

DIEMME
Enologia



Velvet - Technova
40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

Gamme Champagne

Chamax cf - Chamax co



IT Soluzioni innovative per la pressatura delle uve
EN Innovative solutions for grape pressing
FR Solutions innovantes pour le pressurage des raisins

DE Innovative Lösungen für die Traubenpressung
ES Soluciones innovadoras para el prensado de las uvas

DIEMME
Enologia

IT Presse pneumatiche serbatoio chiuso
EN Closed tank pneumatic presses
FR Pressoirs pneumatiques cuve fermée

DE Pneumatische Pressen mit geschlossenem Tank
ES Prensas neumáticas de tanque cerrado

IT Presse pneumatiche serbatoio aperto
EN Slotted tank pneumatic presses
FR Pressoirs pneumatiques cuve ouverte

DE Pneumatische Pressen mit halb-offenem Tank
ES Prensas neumáticas de tanque abierto

Velvet

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150



Tecnova

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150



Chamax cf

4000 - 6000 - 8000 - 12000



Chamax co

2000 - 4000 - 6000 - 8000



Velvet - Technova

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

Chamax cf - Chamax co

2000 - 4000 - 6000 - 8000 - 12000

IT Pannello operatore

Pannello montato su un supporto che ne permette la regolazione dell'inclinazione. Facilmente smontabile dalla macchina per proteggerlo nei periodi di prolungata inattività.



EN Control panel

The control panel is installed on a support which allows adjustment for inclination. It is easily removable from the press in order to protect it during periods of prolonged inactivity.

FR Panneau de contrôle

Le panneau est installé sur un support qui en permet le réglage de l'inclinaison. Facile à déplacer de la machine pour le protéger pendant une période d'inactivité prolongée.

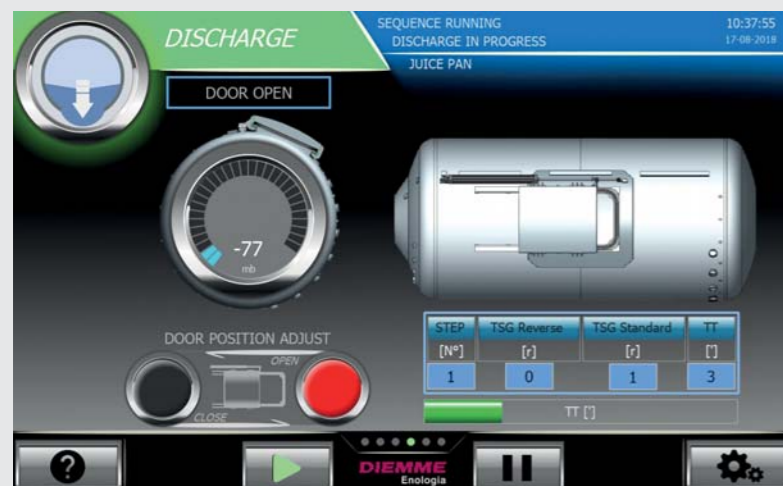
DE Bedientableau

Das Bedientableau ist auf einem schwenkbarem Halter installiert, mit Möglichkeit die Neigung einzustellen. Einfach zu demontieren, um es zwischen den Herbsten geschützt aufzubewahren.

ES El Tablero de control

El tablero está instalado sobre un soporte que permite el ajuste de la inclinación. Fácil de desplazar desde la prensa para protegerlo durante el periodo de inactividad extendida.

E-panel



DE Benutzeroberfläche

Große Touch Screen Benutzeroberfläche einfach und intuitiv. Es gibt 30 Pressprogramme, für jedes Pressgut geeignet, welche alle personalisiert werden können. Herunterladen und Hochladen des Programmes mit dem USB Speicher.

ES La Interfaz del operador

Interfaz del operador con gran "Pantalla-Táctil" uso simple. 30 programas de prensado disponibles aptos para todas las tipologías de uva, se pueden personalizar completamente. Es posible descargar y cargar programas con llave USB.

IT Interfaccia operatore

L'interfaccia operatore è semplice e intuitiva con un Touch-Screen di grandi dimensioni. Sono disponibili 30 programmi di pressatura adatti a tutte le tipologie di uva e completamente personalizzabili. Download e upload dei programmi con chiavetta USB.

EN Operator interface

A simple and user-friendly operator interface with a large color "Touch Screen". 30 pressing programs are available, fitted to all varieties of grapes and fully customizable. With USB flash drive it is possible to download and upload programs.

FR Interface opérateur

Interface opérateur avec grand "Ecran-Tactile" simple et intuitive. 30 programmes de pressage sont disponibles, indiqués pour toutes typologies de raisins et complètement personnalisables. Il est possible de télécharger et charger programmes avec clé USB.



IT Interfaccia operatore versione CF e CO certificato dal C.I.V.C.

Nella versione Champagne tutti i programmi sono certificati dal CIVC, si differenziano e si basano sulla variazione del tempo di pressatura, mantenimenti e pressioni.

Programmi: - Base: 9 programmi pre-impostati
- XR: 3 programmi pre-impostati + 1 programma intelligente parzialmente automatico basato su sonde installate all'interno della vasca aperta sotto la pressa.

EN Operator interface configuration CF and CO certified by C.I.V.C.

In the version for Champagne all programs are certified by the C.I.V.C. They differ from one another based on pressing time variation, pressure holding and pressures.

Programs: - Basic: 9 preset programs
- XR: 3 preset programs + 1 intelligent program partially automatic based on probes installed inside the open tank beneath the press.

FR Interface opérateur version CF et CO agréée par C.I.V.C.

Dans la version Champagne tous les programmes sont agréés par le C.I.V.C., ils sont différenciés et basés sur la variation du temps de pressage, des maintiens et des pressions.

Programmes: - Base: 9 programmes pré-enregistrés
- XR: 3 programmes pré-enregistrés + 1 programme intelligent partiellement automatisé basé sur sondes fixées à l'intérieur du belon installé sous le pressoir.

DE Benutzeroberfläche in der Ausführung CF und CO vom C.I.V.C. zugelassen

In der Champagne Ausführung sind alle Programme vom CIVC zugelassen. Diese unterscheiden sich in der Presszeit, Druckhaltezeit und Druckverlauf.

Programme: - Standard: 9 voreingestellte Programme
- XR: 3 voreingestellte Programme + 1 halbautomatisches intelligentes Programm gesteuert durch Sonden in der Saftwanne

ES La Interfaz del operador en la versión CF y CO certificada por el C.I.V.C.

En la versión Champagne todos los programas son certificados por el C.I.V.C., se diferencian y se fundan en la variación del tiempo de prensado, mantenimientos y presiones.

Programas: - Base: 9 programas predefinidos
- KR: 3 programas predefinidos + 1 programa inteligente semiautomático basado sobre sondas instaladas al interior de la bandeja abierta bajo la prensa.

Velvet - Tecnova

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

IT Membrana di pressatura

Costituita da materiale plastico idoneo al contatto alimentare. Non sono previsti limiti minimi di prodotto da pressare.

EN Pressing membrane

The membrane consists of heavy fabric coated with a food grade polymer, there is no minimum load required for pressing.

FR Membrane de pressurage

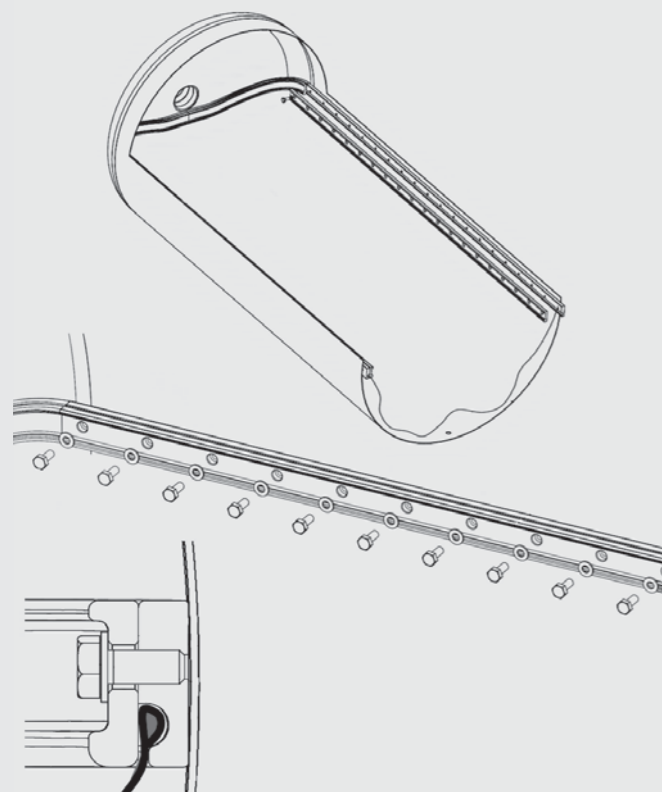
Cette membrane est constituée par un matériel plastique apte au contact alimentaire. Il n'est pas demandé de limites minimales de produit à presser.

DE Pressmembrane

Die Membrane besteht aus Lebensmittelechtem Kunststoff. Es gibt keine Einschränkungen bezüglich der zu Pressenden Mindestmengen.

ES La membrana de prensado

Esta membrana se construye a partir de un material plástico apto al contacto alimentario. No se requieren límites mínimos de producto a pensar.



IT Sistema di montaggio membrana

Limita gli stress prolungando la vita utile della membrana. Permette il montaggio e lo smontaggio rapido.

EN Membrane assembly system

This system is able to reduce stress extending membrane's useful life. It allows a quick assembly and disassembly.

FR Système de montage membrane

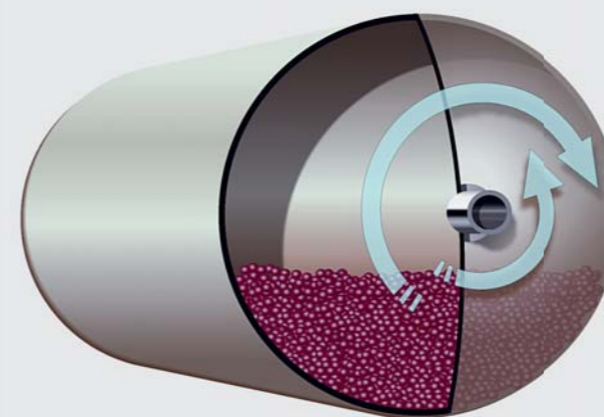
Le système limite le stress en prolongeant la vie utile de la membrane. Il permet un montage et démontage rapide.

DE Montage System der Pressmembrane

Dieses System vermindert den Stress und verlängert die Lebenszeit der Membrane. Erlaubt die schnelle Montage und Demontage.

ES El Sistema de montaje membrana

Este sistema limita el estrés alargando la vida útil de la membrana. Este permite su rápido montaje y desmontaje.



IT Funzione Rocking

Permette di uniformare il carico mediante l'oscillazione del serbatoio.

EN Rocking system

This system is able to facilitate filling by rocking the tank.

FR Système Rocking

Ce système est capable d'uniformiser le remplissage par l'oscillation de la cuve.

DE Rocking System

Dieses System verteilt die Füllung im Tank durch Schwenk-Bewegungen.

ES El Sistema Rocking

Este sistema permite de uniformar la uva dentro del tanque durante la fase de llenado a través de la oscilación del tanque.

IT Ruote Motorizzate

Dispositivo automatico di movimentazione delle presse pneumatiche in cantina.

EN Motorized wheels

Automatic device for moving the pneumatic press around the winery.

FR Roues motorisées

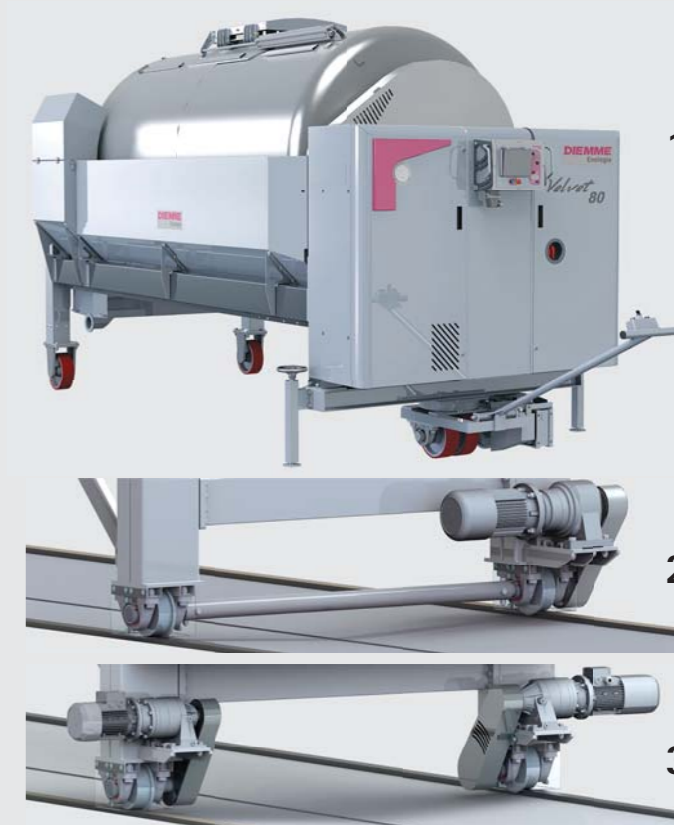
Dispositif automatique de déplacement des pressoirs pneumatiques dans la cave.

DE Fahrvorrichtung

Automatische Vorrichtung für die Bewegung der Pressen im Kellerhaus.

ES Las Ruedas motorizadas

Dispositivo automático de traslado de las prensas neumáticas en bodega.



IT Dispositivo di movimentazione su ralla con timone (1); dispositivo di movimentazione su binario con assale (2) e senza assale (3)
EN Device for moving the pneumatic press on bearing with tiller (1); device for moving the pneumatic press on rail with axle (2) and without axle (3)
FR Dispositif de déplacement sur roues à bandage avec timon (1); dispositif de déplacement sur rail avec essieu (2) et sans essieu (3)
DE Vorrichtung für die Bewegung mit Drehplatte mit Steuer (1); Vorrichtung für die Bewegung über Gleis mit Achse (2) und ohne Achse (3)
ES Carro motorizado para el traslado con timón (1); carro motorizado para el traslado sobre rieles con eje (2) y sin eje (3)

Velvet

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

IT Programma intelligente MIP

Programma di pressatura automatico che ottimizza il tempo ciclo in base alla riduzione del volume di uva.

EN MIP Intelligent Program

This automatic program optimizes pressing cycle time according to the reduction of the volume of grapes.

FR Programme intelligent MIP

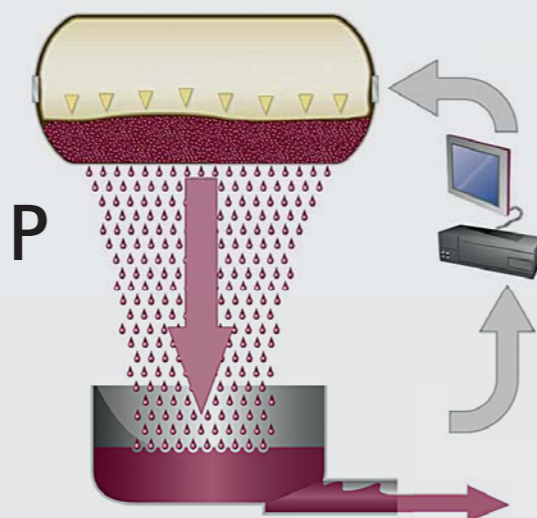
Ce programme automatique permet d'optimiser le temps du cycle de pressurage en fonction de la réduction du volume des raisins.

DE Intelligentes Programm M.I.P.

Dieses automatische Programm erlaubt es, die Presszeit anhand der Maischevolumenabnahme zu optimieren.

ES El Programa Inteligente MIP

Este programa automático permite de optimizar el tiempo de ciclo en función de la reducción del volumen de uva.



IT Programma Intelligente FIP

Programma di pressatura automatico che ottimizza il tempo ciclo in base alla portata di mosto in uscita dalla pressa. Il sistema include il misuratore di portata con il quale è possibile calcolare la quantità di mosto per ciclo.

EN FIP Intelligent Program

This automatic program optimizes pressing cycle time according to the juice flow-rate flowing out from the press. This system includes a flow-meter with which it is possible calculate the quantity of juice per cycle.

FR Programme Intelligent FIP

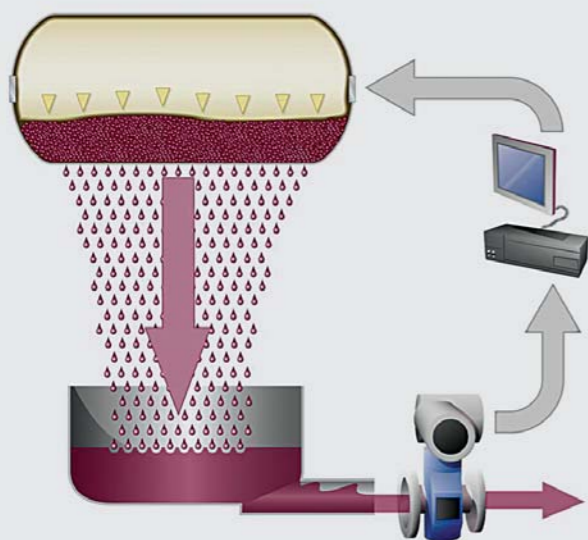
Ce programme automatique permet d'optimiser le temps du cycle de pressurage en fonction du débit de moût à la sortie du pressoir. Le système inclut le débitmètre, avec lequel on peut calculer la quantité de moût de chaque cycle.

DE Intelligentes Programm F.I.P.

Dieses automatische Programm erlaubt es, die Presszeit anhand des Saftflusses zu optimieren. Ein integrierter Durchflussmesser liefert Volumenstromwerte und Gesamtmenge zur Auswertung durch die Steuerung.

ES El Programa Inteligente FIP

Este programa automático permite de optimizar el tiempo de ciclo en función del caudal de mosto a la salida de la prensa. El sistema incluye el caudalímetro con el cual es posible calcular la cantidad de mosto por cada ciclo.



IT Serbatoio

Serbatoio chiuso in AISI 304 certificato 97/23/CE (PED). Canaline lucidate a specchio (A), autopulenti ad elevata capacità drenante (B). Il disegno della canalina e della membrana consentono di pressare anche quantitativi minimi di prodotto (C).

EN Pressing tank

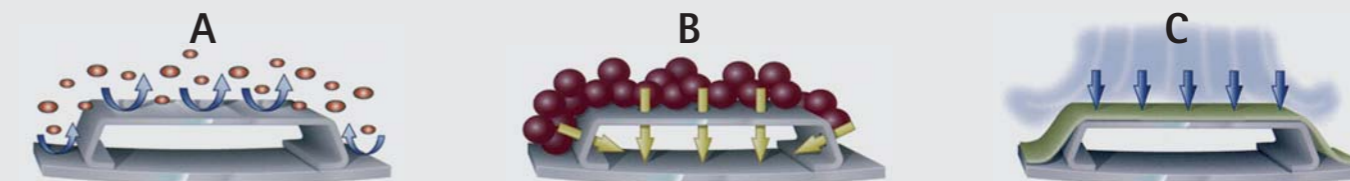
Closed AISI 304 tank certified 97/23/CE (PED). Mirror-polished (A), self-cleaning high drain capacity channels (B). The channel and membrane design allow pressing small lots without minimum load required (C).

FR Cuve

Cuve fermée en AISI 304 certifié 97/23/CE (PED). Drains poli-miroirs (A), autonettoyants à haute capacité drainante (B). La forme du drain et de la membrane permet de presser une quantité réduite de produit (C).

DE Tank

Geschlossener Tank aus Edelstahl AISI 304 (Zertifikat 97/23/CE PED). 3D-Hochglanzpolierte Kanäle (A), selbstreinigend und mit hoher Drainage-Kapazität (B). Die spezielle Form der hochglanzpolierten Oberfläche und Pressmembrane erlaubt auch Kleinstmengen zu pressen (C).



ES El Tanque de prensado

Es un tanque cerrado fabricado en AISI 304 certificado 97/23/CE (PED). Canaletas brillantes (A), autolimpiantes con elevada capacidad de drenaje (B). El diseño de las canaletas y de la membrana de prensado permiten prensar cantidades reducidas de uva (C).

IT Portella automatica a tenuta stagna

Portella di ampie dimensioni movimentata da un martinetto pneumatico, la cui apertura può essere totale o parzializzata. Tenuta stagna con guarnizione pneumatica sul serbatoio. Opzionali due portelle per il carico del prodotto con possibilità di apertura indipendente.

EN Sealed automatic door

Large door operated by a pneumatic cylinder, either it can be opened totally or partially. Its seal is ensured by a pneumatic gasket on the tank. Optional two loading doors with possibility of separate opening.

FR Porte automatique étanche

Porte de grandes dimensions actionnée par un vérin pneumatique, dont l'ouverture peut être totale ou partielle. L'étanchéité est assurée par une garniture pneumatique sur la cuve. Option deux portes pour remplissage avec possibilité d'ouverture séparée.

DE Automatischer hermetischer Deckel

Großzügig dimensionierter Deckel, pneumatisch abgedichtet und angetrieben durch einen pneumatischen Zylinder, der auch nur teilweise geöffnet werden kann. Wahlweise auch zwei Türen für eine optimale Schwerkraftbefüllung, auch mit der Möglichkeit der unabhängigen Öffnung zur Entleerung.

ES La puerta automática hermética

Puerta de dimensiones amplias accionada por un martinete neumático, cuya apertura puede ser total o parcial. El sellado está asegurado por una guarnición neumática sobre el tanque. Opción dos puertas de llenado con posibilidad de apertura separada.

Velvet

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150



IT Dispositivo di macerazione

Permette di svolgere operazioni di macerazione pellicolare o carbonica delle uve all'interno del serbatoio della pressa.

EN Maceration device

This device allows skin contact or carbonic maceration of the grapes inside the pressing tank.

FR Dispositif de macération

Ce dispositif permet de réaliser les opérations de macération pelliculaire ou carbonique des raisins à l'intérieur de la cuve de pressage.

DE Aufweichvorrichtung

Diese Vorrichtung unterstützt die Durchführung von Maische-Standzeiten in der Presse.

ES El dispositivo de maceración

Este dispositivo permite de realizar operaciones de maceración pelicular o carbónica de las uvas al interior del tanque de prensado.

IT Programmi di pressatura in ambiente inerte: Sistema Neutral 2 – Neutral 1 – Sistema E

Sono disponibili vari sistemi di pressatura per diversi livelli di protezione a seconda delle esigenze di cantina.

EN Pressing programs in inert atmosphere: Neutral 2 System – Neutral 1 System – E System

Several pressing programs are available for different levels of protection from atmospheric oxygen to suit every winery requirement.

FR Programmes de pressage sous gaz inerte : Système Neutral 2 – Système Neutral 1 – Système E

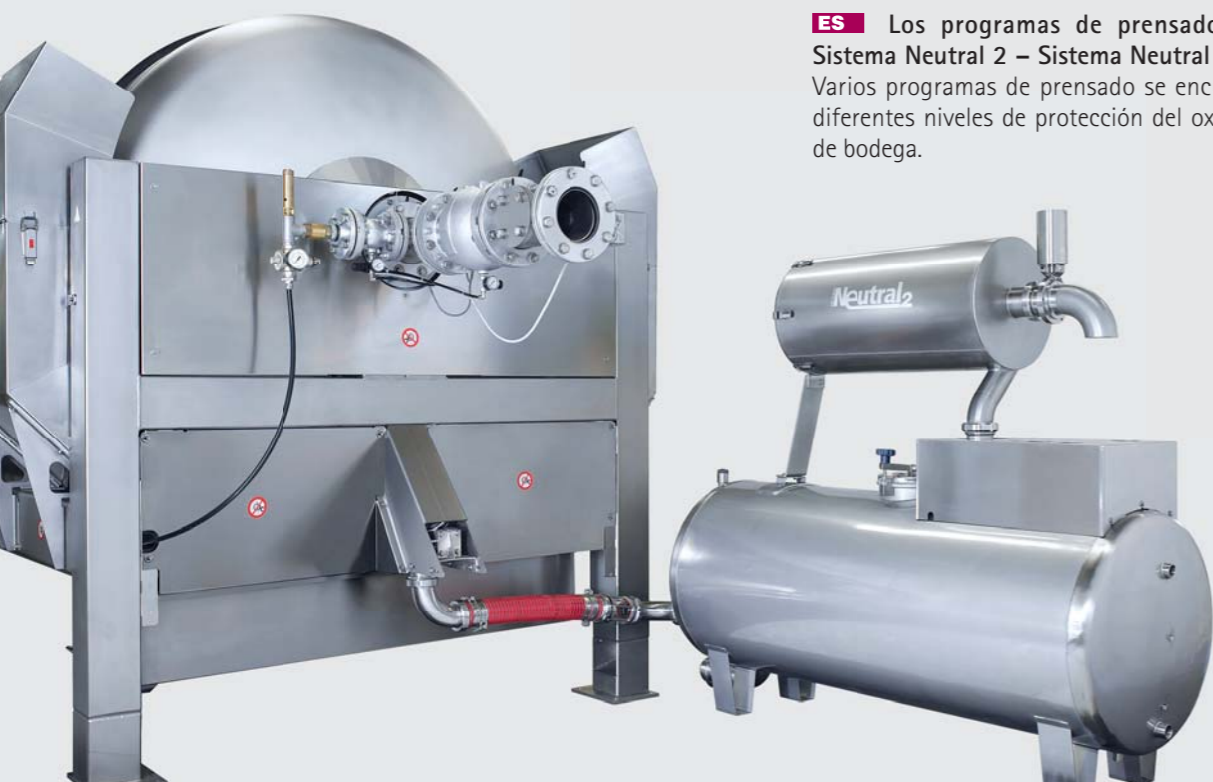
Plusieurs programmes de pressage sont disponibles pour différents niveaux de protection de l'oxygène en fonction des exigences de cave.

DE Pressprogramme unter Schutzgas: Neutral 2 System – Neutral 1 System – E System

Es stehen verschiedene Presssysteme mit unterschiedlichen Schutzstufen, je nach Bedarf des Weinguts, zur Verfügung.

ES Los programas de prensado en ambiente inerte: Sistema Neutral 2 – Sistema Neutral 1 – Sistema E

Varios programas de prensado se encuentran disponibles para diferentes niveles de protección del oxígeno por cada exigencia de bodega.

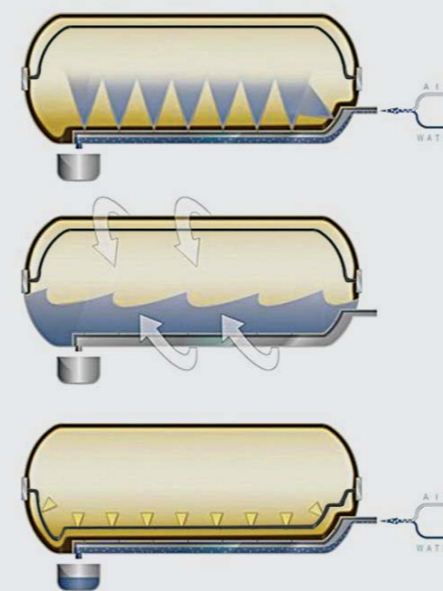


IT Pulse Jet

Sistema automatico di lavaggio. Utilizza acqua ed aria ad alta pressione per una pulizia profonda delle canaline e del serbatoio.

EN Pulse Jet device

This automatic washing system uses water and high pressure air for efficient cleaning of the channels and tank.



FR Dispositif Pulse Jet

Ce système de lavage automatique Pulse Jet utilise l'eau et l'air à haute pression pour une propreté profonde des drains et de la cuve.

DE Pulse Jet System

Automatisches Reinigungssystem. Wasser und Luft mit Hochdruck für eine tiefe Reinigung der Kanäle und des Tanks.

ES El dispositivo Pulse Jet

El sistema de lavado automático " Pulse Jet " utiliza agua e aire a alta presión en forma alterna para una limpieza profunda de las canales y del tanque.



IT Tasche di refrigerazione

Consentono di refrigerare le uve all'interno del serbatoio nel corso della pressatura o delle fasi di macerazione.

EN Cooling jackets

Cooling jackets for chilling grapes inside the tank during pressing cycle or maceration stage.

FR Poches de réfrigération

Elles sont capables de rafraîchir les raisins à l'intérieur de la cuve pendant le cycle de pressage ou phases de macération.

DE Kühlmantel

Dieses System kühlt die Maische im Tank während der Pressung oder der Standzeiten.

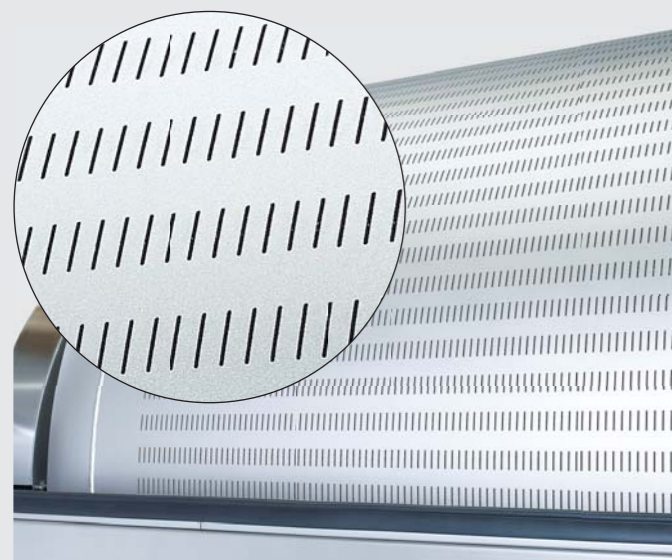
ES La camisa de refrigeración

Esta permite enfriar la uva al interior del tanque durante el ciclo de prensado o las fases de maceración.



Tecnova

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150



ES El Tanque de prensado

Es un tanque con una grande superficie de drenaje. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 certificado 97/23/CE. Ranuras de drenaje realizadas con corte-laser de precisión extrema permitiendo obtener jugos de calidad elevada y baja turbidez.

IT Portella automatica

Movimentata da un martinetto, l'apertura della porta può essere totale o parzializzata. Permette di caricare agevolmente uva intera facilitando la distribuzione del carico. Opzionali due portelle con possibilità di apertura indipendente.

EN Automatic door

The door is operated by a jack, either it can be opened totally or partially. It allows easy loading of whole bunches with efficient distribution throughout the tank. Optional two loading doors with possibility of separate opening.

FR Porte automatique

Elle est actionnée par un vérin et l'ouverture peut être totale ou partielle. Elle permet aussi de remplir aisément des raisins entiers en facilitant la distribution du remplissage. Option deux portes pour remplissage avec possibilité d'ouverture séparée.

DE Automatische Tür

Pneumatisch betätigt, dessen Öffnung kann komplett oder partiell sein, vereinfacht das Laden von Ganztrauben durch die leichte Verteilung des Produkts über die Trommellänge. Optional zwei Türen für die optimale Schwerkraftbefüllung mit der Möglichkeit einer unabhängigen Öffnung zum Entleeren.

ES La Puerta automática

Accionada mediante un martinete, la abertura puede ser total o parcial. Permite también de llenar fácilmente el tanque con racimos enteros agilizando la distribución de llenado. Opción dos puertas de llenado con posibilidad de apertura separada.

IT Serbatoio

Serbatoio aperto con grande superficie drenante. Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 certificato 97/23/CE (PED). Asole di drenaggio realizzate mediante taglio laser di estrema precisione consentono l'ottenimento di mosti di elevata qualità e bassa torbidità.

EN Pressing tank

Slotted AISI 304 stainless steel tank certified 97/23/CE (PED) with high draining surface. Precise laser-cut drain slots provide high quality juice with minimum turbidity.

FR Cuve

Cuve ouverte avec grande surface drainante. Réalisée en acier inox AISI 304 certifié 97/23/CE. Fentes de drainage réalisées par découpe-laser d'extrême précision permettent d'obtenir un jus de qualité élevée et une turbidité basse.

DE Tank

Halb-geöffneter Tank mit großer Drainagefläche. Aus Edelstahl AISI 304 mit Zertifikat 97/23/CE. Die durch Laserschnitt gefertigten Schlitze bewirken hohe Saftqualität mit niedrigem Trüb.



Chamax co

2000 - 4000 - 6000 - 8000

IT Vasca di raccolta

Vasca di raccolta mosto di ampie dimensioni con pozzetto per garantire il completo svuotamento di prodotto. Sono disponibili due tipologie di vasca ad estrazione laterale dal lato lungo, con supporti telescopici e in alternativa fissa lato alimentazione assiale. Nella configurazione Champagne la vasca ha lo scarico laterale con doppio scivolo.

EN Juice collecting pan

Large dimension juice pan with lowest point outlet ensures total discharge of the product. Two kinds of juice pans are available, one that can be pulled out laterally from the long side with telescopic supports and the other one that cannot be pulled out, axial side. In the version for Champagne the outlet is lateral with double chutes.

FR Bac à jus

Bac à jus de grandes dimensions avec cavité d'écoulement pour garantir la vidange complète du produit. Deux typologies de bac à jus sont disponibles, une à extraction latérale par le côté long avec supports télescopique et l'autre fixe, côté alimentation axiale. Dans la version Champagne l'écoulement est latéral avec doubles glissières.

DE Saftwanne

Große Mostsammelwanne mit Sumpf für die vollständige Entleerung des Produkts. Zwei verschiedene Mostsammelwannen verfügbar, eine kann an der Breitseite auf Teleskopschienen herausgezogen werden, die andere ist am Zentralbefüllungsende fixiert. In der Champagne Ausführung befindet sich der Ablauf an der Seite, über zwei Leitbleche.



ES La bandeja recolectora mosto

Bandeja recolectora mosto de dimensiones grandes con desaguedero para garantizar el vaciado total de producto. Disponibles dos tipos de bandejas, una para extracción lateral con soportes telescópicos y la otra fija, lado alimentación axial. En la versión Champagne el desaguedero es lateral con dobles toboganes.





Chamax cf

4000 - 6000 - 8000 - 12000

Velvet

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

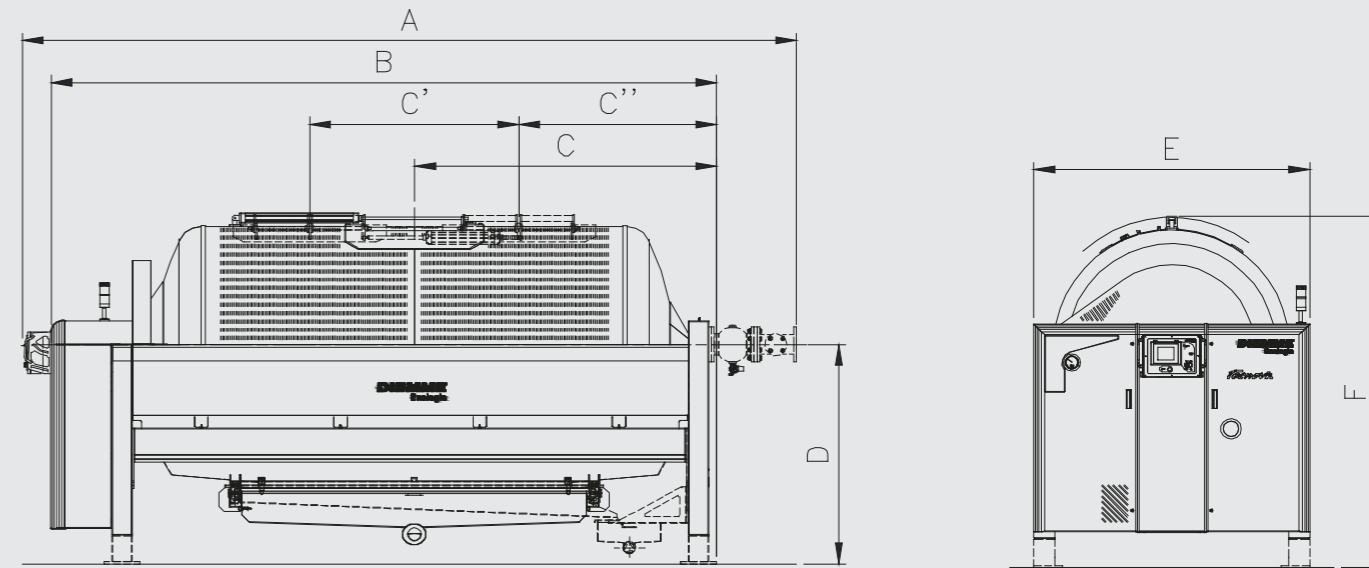
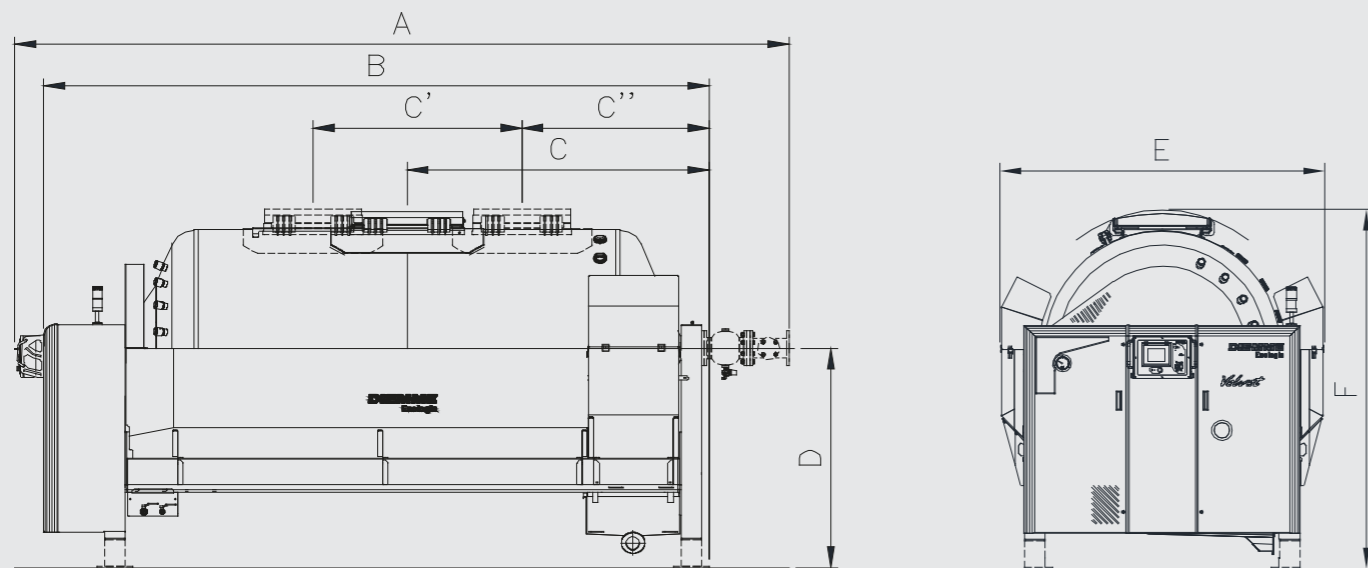
Chamax co

2000 - 4000 - 6000 - 8000

Tecnova

40 - 50 - 65 - 80 - 115 - 150

DIEMME
Enologia



IT / EN	FR / DE / ES		VELVET 40	VELVET50	VELVET 65	VELVET 80 CF 4000	VELVET 115 CF 6000	VELVET 150 CF 8000	CF 12000
A	A	mm	5.064	5.565	5.604	5.652 5.025	6.824 6.351	7.385 6.717	7.607
B	B	mm	4.216	4.716	4.828	4.883 4.830	6.207 6.157	6.767 6.717	-
C	C	mm	1.657	2.060	2.140	2.168	2.708	2.991	-
C'	C'	mm	-	1.450	1.450	1.500 1.500	2.401 2.400	2.750 2.750	2.400
C''	C''	mm	-	1.257	1.340	1.343 1.290	1.507 1.461	1.617 1.567	2.115
D	D	mm	1.450	1.450	1.575	1.575 1.330	1.888 1.767	1.888 1.767	1.700
E	E	mm	2.002	2.002	2.331	2.331 2.330	2.590 2.590	2.607 2.607	3.050
F	F	mm	2.277	2.277	2.521	2.576 2.372	2.960 2.344	3.075 2.452	3.070
Volume serbatoio Tank volume	Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque	lt	4.000	5.000	6.500	8.000 8.000	11.500 11.500	15.000 15.000	26.000
Dimensioni portella Door dimension	Dimensions porte / Deckelmaße Medidas puerta	mm	650x480	650x480	650x480	700x550 600x550	700x550 700x550	800x600 800x600	800x600
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	2.100	2.200	2.800	3.000 3.000	5.200 5.200	6.000 6.000	7.500
Peso in servizio Full weight	Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	6.100	7.200	9.300	11.000 11.000	16.700 16.000	21.000 21.000	33.500
Potenza installata Installed power	Puissance installée / Anschlußleistung Potencia instalada	kW/50Hz	10,5	12,5	13,5	15,2 15,2	8,5 8,5	10,5 10,5	16,5
Caricamento uva intera Whole bunch capacity	Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	2.500	3.100	4.000	5.000 4.000	7.000 6.000	9.000 8.000	12.000
Caricamento uva diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despallada y estrujada	kg	8.000	10.000	13.000	16.000 -	23.000 -	30.000 -	-
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity	Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	12.000	15.000	19.500	24.000 -	34.500 -	45.000 -	-

IT / EN	FR / DE / ES		TECNOVA 40 CO 2000	TECNOVA 50	TECNOVA 65	TECNOVA 80 CO 4000	TECNOVA 115 CO 6000	TECNOVA 150 CO 8000
A	A	mm	5.066 4.410	5.565	5.602	5.652 5.025	7.018 6.351	7.579 7.208
B	B	mm	4.216 4.216	4.716	4.828	4.883 4.830	6.207 6.157	6.767 6.725
C	C	mm	1.810 -	2.060	2.140	2.168 -	2.708 -	2.992
C'	C'	mm	- 1.250	1.250	1.250	1.500 1.500	2.400 2.400	3.000 3.000
C''	C''	mm	- 1.185	1.435	1.515	1.418 1.365	1.580 1.530	1.492 1.450
D	D	mm	1.450 1.503	1.450	1.576	1.575 1.668	1.888 1.035	1.888 1.035
E	E	mm	1.779 1.750	1.789	2.019	2.009 2.019	2.269 2.269	2.269 2.269
F	F	mm	2.222 2.126	2.222	2.450	2.520 2.520	2.892 2.292	2.978 2.378
Volume serbatoio Tank volume	Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque	lt	4.000 4.000	5.000	6.500	8.000 7.800	11.500 11.500	15.000 15.000
Dimensioni portella Door dimension	Dimensions porte / Deckelmaße Medidas puerta	mm	900x500 500x590	1.100x500	700x550	700x550 700x530	700x550 700x550	800x600 800x600
Volume vasca			500 90	550	550	550 90	340 340	340 340
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	2.000 2.000	2.200	2.700	3.000 3.000	5.200 5.200	6.000 6.000
Peso in servizio Full weight	Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	6.000 6.000	7.200	9.200	11.000 11.000	16.700 16.000	21.000 21.000
Potenza installata Installed power	Puissance installée / Anschlußleistung Potencia instalada	kW/50Hz	10,7 9,2	12,5	13,5	15,2 15,2	8,5 8,5	10,5 10,5
Caricamento uva intera Whole bunch capacity	Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	2.500 2.000	3.100	4.000	5.000 4.000	7.000 6.000	9.000 8.000
Caricamento uva diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische Llenado con uva despallada y estrujada	kg	8.000 -	10.000	13.000	16.000 -	23.000 -	30.000 -
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity	Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	12.000 -	15.000	19.500	24.000 -	34.500 -	45.000 -

IT *La versione di pressa a membrana per vino Champagne prevede due porte, programmazione Champagne, senza alimentazione assiale, senza piedi di rialzo.
N.B. I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento.
Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

EN *The membrane press used for making Champagne wine has to be equipped with two loading doors, Champagne software, no axial feed valve and no raised legs.
P.S. The above data is indicative and may vary according to the degree of ripeness, type of grape and filling method.
All data refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.

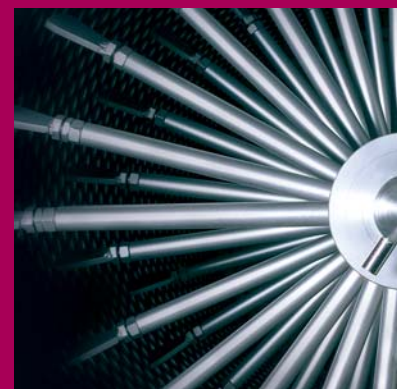
FR *Le pressoir à membrane pour vin Champagne est équipé avec deux portes de remplissage, logiciel Champagne, sans alimentation axiale et sans pieds.
P.S. Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et les modalités de remplissage.
Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.

DE *Das Champagne Pressenmodell hat zwei Türen, Champagne Programm, keine Zentralbefüllung und keine Gestellverlängerungen.
P.S. Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren.
Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

ES *La prensa a membrana para producción de vino Champagne está equipada con dos puertas de llenado, software Champagne, sin alimentación axial y sin extensiones de patas.
P.S. Los datos anteriores son solamente indicativos y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado.
Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despallado, estrujado, maceración, fermentación, etc.

DIEMME
Enologia

DIEMME Enologia S.p.A. - Via Bedazzo, 19 - 48022 Lugo (Ra) - Italia
Tel. +39 0545 219911 - Fax +39 0545 33002
www.diemme-enologia.com - info@diemme-enologia.com



 **Diemme Enologia, systems designed with respect for the environment**

DIEMME Enologia S.p.A. si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche che ritiene indispensabili al miglioramento della sua produzione.

In order to improve its production, DIEMME Enologia S.p.A. reserves the right to introduce such modifications it may deem necessary at any time.

DIEMME Enologia S.p.A. se réserve le droit d'apporter à tout moment, toutes les modifications jugées indispensables, afin d'améliorer sa production.

DIEMME Enologia S.p.A. behält sich das Recht vor, in irgendeinem Augenblick Änderungen einzuführen, die sie für die Verbesserung ihrer Produkte unbedingt nötig hält.

DIEMME Enologia S.p.A. se reserva el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones que considera indispensables para el mejoramiento de su producción.