

Pneumatische Pressen

www.sk-skrlj.com

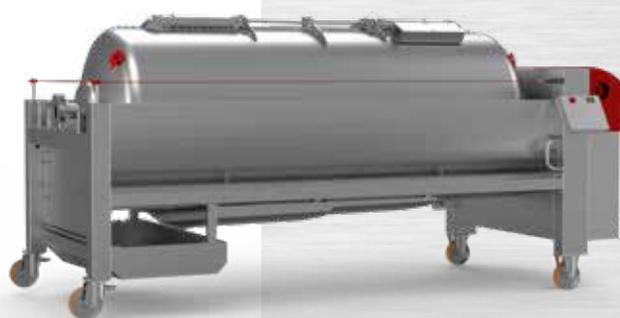


Brilliant products

Pneumatische Pressen
SERIE M



Pneumatische Pressen
SERIE L



Pneumatische Pressen
SERIE X



Pneumatische Pressen der Serie M entsprechen mit ihrem vollendeten und zugleich einfachen Aufbau vor allem den Anforderungen der kleineren und mittleren Winzer.

Breite Auswahl der zusätzlichen Ausstattung wird sowohl denen entsprechen, die auf eine einfache Verwendung und Wartung schwören als auch denen, die eine Presse brauchen, die der Verarbeitungsweise angepasst werden kann (Zentralbefüllung, Niveauschalter, Podeste, Schüttwannen).

Die pneumatischen Pressen der Serie M sind in folgenden Ausführungen erhältlich:

- **Modell PSP:** offenes System, perforierte Trommel
- **Modell PST:** geschlossenes System, Trommel mit innenliegenden perforierten Saftkanälen

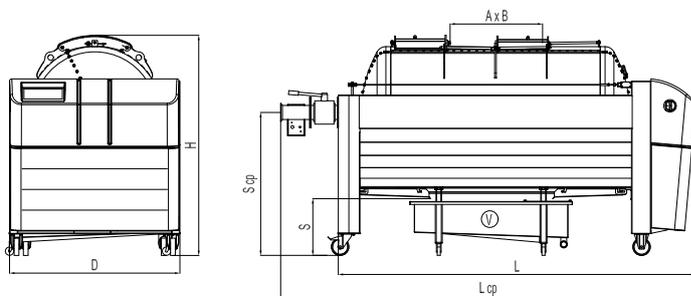


PST 12

ID		PSP 5	PST 5	PSP 8	PST 8	PSP10	PST 10	PSP 12	PST 12	PSP 16	PST 16
Volumen der Trommel	l	500		800		1000		1200		1600	
Länge (L)	mm	1820		2320		2530		2575		3070	
Länge (Lcp)	mm					2960		3005		3500	
Breite (D)	mm	1000		1000		1220		1220		1220	
Höhe (H)	mm	1420		1420		1540		1600		1610	
Höhe (S)	mm	450		400		390		390		390	
Höhe (Scp)	mm					1035		1035		1045	
Dimensionen der Schiebetür (A x B)	mm	345 x 425		345 x 425		345 x 650		345 x 650		345 x 900	
Gewicht ca.	kg	330		350		500		520		610	
Volumen der Sammelwanne (V)	l	150		150		250		250		250	
Anschlußleistung (P)	kw	3,1 / 1,55		3,9 / 1,95		3,9 / 1,95		3,9 / 1,95		4,6 / 2,3	
Kapazität	ganze Trauben	kg	250 - 400	400 - 650		500 - 800		600 - 950		800 - 1200	
	Maische	kg	700 - 1000	1100 - 1500		1400 - 1800		1650 - 2250		2400 - 4000	
	fermentierte Maische	kg	1000 - 1600	1500 - 2500		1800 - 3100		2250 - 3750		3500 - 5500	

STANDARDAUSSTATTUNG:

- Automatik AE: 5 voreingestellte Programme, manuelle und automatische Arbeitsweise
- Vakuumpumpe
- eingebauter Kolbenkompressor
- Schiebetür
- Sicherheitsschnur
- elektropolierte Abflusskanäle (Modelle PST)
- elektropolierte Trommel (Modelle PSP)
- Anschluß für Zentralbefüllung DN100, ohne Ventil (PS_10,12,16)
- die Presse und Mostsammelwanne auf Rollen
- Reinigungsöffnung DN50 DIN11851 mit Kappe (PSP_10,12,16)
- Anschlußspannung 400V 50HZ, dreiphasig
- Konformitätserklärung CE / Dokumentation PED 2014/68/EU



ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG:

- Automatik AV (eingebaut) oder AVk (auf Kabel), einstellbare Programme
- Automatik AT (eingebaut) oder ATK (auf Kabel), Touch-screen
- eingebauter Lamellenkompressor
- Ventil der Zentralbefüllung DN65, 80 oder 100, Gewinde DIN11851, Garolla oder TC (PS_10,12,16)
- Signal gegen Überfüllung
- Sieb auf dem Ablauf der Sammelwanne
- Niveauschalter (nur mit Automatik AV auf Kabel)
- Erhöhung des Gerüsts der Presse oder der Mostwanne
- Schüttwanne
- Anschlußspannung 230V, einphasig (nur mit Kolbenkompressor)
- Anschlußspannung verschieden von 230/400V 50Hz

ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG (PST):

- Deckel der Türöffnung und Kanalkappen (für Mazeration)
- Kühlmantel (Anschlüsse auf der Trommel oder über rotierende Zufuhr)
- Reinigungsrohr für Abflusskanäle, 3 m



Pneumatische Pressen der Serie L sind für größere und anspruchsvollere Weinproduzenten bestimmt. Die Pressen zeichnen sich durch eine vollendete Konstruktion, einfache Handhabung, lange Lebensdauer und unkomplizierte Instandhaltung aus. Sie ermöglichen das Pressen bei verschiedenen Zeitintervallen, bei Überdrücken, bei Anwesenheit oder Abwesenheit des Sauerstoffs als auch Mazeration der Traubenmasse. Breite Auswahl der zusätzlichen Ausstattung ermöglicht jedem Weinhersteller eine Presse zu bestellen, die perfekt in sein Gesamtkonzept der Weinbereitung paßt.

Die pneumatischen Pressen der Serie M sind in folgenden Ausführungen erhältlich:

- **Modell PSP:** offenes System, perforierte Trommel
- **Modell PST:** geschlossenes System, Trommel mit perforierten Saftkanälen
- **Modell PSH:** geschlossenes System, Trommel mit perforierten Saftkanälen; Möglichkeit des Pressens unter Inertgas

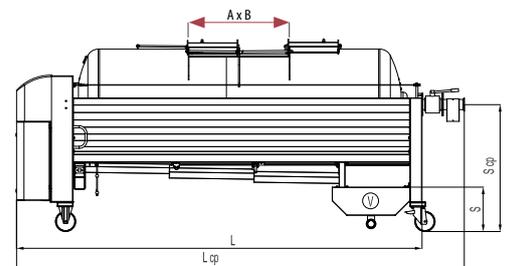
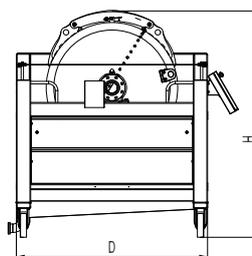


PST 29

ID		PSP 21	PST 21	PSP 29	PST 29	PSP 42	PST 42	PSP 55	PST 55
Volumen der Trommel	l	2100		2900		4200		5500	
Länge (L)	mm	3250		4000		4415		4965	
Länge (Lcp)	mm	3750		4500		4915		5465	
Breite (D)	mm	1600		1600		1800		1905	
Höhe (H)	mm	1910		1910		2335		2435	
Höhe (S)	mm	500		500		680		750	
Höhe (Scp)	mm	1221		1221		1560		1630	
Dimensionen der Schiebetür (A x B)	mm	470 x 900		470 x 900		490 x 900		490 x 900	
Gewicht ca.	kg	810		1120		1800		2200	
Volumen der Sammelwanne (V)	l	220		220		500		500	
Anschlußleistung (P)	kw	5,4 / 3,1		9,6 / 4,2		11 / 5,6		14,1 / 7,7	
Kapazität	ganze Trauben	kg	1100 - 1700		1500 - 2300		2100 - 3200		2600 - 4000
	Maische	kg	3300 - 5300		4500 - 7300		6500 - 11000		8500 - 14000
	fermentierte Maische	kg	4800 - 7300		6700 - 10000		9700 - 15000		11000 - 19000

STANDARDAUSSTATTUNG:

- Automatik AVk (auf Kabel), 10 einstellbare Programme
- Vakuumpumpe
- eingebauter Lamellenkompressor
- Schiebetür, manuelles Öffnen
- Sicherheitsschnur
- Abflusskanäle elektroplattiert (PST)
- Räder 200x50, 2 fix, 2 drehbar mit Bremse (PS_21,29)
- Anschluß der Zentralbefüllung DN100, ohne Ventil
- Sammelwanne fix befestigt auf das Gehäuse, verschiebbare Plateaus
- Reinigungsöffnung DIN11851 mit Kappe
- Anschlußspannung 400V 50Hz, dreiphasig
- Konformitätserklärung CE ; Dokumentation PED 2014/68/EU



ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG:

- Automatik ATk (auf Kabel), Touch-screen, einstellbare Programme
- pneumatischer Antrieb der Schiebetür; Option - verstellbares Öffnen
- Hilfskompressor (erforderlich für hermetische Tür, pneumatischen Antrieb, Mostselektor)
- Ventil der Zentralbefüllung DN65,80,100, Gewinde DIN11851, Garolla, TC
- Ventil der Zentralbefüllung, pneumatisch (nur mit Hilfskompressor)
- Signal gegen Überfüllung
- Sammelwanne auf Rollen und fixes Plateau
- pneumatischer Antrieb der verschiebbaren Plateaus
- Sieb auf dem Ablauf der Sammelwanne
- Räder 200x50 mm (PS 42); Räder 250x60 mm (PS 55); Elektroantrieb
- Mostselektor DN50, pneumatisch
- Niveauschalter
- Schüttwanne, Podest mit Treppen
- Anschlußspannung verschieden von 400V 50Hz

ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG (PST):

- hermetische Schiebetür, 485x600 mm, Kanalkappen (für Mazeration)
- Kühlmantel (Anschlüsse auf der Trommel oder über rotierende Zufuhr)
- Abflusskanäle mit Verbindung
- Reinigungsrohr für Abflusskanäle, 3 m



Die pneumatische Pressen der Serie X sind für größere Weinbaubetriebe bestimmt. Die Pressen ermöglichen das Traubenpressen bei verschiedenen Zeitintervallen, bei Überdrücken, bei Anwesenheit oder Abwesenheit des Sauerstoffs, als auch Mazeration der Traubenmasse.

Vollendeter und einfacher, aber robuster Aufbau der Presse sichert lange Lebensdauer bei einfacher Instandhaltung.

Die pneumatischen Pressen der Serie X sind in Ausführung PST erhältlich - geschlossenes Press-System, Trommel mit innenliegenden perforierten Saftkanälen.

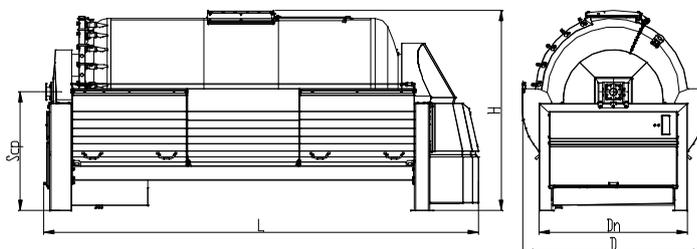


PST 100

ID		PST80	PST 100	PST 130	PST 150	PST 200	
Volumen der Trommel	l	8000	10000	13000	15000	20000	
Länge (L)	mm	5980	5750	5810	6560	7500	
Breite (D)	mm	2100	2300	2450	2450	2600	
Höhe (H)	mm	2550	2650	2750	2750	2730	
Höhe (Scp)	mm	1612	1612	1612	1612	1538	
Dimensionen der Schiebetür (A x B)	mm	800 x 600	800 x 600	800 x 600	800 x 600	800 x 600	
Gewicht cca.	kg	3410	3580	4025	4220	4600	
Volumen der Sammelwanne (V)	l	450	450	450	450	450	
Anschlußleistung (P)	kw	7,2	9	13	13	15	
Kapazität	ganze Trauben	kg	4000 - 5600	5000 - 7000	6500 - 9000	7500 - 10500	10000 - 14000
	Maische	kg	12400 - 17600	15500 - 22000	20100 - 28600	23250 - 33000	30000 - 45000
	fermentierte Maische	kg	20000 - 24000	25000 - 30000	32500 - 39000	37500 - 45000	50000 - 60000

STANDARDAUSSTATTUNG:

- Automatik AVk (auf Kabel), 10 einstellbare Programme: 6 Standardprogramme, 3 sequentielle Programme, 1 Sonderprogramm
- Vakuumpumpe
- ohne Kompressor, mit Anschluß für Außenkompressor
- hermetische Tür 800x600 mm mit pneumatischem Antrieb
- elektropolierte Abflusskanäle
- Hilfskompressor (erforderlich für hermetische Tür, pneumatischen Antrieb oder Mostselektor)
- Sicherheitsschnur
- Anschluß der Zentralbefüllung DN125, ohne Ventil
- Sammelwanne fix befestigt auf das Gehäuse, Volumen 450 L
- Anschlußspannung 400V 50Hz, dreiphasig
- Konformitätserklärung CE
- Dokumentation PED 2014/68/EU



ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG:

- Automatik ATK (auf Kabel), Touch-screen, einstellbare Programme
- lasergeschweißter Kühlmantel
- Anschlüsse des Kühlmantels auf der Trommel
- Anschluß des Kühlmantels über rotierende Zufuhr
- Ventil der Zentralbefüllung DN125, pneumatisches Quetschventil
- Signal gegen Überfüllung DN125
- Reinigungsöffnung DN100 DIN11851 mit Kappe
- eingebauter Lamellenkompressor
- verstellbares Öffnen der Schiebetür (offen / halb offen / geschlossen)
- Kanalkappen DN50 DIN11851 (7x)
- manuelle Ventile für Abflusskanäle (8x)
- Hochdruckreiniger, eingebaut mit Rohr und Düse
- Mostselektor, pneumatisch
- Niveauschalter
- Anschlußspannung verschieden von 400V 50Hz



Hyperreduktive Technologie

Sauerstoff spielt bei der Weinherstellung eine sehr wichtige Rolle, die entweder positiv oder negativ sein kann. Es ist eine bekannte Tatsache, dass durch intensiven Kontakt mit Sauerstoff, die Qualität von Most und Wein verringert wird. Der Sauerstoff verursacht die Oxidation, Verlust an Fruchtigkeit, Karamelisierung und ändert auch einige anderen Eigenschaften von Wein. In den letzten Jahren setzt sich deswegen bei der Weißweinerstellung immer mehr die hyperreduktive Technologie durch - die Verarbeitung von Weißwein unter sauerstoffarmen Bedingungen.

Die Vorteile der hyperreduktiven Technologie:

- reduzierte Verwendung von Schwefel,
- mehr aromatische, fruchtige und frische Weine,
- erhöhte Fülle und Weichheit des Weins,
- verhindert die Oxidation von Weißweinsorten,
- verminderte Konzentration von Sauerstoff im Most (weniger als 1% in der Weinpresse-Atmosphäre) reduziert die enzymatischen Oxidationsreaktionen und beeinflusst den Gehalt an Phenolen und Glutathion im Traubenmost;
- Hydroxycimtsäuren und Glutathion (wichtige Antioxidantien im Most) oxidieren schnell bei Anwesenheit von Sauerstoff und Enzymen (Polyphenoloxidasen);
- Glutathion spielt eine wichtige Rolle bei der Verhinderung von Oxidation; wo der Glutathiongehalt am besten erhalten bleibt, da sind die besten Bedingungen zur Erhaltung der aromatischen Eigenschaften bei trockenen Weißweinsorten;
- Weine mit höherem Glutathiongehalt erweisen niedrigere Werte von 2-Aminoacetophenon und Sotolon, den Leitsubstanzen bei der Ausprägung des untypischen Alterungstones (UTA) im Wein. Da bei der hyperreduktiven Pressmethode höhere Glutathiongehalte im Most erhalten bleiben, kann diese Technologie sehr wichtig zur Verminderung der untypischen Alterungsnote bei Wein und zur Verlängerung der Lebensdauer des Weins beitragen.

PSH 21



Hyperreduktive Presse PSH

Die hyperreduktive Weinpresse PSH ermöglicht das Pressen der Trauben in einer Atmosphäre mit dem Niveau des Sauerstoffs unter 1% im Laufe des gesamten Pressverfahrens. Während des Pressvorgangs wird in das System ein Inertgas (N_2 , CO_2 , Ar) geliefert. Das Gas wird aus einem Gasflaschenbündel zugeführt. Das Ventil für Gas befindet sich auf dem Anschluß der Zentralbefüllung.

Die Kosten für den Stickstoff-Verbrauch sind sehr gering:

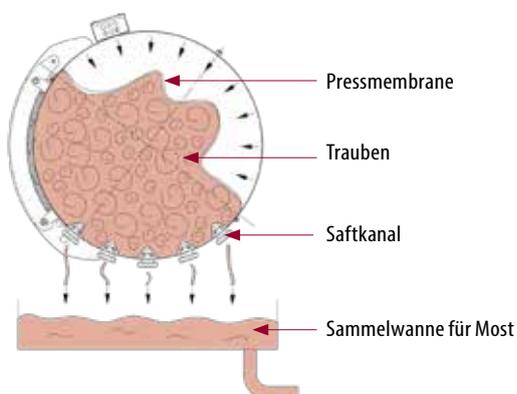
- cca. 15,00 € / 2000 l Most
- cca. 0,75 € / hl Wein
- cca. 0,01 € / Flasche Wein

Zwei Systeme in einer Presse

Die Presse kann zum klassischen (PST) oder zum hyperreduktiven Pressen (PSH) benutzt werden. Die Umschaltung zwischen den beiden Press-Systemen ist schnell und einfach.

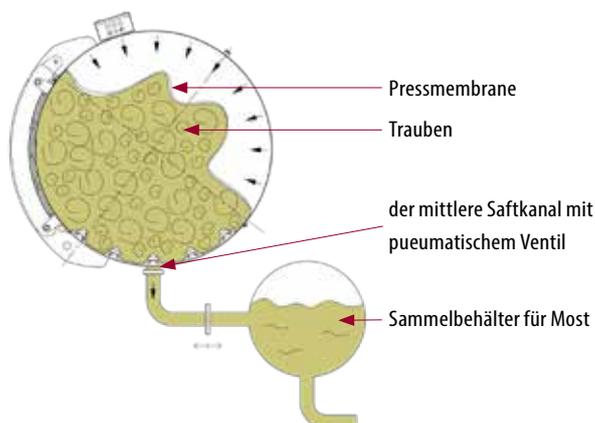
Das Pressen kann man jedes Mal der Sorte und der Qualität der Trauben anpassen.

Klassisches Pressen (PST)



- Inertgaszuführung wird nicht ausgeführt
- der Most fließt durch alle Saftkanalöffnungen ab
- der Most fließt in die offene Mostwanne
- Anwesenheit von Sauerstoff im Most (höhere Oxidation)

Hyperreduktives Pressen (PSH)

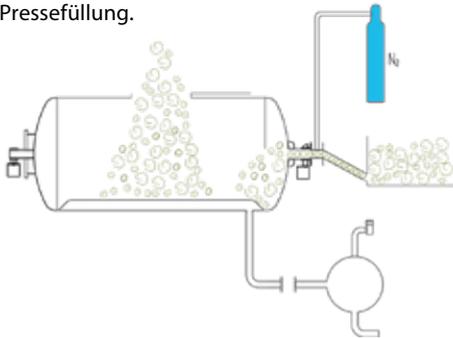


- Inertgaszuführung wird ausgeführt
- der Most fließt nur durch die mittlere Saftkanalöffnung ab
- der Most fließt in den Sammelbehälter mit Inertatmosphäre
- Abwesenheit von Sauerstoff (keine Oxidation)

Hyperreduktives Pressverfahren - graphische Darstellung

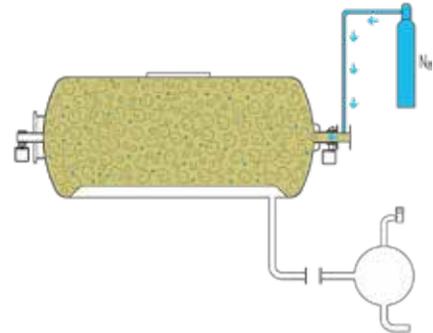
1 Befüllen der Presse

Die Presse füllt man durch die Pressetür oder durch die Zentralbefüllung. Inertgaszufuhr bleibt geschlossen. Bei Anwendung einer minimalen Konzentration von Schwefel (SO_2) auf den Trauben wird die Most-Oxidation reduziert, trotz der klassischen Pressefüllung.



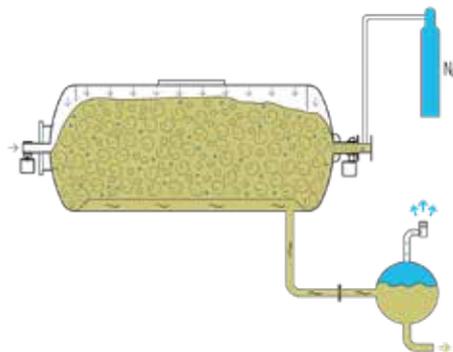
2 Ersatz von Sauerstoff durch Stickstoff

Vor dem Beginn des Pressens wird Sauerstoff aus der Trommel geblasen. Die Schiebetür der Presse ist geschlossen, in das System wird Inertgas zugeführt.



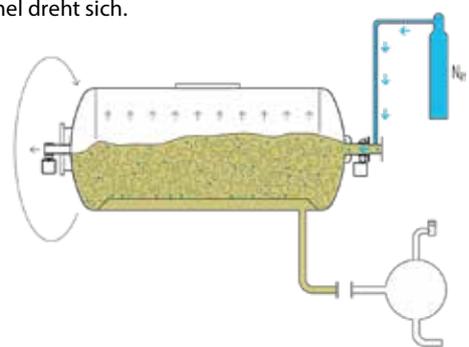
3 Pressen

Das Pressen wird durch Druckluft erzeugt. Der Most fließt durch die miteinander verbundenen Saftkanäle in einen geschlossenen Sammelbehälter mit Inert-Atmosphäre ab.



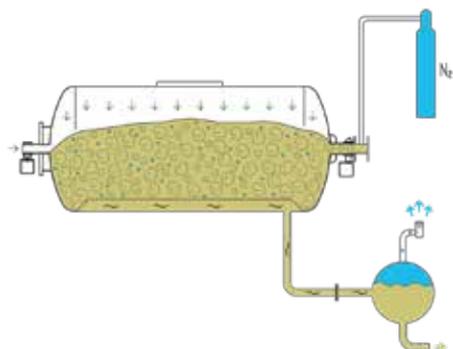
4 Auflockern

Vor dem Auflockern wird die Verbindung zwischen der Trommel und Mostsammelbehälter automatisch unterbrochen. Die Luft ist abgepumpt, die Pressmembrane ist an die Innenwände gezogen, in den Raum mit Trauben wird Inertgas zugeleitet. Die Trommel dreht sich.



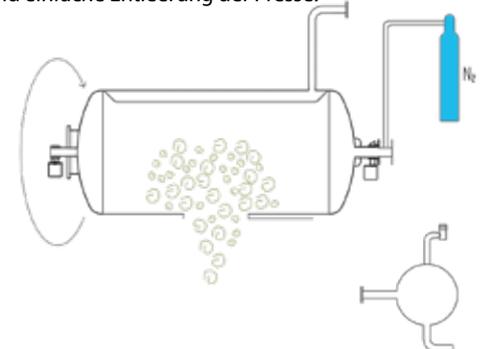
5 Pressen

Die Verbindung zwischen der Trommel und dem Sammelbehälter wird automatisch wiederhergestellt. Der Most fließt in den geschlossenen Sammelbehälter mit Inert-Atmosphäre ab.



6 Entleeren

Die Verbindung zwischen Trommel und Sammelbehälter wird unterbrochen. Inertgaszufuhr ist geschlossen. Die Pressetür ist offen, die Trommel dreht sich. Während des Drehens fallen die Trester aus der Trommel. Die große Schiebetür ermöglicht eine schnelle und einfache Entleerung der Presse.



Anschluß für Inertgaszuführung



Saftkanäle in der Pressetrommel



pneumatisches Ventil auf der Trommel und auf dem Pressegehäuse

Kühlmantel

Die pneumatischen Pressen mit geschlossener Trommelform (Modelle PST) können auf Bestellung mit einem Kühlmantel und entsprechenden Anschlüssen ausgestattet werden. Zwischen der Trommel und dem Kühlmantel bleibt ein Zwischenraum, in dem das Kühlmedium zirkulieren kann. Ein solches System gibt dem Benutzer die Möglichkeit aktiv in die Prozesse einzugreifen, die während des Pressens in der Trommel vorgehen.

Die pneumatische Presse lässt sich schon vor der Befüllung mit dem Kühlmedium kühlen, um so die Temperatur der Maische effizient und schnell zu senken. Auch während des Pressvorgangs lässt sich die Temperatur je nach önologischen Anforderungen regulieren.

Ebenso ist die Presse mit Kühlmantel als Behälter für die kalte Mazeration geeignet. Mit einer niedrigeren Temperatur bei der Maischestandzeit kann die Extraktion der Aroma-Präkursoren positiv beeinflusst werden.

Technische Daten des Kühlmantels:

- Arbeitsdruck: 3 bar
- Prüfdruck: 6 bar
- Kühlmedium: Wasser, Glykol
- Eingangs- und Ausgangsanschluss: 3/4", Schnellkupplung

Kühlfläche (die angegebenen Daten können etwas abweichen):

Presse	Volumen der Trommel (l)	Kühlmantel (m ²)
PST 5	500	1,40
PST 8	800	2,25
PST 10	1000	2,30
PST 12	1200	2,75
PST 16	1600	3,50
PST 21	2100	3,95
PST 29	2900	7,60
PST 42	4200	9,60
PST 55	5500	11,25
PST 80	8000	15,70
PST 100	10000	16,65
PST 130	13000	18,85
PST 150	15000	23,20



Anschlüsse des Kühlmantels auf der Trommel

Durch zwei Anschlüsse wird der Kühlmantel mit der Quelle des Kühlmediums verbunden. Die Anschlüsse befinden sich auf der Außenseite der Trommel. Jeder Anschluß kann wahlweise als Eingangs- bzw. Ausgangsanschluß verwendet werden.



Der Kühlmantel kann nur dann abgeschlossen bleiben, wenn sich die Trommel im Stillstand befindet. Bevor sich die Trommel wieder zu drehen beginnt, muss man die Leitungen des Kühlmediums von der Presse trennen, um so das Anwickeln der Schläuche um die Trommel zu verhindern.

Anschluss des Kühlmantels über rotierende Zufuhr

Bei dieser Ausführung kann der Kühlmantel auch während des Trommeldrehens mit Leitungen des Kühlmediums verbunden bleiben.



Steuerungsanheit



Automatik AE

In der manuellen Betriebsart kann der Benutzer durch Drücken einer Taste bestimmte Operation starten oder beenden (Ein-/Ausschalten des Trommeldrehens, des Kompressors oder der Vakuumpumpe).

In automatischer Betriebsart stehen dem Benutzer fünf Standardpressprogramme zur Verfügung. Die fabrikeingestellten Programme sind Resultat langjähriger Erfahrungen und sind verschiedenen Traubensorten angepasst.



Automatik AVK

In der manuellen Betriebsart kann der Benutzer bestimmte Operation starten oder beenden.

In automatischer Betriebsart stehen dem Benutzer zehn verschiedene Pressprogramme zur Verfügung. Die Programme sind gemäß den önologischen Erfahrungen verschiedenen Traubensorten angepasst.

Der Benutzer kann die Parameter der Programme neu einstellen oder sie während des Pressens nach Bedarf ändern.



Automatik ATK _ Touch-screen

Ein übersichtliches Touchscreen-Display ermöglicht grafische Darstellung von allen Phasen des Programms und des Betriebs.

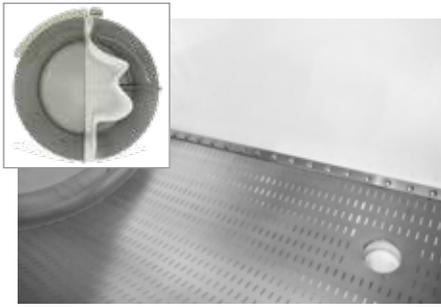
Einfache Programmierung und Anpassung der Presszyklen (Druckhöhe, Druckhaltezeit, Trommeldrehung, Wiederholungen...)

10 fabrikeingestellte Programme, Möglichkeit der Eingabe von 10 zusätzlichen Programmen, die Programme kann man beliebig ändern.

Meldung und Aufzeichnung von Störungen.

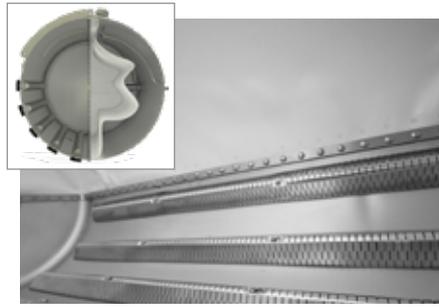
Manuelle Servicesteuerung.

Trommel



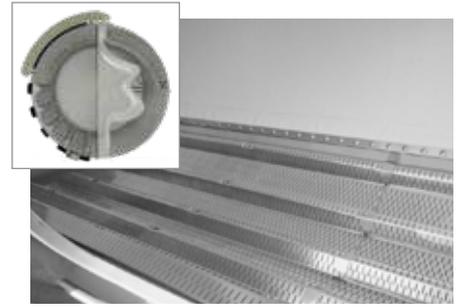
Trommel Modell PSP

- offene Bauform der Trommel
- eine Hälfte der Trommel ist mit Pressmembrane bedeckt
- eine Hälfte der Trommel ist mit feinen Schlitz perforiert
- elektropolierte Trommel bei den Pressen PSP 5, 8, 10, 12, 16



Trommel Modell PST

- geschlossene Bauform der Trommel
- eine Hälfte der Trommel ist mit Pressmembrane bedeckt
- die andere Hälfte der Trommel ist auf der Innenseite mit perforierten Saftkanälen versehen
- elektropolierte Saftkanäle



Trommel Modell PST_verbundene Saftkanäle

- geschlossene Bauform der Trommel
- eine Hälfte der Trommel ist mit Pressmembrane bedeckt
- die andere Hälfte der Trommel ist auf der Innenseite mit perforierten Saftkanälen versehen
- elektropolierte Saftkanäle

Elektropolierte Trommel und Abflußkanäle

Glattes Material verhindert das Anhaften der Maische an produktberührten Oberflächen. Dadurch wird besseres Abfließen der Flüssigkeit durch die perforierte Fläche ermöglicht.

Vermindert wird die Möglichkeit zur Bildung von anhaftenden Belägen auf dem Material.

Schnelle und effektive Reinigung und wesentlich reduzierter Wasserverbrauch.

Elektropolierte Oberfläche:

- durch Elektropolieren werden alle Unreinheiten vom Basismaterial entfernt
- die Unregelmäßigkeiten auf der Oberfläche werden ausgeglichen
- helles und glänzendes Aussehen
- beträchtlich verminderte Rauigkeit der Oberfläche
- hohe Korrosionsbeständigkeit des Materials
- verbesserte Dauerfestigkeit des Materials

Schiebetür

Große Türöffnung ermöglicht einfaches Befüllen und Entleeren der Presse. Die Ausführung und Dimensionen der Schiebetür sowie zusätzliche Ausstattung hängen vom Typ und Größe der Presse ab.

Grundausführungen:

- klassische Schiebetür (einflügelig oder zweiflügelig)
- hermetische Tür



Schiebetür (zweiflügelig)
manuelles Öffnen



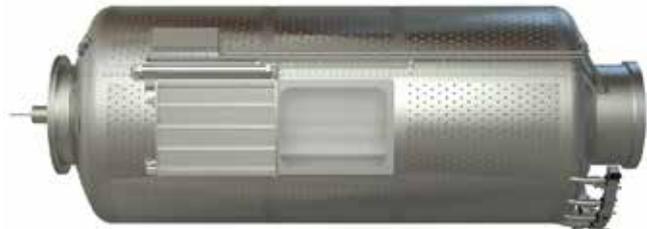
Schiebetür (zweiflügelig)
mit pneumatischem Antrieb



hermetische Tür, manuelles Öffnen
(nur bei Trommel Modell PST)



hermetische Tür mit pneumatischem Antrieb
(nur bei Trommel Modell PST_21, 29, 42 und 55)



hermetische Tür mit pneumatischem Antrieb
(nur bei Trommel Modell PST_80, 100, 130, 150 und 200)



Vorstellung des Unternehmens SK Škrj d.o.o.



Das Unternehmen Škrj d.o.o. ist auf der soliden Grundlage einer reichhaltigen Familiendtradition herangewachsen und ist heute ein renommiertes europäisches Unternehmen, das bereits im internationalen Markt einen etablierten Namen hat.

Die wichtigsten Tätigkeiten des Unternehmens sind Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von Behältern und Anlagen für die folgenden Bereiche:

- Weinproduktion
- Bierproduktion
- Lebensmittelindustrie
- Pharmaindustrie

Unsere Produkte, Dienstleistungen und Prozesse werden permanent verbessert und modernisiert, um den ständig schwankenden Marktanforderungen gewachsen zu sein. Die Sektoren Produktion, Planung und Dokumentation müssen bei eintretenden Marktveränderungen anpassungsfähig sein und effizient umgesetzt werden.

Ein Großteil der finanziellen Ressourcen wird in Forschung und Rohmaterial investiert, damit eine optimale Entwicklung der technologischen Prozesse garantiert wird. Wir folgen den aktuellen Trends und Marktanforderungen.

Unsere Firma bietet folgende technologische Lösungen und Fertigungskapazitäten:

- Zuschneiden von Blechrollen
- Polieren und Schleifen flacher Bleche
- Maschine für das innere und äußere Schleifen von Tankböden und Behältern
- Biegen und Abkanten des Blechs
- Hand-, Maschinen- (linear oder im Kreis) und Roboterschweißen (TIG, MIG/MAG, Plasma)
- automatisches Sandstrahlen der Produkte in geschlossener Kammer (CrNi-Stahlkugeln)
- Passivierung der Endprodukte
- Arbeitsverfahren mit CNC Bearbeitungsmaschinen
- Abrasives Wasserstrahlschneiden
- 3D Scannen
- 2D und 3D Laserschneiden
- Laserschweißen
- Elektropolieren



Weinsektor



- Weinlagertanks
- Gärbehälter
- pneumatische Pressen
- Komponenten für Temperatursteuerung
- Etikettiermaschinen

Biersektor



- Gärtanks
- Lagerbehälter
- Sudhausanlagen
- Mikrobrauereien
- CIP-Anlagen
- Hefepropagator
- Wassertanks
- Etikettiermaschinen

Lebensmittel- industrie



- Behälter für die Lagerung von Milch und Joghurt
- verschiedene Prozessbehälter für die Verarbeitung von Milch und Milchprodukten
- Behälter für die Herstellung und Lagerung von alkoholischen Getränken
- Behälter für die Herstellung und Lagerung von alkoholfreien Getränken (Fruchtsäfte und gashaltige Getränke)
- Lagertanks für Wasser, Öl, Essig

Pharmazie Biotechnologie



- Behälter CIP / SIP
- Behälter für die Aufbereitung von hochreinem Wasser WFI und gereinigtem Wasser PW
- Behälter für die Aufbereitung von sterilen und unsterilen Lösungen
- Reaktoren / Bioreaktoren
- Fermenter
- Rührwerksbehälter

Andere Produkte



- Behälter für die Verarbeitung und Lagerung von chemischen Substanzen
- Silos für die Lagerung von Schüttgütern (Getreide, Mehl, etc.)
- Lagertanks für verschiedene Flüssigkeiten
- Behälter für die Lagerung von Abfallstoffen
- Blechprofilroste, Podeste und Treppen
- Entwässerungsrinnen aus Edelstahl



Sitz des Unternehmens:

Škrlj d.o.o.
Dunajska cesta 196 · SI-1000 Ljubljana · Slowenien

Betrieb und Leitung:

Škrlj d.o.o.
Batuje 90 · SI-5262 Črniče · Slowenien

Tel.: +386 5 364 35 00

Fax: +386 5 364 35 25

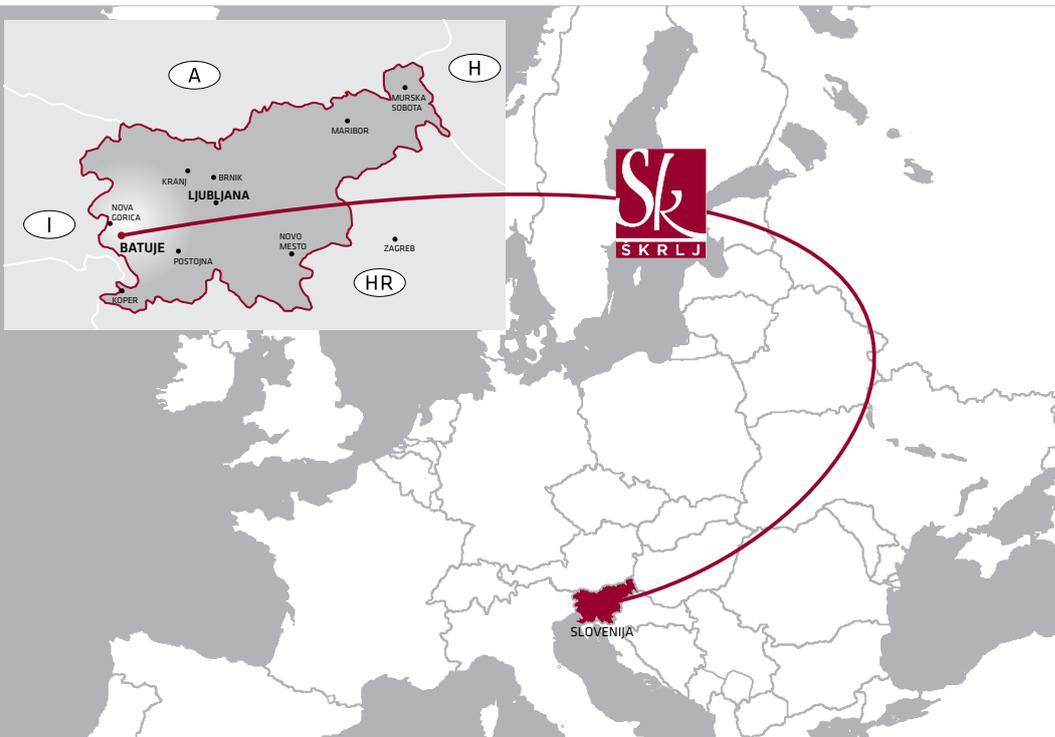
E-mail: sk@sk-skrlj.com

www.sk-skrlj.com

GPS:

13° 46' 16" E

45° 53' 08" N



Katalog_vinarstvo_2021/11(DE)
Fotografien sind nur symbolisch.
Änderungen vorbehalten.