

Diraspa-Pigiatrici Serie NDC

*NDC Destemmers-Crushers
Abbeermaschinen-Traubenmühlen NDC
Fouloirs-Egrappoirs NDC
Despalilladoras-Molidoras NDC*



Rulliera mobile con rulli dentati
Mobile roller bed with toothed rollers
Rollenförderer mit Sternwalzen
Rouleaux mobiles en étoile
Tren de rodillos móvil con rodillos dentados



NDC 30

DELLA TOFFOLA

Diraspa-Pigiatrici Serie NDC

NDC Destemmers-Crushers - Abbeermaschinen-Traubenmühlen NDC - Fouloirs-Égrappoirs NDC - Despalilladoras-Molidoras NDC



NDC 100

La pigiatura è il primo trattamento a cui viene sottoposta l'uva dopo la raccolta e risulta perciò fondamentale per la qualità finale del prodotto.

Per questo Della Toffola propone le diraspapigiatrici NDC frutto di accurati studi per ottenere una delicata separazione acino-raspo con un bassissimo ammostamento e nel massimo rispetto del prodotto.

La parte superiore di queste macchine è formata da una tramoggia che riceve l'uva e la convoglia verso la sezione di diraspatura. Qui si trova l'albero che può montare battitori con pioli in gomma alimentare oppure palette in acciaio a seconda del tipo prevalente di uva da trattare.

L'albero è montato all'interno di un cilindro forato che ha la funzione di separare il raspo dagli acini: l'albero e cilindro ruotano nello stesso senso. In base al tipo di uva è possibile scegliere fra diversi diametri di foratura del cilindro.

Questo cilindro forato ha una forma particolarmente allungata garantendo così una ottimale asciugatura del raspo prima della sua fuoriuscita. Tale soluzione è ottimale anche con uve vendemmiate a macchina dove la componente vegetale può così asciugarsi e staccarsi dal cilindro prima dello scarico.

Infine nella parte sottostante si trova la sezione di pigiatura con rulli in gomma alimentare; la distanza fra i rulli è facilmente regolabile a seconda delle esigenze.

L'utilizzo delle diraspapigiatrici è inoltre migliorato dalla presenza di variatori elettronici (inverter) che garantiscono un costante adattamento operativo.

Nello studio dei modelli NDC la Della Toffola ha dato grande importanza alla versatilità delle macchine che offrono varie modalità di funzionamento a seconda delle necessità:

- Modalità diraspa-pigiatura utilizzata in

prevalenza per la lavorazione delle uve rosse

- solo diraspatura utilizzata in prevalenza per la lavorazione delle uve bianche
- solo pigiatura per uva proveniente da vendemmia meccanica
- diraspatura parziale per lasciare parte dei raspi nel pigiato, facilitando il drenaggio in sede di pigiatura*
- se necessario è possibile scegliere anche l'esclusione completa della diraspapigiatura.



NDC 50

Tutti i modelli NDC dispongono di sistemi di lavaggio interni e inoltre sono completamente smontabili e ispezionabili in modo da permettere la perfetta pulizia in tempi molto ridotti senza bisogno di attrezzatura; la parte superiore della macchina si apre in modo molto veloce permettendo la totale rimozione sia dell'albero battitore che del cilindro forato. Con altrettanta facilità si può far scivolare lateralmente la rulliera di pigiatura per una comoda e completa ispezione.

*Mod. NDC 50

Crushing is the first treatment that grapes undergo after they have been harvested, so it is fundamental to the final quality of the end product.

That is why Della Toffola has developed its range of NDC destemmers-crushers, which are the outcome of accurate studies to ensure a delicate separation of the grapes from the stems with a very gentle pressing action that fully respects the features of the product.

The upper part of these machines consists of a hopper for receiving the grapes and conveying them towards the destemmer section, where there is a shaft with beaters that can be fitted either with non-toxic rubber pins or with steel blades, depending on the main type of grape being treated.

This shaft is installed inside a perforated cylinder that separates the stems from the grapes: the shaft and cylinder both turn in the same direction. Depending on the type of grape involved, the user can choose between different diameters for the holes in the cylinder.

The perforated cylinder has a particularly

elongated shape to ensure an optimal drying of the grape stem before it leaves the machine. This solution is also ideal for treating mechanically harvested grapes, because the stems can become perfectly dry and fall away from the cylinder before they are unloaded.

Finally, in the part underneath, there is a crushing section with non-toxic rubber rollers; the distance between the rollers is easily adjustable to the suit the user's needs.

These destemming-crushing machines are further improved by the use of electronic speed controls (inverters) that ensure their constant adaptation to the working conditions.

In the design of its NDC models, Della Toffola has paid great attention to ensuring the versatility of these machines, which can be used in various ways according to need, i.e.

- destemming-crushing mode, used mainly for processing red grapes;
- destemming alone, used mainly for processing white grapes;
- crushing alone, for grapes coming from mechanical harvesting lines;
- partial destemming, to leave a proportion of the stems amongst the crushed grapes and thus facilitate drainage during the crushing stage*
- if necessary, the destemming action can also be completely disabled.

All the NDC models are complete with internal washing systems and can also be completely dismantled and inspected to enable a perfect, speedy cleaning without the need for special tools; the upper part of the machine is very

quick to open and enables both the beater shaft and the perforated cylinder to be removed completely. It is equally easy to shift the crushing roller bed sideways for its easy and thorough inspection.

* Mod. NDC 50

Das Pressen der Trauben ist die erste Behandlung, denen diese nach deren Ernte unterzogen werden und ist demnach maßgebend für die Endqualität des Produkts.

Aus diesem Grund bietet das Unternehmen Della Toffola gut entworfene Abbeermaschinen-Traubenmühlen NDC am Markt an, die eine sorgfältige Trennung der Beeren vom Traubenkamm und ein schonendes Abpressen garantieren.

Der obere Teil der Maschinen besteht aus einem Einfülltrichter, in den die Trauben gekippt und danach zum Abbeerbereich befördert werden. Hier befindet sich die Abbeerwelle, die entweder mit Nocken aus lebensmittelfreundlichem Gummi oder mit Schaufeln aus Edelstahl (je nach der zu behandelnden Traubensorte) ausgestattet ist.

Die Welle ist in einem Lochzylinder montiert, der den Traubenkamm von den Beeren trennt. Welle und Zylinder drehen sich in derselben Richtung. Je nach Traubensorte kann zwischen verschiedenen Lochdurchmessern des Zylinders gewählt werden.

Der besagte Lochzylinder hat eine längliche Form, dank derer eine optimale Trocknung des Traubenkamms vor dessen Auswurf ermöglicht wird. Diese Lösung hat sich ebenfalls bei

*Quick to clean and service - Zeitsparende Reinigung und Wartung
Nettoyage et entretien rapides - Limpieza y mantenimiento en poco tiempo*

 **Pulizia e manutenzione
in POCO tempo**

NDC 8



DELLA TOFFOLA

maschinell geernteten Trauben bewährt, da der pflanzliche Anteil trocknen und sich vor dem Auswurf vom Zylinder lösen kann.

Im unteren Teil der Maschinen befinden sich die Presswalzen aus lebensmittelfreundlichem Gummi. Der Abstand zwischen den Walzen kann je nach Bedarf problemlos eingestellt werden.

Die Abbeermaschinen-Traubenmühlen sind zudem mit Invertern ausgestattet, durch die eine konstante Betriebsanpassung gewährleistet wird.

Schon beim Entwurf der Modelle NDC hat das Unternehmen Della Toffola großen Wert auf die Vielseitigkeit der Maschinen gelegt, für die je nach Bedarf verschiedene Betriebsmodi angewählt werden können:

- Modus "Abbeeren und Pressen" - dieser wird hauptsächlich für die Verarbeitung von roten Trauben verwendet
- Modus "Abbeeren ohne Pressen" - dieser wird hauptsächlich für die Verarbeitung von weißen Trauben verwendet
- Modus „Pressen ohne Abbeeren“ - für maschinell geerntete Trauben
- teilweises Abbeeren (da die Stiele nicht entfernt werden, wird die Dränung der Traubenmasse verbessert und somit das Abfließen des Mostes beschleunigt*)
- falls erforderlich, kann der Modus „Abbeeren“ auch vollkommen deaktiviert werden.

Alle Modelle NDC verfügen über interne Spülsysteme und können zudem inspektionierte werden, wodurch in sehr kurzer Zeit eine einwandfreie Reinigung ohne Anwendung von Werkzeugen ermöglicht wird. Der obere Teil der Maschinen kann sehr schnell geöffnet werden, was den Vorteil hat, dass die Abbeermühle und der Lochzylinder vollkommen entfernt werden können. Genauso schnell kann auch der Rollenförderer für eine bequeme und vollständige Inspektion seitlich herausgezogen werden.

*Mod. NDC 50

Le foulage étant le premier traitement auquel le raisin est soumis après la récolte, c'est une opération fondamentale pour la qualité finale du produit.

C'est pourquoi Della Toffola propose les fouloirs-égrappoirs NDC, aboutissement d'études approfondies visant à obtenir une séparation grain-raffe sans éclatement, ou presque, des grains et par conséquent un respect total du produit.

La partie supérieure de ces machines est constituée par une trémie qui reçoit le raisin et l'envoie à la section d'égrappage. Dans cette dernière se trouve l'arbre pouvant être équipé de batteurs à barres rondes en caoutchouc alimentaire ou de palettes en acier, selon le type de raisin à traiter.

L'arbre est monté à l'intérieur d'un cylindre percé ayant pour fonction de séparer la rafle des grains : arbre et cylindre tournent dans le même sens. Selon le type de raisin, on peut choisir parmi différents diamètres de perçage du cylindre.

Ce dernier a une forme particulièrement allongée garantissant un séchage optimal de la rafle avant sa sortie. Cette solution est également optimale avec des raisins récoltés à la machine où la composante végétale peut ainsi sécher et se détacher du cylindre avant le déchargement.



Enfin, dans la partie inférieure, se trouve la section de foulage avec des rouleaux en caoutchouc alimentaire ; la distance entre les rouleaux peut être facilement réglée en fonction des exigences.

L'utilisation des fouloirs-égrappoirs est en outre améliorée par la présence de variateurs électroniques (inverters) qui garantissent l'adaptation en continu du régime de travail.

Dans la conception des modèles NDC, Della Toffola a donné une grande importance à la flexibilité des machines qui offrent de nombreux modes de fonctionnement selon les nécessités :

- mode foulage-égrappage, principalement utilisé dans le traitement des raisins rouges ;
- égrappage seul, principalement utilisé pour le traitement des raisins blancs ;
- foulage seul, pour les raisins provenant d'une vendange mécanique ;
- égrappage partiel, pour laisser une partie des rafles dans le raisin foulé et faciliter ainsi le drainage lors du foulage* ;
- si nécessaire, on peut aussi choisir d'exclure complètement le foulage-égrappage.

Tous les modèles NDC disposent de systèmes de lavage internes et peuvent aussi être entièrement démontés et inspectés de manière à permettre un nettoyage parfait ne nécessitant que très peu de temps et aucun équipement ; la partie supérieure de la machine s'ouvre de manière très rapide, ce qui permet d'enlever totalement aussi bien l'arbre batteur que le cylindre percé. De manière analogue, on peut facilement faire glisser les rouleaux de foulage sur le côté pour une inspection aisée et complète.

*Mod. NDC 50

El estrujado es el primer tratamiento al cual se somete la uva después de la vendimia; por consiguiente, es muy importante para la calidad final del producto.

Por eso Della Toffola propone las despalladoras-moledoras NDC, que son el resultado

de esmerados estudios para alcanzar una separación delicada de los granos y el escobajo, sin producción de mosto y con el máximo respeto del producto.

La parte superior de estas máquinas está formada por una tolva que recibe la uva y la conduce hacia la sección de despallado. Aquí se encuentra el eje, en el cual pueden estar montados batidores con garras de goma para uso alimentario o paletas de acero, según el tipo de uva tratada principalmente.

El eje está montado en el interior de un cilindro perforado cuya función es la de separar el escobajo de los granos: el eje y el cilindro giran con el mismo sentido de rotación. De acuerdo con el tipo de uva se puede escoger entre varios diámetros de perforación del cilindro.

Este cilindro perforado tiene una forma alargada para garantizar el mejor secado del escobajo antes de que salga de la máquina. Esa solución es muy indicada también para la uva sometida a vendimia mecánica, pues la parte vegetal se puede secar y desprender del cilindro antes de la descarga.

Por último, en la parte inferior se encuentra la sección de pisado con rodillos de goma para uso alimentario; la distancia entre los rodillos se puede ajustar de acuerdo con las necesidades específicas.

Las despalladoras-moledoras cuentan además con la presencia de variadores electrónicos (inversores) que garantizan un funcionamiento constantemente optimado.

Durante el planeamiento de los modelos NDC, Della Toffola ha dedicado una gran atención a la versatilidad de las máquinas, las cuales ofrecen varios modos de funcionamiento según las necesidades:

- Modo "despallillar-pisar", usado principalmente para tratar uva negra
- modo "sólo despallillar", usado principalmente para tratar uva blanca
- modo "sólo pisar", usado principalmente para uva procedente de vendimia mecánica

- modo "despalillar parcialmente", para dejar parte del escobajo en el producto pisado, facilitando así el drenaje durante el pisado*
- de ser necesario se puede seleccionar también la exclusión completa del despalillado-pisado.

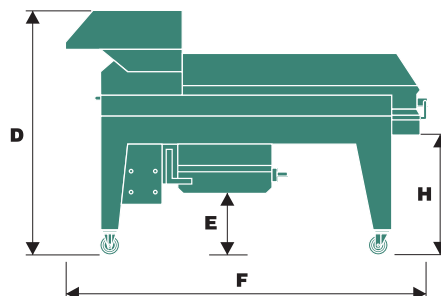
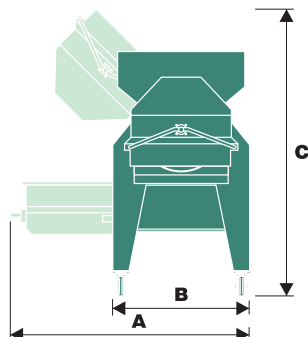
Todos los modelos NDC tienen sistemas de lavado interno y además se pueden desarmar e inspeccionar totalmente, para permitir una limpieza perfecta en poco tiempo y sin necesidad de herramientas especiales; la parte superior de la máquina se abre rápidamente y permite extraer completamen-

te el eje batidor y el cilindro perforado. Con la misma sencillez se puede hacer deslizar lateralmente el grupo de rodillos, para poderlos inspeccionar cómoda y completamente.

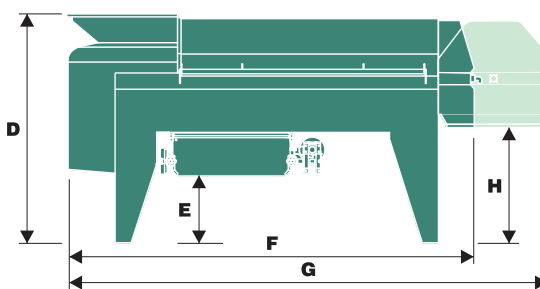
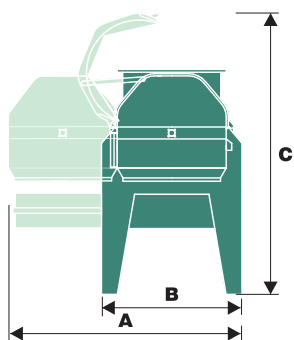
*Mod. NDC 50

Dati Tecnici

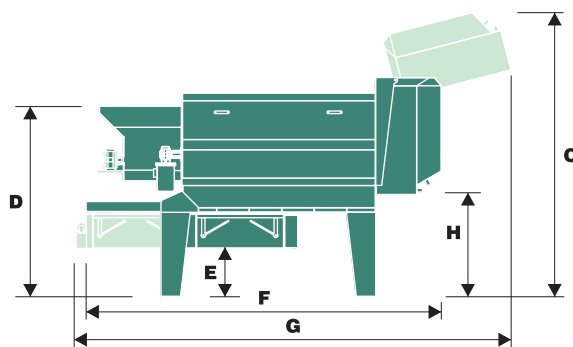
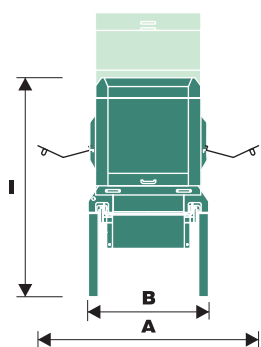
Technical data - Technische Daten - Données techniques - Datos técnicos



Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione t/h Output t/h Produktion t/h Production t/h Producción t/h	Potenza elettrica installata kW Installed Power kW Installierte elektrische Leistung Puissance électrique installée Potencia eléctrica instalada kW	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	H mm
NDC 8	6 - 10	1,5	1550	850	1700	1500	370	2200	740
NDC 18	13 - 18	3	1650	950	2000	1620	495	2500	890



Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione t/h Output t/h Produktion t/h Production t/h Producción t/h	Potenza elettrica installata kW Installed Power kW Installierte elektrische Leistung Puissance électrique installée Potencia eléctrica instalada kW	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm
NDC 30	22 - 30	6	1700	1100	2170	1740	495	3140	3810	870
NDC 50	45 - 55	12	2000	1170	2550	1900	495	3180	4050	870



Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione t/h Output t/h Produktion t/h Production t/h Producción t/h	Potenza elettrica installata kW Installed Power kW Installierte elektrische Leistung Puissance électrique installée Potencia eléctrica instalada kW	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	I mm
NDC 100	70 - 80	17,1	2260	1230	3500	2350	870	3760	4620	1350	2680
NDC 105	100 - 120	18,8	2260	1475	3710	2350	870	3950	4780	1350	2840

Tutti i dati sono indicativi - Indicative data - Änderungen vorbehalten - Toutes les données sont fournies à titre indicatif - Todos los datos son sólo indicativos

DELLA TOFFOLA

DELLA TOFFOLA S.p.A.
Via Feltrina, 72 - 31040 SIGNORESSA DI TREVIGNANO (TREVISO) ITALY
Tel. +39 0423 6772 - Fax +39 0423 670 841
e-Mail dtgroup@dellatoffola.it - Internet www.dellatoffola.it



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000

Numero Verde
800-803276

*SOLO PER L'ITALIA
ONLY FOR ITALY



DTF

ZAE de la Baume - BP 15,
34290 Servian (France)
Tél. +33 (0) 467 39 39 00 - Fax +33 (0) 467 39 39 01
e-Mail contact@dellatoffola.fr
Internet www.dellatoffola.fr



DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.

Pl. Lentiscares, c/La Losa, S/N
26370 NAVARRETE LA RIOJA (ESPAÑA)
Tel. +34 941 440 420 Fax +34 941 440 571
e-Mail dti@dellatoffola.es



DELLA TOFFOLA SUDAMERICA Lim.

Avenida Puerta Sur
03400 SAN BERNARDO - SANTIAGO (CHILE)
Tel. +56-2 854 1170 Fax +56-2 854 1088
e-Mail jsolis@dellatoffola.cl
Internet www.dellatoffola.cl



DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A. DT INOX S.A.

Carril Rodríguez Peña, 2271 Zona Industrial
5511 MAIPÚ - MENDOZA (ARGENTINA)
Tel./Fax +54 (0) 261 493 1929
e-Mail dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar
Internet www.dellatoffolaarg.com.ar

