



GIMAR GLOBAL SYSTEM presenta



I NOXsystem

ATTRAVERSO UNA NUOVA CONCEZIONE DI STOCCAGGIO
NASCE LA CANTINA DEL FUTURO





Gimar Tecno: Ricerca, Tecnologia ed Innovazione

GIMAR TECNO INOX

Nata nel 1966, l'azienda opera in uno stabilimento d'avanguardia a Occimiano Monferrato (Alessandria), in Piemonte, su un'area di oltre 40.000 m² di cui più di 15.000 m² coperti.

Gimar Tecno è un'azienda proiettata verso il futuro, nella scelta dei materiali e delle soluzioni tecniche, in collaborazione con le maggiori Università italiane ed europee.

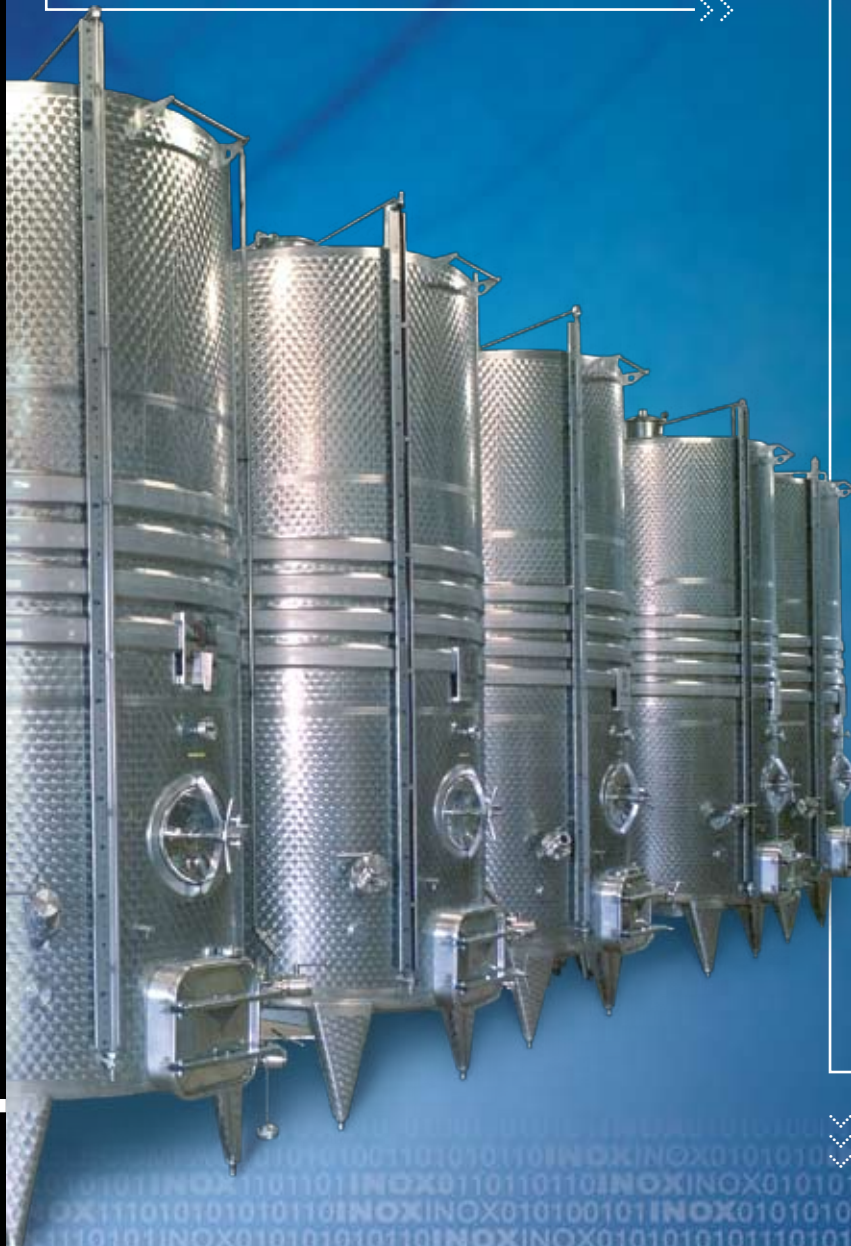
Gimar Tecno è leader in Europa nella costruzione di serbatoi di alta qualità in acciaio inox, realizzati con le tecnologie più avanzate per fornire al cliente un prodotto il cui marchio è, da quarant'anni, sinonimo di qualità ed affidabilità.

Gimar Tecno al servizio della cantina e del cantiniere offre una gamma di prodotti che per tipologia e dimensioni soddisfa tutte le loro esigenze: serbatoi semprepieni a volume variabile, serbatoi da stoccaggio tradizionali, serbatoi compartimentati, serbatoi isolati, i rivoluzionari sistemi per la vinificazione dei vini rossi: "Selector® System", "Selecompact® System" e Kit Evolution®, "Elicontrol®" ed "Elimatic®" per la gestione automatizzata della lavorazione delle fecce e dell' "élevage sur lies".



STOCCAGGIO: LA NOSTRA FILOSOFIA

Con questa gamma di serbatoi, tutti rigorosamente fabbricati in acciaio INOX (a scelta tra AISI 304 o AISI 316), Gimar Tecno vi propone la soluzione più pratica e sicura per lo stoccaggio e la vinificazione di grandi vini di qualità. Grazie alla possibilità di poter scegliere tra una ampia varietà di accessori, tra cui portelle di vinificazione rettangolari o rotonde, indicatore di livello esterno, tubo di rimontaggio, attacco azoto, barra di appoggio scala, spire di condizionamento della temperatura, la vinificazione risulterà estremamente semplice e alla portata di tutti.





STOCKAGE: NOTRE PHILOSOPHIE

Avec cette gamme de cuves, entièrement fabriquées en acier INOX (au choix entre AISI 304 ou AISI 316), Gimar Tecno vous propose la solution la plus pratique et sûre pour le stockage et la vinification de grands vins de qualité. Grâce à la possibilité de pouvoir choisir dans une large gamme d'accessoires, parmi lesquels des portes de vinification rectangulaires et rondes, un indicateur de niveau complet, un tube de remontage, le piquage pour gaz inerte, un barreau d'échelle, des ceintures de refroidissement et réchauffement, la vinification sera extrêmement facilitée.

Créée en 1966 en 1966, Gimar Tecno a son siège à Occimiano Monferrato (Alessandria) dans un établissement d'avant garde sur une surface de 40.000 m² dont plus de 15.000 m² couverts. Gimar Tecno est une société tournée vers l'avenir, dans le choix des matériaux ainsi que des solutions techniques, en collaboration avec d'éminentes Universités italiennes et étrangères. Leader en Europe dans la fabrication de cuves en fibre de verre de haute qualité, Gimar Tecno est aujourd'hui une référence également dans la fabrication de cuves en acier inox réalisées avec les technologies les plus avancées pour fournir au client un produit dont la marque est synonyme, depuis 40 ans, de qualité et fiabilité. Gimar Tecno, au service de la cave et du caviste, offre une gamme de produits de toutes dimensions pour satisfaire tous les besoins: cuves avec plafond mobile à volume variable (garde-vin), cuves de stockage traditionnelles, cuves compartimentées, cuves isothermes et les méthodes révolutionnaires pour l'élaboration des vins rouges: "Selector® System", "Selecompact® System" et Kit Evolution, "Elicontrol®" et "Elimatic®" pour la gestion automatisée du travail des lies et de l'élevage sur lies.





La Forza dell'Inox

MODELLO XMG-XH

MODELLO XMG-XH

Il serbatoio semprepieno, prima grande idea vincente della Gimar Tecno brevettata nel 1966, è la risposta più semplice ed efficace ad un'esigenza fondamentale in cantina: un contenitore a capacità variabile e chiusura ermetica. Il serbatoio, di forma cilindrica e verticale, è dotato di un coperchio galleggiante che, munito di una camera d'aria sul bordo esterno collegata ad una pompa, viene collocato a contatto del vino e ne segue il livello.

Gonfiata, la camera d'aria aderisce perfettamente alle pareti del serbatoio. Il dispositivo consente di creare le migliori condizioni di conservazione del vino, in ogni momento. Il semprepieno Gimar Tecno è disponibile in una vasta gamma di dimensioni, da 1 hl fino ad oltre 250 hl, nella versione stoccaggio oppure con portella di vinificazione per l'estrazione delle vinacce.

Una larga scelta per la cantina professionale e per l'hobbysta che si dedica al vino anche solo per passatempo. >>>



MODÈLE XMG-XH

La cuve à plafond mobile, ou garde-vin, conçu pour la première fois par Gimar Tecno brevetée en 1966, est la réponse la mieux appropriée pour conserver le vin.

Le garde-vin, de forme cylindrique et verticale, est équipé d'un plafond mobile qui flotte sur le niveau du vin, ayant en bordure une chambre à air qui se gonfle par une pompe et assure la fermeture hermétique. Ce dispositif permet de conserver le vin dans des conditions idéales.

Le garde-vin Gimar Tecno présente une gamme de dimensions, de 1 hl jusqu'à plus de 250 hl, en version stockage ou avec une porte de vinification pour la sortie du marc de raisin.

Un grand choix pour la cave professionnelle ou pour l'œnophile. <<<



COMPARTIMENTATE

GIMAR TECNO propone una tipologia di serbatoi di acciaio inox a due o più compartimenti separati sovrapposti, realizzati con setti (fondo inferiore e superiore) saldati alla parete cilindrica del serbatoio.

Sono possibili diverse conformazioni dei fondi e dei tetti intermedi (conico, piano inclinato, a "cucchiaio"), a seconda della tipologia di servizio cui il serbatoio è destinato.

L'impiego dei serbatoi GIMAR TECNO a compartimenti sovrapposti ottimizza gli ingombri e riduce l'impegno di superficie utile in cantina.



CUVES COMPARTIMENTÉES

GIMAR TECNO propose une typologie de cuves en acier inox à deux ou plusieurs compartiments superposés, réalisées avec des cloisons (fond inférieur et supérieur) soudées à la paroi cylindrique de la cuve. Il y a différentes réalisations possibles des fonds et des dômes intermédiaires (conique, plat incliné, "à cuillère"), selon la typologie d'utilisation de la cuve.

L'emploi des cuves GIMAR TECNO à plusieurs étages optimise les encombrements et améliore l'emplacement utile dans la cave.





Gimar Tecno e la Nuova Concezione di Stoccaggio

MODELLO XC

Il modello XC è un serbatoio classico, cilindrico e verticale, costruito su gambe scatolari in acciaio INOX, con capacità che variano da 1.000 litri a 150.000 litri.

VERSIONE XIS

Tutti i modelli sono disponibili nella versione isolata con intercapedine che minimizza gli scambi termici del liquido contenuto. Le pareti del serbatoio sono rivestite da uno strato di isolante espanso ricoperto da uno strato di lamiera. I serbatoi mod. XIS sono ideali per l'utilizzo nelle operazioni di stabilizzazione tartarica e di condizionamento del vino.



MODÈLE XC

Le modèle XC est une cuve classique, cylindrique et verticale, construite sur pieds carrés (eux aussi en acier INOX), avec une capacité qui peut varier de 1.000 litres jusqu'à 150 .000 litres

VERSION XIS

Tous les modèles sont disponibles dans la version isolée avec un vide qui minimise la dispersion thermique du liquide contenu.

Les parois de la cuve sont revêtues d'une couche d'isolant expansé recouvert d'une tôle inox.

Les réservoirs mod. XIS sont idéaux pour l'utilisation pendant la stabilisation et le traitement du vin.

MODELLO XC

Gimar Tecno et la nouvelle conception du stockage



MODELLO XCFPP

E' un serbatoio a fondo piano leggermente inclinato da posare su basamento (mod. XCFP) o su gambe (mod. XCFPP): permetterà la vinificazione e lo stoccaggio ottimizzando al meglio le potenzialità della vostra azienda e con il minimo ingombro possibile.

La capacità di questo serbatoio va da un minimo di 1.000 litri ad un massimo di 150.000 litri.

MODÈLE XCFPP

C'est une cuve à fond plat légèrement inclinée à poser sur radier (mod. XCFP) ou sur supports (mod. XCFPP): il permet une vinification et un stockage qui optimise le potentiel de votre entreprise avec le minimum possible d'encombrement.

La capacité de cette cuve peut aller d'un minimum de 1.000 litres jusqu'à un maximum de 150.000 litres.



MODELLO XCFPP

07



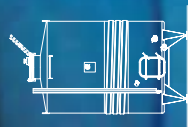
GIMAR TECNO S.r.l.
Via Casale, 26 15040 Occimiano (AL) ITALY
Tel +39 0142 40 08 11 Fax +39 0142 40 08 00
e-mail: gtco@gimartecno.it www.gimartecno.com



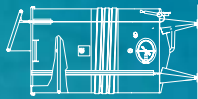
Fondo conico - Copercchio galleggiante				
MOD.	Diam. mm	Capac. hl (ca.)	H tot.* mm	
10 XC 10	1000	10	2340	
10 XC 16	1000	16	3090	
12 XC 20	1250	20	2590	
12 XC 26	1250	26	3060	
15 XC 24	1500	24	2380	
15 XC 28	1500	28	2630	
15 XC 37	1500	37	3130	
15 XC 46	1500	46	3630	
15 XC 55	1500	55	4130	
17 XC 52	1750	52	3280	
17 XC 76	1750	76	4280	
17 XC 100	1750	100	5280	
20 XC 53	2000	53	2810	
20 XC 84	2000	84	3810	
20 XC 100	2000	100	4310	
20 XC 124	2000	124	5060	
20 XC 147	2000	147	5810	
23 XC 92	2300	92	3380	
23 XC 102	2300	102	3630	
23 XC 112	2300	112	3880	
23 XC 133	2300	133	4380	
23 XC 154	2300	154	4880	
23 XC 195	2300	195	5880	
23 XC 216	2300	216	6380	
24 XC 104	2450	104	3400	
24 XC 152	2450	152	4400	
24 XC 199	2450	199	5400	
24 XC 246	2450	246	6400	
26 XC 203	2626	203	4970	
26 XC 257	2626	257	5970	
26 XC 338	2626	338	7470	
28 XC 301	2826	301	6090	
28 XC 394	2826	394	7570	
28 XC 502	2826	502	9290	
28 XC 601	2826	601	10870	
30 XC 404	3000	404	7000	
30 XC 503	3000	503	8391	
30 XC 603	3000	603	9820	
30 XC 707	3000	707	11240	
30 XC 791	3000	791	12420	

Fondo piano / Fond plat				
MOD.	Diam. mm	Capac. hl (ca.)	H tot.* mm	
10 XCFP 10	1000	10	1680	
10 XCFP 16	1000	16	2430	
12 XCFP 19	1250	19	1930	
12 XCFP 25	1250	25	2430	
15 XCFP 23	1500	23	1760	2260
15 XCFP 27	1500	27	2010	2510
15 XCFP 36	1500	36	2510	3010
15 XCFP 45	1500	45	3010	3510
15 XCFP 54	1500	54	3510	4010
17 XCFP 51	1750	51	2540	3040
17 XCFP 75	1750	75	3540	4040
17 XCFP 98	1750	98	4540	5040
20 XCFP 50	2000	50	2060	2560
20 XCFP 82	2000	82	3060	3560
20 XCFP 97	2000	97	3560	4060
20 XCFP 121	2000	121	4310	4810
20 XCFP 145	2000	145	5060	5560
23 XCFP 87	2300	87	2580	3080
23 XCFP 98	2300	98	2840	3340
23 XCFP 108	2300	108	3090	3590
23 XCFP 129	2300	129	3590	4090
23 XCFP 150	2300	150	4090	4590
23 XCFP 191	2300	191	5090	5590
23 XCFP 212	2300	212	5590	6090
24 XCFP 99	2450	99	2600	3100
24 XCFP 147	2450	147	3600	4100
24 XCFP 194	2450	194	4600	5100
24 XCFP 241	2450	241	5600	6100
26 XCFP 197	2626	197	4180	4680
26 XCFP 251	2626	251	5180	5680
26 XCFP 332	2626	332	6680	7180
28 XCFP 292	2826	292	5210	5710
28 XCFP 385	2826	385	6690	7190
28 XCFP 493	2826	493	8410	8910
28 XCFP 592	2826	592	9990	10490
30 XCFP 393	3000	393	6120	6620
30 XCFP 492	3000	492	7520	8020
30 XCFP 593	3000	593	8890	9390
30 XCFP 693	3000	693	10360	10860
30 XCFP 776	3000	776	11540	12040

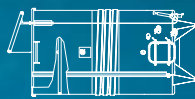
* NOTA: l'altezza di trasporto è inferiore di 200 mm rispetto all'altezza totale / * NOTE: l'hauteur de transport est inférieure de 200 mm en rapport à l'hauteur totale
** Mod. XCFP: basamento non fornito - pendenza del fondo 3% / radier non fourni - pente du fond 3%
*** Mod. XCFPP: su gambe - pendenza del fondo 3% / avec supports - pente du fond 3%



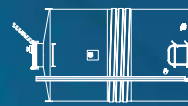
Fondo conico - Copercchio galleggiante				
MOD.	Diam. mm	H tot. mm	H trasp. mm	Capac. hl (ca.)
10 XMG 10	1000	2170	1870	10
10 XMG 15	1000	2920	2620	15
12 XMG 15	1250	2215	1870	15
12 XMG 24	1250	2965	2620	24
12 XMG 30	1250	3465	3120	30
15 XMG 26	1500	2510	2110	26
15 XMG 35	1500	3010	2610	35
15 XMG 52	1500	4010	3610	52
17 XMG 46	1750	3230	2730	46
17 XMG 70	1750	4230	3730	70
17 XMG 94	1750	5230	4730	94
20 XMG 61	2000	3280	2780	61
20 XMG 76	2000	3780	3230	76
20 XMG 92	2000	4280	3730	92
20 XMG 139	2000	5780	5230	139
23 XMG 101	2300	3950	3270	101
23 XMG 143	2300	4950	4270	143
23 XMG 205	2300	6450	5770	205
24 XMG 138	2450	4500	3770	138
24 XMG 209	2450	6000	5270	209
24 XMG 280	2450	7500	6770	280



Fondo piano - Copercchio galleggiante				
MOD.	Diam. mm	H tot. mm	H trasp. mm	Capac. hl (ca.)
10 XMGPP 9	1000	2010	1710	9
10 XMGPP 15	1000	2760	2460	15
12 XMGPP 14	1250	2055	1710	14
12 XMGPP 23	1250	2805	2460	23
12 XMGPP 29	1250	3305	2960	29
15 XMGPP 24	1500	2350	1950	24
15 XMGPP 33	1500	2850	2450	33
15 XMGPP 51	1500	3850	3450	51
17 XMGPP 45	1750	2980	2480	45
17 XMGPP 69	1750	3980	3480	69
17 XMGPP 93	1750	4980	4480	93
20 XMGPP 58	2000	3030	2480	58
20 XMGPP 74	2000	3530	2980	74
20 XMGPP 90	2000	4030	3480	90
20 XMGPP 137	2000	5530	4980	137
23 XMGPP 97	2300	3650	2970	97
23 XMGPP 139	2300	4650	3970	139
23 XMGPP 201	2300	6150	5470	201
24 XMGPP 134	2450	4200	3470	134
24 XMGPP 204	2450	5700	4970	204
24 XMGPP 275	2450	7200	6470	275



Fondo piano / Fond plat				
MOD.	Diam. mm	H tot. mm	H trasp. mm	Ca- pac. L (ca.)
XH 113	400	980	1380	113
XH 194	525	980	1380	194
XH 288	640	980	1380	288
XH 545	780	1220	1620	545
XH 664	780	1470	1870	664
XH 784	780	1720	2120	784
10 XH 11	1000	*1720	*2120	1092
10 XH 15	1000	*2220	*2620	1484
12 XH 14	1250	*1570	*1970	1392
12 XH 20	1250	*2070	*2470	2005
12 XH 23	1250	*2320	*2720	2312



Dati e caratteristiche indicativi, non impegnativi, e modificabili senza preavviso da /
Caractéristiques et dimensions données à titre
d'information - modifiables sans préavis par
GIMAR TECNO

MODELLI

