



DELLA TOFFOLA
GROUP

Presse pneumatiche
a membrana centrale

Pneumatische Pressen
mit Zentralmembran

Пневматические прессы
с центральной мембраной



Presse pneumatiche a membrana centrale con sgrondo totale collaudate e certificate

secondo le direttive Europee 2006/42/CE e 97/23 CE (PED).

Le presse pneumatiche Della Toffola di ultima generazione, sommano l'efficienza dello sgrondo su 360°, la capacità di estrarre il 70% di mosto fiore alla pressione di 0,2 bar e la capacità di carico doppia rispetto alle presse tradizionali, ai vantaggi del tank chiuso (pulizia, saturazione, refrigerazione).

Le presse a tank chiuso offrono un collaudato ed efficiente impianto di lavaggio e un nuovo sistema meccanico di pulizia interna della canaline di sgrondo. Questo sistema, brevettato, a sfere garantisce la continua pulizia interna delle canaline evitandone lo smontaggio a fine stagione.

Pneumatische Pressen mit Zentralmembran und 360°-Lochtrommel, geprüft und zertifiziert

nach den Europäischen Richtlinien 2006/42/EU und 97/23/EG (DGRL).

Die pneumatischen Pressen der letzten Generation von Della Toffola vereinigen die Effizienz der Rundumlochung der Presstrommel, die Fähigkeit, bei einem Druck von 0,2 bar 70% Vorlaufmost zu extrahieren, und die zweifache Füllkapazität gegenüber den herkömmlichen Pressen mit den Vorteilen des geschlossenen Presssystems (Reinigung, Sättigung, Kühlung).

Die Pressen mit geschlossenem Tank bieten eine bewährte und effiziente Waschanlage und ein neues mechanisches System zur Innenreinigung der Saftkanäle. Bei diesem patentierten System sorgen Kugeln für die kontinuierliche Innenreinigung der Kanäle, die daher am Ende der Saison nicht ausgebaut werden müssen.

Пневматические прессы с центральной мембраной и полным стоком прошли испытания и были сертифицированы

в соответствии с Директивами ЕС 2006/42/CE и 97/23 CE (PED).

Пневматические прессы Della Toffola нового поколения объединяют в себе технологии сулоотделения на 360° по всей поверхности барабана, получения 70% самотека под давлением 0,2 бар, преимущества прессов с закрытой емкостью (очистка, насыщение, охлаждение), а также возможность осуществления в два раза большей загрузки, чем в традиционных прессах.

Прессы с закрытой емкостью имеют сертифицированную и эффективную систему очистки, а также инновационную механическую систему внутренней очистки каналов для стока сусла. Эта запатентованная шариковая система обеспечивает непрерывную внутреннюю мойку каналов не прибегая к демонтажу в конце сезона.



Impianto presse pneumatiche versione tank chiuso, Nuova Zelanda

Pneumatische Pressanlage in der Version mit geschlossenem Tank, Neuseeland
Пневматический пресс версия с закрытой емкостью, Новая Зеландия

VANTAGGI

Le basse pressioni di lavoro, i cicli di pressatura ridotti, la velocità di sgrondo, l'elevata resa di estrazione, la capacità di carico ineguagliabile e i sistemi automatici di pulizia, insieme alla continua ricerca e sviluppo di nuove soluzioni tecnologiche, pongono le presse pneumatiche Della Toffola in primo piano nel panorama mondiale. Le presse Della Toffola vengono realizzate nei modelli a tank aperto e chiuso e nella versione inertizzata.

VORTEILE

Die niedrigen Arbeitsdrücke, die reduzierten Presszyklen, die Abtropfgeschwindigkeit, die hohe Extraktionsleistung, die unvergleichliche Füllkapazität und die automatischen Reinigungssysteme sind zusammen mit der ständigen Erforschung und Entwicklung von neuen technischen Lösungen dafür verantwortlich, dass die pneumatischen Pressen von Della Toffola weltweit im Vordergrund stehen. Die Pressen von Della Toffola sind als Modelle mit offenem oder mit geschlossenem Tank und in der Version zum Pressen unter Inertgas lieferbar.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Низкое рабочее давление, меньшее количество циклов прессования, скоростное сулоотделение, большой выход сула, возможность осуществления загрузки в несколько раз большей, чем на традиционных прессах автоматические системы очистки, а кроме того постоянный поиск и разработка инновационных технологий – благодаря всем этим преимуществам, пневматические presses Della Toffola занимают одно из первых мест на мировом рынке. Пневматические presses Della Toffola представлены в нескольких видах: presses с открытой емкостью, presses с закрытой емкостью и presses для использования в инертной атмосфере.



Impianto presse pneumatiche versione tank chiuso, Moldavia

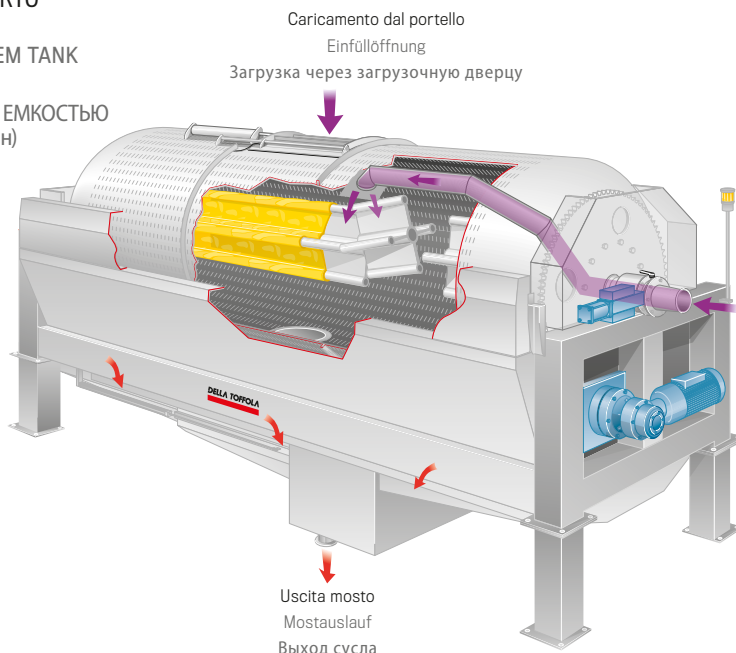
Pneumatische Pressanlage in der Version mit geschlossenem Tank, Moldawien

Пневматический пресс версия с закрытой емкостью, Молдавия

**Versione PE-PF TANK APERTO
(tamburo forato)**

Version PE_PF mit OFFENEM TANK
(Lochtrommel)

Модель PE_PF с ОТКРЫТОЙ ЕМКОСТЬЮ
(перфорированный барабан)



Sezione di albero smontabile per
sostituire la membrana

Querschnitt der für den Austausch
der Membran ausbaubaren Welle

Открытие съемной оси для
замены мембраны

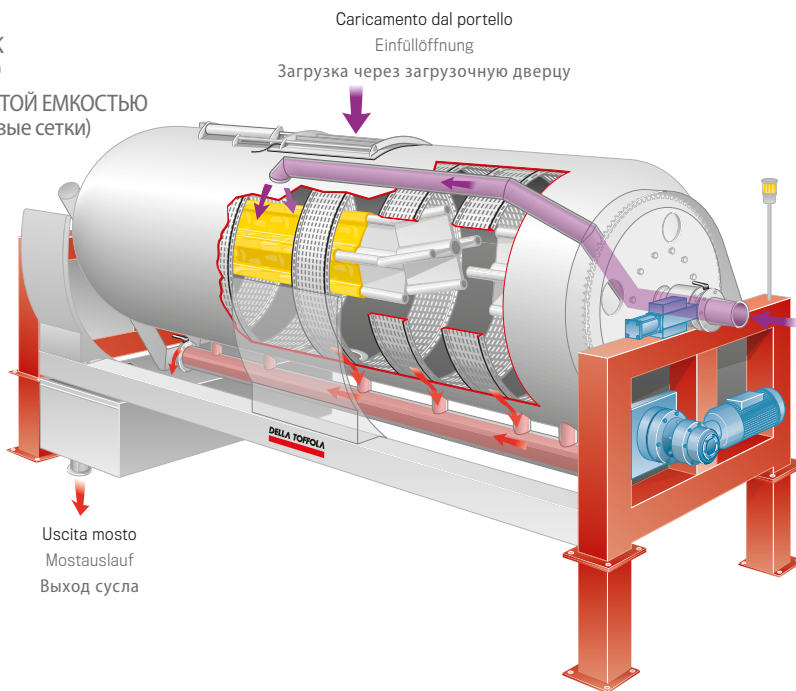
Carico Assiale
Axialbefüllung
Загрузка через
ось барабана

Uscita mosto
Mostauslauf
Выход сусла

**Versione PEC-PFC TANK CHIUSO
(griglie circolari brevettate)**

Version PEC-PFC mit
GESCHLOSSENUM TANK
(patentierte Saftkanäle)

Модель PEC-PFC с ЗАКРЫТОЙ ЕМКОСТЬЮ
(запатентованные круговые сетки)



Sezione di albero smontabile per
sostituire la membrana

Querschnitt der für den Austausch
der Membran ausbaubaren Welle

Открытие съемной оси для
замены мембраны

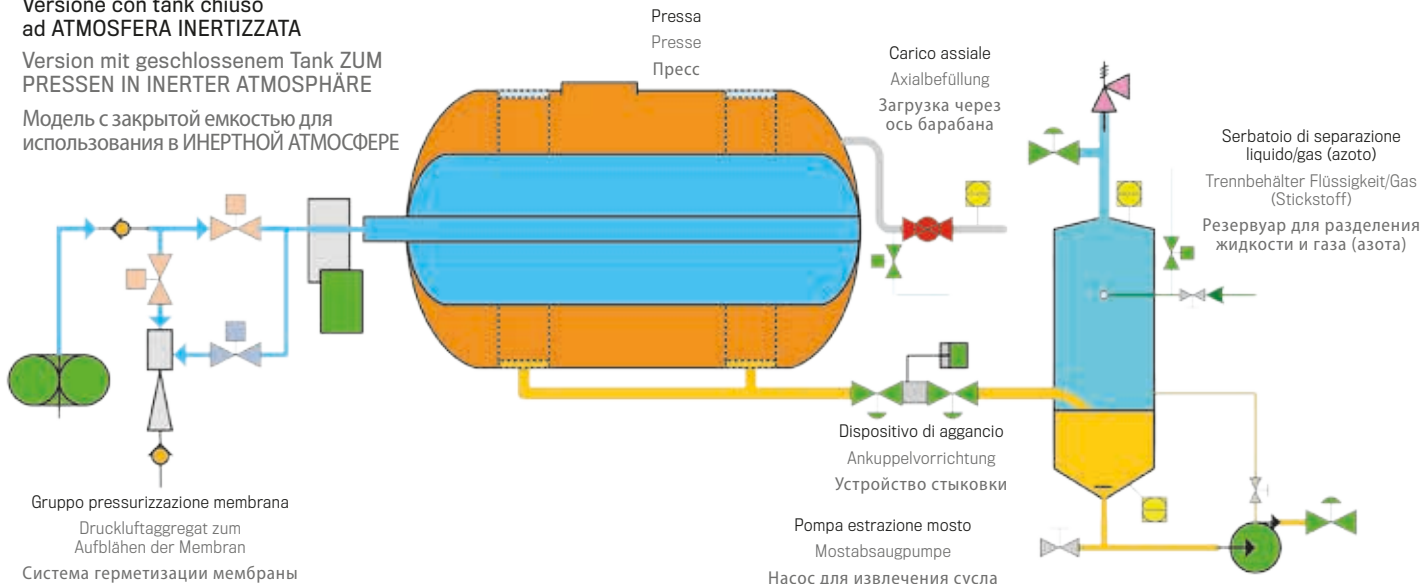
Carico Assiale
Axialbefüllung
Загрузка через
ось барабана

Uscita mosto
Mostauslauf
Выход сусла

**Versione con tank chiuso
ad ATMOSFERA INERTIZZATA**

Version mit geschlossenem Tank ZUM
PRESSEN IN INERTER ATMOSPHERE

Модель с закрытой емкостью для
использования в ИНЕРТНОЙ АТМОСФЕРЕ



Pressa
Presse
Пресс

Carico assiale
Axialbefüllung
Загрузка через
ось барабана

Serbatoio di separazione
liquido/gas (azoto)
Trennbehälter Flüssigkeit/Gas
(Stickstoff)
Резервуар для разделения
жидкости и газа (азота)

Gruppo pressurizzazione membrana
Druckluftaggregat zum
Aufblähen der Membran
Система герметизации мембраны

Dispositivo di aggancio
Ankuppelvorrichtung
Устройство стыковки

Pompa estrazione mosto
Mostabsaugpumpe
Насос для извлечения сусла

CARATTERISTICHE TECNICHE

SISTEMI DI SICUREZZA

I cicli di pressatura sono gestiti da sistemi di sicurezza meccanici ed automatici, integrati ed interfacciati con PLC di gestione e controllo delle presse: circuito sicurezza con pulsante emergenza, controllo funi sicurezza e portelli laterali.

TANK

Il Tank viene fornito chiuso con griglie circolari brevettate o aperto con tamburo totalmente forato su 360°. Entrambi sono dotati di asole sagomate, disposte in verticale che evitano la rottura delle bucce, causa di formazione di feccia, garantendo uno sgrondo ottimale senza pericolo di intasamento.

CARICO ASSIALE

Tutte le presse sono dotate, di serie, di sistema di caricamento assiale, completo di valvole in acciaio a comando manuale (valvole a sfera) e automatico (valvole pneumatiche a ghigliottina). Tali sistemi garantiscono una elevata qualità in quanto consentono di ottenere fino al 70% di mosto sgrondato in questa fase preliminare, senza dare inizio al ciclo di pressatura.

CANALINE DI SGRONDO

Le canaline di sgrondo, brevettate, disposte lungo tutta la circonferenza interna del tamburo, garantiscono una superficie di sgrondo totale su 360° e grazie al continuo scorrere del mosto e al sistema a sfere, interno, per la pulizia meccanica, posso essere definite "autopulenti".

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

SICHERHEITSSYSTEME

Die Presszyklen werden von mechanischen und automatischen Sicherheitssystemen überwacht, die an die SPS für die Steuerung und Überwachung der Pressen angebunden sind: Sicherheitsschaltung mit Not-Aus-Taster, Reißleinen und seitlichen Schutztüren.

TANK

Der Tank wird in der geschlossenen Ausführung mit patentierten Saftkanälen oder in der offenen Ausführung mit 360°-Lochtrommel geliefert. Beide Ausführungen sind mit senkrechten Schlitzen versehen, die verhindern, dass die Schalen zerkrümeln und Trub verursachen. Diese Schlitze garantieren das optimale Abtropfen ohne Gefahr einer Verstopfung.

AXIALBEFÜLLUNG

Alle Pressen sind serienmäßig mit dem System für die Axialbefüllung einschließlich von handbetätigten Ventilen (Kugelventile) aus Stahl und automatischen Ventilen (pneumatisch betätigte Flachschieber) ausgestattet. Diese Systeme garantieren eine hohe Qualität, da sie in dieser Vorentsungsphase das Abfließen von bis zu 70% des Mosts ermöglichen, ohne den Presszyklus zu starten.

SAFTKANÄLE

Die patentierten Saftkanäle längs des gesamten Innenumfanges garantieren eine Abtropffläche auf 360°. Dank des kontinuierlichen Flusses des Mosts und des internen Systems für die mechanische Reinigung durch Kugeln können sie als "selbstreinigend" definiert werden.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Циклы прессования контролируются механическими или автоматическими встроенными системами безопасности, которые соединены с программируемым компьютером (ПЛК) и панелью управления и включают в себя цепь аварийной защиты с аварийной кнопкой, контроллер безопасности и боковые дверцы.

ЕМКОСТЬ

Прессы исполнения с закрытой емкостью оснащены запатентованной круговой перфорированной сеткой, а прессы исполнения с открытой емкостью – перфорированным по всей поверхности на 360° барабаном. Оба типа прессы имеют специальные фигурные петли, расположенные по вертикали, которые не допускают разрыва кожицы винограда – основной причиной образования осадка, что обеспечивает получение суслу высочайшего качества и без образования засоров.

ЗАГРУЗКА ЧЕРЕЗ ОСЬ БАРАБАНА

Все прессы серийно оснащены системой загрузки через ось барабана, который имеет стальной ручной клапан (сферической формы) и автоматический клапан (пневматический опускающийся клапан). Такие системы загрузки гарантируют получение до 70% отфильтрованного суслу отличного качества уже в начальной стадии, без запуска цикла прессования.

КАНАЛЫ ДЛЯ СТОКА СУСЛА

Запатентованные каналы для стока суслу, расположенные по всей поверхности барабана, обеспечивают полный сток по всей поверхности на 360°. Благодаря постоянному стоку суслу и встроенной сферической системе механической очистки, такую систему можно назвать «самоочищающейся».



PE-PEC240

QUADRO ELETTRICO

Tutte le presse sono dotate di Quadro Elettrico Inox con pannello grafico a colori Touch-Screen e PLC Telemecanique, per la gestione automatica e manuale dei cicli e dei sistemi di controllo e comando (rotazione - soffiante o compressore/i - pompa svuotamento prodotto - pompa lavaggio - nastro trasportatore vinaccia - rotazione tamburo gestita da inverter su versione gas inerte - pompa su serbatoio con gas inerte). L'azienda fornisce dispositivi elettrici certificati per i principali mercati mondiali, disponibili come ricambio a magazzino in quanto standardizzati su tutte le linee prodotto Della Toffola Spa. Remotazione pannello di comando (optional) che consente di separare il pannello grafico e i comandi dal quadro principale restando sempre con la visuale completa della macchina (distanza std 10/15m).

SCHALTAFEL

Alle Pressen verfügen über eine Schalttafel aus Edelstahl mit einem grafischen Touchscreen-Bedienpanel und einer SPS von Telemecanique zur manuellen und automatischen Steuerung der Zyklen und der Überwachungs- und Steuersysteme (Drehung - Gebläse oder Verdichter - Mostabsaugpumpe - Waschpumpe - Tresterförderband - Trommeldrehung, umrichter gesteuert bei der Version zum Pressen unter Inertgas - Pumpe auf dem Inertgasbehälter). Die von Della Toffola verwendeten elektrischen Geräte verfügen über die Zulassung für die wichtigsten Märkte der Welt und sind bei allen Anlagen von Della Toffola vereinheitlicht, so dass sie als Ersatzteil ab Lager verfügbar sind. Remotefähiges Bedienpanel (optional), das die entfernte Anordnung des grafischen Bedienpanels und der Bedieneinrichtungen von der Hauptschalttafel gestattet, um die ganze Maschine im Blick zu haben (Standardabstand 10 bis 15 m).

ЩИТ ПИТАНИЯ

Все прессы оснащены сенсорными электрощитами Inox с цветной графической панелью, а также ПЛК Telemecanique, предназначенными для автоматического и ручного управления циклами и системами контроля (вращение-система продувки или компрессор/ы- насос для разгрузки- насос для очистки- лента для перемещения мезги- контролируемое инвертером вращение барабана (в инертной атмосфере) - насос на резервуаре с инертным газом). Наша компания поставляет сертифицированные электрические приборы и устройства на все основные рынки по всему миру, в качестве комплектующих и запасных частей, так как они стандартизированы на всех линиях производства Della Toffola Spa. Существует возможность приобретения дистанционной панели управления (необязательно), т.е. графической панели и кнопок управления, отделенных от прессы, что позволит управлять оборудованием на небольшом расстоянии (10-15 м). При этом сам пресс должен находиться в поле зрения.



1 Impianto presse pneumatiche, USA - 2 Particolare sgrondo - 3 Particolare soffiante - 4 Pannello Touch-Screen - 5 Valvola ghioglitina
1 Pneumatische Pressanlage, USA - 2 Detail Saftablauf - 3 Detail Gebläse - 4 Touchscreen-Bedienpanel - 5 Flachschieber
1 Пневматический пресс, США - 2 Особая покатошь - 3 Особый обдув - 4 Сенсорный экран - 5 Гильотинный клапан

PORTA DI CARICO/SCARICO

Le presse Della Toffola presentano un'ampia porta di carico/scarico con comando pneumatico di serie a partire dal mod. PE-PEC80. In particolare, nelle presse a tank chiuso, la porta a chiusura ermetica viene dotata di una speciale guarnizione ispezionabile. In tutte le presse, in posizione contrapposta alla porta di carico/scarico, è prevista una porta ovale che agevola le operazioni di pulizia del tamburo.

MEMBRANA IN PVC ALIMENTARE

La membrana in pvc alimentare, termosaldabile, è in grado di espandersi uniformemente su tutta la parete interna del tamburo pressando anche minimi quantitativi di prodotto. Fino al modello PE-PEC100 è possibile montare una membrana elastica che evita la formazione di pieghe agevolando il lavaggio.

COMPRESSORI

Le presse più piccole fino al modello PE-PEC100 sono complete di compressori incorporati a bordo macchina. Mentre i modelli più grandi (dotati di soffiante) necessitano di sistemi di compressione adeguati.

SOFFIANTE

Le presse dal modello PE-PEC80 fino al modello PFC700 sono complete di soffiante integrata che permette una veloce immissione ed estrazione di aria necessaria a gonfiare il polmone interno.

TASCHE DI REFRIGERAZIONE

Le presse Della Toffola possono essere dotate di intercapedini di refrigerazione su tutta la superficie esterna del cilindro, garantendo un sistema di refrigerazione senza pari.

EINFÜLL-/ENTLEERUNGSÖFFNUNG

Die Pressen von Della Toffola haben eine groß bemessene Einfüll-/Entleerungsöffnung, deren Deckel ab Mod. PE-PEC80 serienmäßig mit einem pneumatischen Antrieb versehen ist. Bei den Pressen mit geschlossenem Tank verfügt der hermetisch dicht schließende Deckel überdies über eine spezielle inspektionierbare Dichtung. Alle Pressen weisen auf der der Einfüll-/Entleerungsöffnung gegenüberliegenden Seite eine ovale Öffnung auf, welche die Trommelreinigung erleichtert.

MEMBRAN AUS LEBENSMITTELTAUGLICHEM PVC

Die Membran aus lebensmitteltauglichem heißsiegelbarem PVC dehnt sich gleichförmig auf die gesamte Innenwand der Trommel aus und presst daher auch kleinste Produktmengen. Bis zum Modell PE-PEC100 ist der Einbau einer elastischen Membran möglich, die keine Falten wirft, was das Waschen erleichtert.

VERDICHTER

Die kleinsten Pressen bis Modell PE-PEC100 verfügen über einen eingebauten Verdichter. Die größeren Modelle (mit Gebläse) benötigen hingegen einen geeigneten Verdichter.

GEBLÄSE

Die Pressenmodelle von PE-PEC80 bis PFC700 verfügen über ein integriertes Gebläse, mit dem die Membran in kurzer Zeit aufgeblasen und entlüftet werden kann.

KÜHLMANTEL

Bei den Pressen von Della Toffola kann die gesamte Außenfläche des Tanks mit einem Kühlmantel versehen werden, um ein unvergleichliches Kühlsystem zu realisieren.

ДВЕРЦА ЗАГРУЗКИ/РАЗГРУЗКИ

Прессы Della Toffola серийно оснащены (начиная с модели PE-PEC80) широкими дверцами загрузки и разгрузки с пневматическим управлением. В особенности у прессов с закрытой емкостью, герметичная дверца оснащена специальной, удобной в работе прокладкой. У всех прессов на противоположной от дверцы загрузки стороне расположена овальная дверца для очистки барабана.

МЕМБРАНА ИЗ ПИЩЕВОГО ПОЛИВИНИЛХЛОРИДА

Мембрана из термостойкого пищевого ПВХ равномерно растягивается по всей внутренней стенке барабана и прессует даже минимальные количества продукта. На всех прессах до модели PE-PEC100 возможно установить эластичную мембрану, на которой не могут образоваться загибы при очистке.

КОМПРЕССОРЫ

У прессов в компактном исполнении до модели PE-PEC100 компрессоры встроены в корпус. А для больших моделей (оснащенных системой продувки) необходимы соответствующие их размеру системы компрессии.

СИСТЕМА ПРОДУВКИ

Начиная с модели PE-PEC80 и до модели PFC700, все прессы укомплектованы встроенной системой продувки, которая быстро поставляет и выводит необходимый для надувания внутренней камеры.

КАРМАНЫ ОХЛАЖДЕНИЯ

Прессы Della Toffola могут быть оснащены полостями для охлаждения по всей внешней поверхности цилиндра, что представляет собой превосходную систему охлаждения.



PE80

PRESSE AD ATMOSFERA INERTIZZATA

Le presse pneumatiche nella versione ad atmosfera inertizzata grazie allo speciale "programma progressivo", garantiscono l'estrazione del 100% del mosto protetto da gas inerte, senza inquinamenti derivati dai sistemi di recupero dei gas comunemente utilizzati.

SCARICO E CONVOGLIAMENTO MOSTO

Il prodotto che fuoriesce dal tamburo della pressa per caduta o tramite convogliamento nell'apposito collettore, viene scaricato nella vaschetta di raccolta (sistema atmosferico) o in un serbatoio chiuso (sistema inertizzato). L'allontanamento del prodotto viene garantito dai sistemi automatici di gestione.

SELEZIONE MOSTO

Le presse Della Toffola possono essere integrate con sistemi di selezione mosti. Impianti elettrici e programmi personalizzati comandano valvole motorizzate e sistemi di analisi torbidimetriche (optional) garantendo la gestione ottimale delle varie fasi di sgrondo.

PRESSEN MIT INERTER ATMOSPHERE

Die pneumatischen Pressen in der Version zum Pressen in inerte Atmosphäre garantieren dank des speziellen "progressiven Programms" die Extraktion von 100% des Mosts unter dem Schutz von Inertgas, ohne dass es zu Verunreinigungen kommt, wie es bei den üblichen System für die Gasrückgewinnung der Fall ist.

ABLASSEN UND FÖRDERN DES MOSTS

Das Produkt, das aufgrund der Schwerkraft bzw. in den Sammler geleitet aus der Trommel der Presse austritt, wird in die Auffangwanne (System zum Pressen unter Atmosphäre) oder in einen geschlossenen Behälter (System zum Pressen unter Inertgas) abgelassen. Die Weiterleitung des Produkts wird automatisch gesteuert.

MOSTWAHL

Die Pressen von Della Toffola können mit Systemen für die Mostwahl versehen werden. Elektrische Anlagen und personalisierte Programme steuern Motorventile und Systeme für die Trübungsmessung (optional), um den optimalen Betrieb der verschiedenen Abtropfphasen zu garantieren.

ПРЕССЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЕРТНОЙ АТМОСФЕРЕ

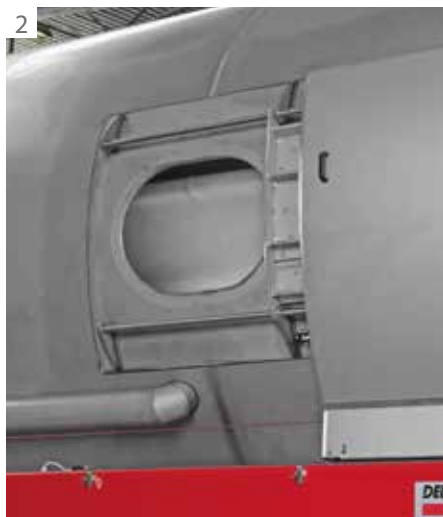
Пневматические прессы для использования в инертной атмосфере основаны на недавно разработанной «прогрессивной программе». Они гарантируют 100% выработку чистого суслу, защищенного инертным газом.

СБОР И ПЕРЕДАЧА СУСЛА

Продукт, который падает из барабана или подается в специальную емкость, передается в открытый контейнер для сбора суслу (атмосферная система) или же в закрытый контейнер (инертная система). Удаление продукта обеспечивается автоматическими системами управления.

СОРТИРОВКА СУСЛА

Прессы Della Toffola могут быть оснащены особыми встроенными системами сортировки суслу. Специальные устройства и программы подают команды моторизированным клапанам и системам турбидиметрического анализа (устанавливается на заказ), что гарантирует оптимальное управление на разных стадиях прессования.



1 Impianto presse pneumatiche, Italia - 2 Porta carico/scarico tank chiuso - 3 Compressori - 4 Sistema a sfere, pulizia interna canaline

1 Pneumatische Pressanlage, Italien - 2 Einfüll-/Entleerungsöffnung bei der Version mit geschlossenem Tank - 3 Verdichter - 4 System mit Kugeln für die Innenreinigung der Saftkanäle

1 Пневматический пресс, Италия - 2 Дверца загрузки/выгрузки закрытой емкости - 3 Компрессоры - 4 Шариковая система, внутренняя мойка каналов

SISTEMI DI EVACUAZIONE

Per ottimizzare lo scarico e l'allontanamento delle vinacce dalle presse pneumatiche, vengono previsti sistemi di evacuazione a tappeto (PVC e inox) o a coclea studiati e dimensionati in base alle specifiche esigenze del cliente.

LAVAGGIO

Il lavaggio è agevolato dalla presenza della seconda porta posta sul tamburo e nella versione automatica è gestito dal PLC secondo il programma integrato. Nelle presse a tank chiuso, il sistema di pulizia interna delle canaline di sgrondo ne garantisce un loro ottimale impiego senza la necessità di smontarle.

AUSTRAGSYSTEME

Zur Optimierung der Entleerung und Weiterleitung des Tresters sind Austragsysteme mit Förderband (PVC und Edelstahl) oder mit Förderschnecke vorgesehen, die nach den besonderen Anforderungen des Kunden konstruiert und bemessen sind.

WASCHEN

Die zweite Öffnung der Trommel erleichtert das Waschen. Bei der automatischen Version wird der Waschvorgang von der SPS nach einem integrierten Programm gesteuert. Bei den Pressen mit geschlossenem Tank garantiert das System für die Innenreinigung der Saftkanäle ihren optimalen Einsatz, ohne dass sie ständig ausgebaut werden müssen.

СИСТЕМЫ ОТВОДА

Для оптимизации сбора и передачи мезги, в пневматических прессах предусмотрены системы отвода по полотну (из ПВХ и нержавеющей стали) или винтового отвода. Обе системы модифицируются в зависимости от нужд клиента.

ОЧИСТКА

Очистка производится через специальную дверцу на барабане. В автоматических моделях очистка осуществляется при помощи ПЛК и специально разработанной программы. В прессах с закрытой емкостью, наличие внутренней системы очистки каналов стока исключает необходимость их демонтажа.



Impianto presse pneumatiche tank chiuso, Argentina
Pneumatische Pressanlage in der Version mit geschlossenem Tank, Argentinien
Пневматический пресс с закрытой емкостью, Аргентина



Impianto presse pneumatiche tank chiuso, Chile
Pneumatische Pressanlage in der Version mit geschlossenem Tank, Chile
Пневматический пресс с закрытой емкостью, Чили



PE-PEC100

TELA DI SUPPORTO

Telai di supporto in acciaio inox e in ferro vengono studiati secondo le specifiche esigenze del cliente e dove richiesto, integrati con adeguate passerelle e scale di servizio in modo da garantire la realizzazione di impianti funzionali e resistenti nel tempo.

SISTEMI DI MOVIMENTAZIONE

A seconda delle esigenze del cliente vengono forniti sistemi di movimentazione su ruote motorizzate e su rotaie che completano il servizio a 360° garantito dall'azienda.

GESTELLE

Die Gestelle aus Edelstahl und Eisen werden nach den speziellen Erfordernissen des Kunden konstruiert und, falls gewünscht, mit Laufstegen und Treppen ergänzt, um eine funktionale und dauerhafte Anlage zu realisieren.

VERSCHIEBEANLAGEN

Nach den Anforderungen des Kunden werden Anlagen zum Verschieben auf motorgetriebenen Rädern oder Schienen geliefert, die den von Della Toffola gebotenen umfassenden Service vervollständigen.

РАМНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ПОДДЕРЖКИ

Рамная конструкция поддержки из нержавеющей стали или железа оптимизируются исходя из нужд и требований клиента и устанавливаются, если нужно, вместе со специальными мостиками и ступеньками.

СИСТЕМЫ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ПЕРЕДВИЖЕНИЯ

По просьбе клиента могут быть сконструированы специальные системы на колесах или рельсах для безопасной транспортировки и передвижения оборудования.



1,3 Impianto presse pneumatiche tank aperto, Chile - 2 Porta carico/scarico tank aperto

1,3 Pneumatische Pressanlage in der Version mit offenem Tank, Chile - 2 Einfüll-/Entleerungsöffnung bei der Version mit offenem Tank

1,3 Impianto presse pneumatiche tank aperto, Chile - 2 Дверца загрузки/выгрузки открытой емкости

ALTRI SETTORI

Le presse pneumatiche tradizionali sono state sviluppate ed integrate con soluzioni tecnologiche che permettono il loro ottimale impiego anche in settori diversi da quello enologico. Possono essere, così, impiegate nella lavorazione di mele, melograni, ciliegie, carote, erbe aromatiche, datteri e altro.

WEITERE SEKTOREN

Die herkömmlichen pneumatischen Pressen wurden weiterentwickelt und durch technische Lösungen ergänzt, die ihren optimalen Einsatz auch in anderen Sektoren als dem Weinsektor erlauben. So können sie zur Verarbeitung von Äpfeln, Granatäpfeln, Kirschen, Karotten, Kräutern, Datteln usw. verwendet werden.

ДРУГИХ СЕКТОРОВ

Традиционные пневматические прессы были технологически разработаны таким образом, что могут применяться не только в виноделии, но и в других сферах производства. Например, они могут использоваться для обработки яблок, гранатов, черешни, моркови, ароматических трав, фиников и т.д.



PE-PEC80



Selezione mosti
Mostwahl
Выбор сусла



Porta di lavaggio
Reinigungsöffnung
Дверца мойки

DATI TECNICI • TECHNISCHE DATEN • ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

MODELLO MODELL МОДЕЛЬ	LUNGHEZZA LÄNGE ДЛИННА	LARGHEZZA BREITE ШИРИНА	ALTEZZA HÖHE ВЫСОТА	PESO GEWICHT ВЕС	Dimensioni portello di carico Abmessungen der Einfüllöffnung Размеры дверцы загрузки	Potenza totale installata Installierte Gesamtleistung Мощность	Capacità caricamento uva intera Füllkapazität ganze Trauben Объемы загрузки целого винограда	Capacità caricamento uva pigiata Füllkapazität gemahlene Trauben Объемы загрузки выжатого винограда	Capacità caricamento uva fermentata Füllkapazität gegorene Trauben Объемы загрузки сброженного винограда
	mm	mm	mm	Kg	mm	KW	Kg	Kg	Kg

APERTE • OFFEN • ОТКРЫТЫЕ

PE 12	2.628	1.300	1.738	690	460 x 510	3	850	2.400 - 3.600	3.500 - 5.000
PE 16	2.877	1.300	1.738	750	460 x 510	3	1.100	3.200 - 4.800	5.000 - 6.500
PE 25	3.246	1.650	2.142	1.140	510 x 592	5,8	1.800	5.000 - 7.500	7.500 - 10.000
PE 35	3.788	1.650	2.142	1.350	510 x 592	6,2	2.500	7.000 - 11.000	10.000 - 14.000
PE 50	4.279	2.025	2.533	1.910	520 x 592	11,5	3.500	10.000 - 15.000	15.000 - 20.000
PE 80	5.212	2.198	2.370*	2.900	575 x 625	7 ⁽¹⁾ / 15,5 ⁽²⁾	5.600	16.000 - 24.000	24.000 - 32.000
PE 100	6.183	2.198	2.370*	3.900	575 x 635	7 ⁽¹⁾ / 19 ⁽²⁾	7.000	20.000 - 30.000	30.000 - 40.000
PF 160	7.017	2.666	2.400*	5.750	615 x 575	13	11.200	32.000 - 48.000	50.000 - 65.000
PF 200	8.243	2.666	2.400*	7.050	615 x 575	14,7	14.000	40.000 - 60.000	60.000 - 80.000
PF 240	9.267	2.666	2.400*	7.550	615 x 575	14,7	17.000	50.000 - 70.000	70.000 - 100.000
PF 350	9.380	3.345	3.100*	12.000	740 x 800	23,5	24.000	70.000 - 100.000	100.000 - 140.000
PF 480	10.200	3.567	3.139*	14.980	740 x 800	27,5	32.000	95.000 - 140.000	140.000 - 190.000

CHIUSE • GESCHLOSSEN • ЗАКРЫТЫЕ

PEC 25	3.618	1.796	2.222	1.400	Ø 460	5,8	1.800	5.000 - 6.800	6.500 - 9.000
PEC 35	4.166	1.796	2.222	1.490	Ø 460	6,2	2.500	7.000 - 9.500	9.000 - 12.000
PEC 50	4.496	2.030	2.416	2.000	Ø 460	10,5	3.500	10.000 - 13.500	13.000 - 17.000
PEC 80	5.237	2.254	2.146*	3.050	Ø 550	7 ⁽¹⁾ / 15,5 ⁽²⁾	5.600	16.000 - 21.500	20.000 - 28.000
PEC 100	6.197	2.254	2.146*	3.100	Ø 550	7 ⁽¹⁾ / 19 ⁽²⁾	7.000	20.000 - 27.000	25.000 - 34.000
PFC 160	6.976	2.707	2.408*	5.850	550 x 750	13	11.200	32.000 - 43.000	40.000 - 55.000
PFC 200	8.227	2.707	2.408*	6.200	550 x 750	14,7	14.000	40.000 - 54.000	50.000 - 70.000
PFC 240	9.229	2.707	2.408*	7.300	550 x 750	14,7	17.000	50.000 - 65.000	60.000 - 83.000
PFC 350	9.380	3.384	3.100*	12.200	560 x 765	23,5	24.000	70.000 - 95.000	90.000 - 120.000
PFC 480	10.200	3.567	3.139*	15.000	560 x 765	27,5	32.000	95.000 - 130.000	125.000 - 165.000
PFC 700	12.780	3.567	3.139*	18.000	560 x 765	38,5	47.000	140.000 - 190.000	190.000 - 250.000

AZOTO • STICKSTOFF • АЗОТ

PEC 25	3.666	1.796	2.222	1.400	Ø 460	7,7	1.800	5.000 - 6.800	6.500 - 9.000
PEC 35	4.214	1.796	2.222	1.640	Ø 460	8,1	2.500	7.000 - 9.500	9.000 - 12.000
PEC 50	4.516	2.030	2.416	2.160	Ø 460	12,4	3.500	10.000 - 13.500	13.000 - 17.000
PEC 80	5.575	2.254	2.896**	3.400	Ø 550	8,9 ⁽¹⁾ / 17,4 ⁽²⁾	5.600	16.000 - 21.500	20.000 - 28.000
PEC 100	6.535	2.254	2.896**	4.010	Ø 550	8,9 ⁽¹⁾ / 17,4 ⁽²⁾	7.000	20.000 - 27.000	25.000 - 34.000
PFC 160	7.400	2.707	3.420**	5.950	550 x 750	17	11.200	32.000 - 43.000	40.000 - 55.000
PFC 200	8.650	2.707	3.420**	7.250	550 x 750	18,7	14.000	40.000 - 54.000	50.000 - 70.000
PFC 240	9.653	2.707	3.420**	7.900	550 x 750	18,7	17.000	50.000 - 65.000	60.000 - 83.000

* Al netto delle gambe - Ohne Beine - Вес нетто (за вычетом ножек)

** Compresse gambe di minima altezza - Inklusive Beine mit Mindesthöhe - Вес с учетом ножек минимальной высоты

⁽¹⁾ Versione soffiante - Version mit Gebläse - Модель с системой продувки

⁽²⁾ Versione compressori - Version mit Verdichtern - Модель с компрессором



DELLA TOFFOLA

Installazione pressa pneumatica tank chiuso PFC700, Verona, Italia
Pneumatische Presse mit geschlossenem Tank PFC700, Verona (Italien)
Установка пневматического пресса закрытой емкости PFC700, Верона, Италия



If you want
to get
the best
you must
choose
the best

DELLA TOFFOLA



DELLA TOFFOLA SpA
 Via Feltrina, 72
 31040 Signoressa di Trevignano [Treviso] Italy
 T. +39 0423 6772 - F. +39 0423 670841
 dtgroup@dellatoffola.it - dellatoffola.it



SIRIO ALIBERTI Srl
 Calamandra [Asti] - Italy
 info@sirioaliberti.com
 sirioaliberti.com



AVE TECHNOLOGIES Srl
 Spinea [Venezia] - Italy
 info@ave-technologies.it
 ave-technologies.com



OMB Srl
 Calamandrona [Asti] - Italy
 info@ombitalia.it
 ombitalia.it



GIMAR Srl
 Occimiano [Alessandria] - Italy
 gtco@gimardt.it
 gimardt.it



PRIMO FOOD TECHNOLOGIES Srl
 Nervesa della Battaglia [Treviso] - Italy
 info@primosrl.com
 primosrl.com



Z-ITALIA srl
 Castellucchio [Mantova] - Italy
 z-italia.eu@z-italia.eu
 z-italia.eu



DELLA TOFFOLA - DTF
 Servian - France
 contact@dellatoffola.fr
 dellatoffola.fr



DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.
 Navarrete la Rioja - España
 dti@dellatoffola.es
 dellatoffola.es



DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.
 Maipù [Mendoza] - Argentina
 dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar
 dellatoffolaarg.com.ar



DELLA TOFFOLA SUDAMERICA S.A.
 San Bernardo [Santiago] - Chile
 jfuentes@dellatoffola.cl
 dellatoffola.cl



DELLA TOFFOLA PACIFIC Ltd
 Campbellfield - Australia
 info@dtpacific.com
 dtpacific.com



DELLA TOFFOLA USA Ltd
 Windsor [CA] - USA
 dtgroup@dellatoffola.us
 dellatoffola.it



DT INOX S.A.
 Maipù [Mendoza] - Argentina
 dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar
 dellatoffolaarg.com.ar



DELLA TOFFOLA MEXICO S.A. de C.V.
 Huixquilucan - Estado de Mexico - Mexico
 dellatoffolaargentina@dellatoffola.it
 www.dellatoffola.mx



S.C. AVE-ROM Srl
 Sector 1, Bucarest - Romania
 georgebadea@averom.ro
 ave-technologies.com



AVE UK Ltd
 Dugflud Way, Farnham, Aurray, GU9 7UG
 steve.bradley@aveuk.net
 aveuk.net