



l'œnologie



le cidricole



l'oléicole

Le meilleur des technologies
agro-alimentaires, à votre disposition



DELLA TOFFOLA
DTF

www.dellatoffola.fr



l'œnologie

Réception et tri de la vendange

Transfert de la vendange

*Pressurage pneumatique
à membrane centrale*

Cuverie inox

Maîtrise des températures

*Clarification et filtration des moûts,
des jus, des bourbes et des lies*

Filtration traditionnelle des vins

Filtration tangentielle céramique

Pompage

Réalisation de caves complètes

Depuis près de 50 ans, la famille Della Toffola et l'ensemble de ses collaborateurs dans le monde, consacrent toute leur énergie et leur compétence, au développement et à la mise en œuvre de technologies orientées vers les secteurs agro-alimentaires et industriels.



Une dimension internationale

Aujourd'hui, la dimension internationale de notre Groupe nous confère une position de leadership sur des applications spécifiques où notre savoir-faire est réellement reconnu.

C'est le cas, en autres, sur l'ensemble des techniques séparatives, tant sur des opérations de filtration de liquides alimentaires (vin, cidre, huile, jus de fruits, bière, bourbes, lies), que sur des opérations de clarification de liquides industriels (dépollution, traitement de l'eau, produits chimiques et pharmaceutiques).

Dans le domaine de l'équipement œnologique, nous avons acquis une telle maîtrise de cette activité que nous réalisons

aujourd'hui des caves complètes «clés en main» dans le monde entier en y intégrant l'ensemble de nos gammes de produits, développées en interne, où acquises par croissance externe.

Grâce à notre bureau d'études d'une trentaine de personnes, basé au siège de notre société, près de Treviso (Italie) nous sommes devenus l'un des principaux moteurs mondiaux de l'évolution de ces différentes technologies.





Un cumul de compétences

Notre Équipe Commerciale en France, est composée de collaborateurs salariés qui sont répartis sur tout le territoire national et proposent exclusivement du matériel **Della Toffola** en œnologie, ainsi que dans les domaines d'activités cidricoles et oléicoles.

Ils participent également au développement de nouveaux produits en retransmettant au «Service Recherche et Développement» de notre usine en Italie, les demandes et les observations de leurs clients.

Par cette implication technique, ils maîtrisent parfaitement le fonctionnement des matériels qu'ils vous proposent et savent par expérience vous en parler et vous conseiller mieux que quiconque.

Notre structure de Service Après-Vente française, repose sur une équipe de techniciens chargés de renforcer le «partenariat» entre le constructeur que nous sommes et l'utilisateur que vous êtes. C'est en fait une relation de long terme qui s'installe entre vous et nous. S'appuyant sur un magasin qui dispose d'un stock important de pièces détachées (dont certaines correspondent à des matériels de plus de 25 ans d'âge), nos électromécaniciens utilisent des véhicules ateliers qui leur donnent une grande autonomie sur la France entière.

Ils disposent également d'un atelier au siège de la filiale où ils peuvent réaliser les interventions les plus lourdes ou les opérations de reconditionnement de matériels.





le cidricole



Réputés dans le monde cidricole, nos presseurs pneumatiques à membrane centrale sont reconnus pour leurs aptitudes particulières au pressurage délicat de la pomme à jus.

Pour ce métier spécifique nous vous apportons également, une offre très large de filtres tangentiels en céramique pour le cidre.



l'oléicole



Notre implantation Méditerranéenne rendait incontournable notre développement autour des opérations de transformation de l'olive.

Nous vous proposons aujourd'hui une gamme très complète de moulins, broyeurs, dénoyauteurs, filtres et pompes, de toutes dimensions, pour l'huile d'olive.



Une réelle implication en France

Relayée dans de nombreux pays par ses propres filiales, notre maison mère a installé sa branche française, véritable vitrine technologique du Groupe, dans la région de Béziers.

Ce nouvel espace commercial et technique regroupe dans des locaux modernes de 1.500m², au cœur d'un grand vignoble français, un hall d'exposition représentant une véritable cave-type telle que nous la concevons ainsi qu' une chaîne complète de production oléicole.

Par cette implantation notre filiale dispose de l'ensemble des moyens requis pour répondre avec efficacité aux différentes attentes spécifiques du marché français.



Pour accéder à nos locaux :

En arrivant de Béziers par la RN9 : entrez dans la zone de la Baume, prendre la 1^{ère} à gauche puis prendre la 2^{ème} à gauche. Prendre ensuite direction "Big Mat", "Lavail" et "Agri Sud" : Della Toffola est au bout de cette rue.



ZAE de la Baume - B.P. 15 - 34290 SERVIAN

Tél. 04 67 39 39 00 Fax 04 67 39 39 01

email : contact@dellatoffola.fr