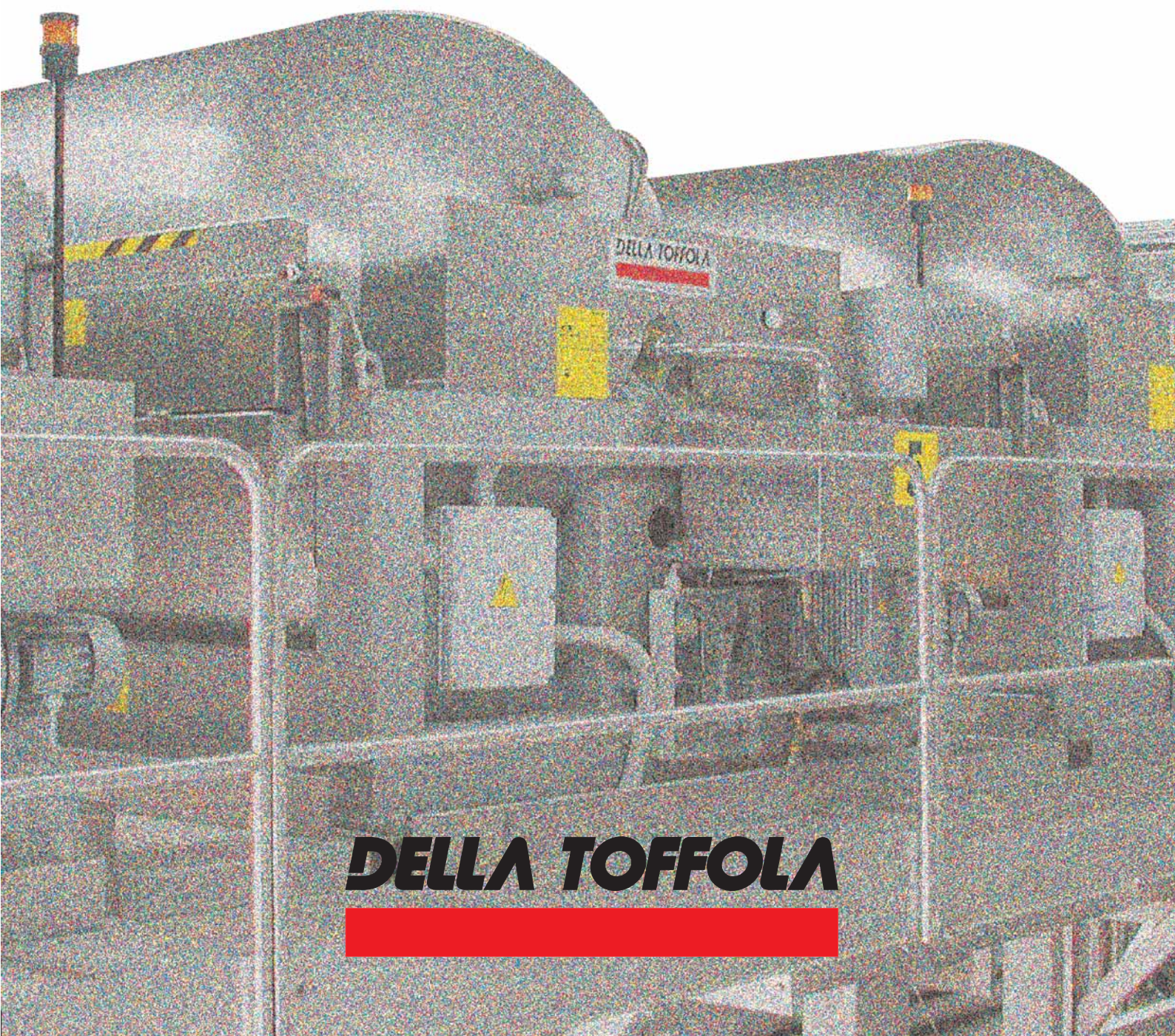


Presse Pneumatiche a Membrana Centrale

Pneumatic Wine Presses with central Membrane
Pneumatische Traubenpresse mit zentraler Membrane
Pressoir Pneumatiques a Membrane Central
Prensas Neumaticas con Membrana central



DELLA TOFFOLA

Presse Pneumatiche a Membrana Centrale

Oggi le presse pneumatiche ricoprono un ruolo fondamentale nella produzione vinicola di qualità. Grazie alla loro pressatura di tipo "soffice" il mosto prodotto è sempre ai massimi livelli qualitativi.

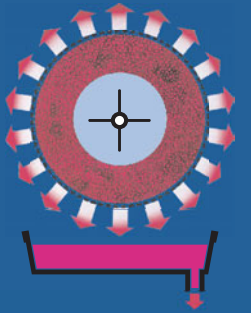
Pneumatic presses play an essential role in quality wine production today. Thanks to their "soft" pressing action the must produced is of the highest quality.

Heute spielen die pneumatischen Trauben-Pressen eine grundlegende Rolle bei der Herstellung von Qualitätswein. Dank der "sanften" Pressung, welche diese Maschinen gestatten, ist der erzeugte Most immer von höchster Qualität.

*Pneumatic Wine Presses with central Membrane - Pneumatische Traubenpresse mit zentraler Membrane
Pressoir Pneumatiques a Membrane Central - Prensas Neumaticas con Membrana central*

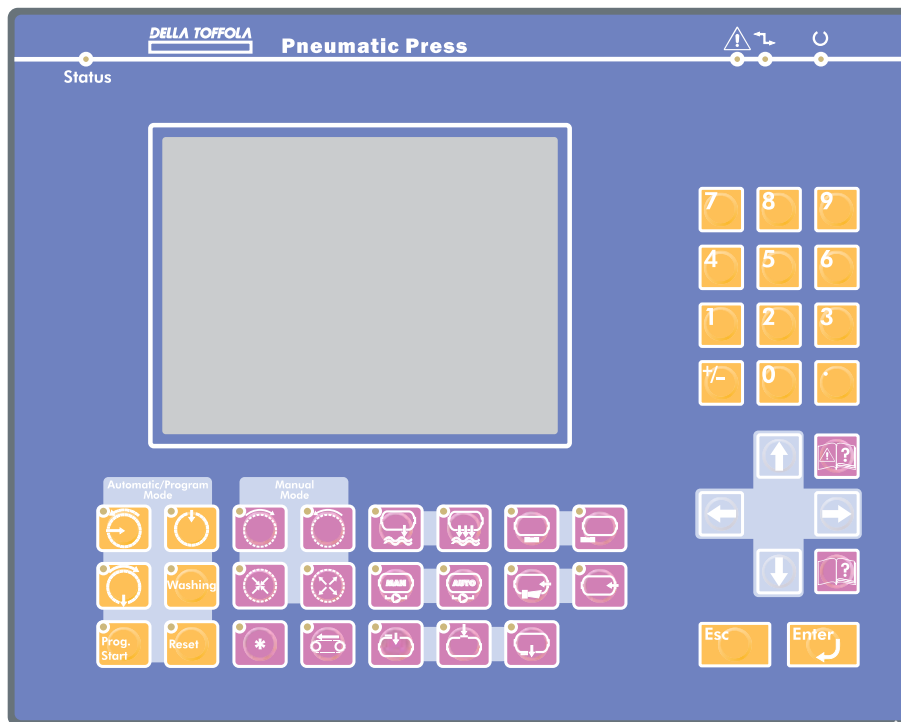
Aujourd'hui les presses pneumatiques jouent un rôle fondamental dans la production vinicole de qualité. Grâce à leur pressage de type «doux», le moût produit se situe toujours à aux niveaux maximums de qualité.

Hoy las prensas neumáticas cumplen un papel fundamental en la producción vinícola de alta calidad. Gracias a su prensadura de tipo "suave" el mosto producido es siempre del más alto nivel qualitativo.



Caratteristiche innovative

Innovative characteristics - Innovative Eigenschaften
Caracteristiques innovatrices - Características innovadoras



Pannello di comando e controllo presse PE-PF/PEC-PFC 80/480

PE-PF/PEC-PFC 80/480 presses control panel
Bedien- und Kontrollfeld für PE-PF/PEC-PFC 80/480 Traubenpressen
Panneau de commande et de contrôle pressoirs PE-PF/PEC-PFC 80/480
Tablero de mando y control prensas PE-PF/PEC-PFC 80/480

Il tamburo delle presse Della Toffola è costruito in acciaio inossidabile e ha la superficie completamente forata per l'uscita del mosto. A differenza di altri tipi di pressa, la membrana è montata sull'asse del tamburo e al momento del gonfiaggio preme su tutta la parete interna, non solo sulla metà, realizzando così un raddoppio della superficie di sgrondo del mosto.

- 1) La superficie di sgrondo viene raddoppiata a parità di dimensioni delle presse;
- 2) Il tempo totale di pressatura è drasticamente ridotto a metà. Il pigiato viene esaurito con una pressione di lavoro ridotta, meno cicli di pressatura e sgretolatura e quindi con minima movimentazione;
- 3) All'interno della pressa il prodotto si distribuisce in uno strato uniforme a basso spessore e lo sgrondo del mosto avviene su ben 360° di superficie (Fig.A).

È anche previsto un dispositivo che impedisce al pigiato di entrare nel compressore in caso di danneggiamento della membrana.

The drum in Della Toffola's presses is in stainless steel and perforated throughout to ensure the must can flow out freely. Unlike other types of presses, the membrane is mounted on the drum axis and presses on its entire inside surface when inflated, not just half of it, thus doubling the dejuicing surface.

- 1) The dejuicing surface is doubled in relation to other presses with the same dimensions;
- 2) The total pressing time is dramatically cut by half. The pressing is carried out at a

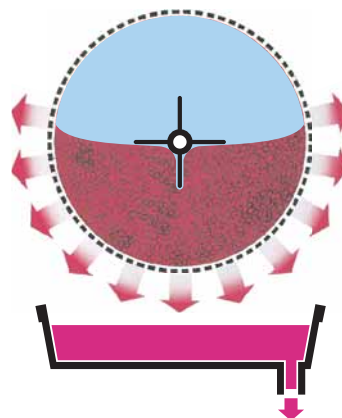
lower work pressure with fewer pressing and cake breaking phases, thus reducing handling to a minimum;

- 3) The product is distributed in a uniform layer inside the press over a surface of a full 360° (Fig. A).

The system also features a device which prevents the crushed grapes from entering the compressor if the membrane is ever damaged.

Die Trommel der Traubenpressen von Della Toffola ist aus rostfreiem Stahl und verfügt über eine gleichmäßig gelochte Oberfläche für den Mostaustritt. Im Unterschied zu anderen Pressentypen ist die Membran auf die Achse der Trommel montiert und drückt im Moment des Aufblasens auf die gesamte, und nicht nur auf die halbe, Oberfläche der Innenwand, was folglich eine Verdopplung der Abtropffläche des Mostes bedeutet.

- 1) Die Abtropffläche wird verdoppelt bei gleichen Pressenabmessungen.



- 2) Die Preßzeit reduziert sich auf die Hälfte. Das Keltergut wird mit vermindertem Betriebsdruck, mit weniger Preß und Abbröckelzyklen und folglich minimaler Bewegung ausgepreßt.
- 3) Im Innern der Presse verteilt sich das Produkt zu einer einheitlichen dünnen Schicht und das Abtropfen des Mosts geschieht so auf einer Oberfläche von 360° (Abb. A).

Und ebenso verfügen die Maschinen über eine Vorrichtung, die im Falle einer Beschädigung der Membran verhindert, daß das Keltergut in den Kompressor gelangt.

Le tambour des presses Della Toffola est construit en acier inoxydable et sa surface est entièrement perforée pour la sortie du moût. A la différence d'autres types de presses, la membrane est montée sur l'axe du tambour et au moment du gonflage elle pousse sur toute la paroi intérieure et non pas seulement sur la moitié, ce qui double ainsi la surface d'égouttage du moût.

- 1) La surface d'égouttage est doublée à égalité de dimensions des presses.
- 2) Le temps total de pressage est considérablement réduit, jusque de moitié. Le raisin est épuisé par une pression de travail réduite, moins de cycles de pressage et de foulage et donc manutention minime.
- 3) A l'intérieur de la presse, le produit se distribue en une couche uniforme à faible épaisseur et l'égouttage du moût a lieu sur 360° de surface (Fig. A).

On a également prévu un dispositif empêchant le raisin d'entrer dans le compresseur en cas de membrane endommagée.

El tambor de las prensas Della Toffola es construido en acero inoxidable y presenta su superficie completamente perforada para permitir la salida del mosto.

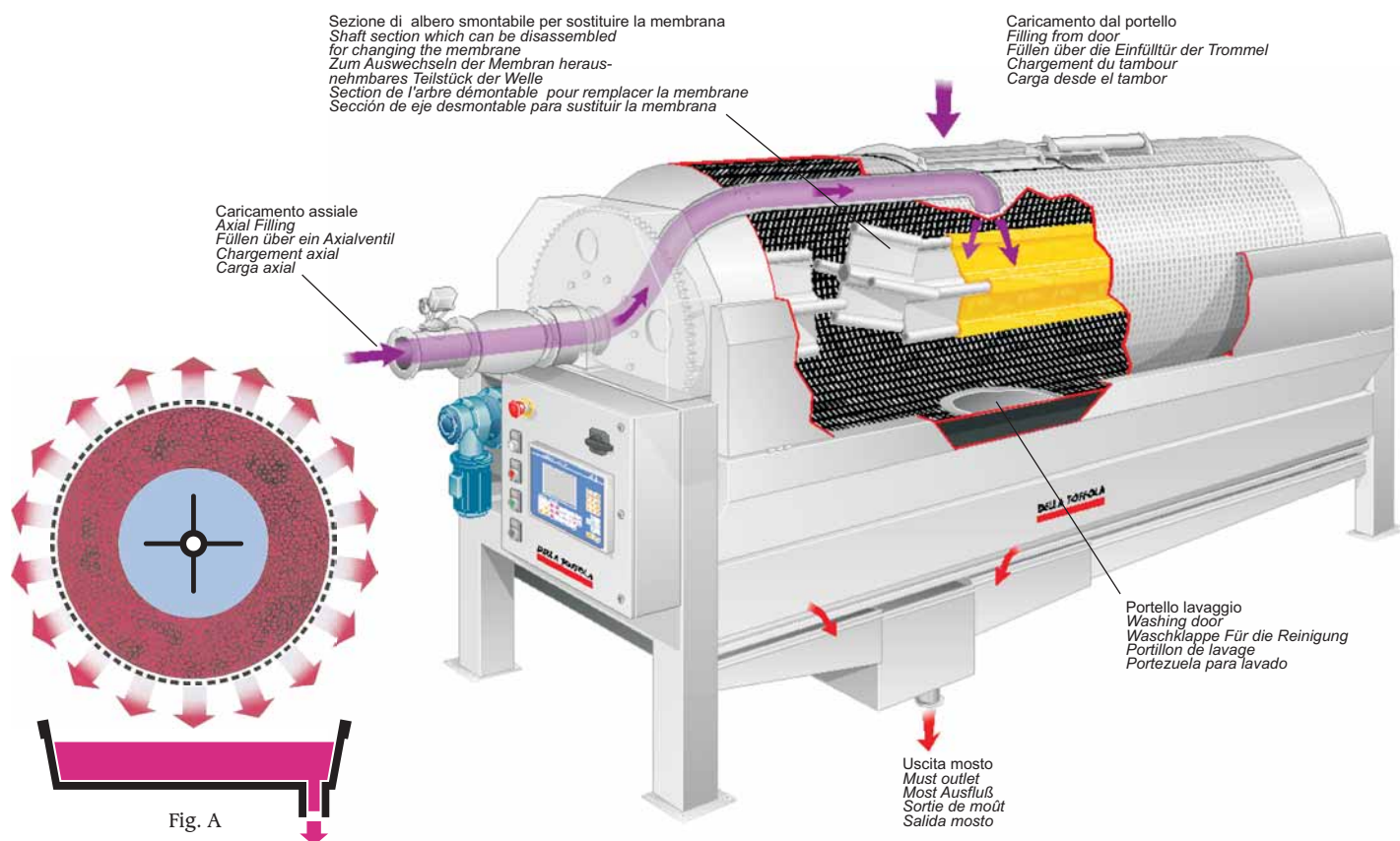
A diferencia de otros tipos de prensa, la membrana se encuentra instalada en el eje del tambor y al momento del inflamiento ejerce presión sobre toda su pared interna y no sólo sobre la mitad de la misma, doblando de esta manera la superficie de escurrimiento del mosto.

- 1) La superficie de escurrimiento, sin variación de las prensas, es doble.
- 2) El tiempo total de prensadura se reduce drásticamente a la mitad. El producto prensado es tratado con una presión de trabajo más reducida, con un menor número de ciclos de prensadura y disgregación y, por lo tanto, con un movimiento que es mínimo.
- 3) Al interior de la prensa el producto se distribuye en un estrato uniforme de bajo espesor y el escurrimiento del mosto se efectúa sobre 360° de superficie (fig. A).

Se encuentra también previsto un dispositivo que, en caso de daño de la membrana, impide que el producto prensado entre en el compresor.

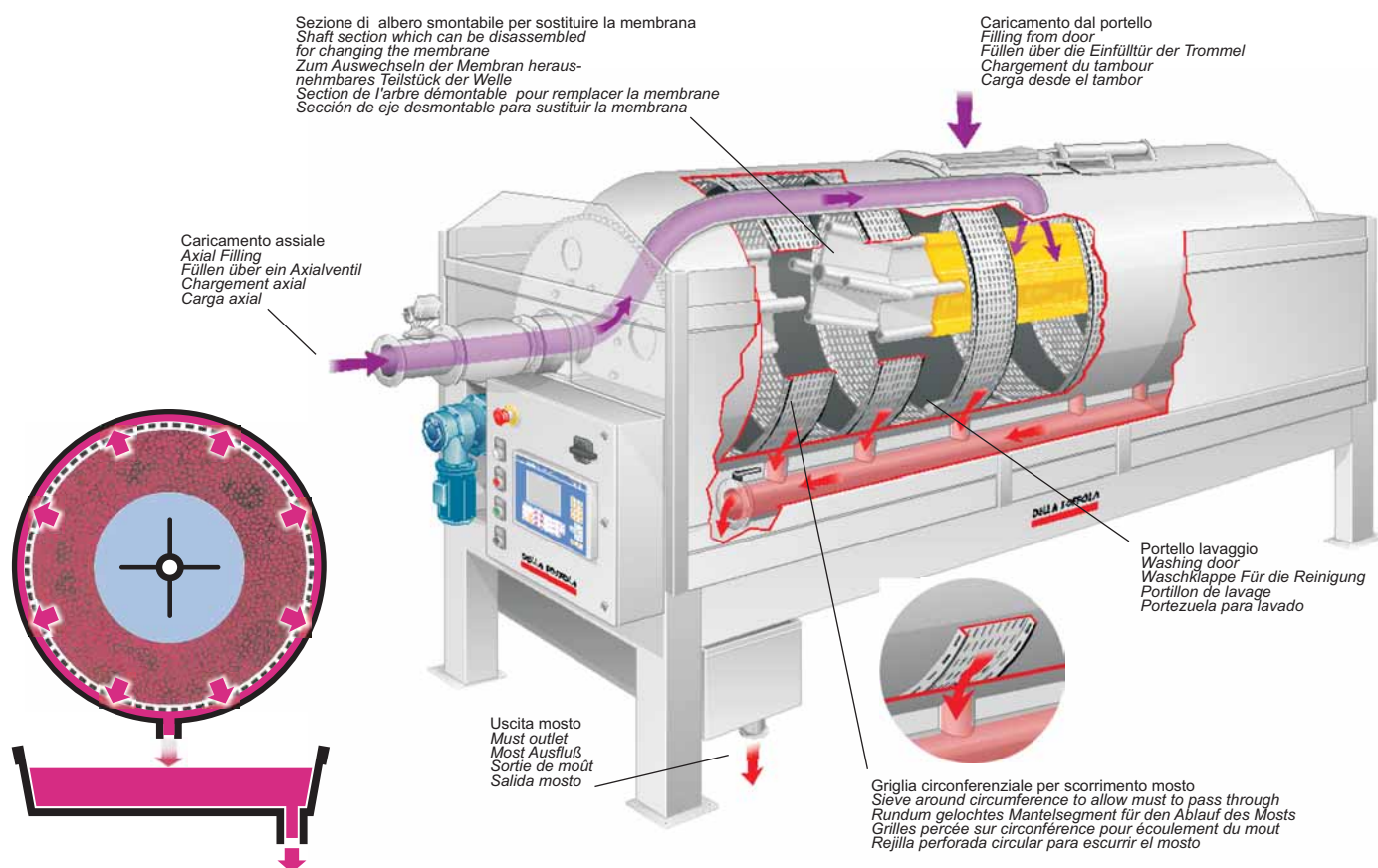
Versione PE-PF con tamburo forato

PE/PF version with sieve drum - Modell PE/PF mit gelochtes Trommel
Version PE/PF avec tambour percé - Versión PDF/PF con tambor perforado



Versione PEC-PFC tank con griglie forate circonferenziali

PEC/PFC version with circumferential sieves - Modell PEC/PFC Tank mit rundum gelochtes Mantelsegment
Version PEC/PFC tank avec grilles percées circonférentielles - Versión PEC/PFC tank con rejillas perforadas en la circunferencia





Una realtà mondiale

A worldwide reality - Eine weltweite präsenz - Une réalité mondiale - Una realidad mundial



PE 35

La tecnologia delle presse Della Toffola è presente in molte e importanti realtà produttive di tutto il mondo, a dimostrazione della validità delle soluzioni adottate.

Della Toffola press technology is already used by many prestigious worldwide winemakers, testifying to the benefits of its design solutions.

Die Validität derbei den Pressen von Della Toffola zur Anwendung gebrachten Technologie wird durch die Tatsache bestätigt, daß diese Technologie bei vielen und bedeutenden Produktionsanlagen auf der ganzen Welt eingesetzt wird.

La technologie des presses Della Toffola est déjà présente dans de nombreux centres de production importants du monde entier, ce qui confirme la validité des solutions adoptées.

Hoy en día la tecnología de las prensas Della Toffola se encuentra presente en muchas importantes realidades productivas de todo el mundo, lo que demuestra la validez de las soluciones



Per un mosto di qualità

For must of quality - Eine bessere Mostqualität - Pour un moût de qualité - Mostos de calidad

Le presse Della Toffola aumentano in modo considerevole anche la qualità del mosto prodotto. La maggior parte del mosto viene infatti estratta ancora prima della pressatura, in quanto il peso proprio dell'uva provoca un istantaneo e abbondante sgrondo attraverso tutto il tamburo. Le successive pressature sono ridotte al minimo, quindi il mosto che si ottiene è della migliore qualità, con un basso contenuto di polifenoli, di residui fecciosi e di solidi in sospensione. La massima pressione di pigiatura deve perciò essere impiegata solo se si desidera esaurire la massa d'uva e comunque per pochi cicli.

Della Toffola presses also result in significantly increased must quality. Most of the must is in fact extracted before pressing takes place, since the weight of the grapes themselves causes instant and abundant dejuicing throughout the drum. The subsequent pressings are kept to a minimum, ensuring that the must obtained is of the highest quality, with low levels of polyphenols, sediment residues and solids in suspension. The maximum pressing pressure should, therefore, only be

used when one wants to drain the grape mass and then always for a few cycles only.

Der Pressen von Della Toffola erhöht in beachtlichem Maße auch die Qualität des hergestellten Mosts.

Der Großteil des Mosts wird in der Tat vor dem Pressen abgezogen, da das Keltergut aufgrund des Eigengewichts der Trauben unmittelbar und in reichlichem Maße auf der gesamten Trommelfläche abtropft.

Die anschließenden Preßphasen werden auf ein Minimum beschränkt, und somit ist der erzeugte Most von bester Qualität, mit geringem Gehalt an Polyphenolen, trübenden Rückständen und Schwebstoffen.

Der maximale Preßdruck muß daher nur aufgewandt werden, wenn man die Traubenmasse vollständig auspressen will und selbst in diesem Fall nur über wenige Zyklen.

Les presses Della Toffola augmentent aussi de façon considérable la qualité du moût produit. La majeure partie du moût est en effet extraite avant le pressage, parce que le poids du raisin lui-même provoque un égouttage à travers tout

le tambour. Les pressages successifs sont réduits au minimum et le moût que l'on obtient est de la meilleure qualité, avec une faible teneur en polyphénols, en résidus troubles et en solides en suspension.

La pression maximum de foulage ne doit donc être utilisée que si l'on désire épuiser la masse de raisin et, dans tous les cas, sur quelques cycles seulement.

Las prensas Della Toffola aumentan también en modo considerable la calidad del mosto producido. En efecto, la mayor parte del mosto es extraído en fase previa a la prensadura, dado que el propio peso de la uva provoca un inmediato y abundante escurrimiento a través de todo el tambor.

Las prensaduras sucesivas son reducidas al mínimo por lo que el mosto obtenido es de la mejor calidad, con un bajo contenido de polifenoles, heces y residuos solidos en suspensión.

Por lo tanto, la capacidad máxima de compresión deberá ser empleada sólo si se desea agotar la masa de uva y, en todo caso, por pocos ciclos.



▼ Impianto di automatico di riempimento dal portello per coppie di presse
Automatic system for filling through the hatch, for paired presses
Automatische Füllanlage ab Klappe für zwei Pressen
Installation automatique de remplissage par la porte pour paires de presses
Sistema automático de llenado desde la escotilla para pares de prensas



Dispositivi su richiesta

Accessories available on request - Sonderausstattung - Dispositifs optionels - Dispositivos a pedido

Caricamento assiale automatico o manuale anche per i modelli di minore dimensione.

Elevatori e coclee per lo scarico delle vinacce.

Il tamburo può essere dotato di più portelli, oltre a quello di serie, per rendere più veloci il carico/scarico e il lavaggio della pressa

Passerelle con corrimano, scalette di accesso e tralicci di sopraelevazione per impianti di pressatura fissi.

Dispositivo per separare automaticamente le varietà di mosto prodotto durante i cicli di pressatura.

Automatic or manual axial loading even for smaller models.

Elevators and screws for mark discharge.

The drum may be fitted with extra doors, other than the one fitted as standard, for faster filling/discharge and washing

Walkways with handrail, access ladders and raised trestles for fixed pressing plants.

Device for automatically separating the different varieties of must produced during the pressing phases.

Automatische oder Manuelle axiale Beschickung auch bei den kleineren Modellen.

Heber und Schnecken zum Ablauf des Tresters
Zurüstung mehrerer Trommelklappen für ein schnelleres Laden/Entladen und Waschen der Keller

Laufstege mit Geländer, Treppen und Überhöhungsstrukturen für stationäre Kelteranlagen

Vorrichtung zum automatischen Trennen der verschiedenen während der Preßzyklen erzeugten Mostarten.

Chargement axial automatique ou manuel même pour /es modèles de moins grande dimension.

Elévateurs et vis sans fin pour déchargement des marcs

Montage de plusieurs bouches de chargement sur le tambour, en sus de la bouche prévue de série, pour un chargement/déchargement plus rapides et le lavage de la presse.

Passerelles avec main courante, échelles d'accès et structures de support surélevées pour installations de pressurage fixes.

Dispositif pour séparer automatiquement les variétés de moût produit durant les cycles de pressage.

Carga axial automática o manual también en los modelos más pequeños.

Elevadores y cócleas para descarga del orujo

El tambor puede dotarse de portezuelas adicionales a la de serie, para agilizar la carga, la descarga y el lavado de la prensa.

Pasarelas con escaleras de acceso, pasamanos y entramados de sobreelevación para equipos fijos de prensado

Dispositivo para separar automáticamente las diferentes variedades de mosto producido durante los ciclos de prensadura.



Dispositivi di serie

Standard supply - Serienausstattung - Dispositif standard - Dispositivos de serie

Modello Model Modell Modèle Modelo	PE		PE - PEC					PF - PFC				PFC
	12	16	25	35	50	80	100	160	200	240	350	480
Telaio, tamburo, sponde, vasche e parti a contatto con il mosto costruiti interamente in acciaio inossidabile. - Frame, drum, walls, tubs and parts in contact with the must built entirely of stainless steel. Rahmen, Trommel, Seitenwände, Wannen und alle Teile, die in Berührung mit dem Most kommen, sind vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt. - Châssis, tambour, rebords, cuves et parties en contact avec le moût entièrement construits en acier inoxydable. - Bastidor, tambor, chapas laterales, cubas y partes en contacto con el mosto íntegramente de acero inoxidable												
Tamburo, sponde, vasche e parti a contatto con il mosto costruiti interamente in acciaio inossidabile. Drum, walls, tubs and parts in contact with the must built entirely of stainless steel. Trommel, Seitenwände, Wannen und alle Teile, die in Berührung mit dem Most kommen, sind vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt. Tambour, rebords, cuves et parties en contact avec le moût entièrement construits en acier inoxydable. Tambor, chapas laterales, cubas y partes en contacto con el mosto íntegramente de acero inoxidable.												
Computer programmabile (PLC) Computer (PLC) SPS zur Eingabe Programmen Ordinateur programmable (PLC) Ordenador programable (PLC)												
Portello di carico/scarico tamburo azionato a mano. Hand operated filling/discharge door. Handbetätigte Lade-/Entladeklappe der Trommel. Bouche de chargement/déchargement du tambour actionnée à la main. Portezuela de carga y descarga def tambor con accionamiento manual												
Portello di carico /scarico azionato pneumaticamente. Pneumatically operated filling/discharge door. Pneumatisch betätigte Lade-/Entladeklappe der Trommel. Bouche de chargement/déchargement à actionnement pneumatique. Portezueia de carga y descarga con accionamiento neumático.												
Portello di lavaggio Washing door. Waschklappe für die Reinigung. Portillon de lavage. Portezuela para lavado.												
Vasca per raccolta mosto separata e montata su ruote. Separate, wheel-mounted must collection tank. Separate Mostwanne auf Rädern. Cuve pour récupération moût séparée et montée sur roues. Cuba de colección del mosto separada y montada sobre ruedas.												
Vasca fissa per raccolta mosto e scivolo scorrevole azionato a mano. Fixed must collection tank and hand-operated sliding chute. Feste Mostwanne mit von Hand verschiebbarer Rutsche. Cuve fixe pour récupération moût et toboggan coulissant actionné à la main. Cuba de colección de! mosto fija y rampa corrediza con activación manual.												
Vasca fissa per mosto e scivolo scorrevole azionato pneumaticamente (esclusi modelli PFC). Fixed must tank and pneumatically-operated sliding chute (excluding the PFC versions). Feste Mostwanne mit pneumatisch verschiebbarer Rutsche (ausschließlich der Modelle PFC). Cuve fixe pour moût et toboggan coulissant actionné pneumatiquement (sauf modèles PFC). Cuba del mosto fija y rampa corrediza con activación neumática (sin incluir los modelos PFC).												
Alimentazione assiale automatica. Automatic axial feeding. Automatische Axialbefüllung. Alimentation axiale automatique. Alimentación axial automática.												
Dispositivo incorporato per il gonfiaggio / sgonfiaggio della membrana. Integrated membrane inflation/deflation device. Integrierte Luftfüll-/Abläßvorrichtung der Membran. Dispositif incorporé de gonflage/dégonflage de la membrane. Dispositivo incorporado para inflar y desinflar la membrana.												
Completa dotazione antinfortunistica (finecorsa, sponde di protezione etc.). Fully equipped with safety devices (limit switches safety barriers, etc.). Abgerundeter Unfallschutz (Endschalter, Schutzprofile usw.). Équipement de sécurité complet (fins de course, bords de protection etc...). Equipamiento de prevención de accidentes (limitadores de carrera, barandas de protección, etc.).												



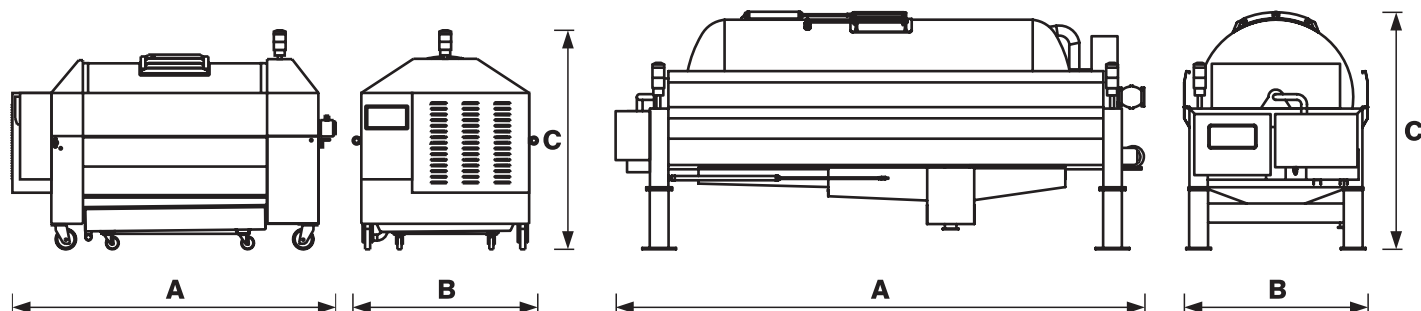
I modelli PF-PFC 80, 100 possono essere forniti anche con compressore a bordo macchina - The PF-PFC 80/100 versions can also be supplied with the compressor on board the machine - Die Modelle PF-PFC 80/100 können auch mit einem an Bord der Maschine installierten Kompressor geliefert werden - Les modèles PF-PFC 80/100 peuvent également être fournis avec un compresseur sur machine - Los modelos PF-PFC 80/100 pueden estar equipados también con compresor instalado en la máquina.

Dati tecnici

Technical data - Technische Daten - Données techniques - datos técnicos

PE 12,16 PE-PEC 25,35,50,80,100

PF-PFC 160,200,240,350 PFC 480



Modello Model Modell Modèle Modelo		PE 12	PE 16	PE-PEC 25	PE-PEC 35	PE-PEC 50	PE-PEC 80	PE-PEC 100	PF-PFC 160	PF-PFC 200	PF-PFC 240	PF-PFC 350	PFC 480
Lunghezza. Length. Länge. Longeur. Longitud.	A-mm	2510	2770	3190	3790	4270	5490	6450	7150	8400	9400	9400	10200
Larghezza. Width. Breite. Largeur. Ancho.	B-mm	1300	1300	1650	1650	2025	2200	2200	2650	2650	2650	3350	3560
Altezza. Height. Höhe. Hauteur. Altura.	C-mm	1770	1770	2180	2180	2510	3090*	3090*	3750*	3750*	4000*	4575*	4650*
Peso. Weight. Gewicht. Poids. Peso.	kg	700	800	1400	1500	2200	3600	4000	5900	6700	8200	12500	14500
Dimensioni portello di carico Mod. PE-PF Filling door dimensions - Mod. PE-PF Befüllungstürmaße - Mod. PE-PF Dimensions porte de chargement - PE-PF Dimensiones boca de carga - Mod. PE-PF	mm	510x460	510x460	600x510	600x510	600x510	575x625	575x625	575x625	575x625	575x625	800x750	-
Dimensioni portello di carico - Mod. PEC-PFC Filling door dimensions - Mod. PEC-PFC Befüllungstürmaße - Mod. PEC-PFC Dimensions porte de chargement PEC-PFC Dimensiones boca de carga - Mod. PEC-PFC	mm	-	-	Ø 480	Ø 480	Ø 480	Ø 550	Ø 550	765x560	765x560	765x560	765x560	765x560
Attacco caricamento uva. Grapes filling connection. Befüllungsanschluß. Raccord chargement raisin. Conexión carga uva.	D-DN	100	100	100	100	100	125	125	150	150	150	150	150
Attacco uscita mosto. Must output connection. Mostauslaß anschluß. Raccord sortie moût. Conexión salida del mosto.	E-DN	50	50	50	50	65	100	100	150	150	150	150	150
Potenza totale installata. Total installed power. Kraftgebrauch. Puissance totale installée. Potencia total instalada.	kW	4,8	4,8	5,8	6,2	11,5	7**	7**	13**	14,5**	14,5**	22**	26**
Capacità caricamento uva intera. Quantity of whole grapes per batch. Füllkapazität mit ganzen Trauben. Capacité de chargement raisin entier. Capacidad de carga con uva entera.	kg (~)	850	1100	1800	2500	3500	5600	7000	11200	14000	17000	24000	32000
Capacità caricamento uva pigiata. Quantity of crushed grapes per batch. Füllkapazität mit vermaischten Trauben. Capacité de chargement raisin écrasé. Capacidad de carga con uva pisada.	kg (~)	2400 ÷ 3600	3200 ÷ 4800	5000 ÷ 7500	7000 ÷ 11000	10000 ÷ 15000	16000 ÷ 24000	20000 ÷ 30000	32000 ÷ 48000	40000 ÷ 60000	50000 ÷ 70000	70000 ÷ 100000	90000 ÷ 130000
Capacità caricamento uva fermentata. Quantity of fermented grapes per batch. Füllkapazität mit gegorenen Trauben. Capacité de chargement raisin fermenté. Capacidad de carga con uva fermentada.	kg (~)	3500 ÷ 5500	5000 ÷ 7000	7500 ÷ 11000	11000 ÷ 16000	15000 ÷ 22000	24000 ÷ 36000	30000 ÷ 45000	50000 ÷ 72000	60000 ÷ 90000	70000 ÷ 110000	100000 ÷ 150000	130000 ÷ 195000

* Dimensione comprensiva di rialzi (opzionali) di altezza standard - Dimensions inclusive of (optional) standard-size extensions - Maße einschließlich Ständer (Sonderzubehör) mit Standardhöhe
Dimension comprenant les rehausses (en option) standard - Dimensiones incluyendo reales (opcionales) de altura estándar

** Esclusa potenza compressore - Compressor power not included - Außerdem verdichter Kraftgebraucht - Puissance du compresseur pas incluse - Potencia del compresor no incluida
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. Lentiscars, 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 Rodriguez 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



DELLA TOFFOLA
GROUP