

BORÁSZATI SZŐLÉSZETI TECHNOLÓGIÁK



KÉSZENLÉT ZRT.

EV ENOVENETA
TECNOLOGIE ENOLOGICHE

Letina

A tartályok minőségi munkával és anyagból készülnek, nem porózusak, ami megakadályozza a baktériumok előfordulását. Belül polírozott, ez megkönnyíti a tisztítást és kevésbé tapad meg rajtuk a borkő. A tartályok alkalmasak folyékony élelmiszerek tárolására, pl. bor, pálinka, ecet, tej, üdítő, olaj, méz, stb.



Z TÍPUS

A zárt tartály erjesztésre, bor és egyéb élelmiszeripari folyadékok tárolására szolgál. Magas minőségű és vastagságú anyagok biztosítják a stabilitást a tartályok hosszú és szakszerű használata során. A tökéletesre polírozott tartályok belsejében nem rakódik le a borkő, tisztítása egyszerű. A függőleges kivitelezésű tartályok hűtőköpennyel elláthatók. A hűtési folyamat akkor a leghatásosabb, ha a tartály nincs teljesen tele.

Úrtartalom: 500-39.800 l-ig



ZK TÍPUS

A zárt tárolótartály kettő, vagy több kamrával erjesztésre és bor, illetve egyéb élelmiszeripari folyadékok tárolására szolgál. A zárt tároló tartály biztosítja a pincék optimális kihasználtságát. Magas minőségű és vastagságú anyagok biztosítják a stabilitást a tartályok hosszú és szakszerű használata során. Az összes szelep szerelvényekkel és tömítésekkel van a tartályhoz rögzítve, amelyek a tisztítás során egyszerűen eltávolíthatók.

Úrtartalom: 500-39.800 l-ig



ZG+ZD KÉT RÉSZES ZÁRT TÍPUS

A kombinált zárt tartály alsó + felső résszel erjesztésre és bor, illetve egyéb élelmiszeripari folyadékok tárolására szolgál. A tartály ezen típusa biztosítja a pincék optimális kihasználtságát. Ez a technológia a különböző kombinációs lehetőségekkel elégíti ki a vevői igényeket. Magas minőségű és vastagságú anyagok biztosítják a stabilitást a tartályok hosszú és szakszerű használata során.

Úrtartalom: 500-39.800 l-ig



KR TÍPUS

A szögletes tartály erjesztésre, bor és egyéb élelmiszeripari folyadékok tárolására szolgál. Négyszögletes alakja miatt ez a típus a pincék maximális kihasználtságát biztosítja. Szélei lekerekítettek, nincsenek éles sarkok és peremek. Egymás fölé is helyezhetők.

Úrtartalom: 800-24.400 l-ig



PZP TÍPUS

A légtömölős úszófedeles tartály erjesztésre és bor tárolására szolgál, a vörös bor bármilyen szintig tölthető. Az robosztus fedél levegőtömölővel és levegőző szeleppel rendelkezik, így alkalmas erjesztésre és tárolásra is. A tartály megerősített pereme is hozzájárul a tartály szilárdságához. Az emelőkar használatával a fedél könnyen mozgatható mindkét irányban, és a lábakra szerelt pumpa segít a levegőtömölő könnyű felpumpálásában.

Úrtartalom: 50-2000 l-ig



PZPK TÍPUS

A légtömölős úszófedeles, síkfenekű tartály erjesztésre, fehér és vörösbor tárolására szolgál, a bor bármely szintig tölthető. A robosztus fedél levegőtömölővel és levegőző szeleppel rendelkezik, így alkalmas erjesztésre és tárolásra is. A meredek aljzat és nagy négyzetes ajtó biztosítja a tartály könnyű üríthetőségét. Az emelőkar használatával a fedél könnyen mozgatható mindkét irányban, és a lábakra szerelt pumpa segít a levegőtömölő könnyű felpumpálásában.

Úrtartalom: 320-24800 l-ig



VIK TÍPUS

Az áztató-erjesztő tartály vörös és fehér borszőlő cefre erjesztésére és bor tárolására szolgál. A burkolatba épített rosta szétválasztja a szilárd anyagokat a folyékonytól. A forgó öntözőfej hatékonyan nedvesíti be a szőlő teljes felületét a tartály belsejében. Az öntözőfej csöve kapcsolatban áll a szivattyúval. Az leeresztőnél lévő nagyméretű csap a gép feltöltését és ürítését egyaránt biztosítja.

Úrtartalom: 2.300-29.100 l-ig



VIP TÍPUS

Az áztató-erjesztő tartály pneumatikus munkahengerrel és kompresszorral vörös és fehér borszőlő áztatására-erjesztésére szolgál. Alkalmas erjesztésre és bortárolásra is. Egyedi programozhatósága révén lehetőséget ad a munkahenger, a szivattyú és a hőmérséklet vezérlésére is. A három lapáttal ellátott munkahenger speciális mechanizmus segítségével minden egyes lenyomásnál 20 fokkal fordul el. A sík fenék és nagy négyzetes ajtó biztosítja a tartály könnyű üríthetőségét.

Úrtartalom: 2.400-29.800 l-ig



VIN TÍPUS Az áztató-erjesztő tartály vízszintes konstrukciója ideális a fehér szőlő áztatásához és a kékszőlő erjesztéséhez, tárolásához. A sebesség ellenőrzése, a keverési idő intervallumai a szünetekkel együtt, és a tartály egyéb más funkciói is elektromos vezérléssel ellátottak. A keverő rendszer speciális konstrukciója biztosítja a könnyű, de hatékony keverést és a tartály automatikus ürítését. A fogaskerékes motor sebessége állítható: 0-10 fordulás percenként mindkét irányban.
Úrtartalom: 3.200-20.300 l-ig



VIPD TÍPUS A fa áztató-erjesztő tartály pneumatikus munkahengerrel, kompresszorral egy speciális tartály a vörös és fehér szőlő erjesztéséhez és a bor tárolásához. A donga vastagsága 4 cm. A faburkolat jó minőségű tölgyfából készült, aminek hatása nagyon kedvező az erjesztés és bortárolás során. Nagy előnye, hogy miután a fa elveszti karakterét, a faburkolat könnyen lecserélhető. A keverési idő intervallumai a szünetekkel együtt, az ürítés és más funkciók is elektromosan vezéreltek.
Úrtartalom: 3.100-12.000 l-ig



T TÍPUS A nyomásálló tartályokat pezsgőbor előállítására használhatjuk (Charmat módszer). Használható más termék készítésére is, amelyhez nyomástartás szükséges. CE certifikáció biztosítja a maximális minőséget és biztonságot a használat során.
Úrtartalom: 550-20900 l-ig



IZO TÍPUS A hűtőtartály beépített hűtőköpennyel a hűtött bor stabilizálására, ülepítésre és erjesztésre, valamint bortárolásra szolgál. A vastag poliuretán-hab réteg biztosítja a tartály kiváló hűtő képességét. A nagyméretű hűtőköpeny pedig a hőmérséklet gyors csökkentését biztosítja a tartály belsejében. Duplafalú, a külső és belső fal közt 5 cm a távolság.
Úrtartalom: 500-39.800 l-ig



PV TÍPUS Tartály raklapvillás szállításhoz – Lehetővé teszi a könnyű mozgatótargonca használatával. Alapverzióban ez a tartály levegőtömlővel szerelt. Használható bor erjesztésére és tárolásra, vagy bármilyen élelmiszeripari folyadékra. A lábak targonca nyílással, magas minőségű anyagból készültek nagy vastagsággal.
Úrtartalom: 320-7300 l-ig



M TÍPUS A többcélú keverő használata a borkészítésben jelentős. A levehető ajtók lehetővé teszik a könnyű töltést, a csapágyazott motor a könnyű keverést eredményez. A hatékonyabb keverés érdekében ez a tartály hullámtörővel van felszerelve.
Úrtartalom: 730-4.000 l-ig



ZU TÍPUS A ZU zárt tartályok olívaolaj vagy más, hasonló élelmiszeripari folyadékok tárolására szolgálnak. A hegyes élű kúpos aljzat lehetővé teszi az olaj ülepedését, és a bűvönnyílás gázpajzsa lehetővé teszi a gázpajzs rendszer használatát az olaj gyártásához.
Úrtartalom: 800-10950 l-ig



PZ TÍPUS Bor és más élelmiszeripari folyadékok tárolására, valamint bor erjesztésére is alkalmas légtömlesztésű úszófedeles tartály. A belső felület tükörfényes polírozása nem teszi lehetővé a borkő lerakódását, ezáltal a tartály tisztítását nagymértékben megkönnyíti. A tartály, s valamennyi tartozéka kiváló minőségű rozsdamentes (AISI304) acélból készült.
Úrtartalom: 50-2000 literig

Szüretelő kocsik

ENOVENETA szüretelő kocsik



Szüretelő kocsi

ALAPELSZERELTSÉG

- Mechanikus fék
- Szőlőürítő csiga
- Elektromos világító berendezés
- Állítható és leszerelhető támasztóláb
- Állítható vonórúd
- Szintezett váz
- Inox gyűjtőtartály

Az ENOVENETA szüretelő kocsi gyűjtőtartálya INOX AISI 304 minőségű rozsdamentes acélból készül. A tartály alján egy áttételi művel meghajtott csigaszerkezet biztosítja a szállított anyag egységes és optimális ürítését. Használatával gyorsan és élőmunka takarékosan végezhetők el a szőlőszüret feladatai. A tartály ürítése direkt módon forgóajtóval vagy térfogat szivattyúval történhet. Utóbbi esetben a szivattyú meghajtását a csigatengely biztosítja.



Szivattyús ürítéssel



Direkt ürítéssel

ENOVENETA hidraulikus emelésű szüretelő kocsi



Hidraulikus emelésű szüretelő kocsi

ALAPELSZERELTSÉG

- Mechanikus fék
- Szőlőürítő csiga
- Kézi működtetésű hidraulikus ürítő ajtónyitás
- Hidraulikus emelő
- Elektromos világító berendezés
- Szintezett váz
- INOX gyűjtőtartály

A traktoron két pár hidraulika csatlakozó szükséges!

ENOVENETA direkt ürítésű INOX fogadó garat



ENOVENETA térfogat szivattyús ürítésű INOX fogadó garat

ALAPFELSZERELTSÉG

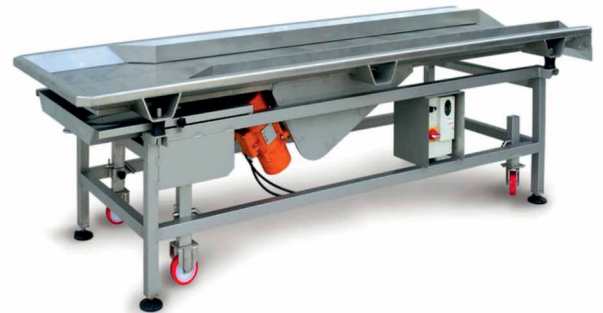
- Mechanikus sebességszabályzó
- Elektromos vezérlő szekrény
- Mobil biztonsági korlát
- Kézi nyitású ürítő ajtó

Az ENOVENETA fogadógaratok használatával gyorsan és élőmunka takarékosan végezhetőek a szőlőfogadás és továbbítás műveletei. A fogadógaratok INOX AISI 304 minőségű rozsdamentes acélból készülnek, szállítócsigával felszereltek, és alkalmasak a billenő platós gépjárművek közvetlen fogadására.

Válogató, osztályozó, felhordó szalagok

"TVC" VIBRÁCIÓS OSZTÁLYOZÓ ASZTAL

Vibrációs asztal a fűrtös vagy bogyózott szőlő válogatásához, teljesen AISI 304 inox acélból készült, állítható magasságú lábakkal és kerekkel a mozgatáshoz. Légyűjtő rostával, gyűjtő edénnyel, inverteres sebesség szabályozóval ellátott elektromos vezérlővel, válogató csatornákkal.



"NC" OSZTÁLYOZÓ SZALAGOK



Szőlő válogatásához, PVC szalaggal, inox acél kivitel must gyűjtő káddal, szőlőválogató csatornák, kaparó, mechanikus sebesség szabályozó magasságban állítható támasztó állvány, kerekkel és elektromos vezérlővel.

"NE 250" FELHORDÓSZALAG

PVC szalagos felhordó 250 mm szélességgel, fűrtös, bogyózott és fermentált törkölyhöz egyaránt, teljes mértékben AISI 304 inox acélból készült, állítható magasságú kerékkel felszerelt vázzal, . Betöltő garattal légyűjtő tartállyal, elektromos vezérléssel, mechanikus sebesség szabályozó.



Szőlőbogyózó-zúzó

ENOVENETA ASTRA sorozatú INOX zúzó-bogyózó



ALAPFELSZERELTSÉG

- ASTRA
- Fogadógarat behordó csigával
- Nyitható és könnyen tisztítható szerkezet
- Gumilapátos zúzó tengely
- Inverteres sebességszabályozás
- Bogyózó tengely, csiga és henger
- Gumihengeres zúzóegység
- Elektromos vezérlőpanel
- Feszültség: 400/50Hz. Ph 3

A ASTRA sorozatú zúzó-bogyózó INOX AISI 304 minőségű acélból készül, inverteres sebességszabályozóval a bogyózás sebességének állítására. Gumihengerek a zúzáshoz, „zúz- nem zúz” funkció. A gyűjtőtartály alján elhelyezett alacsony fordulatszámú szállítócsiga a terméket sérülés nélkül az ürítőhöz szállítja.

TOP INOX ZÚZÓ-BOGYÓZÓ két sebességszabályozóval

Betöltő garat behordó csigával, mechanikus sebességszabályozóval (Top 25-re inverterrel) lé kivonó berendezéssel, gumilapátos bogyózó tengely, mechanikus sebesség szabályozó a tengelyhez/hengerhez (a Top 25-höz inverter) elektromos vezérlő panel kerékkel ellátott alváz, henger furatátmérő 22/22 mm (top 25-höz 25/22 mm)
(kérésre henger furatátmérő 22/18 felár nélkül)



Pneumatikus szőlőprések

ENOVENETA PPA nyitott, PPC zárt tartályos



A minőségi must és borkészítés meghatározó munkaművelete a kíméletes és szabályozott préselés. Erre a célra a membrános pneumatikus prések a legalkalmasabbak, amelyek folyamatos, egységes, mag és héjkímélő szőlőpréselést tesznek lehetővé. A présmembrán mozgatásáról sűrített levegő gondoskodik. A géppel friss és fermentált anyag egyaránt préselhető. Az ENOVENETA pneumatikus szőlőprés vezérléséről programozható többnyelvű PLC egység gondoskodik, amelynek segítségével az igényeknek megfelelően szabályozható a préselés hossza, ciklusa, nyomása, forgása és ezek ismétlődése, így alkalmas a tradicionális és pezsgő célú présmunkák elvégzésére is.

"PPC- N2" VERZIÓJÚ – HERMETIKUSAN ZÁRT TARTÁLYOS PNEUMATIKUS PRÉS

A prés, hogy dolgozni tudjon semleges atmoszférában elő van készítve palack csoport vagy nitrogén generátor csatlakoztatásához, Prés henger belső csatornákkal és hozzá tartozó kiürítő kollektorokkal élelmiszeriparban használt atoxikus anyagú membrán, lapátos kompresszor, fúvókák a membrán gyors felfűtéséhez/leeresztéséhez, préselt lé gyűjtő kád, szelep a tengely irányú töltésért, garolla csatlakozások, pneumatikus mustűrítő szelep PLC-s vezérlő panel, kád szintjelző sonda automatikus kezelő panel. 1 hermetikus ajtó
Feszültség V400 - Hz50 Ph 3



EVP1 inox térfogatszivattyú garattal



ALAPFELSZERELTSÉG

- INOX AISI 304 minőségű rozsdamentes acél kivitel
- Megmunkált szivattyúbelső, az elérhető nagyobb nyomás és növelt anyagáramlás érdekében
- Tágas fogadó garat
- Kettő forgózsámolyos, fékeszhető kivitelű és kettő fix tengelyes kerék, vibrációcsökkentő támasztó lábakkal
- Nyomóági könyökidom
- Nyitható kúpos kimenő ág, sűrített levegő csatlakozással a tisztításhoz és ellenőrzéshez
- Elektromos vezérlőpanel, forgásirányváltóval
- Garolla típusú csatlakozás
- Feszültség 400V/50Hz

EVP1 inox térfogatszivattyú garattal

ALAPFELSZERELTSÉG

- Garolla típusú csatlakozó
- Feszültség: 400V/50Hz
- Teljesítmény: 20/22 t/h



A ENOVENETA EVP térfogatszivattyúk egyaránt alkalmasak szüretelt fürtös, zúzott, bogyózott szőlő, vagy fermentált törköly szállítására, továbbítására. A továbbítandó anyagot csigaszerkezet juttatja a szivattyú belsejébe, ahol elliptikus rotor préseli a folyadékot a kimeneti könyökcső irányába. A szivattyúrotor alacsony fordulatszáma garantálja a kíméletes, mag-, és szőlőcsutkatörés mentes anyagmozgatást. Az EVP térfogatszivattyúk garat nélküli kivitelben is készülnek, melyek alkalmasak fogadógaratokra vagy pótkocsikra történő felszerelésre is.

MOHNO szivattyúk

MOHNO betöltő garatos szivattyú



ALAPFELSZERELTSÉG

- Atoxikus, speciális gumiból készült állórész
- Kettő forgózsámolyos, fékezéses kivitelű és kettő fix tengelyes kerék
- Min-max szintérzékelő szonda a folyadék ellenőrzésére
- Feszültség: 400V/50Hz
- INOX AISI 304 acél rotor
- Elektromos vezérlőpanel, forgásirány váltóval a meghajtómotor oldalán
- Széles fogadó garat
- Garolla típusú csatlakozó

Az ENOVENETA MOHNO szivattyúcsalád segítségével egyaránt lehet szőlőfürtöt, bogyózott-zúzott anyagot, fermentált törkölyt továbbítani. Villanymotor hajtja meg a szivattyúházban található továbbító csigát, amely az anyagot az ürítő cső irányába préseli. Az adott szivattyúval tekintélyes, mintegy 6 bar nyomás érhető el, így a szállítandó lé jelentős magasságba emelhető.

MOHNO átfajtó szivattyú



ALAPFELSZERELTSÉG

- Atoxikus, speciális gumiból készült állórész
- Elektromos vezérlőpanel, forgásirány váltóval
- Kettő forgózsámolyos, fékezéses kivitelű és kettő fix tengelyes kerék
- Automatikus by-pass
- Szintérzékelő
- DIN típusú cső csatlakozás
- Feszültség: 400V/50Hz

Az ENOVENETA MOHNO garat nélküli átfajtó szivattyú kiválóan alkalmas must, bor, valamint sűrű és kevésbé sűrű folyadékok mozgatására.

Perisztaltikus szivattyúk

PEV INOX

ENOVENETA
TECNOLOGIE ENOLOGICHE

PEV 150 típus fogadógarattal



PEV 300 típus



ALAPfelszereltség

- INOX AISI 304 szivattyútest (PEV 60-280)
- Festett alumínium szivattyútest (PEV 300-600)
- Elektromos vezérlőpanel irányváltóval
- Kétegörgős, csapágyazott rotorkar (PEV 60, 150, 280)
- Háromgörgős csapágyazott rotorkar (PEV 300)
- Dupla háromgörgős csapágyazott rotorkar (PEV 600)
- Gumi szivattyú cső
- Dupla gumi szivattyú cső (PEV 600)
- Rotor áttételi mű
- INOX AISI 304 önhordó rozsdamentes acél szállítókoszi
- Közvetlen a tartóvázra szerelt motor
- Inverteres sebességszabályozó
- Tágulási tartály
- Feszültség: 400V/50Hz
- DIN típusú csőcsatlakozás

Az ENOVENETA PEV perisztaltikus szivattyúk egyaránt kiválóan alkalmasak híg és sűrű folyadékok mozgatására. A PEV szivattyúkkal végezhetjük folyékony anyagok (bor, gyümölcslé, tej, étolaj, stb.) szállítását, de eredményesen használhatjuk például ömlesztett szőlőfürtök, bogyózott, zúzott anyagok, cefre, stb. anyagmozgatására is. Az említettekén túl hatékonyan használható egyéb, félfolyós anyagok, pl. törköly, takarmányok, zúzalékok, stb. továbbítására.

A szivattyú rotorkarja végén található görgő nyomást gyakorol egy rugalmas gumi csőívre, majd előrehaladásával tovább préseli a csőben található anyagot. A préshenger továbbhaladása után a rugalmas gumicső szakasz progresszív módon újra megtelik a mozgatandó folyadékkal. A perisztaltikus szivattyú használatával állandó, lökés és turbulencia mentes folyadékáram valósítható meg. Egyik legfőbb előnye a kíméletes anyagmozgatás, hiszen a szivattyúzott folyadék nem érintkezik mechanikus forgórészekkel, így a szőlő és gyümölcs magvak tökéletesen épek maradnak és nincs oxidáció.

PEV 600 típus fogadógarattal



Flotálók

ENOVENETA
TECNOLOGIE ENOLOGICHE

Inox acél kivitel, kerekeken, centrifugális tápszivattyúval, elektromos vezérlőtáblával
DIN csatlakozó
Feszültség 400V- 50 Hz- 3 Ph

Clear ülepítő 30-as modell



„COMPACT CLEAR” FLOTÁLÓ



ELŐNYEI

- Gyors és gazdaságos eljárás,
- A felhasznált hűtési energia megtakarítás a statikus, derítési eljárás miatt
- Hatásfokozó anyag megtakarítás,
- Maradványüledék csökkenés,
- Lekötött anyag csökkenés,
- Optimalizált folyamatidő



Lapszűrők

Különböző finomságú szűrőlapok által szilárd szennyeződések kiszűrésére alkalmas

Teljesen inox acél, kerekeken, tartóváz, Noryl szűrőlapok, pillangószelepek garolla kimenet/bemenetnél, nyomásmérők a bemenő/kimenő oldalon, cseppgyűjtő tálca, kézi működésű hidraulikus zár

Must és seprű szűréséhez

Inox acél, kerékkel felszerelt tartóváz, polipropilén szűrőlapok, pillangószelepek garolla kimenet/bemenetnél, nyomásmérők a bemenő/kimenő oldalon, cseppgyűjtő tálca, inox acél dugattyús tápszivattyú, tágulási tartály, kézi működésű hidraulikus zár



Szűrőprés

Lebegő szennyeződés tökéletes kiszűrésére alkalmas berendezés / kisebb borászatok számára

Inox acélból készült, keréken, vízszintes vászon szűrőlapokkal, garolla pillangó szelepekkel, nyomásmérő a kimeneti/bemeneti oldalon, centrifugális tápszivattyú, állítható átfolyású membrános adagolószivattyú, maradványszűrő, kézi ürtés, dönthető lemezekkel



FRA lisztszűrő

Lebegő szennyeződés tökéletes kiszűrésére alkalmas berendezés /közepes,- és nagyüzemek részére

Inox acélból készült, keréken, vízszintes vászon szűrőlapokkal, garolla pillangó szelepekkel, nyomásmérő a kimeneti/bemeneti oldalon, centrifugális tápszivattyú, állítható átfolyású membrános adagolószivattyú, maradványszűrő, kézi ürtés, dönthető lemezekkel



FRM lisztszűrő

Kapillaris felületen keresztül préseli ki a bort, és ez egyben magában hordozza a lapszűrők és gyertyaszűrők tulajdonságait. A bor ezt követően azonnal palackozható

Fél-automata modell. Teljes inox acél kivitel, kerekeken, szerves üreges szálú polipropilén membránokkal, melyeknek átlagos porozitása 0,2 mikron, DIN pillangószelepekkel, három szivattyúval: táp-, újrakeringető, és visszamosó*. Automatikus működés a szűrés ciklus művelethez beleértve a back-wash (visszamosó) szivattyút*. A feltöltés, kiürítés és mosás műveletét kezelőnek kell elvégezni.



FTG TANGENCIÁLIS SZŰRŐK

Seprű szűrésére szolgáló berendezés nagy teljesítménnyel, segédanyag szűrés

Teljes inox acél kivitel, kerekeken, vászon borítású dob, garolla pillangószelepekkel, vákuummérővel, centrifugális tápszivattyúval, öntöttvas vákuumszivattyúval, dobba bemezőlő kifejtő szivattyúval, panel tisztító kések automata működtetésével, tartállyal a szuszpenziós szűrőoldat előkészítéséhez, dobmosóval és elektromos vezérlő táblával.



SV FORGÓ VÁKUUMSZŰRŐK



**KAPARÓFALAS
HŐCSERÉLŐ**



**„T” SZERIÁS
LÉGKONDENZÁTOROS**

LÉGKONDENZÁTOROS

Az ENOVENETA légekondenzációs ventilátoros hűtőberendezés alkalmas kültéri installálásra. A hűtőberendezés oldalburkolatai horganyzott és festett acéllemezből készülnek, azok könnyen eltávolíthatóak a javítási és karbantartási feladatok megkönnyítésére.

A hűtőberendezés elektronikus vezérlőpanelje mikroprocesszoros kivitelű, amely biztonságos üzemet és könnyű szabályozhatóságot tesz lehetővé. A kijelzőn a rendszer működésének alapparaméterei (a legfontosabb hőmérsékletek és a riasztások vezérlése) egyértelműen nyomon követhetők. A hűtőfolyadékkal érintkező gépelemek teljes egészében INOX AISI 304 minőségű acélból készülnek. Fagyás elleni védelem a párologtatóhoz, tartály és keringető szivattyú tartozik még az alapfelszereltséghez.

ALAPFELSZERELTSÉG

- 4 db digitális hőmérő a bejövő/kimenő termék/hűtővíz mérésére
- Inox acél szigetelés és borítás
- Borátfolyó a belső csövek között
- Garolla típusú csatlakozás

Ellenáramú hőcsereelő egység



Sokcsöves cső a csőben

Az ENOVENETA ellenáramú, egy cső a csőben elven működő hőcsereelő segítségével a borászati üzemek hatékonyan és az igényeknek megfelelően tudják a zúzott-bogyózott szőlőt, mustot hűteni, míg a sokcsöves cső a csőben kivitelek kiválóan alkalmasak a bor hűtésére. A zártszelvény tartóvázon helyezkedik el a hőcsereelő csőlabirintus. Az egyik csőrendszerben áramlik a hűtendő anyag, míg a másikban a hűtőfolyadék. A berendezés teljes egészében INOX rozsdamentes acélból készül. A hőcsereelőn hőmérők találhatóak, melyek segítségével ellenőrizhető a be- és kilépő hűtendő anyag, valamint a hűtőfolyadék hőmérséklete. Külön rendelésre belső csőspirálos változatok is rendelkezésre állnak.

ALAPFELSZERELTSÉG

- 4 db digitális hőmérő a bejövő/kimenő termék/hűtővíz mérésére
- Inox acél szigetelés és borítás
- Borátfolyó a belső csövek között
- Garolla típusú csatlakozás



Ökotechnológiai termékeink szőlészetek számára

A Készenlét Zrt. hűen kitart a már több mint húsz éve kitűzött célja mellett, hogy az agráriumot innovatív és fenntartható termékekkel, technológiákkal szolgálja ki. Termékeinkkel megoldást nyújtunk a tápanyag-utánpótlás, a növényvédelem, a növénykondicionálás területein, de már a feldolgozásban szükséges fertőtlenítés és a félkész termékek eltarthatóságában is segítjük partnereinket.

AZOTER®



SteriClean

baktériumtrágya

- 180 kg/ha nitrogén (N)
- 80 kg/ha foszfor (P)
- 30 kg/ha kálium (K)

- talajélet fokozása
- parazitálja a
 - Fusariumot
 - Sclerotiniát
- szárbontás



AZOTER baktériumtrágya termékcsalád

Az AZOTER baktériumtrágya magas NPK hozama elengedhetetlen az újonnan telepített és az öreg tőkék számára, továbbá segíti a sorközi kaszálék, a nyesedék és a növényi maradványok lebontását. Az AZOTER baktériumtrágya hiperparazita gombái aktívan fellépnek a talajban lévő gombabetegségekkel szemben.

AZOTER alkalmazása szőlő- és gyümölcstüvelvényben

Szőlő és gyümölcstüvelvény telepítésénél 20 ml AZOTER-t keverjünk el 10 liter vízben. A fák, cserjék gyökérzetét mártsuk bele, és az AZOTER-es keveréket a gyümölcstüvelvény, szőlő ültető gödrébe öntsük. Termő szőlő- és gyümölcstüvelvény fenntartó trágyázása esetén a baktériumtrágya különféle módon juttatható ki 10 l/ha felhasználása mellett.

műtrágya

- 18% foszfor (P)
- 20% kálium (K)
- 24% huminsav
- 25% szerves anyag
- 8% kén
- Ca, Mg, Fe, Cu, Zn, B, Se

- hosszantartó hatás
- talajjavítás



GreenSoil Humin műtrágya termékcsalád

A szőlő- és gyümölcstüvelvény esetén is elengedhetetlen a folyamatos tápanyag-utánpótlás, de nem mindegy, hogy milyen jellegű mikro-, mezo- és makroelemek jutnak a gyökérzetbe. A GreenSoil Humin műtrágya a természetben fellelhető hatóanyagaival és magas szervesanyag-tartalmával olyan eredményt ér el az ültetvényekben, ami garantálja a növények tápanyag-utánpótlását. A szokványos kémiai műtrágyákkal szemben nemcsak a talaj tápanyagait pótolja, hanem elősegíti az egészséges talajélet kialakulását és a növények fejlődését.

GreenSoil Humin alkalmazása szőlő- és gyümölcstüvelvényben

Szőlő- és gyümölcstüvelvény esetén használja a GreenSoil Humin műtrágyát telepítés előtt vagy fenntartó trágyázáskor. Telepítéskor törekedjen arra, hogy az ültetőgödörbe egyenletesen kerüljön a műtrágya a gyökér közelébe. Fenntartó trágyázáskor a GreenSoil Humin műtrágyát juttassuk a szőlő vagy fa alá egyenletesen.

SteriClean Plant növénykondicionáló

SteriClean Industry biocid fertőtlenítőszer

SteriClean Vet Finish fejés utáni tőgyfertőtlenítő

- Hatékonyan pusztítja a
- baktériumot
 - gombát
 - vírust
 - algát



SteriClean növénykondicionáló termékcsalád

A SteriClean növénykondicionáló termékcsalád a szőlő- és gyümölcstüvelvény betegségmentes fejlődéséért felel, használatával várakozási időmentesen felléphetünk a szőlőben a peronoszpóra, a szürkerothadás és a lisztharmat, míg gyümölcstüvelvényben a vörös és barnafoltosság, továbbá a monília gyümölcstüvelvény ellen. A SteriClean termékcsalád alkalmas a leszüretelt gyümölcs eltarthatósági kezelésére, a feldolgozó eszközök, berendezések fertőtlenítésére és a pincehigiénia fenntartására.

SteriClean Plant alkalmazása szőlő- és gyümölcstüvelvényben

SteriClean Plant növénykondicionáló szer a növények felületén akár 100%-os töménységben is lehet alkalmazni perzselő hatás nélkül. Vizsgálataink alapján percek alatt gyéríti a peronoszpórát, a szürkerothadást, a lisztharmatot és a monília gyümölcstüvelvény ellen. SteriClean Plant a növény általános kondícióját javítja, továbbá növeli a növény magasságát, a virágok számát, összes termésszámot.



KÉSZENLÉT ZRT.

Központ: 8500 Pápa, Mozsár u. 14.

Tel.: 89/510-180 Fax: 89/510-189

Mobil: 30/385-75-84

www.keszenlet.hu keszenlet@keszenlet.hu

Horváth Zoltán

Mobil: 30/378-6569

e-mail: horvath.zoltan@keszenlet.hu

Az Ön területi képviselője