

EcoFlot



NUOVO!
BREVETTATO

DELLA TOFFOLA

EcoFlot

- L'unità EcoFlot è costituita da un carrello sopra il quale sono posti la pompa di alimentazione/pressurizzazione, il gruppo di saturazione, il quadro elettrico e il sistema di immissione/regolazione gas. La flottazione avviene con l'impiego di azoto o aria.
La macchina è adatta alla chiarifica tramite rimontaggio di mosti e succhi prima della loro fermentazione o concentrazione. L'apparecchio esegue perfettamente e nel modo più veloce la separazione della feccia dal prodotto.
Il mosto, proveniente da linee di pressatura, subisce un trattamento con enzima pectolitico che ha la funzione di diminuirne la viscosità disagregando il complesso reticolo colloidale. Il prodotto viene saturato fino a formare delle microbolle di gas che portano in superficie, in breve tempo, tutte le parti fecciose. Il flottatore è molto compatto e maneggevole e garantisce lavorazioni economicamente vantaggiose. Non sono infatti richieste temperature prestabilite del prodotto che con EcoFlot può essere trattato alla temperatura in cui si trova.
- The EcoFlot unit consists of a trolley with a pressurizing/feed pump, a saturation unit, an electric control panel and a gas delivery/regulation system. Flotation is achieved with nitrogen or air.
The machine is suitable for pumping over and clarifying grape musts and fruit juices due to undergo a fermenting or concentrating process. The system completely and rapidly separates the lees from the product.
The grape must coming from the pressing line undergoes a pectolytic enzyme treatment that serves the purpose of reducing the viscosity of the mass by breaking down the complex colloids that form in the grape juice. The product is saturated with gas until tiny bubbles form, which rapidly entrain the lees to the surface.
The flotation unit is very compact and manageable and guarantees an economically advantageous processing action, also because the product does not need to be delivered to the EcoFlot unit at any particular temperature.
- Die Einheit EcoFlot besteht aus einem Wagen, auf dem sich die Pumpe für die Beschickung und die Druckbeaufschlagung, die Sättigungseinheit, die Schalttafel und das Gas-Einspritz-/Regelsystem befinden. Die Flotation erfolgt mit Hilfe von Stickstoff oder Luft.
Die Maschine dient zum Klären im Durchlaufverfahren von Mosten und Säften vor deren Fermentierung oder Konzentrierung. Das Gerät gestattet die möglichst schnelle und effiziente Trennung des Trubs vom Produkt.
Dem von Pressanlagen kommenden Most werden pektolytische Enzyme zugesetzt, denen die Aufgabe zukommt, die Viskosität zu reduzieren, indem sie das komplexe kolloidale Cluster aufbrechen. Das Produkt wird mit Gas beaufschlagt, bis sich Mikroluftblasen bilden, die alle Trubstoffe in kurzer Zeit an die Oberfläche bringen.
Die Flotationsanlage ist sehr kompakt und handlich und garantiert den wirtschaftlich vorteilhaften Betrieb. Da das Produkt nämlich keine vorgegebene Temperatur haben muss, kann es mit der Anlage EcoFlot bei der Temperatur behandelt werden, die es gerade hat.
- L'unité EcoFlot est constituée par un chariot au-dessus duquel sont placés la pompe d'alimentation/pressurisation, le groupe de saturation, le tableau électrique et le système d'alimentation/régulation du gaz. La flottation se fait à l'aide d'azote ou d'air.
Cette machine est adaptée à la clarification par recirculation de moûts et de jus avant leur fermentation ou concentration. L'appareil sépare parfaitement et de la manière la plus rapide possible la lie du produit.
Le moût provenant de lignes de pressurage subit un traitement avec une enzyme pectolytique ayant pour fonction d'en diminuer la viscosité en désagréant le complexe réseau colloïdal. Le produit est saturé jusqu'à former des micro-bulles de gaz qui portent en surface, en peu de temps, toutes les parties contenant de la lie.
Le flottateur est très compact et maniable et garantit des traitements économiquement avantageux. Aucune température préétablie du produit n'est en effet exigée, ce produit pouvant, avec EcoFlot, être traité à la température à laquelle il se trouve.
- La unidad EcoFlot está formada por un carro sobre el cual se encuentran la bomba de alimentación/presurización, el grupo de saturación, el tablero eléctrico y el sistema de introducción/regulación del gas. La flotación ocurre por medio de nitrógeno o aire.
La máquina está indicada para la clarificación por remonto de mostos y zumos antes de su fermentación o concentración. El aparato separa el bagazo del producto de la manera más eficaz y rápida.
El mosto, procedente de la línea de prensado, es sometido a tratamiento con un enzima pectolítico, cuya función es la de reducir la viscosidad por medio de la disagregación del complejo retículo coloidal. El producto es saturado hasta formar microburbujas de gas las cuales, en un tiempo relativamente breve, arrastran hacia la superficie todas las partes de bagazo.
El flotador, muy compacto y manejable, garantiza tratamientos económicamente convenientes. Efectivamente, no se requieren temperaturas preestablecidas del producto, que con EcoFlot puede ser tratado a la temperatura a la cual se encuentra.

Modello Model Modell Modèle Modelo	Portata Flow rate Durchsatz Débit Caudal	Portata media Medium flow rate Mittlerer Durchsatz Débit Moyen Caudal media	Consumo gas Gas consumption Gasverbrauch Consumation gaz Consumo gas	Potenza Motore Motor power Motorleistung Puisseance moteur Potencia motor	Lunghezza Length Länge Longeur Longitud	Larghezza Width Breite Largeur Ancho	Altezza Height Höhe Hauteur Altura	Peso Weight Gewicht Poids Peso
	m ³ /h 6 bar-4 bar	m ³ /h - 5,5 bar	m ³ /h - 7 bar	kW	mm	mm	mm	Kg
EcoFlot S1	13,5 - 22,5	17	0,8	5,5	1215	530	1215	80
EcoFlot S2	29 - 45	33	1,6	11	1330	530	1215	110
EcoFlot S3	42 - 67	51	2,5	15	1370	530	1220	140

Tutti i dati sono indicativi - Indicative data - Änderungen vorbehalten - Toutes les données sont fournies à titre indicatif - Todos los datos son sólo indicativos

DELLA TOFFOLA

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
Internet www.dellatoffola.it

Numero Verde
800-803276
*SOLO PER L'ITALIA
ONLY FOR ITALY



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000

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 - Internet 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
DELLA TOFFOLA USA Ltd. - 1650 Almar Parkway - Santa Rosa, CA 95403 - USA - Tel. +1 (707) 544 5300 - e-Mail dtgroup@dellatoffola.us - Internet 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 ifuentes@dellatoffola.cl - Internet www.dellatoffola.cl
DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A. - DT INOX S.A. - Carril Rodríguez Peña, 2271 Zona Industrial - 5511 Maipú - Mendoza (Argentina) Tel./Fax +54 (0) 261 493 1929 - 493 2461
e-Mail dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar - Internet www.dellatoffolaarg.com.ar
SIRIO ALIBERTI S.r.l. - Frazione S. Vito, 78 - 14042 Calamandran (Asti) Italy - Tel. +39 0141 75545 Fax +39 0141 75303 - e-Mail info@sirioaliberti.com - Internet www.sirioaliberti.it
OMB S.r.l. - Frazione S. Vito, 79 - 14042 Calamandran (Asti) Italy - Tel. +39 0141 769004 Fax +39 0141 769003 - e-Mail info@ombitalia.it - Internet www.ombitalia.it