



**КАСТА
ВИНОДЕЛОВ**

www.casta-vinodelov.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Оборудование мойки, систем заполнения
и опустошения деревянных бочек.
производство Испания

Каталог 90615-2



Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Россия, Краснодарский край, г. Крымск
353380, ул. Кирова 152А
тел./факс: +7 861 31 22291
тел./факс: +7 861 31 59664
E-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net

Уважаемые господа,

Благодарим Вас за интерес технологическим решениям, предлагаемым нашей компанией.

Предоставляем Вашему вниманию предложение на оборудование мойки, систем заполнения и опустошения деревянных бочек, производство Испания.

Автоматический мойщик бочек четырехместный

Машина включает в себя программируемое автоматическое устройство (PLC), экран наблюдения, таймер, электрическую защиту, аварийный ограничитель, панели безопасности, загрузочную и разгрузочную платформы ...

Можно выбрать **опции** для проведения обработки бочки:

- Пар под высоким давлением.
- Поток под низким давлением для охлаждения бочек после мойки
- Введение воды+озона.
- Высушивание внутренней поверхности бочки
- Система восстановления осадков в загрузочной платформе

Технические характеристики	
Мощность (Л.С.)	регулируемая
Трехфазное напряжение (В)	380 III+N
Рабочее давление (БАР)	60/80
Рекомендуемое время цикла	90"
Поток воды(Л/МИН)	регулируемый
МАХ. Температура воды	60



Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Россия, Краснодарский край, г. Крымск
353380, ул. Кирова 152А
тел./факс: +7 861 31 22291
тел./факс: +7 861 31 59664
E-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net

Система дозаправки

Система дозаправки - это машина, разработанная для заполнения небольшой части винных бочек. Эта машина очень полезна и удобна после процесса заполнения для устранения пустых пространств в бочке и дозаполнения бочек после уменьшения количества вина во время созревания.

Система дозаправки азотом Ekinsa пользуется успехом среди винных заводов благодаря комфорту во время работы, особой мобильности и объему вносимого вина. Эта система разработана для легкой дозаправки бочек, избегая перелива вина и окисления вина, из-за присутствия кислорода внутри бочек.

Оборудование включает в себя винный резервуар на 50 литров, заправочный пистолет, предохранительный клапан и передвижную раму. Система основана на давлении, с которым азот действует, выдавливая вино для вытекания наружу. Азот превосходит другие газы, так как он полностью нейтрален и не содержит окисляющих частиц, которые могут испортить вино. Оборудование сделано из нержавеющей стали. Все изготовление подчиняется Стандартам Европейского Сообщества (ЕС)

Позиция	Описание
1	Заправочный пистолет
2	Сливной шланг
3	Предохранительный клапан
4	Крышка винного резервуара
5	Азотный регулировочный клапан
6	Азотный баллон
7	Ключ для опустошения винного резервуара
8	50 литровый винный резервуар



* Азотный баллон (6) не включен в систему дозаправки.

Режим работы:

Необходимо соединить азотный баллон с винным резервуаром клапаном, включенным в систему (5). При таких условиях машина готова к работе.

- **Откройте регулировочный клапан:** Азотный баллон соединен с винным резервуаром. При открытии регулировочного клапана, азот проникает в винный резервуар и выдавливает вино.
- **Поместите пистолет в отверстие бочки и нажмите на пусковое устройство.** Вино выталкивается азотом, и находит выход, когда нажато пусковое устройство пистолета.
- В заключение, нужно только отпустить пусковое устройство и вынуть пистолет.

Система задумана для легкой эксплуатации, перемещения, долговечности и комфорта

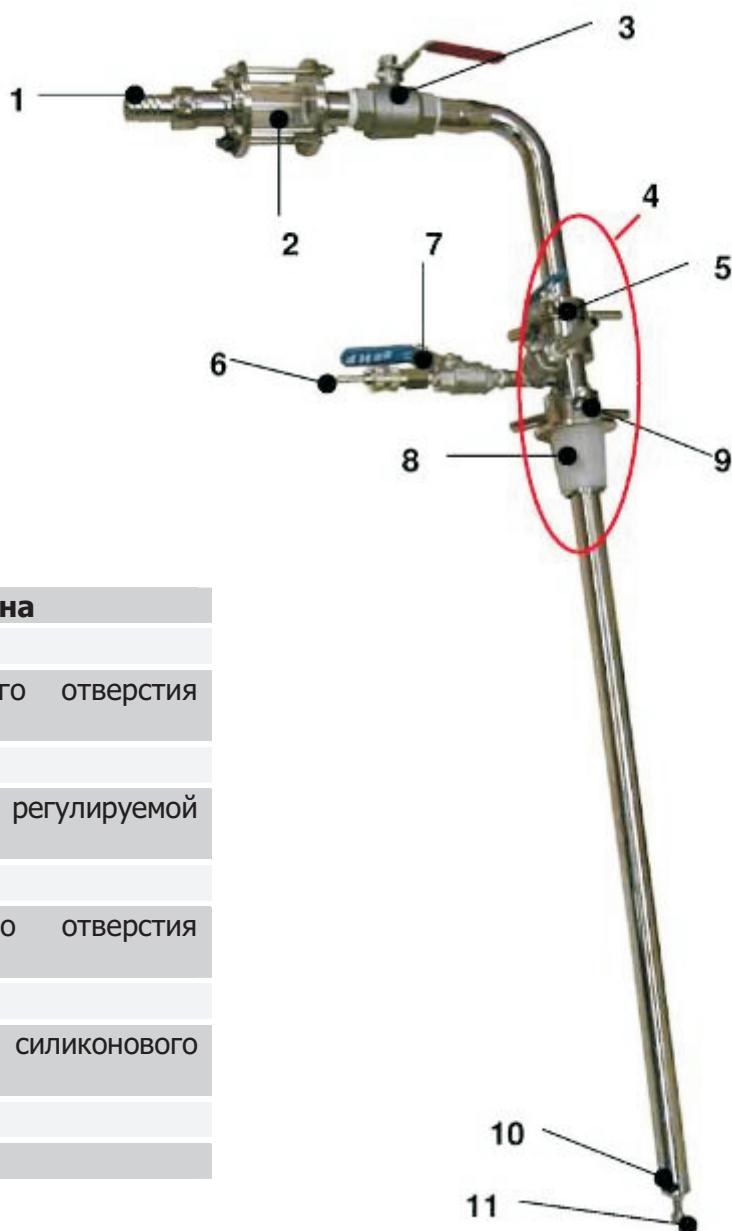
Украина, Одесса, 65496
 пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
 Tel. +38 048 71 71 271
 Tel. +38 048 71 71 272
 Fax +38 048 71 71 268
 E-mail: vino-doma@te.net.ua

Россия, Краснодарский край, г. Крымск
 353380, ул. Кирова 152А
 тел./факс: +7 861 31 22291
 тел./факс: +7 861 31 59664
 E-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Молдова Кишинев 2024
 Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
 Tel. +373 22 434492
 Fax +373 22 434842
 E-mail: enology@mdl.net



Азотное устройство слива



Элементы устройства:

1. Выходное отверстие вина
2. Окно вина
3. Переключатель выходного отверстия вина
4. Регулируемая часть
5. Стопор для закрепления регулируемой части
6. Входное отверстие азота
7. Переключатель входного отверстия азота
8. Силиконовый шпунт
9. Стопор для установки силиконового шпунта
10. Выходное отверстие вин
11. Регулируемый винт

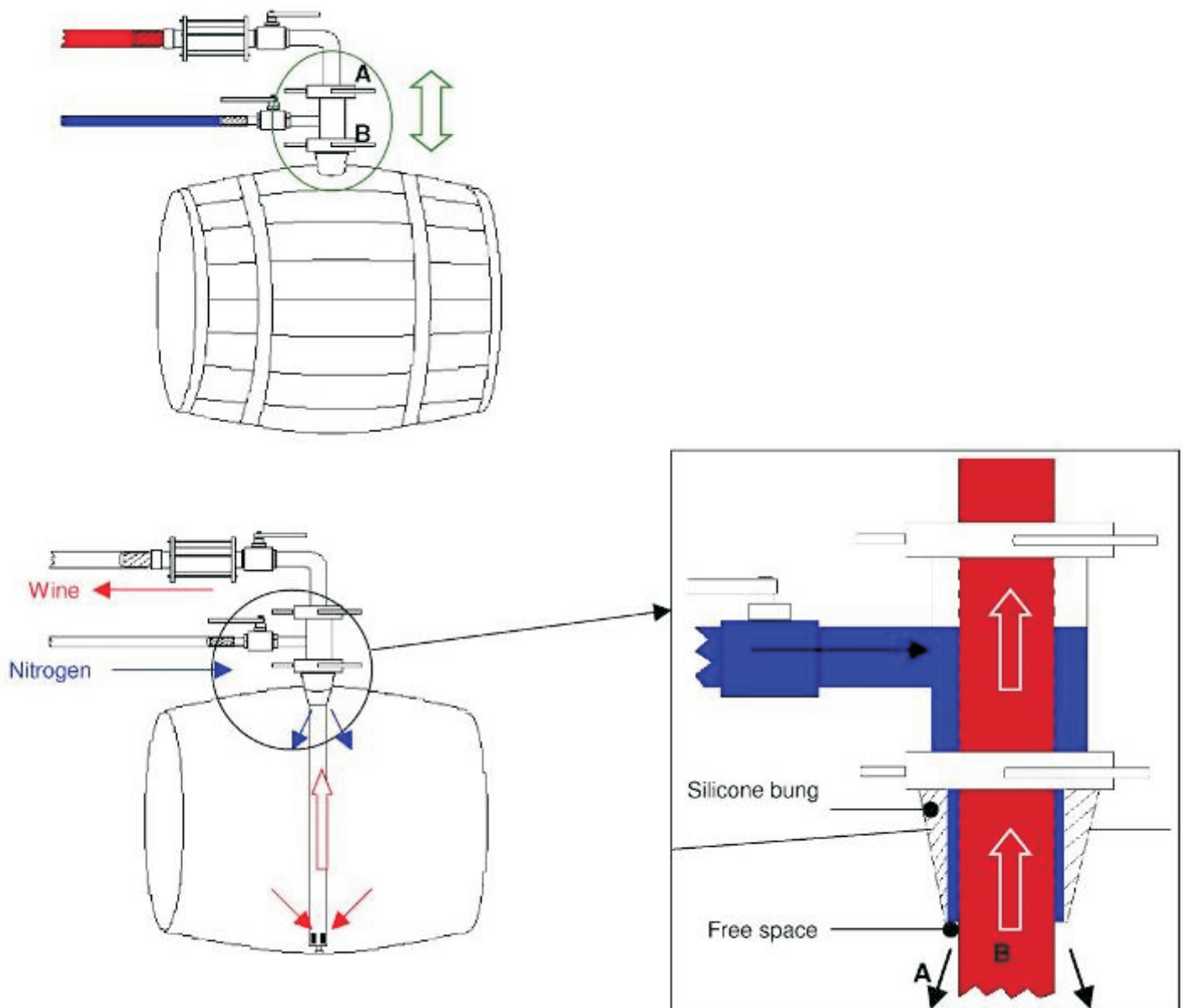
Функциональные характеристики элементов устройства

1. В этом месте нужно присоединить трубку к винному резервуару (Ø 30 мм)
2. Это окно для наблюдения за потоком вина
3. Красный переключатель используется для закрытия потока вина за пределы бочки.
4. Наружные элементы регулируются в соответствии с размером бочки, которую нужно опорожнить.
5. Когда наружная часть устройства отрегулирована должным образом, необходимо закрепить ее при помощи стопора.



6. В этом месте нужно подсоединить подачу азота ($\varnothing 10$ мм).
7. Голубой переключатель используется для отго, чтоб открыть движение азота.
8. Силиконовый шпунт должен быть идеально установлен в отверстие бочки.
9. Когда устройство вставлено в бочку, нужно нажать этот стопор для закрепления силиконового шпунта.
10. Когда азот поступает в бочку, он выдавливает вино, которое выходит через это отверстие в устройстве.
11. Иногда на дне бочки много осадка. Этот винт дает нам возможность регулировать расстояние между нижней частью устройства и дном бочки.

Режим работы:



Комплексные технологические решения в виноделии

1. Присоедините снабжение в соответствующие места:
 - Винная труба
 - Азотная труба
2. Вставьте устройство в бочку и отрегулируйте наружную часть в соответствии с размерами бочки (зеленое). Затем надавите на наружный стопор (А).
3. Установите силиконовый шпунт в отверстие бочки и надавите его стопор (В).
4. Когда устройство установлено в бочку, мы должны открыть переключатель азота и переключатель вина.

В устройстве есть два канала. Внутренний канал для вина и внешний канал для азота.

5. Азот проходит через устройство и поступает в бочку через небольшое пространство между нижней поверхностью силиконового шпунта и винным каналом (А).
6. Азот выдавливает вино, которое выходит через небольшие отверстия в нижней части устройства (В).
7. В заключение, когда бочка пуста, нужно только закрыть азотный и винный переключатели и вынуть устройство из бочки.

Примечание: Очень важно открыть винный переключатель после открытия азотного переключателя, потому что если не будет никакого выхода для вина, давление азота в бочке увеличится и это может быть опасно.

Автоматическая система заполнения и слива

Эта система сконструирована для быстрого, автоматического заполнения и опустошения бочек, позволяет сократить рабочие издержки и устранить перелив бочки и, следовательно, потери вина.

Панель управления имеет самый современный режим управления, которые обеспечивают плавный процесс заполнения и слива. Имеющийся селектор позволяет легко переключаться от режима заполнения к режиму слива, и оба штока, включенные в комплект поставки, могут осуществлять как заполнение, так и опустошение, делая этот узел оборудования наиболее гибким. Уровень вина контролируется посредством двух пробников, которые посылают сигнал электронного реле на панель управления, которая, в свою очередь, автоматически останавливает систему, когда бочка заполнена/опустошена.

В комплект поставки входит компрессор А 1.5 Н.Р, выполняющий пневматическое открытие и закрытие клапана. Оборудование также оснащено дополнительным пистолетом для дозирования бочек. Бочки могут заполняться как насосом подачи, так и самотеком, без осуществления каких-либо модификаций. Насос подачи не включен в поставку. При использовании насоса, он должен быть подключен к распределительному щиту и



Detail of
and emptying



контролироваться программно-логическим контроллером панели управления. Система включает таймер безопасности для защиты насоса.

Используемые компоненты системы - высшего качества. Все, узлы, контактирующие с вином - в санитарном исполнении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Электропитание (В)	380 III+N
Управляющее напряжение (В)	24
Время заполнения (*)	90"
Время слива (*)	90"
Рекомендуемая производительность насоса (л/час)	15.000
Вес (кг)	90
Коллекторное соединение (DIN)	NW 50

* Зависит от производительности насоса



Примечание: сливной насос, необходимый для перемещения вина, не включается в поставку

Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Россия, Краснодарский край, г. Крымск
353380, ул. Кирова 152А
тел./факс: +7 861 31 22291
тел./факс: +7 861 31 59664
E-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net

Автоматическая система заполнения

Системы автоматического заполнения сконструированы для облегчения переливки вина из бочки в бочку самым эффективным образом.

Панель управления имеет самый современный режим управления за процессом, который обеспечивают плавное заполнение. Уровень вина контролируется посредством пробника, который посылает сигнал электронному реле на панели управления. Эта система позволяет осуществлять заполнение самотеком или с использованием насоса. При использовании сливного насоса, он должен быть подключен к электропанели. Таким образом, система автоматически запускает и останавливает насос. В комплект поставки входит **компрессор** А 1.5 Н.Р, выполняющий пневматическое открытие и закрытие клапана. Оборудование также оснащено **вспомогательной системой** для ручного завершения процесса заполнения.

Оборудование выполнено из нержавеющей стали. Исполнение системы соответствует всем стандартам Европейского Сообщества (СЕ).

Детализация пробника заполнения:

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Электропитание (В)	220/3803ф /50 Гц
Управляющее напряжение (В)	24
Время заполнения (*)	1' 30"
Рекомендуемая производительность насоса (л/час)	15.000
Трубное соединение (DIN)	NW 50



* Зависит от производительности насоса

ГАБАРИТЫ	
Вес (кг)	80
Высота (м)	1,250
Глубина (м)	500
Длина (м) (общая)	570



Автоматическая система слива

Системы автоматического слива сконструированы для упрощения процесса опустошения бочек.

Это оснащение начинается с щупа, который облегчает использование системы слива. Процесс опустошения контролируется посредством электрического пробника, расположенного в верхней части сливного штока.

Необходимый сливной насос для перемещения вина подсоединяется к электропанели. Таким образом, система автоматически запускает и останавливает насос. Электропанель включает электрозащиту и таймер.

Оборудование выполнено из нержавеющей стали. Исполнение системы соответствует всем стандартам Европейского Сообщества (СЕ).

Детализация электрического пробника

* сливной насос для откачки вина не включается в поставку

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Электропитание (В)	380 III+N
Управляющее напряжение (В)	24
Максимальная мощность (А)	16
Коллекторное соединение (DIN)	NW 50
Рекомендуемая производительность насоса (л/час)	15000



ГАБАРИТЫ	
Вес (кг)	60
Высота (м)	1,250
Глубина (м)	500
Длина (м) (общая)	700





**КАСТА
ВИНОДЕЛОВ**

www.casta-vinodelov.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Ассортимент. Оборудование для мойки бочек, производство Испания

Вращающаяся головка (мойка + всасывание), модель M25E



Гибкая вращающаяся головка (мойка + всасывание)



Ручной мойщик бочек



Опция к ручному мойщику - подвижная платформа для установки бочки (врезка)

Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Россия, Краснодарский край, г. Крымск
353380, ул. Кирова 152А
тел./факс: +7 861 31 22291
тел./факс: +7 861 31 59664
E-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net



**КАСТА
ВИНОДЕЛОВ**

www.casta-vinodelov.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Ручной мойщик бочек 225-600 л



Включая оснащение для мойки бочек емкостью 225-600л

Полуавтоматический мойщик бочек - НОВАЯ МОДЕЛЬ

Опция - Шкаф управления из нержавеющей стали



Полуавтоматический мойщик бочек включая подвижную платформу для установки бочки (стандартная модель)

Опция - Шкаф управления из нержавеющей стали



Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Россия, Краснодарский край, г. Крымск
353380, ул. Кирова 152А
тел./факс: +7 861 31 22291
тел./факс: +7 861 31 59664
E-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net



**КАСТА
ВИНОДЕЛОВ**

www.casta-vinodelov.com

Комплексные технологические решения в виноделии

ОПИСАНИЕ

Полуавтоматический мойщик бочек в версии «электроподъем»

Опция - распределительный шкаф из нержавеющей стали

Полуавтоматический мойщик бочек в версии «электроподъем», включая подвижную платформу для установки бочки



Гидравлический полуавтоматический мойщик бочек

Включая оснащение для мойки бочек емкостью 225л и 600л

Опция - подвижная платформа для установки бочки



Опция распределительный шкаф из нержавеющей стали

Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Россия, Краснодарский край, г. Крымск
353380, ул. Кирова 152А
тел./факс: +7 861 31 22291
тел./факс: +7 861 31 59664
E-mail: vintage.eno@mail.ru

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net

Трехпозиционный автоматический мойщик бочек



Четырехпозиционный автоматический мойщик бочек

Пятипозиционный автоматический мойщик бочек



Возможные опции для 3-4-5 позиционных мойщиков бочек (цены по запросу):

- Распределительный шкаф из нержавеющей стали
- Управляемый электроклапан (пар, осушение, озон)
- 2 управляемых электроклапана в положении 1
- 2 управляемых электроклапана в положении 1 и 2
- Система восстановления донных осадков на загрузочной рампе
- Система центрирования выпускного отверстия бочки «пружинного» типа
- Подача воздуха для осушения бочки