



DELLA TOFFOLA **GROUP**

Pneumatic presses
with central membranes

Pressoirs pneumatiques
à membrane centrale

Prensas neumáticas
de membrana central



Totally-draining pneumatic presses with central membranes tested and certified

in accordance with European
directives 2006/42/CE
and 97/23 CE (PED).

Della Toffola's latest-generation pneumatic presses combine the efficiency of a drainage around the whole circumference, the ability to extract 70% of free-run must at a pressure of just 0.2 bar, and twice the loading capacity of a conventional press, with all the advantages of a closed tank (cleanliness, saturation, refrigeration).

The presses with closed tanks have a tried and tested, efficient washing system and a new mechanical method for cleaning the inside of the drainage channels. This patented rolling ball system continuously cleans the inside of the channels, avoiding any need to dismantle them until the end of the season.

Pressoirs pneumatiques à membrane centrale avec égouttage total, testés et certifiés

selon les directives européennes
2006/42/CE et 97/23 CE (DESP).

Outre les avantages du tank fermé (nettoyage, saturation, réfrigération), les pressoirs pneumatiques Della Toffola de dernière génération offrent l'efficacité de l'égouttage sur 360°, la capacité d'extraire 70 % de moût de première qualité à la pression de 0,2 bar et une capacité de chargement doublée par rapport aux pressoirs traditionnels.

Les pressoirs à tank fermé sont équipés d'une installation de lavage éprouvée et efficace et d'un nouveau système mécanique de nettoyage interne des conduits d'égouttage. Ce système à sphères, breveté, garantit le nettoyage continu de l'intérieur des conduits, ce qui évite d'avoir à effectuer des démontages en fin de saison.

Prensas neumáticas de membrana central con escurrimiento total, ensayadas y certificadas

de acuerdo con las directivas
europeas 2006/42/CE
y 97/23 CE (PED).

Las prensas neumáticas Della Toffola de última generación suman la eficiencia del escurrimiento en 360°, la capacidad de extraer el 70% de mosto flor a la presión de 0,2 bar y la capacidad de carga duplicada con respecto a las prensas tradicionales, a las ventajas del depósito cerrado (limpieza, saturación, refrigeración).

Las prensas de depósito cerrado ofrecen un sistema de lavado establecido y eficaz y un nuevo sistema mecánico de limpieza interna de las canaletas de escurrimiento. Este sistema patentado de esferas garantiza la limpieza continua de las canaletas, evitando tenerlas que desarmar al final de la temporada.



Closed-tank pneumatic press system, New Zealand

Installation de pressoirs pneumatiques en version à tank fermé, Nouvelle-Zélande
Instalación de prensas neumáticas en la versión con depósito cerrado, Nueva Zelanda

ADVANTAGES

Low working pressures, shorter pressing cycles, rapid draining rates, high extraction rates, an exceptional loading capacity and automated cleaning systems, combined with a constant research and development of new technological solutions, place Della Toffola pneumatic presses at the forefront on the world stage. Della Toffola presses are made with open or closed tanks, and in a version that uses inert gas.

AVANTAGES

Les basses pressions de travail, les cycles de pressurage réduits, la vitesse d'égouttage, le haut rendement d'extraction, la capacité de charge incomparable et les systèmes automatiques de nettoyage, ainsi que la recherche constante et le développement de nouvelles solutions technologiques, placent les presses pneumatiques Della Toffola au premier plan dans le panorama mondial. Les presses Della Toffola sont réalisés dans les modèles à tank ouvert et fermé et dans la version inertée.

VENTAJAS

Las bajas presiones de trabajo, los ciclos de prensado reducidos, la velocidad de escurrimiento, el alto rendimiento de la extracción, la excepcional capacidad de carga y los sistemas automáticos de limpieza, junto con la constante investigación y el desarrollo de nuevas soluciones tecnológicas, colocan las prensas neumáticas en primer plano en el escenario mundial. Las prensas Della Toffola son fabricadas en los modelos con depósito abierto y cerrado y en la versión inertizada.



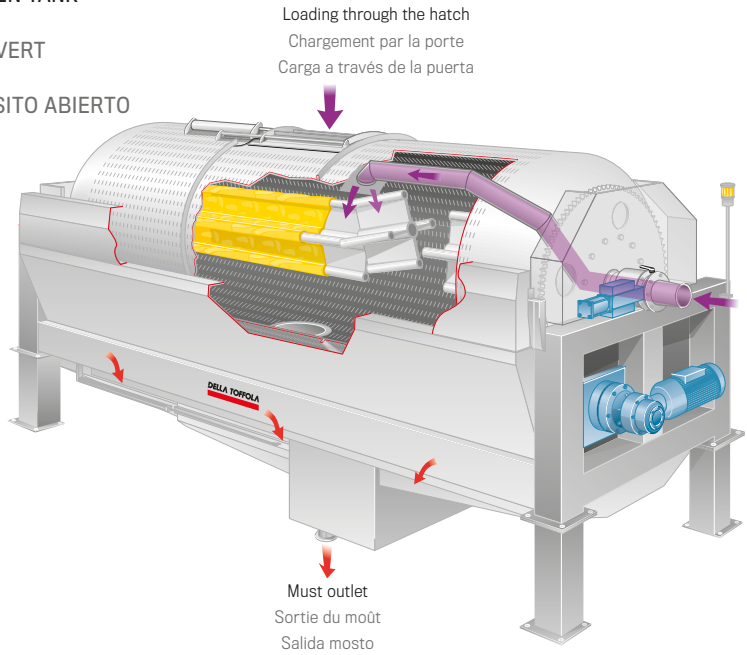
Closed-tank pneumatic press system, Moldova

Installation de presses pneumatiques en version à tank fermé, Moldavie
Instalación de prensas neumáticas en la versión con depósito cerrado, Moldova

PE_PF version with an OPEN TANK (perforated drum)

Version PE_PF à TANK OUVERT (tambour perforé)

Versión PE_PF con DEPÓSITO ABIERTO (tambor perforado)



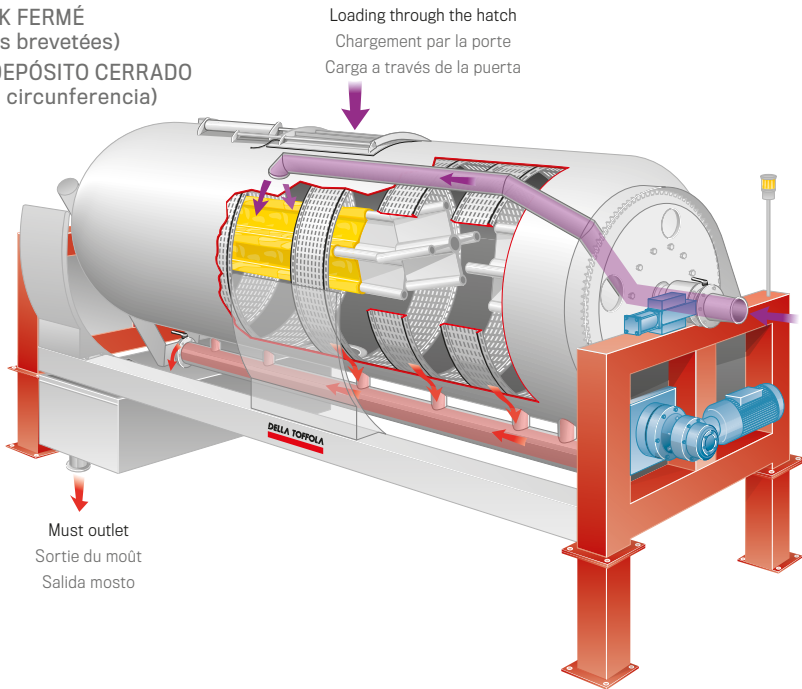
Cross-section of the shaft (which can be dismantled to replace the membrane)

Section d'arbre démontable pour remplacer la membrane
Sección de eje desarmable para reemplazar la membrana

PEC-PFC version with a CLOSED TANK (patented circumferential grids)

Version PEC-PFC à TANK FERMÉ (grilles circonférentielles brevetées)

Versión PEC-PFC con DEPÓSITO CERRADO (rejillas patentadas e la circunferencia)



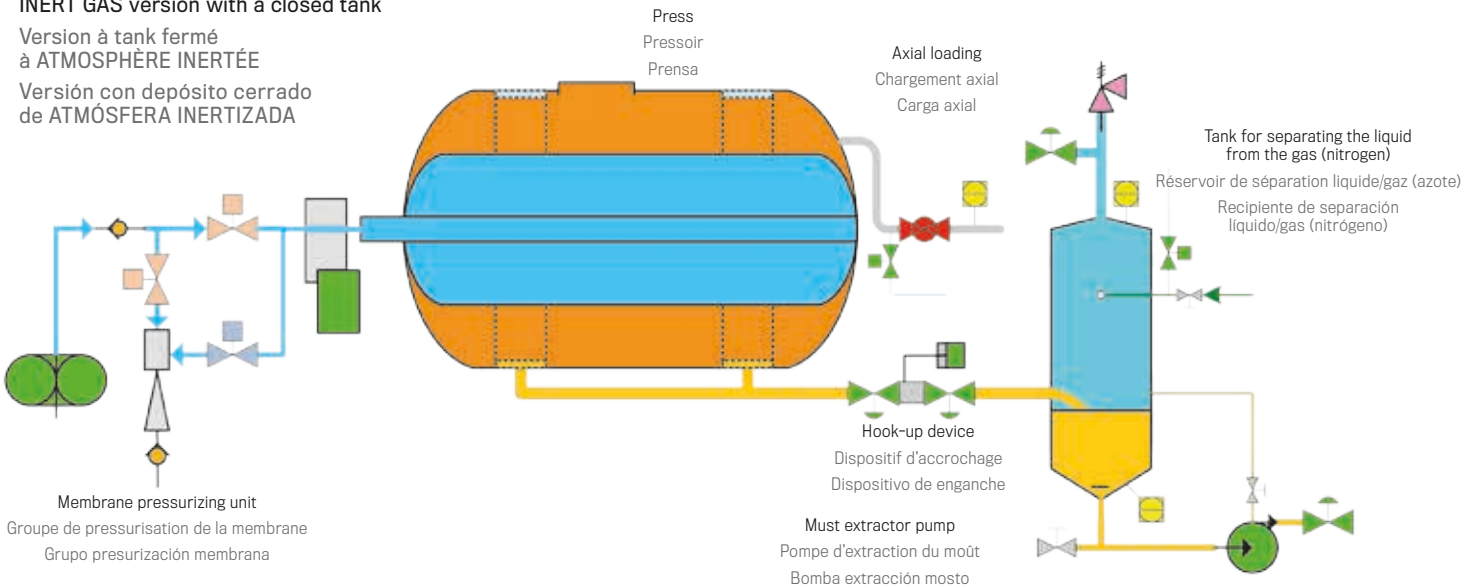
Cross-section of the shaft (which can be dismantled to replace the membrane)

Section d'arbre démontable pour remplacer la membrane
Sección de eje desarmable para reemplazar la membrana

INERT GAS version with a closed tank

Version à tank fermé à ATMOSPHERE INERTÉE

Versión con depósito cerrado de ATMÓSFERA INERTIZADA



TECHNICAL FEATURES

SAFETY SYSTEMS

Pressing cycles are managed by mechanical and automatic safety devices integrated and interfacing with PLCs that manage and control the presses, including a safety circuit with an emergency stop button, and control of the safety cables and side hatches.

TANK

The tank is delivered either closed with patented circumferential grids or open with a drum perforated all around its circumference. Both are equipped with shaped slots arranged vertically to avoid damaging the grape skins (which leads to the formation of lees), and thus assure an optimal must drainage with no risk of clogging.

AXIAL LOADING

All the presses are fitted as a standard feature with an axial loading system, complete with manually-operated steel ball valves and automatically-operated pneumatic sliding gate valves. These systems assure an excellent product quality because they enable up to 70% of must to be drained off already at this preliminary stage, before starting the pressing cycle.

DRAINAGE CHANNELS

The patented drainage channels are located all around the circumference of the inside of the drum, assuring a whole 360° of drainage surface area. Thanks to the continuous flow of must and to their mechanical ball cleaning system, the channels can be described as "self-cleaning".

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Les cycles de pressurage sont gérés par des systèmes de sécurité mécaniques et automatiques, intégrés et interfacés avec un PLC de gestion et de contrôle des presses : circuit de sécurité avec bouton d'arrêt d'urgence, contrôle des câbles de sécurité et des portes latérales.

TANK

Le tank est fourni « fermé » avec des grilles circumférentielles brevetées ou « ouvert » avec le tambour entièrement perforé sur 360°. Dans les deux cas, il est muni de trous oblongs, disposés verticalement, qui évitent la rupture des pellicules, cause de formation de lie, ce qui garantit un égouttage optimal sans risque de colmatage.

CHARGEMENT AXIAL

Tous les presses sont équipés, de série, d'un système de chargement axial, avec des vannes en acier à commande manuelle (vanne à bille) et automatique (vannes pneumatiques à guillotine). Ces systèmes garantissent une grande qualité car ils permettent d'obtenir jusqu'à 70 % de moût égoutté au cours de cette phase préliminaire, sans cycle de pressurage démarré.

CONDUITS D'ÉGOUTTAGE

Les conduits d'égouttage brevetés, placés le long de toute la circonférence interne du tambour, garantissent une surface d'égouttage totale sur 360° ; grâce à l'écoulement continu du moût et au système à sphères, interne, pour le nettoyage mécanique, ils peuvent être qualifiés d'« autonettoyants ».

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Los ciclos de prensado son controlados por sistemas de seguridad mecánicos y automáticos, integrados e interconectados con el PLC de gestión y control de las prensas: circuito de seguridad con botón de emergencia, control cables de seguridad y puertas laterales.

DEPÓSITO

El depósito se suministra cerrado con rejillas en la circunferencia o bien abierto con tambor totalmente perforado en los 360°. Ambos están equipados con ojales preformados, dispuestos verticalmente, que evitan la rotura de las cáscaras (lo cual causa la formación de bagazo) y garantizan así un escurrido perfecto sin riesgos de atascamiento.

CARGA AXIAL

Todas las prensas están equipadas de serie con un sistema de carga axial, completo con válvulas de acero de mando manual (válvulas esféricas) y automático (válvulas neumáticas de guillotina). Dichos sistemas garantizan una calidad óptima, pues permiten conseguir hasta el 70% de mosto escurrido en la fase preliminar, antes de dar comienzo al ciclo de prensado.

CANALETAS DE ESCURRIMIENTO

Las canaletas de escurrimiento patentadas, dispuestas a lo largo de toda la circunferencia interior del tambor, garantizan una superficie total de escurrimiento en 360 grados. Gracias al flujo constante del mosto y al sistema de esferas interno para la limpieza mecánica, se les puede definir «autolimpiantes».



PE-PEC240

ELECTRIC CONTROL PANEL

All the presses are complete with stainless steel electric control panels with Telemecanique color graphics touch screen and PLC for the automatic and manual control of the pressing cycles and other systems (rotation - blower or compressor/s - product emptying pump - washing pump - marc conveyor belt - inverter-controlled drum rotation on inert gas version - pump on inert gas tank). The manufacturer provides electric devices certified for the main international markets, and available as spares for keeping in stock because they have been standardized for use in all the Della Toffola SpA product ranges.

Remote panel controls are optionally available to allow for the graphic panel to be used separately from the controls on the main control panel, while constantly retaining a complete view of the machine (standard distance 10-15 m).

TABLEAU ÉLECTRIQUE

Tous les presseurs sont équipés d'un tableau électrique inox avec un écran graphique couleur, tactile, et d'un PLC Telemecanique, pour la gestion automatique et manuelle des cycles et des systèmes de contrôle et de commande (rotation - soufflante ou compresseur(s) - pompe de vidange du produit - pompe de lavage - convoyeur du marc - rotation du tambour gérée par variateur de fréquence sur version gaz inerte - pompe sur réservoir avec gaz inerte).

L'entreprise fournit des dispositifs électriques certifiés pour les principaux marchés mondiaux, disponibles comme pièces de rechange en magasin car standardisés sur toutes les lignes de produit Della Toffola SpA. Panneau de commande déporté (option) permettant de séparer l'écran graphique et les commandes du tableau principal, tout en maintenant toujours une vue complète de la machine (distance std 10 à 15 m).

TABLERO ELÉCTRICO

Todas las prensas están equipadas con un tablero eléctrico inoxidable con panel gráfico en colores Touch-Screen y PLC Telemecanique, para la gestión automática y manual de los ciclos y de los sistemas de control y mando (rotación - soplante o compresor(es) - bomba vaciado producto - bomba lavado - cinta transportadora orujo - rotación tambor controlada por inversor en la versión de gas inerte - bomba en el depósito con gas inerte). La empresa ofrece dispositivos eléctricos certificados para los principales mercados mundiales, disponibles como repuestos en almacén ya que son estandarizados para todas las líneas de productos Della Toffola Spa. Remotización del panel de control (opcional), que permite separar el panel gráfico y los controles del tablero principal, conservando siempre una visualización completa de la máquina (distancia estándar de 10-15 metros).



1 Pneumatic press system, USA - 2 Detail of drainage channel - 3 Detail of blower - 4 Touch screen - 5 Sliding gate valve
1 Installation de presseurs pneumatiques, États-Unis - 2 Détail de l'égouttage - 3 Détail de la soufflante - 4 Écran tactile - 5 Vanne à guillotine
1 Instalación de prensas neumáticas, USA - 2 Detalle salida de escurrimiento - 3 Detalle soplante - 4 Panel de pantalla táctil - 5 Válvula de guillotina

LOADING/UNLOADING HATCH

Della Toffola presses have large loading/unloading hatches, with pneumatic controls as a standard feature on the PE-PEC80 and larger models. In the presses with closed tanks, the watertight closing door is fitted with a special inspectable seal. Positioned opposite the loading/unloading hatch, all the presses have an oval hatch to facilitating drum cleaning procedures.

FOOD-GRADE PVC MEMBRANE

The heat-sealable, food-grade PVC membrane can expand evenly over the whole inside wall of the drum, pressing even minimal quantities of product. Up to the model PE-PEC100 an elastic membrane can be installed that prevents any folds from forming, making the membrane easier to clean.

COMPRESSORS

The smaller presses, up to model PE-PEC100, are complete with incorporated compressors on board the machine, while the larger models are fitted with blowers and need adequate compression systems.

BLOWERS

The presses from model PE-PEC80 to model PFC700 are complete with an integrated blower that enables a rapid delivery and extraction of the air needed to inflate the inside membrane

REFRIGERATION POCKETS

Della Toffola presses can be fitted with cavity-type cooling means on the outer surface of the cylinder, offering an unequalled refrigeration system.

PORTE DE CHARGEMENT/DÉCHARGEMENT

Les presses Della Toffola sont équipés d'une grande porte de chargement/déchargement à commande pneumatique de série à partir du mod. PE-PEC80. En particulier, dans les presses à tank fermé, la porte à fermeture hermétique est munie d'un joint spécial pouvant être inspecté. Dans tous les presses, on a prévu une porte ovale, à l'opposé de la porte de chargement/déchargement, afin de faciliter les opérations de nettoyage du tambour.

MEMBRANE EN PVC ALIMENTAIRE

La membrane en PVC alimentaire, thermosoudable, est en mesure de se gonfler uniformément sur toute la paroi interne du tambour et de presser même de minimes quantités de produit. Jusqu'au modèle PE-PEC100, on peut monter une membrane élastique évitant la formation de plis et facilitant par conséquent le lavage.

COMPRESSEURS

Les presses les plus petits, jusqu'au modèle PE-PEC100, ont des compresseurs incorporés dans la machine. Les modèles les plus grands (avec soufflante) nécessitent des systèmes de compression adéquats.

SOUFFLANTE

Du modèle PE-PEC80 jusqu'au PFC700, les presses ont une soufflante intégrée permettant une injection et une extraction rapides de l'air nécessaire au gonflement de la membrane interne.

ENVELOPPES DE RÉFRIGÉRATION

Les presses Della Toffola peuvent être équipés d'enveloppes réfrigérantes sur toute la surface extérieure du tambour, ce qui garantit un système de réfrigération sans pareil.

PUERTA DE CARGA/DESCARGA

Las prensas Della Toffola poseen una amplia puerta de carga/descarga con mando neumático de serie a partir del mod. PE-PEC80. Especialmente en las prensas de depósito cerrado, la puerta de cierre hermético tiene una especial junta inspeccionable. En todas las prensas, en posición contrapuesta a la puerta de carga/descarga se encuentra una puerta ovalada que vuelve más sencillas las operaciones de limpieza del tambor.

MEMBRANA DE PVC ALIMENTARIO

La membrana de pvc alimentario, termosoldable, se expande de forma homogénea sobre toda la pared interna del tambor y logra prensar también cantidades mínimas de producto. Hasta el modelo PE-PEC100 es posible montar una membrana elástica que evita la formación de pliegues y vuelve más sencillo el lavado.

COMPRESORES

Las prensas más pequeñas hasta el modelo PE-PEC100 están equipadas con compresores incorporados en la máquina. Los modelos más grandes (con soplante) requieren sistemas de compresión adecuados.

SOPLANTE

Las prensas modelo PE-PEC80 hasta el modelo PFC700 están equipadas con una soplante integrada, la cual permite una rápida introducción y extracción del aire necesario para inflar el pulmón interno.

INTERSTICIOS DE REFRIGERACIÓN

Las prensas Della Toffola pueden estar equipadas con intersticios de refrigeración a lo largo de toda la superficie externa del cilindro y de esa forma garantizan un sistema de refrigeración inigualable.



PE80

INERT GAS PRESSES

In the inert gas version, the pneumatic presses have a special "gradual program" that assures the extraction of 100% of the must with the aid of an inert gas, but with none of the pollution deriving from the commonly-used gas recovery methods.

MUST UNLOADING AND TRANSFER

The product emerging from the press's drum, by gravity or through the manifold provided, is drained into a collection tank (atmospheric pressure system) or into a closed tank (inert gas system). The transfer of the product is managed by the automated control systems.

MUST SELECTION

Della Toffola presses can be combined with must selection systems. Electrical equipment and customized programs can be used to govern motor-driven valves and (optionally) turbidity meters to ensure the optimal management of the various drainage stages.

PRESSES À ATMOSPHÈRE INERTÉE

Dans la version à atmosphère inertée, les pressoirs pneumatiques garantissent, grâce au « programme progressif » spécial, l'extraction de 100 % du moût protégé par du gaz inerte, sans les contaminations dues aux systèmes de récupération des gaz habituellement utilisés.

RÉCUPÉRATION ET TRANSPORT DU MOÛT

Le produit sortant du tambour du pressoir, par chute ou via le collecteur prévu à cet effet, est récupéré dans la maie (système atmosphérique) ou dans un réservoir fermé (système inerté). Le transport du produit est garanti par les systèmes automatiques de gestion.

SÉLECTION DU MOÛT

Les pressoirs Della Toffola peuvent être complétés par des systèmes de sélection des moûts. Des installations électriques et des programmes personnalisés commandent des vannes motorisées et des systèmes d'analyses turbidimétriques (option), ce qui garantit la gestion optimale des diverses phases d'égouttage.

PRENSAS DE ATMÓSFERA INERTIZADA

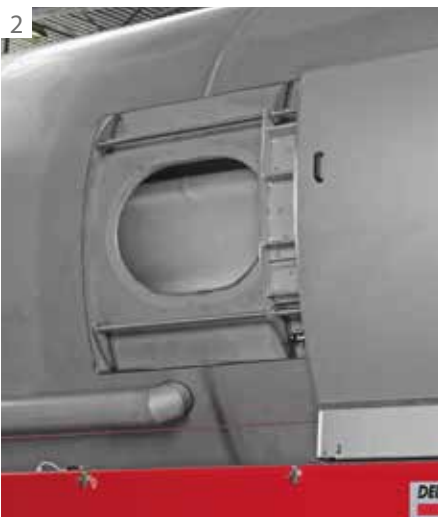
Las prensas neumáticas en la versión de atmósfera inertizada (gracias al especial „programa progresivo“) garantizan la extracción del 100% del mosto protegido por gas inerte, sin las contaminaciones causadas por los sistemas de recuperación de los gases utilizados habitualmente.

DESCARGA Y TRANSPORTE DEL MOSTO

El producto que sale del tambor de la prensa, por caída o mediante transporte al especial colector, es descargado en el recipiente de recogida (sistema atmosférico) o en un depósito cerrado (sistema inertizado). Los sistemas automáticos de gestión se encargan de alejar el producto .

SELECCIÓN DEL MOSTO

Las prensas Della Toffola pueden estar integradas con sistemas de selección de los mostos. Instalaciones eléctricas y programas personalizados controlan válvulas motorizadas y sistemas de análisis turbidimétrica (opcional), garantizando la mejor gestión de las diferentes fases de escurrimiento.



1 Pneumatic press system, Italy - 2 Closed tank loading/unloading hatches - 3 Compressors - 4 Rolling ball system for cleaning inside the drainage channels

1 Installation de pressoirs pneumatiques, Italie - 2 Porte de chargement/déchargement tank fermé - 3 Compresseurs - 4 Système à sphères, nettoyage interne des conduits

1 Instalación de prensas neumáticas, Italia - 2 Puerta de carga/descarga depósito cerrado - 3 Compresores - 4 Sistema de esferas, limpieza interna de las canaletas

DRAINAGE SYSTEMS

To optimize the unloading and transfer of the marc from the pneumatic presses, there are conveyors of belt (in PVC and stainless steel) or worm screw type, designed and sized to suit each customer's specific needs.

WASHING

Washing is made easy by the addition of a second door on the drum and, in the automated version, it is managed by the PLC as part of the integrated program. The presses with closed tanks include a system for cleaning the drainage channels that ensures an optimal usage with no need to dismantle the channels.

SYSTÈMES D'ÉVACUATION

Afin d'optimiser le déchargement et le transport des marcs des presses pneumatiques, on a prévu des systèmes d'évacuation à bande (PVC et inox) ou à vis sans fin, étudiés et dimensionnés en fonction des exigences spécifiques du client.

LAVAGE

Le lavage est facilité par la présence de la deuxième porte située sur le tambour et, dans la version automatique, il est géré par le PLC selon le programme intégré. Dans les presses à tank fermé, le système de nettoyage interne des conduits d'égouttage garantit l'utilisation optimale de ces derniers, sans qu'il soit nécessaire de les démonter.

SISTEMAS DE EVACUACIÓN

Para optimizar la descarga y el alejamiento del orujo de las prensas neumáticas, están previstos sistemas de evacuación de tapiz (PVC e inoxidable) o de tornillo sinfín, estudiados y dimensionados según las especificaciones del Cliente.

LAVADO

El lavado es facilitado por la presencia de la segunda puerta situada sobre el tambor; en la versión automática es controlado por PLC con el programa integrado. En las prensas de depósito cerrado, el sistema de limpieza interior de las canaletas de escurrimiento asegura que sean usadas de la mejor forma, sin tener que desarmarlas.



Closed-tank pneumatic press system, Argentina
Installation de presses pneumatiques à tank fermé, Argentine
Instalación de prensas neumáticas de depósito cerrado, Argentina



Closed-tank pneumatic press system, Chile
Installation de presses pneumatiques à tank fermé, Chili
Instalación de prensas neumáticas de depósito cerrado, Chile



PE-PEC100

SUPPORTING FRAMES

Stainless and carbon steel supporting frames are designed to suit to each customer's particular needs and, where necessary, completed with appropriate service gangways and ladders to enable the construction of functional and long-lasting assemblies.

HANDLING SYSTEMS

Depending on the customer's needs, press handling systems can be provided on motor-driven wheels and rails, thus completing the manufacturer's all-round service.

CHÂSSIS DE SUPPORT

Les châssis de support en acier inox et en fer sont étudiés selon les exigences spécifiques du client. Lorsque cela est nécessaire, ils sont complétés par des passerelles et des escaliers de service, de manière à garantir la réalisation d'installations fonctionnelles et résistantes dans le temps.

SYSTÈMES DE MANUTENTION

En fonction des exigences du client, on fournit des systèmes de manutention sur roues motorisées et sur rails, qui complètent le service à 360° garanti par l'entreprise.

BASTIDORES DE SOPORTE

De acuerdo con las exigencias y a petición del Cliente, se diseñan bastidores de soporte de acero inoxidable y fierro, integrados con puentes y escaleras de servicio; de esa forma se ofrecen sistemas funcionales y resistentes en el tiempo.

SISTEMAS DE TRASLADO

De acuerdo con las exigencias del Cliente se proporcionan sistemas de traslado sobre ruedas motorizadas o rieles, los cuales completan el servicio global ofrecido por la empresa.



1,3 Installation de presses pneumatiques à tank ouvert, Chili - 2 Open tank loading/unloading hatches
1,3 Impianto presse pneumática tank abierto, Chile - 2 Porte de chargement/déchargement tank ouvert
1,3 Instalación de prensas neumáticas de depósito abierto, Chile - 2 Puerta de carga/descarga depósito abierto

OTHER SECTORS

Conventional pneumatic presses have been developed and combined with technological solutions that enable them to be put to excellent use in other sectors as well as wine-making. They can be used in the processing of apples, pomegranates, cherries, carrots, herbs, dates, and other products.

AUTRES SECTEURS

Les pressoirs pneumatiques traditionnels ont été développés et complétés avec des solutions technologiques qui en permettent une utilisation optimale, même dans des secteurs différents de l'œnologie. Par exemple, le traitement des pommes, des grenades, des cerises, des carottes, des herbes aromatiques, des dattes, etc.

SECTORES DIVERSOS

Las prensas neumáticas tradicionales han sido desarrolladas e integradas con soluciones tecnológicas que permiten aprovechar de la mejor forma de sus funciones también en sectores diferentes del enológico. Se les puede usar también para el tratamiento de manzanas, granados, cerezas, zanahorias, hierbas aromáticas, dátiles, etc.



PE-PEC80



Must selection
Sélection des moûts
Selección mostos



Washing hatch
Porte de lavage
Puerta de lavado

TECHNICAL DATA · CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES · DATOS TÉCNICOS

MODEL MODÈLE MODELO	LENGTH LONGUEUR LARGO	WIDTH LARGEUR ANCHO	HEIGHT HAUTEUR ALTO	WEIGHT POIDS PESO	Dimensions of loading hatch Dimensions de la porte de chargement Dimensiones puerta de carga	Total installed power Puissance totale installée Potencia total instalada	Whole grape loading capacity Capacité de chargement raisin entier Capacidad de carga uva entera	Crushed grape loading capacity Capacité de chargement raisin foulé Capacidad de carga uva pisada	Fermented grape loading capacity Capacité de chargement raisin fermenté Capacidad de carga uva fermentada
	mm	mm	mm	Kg	mm	KW	Kg	Kg	Kg

OPEN · OUVERTS · ABIERTAS

PE 12	2.628	1.300	1.738	690	460 x 510	3	850	2.400 - 3.600	3.500 - 5.000
PE 16	2.877	1.300	1.738	750	460 x 510	3	1.100	3.200 - 4.800	5.000 - 6.500
PE 25	3.246	1.650	2.142	1.140	510 x 592	5,8	1.800	5.000 - 7.500	7.500 - 10.000
PE 35	3.788	1.650	2.142	1.350	510 x 592	6,2	2.500	7.000 - 11.000	10.000 - 14.000
PE 50	4.279	2.025	2.533	1.910	520 x 592	11,5	3.500	10.000 - 15.000	15.000 - 20.000
PE 80	5.212	2.198	2.370*	2.900	575 x 625	7 ⁽¹⁾ / 15,5 ⁽²⁾	5.600	16.000 - 24.000	24.000 - 32.000
PE 100	6.183	2.198	2.370*	3.900	575 x 635	7 ⁽¹⁾ / 19 ⁽²⁾	7.000	20.000 - 30.000	30.000 - 40.000
PF 160	7.017	2.666	2.400*	5.750	615 x 575	13	11.200	32.000 - 48.000	50.000 - 65.000
PF 200	8.243	2.666	2.400*	7.050	615 x 575	14,7	14.000	40.000 - 60.000	60.000 - 80.000
PF 240	9.267	2.666	2.400*	7.550	615 x 575	14,7	17.000	50.000 - 70.000	70.000 - 100.000
PF 350	9.380	3.345	3.100*	12.000	740 x 800	23,5	24.000	70.000 - 100.000	100.000 - 140.000
PF 480	10.200	3.567	3.139*	14.980	740 x 800	27,5	32.000	95.000 - 140.000	140.000 - 190.000

CLOSED · FERMÉS · CERRADAS

PEC 25	3.618	1.796	2.222	1.400	Ø 460	5,8	1.800	5.000 - 6.800	6.500 - 9.000
PEC 35	4.166	1.796	2.222	1.490	Ø 460	6,2	2.500	7.000 - 9.500	9.000 - 12.000
PEC 50	4.496	2.030	2.416	2.000	Ø 460	10,5	3.500	10.000 - 13.500	13.000 - 17.000
PEC 80	5.237	2.254	2.146*	3.050	Ø 550	7 ⁽¹⁾ / 15,5 ⁽²⁾	5.600	16.000 - 21.500	20.000 - 28.000
PEC 100	6.197	2.254	2.146*	3.100	Ø 550	7 ⁽¹⁾ / 19 ⁽²⁾	7.000	20.000 - 27.000	25.000 - 34.000
PFC 160	6.976	2.707	2.408*	5.850	550 x 750	13	11.200	32.000 - 43.000	40.000 - 55.000
PFC 200	8.227	2.707	2.408*	6.200	550 x 750	14,7	14.000	40.000 - 54.000	50.000 - 70.000
PFC 240	9.229	2.707	2.408*	7.300	550 x 750	14,7	17.000	50.000 - 65.000	60.000 - 83.000
PFC 350	9.380	3.384	3.100*	12.200	560 x 765	23,5	24.000	70.000 - 95.000	90.000 - 120.000
PFC 480	10.200	3.567	3.139*	15.000	560 x 765	27,5	32.000	95.000 - 130.000	125.000 - 165.000
PFC 700	12.780	3.567	3.139*	18.000	560 x 765	38,5	47.000	140.000 - 190.000	190.000 - 250.000

NITROGEN · AZOTE · NITRÓGENO

PEC 25	3.666	1.796	2.222	1.400	Ø 460	7,7	1.800	5.000 - 6.800	6.500 - 9.000
PEC 35	4.214	1.796	2.222	1.640	Ø 460	8,1	2.500	7.000 - 9.500	9.000 - 12.000
PEC 50	4.516	2.030	2.416	2.160	Ø 460	12,4	3.500	10.000 - 13.500	13.000 - 17.000
PEC 80	5.575	2.254	2.896**	3.400	Ø 550	8,9 ⁽¹⁾ / 17,4 ⁽²⁾	5.600	16.000 - 21.500	20.000 - 28.000
PEC 100	6.535	2.254	2.896**	4.010	Ø 550	8,9 ⁽¹⁾ / 17,4 ⁽²⁾	7.000	20.000 - 27.000	25.000 - 34.000
PFC 160	7.400	2.707	3.420**	5.950	550 x 750	17	11.200	32.000 - 43.000	40.000 - 55.000
PFC 200	8.650	2.707	3.420**	7.250	550 x 750	18,7	14.000	40.000 - 54.000	50.000 - 70.000
PFC 240	9.653	2.707	3.420**	7.900	550 x 750	18,7	17.000	50.000 - 65.000	60.000 - 83.000

* Without legs - Sans les pieds - Excluyendo las patas

** Including the shortest legs - Avec pieds de hauteur minimum - Incluyendo patas de altura mínima

⁽¹⁾ Version with blower - Version soufflante - Versión con soplante

⁽²⁾ Version with compressors - Version compresseurs - Versión con compresores



Installation of a closed-tank PFC700 pneumatic press in Verona, Italy
Installation d'un presseur pneumatique à tank fermé PFC700, Vérone, Italie
Instalación prensa neumática de depósito cerrado PFC700, Verona, Italia



**If you want
to get
the best
you must
choose
the best**

DELLA TOFFOLA



DELLA TOFFOLA SpA
 Via Feltrina, 72
 31040 Signoressa di Trevignano [Treviso] Italy
 T. +39 0423 6772 - F. +39 0423 670841
 dtgroup@dellatoffola.it - dellatoffola.it



SIRIO ALIBERTI Srl
 Calamandra [Asti] - Italy
 info@sirioaliberti.com
 sirioaliberti.com



AVE TECHNOLOGIES Srl
 Spinea [Venezia] - Italy
 info@ave-technologies.it
 ave-technologies.com



OMB Srl
 Calamandrana [Asti] - Italy
 info@ombitalia.it
 ombitalia.it



GIMAR Srl
 Occimiano [Alessandria] - Italy
 gtco@gimardt.it
 gimardt.it



PRIMO FOOD TECHNOLOGIES Srl
 Nervesa della Battaglia [Treviso] - Italy
 info@primosrl.com
 primosrl.com



Z-ITALIA srl
 Castellucchio [Mantova] - Italy
 z-italia.eu@z-italia.eu
 z-italia.eu



DELLA TOFFOLA - DTF
 Servian - France
 contact@dellatoffola.fr
 dellatoffola.fr



DELLA TOFFOLA IBERICA S.A.
 Navarrete la Rioja - España
 dti@dellatoffola.es
 dellatoffola.es



DELLA TOFFOLA ARGENTINA S.A.
 Maipù [Mendoza] - Argentina
 dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar
 dellatoffolaarg.com.ar



DELLA TOFFOLA SUDAMERICA S.A.
 San Bernardo [Santiago] - Chile
 jfuentes@dellatoffola.cl
 dellatoffola.cl



DELLA TOFFOLA PACIFIC Ltd
 Preston - Australia
 info@dtpacific.com
 dtpacific.com



DELLA TOFFOLA USA Ltd
 Windsor [CA] - USA
 dtgroup@dellatoffola.us
 dellatoffola.it



DT INOX S.A.
 Maipù [Mendoza] - Argentina
 dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar
 dellatoffolaarg.com.ar



DELLA TOFFOLA MEXICO S.A. de C.V.
 Huixquilucan - Estado de Mexico - Mexico
 dellatoffolaargentina@dellatoffola.it
 www.dellatoffola.mx



S.C. AVE-ROM Srl
 Sector 1, Bucarest - Romania
 georgebadea@averom.ro
 ave-technologies.com



AVE UK Ltd
 Dugflud Way, Farnham, Aurray, GU9 7UG
 steve.bradley@aveuk.net
 aveuk.net