

## **PRESSE PNEUMATICHE Mod. TECNOVA**

### **Modelli**

- |              |              |               |
|--------------|--------------|---------------|
| - Tecnova 40 | - Tecnova 65 | - Tecnova 115 |
| - Tecnova 50 | - Tecnova 80 | - Tecnova 150 |

### **Descrizione Tecnica**

Pressa pneumatica orizzontale a membrana laterale certificata secondo la Direttiva Europea 97/23/CE (PED), con serbatoio aperto in acciaio inossidabile AISI 304.

Elevata superficie drenante grazie ad un elevato numero di asole poste su tutta la superficie del serbatoio.

Membrana di pressatura in materiale plastico idoneo al contatto alimentare gonfiabile completamente anche in assenza di prodotto. Sistema di fissaggio rapido senza fori sulla membrana.

Macchina dotata di valvola di alimentazione assiale automatica, completa di pressostato e disco di rottura di sicurezza alle sovrapressioni.

Telaio completamente in acciaio inossidabile AISI 304 con vasca raccolta mosto di grandi dimensioni. Il telaio del modello TECNOVA 115 / TECNOVA 150 di serie è in acciaio verniciato, il telaio inox è disponibile come optional.

Cofanature in acciaio INOX, quadro elettrico conforme alle Direttive Europee 2006/95/CE (LV) e 2004/108/CE (EMC). Macchina equipaggiata con compressore di gonfiaggio e soffiante per il ritiro della membrana; un secondo compressore è utilizzato per le utenze ausiliarie. Il modello TECNOVA 115/TECNOVA 150 di serie non è dotata di compressori che sono disponibili come optional.

Barriere di sicurezza laterali e fungo di emergenza per la sicurezza dell'operatore. La macchina è conforme alla Direttiva Europea 2006/42/CE (Machinery).

### **Automazione**

L'interfaccia operatore "Touch-Screen" ha grafica semplice ed intuitiva per avere un facile accesso alle pagine di programmazione. Esso permette la gestione e la programmazione di tutti i cicli di lavoro della macchina, il monitoraggio della lavorazione in corso e lo stato di funzionamento della pressa.

Nel PLC sono memorizzati 16 programmi di pressatura e la funzione di "rocking" per l'oscillazione del serbatoio.

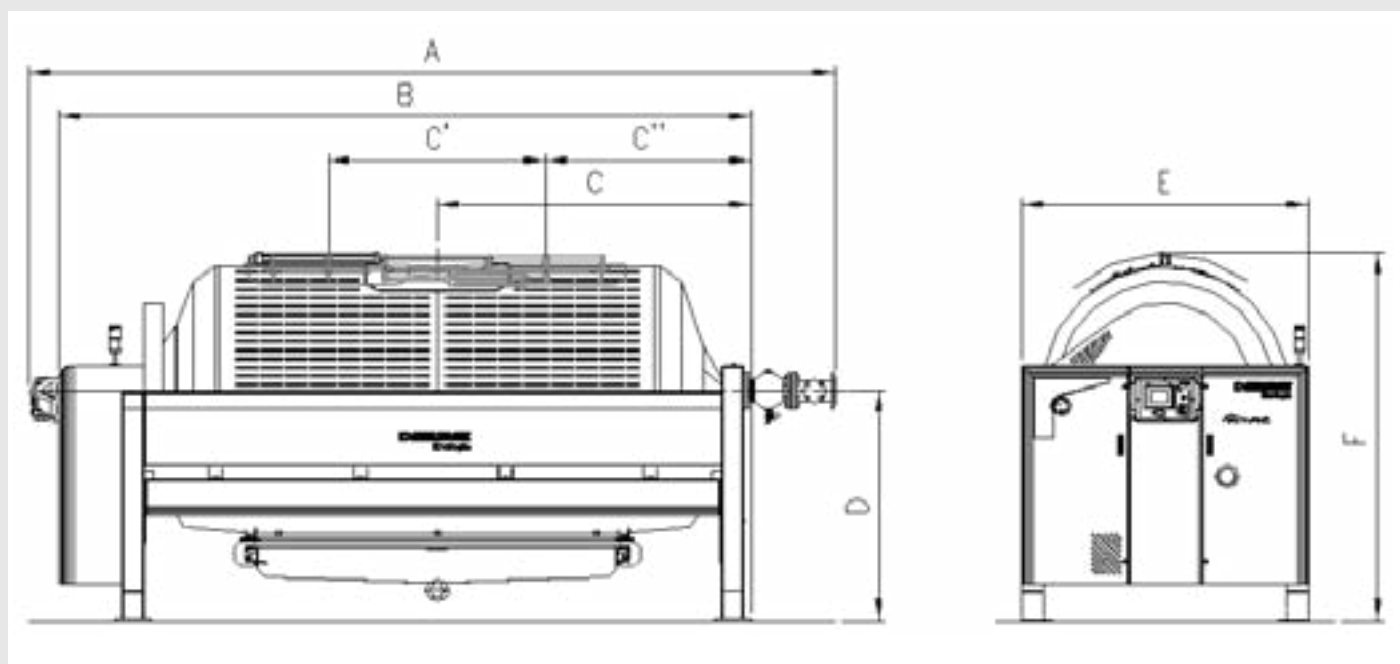
Il pannello di controllo touch screen è montato su supporto in acciaio INOX che ne permette la regolazione dell'inclinazione per avere sempre la miglior visibilità. Il pannello è inoltre smontabile facilmente dalla macchina per proteggerlo nel caso di periodi di prolungata inattività.

ACCESSORI	TECNOVA 40	TECNOVA 50	TECNOVA 65	TECNOVA 80	TECNOVA 115	TECNOVA 150
Seconda portella	X	●	●	●	●	●
Alimentazione assiale manuale DN125	●	X	X	X	X	X
Alimentazione assiale automatica DN125	●	di serie	di serie	di serie	●	●
Alimentazione assiale automatica DN150	X	X	X	X	di serie	di serie
Piedi di rialzo acciaio inox	●	●	●	●	X	X
Piedi di rialzo acciaio verniciato	X	X	X	X	●	●
Mimic panel	●	●	●	●	●	●
Compressore gonfiaggio membrana	di serie	di serie	di serie	di serie	●	●
Compressore ausiliari	●	di serie	di serie	di serie	●	●
Ruote manuali	●	●	●	●	X	X
Ruote motorizzate	●	●	●	●	●	●
Sonda di livello	●	●	●	●	●	●
FIP Programma Intelligente	●	X	X	X	●	●

● disponibile

X non disponibile

## Schema dimensionale



<b>DATI TECNICI</b>	<b>TECNOVA 40</b>	<b>TECNOVA 50</b>	<b>TECNOVA 65</b>	<b>TECNOVA 80</b>	<b>TECNOVA 115</b>	<b>TECNOVA 150</b>
A (mm)	4.979	5.495	5.497	5.562	6.666	7.230
B (mm)	4.323	4.646	4.740	4.779	6.050	6.600
C (mm)	1.657	2.060	2.140	2.168	2.780	2.990
C' (mm)	-	1.250	1.250	1.500	2.400	3.000
C'' (mm)	-	1.434	1.513	1.418	1.580	1.490
D (mm)	1.450	1.450	1.575	1.575	1.888	1.888
E (mm)	1.750	1.750	1.983	1.983	2.241	2.241
F (mm)	2.222	2.222	2.450	2.520	2.892	2.978
Volume serbatoio (lt)	4.000	5.000	6.500	8.000	11.500	15.000
Dimensione porte (mm)	1.100x500	1.100x500	700x550	700x550	700x550	800x600
Peso a vuoto (kg)	1.800	2.200	2.700	3.000	5.200	6.000
Peso in servizio (kg)	5.800	7.200	9.200	11.000	16.700	21.000
Potenza installata (kW/50Hz)	9,2	12,3	13,1	14,8	8,5	10,5
Caricamento uva intera (kg)	2.500	3.100	4.000	5.000	7.000	9.000
Caricamento uva diraspapigiata (kg)	8.000	10.000	13.000	16.000	23.000	30.000
Caricamento uva fermentata (kg)	12.000	15.000	19.500	24.000	34.500	45.000

N.B. I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.