

DIEMME
Enologia



Velvet - Technova
XZ 15 - 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



- 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

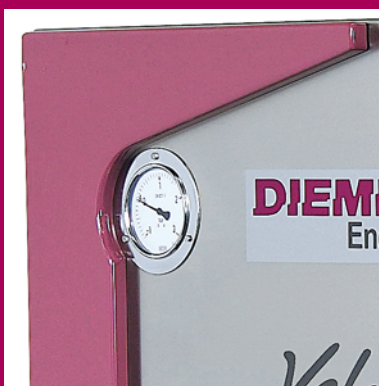
Tecnova

XZ 15 - 23 - 34

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



- 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 - Technova

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 Telaio

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 Softwanne und für die Reinigung aufklappbare Leitbleche.

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.



IT Compressore e soffiante

Macchina equipaggiata con compressore e soffiante 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 vacio de la membrana de prensado.





Velvet - Technova

XZ 15 - 23 - 34

DIEMME
Enologia

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 Automazione modello XZ 15

Terminale operatore del tipo tradizionale con PLC integrato, completo di tasti di comando e display di controllo. Nel PLC sono memorizzati 6 programmi di pressatura.

EN Automation: model XZ 15

Traditional operator terminal with integrated PLC; equipped with control push-buttons and display, 6 pressing programs are stored in the PLC.

FR Automation modèle XZ 15

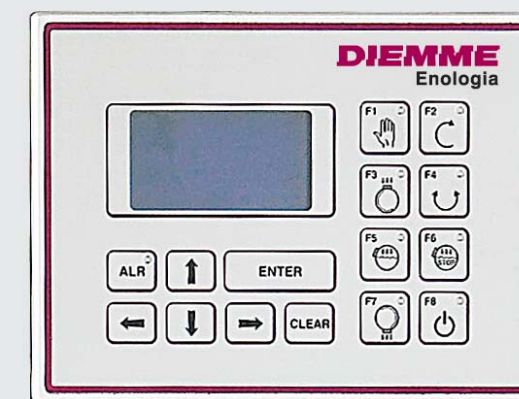
Terminal opérateur traditionnel avec PLC intégré équipé avec boutons de commande et affichage de contrôle. Dans le PLC sont mémorisés 6 programmes de pressurage.

DE Automatisierung Modell XZ 15

Traditionelles Bedienterminal mit integrierter SPS, mit Befehlstasten und Visualisierungs-Display. 6 Pressprogramme sind in der SPS gespeichert.

ES Automatización modelo XZ 15

Terminal operador tradicional con PLC integrado equipado con botones de mando y display de control. En el PLC son memorizados 6 programas de prensado.



IT Automazione modelli XZ 23 - 34

Interfaccia operatore "Touch-Screen" semplice ed intuitivo. Facile accesso alle pagine di programmazione. Nel PLC sono memorizzati 16 programmi di pressatura.

EN Automation: models XZ 23 - 34

A simple and user-friendly operator interface with "Touch-Screen". Intuitive access to programming pages, 16 pressing programs are stored in the PLC.

FR Automation modèles XZ 23 - 34

Interface opérateur avec « Ecran-Tactile » simple et intuitif. Accès facile aux pages de programmation. Dans le PLC sont mémorisés 16 programmes de pressurage.

DE Automatisierung der Modelle XZ 23 - 34

Bedienterminal "Touch-Screen" einfach und intuitiv. Einfacher Zugriff auf die Programmier-Seiten. 16 Pressungsprogrammen sind in der SPS gespeichert.

ES Automatización modelos XZ 23 - 34

Interfaz del operador con "Pantalla-Táctil" uso simple. De fácil acceso a las hojas de programación. En el PLC son memorizados 16 programas de prensado.

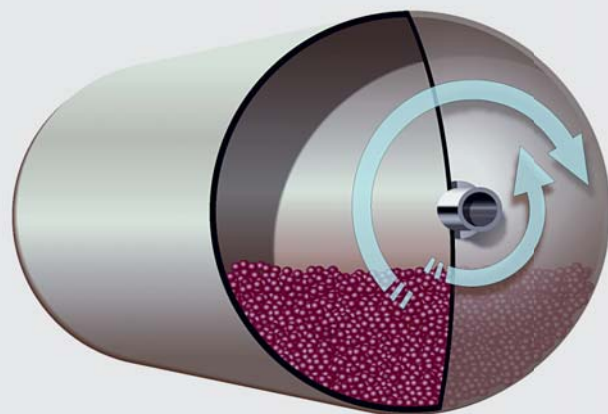




Velvet - Tecnova

XZ 15 - 23 - 34

DIEMME
Enologia



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 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.



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).

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).

DE Sicherheit

Seitenschutzbleche und Not-Aus Schalter zum Schutz der Bediener. Die Maschine entspricht den EU Vorschriften 2006/42/CE (Machinery).

ES Seguridad

Protecciones de seguridad laterales y botón de emergencia por seguridad del operador. Esta maquina es conforme a la Directiva Europea 2006/42/CE (Machinery).



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 certifié 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).

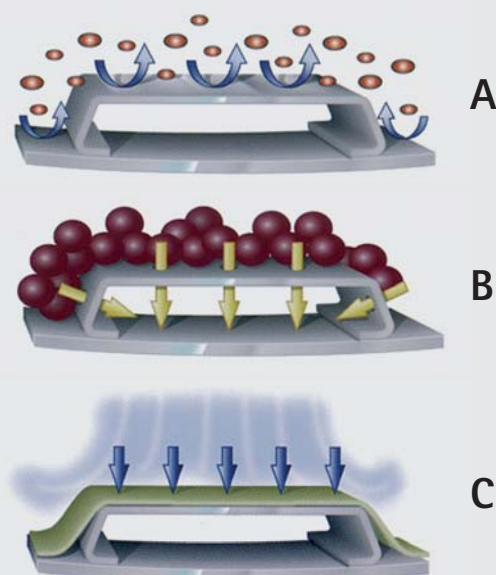
IT Canaline di drenaggio
Canaline lucidate a specchio (A), autopulenti ad elevata capacità drenante (B). Grazie al particolare disegno della canalina e della membrana è possibile pressare anche quantitativi minimi di prodotto, senza limiti di quantità (C).

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).

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).



- IT** Portella
Portella gemellata di grandi dimensioni ad apertura/chiusura manuale con fermo di sicurezza meccanico.
- EN** Door
Large twin door manually opened and closed with mechanical safety lock.
- FR** Porte
Porte jumelée de grandes dimensions à ouverture/fermeture manuelle avec fermeture mécanique de sécurité.
- DE** Tür
Große Doppeltür, manuell betätigt, mit mechanischer Sicherheits-Verriegelung.
- ES** La puerta
Puerta doble de dimensiones amplias a abertura/cierre manual con seguro mecánico de seguridad.



IT Neutral XZ
Sistema di inertizzazione che consente di limitare il contatto del prodotto con l'ossigeno nel corso delle operazioni di caricamento della pressa. Il sistema prevede l'iniezione di gas inerte (CO_2 o N_2) all'interno del serbatoio di pressatura ed è costituito da una valvola manuale ed una valvola di ritegno montate in corrispondenza dell'alimentazione assiale.

EN Neutral XZ
The inert pressing system insures reduced contact of the product with oxygen during filling phase. This system injects inert gas (CO_2 or N_2) inside the pressing tank by means of a manual valve and a non return valve placed in the axial feed assembly.

FR Neutral XZ
Système d'inertage qui permet de limiter le contact du produit de l'oxygène pendant les opérations de remplissage du pressoir. Ce système prévoit l'injection de gaz inerte (CO_2 ou N_2) à l'intérieur de la cuve de pressurage et il est constitué par une soupape manuelle et une soupape de non-retour installées sur l'alimentation axiale.

DE Neutral XZ
Das Inertisierungssystem vermindert den Kontakt des Produkts mit Sauerstoff während der Befüllung der Presse. Das System ermöglicht die Injektion von reaktionsträgem Gas (CO_2 oder N_2) in den Tank und besteht aus einem manuellen Ventil und ein Rückschlagventil an der Axialbeschickung.

ES Neutral XZ
Sistema de inertización que permite de limitar el contacto del producto con el oxígeno durante las operaciones de llenado de la prensa. El sistema inyecta gas inerte (CO_2 o N_2) al interior del tanque de prensado y se constituye de una válvula manual e una válvula de no retorno instaladas sobre la alimentación axial.





Tecnova

XZ 15 - 23 - 34

DIEMME
Enologia



IT Serbatoio

Serbatoio aperto con grande superficie drenante. Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 certificato 97/23/CE (PED).

EN Pressing tank

Slotted AISI 304 stainless steel tank with a high draining surface, certified 97/23/CE (PED).

FR Cuve

Cuve ouverte avec grande surface drainante. Réalisée en acier inox AISI 304 certifié 97/23/CE (PED).

DE Tank

Halb-geöffneter Tank mit großer Drainagefläche. Aus Edelstahl AISI 304 mit Zertifikat 97/23/CE (PED).

ES El Tanque de prensado

Es un tanque con una gran superficie de drenaje. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 certificado 97/23/CE (PED).

IT Asole di drenaggio

Grande superficie drenante grazie ad un elevato numero di asole poste su tutta la superficie del serbatoio e della portella. Asole realizzate mediante taglio laser di estrema precisione che consentono l'ottenimento di mosti di elevata qualità e bassa torbidità.

EN Drain slots

Large draining surface thanks to a high number of slots placed along the tank and door surfaces. Precise laser-cut drain slots provide maximum juice quality with minimum turbidity.

FR Fentes de drainage

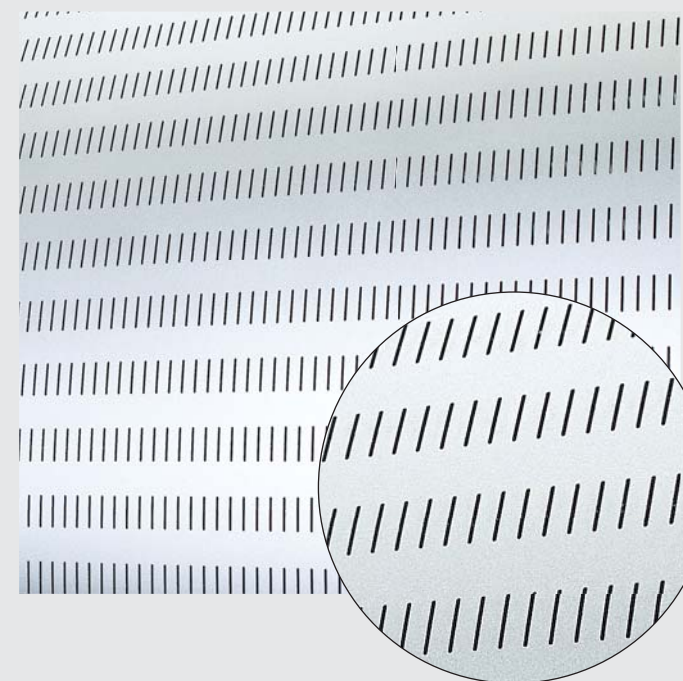
Grande surface drainante grâce au nombre élevé de fentes placées sur toute la surface de la cuve et de la porte. Fentes de drainage réalisées par découpe-laser d'extrême précision permettent d'obtenir un jus de qualité élevée et une turbidité basse.

DE Drainageschlitz

Große Drainagefläche dank der hohen Anzahl von Drainageschlitzten auf der ganzen Fläche des Tanks und der Tür. Die durch Laserschnitt gefertigten Schlitzte bewirken eine hohe Saftqualität bei niedrigem Trub.

ES Las ranuras de drenaje

Gran superficie de drenaje, gracias a un número elevado de ranuras colocadas sobre toda la superficie del tanque y de la puerta. 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.

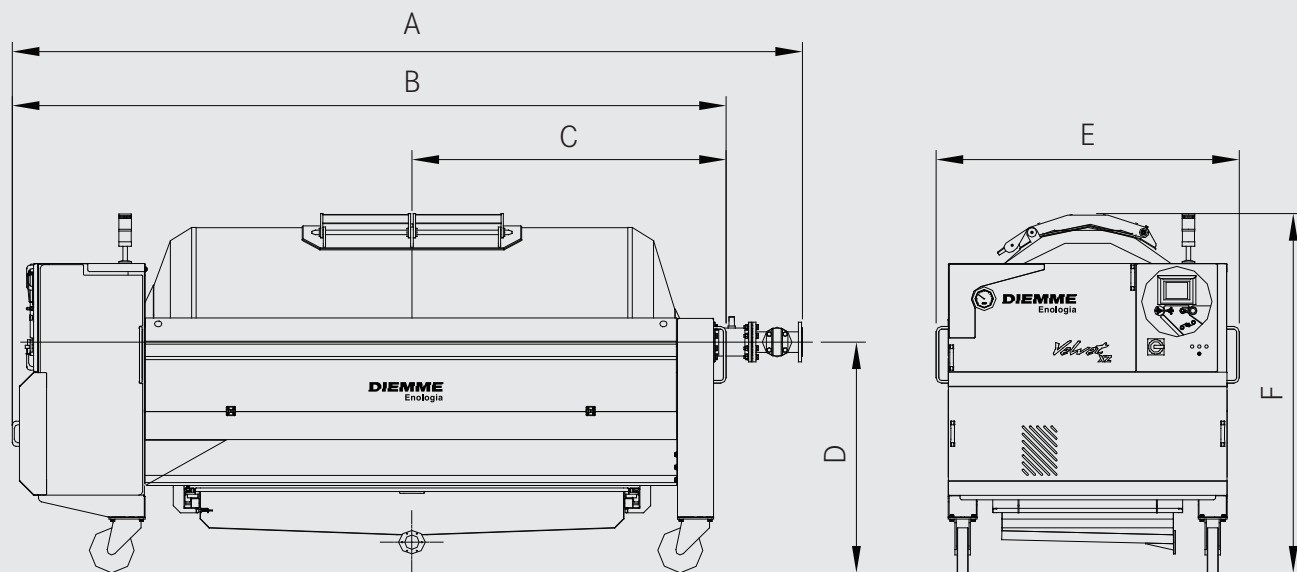
ES La Puerta

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



Velvet

XZ 15 - 23 - 34



VELVET XZ			15	23	34
IT / EN	FR / DE / ES				
A	A	mm	3.727	3.871	4.391
B	B	mm	3.193	3.329	3.967
C	C	mm	1.373	1.416	1.746
D	D	mm	1.058	1.163	1.282
E	E	mm	1.368	1.649	1.685
F	F	mm	1.598	1.822	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 Softwanne / Volumen bandeja	lt	400	400	500
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	1.150	1.300	1.600
Peso in servizio Full weight	Poids en service / Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	2.650	3.600	5.000
Potenza installata Installed power	Puissance installée / Anschlußleistung Potencia instalada	kW/50Hz	3	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 diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte 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

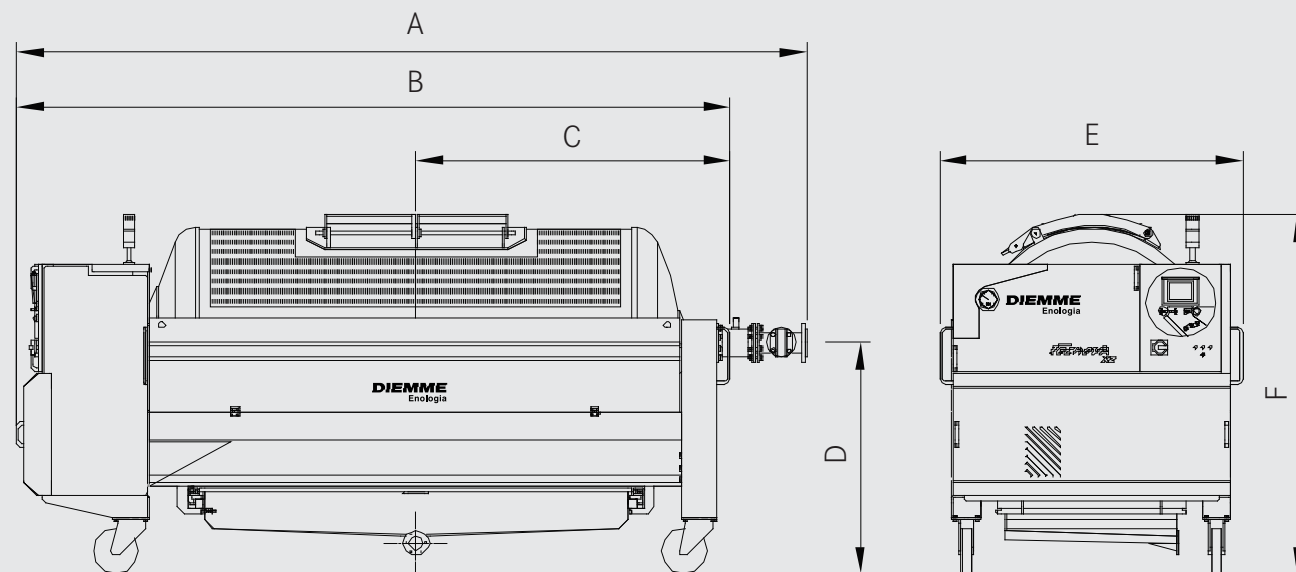
IT N.B. I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatatura, pigiatura, macerazione,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

Tecnova

XZ 15 - 23 - 34



TECNOVA XZ			15	23	34
IT / EN	FR / DE / ES				
A	A	mm	3.727	3.871	4.391
B	B	mm	3.193	3.329	3.967
C	C	mm	1.373	1.416	1.746
D	D	mm	1.058	1.163	1.282
E	E	mm	1.368	1.649	1.685
F	F	mm	1.598	1.822	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 Softwanne / Volumen bandeja	lt	400	400	500
Peso a vuoto Empty weight	Poids à vide / Leergewicht Peso en vacío	kg	1.150	1.300	1.600
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	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 diraspatapigiata Destemmed/crushed grapes capacity	Remplissage raisins égrappés foulés Aufschüttmenge entrappte 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

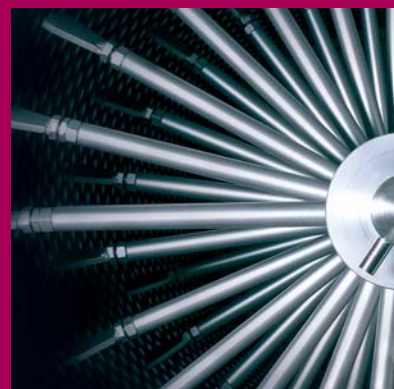
DE P.S. Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

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

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.