



INOX
FRIULI

WINE





INOXFRIULI SINCE 1976

It La INOXFRIULI nasce nel 1976 ed è specializzata nella lavorazione dell'acciaio per la produzione di serbatoi sia enologici che industriali. L'Azienda è divenuta leader nel suo settore proponendo soluzioni all'avanguardia e di alto contenuto tecnologico. Negli anni, grazie all'esperienza acquisita, la INOXFRIULI ha potuto diversificare la produzione, aprendosi anche ad altre aree di impiego dell'acciaio. I prodotti che escono dalla INOXFRIULI sono oggetto di severi controlli e collaudi eseguiti dai tecnici sia durante il ciclo produttivo, sia sul prodotto finito che viene fornito a cantine, distillerie, industrie chimiche, alimentari e dolciarie.

AL SERVIZIO DEL ENOLOGIA
INOXFRIULI in collaborazione con i grandi vignaioli italiani, ha saputo creare prodotti ad hoc per tutte le fasi di lavorazione del vino, quali vinificatori, serbatoi di stoccaggio e termocondizionati, semprepieni, criomaceratori per vini bianchi, serbatoi sovrapposti, scale, passerelle e accessori per cantine.

En INOXFRIULI was founded in 1976 and is among the leading specialist in steel processing for the production of wine and industrial tanks. The company has become a leader in its sector by offering innovative and high-tech solutions. Over the years, thanks to the experience gained, INOXFRIULI were able to diversify the production gaining other areas of steel application. The products made by INOXFRIULI are subject to strict controls and tests carried out by internal technicians both during the production and on the finished product that is provided to wineries, distilleries, chemical, food and confectionery industries.

SERVING THE OENOLOGY
INOXFRIULI in cooperation with great Italian winemakers, was able to create tailor-made products for all processing phases of wine, such as fermenters, thermo conditioned storage tanks and variable volume tanks, criotanks for white wines, overlapping tanks, stairs, walkways and accessories for wineries .

Fr L'usine INOXFRIULI a été fondée dans le 1976 et est devenue spécialiste dans la transformation de l'acier pour la production de réservoirs pour le vin et industriels. La société est devenue le leader dans son secteur en proposant des solutions à l'avant-garde et de haute technologie. Au cours des années, grâce à l'expérience acquise, la INOXFRIULI a pu diversifier sa production, en s'ouvrant vers autres secteurs d'utilisation de l'acier. Les produits qui sortent de INOXFRIULI sont assujetties à des contrôles rigoureux et à des essais effectués par des techniciens tant au cours du cycle de production, que sur le produit fini qui est destinés à des établissements vinicoles, distilleries, et industrie chimiques, alimentaires et de la confiserie.

AU SERVICE DE L'œnologie
INOXFRIULI en collaboration avec les grands vigneron italiens, a été capable de créer des produits sur mesure pour toutes les phases de travail du vin, comme des fermenteurs, cuves de stockage thermo-contrôlée, cuves garde-vin, cryodilacérateurs pour les vins blancs, réservoirs empilés, escaliers, trottoirs et accessoires pour les établissements vinicoles.



De Die INOXFRIULI wurde im 1976 gegründet und hat sich in der Stahlverarbeitung für die Produktion von Wein- und Industrietanks spezialisiert. Das Unternehmen hat sich zum Marktführer in seiner Branche bestätigt dank fortschrittliche und High-Tech Lösungen. Im Laufe der Jahre dank der gewonnen Erfahrung, konnte INOXFRIULI, die Produktion diversifizieren, um sich gegenüber neuen Stahlanwendungsbereichen zu öffnen. Alle Produkte, hergestellt von INOXFRIULI unterliegen strengen Kontrollen und Prüfungen, die von Technikern sowohl während des Produktionszyklus, als auch auf dem fertigen Produkt durchgeführt sind, das Endprodukt wird dann von Weingüter, Brennereien, Chemie-, Nahrungsmittel- und Süßwarenindustrien verwendet.

ZU DIENSTEN DER ÖNOLOGIE
In Zusammenarbeit mit den größten italienischen Winzer, ist es INOXFRIULI gelungen, maßgeschneiderte Produkte für alle Phasen der Weinverarbeitung herzustellen, wie Fermenter, Temperatur gesteuerte Lagertanks, Weintanks, Kryomazerationsgeräte für Weißweine, gestapelte Tanks, Treppen, Stege und Zubehör für Weinkeller .

SERBATOI DI STOCCAGGIO

L'esperienza accumulata permette oggi a INOXFRIULI di realizzare impianti di stoccaggio su misura , prodotti di assoluta eccellenza che possono essere integrati da vari optional e automazioni.

STORAGE TANKS

The experience gained by INOXFRIULI allows to realize tailor-made storage, excellent products that can be integrated with various options and automation.



SERBATOI DI STOCCAGGIO

CUVES DE STOCKAGE

L'expérience de INOXFRIULI permet aujourd'hui de réaliser des installations de stockage sur mesure, d'excellents produits qui peuvent être intégrés avec diverses options et automatisation.

LAGERTANKS

Die im Laufe der Jahre gewonnene Erfahrung ermöglicht INOXFRIULI maßgeschneiderte Lagerungssysteme herzustellen, ausgezeichnete Produkte, die mit verschiedene Zubehör und Automatisierungen integriert werden können.

Questo particolare tipologia di serbatoio permette di sfruttare al massimo lo spazio disponibili.

OVERLAPPING TANKS
This particular type of tank can take full advantage of the available space.

CUVES DE STOCKAGE EMPILEES
Ce type particulier de réservoir peut profiter au mieux de l'espace disponible.

GESTAPELTE LAGERTANKS
Diese besondere Tankversion kann am besten den verfügbaren Platz nutzen.



TRIPLA CAMERA



SERBATOIO SOVRAPPONIBILE

SERBATOI TERMOCONDIZIONATI



SERBATOI PER VINO ROSSO CON DIVERSE ALTEZZE DI TASCA



I serbatoi INOXFRIULI possono essere equipaggiati di tasca di raffreddamento/riscaldamento o di piastra interna. Le tasche INOXFRIULI sono a canaletta stampata garantendo una conduzione forzata del liquido di raffreddamento/riscaldamento garantendo uno scambio termico ottimo.

CUVES DE STOCKAGE THERMO-CONTROLÉES
Les réservoirs INOXFRIULI peuvent être équipés avec une poche de refroidissement / chauffage ou d'une plaque intérieure. Les interstices INOXFRIULI sont des canalisations imprimées pour assurer une conduction forcée du liquide de refroidissement / chauffage en garantissant un excellent échange de la chaleur.

TEMPERATURE CONTROLLED TANKS
All INOXFRIULI tanks can be equipped with a cooling/heating jacket or inner plate. The INOXFRIULI jackets are made of pressed conduits ensuring a forced conduction of the cooling/heating liquid and also ensuring a great heat exchange.

TEMPERATURGESTEUERTE TANKS
Die INOXFRIULI Tanks können mit einem Doppelmantel für Kälte/Wärmeaustausch oder mit einer internen Platte ausgestattet werden. Der Doppelmantel entsteht aus einer gepressten Leitung, die den Zwangsdurchlauf des Kälte/ Wärmemittel gewährleistet, und dadurch auch den optimalen Wärmeaustausch.



SERBATOIO DA 2000 LITRI CON TASCA PER VINO BIANCO

VINIFICATORI

I vinificatori INOXFRIULI sono il risultato di decenni di ricerca e innovazione nel settore enologico. Sono realizzati con un elevato contenuto qualitativo e tecnologico consentendo la produzione di vini importanti riducendo il tempo di fermentazione. Il sistema di comando e controllo automatico installato sul vinificatore, permette, in funzione del tipo di prodotto che si desidera ottenere, di estrarre i suoi caratteristici colori e aromi. Rimontaggio del mosto per mezzo della pompa di ricircolo, grazie all'arretramento della girante la pompa non danneggia le parti solide in sospensione.

INOXFRIULI fermenters are the result of decades of research and innovation in the wine industry. They are made with a high quality and technology level allowing the production of important wines by reducing the fermentation time. The automatic control system installed on the fermenter, allows, depending on the type of product to be obtained, to extract its characteristic colours and aromas. Must over piping through a recirculation pump, thanks to the rearward position of the impeller, the pump does not damage the suspended solid parts.

Les fermenteurs INOXFRIULI sont le résultat de décennies de recherche et d'innovation dans l'industrie du vin. Ils sont fabriqués avec une haute qualité et une haute technologie permettant la production de vins importants en réduisant le temps de fermentation. Le système de commande et de contrôle automatique installé sur le fermenteur, permet, selon le type de produit à obtenir, d'extraire la couleur et les arômes caractéristiques. Remontée du moût au moyen de la pompe de recyclage, grâce à la position à la position rétractée du rotor, la pompe ne peut pas endommager les éléments solides en suspension.

Die INOXFRIULI Fermenter sind das Ergebnis jahrzehntelanger Forschung und Innovation in der Weinbranche. Sie werden mit hoch qualitativen und innovativen Standard hergestellt und ermöglichen die Produktion von wichtige Weine dank eine Verringerung der Fermentationszeit. Das automatische Steuerungssystem des Fermenters, erlaubt, in Abhängigkeit von der Art des zu erhaltenden Produkts, seine charakteristische Farbe und Aromen hervor-zubringen.

Mostumwälz dank der Pumpe, die durch den Rückzug der Impellerpumpe, die hängende Festteile nicht beschädigen kann.



VINIFICATORE CON POMPA



VINIFICATORE CON FONDO PIANO



VINIFICATORE CON FONDO CONICO 45°



VINIFICATORE CON FONDO PIANO INCLINATO 25%



CAMERA RISCALDANTE POSTA SUL FONDO DEL SERBATOIO PER FAVORIRE UNA RAPIDA E CONTROLLATA FERMENTAZIONE

SERBATOI VARI



SERBATOI ORIZZONTALI



SERBATOI TRASPORTABILI



SERBATOIO CON SPECOLA

INOXFRIULI
realizza inoltre:

- scale e passerelle
- vasche di prima raccolta e carri
- pompe e impianti di condizionamento
- tutto quello che serve per la vostra cantina!

INOXFRIULI
also realizes:

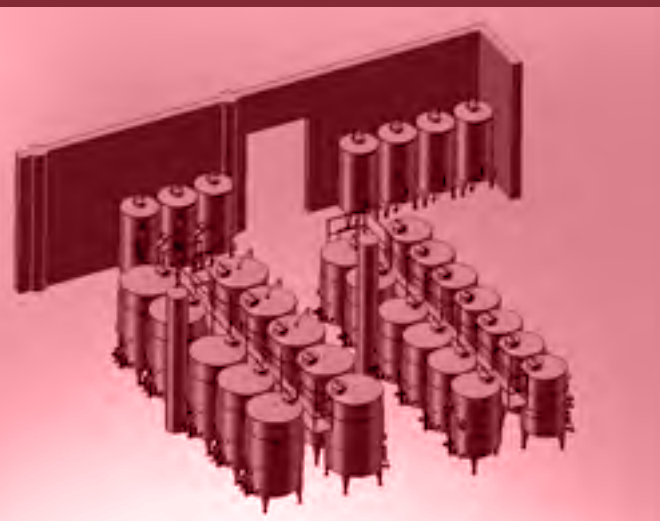
- stairs and walkways
- first collection tanks and carts
- pumps and conditioning systems
- Everything you need for your cellar!

INOXFRIULI
réalise également:

- escaliers et trottoirs
- réservoirs de premiers collecte et chariots
- pompes et systèmes de conditionnement
- Tout ce qu'il vous faut pour votre cave!

INOXFRIULI
realisiert auch:

- Treppen und Gehwege
- Erstsammlung-Tanks und Güterwagen
- Pumpen und Klimaanlage
- Alles, was Sie für Ihren Keller brauchen!



INOX
FRIULI