

# SALE COTTURA BREWHOUSES

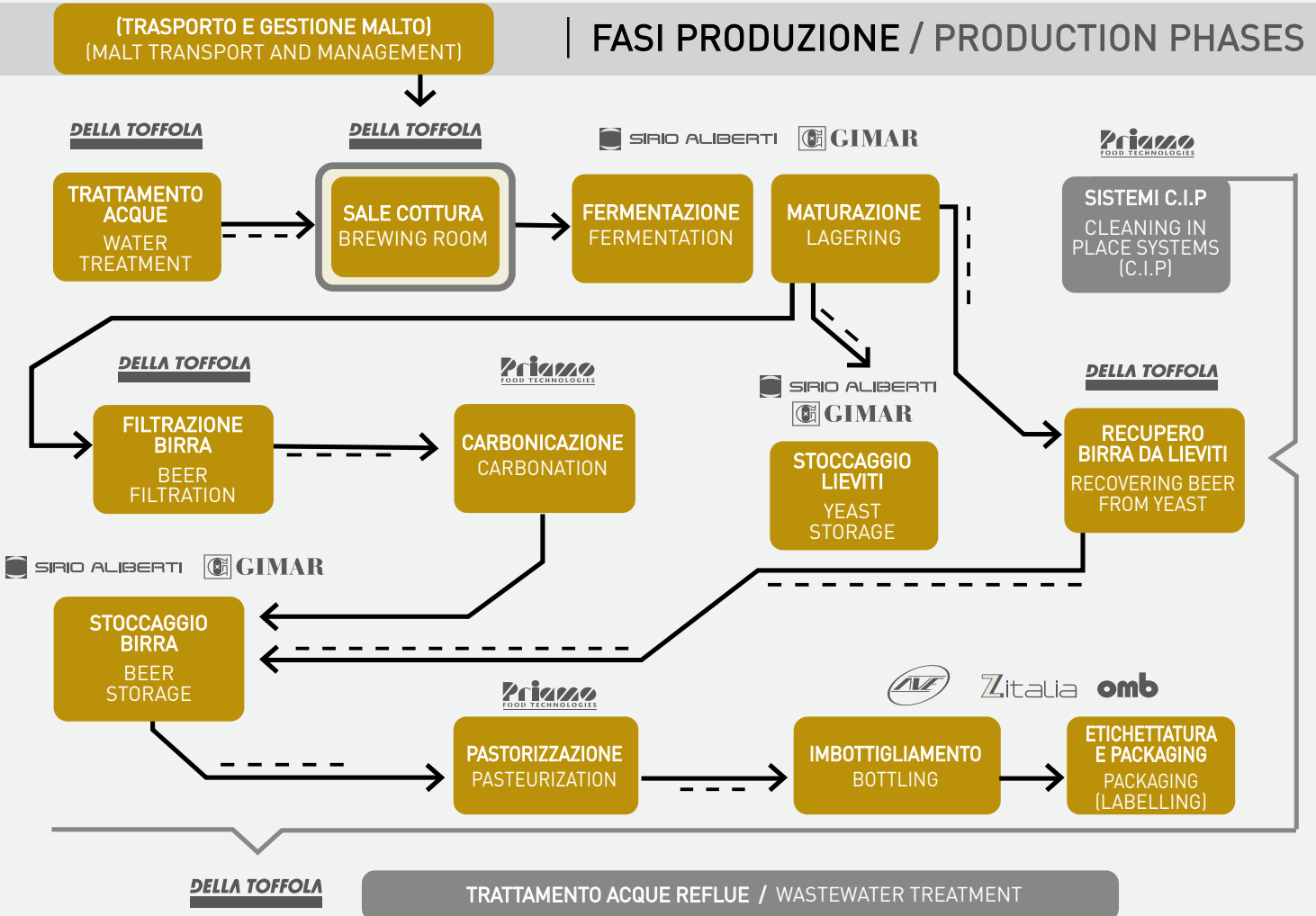
*Beer Division*

**DELLA TOFFOLA**  
**GROUP**

# DELLA TOFFOLA GROUP BEER DIVISION

Della Toffola Group da anni offre una gamma completa di soluzioni tecniche per ogni fase produttiva della birra, adatte a birrifici di tutte le dimensioni. Tutte le fasi di produzione sono coperte, con la garanzia di qualità e l'affidabilità che da sempre caratterizzano le tecnologie del gruppo. La forza di un gruppo di aziende integrato e trasversale permette di proporre macchine singole o impianti completi, disegnati, ingegnerizzati e interamente costruiti all'interno delle nostre aziende. Oltre alla fornitura delle tecnologie sono garantiti un servizio di assistenza pre e post vendita, che segue i clienti nella consulenza preliminare, nella progettazione, nella fase di avviamento e durante tutta la vita dei macchinari.

For years now, Della Toffola Group has been offering breweries of every type and size a complete range of technical solutions for every phase of beer production. Every phase of production is covered by the guaranteed quality and reliability that has always distinguished the Group's technologies. The combined force of an integrated transversal Group permits the offer of single machines or complete systems 100% designed, engineered and constructed at Della Toffola Group companies. The technology offer is matched by pre- and post-sales services that assist the client in the preliminary consultancy and design phases, during start-up, and for the entire duration of the machinery's working life.



# MODELLI A 3,4,5 TINI / 3, 4, OR 5 VAT MODELS



Modelli manuali, semiautomatici e Fully-automatic.

Le sale di cottura Della Toffola sono adatte alla produzione di tutti i tipi di birra e compongono una gamma che va incontro alle esigenze di birrifici di varie dimensioni e caratteristiche.

Disponibili in versioni in acciaio inox o rivestite in rame, possono essere disegnate rispondendo alle specifiche esigenze di ogni cliente. Le versioni Compact, a tini sovrapposti, sono disponibili da 3, 5, 10 o 20 hl, mentre le versioni a 3, 4 o 5 tini vanno da 10 a 120 hl. Realizzate con un'estrema attenzione ai dettagli e alle finiture, rispettano i massimi standard alimentari e di igiene, permettendo al mastro birraio di esprimere al meglio la propria creatività con passione e dedizione.

Manual, Semi-automatic and Fully-automatic models

Della Toffola brewhouses are designed for the production of all types of beer and constructed in a wide range to meet the needs of breweries of every type and size.

Available in stainless steel or copper-plated versions, they can also be built to the customer's specific needs. The Compact models come in 3, 5, 10 or 20 hl versions. The versions with 3, 4, or 5 vats range from 10 to 120 hl capacity. Constructed with painstaking attention to detail and finishing, they comply with the highest health and food-processing standards to let the master brewer express all his creative talent and flair.



## VANTAGGI / ADVANTAGES

1

Tempi di filtrazione rapidi  
Quick filtration times

2

Efficienza nello scarico  
delle trebbie esauste  
Efficient spent brewers  
grains discharge

3

facilmente accessibile  
per manutenzione  
Easy access  
for maintenance

4

Espandibile  
Modular, expandable system

# MODELLI COMPACT / COMPACT MODELS



Nei modelli Fully-automatic ogni fase si controlla e si comanda tramite un touch-screen reattivo, dotato di un software di gestione dal design progettato per essere rapido e intuitivo nell'utilizzo.

Ogni ciclo di lavorazione è gestito dall'impianto in tutti gli step, ed è possibile salvare ricette su misura per le proprie esigenze da richiamare e avviare in qualunque momento.

Le sale cottura automatiche inoltre, possono essere dotate di sistema M-int. Cloud che permette la connessione e il controllo remoto della macchina tramite app. o software da PC, sistemi IOS e Android.

In the Fully-automatic models, every phase is controlled and commanded by a reactive touchscreen loaded with rapid, user-friendly management software.

The system manages each step in every work cycle, and the customer's own special recipes can be saved for retrieval and use whenever required. Fully-automatic brewhouses can also be equipped with the M-int.Cloud system that permits the connection and remote control of the machine by app, PC software, or IOS and Android systems.

Tutti i modelli di sale cotture possono essere:  
All brewhouse models can be:  
powered by M-int.cloud



## VANTAGGI / ADVANTAGES

5

Robustezza e alta qualità  
nelle finiture  
Sturdy frame,  
high-quality finish

6

Massima efficienza  
nei consumi  
Maximum consumption  
efficiency

7

Facilità di pulizia  
Easy cleaning

8

Soluzioni personalizzate  
Personalized solutions



Interno tino filtro / Filter vat interior



Iidratatore malto / Malt hydrator



Fondo bombato per il tino impasto e caldaia ebollizione  
Dished bottom for mash and boiling tank



Specola Grant / Grant sight glass



Gruppo pressurizzazione serbatoio acqua calda e acqua fredda  
Hot and cold water tank pressurization unit



Gruppo tubazioni sala cottura e scambiatore di raffreddamento a singolo o doppio strato di facile accesso per manutenzione  
Brewhouse piping and single or double stage heat exchanger with easy access for maintenance

## CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL FEATURES

### MODELLI A 3,4,5 TINI / 3,4, OR 5 VAT MODEL

- Disposizione tini sala cottura secondo necessità del cliente.  
Vat positioning in brewhouse as required by client.
- Ampio spazio di lavoro sul ballatoio della sala cottura.  
Ample work space on brewhouse inspection platform.
- Sistema di riscaldamento sulla caldaia impasto ed ebollizione studiato per un innalzamento graduale della temperatura.  
Mash tank heating and boiling system studied for gradual temperature rise.
- Filtrazione dimensionata per ridurre i tempi.  
Filtration system sized to shorten times.
- Tino whirlpool con fondo particolare per evitare sprechi di mosto.  
Whirlpool vat with special bottom that reduces waste of wort.
- Sistema di lavaggio progettato per una pulizia totale.  
Washing system designed for thorough cleaning.
- Pannello di controllo e gestione semplice e funzionale (semiautomatiche e fully automatic).  
User-friendly control panel (Semi-automatic and Fully automatic models).

### MODELLI COMPACT / COMPACT MODELS

- Progettate per occupare poco spazio secondo le necessità del cliente.  
Designed to occupy as little space as possible for client needs.
- Ampio spazio di lavoro sul ballatoio sala cottura.  
Ample work space on brewhouse inspection platform.
- Tubazioni, scambiatore, valvole, piastra scambiaflussi installate sotto ballatoio facilmente accessibili.  
Piping, heat exchanger, valves, flow exchange plate installed under inspection platform for easy access.
- Filtrazione dimensionata per ridurre i tempi.  
Filtration system sized to shorten times.
- Sistema di lavaggio progettato per una pulizia totale.  
Washing system designed for thorough cleaning.
- Tino whirlpool con fondo particolare per evitare sprechi di mosto.  
Whirlpool vat with special bottom that reduces waste of must.



## DELLA TOFFOLA SPA

Via Feltrina, 72 - 31040  
Signoressa di Trevignano  
(Treviso) Italia

Tel. +39 0423 6772

Fax +39 0423 670 841

[dtgroup@dellatoffola.it](mailto:dtgroup@dellatoffola.it)

[www.dellatoffola.it](http://www.dellatoffola.it)



BUILDING INNOVATION TOGETHER

**DELLA TOFFOLA**



Zitalia

**Priano**  
FOOD TECHNOLOGIES

**omb**

**SIRIO ALIBERTI**

**GIMAR**