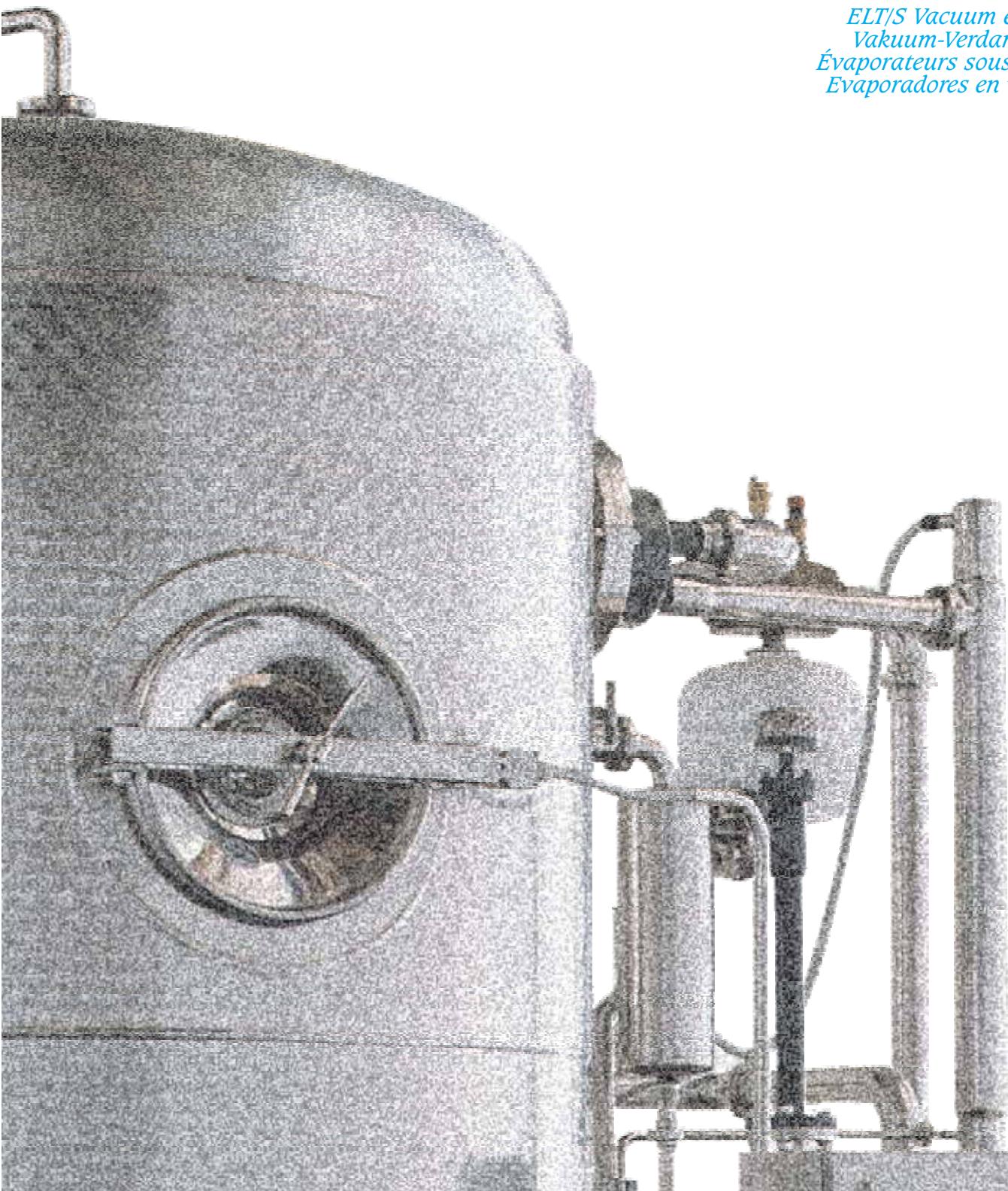


# Evaporatori Sottovuoto ELT/S

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



**DELLA TOFFOLA**

# Evaporatori Sottovuoto ELT/S



Modello ELT/S 100

## Evaporatori Sottovuoto ELT/S

Impianti di autoarricchimento dei mosti tramite evaporazione a bassa temperatura.

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

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

## ELT/S Evaporating concentration plants

Must self-enrichment systems using low-temperature evaporation.

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

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

## Verdampfer-Konzentratanlagen ELT/S

Anlagen für die Selbstanreicherung von Mosten durch Niedertemperatur-Verdampfung.

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

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

gesamten Anlage.

- Geringer Energieverbrauch.

## Concentrateur ELT/S

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

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

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

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

► Aucune incidence négative sur les arômes du mût.

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

► Système de lavage automatique de toute l'installation.

## Concentradores ELT/S

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

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

► Esta técnica de enriquecimiento automático

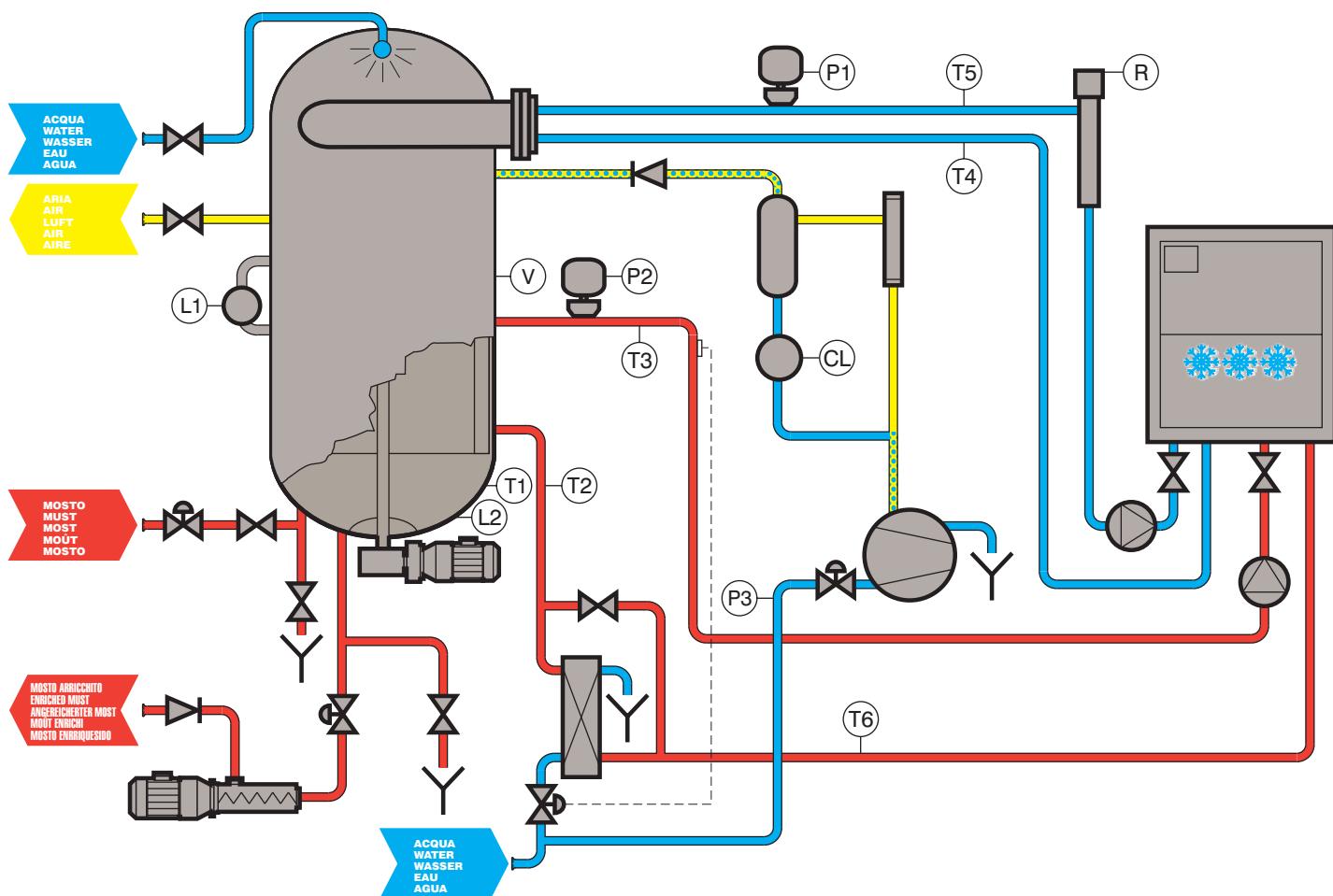
aumenta de una forma natural las peculiaridades y el valor del producto, pues incrementa el contenido de sustancias que caracterizan el mosto.

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

► Ningún perjuicio de los aromas del mosto.

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

► Sistema de lavado automático de toda la instalación.



## Dati Tecnici

Technical Data - Technische daten - Données techniques - Datos tecnicos

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

# DELLA TOFFOLA



Azienda Certificata  
UNI EN ISO 9001:2000

DELLA TOFFOLA S.p.A.  
Via Feltrina, 72 - 31040 SIGNORESSA DI TREVIGNANO (TREVISIO) ITALY  
Tel. +39 0423 6772 - Fax +39 0423 670 841  
e-Mail dtgroup@dellatoffola.it - Internet www.dellatoffola.it

Numero Verde  
**800-803276**

\*SOLO PER L'ITALIA  
ONLY FOR ITALY



**DTF**  
ZAE de la Baume - BP 15,  
34290 Servian (France)  
Tél. +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.**  
Pl. Lentiscares, 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 SUDAMERICA Lim.**  
Avenida Puerta Sur  
03400 SAN BERNARDO - SANTIAGO (CHILE)  
Tel. +56-2 854 1170 Fax +56-2 854 1088  
e-Mail jsolis@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  
e-Mail dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.com.ar  
Internet www.dellatoffolaarg.com.ar

