

DIEMME
ENOLOGIA 1923

Kappa
Kappa Selection

DIEMME Enologia è un'impresa leader mondiale nella produzione di impianti e macchinari per la vinificazione, diretta dalla famiglia Melandri fin dalla sua fondazione nel 1923.

Nella sua lunga storia l'azienda si è distinta per la sua capacità di cogliere i cambiamenti e le esigenze del mercato, sviluppando concept e intuizioni per trasformarli in prodotti vincenti.

Oltre a soddisfare le richieste del settore, un obiettivo primario è stato il raggiungimento di standard qualitativi nei processi aziendali, ha ottenuto tra i primi del suo settore la certificazione ISO 9001.

La voglia di crescere e la passione che hanno contribuito alla sua affermazione a livello internazionale rimarranno i propulsori dell'attività industriale di DIEMME Enologia.

EN **DIEMME Enologia** is a worldwide leader in manufacturing equipment and systems for the winemaking industry, managed by the Melandri family since its establishment in 1923. Over its long history the company has been characterized by its capability to understand changes and the requirements of the market, developing concepts and ideas that can be implemented into winning commercial products. In addition to complying with the requests of the field, an important goal is always the achievement of quality standards in internal processes. DIEMME Enologia was the first winery equipment manufacturer to be ISO 9001 certified. The desire for growth and the passion that have helped to its international success will continue to drive DIEMME Enologia's industrial activities.

FR **DIEMME Enologia** est une entreprise leader mondial pour la production d'installations et de matériels pour la vinification, gérée par la famille Melandri depuis sa constitution en 1923. Dans sa longue histoire la société s'est distinguée pour sa capacité de comprendre les changements et les exigences du marché, en développant conceptions et idées qui peuvent être transformées en produits gagnants. En plus de satisfaire les demandes du secteur, un objectif très important était l'obtention des niveaux de qualité des processus d'exploitation, elle a justement été entre les premiers du secteur à être certifiée ISO 9001. L'envie de grandir et la passion qui ont contribué à son succès international resteront les propulseurs de l'activité industrielle de DIEMME Enologia.

DE **DIEMME Enologia** ist eine weltweit bekannte Firma für die Herstellung von Anlagen und Maschinen für die Weinherstellung, die seit ihrer Gründung im Jahr 1923 von der Familie Melandri geleitet wird. Im Laufe seiner langen Geschichte hat sich die Firma durch ihre Fähigkeit ausgezeichnet, Veränderungen und Marktanforderungen zu verstehen und Konzepte und Erkenntnisse zu entwickeln, um sie in erfolgreiche Produkte umzusetzen. Neben der Erfüllung der Anforderungen der Branche war ein vorrangiges Ziel die Erreichung von Qualitätsstandards in den Unternehmensprozessen. Die Firma war eine der ersten in ihrem Sektor, die die ISO 9001-Zertifizierung bekommen hat. Der Wunsch zu Wachstum und die Leidenschaft, die zum internationalen Erfolg von DIEMME Enologia beigetragen haben, werden auch in Zukunft die Stärken der industriellen Tätigkeit von DIEMME Enologia sein.

ES **DIEMME Enologia** es una empresa líder mundial en la fabricación de instalaciones y equipos para la vinificación, dirigida por la familia Melandri desde su fundación en 1923. En su larga historia, la empresa se ha distinguido por su capacidad de adaptarse a los cambios y las necesidades del mercado, desarrollando conceptos e intuiciones para convertirlos en productos exitosos. Además de cumplir con las exigencias del sector, un objetivo fundamental ha sido alcanzar estándar cualitativos en los procesos internos, fue entre las primeras empresas del sector a ser certificada ISO 9001. El deseo de crecimiento y la pasión que contribuyeron a su éxito internacional continuarán siendo los propulsores de la actividad industrial de DIEMME Enologia.





Impianti di ricezione, selezione, diraspatura

Una gamma completa di soluzioni tecnologiche per la ricezione, diraspatura, selezione e trasporto delle uve e vinacce fermentate. Progettazione, realizzazione, automazione e installazione d'impianti completi.



EN A full range of technological solutions for reception, destemming, sorting and conveying grapes and pomace. Designing, manufacturing, automation and assembling complete installation solutions.

FR Une gamme complète de solutions technologiques pour la réception, égrappage, tri et transport des raisins et marc fermenté. Projet, réalisation, automation et montage d'installations complètes.

DE Eine vollständige Reihe technologischer Lösungen für die Trauben-Annahme,-Entrappung,-Sortierung und zum Transport von Ganztrauben und frischer bzw. vergorener Maische. Planung, Bau, Automatisierung und Montage kompletter Anlagen.

ES Una gama completa de soluciones tecnológicas para la recepción, despalillado, selección y transporte de las uvas y de los orujos fermentados. Proyecto, realización, automación y montaje de instalaciones completas.





Vasche di ricevimento a coclea

Le vasche di ricezione rappresentano un elemento essenziale nella fase di ricezione e l'inizio della lavorazione dell'uva.

Tutti i modelli sono realizzati con un solido telaio tubolare e interamente in acciaio inox AISI 304 per garantire la migliore qualità e resistenza nel tempo. Le tramogge sono prodotte con capacità da 3 a 45 t e possono essere equipaggiate con una o due coclee di scarico, secondo la portata richiesta, e altre opzioni diverse. Possono essere prodotti modelli su misura in funzione degli spazi e delle specifiche necessità di ogni cantina.

EN Grape receiving hoppers

The hoppers for receiving grapes represent an essential element for the receiving phase and the beginning of the grape treatment. All models are executed with a solid tubular frame and entirely made in AISI 304 stainless steel to ensure the greatest structural quality and long-lasting durability. The receiving hoppers have a capacity from 3 up to 45 t and they can be equipped with one or two discharge screws, according to the required capacity, and many other ancillaries. We can manufacture also tailored-made models to fit spaces and specific winery's needs.

FR Conquêts de réception

Les conquêts de réception représentent un élément essentiel dans la phase de réception et le début du traitement de la vendange. Tous les modèles sont réalisés avec un châssis solide en tubulaire et entièrement en acier inox AISI 304 pour garantir la meilleure qualité et durabilité. Les conquêts sont fabriqués avec une capacité de 3 jusqu'à 45 t et ils peuvent être équipés avec une ou deux vis de déchargement, selon le débit demandé, et autre plusieurs options. On peut fabriquer des modèles sur mesure pour s'adapter aux espaces et besoins spécifiques de chaque cave.

DE Annahmetrichter

Die Annahmetrichter stellen ein wesentliches Element in der Annahme und dem Beginn der Traubenverarbeitung dar. Alle Modelle sind mit einem soliden Gestell, aus AISI 304 Edelstahl gebaut, um beste Qualität und Dauer im Laufe der Jahre zu versichern. Die Trichter sind mit Förderleistungen von 3 bis 45 t hergestellt und können mit einer oder zwei Schnecken, je nach gefragter Förderleistung, und weiterem verschiedenen Zubehör versehen werden. Man kann auch individuelle Modelle herstellen, um sich der Räume und speziellen Bedarfen anzupassen.

ES Tolvas de recepción

Las tolvas de recepción representan un elemento esencial en la fase de recepción y el principio de la elaboración de la uva. Todos los modelos son realizados con chasis sólido en tubular y totalmente en acero inox AISI 304 para garantizar la mejor calidad y resistencia en el tiempo. Las tolvas son fabricadas con capacidad de 3 hasta 45 t y pueden ser equipadas con uno o dos tornillos de descarga, un según caudal requerido, y otros diferentes opciones. Se pueden fabricar modelos personalizados para adaptarse a espacios y necesidades específicas.



ACCESSORI:

- Coclea rompiponte
- Quadro elettrico
- Inverter sulla coclea principale
- Pompa flangiata all'uscita del prodotto
- Griglie di drenaggio sul fondo della vasca con attacco scarico
- Serbatoio di accumulo prodotto drenato con relativa pompa d'evacuazione mosto e sonde di livello
- Sponda idraulica con relativa centralina
- Cancelli manuale
- Sistema dosatore*
- Chiusino manuale e/o automatico
- Celle di carico

*Il sistema dosatore è un accessorio fondamentale per il dosaggio e la ricezione dell'uva intera. Il dispositivo permette attraverso due assi orizzontali azionati da due motoriduttori di dosare l'uva intera sulla coclea. In questo modo si evita la formazione del cosiddetto "ponte" e l'alterazione meccanica dell'uva.

EN Options:

- Bridge-breaker screw
- Control panel
- VFD in the main screw
- Pump installed at the outlet of the product
- Draining grids on the bottom of the hopper with discharge fitting
- Buffer tank for drained product with relevant juice transfer pump and level probes
- Side flank and relevant hydraulic unit
- Manual gate
- Dosing system*
- Manual and/or automatic point outlet
- Load cells

*The dosing system is an essential option for dosing and receiving whole bunches. This device measures the whole bunches through two horizontal axis operated by two gearmotors. The formation of the so-called "bridge" and the mechanical alteration of the grape are thus avoided.

FR Options :

- Deuxième vis
- Tableau électrique
- Variateur de vitesse sur la vis principale
- Pompe installée à la sortie du produit
- Grilles de drainage sur le fond du conquêt avec fixation déchargement
- Réservoir de stockage produit drainé avec pompe d'évacuation jus et sonde de niveau
- Flanc latéral hydraulique avec centrale relative
- Grille manuelle
- Système doseur*
- Porte de sortie manuelle et/ou automatique
- Cellules de chargement

*Le système doseur est une option fondamentale pour le dosage et la réception de la vendange. Ce dispositif permet de doser la vendange sur la vis par deux axes horizontaux actionnés par deux motoréducteurs. On évite donc la formation du « pont » et l'altération mécanique des raisins.

DE Zubehör:

- Zweite Schnecke
- Elektrische Schalttafel
- Frequenzumrichter für die Haupte-Schnecke
- Pumpe am Produktausgang eingebaut
- Drainage-gitter auf den Boden der Trichter mit Entleerungsanschlussstelle
- Pufferbehälter für Drainage-produkt mit Most Pumpe und Moststandfühler
- Seitenbrett mit Hydraulikaggregat
- Manuell Gittertor
- Dosierapparat*
- Manuelle und/oder automatische Sumpf
- Wiegezelle

*Der Dosierapparat ist ein Grund-Zubehör um die ganzen Trauben zu dosieren und anzunehmen. Diese Vorrichtung ermöglicht es die ganzen Trauben durch zwei horizontale Achsen, von zwei Getriebmotoren betätigt, zu dosieren. Man vermeidet die sogenannte „Brücke“ und die mechanische Belastung der Trauben.

ES Opciones:

- Tornillo rompe-puente
- Tablero eléctrico
- Variador en el tornillo principal
- Bomba instalada a la salida del producto
- Parillas de drenaje en el fondo de la tolva con conexión descarga
- Estanque pulmón producto drenando con relativa bomba de evacuación mosto y sondas de nivel
- Flanco lateral con relativa estación hidráulica
- Cancela manual
- Sistema dosificador*
- Desaguadero manual y/o automático
- Celdas de carga

*El sistema dosificador es una opción esencial para dosificar y recibir la uva entera. Este dispositivo permite dosificar la uva entera en el tornillo a través de dos ejes horizontales accionados por dos motoredutores. Se evita de esta forma el asi llamado "puente" y la alteración mecánica de la uva.



Vasche di ricevimento vibranti

Le vasche di ricevimento vibranti sono realizzate completamente in acciaio AISI 304, progettate specificatamente per il ricevimento di uva raccolta a mano in cassette e/o bins. Questo sistema utilizza la vibrazione per distribuire l'uva e convogliarla verso dei nastri di cernita o sistemi di diraspatura ecc. Questo macchinario può essere dotato di ruote, di un tratto sgrondante e presenta un quadro elettrico con Inverter che permette la regolazione della portata. Le vasche vibranti hanno una capacità variabile tra 0,5 - 5 t.

EN Vibrating receiving hoppers

The vibrating receiving hoppers are entirely made of AISI 304 stainless steel, designed specifically for receiving hand harvested grapes in boxes and/or bins. By vibration the grapes are distributed and transported to sorting belts or destemming systems etc. This machine can be equipped with wheels, de-juicing section and a control panel with VFD to adjust the flow rate. The vibrating hoppers have a capacity from 0,5 - 5 t.

FR Conquêts vibrants de réception

Les conquêts vibrants de réception sont réalisés complètement en acier inox AISI 304, projetés spécifiquement pour recevoir les raisins de récolte manuelle en caisses et/ou bins. Ce système utilise le mouvement vibratoire pour distribuer et transporter la vendange vers les tapis de tri ou système d'égrappage etc. Ce matériel peut être installé sur roues et équipé avec une section d'égouttage et un tableau électrique avec variateur de vitesse pour régler le débit. Les conquêts vibrants ont une capacité variable entre 0,5 - 5 t.

DE Vibrationstrichter

Die Vibrationstrichter zur Traubenannahme sind aus AISI 304 Edelstahl hergestellt, konzipiert um die von Hand gelesenen Trauben in Kasten und/oder bins anzunehmen. Dieses System nutzt die Vibration um die Trauben auszuteilen und zu den Auswahlbänder oder Abbeermaschine etc. zu befördern. Diese Maschine kann mit Räder, einem EntsaftungsTeil und elektrischer Schalttafel mit Frequenzumrichter versehen. Die Vibrationstrichter sind mit Förderleistung zwischen 50,5 - 5 t hergestellt.

ES Tolvas vibrantes de recepción

Las tolvas vibrantes de recepción son realizadas totalmente en acero inox AISI 304, diseñada para recibir la uva de vendimia manual en cajas y/o bins. Este sistema utiliza el movimiento vibratorio para distribuir y transportar la uva hacia las cintas de selección o sistema de despalillado etc. Este equipo puede ser instalado sobre ruedas y equipado de una sección de drenaje y un tablero eléctrico con variador de velocidad para ajustar el caudal. Las tolvas vibrantes tienen una capacidad variable 0,5 - 5 t.



Diraspapigiatrici Kappa



Macchine diraspatrici e pigiatrici da 5 a 150 ton/h altamente tecnologiche progettate per la lavorazione di uve intere o vendemmiate meccanicamente.

EN High-technology destemming and crushing equipment with capacities from 5 to 150 ton/h, designed for processing whole cluster or mechanically harvested grapes.

FR Machines égrappoirs fouloirs avec capacité de 5 à 150 ton/h très technologiques, projetées pour traiter raisins entiers ou vendangés mécaniquement.

DE Hochtechnologischer Abbeermaschinen und Mühlen von 5 bis 150 Tonnen/Stunde, entworfen für die Verarbeitung ganzer Trauben oder mechanischem Leseguts.

ES Máquinas despalilladoras y estrujadoras de 5 hasta 150 ton/hora muy tecnológicas, proyectadas para la elaboración de racimos enteros y uvas vendimiadas mecánicamente.



Gabbia diraspante con finitura particolarmente curata e doppio spessore per garantire l'integrità degli acini ed evitare lacerazioni. Ampia scelta del diametro dei fori.

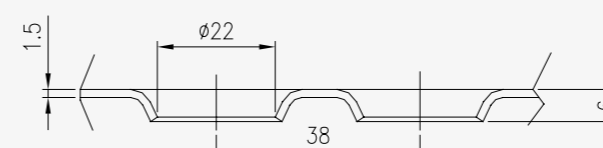
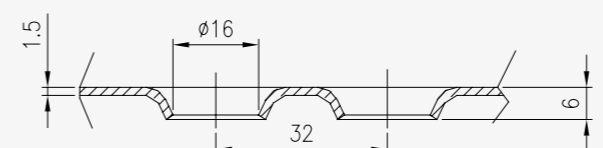


EN Heavy gauge destemming cage constructed with special attention to the finishing details to protect the integrity of the fruit and minimize damage to the berries. The cages are offered in a wide range of hole size diameters to suit any grape varietal.

FR Cage à égrapper avec une finition particulièrement soignée et double épaisseur pour garantir l'intégrité des grains et éviter les lacerations. Large choix du diamètre des trous.

DE Abber-Korb mit besonders gepflegter Feinbearbeitung und doppelter Wandstärke, um die Integrität der Beeren zu garantieren und dessen Beschädigung zu vermeiden. Breite Auswahl an Lochdurchmessern.

ES Jaula despalilladora con acabado particularmente cuidado y doble espesor para garantizar la integridad de los granos y evitar laceraciones. Amplia elección del diámetro de los agujeros.





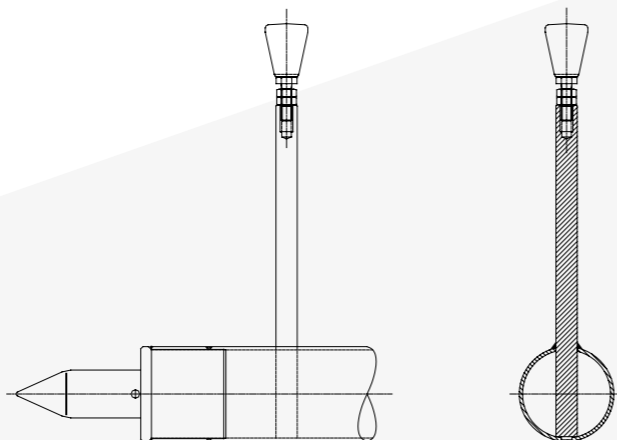
Albero battitore ad alta resistenza con manine regolabili in altezza ed orientamento per soddisfare ogni esigenza di lavorazione. Disponibili in acciaio inox o rivestite in gomma a richiesta.

EN Very durable beater shafts with paddle tips available in either stainless steel or natural rubber and fully adjustable in length and orientation angle. This makes them very easy to customize to suit any processing requirements.

FR Arbre batteur très résistant avec doigts réglables en hauteur et orientation pour satisfaire toutes exigences de traitement. Disponibles en acier inox ou revêtus de caoutchouc sur demande.

DE Höchst widerstandsfähige Stachelwalze mit Schläger in Höhe und Ausrichtung regelbar, um jedem Anspruch zu genügen. Verfügbar in Edelstahl oder auf Anfrage mit Gummiummantelung.

ES Arbol batidor muy resistente con dedos regulables en altura y orientación para satisfacer cada necesidad de producción. Disponibles en acero inoxidable o revestidos en goma a petición.



Controllo della macchina tramite quadro remoto con regolazione della velocità di rotazione tramite Inverter. Dal modello Kappa 50 in su è possibile montare un secondo Inverter per regolare in maniera indipendente la velocità del battitore e la velocità della gabbia.

*Quadro elettrico incorporato alla macchina solamente per modelli Kappa 15 e 25.

EN Remote control panel equipped with rotation speed adjustment controlled with a variable frequency drive. From the model Kappa 50 and up it is possible to mount a second VFD to adjust independently the beater rotation and the cage rotation.

*Integrated control panel available on Kappa 15 and 25 models only.

FR Contrôle de la machine avec tableau à distance avec réglage de la vitesse de rotation par variateur. A partir du modèle Kappa 50 et supérieur il est possible d'installer un deuxième variateur pour régler de manière indépendante la vitesse du batteur et la vitesse de la cage.

*Tableau électrique intégré à la machine disponible seulement pour les modèles Kappa 15 et 25.

DE Bedienung der Maschine vom separatem Schaltschrank aus, Geschwindigkeitsregelung mittels Frequenzumrichter. Ab Modelle Kappa 50 und größer ist es möglich einen zweiten Frequenzumrichter zu installieren, um selbstständig die Geschwindigkeit des Schlägers und die Geschwindigkeit des Korbs zu regeln.

*An die Maschine angebaute Steuerung nur für die Modelle Kappa 15 und 25 verfügbar.

ES Control de la máquina a través del tablero remote con ajuste de velocidad de rotación a través del variador. Del modelo Kappa 50 y superior es posible instalar un segundo variador para ajustar de forma independiente la velocidad del batidor y la velocidad de la jaula.

*Tablero eléctrico incorporado a la máquina disponible solamente para los modelos Kappa 15 y 25.



Tramoggia drenante per regolarizzare l'alimentazione aumentando la produttività e la qualità del prodotto diraspato. Su richiesta sono disponibili tramogge speciali e bypass.



EN Draining hopper with screw to regulate the feeding of the grapes thus improving both the production capacity and the quality of the destemmed grapes. On demand special hoppers and by-pass are available.

FR Trémie drainante avec vis pour régler l'alimentation en accroissant la productivité et la qualité du produit égrappé. Sur demande trémies spéciales et by-pass sont disponibles.

DE Trichter mit Vorentsaffung und Dosierschnecke zur Erhöhung der Leistungsfähigkeit und der Abberqualität. Nach Anfrage spezielle Trichter und By-pass sind verfügbar.

ES Tolva drenante para regular la alimentación aumentando la productividad y la calidad del producto despallado. A petición son disponibles tolvas especiales y by-pass.





Facilità di accesso ad ogni parte per favorire le operazioni manutenzione e pulizia. Punti di ingrassaggio esterni e barra di lavaggio incorporata.

EN Easy access from all sides of the machine to facilitate maintenance and cleaning operations. Outside grease fittings and integrated washing bars.

FR Accès facile par tous côtés pour faciliter les opérations de nettoyage et entretien. Points de graissage extérieurs et barre de lavage intégrée.

DE Leichter Zugang zu jedem Teil, um Säuberung und Instandhaltung zu erleichtern. Äußerlichen Schmierungspunkte und eingebaute Waschleiste.

ES Facil acceso en todas sus partes para favorecer las operaciones de limpieza y mantención. Puntos de lubricación y barra de lavado incorporada.



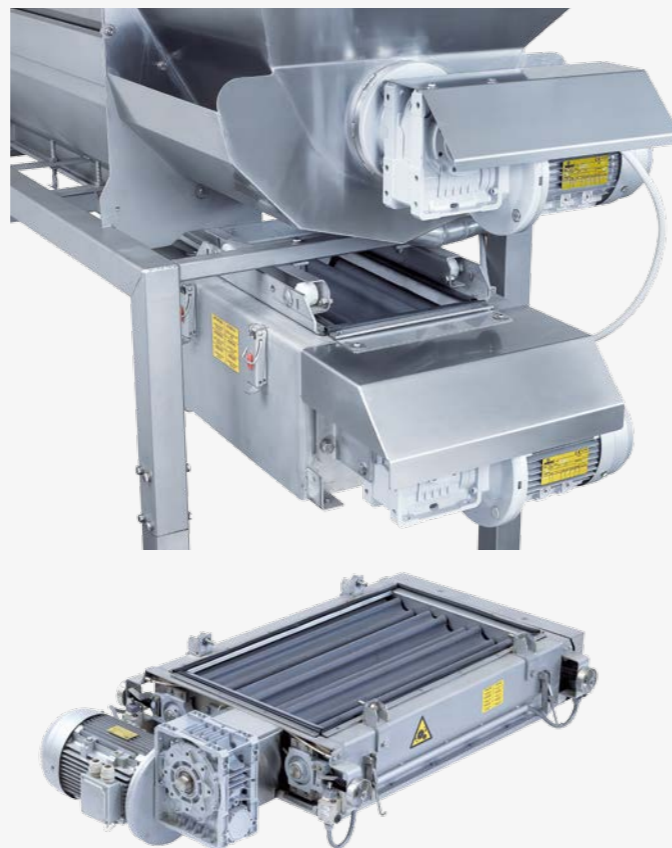
Gruppo pigiante a rulli in gomma alimentare monoblocco regolabile nell'azione pigiante, facilmente estraibile per la pulizia ed escludibile se necessario.

EN Fully adjustable, food-grade rubber roller crushing unit, mounted on rails for easy exclusion if not required and full access during cleaning.

FR Fouloir à rouleaux en caoutchouc alimentaire réglable dans l'action foulante, facile à extraire pour le nettoyage et à exclure s'il n'est pas nécessaire.

DE Quetschmühle mit Walzen aus lebensmittelechtem Gummi und mit regelbarem Abstand. Zur Reinigung and für nicht quetschende Verarbeitung verschiebbare Quetscheinheit.

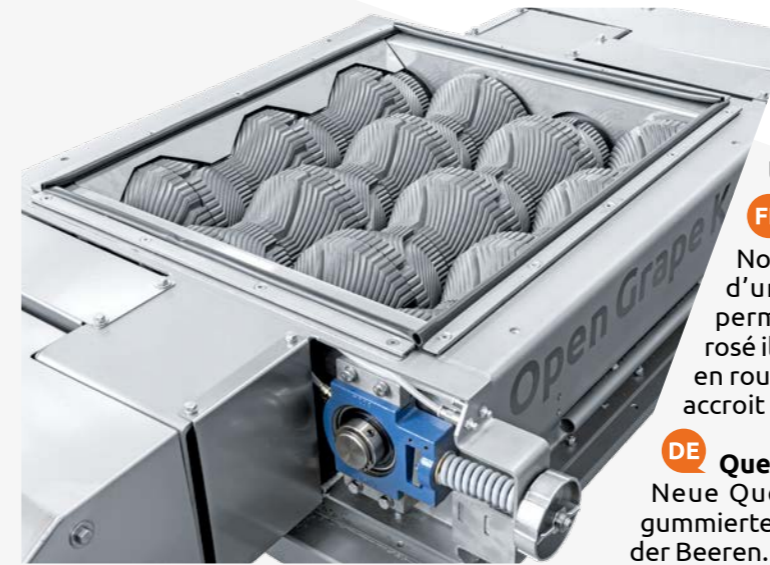
ES Estrujador de rodillos en goma alimentaria regulable en la acción estrujadora, facil a sacar para la limpieza, excluible si no es necesario.



Gruppo pigiante Open Grape



Innovativo sistema di pigiatura con rulli cilindrici rivestiti in gomma alimentare con una forma studiata per consentire l'apertura dell'acino. Nella vinificazione in bianco migliora le prestazioni di pressatura, nella vinificazione in rosso aumenta l'intensità colorante in tempi brevi ed accresce il patrimonio polifenolico.



EN **Crushing rollers Open Grape**
New crushing unit with cylindrical rollers coated by food-grade rubber with a shape studied to enable the berry to be completely opened. In white grape vinification it improves pressing performance, in red grape vinification it increases the polyphenolic property and color intensity in shorter times.

FR **Fouloir Open Grape**
Nouveau système de foulage avec rouleaux cylindriques revêtus d'un caoutchouc alimentaire avec une forme étudiée pour permettre l'ouverture du grain. Dans la vinification en blanc et rosé il améliore les performances de pressage, dans la vinification en rouge il augmente l'intensité colorante dans temps plus brefs et accroît la propriété polyphénolique.

DE **Quetscheinheit Open Grape**
Neue Quetscheinheit mit zylindrischen, in Lebensmittelqualität gummierten, Walzen bestückt, ihre spezielle Form erlaubt die Öffnung der Beeren. Bei der Weißweinherstellung verbessert sie die Pressbarkeit, bei der Rotweinherstellung steigert Farbintensität in kürzerer Zeit und erhöht den Polyphenolgehalt.

ES **Estrujador Open Grape**
Nuevo sistema estrujador Open Grape con rodillos cilíndricos revestidos de goma alimentaria con una forma diseñada para permitir la abertura del grano. En la vinificación en blanco mejora los rendimientos de prensado, en la vinificación en tinto aumenta la intensidad de color en tiempos más cortos e incrementa la propiedad polifenólica.



Tradizionale / Traditional
Traditionnel / Traditionel / Tradicional



OPEN GRAPE



Dati utili

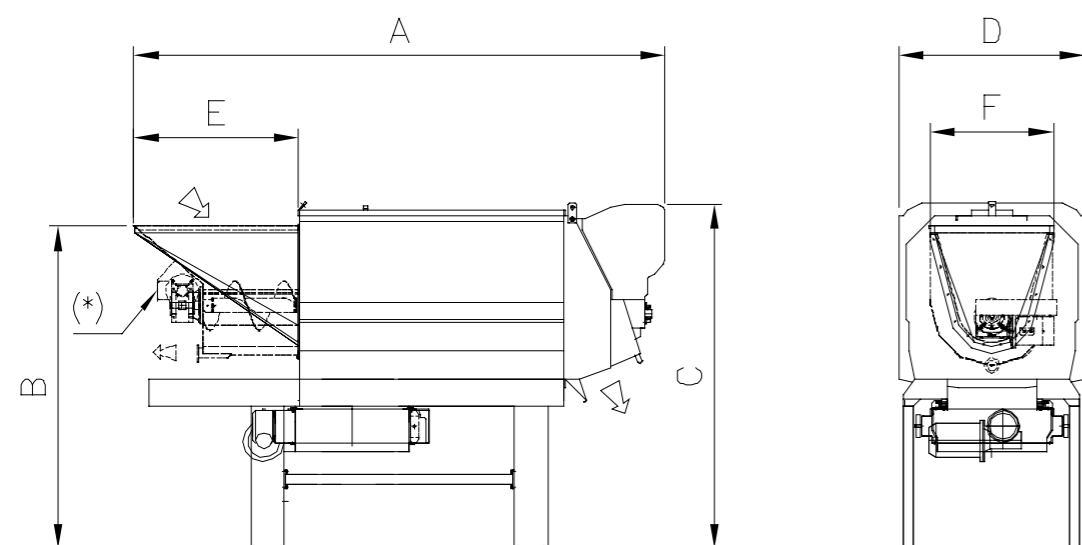
I dati riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

EN The above data is indicative and may vary according to the degree of ripeness, type of grape and filling method. All data refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.

FR Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.

DE Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

ES Los datos anteriores son solamente indicativos y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despalillado, estrujado, maceración, fermentación, etc.



		KAPPA 15	KAPPA 25	KAPPA 50	KAPPA 60	KAPPA 90	KAPPA 120	KAPPA 150
A	mm	2.309	2.824	3.243	3.243	3.696	4.189	5.370
B	mm	1.460	1.691	1.992	2.072	2.224	1.213	1.504
C	mm	1.583	1.857	2.301	2.425	2.637	1.810	2.061
D	mm	1.222	1.375	1.669	1.769	1.719	2.350	3.232
E	mm	669	850	1.000	1.000	1.000	932	1.726
F	mm	840	701	700	1.025	1.025	945	1.500
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	650	950	1.430	2.000	2.220	3.000	3.300
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlussleistung Potencia instalada	kw/50Hz	2,25	5,2	9,5	11,5	15	37,5	44,5
Potenza installata tramoggia drenante Installed power with draining hopper Puissance installée trémie drainante Anschlussleistung mit Trichter mit motorisierter Schnecke Potencia instalada tolva drenante	kw/50Hz	3	6,3	11	13,7	17,2	40,5	48,9
Capacità di lavoro Capacity Capacité de travail Förderleistung max. Capacidad de trabajo	ton/h	8 - 13	18 - 25	38 - 45	50 - 65	75 - 90	90 - 120	150
Optional Option Option Zubehör Opción		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Kappa Selection

Le linee di selezione Kappa Selection nascono dall'unione di tecnologie consolidate con l'esperienza pratica di cantina. La fusione in un sistema integrato permette l'esaltazione della versatilità delle singole attrezzature e della flessibilità produttiva. Le Kappa Selection sono in ordine composte da un sistema di diraspatura, un tavolo di selezione a rullini, un gruppo pigiante e una pompa per evacuare il prodotto lavorato.

Sono possibili diverse modalità di lavorazione grazie al movimento di estrazione:

- diraspatura;
- diraspatura e selezione;
- diraspatura e pigiatura;
- diraspatura, pigiatura e selezione;

Un unico quadro elettrico incorporato alla struttura comanda ogni macchina.

Inoltre il sistema può essere integrato con vasche, tramogge di ricezione, tavoli vibranti di selezione, nastri di cernita ed elevatori per il trasporto del prodotto.

Realizziamo linee di selezione Kappa Selection dal modello 15 fino al modello 90.

La Kappa Selection 15 è progettata anche nella versione indipendente ed in questo caso tutte le attrezzature mantengono la loro struttura, possono essere utili laddove la cantina utilizza le macchine anche per altri scopi.



EN The selection lines Kappa Selection are the combination of established technologies with the practical winery experience. Merging these two elements in an integrated system enhances the versatility of the single machines and the production flexibility. The Kappa Selection consists of a destemming system, a roller selection table, a crushing unit and a pump to convey the processed product.

Different modes are possible thanks to the extraction movement:

- destemming;
- destemming and selection;
- destemming and crushing;
- destemming crushing and selection;

A single onboard control panel is able to control each machine. The system can be completed with grape receiving hoppers, sorting tables, selection belts and inclined conveyor belts.

The Kappa Selection lines can be produced from the model 15 up to the model 90.

The Kappa Selection 15 is designed in the independent version too and in this case all machines maintain their own structure, they can be useful when the winery uses the machines for other purposes.

FR Les lignes de sélection Kappa Selection naissent de l'union de technologies consolidées avec l'expérience pratique de chai. Leur fusion dans un système intégré permet l'exaltation de la polyvalence de chaque matériel et de la flexibilité productive. Les Kappa Selection sont composés dans l'ordre par un système d'égrappage, une table de sélection à rouleaux, un fouloir et une pompe pour évacuer le produit traité.

Plusieurs modalités de travail sont possibles grâce au mouvement d'extraction :

- égrappage seul;
- égrappage et sélection;
- égrappage et foulage;
- égrappage, foulage et sélection;

Un seul tableau électrique incorporé à la structure contrôle chaque matériel. En plus le système peut être intégré avec des conquêtes, trémies de réception, tables vibrantes de sélection, bandes de tri et d'élévation pour le transport du produit.

Les lignes Kappa Selection peuvent être réalisées à partir du modèle 15 jusqu'au modèle 90.

La ligne Kappa Selection 15 est projetée également dans la version indépendante et dans ce cas tous les matériels gardent leur propre structure, et peuvent être aussi utiles quand la cave utilise les machines pour d'autres buts.



DE Die Sortierlinie Kappa Selection sind aus der Verbindung von konsolidierten Technologien mit der praktischen Erfahrung in der Weinkellerei entstanden. Die Verschmelzung in ein integriertes System ermöglicht es, die Vielseitigkeit der einzelnen Maschine und die Flexibilität der Produktion zu erhöhen. Die Kappa Selection bestehen aus einer Abbeermaschine, einer Rollersortiertische, einer Quetschmühle und einer Pumpe zur Förderung des verarbeiteten Produkts.

Verschiedene Verarbeitungsbedingungen sind durch Herausziehbewegung möglich:

- Entrappung;
- Entrappung und Sortierung;
- Entrappung und Quetsch;
- Entrappung, Quetsch und Sortierung;

Jede Maschine ist von einziger elektrischer Schalttafel gesteuert, die in der Struktur eingebaut ist. Dieses System außerdem kann mit Annahmetrichter, Rütteltische, Auswahlbänder und Höhenverstellbare Bänder, zur Förderung des Produkts, ergänzt sein.

Die Sortierlinie Kappa Selection können ab Modell 15 bis Modell 90 gebaut sein.

Die Kappa Selection 15 ist auch in einer selbständigen Ausführung eingebaut, dies bedeutet dass alle Maschinen seine Struktur halten. Diese Ausführung kann interessant für die Kellerei, die Maschinen für andere Zwecke benutzen, sein.

ES Las líneas de selección Kappa Selection nacen de la unión de tecnologías consolidadas con la experiencia práctica de bodega. La fusión en un sistema integrado exalta la versatilidad de cada máquina y la flexibilidad productiva. Las líneas Kappa Selection se componen en orden de un sistema de despalillado, una mesa de selección de rodillos, un estrujador y una bomba para evacuar el producto procesado.

Diferentes modalidades de trabajo pueden ejecutarse gracias al movimiento de extracción:

- despalillar;
- despalillar y seleccionar;
- despalillar y estrujar;
- despalillar, estrujar y seleccionar;

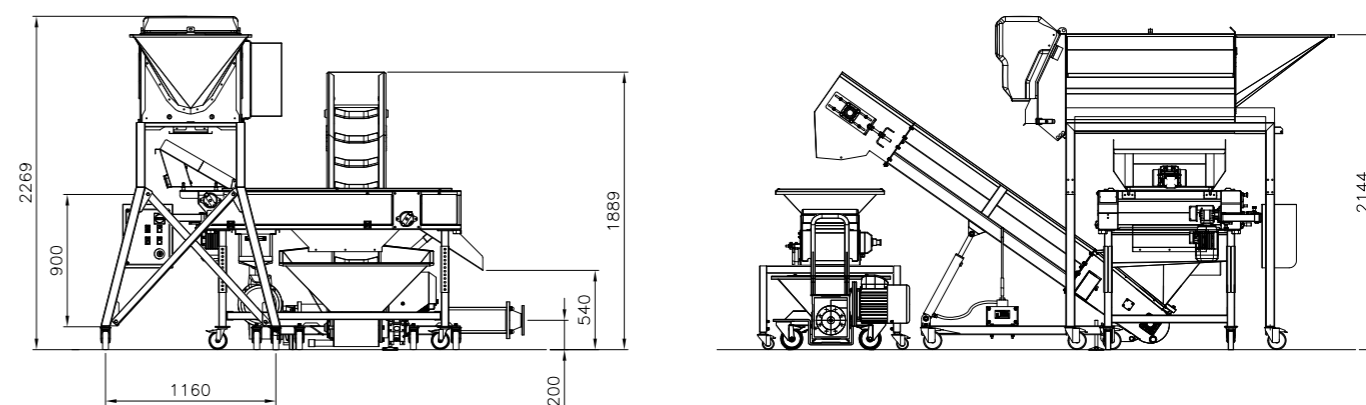
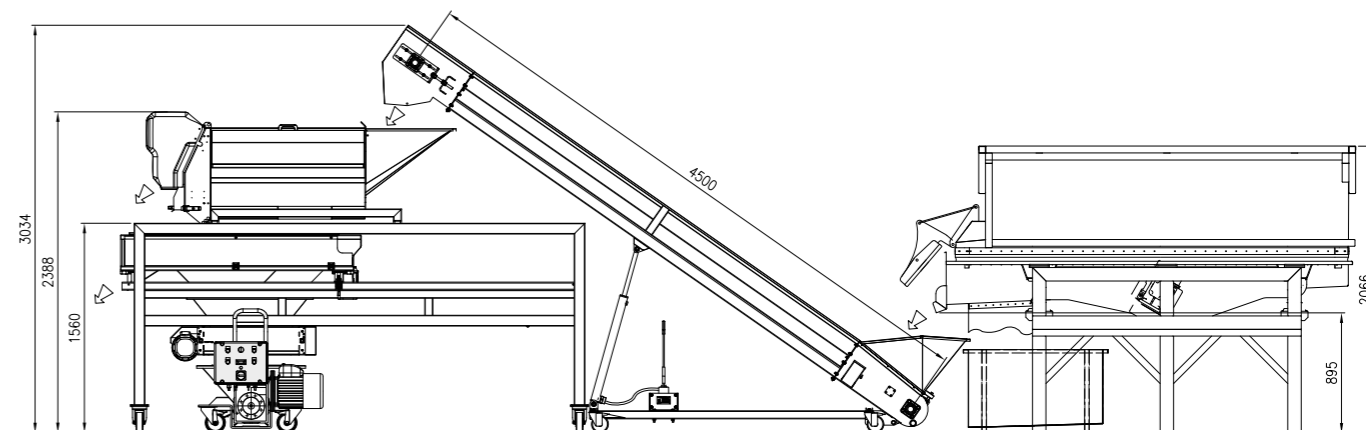
Un sólo tablero eléctrico incorporado a la estructura controla cada equipo. Además el sistema puede ser completado con pozos de vendimia, tolvas de recepción, mesas vibrantes, cintas de selección y elevadores para transportar el producto.

Las líneas de selección Kappa Selection pueden ser realizadas del modelo 15 hasta el modelo 90.

La Kappa Selection 15 ha sido diseñada en la versión independiente también y en esto caso todos los equipos mantienen su propia estructura, puedes ser útiles cuando la bodega utiliza las máquinas para otras finalidades.



Layout Kappa Selection



	KAPPA 15	KAPPA 25	KAPPA 50	KAPPA 60	KAPPA 90
Capacità di lavoro con tavolo a rulli in funzione Capacity with roller table in operation Capacité de travail avec table à rouleaux en marche Förderleistung mit Rollersortiertisch in Betrieb Capacidad de trabajo con mesa de rodillos en operación	7	12	25	30	45
Capacità di lavoro senza tavolo a rulli in funzione Capacity with roller table not in operation Capacité de travail sans table à rouleaux en marche Förderleistung ohne Rollersortiertisch in Betrieb Capacidad de trabajo sin mesa de rodillos en operación	15	25	50	60	90

TVC



Linea completa di tavoli e nastri per la selezione ed il trasporto delle uve intere, diraspate, pigiate e fermentate

Tavoli vibranti TVC 2000/TVL 3500 per il trasporto e cernita manuale delle uve. Grazie alla prima parte grigliata sono particolarmente indicati nel caso di prodotti che contengono una frazione liquida.



EN Complete line of tables and belts for sorting and conveying whole clusters, destemmed-crushed grapes and pomace.

Vibrating tables TVC 2000/TVL 3500 for conveying and manual sorting of grapes. Designed with draining grates at the start of the tables to work with grapes containing large portions of juice.

FR Ligne complète de tables et tapis pour le tri et le transport des raisins entiers, égrappés-foulés et fermentés.

Tables vibrantes TVC 2000/TVL 3500 pour le transport et tri manuel des raisins. Grace à la première partie grillée elles sont particulièrement indiquées pour les produits qui contiennent une fraction liquide.

DE Großes Sortiment an Auswahltischen und Auswahlbändern zur Förderung ganzer, abgebeerter, gequetscher und vergorener Trauben.

Rütteltische TVC 2000/TVL 3500 zur Förderung und manueller Auslese der Trauben. Dank des Gitterrostes im ersten Abschnitt, sind sie besonders geeignet für Produkte, die eine flüssige Fraktion enthalten.

ES Línea completa de mesas y cintas para la selección y el transporte de los racimos enteros, uvas despalilladas-estrujadas y fermentadas.

Mesas vibrantes TVC 2000/TVL 3500 para el transporte y la selección manual de las uvas. Gracias a la primera parte grillada son especialmente aptas para productos que contienen una fracción líquida.

TVL



Nastri di cernita NC 3500-5500 dotati di griglia drenante, vasca di recupero dei gocciolati e barra di lavaggio.

EN Sorting belts (models NC 3500-5500) equipped with draining grate, juice collection pan and washing bar.

FR Tapis de tri NC 3500-5500 équipés de grille drainante, maie de récupération gouttes et barre de lavage.

DE Auswahlbänder NC 3500-5500, versehen mit Entsaftungsrost, Saftauffangwanne und Waschleiste.

ES Cintas de selección NC 3500-5500 con grilla drenante, bandeja recolectora gotas de jugo y barra de lavado.



NE



Nastro elevatore NE 3500-4500-5500-6500-7000-8000 regolabile nell'inclinazione, dotato di tramoggia di raccolta gocciolati e barra di lavaggio.

EN Adjustable height, inclined conveyor belts (models NE 3500-4500-5500-6500-7000-8000) equipped with juice collection hopper and washing bar.

FR Tapis élévateurs NE 3500-4500-5500-6500-7000-8000 réglables dans l'inclinaison, équipés de trémie de récupération des jus et barre de lavage..

DE Höhenverstellbare Bänder NE 3500-4500-5500-6500-7000-8000 in der Neigung verstellbar, versehen mit Saftauffangwanne und Waschleiste.

ES Cintas elevadoras NE 3500-4500-5500-6500-7000-8000 regulables en la inclinación, con tolva recolectora de gotas de jugo y barra de lavado.





Supporto per lo scarico manuale delle cassette per tavoli vibranti e nastri di cernita.

*Supporto scarico manuale nei tavoli vibranti.

EN Stainless steel supports to aid in the manual dumping of smaller picking bins onto the vibrating tables and sorting belts.

*The picture refers to the support for manual dumping of smaller picking bins for vibrating tables.

FR Support pour déchargement manuel des caisses pour tables vibrantes et tapis de tri.

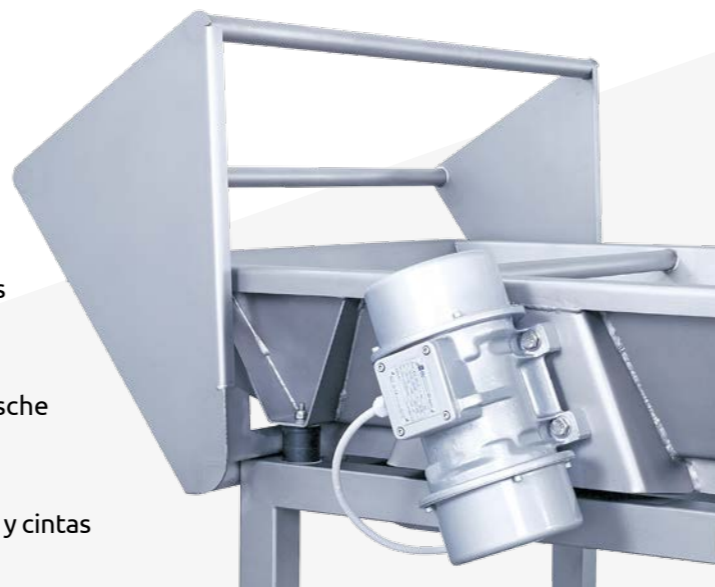
*Photo support pour déchargement manuel pour tables vibrantes.

DE Stütze zum manuellen Auskippen von Kisten auf Rütteltische und Auswahlbänder.

*Bild : stütze zum manuellen Auskippen auf Rütteltische.

ES Soporte para descarga manual de cajas para mesas vibrantes y cintas de selección.

*Foto soporte descarga manual para mesas vibrantes.



Inverter di regolazione della velocità consente di adattare il sistema ad ogni esigenza di trasporto o selezione del prodotto.



EN VFD speed adjustment allows the system to match all grape sorting and conveyance requirements.

FR Variateur de réglage vitesse qui permet d'adapter le système à toutes exigences de transport ou tri du produit.

DE FU-Wandler zur Geschwindigkeitsregulierung ermöglicht es, das System jedem Anspruch zur Förderung oder Auslese des Produktes anzupassen.

ES Variador ajusta velocidad permite adaptar el sistema a cada exigencia de transporte o selección del producto.



Tramoggia per la ricezione di uva in bins per tavoli vibranti, nastri di cernita e nastri elevatori.

EN Hopper to facilitate bin dumping of grapes on to vibrating tables, sorting belts and inclined conveyors.

FR Trémie pour réception raisins en bins pour tables vibrantes, tapis de tri et élévateurs.

DE Trichter zur Traubenannahme aus Bütten auf Rütteltische, Auswahlbänder und höhenverstellbare Bänder.

ES Tolva para la recepción de las uvas en bins para mesas vibrantes, cintas de selección y elevadoras.



Tavoli di selezione a rulli TR 15-25 per la cernita automatica delle uve. Permettono di separare il mosto, eventualmente presente e i corpi estranei di dimensioni diverse rispetto agli acini.

*Disponibili con evacuazione scarti manuale o motorizzata.



EN Roller selection tables TR 15-25 allows for automatic sorting of grapes. They allow to separate the juice, if any and foreign bodies having dimensions different than whole berries.

*Available either with manual or motorized discharge of undesired materials.

FR Tables de sélection à rouleaux TR 15-25 pour le tri automatique des raisins. Ils permettent de séparer le moût, éventuellement présent et les corps étrangers de dimensions différentes par rapport aux grains entiers.

*Disponible avec évacuation des déchets manuelle ou motorisée.

DE Rollersortiertische TR 15-25 zur automatischen Sortierung der Trauben, ermöglichen die Trennung ganzer Beeren von freiem Saft und Fremdkörpern.

* Verfügbar mit manueller oder motorisierter Entleerung der ausgesonderten Kleinteile.

ES Mesas de selección de rodillos para la selección automática de las uvas. Permiten separar el mosto, eventualmente presente y los cuerpos extraños de dimensiones diferentes con respecto a los granos enteros.

*Disponible con evacuación desechos manual o motorizada.





Dati utili

I dati riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

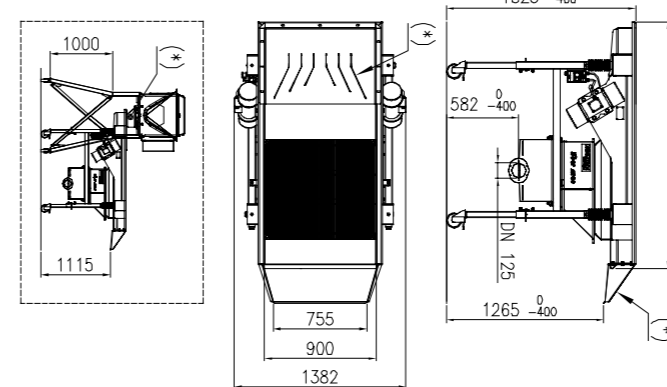
EN The above data is indicative and may vary according to the degree of ripeness, type of grape and filling method. All data refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.

FR Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.

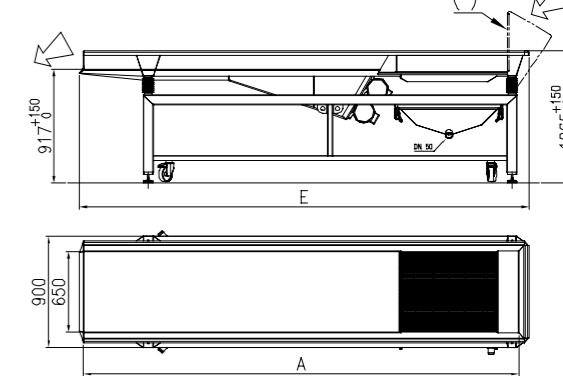
DE Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

ES Los datos anteriores son solamente indicativos y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despalillado, estrujado, maceración, fermentación, etc.

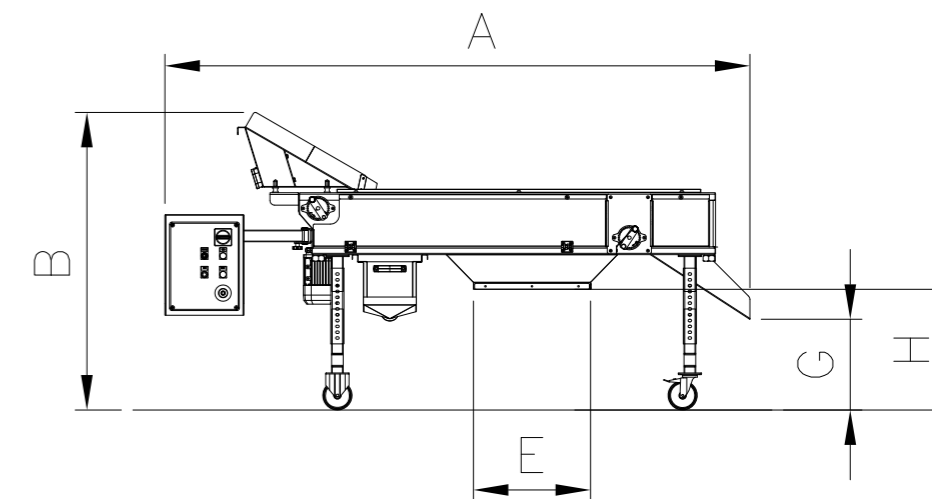
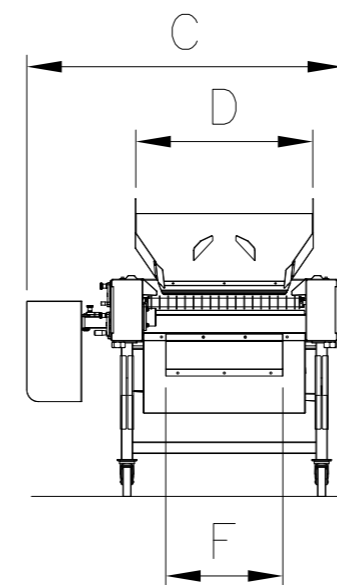
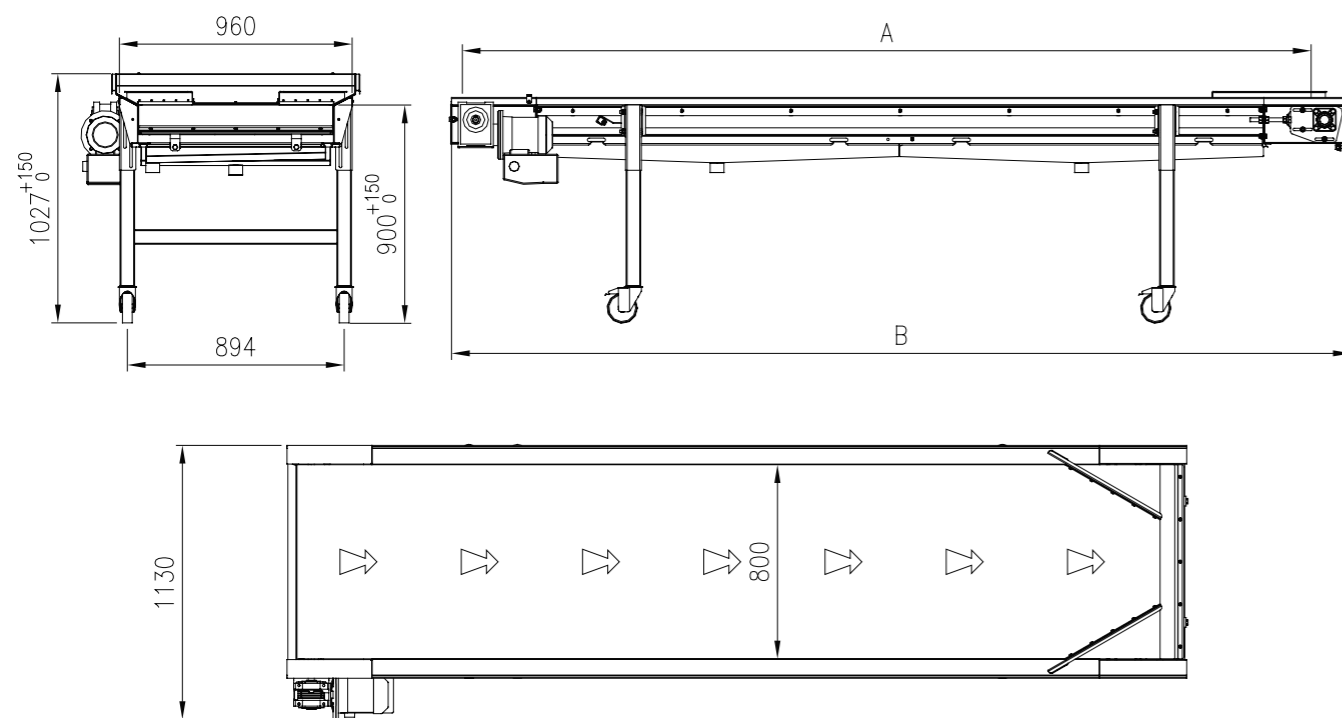
TVC 2000



TVL 3500 - TVL 5000 (*)



		TVC 2000	TVL 3500
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	400	450
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlussleistung Potencia instalada	kw/50Hz	1,3	1,3
Capacità vasca mosto Juice pan capacity Capacité maie Volumen Softwanne Capacidad bandeja		-	80
Optional Option Option Zubehör Opción		✓	✓



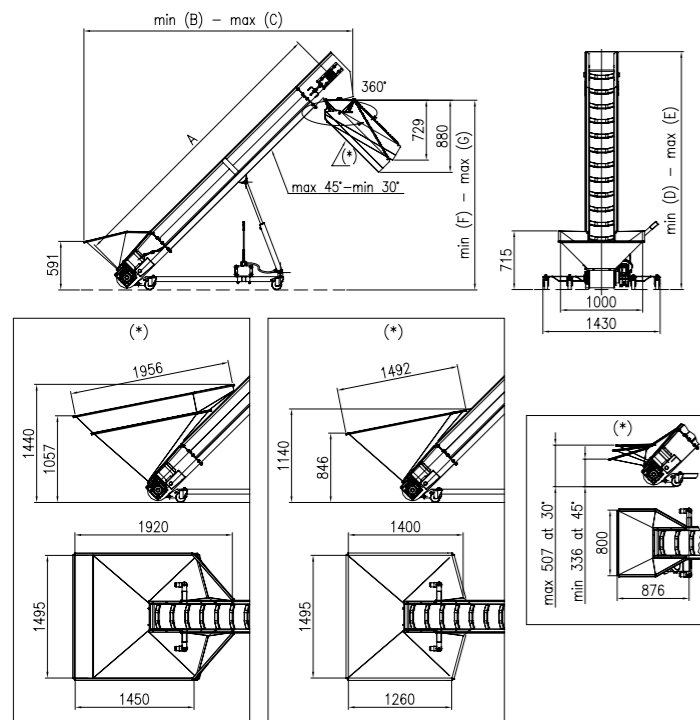
		NC 3500	NC 5500
A	mm	3.500	5.500
B	mm	3.710	5.710
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	203	261
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlussleistung Potencia instalada	kw/50Hz	0,75	0,75
Portata max. Maximum capacity Capacité maximum Förderleistung max. Capacidad máxima		8	8

		TR 15	TR 25
A	mm	2.515	2.411
B	mm	1.140-1.365	1.140-1.365
C	mm	1.372	1.480
D	mm	756	886
E	mm	500	500
F	mm	500	500
G	mm	315-540	360-585
H	mm	444-669	444-669
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	325	370
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlussleistung Potencia instalada	kw/50Hz	0,75	1,3
Portata Capacity Capacité maximum Débit Förderleistung bei 45° max. Caudal	ton/h	15	25

Vasta scelta di pompe serie Kappa e DMN per il trasporto di uva, vinaccia, mosti e vini nel massimo rispetto della qualità



Gruppo pompante di grande diametro e basso numero di giri per un soffice trasporto del prodotto con sonda termica a protezione dello statore (A). Ampia tramoggia di raccolta del prodotto con sonda di livello (B).



EN Large choice of Kappa and DMN pumps to suit all the winery pumping requirements with greatest respect for the quality of the fruit

B Pumping unit with large diameter and low-speed revolution for gentle pumping equipped with thermal probe to protect the stator (A). Large receiving hopper with level probe to automate the start/stop function of the pump (B).

FR Large choix de pompes série Kappa et DMN pour le transport raisins, marc, moûts et vins dans le respect maximum de la qualité

A Groupe pompant de grand diamètre et bas nombre de tours pour un transport doux du produit complet de sonde thermique pour protéger le stator (A). Large trémie de récupération produit avec sonde de niveau (B).

DE Breite Auswahl an Pumpen der Serie Kappa und DMN um jeden Anspruch zur Förderung von Trauben, Maische, Moste und Weine zu erfüllen, mit höchster Rücksicht auf die Qualität

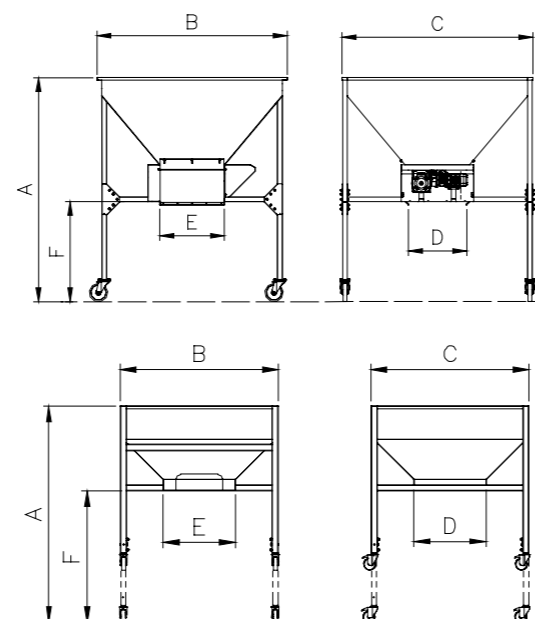
Pumpeinheit mit großem Durchmesser und niedriger Drehzahl zur sanften Förderung des Produktes mit thermischem Fühler als Schutz des Stators (A). Großer Aufschütttrichter mit Niveaufühler (B).

ES Amplio surtido de bombas serie Kappa y DMN para el transporte de uvas, orujos, mostos y vinos con el máximo respeto de la calidad

Grupo de bombeo de gran diámetro y bajo número de vueltas para un transporte suave del producto completo de sonda térmica para proteger el estator (A). Gran tolva recolectora del producto con sonda de nivel (B).

		NE 3500	NE 4500	NE 5500	NE 7000
A	mm	3.500	4.500	5.500	7.000
B	mm	3.285	3.970	4.650	5.732
C	mm	3.860	4.780	5.700	7.163
D	mm	2.100	2.500	2.900	2.638
E	mm	2.900	3.650	4.370	5.409
F	mm	1.470	1.885	2.300	2.029
G	mm	2.320	3.050	3.780	4.821
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	245	280	310	470
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlussleistung Potencia instalada	kw/50Hz	0,75	0,75	0,75	1,1
Portata Capacity Capacité maximum Débit Förderleistung bei 45° max. Caudal	ton/h	8	8	8	8
Optional Option Option Zubehör Opción		✓	✓	✓	✓

		TM 400	TM 800 D
A	mm	1.565 - 2.065	2.400
B	mm	1.503	2.000
C	mm	1.503	1.915
D	mm	686	700
E	mm	686	700
F	mm	755 - 1.255	1.045
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	150	250
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlussleistung Potencia instalada	kw/50Hz	-	0,75
Volume Volume Volume Volumen Volumen	l	1.100	2.000



*Pompa monovite modello Kappa 15
 *Progressing cavity pump model Kappa 15
 *Pompe à cavité progressive modèle Kappa 15
 *Schraubenpump Modell Kappa 15
 *Bomba helicoidal de tornillo modelo Kappa 15



Dati utili

I dati riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

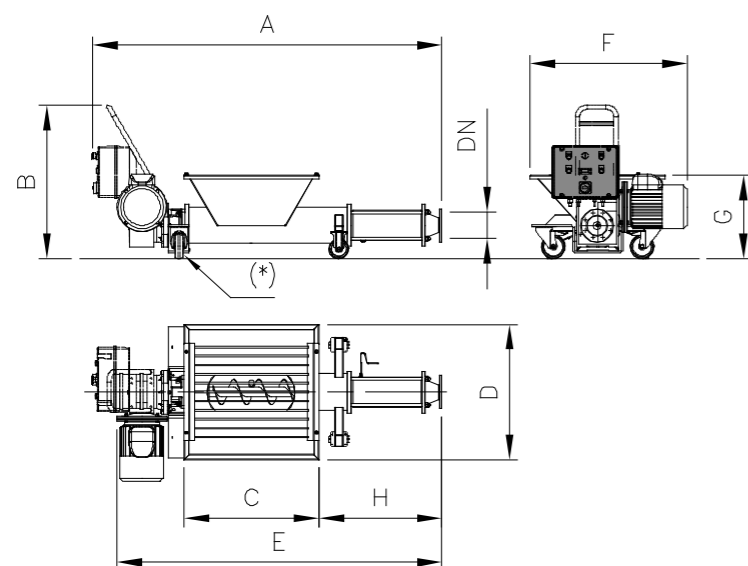
EN The above data is indicative and may vary according to the degree of ripeness, type of grape and filling method. All data refers to initial whole bunch weight prior to any operation like destemming, crushing, maceration, fermentation, etc.

FR Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.

DE Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

ES Los datos anteriores son solamente indicativos y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despalillado, estrujado, maceración, fermentación, etc.

		KAPPA 15	KAPPA 25	KAPPA 50	KAPPA 60	KAPPA 90	KAPPA 150	DMN 60	DMN 90
A	mm	2.008	2.158	2.743	2.785	3.654	2.934	2.200	2.135
B	mm	922	922	613	611	690	730	910	950
C	mm	810	810	900	900	1.200	1.250	1.060	1.060
D	mm	810	810	900	900	1.100	1.105	1.060	1.060
E	mm	2.008	2.158	2.743	2.785	3.654	2.940	1.980	2.115
F	mm	940	980	900	900	1.100	1.955	1.060	1.060
G	mm	513	513	613	611	690	730	700	700
H	mm	736	796	874	874	1.381	990	650	750
DN	mm	80	100	125	125	150	200	100	125
Peso a vuoto Empty weight Poids à vide Leergewicht Peso en vacío	kg	262	280	278	380	620	800	350	500
Potenza installata Installed power Puissance installée Anschlussleistung Potencia instalada	kw/50Hz	5,5	7,5	11	15	18,5	22	4,75	8,25
Portata Capacity Capacité maximum Débit Förderleistung bei 45° max. Caudal	m3/h	15	25	55	60	100	140	14	29
Optional Option Option Zubehör Opción		standard	standard	✓	✓	x	x	standard	standard



Progettazione, realizzazione, automazione e installazione d'impianti completi



Su richiesta è possibile automatizzare l'intero processo di lavorazione delle uve a partire dalla ricezione, distribuzione automatica del prodotto, riempimento, pressatura, scarico, lavaggio.



EN Complete Installations Designing, Manufacturing, Automation and Assembly

On demand it is possible to automate the whole grape treatment process starting from the reception phase, automatic distribution of the product, filling, pressing, discharge and washing cycle.

FR Projet, réalisation, automatisation et montage des installations complètes

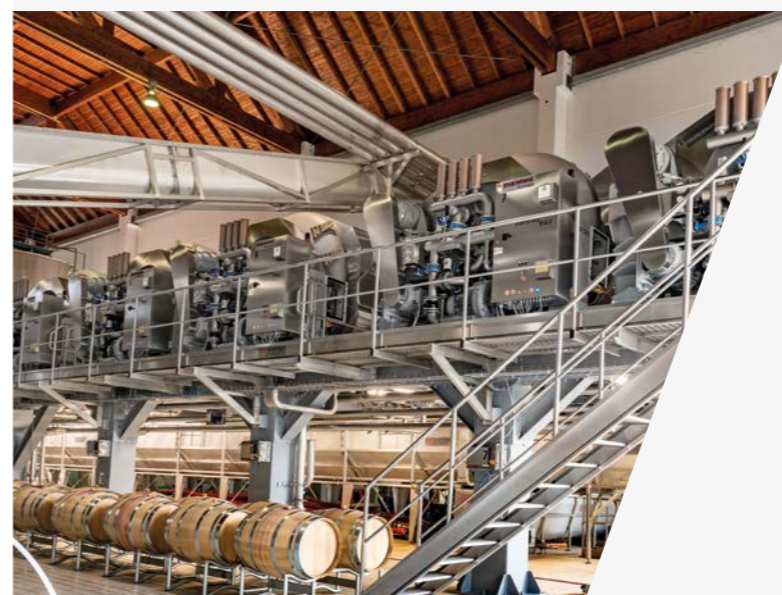
Sur demande il est possible d'automatiser l'entier processus d'élaboration des raisins à partir de la phase de réception, distribution automatique du produit, remplissage, pressage, déchargement et cycle de lavage.

DE Komplette Anlage-Planung, -Bau, -Automatisierung und Montage.

Auf Anfrage ist es möglich den ganze Traubenverarbeitungprozess zu automatisieren: Ab Trauben-Annahme, automatischer Transport des Produkts, Befüllung, Pressung, Produktentladung und Reinigung.

ES Proyecto, realización, automatización y montaje de instalaciones completas

A petición es posible automatizar el completo proceso de elaboración de las uvas a partir de la fase de recepción, distribución automática del producto, llenado, prensado, descarga y ciclo de lavado.



Diemme Enologia S.p.A.

Via Bedazzo, 19 - 48022 Lugo (RA) - Italia
diemme-enologia@pec.it

P.Iva (VAT) IT 00571910397 - C.F. 00571290378

Tel. +39 0545 219911

Fax +39 0545 33002

info@dme1923.com

www.dme1923.com



DIEMME
ENOLOGIA 1923

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.