

Diraspapigiatrici Kappa

Modelli:

Kappa 15 - Kappa 25 - Kappa 50 - Kappa 50 - Kappa 60 - Kappa 90 - Kappa 120 - Kappa 150

Descrizione Tecnica

Macchina progettata per la lavorazione di uve intere o vendemmiate meccanicamente. Telaio e carpenteria completamente realizzati in acciaio inossidabile AISI 304. Dispositivi di emergenza e per la sicurezza dell'operatore, conformi alla Direttiva Europea 2006/42/CE (Machinery). Quadro elettrico conforme alle Direttive Europee 2006/95/CE (LV) e 2004/108/CE (EMC).

La macchina è costituita da due unità indipendenti: l'unità diraspante e l'unità pigiante.

Unità diraspante

L'unità diraspante è costituita da una gabbia con fori imbutiti, all'interno della quale ruota il battitore. Entrambi sono realizzati in acciaio inossidabile AISI 304. Sono disponibili gabbie con differente dimensione e distribuzione dei fori. La distanza e l'inclinazione degli elementi battitori è regolabile meccanicamente.

Le velocità del battitore e della gabbia sono regolabili tramite Inverter. Dal modello Kappa 60 in su è possibile montare un secondo Inverter per regolare in maniera indipendente la velocità del battitore e la velocità della gabbia.

Unità pigiante

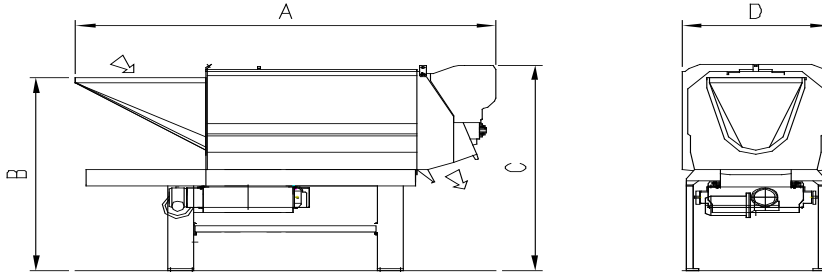
L'unità pigiante si compone di due rulli di pigiatura realizzati in gomma idonea al contatto alimentare. Ogni rullo è stampato in un unico pezzo per facilitare le operazioni di sanitizzazione e pulizia. La distanza tra i rulli è regolabile per evitare lo schiacciamento dei vinaccioli e per garantire una corretta pigiatura degli acini. La rotazione congiunta e la possibilità di regolazione permettono la massima flessibilità e qualità del prodotto lavorato.

L'unità pigiante è rimovibile per facilitarne la pulizia e per escludere la pigiatura a seconda delle richieste della cantina.

Sono disponibili innovativi rulli pigianti Open Grape, in alternativa ai rulli tradizionali, rivestiti in gomma alimentare con una forma cilindrica studiata per consentire l'apertura dell'acino.



Dati Tecnici Kappa



		Kappa 15	Kappa 25	Kappa 50	Kappa 60	Kappa 90	Kappa 120	Kappa 120
A	mm	2.309	2.824	3.220	3.243	3.717	4.189	5.370
B	mm	1.460	1.691	1.992	2.072	2.224	1.213	1.504
C	mm	1.583	1.857	2.123	2.258	2.575	1.810	2.061
D	mm	1.050	1.375	1.669	1.769	1.669	2.350	3.232
E	mm	669	850	1.000	1.000	1.000	932	1.726
F	mm	840	701	700	1.025	1.025	945	1.500
Potenza installata	kW	2,25	5,2	9,5	11,5	15	37,5	44,5
Capacità di lavoro	ton/h	8 - 13	18 - 25	38 - 45	50 - 65	75 - 90	90 - 120	150



Accessori Kappa

✓ Disponibile
 ✗ Non Disponibile

	Kappa 15	Kappa 25	Kappa 50	Kappa 60	Kappa 90	Kappa 120	Kappa 150
Tramoggia drenante	✓	✓	di serie	di serie	di serie	✓	✓
Piedi di rialzo H 589mm	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Quadro elettrico solidale alla diraspatrice	di serie	di serie	✗	✗	✗	✗	✗
Tramoggia drenante con doppia coclea e doppio motore con Inverter	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Macchina su ruote	di serie	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Gabbia addizionale con fori diversi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tramoggia raccolta pigiato con coclea a alimentazione motorizzata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

N.B.

I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.

