

# AMOS

INDUSTRIE



## MATÉRIELS VINICOLES

Amos Industrie présente sa gamme de matériels vinicoles durables et performants, conçus pour répondre aux besoins variés des vignerons et des négociants, depuis la réception de vendanges jusqu'à l'entretien des chais.

Découvrez notre sélection de matériels et équipements de chai conçus et fabriqués en France.

Optez pour la tranquillité en profitant de l'expertise d'Amos Industrie.

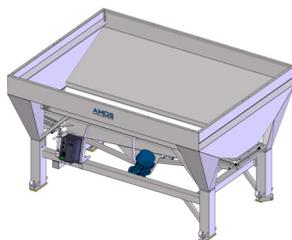


TRANSPORT ET STOCKAGE



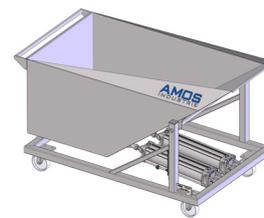
**Remorque REV**

Disponibles en 4000, 5000 ou 5700 L  
Débit réglable de 1 à 20 t/h  
Grille d'égouttage inox démontable  
Châssis élévateur en acier peint  
Attelage réglable



**Conquet Vibrant CV**

Disponibles de 1000 à 8000 L  
Débit réglable de 1 à 20 t/h  
Grille d'égouttage inox démontable  
Châssis fixe ou élévateur  
Porte pneumatique



**Bac à vendange**

Gamme de bacs à vendange en fibre ou en inox pour transporter des raisins entiers ou de la vendange égappée : légers, faciles à nettoyer et à déplacer, basculants, disponibles de 315 à 800 L.

TRANSFERT



**Tapis élévateur EBR**

Transfert de produits humides ou secs  
Pour produits de granulométrie supérieure à 4mm  
Longueurs disponibles de 2500 à 8000 mm  
Vitesse 40 m/min variable  
Nettoyage facile avec bande relevable  
Limite la stagnation de liquide  
Tambour moteur  
Trémies et goulottes en option

**Pompe AMP**

Transfert de raisins égrappés, petits fruits et produits fragiles  
Respect de l'intégrité des baies  
Hauteur de la trémie à 400mm  
Débit de 7 à 30 t/h selon modèle  
Rotation lente et peu de vibrations  
Inverseur de sens de rotation  
Pompe livrée sur roues  
Variateur de vitesse optionnel



**LIGNE RETOURNEUR ET LAVEUSE DE CAISSES**

- Convoyeur d'entrée intégré, longueur 1,4m
- Elimine les étapes de manutention
- Réduit la pénibilité au travail et les risques d'accidents
- Fluidité accrue et rythme régulier de 360 caisses par heure
- Fabriqué en inox 304L compatible avec les produits alimentaires
- Finition décapée, passivée et microbillée pour résister à la corrosion
- Options complémentaires : table de tri, tapis élévateur...

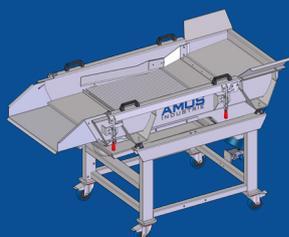


TABLES DE TRI



**TTM**

- À bande
- Moteur anti-bourrage
- 4 pieds réglables
- Inox 304 L
- Largeur utile 800 mm
- Longueur : 2750 à 6000 mm
- Vitesse 5 à 10 m/min



**TVI 1306**

- Vibrante
- Simple ou double niveau de barreaux divergents
- Pieds réglables 0 à 380 mm
- Largeur utile 600 mm
- Longueur 1300 mm
- Variateur de vitesse



**TVT 1810**

- Vibrante
- Zone d'égouttage
- Cassette double réglable
- 4 pieds sur roues
- Largeur utile 1000 mm
- Longueur 1800 mm
- Variateur de vitesse



**TVV 3008**

- Vibrante et compacte
- Zone d'égouttage
- Barreaux divergents réglables
- 4 pieds réglables sur roues
- Largeur utile 700 mm
- Longueur 3000 mm
- Variateur de vitesse

### Tri Air

Système de tri pour vendange égrappée à installer sur tables de tri TVI 1306 ou TVT 1810. Elimine les baies abîmées, rafles, insectes et corps étrangers par flux d'air laminaire.



### Buble Washer

Système de lavage des fruits avant traitement par l'effet combiné d'un courant d'eau et de bulles d'air pulsées. Régulation de vitesse avec convertisseur de fréquence.



### Egrappoir

Système d'égrappage polyvalent. Kit de foulage escamotable ou non disponible en option. Châssis tout inox pour assurer fiabilité et longévité. Entraînement par variateur électronique.



### Fouloir

Système pour éclater légèrement les baies mûres et extraire le jus tout en laissant les pépins et rafles intacts. Adaptable sur divers matériels types élévateurs, pompes, égrappoirs, etc. Ouverture pour nettoyage facile.



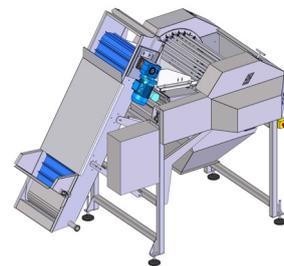
### Tri Vert

Système de tri pour séparer les déchets verts des bonnes baies égrappées. Idéal après une machine à vendanger ou sous un égrappoir. Ecartement des rouleaux et débit réglables.



### Calibaie

Système de calibrage des baies pour distinguer une classe de produit supérieur suite à la sélection qualitative par niveaux de densité d'un Tribaie dont l'écart est maximum de 3 degrés. Réglage facile de la taille de passage.



## TRIBAIE

- Sépare les baies éclatées des baies entières
- Séparation densimétrique des baies entières selon état de maturité
- Elimine terre, poussière, grains pourris et petites particules
- Intègre une table vibrante de réception avec capteur de mesure et une table vibrante de séparation pour égouttage final des produits calibrés en sortie
- Débit selon modèle : 4-6 t/h ; 8-10 t/h ; 18-20 t/h

- 1 - Couloir vibrant d'égouttage et de répartition
- 2 - Tambour de sélection tombant/collant
- 3 - Bain densimétrique de séparation coulant/flottant
- 4 - Tables vibrantes d'égouttage en sortie

Hauteur de sortie selon modèle : 830 ; 942 ; 961 mm  
Hauteur d'entrée selon modèle : 2201 ; 2264 ; 2420 mm

**AWP**

- Presse pneumatique avec écran tactile et programmes personnalisables
- Cage semi-ajourée avec grande surface d'égouttage et fentes coniques
- Compresseur et pompe à vide intégrés
- Moteur de la cage 1 vitesse, rotation droite et gauche
- Bac à jus sur roues
- Amortisseur de bruit
- Facilité de nettoyage
- Acier inoxydable
- 4 roues directrices

**Capacités**

- Raisins entiers, remplissage par la porte : de 400 à 9000 kg
- Raisins égrappés, remplissage central : de 1400 à 30.000 kg
- Moût de raisins fermentés, remplissage central : de 1900 à 45.000 kg



**POMPES À VIN**



**ADF**

- Péristaltique
- Débit : 5 à 260 hL/h
- Régulation du débit
- Inverseur de sens
- Pressostat



**ADP**

- Pistons rotatifs
- Débit : 7 à 500 hL/h
- Débit variable
- Inverseur de sens
- Sécurité anti-surpression



**Inovar**

- Queue de cochon
- Débit : 0 à 200 hL/h
- Variateur électrique
- Inverseur de sens
- By pass



**Inoxar**

- Queue de cochon
- Débit : 2.8 à 200 hL/h
- 2 vitesses
- Inverseur de sens
- Protection moteur intégrée



**Impulsar**

- À impulseur
- Débit : 3 à 320 hL/h
- 1 ou 2 vitesses
- Inverseur de sens
- Régulateur de puissance



**Impulvar**

- À impulseur
- Débit : 3 à 220 hL/h
- Variateur de vitesse
- Inverseur de sens
- Avec ou sans By pass



**ADI**

- À impulseur
- Débit : 3 à 430 hL/h
- Variateur de vitesse
- Inverseur de sens
- Avec ou sans By pass



**Borne tout usage**

- Eau, air, électricité
- Socle à sceller



**Pigeage pneumatique**

- Extraction maximum des matières phénoliques, arômes, couleur, tanin...
- Réglage précis de la profondeur d'immersion du chapeau
- Disponible en manuel ou semi-automatique
- Monté sur rails ou chariot mobile pour accéder à l'ensemble des cuves
- Fabrication sur-mesure



**Cuves inox Speidel**

- Fabrication allemande, garantie 25 ans
- Grande variété de modèles et de volumes
- 50% d'eau de nettoyage économisée avec intérieur recuit brillant
- Nombreuses options et accessoires disponibles
- Intégration sur-mesure dans votre cuverie



*Fermées cylindriques*



*Ouvertes*



*Gerbables*



*Pour transport*



*Parallélépipédiques*



**Support de barriques**

- Sécurité et stabilité des barriques
- Optimisation de l'espace
- Tiroir d'extraction des barriques, selon modèle



**ÉQUIPEMENTS DE CHAI**

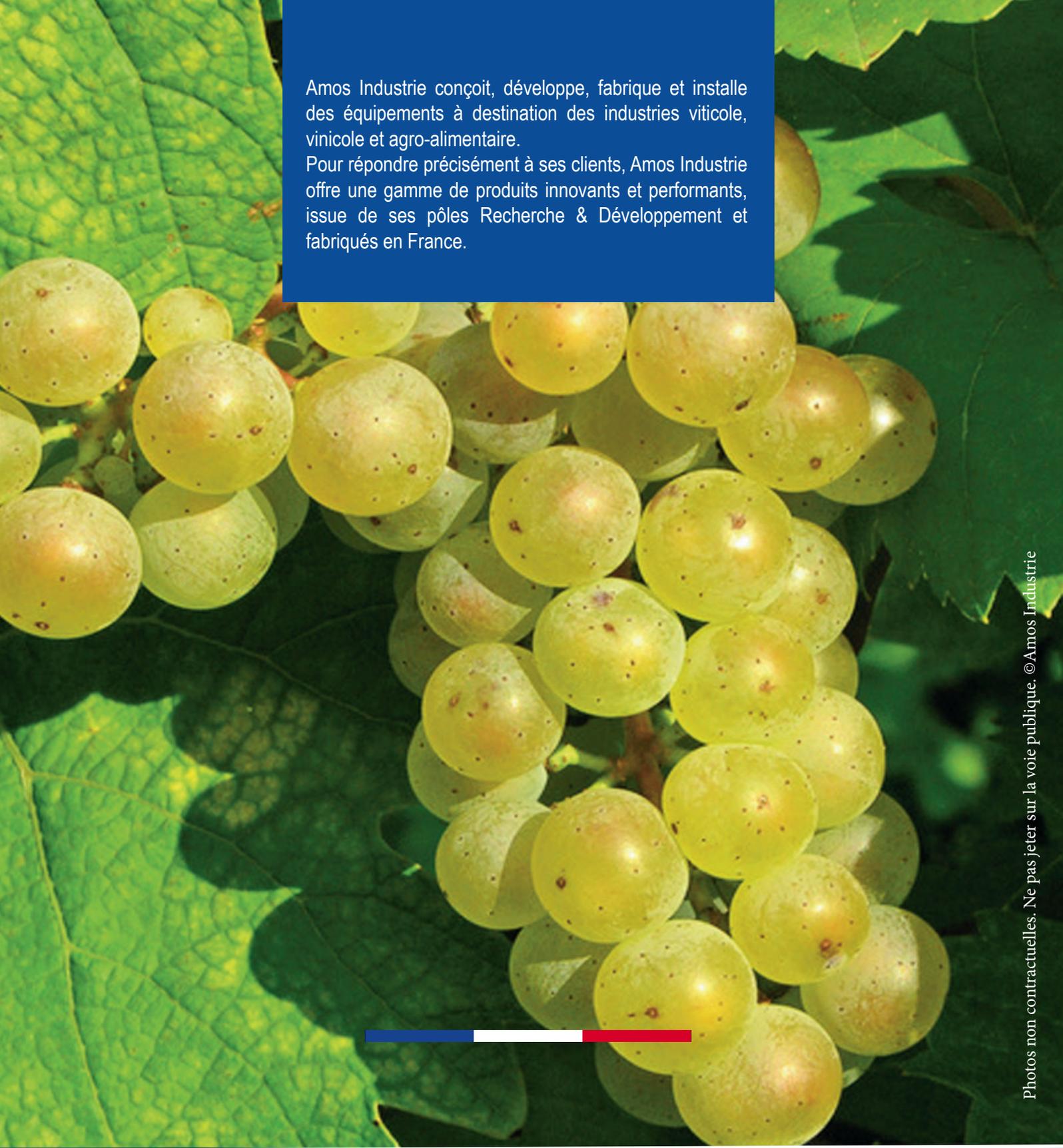
**Laveuse de fûts**

- Tête de lavage Moog
- Manutention simplifiée
- Compatible fûts 228 et 500 L
- Châssis inox et léger

**Filtre à eau**

- Limite les risques liés aux produits chimiques et polluants présents dans l'eau de réseau : chlore, brome, matières en suspension...
- 2 cartouches montées en série.
- Sécurise le lavage des barriques, foudres, cuves, etc.

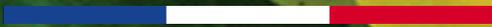




Amos Industrie conçoit, développe, fabrique et installe des équipements à destination des industries viticole, vinicole et agro-alimentaire.

Pour répondre précisément à ses clients, Amos Industrie offre une gamme de produits innovants et performants, issue de ses pôles Recherche & Développement et fabriqués en France.

Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique. © Amos Industrie



**AMOS**  
— INDUSTRIE —

AMOS INDUSTRIE - BP 50105 - 21203 BEAUNE CEDEX  
03 80 22 91 65 - [info@amos-industrie.com](mailto:info@amos-industrie.com)

[WWW.AMOS-INDUSTRIE.COM](http://WWW.AMOS-INDUSTRIE.COM)

