

Posode za vino

Vinifikatorji

www.sk-skrlj.com



Sijajni izdelki

Posode iz nerjavnega jekla v vseh fazah predelave grozdja v vino (maceracija, dekantacija, fermentacija, mešanje, zorenje, čiščenje) omogočajo sorazmerno lahko upravljanje in vodnje procesov v zeleno smer:

- omogočajo vzdrževanje zelo visokih higienskih standardov
- dolgo ohranjajo svežino skladiščenega vina, brez nezaželenih priokusov
- ustvarjajo pogoje za zorenje vina z nadzorovanim dostopom kisika



Celovite rešitve

V podjetju Škrlj opremo za vinarstvo izdelujemo že od leta 1985. Danes nam prisotnost v različnih, tudi zelo zahtevnih industrijskih panogah in prenos tehnologij, omogočata izdelavo vinskih posod izjemne kakovosti.

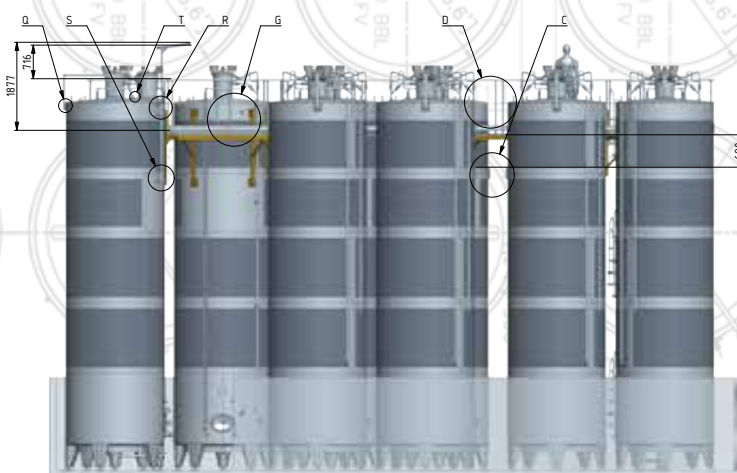
Pri delu smo inovativni in stvarni, vedno iščemo celostno in najoptimalnejšo rešitev.

Od zamisli...

- proučimo zahteve naročnika in predložene specifikacije za izdelavo;
- pri iskanju rešitve in izdelavi načrta v skladu z veljavnimi standardi si prizadevamo v največji možni meri upoštevati naročnikove želje in potrebe;
- projekt predstavimo z natančnim, 3D modelom. Ta že na začetku ponuja natančen vpogled v izdelek in ustreznost predlagane rešitve;
- uporaba najsodobnejše tehnologije CAD poleg hitrega načrtovanja in natančne izdelave zagotavlja tudi urejeno dokumentacijo.

...do uresničitve!

- izdelamo posodno opremo, ki ustreza najvišjim standardom varnosti in kakovosti;
- pri izdelavi uporabljamo kakovostna nerjavna jekla: EN 1 4301, 1 4404, 1 4571, 1 4435, v dogovoru z naročnikom pa tudi druga;
- končno obdelavo zunanjih in notranjih površin posode ter zvarov prilagodimo namenu uporabe izdelka in zahtevam naročnika (pasiviranje, brušenje, poliranje);
- zagotavljamo sledljivost materiala in tehnoloških postopkov v proizvodnji, saj želimo svojemu naročniku zagotoviti najvišjo kakovost v vsaki fazi izdelave izdelka.



Zaprte cilindrične posode

Klasične cilindrične posode

Posode so namenjene fermentaciji mošta in skladiščenju vina pod atmosferskim tlakom.

Površina posod je lahko krožkana, brušena, scotch brite, peskana, polirana. Gladke površine in obdelani zvari preprečujejo nastajanje vinskega kamna in nabiranje nečistoč v notranjosti posode.

Posode opremimo z elementi za regulacijo temperature (dvojni plašč, hladilna rebra, hladilna spirala, termometri ali temperaturnimi regulatorji z možnostjo računalniškega nadzora) ter ostalo tehnično opremo po želji naročnika (različni tipi vrat in ventilov, nastavljive noge, mešala).

Predlagamo in izdelamo opremo za ureditev celotne kleti, vključno s pohodnimi podesti in odtočnimi kanali. Predlagano rešitev predstavimo z natančnim 3D modelom.



Nadstropne posode

Nadstropne posode priporočamo vinarjem, ki za skladiščenje vina potrebujejo tudi manjše prostorske enote.

S pomočjo nastavkov za skladanje nadstropne posode lahko sestavljate v sklade in tako dosežete boljši izkoristek prostora v kleti. V sklad lahko postavite samo posode z enaki premerom, seveda z upoštevanjem maksimalne nosilnosti spodnjih posod.

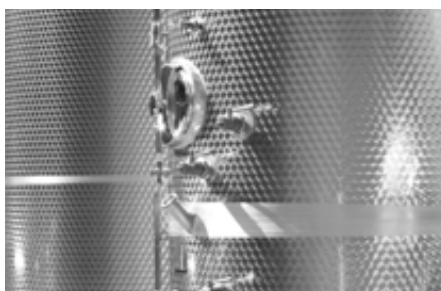
Posode po naročilu opremimo s sistemom za regulacijo temperature (dvojni plašč, ploščni toplotni izmenjevalec, magnetni ventili, temperaturni regulator) ter ostalo tehnično opremo po želji naročnika.



Posode z vmesnim dnom

Cilindrične deljene posode priporočamo vinarjem, ki želijo čim bolj izkoristiti prostor v kleti in potrebujejo za skladiščenje vina tudi manjše prostorske enote.

Posode so lahko dvo- ali večprostorske. Pri dvoprostorskih posodah je vmesno dno običajno na sredini. Pri drugačni razdelitvi je potrebno upoštevati omejitve, da mora biti višina plašča posamezne enote najmanj 750 mm.



Posode s plavajočim pokrovom

Odpрте cilindrične posode so namenjene hrambi vina pod atmosferskim tlakom.

Zaradi plavajočega pokrova jih lahko uporabljamo za shranjevanje različnih količin vina. Plavajoči pokrov se sproti prilagaja nivoju vina v posodi, dolivanje vina v posodo zato ni potrebno. S pomočjo priložene tlačilke napihnete tesnilno zračnico plavajočega pokrova ter tako preprečite nekontroliran vdor zraka v posodo.

Za lažje dvigovanje in spuščanje plavajočega pokrova so vse posode opremljene s škripcem, posode večjih premerov pa tudi z ročnim vitlom.

Ojačan zgornji rob posode (cevna ojačitev) zagotavlja trdnost in preprečuje deformacije plašča posode.

Posode po naročilu opremimo z elementi za regulacijo temperature (dvojni plašč, temperaturni regulator) ter ostalo tehnično opremo po želji naročnika (različni tipi vrat in ventilov, nastavljive noge).



Male posode s plavajočim pokrovom

Male posode s plavajočim pokrovom so primerne za shranjevanje manjših količin vina. Izdelujemo jih samo v standardni izvedbi. Izbirate lahko med verzijo tip S (brez nog, z ravnim dnom) in verzijo tip S-excl (z nogami in koničnim dnom). Razpoložljive kapacitete so v območju od 300 do 2400 litrov.

Plavajoči pokrov se sproti prilagaja nivoju vina v posodi, dolivanje vina v posodo zato ni potrebno. Zatesnitev pokrova s tesnilno zračnico prepreči vdor zraka v posodo in onemogoči nekontrolirano oksidacijo.

Ploščata izvedba zgornjega roba posode zagotavlja trdnost in prepreči deformacije plašča posode. Ker zgornji rob nima mrtvih kotov, ni možnosti, da bi se pod obročem zadrževali voda in umazanija.

Vse posode so opremljene s protiprašnim pokrovom.



Male posode tip S / ravno dno, brez nog



Male posode tip S-excl. / konično dno, 3 noge

Pravokotne posode

Glavna prednost pravokotnih posod je, da omogočajo dober izkoristek prostora v kleti. Zelo primerne so za opremljanje manjših in ožjih kleti.

Vsi notranji robovi pravokotnih posod so zaobljeni in brez kotnih zvarov. V notranjosti ni ojačitvenih elementov, zato je površina gladka in jo lahko enostavno čistimo. Dno posode ima nagib, kar omogoča dobro iztekanje tekočine in izhajanje zraka iz posode.

Pravokotne posode brez vogalnih ojačitev (P0)

Posode z enako širino in globino lahko sestavljamo v sklade s pomočjo vmesnikov.

Pravokotne posode z vogalnimi ojačitvami (P4)

Posode z enako širino in globino lahko sestavljamo v sklade brez uporabe vmesnikov.



Posoda brez vogalnih ojačitev



Posoda z vogalnimi ojačitvami

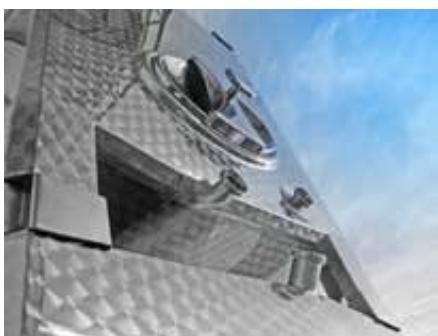


Male pravokotne posode

Male pravokotne posode so idealne za hrambo manjših količin vina. Razpoložljive kapacitete so v območju med 190 in 2000 litrov. Zelo primerne so za opremljanje manjših in ožjih kleti.

Posode so zasnovane modularno, zato jih lahko postavite v sklade. Ker imajo na pokrovu že vgrajene nastavke za skladanje, lahko posode z dimenzijsko enakim tlorisom enostavno postavite eno na drugo. Seveda morate pri tem upoštevati določene konstrukcijske omejitve:

- v sklad lahko postavite največ 3 posode,
- zaradi omejene obremenitve nog spodnje posode, teža celotnega sklada, ko so posode polne, ne sme presegati 3000 kg.



Ovalne posode

Ovalne posode so primerne za opremljanje nizkih kleti.

Vsi notranji robovi posod so zaobljeni in brez kotnih zvarov. V notranjosti ni ojačitvenih elementov, zato je površina gladka in enostavna za vzdrževanje.

Dno posode ima nagib, kar omogoča dobro iztekanje tekočine in izhajanje zraka iz posode.

Posode po naročilu opremimo s sistemom za regulacijo temperature ter ostalo tehnično opremo po želji naročnika (ventili, nastavljive noge).



Maceracija je zelo občutljiv in pomemben proces vinifikacije. Od vinarja zahteva veliko znanja, nenehen nadzor dogajanja in predvsem veliko občutka. Če maceracija poteka pravilno, lahko pričakujete vino z ustreznim karakterjem - barvo, cvetico in okusom. Ključnega pomena je, da postopek vsakokrat prilagodite sorti, lastnostim in kakovosti grozdja ter tipu vina, ki ga želite pridobiti.

Vinarjem, ki tega pomembnega procesa ne želijo prepustiti naključju, ponujamo sodoben tehnično-enološki pripomoček – vinifikator.

- vinifikator vinarju zelo olajša delo, prihrani veliko fizičnega dela in dragocenega časa,
- omogoča hkratno obdelavo večjih količin grozdja,
- programske nastavitve noč in dan bedijo nad dogajanjem, zato stalna prisotnost vinarja ni potrebna.

Izberite vinifikator, ki bo v največji meri ustrezal vašemu načinu dela. Upoštevajte velikost in razporeditev delovnega prostora v kleti, predvideno količino drozge za maceracijo (odprti vinifikatorji so bolj primerni tudi za obdelavo manjših količin drozge), sorto grozdja (nekaterne sorte zahtevajo med maceracijo več zračenja).

Izbirate lahko med različnimi modeli prelivnih in potopnih vinifikatorjev, lahko pa se odločite za model s kombinacijo obeh sistemov.



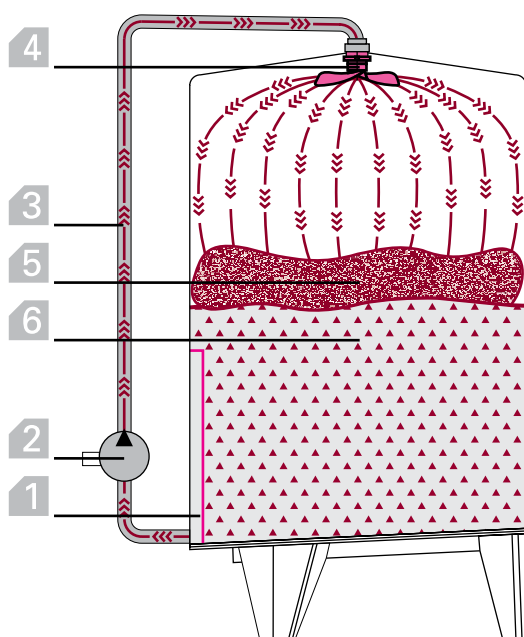
Maceracija s prelivanjem klobuka

Med fermentacijo drozge se v posodi oblikuje klobuk, sestavljen iz trdih delcev jagodnih kožic in pešk. Klobuk občasno prelivate z moštom, ki ga prečrpate iz spodnjega dela posode. Rotacijski razpršilec mošt enakomerno razprši po celotni površini klobuka.

Maceracija s polivanjem klobuka omogoča:

- ▶ vzdrževanje kontakta tropin z moštom,
- ▶ razbitje nastalega klobuka in s tem intenzivnejše izluževanje barvil iz jagodnih kožic.

Pomembno je, da maceracija poteka pri ustrezni temperaturi. Za ta namen vinifikatorje opremimo z dvojnim plaščem, grelnim dnom, opremo za nadzor in regulacijo pretoka hladilnega/grelnega medija.



- 1 sito na točilnem izpustu
- 2 črpalka za prečrpavanje mošta
- 3 cev za prečrpavanje
- 4 rotacijski razpršilec
- 5 klobuk
- 6 mošt

Odperti prelivni vinifikatorji

Odperti prelivni vinifikatorji so zaradi svoje oblike primerni tudi za obdelavo manjših količin drozge. Uporaba je enostavna in pregledna.

Konstrukcija dna z nagibom omogoča dobro iztekanje tekočine in enostavno praznjenje posode, ojačan zgornji rob posode (cevna ojačitev) pa daje posodi trdnost ter preprečuje deformacije plašča posode.

Vinifikator lahko uporabljate tudi kot klasično posodo za hrambo vina. V tem primeru odstranite zgornji, demontažni del cevi za prečrpavanje, odstranite rotacijski razpršilec, odprtino na pokrovu pa zaprete s slepo matico.

Posode po naročilu opremimo z elementi za regulacijo temperature ter ostalo tehnično opremo po želji naročnika.



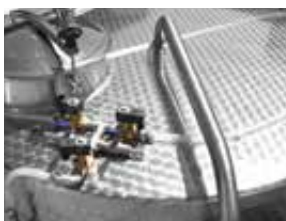
Zaprti prelivni vinifikatorji

Zaprti prelivni vinifikatorji so namenjeni maceraciji z namakanjem klobuka, lahko pa jih uporabljamo tudi kot klasične posode za hrambo vina.

Primerni so tudi za nižje kleti.

Konstrukcija dna zagotavlja dobro iztekanje tekočine in enostavno praznjenje posode, velika pravokotna vrata olajšajo praznjenje in čiščenje posode.

Vinifikatorje po naročilu opremimo z elementi za regulacijo temperature (lasersko varjen ploščni toplotni izmenjevalec, hladilna spirala, dvojno dno z grelci, termometer ali temperaturni regulator) ter ostalo tehnično opremo po želji naročnika (vrata, ventili, nastavljive noge, mešala).



Konični prelivni vinifikatorji

Konični prelivni vinifikator je primeren za vinifikacijo belih in rdečih sort grozdja ter za hrambo vina pod atmosferskim tlakom. Oblika posode obuja tradicijo starega sodarstva.

Prednosti:

- konično oblikovan plašč upočasni dvigovanje trdih delcev drozge in omogoča učinkovitejšo potapljanje in razbijanje klobuka,
- večja površina posode v stiku z moštom omogoča večje območje hlajenja,
- zaradi učinkovitega razbijanja klobuka in hlajenja se izboljša ekstrakcija fenolov in arom.

Posode po naročilu opremimo s sistemom za prečrpavanje mošta, z elementi za regulacijo temperature (lasersko varjen ploščni toplotni izmenjevalec, hladilna spirala, dvojno dno z grelci...) ter ostalo tehnično opremo v skladu s specifikacijo naročila.



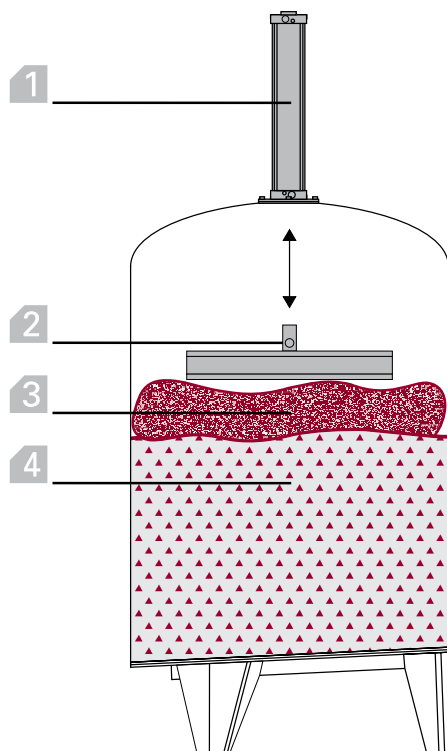
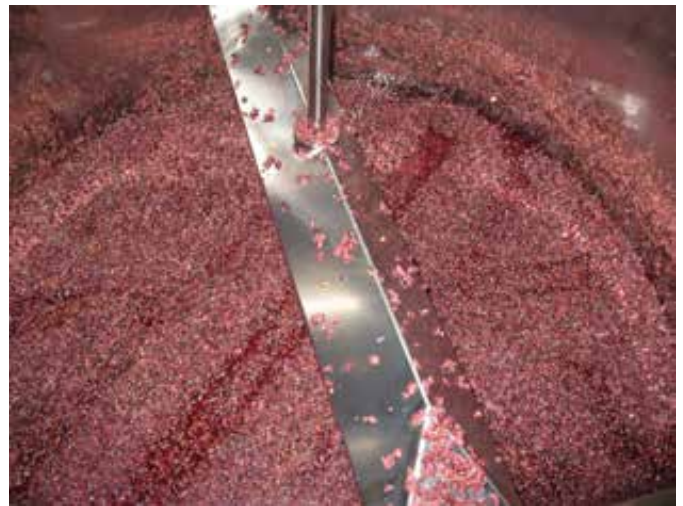
Maceracija s potapljanjem klobuka

Potopni vinifikatorji so opremljeni z mehanizmom za potapljanje klobuka. S pomočjo potopnega mehanizma, ki ga sestavljajo potopno mešalo, pnevmatski cilinder in krmilnik, med fermentacijo nastali klobuk razbijemo in potopimo v mošt.

Pnevmatski cilinder (pri večjih vinifikatorjih dva cilindra) potiska potopno mešalo iz zgornjega v spodnji položaj in obratno. Pri tem mešalo blago predre klobuk in ga potopi v mošt. Potopi se odvijajo v določenih časovnih intervalih, ki jih uporabnik lahko poljubno določi glede na enološke zahteve.

Pomembno je, da maceracija poteka pri ustrezni temperaturi. Za ta namen vinifikatorje opremimo z dvojnim plaščem, grelnim dnom ter vso potrebno opremo za regulacijo pretoka hladilnega/grelnega medija.

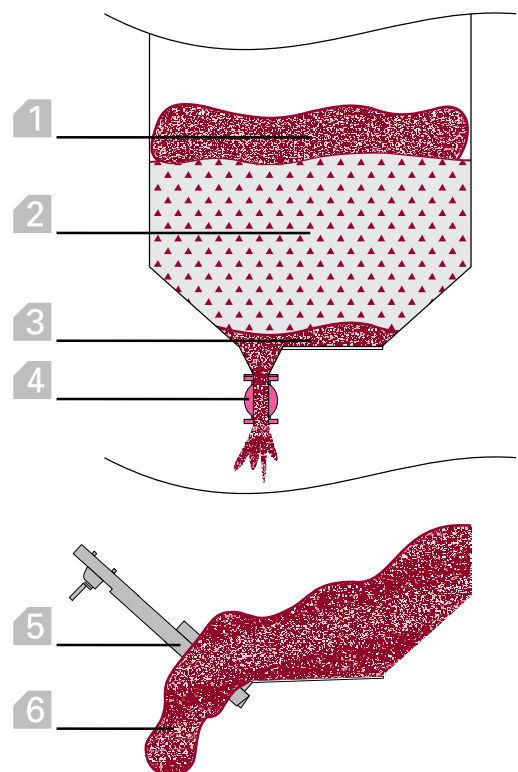
Konstrukcija dna z nagibom in velika pravokotna vrata zagotavljajo dobro iztekanje tekočine in se izkažejo kot velika prednost pri praznjenju posode. V ponudbi imamo odprte in zaprte potopne vinifikatorje ter potopni vinifikator s sistemom za odstranjevanje pešk.



- 1 pnevmatski cilinder
- 2 potopno mešalo
- 3 klobuk
- 4 mošt



Potopni vinifikator s sistemom za odstranjevanje pešk



- 1 klobuk
- 2 mošt
- 3 peške
- 4 izpustni ventil za odstranjevanje pešk
- 5 dozirna vrata za praznjenje tropin
- 6 tropine

Potopni vinifikatorji z demontažnim pokrovom

Demontažni pokrov dvignemo s pomočjo nastavkov za dvigovanje na pokrovu in ga pritrdimo na ojačan zgornji rob posode. Pokrov lahko uporabljamo tudi za druge posode z enakim premerom in ojačanim zgornjim robom.

Demontažni pokrov je opremljen s sistemom za potapljanje klobuka (pnevmatski cilindri, potopno mešalo) in s priključki za prečrpavanje in pršenje mošta (cevi za prečrpavanje, rotacijski razpršilec).

Krmilnik omogoča nastavitve potopnih ciklusov ter regulacijo vklopa in izklopa črpalke za prečrpavanje mošta.



Potopni vinifikatorji

Vinifikatorji omogočajo izvajanje obeh tehnik maceracije, maceracijo s potapljanjem klobuka ter hkrati prečrpavanje in prelivanje klobuka z moštom.

Krmilnik omogoča nastavitve potopnih ciklusov, vklop/izklop črpalke za prečrpavanje mošta ter regulacijo temperature. Na voljo je pet tovarniško nastavljenih programov, ki pa jih uporabnik po potrebi lahko spreminja in prilagaja glede na potek maceracije.

Ravno dno z nagibom ter velika pravokotna vrata (opcija: dozirna vrata) zagotavljajo enostavno in hitro praznjenje posode.

Celotno konstrukcijo za potapljanje klobuka lahko odstranimo in vinifikator uporabljamo kot običajno posodo za fermentacijo mošta ali hrambo vina pod atmosferskim tlakom.



Potopni vinifikatorji s sistemom za odstranjevanje pešk

Vinifikatorji so opremljeni s sistemom za odstranjevanje pešk iz drozge med maceracijo.

Med fermentacijo drozge pride do usedanja pešk na dno vinifikatorja. Vrtenje strgala peške potiska v zbirno posodo na dnu posode. Z aktiviranjem pnevmatskega ventila zbrane peške odstranimo iz posode. Z odstranjevanjem pešk med maceracijo in fermentacijo zmanjšamo ekstrakcijo trpkih in nedozorelih (zelenih) taninov v mošt.

Krmilnik omogoča nastavitve potopnih ciklusov, vklop/izklop črpalke za prečrpavanje mošta, regulacijo temperature ter vklop strgala in ventila za izpust pečk. Na voljo je pet tovarniško nastavljenih programov, ki pa jih uporabnik po potrebi lahko spreminja in prilagaja glede na potek maceracije.

Posebna izvedba dna (prisekan stožec) z vgrajenim strgalom in dozirna vrata omogočajo hitro in enostavno praznjenje tropin iz posode.



Posode z izolacijo

Posode z izolacijo so primerne za hrambo, fermentacijo, razsluzevanje, stabilizacijo vina ter vse ostale postopke v enologiji, kjer se zahteva posoda z izolativnimi lastnostmi. Posode so izdelane za uporabo pod atmosferskim tlakom.

Posode so dvoplaščne. V cilindričnem delu so opremljene z lasersko varjenimi toplotnimi izmenjevalci (pillow-plate). Celotna notranja posoda je obdana z izolacijo iz poliuretanske pene. Standardna debelina izolacije je 50 mm.

Zunanji plašč je varjene izvedbe (vodotesno).



Tlačne posode za pripravo penine

Posode so namenjene pripravi penine po tankovski metodi.

Pri tankovski metodi, ki jo po njenem francoskem izumitelju imenujemo tudi metoda Charmat, se drugo vrenje izvede v posebej prirejeni tlačni posodi. Ta postopek je veliko enostavnejši, predvsem pa krajši od klasične metode, kjer drugo vrenje poteka v steklenici.

Posode so izdelane v skladu s smernico za izdelavo tlačnih posod PED 2014/68/EU. Plašč posode ima obliko pokončnega valja, opremljen je z lasersko varjenimi hladilnimi površinami (pillow-plate).

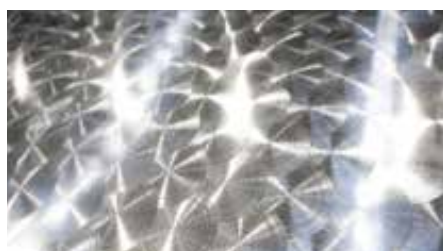
Posode so lahko brez izolacije ali obdane z izolacijo (strojno ekspandirana poliuretanska pena) ter zunanjim izolacijskim plaščem.

Opremljene so z ventilom za vzpostavljanje izobaričnih pogojev, ventilom za dekantiranje bistrega dela od usedline, imajo varnostni ventil, nivokaz, manometer, mešalo, termometer ter drugo opremo po naročilu.



Osnovne površine materiala

2B (IIIc)	hladno valjana pločevina s površino 2B (IIIc) po EN 10088-2 (gladka, mat površina) na površini so dopustne nepravilnosti, ki nastanejo pri različnih postopkih izdelave hrapavost uporabljene pločevine (pred pričetkom izdelave): $0,1 \mu\text{m} < Ra < 0,5 \mu\text{m}$ hrapavost izdelka ni kontrolirana
2R (IIId, BA)	hladno valjana pločevina s površino 2R (IIId) po EN10088-2 (gladka, sijoča površina) na površini so dopustne nepravilnosti, ki nastanejo pri različnih postopkih izdelave hrapavost uporabljene pločevine (pred pričetkom izdelave): $0,03 \mu\text{m} < Ra < 0,1 \mu\text{m}$ hrapavost izdelka ni kontrolirana
1D (IIa)	toplo valjana pločevina s površino 1D (IIa) po EN10088-2 na površini so dopustne nepravilnosti, ki nastanejo pri različnih postopkih izdelave hrapavost uporabljene pločevine (pred pričetkom izdelave): $2 \mu\text{m} < Ra < 6 \mu\text{m}$ hrapavost izdelka ni kontrolirana

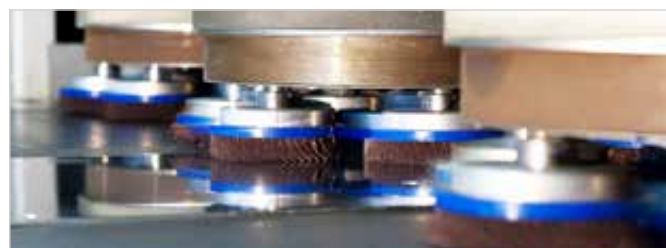


Obdelava površine

brez obdelave [X]	- brez nadaljnje površinske obdelave in kontrole hrapavosti
brez obdelave, zaščitna folija [F]	- brez nadaljnje površinske obdelave in kontrole končne hrapavosti - pločevina je zaščitena s folijo proti praskam
pasivirana [CP]	- površina kemično obdelana - pasivirana - brez mehanske obdelave in kontrole hrapavosti
krožkana [K]	- za obdelavo s krožkanjem se uporablja pločevina s površino 2B ali 2R - na površini so dopustne nepravilnosti na površini osnovnega materiala in nepravilnosti, ki nastanejo pri različnih postopkih izdelave, hrapavost izdelka ni kontrolirana
scotch brite [SB]	- površina brušena s tkanino scotch brite - na površini so dopustne nepravilnosti na površini osnovnega materiala in nepravilnosti, ki nastanejo pri različnih postopkih izdelave - končna hrapavost ni določena, z brušenjem dosežemo enakomeren in estetski videz površine
peskana [S]	- površina peskana z jeklenimi CrNi perlami v peskalni komori - končna hrapavost površine izdelka ni določena
brušena [BC] ali [BK]	- površina strojno brušena z brusnim trakom - končna hrapavost površine ni določena, z brušenjem dosežemo enakomeren in estetski videz površine
mehansko polirana [PC] ali [PK]	- površina mehansko polirana do visokega sijaja, - končna hrapavost površine izdelka ni določena, z obdelavo dosežemo enakomeren in estetski videz površine

Obdelava zvarov

pasivirani [CZN/CZZ]	- območje zvara je kemično pasivirano in očiščeno, brez dodatne obdelave, - struktura zvara je vidna
pasno brušeni [BP]	- območje zvara je pasno brušeno, - območje zvara deloma izravnano z ravnino pločevine, - struktura zvara je delno vidna
polirani brez brušenja [C]	- območje zvara kemično pasivirano, očiščeno in polirano, brez brušenja, - struktura zvara je vidna
brušeni [B_]	- območje zvara brušeno ravno s pločevino, - struktura zvara ni vidna, - brušenje z različnimi granulacijami brusnega materiala do zelene končne hrapavosti površine



... za varen in zanesljiv dostop do težje dosegljivih mest na višini

Izdelujemo pohodne podeste, stopnice, dvignjne prehode, lestve z zaščitno ograjo ter druge pohodne površine iz nerjavnega jekla. Takšne pohodne konstrukcije so uporabne v vseh obratih (vinske kleti, pivovarne, industrijski obrati), kjer se zahteva varen in enostaven dostop do težje dosegljivih mest na višini.

Pohodne konstrukcije načrtujemo in izdelujemo v skladu s standardom SIST EN 1090-1:2009+A1:2012 (Izvedba jeklenih in aluminijastih konstrukcij).

Perforirana in profilno obdelana površina pohodnega dela zagotavlja dobro zaščito proti zdrsu.

Modularno nadgradljiv sistem

Modularno sestavljivi sistem ponuja številne možnosti sestavljanja elementov, tako da lahko pohodne konstrukcije prilagodimo prostoru in že obstoječim objektom v prostoru.

Izdelava po meri

Izdelamo tudi pohodne konstrukcije po meri. V sodelovanju z naročnikom izdelamo načrt in projekt predstavimo z natančnim 3D modelom. Ta že na začetku ponuja natančen vpogled v konstrukcijo in ustreznost predlagane rešitve.

Iz nerjavnega jekla

Vsi elementi so izdelani iz kakovostnega nerjavnega jekla EN1.4301 (AISI 304). Površine so pasivirane in lužene, po naročilu se izvede tudi peskanje z jeklenimi kroglicami.



... za lažje čiščenje kleti in industrijskih obratov

Načrtujemo in izdelujemo odtočne sisteme, sestavljene iz segmentov kanala v povezavi z enim ali več odtoki.

Vsi elementi so izdelani iz nerjavnega jekla EN1.4301(AISI 304) ter prirejeni tako, da jih lahko vgradimo v betonska tla.

Načrtovan naklon kanala je 0,4 % (4 mm na meter). Takšen nagib omogoča dobro odtekanje odpadne vode in preprečuje zastajanje nečistoč v kanalih.

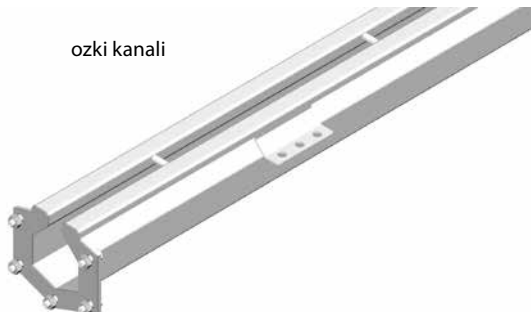
Kanali so predvideni za uporabo v kletih ter industrijskih obratih. Izdelujemo ozke kanale ter široke kanale z rešetko.

Glavne prednosti:

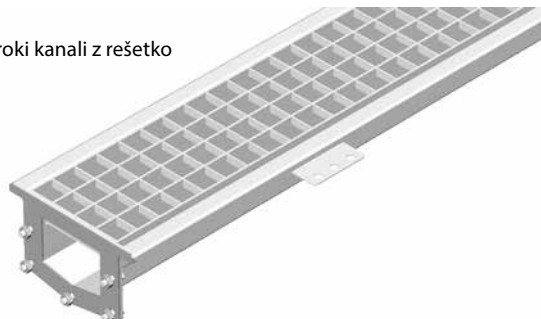
- enostavno čiščenje
- odpornost proti koroziji
- cenovno ugodni in hitro dobavljivi sestavi iz standardnih segmentov (do 9 m dolžine)



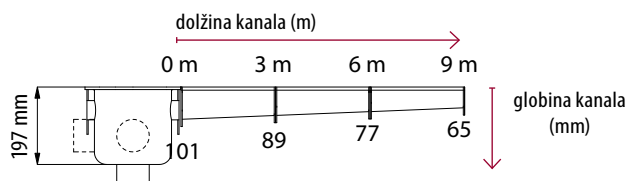
ozki kanali



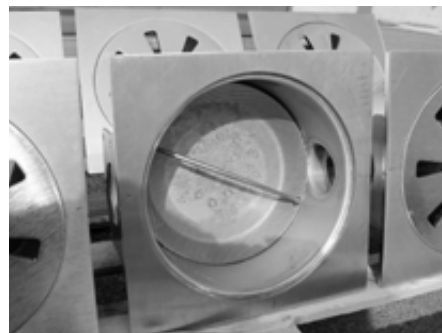
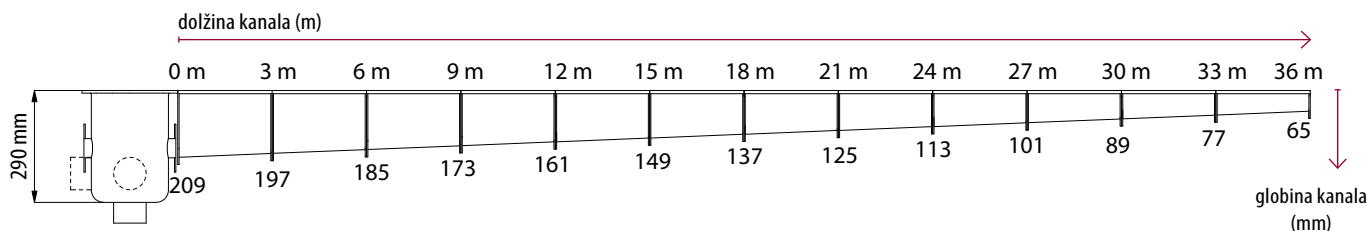
široki kanali z rešetko



Sestav z nizkim sifonom in segmenti kanala v skupni dolžini 9 m:



Sestav z visokim sifonom in segmenti kanala v skupni dolžini 36 m:





Podjetje Škrlj d.o.o. je zraslo na trdnih temeljih bogate družinske tradicije in je danes prepoznavno evropsko podjetje z uveljavljenimi mednarodnimi trgi.

Osnovne dejavnosti podjetja so razvoj, proizvodnja ter prodaja opreme iz nerjavnega jekla za naslednje sektorje:

- vinarstvo
- pivovarstvo
- živilska industrija
- farmacevtska industrija

Učinkovito prilagajanje spremenljivim gospodarskim razmeram in visokim zahtevam trga zahteva nenehno tehnološko posodabljanje izdelkov, storitev in procesov. Potrebno je hitro prilagajanje v načrtovanju in proizvodnji, kot tudi učinkovito obvladovanje tehnoloških postopkov in dokumentacije.

V podjetju velik del sredstev namenimo raziskavam in nakupu materialnih sredstev za optimizacijo že uveljavljenih tehnoloških postopkov. Uvajamo nove informacijske in proizvodne tehnologije.

Ponujamo celostne storitve v okviru naslednjih proizvodnih zmogljivosti:

- linija za razrez pločevine iz kolotov
- linija za poliranje in brušenje ravne pločevine
- stroj za notranje in zunanje brušenje podnic in posod
- upogibanje in preoblikovanje pločevine
- ročno, strojno (ravno in krožno) in robotsko varjenje (TIG, MIG/MAG, plazma)
- avtomatsko peskanje velikih izdelkov v komori s kroglicami CrNi
- pasivacija gotovih izdelkov
- obdelava z obdelovalnimi stroji CNC
- razrez materiala z abrazivnim vodnim curkom
- laserski 2D in 3D razrez
- lasersko varjenje
- elektropoliranje





Vinarstvo



- posode za vino
- vinifikatorji
- pnevmatske stiskalnice
- oprema za regulacijo temperature
- polavtomatske etiketirke

Pivovarstvo



- posode za fermentacijo
- posode za zorenje
- mono-blok varilnice
- načrtovanje, izdelava in montaža malih in srednje velikih pivovarn
- polavtomatske etiketirke

Živilska industrija



- rezervoarji za skladiščenje mleka in jogurta
- posode za predelavo mleka ter mlečnih izdelkov
- posode za proizvodnjo in shranjevanje alkoholnih pijač
- posode za proizvodnjo in shranjevanje sokov in gaziranih pijač
- posode za shranjevanje vode, olja, kisa

Farmacevtska industrija



- posode CIP / SIP
- posode za pripravo sterilne vode WFI in prečiščene vode PW
- posode za shranjevanje sterilnih in nesterilnih raztopin
- reaktorji / bioreaktorji
- fermentorji
- mešalne posode

Drugi izdelki



- posode za kemično industrijo
- silosi za shranjevanje sipkih materialov (žito, moka ipd.)
- posode za skladiščenje odpadnih snovi
- pohodne rešetke, podesti in stopnice
- odtočni kanali
- ostala oprema po naročilu



Sedež podjetja:

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

Proizvodni obrat in uprava:

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

