

Evaporatori Sottovuoto ELT/S

*ELT/S Vacuum evaporators
Vakuum-Verdampfer ELT/S
Évaporateurs sous vide ELT/S
Evaporadores en vacío ELT/S*



DELLA TOFFOLA

Evaporatori Sottovuoto ELT/S



Modello ELT/S 100

Evaporatori Sottovuoto ELT/S

Impianti di autoarricchimento dei mosti tramite evaporazione a bassa temperatura.

L'esperienza della nostra équipe di tecnici ha consentito il progetto e la realizzazione dei Concentratori ELT/S, particolarmente efficaci e affidabili nell'utilizzo.

- ▶ Queste tecniche di autoarricchimento aumentano in modo naturale la tipicità e il pregio del prodotto incrementando il contenuto di sostanze caratteristiche proprie del mosto.
- ▶ Rapida evaporazione a bassa temperatura: 15 ÷ 25°C.
- ▶ Nessuna incidenza negativa sugli aromi del mosto
- ▶ Evaporatore a corpo raschiato in esecuzione speciale che permette dei cicli di lavoro a bassa temperatura per tempi particolarmente lunghi.
- ▶ Sistema di lavaggio automatico di tutto l'impianto.

ELT/S Evaporating concentration plants

Must self-enrichment systems using low-temperature evaporation.

The expertise of our engineering team has allowed them to design and build the ELT/S Evaporating concentration plants, especially efficient and reliable to use.

- ▶ This self-enrichment technique is a natural way to increase the authenticity and value of the product, while increasing the content of the characteristic substances in must.
- ▶ Rapid evaporation at low temperatures: 15-25 °C.
- ▶ No negative effect on the must aroma.
- ▶ Special version of the evaporator with scrapers, allowing low-temperature cycles for exceptionally long processing times.
- ▶ Automatic washing system for the entire plant.

Verdampfer-Konzentratanlagen ELT/S

Anlagen für die Selbstanreicherung von Mosten durch Niedertemperatur-Verdampfung.

Auf Grundlage der großen Erfahrung unseres Technikerteams haben wir die besonders wirksamen und zuverlässigen Verdampfer-Konzentratanlagen ELT/S entwickelt und verwirklicht.

- ▶ Mit diesem Selbstanreicherungsverfahren werden die Eigentümlichkeit und die Güte des Produkts auf natürliche Weise verfeinert, indem der Gehalt an den typischen Substanzen des Mosts erhöht wird.
- ▶ Rasche Verdampfung bei niedriger Temperatur: 15 - 25°C.
- ▶ Keinerlei Beeinträchtigung des Aromas des Mosts.
- ▶ Verdampfer mit Schaber in Sonderausführung, der Niedertemperaturzyklen bei besonders langer Prozedurdauer ermöglicht.
- ▶ System zum automatischen Waschen der

gesamten Anlage.

- Geringer Energieverbrauch.

Concentrateur ELT/S

Installation d'auto-enrichissement des moûts par évaporation à basse température.

L'expérience de notre équipe de techniciens a permis la conception et la réalisation des Concentrateurs ELT/S dont l'utilisation est particulièrement efficace et fiable.

► Cette technique d'auto-enrichissement accroît de façon naturelle la typicité et la qualité du produit en augmentant le contenu en substances caractéristiques propres au moût.

- Evaporation rapide à basse température: 15 - 25°C.

- Aucune incidence négative sur les arômes du moût.

- Evaporateur avec racleur en version spéciale permettant des cycles de travail à basse température pendant des temps particulièrement longs.

- Système de lavage automatique de toute l'installation.

Concentradores ELT/S

Instalaciones para el enriquecimiento automático de los mostos, mediante evaporación a temperaturas bajas.

La experiencia de nuestro equipo de técnicos ha permitido planear y realizar los Concentradores ELT/S, muy eficientes y fiables.

- Esta técnica de enriquecimiento automático

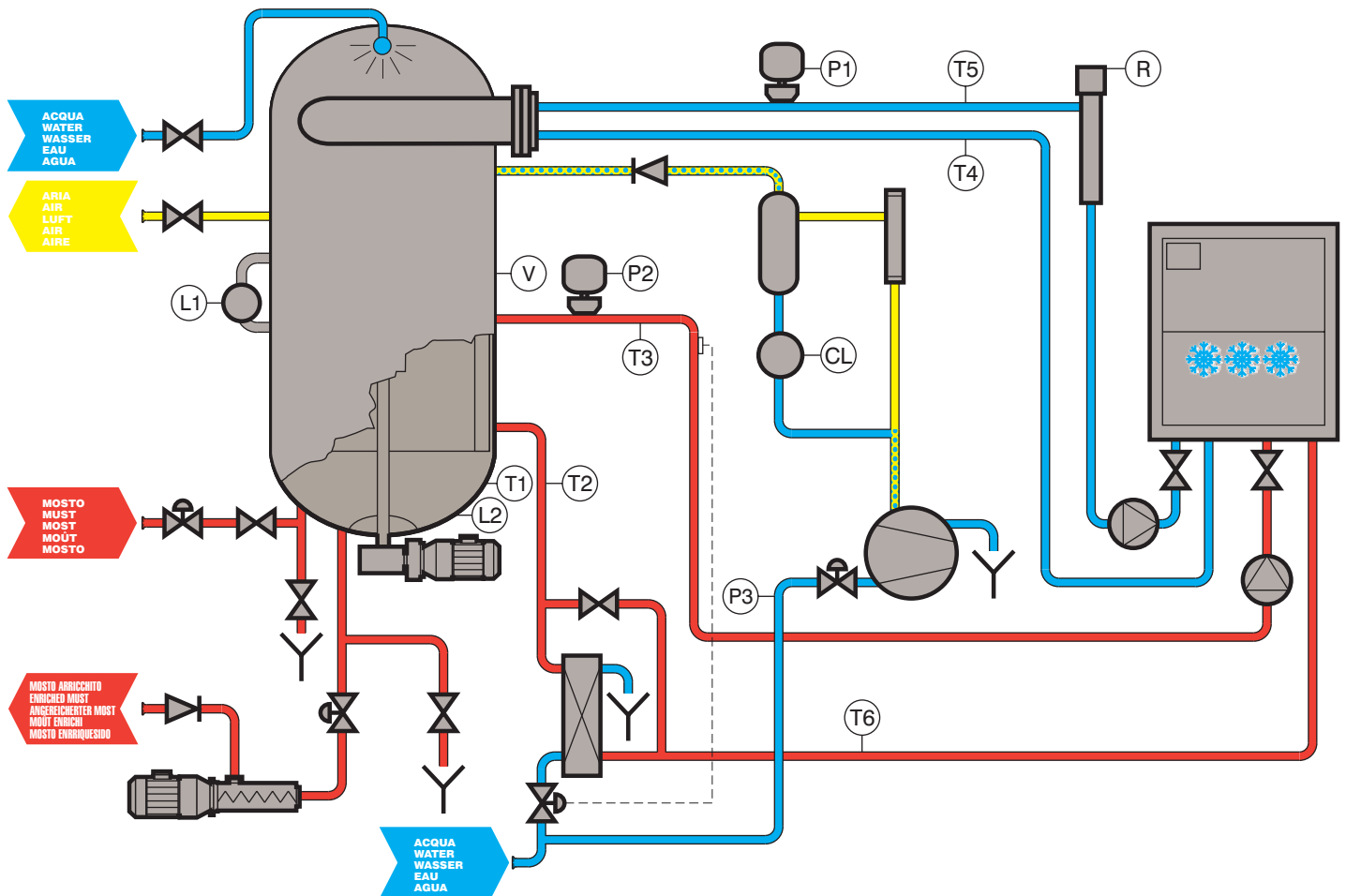
aumenta de una forma natural las peculiaridades y el valor del producto, pues incrementa el contenido de sustancias que caracterizan el mosto.

- Rápida evaporación a temperaturas bajas: 15 - 25°C.

- Ningún perjuicio de los aromas del mosto.

- Evaporador con rascador en ejecución especial, que permite realizar ciclos de trabajo a temperaturas bajas y por tiempos particularmente largos.

- Sistema de lavado automático de toda la instalación.



Dati Tecnici *Technical Data - Technische daten - Données techniques - Datos tecnicos*

Modello - Model - Modell Modèle - Modelo	ELT/S 30	ELT/S 60	ELT/S 100
Capacità di acqua evaporata Evaporated water capacity Wasserverdampfung-Leistung Capacité eau évaporée Capacidad agua evaporada	20 ÷ 21°C → 30 ÷ 40 l/h 24°C → 50 l/h	20 ÷ 21°C → 60 ÷ 75 l/h 24°C → 90 l/h	20 ÷ 21°C → 100 ÷ 120 l/h 24°C → 150 l/h
Potenza nominale / installata kW Rated / Installed power kW Bemessungsleistung / Anschlußwert kW Puissance nominale / installée kW Potencia nominal / instalada kW	15,6 / 22	26,8 / 32	37,7 / 51
Dimensioni Lungh. X Largh. X Alt. (mm) Dimensions L X D X H (mm) Abmessungen B X T X H (mm) Dimension L X P X H (mm) Dimensiones L X P X A (mm)	2660 X 1580 X 2700	3060 X 1930 X 3360	3550 X 2180 X 3430

DELLA TOFFOLA

DELLA TOFFOLA S.p.A.

Via Feltrina, 72 - 31040 SIGNORESSA DI TREVIGNANO (TREVISO) ITALY

Tel. +39 04 236 772 - Fax +39 0423 670 841

e-Mail: dtgroup@dellatoffola.it - Internet www.dellatoffola.it



DTF

B.P. 79, 17 Voie Ampère
34800 - CLERMONT L'HÉRAULT (FRANCE)
Tél. +33 (0) 467 44 47 34 Fax +33 (0) 467 44 45 86
e-Mail: contact@dtf-net.com



DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.

Pl. Lentiscars S/N
26370 NAVARRETE LA RIOJA (ESPAÑA)
Tel. +34 941 440 420 Fax +34 941 440 571
e-Mail: dellatoffola@teleline.es



DELLA TOFFOLA SUD AMERICA L.

Avenida Las Esteras Norte 2481
QUILICURA - SANTIAGO (CHILE)
Tel. +56-2 623 1915 Fax +56-2 623 1466
e-Mail: jsolis@dellatoffola.cl
Internet www.dellatoffola.cl



DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A. DT INOX S.A.

Carril Rodriguez Peña, 1369 Zona Industrial
MAIPÚ - MENDOZA (ARGENTINA)
Tel./Fax +54 (0) 261 493 1902 / 493 1929
e-Mail: dellatoffola@lanet.com.rar

