

Pneumatische Pressen **Velvet**

Modelle:

Velvet 10 - Velvet 15 - Velvet 23 - Velvet 34

Technische Beschreibung

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

Sehr hohe Drainageleistung dank der zahlreichen glanzpolierten Kanäle innerhalb des Tanks. Vereinfachte Reinigung dank des Systems für schnelle Montage und Demontage.

Große doppelte Tür, manuelle Öffnung/Schließung mit mechanischer Sicherheitsverriegelung

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

Tank komplett aus Edelstahl AISI 304.

Elektrische Schalttafel und Schutzkasten ganz aus Edelstahl entsprechend der europäischen Richtlinien in Kraft.

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

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

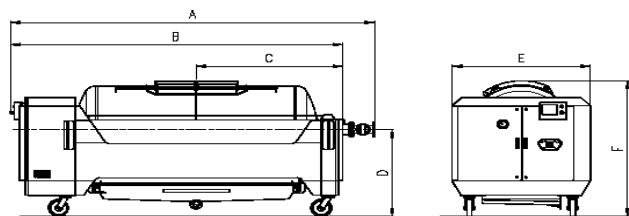
Automation

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 Velvet



		Velvet 10	Velvet 15	Velvet 23	Velvet 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					
Abmessungen der Türen	mm	440x400	800x440	900x480	900x480					
Inhalt der Wanne	lt	300	400	400	500					
Leergewicht	kg	1.050	1.280	1.300	1.800					
Vollgewicht	kg	2.050	2.780	3.600	5.200					
Anschlusswert	kW	3,35	3,35	4,8	5,4					
Aufschüttmenge Gan- ztrauben	kg	600	1.000	1.400	2.100					
Aufschüttmenge en- trappte und gequet- schte Maische	kg	2.000	3.000	4.600	6.800					
Aufschüttmenge ver- gorene 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 an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.



Zubehör **Velvet**

✓ verfügbar
 ✗ nicht verfügbar

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

