

tipo **VIP**
vinificatore romat

type **VIP**
vinificateur romat

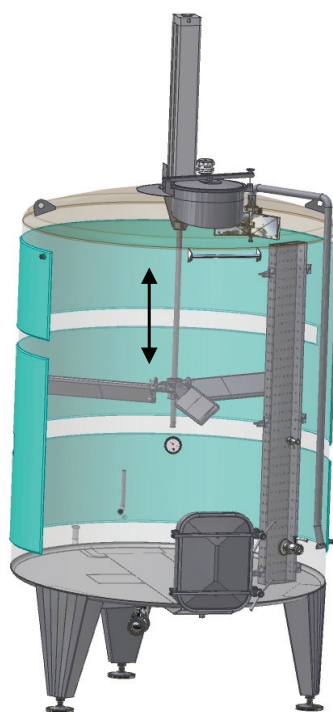
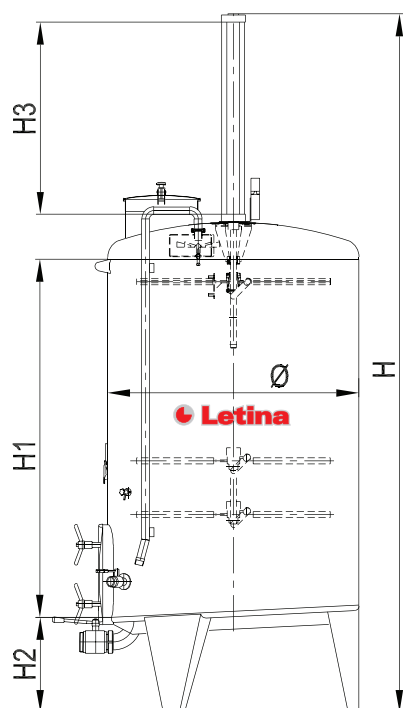
Il vinificatore „romat“ equipaggiato con follatore pneumatico è usato per la vinificazione sia dei vini rossi che bianchi, fermentazione e stoccaggio. Può essere fissato un programma sia per la follatura, il rimontaggio e il controllo della temperatura. Il cilindro di follatura è collegato ad un particolare sistema di pale che compiono una rotazione di 20° ad ogni abbassamento del cilindro. Il fondo piano inclinato del 5% e una porta quadrata di grandi dimensioni permette un facile scarico.

Le vinificateur inox VIP Romat equipe un système pneumatique avec trois pales horizontal perme en parfet pigeage pour la vinification des raisins rouges et des raisins blancs autant qu'on peut l'utiliser pour la fermentation et pour le stockage du vin. Le programme des fasses de pigeage de remontage et de contrôle thermique est pilote par un tableau de commande, tout peu être programme séparément et selon les besoin du cliente. Le pigeur a une rotation de 20° pendant toutes les action de décente et remontes. Le fond avec une pente de 5% et la grande porte carrée facilitent un vidange rapide et simple.



| Tipo/Type | Volume/ Volume (lit) | Ø (mm) | H1 (mm) | H2 (mm) | H3 (mm) | H (mm) |
|---------------|-------------------------|-----------|------------|------------|------------|-----------|
| VIP 2400 A14 | 2400 | 1402 | 1500 | 500 | 1000 | 3100 |
| VIP 3200 A14 | 3200 | 1402 | 2000 | 500 | 1000 | 3600 |
| VIP 4000 A14 | 4000 | 1402 | 2500 | 500 | 1200 | 4300 |
| VIP 4200 A16 | 4200 | 1593 | 2000 | 500 | 1000 | 3600 |
| VIP 5200 A16 | 5200 | 1593 | 2500 | 500 | 1200 | 4300 |
| VIP 6200 A16 | 6200 | 1593 | 3000 | 500 | 1200 | 4800 |
| VIP 5100 A18 | 5100 | 1752 | 2000 | 500 | 1000 | 3600 |
| VIP 6300 A18 | 6300 | 1752 | 2500 | 500 | 1200 | 4300 |
| VIP 7500 A18 | 7500 | 1752 | 3000 | 500 | 1200 | 4800 |
| VIP 8900 A21 | 8900 | 2071 | 2500 | 500 | 1200 | 4450 |
| VIP 10500 A21 | 10500 | 2071 | 3000 | 500 | 1200 | 4950 |
| VIP 13900 A21 | 13900 | 2071 | 4000 | 500 | 1700 | 6450 |
| VIP 12300 A22 | 12300 | 2230 | 3000 | 500 | 1200 | 4950 |
| VIP 13300 A22 | 13300 | 2230 | 3250 | 500 | 1700 | 5700 |
| VIP 16200 A22 | 16200 | 2230 | 4000 | 500 | 1700 | 6450 |
| VIP 14100 A24 | 14100 | 2389 | 3000 | 500 | 1200 | 4950 |
| VIP 16400 A24 | 16400 | 2389 | 3250 | 500 | 1700 | 5700 |
| VIP 18600 A24 | 18600 | 2389 | 4000 | 500 | 1700 | 6450 |
| VIP 15500 A25 | 15500 | 2501 | 3000 | 500 | 1200 | 4950 |
| VIP 18000 A25 | 18000 | 2501 | 3500 | 500 | 1700 | 5950 |
| VIP 20400 A25 | 20400 | 2501 | 4000 | 500 | 1700 | 6450 |
| VIP 25300 A25 | 25300 | 2501 | 5000 | 500 | 2200 | 7950 |
| VIP 18300 A27 | 18300 | 2708 | 3000 | 500 | 1200 | 5000 |
| VIP 21200 A27 | 21200 | 2708 | 3500 | 500 | 1700 | 6000 |
| VIP 24000 A27 | 24000 | 2708 | 4000 | 500 | 1700 | 6500 |
| VIP 29800 A27 | 29800 | 2708 | 5000 | 500 | 2200 | 8000 |

Dimensioni fuori standard su richiesta!
Les autres dimensions d'après notre accord!



VIP tipo
vinificatore romat

VIP type
vinificateur romat

ACCESSORI BASE

chiusino Ø400 mm
fondo piano inclinato 5%
gambe chiuse
pistone con follatore
controllo elettronico ciclo di follatura
valvola di sicurezza DN50
targhetta identificativa
supporto scala
asta di livello Ø16 graduata
livello con tubo smontabile
termometro analogico
preleva campioni DN15
porta rettangolare filo fondo
pozzetto per sonda con raccordo PG9
tasca di refrigerazione - 1,0 m²/1.000 lit
valvola a sfera DIN DN32 scarico parziale
valvola a sfera DIN DN65 scarico totale
irroratore
tubo di rimontaggio DIN DN32
griglia di sgrondo sul fasciame
materiale AISI304/BA (W.Nr. 1.4301/IIIId)
fioretto su base lucida a specchio

OPTIONAL

termometro digitale
termometro digitale con termoregolazione
differenti modelli della porta
valvole a sfera o a farfalla - garolla, WG, Macon, GAS
piedini regolabili
raccordo inclinato per agitatore
decantatore
tasca di riscaldamento
riscaldatore elettrico sul fondo
chiusino basculante
tasca di refrigerazione maggiore di 1,0 m²/1.000 lit
raccordo per azoto
tappi per le valvole
materiale AISI316L/BA (W.Nr. 1.4404/IIIId)
superficie esterna satinata (schotch brite)
superficie esterna lucida a specchio
pompa di rimontaggio
AIR PULS system
controllo elettronico temperature, rimontaggio
fondi a cucchiaio, fondi bombati
griglia di sgrondo sul fasciame
scarico vinaccia

TIPO DI TETTO

bombato



bombé

TIPO DI FONDO

piano con inclinato



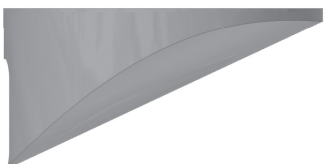
plat avec pente

bombato



bombé

cucchiaio



cucillère

EQUIPEMENTS BASE

trappe Ø400 mm
fond plat incline 5%
pieds ferme
piston
contrôle électronique cycle piston
soupape pression/dépression DN50
plaque d'identification
appui échelle
niveau Ø16 avec marquage
tuyau niveau démontable
thermomètre analogique
dégustateur DN15
porte rectangulaire
doigt de gant sonde température avec raccord PG9
surface d'échange - 1,0 m²/1.000 lit
vanne a boule DIN DN32 tirage au claire
vanne a boule DIN DN65 vidange total
irrorateur
tuyau de remontage DIN DN32
grille d'égouttage
matériel AISI304/BA (W.Nr. 1.4301/IIIId)
bouchonne sur base recuit brillante

OPTIONNEL

thermomètre digital
thermomètre digital avec thermorégulation
différent modèles des portes
vanne a papillon - garolla, WG, Macon, GAS
pieds réglable
raccord incline pour agitateur
décanteur
surface d'échange pour chauffage
chauffage électrique sur fond
trappe basculante
surface d'échange plus grande de 1,0 m²/1.000 lit
raccord azote
bouchon pour les vannes
matériel AISI316L/BA (W.Nr. 1.4404/IIIId)
surface extérieur satinée (schotch brite)
surface extérieur recuit brillante
pompe de remontage
AIR PLUS system
contrôle électronique température et remontage
fond a cueilleur au bombe
grille d'égouttage
déchargement marc

TYPE DE TOIT

TYPE DE FOND



Letina

