

DIEMME

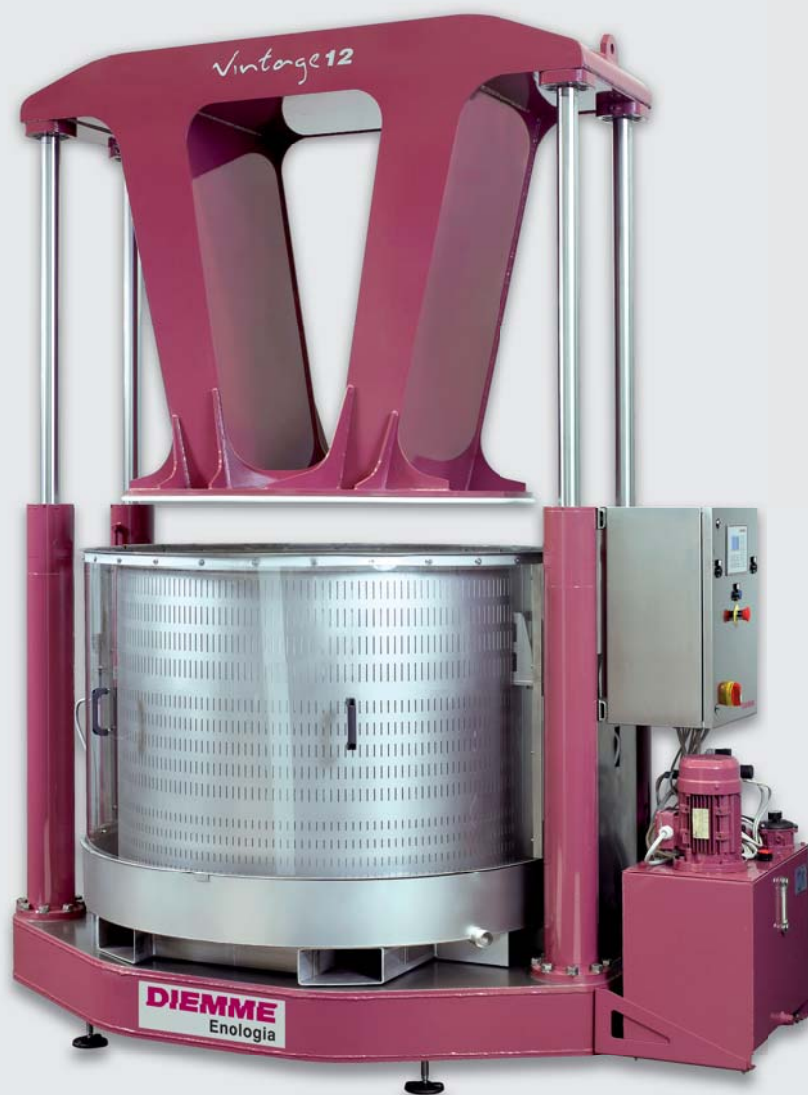
Enologia



Vintage
5 - 12 - 23

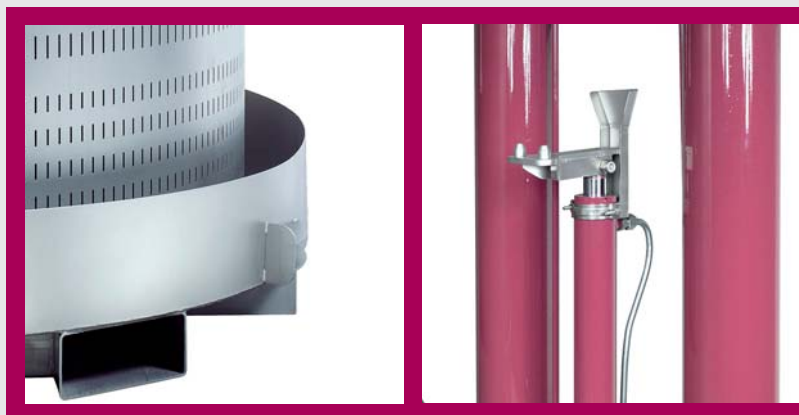


Vintage 12 - 23



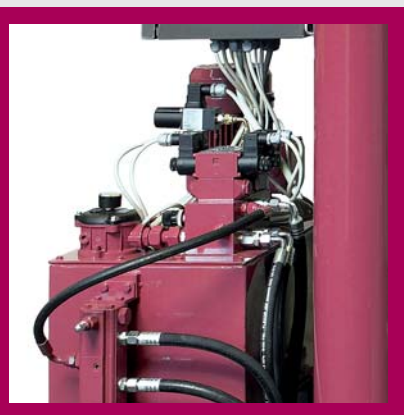
IT Massima espressione tecnologica e di design per un'enologia moderna che sfrutta il meglio della tradizione.

EN State-of-the-art technology and design expression for a modern solution based on the best of winemaking traditions.



Vintage 5

DIEMME
Enologia



FR Expression technologique maximale et design pour une oenologie moderne qui exploite le meilleur de la tradition.

DE Höchste technologische Ausführung und Design zur modernen Önologie, die das Beste der Tradition darstellt.

ES Máxima expresión de diseño y tecnología para una enología moderna disfrutando de la tradición.



Vintage 5 - 12 - 23

IT

1. **Piatto di pressatura**
A pressione distribuita in modo uniforme.
2. **Asole di Drenaggio**
Realizzate a taglio laser. Dimensioni differenziate per migliorare il drenaggio e la qualità del prodotto.
3. **Protezione Paraspruzzi**
Facilmente rimuovibile manualmente.
4. **Vasca di Raccolta**
In acciaio inox, pallettizzata e di semplice pulizia.
5. **Sei Martinetti Idraulici***
Quattro dedicati alla pressatura e due dedicati al sollevamento della gabbia per lo scarico della vinaccia.

* Per modelli Vintage 12 e 23

Sistema di Centraggio

Soluzione innovativa per un rapido e facile inserimento/estrazione della gabbia.

Centering System

Innovative solution for rapid and easy cage insertion and extraction.

Système de Centrage

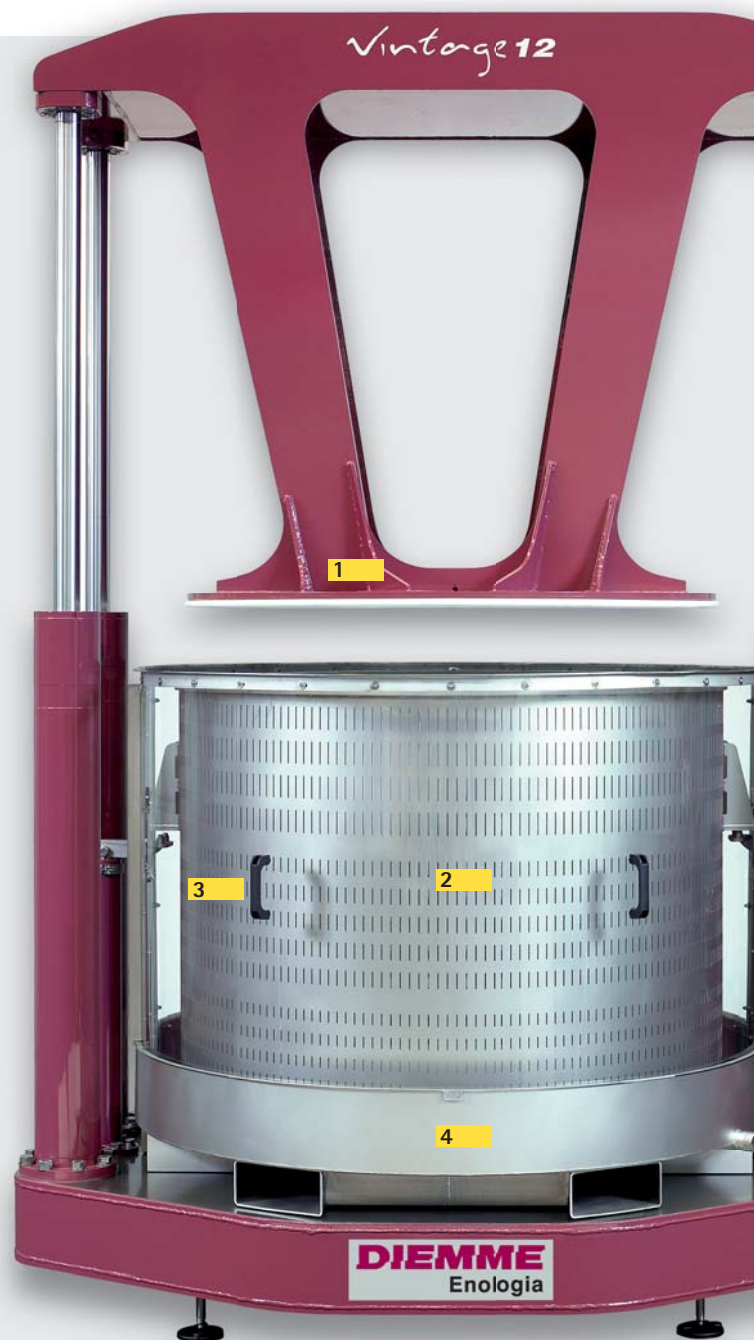
Solution innovante pour une extraction et une installation de la cage rapide et facile.

Zentrierungssystem

Innovative Lösung zum raschen und einfachen Auflegen und Herausziehen des Korbes.

Sistema de Centrado

Solución nueva para la extracción e instalación fácil de la jaula.



Vintage 12 e 23

Pressatura Intelligente

Sistema esclusivo Vintage di controllo.

Intelligent Pressing

Exclusive Vintage system of control.

Pressurage Intelligent

Système de contrôle exclusif Vintage.

Intelligente Pressung

Exklusivsystem Vintage zur Kontrolle.

Pressado Inteligente

Sistema esclusivo Vintage de control.



EN

- 1. Pressing Plate**
With uniform pressure distribution across its surface.
- 2. Draining Slots**
Laser cut with different dimensions for a better drainage and product quality.
- 3. Splash Guards**
Easy to manually remove.
- 4. Juice Collecting Plan**
Made of stainless steel, palletized and easy to wash.
- 5. Six Hydraulic Jacks***
Four jacks dedicated to the pressing and two dedicated to the lifting of the cage and to the pomace discharge.

* For models Vintage 12 and 23 only

FR

- 1. Plateau de Pressurage**
A pression distribuée uniformément.
- 2. Trous de Drainage**
Effectués avec un système de découpage laser. De différentes dimensions pour un meilleur drainage et qualité du produit.
- 3. Protections Plexiglas**
Faciles à enlever manuellement.
- 4. Bac de Recolte**
En acier inox, avec système de palettisation et facile à laver.
- 5. Six Verins Hydrauliques***
Quatre vérins pour le pressurage du produit, deux vérins pour soulever la cage et pour décharger le marc.

* Pour modèles Vintage 12 et 23

DE

- 1. Pressplatte**
Gleichmässiger eingeteilter Druckpressteller.
- 2. Dränageschlitze**
Dränageschlitze, Ausführung in Lasertechnik um den Saftablauf und die Qualität des Produkts zu verbessern.
- 3. Durchsichtiger Spritzschutz**
Kann leicht manuell entfernt werden.
- 4. Mostwanne**
Aus Edelstahl, inklusive Stapleraufnahme für schnellen Transport, sowie einfachere Reinigung.
- 5. Sechs Hydraulischen Zylinder***
4 Zylinder für den Pressvorgang und 2 Zylinder für die Korbanhebung und zur Tresterentleerung.

* Für Modelle Vintage 12 und 23

ES

- 1. Plato de Prensado**
A presión distribuida de forma uniforme.
- 2. Ranuras de Drenaje**
Realizadas por Láser. Diferente tamaño para mejorar el drenaje y la calidad del producto.
- 3. Protección contra Salpicaduras**
Removible manualmente.
- 4. Bandeja Recolectora**
De acero inox, paletizada y de fácil limpieza.
- 5. Sistema Hidraulico Compuesto por Seis Martinetes***
Cuatro para el prensado y dos para el levantamiento de la jaula para la descarga del orujo.

* Solamente para modelos Vintage 12 y 23



Vintage 5 - 12 - 23

IT Gabbia / Piatto / Vasca

Gruppo supplementare opzionale per incrementare la capacità di lavoro.

EN Cage / Pressing Plate / Juice Collecting Pan

Optional additional unit for increasing the throughput.

FR Cage / Plateau de Pressurage / Bac de Recolte

Unité supplémentaire en option pour augmenter la capacité de travail.

DE Korb / Pressplatte / Mostwanne

Zusatzgruppe als Sonderausstattung, um die Arbeitsfähigkeit zu erhöhen.

ES Jaula / Plato de Prensado / Bandeja Recolectora

Unidad adicional opcional para incrementar la capacidad de trabajo.



IT Disco Drenante

In materiale plastico alimentare facilmente lavabile per velocizzare e massimizzare il drenaggio.

EN Draining Disc

Made of foodgrade plastic material, speeds up and maximizes drainage; easy to clean.



FR Disque de Drainage

En plastique alimentaire facilement lavable pour accélérer et optimiser le drainage.

DE Dränage Scheibe

Aus Lebensmittelkunststoff, einfach zu reinigen, sowie die Dränage zu beschleunigen und zu maximieren.

ES Disco de Drenaje

Construido totalmente en plástico alimentario, de fácil limpieza para agilizar y maximizar el drenaje.



IT Ingombri ridotti

Facilitano il trasporto, l'installazione e la movimentazione di cantina.

EN Reduced dimensions

Make the transport, installation and removal in the winery easier.

FR Dimensions reduites

Facilitent le transport, installation et déplacement dans la cave.

DE Reduzierte Größe

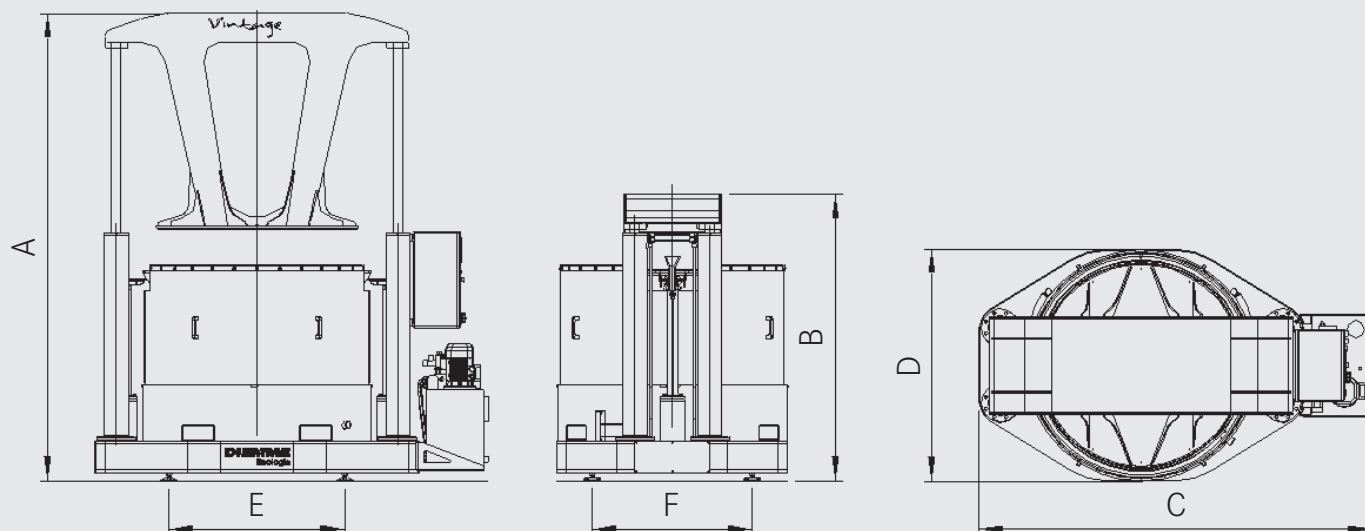
Sie erleichtern das Transport, die Installierung und die Verlegung in der Kellerei.

ES Dimensiones reducidas

Simplifican el transporte, la instalacion y desplazamiento en bodega.

Vintage

DIEMME
Enologia



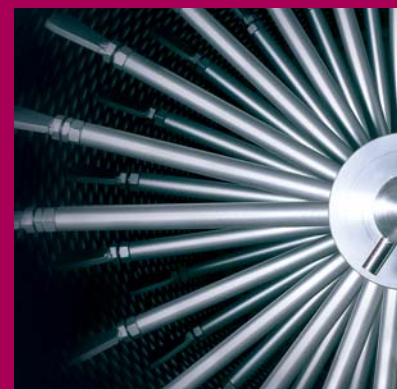
IT EN FR DE ES	Capacità gabbia Cage capacity Capacité cage Korbkapazität Capacidad jaula	Diametro gabbia Cage diameter Diamètre cage Korbdiameter Diámetro jaula	Altezza gabbia Cage height Hauteur cage Korbhöhe Altura jaula	Pressione massima sulle vinacce Max pressure on pomace Pression maximale sur le raisin Höchster Druck auf den Trester Presión máx. sobre el orujo	Potenza motore elettrico Power of the electric motor Puissance moteur électrique Stärke des elektrischen Motors Potencia motor eléctrico
-	lt	mm	mm	bar	kW
5	500	900	990	6	1,5
12	1200	1280	970	6	1,5
23	2300	1700	1050	6	3

IT EN FR DE ES	Peso a vuoto della pressa (con gabbia e vasca) Empty weight of the press (with cage and trough) Poids à vide du pressoir (avec cage et bac) Leergewicht der Presse (mit Korb und Wanne) Peso vacío de la prensa (con jaula y bandeja)	Peso stimato gabbia e vasca a pieno carico Expected weight of full cage and trough Poids estimé cage et bac à plein chargement Geschätzter Vollgewicht des Korbes und der Wanne Peso estimado jaula y bandeja lleno cargo	Peso stimato macchina a pieno carico Expected weight of full machine Poids estimé machine à plein chargement Geschätzter Vollgewicht der Maschine Peso estimado maquina lleno cargo
-	kg	kg	kg
5	1200	650	1700
12	2215	1600	3415
23	3300	2704	5600

IT EN FR DE ES	Ingombro totale Overall dimensions Dimensions totales Gesamtgröße Dimensiones totales					
-	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm
5	2964	1827	1770	1080	990	568
12	2920	1790	2460	1440	1100	1000
23	3008	1877	2817	1850	1400	1200

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.