



Brilliant products



PNEUMATICKÉ LISY



Představení společnosti SK Group



Firma SK GROUP Škrj d.o.o. byla vybudována na silném základu bohaté rodinné tradice. Z dílny pro výrobu nářadí, zřízené pro usnadnění práce na vlastních pozemcích, se postupem času stal úspěšný, mezinárodně uznávaný podnik.

Naše technologie a zařízení je určeno pro vinaře, kteří se poctivě starají o kvalitu vína. Naši zákazníci tak mají shodný přístup i cíl jako naši zaměstnanci – věnovat se své činnosti s veškerými potřebnými znalostmi, ale také citem a láskou.



Dlouhodobé zkušenosti jsou základem vývoje i výroby zařízení pro vinařský, pivovarnický, lékařský, chemický průmysl a podobná odvětví.

Škrj d.o.o. spolupracuje s nejlepšími odborníky z různých oborů. Neustále sledujeme nové trendy ve světovém průmyslu, pracujeme na inovacích a rozšiřujeme si obzory našich znalostí. Naši zaměstnanci jsou nekompromisní ve svém přístupu ke kvalitě a pečlivosti při plánování, organizaci i výrobě samotné. Díky tomu Vám můžeme garantovat, že každý výrobek firmy Škrj d.o.o. je technologicky i technicky perfektní.



Závazek kvality

Se svým vyspělým, avšak jednoduchým designem jsou pneumatické lisy série M vhodné zejména pro výrobce malého a středního objemu vína.

Široká škála příslušenství uspokojí jak ty, kteří hledají zařízení se snadnou obsluhou a údržbou, tak také vinaře, kteří chtějí ovlivňovat proces lisování (centrální plnění, hladinový spínač, plnicí nálevky, plošiny).

Pneumatické lisy série M jsou dostupné ve dvou základních typech, rozdílné v systému lisování:

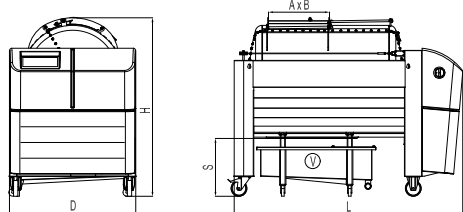
- ▶ **PSP typ:** otevřený lisovací systém, otevřený buben s perforovaným povrchem
- ▶ **PST typ:** uzavřený lisovací systém, uzavřený buben s vnitřními odtokovými kanálky



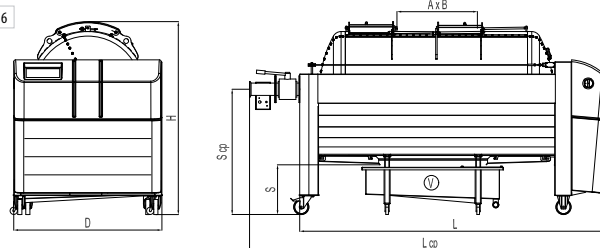
PST-12

Typ		PSP 5	PST 5	PSP 8	PST 8	PSP10	PST 10	PSP 12	PST 12	PSP 16	PST 16
Objem bubnu	l	500		800		1000		1200		1600	
Délka (L)	mm	1820		2320		2530		2575		3070	
Délka (Lcp)	mm					2960		3005		3500	
Šířka (D)	mm	1000		1000		1220		1220		1220	
Výška (H)	mm	1420		1420		1540		1600		1610	
Výška (S)	mm	450		400		390		390		390	
Výška (Scp)	mm					1035		1035		1045	
Rozměry poklopu (A x B)	mm	345 x 425		345 x 425		345 x 650		345 x 650		345 x 900	
Přibližná hmotnost	kg	300		350		500		520		610	
Objem sběrné nádoby na šťávu (V)	l	150		150		250		250		250	
Hlavní napájecí napětí (P)	kw	3,1/1,55		3,9/1,95		3,9/1,95		3,9/1,95		4,6/2,3	
Kapacita	celé hrozny	kg	250-400	400-650		500-800		600-950		800-1200	
	čerstvá usazenina	kg	700-1000	1100-1500		1400-1800		1650-2250		2400-4000	
	fermentovaná usazenina	kg	1000-1600	1500-2500		1800-3100		2250-3750		3500-5500	

PS 5-8



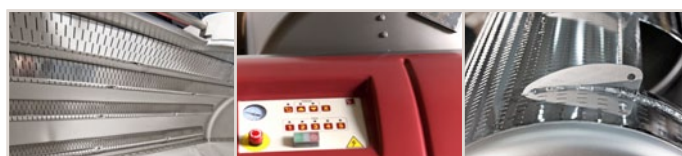
PS 10-12-16



Standardní vybavení	<ul style="list-style-type: none"> - AĚ automatika, 5 přednastavených programů, manuální a automatický provozní režim - vakuové čerpadlo (pumpa) - integrovaný pístový kompresor - posuvný poklop - bezpečnostní lanko - elektrolyticky leštěné odtokové kanálky (PST) - elektrolyticky leštěný buben (PSP) - axiální plnicí konektor DN100, bez ventilu (PS_10,12,16) - lis a nádoba pro šťávu s kolečky - čistící otvor DN50 DIN11851 se zátkou (PSP_10,12,16) - hlavní napájecí napětí 400V 50Hz, trojfázové - prohlášení o shodě s CE / dokumentace PED (97/23/EC)
Možnosti	<ul style="list-style-type: none"> - AV automatika nebo AVk automatika na kabelu (10 přednastavených programů, nastavitelné: 6 standardních, 3 sekvenční, 1 speciální program) - integrovaný rotační kompresor - axiální plnicí ventil DN65, 80 nebo 100, závit DIN11851, Garolla nebo TC (PS_10,12,16) - signalizace přeplnění - síto na výstupu nádoby pro šťávu - hladinový spínač (pouze s AVk automatikou) - rozšíření rámu a noh nádoby pro šťávu - vyklápěcí násypka - hlavní napájecí napětí 230V, jednofázové (pouze s kompresorem) - hlavní napájecí napětí jiné než 230/400V 50 HZ
Extra možnosti PST	<ul style="list-style-type: none"> - kryt posuvného poklopu a kanálkové zátky (pro maceraci) - chladič pláště s připojeními - mycí trubice odtokových kanálků, 3 m



PSP-8



Pneumatické lisy série L jsou určeny pokročilým vinařům, kteří vyrábějí střední a velký objem vína. Jsou sofistikované a přitom jednoduché. Jejich robustní konstrukce zajišťuje dlouhou životnost a snadnou údržbu. Lisy této série umožňují lisování hroznů v různých časových intervalech, s přetlakem, přítomností či absencí kyslíku, i maceraci hroznové masy. Široká škála dalšího příslušenství zajišťuje, že si každý vinař přizpůsobí lis dle svých požadavků a způsobu výroby. Pneumatické lisy série L jsou dostupné ve třech základních typech, rozdílné v systému lisování:

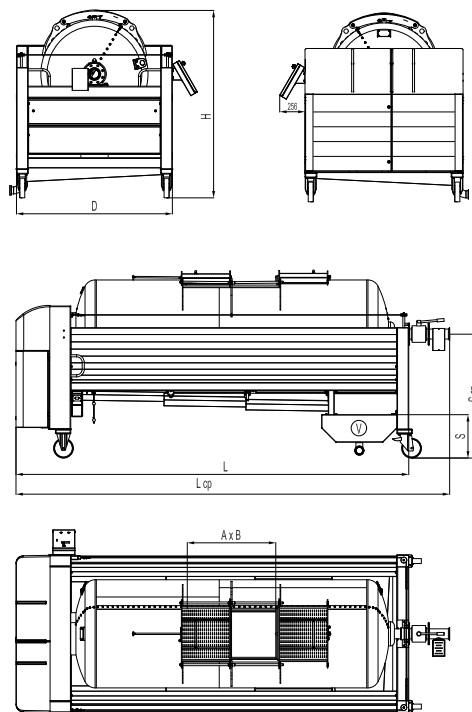
- ▶ **PSP typ:** otevřený lisovací systém, otevřený buben s perforovaným povrchem
- ▶ **PST typ:** uzavřený lisovací systém, uzavřený buben s vnitřními odtokovými kanálky
- ▶ **PSH typ:** uzavřený lisovací systém, uzavřený buben s vnitřními odtokovými kanálky, možnost bezkyslíkového lisování



PST-21

Typ		PSP 21	PST 21	PSP 29	PST 29	PSP 42	PST 42	PSP 55	PST 55
Objem bubnu	l	2100 l		2900 l		4200 l		5500 l	
Délka (L)	mm	3250		3400		4415		4965	
Délka (Lcp)	mm	3750		3900		4915		5465	
Šířka (D)	mm	1600		1600		1800		1800	
Výška (H)	mm	1910		1910		2335		2405	
Výška (S)	mm	500		500		X		X	
Výška (Scp)	mm	1261		1261		1540		1540	
Rozměry poklopu (A x B)	mm	470 x 900		470 x 900		490 x 900		490 x 900	
Přibližná hmotnost	kg	810		1120		1800		2200	
Objem sběrné nádoby na šťávu (V)	l	220		220		500		500	
Hlavní napájecí napětí (P)	kw	5,4/3,1		9,6/4,2		11/5,6		14,1/7,7	
Kapacita	celé hrozny	kg	1100-1700	1500-2300		2100-3200		2600-4000	
	čerstvá usazenina	kg	3300-5300	4500-7300		6500-11000		8500-14000	
	fermentovaná usazenina	kg	4800-7300	6700-10000		9700-15000		11000-19000	

Standardní vybavení	<ul style="list-style-type: none"> - AVK automatika na kabelu, 10 přednastavených programů, nastavitelné (6 standardních, 3 sekvenční, 1 speciální program) - vakuové čerpadlo (pumpa) - integrovaný rotační kompresor - posuvný poklop, manuální otevírání - bezpečnostní lanko - elektrolyticky leštěné odtokové kanálky (PST) - kolečka 200 x 50 mm, 2 pevná, 2 otočná s brzdou (PS_21,29) - axiální plnicí konektor DN100, bez ventilu - upevňovací nádoba pro šťávu a pohyblivé plošiny - čistící otvor se zátkou - hlavní napájecí napětí 400V 50Hz, trojfázové - prohlášení o shodě s CE - dokumentace PED (97/23/EC)
Možnosti	<ul style="list-style-type: none"> - posuvný poklop s pneumatickým pohonem - nastavitelné otevírání poklopu (dvířek) - pomocný kompresor (pro hermetický poklop, pneumatický pohon nebo sběrač šťávy) - axiální plnicí ventil DN65, 80 nebo 100, závit DIN11851, Garolla nebo TC - axiální plnicí pneumatický ventil (pouze s pomocným kompresorem) - signalizace přepnutí - nádoba pro sběr šťávy s kolečky a pevnou plošinou - pneumatický pohon pohyblivých plošin - sítko na výstupu nádoby pro šťávu - kolečka 200 x 50 mm (PS 42) - kolečka 250 x 60 mm (PS 55) - elektrický pohon pro kolečka - sběrač šťávy DN50, pneumatický - hladinový spínač - vyklápecí násypka - hlavní napájecí napětí jiné než 400V 50Hz
Extra možnosti PST	<ul style="list-style-type: none"> - hermetický poklop 485 x 600 mm a kanákové zátky (pro maceraci) - chladič pláště s přípojením - propojení odtokových kanálků, větší odtokový povrch - mycí trubice odtokových kanálků, 3 m



Pneumatické lisy série X vycházejí vstříc potřebám výrobcům velkého objemu vína. Lisy umožňují lisování hroznů v různých časových intervalech, s přetlakem, přítomností či absencí kyslíku, maceraci hroznové masy.

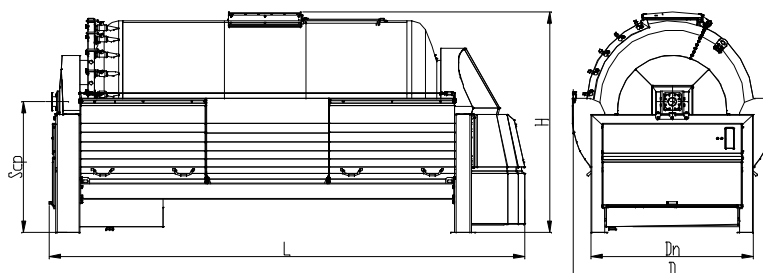
Sofistikované a přitom jednoduché. Robustní konstrukce lisu zajišťuje dlouhou životnost a snadnou údržbu.

Pneumatické lisy série X jsou dostupné jako PST typ – uzavřený buben s vnitřními odtokovými kanálky (uzavřený lisovací systém).



PST-100

Typ		PST80	PST 100	PST 130	PST 150	PST 200	
Objem bubnu	l	8000 l	10000 l	13000 l	15000 l	20000 l	
Délka (L)	mm	5980	5750	5810	6560	7500	
Šířka (D)	mm	2100	2300	2450	2450	2600	
Výška (H)	mm	2550	2650	2750	2750	2730	
Výška (Scp)	mm	1612	1612	1612	1612	1538	
Rozměry poklopu (A x B)	mm	800 x 600	800 x 600	800 x 600	800 x 600	800 x 600	
Přibližná hmotnost	kg	3410	3580	4025	4220	4600	
Objem sběrné nádoby na šťávu (V)	l	450	450	450	450	450	
Hlavní napájecí napětí (P)	kw	7,2	9	13	13	15	
Kapacita	celé hrozny	kg	4000-5600	5000-7000	6500-9000	7500-10500	10000-14000
	čerstvá usazenina	kg	12400-17600	15500-22000	20100-28600	23250-33000	30000-45000
	fermentovaná usazenina	kg	20000-24000	25000-30000	32500-39000	37500-45000	50000-60000



Standardní vybavení	<ul style="list-style-type: none"> - AVk automatika na kabelu, 10 přednastavených programů, nastavitelné (6 standardních, 3 sekvenční, 1 speciální program) - vakuové čerpadlo (pumpa) - připraven pro externí kompresor - elektrolyticky leštěné odtokové kanálky - hermetický poklop 800 x 600 mm, pneumatický pohon - pomocný kompresor (pro hermetický poklop, pneumatický pohon nebo sběrač šťávy) - bezpečnostní lanko - axiální plnicí konektor DN125, bez ventilu - nádoba pro šťávu 450 l, upevněná - hlavní napájecí napětí 400V 50Hz, trojfázové - prohlášení o shodě s CE - dokumentace PED (97/23/EC)
Možnosti	<ul style="list-style-type: none"> - chladič plášť s přípojením - připojení chladičeho pláště - rotační vstup pro připojení zdroje chladičeho média - axiální plnicí ventil DN125, pneumatický - signalizace přeplnění DN125 - čistící otvor DN100 DIN11851 se zátkou - integrovaný rotační kompresor - nastavitelné otevírání poklopu (dvířek) - kanálkové ventily, manuální - tlakový čistič, s hadicí a tryskou - sběrač šťávy, pneumatický - hladinový spínač - hlavní napájecí napětí jiné než 400V 50Hz



Hyperreduktivní technologie

Při zpracovávání vína hraje kyslík velmi důležitou roli, ať už z negativního či pozitivního hlediska. Je známým faktem, že oxidace snižuje kvalitu vína.

Děje se tak zejména z důvodu ztráty ovocitosti, karamelizaci a dalších změn ve vlastnostech vína. V posledních letech v oblasti zpracovávání bílých vín převládá hyperreduktivní metoda – technologie vinifikace za nepřítomnosti kyslíku.

Výhody hyperreduktivní technologie:

- ▶ redukce používání síry,
- ▶ silnější aroma, ovocitost a svěžest bílých vín,
- ▶ zvýšení elegance a jemnosti vína,
- ▶ prevence oxidace moštu z odrůd bílých hroznů,
- ▶ snížení koncentrace kyslíku (méně než 1 % v atmosféře lisu) v moštu během zpracovávání hroznů redukuje enzymatické reakce a přispívá ke zvýšení obsahů fenolů (hydroxyskořicová kyselina) a glutathionu;
- ▶ hydroxyskořicová kyselina a glutathion jsou důležitými antioxidanty – oxidují rychle za přítomnosti kyslíku a enzymů (polyfenolová oxidáza),
- ▶ glutathion hraje důležitou roli v prevenci oxidace moštu; za podmínek uchování glutathionu jsou také lepší možnosti uchování aromatických vlastností suchých bílých vín,
- ▶ vína s vyšším obsahem glutathionu vykazují nižší úroveň 2-aminoacetofenonu a stolonu – dvou velmi důležitých sloučenin způsobujících předčasné stárnutí vína; při hyperreduktivním zpracování bílých hroznů je zachována vyšší úroveň glutathionu a právě proto je tato technologie úspěšná v prodloužení životnosti vína a zároveň redukcí předčasného stárnutí.

Hyperreduktivní vinný lis PSH

Hyperreduktivní vinný lis PSH umožňuje lisování hroznů za atmosféry s méně než 1 % kyslíku. Během lisovacího procesu je dodáván do systému inertní plyn (N_2 , CO_2 , Ar) z plynových lahví.

Ventil pro dodání plynu je umístěn při konektoru pro centrální plnění lisu.

Náklady na dusík N_2 dodávaný pro lisování jsou opravdu nízké:

- ▶ přibližně 15 EUR / 2000 l moštu
- ▶ přibližně 0,75 EUR / hl vína
- ▶ přibližně 0,01 EUR / lahev vína

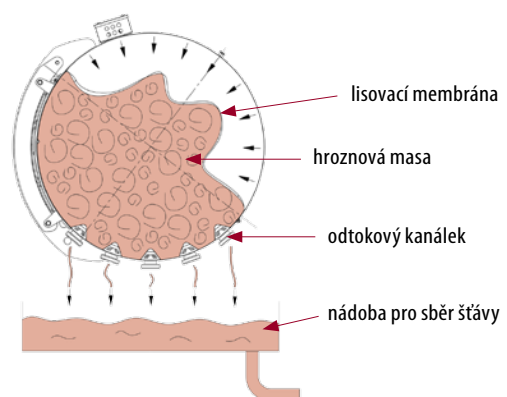
Dva systémy v jednom lisu

Pneumatický lis PSH kombinuje dva systémy lisování. Může být použit jak pro klasické lisování (PST), tak i pro lisování hyperreduktivní (PSH). Dle kvality a odrůdy hroznů se uživatel může rozhodnout, který systém lisování hroznů použije.

Přepnutí z jednoho systému na druhý je jednoduché a snadné.

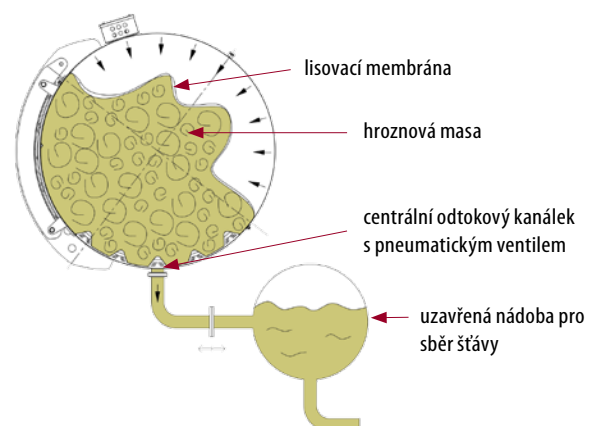


Klasická metoda lisování (PST)



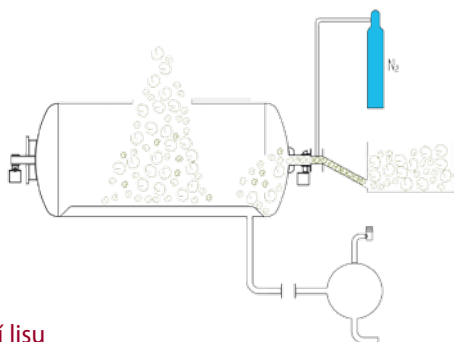
- ▶ bez dodávání inertního plynu
- ▶ šťáva proudí přes všechny odtokové kanálky
- ▶ šťávy vytéká do otevřené sběrné nádoby
- ▶ přítomnost kyslíku ve šťávě (vyšší oxidace)

Hyperreduktivní metoda lisování (PSH)



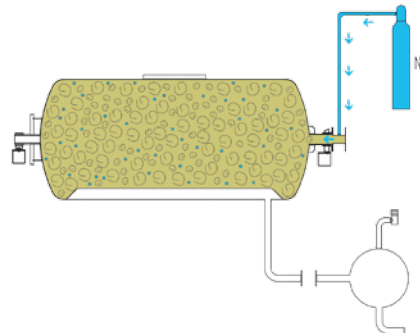
- ▶ s dodáváním inertního plynu
- ▶ šťáva proudí pouze přes centrální odtokový kanálek
- ▶ šťáva vytéká do uzavřené nádoby v inertním prostředí
- ▶ absence kyslíku (žádná oxidace)

Hyperreduktivní metoda lisování – grafické znázornění:



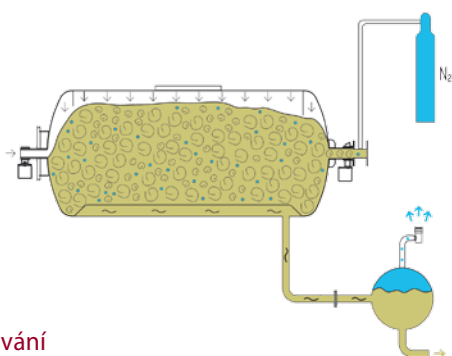
1 Plnění lisu

Lis je naplněn skrze poklop na bubnu nebo konektor pro centrální plnění. Konektor pro dodávání inertního plynu je zavřený. Při minimalizování koncentrace SO_2 je oxidace redukována, navzdory klasickému plnění lisu.



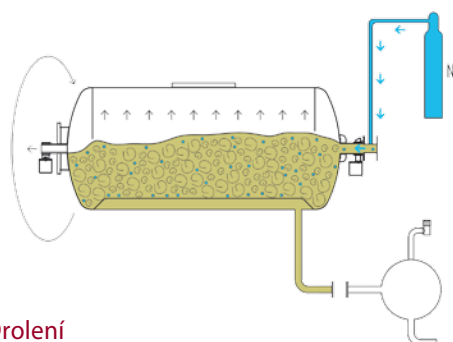
2 Nahrazení kyslíku dusíkem

Před lisováním je kyslík vyloučen z lisu. Poklop je uzavřen a inertní plyn je dodáván do lisu.



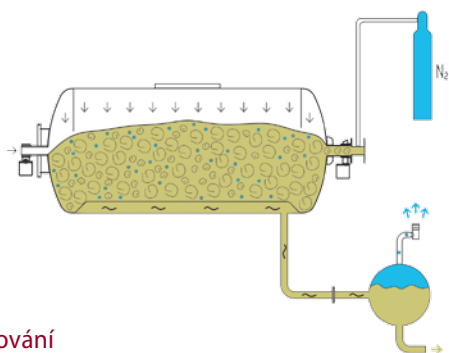
3 Lisování

Lisování je vykonáváno pomocí stlačeného vzduchu prostřednictvím nepropustné membrány. Štáva odtéká skrz propojené odtokové kanálky do uzavřené sběrné nádoby v inertní atmosféře.



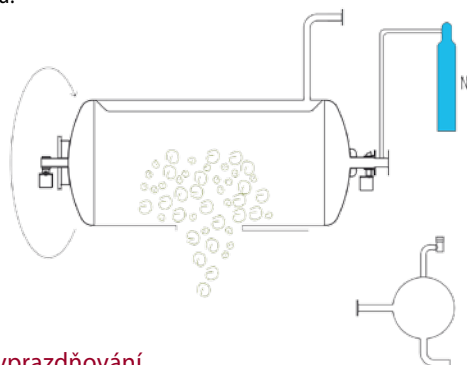
4 Drolení

Před drolením je automaticky přerušeno spojení mezi bubnem lisu a sběrnou nádobou pro šťávu; vzduch je vyčerpán ven, membrána je nasátá na vnitřní stěny. Buben se otáčí. Inertní plyn je dodáván do systému.



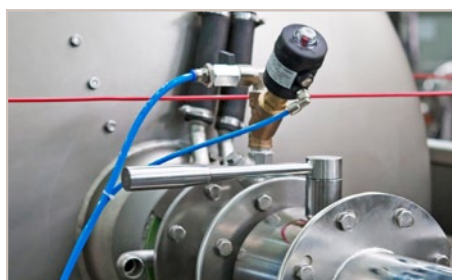
5 Lisování

Propojení bubnu a sběrné nádoby pro šťávu je automaticky obnoveno. Štáva odtéká do uzavřené sběrné nádoby v inertní atmosféře.



6 Vyprazdňování

Propojení bubnu a nádoby pro šťávu je přerušeno. Konektor pro dodávání inertního plynu je uzavřen. Poklop je otevřený a buben se otáčí. Při tomto otáčení z něj vypadávají slupky. Větší poklop umožňuje rychlejší a jednodušší vyprazdňování lisu.



Konektor pro dodávání inertního plynu



Propojené odtokové kanálky s velkým odtokovým povrchem



Konektory bubnu a rámu lisu – přerušované propojení

Chladicí plášť

Na žádost mohou být pneumatiké uzavřené PST lisy vybaveny chladícím pláštěm a příslušnými konektory pro připojení zdroje chladicího média. Chladicí médium cirkuluje v prostoru mezi pláštěm lisovacího bubnu a přidaným vnějším pláštěm. Chladicí systém umožňuje uživateli aktivně zasahovat do procesů, které v bubnu probíhají během lisování, dle jeho přání a požadavků.

Pneumatiké lisy s chladícím pláštěm umožňují chlazení bubnu před jeho plněním, chlazení rozdrcených bobulí během lisování a přizpůsobení teploty hroznové masy v bubnu požadavkům vinaře.

Lis s chladícím pláštěm je vhodný také pro maceraci. Při maceraci s nízkými teplotami lze dosáhnout intenzivnější extrakce aromatických látek.



PST-100 s chladícím pláštěm

Chladicí plášť – technická data:

- ▶ provozní tlak: 3 bar
- ▶ testovací tlak: 6 bar
- ▶ chladicí médium: voda, glykol
- ▶ vstupní/výstupní konektory: 3/4" rychlospojky
- ▶ chladicí plocha (v tabulce jsou uvedeny pouze přibližné hodnoty):

Pneumatiký lis	Objem bubnu (l)	Chladicí plášť (m ²)
PST 5	500	1,40
PST 8	800	2,25
PST 10	1000	2,30
PST 12	1200	2,75
PST 16	1600	3,50
PST 21	2100	3,95
PST 29	2900	7,60
PST 42	4200	9,60
PST 55	5500	11,25
PST 80	8000	15,70
PST 100	10000	16,65
PST 130	13000	18,85
PST 150	15000	23,20

Připojení chladicího pláště

Chladicí plášť je propojen s chladicím médiem přes dva konektory na vnějším povrchu bubnu. Každý z obou konektorů lze použít jako vstupní nebo výstupní konektor.

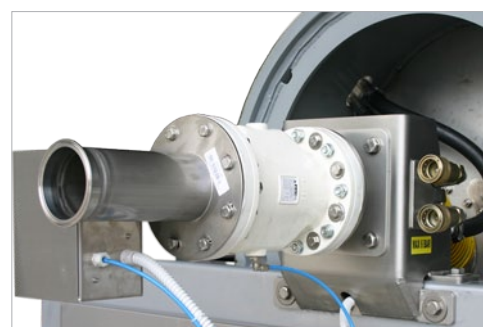
Chladicí plášť může být napojen na chladicí médium pouze když se buben neotáčí. Před začátkem rotace bubnu musí být chladicí médium odpojeno, aby se vstupní trubice neotáčela na rotujícím bubnu.



Rotační vstup pro připojení zdroje chladicího média (volitelné)

Konektory zdroje chladicího média mohou být umístěny také na centrální plnicí jednotce lisu. Takto je možné, aby byl chladicí plášť připojen ke zdroji chladicího média také během rotace bubnu.

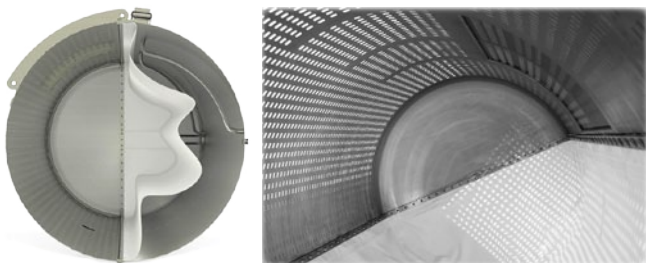
Vstupní/výstupní konektory rotačního vstupu: 3/4" vnitřní závit.



Buben lisu

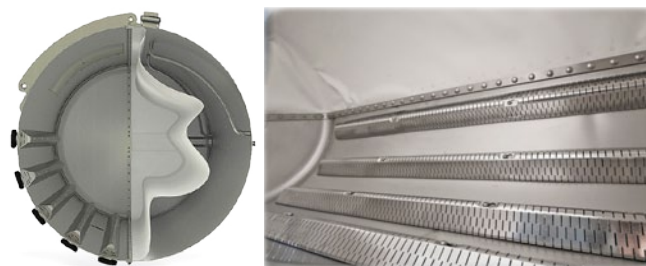
Buben typu PSP

- ▶ otevřený buben
- ▶ polovina bubnu je pokryta nepropustnou membránou
- ▶ polovina bubnu je perforovaná



Buben typu PST

- ▶ uzavřený buben
- ▶ polovina bubnu je pokryta nepropustnou membránou
- ▶ polovina bubnu je vybavena perforovanými odtokovými kanálky



buben typu PST se separovanými odtokovými kanálky



buben typu PST s propojenými odtokovými kanálky, velký odtokový povrch



Poklopy (dvířka) pneumatických lisů

Pneumatické lisy jsou vybaveny většími posuvnými poklopy, které umožňují rychlé a jednoduché plnění a vyprazdňování bubnu lisu. Konkrétní výkon a rozměry poklopu závisí na typu lisu.

Základní verze poklopů:

- ▶ posuvný poklop (dvířka z jedné nebo ze dvou částí)
- ▶ hermetický poklop

Posuvný poklop



posuvný poklop - manuální otevírání



posuvný poklop s pneumatickým pohonem

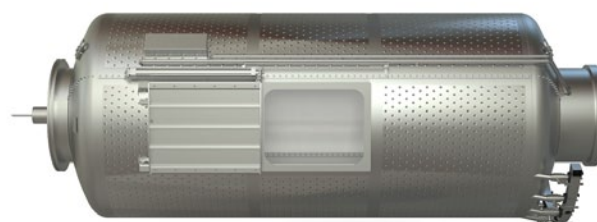
Hermetický poklop



hermetický poklop – manuální otevírání (buben typu PST)



hermetický poklop s pneumatickým pohonem
(buben typu PST 21 – 55)



Hermetický poklop s pneumatickým pohonem
(buben typu PST 80 – 150)

Sběrná nádoba pro šťávu s kolečky



série M



série L

Sběrná nádoba pro šťávu upevněná na rám lisu



série L



Sběrná nádoba pro šťávu s pohyblivými plošinami (série L)

AE automatika

AE automatika umožňuje dva provozní režimy (módy):

- ▶ manuální režim lisu
- ▶ automatický režim lisu

V **manuálním režimu** uživatel zapíná a vypíná jednotlivé procesy stiskem tlačítka (zapnutí/vypnutí rotace bubnu, kompresoru, vakuového čerpadla – pumpy).

V **automatickém režimu** si uživatel může vybrat z 5ti standardních lisovacích programů. Zabudované programy jsou výsledkem mnohaletých zkušeností a jsou nastaveny pro různé druhy hroznů. Programy jsou továrně přednastavené.



AV automatika

AV automatika umožňuje dva provozní režimy (módy):

- ▶ manuální režim (tlačítko M)
- ▶ automatický režim (tlačítko A)

V **manuálním režimu** uživatel zapíná a vypíná jednotlivé procesy stiskem tlačítka.

V **automatickém režimu** si uživatel může vybrat z 10ti lisovacích programů, které jsou nastaveny na základě profesionálních zkušeností pro různé druhy hroznů (programy jsou určeny pomocí příslušného číselného tlačítka na klávesnici):

0, 1, 2, 3, 4, 5 – standardní lisovací programy

6, 7, 8 – sekvenční programy

9 – program nastaven speciálně pro lisování ledového vína

Uživatel může nastavit lisovací parametry a přizpůsobit je dle potřeby během lisovacího procesu.

Ovládací box AVk automatiky je k lisu připojen přes kabel a konektor. To dovoluje umístění na různá místa lisu samotného nebo zvlášť.



Výrobní program



VINAŘSTVÍ

- Nerezové nádrže pro víno
- Vinifikátory
- Pneumatické lisy
- Vybavení pro ovládání teploty
- Etiketovací zařízení



PIVOVARNICTVÍ

- Fermentační nádrže
- Nerezové nádrže pro pivo
- Procesní nádrže (použití pod atmosferickým tlakem)
- Tlakové nádrže vyrobené dle Evropské směrnice pro tlaková zařízení (97/23/EC)



POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL

- Nerezové nádrže pro mléko a jogurty
- Procesní nádrže pro mléko a mléčné produkty
- Nádrže pro výrobu a uskladnění alkoholických nápojů
- Nádrže pro výrobu a uskladnění džusů a sycených nápojů
- Nádrže pro uskladnění vody, oleje a octu



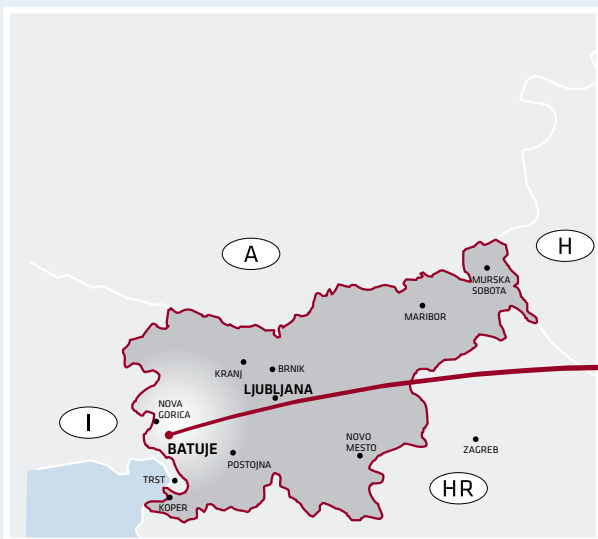
FARMACEUTICKÝ A BIOTECHNOLOGICKÝ PRŮMYSL

- CIP / SIP nádrže
- Nádrže pro přípravu sterilní vody (WFI) a čištěné vody (PW)
- Nádrže pro ošetření (sterilní a nesterilní řešení)
- Reaktory / bioreaktory
- Fermentační nádrže
- Nádrže s míchacím zařízením



OSTATNÍ VÝROBA

- Vybavení pro chemický průmysl
- Podlahové rošty, platformy a schody
- Nerezové odtokové kanálky
- Další nerezové vybavení na zakázku



Adresa:
Škrlj d.o.o.
Dunajska cesta 196 · SI-1000 Ljubljana
Slovenia

Výroba a administrativa:
SK GROUP Škrlj d.o.o.
Batuje 90 · SI-5262 Črniče · Slovenia
Tel.: 00386 5 364 35 00
Fax: 00386 5 364 35 25
e-mail: sk@sk-group.biz
www.sk-group.biz

Výhradní zástupce pro ČR a SR:

Monos Technology, s.r.o.
Tel: +420 777 286 654
www.monostechnology.cz
www.vinarskyraj.cz

