

Pneumatische Presse **Tecnova**

Modelle:

Tecnova 10 - Tecnova 15 - Tecnova 23 - Tecnova 34

Technische Beschreibung

Horizontale pneumatische Membranpresse nach der europäischen Richtlinie in Kraft zertifiziert, mit halboffenem Tank aus Edelstahl AISI 304.

Sehr hohe Drainagefläche durch dichte Schlitzlochung im Tank und an den Türen.

Große doppelte Tür, manuell betätigt und mit mechanischer Sicherheitsverriegelung.

Pressmembrane aus lebensmittelechtem Kunststoff, komplett aufblasbar auch ohne Produkt. Schnelles Klemmsystem ohne Lochung der Membrane.

Gestell komplett aus Edelstahl AISI 304 mit großer Mostsammelwanne und Seitenwände, die zur Reinigung geöffnet werden können.

Elektrische Schalttafel aus Edelstahl, entsprechend der europäischen Richtlinien in Kraft, Verkleidung komplett aus Edelstahl.

Maschine mit integriertem Kompressor zum Aufblasen und Gebläse, um die Luft aus der Membrane abzulassen.

Seitliche Sicherheitsschranke und Not-Halt für die Sicherheit des Bedieners. Die Maschine entspricht der EG-Richtlinie in Kraft.

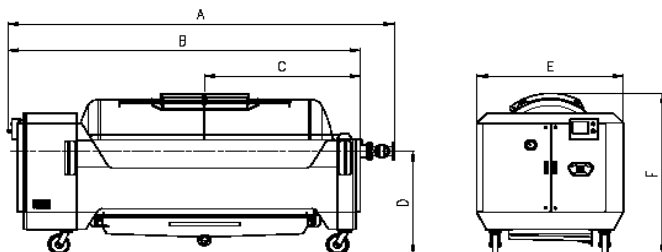
Automatisierung

Die Bedienerschnittstelle E-panel Touch Screen zeigt einfache und intuitive Graphiken, um einfachen Zugriff auf die verschiedenen Programmierseiten zu haben. Dies erlaubt die Führung und die Programmierung aller Arbeitszyklen der Maschine sowie die Überwachung des laufenden Prozesses und des Maschinenzustands.

In der SPS sind 30 Pressprogramme, die Funktion „Rocking“, zum Schwenken des Tanks und Intelligentes Programm M.I.P. gespeichert.



Technischen Daten **Tecnova**



		Tecnova 10	Tecnova 15	Tecnova 23	Tecnova 34					
A	mm	3.078	3.848	3.978	4.445					
B	mm	2.676	3.426	3.581	4.048					
C	mm	1.005	1.490	1.559	1.782					
D	mm	1.055	1.055	1.280	1.280					
E	mm	1.361	1.361	1.680	1.680					
F	mm	1.600	1.596	1.931	1.992					
Tankinhalt	lt	1.000	1.500	2.300	3.400					
Abmessung der Tür	mm	440X400	800x440	900x480	900x480					
Inhalt der Wanne	lt	300	400	400	500					
Leergewicht	kg	1.050	1.280	1.600	1.800					
Vollgewicht	kg	2.050	2.780	3.900	5.200					
Anschlusswert	kW	3,35	3,35	4,8	5,4					
Aufschüttmenge Ganztrauben	kg	600	1.000	1.400	2.100					
Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische	kg	2.000	3.000	4.600	6.800					
Aufschüttmenge vergorene Maische	kg	3.000	4.500	6.900	10.200					

N.B.

Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.



Zubehör Tecnova

✓ verfügbar
 ✗ nicht verfügbar

	Tecnova 10	Tecnova 15	Tecnova 23	Tecnova 34					
Manuelle Axialbeschickung DN100	✓	✓	✓	✓					
Erhöhungsfüße H=500 mm	✓	✓	✓	✓					
Niveaufühler	✓	✓	✓	✓					
Verstärkter Kompressor 100 m3/h – 5,5 kW	✓	✓	✓	✓					
Inertisierungssysteme Neutral 2	✗	✗	✗	✗					
Automatische Reinigung Pulse Jet	✗	✗	✗	✗					
F.R.O. Feeding Rotation Optimizer	✓	✓	✓	✓					

