

KVT Edelstahl-Gärbehälter

- hygienisch und geschmacksneutral
- platzsparende Rechteckform
- Wasserrinne für dichten Abschluß
- stabile Maischetür
- umfangreiches Zubehör (höhenverstellbarer Siebboden, elektrische Beheizung von außen, Stapelbarkeit, ...)
- Standard-Behältergrößen:
900, 1500 und 2000 l

KVT MAXI-PRESS- Membranpresse

- rundumgelochte Trommel zur schnelle Vorentsaftung
- Form-Membran aus 100% lebensmittelgeeignetem PU mit Gewebeverstärkung
- kurze Preßzeit
- vollautomatische Steuerung in Touch-Screen-Technik
- 600 – 6000 l Trommelvolumen



KVT

**Die Nummer 1
in Qualität
und Leistung**

KVT GmbH
Lindenbergstr. 5
79199 Kirchzarten
Tel.: +49 7661 7988
Fax: +49 7661 7980
info@k-vt.de
www.k-vt.de

**Unser
Produktprogramm**

KVT – unser Produktprogramm

Unser Produktprogramm besteht im wesentlichen aus zwei Produktbereichen. Mit unseren Quetschventilen bieten wir für flüssige, gasförmige und feste Medien optimale Absperrarmaturen an. Diese Armaturen sind äußerst zuverlässig, wartungsfreundlich und langlebig.

Mit unseren hochwertigen Pressen mit zentral angeordneter Pressmembran und unseren Rotweinmaische-Gärbehältern aus Edelstahl rostfrei bieten wir optimale Voraussetzungen für die Herstellung von hochwertigen Weinen und Fruchtsäften.

Einfache Handhabung bei Bedienung und Reinigung, schonende Behandlung des Pressgutes sowie eine kurze Presszeit stellen die optimale Grundlage für die Reifung Ihrer Weine her.

Als kleines mittelständisches Unternehmen können wir flexibel auch Ihre Wünsche erfüllen.

Testen Sie uns!

Pneumatisch betätigte KVT Quetschventile

- robuste Armatur mit freiem Durchgang
- langlebige Quetschmanschetten-Gehäuse-Verbindung
- mediumgerechte Quetschmanschetten- und Gehäusewerkstoff-Auswahl
- für jeden Einbaufall das richtige Anschlußstück (Gewinde, Clamp, Flansch Rohrspitzende, SMS, ...)
- großer Nennweitenbereich:
DN 6 – DN 300



KVT MAXI-COMPACT-Membranpresse

- rundumgelochte Trommel zur schnellen Vorentsaftung
- Form-Membran aus 100% lebensmittelgeeignetem PU mit Gewebeverstärkung
- kurze Preßzeit
- einfache Bedienung und Reinigung
- 250 oder 400 l Trommelvolumen

