

ПНЕВМАТИЧНІ ПРЕСА ДЛЯ ЛАБОРАТОРІЇ

Velvet

Моделі:

Velvet Lab 1.3

Технічний опис

Горизонтальний пневматичний прес з боковою мембраною, сертифікований відповідно до чинної європейської директиви, із закритим резервуаром з нержавіючої сталі AISI 304 і оснащений високоефективним дренажним каналом. Подвійний люк легко відкривається та закривається вручну.

Пресуюча мембрана, що складається з щільної тканини, покритої харчовим полімером, повністю надувається навіть за відсутності продукту та не вимагає мінімального навантаження.

Система швидкого кріплення без перфорації мембрани.

Рама повністю виготовлена з нержавіючої сталі AISI 304.

Електрична панель керування та кришки повністю виготовлені з нержавіючої сталі AISI 304 відповідно до чинної європейської директиви.

Машина оснащена вакуумною повітрорудкою та колесами для полегшення переміщення. Можливість пресування в атмосфері інертного газу за допомогою системи пресування тип Е.

Бічний захист і аварійна кнопка для безпеки користувача.

Ця машина відповідає чинній європейській директиві.

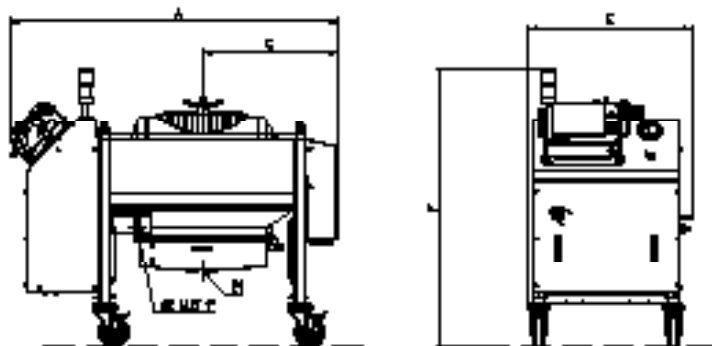
Автоматизація

Простий і зручний інтерфейс оператора «Е-панель» із сенсорним екраном для легкого доступу до сторінок програмування. Це дозволяє керувати та програмувати всі робочі цикли та контролювати робочий цикл і статус преса.

30 програм зберігаються в ПЛК плюс система «Розкачка» для коливань бака та M.I.P. Інтелектуальна програма для оптимізації часу циклу пресування.



ТЕХНІЧНІ ДАНІ Velvet Lab



Velvet
Lab 1.3

A	mm	1.789									
B	mm	-									
C	mm	739									
D	mm	-									
E	mm	902									
F	mm	1.486									
Об'єм резервуара	lt	130									
Розміри люків	mm	446x340									
Об'єм піддону для збору сусла	lt	40									
Вага порожнього пресу	kg	300									
Вага завантаженого пресу	kg	400									
Встановлена потужність	kW	1,5									
Ємність для цілої грони	kg	78									
Ємність для дробленого винограду	kg	260									
Ємність для зброділого або зневодненого винограду	kg	390									

N.B.

Наведені вище дані є орієнтовними і можуть змінюватися в залежності від ступеня стиглості, сорту винограду та способу наповнення. Усі дані стосуються початкової маси цілого грона до будь-якої операції, як-от видалення плідоніжки, дроблення, мацерація, ферментація тощо.

Опції Velvet Lab

 доступно
 не доступно

	Velvet Lab 1.3								
Датчик рівня сула	✓								
Насос для перекачування сула на візку	стандарт								
Система пресування в інертному середовищі, тип E	✓								
Автоматична система миття Pulse Jet	✗								

