

DIEMME
Enologia



Velvet - tecnova
XZ 15 - 23 - 34

Velvet
23 - 34



Velvet

XZ 15 - 23 - 34

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



Tecnova

XZ 15 - 23 - 34

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



- IT** Presse pneumatiche a 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 a 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

DIEMME
Enologia



Velvet - Tecnova

XZ 15 - 23 - 34

DIEMME
Enologia

IT Quadro elettrico

Quadro elettrico e cofani completamente in acciaio inossidabile AISI 304, conforme alle Direttive Europee 2006/95/CE (LV) e 2004/108/CE (EMC).

EN Control panel

Control panel and covers entirely in AISI 304 stainless steel; in accordance with European Directives 2006/95/CE (LV) and 2004/108/CE (EMC).

FR Tableau électrique

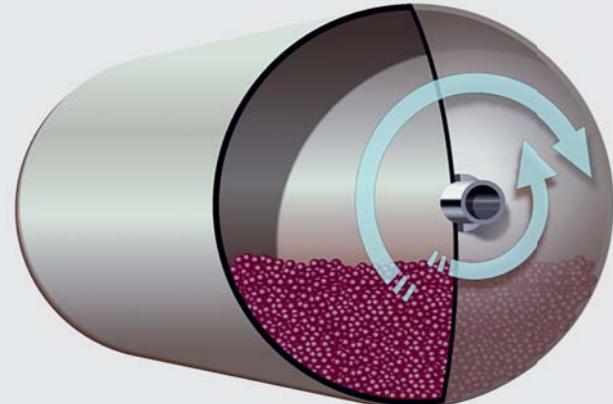
Tableau électrique et coffres entièrement en acier inox AISI 304, conformément aux Directives Européennes 2006/95/CE (LV) et 2004/108/CE (EMC).

DE Elektrische Schalttafel

Elektrische Schalttafel und Schrank aus Edelstahl AISI 304, den EU Vorschriften 2006/95/CE (LV) und 2004/108/CE (EMC) entsprechend.

ES El Tablero eléctrico

Tablero eléctrico y cofres totalmente en acero inoxidable AISI 304, conforme a las Directivas Europeas 2006/95/CE (LV) y 2004/108/CE (EMC).



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 Schwenkbewegungen.

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.



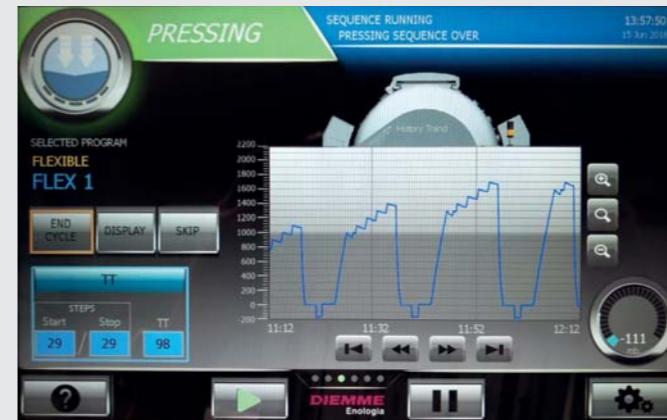
E-panel

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

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 Programma intelligente MIP

È un sistema di pressatura intelligente che ottimizza il tempo ciclo in base alla pressione della membrana di pressatura.

EN MIP Intelligent Program

This device optimizes pressing cycle time using the pressure of the pressing membrane.

FR Programme intelligent MIP

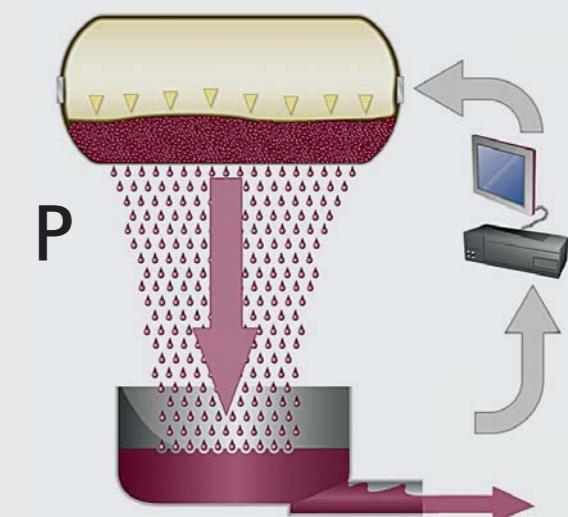
Ce programme permet d'optimiser le temps du cycle de pressurage en fonction de la pression de la membrane de pressurage.

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 permite de optimizar el tiempo de ciclo en función de la presión de la membrana de prensado.





Velvet - tecnova

XZ 15 - 23 - 34

DIEMME
Enologia



IT Compressore e soffiente

Macchina equipaggiata con compressore e soffiente rispettivamente per gonfiaggio e ritiro della membrana.

EN Compressor and blower

The machine is equipped with compressor and blower for membrane inflation and evacuation respectively.

FR Compresseur et soufflante

Machine équipée avec compresseur et soufflante respectivement pour le gonflage et le vide de la membrane.

DE Kompressor und Gebläse

Maschine mit Kompressor und Gebläse zum Membrandruckauf- beziehungsweise Ab-bau.

ES El Compresor y sopladora

Maquina equipada con compresor y sopladora respectivamente para realizar las funciones de inflado y vacío de la membrana de prensado.

IT Membrana di pressatura

Costituita da materiale plastico idoneo al contatto alimentare, completamente gonfiabile anche in assenza di prodotto. Sistema di fissaggio rapido senza fori sulla membrana.

EN Pressing membrane

The membrane consists of heavy fabric coated with a food grade polymer, it inflates totally even in the absence of product, no minimum load required. Quick fastening system without perforation of the membrane.

FR Membrane de pressurage

Cette membrane est constituée par un matériel plastique apte au contact alimentaire, on peut la gonfler totalement même en l'absence du produit, il n'est pas demandé de limites minimales de produit. Système de fixation rapide sans perforation de la membrane.

DE Pressmembrane

Die Membrane besteht aus Lebensmittelechtem Kunststoff, völlig aufblasbar auch ohne Produkt. Schnelles Klemmsystem ohne Lochung der Membrane.

ES La membrana de prensado

Esta membrana se construye a partir de un material plástico apto al contacto alimentario, totalmente inflable aun sin producto. Sistema de fijación rápido sin perforación de la membrana.



IT Telai

Telaio completamente in acciaio inossidabile AISI 304 con vasca raccolta mosto di grandi dimensioni e sponde laterali apribili per la pulizia.

EN Frame

Frame entirely made of AISI 304 stainless steel, large juice collecting pan and sides that can be opened for cleaning.

FR Châssis

Châssis entièrement en acier inox AISI 304 avec bac à jus de grandes dimensions et bat-flancs ouvrants pour le nettoyage.

DE Gestell

Gestell aus Edelstahl AISI 304 mit grosser Saftwanne und für die Reinigung aufklappbare Leibleche.

ES Chasis

Chasis totalmente de acero inox AISI 304 con bandeja recolectora mosto de dimensiones grandes y cofres que se pueden abrir para la limpieza.





Velvet - tecnova

XZ 15 - 23 - 34



FR Sécurité

Protections de sécurité latérales et bouton de secours pour la sécurité de l'opérateur. Cette machine est conforme à la Directive Européenne 2006/42/CE (Machinery).

IT Sicurezza

Barriere di sicurezza laterali e fungo di emergenza per la sicurezza dell'operatore. La macchina è conforme alla Direttiva Europea 2006/42/CE (Machinery).

EN Safety

Safety side protection and emergency stop button for user's safety. This machine meets European Directive 2006/42/CE (Machinery).

IT Alimentazione Assiale

Alimentazione assiale per caricare la pressa in continuo. Consente la rotazione del serbatoio per favorire lo sgrondo ed uniformare il carico.

EN Axial feeding

Axial feeding allows continuous filling the press; intermittent programming allows alternating tank rotation and draining in order to facilitate dejuicing during filling and maximize product quality.

FR Alimentation axial

Alimentation axiale pour remplir le pressoir sans arrêt. Il permet la rotation de la cuve pour favoriser l'égouttage et uniformiser le remplissage.

DE Axialbeschickung

Axialbeschickung für das stetige Füllen der Presse. Erlaubt Rotationen des Tanks zur Unterstützung der Entsaftung und zur Verteilung der Füllung.

ES Llenado Axial

Llenado Axial para cargar la prensa de forma continua. Este permite la rotación del tanque para favorecer el escurrimiento e uniformar el llenado.



Velvet

XZ 15 - 23 - 34

DIEMME
Enologia

IT Serbatoio

Serbatoio chiuso in acciaio inossidabile AISI 304 certificato 97/23/CE (PED).

EN Pressing tank

Closed AISI 304 stainless steel tank certified 97/23/CE (PED).

FR Cuve

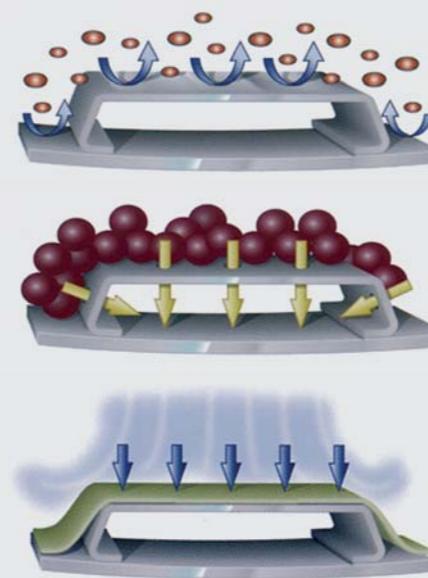
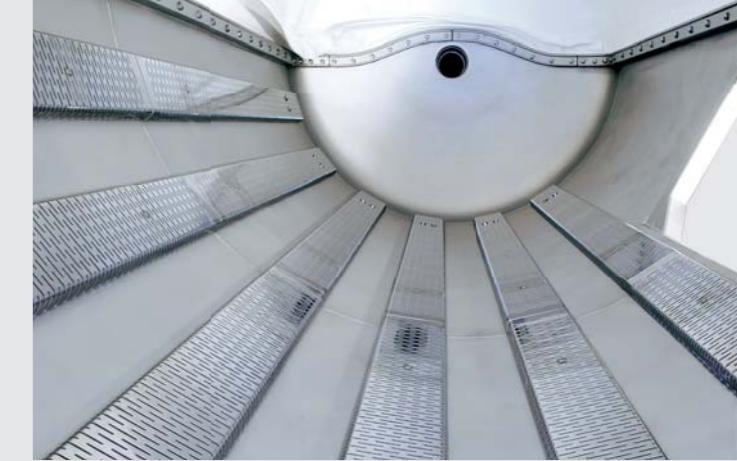
Cuve fermée en acier inox AISI 304 certifiée 97/23/CE (PED).

DE Tank

Geschlossener Tank aus Edelstahl AISI 304 (Zertifikat 97/23/CE PED).

ES El Tanque de prensado

Es un tanque cerrado fabricado en acero inoxidable AISI 304 certificado 97/23/CE (PED).



IT Canaline di drenaggio

Canaline lucidate a specchio (A), autopulenti ad elevata capacità drenante (B). Grazie al particolare disegno della canalina e della membrana è possibile pressare anche quantitativi minimi di prodotto, senza limiti di quantità (C).

EN Drain channels

Mirror-polished (A), self cleaning high drain capacity channels (B). Thanks to special channel and membrane design it is possible to press small lots without minimum load required (C).

FR Drains

Drains poli-miroirs (A), autonettoyants à haute capacité drainante (B). Grâce à la forme particulière du drain et de la membrane on peut presser une quantité réduite de produit (C).

A

B

C

DE Kanäle

3D-Hochglanzpolierte Kanäle (A), selbstreinigend und mit hoher Drainage-Kapazität (B). Dank der besonderen Form der Kanäle und der Membrane ist es möglich auch kleine Mengen zu pressen, ohne Einschränkung (C).

ES Las canaletas de drenaje

Canaletas brillantes (A), autolimpiantes con elevada capacidad de drenaje (B). Gracias al diseño de las canaletas y de la membrana de prensado es posible prensar cantidades reducidas de uva, sin limitación en la cantidad mínima a trabajar (C).



Velvet
XZ



IT Programma di pressatura in ambiente inerte – Neutral XZ
Garantisce una buona protezione del prodotto in pressa durante la fase di riempimento e i cicli di pressatura mediante iniezione con valvola manuale di CO₂ o N₂.

EN Pressing program in inert atmosphere – Neutral XZ
It ensures a good protection of the product inside the press during the filling phase and pressing cycles through CO₂ or N₂ injection by means of a manual valve.

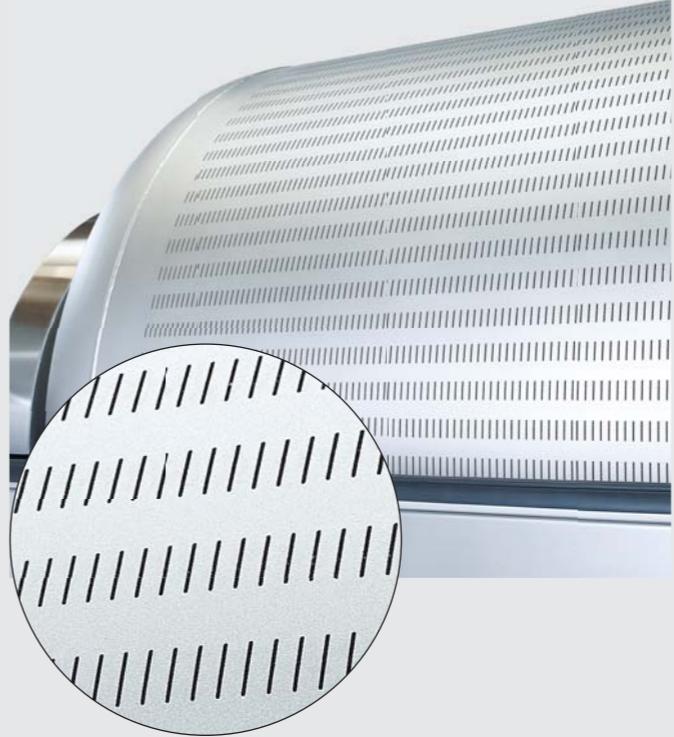


FR Programme de pressage sous gaz inerte – Neutral XZ
Il garantit une bonne protection du produit dans la cuve pendant la phase de remplissage et cycles de pressage à travers l'injection de CO₂ ou N₂ avec soupape manuelle.

DE Pressprogramme unter Schutzgas – Neutral XZ
Es stellt, durch die Einspritzung von CO₂ oder N₂ über ein manuelles Ventil, einen guten Schutz des Produktes in der Presse während der Füllung und der Pressung sicher.

ES El programa de prensado en ambiente inerte – Neutral XZ
El programa asegura una buena protección del producto dentro la prensa durante la fase de llenado y ciclos de prensado mediante inyección de CO₂ o N₂ por medio de una válvula manual.

Tecnova
XZ 15 - 23 - 34



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
Cuvette 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 Drainageflasche. Aus Edelstahl AISI 304 mit Zertifikat 97/23/CE. Die durch Laserschnitt gefertigten Schlitze bewirken hohe Saftqualität mit niedrigem Trub.

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
Portella gemellata drenante di grandi dimensioni ad apertura/chiusura manuale con fermo di sicurezza meccanico.

EN Door
Large twin draining door manually opened and closed with mechanical safety lock.

FR Porte
Porte jumelée drainante de grandes dimensions à ouverture/fermeture manuelle avec fermeture mécanique de sécurité.

DE Tür
Große, drainierende Doppeltür, manuell betätigt, mit mechanischer Sicherheitsverriegelung.

ES La Puerta
Puerta doble de drenaje de dimensiones amplias a abertura/cierre manual con seguro mecánico de seguridad.



Velvet

23 - 34



- IT** Presse pneumatiche a serbatoio chiuso con portella automatica a tenuta
- EN** Closed tank pneumatic presses with automatic sealed door
- FR** Pressoirs pneumatiques cuve fermée avec porte étanche automatique
- DE** Pneumatische Pressen mit geschlossenem Tank mit automatischer hermetischer Deckel
- ES** Prensas neumáticas de tanque cerrado con puerta automática hermética

Velvet

23 - 34



IT Programma di pressatura in ambiente inerte – Sistema E
Garantisce una buona protezione del prodotto in pressa durante la fase di riempimento e i cicli di pressatura mediante iniezione con valvola automatica di CO₂ o N₂.

EN Pressing program in inert atmosphere – E System
It ensures a good protection of the product inside the press during the filling phase and pressing cycles through CO₂ or N₂ injection by means of an automatic valve.

FR Programme de pressurage sous gaz inerte – Système E
Il garantit une bonne protection du produit dans la cuve pendant la phase de remplissage et cycles de pressurage à travers l'injection de CO₂ ou N₂ avec soupape automatique.

DE Pressprogramme unter Schutzgas – E-System
Es stellt, durch die Einspritzung von CO₂ oder N₂ über ein automatisches Ventil, einen guten Schutz des Produktes in der Presse während der Füllung und der Pressung sicher.

ES El programa de prensado en ambiente inerte – Sistema E
El programa asegura una buena protección del producto dentro la prensa durante la fase de llenado y ciclos de prensado mediante inyección de CO₂ o N₂ por medio de una válvula automática.

DIEMME
Enologia

IT Portella automatica a tenuta stagna
Portella movimentata da un martinetto pneumatico, la cui apertura può essere totale o parziale. Tenuta stagna con guarnizione pneumatica sul serbatoio.

EN Sealed automatic door
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.

FR Porte automatique étanche
Porte actionnée par un vérin pneumatique, dont ouverture peut être totale ou partielle. L'étanchéité est assurée par une garniture pneumatique sur la cuve.

DE Automatischer hermetischer Deckel
Deckel pneumatisch abgedichtet und angetrieben durch einen pneumatischen Zylinder, der auch nur teilweise geöffnet werden kann.

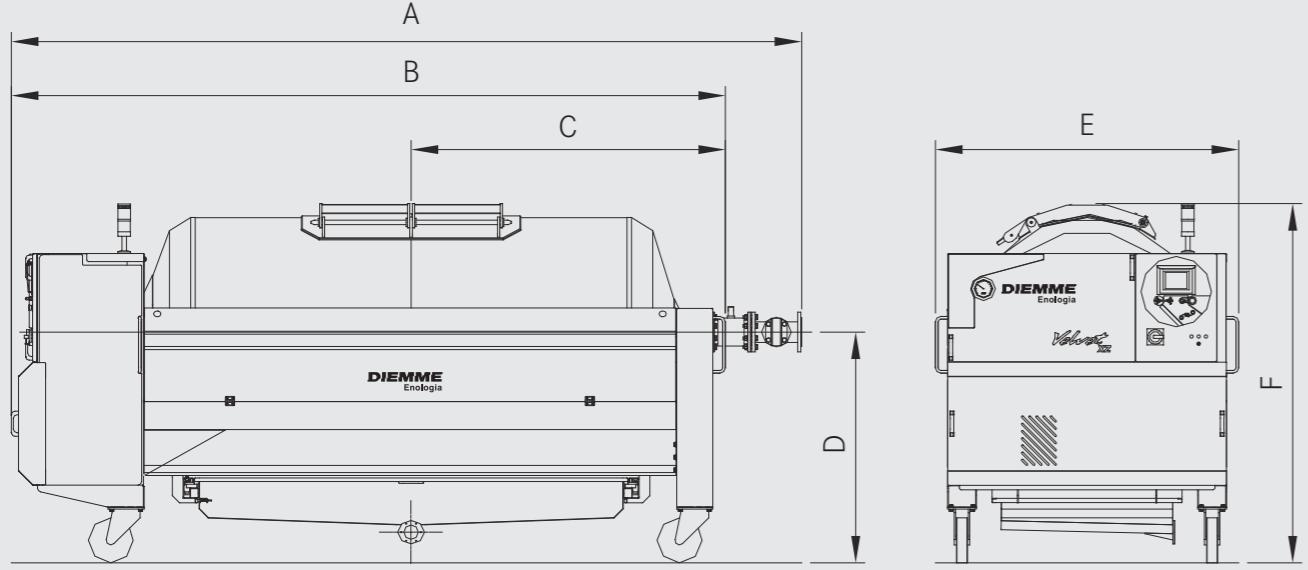
ES La puerta automática hermética
Puerta accionada por un martinete neumático, cuya abertura puede ser total o parcial. El sellado está asegurado por una guarnición neumática sobre el tanque.





Velvet - Tecnova

XZ 15 - 23 - 34



IT / EN	FR / DE / ES		VELVET XZ 15 TECNOVA XZ 15	VELVET XZ 23 TECNOVA XZ 23	VELVET XZ 34 TECNOVA XZ 34
A	A	mm	3.727	3.929	4.378
B	B	mm	3.193	3.474	3.923
C	C	mm	1.373	1.495	1.720
D	D	mm	1.058	1.282	1.284
E	E	mm	1.896	2.609	2.286
F	F	mm	1.598	1.934	1.996
Volume serbatoio Tank volume	Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque	lt	1.500	2.300	3.400
Dimensioni portella Door dimension	Dimensions porte / Deckelmaße Medidas puerta	mm	800x440	900x480	900x480
Volume vasca Juice pan volume	Volume bac à jus / Volumen der Saftwanne / Volumen bandeja	lt	400	400	500
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	1.150	1.300	1.500
Peso in servizio Full weight	Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	2.650	3.600	4.900
Potenza installata Installed power	Puissance installée / Anschlußleistung Potencia instalada	kW/50Hz	3,35	4,8	5,2
Caricamento uva intera Whole bunch capacity	Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	1.000	1.400	2.100
Caricamento uva diraspatapigata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappé und gequetschte Maische Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	3.000	4.600	6.800
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity	Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	4.500	6.900	10.200

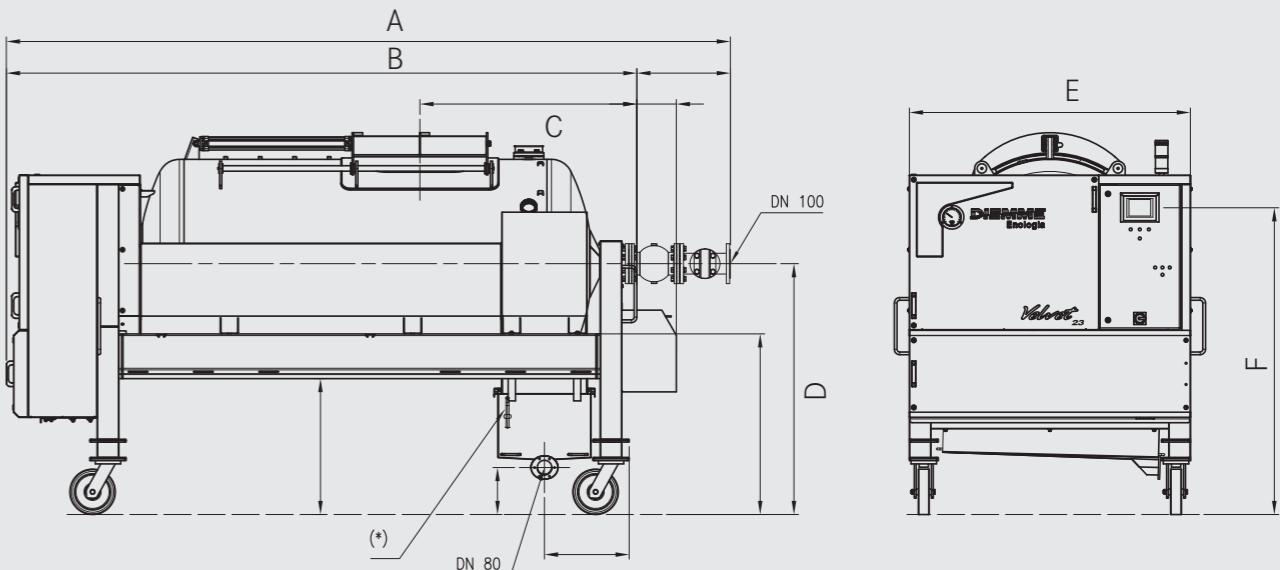
IT I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento.
Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

EN 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 P.S. Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturité, 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.

Velvet

23 - 34



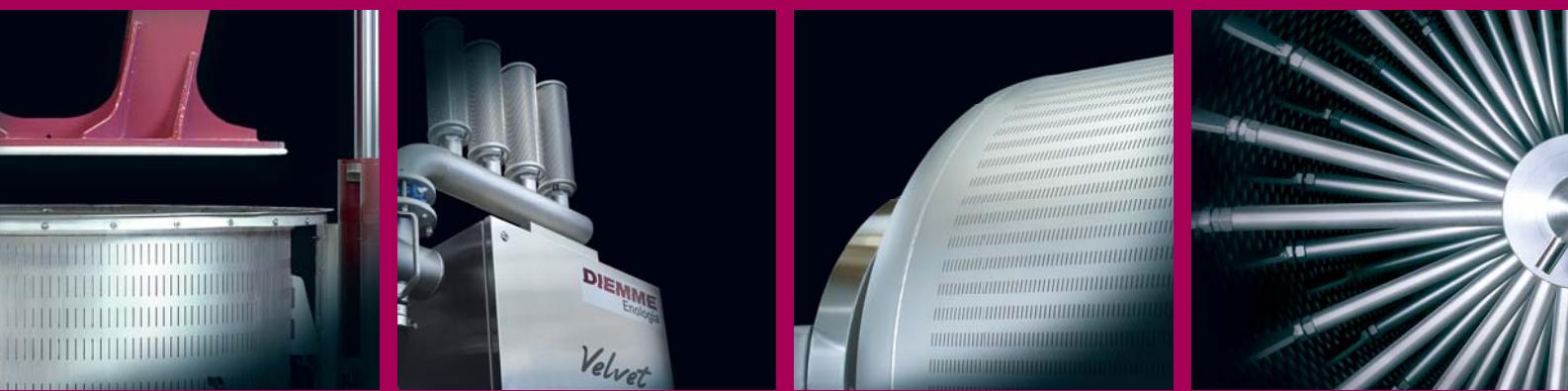
IT / EN	FR / DE / ES		VELVET 23	VELVET 34
A	A	mm	3.989	4.438
B	B	mm	3.474	3.923
C	C	mm	1.195	1.620
D	D	mm	1.382	1.382
E	E	mm	1.548	1.668
Volume serbatoio Tank volume	Volume cuve / Tankvolumen Volumen tanque	lt	2.300	3.400
Dimensioni portella Door dimension	Dimensions porte / Deckelmaße Medidas puerta	mm	570x500	570x500
Volume vasca Juice pan volume	Volume bac à jus / Volumen der Saftwanne / Volumen bandeja	lt	200	200
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	1.300	1.500
Peso in servizio Full weight	Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	3.600	4.900
Potenza installata Installed power	Puissance installée / Anschlußleistung Potencia instalada	kW/50Hz	6,9	7,3
Caricamento uva intera Whole bunch capacity	Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	1.400	2.100
Caricamento uva diraspatapigata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappé und gequetschte Maische Llenado con uva despalillada y estrujada	kg	4.600	6.800
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity	Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	6.900	10.200

DE 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 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 despalillado, estrujado, maceración, fermentación, etc.



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.