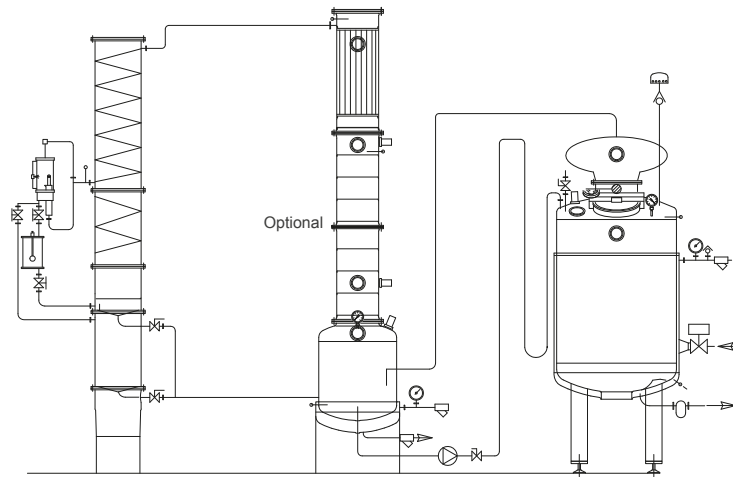


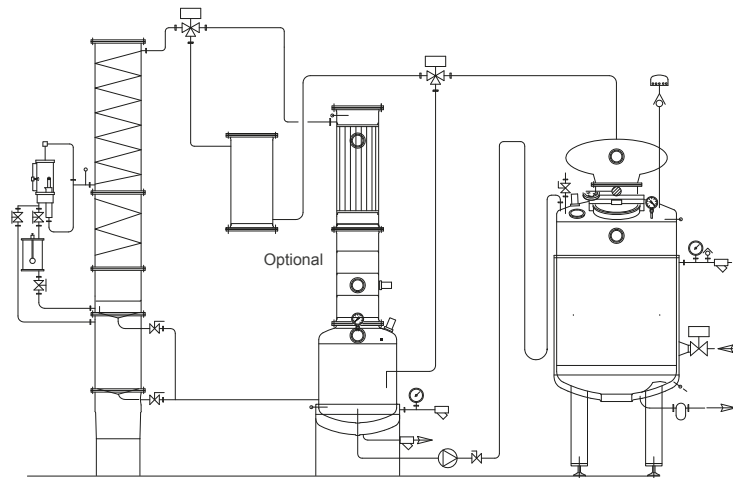


IMPIANTI DI DISTILLAZIONE DISTILLATION PLANTS

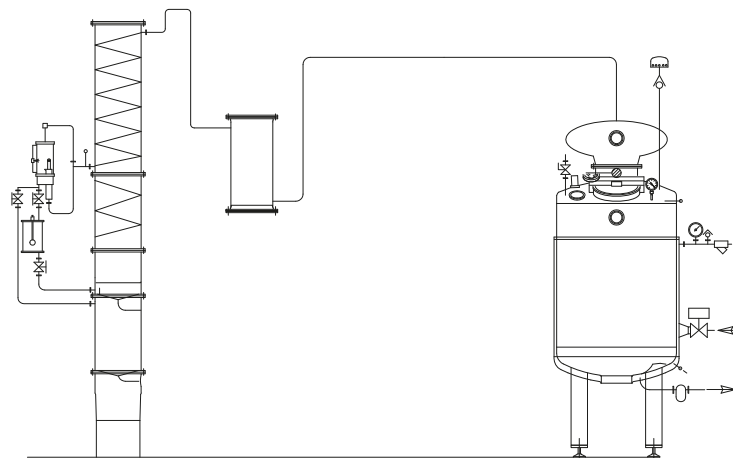
Grappa - Fruit distillates - Brandy



Brandy - Gin - Whisky



Gin



Impianto di distillazione discontinuo

Impianto di distillazione discontinuo per la produzione di distillati di alta qualità, mantenendo il profumo caratteristico della materia prima da distillare. L'impianto è progettato per le piccole e medie distillerie, è dotato di tutto gli strumenti necessari (manometro, termometri e alcolometri) ed è caratterizzato dalla sua facilità di utilizzo.

L'impianto è composto di:

- **Alambicco** in acciaio inox, con riscaldamento indiretto a vapore a bassa pressione (max 0,5 Bar), dotato di diversi accessori, come agitatore (ATEX), boccaporto, sonde, manometri, etc. L'alambicco è inoltre dotato di un duomo superiore in rame e altri accessori a completamento.
- **Colonna di arricchimento** in rame composta da una struttura portante in acciaio inox per il supporto della stessa, tronchi di rame contenente 4 o più piatti di rettifica del tipo a campanelle, condensatore di riflusso in acciaio inox rivestito di rame.
- **Colonna di raffreddamento**, composta da condensatore a fascio tubiero in acciaio inox; raffreddatore a serpentina in acciaio inox; base di supporto condensatore e refrigeratore in acciaio inox.
- **Separazione** teste di scarto con vaschetta di vetro.
- **Valvole di sicurezza**.
- **Bacinella in vetro** per controllo temperatura e grado alcolico.

L'impianto può avere differenti dimensioni, a seconda dell'esigenza del cliente. Molti sono gli optional disponibili su richiesta.

Discontinuous distillation plant

A distillation plant batch style for production of high-quality distillates, maintaining the characteristic perfume of the raw material to be distilled. The plant designed for use in small to medium-sized distilleries, is provided with all necessary instruments (pressure gauge, thermometers and alcoholometers) and it is characterized for its user friendliness.

The plant is composed by:

- **Alembic** in stainless steel, with indirect heating by steam at low pressure (max 0,5 Bar), equipped with different accessories, such as stirrer (ATEX), manhole, probes, pressure gauges, etc. The Alembic has an upper copper dome. Other accessories complete this section of the machine.
- **Copper enrichment column** composed by stainless steel structure for grinding column support, copper trunk containing 4 or more grinding plates of the bubble cap type, reflux condenser in Copper-coated stainless steel.
- **Cooling column**, composed by shell-and-tube stainless steel condenser; coil cooler in stainless steel; condenser and refrigerant support base, in stainless steel.
- **Deviation** for scrap heads with glass bowl.
- **Safety vents**.
- **Glass basin** for degree and temperature control.

The plant can be of different sizes, depending on the customer's need. Different optionals are available on demand.

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

	L	300	500	1.000	1.500
Capacità di carico alambicco - liquido Alembic loading capacity - liquid	L	300	500	1.000	1.500
Max percentuale solidi nei liquidi da distillare Maximum percentage of solids in the liquid to be distilled	%	70	70	70	70
Tempo/ciclo medio Medium time/cycle	ore hours	3,0	3,0	4,0	4,5
Consumo energetico Energy consumption	Kw/h	0.25	0.25	0.5	0.5
Consumo acqua di pozzo a -12° - fase distillazione Well water consumption at 12° - distillation phase	L/h	1.200	1.200	1.800	2.500
Consumo vapore 114°, 0,8 bar max - fase riscaldamento Steam consumption 114°, 0,8 bar max - heating phase	Kg/h	60	100	200	300
Consumo vapore 114°, 0,8 bar max - fase distillazione Steam consumption 114°, 0,8 bar max - distillation phase	Kg/h	35	60	120	180
Dimensioni totali / Overall dimensions					
Lunghezza Length	mm	4.000			
Larghezza Width	mm	1.500			
Altezza Height	mm	4.000			





Impianto di distillazione continuo

L'impianto di distillazione continua è concepito per la distillazione di vini, vinelli, flemme da disalcolazione di vinaccia e frutta fermentata.

L'impianto si compone di tre o due colonne a piatti, del tipo a campanelle, a seconda che sia o non sia necessario ridurre il tenore di alcool metilico e di composti leggeri indesiderati.

- La prima colonna è costituita da due tronchi sovrapposti: quello inferiore, di esaurimento, assicura la massima efficienza di recupero dell'alcool etilico che viene concentrato nei piatti di testa del tronco superiore, di arricchimento, assieme ai componenti più leggeri.
- La seconda è detta di rettifica: si estrae una miscela ricca di componenti leggeri e con un'alta gradazione alcoolica, 90 ÷ 92 °GL o più, in relazione al tipo di materia prima ed al numero di piatti di cui la colonna è dotata. Da alcuni piatti della colonna di rettifica viene estratto l'alcool buon gusto.
- La terza colonna, detta demetilatrice è atta a separare le teste ed il metilico, che raggiunge in testa alla stessa una concentrazione massima del 25% rispetto all'alcool etilico.

Le portate dipendono dal tenore alcolico e dalla qualità del prodotto in ingresso e dal tenore alcolico e dalla qualità del prodotto che si vuole ottenere in uscita. Gli impianti possono avere differenti dimensioni, a seconda dell'esigenza del cliente. Molti sono gli optional disponibili su richiesta.

Continuous distillation plant

The continuous distillation plant is designed for the distillation of wines, grape skins, grape marc & fermented fruit dealcoholation phlegm.

The plant consists of three or two tray columns, of cups type, depending on whether or not it is necessary to reduce the content of methyl alcohol and unwanted light compounds.

- The first column consists of two overlying bodies: exhaustion and enrichment. The lower one, for exhaustion, ensures maximum recovery efficiency of the ethyl alcohol which is concentrated in the top plates of the upper body, for enrichment, together with the lighter components.
- The second column is called rectification: a mixture rich in light components and with a high alcohol content, 90 ÷ 92 ° GL or more is extracted, depending on the type of raw material and the number of plates the column is equipped with. Good taste alcohol is extracted from some plates in the rectification column.
- The third column, called demethylation, is designed to separate the heads and the methyl, which reaches a maximum concentration of 25% at the top of the same with respect to ethyl alcohol.

The flow rates depend on the alcohol content and the quality of the incoming product and the alcohol content and quality of the product to be obtained in the outlet. The plant can have different sizes, depending on the customer's needs. There are many options available on request.

MODELLO / MODEL					
capacità produttiva di materia prima ogni 24 ore Raw material production capacity each 24 hours	HL	100	200	400	600
Grado alcolico della materia prima da distillare Raw material alcoholic degree before distillation	% vol.	12	12	12	12
Massima pressione del vapore Max steam pressure	bar	0,5	0,5	0,5	0,5
Pressione d'esercizio del vapore Steam operating pressure	bar	0,2/0,5	0,2/0,5	0,2/0,5	0,2/0,5
Vapore durante la fase di distillazione Steam during distillation phase	Kg/h	200	400	800	1.200
Acqua di condensazione da torre a +25°C Water tower condensation at 25°C	L/h	4.000	8.000	16.000	24.000
Temperatura media uscita acqua dai condensatori Medium temperature water outlet from condensers	°C	60/70	60/70	60/70	60/70
Acqua di raffreddamento distillato a +15°C Distillate cooling water at 15°C	L/h	150	300	600	1.000
Lunghezza Length	mm	6.000	7.000	8.000	10.000
Larghezza Width	mm	2.000	2.000	2.200	2.500
Altezza Height	mm	12.000	12.000	12.000	12.000

TMCI Padovan Spa

Via Caduti del Lavoro, 7
31029 Vittorio Veneto - TV
Italy

padovan@tmcigroup.com

Tel. +39 0438 4147

Fax +39 0438 501044

www.tmcigroup.com

