



PIM®

**PROJECT & INSTALLATION of MACHINERY
TURN KEY**



PRODUCT CATALOG


EQUIPMENT FOR THE WINERY



ПИМ

PIM[®] Ltd Bulgaria

ПИМ - Проектиране, изработка и монтаж "под ключ"

 ПИМ е доказана марка производител на стандартно и нестандартно оборудване от неръждаема стомана за хранителни цели и цялостни технологични линии с висока специализация в изграждането както на индустриално винопроизводство, така и на бутикови винарни за производство на висококачествени вина.

Предлагат се широка гама от съдове и системи за съхранение с различно предназначение, обеми и технологичен режим, с ефективен контрол на ферментационните процеси, различни параметри и възможност за автоматизация на температурния контрол, с прецизен финиш на вътрешни и външни повърхности. Използват се само сертифицирани (DIN AISI) неръждаеми стомани и висококачествени материали за тяхното производство.


Повече от 27 години ПИМ произвежда високо качествени винени линии, конкурентни и иновативни продукти и услуги с професионална отговорност.

Дейността на ПИМ ООД е изключително многообразна - обхваща диапазона от производствена до инженерингова и развойна дейност в областта на технологичното оборудване за винената индустрия.

Дружеството разполага със съвременна производствена база с високотехнологична техника на площ от 50 000 кв.м., 8 специализирани цехове и работни площадки, конструктивен отдел с висококвалифицирани и опитни инженери, мобилни експерти за монтаж и пуск на оборудването във всяка точка от света, които правят производството гъвкаво по отношение изменящите се нужди на клиентите и изискванията на пазара. Внедрена е системата за Управление на качество ISO-9001:2015.

ПИМ има стотици изградени предприятия, над 80% реализация в Европа, Северна Америка, Азия и Африка. Сервизни екипи обезпечават техническа поддръжка и консултация на монтираните и работещи съоръжения. Разполага със собствена утвърдена дистрибуторска мрежа, покриваща много страни: Македония, Сърбия, Русия, Румъния, Гърция, Грузия, САЩ, Узбекистан, Украйна, Франция, Израел, Германия и други.

ПИМ - Проектирование, производство и монтаж "под ключ"

 ПИМ - это бренд проверенного производителя стандартного и нестандартного оборудования для пищевых производств из нержавеющей стали и комплексных технологических линий с высокой специализацией в строительстве как промышленных винодельческих заводов, так бутиковых винокурен для производства высококачественных вин.

Мы предлагаем широкий ассортимент чанов и систем хранения различного назначения, объемов и технологических режимов, с эффективным контролем процессов ферментации, различными параметрами и возможностью автоматизации контроля температуры, с высокоточной отделкой внутренних и внешних поверхностей. Используются только сертифицированные (DIN AISI) нержавеющей стали и высококачественные материалы для их производства.

Более 27 лет компания ПИМ профессионально занимается производством высококачественных технологических винных линий, а также конкурентоспособных инновационных продуктов и услуг.




Деятельность ООО ПИМ исключительно разнообразна - она простирается от производства до проектирования и разработки в области технологического оборудования для винодельческой промышленности.

Компания имеет современную производственную базу с высокотехнологичным оборудованием площадью 50 000 кв. м, 8 специализированными цехами и рабочими площадками, конструкторский отдел с высококвалифицированными и опытными инженерами, мобильными специалистами по установке и запуску оборудования в любой части мира, что способствует гибкости производства, помогая ему идти в ногу с быстро меняющимися потребностями клиентов и требованиями рынка. Внедрена система управления качеством ISO-9001: 2015.

ПИМ имеет сотни построенных предприятий, более 80% реализации в Европе, Северной Америке, Азии и Африке. Сервисные группы оказывают техническую поддержку и консультации по установленному и работающему оборудованию. Компания имеет собственную, хорошо зарекомендовавшую себя, дистрибьюторскую сеть, охватывающую многие страны: Македонию, Сербию, Россию, Румынию, Грецию, Грузию, США, Узбекистан, Украину, Францию, Израиль, Германию и другие.

PIM - Design, installation and manufacture of turnkey solutions

 PIM is a proven brand manufacturer of standard and custom-made stainless steel food equipment and complete technological lines, well specialized in both industrial wine making and boutique winery constructions for production of high quality wines.

We offer a wide range of containers and storage systems that have various use, volumes and technological modes, with efficient control of fermentation processes, a variety of parameters, temperature control automation option, and a fine finish of internal and external surfaces. Only DIN AISI-certified stainless steels and high quality materials are used in production.

For over 27 years PIM have been producing high quality wine making lines, competitive and innovative products and services with professional responsibility.

The scope of PIM Ltd. activity is extremely diverse - it covers the range from production to engineering and development in the field of technological equipment for wine industry. The company has a modern production base with high-tech equipment with an area of 50,000 square meters, 8 specialized workshops and work sites, a construction department with highly qualified and experienced engineers, mobile experts for installation and start-up of equipment in every part of the world, all of which makes production flexible and in line with changing customer needs and market requirements. The Quality Management System ISO-9001: 2015 has been implemented.

PIM has equipped hundreds of businesses, over 80% of which in Europe, North America, Asia and Africa. Service teams provide technical support and consultation of installed and operating facilities. It has its own well-established distribution network covering many countries: Macedonia, Serbia, Russia, Romania, Greece, Georgia, USA, Uzbekistan, Ukraine, France, Israel, Germany and others.

**ОБОРУДВАНЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ВИНО
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ
EQUIPMENT FOR THE WINERY**

STANDARD RECEIVING LINES

(BG)

Съставени от отделни синхронизирани блокове, изработени от висококачествена неръждаема стомана AISI304

- Приемни бункери
- Гроздоронкачки и гроздомелачки
- Помпи
- Теплообменници
- Транспортъори лентови - за чепки и за грозде
- Съдове и дозатори за серниста киселина
- Тръбни теплообменници

Производителност: 10 t/h - 100 t/h

Приложение: Стандартни приемни линии и Приемни линии за производство на висококачествени вина.

(RU)

Технологическая линия составляется из отдельных синхронизированных блоков, изготовленных из высококачественной нержавеющей стали AISI304.

- Приемные бункеры
- Требноотделители и гробилки
- Насосы
- Теплообменники
- Транспортёры ленточные - для гребней, для винограда
- Контейнеры и Дозаторы для серной кислоты
- Теплообменники трубные

Производительность: 10 t/h - 100 t/h

Приложение: Стандартные приемные линии и Приемные линии для производства высококачественного вина.

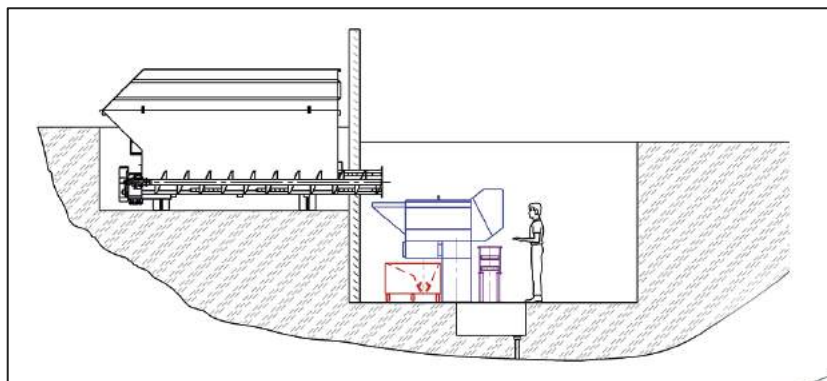
(EN)

Technological line built of individual synchronized blocks, made of high-quality stainless steel AISI 304.

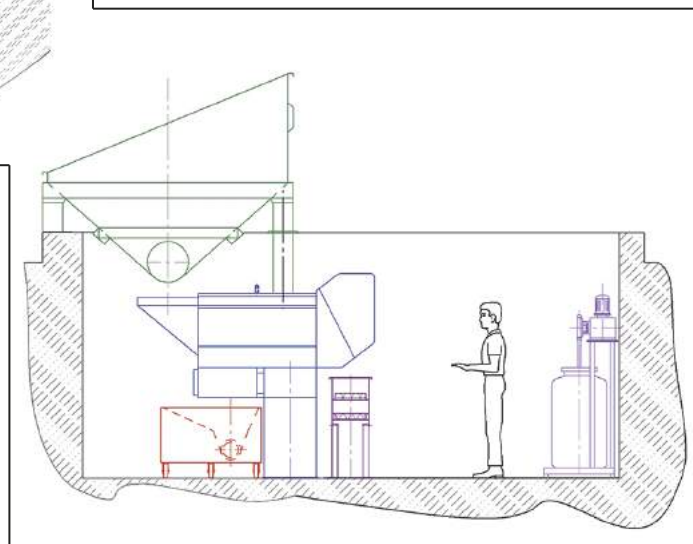
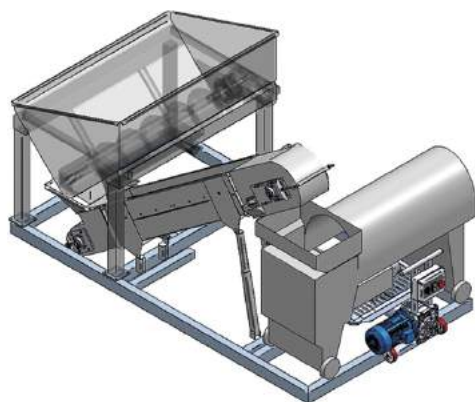
- Reception hopper
- Grapes crumbling unit and Grapes mincers
- Pumps
- Heat-exchangers
- Conveying belts for clusters, for grapes
- Containers and dispensers for sulfuric acid
- Pipe heat exchangers

Capacity: 10 t/h - 100 t/h

Application: Standard reception lines and Reception lines for the production of high-quality wines.



Технологична схема на стандартна приемна линия
 Технологическая схема стандартной приемной линии
 Technological drawing of standard receiving line



BG

5001

ОПЦИИ:

- инвертор за регулиране оборотите на шнека (φ400)
- Ванна отцеждаща
- допълнителен шнек
- пневматична или хидравлична клапа
- ел. табло с тензометрични датчици

RU

5001

ОПЦИИ:

- инвертор для регулировки скорости шнека (φ400)
- Ванна для отцеживания
- дополнительный шнек
- пневматический или гидравлический клапан
- эл. щиток с тензодатчиками

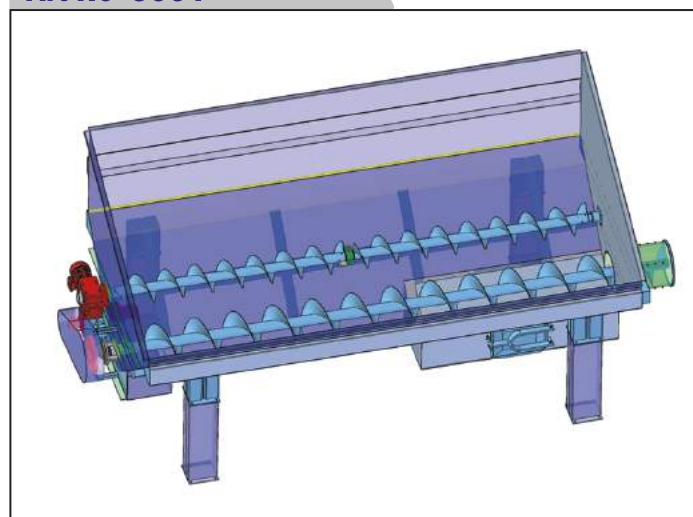
EN

5001

OPTIONS:

- inverter to adjust the speed of the auger (φ400)
- straining pan
- additional conveyor screw
- pneumatic or hydraulic valve
- electric panel with strain gauges

Art No 5001



Technical parameters

Обем работен Объем работ. Volume work., m ³	9	12	14	16	18	20
Дължина/корито макс. Длина/лоток макс. Lenght/trough max. L, mm	4200 4870	5000 5670	5500 6170	6000 6670	6500 7170	7000 7670
Ширина Ширина Width B, mm	2500	2500	2500	2500	2500	2500
Височина корито min/max Висота лоток min/max Height trough min/max H, mm	1100 2150	1100 2150	1100 2150	1100 2150	1100 2150	1100 2150
Инстал. мощност Устан. мощност Instal. Power, kW	4.0	4.0	5.5	5.5	7.5	7.5

GRAPES-GRAIN-SHELLING MACHINE WITH A GRINDER

BG

5002 Предимства и качества:

- гъвкавост: в зависимост от технологията, двата процеса могат да се извършват последователно или независимо един от друг
- регулиране на производителността в зависимост от вида на гроздето – чрез честотен регулатор се регулира скоростта на въртене на ронкачния вал и цилиндъра.

RU

5002 Преимущества и качества:

- гибкость: В зависимости от технологии оба процесса могут осуществляться последовательно или независимо;
- регулирование производительности в зависимости от вида винограда – посредством регулятора частоты регулируется скорость вращения страгивающего вала и цилиндра.

EN

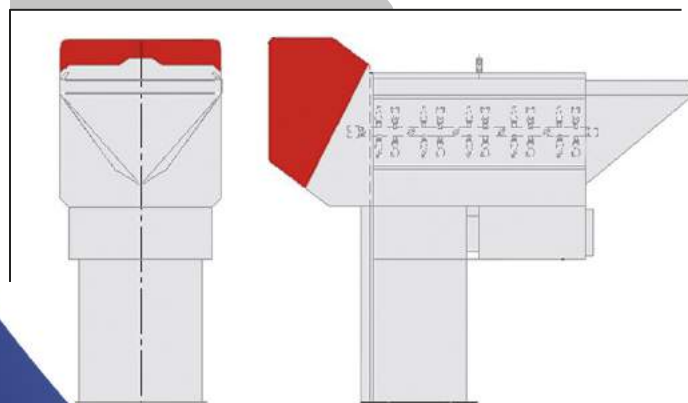
5002 Advantages and characteristics:

- flexibility: the two processes can be executed successively or independently depending on the technology;
- regulation of the output depending on the grape type – a frequency regulator regulates the speed of rotation of the crushing shaft and the cylinder.

Technical parameters

Производителност Производительность Capacity t/h	Габаритни размери/ Габарит.размери/ Dimensions mm			Инсталирана мощност Уст. мощност Inst. Power kW
	Дължина Длина Lenght	Ширина Ширина Widht	Височина Высота Hight	
до/to 25	2360	900	2040	4,1

Art No 5002



Производителност: 25 t/h
 Производительность: 25 t/h
 Capacity: 25 t/h

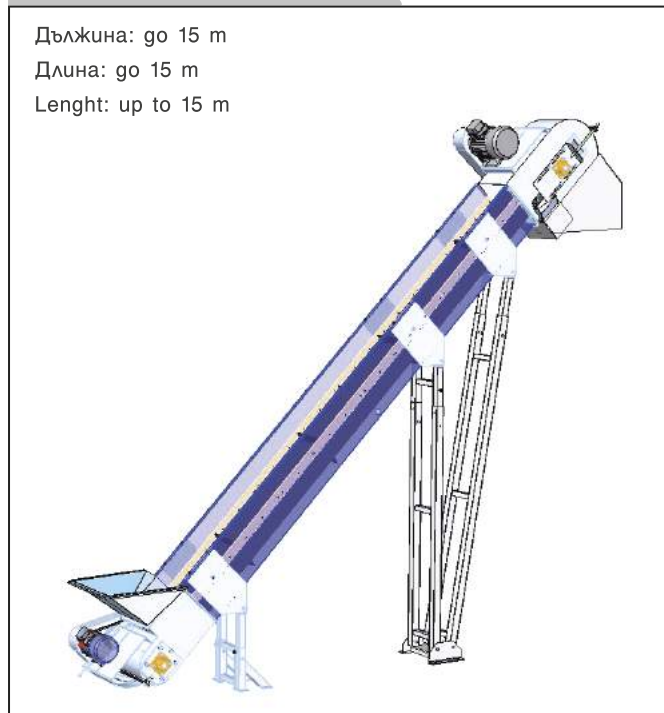
CONVEYING BELTS

Art No 5170



Art No 5005

Дължина: до 15 m
 Дължина: до 15 m
 Length: up to 15 m



BG

Характерни особености: Специално конструирани модули за обслужване на винопроизводството
 - Транспортъори лентови /горизонтален; наклонен/- за чепки, за грозде

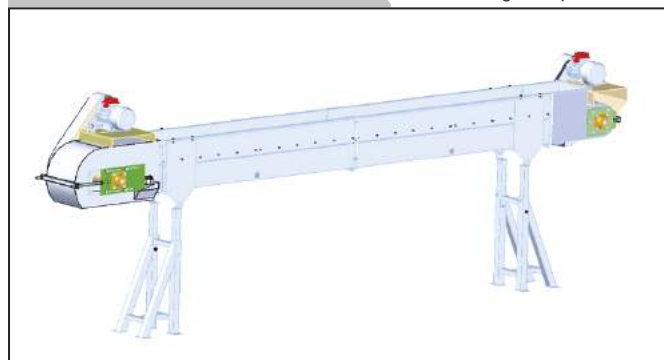
Приложение: стандартно в предприятия за преработка на грозде и в Приемни линии за производство на висококачествени вина.

ОПЦИИ:

- регулиране на наклона
- безстепенно регулиране на скоростта
- мобилен тип

Дължина: до 30 m
 Дължина: до 30 m
 Length: up to 30 m

Art No 5004



RU

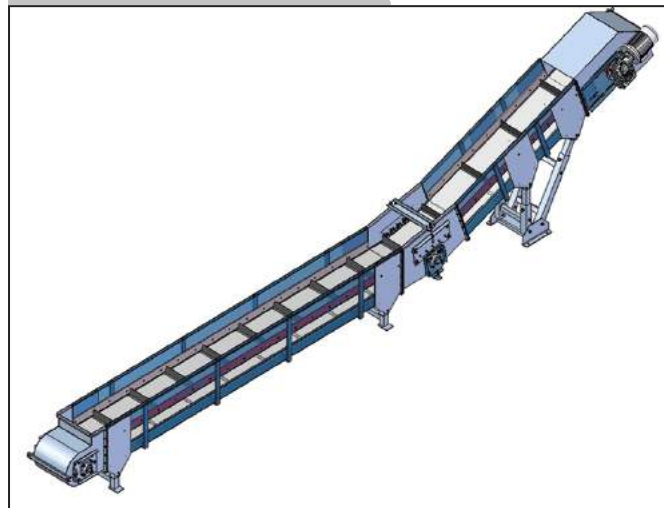
Характерные особенности: Специально сконструированные модули за обслуживания виноделия
 - Конвейеры ленточные /горизонтальные; наклонные/- для гроздей, для винограда

Приложение: В стандартные приемные линии и Приемные линии для производства Высококачественного вина.

ОПЦИИ:

- регулирование наклона
- безступенчатое регулирование скорости
- мобильный тип

Art No 5170



EN

Characteristics:

Modules specially designed to serve in wine production.

- Conveying belts /horizontal, sloped/ - for clusters, for grapes

Application: Standard reception lines and Reception lines for the production of high-quality wines.

OPTIONS:

- slope regulation
- stageless speed regulation
- mobile type

ПИМ

PIМ®

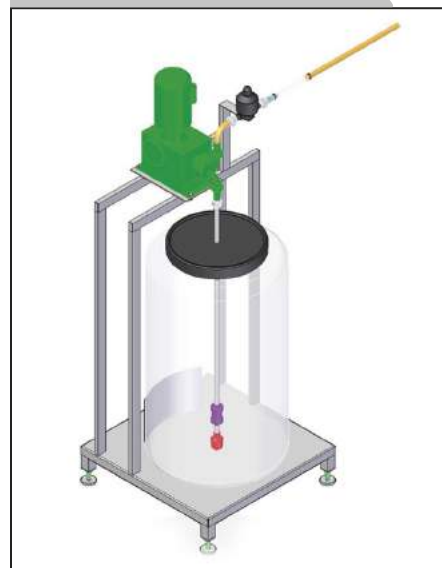
**СЪД И ДОЗАТОР ЗА СЕРНИСТА КИСЕЛИНА
СОСУД И ДОЗАТОР ДЛЯ СЕРНОЙ КИСЛОТЫ**

VOLUME AND DOSER FOR SERRIC ACID

Art No 5118



Art No 5114



**ТОПЛООБМЕННИЦИ ТРЪБНИ
ТОПЛООБМЕННИКИ ТРУБНЫЕ**

PIPE-TYPE EXCHANGERS

Ⓟ

5079

- за охлаждане на: гроздова каша, гроздова мъст, вино
- за подгряване
- за пастеризация

Производителност: от 500 l/h до 30 000 l/h

Температурни режими: по задание на потребителя

Ⓡ

5079

- для охлаждения: виноградной каши, винограднищого сула, вина
- для подогрева
- для пастеризации

Производительность: от 500 l/h до 30 000 l/h

Температурные режимы: по заданию потребителя

Ⓝ

5079

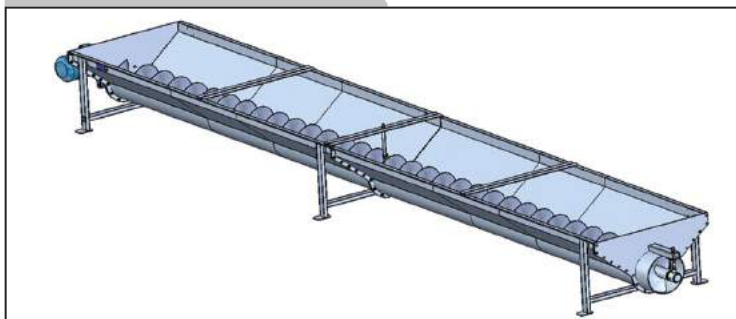
- for cooling: grapes pulp, grapes must, wine;
- for heating;
- for pasteurization;

Capacity: from 500 l/h up to 30 00 l/h

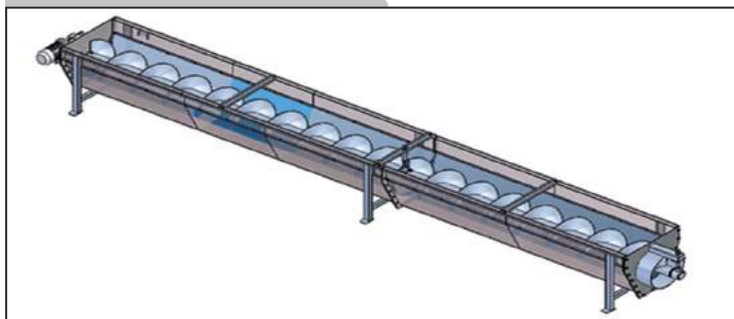
Temperature modes: by settings provided by the client

CONVEYING SCREW-TYPE

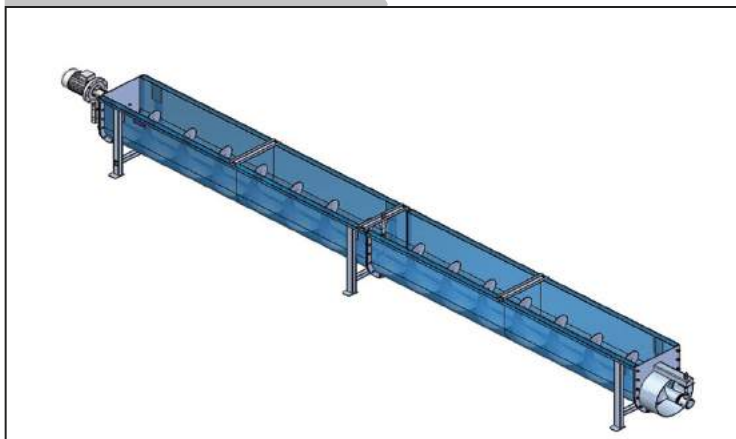
Art No 5076



Art No 5008



Art No 5006



Art No 5007



BG Специално конструирани модули за обслужване на Винопроизводството
 - Транспортъори шнекови/ хоризонтален; наклонен; отцеждащ/ -
 за пресовани джибри

Приложение: стандартно в предприятия за преработка на грозде и
 в Приемни линии за производство на висококачествени вина.

Производителност: 5t/h-10 t/h
 Производительность: 5 t/h -10 t/h
 Output: 5t/h- 10t/h

RU Специально сконструированные модули за обслуживания виноделия
 - Конвейеры шнековые /горизонтальные; наклонные; процеживающие/ -
 для пресованных виноградных выжимок

Приложение: В стандартные приемные линии и Приемные линии
 для производства высококачественного вина.

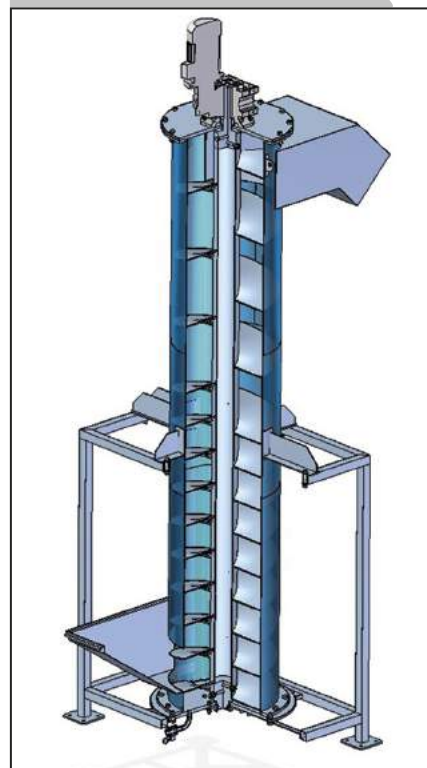
EN Modules specially designed to serve in wine production.

- Conveying screw-type /horizontal, sloped/ - for pressed marc
Application: Standard reception lines and Reception lines for the production
 of high-quality wines.

Technical parameters

Шнекови Шнековы Screw-type	Габаритни размери/ Габарит.размери/ Dimensions mm			Диаметър на витката/ Diameter mm	Инсталирана мощност Уст. мощност Inst. Power kW
	Дължина Длина Lenght	Ширина Ширина Widht	Височина Высота Hight		
Хоризонтален/ Горизонтален/ Horizontal	6 000 - 24 000	270	750	200	0,55 - 5,5
		420		300	
		520		400	
		1300		400	
Отцеждащ/ Отцеживающий/ Straining	6 000 - 24 000	700	750	400	2,2 - 5,5
Наклонен / Наклонный / Sloping	3 000 - 15 000	270	-	200	1,1 - 4,0
		420		300	
		520		400	

Art No 5169



**ПРИЕМНАЯ ЛИНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
МАРОЧНЫХ ВИН**

**RECEPTION LINE FOR THE
PRODUCTION OF HIGH-QUALITY WINES**

BG

Приемната линия за производство на висококачествени вина е съставена от отделни синхронизирани блокове в които влизат:

- 5147** - Вибромаси
- 5146** - Ленти манипулационни
- 5005** - Транспортъри лентови
- Гроздоронкачки
- Помпи
- Транспортни колички

Технологичната линия е изработена от висококачествена неръждаема стомана AISI304.

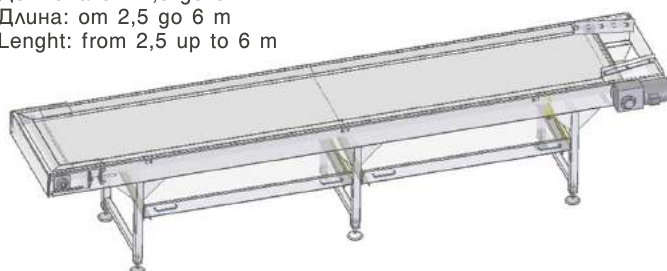
Производителност: 5 t/h ÷ 10 t/h

Линиите за производство на елитни вина са изградени от автоматизирани системи за транспорт на гроздовата маса, ръчна инспекция и сортиране на гроздето с цел селекция за високо качество преди постъпването ѝ в гроздоронкачките.

Изградените системи са модулни и гъвкави, съставени от вибриращи маси с дренажна част, лентови транспортъри за инспекция с дробилки, наклонени транспортъри с възможност за регулиране на наклона и оборотите.

Art No 5146

Дължина от 2,5 до 6 m
Длина: от 2,5 до 6 m
Length: from 2,5 up to 6 m

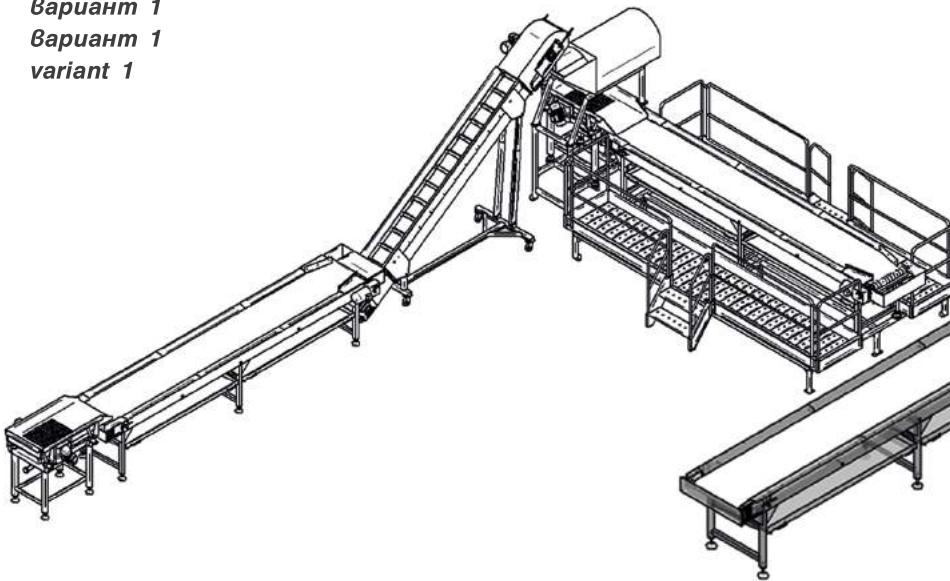


Art No 5005

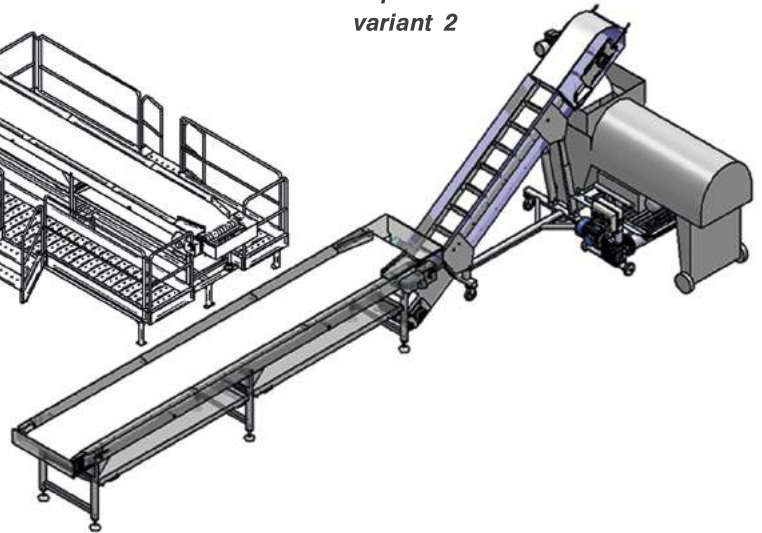
Дължина от 3 до 6 m
Длина: от 3 до 6 m
Length: from 3 up to 6 m



Вариант 1
Вариант 1
variant 1



Вариант 2
Вариант 2
variant 2



(RU)

Технологическая линия состоит из отдельных синхронизированных блоков, изготовленных из высококачественной нержавеющей стали AISI304:

- 5147** - Вибростолы
- 5146** - Ленты манипуляционные
- 5005** - Транспортеры ленточные
- Гребнеотделители и гребилки
- Насосы
- Транспортные телеги

Производительность: 5 t/h ÷ 10 t/h

Линии для производства марочных вин изготавливаются автоматизированные системы, предназначенные для перевозки мякоти винограда, ручной осмотр и сортировка винограда выбор высокого качества, прежде чем она вступит в гребнеотделителей. Системы являются модульными и гибкими, состоящий из вибростола с водосборного бассейна, ленточные конвейеры для осмотра с измельчители, конвейеры наклонные с регулируемым углом наклона и скорости.

(EN)

Technological line built of individual synchronized blocks, made of high-quality stainless steel AISI 304.

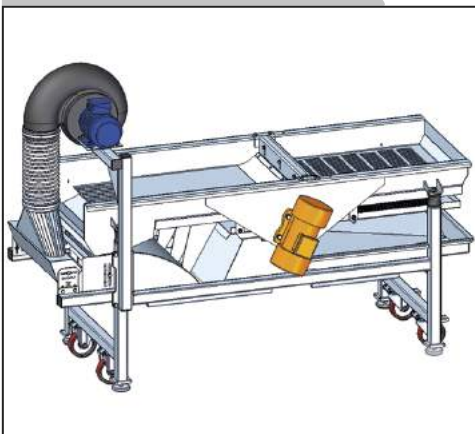
- 5147** - Vibrating tables
- 5146** - Manipulation belts
- 5005** - Conveying belts
- Grapes crumbling unit and Grapes mincers
- Pumps
- Transportation carts

Output: 5 t/h ÷ 10 t/h

The reception line for production of high-quality wines designed with automatically transporting systems of grape mass, manually selection and sorting from leaves, branches, damaged fruits, etc. for best quality before the mass are crushed or pressed. The lines are flexible and modular, built of vibrating tables with draining, elevator belts for inspection with crushers, sloping conveyors - possibility for adjustment slope and rpm.

ВИБРОМАСА / ВИБРОСТОЛ / VIBRATING TABLE

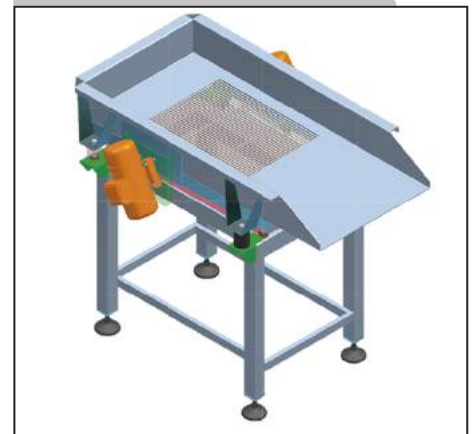
Art No 5147



Art No 5147



Art No 5147









ПИМ

PIM®

ФЕРМЕНТАТОРИ ЗА БЕЛИ ВИНА ФЕРМЕНТАТОРЫ ДЛЯ БЕЛЫХ ВИН

FERMENTATION UNITS FOR WHITE WINES

BG

Характерни особености:

Технологични съдове, произведени от висококачествена неръждаема стомана AISI304 за обслужване ферментацията на бели вина. Произвеждат се в стандартни обеми и комплектовка, и според технологичната схема на клиента.

Обем: 1 m³ - 60 m³

Комплектовка:

- на крака;
- дъно долно конусно;
- дъно горно конусно с отдушник;
- голям овален люк;
- декантиращо коляно с кран едноклапанен с тапа;
- терморизи;
- термометър;
- нивопоказател;
- пробно кранче.

RU

Характерные особенности:

Технологические емкости, изготовленные из высококачественной нержавеющей стали AISI304 для обслуживания процесса ферментации белых вин. Производятся стандартных объемов и комплектации и по технологической схеме клиента.

Объем: 1 m³ - 60 m³

Комплектация:

- на ножках;
- днище нижнее коническое;
- днище верхнее коническое с отдушкой;
- нижний овальный люк;
- декантирующее колено с краном одноклапанным с пробкой;
- термо-рубашки;
- термометр;
- показатель уровня;
- пробный кран.

Characteristics:

Technological processing vessels made of high quality stainless steel AISI304 for white wines fermentation. They are produced in standard dimensions and sets, and in conformity with the technological arrangements of the client.

Volume: 1 m³ - 60 m³

Set:

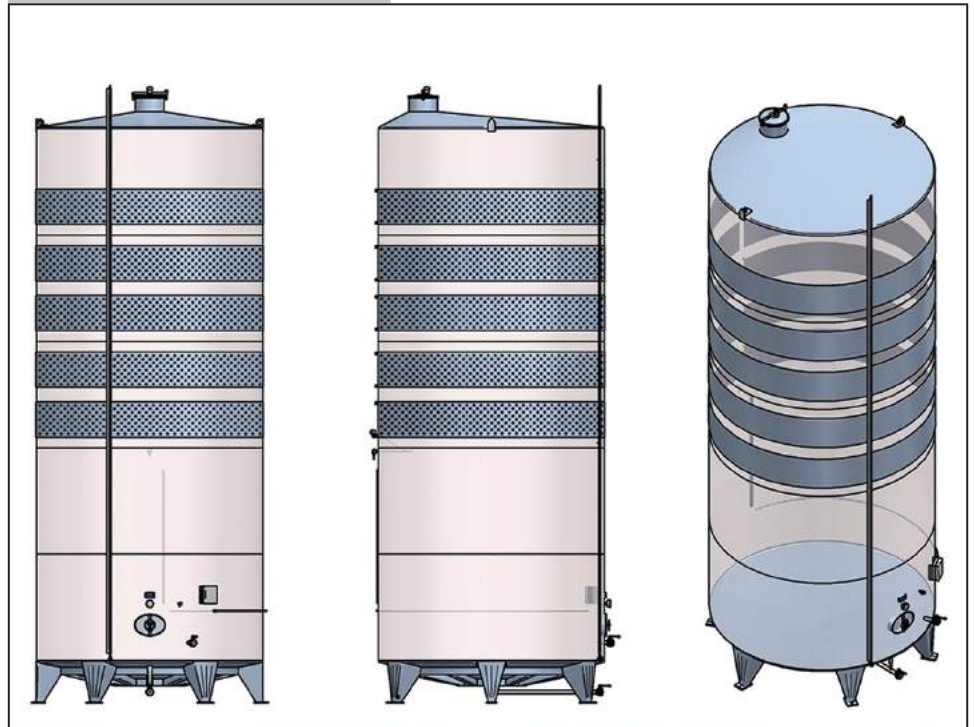
- on legs;
- bottom - lower, conical;
- bottom - upper, conical, with an air-vent
- lower oval hatch;
- decanting knee with a single-valve tap with a cap;
- heat-jacket;
- thermometer;
- level gauge;
- test-tap.



Art No 5014



Art No 5014



FERMENTATION UNITS FOR RED WINES

(BG)

Ферментаторите за червени вина се произвеждат в стандартни обеми, като формата, вида и комплектовката са по желание на клиента. Според начина на работа с тях се изработват в няколко разновидности :

1. Вертикални с:

- материал: метални от AISI 304, AISI 316 или дървени от български дъб;
- цилиндрична или конусообразна форма;
- крака, метален фундамент или бетонен фундамент;
- разбъркване на шапката чрез: ръчно разбиване с пижор, разбиване с пневмоцилиндър, разбиване с газ, обливане с помпа и мощно обливане със система „Порой“;
- ръчен или автоматичен контрол на температурата;
- ръчно или автоматично управление на рецикулацията и пневмоцилиндъра;
- ръчно или автоматично разтоварване на джибрата;

2. Хоризонтални с:

- материал: AISI 304 или AISI 316;
- цилиндрична или елиптична форма;
- разбъркване на шапката чрез: ротационно движение или обливане с помпа;
- ръчен или автоматичен контрол на температурата;
- ръчно или автоматично управление на ротацията и рецикулацията;
- автоматично разтоварване на джибрата чрез: ротация, спирали и шнек.

(RU)

Ферментаторы для красных вин производятся в стандартных объемах, а форма, тип и комплектация - по желанию заказчика. В соответствии со способом работы с ними, они изготавливаются в нескольких вариантах:

1. Вертикальные:

- материал: металлические из AISI 304, AISI 316 или деревянные из болгарского дуба;
- цилиндрической или конусообразной формы;
- на ножках, металлическом или бетонном фундаменте;
- перемешивание шапки: разбивание вручную мешалкой (пижаж), разбивание с помощью пневмоцилиндра, разбивание с помощью газа, орошение насосом и мощное обливание с помощью системы „Порой“ (ливень);
- ручной или автоматический контроль температуры;
- ручное или автоматическое управление рециркуляцией и пневмоцилиндром;
- разгрузка мезги вручную или автоматически;

2. Горизонтальные:

- материал: AISI 304 или AISI 316;
- цилиндрической или эллиптической формы;
- перемешивание шапки: ротационным движением или орошением с помощью насоса;
- ручной или автоматический контроль температуры;
- ручное или автоматическое управление вращением и рециркуляцией;
- автоматическая разгрузка мезги с помощью: ротации, спиралей и шнека.



EN

Fermenters for red wines are produced in standard volumes, the shape, the type and the set are optional. According to their operation, they are made in several varieties:

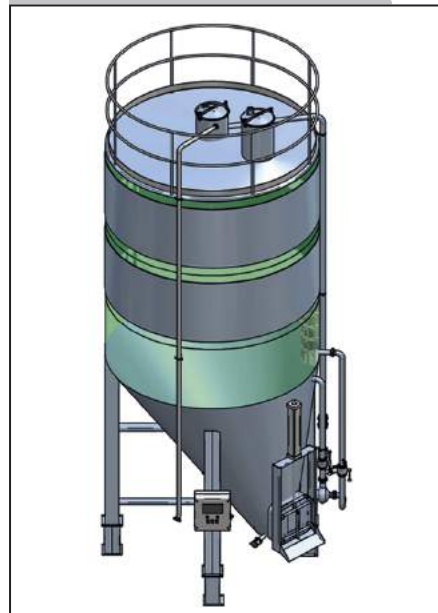
1. Vertical, with:

- material metal of AISI 304, AISI 316 or wooden, of Bulgarian oak material;
- cylindrical or conical;
- feet, metal base or concrete base;
- punching the cap: manually using a specialized wine cap punch down tool , by a pneumatic cylinder, by gas, pump-over and vigorous rinsing by a Torrent (Poroy) system;
- manual or automatic temperature control;
- manual or automatic control of recirculation and the pneumatic cylinder;
- manual or automatic marc discharge;

2. Horizontal, with:

- material: AISI 304 or AISI 316;
- cylindrical or elliptic form;
- punching the cap: rotation or pump-over;
- manual or automatic temperature control;
- manual or automatic control of rotation and recirculation;
- automatic marc discharge by: rotation, spirals and screw.

Art No 5009



УНИВЕРСАЛНИ ФЕРМЕНТАТОРИ

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ФЕРМЕНТАТОРЫ

UNIVERSAL FERMENTATION UNITS

Technical parameters

BG

Характерни особености: отличават се с

- ефективно регулиране процеса на ферментация
- възможност за постоянно намокряне на шапката
- индикация температурата на продукта
- лесен дренаж - шнека, монтиран на дъното на съда позволява лесно и бързо извеждане на джибрите
- възможност за автоматично регулиране на процеса

RU

Характерные особенности: отличаются

- эффективным регулированием процесса ферментации
- возможность постоянного омывания шапки
- индикация температуры продукта
- простой дренаж - шнек, монтированный на днище емкости, позволяет легко и быстро выводить виноградные выжимки
- возможность автоматического регулирования процесса

EN

Characteristics:

- distinguished for their effective regulation abilities for controlling the fermentation process;
- opportunity for constant wetting of the cap
- product's temperature indicator
- easy draining - the screw at the bottom of the vessel allows an easy and fast taking out of the marc;
- an option for automatic regulation of the process.

Volum Volume	Diametru Diameter	Inaltime Shell height	Inaltime totala Total height	Picioare Legs	Termomant a buc./Inaltime Thermjackets, pc/height
m ³	D, mm	h, mm	h, mm	pc	E, mm
10	2228	2000	4600	4	1/750
15	2546	2250	5300	4	1/750
20	2390	4000	6820	4	2/750
20	2546	3500	6700	4	2/500
20	2705	3000	5900	4	2/500
25	2600	4000	7200	4	2/750
30	3027	3500	7000	4	2/750
35	3027	4000	7500	4	2/750
40	3027	4500	8000	4	2/750
45	3183	5000	8500	4	2/750
50	3183	5500	9000	6	4/500
60	3183	6500	10000	6	5/500
72	3183	8000	11500	6	6/500

Комплектовка: BG

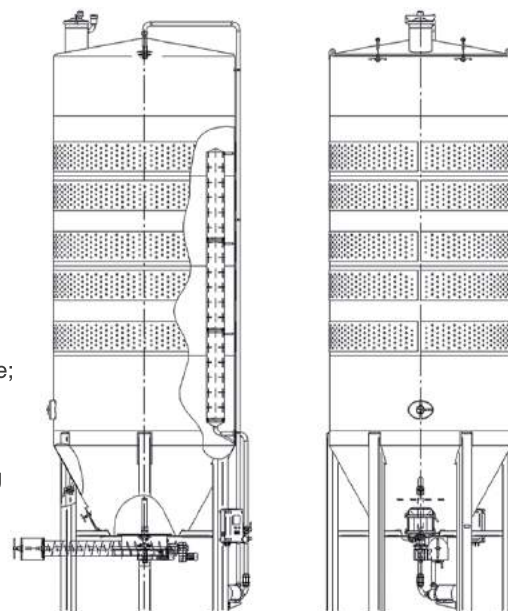
- дъно горно конусно
- оросяващо устройство
- отцеждащ цилиндър
- дъно долно конусно с бъркалка
- пробно кранче
- центробежна помпа за рецикулация
- люк горен цилиндричен
- миело пропилерно устройство
- термориза
- люк долен овален
- изход за източване
- разтоварващ механизъм
- изваждащ шнек или шибърна клапа
- ел. табло за управление

Комплектация: RU

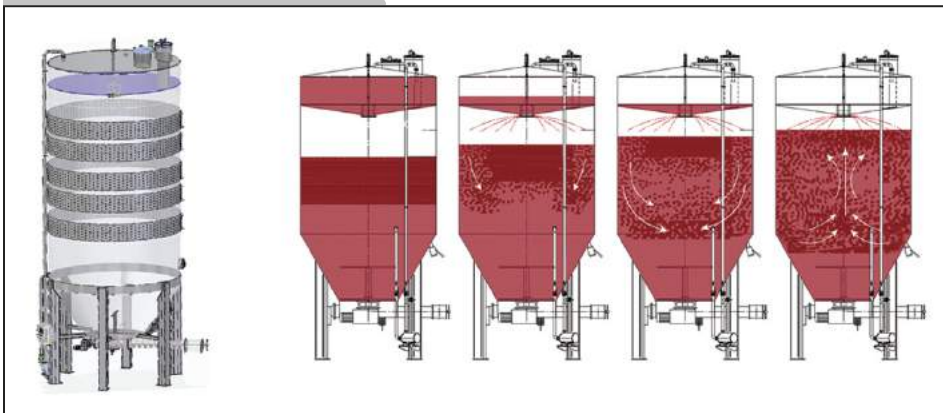
- днище верхнее коническое;
- орошающее устройство;
- отцеживающий цилиндр;
- днище нижнее коническое с мешалкой;
- пробный кран;
- центробежный насос для рециркуляции;
- люк верхний цилиндрический;
- мощное винтовое устройство;
- термо -рубашка;
- люк нижний овальный;
- выход для Выливания;
- разгружающий механизм - вынимающий шнек или золотниковый клапан;
- эл. щиток для управления.

Set: EN

- bottom - upper, conical;
- sprinkling device;
- draining cylinder;
- bottom - lower, conical with a paddle;
- test-tap;
- rotary pump for re-circulation;
- upper hatch, cylindrical;
- washing device, propylene;
- heat-jacket;
- lower oval hatch;
- drain opening;
- unloading device - pulling out screw or slide valve;
- power control panel.



Art No 5219



BG

Система на протичане на ферментацията - Системата е уникална комбинация от класическа техника, която се използва при ферментацията на червени вина за постигането на пълен контакт между шапката и мъста. Помпата за рециркулация пренася част от мъста от средата и дъното на съда към горната му част. В края на изпомпването, отворът на централния клапан позволява мъста да падне върху шапката, потапя я и способства за разбъркването на джибрата.
Обеми: от 5 m³ до 72 m³

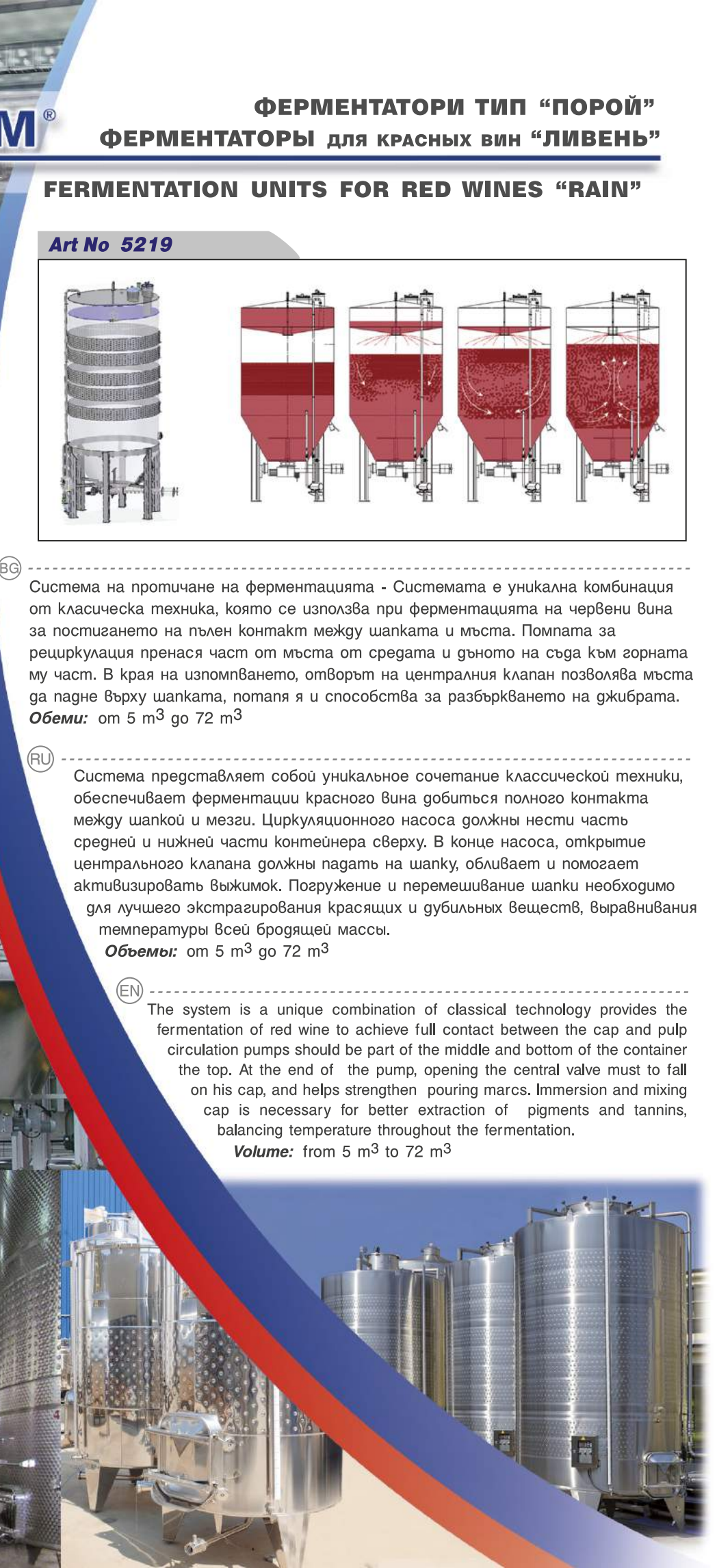
RU

Система представляет собой уникальное сочетание классической техники, обеспечивает ферментации красного вина добиться полного контакта между шапкой и мезгой. Циркуляционного насоса должны нести часть средней и нижней части контейнера сверху. В конце насоса, открытие центрального клапана должны падать на шапку, обливают и помогает активизировать выжимок. Погружение и перемешивание шапки необходимо для лучшего экстрагирования красящих и дубильных веществ, выравнивания температуры всей броющей массы.
Объемы: от 5 m³ до 72 m³

EN

The system is a unique combination of classical technology provides the fermentation of red wine to achieve full contact between the cap and pulp circulation pumps should be part of the middle and bottom of the container the top. At the end of the pump, opening the central valve must to fall on his cap, and helps strengthen pouring marcs. Immersion and mixing cap is necessary for better extraction of pigments and tannins, balancing temperature throughout the fermentation.

Volume: from 5 m³ to 72 m³



- BG** Комплектровка:
- гъно горно конусно
 - система за обливане тип "порой";
 - гъно долно конусно с бъркалка;
 - пробно кранче;
 - люк горен цилиндричен - 2бр.;
 - измиваща сферична глава;
 - термориза;
 - люк долен правоъгълен;
 - изход за източване;
 - разтоварващ механизъм, изваждащ шнек или шиберна клапа;
 - ел.табло за управление.

- RU** Комплектация
- днище верхнее коническое
 - орошающая система
 - днище нижнее коническое с мешалкой
 - пробный кран
 - люк верхний цилиндрический 2
 - моющее винтовое устройство
 - термо-рубашка
 - люк нижний прямоугольный
 - выход для выливания
 - разгружающий механизм - вынимающий шнек или золотниковый клапан
 - эл. щиток для управления

- EN** Set:
- bottom - upper, conical;
 - sprinkling system;
 - bottom - lower, conical with a paddle;
 - test-tap;
 - upper hatch, cylindrical - 2 pcs;
 - washing device, propylene;
 - heat-jacket;
 - lower hatch rectangular;
 - drain opening;
 - unloading device - pulling out screw or slide valve;
 - power control panel.

ФЕРМЕНТАТОРИ С ОБЛИВАНЕ И РЕЦИРКУЛАЦИЯ ФЕРМЕНТАТОРЫ С ОРОШЕНИЕМ И РЕЦИРКУЛЯЦИЕЙ

PUMP-OVER AND RECIRCULATION FERMENTERS

- BG** Опции:
- центробежна помпа
 - оросящо устройство: стационарно или ротационно
 - бъркалка за разтоварване на джибрата
 - ел. пулт за управление на:
 - температурата
 - рециркуляцията
 - разтоварваща бъркалка

Обеми: от 1 m³ до 60 m³

- RU** Варианты:
- центробежный насос
 - орошающее устройство: стационарное или вращающееся
 - мешалка для разгрузки мезги
 - электрическая панель управления:
 - температурой
 - рециркуляцией
 - разгружающей мешалкой

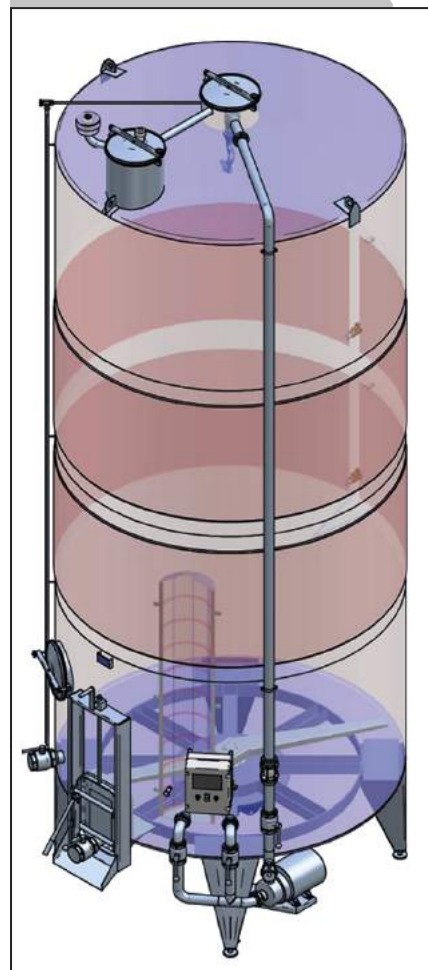
Объемы: от 1 m³ до 60 m³

- EN** Options:
- centrifugal pump
 - irrigator: stationary or rotary
 - marc discharging paddle
 - electronic control panel for:
 - temperature control
 - recirculation control
 - discharge paddle

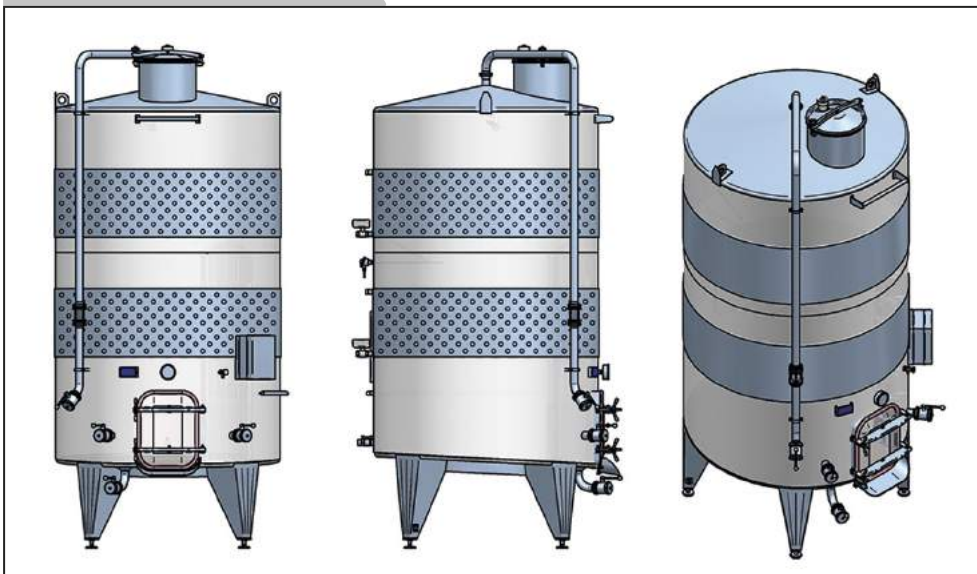
Volume: from 1 m³ to 60 m³



Art No 5011



Art No 5011



FERMENTATION UNITS FOR RED WINES

(BG)

1. Ферментатори с потапящо горно гъно (5160)
2. Ферментатори с пневмоцилиндър за разбиране на шапката (5012)
3. Ферментатори "ДиЯн" с междинно отцеждащо наклонено гъно (5013)
4. Ферментатори с конусообразна форма:
 - 4.1 Метални (5133)
 - 4.2 Дървени (5144)
5. Ферментатори хоризонтални с елиптична форма тип "Орбитал" (5220)

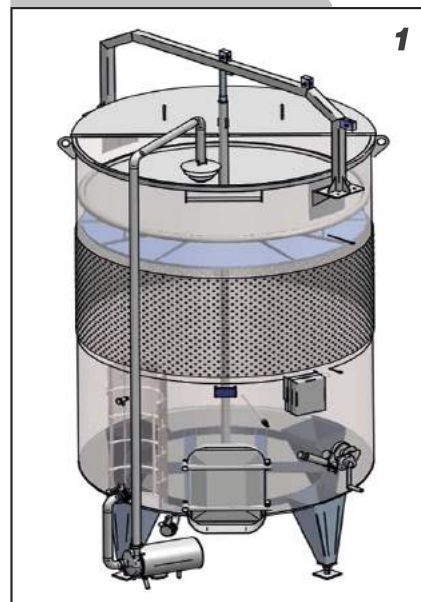
(RU)

1. Ферментаторы с опускающимся верхним днищем (5160)
2. Ферментаторы с пневмоцилиндром для разбиания шапки (5012)
3. Ферментаторы "ДиЯн" с промежуточным отцеживающим наклонным днищем (5013)
4. Ферментаторы с конусообразной формой:
 - 4.1 Металлические (5133)
 - 4.2 Деревянные (5144)
5. Ферментаторы горизонтальные с эллиптической формой, тип "Орбитал" (5220)

(EN)

1. Fermenters with immersive top (5160)
2. Fermenters with a pneumatic cylinder for punching the cap (5012)
3. DiYan fermenters with slanted middle strain (5013)
4. Conical fermenters:
 - 4.1 Metal (5133)
 - 4.2 Wooden (5144)
5. Horizontal elliptical fermenters, Orbital type (5220)

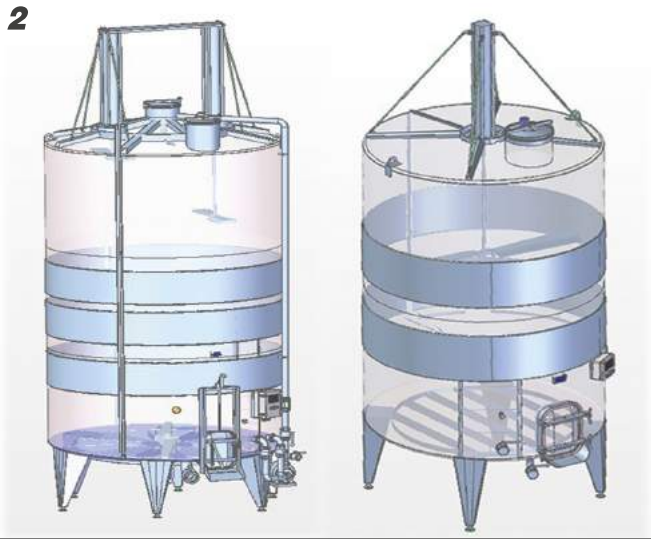
Art No 5160



$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 20 \text{ m}^3$

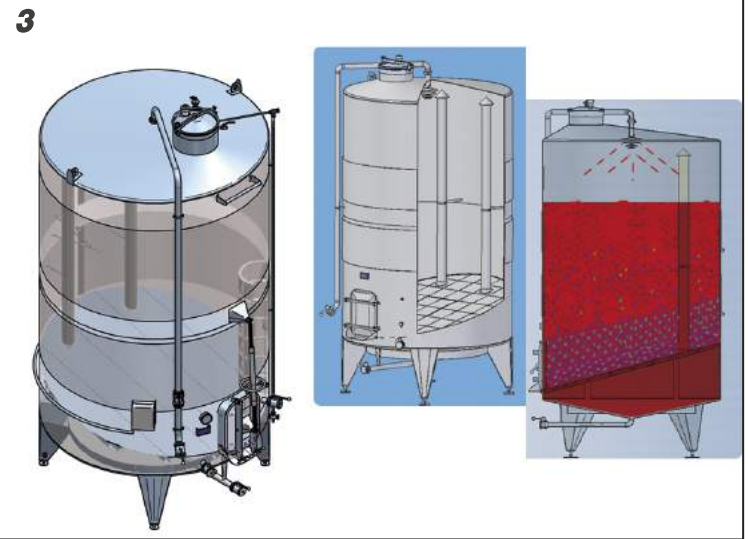
Art No 5012

$V = 1 \text{ m}^3 \div 30 \text{ m}^3$

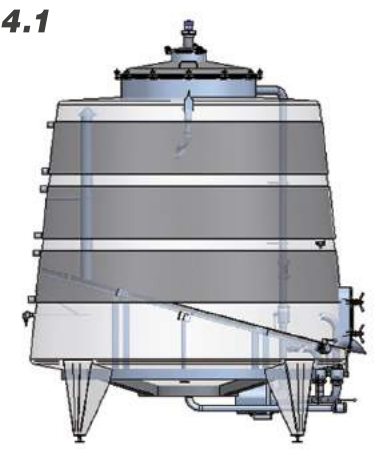


Art No 5013

$V = 1 \text{ m}^3 \div 15 \text{ m}^3$

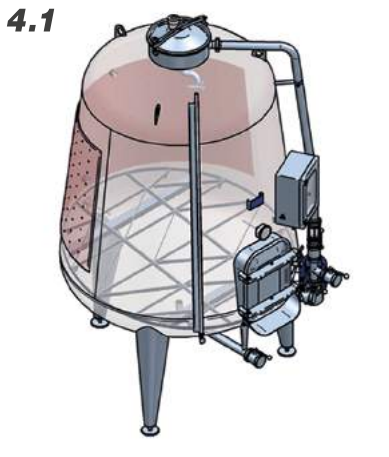


Art No 5133



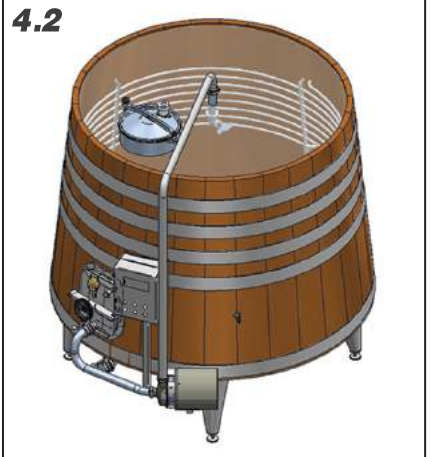
$V = 1 \text{ m}^3 \div 10 \text{ m}^3$

Art No 5133



$V = 1 \text{ m}^3 \div 10 \text{ m}^3$

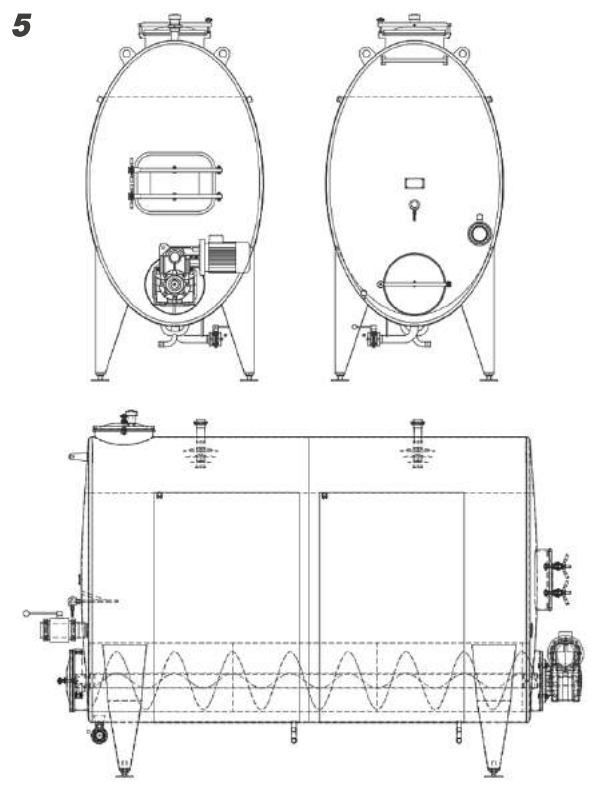
Art No 5144



$V = 0,5 \text{ m}^3 \div 4 \text{ m}^3$

Art No 5220

$V = 5,7 \text{ m}^3 \div 8,5 \text{ m}^3$



VINEMATICS HORIZONTAL ROTATION

BG

Характерни особености: ферментатори ротационни за ферментация на червени вина и мацерация на гроздова мъст и за отцеждане на гроздовия сок при бели вина. Програмируема регулация на ферментационните процеси. Произвеждат се в стандартни обеми и комплектовка, и според технологичната схема на клиента от висококачествена неръжд. стомана AISI304 шлайфана или с повърхност 2B.

Предимства и качества:

- Перфектна хомогенизация - вследствие на спиралното разбъркване
- Автоматизирано следене на температурата в съда
- Регулиране на температурата в съда чрез автоматизирано подаване на охлаждащ агент в ризите на съда
- Автоматично управление на производствения цикъл - 8 броя - 24 часови програми
- Звуков сигнал - преди всеки цикъл и при завършване на зададената програма.

RU

Характерные особенности: ферментаторы ротационные для ферментации красных вин и мацерации виноградного суслу и для отцеживания виноградного сока для белых вин. Программируемая регуляция ферментационных процессов. Производятся стандартных объемов и комплектации и по технологической схеме клиента из высококачественной нержавеющей стали AISI304, шлифованной или с поверхностью 2B.

Преимущества и качества:

- отличная гомогенизация - спиральное перемешивания приводит к очень быстрой и превосходной гомогенизации
- автоматизированное наблюдение за температурой в сосуде
- регулирование температуры в сосуде путем автоматизированной подачи охлаждающего агента в рубашку сосуда
- автоматическое управление производственным циклом - 8 суточных программы
- звуковой сигнал - до начала каждого цикла и после завершения заданной программы.

EN

Characteristics: Fermentation units, rotating, for red wines fermentation and maceration of the grapes must, and for draining the grapes juice, at white wines production. Programmable regulation of fermentation processes.

They are produced in standard dimensions and sets, and in conformity with the technological arrangements of the client, and are made of stainless steel AISI 304 grinded or with 2B surface.

Advantages and characteristics

- excellent homogenization - the spiral mixing leads to extremely fast and perfect homogenization
- automatic monitoring of the temperature in the container
- regulation of the temperature in the container by automatic feeding of a cooling agent in the jackets of the container
- automatic control of the production cycle - 8 items - 24-hour programmes
- voice signal - before every cycle and at termination of the assigned programme.



BG Комплектовка:

- люк Ø 900
- витка за разбъркване и изваждане
- изход тотален, с кран и тапа
- ел.табло
- охлаждащи терморизи
- решетка отцеждаща
- люк правоъгълен

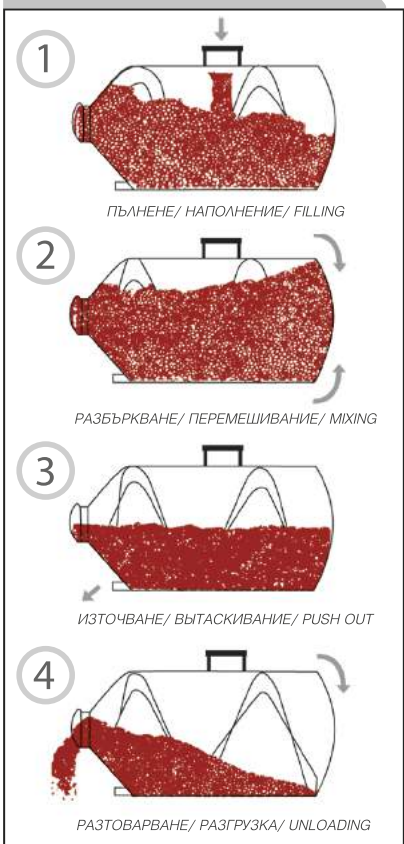
RU Комплектация

- люк Ø 900
- механизм с мешалкой
- выход парциальной с краном и крышкой
- ел.щиток управления
- теплообменная рубашка
- отцеживающая сетка
- люк прямоугольный

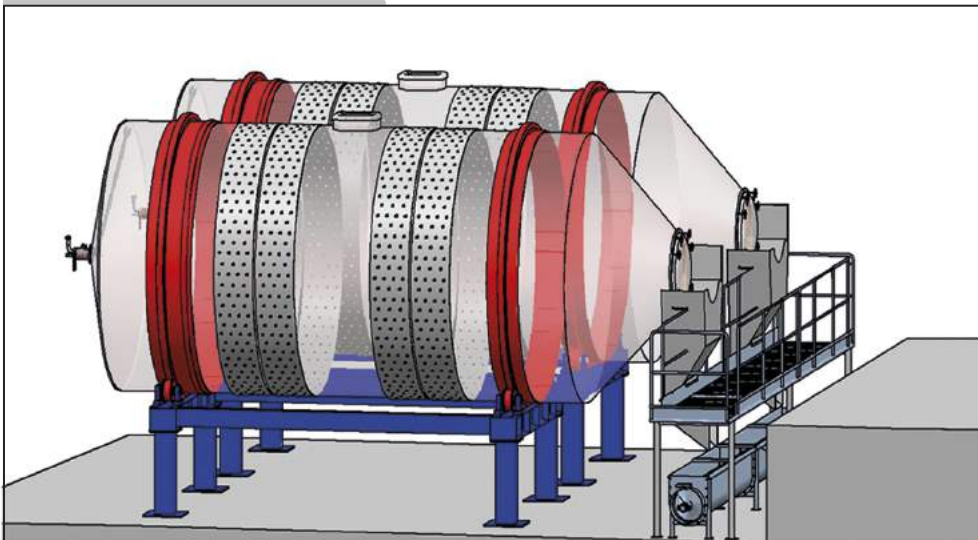
EN Set:

- manhole Ø 900
- stirrer mechanism
- outlet total with tap and cap
- power control pane
- heat exchange jacket
- draining grid
- rectangular manhole

Art No 5016



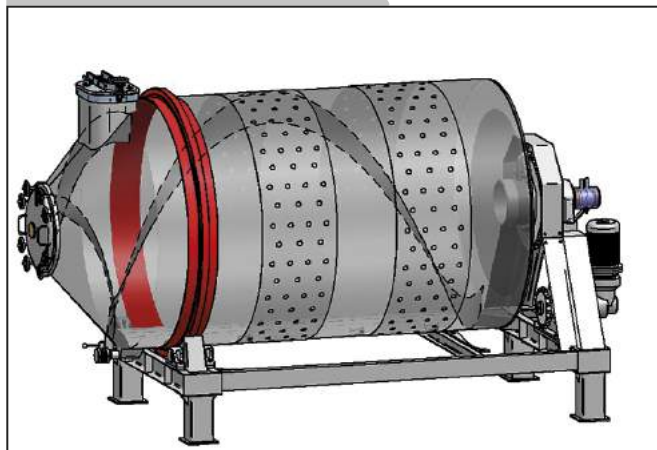
Art No 5016



Technical parameters

Обем/ Объем/ Volume	m ³	5	15	35	50	
Диаметър/ Диаметр/ Diameter	D	mm	1721	2232	2870	3170
Дължина на мантила/ Длина/ Length of casin	L1	mm	2500	3500	5000	6000
Разстояние м/у опорите/ Расстояние м/у опорами/ Distance between the props	B	mm	2622	2600	4100	4400
		mm	1250	1500	1940	2220
Дължина/ Длина/ Length	L	mm	3880	4850	6750	8100
Ширина на рамата/ Ширина рама Width of the frame	C	mm	1650	2250	2650	3100
Мах налягане в ризите/Мах давление в рубашках/ Max Pressure of serpentines		MPa	0.25	0.25	0.25	0.25
Инст.Мощност/ Уст. мощност Inst. Power		kW	4.0	4.5	11.0	15.0

Art No 5016



STORAGE VESSELS

BG

Съдовете се произвеждат в стандартна комплектровка:

- люк горен с отдушник двойнодействащ
- люк долен - елиптически
- нивопоказател
- кранче пробно
- Вход / изход парциален с кран и тапа
- изход тотален с кран и тапа

По желание на клиента могат да бъдат изработени с различни:

- обеми
- материал
- повърхност
- форма
- вид
- комплектовката

RU

Емкости производятся в стандартной комплектации:

- люк верхний с отдушкой двойного действия
- люк нижний - эллиптический
- уровеньпоказатель
- кран пробный
- Вход / выход частичный с краном и заглушкой
- выход общий с краном и заглушкой

По желанию клиента они могут быть произведены:

- различных объемов
- из различных материалов
- с различной поверхностью
- различной формы
- вида
- комплектации

EN

The containers are made in a standard set:

- upper hatch doubling as a vent
- lower hatch - elliptic
- level indicator
- spigot
- partial inlet / outlet with a tap and a stopper
- total outlet with a tap and a stopper

Upon request they can be custom made with different:

- volume
- material
- surface
- shape
- type
- set

Арт./Art. No 5018 ÷ 5052 (в зависимост от обема/ в зависимости от объема/ depending on volume)



$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 100 \text{ m}^3$



$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 100 \text{ m}^3$



$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 100 \text{ m}^3$



$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 100 \text{ m}^3$



$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 60 \text{ m}^3$



$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 60 \text{ m}^3$



$V = 20 \text{ m}^3 \div 2\,000 \text{ m}^3$



$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 60 \text{ m}^3$

STORAGE CONTAINERS

9



$$V = 0,5 \text{ m}^3 \div 100 \text{ m}^3$$

Съд на метален фундамент с термоизолация
 Емкость на металлическом фундаменте с теплоизоляцией
 Metal-based container with thermal insulation

10



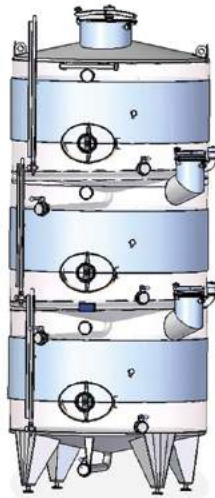
$$V = 5 \text{ m}^3 \div 100 \text{ m}^3$$

Съд на метален фундамент с терморизи
и термоизолация
 Емкость на металлическом фундаменте с
рубашкой охлаждения и термоизолацией
 Metal-based container with thermo jackets and
thermal insulation

Art No 5157

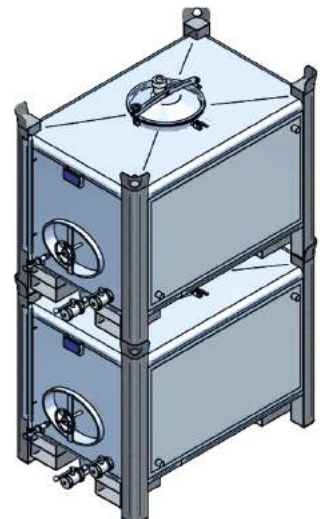
Съд двоен с терморизи
 Емкост двойной с терморубашки
 Double container with thermo jackets

$V = 0,5 \text{ m}^3 \div 60 \text{ m}^3$

Art No 5158

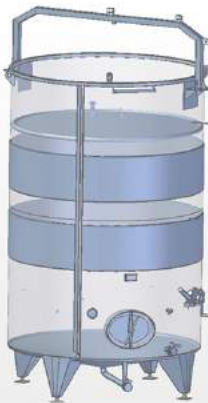
Съд троен с терморизи
 Емкост тройной с терморубашки
 Triple container with thermo jackets

$V = 0,5 \text{ m}^3 \div 60 \text{ m}^3$

Art No 5131

Съд правоъгълен
 Прямоугольный (двойной/тройной)
 Rectangular container (double/triple)

$V = 0,5 \text{ m}^3 \div 10 \text{ m}^3$

Art No 5163

Съд с потапящо горно дъно
 Емкост с опускающимся верхним дном
 Container with immersive top

$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 20 \text{ m}^3$

Art No 5129

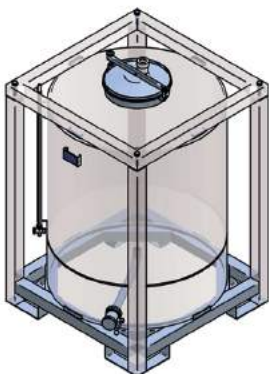
Съд на колела
 Емкост на колесиках
 Wheeled container

$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 5 \text{ m}^3$

Art No 5143

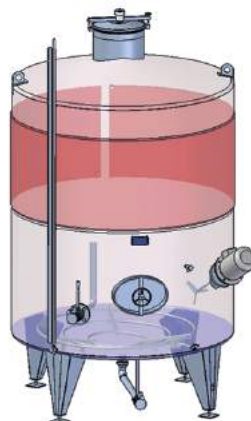
Съд за транспалента количка
 Емкост для транспалентой тележки
 Container for pallet truck

$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 5 \text{ m}^3$

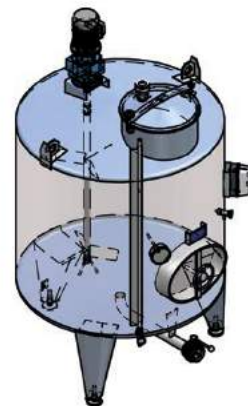
Art No 5143

Съд за мотокар
 Емкост для погрузчика
 Container for forklift

$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 5 \text{ m}^3$

Art No 5017

Съд за грозди
 Емкост для дрожжей
 Yeast container

Art No 5118

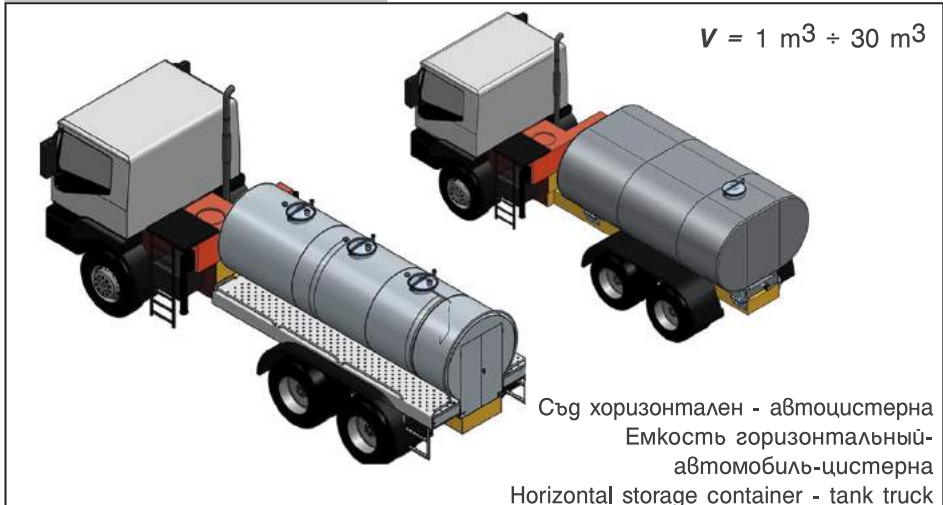
Съд за купажиране
 Емкост для купажиования
 Soupage container



**СЪДОВЕ ЗА СЪХРАНЕНИЕ
ЕМКОСТИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ**

STORAGE CONTAINERS

Art No 3057



$V = 1 \text{ m}^3 \div 30 \text{ m}^3$

Съд хоризонтален - автоцистерна
Емкость горизонтальный-автомобиль-цистерна
Horizontal storage container - tank truck



Art No 5053-5071

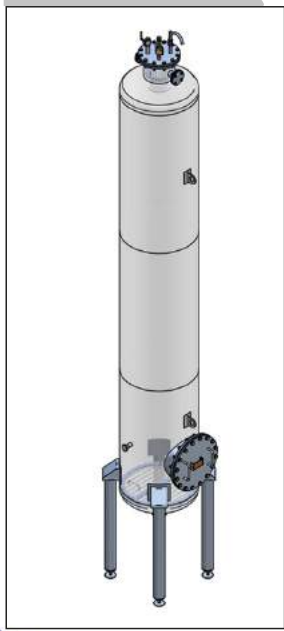


$V = 0,1 \text{ m}^3 \div 60 \text{ m}^3$

Съд хоризонтален
Емкость горизонтальный
Horizontal storage container



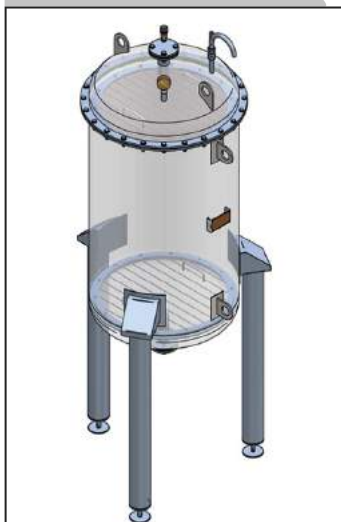
Art No 5089



Колонa за въглен
за спирт
Углеродный столб
для алкоголя
Alcohol charcoal
column

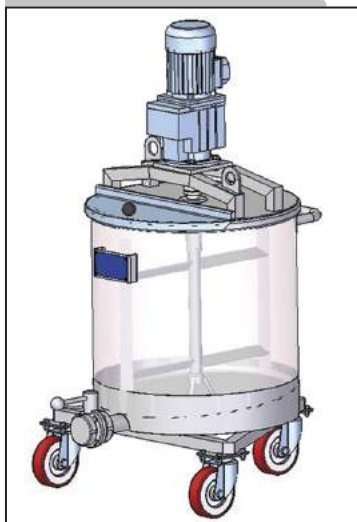


Art No 5153



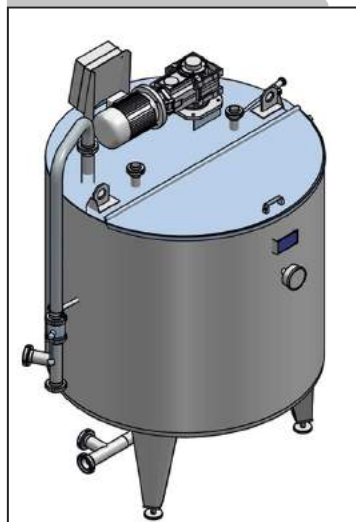
Филтър пясъчен за спирт
Фильтр песчаный для спирта
Sandy Alcohol Filter

Art No 5108



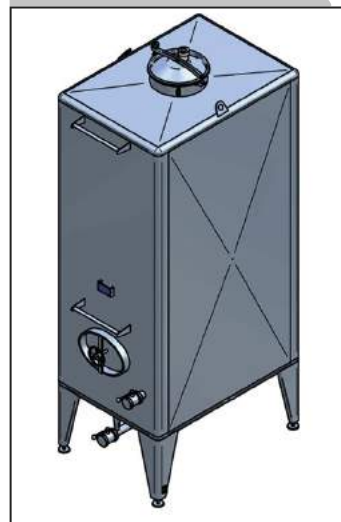
Съд за захарен сироп
Контейнер для сахара-сирона
Sugar syrup container

Art No 5108



Съд за захарен сироп
Контейнер для сахара-сирона
Sugar syrup container

Art No 5131



Съд правоъгълен
Прямоугольная емкость
Rectangular storage container



МЕРНИЦИ/ МЕРНИКИ/ MEASURE

Art No 5166



Technical parameters

Обем Volume V m ³	Диаметър Diameter D mm	Височина Height h mm	Обща височина Total height H mm
0.75	704	2250	3070
2.5	1094	2500	3940
5	1622	2250	3770
10	1928	3250	4800
20	2400	4250	5800
25	2471	5000	6560

**АКРАТОФОРИ /ЗА ИГРИСТИ ВИНА/
АКРАТОФОРЫ/ДЛЯ ИГРИСТЫХ ВИН/**

ACRATOPHORS /FOR SPARKLING WINES/



Art No 5177



BG

Акраторфорт е предназначен за производство на пенливи искрящи вина. Намира приложение във винарските изби за производство на шампанско вино по резервоарния способ. Изделието представлява вертикален цилиндричен съд с торосферични дъна, поставен на крака. Предвидени са всички необходими щуцери за нормално протичане на технологичния процес, както и люк за ревизия на вътрешната повърхност на съда.

Обем: от 1м³ до 90 м³.

RU

Акраторфор предназначен для производства игристых вин. Используется в винодельнях для производства шампанских вин резервуарным способом. Изделие представляет собой вертикальный цилиндрический сосуд с торосферическими днищами, закрепленный на ножках. Предусмотрены все необходимые штуцеры для нормального течения технологического процесса, имеется также люк для контроля внутренней поверхности сосуда.

Объемы: от 1м³ до 90 м³.

EN

Akratophoros is intended for sparkling wine production. It is used in wine cellars for production of champagne wine according to the tank method. The product is a footed vertical cylindrical vessel with torso-spherical bottoms. All necessary nozzles are provided for normal flow of the technological process, as well as a manhole for revision of the inner surface of the vessel.

Volumes: from 1m³ to 90 m³.

BG Комплектровка:

- корпус
- изолация Реноролуриетане
- термориза горна (Вход/изход DN 50)
- термориза долна (Вход/изход DN 50)
- термометър дигитален
- Вход продукт циркулация с кран и тапа
- люк долен елиптически
- Вход продукт с кран и тапа
- ел. табло за управление
- нивопоказател
- бъркалка
- термодатчик
- изход тотален с кран и тапа
- Вход/изход парциален, с кран и тапа
- щуцер за сфера измиваща
- проба продукт
- щуцер КИП и Вход CO₂

RU Комплектация

- корпус
- изолация из Реноролуриетане
- терморубашка верхняя (Вход/выпуск DN 50)
- терморубашка нижняя (Вход/выпуск DN 50)
- термометър дигитален
- вход/выпуск частичный с краном и заглушкой
- люк нижний эллиптический
- вход продукта с краном и заглушкой
- ел. щиток управления
- индикатор уровня
- мешалка
- термодатчик
- выход тотальный с краном и крышкой
- вход/выпуск частичный с краном и заглушкой
- штуцер для сферы смывной
- образец продукта
- штуцер Контр. Измерв. Прибор и вход CO₂

EN Set:

- shell
- Penopolyurethane foam insulation
- termo jacket upper (input/outlet DN 50)
- termo jacket lower (input/outlet DN 50)
- thermometer digital
- controlled input/output, with tap and stopper
- lower elliptical manhole
- controlled input with tap and stopper
- power control panel
- level meter
- agitator
- thermocontrol
- outlet total with tap and stopper
- controlled input/output, with tap and stopper
- nipple for spray ball
- sample (test) product
- nipple control & measuring device and input CO₂

ОБОРУДВАНЕ ДЯ ОХЛАЖДЕНИЕ И СТАБИЛИЗАЦИЯ ВИНОМАТЕРИАЛОВ

COOLING AND STABILIZING UNITS

Ⓟ

Характерни особености: Специализирано оборудване за охлаждане на вината преди бутилиране с цел утаяване на безвредни кристали на винената киселина.

Ⓡ

Характерные особенности: Специализированное оборудование для охлаждения вин перед их бутылкованием с целью отделения безвредных кристаллов винной кислоты.

Ⓝ

Characteristics: Specialized equipment for cooling of wines before bottling, with the purpose of precipitation of the harmless crystals of the tartaric acid.

ФРИЗЕР ЗА ОХЛАЖДАНЕ НА ВИНО

ФРИЗЕР ДЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ВИНА

FREEZER FOR WINE COOLING

Technical parameters

Производителност/Произв./Capacity, l/h	1000	1500	2000	3000	4000	6000
Начал. t° на вино/Нач. t° вина/Start t° of wine, °C	+15	+15	+15	+15	+15	+15
Крайна t° на вино/Конеч. t° вина/Final t° of wine °C	-5	-5	5	-5	-5	-5
Хладилна мощност/Холодильная Мощность/ Cooling Power, kW (kcal/h)	24 (20 640)	36 (30 960)	48 (41 280)	72 (61 920)	96 (82 560)	144 (123 840)
Охлаждащ агент Фреон/Freezing agent Freon	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Ел.мощност/Ел.Мощность/Power, kW	16	24	32	48	64	96
Габаритни размери/Габарит.размеры/ Overall Dimensions, mm	L 3350 B 1380 H 1960	L 3960 B 1580 H 2350	L 4200 B 1890 H 1900	L 4600 B 2200 H 2100	L 4200 B 2400 H 1900	L 5000 B 2900 H 2300

Art No 5124



ХЛАДИЛНА ЦЕНТРАЛА ХОЛОДИЛЬНЫЕ УСТАНОВКИ

REFRIGERATING STATION

Technical parameters

Капацитет Мощность Capacity	Хлад. мощност Холод.мощность Freezing Power	Ел. мощност Ел. мощност Power	Габарит.размери/Габарит.размеры/Dimensions		
			L	B	H
kcal/h	kW	mm	mm		
30 000	34,9	14	1800	1000	1300
60 000	69,8	28	2200	1560	1530
100 000	116,3	50	3050	1800	2300
160 000	186	75	3900	1760	2400
200 000	232,6	92	4100	1760	2400
250 000	290,7	115	4500	2000	2400
300 000	348,8	125	5800	2050	2600
350 000	407	135	5800	2200	2600
400 000	465,1	153	5800	2200	2600
500 000	581,4	192	6000	2200	2600

BG

Характерни особености:

- Хладилни централи за гликолов разтвор
 - температура на гликоловия разтвор -
T° от - 12°C до +7°C
 - хладилен агент: фреон R407
 - работа: един, два или три температурни режима
- Капацитет:** от 5 000 Kcal/h до 500 000 Kcal/h

RU

Характерные особенности:

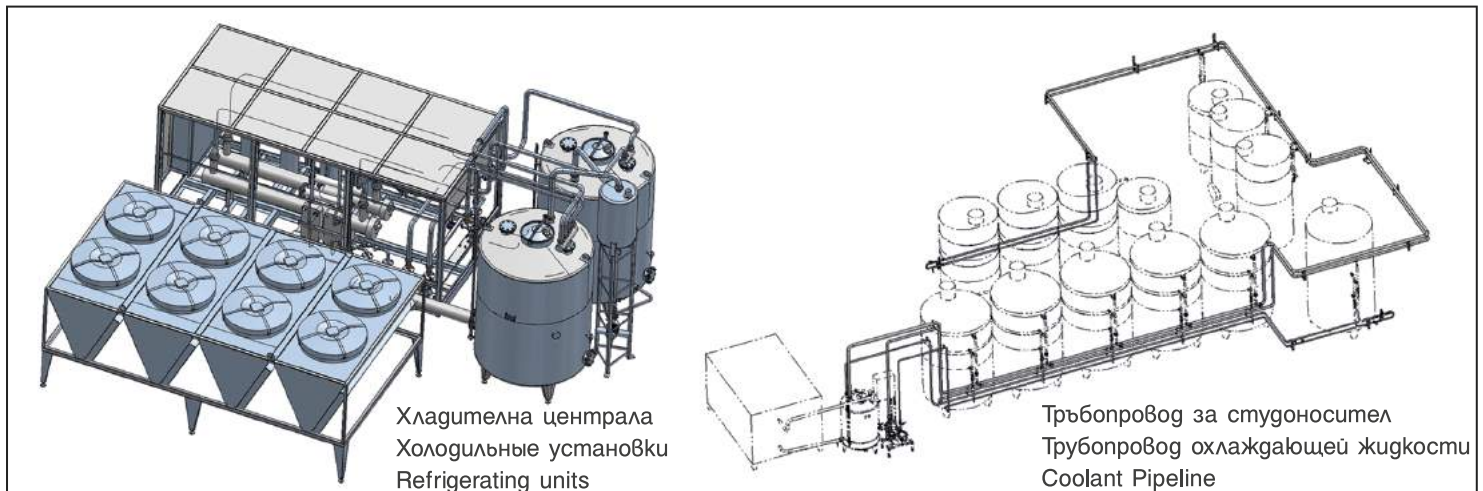
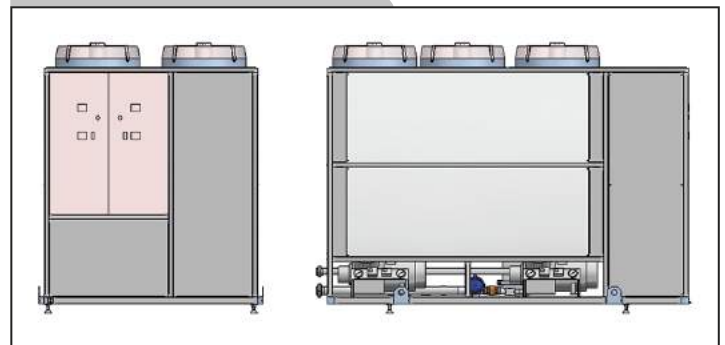
- Холодильные установки для гликолевого раствора
 - температура гликолевого раствора -
T° от - 12°C до +7°C
 - холод. агент: фреон R407
 - работа: один, двух или трех температурные режимы
- Капацитет:** от 5 000 Kcal/h до 500 000 Kcal/h

EN

Characteristics:

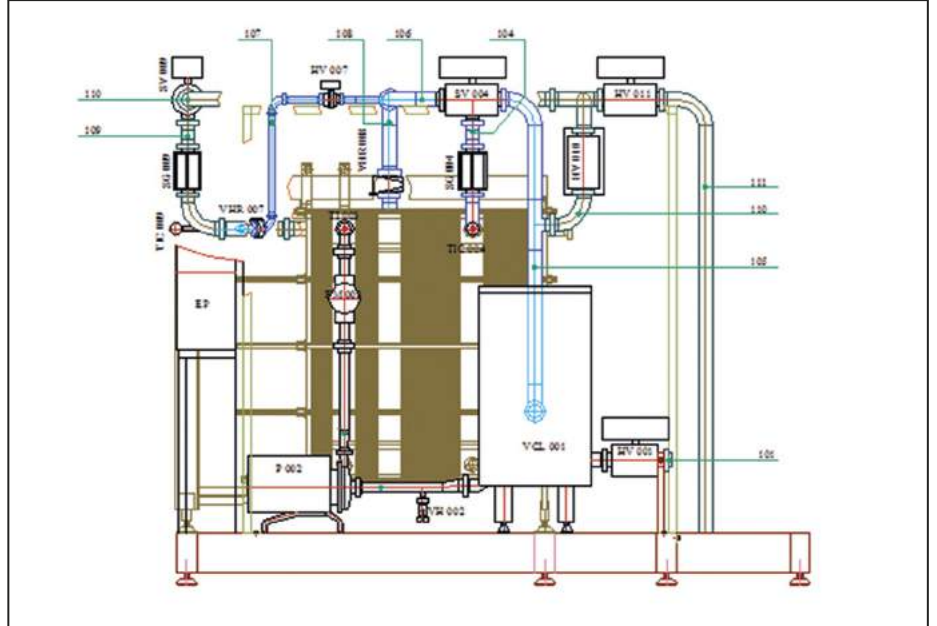
- Refrigerating units for glycol solution
 - temperature of the glycol solution -
T° from - 12°C up to +7°C
 - agent: Freon R407
- Capacity:** from 5 000 Kcal/h to 500 000 Kcal/h

Art No 5123



LAMELLAR HEAT-EXCHANGERS

Art No 5126



BG

- за пастъоризация на вина;
- за охлаждане на вина;
- за темпериране на вина;
- рекуператори.

Производителност: от 500 l/h до 20 000 l/h

Температурни режими: по задание на потребителя

RU

- для пастеризации вина;
- для охлаждения вина;
- для темпирования вин;
- рекуператоры.

Производительность: от 500 l/h до 20 000 l/h

Температурные режимы: по заданию потребителя

EN

- for wine pasteurization;
- for wine cooling;
- for wine tempering;
- recuperating units

Capacity: 500 l/h to 20 000 l/h

Temperature modes: by settings provided by the client





ВИНАРСКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ

WINEMAKING PRODUCTION DEVICES

Ⓟ -----

Колечки за:

- грозде (5151)
- гроздова каша (5113)
- аерация (5185)
- гжибра (5167)
- материали

- Семкоотделители (5075)
- Сулфатодозатори (5183)
- Отцеждащи устройства (5140)
- Обливащи устройства (5152)
- Разбиващи устройства (5178)
- Аериращи устройства (5185)
- Измиващи устройства (5102)

Ⓡ -----

Тележки гя:

- винограда (5151)
- виноградногo суслa (5113)
- аерации (5185)
- выжимки (5167)
- материалоѵ

- Устройства гя отделение семечек (5075)
- Сульфитодозатор (5183)
- Устройства гя отцеживания (5140)
- Устройства гя ополаскивания (5152)
- Устройства гя мацерации (5178)
- Устройства гя аерации (5185)
- Устройства гя стирки (5102)

ⓔ -----

Hand cart for:

- grapes (5151)
- grape pomace (5113)
- airation (5185)
- grape marcs (5167)
- wine materials

- Grape seeds Draining-away drum (5075)
- Sulfite-dosing agent (5183)
- Draining-away tools(5140)
- Pouring over tools (5152)
- Maceration tools (5178)
- Airating devices (5185)
- Washing-out devices (5102)



WINEMAKING PRODUCTION DEVICES

BG

5140 Стелажи за инструменти
8047 Накрайници и аксесоари
5073 Бъркалки: вертикални, странични, преносими

RU

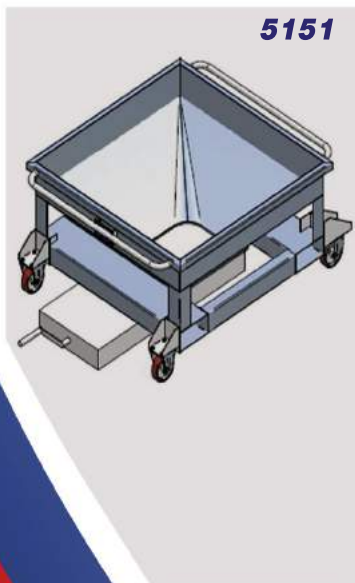
5140 Стеллаж для инструментов
8047 Наконечники и аксессуары
5073 Смесители: вертикальные, сторона, переносная

EN

5140 Tool racks
8047 Nozzles and accessories
5073 Mixers: Vertical, side, portable



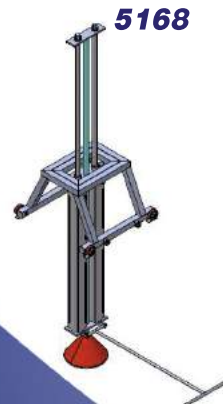
8063



5151



5140



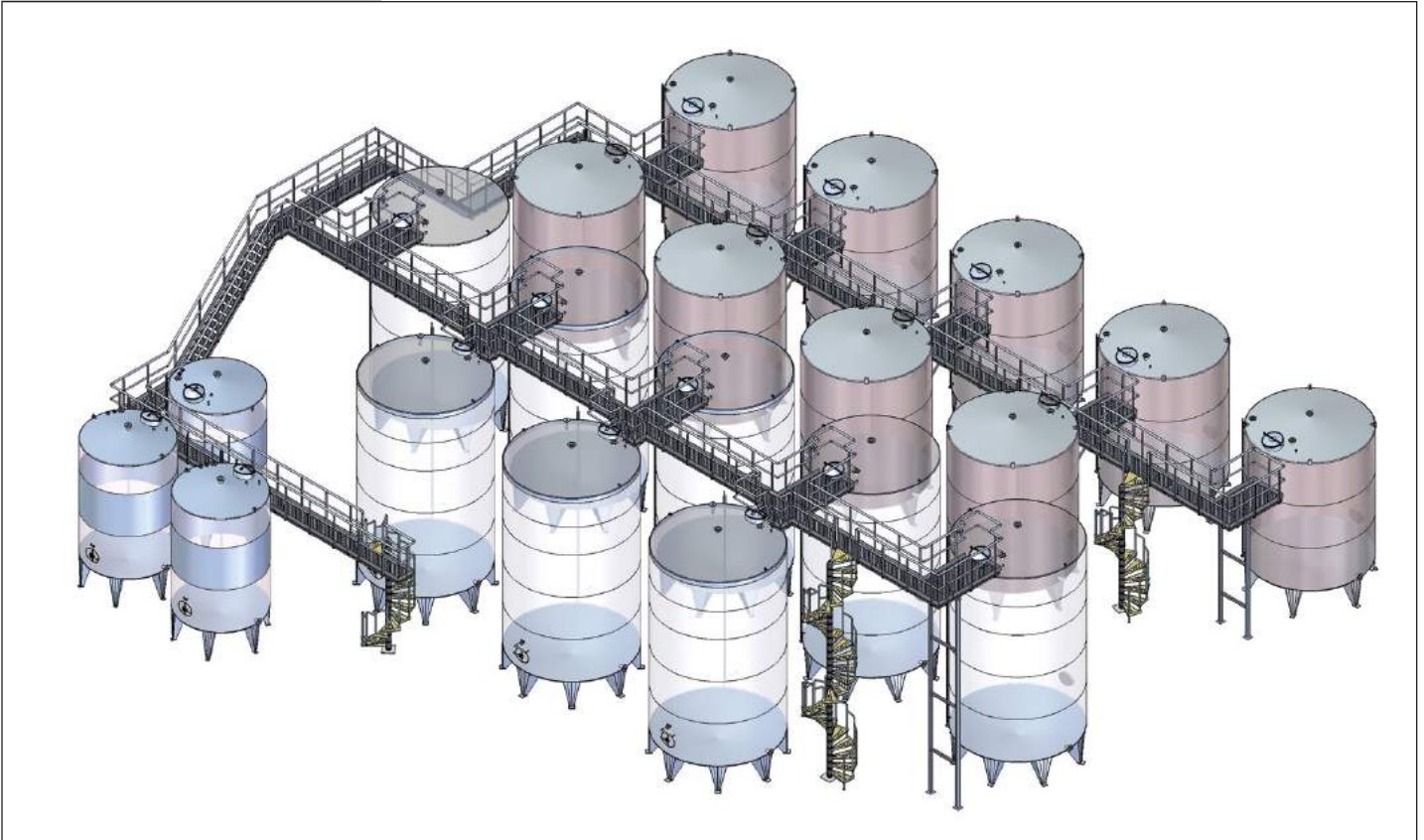
5168



5102

PLATFORMS AND STAIRS

Art No 5183



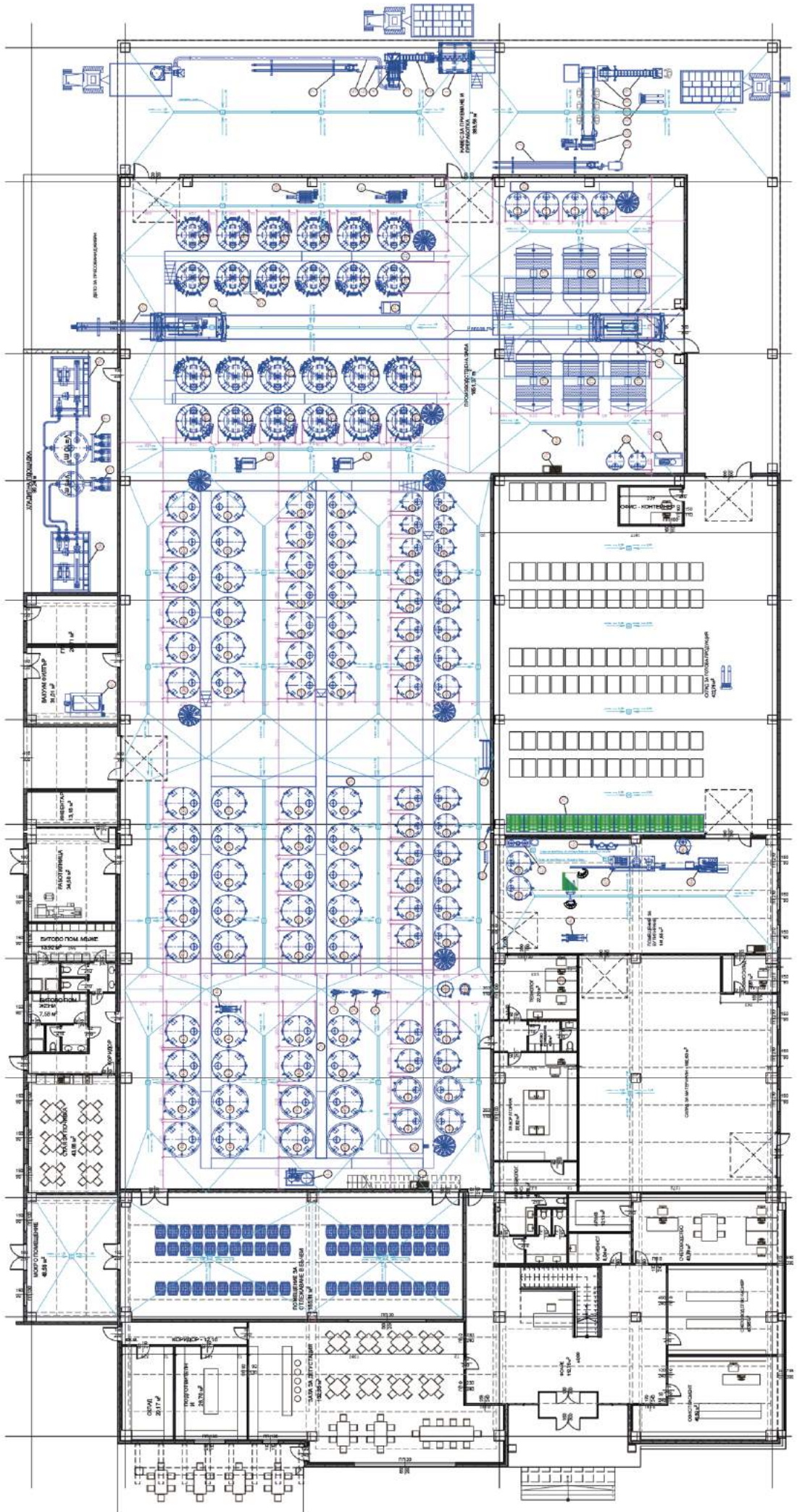
ОБОРУДВАНЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ВИНО
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ
WINE MAKING EQUIPMENT

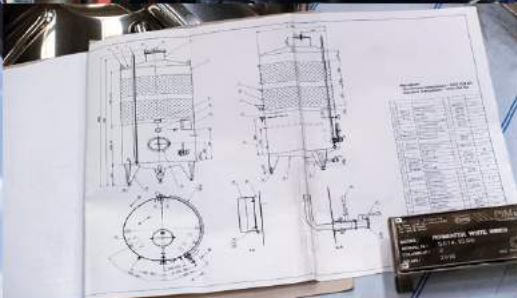


**ЦЯЛОСТНИ ПРОЕКТИ ЗА ВИНАРНИ
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВИНДЕЛИЯ ПОД КЛЮЧ**

TURNKEY PLANTS (WINERIES)















6, Vassil Levski Blvd., 6300 Haskovo, Bulgaria
Tel. +359(0)38 664601, Fax +359(0)38 664604
e-mail: pim@pimbg.com, www.pimbg.com