



Velvet

Tecnova

10 hl - 34 hl

Lab 1.3hl



DIEMME Enologia è un'impresa leader mondiale nella produzione di impianti e macchinari per la vinificazione, diretta dalla famiglia Melandri fin dalla sua fondazione nel 1923. Nella sua lunga storia l'azienda si è distinta per la sua capacità di cogliere i cambiamenti e le esigenze del mercato, sviluppando concept e intuizioni per trasformarli in prodotti vincenti. Oltre a soddisfare le richieste del settore, un obiettivo primario è stato il raggiungimento di standard qualitativi nei processi aziendali, ha ottenuto tra i primi del suo settore la certificazione ISO 9001. La voglia di crescere e la passione che hanno contribuito alla sua affermazione a livello internazionale rimarranno i propulsori dell'attività industriale di DIEMME Enologia.

EN **DIEMME Enologia** is a worldwide leader in manufacturing equipment and systems for the winemaking industry, managed by the Melandri family since its establishment in 1923. Over its long history the company has been characterized by its capability to understand changes and the requirements of the market, developing concepts and ideas that can be implemented into winning commercial products. In addition to complying with the requests of the field, an important goal is always the achievement of quality standards in internal processes. DIEMME Enologia was the first winery equipment manufacturer to be ISO 9001 certified. The desire for growth and the passion that have helped to its international success will continue to drive DIEMME Enologia's industrial activities.

FR **DIEMME Enologia** est une entreprise leader mondial pour la production d'installations et de matériels pour la vinification, gérée par la famille Melandri depuis sa constitution en 1923. Dans sa longue histoire la société s'est distinguée pour sa capacité de comprendre les changements et les exigences du marché, en développant conceptions et idées qui peuvent être transformées en produits gagnants. En plus de satisfaire les demandes du secteur, un objectif très important était l'obtention des niveaux de qualité des processus d'exploitation, elle a justement été entre les premiers du secteur à être certifiée ISO 9001. L'envie de grandir et la passion qui ont contribué à son succès international resteront les propulseurs de l'activité industrielle de DIEMME Enologia.

DE **DIEMME Enologia** ist eine weltweit bekannte Firma für die Herstellung von Anlagen und Maschinen für die Weinherstellung, die seit ihrer Gründung im Jahr 1923 von der Familie Melandri geleitet wird. Im Laufe seiner langen Geschichte hat sich die Firma durch ihre Fähigkeit ausgezeichnet, Veränderungen und Marktanforderungen zu verstehen und Konzepte und Erkenntnisse zu entwickeln, um sie in erfolgreiche Produkte umzusetzen. Neben der Erfüllung der Anforderungen der Branche war ein vorrangiges Ziel die Erreichung von Qualitätsstandards in den Unternehmensprozessen. Die Firma war eine der ersten in ihrem Sektor, die die ISO 9001-Zertifizierung bekommen hat. Der Wunsch zu Wachstum und die Leidenschaft, die zum internationalen Erfolg von DIEMME Enologia beigetragen haben, werden auch in Zukunft die Stärken der industriellen Tätigkeit von DIEMME Enologia sein.

ES **DIEMME Enologia** es una empresa líder mundial en la fabricación de instalaciones y equipos para la vinificación, dirigida por la familia Melandri desde su fundación en 1923. En su larga historia, la empresa se ha distinguido por su capacidad de adaptarse a los cambios y las necesidades del mercado, desarrollando conceptos e intuiciones para convertirlos en productos exitosos. Además de cumplir con las exigencias del sector, un objetivo fundamental ha sido alcanzar estándar cualitativos en los procesos internos, fue entre las primeras empresas del sector a ser certificada ISO 9001. El deseo de crecimiento y la pasión que contribuyeron a su éxito internacional continuarán siendo los propulsores de la actividad industrial de DIEMME Enologia.



Presse **pneumatiche** serbatoio chiuso

Velvet

10 15 23 34

- EN** Closed tank pneumatic press
- FR** Pressoirs pneumatiques cuve fermée
- DE** Pneumatische Pressen mit geschlossenem Tank
- ES** Prensas neumaticas de tanque cerrado



Presse **pneumatiche** serbatoio aperto

Tecnova

10 15 23 34

- Slotted tank pneumatic presses **EN**
- Pressoirs pneumatiques cuve ouverte **FR**
- Pneumatische Pressen mit halb-offenem Tank **DE**
- Prensas neumaticas de tanque abierto **ES**





Membrana di pressatura

Costruita in poliuretano certificato per contatto alimentare. Non sono previsti limiti minimi di prodotto da pressare.

EN Pressing membrane

Membrane consists of certified food grade polyurethane. There is no minimum load required for pressing.

FR Membrane de pressurage

Cette membrane est constituée de polyuréthane certifié pour le contact alimentaire. Il n'est pas demandé de limites minimales de produit à presser.

DE Pressmembrane

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

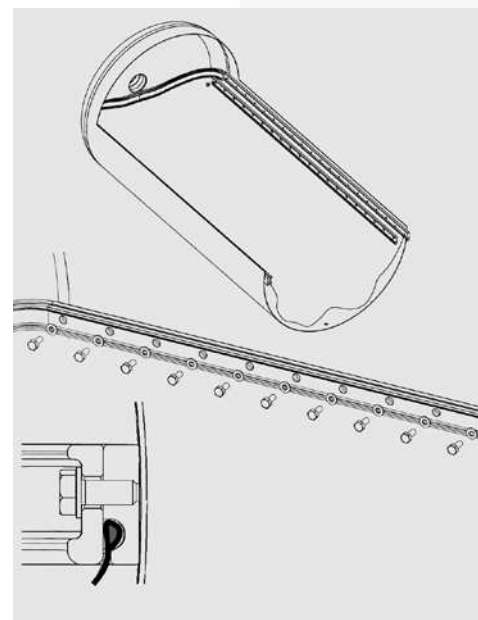
ES La membrana de prensado

Esta membrana se construye a partir de poliuretano certificado para el contacto alimentario. No se requieren limites minimos de producto a prensar.



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.

Interfaccia operatore E-panel



L'interfaccia operatore è semplice e intuitivo 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.

Su richiesta è disponibile la connessione della macchina in rete per interscambio dati (Industry 4.0).



EN

A simple and user-friendly operator interface with large "Touch Screen". 30 pressing programs are available, fitted to all varieties of grape and fully customizable. Download and upload programs via USB port.

It is possible to supply the panel with an optional Ethernet connection between the machine and customer's network for data exchange (Industry 4.0).

FR

Interface opérateur E-panel

Interface opérateur avec grande "Ecran-Tactile" simple et intuitif. 30 programmes de pressurage sont disponibles, indiqués à toutes typologies de raisins et à personnaliser complètement. Il est possible de télécharger et charger programmes avec clé USB.

Sur demande la connexion de la machine avec le réseau du client pour échange données (Industrie 4.0) est disponible.

DE

Benutzeroberfläche E-panel

Große Touch Screen Benutzeroberfläche E-panel 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 ist möglich.

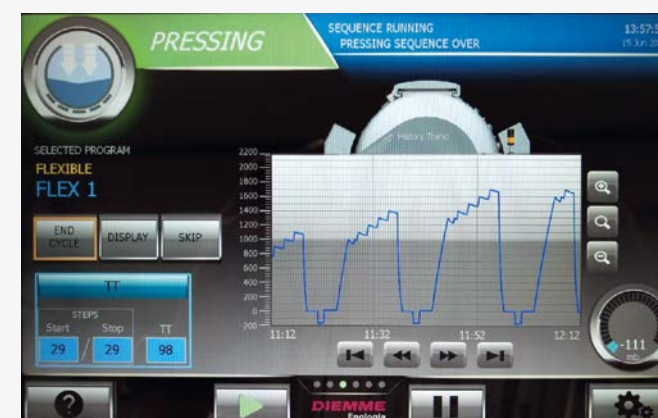
Auf Anfrage steht die Verbindung der Maschine zum Netz des Kunden für Datenaustausch (Industrie 4.0) zur Verfügung.

ES

La Interfaz del operador E-panel

Interfaz del operador E-panel 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.

A petición se encuentra disponible la conexión de la máquina a la red del cliente para el intercambio de datos (Industria 4.0).





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

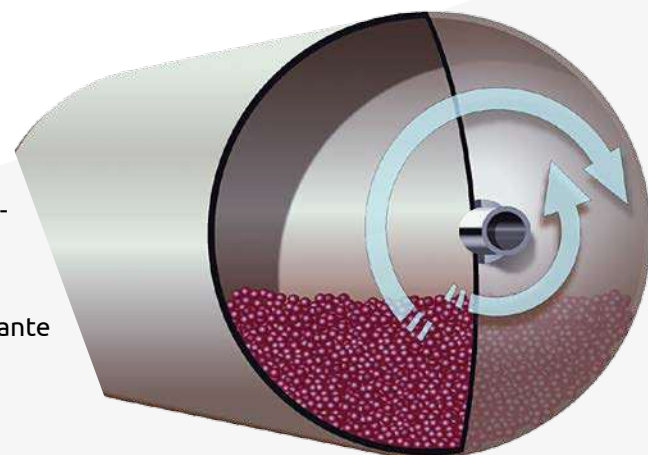
Ce système est capable d'uniformiser le remplissage par l'oscillation de la cuve.

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.



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

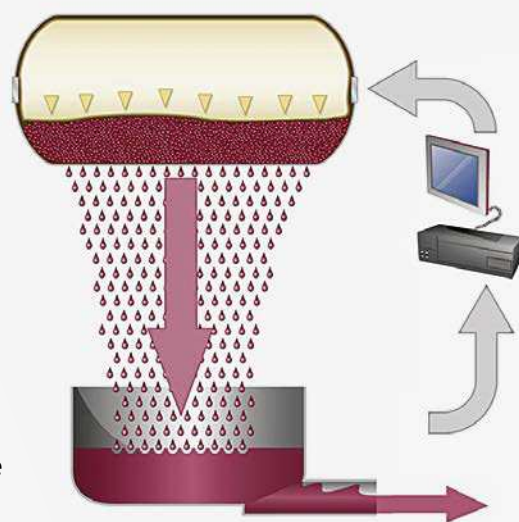
Ce programme permet d'optimiser le temps du cycle de pressurage en fonction de la pression de la membrane de pressurage.

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.



Compressore e soffiante

Macchine equipaggiate con compressore di gonfiaggio e soffiante per il 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

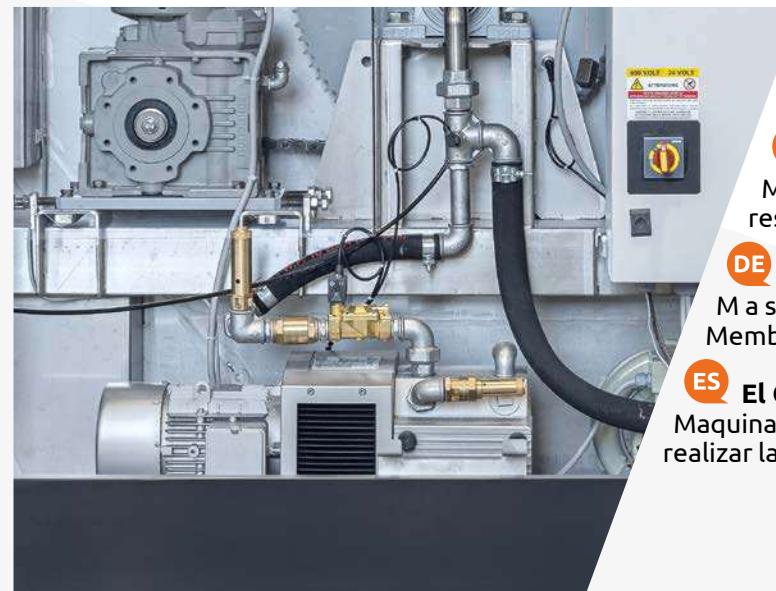
Machine équipée avec compresseur et soufflante respectivement pour le gonflage et le vide de la membrane.

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.



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 Cellules de chargement

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 and 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

10 15 23 34



Serbatoio

Serbatoio chiuso in acciaio inossidabile AISI 304 certificato 97/23/CE (PED). Canaline lucidate a specchio, autopulenti ad elevata capacità drenante. Grazie al particolare disegno della canalina e della membrana è possibile pressare anche quantitativi minimi di prodotto.

EN Pressing tank

Closed AISI 304 stainless steel tank certified 97/23/CE (PED). Mirror-polished, self-cleaning high drain capacity channels. Special channel and membrane design make it is possible to press a small quantity of product.

FR Cuve

Cuve fermée en acier inox AISI 304 certifié 97/23/CE (PED). Drains poli-miroirs, autonettoyants à haute capacité drainante. Grâce à la forme particulière du drain et de la membrane on peut presser une quantité réduite de produit.

DE Tank

Geschlossener Tank aus Edelstahl AISI 304 (Zertifikat 97/23/CE PED). 3D-Hochglanzpolierte Kanäle, selbstreinigend und mit hoher Drainage-Kapazität. Durch die spezielle Form der hochglanzpolierten Oberfläche und Pressmembrane, ist es möglich, auch Kleinstmengen zu pressen.

ES El Tanque de prensado

Es un tanque cerrado fabricado en acero inox AISI 304 certificado 97/23/CE (PED). Canaletas brillantes, autolimpianes con elevada capacidad de drenaje. Gracias al diseño de las canaletas y de la membrana de prensado es posible prensar cantidades reducidas de uva.



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.



Velvet Lab 1.3

La soluzione perfetta per microvinificazione di uve bianche e rosse

EN The excellent option for white and red grapes micro-vinification

FR La solution parfaite pour la microvinification de raisins blancs et rouges

DE Die Beste Lösung für kleine Weiß-oder Rotweinherstellung

ES La solución perfecta para microvinificación de uvas blancas y tintas



Serbatoio

Serbatoio chiuso in acciaio inossidabile AISI 304 certificato 97/23/CE (PED) con volume 130 litri, dotata di una canalina e portella manuale a tenuta. Macchina su ruote.



EN Pressing tank

Closed AISI 304 stainless steel tank certified 97/23/CE (PED) with volume of 130 liters, equipped with one channel and sealed manual door. Machine on wheels.

FR Cuve

Cuve fermée en acier inox AISI 304 certifiée 97/23/CE (PED) avec volume de 130 litres, équipée avec un drain et porte étanche manuelle. Machine sur roues.

DE Tank

Geschlossener Tank aus Edelstahl AISI 304 (Zertifikat 97/23/CE PED) mit Volumen 130 Liter. Versieht mit eine Kanäle und manueller hermetischer Deckel. Maschine auf Rädern.

ES El Tanque de prensado

Tanque cerrado fabricado en acero inoxidable AISI 304 certificado 97/23/CE (PED) con volumen 130 litros, equipada de una canaleta de drenaje y puerta hermética manual. Máquina sobre ruedas.



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

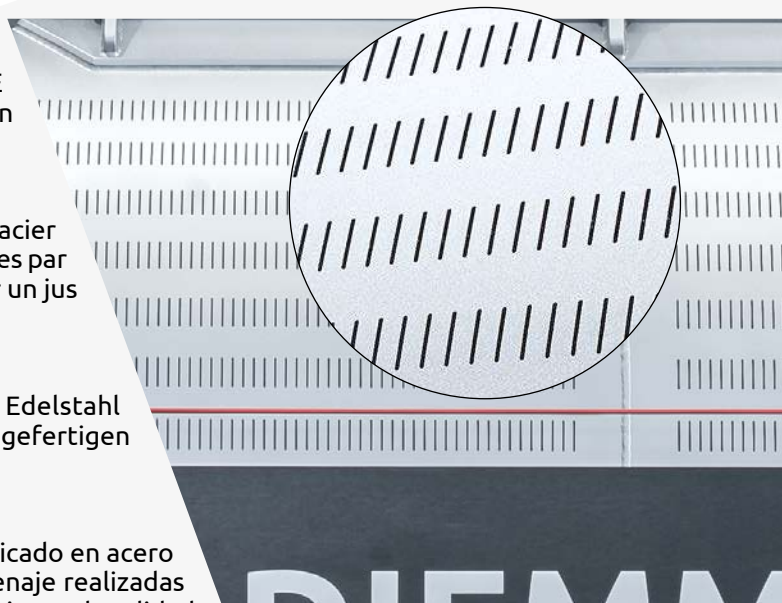
Cuve ouverte avec grande surface drainante. Réalisée en acier inox AISI 304 certifié 97/23/CE. Fentes de drainage réalisées par découpe-laser d'extrême précision permettent d'obtenir un jus de qualité élevée et une turbidité basse.

DE Tank

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

ES El tanque de prensado

Es un tanque con una grande superfi cie 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.



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.



Dati utili



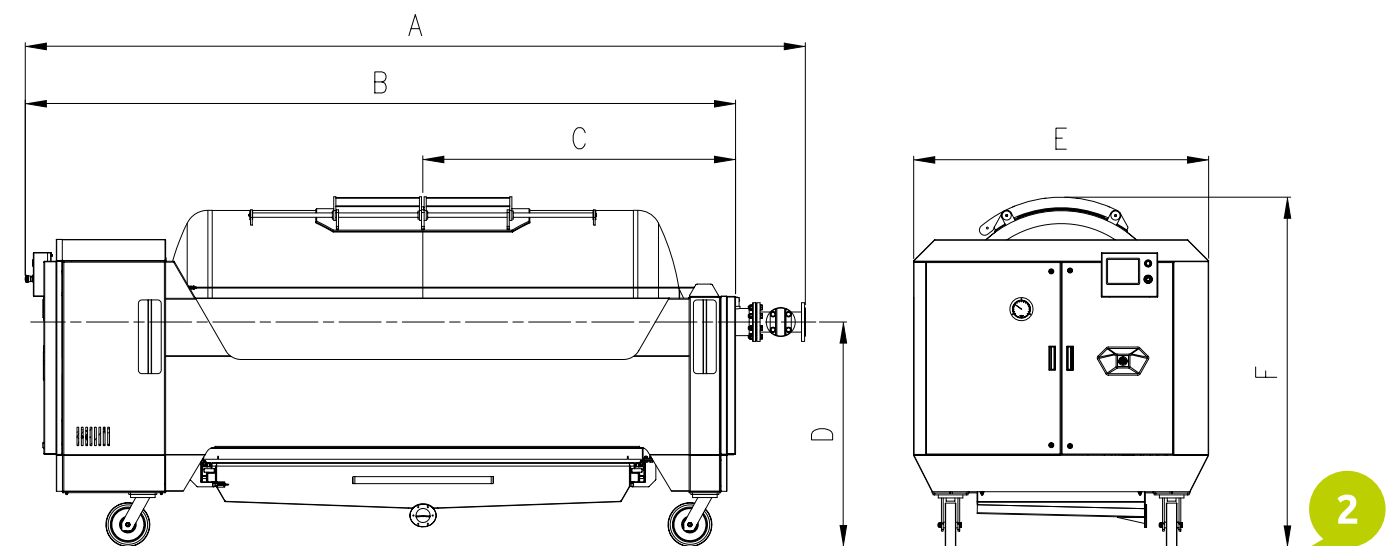
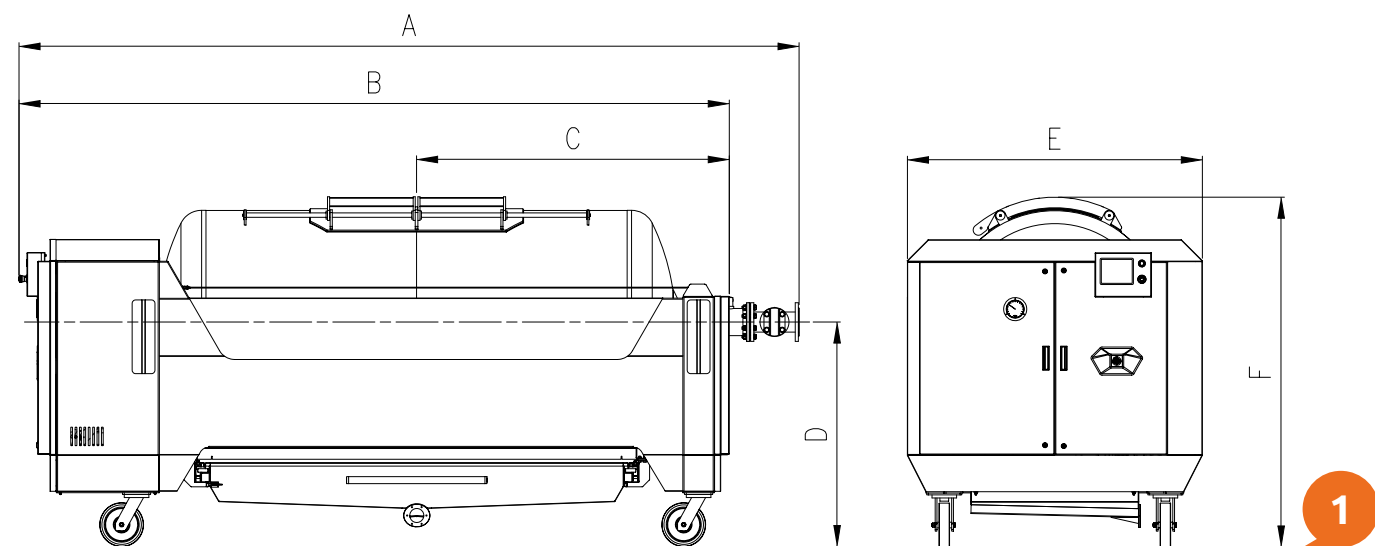
I dati riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione,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

EN The 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 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 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 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.



		1	1	1	1	1	2	2	2	2	
		VELVET 10	VELVET 15	VELVET 23	VELVET 34	VELVET LAB 1.3	TECNOVA 10	TECNOVA 15	TECNOVA 23	TECNOVA 34	
A	mm	3.279	3.809	4.027	4.445	1.789	3.279	3.809	4.027	4.445	
B	mm	2.800	3.330	3.630	4.048	-	2.800	3.330	3.630	4.048	
C	mm	1.164	1.433	1.587	1.782	-	1.164	1.433	1.587	1.782	
D	mm	1.058	1.058	1.280	1.280	-	1.058	1.058	1.280	1.280	
E	mm	1.350	1.350	1.680	1.680	850	1.350	1.350	1.680	1.680	
F	mm	1.548	1.598	1.931	1.992	1.486	1.548	1.598	1.931	1.992	
Volume serbatoio Tank volume Volume cuve Tankvolumen Volumen tanque	lt	1.000	1.500	2.300	3.400	130	1.000	1.500	2.300	3.400	
Dimensioni portella Door dimension Dimensions porte Deckelmaße Medidas puerta	mm	440x400	800x440	900x480	900x480	446	440x400	800x440	900x480	900x480	
Volume vasca Juice pan volume Volume bac à jus Volumen der Softwanne Volumen bandeja	lt	300	400	400	500	40	300	400	400	500	
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	1.050	1.150	1.300	1.500	300	1.050	1.150	1.300	1.500	
Peso in servizio Full weight Poids en service Gewicht in Betrieb Peso en servicio	kg	2.050	2.650	3.600	4.900	450	2.050	2.650	3.600	4.900	
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlußleistung Potencia instalada	kw/50Hz	2,27	3,35	4,8	5,2	1,5	2,27	3,35	4,8	5,2	
Caricamento uva intera Whole bunch capacity Remplissage raisins entiers Aufschüttmenge Ganztrauben Llenado con racimos enteros	kg	600	1.000	1.400	2.100	78	600	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	2.000	3.000	4.600	6.800	260	2.000	3.000	4.600	6.800	
Caricamento uva fermentata Fermented and drained capacity Remplissage raisins fermentés Aufschüttmenge vergorene Maische Llenado con uva fermentada	kg	3.000	4.500	6.900	10.200	390	3.000	4.500	6.900	10.200	

Diemme Enologia S.p.A.

Via Bedazzo, 19 - 48022 Lugo (RA) - Italia

diemme-enologia@pec.it

P.Iva (VAT) IT 00571910397 - C.F. 00571290378

Tel. +39 0545 219911

Fax +39 0545 33002

info@dme1923.com

www.dme1923.com



DIEMME
ENOLOGIA 1923

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.