

# Línea De Prensado Continuo **QC 620**

Modelos:

QC 620

## La línea se compone de:

- Grupo de alimentación DN 120
- Escurridor vibrante PRO-QC 620
- Bomba peristáltica alta presión PRO-QC 620
- Prensa hydraulica continua QC 620
- Bomba extraccion/transporte vino
- Tablero electrico de mando, PLC e interfaz operador incluidos

## Descripcion Técnica

El producto llega al escurridor vibrante a través del grupo de alimentación, donde el líquido libre se separa de la fase sólida. Se alimenta la fase sólida a alta presión de la bomba peristáltica hasta al interior de la jaula de la prensa QC 620, donde hay una otra separación de la fase líquida de la sólida hasta un rendimiento entre 75% y 85% aproximadamente.

El agotamiento del producto al interior de la prensa es continuo aprovechando solo la presión de la bomba peristáltica de alimentación, sin ningún esfuerzo mecánico y rotaciones necesarias.

## Automación

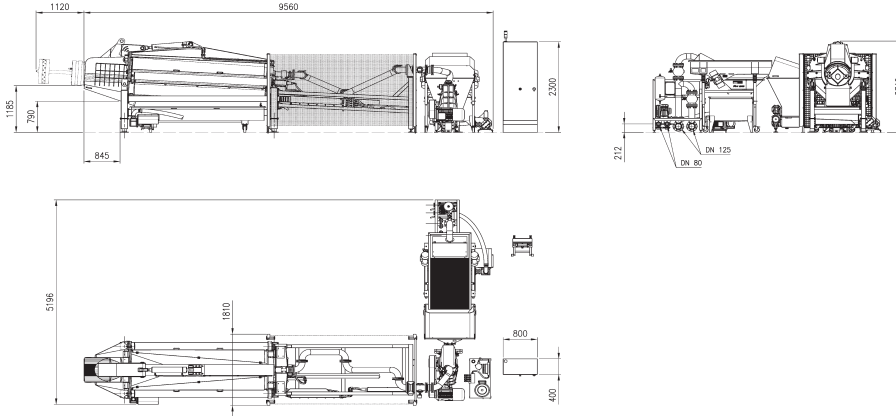
La prensa QC 620 está equipada de un sistema automático de descarga de la torta restante al final del prensado sin la presencia del operador.

Un sistema automático de lavado con bomba alta presión y cabeza rotante que permite la limpieza completa y eficaz de la jaula y de todas las partes de la máquina en contacto con el producto.

Medalla de Oro al SITEVI Innovation Awards 2015



## Datos Técnicos QC 620



**QC 620**

<b>Peso en vacío</b>	kg	5.700								
<b>Peso en servicio</b>	kg	6.600								
<b>Potencia instalada</b>	kW	47								
<b>Producción</b>	ton/h	20-30								

### N.B.

Los datos son solamente indicativos. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despallado, estrujado, maceración, fermentación, etc.

