

Pneumatischen Pressen **Tecnova**

Modelle:

Tecnova T11.5 - Tecnova T15 - Tecnova T26

Technische Beschreibung

Horizontale pneumatische Membranpresse nach der geltenden europäischen Richtlinie zertifiziert mit halb-geöffneter Tank aus Edelstahl AISI 304.

Sehr hohe Drainagefläsche dank der zahlreichen Schlitze der Tanksfläsche.

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

Maschine ausgestattet mit automatischem Axialbeschickungsventil mit Druckschalter.

Gestell aus lackiertem Stahl und Schutzkasten aus Edelstahl.

Elektrische Schalttafel entsprechend der geltenden europäischen Richtlinien.

Für Modelle TECNOVA T11.5/T15 sind Kompressor zum Aufblasen der Membrane und Hilfskompressor als Option verfügbar.

Seitliche Sicherheitsleisten und Not-Halt für die Sicherheit des Bedieners. Die Maschine entspricht der geltenden EGRichtlinie.

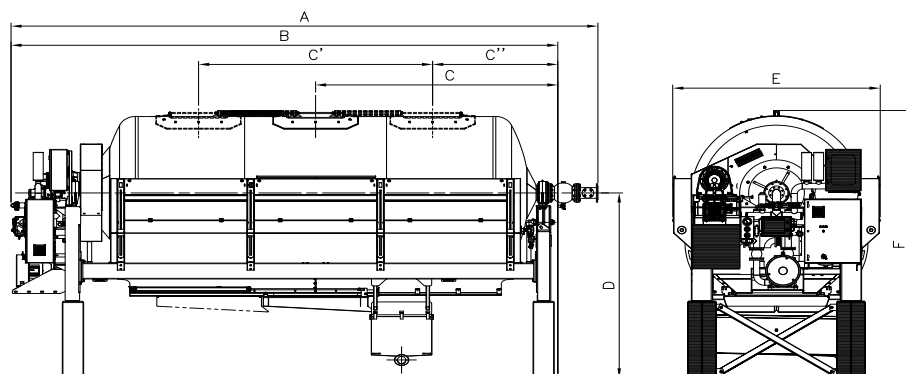
Automation

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.

Die Bedientafel mit Touch Screen ist auf einem Edelstahlhalter mit verstellbarer Neigung montiert, um die beste Sichtbarkeit des Bildschirms zu ermöglichen. Außerdem ist sie zur Winterlagerung einfach von der Maschine abnehmbar.

Technischen Daten **Tecnova**



Tecnova T 11.5 Tecnova T 15 Tecnova T 26

		Tecnova T 11.5	Tecnova T 15	Tecnova T 26						
A	mm	6.917	7.477	8.254						
B	mm	6.300	6.860	7.708						
C	mm	2.708	2.992	3.309						
C'	mm	2.400	3.000	3.300						
C''	mm	1.509	1.492	1.715						
D	mm	1.888	1.888	2.900						
E	mm	2.400	2.399	2.900						
F	mm	2.892	2.981	4.196						
Tankinhalt	lt	11.500	15.000	26.000						
Abmessungen der Türen	mm	700x550	800x600	800x600						
Leergewicht	kg	5.000	5.500	8.900						
Vollgewicht	kg	16.500	20.500	34.900						
Anschlusswert	kW	8,5	10,5	18,5						
Aufschüttmenge Ganztrauben	kg	7.000	9.000	16.000						
Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische	kg	23.000	30.000	52.000						
Aufschüttmenge vergorene Maische	kg	34.500	45.000	78.000						

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 Tecnova

✓ verfügbar
 ✗ nicht verfügbar

	Tecnova T 11.5	Tecnova T 15	Tecnova T 26						
Zweite Tür	✓	✓	✓						
Automatische Axialbeschickung DN125	✓	✓	✓						
Automatische Axialbeschickung DN150	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig						
F.R.O. Feeding Rotation Optimizer	✓	✓	✓						
Intelligentes Programm F.I.P.	✓	✓	✓						
Intelligentes Programm M.I.P.	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig						
Fernschalttafel	✓	✓	✓						
2-Auslass Mostauswahlventile	✓	✓	✓						
3-Auslass Mostauswahlventile	✓	✓	✓						
Gestell aus Edelstahl	✓	✓	✓						
Erhöhungsfüße aus Edelstahl	✓	✓	✓						
Erhöhungsfüße aus lackiertem Stahl	✓	✓	✓						
Mimic panel	✓	✓	✓						
Kompressor zum Aufblasen der Membrane	✓	✓	✓						
Hilfskompressor	✓	✓	✗						
Niveaufühler	✓	✓	✓						
SPS gesteuertes Außen- Reinigungssystem	✗	✗	✓						
Vergrößerte Luftzufuhr 1¼" zu 2"	✗	✗	✓						
Verstärktes Gebläse mit 7,5 kW und 730 m3/Std	✗	✗	✓						
Verstärktes Gebläse mit 12,5 kW und 1050 m3/Std	✗	✗	✓						
Waschstange vom SPS steuerbar	✓	✓	✗						

