

# Nastri per ricevimento e convogliamento uva

*Grape conveyor and sorting belts*

*Förderbänder für Trauben*

*Convoyeurs à bande pour réception et acheminement du raisin*

*Cintas de recepción y transporte de uva*



**DELLA TOFFOLA**

## Linee per selezione uva

Grape sorting lines - Förderbänder für Trauben  
Lignes pour le tri du raisin - Líneas de selección de uva



Le nuove linee per selezione uva Della Toffola vengono utilizzate per facilitare le operazioni di selezione manuale prima della pigiatura o pressatura: questa infatti è divenuta una esigenza molto sentita dalle Aziende che ricercano la migliore qualità per il loro vini.

Le linee sono particolarmente indicate per:

- Distribuire e livellare automaticamente l'uva su un piano in modo che, operando dai due lati della linea, la selezione manuale risulti facile e veloce.

- Separare manualmente la massa d'uva dai frammenti vegetali come ad esempio foglie, residui di tralci, grappoli con acini danneggiati o impallinati, piccioli etc.

Le linee sono composte nell'ordine da:

- Dosatore vibrante con drenaggio e raccolta del mosto libero; Questo elemento può essere anche impiegato singolarmente per alimentare una diraspapigiatrice in modo costante ed uniforme.

- Piano di selezione a nastro mobile in gomma alimentare, dai cui due lati gli operatori possono eseguire rapidamente e agevolmente la selezione manuale dell'uva. Questi piani, di varie lunghezze, sono realizzati con grande attenzione per facilitarne e

ottimizzarne la pulizia. Sono dotati di tre corsie di scorrimento; una principale per l'uva selezionata e una su ognuno dei due lati operatore entro cui scorrono invece le parti scartate.

- Nastro elevatore regolabile in altezza con tramoggia per la raccolta dell'uva proveniente dal piano di selezione. Forniti di serie su ruote e pistone idraulico con pompa manuale, possono essere realizzati in varie altezze e con variatore di velocità.

Alla fine di queste linee può essere collocata una diraspapigiatrice oppure una pressa per la successiva estrazione del mosto.

The new Della Toffola grape sorting lines are used to facilitate the manual sorting process before the grapes are crushed or pressed. This need is particularly felt by wine cellars concerned with ensuring the best possible quality for their wines.

These systems are particularly suitable for:

- automatically distributing and leveling the grapes on a table to facilitate the sorting process, which can be conducted from both sides of the line;

- manually separating the mass of grapes from

any foreign bodies, such as leaves, twigs, damaged bunches, grape stems, etc.

The lines comprise the following parts, in order of presentation:

- a vibrating hopper complete with the drainage and collection of any free-flowing must; this can be used alone to ensure a constant and uniform delivery to a destemmer-crusher;

- a sorting table with a non-toxic rubber conveyor belt, where operators can take action on both sides to select the grapes quickly and easily by hand. These tables come in various lengths and are carefully designed for easy, perfect cleaning. They are complete with three sliding tracks: one in the middle for the selected grapes and one on either side, near the operators, for disposing of the waste;

- an adjustable-height elevator belt with a hopper for collecting the grapes coming from the

sorting table. The standard version is complete with wheels and a hydraulic piston and manual pump. These belts can be made in various heights and can include a speed control.

A destemmer-crusher can be installed at the end of these lines for subsequent grape must extraction.

Die neuen Sortiertische Della Toffola ermöglichen das manuelle Verlesen der Trauben vor deren Pressung. Dieser Vorgang ist in letzter Zeit sehr bei Weinkellereien gefragt, die Weine mit einer höheren Qualität anbieten wollen.

Die Sortiertische sind insbesondere geeignet für:

- die automatische und gleichmäßige Verteilung der Trauben auf einer ebenen Fläche, damit das von beiden Seiten des Sortiertisches aus erfolgende manuelle Verlesen schnell und problemlos vorgenommen werden kann

- die manuelle Trennung der Traubenmasse von Blättern, Traubenkähmen, Stielen, schlechten Trauben, usw..

Die Sortiertische setzen sich wie folgt zusammen:

- Rütteldosierer mit Abtropfgitter und Auffangwanne für den Most. Zur Gewährleistung einer konstanten und gleichmäßigen Beschickung der Abbeermaschine-Traubenmühle kann dieses Element ebenfalls einzeln eingesetzt werden.

- Sortierfläche mit Förderband aus lebensmittel-freundlichem Gummi, zu deren beiden Seiten die Trauben vom zuständigen Personal schnell und problemlos verlesen werden können.



1. Tavolo vibrante
2. Nastro elevatore
3. Diraspatrice
4. Piano di selezione vibrante
5. Pigiatrice a rulli
6. Pompa peristaltica

1. Vibrating table
2. Elevator belt
3. Destemmer
4. Vibrating sorting table
4. Crushing roller
6. Peristaltic pump

1. Rütteltische
2. Förderer
3. Abbeermaschine
4. Rüttelsortiertische
5. Rollen-Traubenmühle
6. Schlauchpumpe

1. Table vibrante
  2. Bande élévatrice
  3. Égrappoir
  4. Table de tri vibrante
  5. Fouloir à rouleaux
  6. Pompe péristaltique
1. Mesa vibradora
  2. Cinta elevadora
  3. Despalladora
  4. Superficie de selección vibratoria
  5. Pisadora de rodillos
  6. Bomba peristáltica

Diese unterschiedlich langen Sortierflächen sind absolut reinigungsfreundlich konzipiert. Sie sind in drei Bahnen unterteilt: Die mittlere Bahn ist für die verlesenen Trauben vorgesehen, die zwei seitlichen Bahnen, an denen das mit dem Verlesen der Trauben beauftragte Personal steht, sind hingegen für den Abfall vorgesehen.

- In der Höhe einstellbarer Förderer mit Trichter für die Aufnahme der von der Sortierfläche kommenden Trauben. Beide Elemente werden serienmäßig mit Rädern und mit einem Hydraulikkolben mit Handpumpe geliefert. Sie können in verschiedenen Höhen und mit einem Geschwindigkeitsregler ausgestattet werden.

Am Ende der Sortiertische kann eine Abbeermaschine oder eine Traubenmühle für die darauf folgende Extraktion des Mostes positioniert werden.

La sélection étant devenue une exigence fortement ressentie par les entreprises cherchant à obtenir la meilleure qualité pour leurs vins, les nouvelles lignes de tri Della Toffola ont été conçues et réalisées pour faciliter les opérations de sélection manuelle du raisin avant le foulage ou le pressurage.

Ces lignes sont particulièrement indiquées pour :

- Distribuer et étaler automatiquement le raisin sur une table de manière à rendre la sélection manuelle facile et rapide et à pouvoir travailler des deux côtés du dispositif.
- Séparer manuellement la masse de raisin des fragments végétaux tels que feuilles, bouts de sarments, grappes avec grains abîmés ou millerandés, pétioles, etc.

Les lignes sont constituées, dans l'ordre, par :

- Doseur vibrant avec drainage et collecte du moût libre ; cet élément peut aussi être employé séparément pour alimenter un fouloir-égrappoir de manière constante et uniforme.

Piano di selezione vibrante.  
L'avanzamento dell'uva è indotto dal sistema vibrante.

A destra particolare della griglia di drenaggio.

Vibrating sorting table

The grapes are fed forward by the vibrating system.

At right, detail of the drainage grid

Sortierfläche mit Rüttelbewegung  
Die Vorschubbewegung der Trauben wird durch ein Rüttelsystem gesteuert.

Rechts ein Detail des Abtropfrostes.

Table de tri vibrante.  
Cheminement du raisin induit par système vibrant.

À droite, détails de la grille de drainage.

Superficie de selección vibratoria.

El avance de la uva es inducido por el sistema vibratorio.

A la derecha, detalle de la rejilla de drenaje.

- Tables de tri à bande mobile en caoutchouc alimentaire sur les deux côtés desquelles les opérateurs peuvent effectuer rapidement et facilement la sélection manuelle du raisin. Ces tables, de différentes longueurs, sont réalisées avec le plus grand soin afin que leur nettoyage soit toujours aisé et optimal. Elles disposent de trois voies de convoyage : une principale pour le raisin sélectionné et deux latérales, une par côté, où cheminent les déchets.

- Bandes élévatrices réglables en hauteur avec trémie pour la récupération du raisin provenant de la table de tri. Fournies de série sur roues et piston hydraulique avec pompe manuelle, elles peuvent être réalisées en différents hauteurs et avec variateur de vitesse.

Au bout de ces lignes, on peut installer un fouloir-égrappoir ou une presse pour l'extraction du moût.

desde cuyos dos lados los operadores pueden efectuar rápida y fácilmente la selección manual de la uva. Estas superficies, de diferente longitud, están realizadas con la máxima atención para que su limpieza sea fácil y perfecta. Están equipadas con tres vías de deslizamiento: una principal para la uva seleccionada y una a cada uno de los dos lados del operador, dentro de las cuales corren las partes desechadas.

- Cinta elevadora de altura regulable con tolva para la recolección de la uva procedente de la superficie de selección. Equipadas de serie con ruedas y émbolo hidráulico con bomba manual, se pueden realizar en diferentes alturas y con variador de velocidad.

Al final de estas líneas se puede colocar una pisadora-despalilladora o una prensa para la subsiguiente extracción del mosto.

Las nuevas líneas de selección de uva Della Toffola se emplean para facilitar las operaciones de selección manual antes de la pisa o el prensado, pues esta se ha vuelto una exigencia importante en las empresas que quieren mejorar la calidad de sus vinos.

Las líneas son especialmente indicadas para:

- Distribuir y nivelar automáticamente la uva sobre una superficie, de manera que la selección manual sea fácil y rápida
- Separar manualmente la masa de uva de los fragmentos vegetales, por ejemplo hojas, restos de sarmientos, racimos con uvas dañadas o pequeñas y sin pepitas.

Las líneas están compuestas por los siguientes elementos (en orden):

- Dosificador vibratorio con drenaje y recolección del mosto libre; este elemento puede ser usado también solo, para alimentar una despalilladora-pisadora de forma constante y homogénea.
- Superficie de selección de cinta móvil fabricada en goma para uso alimentario,



# Impianti di convogliamento a nastro per uva e vinaccia

*Belt conveyor systems for grapes and grape marc - Anlagen für die Bandförderung von Trauben und Trester  
Installations de convoyage à bande pour raisin et marc - Sistemas de transporte de cinta para uva y orujo*



**N**astri per il convogliamento dell'uva e l'evacuazione dei raspi. Sono costruiti interamente in acciaio inox e hanno il tappeto in gomma alimentare. Il tappeto può essere piano, con listelli semplici o listelli con spondaflex: possono essere regolabili in altezza e sono completi di tramogge per facilitarne il carico. Manutenzione e pulizia risultano particolarmente semplici e veloci.

**B**elts for carrying incoming grapes and outgoing grape stems. They are made entirely of stainless steel and the belt is made of a rubber suitable for use with foodstuffs. The belt may be flat, or with standard or Spondaflex slats. The belts can be adjusted in height and come complete with a hopper to facilitate their loading. Particularly quick and easy to clean and service.

**F**örderbänder für Trauben und für das Ableiten der Traubenkämme. Ihre Struktur ist vollkommen aus Edelstahl und das Förderband aus lebensmittelfreundlichem Gummi hergestellt. Das Förderband kann flach ausgebildet oder aber mit einfachen Profilen oder mit Profilen Spondaflex versehen sein. Sie sind in der Höhe verstellbar und zur Gewährleistung einer problemlosen Beschickung mit Trichtern ausgestattet. Zudem sind sie extrem wartungs- und reinigungsfreundlich.

**C**onvoyeurs à bande pour l'acheminement du raisin et l'évacuation des rafles. Ils sont entièrement construits en acier inox et ont une bande en caoutchouc alimentaire pouvant être plate ou munie de tasseaux simples ou avec spondaflex. Ils peuvent être réglés en hauteur et sont équipés de trémies pour en faciliter le chargement. Entretien et nettoyage sont particulièrement simples et rapides.

**C**intas para el transporte de uva y la evacuación de escobajo. Están totalmente fabricadas de acero inoxidable, con el tapiz de goma para uso alimentario. El tapiz puede ser plano, con listones simples o listones con spondaflex: son regulables en altura y están completos con tolvas para que la carga sea más sencilla. Las operaciones de mantenimiento y limpieza son sencillas y rápidas.



## Impianti per distribuzione uva

*Grape sorting systems  
Anlagen für die Verteilung der Trauben  
Installations pour la distribution du raisin  
Sistemas de distribución de uva*

# DELLA TOFFOLA



Azienda Certificata  
UNI EN ISO 9001:2000

Numero Verde  
**800-803276**

\*SOLO PER L'ITALIA  
ONLY FOR ITALY

DELLA TOFFOLA S.p.A.  
Via Feltrina, 72 - 31040 Signoressa di Trevignano (Treviso) Italy  
Tel. +39 0423 6772 - Fax +39 0423 670 841  
e-Mail [dtgroup@dellatoffola.it](mailto:dtgroup@dellatoffola.it) - Internet [www.dellatoffola.it](http://www.dellatoffola.it)



**SIRIO ALIBERTI S.r.l.**  
Frazione S. Vito, 78  
14042 Calamandrana (Asti) Italy  
Tel. +39 0141 75545  
Fax +39 0141 75303  
e-Mail [info@sirioaliberti.com](mailto:info@sirioaliberti.com)  
Internet [www.sirioaliberti.it](http://www.sirioaliberti.it)



**OMB S.r.l.**  
Frazione S. Vito, 79  
14042 Calamandrana (Asti) Italy  
Tel. +39 0141 769004  
Fax +39 0141 769003  
e-Mail [info@ombitalia.it](mailto:info@ombitalia.it)  
Internet [www.ombitalia.it](http://www.ombitalia.it)



**DTF**  
ZAE de la Baume - BP 15,  
34290 Servian (France)  
Tél. +33 (0) 467 39 39 00  
Fax +33 (0) 467 39 39 01  
e-Mail [contact@dellatoffola.fr](mailto:contact@dellatoffola.fr)  
Internet [www.dellatoffola.fr](http://www.dellatoffola.fr)



**DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.**  
Pl. Lenticares, c/La Losa, S/N  
26370 Navarrete la Rioja (España)  
Tel. +34 941 440 420  
Fax +34 941 440 571  
e-Mail [dti@dellatoffola.es](mailto:dti@dellatoffola.es)



**DELLA TOFFOLA USA Ltd.**  
1650 Almar Parkway  
Santa Rosa, CA 95403 - USA  
Tel. +1 (707) 544 5300  
e-Mail [dtgroup@dellatoffola.us](mailto:dtgroup@dellatoffola.us)  
Internet [www.dellatoffola.it](http://www.dellatoffola.it)



**DELLA TOFFOLA SUDAMERICA S.A.**  
Avenida Puerta Sur  
03400 San Bernardo - Santiago (Chile)  
Tel. +56-2 854 1170  
Fax +56-2 854 1088  
e-Mail [jfuentes@dellatoffola.cl](mailto:jfuentes@dellatoffola.cl)  
Internet [www.dellatoffola.cl](http://www.dellatoffola.cl)



**DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.  
DT INOX S.A.**  
Carril Rodríguez Peña, 2271 Zona Industrial  
5511 Maipù - Mendoza (Argentina)  
Tel./Fax +54 (0) 261 493 1929 - 493 2461  
e-Mail [dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar](mailto:dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar)  
Internet [www.dellatoffolaarg.com.ar](http://www.dellatoffolaarg.com.ar)

