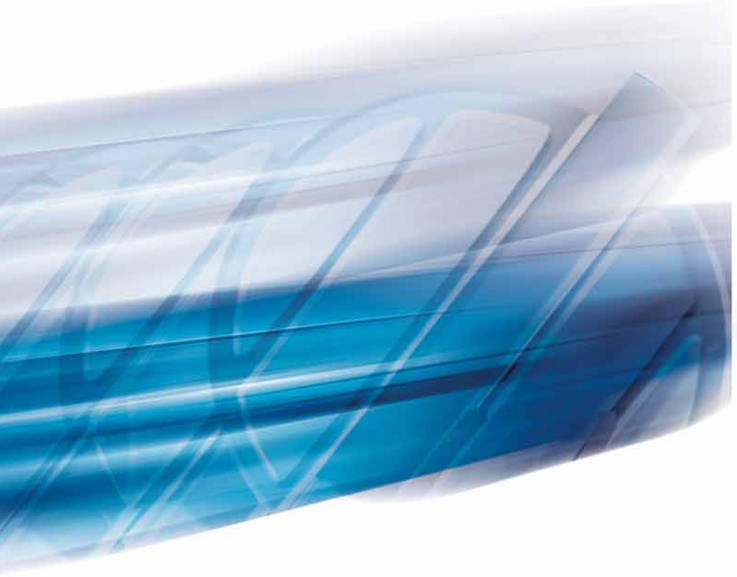
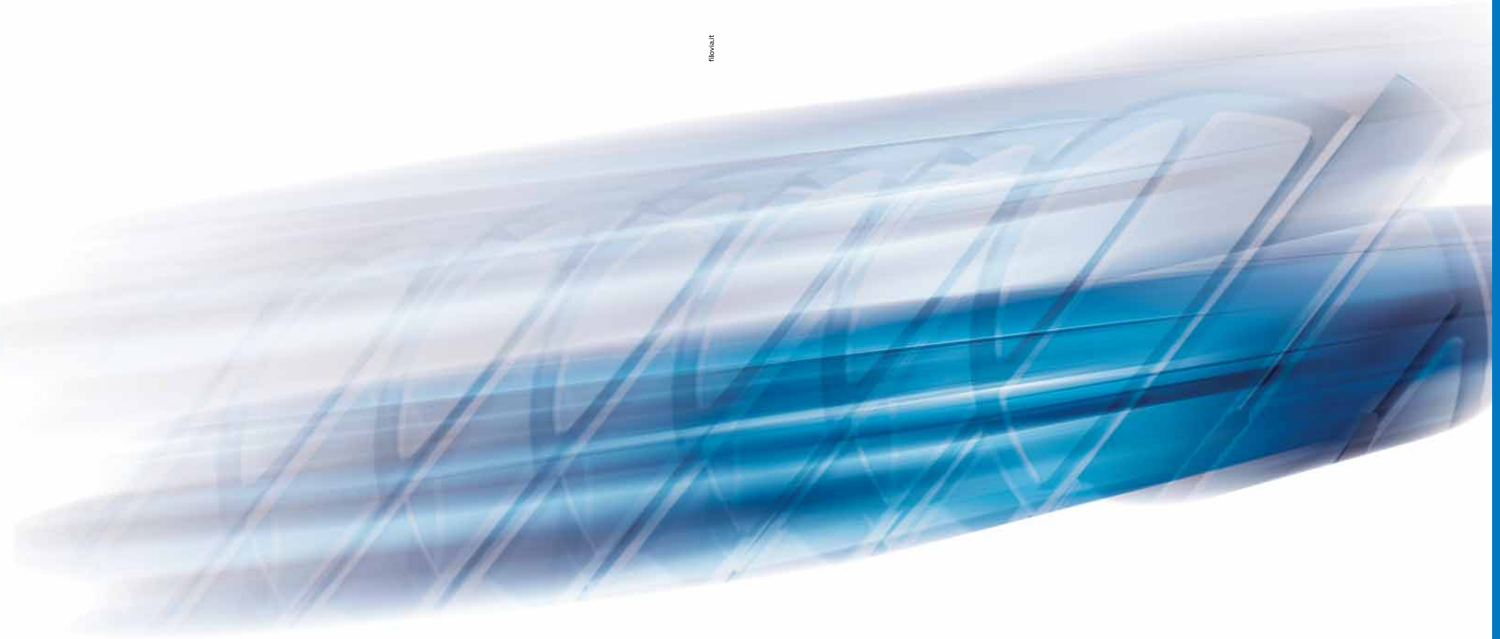




filovaut

SYSTEMS PROVIDER

TMCI Padovan progetta e realizza, in tutto il mondo, macchine e linee complete per la lavorazione e la conservazione di ogni tipo di frutta e verdura.

TMCI Padovan manufactures machineries and engineers complete lines to process fruit and vegetables worldwide.

TMCI PADOVAN SpA

Via Caduti del Lavoro, 7 - zona industriale • 31029 Vittorio Veneto • TV • Italy • Tel. +39 04384147 • Fax +39 0438501044

www.padovan.com • padovan@tmcigroup.com

SYSTEMS PROVIDER

Vini e spumanti
Wine and sparkling wine

Flash pasteurization

PASTORIZZAZIONE FLASH

In order to preserve the soft drink characteristics, it is necessary to inactivate, through pasteurization, the existing microorganisms and enzymes. TMCI Padovan Flash Pasteurization plants assure maximum security and minimum alterations of products according to HTST principle (high temperature short time) and they guarantee: - high thermal exchange coefficient - low dirtying rate - easy and speedy cleaning and maintenance - possibility to expand production capacity.
***Plates** - In stainless steel AISI 316, available in various sizes and models, including the free-flow type. **Piping** - In stainless steel AISI 304 or 316, food grade finishing. **Gaskets** - In nitrile silicone rubber EPDM or other materials suitable to process conditions. **Chassis** - In stainless steel.*

Vini e spumanti
Wine and sparkling wine

Codice - *Code*	Cartucce - *Cartridges*	
	N_i	Altezza - *Height mm*
MF013	1	750
MF014	1	1.000
MF033	3	750
MF034	3	1.000
MF053	5	750
MF054	5	1.000
MF083	8	750
MF084	8	1.000
MF124	12	1.000
MF194	19	1.000

Microfiltrazione

MICROFILTRATION

Impianti completi di microfiltrazione a membrana, manuali ed automatici
- per sterilizzazione di liquidi alimentari: vino, birra, acque minerali;
- per filtrazione di processo liquidi alimentari;
- filtri di protezione a monte di sistemi filtranti o di attrezzature;
- filtri di servizio: aria, azoto, CO_2.

Microfiltration

MICROFILTRAZIONE

Complete plants for membrane filtration, manual or fully automated.
Suitable:
- to sterilize beverages: wine, beer, mineral water;
- for the process filtration of beverage;
- safety filters;
- service filters for air, nitrogen, CO_2.

Vini e spumanti
Wine and sparkling wine

Modello *Model - m²*	Larghezza piano *Plane width* - mm	Lunghezza piano *Plane length* - mm	Potenza installata *Installed power* - kW
Riscaldatori a tunnel - *Warmer*			
3	1.524	2.000	4
6	1.941	3.150	7
10	1.941	5.200	9
21	1.941	12.000	18
Pastorizzatori a tunnel - *Tunnel pasteurizer*			
10	1.450	7.200	8
20	1.981	10.200	22
30	2.750	11.000	30
44	3.348	13.200	45
60	4.500	13.200	55
80	4.541	17.600	65
116	5.856	19.800	85

Imbottigliamento

BOTTLING

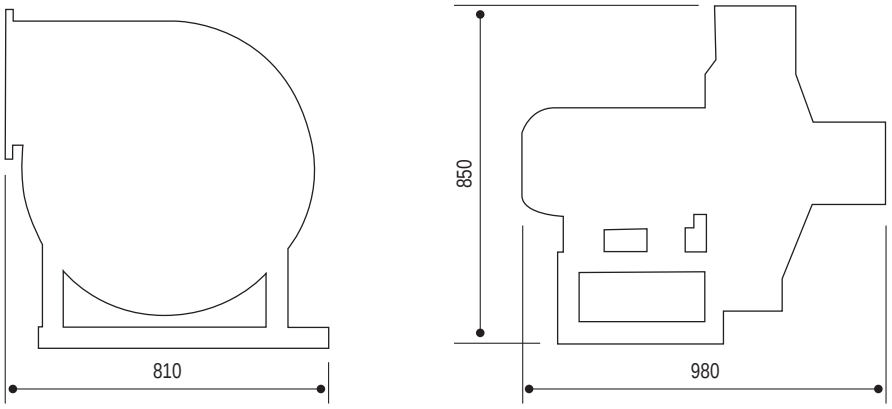
Tunnel di pastorizzazione per liquidi e conserve alimentari in bottiglie, vasi, barattoli, confezioni in cartone o plastica. Tunnel di riscaldamento ed asciugatura bottiglie prima dell'etichettatura. Produzione oraria a richiesta.

Bottling

IMBOTTIGLIAMENTO

Tunnel pasteurizer for liquids and puree in bottles, jars, cans, carton or plastic packs. Tunnel heater and dryer for bottles before labelling. Hourly production upon request.

Modello *Model*	Potenza installata *Installed power* kW	Diametro tubo *Pipe diameter* mm	Numero pale *Number of blades*	Diraspatrice *Destemmer*
SA 01	5,5	250	4	10- 15
SA 1	7,5	250	4	15 - 25
SA 2	11	250	4	25 - 45
SA 3	15	250	5	45 - 60
SA 4	18,5	250	5	60 - 90



Aspiratore per raspi

GRAPE STALK ASPIRATOR

Aspiratore costituito da solida incastellatura di profilati metallici, motore elettrico, girante in acciaio, chiocciola in lamiera di alto spessore, condotto di collegamento per espulsione raspi.

Grape stalk aspirator

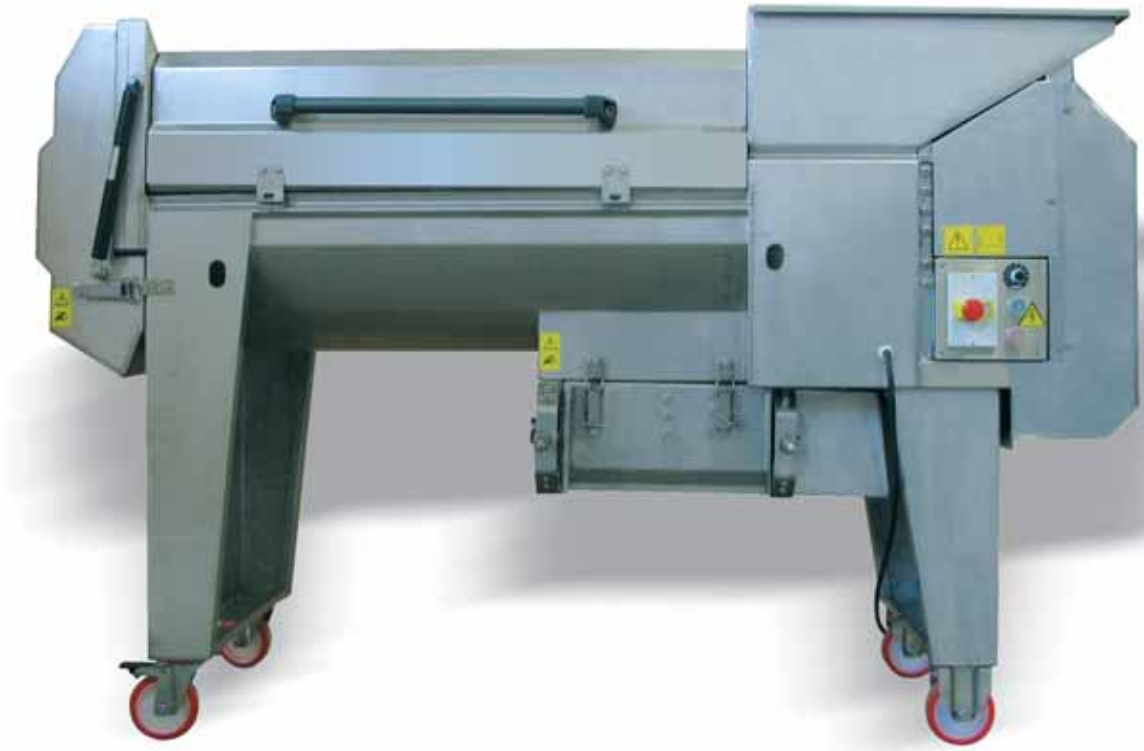
ASPIRATORE PER RASPI

Aspirator made of a sturdy metal section frame where the electric motor is housed. The steel wheel is directly shrunk on the motor and rotates inside a thick plate scroll thus sucking grape stalks which are conveyed into the connecting pipe and finally discharged to the required direction.

Pressure tanks

AUTOCLAVI

We are able to supply pressure tanks in enamelled steel or in stainless steel AISI 304 or AISI 316, vertical or horizontal type. Capacity on request until a maximum of 1200 Hl. Equipped with jacket and standard accessories. Supply automation system to control the entire fermentation process.



Destemmer-crusher

DIRASPAPIGIATRICE

Adjustment of cage and beater shaft speed by means of electronic inverter. Possibility of adjusting distance between the ends of the grape shredder blades and the cage by offsetting the cage. These two adjustments allow separation of both manually and mechanically harvested grapes to be optimized. Easily adjustable and removable rollers unit made of foodgrade rubber for soft crushing of grapes. Mechanical structure designed to allow removal of drive unit within a few minutes, plus horizontal or vertical removal of both the beater shaftland cage. Replaceable cage and beater. Feeding by means of chute or draining hopper or directly flanged to the feeder/conveyor. It can be installed in small pits. It can be fitted with single screw pump with hopper or just a must-collection hopper provided with fitting for connection to an operated electric pump.

Vini e spumanti
Wine and sparkling wine

Modello / *Model*		**CSA30**	**CSA60**	**CSA90**	**CSA120**	**CA60**	**CA90**	**CA120**	**CA150**	**CA180**
Moduli / *Modules*	n.	3	6	9	12	6	9	12	15	18
Superficie filtrante *Filtering surface*	m^2	30	60	90	120	60	90	120	150	180
Portata filtrato / *Output*										
Vino bianco *White wine*	Hl/h	9 ÷ 30	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	45 ÷ 150	54 ÷ 180
Vino rosso *Red wine*	Hl/h	7,5 ÷ 21	15 ÷ 42	22,5 ÷ 63	30 ÷ 70	15 ÷ 42	22,5 ÷ 63	30 ÷ 70	37,5 ÷ 105	45 ÷ 126
Spumante *Sparkling wine*	Hl/h	9 ÷ 30	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	45 ÷ 150	54 ÷ 180
Succo d'uva *Grape juice*	Hl/h	7,5 ÷ 18	15 ÷ 36	22,5 ÷ 54	30 ÷ 72	15 ÷ 36	22,5 ÷ 54	30 ÷ 72	37,5 ÷ 90	45 ÷ 108
Aceto / *Vinegar*	Hl/h	4,5 ÷ 9	9 ÷ 18	13,5 ÷ 27	18 ÷ 36	9 ÷ 18	13,5 ÷ 27	18 ÷ 36	22,5 ÷ 45	27 ÷ 54
Potenza installata *Installed power*	kW	6,15	9,15	14,5	17,5	11,45	14,45	17,45	20,45	23,45
Dimensioni / Dimensions										
Lunghezza *Length*	mm	1.400	1.900	2.400	2.900	1.936	2.504	3.072	3.640	4.208
Larghezza *Width*	mm	1.850	1.850	1.850	1.850	1.825	1.825	1.825	1.825	1.825
Altezza / *Height*	mm	2.120	2.120	2.120	2.120	2.400	2.400	2.400	2.400	2.400

Nitor

NITOR

Filtro tangenziale con membrane in materiale organico di tipo capillare (diametro interno circa 2 mm), porosità nominale 0,2 micron. Particolarmente indicato per la filtrazione di succhi d'uva, vini, vini spumanti, aceti. Il filtro Nitor viene proposto nelle due versioni:
- semiautomatico
- automatico.

Esecuzione standard in acciaio inox AISI 304, struttura portante su piedini o ruote, serbatoio di servizio, elettropompe di alimentazione-rilancio circolazione, automatismi e strumenti di controllo. Dotazione di un sistema programmabile di inversione di flusso (Back-wash), che consente un più elevato e costante livello di filtrazione.

Nitor

NITOR

Crossflow filter with organic capillary membranes (inner diameter 2 mm approx), nominal porosity 0,2 micron. Most suitable to filter grape juices, wine, sparkling wine, vinegar.
Nitor filter is available in the following versions:
- semi automatic
- fully automated.
Standard version made of stainless steel AISI 304, on feet or wheels, equipped with service tank, feed-boost-circulation pumps, control instruments and automatisms. The programmable back-wash system enables to achieve a higher and constant filtration.

Frigomosto

FRIGOMOSTO

Refrigeration in heat-exchangers - tube in tube - multi-tubular.
Made of stainless steel AISI 304 or AISI 316.

Vino bianco - *White wine*

Modello *Model*	Serbatoio *Tank* hl	Capacit di carico uva pigiata *Load capacity crushed grape* tons	Capacit di carico uva intera *Load capacity of grape bunch* tons	Capacit di carico uva fermentata *Load capacity fermented grape* tons	Potenza installata *Installed power* kW
EPC10	9,5	1,6-2,0	0,7	2,0-3,0	1,85
EPC20	20	4,0-5,0	1,5	4,5-6,5	3,9
EPC30	28	5,5-6,7	2,0	7,0-9,5	4,5
EPC40	38	7,6-8,6	2,7	9,2-12,5	5,5
EPC50	49	9,0-11,0	3,5	11,0-16,0	7,35
EPC80	80	15,0-18,0	5,5	19,0-28,0	11,5
EPC100	110	22,0-24,0	7,7	32,0-41,0	13,0
EPC150	160	30,0-34,0	10,5	40,0-52,0	22,5
EPC250	250	55,0-60,0	17,5	60,0-85,0	19,8*
EPC350	360	70,0-80,0	25,2	87,0-122,0	24,0*
EPC450	450	80,0-90,0	28,3	100,0-140,0	28,0*

*Senza compressore.
Without compressor.

Pressa

PRESS

Le presse pneumatiche, destinate alla lavorazione di uve intere, pigiate e/o diraspate e vinacce fermentate assicurano, attraverso un semplice e collaudato principio di funzionamento, un ottenimento di mosti di grande qualità. Inoltre, le presse pneumatiche possono essere, su richiesta, dotate di optionals che permettono lavorazioni particolari seguendo la moderna tendenza enologica in continua evoluzione.

Press

PRESSA

The pneumatic presses, designed for processing whole, crushed and/or destalked grapes and fermented pomace ensure the production of high quality must by means of a simple and well-tried working principle. In addition, the pneumatic presses can be equipped, on request, with optional extras that allow special processes following modern oenological trends, constantly in evolution.

Serbatoi

TANKS

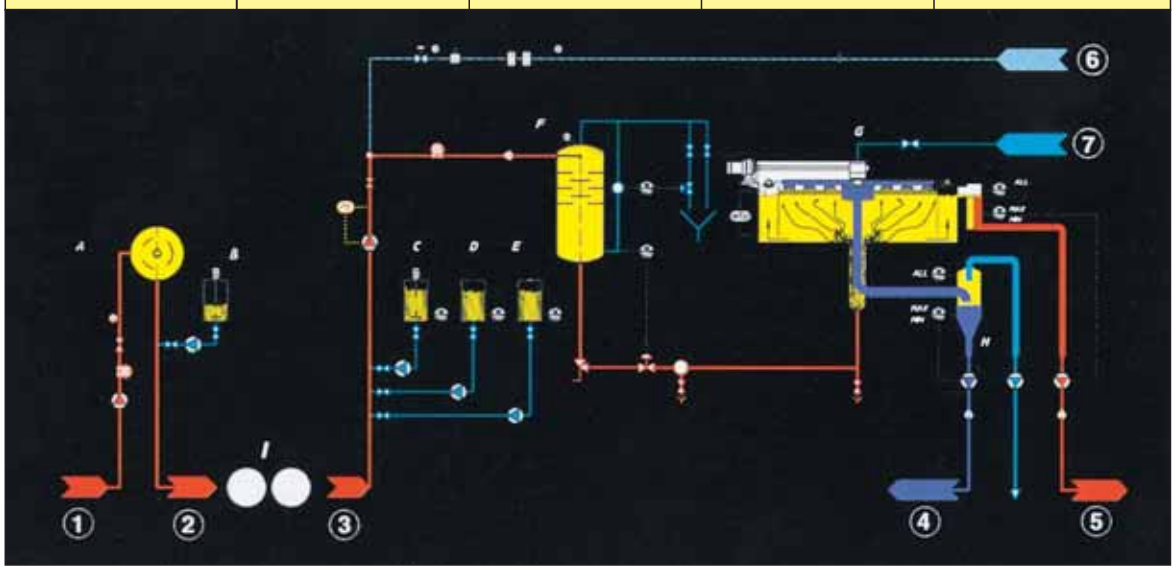
Siamo in grado di realizzare serbatoi di qualsiasi capacità, su gambe, su base di cemento o base fissa. Materiale AISI 304 o 316. Finitura a richiesta, completi di intercapedine. Accessori standard o a richiesta.

Tanks

SERBATOI

We are able to supply tanks of any capacity, on legs, on concrete base or on fixed base. Made of stainless steel AISI 304 or AISI 316. Finishing on request, with jacket. Standard accessories or on request.

Modello *Model*	Potenzialit Capacity lt/h	Vasca flottazione Flotation basin mc	Potenza installata *Installed power* kW	Dimensioni *Dimensions* m
80	8.000	4	17,31	5,2x2,3x2,3
150	15.000	7	19,18	5,8x3,35x3,0
300	30.000	18	27,63	7,6x5,0x3,3



- (A) filtro autopulente / *self-cleaning filter*
- (B) stazione dosaggio enzimi / *enzyme dosing station*
- (C) dosaggio bentonite / *bentonite dosing*
- (D) dosaggio gelatina / *gelatine dosing*
- (E) dosaggio gel di silice / *silica gel dosing*
- (F) colonna di saturazione / *saturation column*
- (G) flottaflux / *flottaflux*
- (H) separatore a depressione / *vacuum separator*
- (I) serbatoi di sosta / *holding tanks*

- (1) succo dalla pressa / *juice from press*
- (2) succo con enzimi / *juice with enzymes*
- (3) succo enzimato / *enzymed juice*
- (4) torbido flottato / *floated turbid juice*
- (5) succo limpido / *clear juice*
- (6) aria/azoto / *air/nitrogen*
- (7) entrata acqua / *water inlet*

Flottaflux

FLOTTAFLUX

Apparecchio Flottaflux per la separazione in continuo dei solidi in sospensione, di forma cilindrica, completamente in acciaio inox, comprendente: apparato di alimentazione, sezione di separazione dei solidi per affioramento, sistema rotante di aspirazione del flottato, con bocchette orientabili di aspirazione, azionato da motovariatore, apparato automatico di prelievo del succo limpido, apparato automatico di estrazione a depressione del flottato, dispositivo di lavaggio automatico con sistema di ugelli rotanti, quadro elettrico di controllo e comando, sistema di controllo per il dosaggio dei chiarificanti in automatico. Centralina di dosaggio dei chiarificanti. Miscelatore a colonna a pressione controllata per l'aggiunta regolabile di aria o gas inerte, collaudato secondo norme PED.

Flottaflux

FLOTTAFLUX

Flottaflux vessel for the continuous separation of the suspended solids, cylindrical shape, entirely built in stainless steel and comprising: feeding device, solids separation section by floating, suction rotating system of the floating products driven by a motovariator, equipped with revolving suction openings, clarified juice extraction device, automatic extraction device of the floating products, vacuum operated type, automatic washing unit with a rotating nozzles device, electric control board, continuous automatic dosing clarifying AIDS. Clarifying agents dosing unit. Gas mixing column, controlled pressure type for the adjustable addition of air or inert gas, tested according to PED rules.

Vino bianco - *White wine*

Modello / *Model*		CSA30	CSA60	CSA90	CSA120	CA60	CA90	CA120	CA150	CA180
Moduli / *Modules*	n.	3	6	9	12	6	9	12	15	18
Superficie filtrante *Filtering surface*	m^2	30	60	90	120	60	90	120	150	180
Portata filtrato / *Output*										
Vino bianco *White wine*	Hl/h	9 ÷ 30	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	45 ÷ 150	54 ÷ 180
Vino rosso *Red wine*	Hl/h	7,5 ÷ 21	15 ÷ 42	22,5 ÷ 63	30 ÷ 70	15 ÷ 42	22,5 ÷ 63	30 ÷ 70	37,5 ÷ 105	45 ÷ 126
Spumante *Sparkling wine*	Hl/h	9 ÷ 30	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	45 ÷ 150	54 ÷ 180
Succo d'uva *Grape juice*	Hl/h	7,5 ÷ 18	15 ÷ 36	22,5 ÷ 54	30 ÷ 72	15 ÷ 36	22,5 ÷ 54	30 ÷ 72	37,5 ÷ 90	45 ÷ 108
Aceto / *Vinegar*	Hl/h	4,5 ÷ 9	9 ÷ 18	13,5 ÷ 27	18 ÷ 36	9 ÷ 18	13,5 ÷ 27	18 ÷ 36	22,5 ÷ 45	27 ÷ 54
Potenza installata *Installed power*	kW	6,15	9,15	14,5	17,5	11,45	14,45	17,45	20,45	23,45
Dimensioni / Dimensions										
Lunghezza *Length*	mm	1.400	1.900	2.400	2.900	1.936	2.504	3.072	3.640	4.208
Larghezza *Width*	mm	1.850	1.850	1.850	1.850	1.825	1.825	1.825	1.825	1.825
Altezza / *Height*	mm	2.120	2.120	2.120	2.120	2.400	2.400	2.400	2.400	2.400

Nitor

NITOR

Filtro tangenziale con membrane in materiale organico di tipo capillare (diametro interno circa 2 mm), porosità nominale 0,2 micron. Particolarmente indicato per la filtrazione di succhi d'uva, vini, vini spumanti, aceti. Il filtro Nitor viene proposto nelle due versioni:
- semiautomatico
- automatico.

Esecuzione standard in acciaio inox AISI 304, struttura portante su piedini o ruote, serbatoio di servizio, elettropompe di alimentazione-rilancio circolazione, automatismi e strumenti di controllo. Dotazione di un sistema programmabile di inversione di flusso (Back-wash), che consente un più elevato e costante livello di filtrazione.

Nitor

NITOR

Crossflow filter with organic capillary membranes (inner diameter 2 mm approx), nominal porosity 0,2 micron. Most suitable to filter grape juices, wine, sparkling wine, vinegar.
Nitor filter is available in the following versions:
- semi automatic
- fully automated.
Standard version made of stainless steel AISI 304, on feet or wheels, equipped with service tank, feed-boost-circulation pumps, control instruments and automatisms. The programmable back-wash system enables to achieve a higher and constant filtration.

Vino rosso - *Red wine*

Modello *Model*	Produzione oraria *Flow-rate* ton/h	Potenza installata *Installed power* kW	Pompa mono *Mono pump* kW	Tramoggia di carico *Loading hopper* kW
DCI 10	8/12	2,2	4,0	0,55
DCI 15	13/17	3,3	4,0	0,55
DCI 25	22/28	4,5	5,5	0,75
DCI 45	40/50	7,7	9,2	1,10
DCI 60	55/65	10,5	11,0	1,50

Diraspapigiatrice

DESTEMMER - CRUSHER

Regolazione della velocità di gabbia e battitore tramite inverter. Predisposta per regolare la distanza tra l'estremità delle pale diraspatrici e la gabbia tramite disassabilità della gabbia stessa. Gruppo rulli in gomma alimentare per la pigiatura soffice delle uve. Costruzione meccanica concepita per consentire in pochi minuti l'allontanamento del gruppo di trasmissione, l'estrazione in orizzontale o in verticale sia del battitore che della gabbia. Sostituibilità di gabbia e battitore. Alimentazione a scivolo o con tramoggia sgrondante o direttamente flangiata all'alimentatore/convogliatore. Possibilità di installazione in fosse di dimensioni contenute. Abbinamento a pompa monovite con tramoggia o a semplice tramoggia raccoglimosto dotata di raccordo per collegamento ad elettropompa a pistoni.

Vino bianco - *White wine*

Modello *Model*	Potenza frigorifera *Cooling power* kcal/h at +5/+10¡C air at +35¡C	Potenza frigorifera *Cooling power* kcal/h at -8/-3¡C air at +35¡C	Compressori *Compressors* No.	Potenza installata *Installed power* kW
20S	19.608	11.954	1	7,4
25S	27.434	16.942	1	11,1
50S	45.924	28.122	2	16,9
70S	67.940	41.796	2	26,4
100S	107.586	66.736	2	44,1
150S	160.218	99.330	3	66,1
200S	205.110	130.720	3	81,5
250S	263.418	168.990	4	113
300S	320.350	198.316	6	131
400S	408.242	259.032	6	161,1
450U	454.768	254.130	2	165,1
550U	571.298	319.490	2	210,7
650U	646.204	358.792	2	239,9
750U	744.588	417.358	2	269,2
800U	805.820	452.962	2	298,7

Centrale frigorifera

COOLING UNIT

Refrigerazione e controllo temperatura di fermentazione. Siamo in grado di proporre gruppi di refrigerazione monoblocco fino a 1.200.000 kcal/ora a +5° e su richiesta di progettare impianti di potenzialità superiore, con compressori ermetici, semiermetici o a vite.

Cooling unit

CENTRALE FRIGORIFERA

Cooling system and fermentation temperature control.
We are able to supply monobloc refrigeration groups up to 1.200.000 kcal/h at +5¡C and on request to supply plants of higher capacity, with hermetic, semi-hermetic or screw compressors.

Vino bianco - *White wine*

Modello - *Model*		3	6	10	15	20	30	40
Superficie tamburo *Drum surface area*	m^2	3,2	6,3	10,5	15,2	20	29	38
Portata - *Output*								
Mosto d uva / *Mash*								
In massa *Mass processed*	l/h	600 - 960	1.200 - 1.800	2.000 - 3.000	3.000 - 4.500	4.000 - 6.000	6.000 - 9.000	8.000 - 12.000
Fondi di chiarifica *Mash deposits*	l/h	300 - 480	600 - 800	1.000 - 1.400	1.500 - 2.500	2.000 - 3.300	3.000 - 5.000	4.000 - 6.500
Fondi di mosto muto *Still juice deposits*	l/h	240 - 360	400 - 600	700 - 900	1.000 - 1.500	1.300 - 2.000	2.000 - 3.000	2.600 - 4.000
Vino / *Wine*								
Fondi di vasche *Wine deposits*	l/h	300 - 480	600 - 900	1.000 - 1.500	1.500 - 2.000	2.000 - 2.600	3.000 - 4.000	4.000 - 5.200
Succhi di frutta / *Fruit juices*								
In massa *Mass processed*	l/h	960 - 1.900	1.800 - 3.600	3.000 - 6.000	4.500 - 9.000	6.000 - 12.000	9.000 - 18.000	12.000 - 24.000
Fondi di chiarifica *Mash deposits*	l/h	480 - 960	900 - 1.800	1.500 - 3.000	2.500 - 4.500	3.300 - 6.000	5.000 - 9.000	6.500 - 12.000
Grado di immersione tamburo variabile *Drum immersion variable*	%	40	42	42	42	42	42	42
Potenza installata *Installed power*	kW	6,3	7,7	9,7	13,4	18,7	26,9	36,6
Acqua pompa del vuoto (15°C) *Vacuum pump water (15¡C)*	m^3/h	0,5	0,1	0,5	0,8	1	1	1,2
Peso a vuoto - in funzionam. *Weight empty - operating*	kg	500 - 1.150	1.050 - 2.750	1.800 - 4.200	2.350 - 5.850	3.350 - 8.000	5.050 - 10.900	7.600 - 16.400
Dimensioni A/B/C *Dimensions A/B/C*	m	4/1,3/1,9	4,8/2/1,8	5,7/2,2/1,9	6,1/2,5/2,2	7,4/2,5/2,3	10,5/2,5/2,4	11,5/2,6/2,5

Taylo lux

TAYLO LUX

Filtro sottovuoto a prepanello. Sistema di avanzamento automatico del coltello di taglio del panello, correlato ad un movimento di spostamento della vasca brevettato. Comando e regolazione dell'avanzamento vengono fatti dal quadro di controllo. Sfruttamento di tutta la superficie del tamburo e filtrazione completa del liquido a fine filtrazione. Regolazione della velocità di rotazione del tamburo. Sistema idrodinamico di agitazione della vasca durante la formazione del prepanello. Filtro interamente in acciaio inox, compatto, su struttura pallettizzabile in acciaio inox poggiante su supporti ad altezza regolabile.

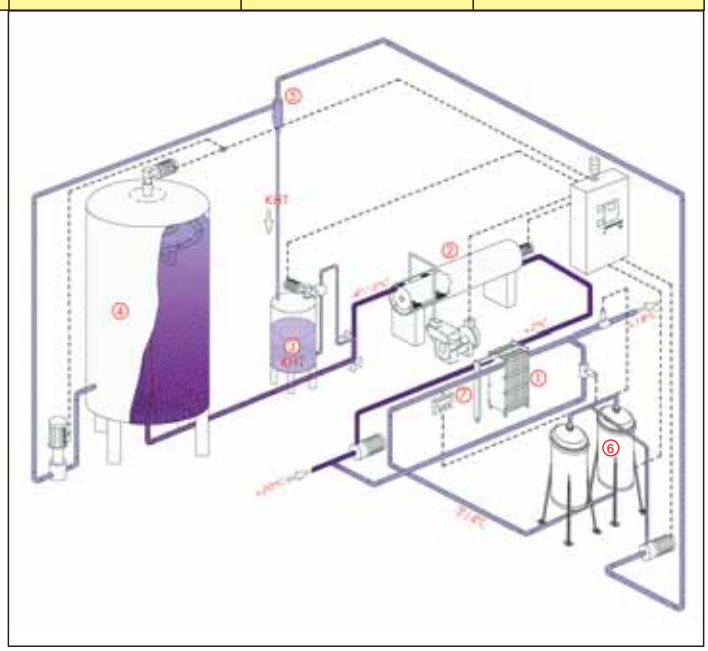
Taylo lux

TAYLO LUX

Rotary precoat vacuum drum filter. Automatic cake cutting blade displacement combined with trough movement patented. The tilting of trough is variable in order to choose the proper portion of drum immersion. Control board blade displacement. Use of the entire drum surface and complete exhausting of liquid. Both features are given by the special blade advancement device - trough movement and tilting system. Regulation of drum s rotation speed. Hydrodynamic agitation of trough during precoating. Compact stainless steel filter on a stainless steel structure with adjustable height feet, suitable for transport with pallets.

Modello *Model*	Portata nominale *Nominal output* l/h	Volume reattore *Reactor volume* l	Potenza installata *Installed power* kW	Dimensioni *Dimensions*
20	2.000	3.000	19,35	5,5x1,48x3,9
40	4.000	6.000	30,25	7,5x2x4,6
60	6.000	9.000	51,75	7,5x2,3x4,6
100	10.000	15.000	78	8,3x2,5x5,6
200	20.000	30.000	146	15x4x9,5

1. recupero termico
   thermal recovery
2. refrigeratore a corpo raschiato
   scraped cooling unit
3. gruppo iniezione cristalli bitartrato di potassio (KHT)
   bitartrate potassium crystal injection unit (KHT)
4. cristallizzatore
   crystallizer
5. recupero cristalli bitartrato di potassio (KHT)
   potassium bitartrate crystal recovery (KHT)
6. filtrazione
   filtration
7. controllo di processo
   process control



Kristalstop

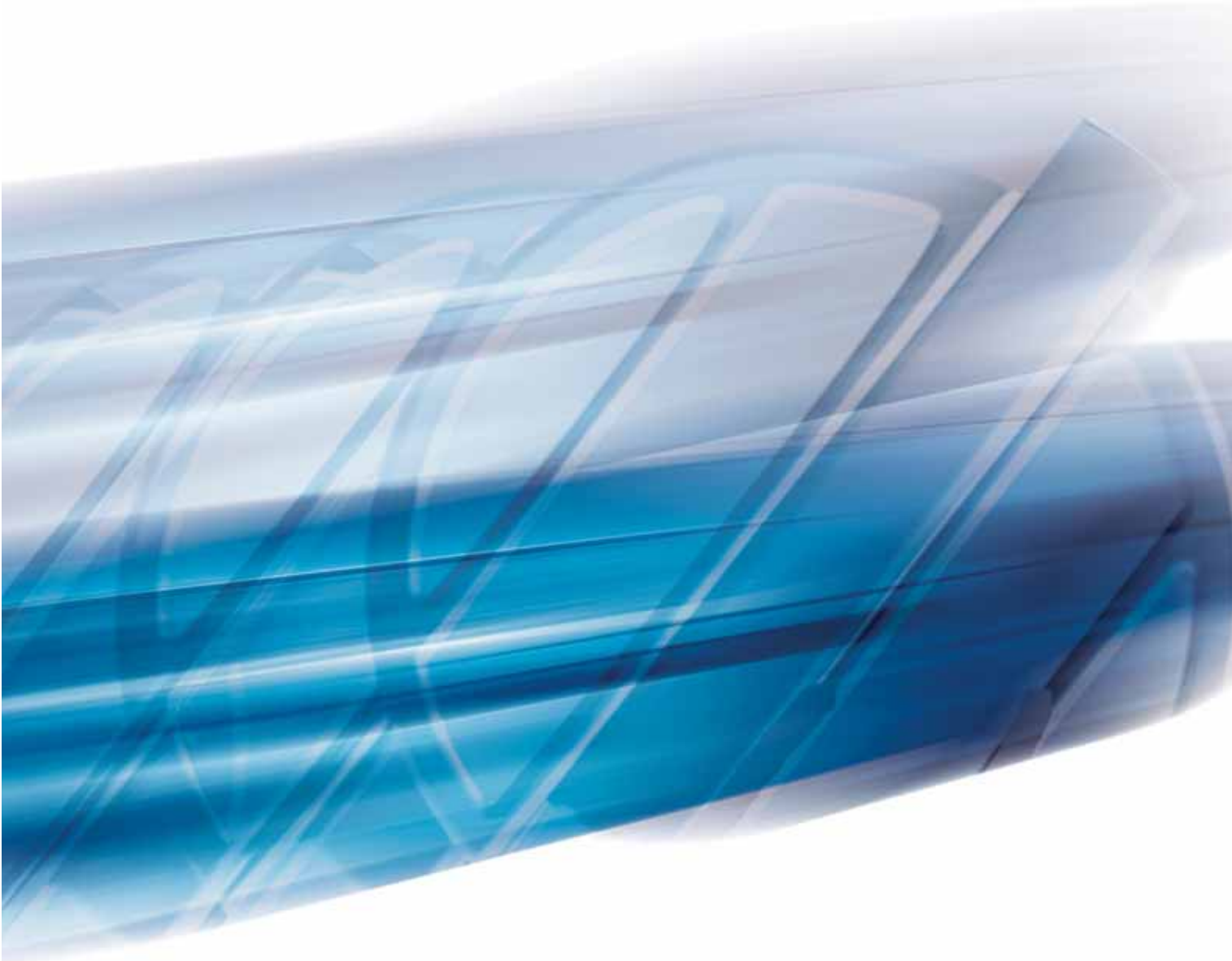
KRISTALSTOP

Stabilizzatore tartarico in continuo, viene costruito nei modelli di serie con capacità da 2.000 a 20.000 l/ora (potenzialità superiori su commissione). La sezione di raffreddamento ad evaporatore raschiato permette di portare rapidamente il prodotto ad una temperatura vicina al punto di congelamento, in modo da provocare la formazione istantanea di cristalli. Il modello 20 è semiautomatico, mentre i modelli 40-60-100-150-200 sono gestiti da PLC incorporato nel quadro elettrico per il controllo in automatico delle tappe: riempimento - stabilizzazione - lavaggio. L'impianto viene costruito su richiesta con collaudo "PED" per la lavorazione dei vini spumanti.

Kristalstop

KRISTALSTOP

Continuous tartaric stabilization unit, the standard models have flow-rates between 2.000 and 20.000 l/hour (higher capacity on request). The scraped evaporator cooling section allows the product to reach a temperature close to the freezing point in order to cause the immediate crystallization. The 20 model is semiautomatic, while the 40-60-100-150-200 models are fully controlled by a PLC integrated in the electric board that automatically controls all the stages: filling - stabilization - washing. On request, the plant can be built with PED testing suitable for sparkling wine.



Linea produzione vino e spumanti

Wine and sparkling wine production line

TMCI SYSTEMS PROVIDER PADOVAN

Vino e spumanti
Wine and sparkling wine

Vini e spumanti
Wine and sparkling wine

Capacit *Capacity*	Diametro interno *Internal diameter* mm	Diametro esterno *External diameter* mm	H fasciame Shell height mm	H tot. con divosfera Total height with spray ball mm
25	1.220	1.274	1.800	3.425
50	1.430	1.484	2.750	4.495
100	1.900	1.958	3.000	5.015
150	1.900	1.958	4.750	6.765
300	2.620	2.680	4.800	7.175
600	3.350	5.750	3.414	8.535

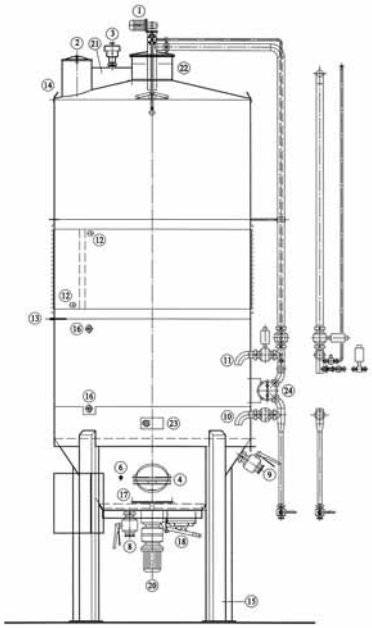
Autoclavi

PRESSURE TANKS

Siamo in grado di produrre autoclavi in ferro smaltato od in acciaio inox AISI 304 o AISI 316, verticali od orizzontali. Capacità su richiesta fino ad un massimo di 1200 Hl. Complete di intercapedine ed accessori STD. Su richiesta possibilità di applicare un sistema di automazione per la gestione in automatico di tutto il ciclo di fermentazione.

Vino rosso - *Red wine*

Capacit *Capacity* Hl	Diametro *Diameter* mm	H fasciame *Shell height* mm	H totale *Total height* mm	H scarico *Discharge height* mm
150	2.400	3.000	5.600	1.300
300	2.800	4.500	7.100	1.300
500	2.940	7.000	9.600	1.300
600	2.940	8.500	11.100	1.300
800	3.000	10.750	13.550	1.300
1.000	3.500	10.000	12.950	1.300
1.200	3.900	9.250	12.600	1.300



Vinificatori

VINIFICATION TANKS

Di tipo verticale, a scarico automatico od a gravità. Materiale in acciaio inox AISI 304 o AISI 316, completi di tasche, sistemi di rimontaggio e micro/macro ossigenazione.

Vinification tanks

VINIFICATORI

Vertical type, automatic discharge or by gravity. Made in stainless steel AISI 304 or AISI 316, complete of jacket, recirculation system and micro/macro oxygenation.

Vini e spumanti
Wine and sparkling wine

Modello *Model*	Potenza frigorifera *Cooling power* kcal/h at +5/+10¡C air at +35¡C	Potenza frigorifera *Cooling power* kcal/h at -8/-3¡C air at +35¡C	Compressori *Compressors* No.	Potenza installata *Installed power* kW
20S	19.608	11.954	1	7,4
25S	27.434	16.942	1	11,1
50S	45.924	28.122	2	16,9
70S	67.940	41.796	2	26,4
100S	107.586	66.736	2	44,1
150S	160.218	99.330	3	66,1
200S	205.110	130.720	3	81,5
250S	263.418	168.990	4	113
300S	320.350	198.316	6	131
400S	408.242	259.032	6	161,1
450U	454.768	254.130	2	165,1
550U	571.298	319.490	2	210,7
650U	646.204	358.792	2	239,9
750U	744.588	417.358	2	269,2
800U	805.820	452.962	2	298,7

Centrale frigorifera

COOLING UNIT

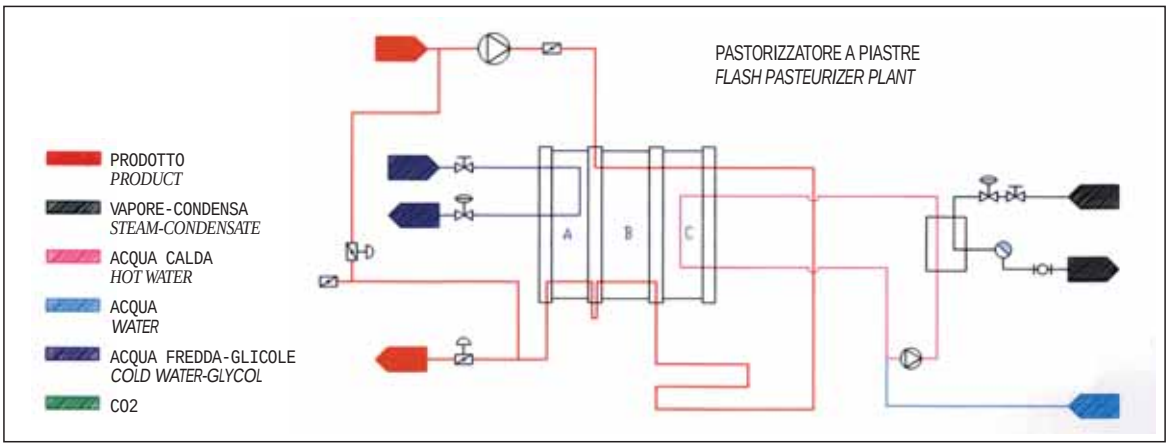
Refrigerazione e controllo temperatura di fermentazione. Siamo in grado di proporre gruppi di refrigerazione monoblocco fino a 1.200.000 kcal/ora a +5° e su richiesta di progettare impianti di potenzialità superiore, con compressori ermetici, semiermetici o a vite.

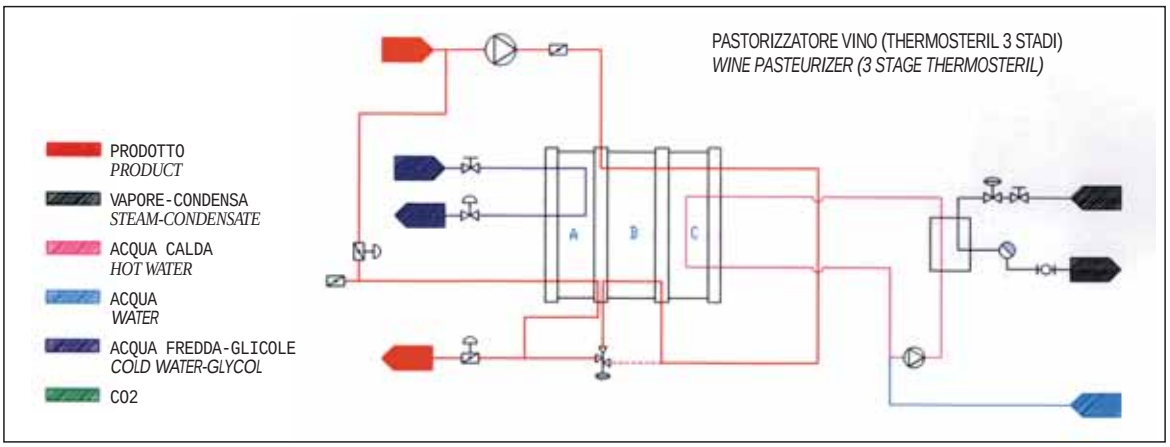
Vini e spumanti
Wine and sparkling wine

Cooling unit

CENTRALE FRIGORIFERA

Cooling system and fermentation temperature control.
We are able to supply monobloc refrigeration groups up to until 1.200.000 kcal/h at +5¡C and on request to supply plants of higher capacity, with hermetic, semi-hermetic or screw compressors.





A RAFFREDDAMENTO — *A COOLING*
B RECUPERO TERMICO — *B THERMAL RECOVERY*
C RISCALDAMENTO — *C HEATING*

Pastorizzazione flash

FLASH PASTEURIZATION

Per conservare inalterate nel tempo le caratteristiche degli alimenti liquidi è necessario inattivare mediante pastorizzazione i microrganismi e gli enzimi naturalmente presenti o introdotti durante la lavorazione. Gli impianti di Pastorizzazione Flash TMCI Padovan rispondono alle necessità attuali di massima sicurezza e minime alterazioni di prodotto secondo il principio HTST (alta temperatura per breve tempo) garantendo: - alto coefficiente di scambio termico - basso coefficiente di sporcamento - facilità e rapidità di pulizia e manutenzione - possibilità di ampliamento.
Piastre - In acciaio inossidabile AISI 316, disponibili in varie dimensioni e modelli, incluso il tipo free-flow. **Tubi** - In acciaio inox AISI 304 o 316, di tipo sanitario. **Guarnizioni** - In gomma nitrilica, siliconica, EPDM o altro materiale adatto alle condizioni di processo. **Telaio** - In acciaio inox.

Vino rosso - *Red wine*

Modello *Model*	Serbatoio *Tank* Hl	Capacit di carico uva pigiata *Load capacity crushed grape* tons	Capacit di carico uva intera *Load capacity of grape bunch tons*	Capacit di carico uva fermentata *Load capacity fermented grape* tons	Potenza installata *Installed power* kW
EPC10	9,5	1,6-2,0	0,7	2,0-3,0	1,85
EPC20	20	4,0-5,0	1,5	4,5-6,5	3,9
EPC30	28	5,5-6,7	2,0	7,0-9,5	4,5
EPC40	38	7,6-8,6	2,7	9,2-12,5	5,5
EPC50	49	9,0-11,0	3,5	11,0-16,0	7,35
EPC80	80	15,0-18,0	5,5	19,0-28,0	11,5
EPC100	110	22,0-24,0	7,7	32,0-41,0	13,0
EPC150	160	30,0-34,0	10,5	40,0-52,0	22,5
EPC250	250	55,0-60,0	17,5	60,0-85,0	19,8*
EPC350	360	70,0-80,0	25,2	87,0-122,0	24,0*
EPC450	450	80,0-90,0	28,3	100,0-140,0	28,0*

*Senza compressore.
Without compressor.

Pressa

PRESS

Le presse pneumatiche, destinate alla lavorazione di uve intere, pigiate e/o diraspate e vinacce fermentate assicurano, attraverso un semplice e collaudato principio di funzionamento, un ottenimento di mosti di grande qualità. Inoltre, le presse pneumatiche possono essere, su richiesta, dotate di optionals che permettono lavorazioni particolari seguendo la moderna tendenza enologica in continua evoluzione.

Press

PRESSA

The pneumatic presses, designed for processing whole, crushed and/or destalked grapes and fermented pomace ensure the production of high quality must by means of a simple and well-tried working principle. In addition, the pneumatic presses can be equipped, on request, with optional extras that allow special processes following modern oenological trends, constantly in evolution.

Red Hunter

RED HUNTER

Continuous vinification line for the production of red, ros and deep red wines with a superior alcohol content and a constant quality. Less than 30 seconds to reach the process temperature. Immediate destruction of the oxidative enzymes. Physical extraction of all the colouring pigments. No extraction of dangerous tannic components. Colour stability guaranteed for a long time. Possibility to obtain natural juices. Marc is easy to press. High colouring intensity. The most suitable treatment can be chosen according to the various grape qualities. Feed and discharge are continuous and flexible. Reduction of operating costs, less room is needed for the plant.

Vino rosso - *Red wine*

Portata / *Flow-rate*	Ton/h 5	Ton/h 10	Ton/h 20	Ton/h 30
Temp. ingresso pigiato *Inlet temp. of crushed grape*	20 °C	20 °C	20 °C	20 °C
Temp. uscita pigiato *Outlet temp. of crushed grape*	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Consumi / *Consumptions*				
Vapore a 4 bar *Steam at 4 bar*	500 kg/h	980 kg/h	1.850 kg/h	2.930 kg/h
Acqua di raffreddamento in riciclo *Recycling cooling water*	40 m^3/h	80 m^3/h	160 m^3/h	240 m^3/h
Potenza installata *Installed power*	22 kW	30 kW	39 kW	55 kW

Red Hunter

RED HUNTER

Linea continua per la produzione di rosso - rosato - rossissimo con grado alcoolico superiore e di qualità costante. Tempo di riscaldamento per raggiungere la temperatura di processo inferiore a 30 secondi. Distruzione immediata degli enzimi ossidanti. Estrazione fisica dei pigmenti coloranti. Nessuna estrazione dei componenti tannici. La stabilità del colore viene garantita per un lungo periodo. Possibilità di ottenere dei succhi naturali. Vinaccia di pressatura integra. Intensità colorante elevata. Possibilità di scegliere il tipo di trattamento più adatto alle svariate qualità dell'uva. L'alimentazione e lo scarico avvengono in forma continua. Riduzione dei costi di gestione e minor necessità di spazio.

Serbatoi

TANKS

Siamo in grado di realizzare serbatoi di qualsiasi capacità, su gambe, su base di cemento o su base fissa. Materiale in acciaio inox AISI 304 o 316. Finitura a richiesta, completi di intercapedine. Accessori standard o a richiesta.

Tanks

SERBATOI

We are able to supply tanks of any capacity, on legs, on concrete base or on fixed base. Made of stainless steel AISI 304 or AISI 316. Finishing on request, with jacket. Standard accessories or on request.

Vino rosso - *Red wine*

Modello / *Model*		CSA30	CSA60	CSA90	CSA120	CA60	CA90	CA120	CA150	CA180
Moduli / *Modules*	n.	3	6	9	12	6	9	12	15	18
Superficie filtrante *Filtering surface*	m^2	30	60	90	120	60	90	120	150	180
Portata filtrato / *Output*										
Vino bianco *White wine*	Hl/h	9 ÷ 30	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	45 ÷ 150	54 ÷ 180
Vino rosso *Red wine*	Hl/h	7,5 ÷ 21	15 ÷ 42	22,5 ÷ 63	30 ÷ 70	15 ÷ 42	22,5 ÷ 63	30 ÷ 70	37,5 ÷ 105	45 ÷ 126
Spumante *Sparkling wine*	Hl/h	9 ÷ 30	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	18 ÷ 60	27 ÷ 90	36 ÷ 120	45 ÷ 150	54 ÷ 180
Succo d'uva *Grape juice*	Hl/h	7,5 ÷ 18	15 ÷ 36	22,5 ÷ 54	30 ÷ 72	15 ÷ 36	22,5 ÷ 54	30 ÷ 72	37,5 ÷ 90	45 ÷ 108
Aceto / *Vinegar*	Hl/h	4,5 ÷ 9	9 ÷ 18	13,5 ÷ 27	18 ÷ 36	9 ÷ 18	13,5 ÷ 27	18 ÷ 36	22,5 ÷ 45	27 ÷ 54
Potenza installata *Installed power*	kW	6,15	9,15	14,5	17,5	11,45	14,45	17,45	20,45	23,45
Dimensioni / Dimensions										
Lunghezza *Length*	mm	1.400	1.900	2.400	2.900	1.936	2.504	3.072	3.640	4.208
Larghezza *Width*	mm	1.850	1.850	1.850	1.850	1.825	1.825	1.825	1.825	1.825
Altezza / *Height*	mm	2.120	2.120	2.120	2.120	2.400	2.400	2.400	2.400	2.400

Nitor

NITOR

Filtro tangenziale con membrane in materiale organico di tipo capillare (diametro interno circa 2 mm), porosità nominale 0,2 micron. Particolarmente indicato per la filtrazione di succhi d'uva, vini, vini spumanti, aceti. Il filtro Nitor viene proposto nelle due versioni:
- semiautomatico
- automatico.

Esecuzione standard in acciaio inox AISI 304, struttura portante su piedini o ruote, serbatoio di servizio, elettropompe di alimentazione-rilancio circolazione, automatismi e strumenti di controllo. Dotazione di un sistema programmabile di inversione di flusso (Back-wash), che consente un più elevato e costante livello di filtrazione.

Nitor

NITOR

Crossflow filter with organic capillary membranes (inner diameter 2 mm approx), nominal porosity 0,2 micron. Most suitable to filter grape juices, wine, sparkling wine, vinegar.
Nitor filter is available in the following versions:
- semi automatic
- fully automated.
Standard version made of stainless steel AISI 304, on feet or wheels, equipped with service tank, feed-boost-circulation pumps, control instruments and automatisms. The programmable back-wash system enables to achieve a higher and constant filtration.

Vino rosso - *Red wine*

Modello *Model*	Potenza frigorifera *Cooling power* kcal/h at +5/+10¡C air at +35¡C	Potenza frigorifera *Cooling power* kcal/h at -8/-3¡C air at +35¡C	Compressori *Compressors* No.	Potenza installata *Installed power* kW
20S	19.608	11.954	1	7,4
25S	27.434	16.942	1	11,1
50S	45.924	28.122	2	16,9
70S	67.940	41.796	2	26,4
100S	107.586	66.736	2	44,1
150S	160.218	99.330	3	66,1
200S	205.110	130.720	3	81,5
250S	263.418	168.990	4	113
300S	320.350	198.316	6	131
400S	408.242	259.032	6	161,1
450U	454.768	254.130	2	165,1
550U	571.298	319.490	2	210,7
650U	646.204	358.792	2	239,9
750U	744.588	417.358	2	269,2
800U	805.820	452.962	2	298,7

Centrale frigorifera

COOLING UNIT

Refrigerazione e controllo temperatura di fermentazione. Siamo in grado di proporre gruppi di refrigerazione monoblocco fino a 1.200.000 kcal/ora a +5° e su richiesta di progettare impianti di potenzialità superiore, con compressori ermetici, semiermetici o a vite.

Cooling unit

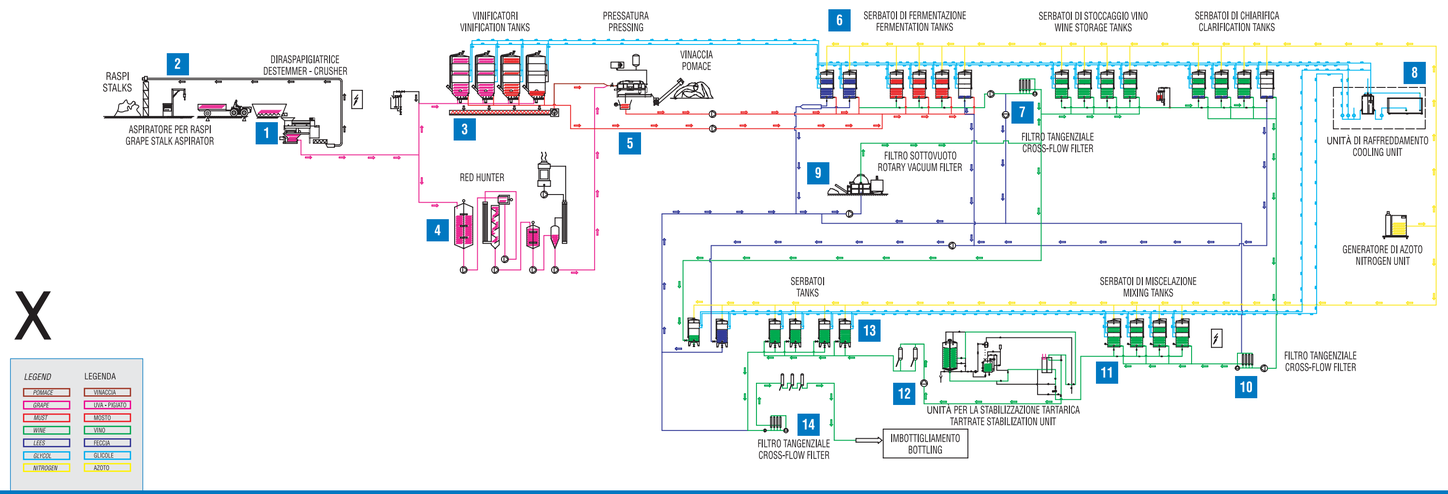
CENTRALE FRIGORIFERA

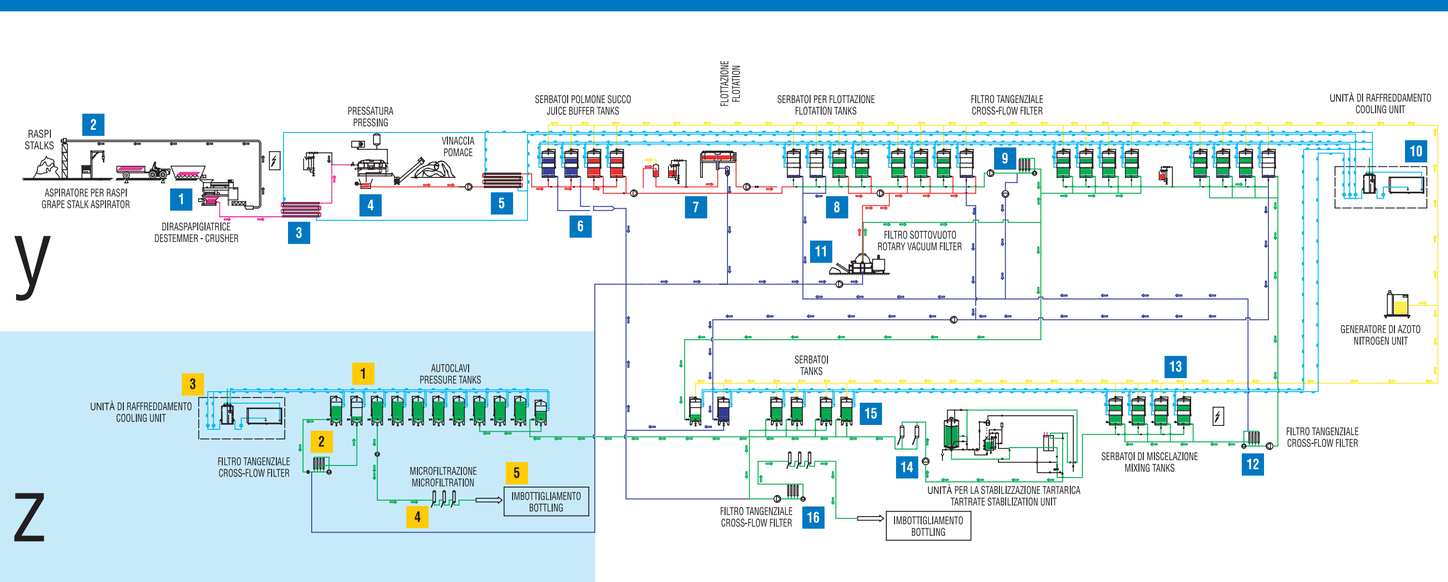
Cooling system and fermentation temperature control.
We are able to supply monobloc refrigeration groups up to 1.200.000 kcal/h at +5¡C and on request to supply plants of higher capacity, with hermetic, semi-hermetic or screw compressors.

x LINEA PRODUZIONE VINO ROSSO
RED WINE PRODUCTION LINE

y LINEA PRODUZIONE VINO BIANCO
WHITE WINE PRODUCTION LINE

z LINEA PRODUZIONE
VINI E SPUMANTI
WINE AND SPARKLING WINE
PRODUCTION LINE





z LINEA PRODUZIONE VINI E SPUMANTI
WINE AND SPARKLING WINE PRODUCTION LINE

1 AUTOCLAVI
PRESSURE TANKS

2 NITOR
FILTRO TANGENZIALE
CROSS-FLOW FILTER

3 CENTRALE FRIGORIFERA
COOLING UNIT

4 MICROFILTRAZIONE
MICROFILTRATION

5 IMBOTTIGLIAMENTO
BOTTLING

x LINEA PRODUZIONE VINO ROSSO
RED WINE PRODUCTION LINE

1 DIRASPAPIGIATRICE
DESTEMMER - CRUSHER

2 ASPIRATORE PER RASPI
GRAPE STALK ASPIRATOR

3 VINIFICATORI
VINIFICATION TANKS

4 RED HUNTER
MACERAZIONE A CALDO
HOT MACERATION

5 PRESSA
PRESS

6 SERBATOI
TANKS
11
13

7 NITOR
FILTRO TANGENZIALE
10 *CROSS-FLOW FILTER*
14

8 CENTRALE FRIGORIFERA
COOLING UNIT

9 TAYLO LUX
FILTRO SOTTOVUOTO
ROTARY VACUUM FILTER

12 KRISTALSTOP
UNIT, DI STABILIZZAZIONE
TARTARICA
TARTRATE STABILIZATION UNIT

y LINEA PRODUZIONE VINO BIANCO
WHITE WINE PRODUCTION LINE

1 DIRASPAPIGIATRICE
DESTEMMER - CRUSHER

2 ASPIRATORE PER RASPI
GRAPE STALK ASPIRATOR

3 FRIGOMOSTO
REFRIGERAZIONE
5 IN SCAMBIATORI
REFRIGERATION
IN HEAT-EXCHANGERS

4 PRESSA
PRESS

6 SERBATOI
TANKS
8
13
15

7 FLOTTAFLUX
UNIT, DI FLOTTAZIONE
FLOTATION UNIT

9 NITOR
FILTRO TANGENZIALE
12 *CROSS-FLOW FILTER*
16

10 CENTRALE FRIGORIFERA
COOLING UNIT

11 TAYLO LUX
FILTRO SOTTOVUOTO
ROTARY VACUUM FILTER

14 KRISTALSTOP
UNIT, DI STABILIZZAZIONE
TARTARICA
TARTRATE STABILIZATION UNIT

Vino rosso - *Red wine*

Modello - *Model*		3	6	10	15	20	30	40
Superficie tamburo *Drum surface area*	m^2	3,2	6,3	10,5	15,2	20	29	38
Portata - *Output*								
Mosto d uva / *Mash*								
In massa *Mass processed*	l/h	600 - 960	1.200 - 1.800	2.000 - 3.000	3.000 - 4.500	4.000 - 6.000	6.000 - 9.000	8.000 - 12.000
Fondi di chiarifica *Mash deposits*	l/h	300 - 480	600 - 800	1.000 - 1.400	1.500 - 2.500	2.000 - 3.300	3.000 - 5.000	4.000 - 6.500
Fondi di mosto muto *Still juice deposits*	l/h	240 - 360	400 - 600	700 - 900	1.000 - 1.500	1.300 - 2.000	2.000 - 3.000	2.600 - 4.000
Vino / *Wine*								
Fondi di vasche *Wine deposits*	l/h	300 - 480	600 - 900	1.000 - 1.500	1.500 - 2.000	2.000 - 2.600	3.000 - 4.000	4.000 - 5.200
Succhi di frutta / *Fruit juices*								
In massa *Mass processed*	l/h	960 - 1.900	1.800 - 3.600	3.000 - 6.000	4.500 - 9.000	6.000 - 12.000	9.000 - 18.000	12.000 - 24.000
Fondi di chiarifica *Mash deposits*	l/h	480 - 960	900 - 1.800	1.500 - 3.000	2.500 - 4.500	3.300 - 6.000	5.000 - 9.000	6.500 - 12.000
Grado di immersione tamburo variabile *Drum immersion variable*	%	40	42	42	42	42	42	42
Potenza installata *Installed power*	kW	6,3	7,7	9,7	13,4	18,7	26,9	36,6
Acqua pompa del vuoto (15°C) *Vacuum pump water (15¡C)*	m^3/h	0,5	0,1	0,5	0,8	1	1	1,2
Peso a vuoto - in funzionam. *Weight empty - operating*	kg	500 - 1.150	1.050 - 2.750	1.800 - 4.200	2.350 - 5.850	3.350 - 8.000	5.050 - 10.900	7.600 - 16.400
Dimensioni A/B/C *Dimensions A/B/C*	m	4/1,3/1,9	4,8/2/1,8	5,7/2,2/1,9	6,1/2,5/2,2	7,4/2,5/2,3	10,5/2,5/2,4	11,5/2,6/2,5

Taylo lux

TAYLO LUX

Filtro sottovuoto a prepanello. Sistema di avanzamento automatico del coltello di taglio del panello, correlato ad un movimento di spostamento della vasca brevettato. Comando e regolazione dell'avanzamento vengono fatti dal quadro di controllo. Sfruttamento di tutta la superficie del tamburo e filtrazione completa del liquido a fine filtrazione.
Regolazione della velocità di rotazione del tamburo. Sistema idrodinamico di agitazione della vasca durante la formazione del prepanello. Filtro interamente in acciaio inox, compatto, su struttura pallettizzabile in acciaio inox poggiante su supporti ad altezza regolabile.

Taylo lux

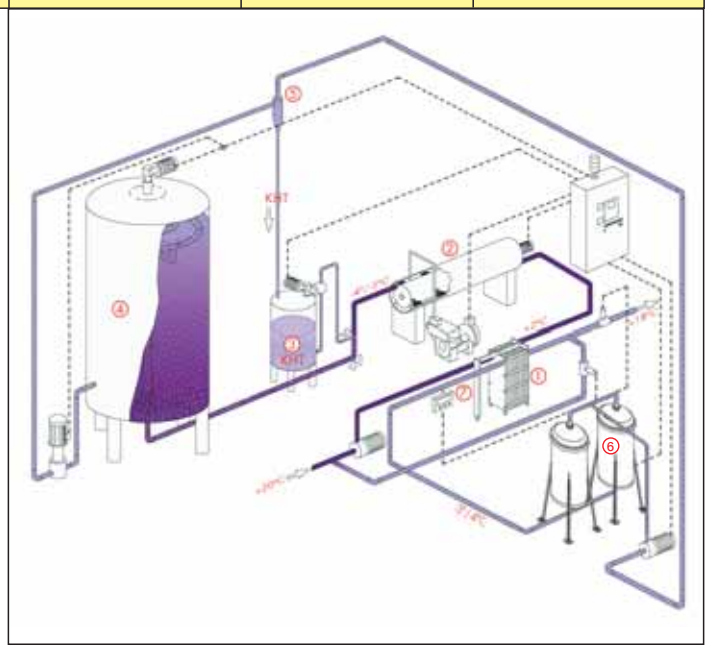
TAYLO LUX

Rotary precoat vacuum drum filter. Automatic cake cutting blade displacement combined with trough movement patented. The tilting of trough is variable in order to choose the proper portion of drum immersion. Control board blade displacement. Use of the entire drum surface and complete exhausting of liquid. Both features are given by the special blade advancement device - trough movement and tilting system. Regulation of drum s rotation speed. Hydrodynamic agitation of trough during precoating. Compact stainless steel filter on a stainless steel structure with adjustable height feet, suitable for transport with pallets.

Vino rosso - *Red wine*

Modello *Model*	Portata nominale *Nominal output* l/h	Volume reattore *Reactor volume* l	Potenza installata *Installed power* kW	Dimensioni *Dimensions*
20	2.000	3.000	19,35	5,5x1,48x3,9
40	4.000	6.000	30,25	7,5x2x4,6
60	6.000	9.000	51,75	7,5x2,3x4,6
100	10.000	15.000	78	8,3x2,5x5,6
200	20.000	30.000	146	15x4x9,5

1. recupero termico
   thermal recovery
2. refrigeratore a corpo raschiato
   scraped cooling unit
3. gruppo iniezione cristalli bitartrato di potassio (KHT)
   bitartrate potassium crystal injection unit (KHT)
4. cristallizzatore
   crystallizer
5. recupero cristalli bitartrato di potassio (KHT)
   potassium bitartrate crystal recovery (KHT)
6. filtrazione
   filtration
7. controllo di processo
   process control



Kristalstop

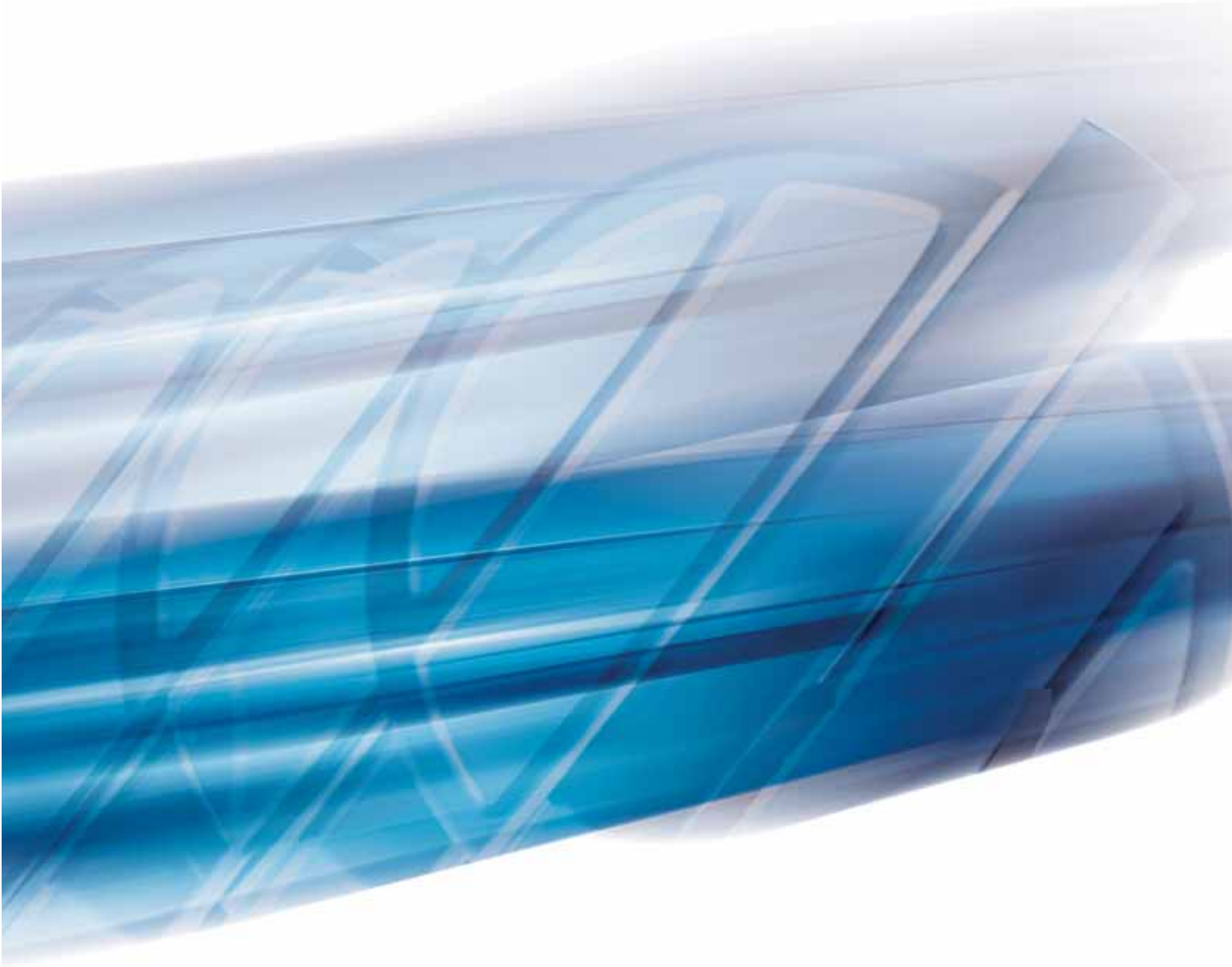
KRISTALSTOP

Stabilizzatore tartarico in continuo, viene costruito nei modelli di serie con capacità da 2.000 a 20.000 l/ora (potenzialità superiori su commissione). La sezione di raffreddamento ad evaporatore raschiato permette di portare rapidamente il prodotto ad una temperatura vicina al punto di congelamento, in modo da provocare la formazione istantanea di cristalli. Il modello 20 è semiautomatico, mentre i modelli 40-60-100-150-200 sono gestiti da PLC incorporato nel quadro elettrico per il controllo in automatico delle tappe: riempimento - stabilizzazione - lavaggio. L'impianto viene costruito su richiesta con collaudo "PED" per la lavorazione dei vini spumanti.

Kristalstop

KRISTALSTOP

Continuous tartaric stabilization unit, the standard models have flow-rates between 2.000 and 20.000 l/hour (higher capacity on request). The scraped evaporator cooling section allows the product to reach a temperature close to the freezing point in order to cause the immediate crystallization. The 20 model is semiautomatic, while the 40-60-100-150-200 models are fully controlled by a PLC integrated in the electric board that automatically controls all the stages: filling - stabilization - washing. On request, the plant can be built with PED testing suitable for sparkling wine.



Linea produzione vino bianco

White wine production line

TMCI SYSTEMS PROVIDER PADOVAN

Vino bianco - *White wine*

Modello *Model*	Produzione oraria *Flow-rate* ton/h	kW	Pompa mono *Mono pump* kW	Tramoggia di carico *Loading hopper* kW
DCI 10	8/12	2,2	4,0	0,55
DCI 15	13/17	3,3	4,0	0,55
DCI 25	22/28	4,5	5,5	0,75
DCI 45	40/50	7,7	9,2	1,10
DCI 60	55/65	10,5	11,0	1,50

Diraspapigiatrice

DESTEMMER - CRUSHER

Regolazione della velocità di gabbia e battitore tramite inverter. Predisposta per regolare la distanza tra l'estremità delle pale diraspatrici e la gabbia tramite disassabilità della gabbia stessa. Gruppo rulli, in gomma alimentare per la pigiatura soffice delle uve. Costruzione meccanica concepita per consentire in pochi minuti l'allontanamento del gruppo di trasmissione, l'estrazione in orizzontale o in verticale sia del battitore che della gabbia. Sostituibilità di gabbia e battitore. Alimentazione a scivolo o con tramoggia sgrondante o direttamente flangiata all'alimentatore/convogliatore. Possibilità di installazione in fosse di dimensioni contenute. Abbinamento a pompa monovite con tramoggia o a semplice tramoggia raccoglimosto dotata di raccordo per collegamento ad elettropompa a pistoni.

Destemmer-crusher

DIRASPAPIGIATRICE

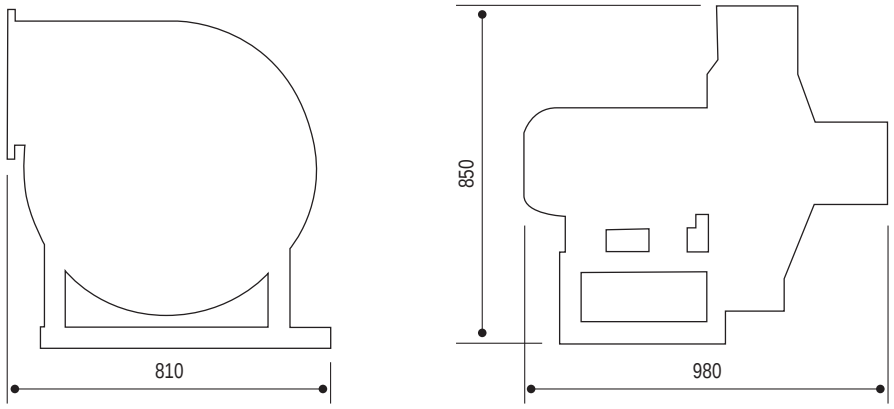
Adjustment of cage and beater shaft speed by means of electronic inverter. Possibility of adjusting distance between the ends of the grape shredder blades and the cage by offsetting the cage. These two adjustments allow separation of both manually and mechanically harvested grapes to be optimized. Easily adjustable and removable rollers unit made of foodgrade rubber for soft crushing of grapes. Mechanical structure designed to allow removal of drive unit within a few minutes, plus horizontal or vertical removal of both the beater shaftland cage. Replaceable cage and beater. Feeding by means of chute or draining hopper or directly flanged to the feeder/conveyor. It can be installed in small pits. It can be fitted with single screw pump with hopper or just a must-collection hopper provided with fitting for connection to an operated electric pump.

Grape stalk aspirator

ASPIRATORE PER RASPI

Aspirator made of a sturdy metal section frame where the electric motor is housed. The steel wheel is directly shrunk on the motor and rotates inside a thick plate scroll thus sucking grape stalks which are conveyed into the connecting pipe and finally discharged to the required direction.

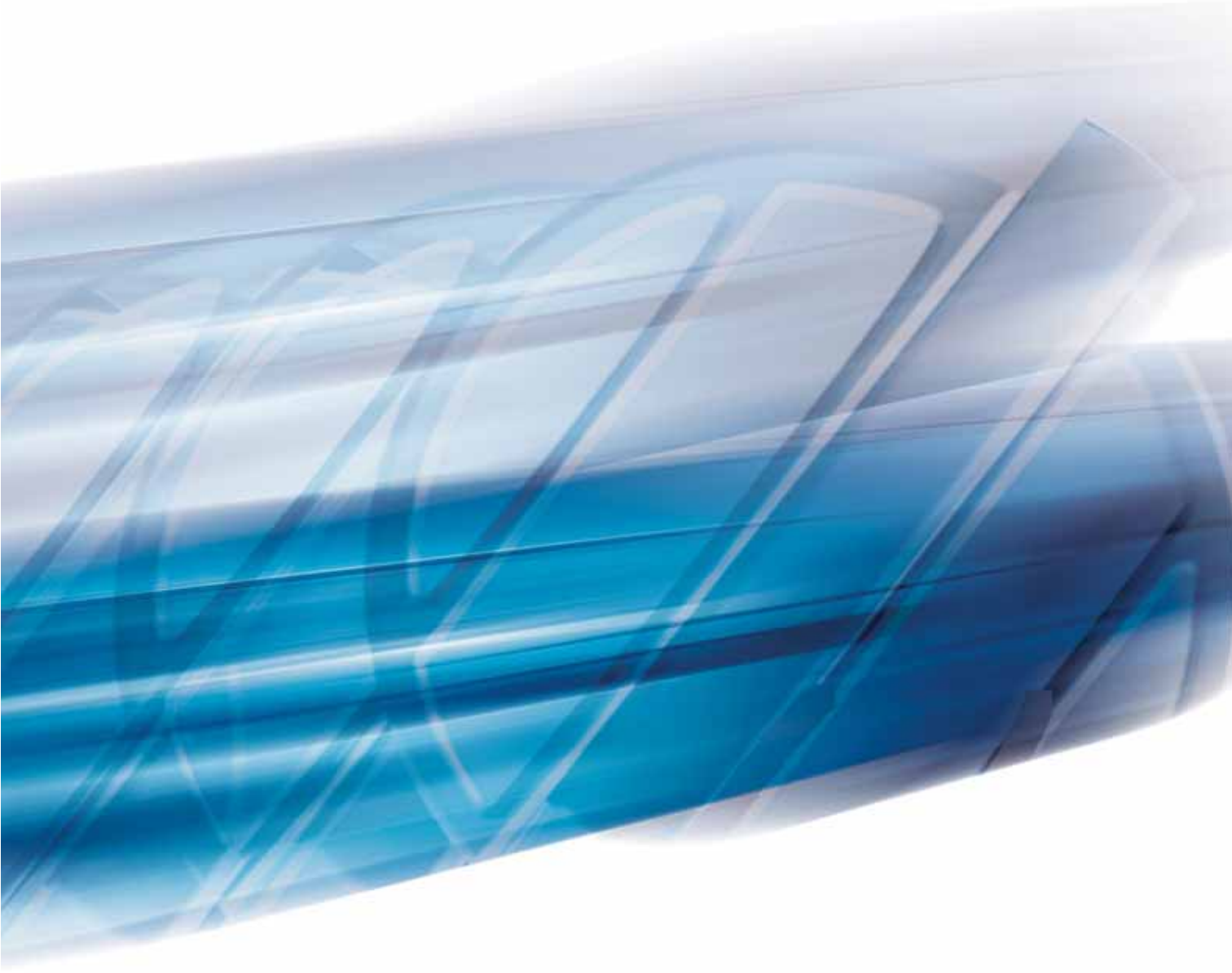
Modello *Model*	Potenza installata *Installed power* kW	Diametro tubo *Pipe diameter* mm	Numero pale *Number of blades*	Diraspatrice *Destemmer*
SA 01	5,5	250	4	10- 15
SA 1	7,5	250	4	15 - 25
SA 2	11	250	4	25 - 45
SA 3	15	250	5	45 - 60
SA 4	18,5	250	5	60 - 90



Aspiratore per raspi

GRAPE STALK ASPIRATOR

Aspiratore costituito da solida incastellatura di profilati metallici, motore elettrico, girante in acciaio, chiocciola in lamiera di alto spessore, condotto di collegamento per espulsione raspi.



Linea produzione vino rosso

Red wine production line

TMCI SYSTEMS PROVIDER PADOVAN

Vino bianco - *White wine*

Mod. 101/129	Potenzialit con mosto *Capacity with must* kcal/h	Potenzialit con pigiato *Capacity with crushed grape* kcal/h	Salto termico lato prodotto *Thermic cycle* ¡C	Soluzione refrigerante in entrata *Inlet cooling solution* ¡C	Dimensioni *Dimensions* m
KL15	160.000	80.000	+25/+15	+5	6,9X1X1,57
KL22	240.000	120.000	+25/+15	+5	6,9X1X2,17
KL30	320.000	160.000	+25/+15	+5	6,9X1X2,75
KL40	400.000	200.000	+25/+15	+5	9,1X1X2,75
Modello multitubolare - *Multitubular model*					
KM7	120.000	-	+25/+15	+5	6,9X0,75X1,1
KM11	180.000	-	+25/+15	+5	6,9X0,75X1,4
KM14	240.000	-	+25/+15	+5	6,9X0,75X1,55
KM21	360.000	-	+25/+15	+5	6,9X0,75X1,7

Frigomosto

FRIGOMOSTO

Refrigerazione in scambiatori a fascio tubiero - tubo in tubo - multitubolari.
Materiale acciaio inox AISI 304 o AISI 316.