



» Rotweinmaischetank / Immervoll-Lagerbehälter FO-M

Der Speidel FO-M ist eigentlich zwei Behälter in einem. Von Haus aus ist er ein Immervoll-Lagerbehälter, der aber zusätzlich mit langen Füßen, Galgen und Maischetür versehen ist. Diese vorkonfigurierte Sonderausstattung macht den FO-M nicht nur preislich sehr interessant, sondern auch überaus vielseitig einsetzbar.

Er lässt sich zum einen als Maischebehälter nutzen, zum anderen aber auch als Immervoll-Lagerbehälter.

Eine weitere Anwendungsmöglichkeit bietet der FO-M in Kombination mit einem Mobiltaucher. Diese Flexibilität werden Sie bald nicht mehr missen wollen.



Immervollbehälter und
Maischegärbehälter in
einem

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG ROTWEINMAISCHE-TANK/IMMERVOLL-WEINLAGERTANK FO-M

- › Edelstahl 1.4301, Oberfläche Ild (2R), außen marmoriert
- › Behälter oben offen mit Verstärkungsrand
- › Auf drei langen Füßen stehend
- › Literskala außen
- › Immervoll-Schwimmdeckel aus Edelstahl 1.4301 mit Dichtschlauch, Luftschlauch, Luftpumpe und Manometer
- › Galgen aus Edelstahl 1.4301 mit Seilzug für Immervoll-Schwimmdeckel

KLARABLAUF

- › Verstärkungsplatte mit Bohrung $\varnothing$ 48 mm (zur Aufnahme von Zapflochklappe Gr. 37 oder Einschraub- bzw. Anschweiß-gewindestutzen NW40 und NW50 DIN 11851)

MAISCHEAUSLAUF

- › Bis Tank $\varnothing$ 1.400 mm Maischeauslauf B=310xH=420 mm unten mit nach außen zu öffnender Tür (links angeschlagen)

- › Ab Tank $\varnothing$ 1.600 mm Maischeauslauf B=400xH=530 mm unten mit nach außen zu öffnender Tür (links angeschlagen)

TOTALAUSLAUF

- › Gewölbter formstabiler Tankboden mit angeformtem Gefälle nach vorne für vollständige Entleerung, Restablaufbogen mit Außengewinde NW 50 DIN 11851



KONFIGURATION ROTWEINMAISCHE-TANK/IMMervoll-WEINLAGERTANK FO-M

Artikel

Bestell-Nr.



Rotweinmaische-Tank/Immervoll-Weinlagertank FO-M-140-2200 ltr.

- › $h_1 = 2.010 \text{ mm}$, $H = 2.556 \text{ mm}$,
 $H_{\text{ges}} = 2.556 (H) + \text{ca. } 100 (\text{Höhenausgleich}) = \text{ca. } 2.656 \text{ mm}$
- › Serienmäßige Ausstattung gemäß Seite 83

FO-M-140 V0135



Probeentnahme (ab S. 174)

- › Mit Anschweiß-Gewindestutzen NW 10 DIN 11851
- › Mit Probierhahn NW 10 DIN 11851

PE-100A
64949



Klarablauf (ab S. 170)

- › Mit Zapflochklappe Gr. 37 montiert

KA-120I



Füllstand (ab S. 175)

- › Mit Anschweißgewindestutzen NW 10 DIN 11851
- › Füllstandsanzeige NW 10 montiert

FS-130A
FS-130H



Totalauslauf (ab S. 170)

- › Mit Kugelhahn NW 50 DIN 11851

65158



Temperaturmessung (ab S. 177)

- › Bimetall-Zeigerthermometer $\varnothing 100 \text{ mm}$, Messbereich -20°C bis $+60^\circ\text{C}$
- › Einschraubhülse mit Feststellschraube und Überwurfmutter
NW 10 DIN 11851

TM-140C



Heizen und Kühlen (ab S. 136)

- › Doppelmantel Form C6 $1,5 \text{ m}^2$ mit Anschlussgewindestutzen AGG 1" für Anschluss an bauseits vorhandene Warm-/Kaltwasserquelle
- › Ausführung 1, Stutzenposition A2

1A2



Entsaftungssieb mit großer Oberfläche (ab S. 190)

- › Leicht herausnehmbar
- › Mit Saftentnahme am Tankmantel NW 50 DIN 11851
- › Mit Kugelhahn NW 50 DIN 11851

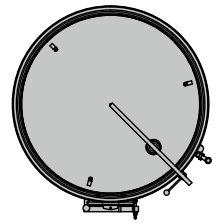
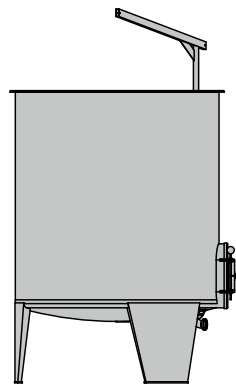
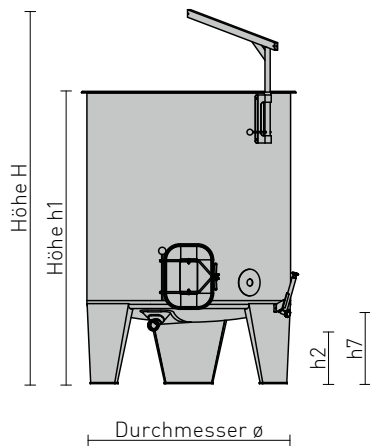
ESS-7
65158



Höhenausgleich (ab S. 182)

- › Mit Höhenausgleich für Tankfüße ($H = + \text{ca. } 100 \text{ mm}$)

46125

ROTWEINMAISCHE-TANK/IMMERVOLL-WEINLAGERTANK FO-M


Legende:
h1 = Behälterhöhe
h2 = Auslaufhöhe Restablauf
h7 = Auslaufhöhe Maischeklappe
H = Höhe mit Galgen
Hges = Gesamthöhe

Inhalt	ø	h1	h2	h7	H	Bestell-Nr.
ltr.	mm	mm	mm	mm	mm	
1.100	1.000	2.010	429	520	2.435	FO-M- 100 V0113
1.600	1.200	2.007	406	520	2.532	FO-M- 120 V0097
2.200	1.400	2.006	408	520	2.556	FO-M- 140 V0135
3.300	1.400	2.744	408	520	3.294	FO-M- 140 V0136
2.850	1.600	2.006	363	520	2.646	FO-M- 160 V0140
3.850	1.600	2.494	363	520	3.134	FO-M- 160 V0141
4.800	1.600	2.994	363	520	3.634	FO-M- 160 V0142
5.800	1.600	3.494	363	520	4.134	FO-M- 160 V0143
6.800	1.600	3.982	363	520	4.622	FO-M- 160 V0144
7.700	1.600	4.482	363	520	5.122	FO-M- 160 V0145
8.700	1.600	4.982	363	520	5.622	FO-M- 160 V0146
9.700	1.600	5.470	363	520	6.110	FO-M- 160 V0147
3.700	1.800	2.019	361	520	2.694	FO-M- 180 V0052
4.900	1.800	2.507	361	520	3.182	FO-M- 180 V0053
6.100	1.800	3.007	361	520	3.682	FO-M- 180 V0054
7.400	1.800	3.507	361	520	4.182	FO-M- 180 V0055
8.600	1.800	3.995	361	520	4.670	FO-M- 180 V0056
9.800	1.800	4.495	361	520	5.170	FO-M- 180 V0057
11.000	1.800	4.995	361	520	5.670	FO-M- 180 V0058
12.200	1.800	5.483	361	520	6.158	FO-M- 180 V0059
4.500	2.000	2.009	321	520	2.709	FO-M- 200 V0062
6.000	2.000	2.497	321	520	3.197	FO-M- 200 V0063
7.600	2.000	2.997	321	520	3.697	FO-M- 200 V0064
9.100	2.000	3.497	321	520	4.197	FO-M- 200 V0065
10.600	2.000	3.985	321	520	4.685	FO-M- 200 V0066
12.200	2.000	4.485	321	520	5.185	FO-M- 200 V0067
13.800	2.000	4.985	321	520	5.685	FO-M- 200 V0068
15.200	2.000	5.473	321	520	6.173	FO-M- 200 V0069

**ROTWEINMAISCHE-TANK/IMMERVOLL-WEINLAGERTANK FO-M:
PE-TRANSPORT-/LAGERSOCKEL**


Inhalt	ø	h1	h2	h7	H	Bestell-Nr.
ltr.	mm	mm	mm	mm	mm	
1.100	1.000	1.718	135	225	2.145	FO-100 V220
1.600	1.200	1.718	115	225	2.245	FO-120 V212



Und ob der was taucht!

» Mobiltaucher

Der Mobiltaucher ist die ideale Ergänzung zum Rotweinmaischetank FO-M. Einige unserer Kunden haben mehrere FO-M und einen Mobiltaucher, der dann für alle diese Behälter verwendet werden kann.

Der Mobiltaucher verfügt über einen Schwimmdeckel zur zuverlässigen Abdichtung und das

bewährte Speidel-Tauchsystem für die schonende Maischeverarbeitung im flexiblen Einsatz. Er kann mit dem Stapler versetzt werden. Befestigt wird er mittels Edelstahlspanner.

Die Steuerung erfolgt wahlweise über eine Zeit-/Intervallsteuerung oder eine manuelle Ein-/Aus-Steuerung.



Neue Ausführung
mit Schwimmdeckel

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG MOBILTAUCHER

- › Schwimmdeckel mit bewährtem Tauchsysteem von Speidel, mit Dichtschlauch abdichtend
- › Edelstahlkufen 140x80 mm für Transport, Innenmaß Profil 134x74 mm
- › Edelstahlspanner zur Befestigung
- › Pneumatikzylinder am verstärkten Deckel angeflanscht, Kolbenstange und Eintaucheinheit aus Edelstahl
- › Eintauchtiefe 1.000 mm

OPTIONEN MOBILTAUCHER

ZEIT-/INTERVALLSTEUERUNG

- › Kleiner, elektronischer Steuerungsschrank mit Zeit- und Intervallsteuerung, Anschluss 220V, 50Hz, IP44
- › Eintauchzeit und Pausenzeit stufenlos einstellbar

MANUELL

- › Druckluftgesteuerte, manuelle Bedienung mit Schalter Ein/Aus als preisgünstige Alternative ohne Elektroanschluss

SYSTEMVORAUSSETZUNGEN MOBILTAUCHER

KOMPRESSOR

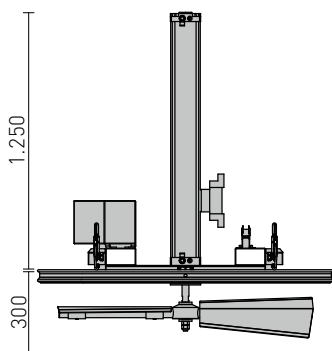
- › Kesselinhalt mind. 90 ltr.
- › Luftleistung 500 ltr./min. bei 6 bar
- › Die Druckluft vom Kompressor muss mit einer Wartungseinheit aufbereitet werden!

- › Wir empfehlen folgende Wartungseinheiten:
FESTO FRC-1/2-D-MIDI-A (Teile-Nr. 159591),
SMC AC40A-F04DE

BENÖTIGTE LUFTMENGE

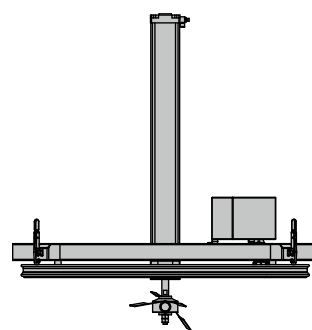
- › Eintauchtiefe 1.000 mm 12,3 ltr./Hub

MOBILTAUCHER



Inhalt

zu Tank ø 1.000 mm 1.100 ltr. Inhalt
zu Tank ø 1.200 mm 1.600 ltr. Inhalt
zu Tank ø 1.400 mm 2.200 ltr. Inhalt
zu Tank ø 1.400 mm 3.300 ltr. Inhalt
zu Tank ø 1.600 mm 2.850 ltr. Inhalt
zu Tank ø 1.600 mm 3.850 ltr. Inhalt
zu Tank ø 1.800 mm 4.900 ltr. Inhalt
zu Tank ø 2.000 mm 6.000 ltr. Inhalt

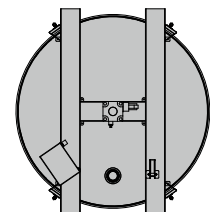


Bestell-Nr. Zeit-/Intervallsteuerung

46250
46260
46270
46270
46280
46280
46290
46300

Bestell-Nr. Manuell

46310
46320
46330
46330
46340
46340
46350
46360



Bei der Qualität
sind wir ganz oben

» Rotweinmaische-Taucher FD-MT

Das Eintauchen des Tresterkuchens ist beim Speidel-Rotweinmaische-Taucher dem klassischen und heute noch teilweise praktizierten Einstoßen von Hand nachgeahmt. Durch die geringe mechanische Belastung werden die Beeren kaum verletzt. Trotz höchstmöglicher Extraktion der Maische wird so ein geringer Trubgehalt erreicht.

Über einen verstärkten Pneumatikzylinder wird die Eintaucheinheit nach unten oder oben gefahren. Bei der Eintauchbewegung legen sich zwei gegenüberliegende konische Klappflügel beim Auftreffen auf den Tresterkuchen flach und tauchen den Kuchen in den Saft.

Bei der Aufwärtsbewegung stellen sich die Klappflügel schräg und erzeugen einen Dreheffekt von ca. 30°. Dies wiederholt sich, bis der gesamte Tresterkuchen aufgebrochen, eingetaucht und mit dem Most getränkt ist.

Die Eintauch- und Intervallzeit kann nach Belieben vorgewählt werden und eröffnet dem Kellermeister die Möglichkeit individuelle und komplexe Rotweine zu erzeugen. Das System ist dabei einfach aber höchst effektiv: Es sind keine geräumigen Einbauten notwendig, die Ablagerungen und Schmutzecken verursachen könnten.



UNSERE VORTEILE

- › Schonende Verarbeitung des Traubenmaterials
- › Hohe Farb-/Aromaextraktion
- › Einzelne Systeme sind kombinierbar
- › Neuester Stand der Technik
- › Geringer Trubanteil
- › Optionaler Kernaustag
- › Steuerbare Heizung/Kühlung der Behälter
- › Zusammenarbeit mit Weinbau-Instituten
- › Über Generationen bewährt

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG ROTWEINMAISCHE-TAUCHER FD-MT

TANKDACH

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4404 (V4A), Oberfläche lld (2R), außen marmoriert
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4404/1.4571 (V4A), Oberfläche lld (2R)/llc (2B)
- › Leitersicherungsbügel, Kranösen

TANKMANTEL

- › Aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche lld (2R), außen marmoriert

TANKBODEN

- › Bis Behälter-ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche lld (2R), außen marmoriert
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche lld (2R)/llc (2B)
- › Freistehend auf angeschweißten Kastenfüßen

DOMÖFFNUNG

- › Dom NW400, im Tankdach nach vorne senkrecht positioniert (Tankdach mit Sickenaushalsung für totale Entlüftung)
- › Klappdeckel mit Lüftungsstutzen NW50 Rd 78x1/6 "

TEMPERATURMESSUNG

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW10 DIN 11851
- › Einschraubhülse mit Feststellschraube und Überwurfmutter NW10 DIN 11851
- › Bimetall-Zeigerthermometer ø 100 mm, Messbereich -20 °C bis +60 °C

PROBEENTNAHME

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW20 DIN 11851
- › Probierhahn mit Überwurfmutter NW20 DIN 11851

KLARABLAUF

- › Verstärkungsplatte mit Bohrung ø 48 mm, für Aufnahme von Zapflochklappe oder Anschweiß-Gewindestutzen NW50 DIN 11851

SAFTTOTALAUSLAUF/-BEFÜLLUNG

- › Anschweißbogen NW65 DIN 11851

MAISCHE-TAUCHSYSTEM

- › Elektronische Steuerung (Edelstahlschaltschrank, standardmäßig rechts angeordnet), Anschluss 220V, 50 Hz, IP44
- › Eintauchzeit und Pausenzeit stufenlos einstellbar
- › Pneumatikzylinder am verstärkten Dach angeflanscht
- › Kolbenstange und Eintaucheinheit aus Edelstahl

SYSTEMVORAUSSETZUNGEN ROTWEINMAISCHE-TAUCHER FD-MT

KOMPRESSOR

- › Kesselinhalt mind. 90 ltr.
- › Luftleistung 500 ltr./min. bei 6 bar
- › Die Druckluft vom Kompressor muss mit einer Wartungseinheit aufbereitet werden!

- › Wir empfehlen folgende Wartungseinheiten:
FESTO FRC-1/2-D-MIDI-A (Teile-Nr. 159591),
SMC AC40A-FO4DE

BENÖTIGTE LUFTMENGE NACH EINTAUCHTIEFE

- › Eintauchtiefe 1.000 mm 12,3 ltr./Hub
- › Eintauchtiefe 1.250 mm 15,3 ltr./Hub
- › Eintauchtiefe 1.500 mm 18,3 ltr./Hub
- › Eintauchtiefe 1.750 mm 21,4 ltr./Hub

OPTIONEN ROTWEINMAISCHE-TAUCHER FD-MT

FD-MTTK: MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND KLAPPTÜR

- › Maischetiefenauslauf B=530xH=400 mm mit nach außen zu öffnender Klapptür links angeschlagen (um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Auslaufhöhe X=580 mm

FD-MTAK: AUTOMATISCHE MAISCHEAUSBRINGUNG UND KLAPPTÜR

- › Maischeauslauf B=530xH=400 mm, mit nach außen zu öffnender Klapptür, links angeschlagen (um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Edelstahlausräumer mit Getriebemotor (ca. 4 U/min), Elektroanschluss 380V, 50 Hz
- › Auslaufhöhe A=siehe Tabelle

FD-MTTS: MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND SCHIEBERDOSIERUNG

- › Maischetiefenauslauf B=530xH=400 mm mit Schieberdosierung, fein dosierbar zu öffnen, auch für Dünnmaischeausbringung
- › Auslaufhöhe X=520 mm

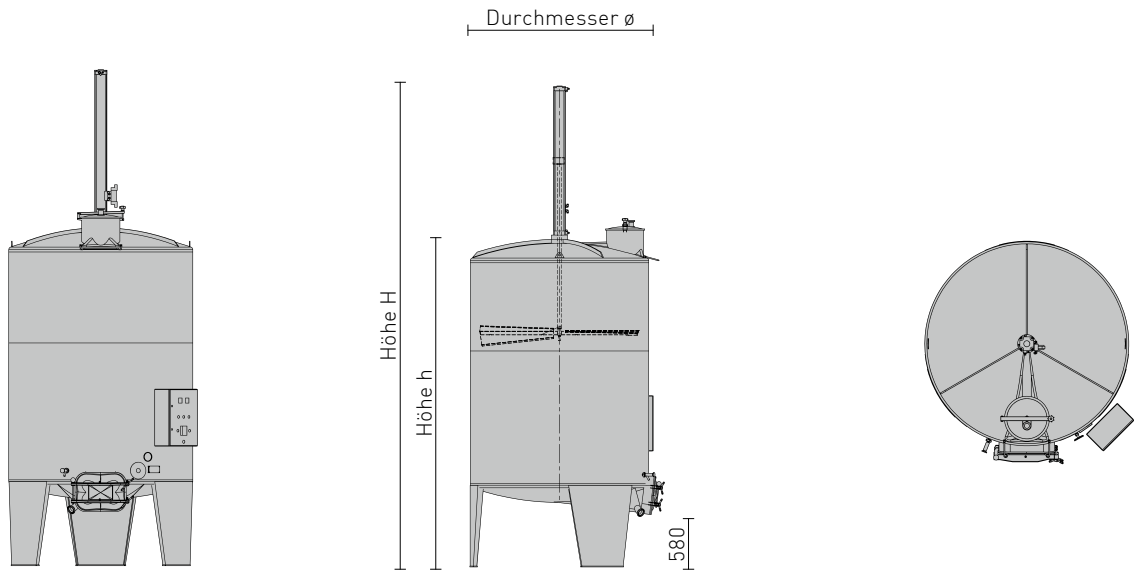
FD-MTAS: AUTOMATISCHE MAISCHEAUSBRINGUNG UND SCHIEBERDOSIERUNG

- › Maischeauslauf B=530xH=400 mm, mit Schieberdosierung, fein dosierbar zu öffnen, auch für Dünnmaischeausbringung
- › Edelstahlausräumer mit Getriebemotor (ca. 4 U/min), Elektroanschluss 380V, 50 Hz
- › Auslaufhöhe B=siehe Tabelle

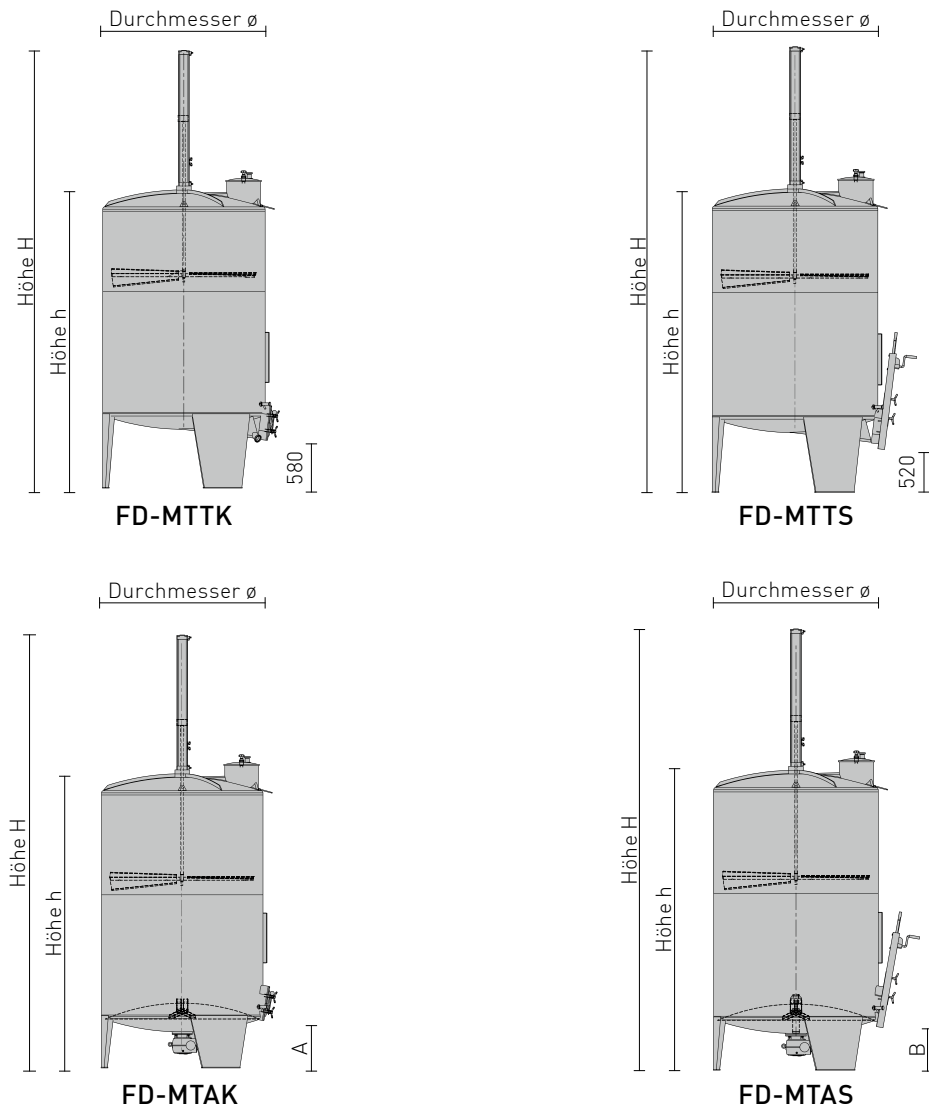
KONFIGURATIONSBEISPIEL ROTWEINMAISCHE-TAUCHER FD-MTTK

Artikel	Bestell-Nr.
 Rotweinmaische-Taucher mit Tiefauslauf und Klapptür FD-MTTK-240-11200 › h=3.570 mm, H=5.330 mm, - Hges=5.330 (H) + ca. 100 (Höhenausgleich) = ca. 5.430 mm › Serienmäßige Ausstattung gemäß Seite 89	FD-MTTK-240-11200
 Klarablauf (ab S. 170) › Stutzen NW 50 › Mit Kugelhahn NW 50 DIN 11851	KA-120D 65158
 Füllstand (ab S. 175) › Füllstandsanzeige NW20 montiert	FS-130W
 Safttotalauslauf/-Befüllung (ab S. 173) › Mit Kugelhahn NW 65 DIN 11851	65159
 Heizen und Kühlen (ab S. 136) › Doppelmantel Form B6 7,4 m² mit Anschlussgewindestutzen AGG 1" für Anschluss an bauseits vorhandene Warm-/Kaltwasserquelle › Ausführung 1, Layout 63, Stutzenposition B6	1B6
 Automatische Temperatursteuerung mit Soll-/Ist-Anzeige (S. 188) › Maischerwärmung/-kühlung über bauseitige Warmwasser-/Kaltwasserquelle wird automatisch nach Sollwerteingabe über Magnetventil von Steuerung geregelt	DMS-1
 Saftüberflutung (S. 185) › Edelstahlrohrleitung NW50 mit sich selbst drehendem Beregnungssystem und Anschlussgewindestutzen NW50 DIN 11851 › Mit Kugelhahn NW50 DIN 11851	ÜF-2 65158
 3 Entsaftungssiebe mit großer Oberfläche (ab S. 190) › Leicht herausnehmbar › Mit Saftentnahme am Tankmantel NW50 DIN 11851 › Mit Kugelhahn NW50 DIN 11851	ESS-3 65158
 Höhenausgleich (ab S. 182) › Mit Höhenausgleich für Tankfüße (H=+ ca. 100 mm)	46125

ROTWEINMAISCHE-TAUCHER FD-MTTK



ROTWEINMAISCHE-TAUCHER FD-MTTK/FD-MTTS/FD-MTAK/FD-MTAS



ROTWEINMAISCHE-TAUCHER TYPE FD-MTTK TIEFAUSLAUF UND KLAPPTÜR
ROTWEINMAISCHE-TAUCHER TYPE FD-MTTS TIEFAUSLAUF UND SCHIEBERDOSIERUNG

Inhalt	Maischefüll- menge	Eintauch- tiefe	ø	h	H	Füße	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.
ltr.	% max./min.	mm	mm	mm	mm	Stück	Type MTTK	Type MTTS
5.300	75/45	1.000	2.000	2.667	3.883	3	FD-MTTK-200- 5300	FD-MTTS-200- 5300
6.000	75/50	1.000	2.000	2.917	4.133	3	FD-MTTK-200- 6000	FD-MTTS-200- 6000
6.800	75/50	1.250	2.000	3.155	4.621	3	FD-MTTK-200- 6800	FD-MTTS-200- 6800
7.600	75/50	1.250	2.000	3.405	4.871	3	FD-MTTK-200- 7600	FD-MTTS-200- 7600
8.400	75/45	1.500	2.000	3.655	5.371	3	FD-MTTK-200- 8400	FD-MTTS-200- 8400
9.200	75/50	1.500	2.000	3.905	5.621	3	FD-MTTK-200- 9200	FD-MTTS-200- 9200
10.000	75/55	1.500	2.000	4.155	5.871	3	FD-MTTK-200-10000	FD-MTTS-200-10000
10.000	75/50	1.000	2.400	3.320	4.536	4	FD-MTTK-240-10000	FD-MTTS-240-10000
11.200	75/50	1.250	2.400	3.570	5.036	4	FD-MTTK-240-11200	FD-MTTS-240-11200
12.300	75/50	1.250	2.400	3.820	5.286	4	FD-MTTK-240-12300	FD-MTTS-240-12300
13.500	75/45	1.500	2.400	4.070	5.786	4	FD-MTTK-240-13500	FD-MTTS-240-13500
14.500	75/50	1.500	2.400	4.320	6.036	4	FD-MTTK-240-14500	FD-MTTS-240-14500
15.500	75/55	1.500	2.400	4.570	6.286	4	FD-MTTK-240-15500	FD-MTTS-240-15500
16.500	75/55	1.750	2.400	4.820	6.786	4	FD-MTTK-240-16500	FD-MTTS-240-16500
18.000	75/55	1.750	2.400	5.070	7.036	4	FD-MTTK-240-18000	FD-MTTS-240-18000
19.000	75/60	1.750	2.400	5.320	7.286	4	FD-MTTK-240-19000	FD-MTTS-240-19000
20.000	75/60	1.750	2.400	5.570	7.536	4	FD-MTTK-240-20000	FD-MTTS-240-20000
17.000	75/50	1.250	2.800	3.920	5.386	4	FD-MTTK-280-17000	FD-MTTS-280-17000
18.500	75/50	1.500	2.800	4.170	5.886	4	FD-MTTK-280-18500	FD-MTTS-280-18500
20.000	75/50	1.500	2.800	4.420	6.136	4	FD-MTTK-280-20000	FD-MTTS-280-20000
21.500	75/60	1.500	2.800	4.670	6.386	4	FD-MTTK-280-21500	FD-MTTS-280-21500
23.000	75/55	1.750	2.800	4.920	6.886	4	FD-MTTK-280-23000	FD-MTTS-280-23000
24.500	75/55	1.750	2.800	5.170	7.136	4	FD-MTTK-280-24500	FD-MTTS-280-24500
26.000	75/60	1.750	2.800	5.420	7.386	4	FD-MTTK-280-26000	FD-MTTS-280-26000
27.500	75/60	1.750	2.800	5.670	7.636	4	FD-MTTK-280-27500	FD-MTTS-280-27500
29.400	75/60	1.750	2.800	5.920	7.886	4	FD-MTTK-280-29400	FD-MTTS-280-29400

Komfortable Maischeausbringung von Hand

ROTWEINMAISCHE-TAUCHER TYPE FD-MTAK MIT AUTOMATISCHER MAISCHEAUSBRINGUNG UND Klapptür
ROTWEINMAISCHE-TAUCHER TYPE FD-MTAS MIT AUTOMATISCHER MAISCHEAUSBRINGUNG UND SCHIEBERDOSIERUNG

Inhalt	Maischefüll- menge	Eintauch- tiefe	ø	h	H	Füße	Auslauf- höhe A/B	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.
ltr.	% max./min.	mm	mm	mm	mm	Stück		Type MTAK	Type MTAS
6.300	75/50	1.000	2.000	2.899	4.032	3	580/520	FD-MTAK-200- 6300	FD-MTAS-200- 6300
7.000	75/50	1.250	2.000	3.149	4.532	3	580/520	FD-MTAK-200- 7000	FD-MTAS-200- 7000
7.800	75/50	1.250	2.000	3.399	4.782	3	580/520	FD-MTAK-200- 7800	FD-MTAS-200- 7800
8.500	75/45	1.500	2.000	3.649	5.282	3	580/520	FD-MTAK-200- 8500	FD-MTAS-200- 8500
9.300	75/50	1.500	2.000	3.899	5.532	3	580/520	FD-MTAK-200- 9300	FD-MTAS-200- 9300
10.000	75/50	1.500	2.000	4.149	5.782	3	580/520	FD-MTAK-200-10000	FD-MTAS-200-10000
10.000	75/40	1.250	2.400	3.400	4.930	4	740/670	FD-MTAK-240-10000	FD-MTAS-240-10000
11.200	75/50	1.250	2.400	3.650	5.180	4	740/670	FD-MTAK-240-11200	FD-MTAS-240-11200
12.300	75/45	1.500	2.400	3.900	5.680	4	740/670	FD-MTAK-240-12300	FD-MTAS-240-12300
13.500	75/50	1.500	2.400	4.150	5.930	4	740/670	FD-MTAK-240-13500	FD-MTAS-240-13500
14.500	75/55	1.500	2.400	4.400	6.180	4	740/670	FD-MTAK-240-14500	FD-MTAS-240-14500
15.500	75/55	1.750	2.400	4.650	6.680	4	740/670	FD-MTAK-240-15500	FD-MTAS-240-15500
16.500	75/55	1.750	2.400	4.900	6.930	4	740/670	FD-MTAK-240-16500	FD-MTAS-240-16500
18.000	75/60	1.750	2.400	5.150	7.180	4	740/670	FD-MTAK-240-18000	FD-MTAS-240-18000
19.000	75/60	1.750	2.400	5.400	7.430	4	740/670	FD-MTAK-240-19000	FD-MTAS-240-19000
15.500	75/50	1.250	2.800	3.750	5.280	4	760/685	FD-MTAK-280-15500	FD-MTAS-280-15500
17.000	75/50	1.500	2.800	4.000	5.780	4	760/685	FD-MTAK-280-17000	FD-MTAS-280-17000
18.500	75/55	1.500	2.800	4.250	6.030	4	760/685	FD-MTAK-280-18500	FD-MTAS-280-18500
20.000	75/58	1.500	2.800	4.500	6.280	4	760/685	FD-MTAK-280-20000	FD-MTAS-280-20000
21.500	75/55	1.750	2.800	4.750	6.780	4	760/685	FD-MTAK-280-21500	FD-MTAS-280-21500
23.000	75/55	1.750	2.800	5.000	7.030	4	760/685	FD-MTAK-280-23000	FD-MTAS-280-23000
24.500	75/60	1.750	2.800	5.250	7.280	4	760/685	FD-MTAK-280-24500	FD-MTAS-280-24500
26.000	75/60	1.750	2.800	5.500	7.530	4	760/685	FD-MTAK-280-26000	FD-MTAS-280-26000
27.500	75/60	1.750	2.800	5.750	7.780	4	760/685	FD-MTAK-280-27500	FD-MTAS-280-27500

Automatische Maischeausbringung per Knopfdruck





Der Rest ist im Tank

» Rotweinmaische- Innentaucher FD-IT

Bei Befestigung des Pneumatikzylinders auf dem Tankdach besteht ein erhöhter Platzbedarf. Dies ist bei niedrigen Kellergebäuden ungünstig und oft besteht überhaupt keine Möglichkeit solche Behältersysteme einzusetzen.

Diesem Nachteil liegt der innovative Gedanke des »Innentauchers« zugrunde. Das bewährte Speidel-Eintauchsystem mittels Pneumatik ist im Innern des Tanks konstruktiv integriert, wodurch eine wesentlich

bessere Raumausnutzung erzielt wird und die Gesamtbauhöhe des Tanks deutlich reduziert ist. Die Höheneinsparung erlaubt bei vergleichbarer Gesamthöhe der Behältersysteme ca. 50 % Mehrinhalt.

Durch die neue Höhenverstellung der Eintauchflügel kann die Mindestbefüllmenge auf bis zu 40 % vom Nenninhalt des Maischetanks reduziert werden. So können nun auch Kleinmengen im Tank verarbeitet werden.



Europäisches
Patent

UNSERE VORTEILE

- › Geringer Platzbedarf
- › Schonende Verarbeitung des Traubenmaterials
- › Hohe Farb-/Aromaextraktion
- › Einzelne Systeme sind kombinierbar
- › Optionaler Kernaustag
- › Steuerbare Heizung/Kühlung der Behälter
- › Bewährte Eintauchtechnik

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER FD-IT

TANKDACH

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4404 (V4A), Oberfläche IIld (2R)
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4404/1.4571 (V4A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)
- › Leitersicherungsbügel, Kranösen

TANKMANTEL

- › Aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert

TANKBODEN

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R)
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)
- › Freistehend auf angeschweißten Kastenfüßen

DOMÖFFNUNG

- › Dom NW400, im Tankdach nach vorne senkrecht positioniert (Tankdach mit Sickenaushalsung für totale Entlüftung), Klappdeckel mit Lüftungsstutzen NW50 Rd 78x1/6"

TEMPERATURMESSUNG

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW10 DIN 11851
- › Einschraubhülse mit Feststellschrauben und Überwurfmutter NW10 DIN 11851
- › Bimetall-Zeigerthermometer ø 100 mm, Messbereich -20 °C bis +60 °C

PROBEENTNAHME

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW20 DIN 11851
- › Probierhahn mit Überwurfmutter NW20 DIN 11851

KLARABLAUF

- › Verstärkungsplatte mit Bohrung ø 48 mm, für Aufnahme von Zapflochklappe Gr. 37 oder Anschweiß-Gewindestutzen NW50 DIN 11851

SAFTTOTALAUSLAUF/-BEFÜLLUNG

- › Anschweißbogen NW65 DIN 11851

MAISCHEAUSLAUFSYSTEM

- › Elektronische Steuerung (Edelstahlschaltschrank, standardmäßig rechts angeordnet)
- › Anschluss 220V, 50 Hz, IP44
- › Eintauchzeit und Pausenzeit stufenlos einstellbar
- › Pneumatikzylinder innen am verstärkten Dach angeflanscht, Kolbenstange und Eintauch-einheit aus Edelstahl

SYSTEMVORAUSSETZUNGEN ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER FD-IT

KOMPRESSOR

- › Kesselinhalt mind. 90 ltr.
- › Luftleistung 500 ltr./min. bei 6 bar
- › Die Druckluft vom Kompressor muss mit einer Wartungseinheit aufbereitet werden!

- › Wir empfehlen folgende Wartungseinheiten: FESTO FRC-1/2-D-MIDI-A (Teile-Nr. 159591), SMC AC40A-F04DE

BENÖTIGTE LUFTMENGE NACH EINTAUCHIEFE

- › Eintauchtiefe 1.000 mm 12,3 ltr./Hub
- › Eintauchtiefe 1.500 mm 18,3 ltr./Hub
- › Eintauchtiefe 1.250 mm 15,3 ltr./Hub
- › Eintauchtiefe 1.750 mm 21,4 ltr./Hub

OPTIONEN ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER FD-IT

FD-ITTK: MIT MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND Klapptür

- › Maischetiefenauslauf B=530 mm x H=400 mm, mit nach außen zu öffnender Klapptür, links angeschlagen (Um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Auslaufhöhe X=580 mm

FD-ITAK: AUTOM. MAISCHEAUSBRINGUNG UND Klapptür

- › Maischeauslauf B=530 x H=400 mm mit nach außen zu öffnender Klapptür, links angeschlagen (Um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Edelstahlausräumer mit Getriebemotor (ca. 4 U/min), Elektroanschluss 380V, 50 Hz
- › Auslaufhöhe A=siehe Tabelle

FD-ITTS: MIT MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND SCHIEBERDOSIERUNG

- › Maischeauslauf B=530 x H=400 mm mit Schieberdosierung, fein dosierbar zu öffnen, auch für Dünnmaischeausbringung
- › Auslaufhöhe X=520 mm

FD-ITAS: AUTOMATISCHE MAISCHEAUSBRINGUNG UND SCHIEBERDOSIERUNG

- › Maischeauslauf B=530 x H=400 mm mit Schieberdosierung, fein dosierbar zu öffnen, auch für Dünnmaischeausbringung
- › Edelstahlausräumer mit Getriebemotor (ca. 4 U/min), Elektroanschluss 380V, 50 Hz
- › Auslaufhöhe B=siehe Tabelle

KONFIGURATIONSBEISPIEL ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER FD-ITTS

Artikel

Bestell-Nr.



Rotweinmaische-Innentaucher mit Tiefauslauf und Schieberdosierung FD-ITTS-200-10000

- › h=4.155 mm, H=4.410 mm,
Hges=4.410 (H) + ca. 100 (Höhenausgleich)= ca. 4.510 mm
- › Serienmäßige Ausstattung gemäß Seite 95

FD-ITTS-200-10000



Klarablauf (ab S. 170)

- › Stutzen NW50
- › Mit Kugelhahn NW50 DIN 11851

KA-120D

65158



Füllstand (ab S. 175)

- › Füllstandsanzeige NW20 montiert

FS-130W



Safttotalauslauf/-Befüllung (ab S. 170)

- › Mit Kugelhahn NW65 DIN 11851

65159



Heizen und Kühlen (ab S. 136)

- › Doppelmantel Form B6 6,2m² mit Anschlussgewindestutzen AG G 1" für Anschluss an bauseits vorhandene Warm-/Kaltwasserquelle
- › Ausführung 1, Layout 61, Stutzenposition B1

1B1



Automatische Temperatursteuerung mit Soll-/Ist-Anzeige (S. 188)

- › Maischerwärmung/-kühlung über bauseitige Warmwasser-/Kaltwasserquelle wird automatisch nach Sollwerteingabe über Magnetventil von Steuerung geregelt

DMS-1



Saftüberflutung (S. 185)

- › Edelstahlrohrleitung NW50 mit sich selbst drehendem Beregnungssystem und Anschlussgewindestutzen NW50 DIN 11851
- › Mit Kugelhahn NW50 DIN 11851

ÜF-2

65158



3 Entsaftungssiebe mit großer Oberfläche (ab S. 190)

- › Leicht herausnehmbar
- › Mit Saftentnahme am Tankmantel NW 50 DIN 11851
- › Mit Kugelhahn NW 50 DIN 11851

ESS-7

65158

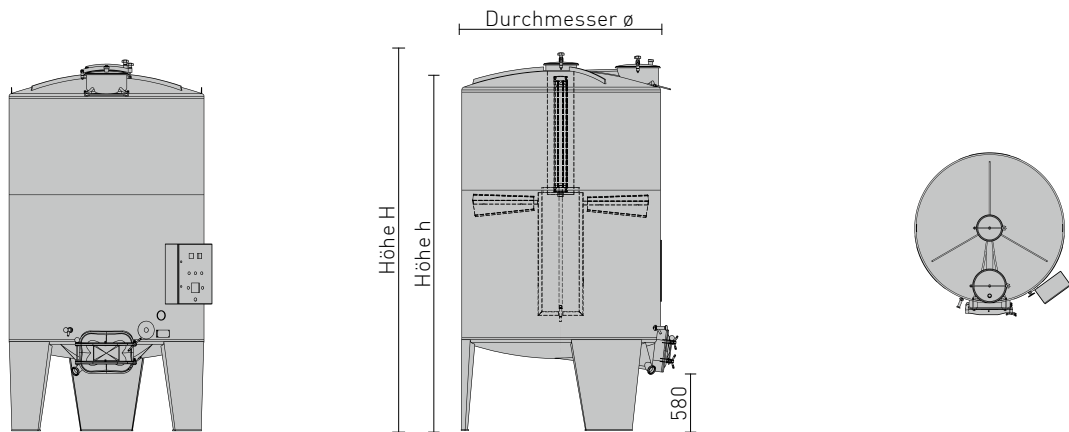


Höhenausgleich (ab S. 182)

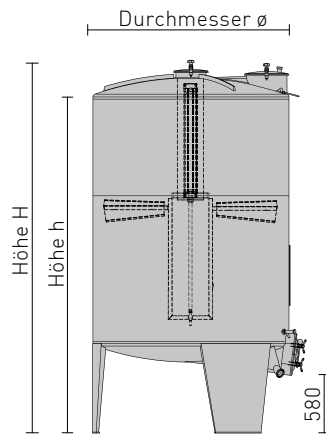
- › Mit Höhenausgleich für Tankfüße (H=+ ca. 100 mm)

46125

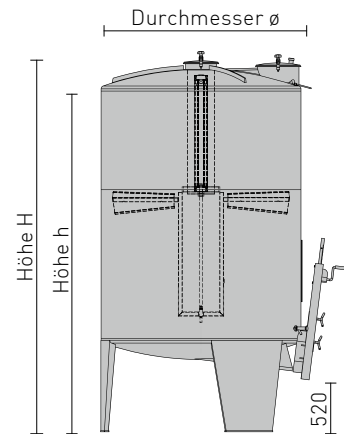
ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER FD-ITTK



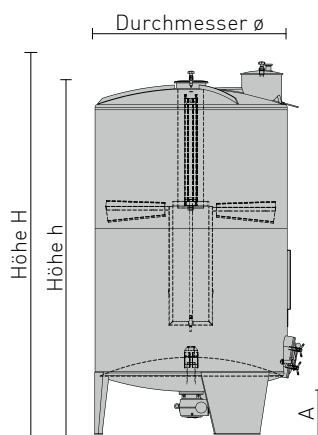
ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER FD-ITTK/FD-ITTS/FD-ITAK/FD-ITAS



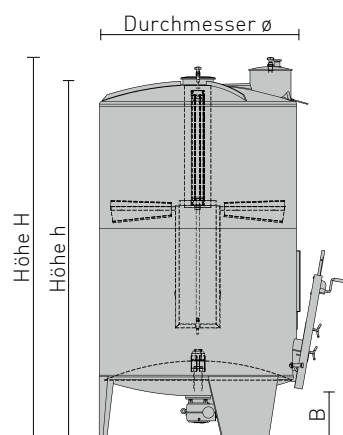
FD-ITTK



FD-ITTS



FD-ITAK



FD-ITAS

ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER TYPE FD-ITTK MIT MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND Klapptür
ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER TYPE FD-ITTS MIT MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND SCHIEBERDOSIERUNG

Inhalt	Maischefüll- menge	Eintauch- tiefe	ø	h	H	Füße	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.
ltr.	% max./min.	mm	mm	mm	mm	Stück	Type ITTK	Type ITTS
6.000	75/40	750	2.000	2.905	3.160	3	FD-ITTK-200- 6000	FD-ITTS-200- 6000
6.800	75/40	750	2.000	3.155	3.410	3	FD-ITTK-200- 6800	FD-ITTS-200- 6800
7.600	75/40	1.000	2.000	3.405	3.660	3	FD-ITTK-200- 7600	FD-ITTS-200- 7600
8.400	75/40	1.000	2.000	3.655	3.910	3	FD-ITTK-200- 8400	FD-ITTS-200- 8400
9.200	75/40	1.250	2.000	3.905	4.160	3	FD-ITTK-200- 9200	FD-ITTS-200- 9200
10.000	75/40	1.250	2.000	4.155	4.410	3	FD-ITTK-200-10000	FD-ITTS-200-10000
11.200	75/40	1.000	2.400	3.570	3.875	4	FD-ITTK-240-11200	FD-ITTS-240-11200
12.300	75/40	1.000	2.400	3.820	4.125	4	FD-ITTK-240-12300	FD-ITTS-240-12300
13.500	75/40	1.250	2.400	4.070	4.375	4	FD-ITTK-240-13500	FD-ITTS-240-13500
14.500	75/40	1.250	2.400	4.320	4.625	4	FD-ITTK-240-14500	FD-ITTS-240-14500
15.500	75/40	1.500	2.400	4.570	4.875	4	FD-ITTK-240-15500	FD-ITTS-240-15500
16.500	75/40	1.500	2.400	4.820	5.125	4	FD-ITTK-240-16500	FD-ITTS-240-16500
18.000	75/40	1.750	2.400	5.070	5.375	4	FD-ITTK-240-18000	FD-ITTS-240-18000
19.000	75/40	1.750	2.400	5.320	5.625	4	FD-ITTK-240-19000	FD-ITTS-240-19000
20.000	75/40	1.750	2.400	5.570	5.875	4	FD-ITTK-240-20000	FD-ITTS-240-20000
17.000	75/40	1.000	2.800	3.920	4.305	4	FD-ITTK-280-17000	FD-ITTS-280-17000
18.500	75/40	1.250	2.800	4.170	4.555	4	FD-ITTK-280-18500	FD-ITTS-280-18500
20.000	75/40	1.250	2.800	4.420	4.805	4	FD-ITTK-280-20000	FD-ITTS-280-20000
21.500	75/40	1.500	2.800	4.670	5.055	4	FD-ITTK-280-21500	FD-ITTS-280-21500
23.000	75/40	1.500	2.800	4.920	5.305	4	FD-ITTK-280-23000	FD-ITTS-280-23000
24.500	75/40	1.750	2.800	5.170	5.555	4	FD-ITTK-280-24500	FD-ITTS-280-24500

Komfortable Maischeausbringung von Hand



ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER TYPE FD-ITAK MIT AUTOM. MAISCHEAUSBRINGUNG UND KLAFFTÜR
ROTWEINMAISCHE-INNENTAUCHER TYPE FD-ITAS MIT AUTOM. MAISCHEAUSBRINGUNG UND SCHIEBERDOSIERUNG

Inhalt	Maischefüll- menge	Eintauch- tiefe	ø	h	H	Füße	Auslauf- höhe A/B	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.
ltr.	% max./min.	mm	mm	mm	mm	Stück		Type ITAK	Type ITAS
7.000	75/40	750	2.000	3.149	3.400	3	580/520	FD-ITAK-200- 7000	FD-ITAS-200- 7000
7.800	75/40	750	2.000	3.399	3.650	3	580/520	FD-ITAK-200- 7800	FD-ITAS-200- 7800
8.500	75/40	1.000	2.000	3.649	3.900	3	580/520	FD-ITAK-200- 8500	FD-ITAS-200- 8500
9.300	75/40	1.000	2.000	3.899	4.150	3	580/520	FD-ITAK-200- 9300	FD-ITAS-200- 9300
10.000	75/40	1.250	2.000	4.149	4.400	3	580/520	FD-ITAK-200- 10000	FD-ITAS-200-10000
10.000	75/40	750	2.400	3.400	3.705	4	740/670	FD-ITAK-240- 10000	FD-ITAS-240-10000
11.200	75/40	750	2.400	3.650	3.955	4	740/670	FD-ITAK-240- 11200	FD-ITAS-240-11200
12.300	75/40	1.000	2.400	3.900	4.205	4	740/670	FD-ITAK-240- 12300	FD-ITAS-240-12300
13.500	75/40	1.000	2.400	4.150	4.455	4	740/670	FD-ITAK-240- 13500	FD-ITAS-240-13500
14.500	75/40	1.250	2.400	4.400	4.705	4	740/670	FD-ITAK-240- 14500	FD-ITAS-240-14500
15.500	75/40	1.250	2.400	4.650	4.955	4	740/670	FD-ITAK-240- 15500	FD-ITAS-240-15500
16.500	75/40	1.250	2.400	4.900	5.205	4	740/670	FD-ITAK-240- 16500	FD-ITAS-240-16500
18.000	75/40	1.500	2.400	5.150	5.455	4	740/670	FD-ITAK-240- 18000	FD-ITAS-240-18000
19.000	75/40	1.750	2.400	5.400	5.705	4	740/670	FD-ITAK-240- 19000	FD-ITAS-240-19000
15.500	75/40	750	2.800	3.750	4.135	4	760/685	FD-ITAK-280- 15500	FD-ITAS-280-15500
17.000	75/40	1.000	2.800	4.000	4.385	4	760/685	FD-ITAK-280- 17000	FD-ITAS-280-17000
18.500	75/40	1.000	2.800	4.250	4.635	4	760/685	FD-ITAK-280- 18500	FD-ITAS-280-18500
20.000	75/40	1.250	2.800	4.500	4.885	4	760/685	FD-ITAK-280- 20000	FD-ITAS-280-20000
21.500	75/40	1.250	2.800	4.750	5.135	4	760/685	FD-ITAK-280- 21500	FD-ITAS-280-21500
23.000	75/40	1.500	2.800	5.000	5.385	4	760/685	FD-ITAK-280- 23000	FD-ITAS-280-23000
24.500	75/40	1.500	2.800	5.250	5.635	4	760/685	FD-ITAK-280- 24500	FD-ITAS-280-24500

Automatische Maischeausbringung per Knopfdruck





» Rotweinmaische-Überfluter FD-MÜ

Der Speidel FD-MÜ ist ein stehender Rotweinmaische-Gärtank mit einfacher Technik, aber effektiver Wirkung: Nachdem die Gärung eingesetzt hat und ein Tresterkuchen entstanden ist, wird etwa die Hälfte des Inhaltes in einen Zwischenbehälter abgelassen. Der Tresterkuchen sinkt nach unten, bricht – und öffnet sich über ein Gestängesystem.

Anschließend wird der Saft wieder über ein sich selbst drehendes Beregnungssystem eingepumpt und der aufgebrochene Tresterkuchen überflutet. Die Farbpigmente werden ausgewaschen. Dieser Vorgang wird mehrmals wiederholt. Das Prinzip der Remontage wird weltweit erfolgreich praktiziert.



UNSERE VORTEILE

- › Bewährte Technologie
- › Effektives, hygienisches Verteilersystem
- › Inklusive Tresterbrecher
- › Schonende Verarbeitung des Traubenmaterials
- › Gute Farb-/Aromaextraktion
- › Ideal für Kombination mit anderen Systemen
- › Neuester Stand der Technik
- › Optionale fest installierte steuerbare Überflutpumpe
- › Optionaler Kernaustag
- › Steuerbare Heizung/Kühlung der Behälter
- › Erfahrung über Generationen

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG ROTWEINMAISCHE-ÜBERFLUTER FD-MÜ

TANKDACH

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4404 (V4A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4404/1.4571 (V4A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)
- › Leitersicherungsbügel, Kranösen

TANKMANTEL

- › Aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert

TANKBODEN

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)
- › Freistehend auf angeschweißten Kastenfüßen, optimale Standsicherheit und Krafteinleitung in den Behälter

DOMÖFFNUNG

- › Dom NW400, im Tankdach nach vorne senkrecht positioniert, Tankdach mit Sicke für totale Entlüftung, Klappdeckel mit Lüftungsstutzen NW 50 Rd 78 x 1/6 "

TEMPERATURMESSUNG

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW 10 DIN 11851
- › Einschraubhülse mit Feststellschraube und Überwurfmutter NW 10 DIN 11851
- › Bimetall-Zeigerthermometer 100 mm ø, Messbereich -20° bis +60 °C

PROBEENTNAHME

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW 20 DIN 11851
- › Probierhahn mit Überwurfmutter NW 20 DIN 11851

KLARABLAUF

- › Verstärkungsplatte mit Bohrung 48 mm ø, für Aufnahme von Zapflochklappe Gr. 37 oder Anschweiß-Gewindestutzen NW 50 DIN 11851

SAFTÜBERFLUTUNG

- › Edelstahlrohrleitung NW 50 mit sich selbst drehendem Beregnungssystem
- › Anschluss Gewindestutzen NW 50 DIN 11851, ab ø 2.800 mm mit zwei Überfluterköpfen

TRESTERBRECHER

- › Horizontal versetzt eingeschweißte Rohre brechen den absinkenden Tresterkuchen auf

SAFTTOTALAUSLAUF / BEFÜLLUNG

- › Anschweißbogen NW 65 DIN 11851

OPTIONEN ROTWEINMAISCHE-ÜBERFLUTER FD-MÜ

FD-MÜTK: MAISCHETIEFAUSLAUF UND KLAFFTÜR

- › Maischetiefenauslauf B=530 mm x H=400 mm, mit nach außen zu öffnender Klapptür, links angeschlagen (um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Auslaufhöhe X=580 mm

FD-MÜAK: AUTOMATISCHE MAISCHEAUSBRINGUNG UND KLAFFTÜR

- › Maischeauslauf B=530 x H=400 mm mit nach außen zu öffnender Klapptür, links angeschlagen (um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Edelstahlausräumer mit Getriebemotor (ca. 4 U/min), Elektroanschluss 380V, 50 Hz
- › Auslaufhöhe A=siehe Tabelle

FD-MÜTS: MAISCHETIEFAUSLAUF UND SCHIEBERDOSIERUNG

- › Maischetiefenauslauf B=530 mm x H=400 mm, mit Schieberdosierung, fein dosierbar zu öffnen, auch für Dünnmaischeausbringung
- › Auslaufhöhe X=520 mm

FD-MÜAS: AUTOMATISCHE MAISCHEAUSBRINGUNG UND SCHIEBERDOSIERUNG

- › Maischeauslauf B=530 x H=400 mm mit Schieberdosierung – fein dosierbar zu öffnen, auch für Dünnmaischeausbringung
- › Edelstahlausräumer mit Getriebemotor (ca. 4 U/min), Elektroanschluss 380V, 50 Hz
- › Auslaufhöhe B=siehe Tabelle

KONFIGURATIONSBEISPIEL ROTWEINMAISCHE-ÜBERFLUTER FD-MÜAK

Artikel

Bestell-Nr.



Rotweinmaische-Überfluter mit automatischer Maischeausbringung und Klapptür FD-MÜAK-200-7800

- › $h=3.399\text{ mm}$, $H=3.650\text{ mm}$,
 $H_{\text{ges}}=3.650\text{ (H)} + \text{ca. } 100\text{ (Höhenausgleich)} = \text{ca. } 3.750\text{ mm}$
- › Serienmäßige Ausstattung gemäß Seite 101

FD-MÜAK-200-7800



Klarablauf (ab S. 170)

- › Mit Zapflochklappe Gr. 37 montiert

KA-120I



Füllstand (ab S. 175)

- › Füllstandsanzeige NW 20 montiert

FS-130W



Saftüberflutung (ab S. 185)

- › Mit Kugelhahn NW 50 DIN 11851

65158



Safttotalauslauf/-Befüllung (ab S. 170)

- › Mit Kugelhahn NW 65 DIN 11851

65159



Heizen und Kühlen (ab S. 136)

- › Doppelmantel Form B6 $6,2\text{ m}^2$ mit Anschlussgewindestutzen AGG 1" für Anschluss an bauseits vorhandene Warm-/Kaltwasserquelle
- › Ausführung 1, Layout 61, Stutzenposition B2

1B2



Automatische Temperatursteuerung mit Soll-/Ist-Anzeige (S. 188)

- › Maischerwärmung/-kühlung über bauseitige Warmwasser-/Kaltwasserquelle wird automatisch nach Sollwerteingabe über Magnetventil von Steuerung geregelt

DMS-2



2 Entsaftungssiebe mit großer Oberfläche (ab S. 190)

- › Leicht herausnehmbar
- › Mit Saftentnahme am Tankmantel NW 50 DIN 11851
- › Mit Kugelhahn NW 50 DIN 11851

ESS-2

65158

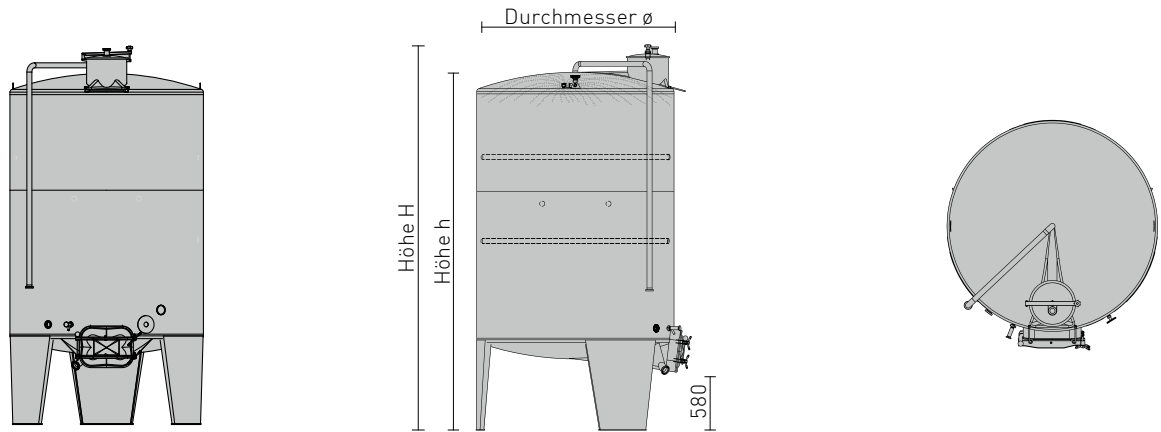


Höhenausgleich (ab S. 182)

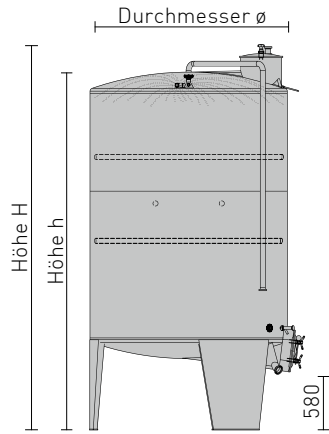
- › Mit Höhenausgleich für Tankfüße ($H=+ \text{ca. } 100\text{ mm}$)

46125

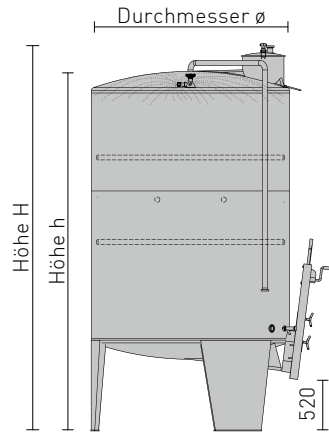
ABMESSUNGEN ROTWEINMAISCHE-ÜBERFLUTER FD-MÜTK



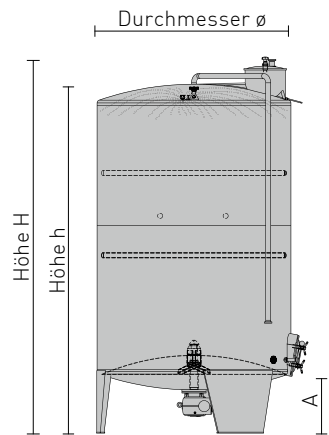
ABMESSUNGEN ROTWEINMAISCHE-ÜBERFLUTER FD-MÜTS/FD-MÜAK/FD-MÜAS



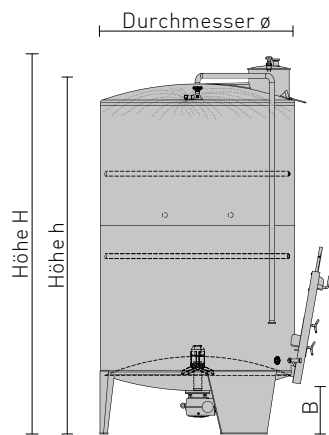
FD-MÜTK



FD-MÜTS



FD-MÜAK



FD-MÜAS

ROTWEINMAISCHE-ÜBERFLUTER TYPE FD-MÜTK MIT MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND Klapptür
ROTWEINMAISCHE-ÜBERFLUTER TYPE FD-MÜTS MIT MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND SCHIEBERDOSIERUNG

Inhalt	Maische- füllmenge	Trester- brecher	ø	h	H	Füße	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.
ltr.	% max./min.	Paar	mm	mm	mm	Stück	Type MÜTK	Type MÜTS
3.300	75	2	1.600	2.543	2.870	3	FD-MÜTK-160- 3300	FD-MÜTS-160- 3300
5.300	75	2	2.000	2.667	2.910	3	FD-MÜTK-200- 5300	FD-MÜTS-200- 5300
6.000	75	2	2.000	2.905	3.160	3	FD-MÜTK-200- 6000	FD-MÜTS-200- 6000
6.800	75	2	2.000	3.155	3.410	3	FD-MÜTK-200- 6800	FD-MÜTS-200- 6800
7.600	75	3	2.000	3.405	3.660	3	FD-MÜTK-200- 7600	FD-MÜTS-200- 7600
8.400	75	3	2.000	3.655	3.910	3	FD-MÜTK-200- 8400	FD-MÜTS-200- 8400
9.200	75	3	2.000	3.905	4.160	3	FD-MÜTK-200- 9200	FD-MÜTS-200- 9200
10.000	75	3	2.000	4.155	4.410	3	FD-MÜTK-200-10000	FD-MÜTS-200-10000
10.000	75	2	2.400	3.320	3.625	4	FD-MÜTK-240-10000	FD-MÜTS-240-10000
11.200	75	2	2.400	3.570	3.875	4	FD-MÜTK-240-11200	FD-MÜTS-240-11200
13.500	75	3	2.400	4.070	4.375	4	FD-MÜTK-240-13500	FD-MÜTS-240-13500
14.500	75	3	2.400	4.320	4.625	4	FD-MÜTK-240-14500	FD-MÜTS-240-14500
15.500	75	3	2.400	4.570	4.875	4	FD-MÜTK-240-15500	FD-MÜTS-240-15500
16.500	75	3	2.400	4.820	5.125	4	FD-MÜTK-240-16500	FD-MÜTS-240-16500
18.000	75	3	2.400	5.070	5.375	4	FD-MÜTK-240-18000	FD-MÜTS-240-18000
19.000	75	3	2.400	5.320	5.625	4	FD-MÜTK-240-19000	FD-MÜTS-240-19000
20.000	75	3	2.400	5.570	5.875	4	FD-MÜTK-240-20000	FD-MÜTS-240-20000
17.000	75	3	2.800	3.920	4.305	4	FD-MÜTK-280-17000	FD-MÜTS-280-17000
18.500	75	3	2.800	4.170	4.555	4	FD-MÜTK-280-18500	FD-MÜTS-280-18500
20.000	75	3	2.800	4.420	4.805	4	FD-MÜTK-280-20000	FD-MÜTS-280-20000
21.500	75	3	2.800	4.670	5.055	4	FD-MÜTK-280-21500	FD-MÜTS-280-21500
23.000	75	3	2.800	4.920	5.305	4	FD-MÜTK-280-23000	FD-MÜTS-280-23000
24.500	75	3	2.800	5.170	5.555	4	FD-MÜTK-280-24500	FD-MÜTS-280-24500
26.000	75	3	2.800	5.420	5.805	4	FD-MÜTK-280-26000	FD-MÜTS-280-26000
27.500	75	3	2.800	5.670	6.055	4	FD-MÜTK-280-27500	FD-MÜTS-280-27500
29.400	75	3	2.800	5.920	6.305	4	FD-MÜTK-280-29400	FD-MÜTS-280-29400

Komfortable Maischeausbringung von Hand



ROTWEINMAISCHE-ÜBERFLUTER TYPE FD-MÜAK MIT AUTOM. MAISCHEAUSBRINGUNG UND KLAFFTÜR
ROTWEINMAISCHE-ÜBERFLUTER TYPE FD-MÜAS MIT AUTOM. MAISCHEAUSBRINGUNG UND SCHIEBERDOSIERUNG

Inhalt	Maische- füllmenge	Trester- brecher	ø	h	H	Füße	Auslauf- höhe A/B	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.
ltr.	% max./min.	Paar	mm	mm	mm	Stück		Type MÜAK	Type MÜAS
6.300	75	2	2.000	2.899	3.125	3	580/520	FD-MÜAK-200- 6300	FD-MÜAS-200- 6300
7.000	75	2	2.000	3.149	3.400	3	580/520	FD-MÜAK-200- 7000	FD-MÜAS-200- 7000
7.800	75	3	2.000	3.399	3.650	3	580/520	FD-MÜAK-200- 7800	FD-MÜAS-200- 7800
8.500	75	3	2.000	3.649	3.900	3	580/520	FD-MÜAK-200- 8500	FD-MÜAS-200- 8500
9.300	75	3	2.000	3.899	4.150	3	580/520	FD-MÜAK-200- 9300	FD-MÜAS-200- 9300
10.000	75	3	2.000	4.149	4.400	3	580/520	FD-MÜAK-200-10000	FD-MÜAS-200-10000
10.000	75	2	2.400	3.400	3.705	4	740/670	FD-MÜAK-240-10000	FD-MÜAS-240-10000
11.200	75	3	2.400	3.650	3.955	4	740/670	FD-MÜAK-240-11200	FD-MÜAS-240-11200
12.300	75	3	2.400	3.900	4.205	4	740/670	FD-MÜAK-240-12300	FD-MÜAS-240-12300
13.500	75	3	2.400	4.150	4.455	4	740/670	FD-MÜAK-240-13500	FD-MÜAS-240-13500
14.500	75	3	2.400	4.400	4.705	4	740/670	FD-MÜAK-240-14500	FD-MÜAS-240-14500
15.500	75	3	2.400	4.650	4.955	4	740/670	FD-MÜAK-240-15500	FD-MÜAS-240-15500
16.500	75	3	2.400	4.900	5.205	4	740/670	FD-MÜAK-240-16500	FD-MÜAS-240-16500
18.000	75	3	2.400	5.150	5.455	4	740/670	FD-MÜAK-240-18000	FD-MÜAS-240-18000
19.000	75	3	2.400	5.400	5.705	4	740/670	FD-MÜAK-240-19000	FD-MÜAS-240-19000
15.500	75	3	2.800	3.750	4.135	4	760/685	FD-MÜAK-280-15500	FD-MÜAS-280-15500
17.000	75	3	2.800	4.000	4.385	4	760/685	FD-MÜAK-280-17000	FD-MÜAS-280-17000
18.500	75	3	2.800	4.250	4.635	4	760/685	FD-MÜAK-280-18500	FD-MÜAS-280-18500
20.000	75	3	2.800	4.500	4.885	4	760/685	FD-MÜAK-280-20000	FD-MÜAS-280-20000
21.500	75	3	2.800	4.750	5.135	4	760/685	FD-MÜAK-280-21500	FD-MÜAS-280-21500
23.000	75	3	2.800	5.000	5.385	4	760/685	FD-MÜAK-280-23000	FD-MÜAS-280-23000
24.500	75	3	2.800	5.250	5.635	4	760/685	FD-MÜAK-280-24500	FD-MÜAS-280-24500
26.000	75	3	2.800	5.500	5.885	4	760/685	FD-MÜAK-280-26000	FD-MÜAS-280-26000
27.500	75	3	2.800	5.750	6.135	4	760/685	FD-MÜAK-280-27500	FD-MÜAS-280-27500

Automatische Maischeausbringung per Knopfdruck





» Rotweinmaische-Druckfluter FD-DF

Der Speidel-Druckfluter ist ein Maischegärtank für drucklose Anwendung mit Luftimpulsdüsen zur schonenden Umwälzung. Die Entwicklung qualitätsfördernder Technologien für möglichst hohes Aroma und viel Farbe aus den Beeren schreitet stetig voran. Mittlerweile wird der Grundgedanke des Kontakts von Wein mit Luftsauerstoff neu definiert. Früher teilweise als »Feind des Weines« bezeichnet, kann die Luft in bestimmten Phasen der Gärung und Reifung positive Effekte bewirken.

Deshalb haben wir einen Maischegärtank entwickelt, der mittels Luftdüsen mit gereinigter Druckluft während der Maischegärung den sich bildenden Trester durchbricht und schonend durchmischt. Dadurch verbinden wir eine schonende Art der Umwälzung mit intensivem Luftkontakt in der Hauptgärphase. Die Behälter werden seitlich mit vier Luftimpulsdüsen ausgestattet. Diese sind mit Rückschlagventilen gesichert.



Eine elektronische Steuerung regelt die Intervalle der Injektionen. So können während der Maischegärung in bestimmten Zeitintervallen Injektionen ausgelöst werden, die den Maischekuchen durchmischen. Dabei wird über die Düsen für ca. 15 Sekunden bei einem Luftdruck von 6 bis 8 bar Luft eingespült. Dadurch löst sich das CO₂ aus den Trauben und es kommt zu einer Umschichtung der Maische im Tank.

Die Maische wird mit Wein überspült und gleichzeitig durchmischt. Die Trauben gelangen in eine neue Lage, wodurch eine bessere Extraktion der Farb- und Aromastoffe erreicht wird. Die eingebrachte Luftmenge kann am Tankoberboden über Ventile entweichen. Der Druckfluter ist somit eine kostengünstige Option der schonenden Maischegärung für hochwertige Rotweine mit intensiven Fruchttönen und frühreifem Charakter. Wir empfehlen dieses System zusätzlich mit der Option des Überflutens auszustatten.

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER FD-DF

TANKDACH

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4404 (V4A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4404/1.4571 (V4A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)
- › Leitersicherungsbügel, Kranösen

TANKMANTEL

- › Aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert

TANKBODEN

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R)
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)
- › Freistehend auf angeschweißten Kastenfüßen

DOMÖFFNUNG

- › Dom NW400, im Tankdach nach vorne senkrecht positioniert (Tankdach mit Sickenaushalsung für totale Entlüftung), Klappdeckel mit Lüftungsstutzen und Gummilippenventilen

TEMPERATURMESSUNG

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW 10 DIN 11851
- › Einschraubhülse mit Feststellschraube und Überwurfmutter NW 10 DIN 11851
- › Bimetall-Zeigerthermometer 100 mm ø, Messbereich - 20° bis + 60° C

PROBEENTNAHME

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW 20 DIN 11851
- › Probierhahn mit Überwurfmutter NW 20 DIN 11851

KLARABLAUF

- › Verstärkungsplatte mit Bohrung 48 mm ø, für Aufnahme von Zapflochklappe Gr. 37 oder Anschweiß-Gewindestutzen NW 50 DIN 11851

DRUCKLUFTSYSTEM

- › Seitlich am Behälter sind 4 demontierbare, einzeln verschließbare Düsen angeordnet
- › Diese sind für die Luftimpulse zur Durchmischung der Maische vorgesehen.

SAFTTOTALAUSLAUF / BEFÜLLUNG

- › Anschweißbogen NW 65 DIN 11851

SYSTEMVORAUSSETZUNGEN ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER FD-DF

- › Bauseitiger Luftanschluss für gereinigte Druckluft ist 2 x 1"
- › Der Speicher des Kompressors oder ein Zwischenspeicher muss ölfreie, schmutzfreie Druckluft zur Verfügung stellen
- › Wir empfehlen einen Druckspeicher mit einem Mindestvolumen von 1.000 ltr. bei 6 bar
- › Die Durchflussleistung liegt kurzfristig bei ca. 10.000 ltr./min
- › Ein entsprechendes Filtersystem ist dem Speicher für die Reinigung der Luft vorzuschalten

OPTIONEN ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER FD-DF

FD-DFTK: MAISCHETIEFAUSLAUF UND Klapptür

- › Maischetiefenauslauf B=530 mm x H=400 mm, mit nach außen zu öffnender Klapptür, links angeschlagen, (um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Auslaufhöhe X=580 mm

FD-DFAK: AUTOMATISCHE MAISCHEAUSBRINGUNG UND Klapptür

- › Maischeauslauf B=530 x H=400 mm mit nach außen zu öffnender Klapptür, links angeschlagen (um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Edelstahlausräumer mit Getriebemotor (ca. 4 U/min), Elektroanschluss 380V, 50 Hz
- › Auslaufhöhe A=siehe Tabelle

FD-DFTS: MAISCHETIEFAUSLAUF UND SCHIEBERDOSIERUNG

- › Maischetiefenauslauf B=530 mm x H=400 mm, mit Schieberdosierung, fein dosierbar zu öffnen, auch für Dünnmaischeausbringung
- › Auslaufhöhe X=520 mm

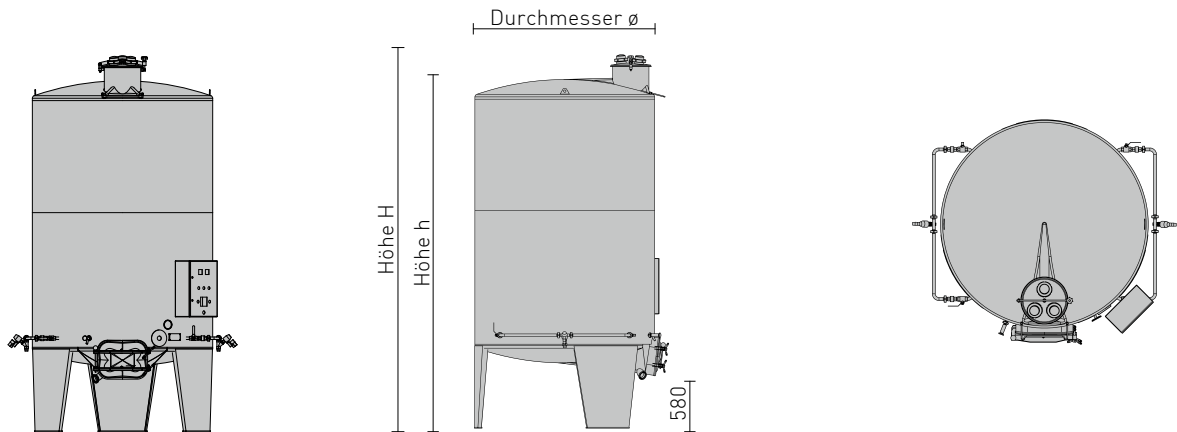
FD-DFAS: AUTOMATISCHE MAISCHEAUSBRINGUNG UND SCHIEBERDOSIERUNG

- › Maischeauslauf B=530 x H=400 mm mit Schieberdosierung – fein dosierbar zu öffnen, auch für Dünnmaischeausbringung
- › Edelstahlausräumer mit Getriebemotor (ca. 4 U/min), Elektroanschluss 380V, 50 Hz
- › Auslaufhöhe B=siehe Tabelle

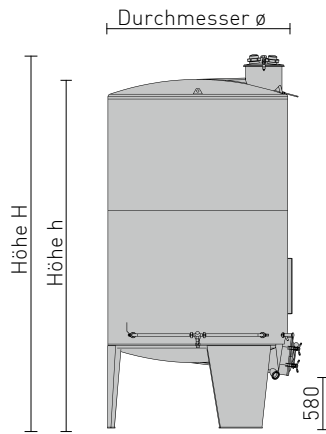
KONFIGURATIONSBEISPIEL ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER FD-DFTS

Artikel	Bestell-Nr.
	Rotweinmaische-Druckfluter Schieberdosierung FD-DFTS-200-9200 › h=3.905 mm, H=4.160 mm, Hges=4.160 (H) + ca. 100 (Höhenausgleich) = ca. 4.260 mm › Serienmäßige Ausstattung gemäß Seite 107 FD-DFTS-200-9200
	Klarablauf (ab S. 170) › Mit Zapflochklappe Gr. 37 montiert KA-120I
	Füllstand (ab S. 175) › Füllstandsanzeige NW 20 montiert FS-130W
	Saftüberflutung (ab S. 185) › Edelstahlrohrleitung NW50 mit sich selbst drehendem Beregnungssystem und Anschluss Gewindestutzen NW50 DIN 11851 › Mit Kugelhahn NW50 DIN 11851 ÜF-4 65158
	Safttotalauslauf/-Befüllung (ab S. 170) › Mit Kugelhahn NW 65 DIN 11851 65159
	Heizen und Kühlen (ab S. 136) › Doppelmantel Form B2 6,2m² mit Anschlussgewindestutzen AGG 1" für Anschluss an bauseits vorhandene Warm-/Kaltwasserquelle › Ausführung 1, Layout 61, Stutzenposition B2 1B2
	3 Entsaftungssiebe mit großer Oberfläche (ab S. 190) › Leicht herausnehmbar › Mit Saftentnahme am Tankmantel NW50 DIN 11851 › Mit Kugelhahn NW50 DIN 11851 ESS-3 65158
	Kernaustrag (S. 190) › Mit Abgang NW65 DIN 11851 › Mit Kugelhahn NW65 DIN 11851 KF-1 65159
	Höhenausgleich (ab S. 182) › Mit Höhenausgleich für Tankfüße (H=+ ca. 100 mm) 46128

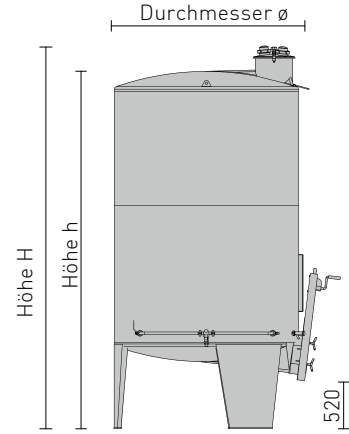
ABMESSUNGEN ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER FD-DFTK



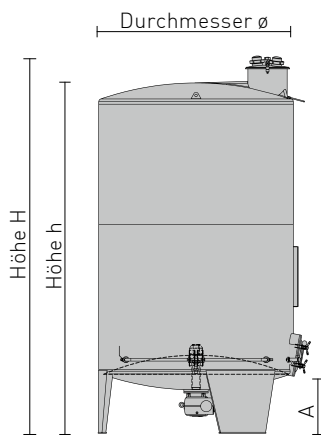
ABMESSUNGEN ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER FD-DFTK/FD-DFTS / FD-DFAK/FD-DFAS



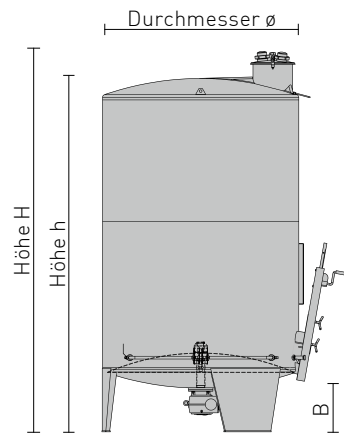
FD-DFTK



FD-DFTS



FD-DFAK



FD-DFAS

ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER TYPE FD-DFTK MIT MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND Klapptür
ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER TYPE FD-DFTS MIT MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND SCHIEBERDOSIERUNG

Inhalt	Maischefüll- menge	ø	h	H	Füße	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.
ltr.	% max./min.	mm	mm	mm	Stück	Type DFTK	Type DFTS
3.300	75/40	1.600	2.543	2.870	3	FD-DFTK-160- 3300	FD-DFTS-160- 3300
5.300	75/40	2.000	2.667	2.910	3	FD-DFTK-200- 5300	FD-DFTS-200- 5300
6.000	75/40	2.000	2.905	3.160	3	FD-DFTK-200- 6000	FD-DFTS-200- 6000
6.800	75/40	2.000	3.155	3.410	3	FD-DFTK-200- 6800	FD-DFTS-200- 6800
7.600	75/40	2.000	3.405	3.660	3	FD-DFTK-200- 7600	FD-DFTS-200- 7600
8.400	75/40	2.000	3.655	3.910	3	FD-DFTK-200- 8400	FD-DFTS-200- 8400
9.200	75/40	2.000	3.905	4.160	3	FD-DFTK-200- 9200	FD-DFTS-200- 9200
10.000	75/40	2.000	4.155	4.410	3	FD-DFTK-200-10000	FD-DFTS-200-10000
10.000	75/40	2.400	3.320	3.625	4	FD-DFTK-240-10000	FD-DFTS-240-10000
11.200	75/40	2.400	3.570	3.875	4	FD-DFTK-240-11200	FD-DFTS-240-11200
12.300	75/40	2.400	3.820	4.125	4	FD-DFTK-240-12300	FD-DFTS-240-12300
13.500	75/40	2.400	4.070	4.375	4	FD-DFTK-240-13500	FD-DFTS-240-13500
14.500	75/40	2.400	4.320	4.625	4	FD-DFTK-240-14500	FD-DFTS-240-14500
15.500	75/40	2.400	4.570	4.875	4	FD-DFTK-240-15500	FD-DFTS-240-15500
16.500	75/40	2.400	4.820	5.125	4	FD-DFTK-240-16500	FD-DFTS-240-16500
17.000	75/40	2.800	3.920	4.305	4	FD-DFTK-280-17000	FD-DFTS-280-17000
18.500	75/40	2.800	4.170	4.555	4	FD-DFTK-280-18500	FD-DFTS-280-18500
20.000	75/40	2.800	4.420	4.805	4	FD-DFTK-280-20000	FD-DFTS-280-20000
21.500	75/40	2.800	4.670	5.055	4	FD-DFTK-280-21500	FD-DFTS-280-21500
23.000	75/40	2.800	4.920	5.305	4	FD-DFTK-280-23000	FD-DFTS-280-23000
24.500	75/40	2.800	5.170	5.555	4	FD-DFTK-280-24500	FD-DFTS-280-24500

Komfortable Maischeausbringung von Hand



ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER TYPE FD-DFAK MIT AUTOM. MAISCHEAUSBRINGUNG UND Klapptür
ROTWEINMAISCHE-DRUCKFLUTER TYPE FD-DFAS MIT AUTOM. MAISCHEAUSBRINGUNG UND SCHIEBERDOSIERUNG

Inhalt	Maischefüll- menge	ø	h	H	Füße	Auslauf- höhe A/B	Bestell-Nr.	Bestell-Nr.
ltr.	% max.	mm	mm	mm	Stück		Type DFAK	Type DFAS
6.300	75	2.000	2.899	3.125	3	580/520	FD-DFAK-200- 6300	FD-DFAS-200- 6300
7.000	75	2.000	3.149	3.400	3	580/520	FD-DFAK-200- 7000	FD-DFAS-200- 7000
7.800	75	2.000	3.399	3.650	3	580/520	FD-DFAK-200- 7800	FD-DFAS-200- 7800
8.500	75	2.000	3.649	3.900	3	580/520	FD-DFAK-200- 8500	FD-DFAS-200- 8500
9.300	75	2.000	3.899	4.150	3	580/520	FD-DFAK-200- 9300	FD-DFAS-200- 9300
10.000	75	2.000	4.149	4.400	3	580/520	FD-DFAK-200-10000	FD-DFAS-200-10000
10.000	75	2.400	3.400	3.705	4	740/670	FD-DFAK-240-10000	FD-DFAS-240-10000
11.200	75	2.400	3.650	3.955	4	740/670	FD-DFAK-240-11200	FD-DFAS-240-11200
12.300	75	2.400	3.900	4.205	4	740/670	FD-DFAK-240-12300	FD-DFAS-240-12300
13.500	75	2.400	4.150	4.455	4	740/670	FD-DFAK-240-13500	FD-DFAS-240-13500
14.500	75	2.400	4.400	4.705	4	740/670	FD-DFAK-240-14500	FD-DFAS-240-14500
15.500	75	2.400	4.650	4.955	4	740/670	FD-DFAK-240-15500	FD-DFAS-240-15500
16.500	75	2.400	4.900	5.205	4	740/670	FD-DFAK-240-16500	FD-DFAS-240-16500
15.500	75	2.800	3.750	4.135	4	760/685	FD-DFAK-280-15500	FD-DFAS-280-15500
17.000	75	2.800	4.000	4.385	4	760/685	FD-DFAK-280-17000	FD-DFAS-280-17000
18.500	75	2.800	4.250	4.635	4	760/685	FD-DFAK-280-18500	FD-DFAS-280-18500
20.000	75	2.800	4.500	4.885	4	760/685	FD-DFAK-280-20000	FD-DFAS-280-20000
21.500	75	2.800	4.750	5.135	4	760/685	FD-DFAK-280-21500	FD-DFAS-280-21500
23.000	75	2.800	5.000	5.385	4	760/685	FD-DFAK-280-23000	FD-DFAS-280-23000
24.500	75	2.800	5.250	5.635	4	760/685	FD-DFAK-280-24500	FD-DFAS-280-24500

Automatische Maischeausbringung per Knopfdruck



Bei Ihnen wie bei uns:
Nur saubere Arbeit bringt gute Ergebnisse



» Maischebevorratungstank FD-MBT

Der stehende Maische-Bevorratungstank dient zur Zwischenlagerung von Obst- oder Traubenmaische zwischen Anlieferung der Maische und deren Weiterverarbeitung. Außerdem kann der FD-MBT auch als Prozesstank zur Enzymierung flüssiger Obstmaischen verwendet werden.

Mit dem stabilen Rührwerk kann die Maische in Bewegung gehalten und homogenisiert werden. Für die automatische Ausbringung sorgt ein Edelstahl-Ausräumflügel mit Vulkulan-Abstreifern. Dies ermöglicht die vollständige Ausbringung des Füllgutes.



Zur Bevorratung von Trauben-
oder flüssiger Obstmaische

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG MAISCHEBEVORRATUNGSTANK FD-MBT

TANKDACH

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4404 (V4A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4404/1.4571 (V4A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)
- › Leitersicherungsbügel, Kranösen

TANKMANTEL

- › Aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert

TANKBODEN

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)
- › Freistehend auf angeschweißten Kastenfüßen, optimale Standsicherheit und Krafteinleitung in den Behälter

DOMÖFFNUNG

- › Dom NW400, im Tankdach nach vorne senkrecht positioniert, Tankdach mit Sicke für totale Entlüftung, Klappdeckel mit Lüftungsstutzen NW50, Rd 78x1/6"

RÜHRWERK/STEUERUNG

- › Stabile Welle, Rührflügel zur Homogenisierung und Ausbringung der Maische
- › Elektronische Steuerung (Edelstahlschaltschrank, standardmäßig rechts angeordnet), Ein-/Aus, Anschluss 380V, 50Hz, IP44
- › Edelstahlausräumer mit Vulkulanabstreifer mit Getriebemotor (ca. 8 U/min), Leistung 3 kW bis ø 2.400 mm, Anschluss bauseits
- › Edelstahlausräumer mit Vulkanabstreifer mit Getriebemotor (ca. 8 U/min), Leistung 5,5 kW bei ø 2.800 mm, Anschluss bauseits

MANNLOCH

- › 420x320 mm, LW Türchen mit Bügel und Handrad mit elektrischer Absicherung

KLARABLAUF

- › Verstärkungsplatte mit Bohrung 48 mm ø, für Aufnahme von Zapflochklappe Gr. 37 oder Anschweiß-Gewindestutzen NW50 DIN 11851

MAISCHEAUSLAUF

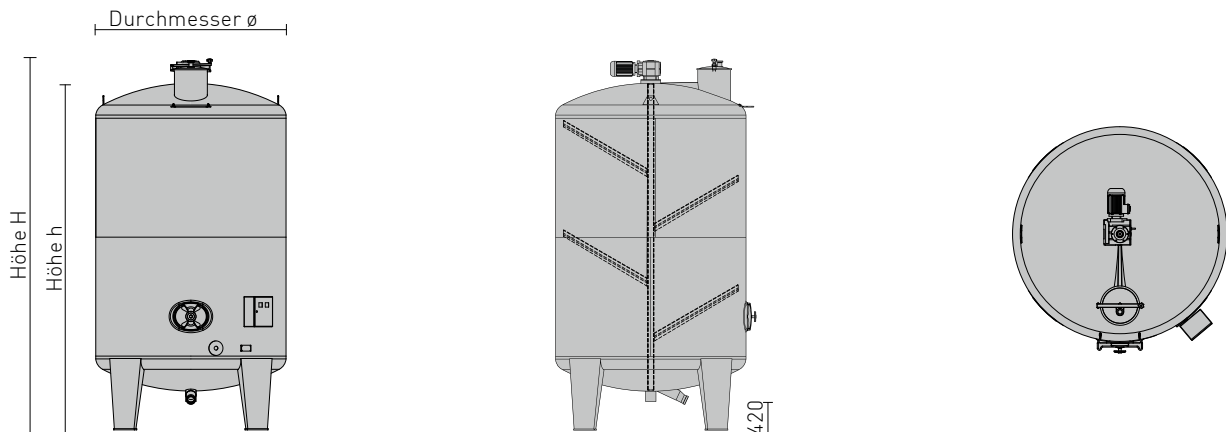
- › Gewindestutzen NW 125
- › Auslaufhöhe X=420 mm



KONFIGURATIONSBEISPIEL MAISCHEBEVORRATUNGSTANK FD-MBT

Artikel	Bestell-Nr.
 Maischebevorratungstank FD-MBT-240-15500 › h=4.570 mm, H=4.870 mm, Hges=4.870 (H) + ca. 150 (Reinigungsleitung) + ca. 100 (Höhenausgleich) = ca. 5.120 mm › Serienmäßige Ausstattung gemäß Seite 113	FD-MBT-240-15500
 Klarablauf (ab S. 170) › Mit Zapflochklappe Gr. 37 montiert	KA-120I
 Maischeauslauf (ab S. 173) › Mit Kugelhahn NW125 DIN 11851	65684
 Automatische Temperatursteuerung mit Soll-/Ist-Anzeige (ab S. 188) › Maischerwärmung/-kühlung über bauseitige Warmwasser-/Kaltwasserquelle wird automatisch nach Sollwerteingabe über Magnetventil von Steuerung geregelt	DMS-1
 Temperaturmessung (ab S. 177) › Bimetall-Zeigerthermometer ø 100 mm, Messbereich -20 °C bis +60 °C	TM-140C
 Heizen und Kühlen (ab S. 136) › Doppelmantel Form B7 11,0 m² mit Anschlussgewindestutzen AGG 1" für Anschluss an bauseits vorhandene Warm-/Kaltwasserquelle › Ausführung 1, Layout 33, Stutzenposition B7	1B7
 Höhenausgleich (ab S. 182) › Mit Höhenausgleich für Tankfüße (ca. 100 mm)	46129

MAISCHEBEVORRATUNGSTANK FD-MBT



Inhalt	ø	h	H	Rührwerk -flügel	Füße	Bestell-Nr.
ltr.	mm	mm	mm	Stück	Stück	
5.200	2.000	2.608	2.948	2	3	FD-MBT-200- 5200
6.000	2.000	2.858	3.198	4	3	FD-MBT-200- 6000
6.700	2.000	3.096	3.436	4	3	FD-MBT-200- 6700
7.500	2.000	3.346	3.686	4	3	FD-MBT-200- 7500
8.300	2.000	3.596	3.936	4	3	FD-MBT-200- 8300
9.200	2.000	3.846	4.186	5	3	FD-MBT-200- 9200
9.800	2.000	4.096	4.436	5	3	FD-MBT-200- 9800
10.600	2.000	4.346	4.686	5	3	FD-MBT-200-10600
10.000	2.400	3.320	3.620	4	4	FD-MBT-240-10000
11.200	2.400	3.570	3.870	4	4	FD-MBT-240-11200
12.300	2.400	3.820	4.120	4	4	FD-MBT-240-12200
13.500	2.400	4.070	4.370	4	4	FD-MBT-240-13500
14.500	2.400	4.320	4.620	5	4	FD-MBT-240-14500
15.500	2.400	4.570	4.870	5	4	FD-MBT-240-15500
16.500	2.400	4.820	5.120	6	4	FD-MBT-240-16500
18.000	2.400	5.070	5.370	6	4	FD-MBT-240-18000
19.000	2.400	5.320	5.620	6	4	FD-MBT-240-19000
20.000	2.400	5.570	5.870	6	4	FD-MBT-240-20000
17.000	2.800	3.920	4.270	4	4	FD-MBT-280-17000
18.500	2.800	4.170	4.520	4	4	FD-MBT-280-18500
20.000	2.800	4.420	4.770	4	4	FD-MBT-280-20000
21.500	2.800	4.670	5.020	5	4	FD-MBT-280-21500
23.000	2.800	4.920	5.270	6	4	FD-MBT-280-23000
24.500	2.800	5.170	5.520	6	4	FD-MBT-280-24500
26.000	2.800	5.420	5.770	6	4	FD-MBT-280-26000
27.500	2.800	5.670	6.020	6	4	FD-MBT-280-27500
29.400	2.800	5.920	6.270	6	4	FD-MBT-280-29400

**Ausführung mit Konusboden
auf Anfrage**





» Rotweinmaische-Gärer SD-MGRL (liegend)

Der liegende Rotweinmaische-Gärtank wurde speziell für niedrigere Kellerräume konstruiert. Die langsam laufenden Flügel tauchen den Tresterkuchen Stück für Stück behutsam und schonend ein. Nach ca. 5 Umdrehungen ist der Kuchen eingetaucht. Über eine frei programmierbare Steuerung läßt sich die Eintauchzeit sowie die Pausenzeit beliebig vorwählen. Für das automatische Ausbringen der Maische sorgen leicht schräg gestellte Flügel.

Mittels optionalem Doppelmantel kann die gewünschte Gärtemperatur in kurzer Zeit erreicht oder der Inhalt bei zu hoch ansteigender Temperatur gekühlt werden. Mit diesem liegenden Rotweinmaische-Gärtank läßt sich die homogen durchmischte Maische über einen Kugelhahn NW125 rationell mit einer Maischepumpe oder direkt in die Presse fördern und ausbringen. Der Behälter ist komplett aus V2A gefertigt.



UNSERE VORTEILE

- › Für homogene Maische
- › Mit automatischer Ausbringung
- › Maischeauslauf mit Gewinde NW 125
- › Rationell und doch schonend

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG ROTWEINMAISCHE-GÄRER SD-MGRL (LIEGEND)

- › Tankmantel und Tankböden aus 1.4301 (V2A), Oberfläche lld (2R), außen marmoriert
- › Leitersicherungsbügel
- › freistehend auf angeschweißten Lagersätteln

DOMÖFFNUNG

- › Dom NW400, vorne angeordnet, Klappe mit Lüftungstutzen NW50 Rd 78x1/6", Absicherung durch Schutzstrebe

TEMPERATURMESSUNG

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW10 DIN 11851
- › Einschraubhülse mit Feststellschraube und Überwurfmutter NW10
- › Bimetall-Zeigerthermometer 100 mm D, Messbereich -20°C bis +60°C

KLARABLAUF

- › Bohrung 48 mm Ø mit Verstärkungsplatte (für Aufnahme von Zapflochklappe Gr. 37 oder Anschweiß-Gewindestutzen NW50 DIN 11851)

PROBEENTNAHME

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW20 DIN 11851
- › Probierhahn mit Überwurfmutter NW20 DIN 11851

MAISCHEAUSLAUF

- › Gewindestutzen NW125

MAISCHESTAUCHSYSTEM

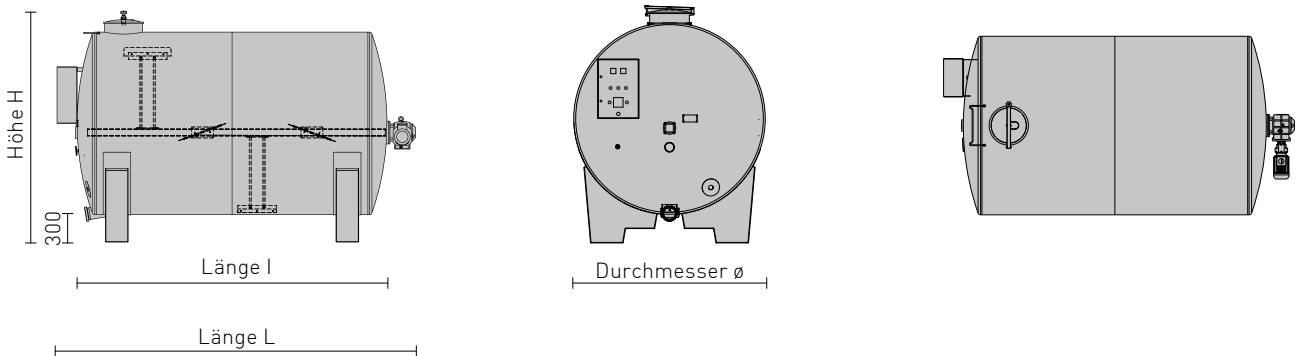
- › Elektronische Steuerung (Edelstahlschaltschrank, standardmäßig links angeordnet), Anschluss 380V, 50 Hz, IP44
- › Eintauchzeit und Pausenzeit stufenlos einstellbar, stabile Welle
- › Tauchflügel mit Abstreifleisten für Eintauchen und Ausbringen der Maische
- › Getriebemotor für zwei Drehzahlen 380V, 50 Hz, IP44 eine langsame Drehzahl (ca. 3 U/min) für die Umwälzung während der Maischegärung und eine schnelle Drehzahl (ca. 6 U/min) für rationelles Ausbringen



KONFIGURATIONSBEISPIEL ROTWEINMAISCHE-GÄRER SD-MGRL (LIEGEND)

Artikel	Bestell-Nr.
 Rotweinmaische-Gärer SD-MGRL-200-8400 › L=3.581 › l=2.906 › H=2.461 mm › Serienmäßige Ausstattung gemäß Seite 117	SD-MGRL-200-8400
 Klarablauf (ab S. 170) › Mit Zapflochklappe Gr. 37 montiert	KA-120I
 Steuerungen (ab S. 188) › Türchen mit Bügel und Handrad mit elektrischer Absicherung › 420x320 LW	ML-110S
 Restablauf/Maischeauslauf (ab S. 170) › Mit Kugelhahn NW 125 DIN 11851	65684
 Automatische Temperatursteuerung mit Soll-/Ist-Anzeige (ab S. 188) › Maischerwärmung/-kühlung über bauseitige Warmwasser-/Kaltwasserquelle wird automatisch nach Sollwerteingabe über Magnetventil von Steuerung geregelt	DMS-1
 Heizen und Kühlen (ab S. 136) › Doppelmantel Form B1 5,6m² mit Anschlussgewindestutzen AGG 1" für Anschluss an bauseits vorhandene Warm-/Kaltwasserquelle › Ausführung 1, Layout 85, Stutzenposition B1	1B1

ROTWEINMAISCHE-GÄRER SD-MGRL (LIEGEND)



Inhalt	Maischefüllmenge	ø	L	l	H	Bestell-Nr.
ltr.	%	mm	mm	mm	mm	
6.800	80	2.000	3.081	2.406	2.461	SD-MGRL-200- 6800
8.400	80	2.000	3.581	2.906	2.461	SD-MGRL-200- 8400
10.000	80	2.000	4.081	3.406	2.461	SD-MGRL-200-10000
11.000	80	2.400	3.400	2.880	2.530	SD-MGRL-240-11000
13.500	80	2.400	3.900	3.380	2.930	SD-MGRL-240-13500
16.000	80	2.400	4.400	3.880	2.930	SD-MGRL-240-16000
18.000	80	2.400	4.900	4.380	2.930	SD-MGRL-240-18000
20.000	80	2.400	5.400	4.880	2.930	SD-MGRL-240-20000





» Rotweinmaische-Gärtank FD-MK

Der mantelkonische Rotweinmaische-Gärtank ist den klassischen Holzgärständern nachempfunden. Vor allem in den Rotweingebieten in Frankreich und Spanien kommt diese Bauart vermehrt zum Einsatz.

Durch die konische Bauart bricht der Maischekuchen beim Eintauchen leicht auf. Der FD-MK ist mit einem Maischetiefenauslauf und einer Klapptür ausgestattet.



Leichte Entmischung
beim Eintauchen
durch konische Bauform

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG ROTWEINMAISCHE-GÄRTANK FD-MK

TANKDACH

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4404 (V4A), Oberfläche IIld (2R)
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4404/1.4571 (V4A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)
- › Leitersicherungsbügel, Kranösen

TANKMANTEL

- › Aus Edelstahl 1.4301 (V2A) Oberfläche IIld (2R)
- › Oberfläche außen wahlweise marmoriert oder gebürstet

TANKBODEN

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R)
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B)

- › Freistehend auf angeschweißten Kastenfüßen, optimale Stand-sicherheit und Krafteinleitung in den Behälter

DOMÖFFNUNG

- › Dom NW 1000, im Tankdachzentrum positioniert, Klappdeckel mit Lüftungsstutzen NW 50 Rd 78 x 1/6 ", Absicherung mit Streben

PROBEENTNAHME

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW 10 DIN 11851

FÜLLSTAND

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW 10 DIN 11851 mit Verschlusskappe einschl. Befestigungspunkten am Tankmantel (für Montage der Füllstandsanzeige)

KLARABLAUF

- › Verstärkungsplatte mit Bohrung ø 48 mm, für Aufnahme von Zapflochklappe oder Anschweiß-Gewindestutzen NW 50 DIN 11851

SAFTTOTALAUSLAUF / -BEFÜLLUNG

- › Anschweißbogen NW 65 DIN 11851

MAISCHEAUSLAUF: FD-MKTK: MAISCHE-TIEFAUSLAUF UND Klapptür

- › Maischetiefenauslauf B=530 x H=400 mm mit nach außen zu öffnender Klapptür links angeschlagen (um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Auslaufhöhe X=580 mm



KONFIGURATIONSBEISPIEL ROTWEINMAISCHE-GÄRTANK FD-MK

Artikel

Bestell-Nr.



Rotweinmaische-Gärtank FD-MKTK-240-7400 ltr.

- › $h=3.031\text{ mm}$, $H=3.375\text{ mm}$,
 $H_{\text{ges}}=3.375\text{ (H)} + \text{ca. } 100\text{ (Höhenausgleich)}=3.475\text{ mm}$
- › Serienmäßige Ausstattung gemäß Seite 121

FD-MKTK-240-7400



Probeentnahme (ab S. 174)

- › Mit Probierhahn NW 10 DIN 11851

64949



Klarablauf (ab S. 170)

- › Anschweißgewinde-Stutzen NW 50 DIN 11851
- › Mit Kugelhahn NW 50 DIN 11851

KA-120D

65158



Füllstand (ab S. 175)

- › Füllstandsanzeige NW 10 montiert, ohne Skala

FS-130I



Safttotalauslauf/-Befüllung (ab S. 170)

- › Mit Kugelhahn NW 65 DIN 11851

65159



Temperaturmessung (ab S. 177)

- › Bimetall-Zeigerthermometer $\varnothing 100\text{ mm}$, Messbereich -20°C bis $+60^{\circ}\text{C}$

TM-140C



Heizen und Kühlen (ab S. 136)

- › Doppelmantel Form B1 $6,2\text{ m}^2$ mit Anschlussgewindestutzen AGR 1" für Anschluss an bauseits vorhandene Warm-/Kaltwasserquelle
- › Ausführung 1, Layout 90, Stutzenposition B1

1B1

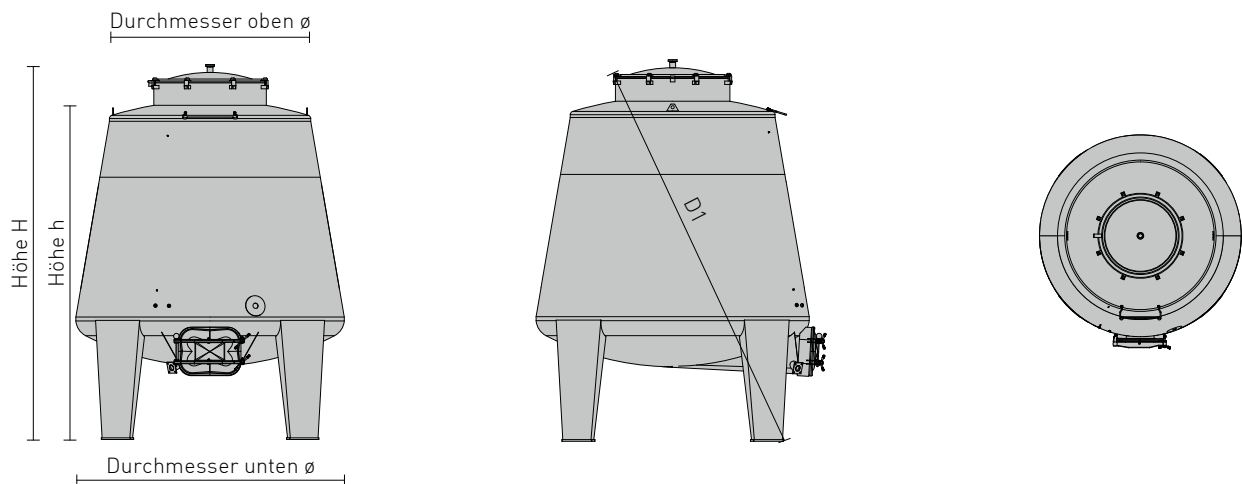


Höhenausgleich (ab S. 182)

- › Mit Höhenausgleich für Tankfüße ($H=+ \text{ca. } 100\text{ mm}$)

46129

ROTWEINMAISCHE-GÄRTANK FD-MK



Inhalt	Maischefüllmenge	ø-oben	ø-unten	h	H	D1	Bestell-Nr.
ltr.	%	mm	mm	mm	mm	mm	
6.000	80	1.600	2.200	2.979	3.299	3.500	FD-MKTK-220- 6000
7.400	80	1.800	2.400	3.031	3.375	3.600	FD-MKTK-240- 7400
10.000	80	2.000	2.600	3.355	3.695	3.950	FD-MKTK-260-10000
12.000	80	2.000	2.800	3.600	3.980	4.200	FD-MKTK-280-12000
15.400	80	2.200	3.000	3.945	4.155	4.550	FD-MKTK-300-15400



Bei Eichenfässern haben wir über 100 Jahre Erfahrung

Fassfabrik Georg Speidel
Offenhausen / Tübingen



» Rotweinmaische-Gärtank mit Eichenholzmantel FD-MKEH

Vor über 100 Jahren haben wir mit der Herstellung von Holzfässern begonnen. Diese Erfahrung lassen wir in unsere neueste Entwicklung einfließen: Der Speidel FD-MKEH vereint alle Vorteile eines Speidel-Behälters mit der Charakteristik eines echten Eichenholzfasses.

Die Atmung und der optimale Temperaturengleich durch den Holzmantel ermöglicht eine sensorische Abrundung des Weinaromas. Die Verbindung Eichenholz und Edelstahl schafft so eine deutliche Qualitätsverbesserung.

Die einzigartige Nutverbindung von Eichenholz und Edelstahl sorgt obendrein dafür, dass nicht nur Ihre Weine besser werden, sondern dass Sie auch lange Freude an diesem Schmuckstück haben werden.

Der Rotweinmaische-Gärtank mit Eichenholzmantel ist mit einem Maischetiesauslauf und einer Klapptür versehen. Der Tiefsauslauf ist aus Edelstahl gefertigt und ermöglicht, im Vergleich zu Behältern komplett aus Holz, eine leichtere Entleerung und eine deutlich bessere Reinigung.



Kombiniert die Vorteile
von Holz und Edelstahl

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG ROTWEINMAISCHE-GÄRTANK MIT EICHENHOLZMANTEL FD-MKEH
TANKDACH

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4404 (V4A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4404/1.4571 (V4A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B), außen unmarmoriert
- › Leitersicherungsbügel, Kranösen

TANKMANTEL

- › Eichenholz 55 mm Wandstärke mit einzigartiger Nutverbindung von Holz und Edelstahl

TANKBODEN

- › Bis Behälter ø 2.000 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R), außen marmoriert
- › Ab Behälter ø 2.200 mm aus Edelstahl 1.4301 (V2A), Oberfläche IIld (2R)/IIlc (2B), außen unmarmoriert

- › Freistehend auf angeschweißten Kastenfüßen, optimale Stand-sicherheit und Krafteinleitung

DOMÖFFNUNG

- › Bis 5.300 ltr. Dom NW800, im Tankdachzentrum positioniert, Klappdeckel mit Lüftungsstutzen NW50 Rd 78 x 1/6", Absicherung mit Streben
- › Ab 6.100 ltr. Dom NW1000, im Tankdachzentrum positioniert, Klappdeckel mit Lüftungsstutzen NW50 Rd 78 x 1/6", Absicherung mit Streben

PROBEENTNAHME

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW10 DIN 11851

FÜLLSTAND

- › Anschweiß-Gewindestutzen NW10 DIN 11851 mit Verschluss-kappe einschl. Befestigungspunkten am Tankmantel (für Montage oder Füllstandsanzeige)

KLARABLAUF

- › Verstärkungsplatte mit Bohrung ø 48 mm, für Aufnahme von Zapflochklappe oder Anschweiß-Gewindestutzen NW50 DIN 11851

SAFTTOTALAUSLAUF/-BEFÜLLUNG

- › Anschweißbogen NW65 DIN 11851

MAISCHEAUSLAUF: FD-MKEHTK: MAISCHE-TIEF-AUSLAUF UND Klapptür

- › Maischetiefenauslauf B=530 x H=400 mm mit nach außen zu öffnender Klapptür links angeschlagen (um Weinaustritt beim Öffnen zu vermeiden, vorher ausreichend entsaften)
- › Auslaufhöhe X=580 mm

VORTEILE ROTWEINMAISCHE-GÄRTANK MIT EICHENHOLZMANTEL FD-MKEH

- › Atmung durch den Holzmantel
- › Optimaler Temperatenausgleich über den Holzmantel
- › Sensorische Abrundung des Weinaromas

- › Deutlich bessere Reinigung/Entleerung durch den Tiefauslauf aus Edelstahl im Vergleich zu einem Behälter komplett aus Holz

- › Deutliche Qualitätsverbesserung durch die Verbindung Eichenholz und Edelstahl
- › Einzigartige Nutverbindung von Eichenholz und Edelstahl in Speidel-Qualität



KONFIGURATIONSBEISPIEL ROTWEINMAISCHE-GÄRTANK MIT EICHENHOLZMANTEL FD-MKEH

Artikel

Bestell-Nr.



Rotweinmaische-Gärtank mit Eichenholzmantel mantelkonisch FD-MKEHTK-180-5300ltr.

- › h=3.204 mm, H=3.575 mm,
Hges=3.575 (H+ca. 100 (Höhenausgleich)=3.675 mm
- › Serienmäßige Ausstattung gemäß Seite 125

FD-MKEHTK-180-5300



Probeentnahme (ab S. 174)

- › Mit Probierhahn NW 10 DIN 11851

64949



Klarablauf (ab S. 170)

- › Mit Zapflochklappe Gr. 37 montiert

KA-120I



Füllstand (ab S. 175)

- › Füllstandsanzeige NW 10 montiert, ohne Skala

FS-130I



Safttotalauslauf/-Befüllung (ab S. 170)

- › Mit Kugelhahn NW 65 DIN 11851

65159



Temperaturmessung (ab S. 177)

- › Bimetall-Zeigerthermometer ø 100 mm, Messbereich -20 °C bis +60 °C

TM-140C



2 Entsaftungssiebe mit großer Oberfläche (ab S. 190)

- › Leicht herausnehmbar
- › Mit Saftentnahme am Tankmantel NW 50 DIN 11851
- › Kugelhahn NW 50 DIN 11851

ESS-2

65158



Überflutleitung (ab S. 185)

- › Edelstahlrohrleitung NW 50 DIN 11851 mit sich selbst drehendem
Beregnungssystem mit Anschlussgewindestutzen NW 50 DIN 11851
- › Kugelhahn NW 50 DIN 11851

ÜF-1

65158

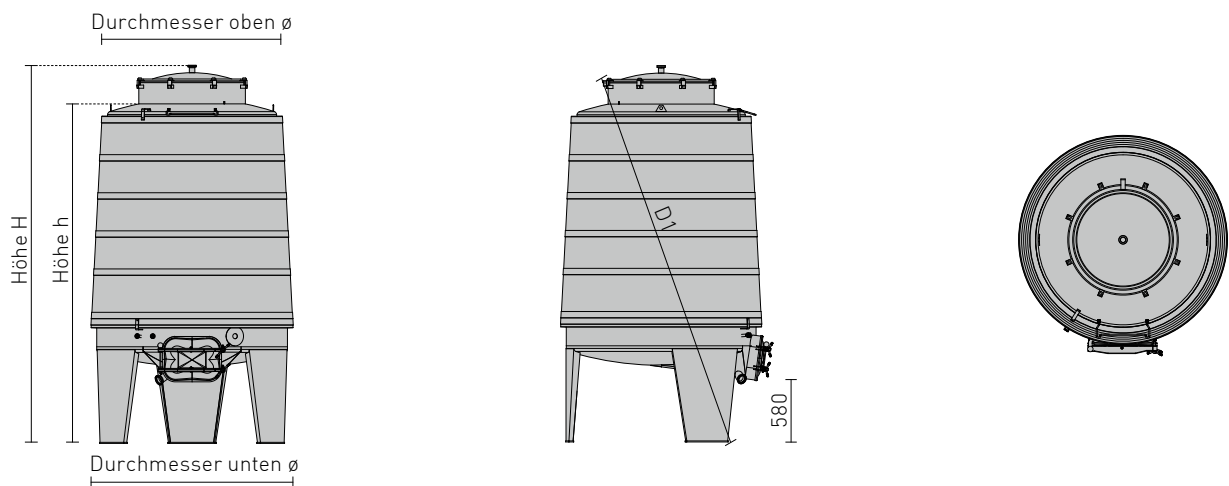


Höhenausgleich (ab S. 182)

- › Mit Höhenausgleich für Tankfüße (H=+ ca. 100 mm)

46128

ABMESSUNGEN ROTWEINMAISCHE-GÄRTANK MIT EICHENHOLZMANTEL FD-MKEH



Inhalt	Maischefüllmenge	ø-oben	ø-unten	h	H	D1	Bestell-Nr.
ltr.	%	mm	mm	mm	mm	mm	
3.000	80	1.500	1.706	2.670	3.010	3.100	FD-MKEHTK-160- 3000
5.300	80	1.700	1.906	3.204	3.575	3.665	FD-MKEHTK-180- 5300
6.100	80	1.900	2.106	3.250	3.625	3.725	FD-MKEHTK-200- 6100

