



MADE IN ITALY

INTERNATIONAL



2) Testina di lavaggio a rotazione tridimensionale con due ugelli contrapposti in modo da raggiungere tutti gli angoli della barrique. Azionamento con motore elettrico.

1) Lance di lavaggio con contemporanea aspirazione dell'acqua reflua. Consentono il lavaggio delle barriques con acqua in pressione calda e/o fredda senza la necessità di movimentarle. Con l'aiuto dell'acqua in pressione fornita da una normale idropulitrice e di un sistema di iniezione integrato nella macchina, si crea un effetto vacuum che consente la completa aspirazione dell'acqua reflua (valvola chiusa), o di mantenere basso il livello di acqua all'interno della barrique (valvola aperta).



Idrowash Flex

Idrowash

Rotoklin 0

Rotoklin 0 F

Rotoklin 0 Flex

ENG: 1) Washing nozzles with contemporaneous suction of the reflux water. They allow to wash the barrels by hot and/or cold pressure water without having to handle them. By means of some pressure water supplied by a common hydro-polishing machine and of an injection system integrated into the machine, it is created a vacuum effect which permits a complete suction of the reflux water (closed valve) or to keep low the water level inside the barrel open valve). 2) Washing head with three-dimensional rotation with two opposed nozzles in order to reach all the corners of the barrel. Electrically operated.

ESP: 1) Lanza de lavado con aspiración simultánea del agua utilizada para el lavado. Admite el lavado de las barricas con agua a presión fría y/o caliente sin necesidad de desplazar la barrica. Con la ayuda de una máquina estándar de lavado a alta presión, se puede crear un efecto de vacío que permite aspirar el agua utilizada para el lavado (con la válvula correspondiente en posición cerrada) o en la ocurrencia, con la susodicha válvula en posición abierta, mantener el nivel de agua muy bajo al interior de la barrica. 2) Cabeza de lavado a rotación tridimensional, la misma está dotada de dos aspersores contrapuestos, de manera tal de alcanzar todos los ángulos de la barrica. Accionada con motor eléctrico.



Telaio RW

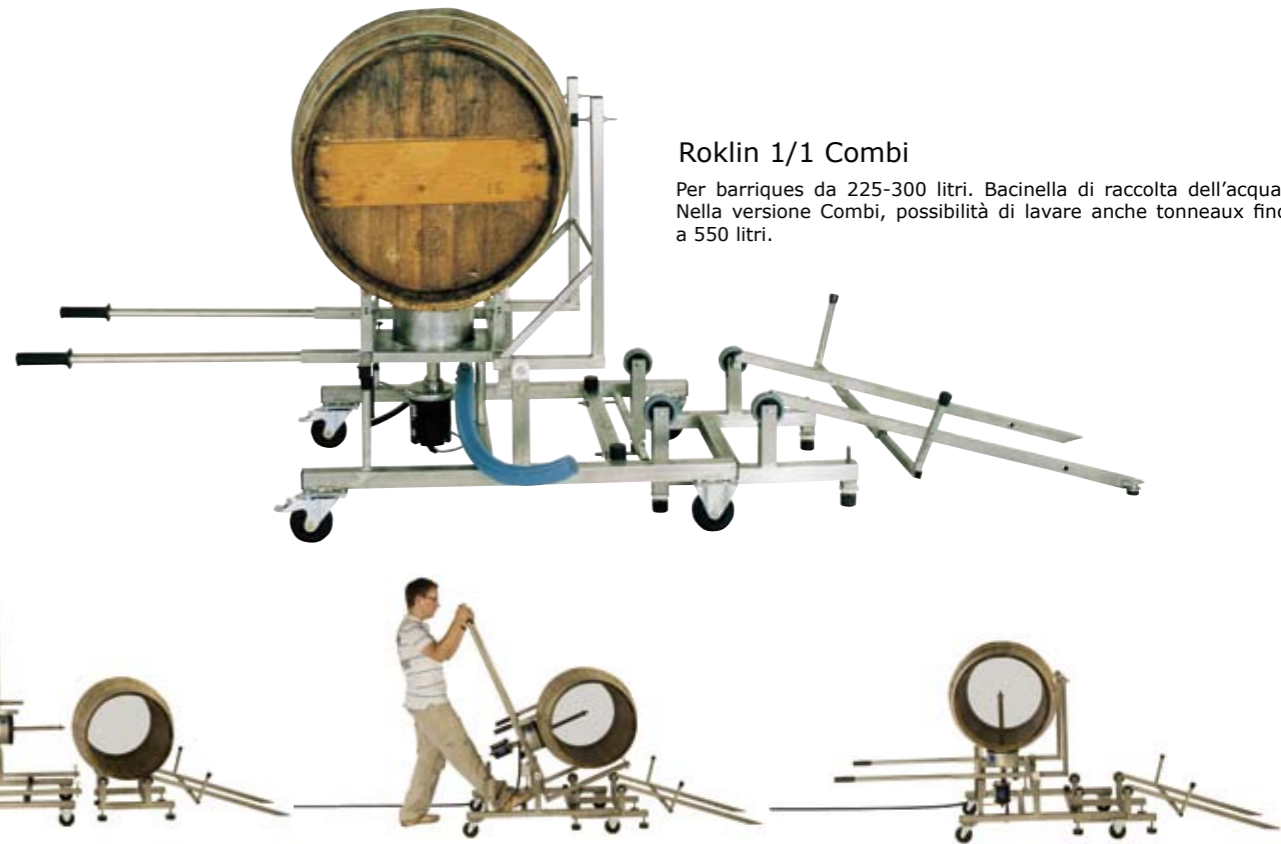
Rotowash

Per barriques da 225-300 litri.
Scarico dell'acqua a terra.



Slim B

Per barriques da 225-300 litri. Bacinella di raccolta dell'acqua, quadro elettrico con temporizzatore e micro di sicurezza.



Roklin 1/1 Combi

Per barriques da 225-300 litri. Bacinella di raccolta dell'acqua. Nella versione Combi, possibilità di lavare anche tonneaux fino a 550 litri.

ENG: Washing systems by introducing the nozzle from the bottom. Solutions for all the exigencies, from the easiest Rotowash to the practical Slim B to the most versatile Rotoklin 1 Combi which permits to wash barrels and tonneaux. Rotowash: for barrels of 225-300 litres. Discharge of water on the ground. Slim B: for barrels of 225-300 litres. Basin for water collection, power panel with safety timer and safety micro-switch. Rotoklin 1/1 Combi : for barrels of 225-300 litres. Basin for water collection. In model Combi, there is the possibility of washing even tonneaux up to 550 litres.

ESP: Sistema de lavado con introducción de la lanza por la parte inferior de la barrica. Soluciones para todas las exigencias, desde la muy simple Rotowash o la practica Slim B, hasta la muy versátil Rotoklin 1 Combi que permite lavar barricas y toneles. Rotowash: para barricas de 225-300 litros. Descarga del agua a tierra Slim B: para barricas de 225-300 litros. Recipiente para recoger el agua usada, tablero eléctrico con temporizador y disyuntor de seguridad. Rotoklin 1/1 Combi: para barricas de 225-300 litros. Recipiente para recoger el agua usada. En la versión Combi, posibilidad de lavar toneles de hasta 550 litros de capacidad.



Rotoklin 2 PN con optional

Macchine manuali e automatiche per il trattamento contemporaneo di due barriques poste su rack. Dalla versione manuale, alla versione Rotoklin 2 PN con rotazione automatica delle barriques, centraggio del foro, vaschette di recupero feccia, salita pneumatica delle lance di lavaggio, ciclo di lavoro personalizzabile in durata e tipologia (caldo freddo vapore). Possibilità di trattare anche tonneaux fino a 500 lt nella versione Combi.

ENG: Manual and automatic machines for the contemporaneous treatment of two barrels placed on a rack. From the completely manual type, without pump and power panel, to the type Rotoklin 2 PN with automatic rotation of the barrel, hole spotting, tank for dregs recovery, pneumatic lift of the washing nozzles, personalizable working cycle in lifetime an typology (heat, cold, steam). It is possible to treat even tonneaux up to 500 litres in the model Combi.



grazie per averci dato la Vostra preferenza

Jumboklin: Linee automatiche per il trattamento in continuo delle barriques, componibili secondo le esigenze dell'utilizzatore con le diverse stazioni di lavoro per le operazioni di svuotamento, rotazione, sfecchiatura, lavaggio acqua calda e/o fredda, sanificazione con vapore o solforosa, riempimento.

Jumboklin: automatic lines for the continuous treatment of the barrels. They are adjustable following the user's exigencies with the different working stations for the various operations of emptying, rotation, taking off the dregs, washing with warm and/or cold water, sulphurous sterilization or with steam, filling

Jumboklin: Línea automática para el tratamiento en continuo de las barricas, combinable, según las exigencias del operador, con las diversas operaciones de trabajo para el vaciado, rotación, trasiego, lavado con agua fría o caliente, desinfección con vapor o bisulfito, llenado.



ESP: Maquinas manuales y automáticas para el tratamiento simultáneo de dos barricas colocadas sobre un soporte o rack. Desde la versión manual, a la versión Rotoklin 2 PN con rotación automática del las barricas, centrado del agujero, batea para recuperar las lias, salida neumática de la lanza de lavado, ciclo de trabajo personalizable en su duración y tipo (caliente frio vapor). Posibilidad de tratar toneles hasta 500 lit. en la versión Combi.



Lance di lavaggio ad alta pressione per botti, tini, e recipienti in genere. Possibilità di inserimento dall'alto, dal davanti tramite una finta portella con dispositivo di sostegno e regolazione della lancia, introdotta e fissata attraverso un raccordo predisposto sulla parete, oppure completamente all'interno, tenuta in sospensione da un cavetto d'acciaio.

ENG: High pressure washing nozzles for barrels, vats and various tanks. There the possibility to insert from the top, from the front side through an apparent port with a nozzle support and regulation device, introduced and fixed through a connection predisposed on the wall, or completely inside, kept in suspension by a stainless steel cable.



ER Ø 55 mm con 4 ugelli

ER Ø 55 mm

ERD Ø 55 mm doppia

ER Ø 40 mm

ERK Ø 37 mm

Testine di lavaggio di diverse forme, dimensioni e caratteristiche a seconda del serbatoio da lavare.
 Washing nozzles of different forms, sizes and characteristics, depending on the tank to wash.
 Cabezas de lavado de formas, dimensiones y características diversas según el recipiente a lavar.

Esempi di alcuni accessori



ESP: Lanza de lavado a alta presión para barriles, tinajas y recipientes en general. Posibilidad de introducirla de arriba o de adelante, por el intermedio de un sistema de abertura que es provisto con la lanza, el mismo se instala sobre el portalón existente, posee un dispositivo para sostener y regular la lancia, introduciéndola y fijándola a la pared del tanque. Puede ser colocada completamente al interior del tanque, sostenida con un gancho en acero inoxidable.



Convogliatori a vibrazione, per un maggior rispetto qualitativo delle uve

Vibrating conveyors, for a better qualitative respect of the grapes.

Tolva de recepción vibrante, para un mayor respeto cualitativo de la uva.

Una gamma completa di macchinari per la ricezione delle uve che va dalle classiche vasche a coclea fino ai più recenti convogliatori a vibrazione passando per soluzioni del tipo a "tappeto".

A complete range of machines for the grapes-reception which goes from the classic screw-conveyors up to the more recent vibrating conveyors passing by some solutions of the type with belt.

Una gama completa de maquinaria para la recepción de uva, que va desde la clásica tolva a tornillo hasta la más reciente tolva vibrante pasando por soluciones del tipo "a cinta".



1) Vasca a coclea a scarico laterale con barriera di protezione e portello di scarico a chiusura idraulica.



2) Convogliatore inclinato a coclea.



3) Convogliatore a nastro con rampa di scarico.

ENG: 1) Screw conveyor with lateral discharge, protection barriers and hydraulic discharging shutter 2) Inclined screw conveyor 3) Conveyor belt with discharging ramp

ESP: 1) Tolva a tornillo sin fin lateral con barrera de protección y portalón de descarga hidráulico 2) Tolva de recepción inclinada a tornillo sin fin 3) Tolva a cinta con rampa de descarga

Esempio di linea per doppia selezione



Linee di selezione uve complete e modulabili secondo le esigenze del cliente. Tramogge vibranti dosatrici, tavoli di cernita a nastro, tavoli di cernita a vibrazione con e senza tratto sgrondante consentono di scegliere le uve migliori da avviare in pigiatura e di separare eventuali parti vegetali rimaste nel diraspato.

Grapes selecting lines complete and changeable following the customer's exigencies. Vibrating dosing hoppers, grapes selecting tables, vibrating tables with and without draining section, that permit to select the best grapes to send to crushing and to separate some eventual vegetal parts remained in the grape stalk. adjustable in height.

Línea de selección de uva completa y modulable según la exigencia del cliente. Tolva vibrante dosificadora, mesa de selección a cinta, mesa de selección vibrante con o sin tramo drenante permiten elegir las mejores uvas y separar eventuales partes vegetales producto del despalillado.



1) Tramogge vibranti per dosare l'uva su di un tavolo selezione o direttamente in diraspatrice. Versioni con capacità di Kg 130, 250, 500.



2) Nastro cernita uva con tappeto in PVC, completo di vasca di raccolta mosto, raschiatore, variatore di velocità meccanico, regolabile in altezza.



3) Tramoggia per scarico bins su tavolo vibrante.



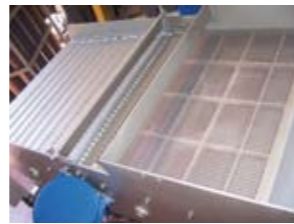
4) Tavolo cernita uva vibrante per la selezione dell'uva intera o diraspata. Optional griglia di sgrondo con vaschetta di recupero mosto, inverter.

ENG: 1) Vibrating hopper to dose the grapes on a selecting table or directly in a grape stalk remover. There are some types with a capacity of kilos 130, 250, 500. 2) Grapes selection belt with belt in PVC, complete with most collection tank, scraper, mechanical speed variator, adjustable in height. 3) Hopper for bins exhaustion on vibrating table 4) Vibrating selecting table for the selection of whole or destemmed grapes. With or without liquid draining grate with collection basin and with or without inverter.

ESP: 1) Tolva vibrante para dosificar la uva vertida sobre la mesa de selección o directamente en despalilladora. Versiones con capacidad de 130, 250 o 500 Kg. 2) Mesa de selección a cinta en PVC; con batea para recoger el mosto, raspador, variador mecánico de velocidad, con sistema para la regulación de la altura de la misma. 3) Tolva para descarga de bins sobre la mesa de selección vibrante. 4) Mesa de selección de uva vibrante para uva entera o despalillada. Opcional, grilla de escurrido con batea de recuperación de mosto, regulador electrónico de velocidad.



Macchina automatica per la separazione di foglie, gambi di foglia e spezzettature di raspo da acini d'uva e mosto. Grazie ad una speciale griglia forata si ha la separazione degli acini e del mosto che cadono attraverso la griglia mentre i residui verdi sono espulsi nella parte anteriore. Può essere alimentata con uva raccolta a mano e diraspata o con vendemmiatrice meccanica.



ENG: Automatic machine suited for the separation of the leaves, stems of leaf and small pieces of raffles from berries and must. A special bored grill enables the separation of the grapes and of the must that fall through the drilled grate while the green dregs are pushed out from the anterior side. It can be fed by grapes manually picked up and destemmed or by a mechanical grape-gatherer.



ESP: Máquina automática para separar el mosto de las hojas, cabos de hojas, granos de uva y raspones. Gracias a una bandeja perforada los granos y el mosto separados de los residuos verdes que son expulsados hacia la parte anterior de la máquina. Puede ser alimentada con uva recogida a mano y despallada o con uva recogida a máquina.





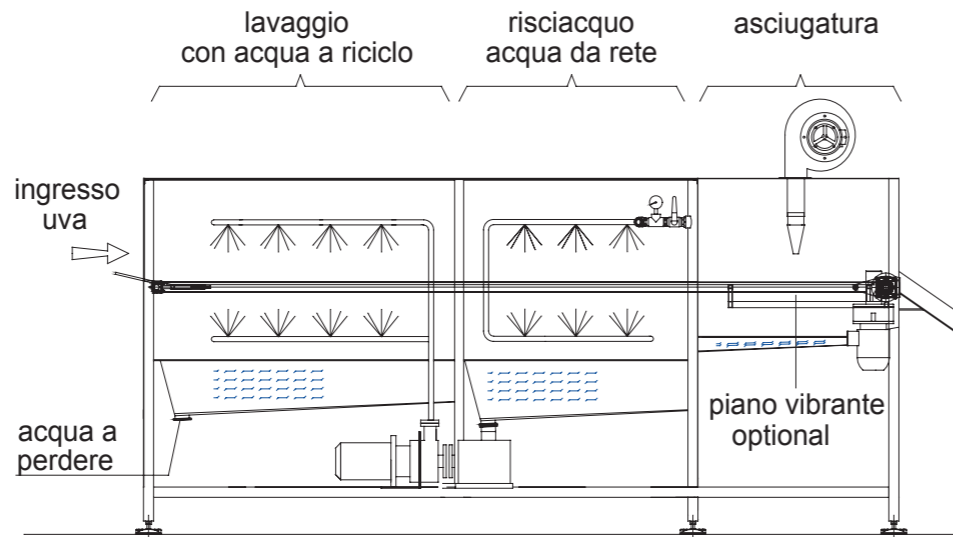
Siamo in grado di fornire la giusta soluzione per il trasporto e l'elevazione di uva, vinaccia, raspi, farina fossile. Possiamo fornire impianti completi di evacuazione raspi e vinaccia con coclee e/o nastri trasportatori.



ENG: We can supply you the right solution for the transport and the elevation of grapes, grape marc, grape stalks, fossil flour. We can supply complete plants for the discharging of stalks and vinasse with screws and /or conveyor belts .



ESP: Estamos en grado de proveer la justa solución para el traslado y elevación de la uva, orujos, raspones y harinas fósiles. Podemos proveer sistemas completos de evacuado de raspones y orujos con tornillo sin fin o cinta transportadora.



Linea di lavaggio dell'uva per l'abbattimento dei residui antiparassitari e di metalli pesanti. L'uva distribuita sul nastro a maglie d'acciaio inox, passa in un primo settore dove viene lavata con acqua di recupero, quindi attraversa una seconda zona dove viene risciacquata con acqua proveniente dalla rete. L'uva può essere sgrondata in un apposito settore (opzionale) dove un ventilatore convoglia aria a pressione sull'uva per eliminare i residui d'acqua. L'azione di sgrondatura può essere facilitata adottando un piano orizzontale vibrante e sgrondante (opzionale).

ENG: Grapes washing line for the mining of antiparasitic dregs and of heavy metals. The grape disposed on the belt with stainless steel meshes, goes into a first sector where it is washed with some recovery water, then it goes through a second area where it is rinsed with some water coming from the network. The grape can be drained in a suitable sector (optional) where a fan conveys pressurized air on the grape to eliminate any water residua. The draining process can be facilitated by using a horizontal vibrating and draining table (optional).



ESP: Línea de lavado de uva para la destrucción de residuos parasitarios y metales pesados. La uva distribuida sobre la cinta en malla de acero inoxidable, pasa en un primer sector donde es lavada con agua recuperada, pasa luego por otro sector donde es lavada con agua proveniente de la red. La uva puede ser escurrida en un sector (opcional) donde un ventilador insufla aire a alta velocidad para eliminar el remanente de agua. La acción de escurrido puede ser facilitada adoptando un plano horizontal vibrante (opcional).



LP Simplex, con pannelli in polietilene rinforzati con telaio inox AISI 304, pompa centrifuga, catena di trascinamento cassette con variatore meccanico, risciacquo finale con acqua da rete. Spazzola superiore orizzontale rotante per la pulizia di residui di terra/argilla (optional).

ENG: Mod. LP Simplex, with polyethylene panels reinforced with AISI 304 frame, centrifugal pump, cases driving chain with a mechanical speed variator, final rinsing with network water. Rotating upper brush for the cleaning of earth/clay residua.

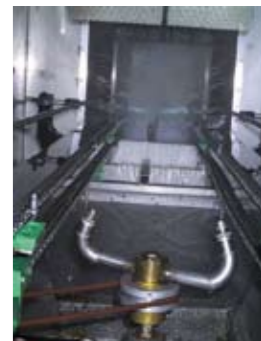
ESP: LP Simplex, con paneles en polietileno reforzado con estructura inox AISI 304, bomba centrifuga, cadena de traslado de las cajas con variador mecánico de velocidad, enjuague final con agua de red. Escobilla superior horizontal rotativa para la limpieza de residuos de tierra/arcilla (opcional).

ENG: 1) Various typologies of machines in stainless steel. Solutions with a unique sector for washing and rinsing (mod. Standard) or with separated sectors for a more accurate cleaning (mod. Minitunnel). All of them equipped with a transport chain with variable speed-drive unit. Solutions with fixed nozzles or with motorized rotating booms, with a superior brush, a couple of lateral brushes, hydric saving device to block the in-coming water when there are no cases on the machine, etc.



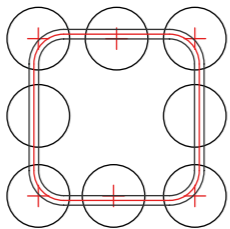
1) Varie tipologie di macchine in acciaio inox. Soluzioni in un unico settore per il lavaggio ed il risciacquo (mod. Standard) o con settori separati per una pulizia più accurata (mod. Minitunnel). Tutte con catena di trasporto con variatore di velocità. Soluzioni ad ugelli fissi o con bracci rotanti motorizzati, con spazzola superiore, coppia di spazzole laterali, dispositivo di risparmio idrico per bloccare l'acqua in ingresso in assenza di cassette sulla macchina, etc.

ESP: 1) Varios tipos de maquinas en acero inoxidable. Soluciones en un solo sector para el lavado y enjuagado (mod. Standard) o con sectores separados para una limpieza más profunda (modelo Minitunnel) Todas con cadena de transporte con variador de velocidad. Soluciones con aspersor fijo o con brazo rotativo motorizado con escobilla superior, dupla de escobillas laterales, dispositivo de ahorro hidrico bloqueando el ingreso de agua en la ausencia de cajas en la maquina.

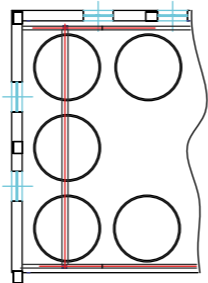
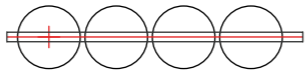




Follatore pneumatico per l'immersione soffice del cappello di vinaccia. Pistone pneumatico inox con tenute in materiale alimentare, ampio piatto rotondo con alette mobili in acciaio inox e protezione perimetrale in teflon. Applicato con giunto snodato ad un carrello, che corre in un binario aereo del tipo carroponete oppure lineare o ad anello chiuso. Si eseguono impianti personalizzati manuali e automatici.



Esempi di applicazioni



ENG: Pneumatic fuller to immerse softly the cap of grapes marc. Pneumatic stainless steel piston, equipped with alimentary material seals, with a wide round plate with mobile fins in stainless steel and perimetrical protection in Teflon. Applied with a universal joint to a carriage running on an aerial rail of the type overhead travelling crane, or linear or closed ring. We make personalized manual and automatic installations.

ESP: Agitador neumático para la inmersión suave del sombrero de orujo. Pistón neumático inox, con sellos en material alimentario, amplio plato redondo con aletas móviles en acero inox. y protección perimetral en teflón. El conjunto se engancha a un sistema de rieles suspendidos que permiten trasladar el agitador de cuba en cuba. Efectuamos estudios personalizados con sistemas manuales y/o automáticos.



Svinatore rotativo

Macchina per la svinatura da fermentini e per lo sgrondo di uve fresche diraspate. Struttura chiusa con all'interno una gabbia in lamiera asolata, coclea con bordo antifrizione e vasca raccogli-mosto. Facilità d'ispezione e pulizia sia tramite ampi portelli superiori che con l'estrazione della gabbia.

ENG: Machine suited to de-juicing from the fermenters and to drain fresh de-stalked grapes. Closed structure with an eyed sheet metal cage inside, an archimedean screw with an antifriction edge and must gathering tank. Easy to survey and to clean thanks either to the large superior shutters and to the extraction of the cage.



ESP: Desvinador rotativo. Máquina para el desvinado de orujos fermentados o de uva fresca despalillada. Estructura cerrada con jaula interior perforada en acero inox. tornillo sin fin con bordes antifricción y batea para recoger el mosto. Facilidad de inspección y limpieza mediante la abertura de la tapa superior o la extracción de la jaula.

Svinatori a vibrazione

Per separare eventuali bucce o vinaccioli dal mosto. Composto da vasca di raccolta del mosto, telaio con rete sgrondante a maglia quadra montato su corpi elastici ed azionato da un motovibratore. Il prodotto passa nel diffusore e si espande su un settore di rete ricurva che effettua una prima separazione del liquido quindi passa sul telaio sottostante che vibrando provoca l'avanzamento delle parti solide fino allo scarico, agevolando la separazione delle ultime frazioni liquide.

ENG: To separate peels or grape-stones from the must. Made of a must gathering tank with a frame with a squared mesh draining net mounted on some elastic bodies and activated by a moto-vibrator. The product goes into the diffuser and spreads on to a sector of a recurved net that makes a first separation of the juice, then it goes on to an underlying frame that causes the feed of the solid parts by vibration up to the discharge, facilitating the separation of the last liquid fractions.



SV2

ESP: Desvinador vibrante Para separar eventuales impurezas y pepitas del mosto. Compuesto de tolva de recogida de mosto, chasis con red de escurrido, montado sobre silentblock y accionado por una moto vibradora. El producto pasa al difusor y se dispersa sobre un sector de red curva provocando una primera separación del líquido, pasa al chasis inferior que mediante vibración provoca el desplazamiento de las partes solidas hasta la descarga, separando de esta forma los últimos líquidos.

SV1





1) Pompa Mohno con tramoggia, indicata per il trasferimento d'uva intera, pigiata, diraspata e di vinacce fermentate.

2) Pompa volumetrica a pistone ellittico, idonea al travaso di uva, vinaccia e diraspato.



3) Pompa peristaltica (con e senza tramoggia di alimentazione), per un trasferimento soffice e delicato di uve intere, diraspate, fermentate e liquidi.



4) Colmatore di barriques con pistola ad arresto automatico. Funzionamento a batteria.



5) Colmatore di barriques manuale.



6) Riempì-svuota barriques.



7) Generatore elettrico in continuo di vapore a bassa pressione. Portate da 10 a 35 Kg/ora a seconda dei modelli.



8) Benna inox Aisi 304 con regolatore oleodinamico della velocità di ribaltamento.

ENG: 1) Monoscrew pumps, 2) Volumetric pumps, 3) Peristaltic pumps, 4) Automatic filler for barriques and 5) Manual filler for barriques, 6) Barriques filler and discharging unit, 7) Electric continuous steam generator, 8) Stainless steel trough with oleodynamic regulator of the turning speed.

ESP: 1) Bomba Mohno, 2) Volumétrica 3) Peristáltica, 4) llenador automático para barricas 5) Manual, 6) Maquina de llenado y vaciado de barricas, 7) Generador eléctrico en continuo de vapor, 8) Volquete en acero inoxidable Aisi 304 con regulador oleodinámico de la velocidad de volcado.



TECME INTERNATIONAL srl
Str. della Selva Grossa, 15/6 - 61100 Pesaro, ITALIA
tel. +39 0721 20 28 84 - fax +39 0721 20 25 80

www.tecmeinternational.it - info@tecmeinternational.it



Fotografie e dimensioni non contrattuali Dati e misure non sono impegnativi e possono essere variati senza preavviso



medusastudio.it