



TECNOFOOD GROUP

TECNO-FOOD GROUP S.R.L.

site: www.tfgi.eu

email: info@tfgi.eu

sales@tfgi.eu

tel.: +373 61 099990

+39 335 6062376

*Republica Moldova, Chişinău, str. Zamfir Arbore 6, MD-2005
Italy, Mantova, Marmirolo, 46045, via G. Di Vittorio, 29*

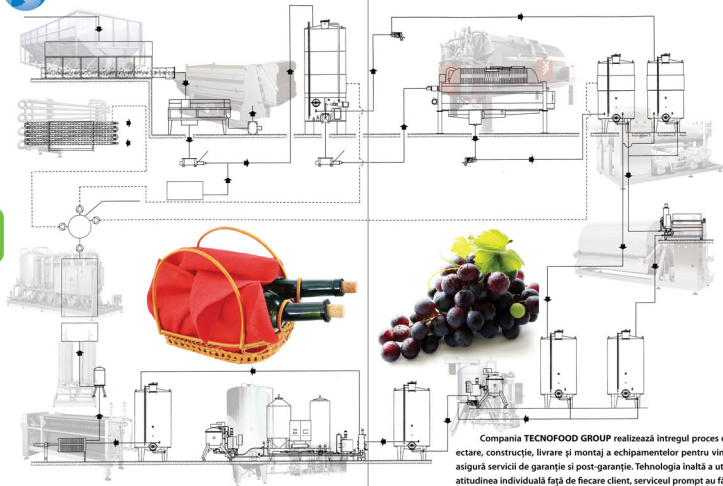


TECNOFOOD GROUP

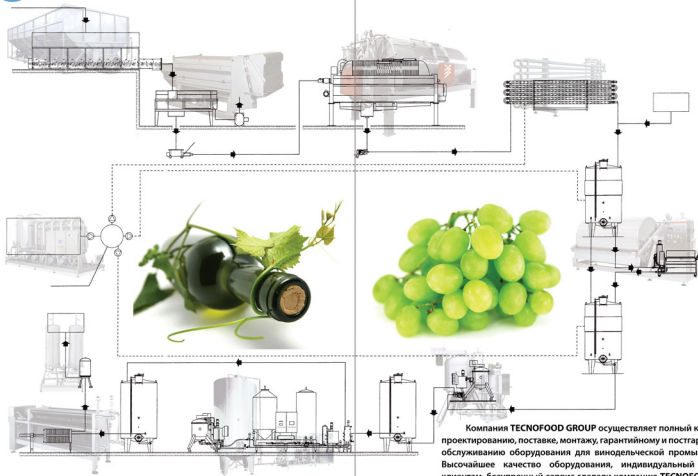
ПЕРЕРАБОТКА ВИНОГРАДА

TRATAREA STRUGURILOR





Compania **TECNOFOOD GROUP** realizează întregul proces de proiectare, construcție, livrare și montaj a echipamentelor pentru vinificație, asigură servicii de garanție și post-garanție. Tehnologia înaltă a utilajului, atitudinea individuală față de fiecare client, serviciul prompt au făcut din compania **TECNOFOOD GROUP** un lider în domeniu pe piața mondială.



Компания **TECNOFOOD GROUP** осуществляет полный комплекс по проектированию, поставке, монтажу, гарантийному и послугарантийному обслуживанию оборудования для винодельческой промышленности. Высочайшее качество оборудования, индивидуальный подход к клиентам, безупречный сервис сделали компанию **TECNOFOOD GROUP** лидером в этой области на мировом рынке.



Дробилка гребнеотделитель / Zdrobitor – separator a crestei

В процессе виноделия собранный виноград из бункера-приемника поступает в дробилку гребнеотделителя, которая может работать в любых необходимых режимах, а именно: а) гребнеотделение; б) гребнеотделение и дробление; в) дробление; г) прохождение цельного винограда без какой-либо обработки. Может поставиться в комплексе с монопомпой, специально оборудованной под дробилку гребнеотделитель.

În timpul procesului de vinificare, strugurii culeși din buncărul recipient sunt aruncați direct în zdrobitor (separatorul crestei), care poate lucra în diferite regimuri de lucru, și anume: a) separarea crestei; b) separarea crestei și zdrobirea; c) zdrobire; d) trecerea strugurilor întregi fără tratarea acestora. Aparatul poate fi lucrat în set cu monopompă, asamblată special pentru a funcționa cu zdrobitorul.

Пресс / Teasc

Среди традиционных мембранных прессов самыми лучшими характеристиками обладают вакуумные пресса. С их помощью достигается наибольший выход сусла при наименьшем количестве взвесей и оптимальных энергетических затратах.

Teascurile cu vacuum sunt considerate drept având cele mai bune rezultate dintre toate teascurile tradiționale cu membrană. Cu aceste teascuri se obține cantitatea maximă de must și un număr redus de impurități, cheltuielile energetice fiind optime.



Холодильная установка / Instalația frigorifică

Холодильные установки используются для охлаждения сусла в процессе производства вина, а также в дальнейшем для стабилизации вина. Холодильные группы используются для охлаждения жидкости, поступающей в теплообменник.

Instalațiile frigorifice sunt utilizate pentru răcirea mustului în cadrul procesului de preparare a vinului și ulterior pentru stabilizarea vinului. Grupurile frigorifice sunt utilizate pentru răcirea lichidului care circulă în capacitățile termice.



TECNOFOOD GROUP

Теплообменник / Schimbător de căldură

Теплообменник типа «труба в трубе» используется для охлаждения сусла и дробленного винограда в потоке.

Schimbătorul de căldură „tub în tub” se folosește la răcirea mustului și a strugurilor zdrobiți în flux.



Вакуумный фильтр / Filtru cu vacuum

Вакуумные фильтры являются лучшими для фильтрации густых суслов, дрожжей и клеевых осадков в кратчайшие сроки. В качестве фильтрующего слоя используется перлит.

Filtrul cu vacuum este cel mai recomandat pentru filtrarea sedimentelor dense de must, drojdii și ciei în cel mai scurt timp. Perlita este utilizată drept strat filtrant.

Насосы / Pompe

Поршневые насосы используются для подачи мезги, сусла и вина. Также для подачи сусла и вина используются центробежные насосы.

Pompele cu piston sunt folosite pentru alimentarea cu resturi, must și vin. Pentru alimentarea cu must și vin la fel sunt utilizate pompele centrifuge.





Кизельгуровый фильтр для тихих вин / Filtru Kieselgur pentru vinuri simple

Кизельгуровые фильтры используются для грубой, средней и тонкой фильтрации тихих вин и сула. В качестве фильтрующего слоя применяется кизельгур.

Filtru Kieselgur se folosește pentru filtrarea fină, medie și dură a vinurilor simple și a mustului. Kieselgurul este folosit drept strat filtrant.

Кизельгуровый фильтр для шипучих вин / Filtru Kieselgur pentru vinuri spumante

Для фильтрации как шипучих, так и тихих вин используется специальная модель кизельгурового фильтра.

Pentru filtrarea vinurilor simple și a celor spumante sunt folosite filtre Kieselgur speciale.



Группа стабилизации вина / Grup de stabilizare a vinului

Группа стабилизации используется для удаления винного камня и стабилизации вина в потоке. Эта установка позволяет снизить время стабилизации вина до 90 минут, а также затраты на использование и занимаемую площадь.

Grupul de stabilizare a vinului este folosit pentru înlăturarea pietrei de vin și stabilizarea vinului în flux. Acest grup permite reducerea timpului de stabilizare a vinului până la 90 minute, la fel și cheltuielile de exploatare a spațiului care îl ocupă.



Пластинчатый фильтр / Filtru cu plăci

Пластинчатые фильтры используются для тонкой фильтрации тихих вин. Позволяют производить простую фильтрацию, двухступенчатую и одновременную фильтрацию двух жидкостей.

Filtrul cu plăci se folosește pentru filtrarea fină a vinurilor simple. Poate efectua filtrarea simplă, filtrarea în două etape și filtrarea concomitentă a două lichide.



Пастеризатор / Pasteurizator

Пастеризаторы используются для пастеризации вин поточным методом.

Pasteurizatorul se folosește pentru pasteurizarea vinului prin metoda de flux.

Тангенциальный фильтр / Filtru tangențial

Тангенциальные фильтры используются для фильтрации тихих и игристых вин. Фильтрация без применения фильтрующих материалов позволяет значительно снизить затраты на фильтрацию.

Filtrul tangențial se folosește la filtrarea vinurilor simple și spumante. Filtrarea fără utilizarea materialelor de filtrare permite reducerea costurilor procesului de filtrare.

