

Pressa pneumatica a membrana centrale elastica brevettata Softpress HL30

- Capacità effettiva serbatoio 30 hl
 - Membrana tubolare elastica in gomma naturale idonea per alimenti, sostenuta da elementi di sostegno, spessore mm 7.5
 - Serbatoio in acciaio inox interamente forato
 - Soffiante per il gonfiaggio e lo sgonfiaggio rapido della membrana, kW 2.2
 - Compressore d'aria incorporato nella pressa, kW 3
 - Motoriduttore autofrenante per la rotazione del serbatoio, kW 2.2
 - Alimentazione 380 V trifase, 50 Hz; potenza massima impiegata 5.2 kW
 - Portello per il caricamento manuale e per lo scarico delle vinacce
 - Carico assiale con valvola a sfera in acciaio inox, diam. mm 120
 - Vasca fissa di raccolta mosto con attacco da mm 80 e carenature in acciaio inox
 - Dispositivo automatico controllo livello vasca mosto e comando pompa
 - Ruote per movimento pressa
 - Tubazione di lavaggio serbatoio
 - Lampeggiante di fine ciclo
- Ciclo di pressatura automatico controllato da PLC Siemens e pannello operatore touch-screen ESA, gestito tramite software ATI – PROGRAMMI SPECIALI ©.
- Semplice, versatile e affidabile, permette, tra l'altro, di:
- visualizzare i parametri e lo stato del ciclo di lavoro
 - aggiungere programmi personalizzati
 - eseguire programmi speciali tipo Cremant
 - utilizzare opzioni quali salti di fase, ripetizioni di fasi di lavoro già eseguite ecc.
- Comandi manuali elettromeccanici, indipendenti dall'elettronica
- Dimensioni principali: lunghezza 4100 mm; larghezza 1460 mm; altezza 1860 mm; peso 1300 kg
- **Capacità di carico:** uva intera: 3.000-3.800 kg; uva pigiata-diraspata: 5.000-6.500 kg; uva fermentata: 9.000-12.000 kg
- **Tempi di lavorazione:** carico 30' (anche in funzione della pompa); ciclo di pressatura: fermentati 45'; uve bianche di facile esaurimento: 1 h 15' – 1 h 30'; uve bianche di difficile esaurimento (tipo moscato): 2 h - 2 h 30'; scarico e lavaggio: 30'
- **Produttività giornaliera media** (calcolata su 10 h): fermentati 600 q.li; uve bianche pigia-diraspate di facile esaurimento: 250 q.li; uve bianche di difficile esaurimento (tipo moscato): 180 q.li
- Interamente costruita in acciaio inox AISI 304 di prima qualità

