



L'ARTE DEL VAPORE

Un brand Italiano con 39 anni di esperienza



Steam cleaning systems for

WINERIES

Sistemi di pulizia a vapore per cantine vitivinicole

+39 045 67 67 252 | SALES@TECNOVAP.COM | WWW.TECNOVAP.IT





Proteggi il tuo vino! Pulisci e sanifica le tue attrezzature con il **VAPORE SATURO SECCO**

I vantaggi dei generatori di vapore Tecnovap:

- Ecologici al 100%, richiedono solo l'impiego di energia elettrica e limitata quantità di acqua
- Garantiscono una completa sanificazione dell'impianto di imbottigliamento e delle botti
- Nessun utilizzo di prodotti chimici
- Nessuna emissione di fumi nocivi e possono essere utilizzati in ambienti chiusi
- Pronti all'uso in pochi minuti
- Dimensioni ridotte per una maggior comodità di utilizzo e spostamento
- Nessun patentino o abilitazione richiesta





Take care of your wine! Clean and sanitize your equipment with **DRY SATURATED STEAM**

Advantages of Tecnovap's steam cleaners:

- 100% ecologic cleaning method, they only use electricity and limited quantity of water
 - Guarantee a complete sanitization of the bottling lines and barrels
 - No usage of chemicals
 - No harmful fumes, they can be used indoors
 - Ready to use in just a few minutes
- Compact dimensions, designed for an easy use even in narrow spaces
 - Do not require any license or qualification for usage

Cleaning, detartrating & disinfection of barrels

Pulizia, detartraggio e disinfezione di barriques e tonneaux

La barrique rappresenta un punto cruciale per l'invecchiamento del vino. Il vapore è considerato il miglior strumento di pulizia completamente naturale ed ecologico in quanto ad affidabilità, efficacia e soprattutto per l'alto potere sanificante.

I vantaggi della pulizia a vapore:

- ✓ Riduzione drastica dell'uso di acqua
- ✓ Nessun utilizzo di prodotti chimici come perossido di idrogeno o acido citrico
- ✓ Eliminazione dei brettanomiceti presenti nelle fibre del legno
- ✓ Nessun danneggiamento o rigonfiamenti alle pareti della barriques
- ✓ Rimozione di residui tartarici, lieviti, coloranti e impurità
- ✓ Il legno riacquista la sua naturale capacità di micro-ossigenazione
- ✓ Allungamento della vita della barrique

The barriques represents a crucial resource for wine aging. Steam is considered the most natural and ecologic method for cleaning the barrel, in terms of reliability, effectiveness and especially for its sanitizing power.

Advantages of steam cleaning:

- ✓ Drastic reduction of water usage
- ✓ No usage of chemicals like hydrogen peroxide or citric acid
- ✓ Elimination of brettanomyces from wood fibers
- ✓ No risk of damage bulges to the barrels
- ✓ Removal of tartaric residues, yeasts, colorants and impurities
- ✓ Wood regains its natural micro-oxygenation capacity
- ✓ Barrel life is extended





Bacchus foodgrade silicone hose
Tubo bacchus in silicone alimentare



Tubo acqua ad alta pressione
High pressure water hose

METODO SOLO VAPORE - STEAM CLEANING METHOD



Diffusore solo vapore per la sanificazione delle barriques
Steam diffuser for barrels sanitization

**METODO ACQUA ALTA PRESSIONE, VAPORE E ASPIRAZIONE
HIGH PRESSURE WATER, STEAM & VACUUM METHOD**



Lancia con testina rotante per botti da Ø730mm
High pressure cleaning rod for barrels Ø730mm



CHECK OUT
THE VIDEO



Sanitization of steel tanks, casks & vats

Sanificazione di cisterne in acciaio e botti in legno

Lo stato aeriforme del vapore permette di raggiungere ogni interstizio penetrando nelle porosità dell'acciaio e del legno, sciogliendo ed eliminando ogni residuo di tartarico e chimico dalle superfici.

I vantaggi della pulizia a vapore:

- ✓ Riduzione drastica dell'uso di acqua
- ✓ Conseguente riduzione di residui reflui e impiego di manodopera
- ✓ Nessun utilizzo di prodotti chimici
- ✓ Eliminazione dei Brettanomiceti e impurità che potrebbero alterare il gusto del vino
- ✓ Pulizia esterna di rubinetti, flange, chiusini, tubature e strutture

Steam can easily spread inside the tank, reaching even the most inaccessible spots, melting and eliminating any tartaric and chemical residues from the surfaces.

Advantages of steam cleaning:

- ✓ Drastic reduction of water usage
- ✓ Consequent reduction of wastewater and labor costs
- ✓ No usage of chemical cleaning products
- ✓ Elimination of Brettanomyces and impurities that could affect the taste of wine
- ✓ External cleaning of valves, flanges, manhole covers, pipes and structures





Bacchus foodgrade silicone hose
Tubo bacchus in silicone alimentare



Garolla & Din connections with a mechanical safety valve PED approved
Ø 32mm Ø 40mm - Ø 50mm - Ø 60mm

Attacchi DIN e Garolla con valvola meccanica di sicurezza omologata PED
Ø 32mm Ø 40mm - Ø 50mm - Ø 60mm



CHECK OUT
THE VIDEO



Steam sanitization of bottling lines

Sanificazione a vapore delle linee di imbottigliamento

La fase di imbottigliamento rappresenta uno degli ultimi passaggi in cui il vino può essere microbiologicamente contaminato, per questo motivo i criteri di pulizia dell'impianto devono essere adeguati.

Anche in questo caso il vapore è il metodo più idoneo presente sul mercato.

I vantaggi della pulizia a vapore:

- ✓ Riduzione drastica dell'uso di acqua
- ✓ Nessun utilizzo di prodotti chimici
- ✓ Il vapore si diffonde uniformemente all'interno dell'impianto
- ✓ Grazie alla sua temperatura di 110°C garantisce una completa sanificazione
- ✓ Eliminazione di batteri, residui tartarici e di prodotti chimici
- ✓ Nessun rischio di alterare il sapore del vino
- ✓ Garantisce una maggior durata delle cartucce di microfiltrazione

Since the bottling phase represents one of the last steps where the wine can be microbiologically contaminated, the cleaning criteria for bottling machineries need to be efficient.

Even in this case, steam is the most suitable method on the market.

Advantages of steam cleaning are:

- ✓ Drastic reduction of water usage
- ✓ No usage of chemical cleaning products
- ✓ Steam spread smoothly through the plant
- ✓ Thanks to a temperature of 110°C, it grants a complete sanitization
- ✓ Elimination of bacteria, tartaric and chemical residues
- ✓ No influence on the original taste of wine
- ✓ Grants longer life for microfiltration cartridges





Bacchus foodgrade silicone hose
Tubo bacchus in silicone alimentare

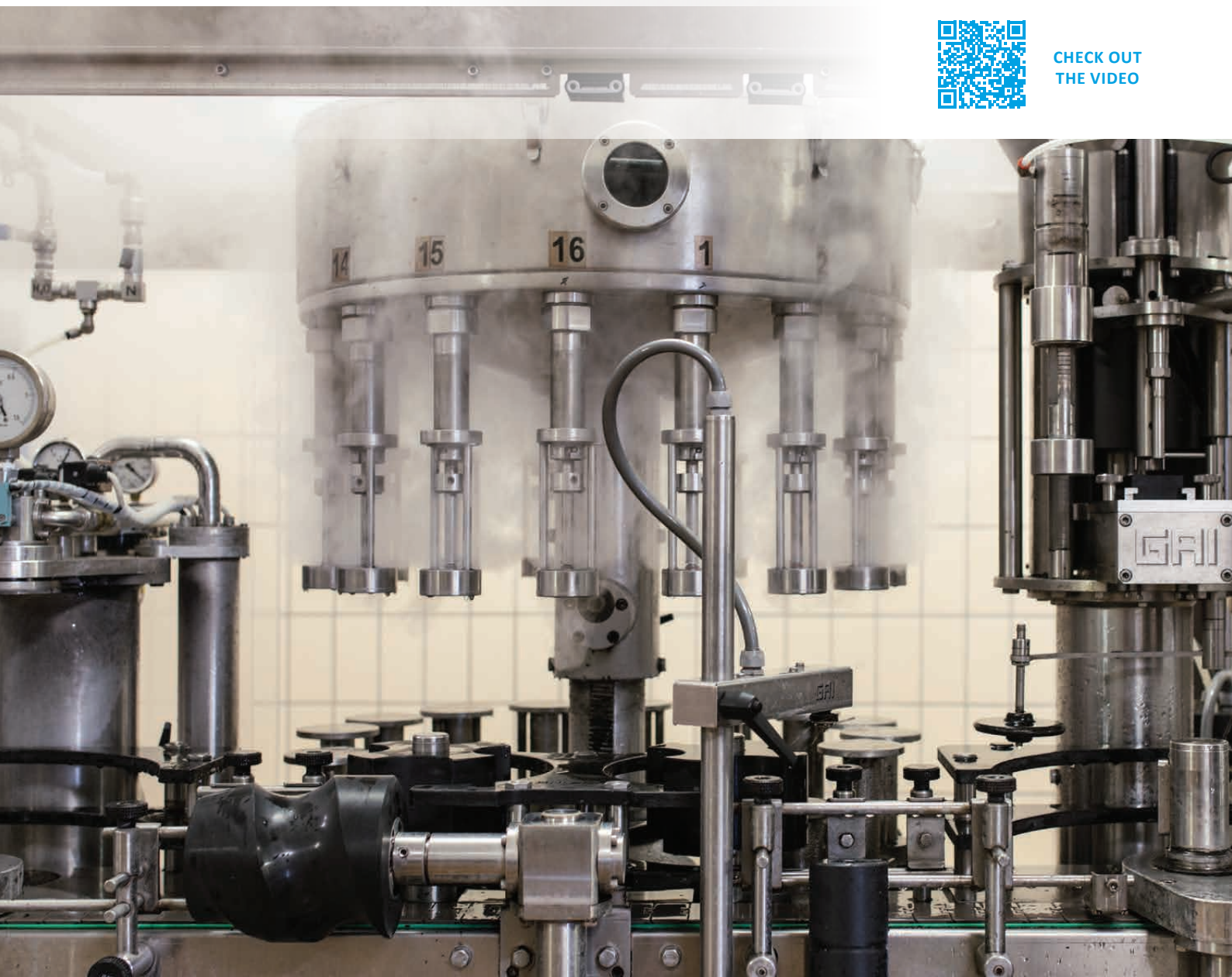


Garolla & Din connections with a mechanical safety valve PED approved
Ø 32mm Ø 40mm - Ø 50mm - Ø 60mm

Attacchi DIN e Garolla con valvola meccanica di sicurezza omologata PED
Ø 32mm Ø 40mm - Ø 50mm - Ø 60mm



CHECK OUT
THE VIDEO



STEAM
VAPORE

Bacchus Static

7,35^{kW} - 10,95^{kW} - 14,55^{kW}

Bacchus Static è un generatore con scocca e caldaia in acciaio inox, in grado di sviluppare vapore saturo secco a 165°C. Alimentazione acqua unicamente tramite rete idrica.

Bacchus Static is a steam cleaner with stainless-steel body and boiler, able to deliver dry saturated steam at 165°C. Water supply through water mains only. All the functions of the unit can be managed through the electronic control panel.



Questo modello è suggerito per la sanificazione di
This model is suitable for sanitizing



BOTTLING LINE
700 - 3000^{PCS}/1h



BARRELS
11 - 20^{PCS}/24h

TECHNICAL DATA - DATI TECNICI

Boiler	Stainless steel AISI 304 with interchangeable heating element			
Body	Stainless steel AISI 304 BA			
Power supply	V - Hz	3~400 - 50/60		
Boiler output	kW/h	7,2	10,8	14,4
Boiler volume	l	11		
Operating pressure	bar	6		
Steam production	g/min	194	291	388
	Kg/h	11,5	17,5	23
Steam T°	° C	165		
Weight	Kg	65		
Cable	m	8		
Dimensions (H x W x D)	cm	109 x 46 x 67		

FEATURES - CARATTERISTICHE

UNLIMITED
STEAM AUTONOMYWATER MAINS
CONNECTIONAUTOMATIC
WATER REFILLINGCONTROL
PANELBOILER
CLEANING SIGNAL

TOOLS - ACCESSORI

BACCHUS HOSE
17

STEAM
VAPORE

Bacchus Mini

3,75^{kW}

Bacchus Mini è un generatore di vapore con scocca e caldaia in acciaio inox, in grado di sviluppare vapore saturo secco a 165°C. A bordo è presente una consolle elettronica di comando per la gestione e il controllo di tutte le funzioni del generatore.

Bacchus Mini is a steam cleaner with stainless-steel body and boiler, able to deliver dry saturated steam at 165°C. All the functions of the unit can be managed through the electronic control panel.

Questo modello è suggerito per la sanificazione di
This model is suitable for sanitizing



BOTTLING LINE
700 - 900^{pcs}/1h



BARRELS
6 - 10^{pcs}/24h



TECHNICAL DATA - DATI TECNICI

Boiler	Stainless steel AISI 304 with interchangeable heating element	
Body	Stainless steel AISI 304 BA	
Power supply	V - Hz	1~230 - 50/60 3~400 - 50/60
Boiler output	kW/h	3,6
Maximum output	kW/h	3,75
Boiler volume	l	5
Operating pressure	bar	6
Water tank	l	7,5 + 7,5
Steam production	g/min	97
	Kg/h	5,9
Steam T°	° C	165
Weight	Kg	30
Cable	m	8
Dimensions (H x W x D)	cm	99 x 40 x 58

TOOLS - ACCESSORI

GEYSER 1
16JULY
16BACCHUS HOSE
17

FEATURES - CARATTERISTICHE

UNLIMITED
STEAM AUTONOMYWATER MAINS
CONNECTIONWATER
TANK X2AUTOMATIC
WATER REFILLINGCONTROL
PANELBOILER
CLEANING SIGNAL



Bacchus Pro

3,75^{kW} - 7,35^{kW} - 10,95^{kW} - 14,55^{kW}

Bacchus Pro è un generatore di vapore con scocca e caldaia in acciaio inox, in grado di sviluppare vapore saturo secco a 165°C. A bordo è presente una consolle elettronica di comando per la gestione e il controllo di tutte le funzioni del generatore.

Bacchus Pro is a steam cleaner with stainless-steel body and boiler, able to deliver dry saturated steam at 165°C. All the functions of the unit can be managed through the electronic control panel.



Questo modello è suggerito per la sanificazione di
This model is suitable for sanitizing



BOTTLING LINE
700 - 2000^{pcs}/1h



BARRELS
11 - 20^{pcs}/24h

TECHNICAL DATA - DATI TECNICI

Boiler	Stainless steel AISI 304 with interchangeable heating element				
Body	Stainless steel AISI 304 BA				
Power supply	V - Hz	3~400 - 50/60			
Boiler output	kW/h	3,6	7,2	10,8	14,4
Maximum output	kW/h	3,75	7,35	10,95	14,55
Boiler volume	l	7			
Operating pressure	bar	6			
Water tank	l	14			
Steam production	g/min	97	194	291	388
	Kg/h	5,9	11,5	17,5	23
Steam T°	° C	165			
Weight	Kg	60			
Cable	m	8			
Dimensions (H x W x D)	cm	101 x 55 x 80			

TOOLS - ACCESSORI



GEYSER 1
16

JULY
16

BACCHUS HOSE
17

FEATURES - CARATTERISTICHE



UNLIMITED
STEAM AUTONOMY



WATER MAINS
CONNECTION



WATER
TANK



AUTOMATIC
WATER REFILLING



POWER SWITCH
REGULATION



CONTROL
PANEL



BOILER
CLEANING SIGNAL

STEAM
VAPORE

Bacchus Industrial

11^{kW} - 14,6^{kW} - 21,8^{kW} - 29^{kW} - 36,2

Bacchus Industrial è un generatore di vapore con scocca e caldaia in acciaio inox, in grado di sviluppare vapore saturo secco a 165°C. A bordo è presente una consolle elettronica di comando per la gestione e il controllo di tutte le funzioni del generatore.

Bacchus Industrial is a steam cleaner with stainless-steel body and boiler, able to deliver dry saturated steam at 165°C. All the functions of the unit can be managed through the electronic control panel.



Questo modello è suggerito per la sanificazione di
This model is suitable for sanitizing



BOTTLING LINE
700 - 5000^{pcs}/1h



BARRELS
21 - 50^{pcs}/24h

TECHNICAL DATA - DATI TECNICI

Boiler	Stainless steel AISI 304 with interchangeable heating element					
Body	Stainless steel AISI 304 BA					
Power supply	V - Hz	3~400 - 50/60				
Boiler output	kW/h	10,8	14,4	21,6	28,8	36
Maximum output	kW/h	11	14,6	21,8	29	36,2
Boiler volume	l	11	12	13		
Operating pressure	bar	6				
Water tank	l	20				
Steam production	g/min	291	388	582	776	970
	Kg/h	17,5	23	35	46,5	58
Steam T°	° C	165				
Weight	Kg	96				
Cable	m	8				
Dimensions (H x W x D)	cm	110 x 55 x 80				

TOOLS - ACCESSORI

GEYSER 1
16JULY
16BACCHUS HOSE
17

FEATURES - CARATTERISTICHE

UNLIMITED
STEAM AUTONOMYWATER MAINS
CONNECTIONWATER
TANKAUTOMATIC
WATER REFILLINGPOWER SWITCH
REGULATIONCONTROL
PANELBOILER
CLEANING SIGNAL

Steam Power

14,8^{kW} - 18,4^{kW} - 21,2^{kW} - 21,6^{kW} - 32,8^{kW} - 40^{kW}



STEAM
VAPORE

+



HIGH PRESSURE WATER
ACQUA AD ALTA PRESSIONE

Steam Power è un generatore con scocca e caldaia in acciaio inox, in grado di sviluppare vapore saturo secco fino a 183°C e acqua ad alta pressione fino a 150 bar. A bordo è presente una consolle elettronica di comando per la gestione e il controllo di tutte le funzioni del generatore.

Steam Power is a steam cleaner with stainless-steel body and boiler, designed for industrial use and able to deliver dry saturated steam up to 183°C and high-pressure water up to 150 bar. All the functions of the unit can be managed through the electronic control panel.



Questo modello è suggerito per la sanificazione di
This model is suitable for sanitizing



BOTTLING LINE
700 - 5000^{pcs}/1h



BARRELS
21 - 50^{pcs}/24h

TECHNICAL DATA - DATI TECNICI

Steam cleaner

Boiler	Stainless steel AISI 304 with interchangeable heating element						
Body	Stainless steel AISI 304 BA						
Power supply	V - Hz	3~400 - 50 (60Hz on request)					
Boiler output	kW/h	10,8	14,4	18	21,6	28,8	36
Maximum output	kW/h	14,8	18,4	21,2	21,6	32,8	40
Boiler volume	l	13					
Operating pressure	bar	from 1 to 10					
Water tank & Det tank	l	14 - 14					
Steam production	g/min	291	388	485	582	776	970
	Kg/h	17,5	23	29,1	35	46,5	58
Steam T°	° C	165 - 183					
Detergent T°	° C	90 - 160					
Weight - Cable	Kg - m	141 - 8					
Dimensions (H x W x D)	cm	103 x 61 x 90					

High pressure washer module

Motor	kW/h	4
Water flow	l/min	13
Operating pressure	bar	from 0 to 150

TOOLS - ACCESSORI



GEYSER 12
15



BACCHUS HOSE
15

FEATURES - CARATTERISTICHE



UNLIMITED
STEAM
AUTONOMY



WATER
MAINS
CONNECTION



WATER
TANK



DETERGENT
TANK



AUTOMATIC
WATER
REFILLING



DETERGENT
INJECTION



OVERHEATED
WATER
INJECTION



POWER SWITCH
REGULATION
optional feature



STEAM
PRESSURE
REGULATION



CONTROL
PANEL



BOILER
CLEANING
SIGNAL



Da utilizzare con STEAM POWER
To be used with STEAM POWER



Geysir 2 hose - Steam&water
Impugnatura Geysir 2 - Vapore e acqua



800mm lance - Lancia 800mm



1200mm lance - Lancia 1200mm



High pressure cleaning rod for barrels Ø730mm with steam, vacuum and high pressure water
Lancia con testina rotante per botti da Ø730mm con vapore, aspirazione e acqua ad alta pressione



Bacchus foodgrade silicone hose
Tubo bacchus in silicone alimentare



Diffusore solo vapore - Steam diffuser



Lancia con testina rotante per botti da Ø730mm con vapore, aspirazione e acqua ad alta pressione da utilizzare con tubo bacchus e tubo acqua ad alta pressione
High pressure cleaning rod for barrels Ø730mm with steam, vacuum and high pressure water functions to be used with bacchus hose and high pressure water hose



Tubo acqua ad alta pressione
High pressure water hose



Extension for bigger barrels: suction tube for Ø940mm or Ø1070mm
Prolunghe per botti più grandi: tubo aspirante per botti Ø940mm o Ø1070mm

JULY 6 bar



JULY 10 bar



GEYSER 1 10 bar





Tubo bacchus in silicone alimentare 4m
Bacchus foodgrade silicone hose



Attacco Garolla con valvova meccanica di sicurezza omologata PED
Garolla connection with a mechanical safety valve PED approved
Ø 40mm - Ø 50mm - Ø 60mm



Attacco Din con valvova meccanica di sicurezza omologata PED
Din connection with a mechanical safety valve PED approved
Ø 32mm Ø 40mm - Ø 50mm - Ø 60mm

Addolcitori

Water softeners



Addolcitore a cartuccia con resine. Per medi consumi d'acqua
Water softener cartridge with resins. For medium water consumption



Addolcitore acqua con rigenerazione automatica delle resine tramite cloruro di sodio. Per grandi consumi d'acqua
Water softener with automatic regeneration of resins through sodium chloride. For high water consumption

We look forward
to sharing our
steam experience
with you.

Vi aspettiamo per
condividere la nostra
esperienza nel mondo
del vapore.



L'ARTE DEL VAPORE

An Italian brand with 39 years of experience

Via dei Sassi 1/a, 37026 Pescantina - Verona, Italy

sales@tecnovap.com - info@tecnovap.com

Tel. +39 045 67 67 252 - Fax +39 045 67 03 631