

Impianti di Refrigerazione

Cooling systems

Kühlanlagen

Installations de réfrigération

Sistemas de refrigeración



Modello RAC

DELLA TOFFOLA

Impianti di refrigerazione

Cooling systems-Kühlanlagen-Installations de réfrigération-Sistemas de refrigeración

L'importanza dei trattamenti a freddo in molteplici settori e in particolare in enologia è in costante crescita e gli impianti Della Toffola possono offrire a questi settori risposte mirate e tradizionalmente affidabili.

Refrigeratori di soluzione glicolata

Gli impianti per refrigerazione indiretta (foto3,7) oggi hanno raggiunto una larga diffusione grazie alle notevoli economie di trattamento, conseguibili assieme a una migliore qualità del prodotto finale. Realizzati di serie con centrali di refrigerazione condensate ad aria (RAC e RAF foto1,2,3,7), sono la soluzione migliore per il termocondizionamento fino a temperature di -10° e oltre. Questi refrigeratori alimentano autoclavi, celle, serbatoi ad intercapedine o con piastre per scambio termico, scambiatori di calore a corpo raschiato per soluzione glicolata, a fascio tubiero(STF foto 9,10) o a tubi concentrici (ST/T foto 8). Gli stessi possono essere dotati di griglie di protezione. Gli impianti sono realizzati senza limiti di potenzialità e sono dotati di dispositivi elettronici in grado di gestire autonomamente tutte le fasi del trattamento termico.

Scambiatori di calore a tubi concentrici (ST/T) e a fascio tubiero (STF)

Dotati di superfici interne lisce o corrugate, ad alto rendimento termico. Questi apparecchi sono indicati per l'abbattimento della temperatura di mosti, pigiato d'uva, polpe di frutta etc, con e senza solidi in sospensione (foto7,8,9,10).

Piastre di refrigerazione

Le piastre di refrigerazione(foto4) sono di tipo a circuito forzato in AISI 304 e 316 con superficie esterna lucidata elettroliticamente. Sono fornite con una larghezza da 270 a 570 mm e lunghezza da 600 a 7000 mm e sono adatte al controllo delle temperature nei serbatoi.

Scambiatori a piastre ispezionabili

Idonei alla refrigerazione di prodotti senza



Foto 1. RAF

fibre e con solidi in sospensione inferiori al millimetro di diametro. Possono essere utilizzati per la refrigerazione di vini, mosti, succhi etc, e nei sistemi di recupero di calore(foto5). Molto compatti con elevate prestazioni grazie ad un'ampia possibilità di scelta di tipologia di piastre in base all'applicazione. Semplici e veloci da lavare grazie alle piastre ispezionabili in AISI 316 con telaio in AISI 304.

Cooling treatments are becoming increasingly important in numerous sectors, and in winemaking in particular, and the systems made by Della Toffola can offer these sectors a number of focused and traditionally reliable solutions.

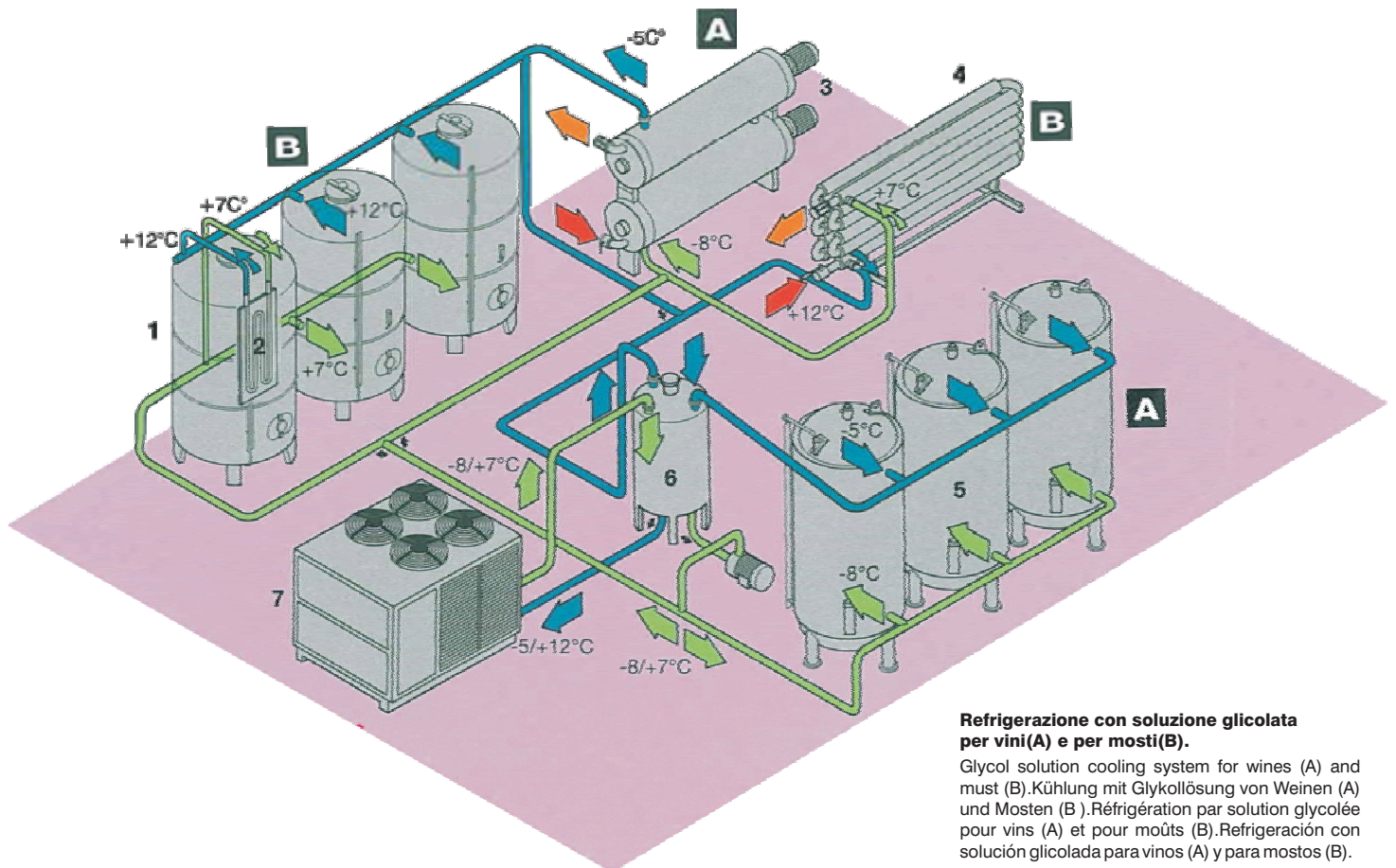
Glycol solution cooling systems

Indirect cooling systems (photo 3, 7) are now in widespread use, enabling a much more economical treatment to be achieved together with a better end product quality. With air-condensed cooling systems (RAC and RAF, photo 1, 2, 3, 7) installed as standard, they are the ideal solution for conditioning products down to temperatures of -10° and below. These coolers are used to serve pressure tanks, cold stores, cavity-wall tanks, or with heat exchanger plates, scraped-surface heat exchangers for use with glycol solutions, tube nest exchangers (STF, photo 9, 10) or concentric tube exchangers (ST/T, photo 8). They can be fitted with protective grids. The



Foto 2. RAF





1-Serbatoi ad intercapedine.2-Plastre a immersione.3-Scambiatore a corpo raschiato operante con soluzione glicolata.4-Scambiatore di calore a tubi concentrici.5-Autoclavi.6-Polmone di accumulo soluzione glicolata.7-Refrigeratore di soluzione glicolata.1-Doppelmantelbehälter. 2-Tauchplatten.3-Mit Glykollösung arbeitender Schabewärmetauscher.4-Koaxialwärmetauscher.5-Autoklaven.6-Speicherbehälter für Glykollösung.7-Glykolkühler.1-Réservoirs à double paroi. 2-Plaques immergées. 3-Echangeur à corps raclé fonctionnant avec solution glycolée. 4-Echangeur de chaleur à tubes concentriques. 5-Autoclaves. 6-Réservoir tampon de solution glycolée. 7-Refrigerateur de solution glycolée.1-Depósitos con cámara intermedia. 2-Placas sumergibles. 3-Intercambiador de cuerpo raspado para solución glicolada. 4-Intercambiador de calor de tubos concéntricos. 5-Autoclaves. 6-Depósito de acumulación de la solución glicolada. 7-Refrigerador de solución glicolada.

systems can be made for any cooling capacity and are complete with electronic devices capable of independently managing all stages of the thermal treatment.

Concentric tube (ST/T) and tube nest (STF) heat exchangers

With a smooth or corrugated inside surface for a high thermal exchange efficiency, these appliances are recommended for cooling

musts, crushed grapes, fruit pulps, etc., with or without solids in suspension (photo 7, 8, 9, 10).



Foto 3

Immersion plates

The forced-circulation immersion plates (photo 4) are made of AISI 304 and 316 stainless steel with an electrochemically polished outer surface. They come in widths ranging from 270 to 570 mm and lengths from 600 to 7000 mm, and they are suitable for temperature control inside tanks.

Openable plate exchangers

Suitable for cooling products containing no fibers and solids in suspension no greater than 1 mm in diameter. They can be used for cooling wines, musts, juices, etc., and in heat retrieval systems (photo 5). They are extremely compact, offering an excellent performance thanks to the wide range of plate types to suit different applications. They are quick and easy to wash thanks to the removable AISI 316 stainless steel plates and the AISI 304 stainless steel frame.

Die Kältebehandlung gewinnt in zahlreichen Sektoren und insbesondere in der Kellerwirtschaft zunehmend an Bedeutung. Della Toffola bietet diesen Sektoren mit seinen Anlagen gezielte und traditionell zuverlässige Lösungen an.

Glykolkühler

Die Anlagen für die indirekte Kühlung (Fotos 3 und 7) sind heute weit verbreitet, weil sie einerseits sehr wirtschaftlich arbeiten und andererseits eine höhere Qualität des Endprodukts gewährleisten. Sie werden serienmäßig mit wassergekühltem Verflüssiger realisiert (RAC und RAF, Fotos 1, 2, 3 und 7) und sind die beste Lösung für die Thermokonditionierung mit Temperaturen von -10° und darunter. Diese Kühler bedienen Autoklaven, Kühlzellen, Behälter mit Doppelmantel oder Platten für den Wärmetausch, Schabewärmetauscher für Glykollösungen, Rohrbündelwärmetauscher (STF, Fotos 9 und 10) oder Koaxialwärmetauscher (ST/T, Foto 8). Die Kühler können mit Schutzgitter ausgestattet werden. Bei der Herstellung der Anlagen gibt es hinsichtlich der Leistungsfähigkeit keine Begrenzung. Die Anlagen verfügen über elektronische Einrichtungen für die vollkommen automatische Steuerung aller



Foto 4



Foto 5

Phasen der thermischen Behandlung.

Koaxialwärmetauscher (ST/T) und Rohrbündelwärmetauscher (STF)

Mit glatten oder gewellten Innenflächen; hoher thermischer Wirkungsgrad. Diese Geräte eignen sich besonders zum Kühlen von Most, Maische, Fruchtfleisch usw. mit und ohne Schwebstoffe (Fotos 7, 8, 9 und 10).

Kühlplatten

Die Kühlplatten (Foto 4) mit Zwangsumlauf sind aus Edelstahl DIN 1.4301 und 1.4571 und haben elektrochemisch polierte Außenflächen. Sie sind lieferbar mit Breiten von 270 bis 570 mm und Längen von 600 bis 7000 mm und dienen zur Temperaturregelung bei Behältern.

Geschraubte Plattenwärmetauscher

Sie eignen sich zum Kühlen von Produkten ohne Fasern, die Schwebstoffe mit einem Durchmesser von weniger als einem Millimeter enthalten. Sie können zum Kühlen von Weinen, Mosten, Säften usw. und in Wärmerückgewinnungsanlagen eingesetzt werden (Foto 5). Diese sehr kompakten Geräte gewährleisten hohe Leistungen, da man den Plattentyp in Abhängigkeit von der Anwendung auswählen kann. Da sich die Platten (aus Edelstahl DIN 1.4571) aus dem Gestell (aus Edelstahl DIN 1.4301) nehmen lassen, können sie einfach und schnell gereinigt werden.



Foto 6. Quadri di controllo gestione temperature-Temperature control boards-Schaltschränke für die Temperaturregelung
Tableau de contrôle et de gestion des températures-Cuadros de control y gestión temperaturas

L'importance des traitements à froid dans de multiples secteurs et en particulier en œnologie est de plus en plus grande et les installations Della Toffola peuvent offrir à ces secteurs des réponses ciblées et traditionnellement fiables.

Refroidisseurs de solution glycolée

Les installations pour la réfrigération indirecte (photos 3, 7) sont aujourd'hui largement répandues grâce aux considérables économies de traitement pouvant être obtenues ainsi qu'à une meilleure qualité du produit final. Réalisées de série avec des refroidisseurs à condensation par air (RAC et RAF, photos 1, 2, 3, 7), elles constituent la meilleure solution pour le conditionnement thermique jusqu'à des températures de -10°C, voire plus basses. Ces refroidisseurs alimentent des autoclaves, des chambres frigorifiques, des réservoirs à double paroi ou avec des plaques pour échange thermique, des échangeurs de chaleur à corps raclé pour solution glycolée, à faisceau tubulaire (STF, photos 9, 10) ou à tubes concentriques (ST/T,

photo 8). Ils peuvent être équipés d'une grille de protection. Les installations sont réalisées sans limites de puissance et sont dotées de dispositifs électroniques en mesure de gérer de manière autonome toutes les phases du traitement thermique.

Échangeurs de chaleur à tubes concentriques (ST/T) et à faisceau tubulaire (STF)

Ces appareils possèdent des surfaces internes lisses ou à reliefs, à haut rendement thermique, et sont indiqués pour la réduction de la température des moûts, du raisin foulé, des pulpes de fruits, etc., avec ou sans solides en suspension (photos 7, 8, 9, 10).

Plaques réfrigérantes

Les plaques réfrigérantes (photo 4) sont du type à circuit forcé en AISI 304 et 316 avec surface extérieure rendue brillante par procédé électrochimique. Elles sont fournies avec une largeur de 270 à 570 mm et une longueur de 600 à 7000 mm, et sont adaptées au contrôle des températures dans les réservoirs.

Échangeurs à plaques pouvant être inspectés

Ils sont adaptés à la réfrigération de produits sans fibres et avec des solides en suspension d'un diamètre inférieur au millimètre. Ils peuvent être utilisés pour la réfrigération des vins, des moûts, des jus, etc., et dans les systèmes de récupération de chaleur (photo 5). Ils sont très compacts et offrent de hautes performances grâce à un vaste choix de types de plaques en fonction de l'application. Simples et rapides à laver grâce aux plaques pouvant être inspectées en AISI 316 avec cadre en AISI 304.

La enología está en constante desarrollo y las instalaciones Della Toffola pueden ofrecer a este sector soluciones específicas y tradicionalmente fiables.

Refrigeradores de solución glicolada

Hoy, los sistemas de refrigeración indirecta (fotos 3, 7) han alcanzado una amplia difusión gracias a la economía de tratamiento que se puede lograr, junto a una mejor calidad del producto final. Realizados de serie con



Foto 7



Foto 8. ST/T

centrales de refrigeración condensadas por aire (RAC y RAF; fotos 1, 2, 3, 7), son la mejor solución para el acondicionamiento térmico hasta temperaturas de -10°C e inferiores. Estos refrigeradores alimentan autoclaves, celdas, depósitos con cámara de aire o con placas de intercambio térmico, intercambiadores de calor de cuerpo raspado para solución glicolada, de haz de tubos (STF; fotos 9, 10) o de tubos concéntricos (ST/T; foto 8). Los mismos pueden estar equipados con rejilla protectora. Los sistemas están realizados sin límites de potencialidades y poseen dispositivos electrónicos que controlan autónomamente todas las fases del tratamiento térmico.

Intercambiadores de tubos concéntricos (ST/T) y de haz de tubos (STF)

Poseen superficies interiores pulidas o corrugadas, de alto rendimiento térmico. Estos aparatos están indicados para reducir la temperatura de mostos, uva pisada, pulpa de frutas, etc. con o sin sólidos en suspensión (fotos 7, 8, 9, 10)

Placas de refrigeración

Las placas de refrigeración (foto 4) son del tipo de circuito forzado, de acero AISI 304 y 316, con superficie exterior pulida mediante procedimiento electroquímico. Están disponibles en anchos de 270 mm a 570 mm y en longitudes de 600 mm a 7000 mm, y están indicadas para el control de las temperaturas en los depósitos.

Intercambiadores de placas inspeccionables

Indicados para la refrigeración de productos sin fibras y con sólidos en suspensión de



Foto 9. STF

diámetro inferior al milímetro. Se les puede usar para la refrigeración de vinos, mostos, zumos, etc. y en los sistemas de recuperación de calor (foto 5). Son muy compactos y sus prestaciones son elevadas gracias a la amplia posibilidad de elegir la tipología de placas según la aplicación específica. Simples y fáciles de lavar, gracias a las placas inspeccionables de acero AISI 316 con bastidor de acero AISI 304.

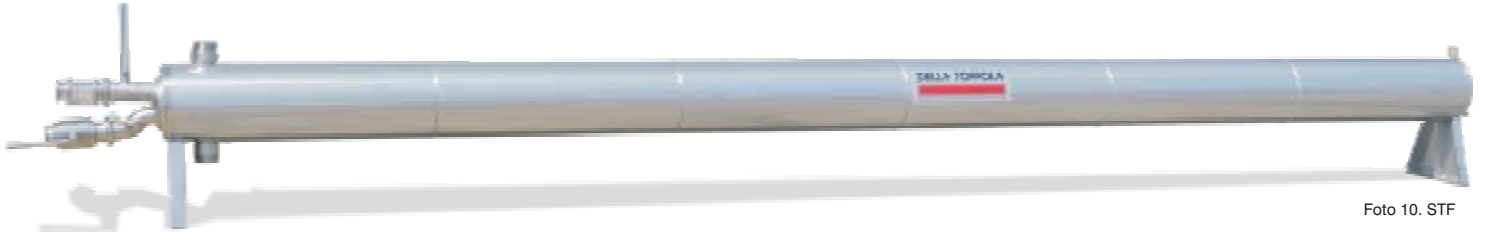


Foto 10. STF

CENTRALI FRIGORIFERE CON COMPRESSORI SEMIHERMETICI A VITE

Cooling systems with semihermetic screw compressors-Kühlaggregate mit halbhermetischen schraubenverdichtern

Refrigerateurs avec compresseurs semi-hermétiques à vis-Centrales frigoríficas con compresores semi-herméticos de tornillo sinfín

Modello Modell Modèle Modelo	Evaporatore Evaporator Verdampfer Evaporateur Evaporador		Compressore Compressor Verdichter Compresseur Compresor		Dati elettrici-Electrical data Elektrische Daten Caractéristiques électriques Datos eléctricos			Dimensioni e Pesì-Dimensions and weights Abmessungen und Gewicht Dimensions et Poids Medidas y pesos			
	Resa a +7°C Efficiency Wirkungsgradbei Puissance Redimiento	Resa a -8°C Efficiency Wirkungsgradbei Puissance Rendimento	Numero Number Anzahl Nombre Número	Gradini di parzializzazione Throttle steps Leistungsstufen Étages de puissance Escalones de parzialización	Max corrente assorbita Max current absorbed Max. Stromaufnahme Courant maxi absorbé Máx. corriente absorbida	Max corrente spunto Max peak current Max. Anlaufstrom Courant maxi d'appel Máx. corriente inicial de arranque	Max potenza assorbita Max power absorbed Max. Leistungsaufnahme Puissance maxi absorbée Máx potencia absorbida	Lunghezza Length Länge Longueur Longitud	Larghezza Width Breite Largeur Ancho	Altezza height Höhe Hauteur Altura	Peso in trasporto/ funzionamento Weight in transit/ operation Transport-/ Betriebsgewicht Poids en transport/ fonctionnement Peso en transporte/ funcionamiento Kg
RAC/2160V	313.000	170.690	2	6	254,1	519,0	152,6	4.250	2.300	2.410	3687-3817
RAC/2180V	345.700	188.522	2	6	295,7	627,0	180,4	4.250	2.300	2.410	3769-3882
RAC/2200V	403.300	219.933	2	6	376,1	562,0	229,2	4.250	2.300	2.410	4221-4405
RAC/2220V	448.000	244.310	2	6	376,1	562,0	229,2	4.250	2.300	2.410	4326-4510
RAC/2250V	498.800	272.013	2	6	413,5	624,0	251,6	4.880	2.326	2.510	5046-5230
RAC/2280V	559.000	304.842	2	6	471,1	667,0	288,8	4.880	2.326	2.510	5246-5430
RAC/2300V	614.900	335.326	2	6	503,4	680,0	313,5	4.880	2.326	2.510	5797-6047
RAC/2320V	660.400	360.139	2	6	535,7	712,0	338,2	4.880	2.326	2.510	6173-6423
RAC/2360V	726.700	96.295	2	6	607,3	841,0	380,4	5.900	2.326	2.510	6576-6871
RAC/2420V	828.100	451.592	2	6	640,3	947,0	400,8	5.900	2.326	2.510	7160-7622
RAC/2480V	916.700	499.908	2	6	768,3	1132,0	489,2	7.050	2.326	2.510	8590-8996
RAC/3480V	1.003.600	547.298	3	9	807,6	983,0	509,3	7.918	2.326	2.510	9589-9995
RAC/3540V	1.121.400	611.538	3	9	911,0	1140,0	570,6	8.940	2.326	2.510	9929-10335
RAC/3630V	1.231.500	671.579	3	9	1040,5	1375,0	642,6	10.990	2.326	2.510	11892-12382

Le rese indicate sono considerate con temperatura esterna di 35°C. Tutti i modelli sono disponibili con compressore a vite, gas R-134a e Tensione V/Ph/Hz 400/3/50-The stated efficiency ratings are for an outside ambient temperature of 35°C. All models are available with a screw compressor, R-134a gas and a rated V/Ph/Hz 400/3/50. Die angegebenen Wirkungsgrade gelten für eine Außentemperatur von 35°C. Alle Modelle sind mit Schraubenverdichter, Kältemittel R-134a und Spannung V/Ph/Hz 400/3/50 lieferbar. Les puissances indiquées se rapportent à une température extérieure de 35°C. Tous les modèles sont disponibles avec compresseur à vis, gaz R-134a et tension triphasée 400 V 50 Hz. Los rendimientos indicados se refieren a una temperatura exterior de 35°C. Todos los modelos están disponibles con compresor de tornillo sinfín, gas R-134a y tensión V/Ph/Hz 400/3/50.

CENTRALI FRIGORIFERE CON COMPRESSORI ERMETICI SCROLL

Cooling systems with hermetic scroll compressors- Kühlaggregate mit hermetischen scrollverdichtern-

Refrigerateurs avec compresseurs hermétiques scroll--Centrales frigoríficas con compresores herméticos Scroll o de espiral

Modello Model Modell Modèle Modelo	Evaporatore Evaporator Verdampfer Evaporateur Evaporador		Compressore Compressor Verdichter Compresseur Compresor			Dati elettrici-Electrical data Elektrische Daten Caractéristiques électriques Datos eléctricos			Dimensioni e Pesi-Dimensions and weights Abmessungen und Gewicht Dimensions et Poids Medidas y pesos			
	Res a +7°C Efficiency Wirkungsgradbei Puissance Redimiento kcal/h	Res a -8°C Efficiency Wirkungsgradbei Puissance Rendimiento kcal/h	Numero Number Anzahl Nombre Número	Gas Gas Kältemittel Gaz Gas	Gradini di parzializzazione Throttile steps Leistungsstufen Étages de puissance Escalones de parcialización	Max corrente assorbita Max current absorbed Max. Stromaufnahme Courant maxi absorbé Máx. corriente absorbida A	Max corrente spunto Max peak current Max. Anlaufstrom Courant maxi d'appel Máx. corriente inicial de arranque A	Max potenza assorbita Max power absorbed Max. Leistungsaufnahme Puissance maxi absorbée Máx potencia absorbida KW	Lunghezza Length Länge Longeur Longitud mm	Larghezza Width Breite Largeur Ancho mm	Altezza height Höhe Hauteur Altura mm	Peso in trasporto/ funzionamento Weight in transit/ operation Transport-/ Betriebsgewicht Poids en transport/ fonctionnement Peso en transporte/ funcionamiento Kg
RAF/81E	16.500	10.150	1	R410A	1	19,5	99	9,9	1.655	896	1.747	273/275
RAF/91E	19.200	11.450	1	R410A	1	24,5	115	11	1.655	896	1.747	278/279
RAF/101E	22.400	13.600	1	R410A	1	25,5	122	12,8	1.655	896	1.747	292/294
RAF/121E	25.000	15.000	1	R410A	1	28,5	122	14,2	1.655	896	1.747	296/298
RAF/151E	35.100	21.000	1	R410A	1	38	205	18,4	2.055	896	1.674	425/429
RAF/201E	44.500	26.700	1	R410A	1	47	232	24	2.055	896	1.674	471/476
RAF/182E	35.600	21.100	2	R407C	2	50	162	24,2	1.660	1.580	1.890	550/554
RAF/202E	41.200	24.200	2	R407C	2	54	164	26,4	1.660	1.580	1.890	597/602
RAF/232E	47.300	28.200	2	R407C	2	59	169	29,2	1.660	1.580	1.890	611/616
RAF/262E	54.100	32.000	2	R407C	2	64	174	32	1.660	1.580	1.890	620/626
RAF/302E	60.200	35.000	2	R407C	2	74	219	39	1.660	1.580	1.890	665/672
RAF/352E	76.100	43.400	2	R407C	2	84	274	44,3	1.660	1.580	1.890	771/779
RAF/402E	87.700	52.200	2	R407C	2	94	284	49,6	2.370	1.580	1.890	907/916
RAF/452E	97.100	57.400	2	R407C	2	111	331	57,8	2.370	1.580	1.890	940/951
RAF/502E	109.200	63.500	2	R407C	2	121	341	64,4	2.370	1.580	1.890	1.012/1.024
RAF/552E	122.100	72.700	2	R407C	2	139	378	74,4	3.042	1.580	2.030	1.367/1.379
RAF/602E	135.000	79.000	2	R407C	2	150	389	82,8	3.042	1.580	2.030	1.439/1.452
RAF/654E	140.100	82.100	4	R407C	4	146	336	85	2.949	2.050	2.180	1.754/1.767
RAF/704E	152.200	88.200	4	R407C	4	156	346	90	2.949	2.050	2.180	1.814/1.828
RAF/804E	175.400	101.800	4	R407C	4	176	366	101	2.949	2.050	2.180	2.055/2.079
RAF/904E	196.000	114.600	4	R407/C	4	196	416	114	2.949	2.050	2.180	2.069/2.097
RAF/1004E	217.500	126.200	4	R407/C	4	224	444	131	2.949	2.050	2.180	2.168/2.198
RAF/1104E	242.500	143.100	4	R407C	4	252	510	152	2.955	2.350	2.450	2.578/2.611
RAF/1204E	267.400	156.500	4	R407C	4	272	530	163	2.995	2.350	2.450	2.724/2.761

Le rese indicate sono considerate con temperatura esterna di 35°C. Tutti i modelli sono disponibili con compressore Scroll e Tensione V/Ph/Hz 400/3/50-The stated efficiency ratings are for an outside ambient temperature of 35°C. All models are available with a scroll compressor and a rated V/Ph/Hz 400/3/50.Die angegebenen Wirkungsgrade gelten für eine Außentemperatur von 35°C. Alle Modelle sind mit Scrollverdichter und Spannung V/Ph/Hz 400/3/50 lieferbar.Les puissances indiquées se rapportent à une température extérieure de 35°C. Tous les modèles sont disponibles avec compresseur Scroll et tension triphasée 400 V 50 Hz.Los rendimientos indicados se refieren a una temperatura exterior de 35°C. Todos los modelos están disponibles con compresor Scroll y tensión V/Ph/Hz 400/3/50.

DELLA TOFFOLA



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000

Numero Verde
800-803276

*SOLO PER L'ITALIA
ONLY FOR ITALY

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



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



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



DTF
ZAE de la Baume - BP 15,
34290 Servian (France)
Tel. +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.
El. Lentiscars, 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 jfuentes@dellatoffola.cl
Internet www.dellatoffola.cl



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



DELLA TOFFOLA
GROUP