

PRESSE PNEUMATICHE Mod. VELVET T

Modelli

- | | | |
|--------------|--------------|--------------|
| - Velvet T26 | - Velvet T43 | - Velvet T75 |
| - Velvet T32 | - Velvet T60 | |

Descrizione Tecnica

Pressa pneumatica orizzontale a membrana laterale certificata secondo la Direttiva Europea 97/23/CE (PED). Serbatoio chiuso in acciaio inossidabile AISI 304 equipaggiato con disco di rottura di sicurezza alle sovrappressioni. Elevata efficienza drenante grazie a numerose canaline lucidate a specchio disposte sulla superficie interna del serbatoio. Operazioni di pulizia semplificate grazie ad un sistema di smontaggio rapido. 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. Cofanature in acciaio INOX; quadro elettrico INOX conforme alle Direttive Europee 2006/95/CE (LV) e 2004/108/CE (EMC). Funi di sicurezza laterali e fungo di emergenza sui 4 lati per la sicurezza dell'operatore. La macchina è conforme alla Direttiva Europea 2006/42/CE (Machinery).

Automazione

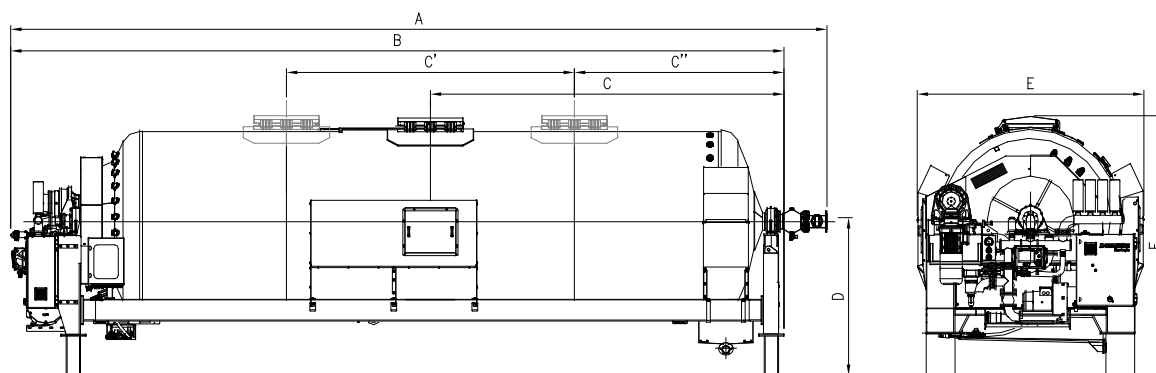
L'interfaccia operatore "Touch-Screen" ha grafica semplice ed intuitiva per avere un facile accesso alle pagine di programmazione. Esso permette la gestione e la programmazione di tutti i cicli di lavoro della macchina, il monitoraggio della lavorazione in corso e lo stato di funzionamento della pressa. 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	VELVET T26	VELVET T32	VELVET T43	VELVET T60	VELVET T75
Seconda portella	●	●	●	di serie	di serie
Alimentazione assiale automatica DN125	●	●	●	X	X
Alimentazione assiale automatica DN150	di serie	di serie	di serie	X	X
Alimentazione assiale automatica DN200	X	X	X	di serie	di serie
Lavaggio automatico Pulse Jet	●	●	di serie	di serie	di serie
FIP Programma Intelligente	●	●	●	●	●
Macerazione carbonica	●	●	●	●	●
Valvole per selezione mosti	●	●	●	●	●
Piedi di rialzo in acciaio verniciato	●	●	●	X	X
Mimic panel	●	●	●	●	●
Sonda di livello mosto	●	●	●	X	X
Sistema di lavaggio esterno controllato da PLC	●	●	●	●	●
Impianto aria maggiorato 1" ¼ a 2"	●	di serie	di serie	di serie	di serie
Soffiante maggiorata da kW 7,5 e 730 mc/h	●	X	X	X	X
Soffiante maggiorata da kW 12,5 e 1050 mc/h	X	●	X	X	X
Soffiante maggiorata da kW 12,5 e 1400 mc/h	X	X	●	X	X
Doppia soffiante	X	X	X	di serie	di serie
Collettore circolare smontabile	●	●	●	X	X
Sistema di inertizzazione tipo E	●	●	●	X	X
Sistema Neutral 2	●	●	●	X	X
Chiusura completa scivoli mosto	X	X	X	●	●
Kit speed per riduzione tempi gonfiaggio/sgonfiaggio membrana	X	X	X	●	X

● disponibile

X non disponibile

Schema dimensionale



DATI TECNICI	VELVET T26	VELVET T32	VELVET T43	VELVET T60	VELVET T75
A (mm)	8.271	9.775	11.340	11.827	12.509
B (mm)	7.657	9.186	10.743	11.070	11.360
C (mm)	3.365	4.146	4.912	-	-
C' (mm)	3.300	3.800	4.000	4.000	4.000
C'' (mm)	1.715	2.246	2.912	3.104	3.097
D (mm)	2.150	2.190	2.190	1.738	1.867
E (mm)	3.050	3.150	3.150	3.932	4.000
F (mm)	3.520	3.560	3.605	3.420	3.692
Volume serbatoio (lt)	26.000	32.000	43.000	58.000	75.000
Dimensione porte (mm)	800x600	800x600	800x600	1.000x800	1.000x800
Peso a vuoto (kg)	8.000	10.000	13.000	20.000	27.500
Peso in servizio (kg)	34.000	42.000	56.000	78.000	102.500
Potenza installata (kW/50Hz)	16,5	26	34,5	45	62
Caricamento uva intera (kg)	16.000	20.000	26.000	36.000	45.000
Caricamento uva diraspapigiata (kg)	52.000	64.000	86.000	120.000	150.000
Caricamento uva fermentata (kg)	78.000	96.000	129.000	180.000	225.000

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.