste pompe sunt nelipsite din orice linie de procesare profesionala.

DOTARI STANDARD

- Carcasa din inox alimentar
- Gura de incarcare cu surub colector - permite transportul pe 30 m liniari cu capacitate maxima
- Grilaj de protectie montat pe cuva
- Moto-reductor - 200 rpm
- Protectie mers uscat
- Panou de comanda
- Rotor AISI 304

Fabricat din otel inoxidabil AISI 304, placi din polipropilena avand dimensiunea de 20x20 cm, non-toxice, sterilizabile la 120°C, iar la cerere pot fi din Noril. Dotate cu manometru pentru controlul presiunii si robinet la intrare pentru reglarea debitului de produs. Acest echipament este ideal pentru microvinificatie.

DOTARI STANDARD

- Cadru din inox
- Tavita de colectare picaturi
- Maner - surub de inchidere a placilor
- Manometru
- Rotile din PVC alimentar

Echipamentele de imbuteliere si dopuire oferite de noi sunt de inalta calitate, produse din inox alimentar si cu o productivitate sporita datorita modului usor de lucru care il confera.

DOTARI STANDARD

- Duze de umplere din otel inoxidabil
- Cuvă de alimentare in otel inox
- Panou de comanda pe toate echipamentele
- Dopuitoare in diverse variante (mecanice, pneumatice) si pentru diverse tipuri de sticle
- Buncar de alimentare automat cu dopuri
- Livrabile pe masa de inox
- Pot fi dotate cu filtre aditionale, pompe de umplere etc.

Masina de etichetare cu 1 sau 2 bobine, de tip semiautomat, este ideala pentru micii producatori care doresc sa se impuna cu propriul lor brand. Confera o productivitate sporita datorita design-ului simplu, diferite oportunitati de etichetare pentru diferite tipuri de sticla, functionare silentioasa si sigura.

DOTARI STANDARD

- Constructie din inox AISI 304
- Timp de aplicare a etichetei reglabil
- 2 programe de etichetare disponibile, etichetare fata cu o bobina si spate cu cealalta
- Buton de START/STOP
- Tambur striat de aplicare a etichetei
- Rola de recuperare a hartiei
- Manere pliabile
- Motor asincron

Rezervoare din otel inoxidabil (INOX AISI 304) cu capac flotant pentru fermentare și stocare, cu cea mai mare grosime a tablei de pe piață. Rezervoarele sunt create în special pentru micii producători și comercianții de vinuri. Capacul lor plutitor este echipat cu o garnitură din silicon alimentar și poate fi plasat la orice nivel în interiorul vasului protejând astfel vinul de oxidare. De asemenea, rezervorul este prevăzut și cu un capac de protecție de praf și murdărie. Pentru folosirea rezervorului ca recipient de fermentație putem furniza schimbătoare de căldură pentru răcirea/încălzirea mustului, termometru pentru controlul temperaturii, cât și indicatoare de nivel. De asemenea, „căciula” poate fi scufundată prin oferirea unui capac plutitor perforat.

FILTRU CU PLACI 200X200, MODEL "FZ"

Model	Numar cartoane	Suprafata filtrare	Capacitate	Putere pompa
FZ 10	10	0.4 m²	300-700 l/h	0.5 kw
FZ 20	20	0.8 m²	700-1400 l/h	0.5 kw
FZ 30	30	1.2 m²	1400-2000 l/h	0.8 kw
FZ 40	40	1.6 m²	1700-2200 l/h	0.8 kw



LINIE DE IMBUTELIERE SEMIAUTOMATA, MODEL "TIVOLI"

Model	Dimensiuni	Capacitate	Greutate	Putere
TIVOLI 2	500x500x900 mm	300-400 st/h	150 kg	1.5 kw
TIVOLI 4	650x500x900 mm	500-600 st/h	200 kg	2.0 kw
TIVOLI 6	1200x500x900 mm	800-1000 st/h	250 kg	2.5 kw



MASINA DE ETICHETAT, MODEL "ETIK"



Model	Dimensiuni	Capacitate	Greutate	Putere
ETIK ECO	650x550x550 mm	500-600 st/h	37 kg	0.5 kw
ETIK SPECIAL 1	650x550x650 mm	800-1000 st/h	45 kg	0.5 kw
ETIK PLUS 2	750x550x650 mm	800-1000 st/h	60 kg	0.5 kw

REZERVOR DIN INOX CU CAPAC FLOTANT

Model	Volum, l	Diametru, mm	Inaltime, mm
MC90	90	396	740
MC130	130	476	740
MC175	175	476	990
MC235	235	637	740
MC315	315	637	990
MC390	390	637	1 240
MC485	485	794	990
MC610	610	794	1 240
MC735	735	794	1 490
MC970	970	999	1 240
MC1165	1 165	999	1 490
MC1400	1 400	1 200	1 240
MC1680	1 680	1 200	1 490



DEDURIZARE DEMINERALIZARE DEFERIZARE



Model	Debit nominal, m³/h	Cantitatea de rasina, l	Consum de sare, kg/regenerare	Consum de apa, m³/regenerare	Rezervor de saramura, kg
VAD10	0.4	10	2.40	0.1	75
VAD25	1.0	25	6.00	0.25	75
VAD45	1.8	45	10.8	0.45	150
VAD100	4.0	100	24.0	1.0	200
VAD150	6.0	150	36.0	1.5	200
VAD200	8.0	200	48.0	2.0	300
VAD250	8.0	250	60.0	2.5	300
VAD300	8.0	300	72.0	3.0	500

OSMOZĂ INVERSĂ



Model	Debit apa filtrata, l/h	Debit apa bruta, l/h	Putere terminal, kW	Presiune de lucru, bar	Greutate, kg
100	100	134	0.55	12.0	58
250	250	334	0.55	11.0	60
500	500	667	0.75	10.0	77
1 500	1 500	2 000	2.2	14.0	195
2 500	2 500	3 333	3.0	14.0	320
5 400	5 400	7 200	5.5	13.0	500
8 000	8 000	10 667	11.0	13.0	700
12 000	12 000	16 000	11.0	12.5	900

INSTALAȚII UV



Model	Debit maxim, l/h	Putere electrica, W	Greutate, kg
W-180	680	15	1.7
W-480	1 810	29	2.8
W-720	2 720	40	3.4
FC-15	3 400	65	3.3
FC-35	8 000	100	5.3
FC-120D	27 250	360	68
FC-180D	40 880	600	82
FC-250D	56 780	840	98

Echipamentele cu ajutorul cărora se realizeaza dedurizarea, demineralizare si deferizarea apei, prin îndepărtarea totală a sărurilor de calciu, magneziu, fier si alti compusi prezenti in aceasta. Sunt compuse dintr-una sau mai multe coloane ce conțin rășinile schimbătoare de ioni, nemiscibile în apă.

DOTARI STANDARD

- Debite cuprinse între 600 - 100 000 l/h
- Presiune de lucru între 1,4 - 8,5 bari
- Capacitati rezervoare rașini 10 - 30 litri

Procesul de osmoză inversă presupune îndepărtarea sărurilor dizolvate în apă și a eventualelor impurități în procent de la 90 până la 99 %. Membrana semipermeabila prin care se filtrează apa este confecționată din diferite straturi de fibre speciale.

DOTARI STANDARD

- Debite cuprinse între 100 - 50 000 l/h
- Puteri nominale cuprinse între 0,55 - 11 kW
- Presiuni de lucru între 12 - 14 bari

Procesul de tratare apă cu ajutorul UV este un proces fizic de dezinfectare care nu implică introducerea unor substanțe chimice în apă. Sistemele de tratare cu lămpi UV se pot folosi pentru dezinfectia apei potabile, in industrie, piscine publice sau private etc. Folosirea acestei metode conferă elimina in proportie de 99,99 % virusurile, bacteriile, algele etc.

DOTARI STANDARD

- Debite cuprinse între 680 - 56 780 l/h
- Puteri ale lămpii UV între 15 - 840 W
- Presiuni de lucru maximă 8 bari

Echipa noastra de automatisti confectioneaza si livreaza sisteme complete de automatizare pentru industria alimentara. Furnizorii nostri:

SIEMENS
ALLEN-BRADLEY
SCHNEIDER (MODICON)

Programe PLC (STL, Ladder, FBD):

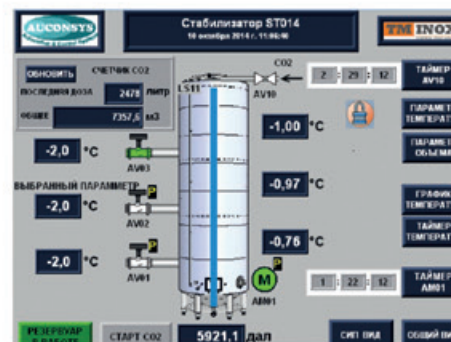
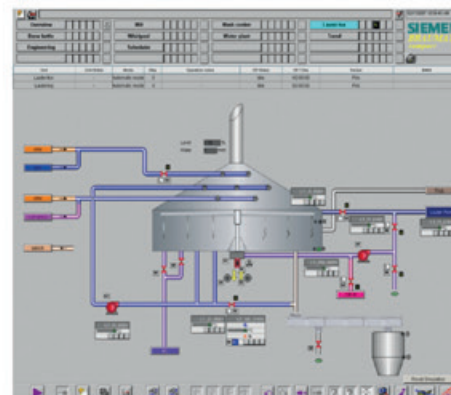
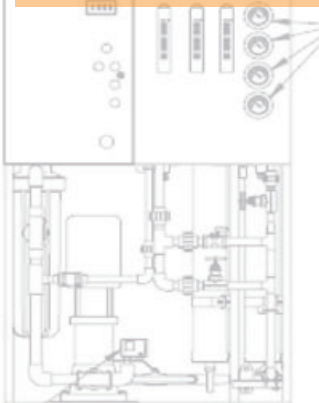
Step 7 MicroWin
SIMATIC Step 7
RSLogix5
RSLogix500
RSLogix5000
PL7

Panouri HMI și software:

SIEMENS - WinCC
WinCC Flexible
ProTool
ROCKWELL AUTOMATION - FT VIEW SE
RSView
SCHNEIDER - Magelis HMI
VIPA - Movicon or Zenon

- Montarea, punere în funcțiune și reparații directe la locul instalării echipamentelor si instalatiilor
- Sisteme de automatizare și protecție pentru toate echipamentele livrate
- Asistență tehnică la PIF (punere în funcțiune) sau servicii complete de montaj
- Servicii în perioada de garanție și postgaranție
- Servicii de mentenanță și diagnosticare proactivă cu personal specializat
- Transmiterea de date la distanță prin GSM/GPRS
- Sisteme de tip SCADA, pentru monitorizarea și comanda locală sau la distanță
- Reparații în atelierul de service constatare avarii și defecțiuni inspecții/întreținere alinierea laser a echipamentelor (acolo unde este cazul) consultanță în vederea optimizării sistemelor de pompare, livrare cu montaj în instalația beneficiarului, execuție grupuri de pompare sau hidrofoare cu anumite particularități cerute de proiectant, modernizare spatii existente inclusiv automatizare, proiectare proces tehnologic, dimensionare instalațiilor si echipamentelor, livrare piese de schimb

SERVICII DE AUTOIMATIZARE A PROCESELOR



ALTE SERVICII OFERITE





România, Braşov, 500250
Sediu social str. Triumfului, 32
Sediu de lucru str. Hărmanului, 49A
Tel: + 40 368 44 10 90
Fax: + 40 368 44 10 89
office@tminox.com.ro

www.tminox.com.ro
www.rezervoare-inox.ro
www.ebara.ro
www.pompe-inox.ro
www.liverani.ro



Republica Moldova
Chisinau, MD 2023
str. Uzinelor, 7, of. 3

Tel/Fax: + 373 221 06 602
office@tminox.md

www.tminox.md