



Aktualisiertes Modell des zylindrokonischen Gärtanks ZMI

Wir hörten auf die Wünsche der Anwender, sammelten Anregungen unserer Planer, nutzten neue Technologien in der Produktion, und es entstand eine neue Generation der zylindrokonischen Tanks ZMI.

Bei der Entwicklung des neuen Modells haben wir uns auf technische Verbesserungen des Behälters konzentriert, **wobei ein günstiges Preis-Leistungs-Verhältnis im Vordergrund stand.**

Mit dem neuen Modell bieten wir den Bierbrauern einen hochwertigen und preisgünstigen Gär- und Lagerbehälter, der über alle Funktionen und nötiges Zubehör für die Ausführung eines fehlerfreien Fermentationsprozesses verfügt.



verbesserte Isolierung des Behälters
Energieeinsparungen



Ausführung mit 3 Füßen

einfache Aufstellung und Nivellierung des Behälters



Rest- und Klarablauf am Konusboden unten, demontierbar

weniger Bierverlust



Mannloch Ø420mm, Öffnung nach aussen

einfachere Hefezugabe

einfachere Zugabe von Hopfen bei Dry-Hopping
durch Öffnen der Tür nach außen wird das Risiko einer Kontamination des Behälters und des Produkts im Behälter verringert

ZMI 250 L / ZMI 500 L
ZMI 1000 L / ZMI 1500 L
ZMI 2000 L



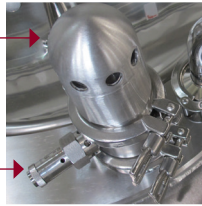
Die ZMI-Behälter fallen in die Kategorie der Druckbehälter und werden gemäß der PED-Richtlinie 2014/68/EU hergestellt. Die Behälterdokumentation enthält alle erforderlichen Nachweise (Berechnungen, Zertifikate, Daten über Herstellung, Prüfungen und zertifizierte Verfahren), die zur Registrierung des Fermenters bei der zuständigen Behörde erforderlich sind.

	Behälter	Doppelmantel	Doppelmantel Konus
Betriebsdruck (barg)	0 - 2,5	0 - 3,0	0 - 3,0
Prüfdruck (barg)	3,6	6,0	6,0
Betriebstemperatur (°C)	0 bis +50	-5 bis +50	-5 bis +50
Medium	Bier / CO ₂	Glykol / Wasser	Glykol / Wasser
Werkstoff	Edelstahl EN1.4301	Edelstahl EN1.4301	Edelstahl EN1.4301

Zylindrokonische Gär- und Lagertanks ZMI

❖ Druckausgleichsventil, 2,5 bar

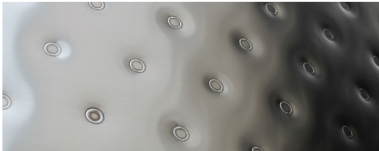
- Schutz vor Über- und Unterdruck



❖ Sicherheitsventil Lorch, 2,5 bar

❖ Tankmantel mit Kühlung, isoliert

- lasergeschweißter Kühlmantel (Pillow-Plate)
- Isolierung (Polyurethanschaum, 50 mm)
- Isolierverkleidung,
- Außenfläche: scotch brite



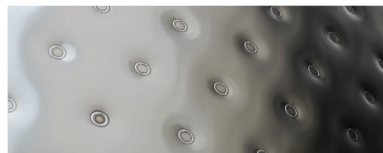
❖ Temperaturregler

- Temperaturregler SPR8 + Hülse
- Anschlußmodul HSE
- EM-Ventil mit Spule, 24V, 3/4"



❖ Tankkonus mit Kühlung, isoliert

- lasergeschweißter Kühlmantel (Pillow-plate)
- Isolierung (Polyurethanschaum, 50 mm),
- Isolierverkleidung,
- Außenfläche: scotch brite



❖ Tankfüße

- höhenverstellbar

❖ Einfülldom Ø420 mm, EN1.4301

- Öffnen des Türdeckels nach außen (dies vermeidet das Risiko einer Kontamination des Behälterinneren)
- einfachere Hefezugabe
- einfacheres Trockenhopping (dry hopping)

❖ CIP Ausrüstung

- demontierbares CIP-Rohr
- Sprühkopf Ø40 mm
- manuelles Klappventil
- zusätzlicher Anschluss auf dem CIP-Rohr zur Anbringung des T-Stücks mit Manometer und Spundapparat (Option)



❖ Doppelmantelanschluß am Behälterkonus

❖ Kosthahn, DN20, EN1.4301

- hygienische Ausführung
- die verwendeten Materialien entsprechen den FDA-Anforderungen

❖ Rest- und Klarablaufarmatur

- demontierbar
- die Positionierung des Anschlusses für Dekanter am Konus unten verringert den Bierverlust wegen Sedimentansammlungen

