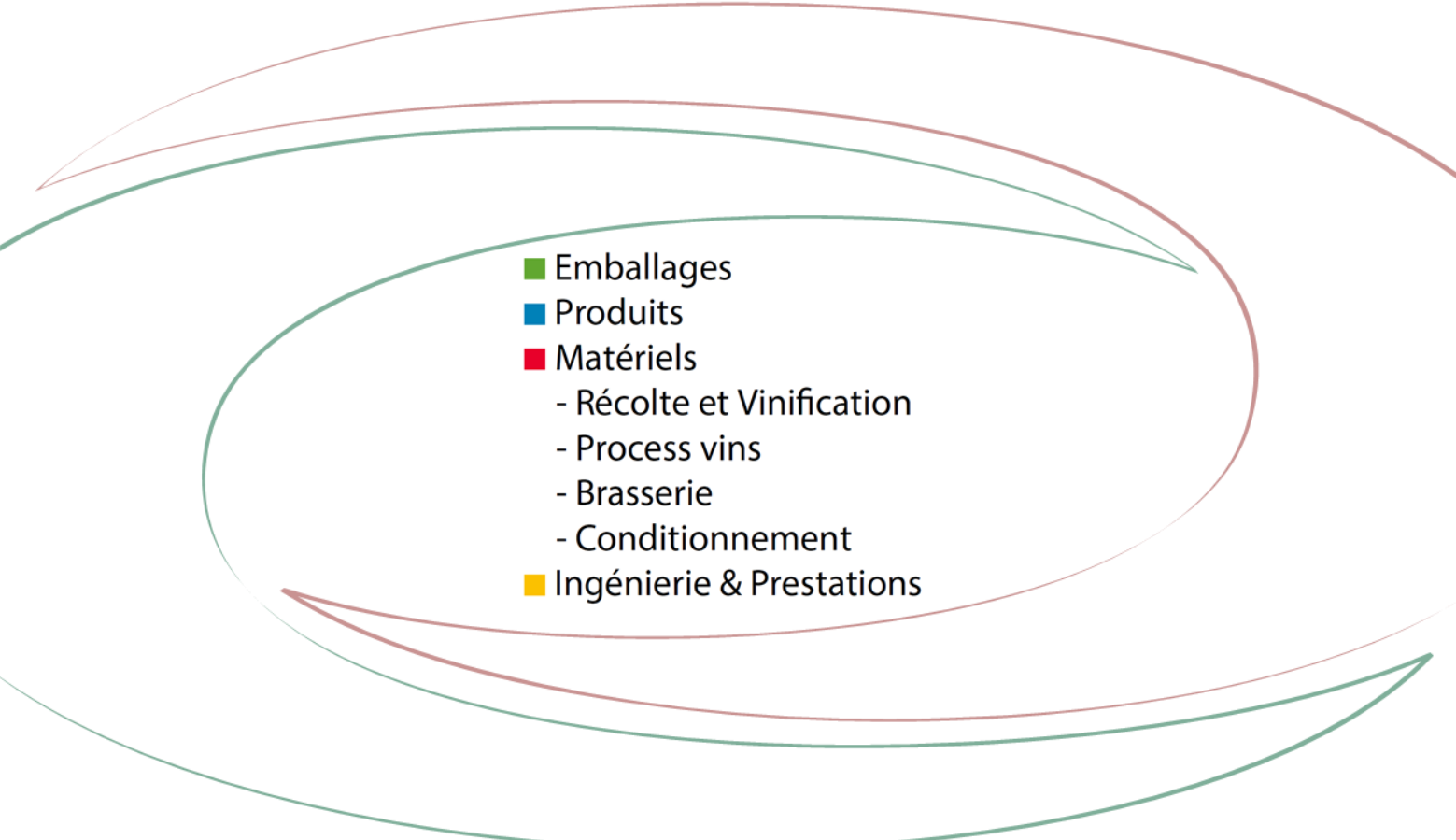




CATALOGUE MATÉRIEL RÉCOLTE - VINIFICATION

- 
- Emballages
 - Produits
 - Matériels
 - Récolte et Vinification
 - Process vins
 - Brasserie
 - Conditionnement
 - Ingénierie & Prestations

CONCEPTEUR - FABRICANT - DISTRIBUTEUR

BENNE



Benne à vendanges équipement standard

Pompe tout INOX : 15/20 t/h avec vis INOX x 250mm sur BPO30 - BPO35 - BPO40 - BPO45.

Pompe corps ALU - rotor INOX : 25/35 t/h avec vis INOX x 300mm sur BPO50 - BPO55 - BPO60 - BPO80.

Cloche anti-bélier INOX.

Entraînement par motoréducteur électrique avec limiteur de couple.

Coffret de commande avec Marche / Arrêt / Inversion.

Flèche à ressort sur BPO80.

Freinage hydraulique.

CONQUET

Les apports de vendange à la cave doivent être réceptionnés dans des conquêts à vis ou à tapis. Les différents modèles de conquêts sont conçus pour recevoir des apports de vendange en provenance de bennes sur camion, remorques à vendange ou caisses. Les conquêts sont réalisés sur mesures en fonction des contraintes et attentes de la cave. De série, ils sont tous dotés d'un variateur de vitesse, d'une protection de sécurité, et d'un coffret de commande électrique. Sur demande, il est possible de fournir également un système de pesage et un prélève-échantillons pour analyses.

Conquet à ogive



Conquet avec vis unique ou double



Conquet à tapis



SÉLECTION & TRANSPORT



Tapis conçus pour le convoyage du raisin, des marcs et l'évacuation des rafles. Ces convoyeurs sont complètement construits en acier inox et dotés de tapis en PVC alimentaire soit lisse, soit à tasseaux avec rebords souples. Ces convoyeurs peuvent être réglables en hauteur et équipés de trémie de chargement. Les opérations de nettoyage et d'entretien sont particulièrement faciles et rapides.

LIGNE POUR LA SÉLECTION & LE LAVAGE DES RAISINS

Les nouvelles lignes de sélection de la vendange ont été développées pour faciliter les opérations de **sélection manuelle** avant le foulage ou le pressurage : cette étape est devenue une exigence incontournable pour les caves qui recherchent la **qualité optimale** pour leurs vins.

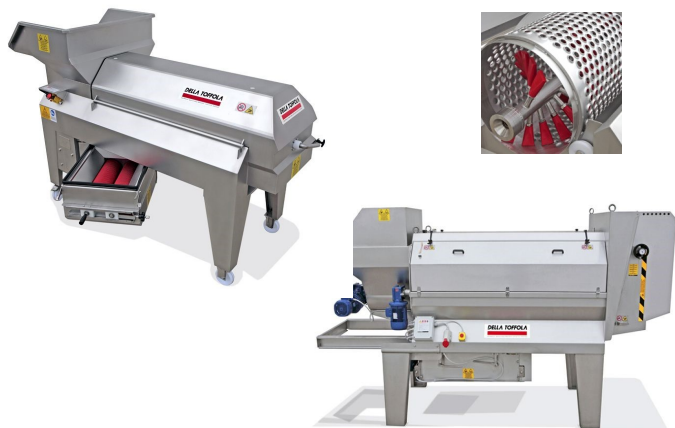
Ces lignes sont particulièrement recommandées pour :

- **Distribuer, répartir et niveler la vendange** sur un plan horizontal de manière à ce que les opérateurs répartis de chaque côté de la ligne, puissent effectuer la sélection manuelle plus facilement et plus rapidement
- **Séparer manuellement** la masse de raisins des fragments végétaux ou minéraux, les résidus de sarments, les grappes avec des grains abimés ou éclatés, pétiotes etc...

Les différentes lignes peuvent être composées selon une grande variété d'alternatives selon le résultat souhaité.



ÉGRAPPOIR - FOULOIR



L'égrappage et le foulage sont 2 opérations qui font parties des plus délicates et des plus essentielles qui interviennent sur la vendange. Les Égrappoirs – Fouloirs respectent l'intégrité du produit et garantissent une séparation délicate baie/rafle. Pour la conception de cet appareil la plus grande attention a été apportée à l'amélioration de la simplicité d'utilisation et au nettoyage. Le capotage supérieur s'ouvre en un instant afin de permettre d'extraire avec la plus grande facilité le tambour ajouré et l'arbre d'égrappage. D'autre part, le coulissement latéral du fouloir à rouleaux est particulièrement aisé ce qui simplifie son accès pour un nettoyage complet. La gamme des Égrappoirs – Fouloirs commence au modèle 8 tonnes/heure jusqu'au modèle 100 – 120 tonnes/heure. La versatilité des appareils est la garantie de leur adaptabilité à l'exigence spécifique à tout type de raisins. Les Égrappoirs – Fouloirs sont dotés de variateurs électroniques de vitesse leur permettant de s'adapter à tout type de circonstances selon la vendange.

PRESSOIR PNEUMATIQUE À MEMBRANE CENTRALE CAGE OUVERTE

Dès le remplissage, la masse de vendange s'égoutte par son propre poids sur le fond de la cage ajourée. Le jus qui s'en extrait ne reste donc pas durablement à l'intérieur de la cage ce qui réduit considérablement le risque d'oxydation. Le volume libéré par l'évacuation des jus au remplissage permet finalement un gain de volume utile, contrairement aux systèmes pneumatiques traditionnels où il faut attendre souvent le débordement du niveau de recouvrement de la membrane. La surface d'égouttage est doublée à capacité égale de pressoir et l'égouttage des jus s'effectue sur les 360° de la cage. Dans la cage la vendange ou le marc se répartissent uniformément avec une faible épaisseur sur l'ensemble du diamètre évitant la formation de « poches de jus ». Les pressions exercées sur la vendange sont drastiquement réduites puisque la faible épaisseur de vendange ou de marc oppose moins de résistance à l'extraction des jus. Les cycles d'émiettage sont naturellement moins nombreux et la pression maximale exercée en fin de cycle ne dépasse jamais 1,5 bar. Par cette conception à membrane centrale, les temps d'extraction des jus mais aussi les temps de gonflage et dégonflage sont significativement réduits, ce qui permet de diviser par 2 le temps total de pressurage par rapport à un pressoir traditionnel.



PRESSOIR PNEUMATIQUE À MEMBRANE CENTRALE CAGE FERMÉE



Les avantages en deviennent évidents, tant d'un point de vue qualitatif qu'économique. Dès le remplissage, la masse de vendange s'égoutte par son propre poids sur le fond des grilles d'égouttage cage ajourée. Le volume libéré par l'évacuation des jus au remplissage permet finalement un gain de volume utile, contrairement aux systèmes pneumatiques traditionnels. La surface d'égouttage est doublée à capacité égale de pressoir et l'égouttage des jus s'effectue sur les 360° de la cage. Dans la cage, la vendange ou le marc se répartissent uniformément avec une faible épaisseur sur l'ensemble du diamètre évitant la formation de « poches de jus ». Les pressions exercées sur la vendange sont drastiquement réduites puisque la faible épaisseur de vendange ou de marc oppose moins de résistance à l'extraction des jus. Les cycles d'émiettage sont naturellement moins nombreux et la pression maximale exercée en fin de cycle ne dépasse jamais 1,5 bar. Par cette conception à membrane centrale, les temps d'extraction des jus mais aussi les temps de gonflage et dégonflage sont significativement réduits, ce qui permet de diviser par 2 le temps total de pressurage par rapport à un pressoir traditionnel.

RÉCEPTION, LAVEUSE, BROEUR & PRESSOIR À BANDE



Réception et laveuse
de pommes



Broyeur à pommes



Pressoir à bande

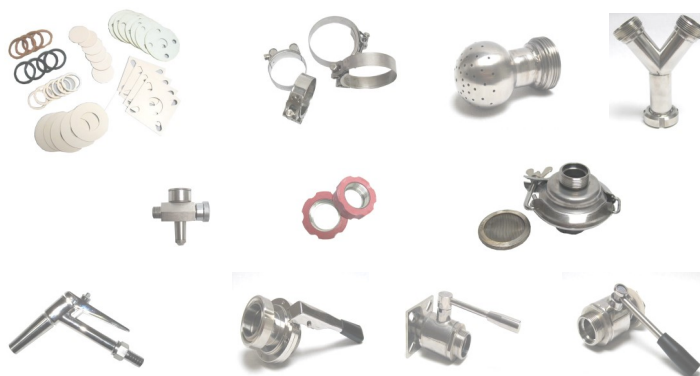
TUYAUX



Nous proposons une gamme complète de tuyaux alimentaires de différents diamètres et de différents matériaux, pour convenir à de multiples applications : PVC, silicone ou caoutchouc, tuyau d'aspiration, tuyau de refoulement, tuyau de pompage, tuyau haute température, tuyau d'arrosage, tuyau d'air...

RACCORDS & VANNES

Nous commercialisons toutes sortes de raccords pour tuyaux flexibles ou tuyauterie inox à souder tel que : Raccords symétriques, Raccords à sertir, Raccords SMS, Raccords CLAMP, Raccords DIN, Convertisseurs DIN / MÂCON, Raccords GAS, Convertisseurs GAS / MÂCON, Colliers, clefs, rondelles antichute, Raccords MÂCON, Mireurs, Capets, Soupape, Colliers, Raccords mâle ou femelle, laiton ou inox, Vannes à boule ou papillon, Filtre reps, mireur, Entonneur, Dégustateurs ...



POMPE À TRÉMIE



Les pompes Mono avec trémie, séries FTF et PMS sont produites sur une gamme de 10 à 120 tonnes/heure. Chaque modèle ou série est élaboré avec pour objectif un niveau de débit constant et régulier pour le produit avec le plus grand respect qualitatif du transfert.

Pour obtenir ces caractéristiques, les pompes tournent avec un nombre de rotations très bas. Sur les versions FTF le rotor à corps creux permet de réduire sensiblement les vibrations dans le plus grand intérêt du produit transféré. Ces pompes sont équipées d'une trémie avec sonde manque produit et peuvent également recevoir un variateur de vitesse électronique et une radio commande.

POMPE PÉRISTALTIQUE

Ces pompes se caractérisent par un système de compression progressive d'un tube en caoutchouc alimentaire grâce à des rouleaux qui assurent un déplacement continu du produit. Les particularités principales consistent dans le transfert intègre et homogène du produit, une forte capacité d'autoamorçage, l'absence de parties mécaniques en contact avec le produit transféré, ainsi que la haute précision du réglage de débit. Ce dernier point est rendu possible par la présence de série d'un inverter (variateur de vitesse électronique) monté de série sur l'ensemble des modèles. La gamme de ces pompes fabriquées par Della Toffola va du modèle PPD 60 (6-150hl/h sur liquide) au modèle PPD 120 (95-1000hl/h sur liquide). Tous ces modèles peuvent être équipés de radiocommande et de trémie avec vis de gavage.



POMPE CAZAUX ET LIVERANI



Pompes inox à turbine flexible à bas régime de tours, particulièrement adaptées au transfert des fluides délicats et fragiles, visqueux y compris avec des particules en suspension. Les pompes trouvent une large application dans les secteurs **ŒNOLOGIQUES** (vin, mout, vendange égrappées) **ALIMENTAIRES** (bière, sucre, pulpe de fruits, miel, sucre liquide, sirop, glucose, lait, beurre, yaourt, œuf liquide, huile, sauce tomate, saumure, etc...) **CHIMIQUES** (amidon, colle, colle à base d'eau, émulsions, glycérine, cire, détergents, caoutchouc, liquides photographiques, polyélectrolyte, vernis, encres, déchets industriels etc...) **COSMÉTIQUES** et **PHARMACEUTIQUES** (savons liquides, détergents, shampoing, crèmes, etc.).

POMPE MANZINI

Les pompes à piston sont utilisées pour des liquides de type vin, jus, pulpe de fruits, raisin égrappé, moût, lie, huile, boues, liqueur, alcool industriel, etc..

Les pompes sont auto-amorçantes jusqu'à une profondeur de 9m. En dessous du niveau de la pompe, elles ont une pression maximale de service de 3,5 atmosphères et contrairement aux pompes mono, ainsi qu'à de nombreux autres types de pompes, elles peuvent fonctionner à sec sans problème.



POMPE ASPIC



Pompe volumétrique à amorçage automatique. Le vin est un produit noble, il ne gagne pas à être malmené, à aucun stade de sa vie. Forts de cette conviction, notre choix technologique n'a jamais varié et a construit notre réputation.

Notre système de double piston à révolutions alternatives permet au liquide de se déplacer à vitesse mesurée -très lente si nécessaire avec un équipement à variateur - tout en garantissant une excellente puissance d'aspiration-refoulement, dans des plages de débits performantes.

Elle est disponible en quatre versions : à débit fixe, à débit réglable par variateur de vitesse mécanique, à débit réglable par variateur de vitesse par différentiel, à débit réglable par variateur électronique.

POMPE PCM

Une pompe Moineau est constituée d'un rotor hélicoïdal tournant à l'intérieur d'un stator hélicoïdal.

Le rotor en acier inoxydable est usiné avec une grande précision, le stator est moulé dans un élastomère résilient.

La géométrie et les dimensions de ces pièces sont telles que, lorsque le rotor est inséré dans le stator, une double chaîne de cavités étanches (alvéoles) est constituée. Lorsque le rotor tourne à l'intérieur du stator, les alvéoles progressent le long de l'axe de la pompe sans changer de forme ni de volume, ce qui transfère le produit depuis l'entrée de la pompe vers la sortie sans le dégrader.

La pompe série Compact comporte un stator sans armature acier fixé par une seule extrémité.

La souplesse ainsi obtenue, associée au plot élastomère, permet au mouvement du rotor excentré de s'effectuer librement.

La pompe série Compact offre la particularité de refouler côté corps. Ainsi la pression de sortie permet au fluide de comprimer le stator sur le rotor et d'assurer son serrage progressif lors des montées en pression.



CONTENEUR



Conteneur gerbable

- Poche naturelle en PEHD stabilisé aux UV, qualité alimentaire,
- Ouverture de remplissage DN150 ou DN225 en option
- Vanne de vidange interchangeable type papillon ou boisseau 2 pouces S60 x 6 DIN 61
- Transport de liquides jusqu'à une densité de 1.9,
- Adapté au stockage en extérieur,
- Réutilisable.
- Gerbable avec d'autres modèles,
- Jointoints FKM ou ETFE,

FLEXCUBE

Remplace plus de quatre barriques à un coût réduit pour une durée de vie supérieure à 20 ans.

Gerbable sur quatre hauteurs. Multiplie par deux ou trois la capacité de la cave.

Pas de perte par évaporation.

Perméabilité à l'oxygène équivalente à celle d'une barrique neuve ou de 1 vin : 2-3 ppm

Adapté au transport (20 Flexcubes de 10 hl par container de 6m).

Parfait pour les fermentations de petits lots et les bâtonnages.

Fabrication par roto-moulage à froid. Aucune soudure, ni aspérité, ni solvant.

Ne s'entartre pas, ne se colore pas. Permet une utilisation en alternance vin rouge, vin blanc.

La paroi en PEHD du FlexCube est de qualité alimentaire, recyclable et ne transfère aucun contaminant dans le vin.



CUVE & GARDE VIN POLYESTER



Pour le stockage et la vinification

Cuves simple peau ou double enveloppe en polyester.

Différents modèles de cuves sont proposés :

- Citernes de transport,
- Garde-vin fond plat ou sur pieds,
- Cuves fond plat ou sur pieds,
- Cuve parallélépipédique,
- Cuve enterré.

CUVE & GARDE VIN INOX

Pour le stockage et la vinification

Cuves simple peau ou double enveloppe en acier inoxydable

Différents modèles de cuves sont proposés :

- Citernes de transport
- Garde-vin fond plat ou sur pieds
- Cuves fond plat ou sur pieds
- Cuve parallélépipédique

La fabrication est soit en Inox AISI 304 ou 316.



CUVERIE INOX SUR MESURE

Fabrication sur mesure pour le stockage et la vinification de cuves en acier inoxydable.

Différents modèles de cuves sont proposés :

- Cuve et garde-vin sur pieds ou fond plat.
- Chaque cuve peut recevoir une multitude de spécificités comme le refroidissement extérieur ou intérieur, piquage multiple, porte vinification ou autoclave, vanne traditionnelle ou tête lie, etc...

Les cuves peuvent être atmosphériques ou pression

La fabrication est soit en Inox AISI 304L ou 316L.



TRANSPORT & MISE EN PLACE



ATELIER



Équipés d'un atelier de 800m², nous effectuons toutes les opérations de fabrication, de préparation, de modification ou de révision de vos matériels. Nous disposons également de machines-outils pour la modification, la réparation ou la fabrication de pièces urgentes qui ne sont pas disponibles ou plus fabriquées par le constructeur du matériel.

PIÈCES DETACHÉES

Afin de répondre à vos besoins dans les meilleurs délais, nous disposons d'un magasin de pièces détachées de plusieurs milliers de références. Pour une plus grande efficacité et une parfaite gestion des stocks, chaque article est étiqueté d'un code à barres pour supprimer les erreurs de saisie. Nous mettons à votre disposition des pièces d'origine constructeur.



SERVICE TECHNIQUE & SAV



Le service planning organise le suivi de toutes les installations. Une équipe de techniciens spécialisée et équipée de voiture « atelier » est à votre disposition sur simple appel pour assurer les opérations de maintenance préventive ou curative. Agréés par tous nos fournisseurs, nous effectuons la garantie contractuelle pour leur compte.

INGÉNIERIE & BE

Le BE est composé d'un chargé d'études, d'un automaticien et d'un dessinateur. Nous intervenons sur tous les domaines : du stockage, des transferts de liquides, de la filtration, du traitement des liquides et de l'air, des économies d'eau et d'énergie, de l'embouteillage, de l'étiquetage et de la fin de ligne. Nous conduisons des projets depuis la conception, le développement et l'industrialisation pour l'amélioration de la qualité de votre produit et de votre productivité.

