

ЛАБОРАТОРНЫЙ ПНЕВМАТИЧЕСКИЙ ПРЕСС Velvet

Модели:

Velvet Lab 1.3

Техническое описание

Горизонтальный пневматический пресс с боковой мембраной, сертифицированный в соответствии с действующими Европейскими нормами, оснащен бункером закрытого типа из нержавеющей стали AISI 304 и одним высокоэффективным дренажным каналом.

Двойной люк с ручным открыванием.

Мембрана пресса выполнена из текстильного волокна, покрытого пищевым полимером и способна работать без минимальной загрузки продуктом, поскольку способна надуваться на весь объем бункера. Пресс оснащен системой быстрого крепления мембраны без ее перфорации.

Станина пресса полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.

Электрическая панель управления и внешние панели пресса полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 в соответствии с действующими европейскими директивами.

Пресс оснащен вакуумным нагнетателем и смонтирован на колесах для облегчения перемещения. Доступна опция прессования в атмосфере инертного газа - система прессования, тип E.

Защитная боковые панели и аварийная кнопка остановки, обеспечивающие безопасность оператора. Пресс соответствует действующим Европейским нормам.

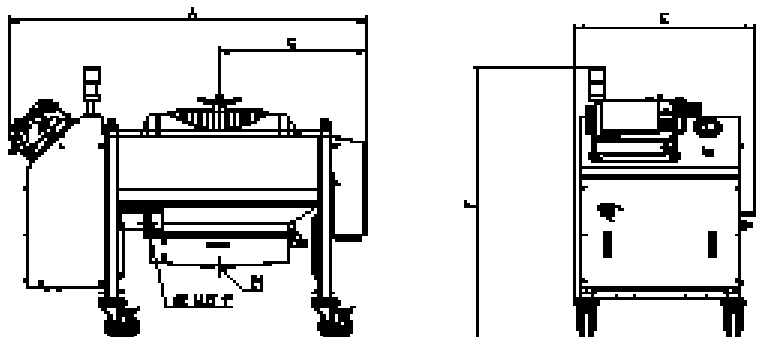
Автоматизация

Простой и интуитивно понятный интерфейс E-panel в комплекте с сенсорным дисплеем управления для быстрого доступа к функциям программирования пресса. Данное оснащение позволяет осуществлять управление и программирование всех циклов работы, а также мониторинг рабочего цикла и статуса пресса.

30 программ, установленных в ПЛК, плюс функция раскачивания бункера, а также система интеллектуального прессования M.I.P. для оптимизации длительности цикла прессования.



Технические характеристики Velvet Lab



Velvet Lab
1.3

A	mm	1.789									
B	mm	-									
C	mm	739									
D	mm	-									
E	mm	902									
F	mm	1.486									
Объем бункера	л	130									
Размер люка	mm	446x340									
Объем поддона сбора суслу	л	40									
Сухой вес	кг	300									
Полный вес	кг	400									
Установленная мощность	кВт	1,5									
Объем загрузки – цельный виноград	кг	78									
Объем загрузки – мезга	кг	260									
Объем загрузки – ферментированная мезга	кг	390									

П.С.

Указанные выше данные являются индикативными и могут варьироваться в зависимости от уровня спелости винограда, сорта, а также способа загрузки. Все данные относят к цельному винограду, до отделения гребней дробления, мацерации, брожения и т.д.



Опции Velvet Lab

 Доступные
 недоступные

	Velvet Lab 1.3								
Датчик уровня сусли	✓								
Насос перекачки сусли на тележке	включено								
Система прессования в атмосфере инертного газа Neutral E	✓								
Автоматическая система мойки Pulse Jet	✗								

