

PRESSATURA PNEUMATICA DELLE MELE

PRESSE PNEUMATICHE A MEMBRANA TUBOLARE CENTRALE ELASTICA

La pressa modello SOFTPRESS con l'azione combinata di gonfiaggio della membrana elastica e della rotazione del serbatoio consente una ripartizione uniforme del prodotto su tutta la superficie della gabbia a 360°. Ciò garantisce una grande superficie di sgrondo che consente di aumentare la capacità di carico e di ridurre sensibilmente il numero degli sgretolamenti (e quindi le ossidazioni) e di conseguenza il tempo totale di pressatura. Grazie a queste particolari caratteristiche la SOFTPRESS può lavorare sia le uve che le mele e la frutta in genere senza richiedere alcuna modifica alla struttura della pressa. E' necessario naturalmente inviare alla pressa le mele già tagliate preferibilmente con un tritatore che produca una pezzatura di 3/8 mm (anziché pasta)

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Il serbatoio è in lamiera in acciaio INOX AISI 304 forato su tutta la superficie a 360°. Nella versione standard le asole hanno la dimensione di 1.5 mm x 20 mm. Su richiesta per certi tipi di frutta (a semi piccoli) possono essere forniti serbatoi a fori rotondi anziché ad asola.
- La membrana tubolare è realizzata in gomma para atossica di grosso spessore (7/8 mm) supportata all'interno da 3 tiranti.
Il gonfiaggio e lo sgonfiaggio della membrana avviene rapidamente per mezzo di una soffiante a grande portata e piccola prevalenza (max 0.2 bar). Le pressioni superiori a 0.2 bar fino alle pressioni max di 1.7 bar vengono raggiunte con un compressore centrifugo a secco.
- Il quadro elettrico è previsto per un funzionamento manuale e in automatico, con controllore elettronico PLC, trasduttore di pressione e **pannello digitale di controllo** su cui è possibile leggere lo stato del programma e variare i parametri dei programmi preimpostati.

PRESTAZIONI:

- La capacità di carico è di circa :
 - l'80-90% della capacità della gabbia con alimentazione dalla porta e gabbia ferma.
 - l' 1.0/1.2 volte la capacità della gabbia con alimentazione assiale con pompa e con gabbia in rotazione.
- Le rese oscillano da un minimo del 65% ad un massimo del 75 % in funzione del tipo e della maturazione delle mele.
- I tempi di pressatura variano a seconda delle qualità delle mele:
 - da 2 h 30 min per mele facili,
 - a 4 h 30 min per mele difficili

Le prestazioni sopra indicate si riferiscono a lavorazioni con mele senza trattamento enzimatico.