

Prensas Neumáticas Tecnova

Modelos:

Tecnova T11.5 - Tecnova T15 - Tecnova T26

Descripción técnica

Prensa neumática horizontal a membrana lateral certificada según la Directiva Europea vigente con tanque abierto en acero inoxidable AISI 304.

Alta superficie de drenaje gracias a un elevado número de ranuras colocadas sobre toda la superficie del tanque.

Membrana de prensado en material plástico idóneo al contacto alimentario, inflable totalmente, incluso en falta de producto. Sistema de montaje rápido sin perforar la membrana.

Máquina equipada con válvula de alimentación axial automática, completa de manómetro.

Chasis en acero barnizado y cofres en acero INOX.

Tablero eléctrico conforme a las Directivas Europeas vigentes.

Para los modelos TECNOVA T11.5/T15 están disponibles en opción el compresor para hinchar la membrana y soplante para su retiro y el segundo compresor para los usuarios auxiliares.

Protecciones de seguridad laterales e interruptor de emergencia en los 4 lados para la seguridad del operador. La máquina es conforme a la Directiva Europea vigente.

Automatización

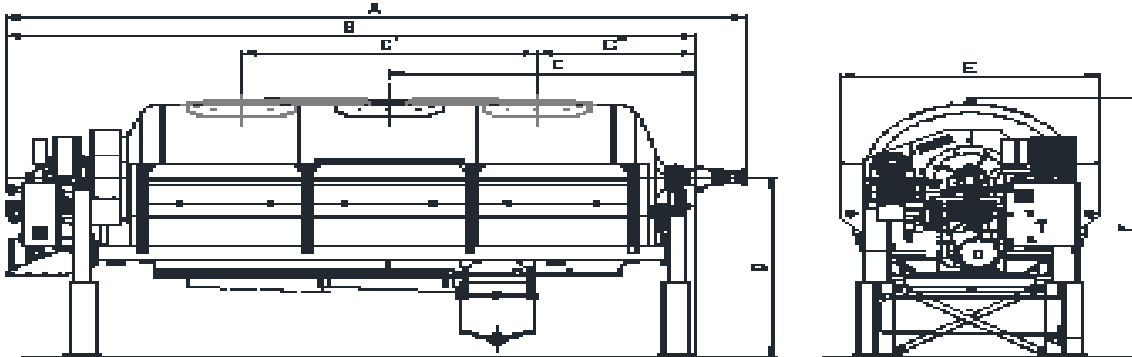
La interfaz operador E-panel con pantalla táctil tiene una visualización sencilla y intuitiva para tener un fácil acceso a las hojas de programación. Permite la gestión y la programación de todos los ciclos de trabajo de la máquina, la monitorización del proceso en curso y el estado de funcionamiento de la prensa.

En el PLC son memorizados 30 programas de prensado más la función de "Rocking" para la oscilación del tanque y programa inteligente M.I.P. para la optimización del tiempo de ciclo.

El tablero de control con pantalla táctil instalado sobre un soporte en acero INOX permite el ajuste de la inclinación para tener siempre la mejor visibilidad. El tablero es además desplazable fácilmente de la máquina para protegerlo durante el periodo de inactividad extendida.



Datos Técnicos Tecnova



		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						
Volumen tanque	lt	11.500	15.000	26.000						
Medidas puertas	mm	700x550	800x600	800x600						
Peso en vacío	kg	5.200	6.000	8.000						
Peso en servicio	kg	16.700	21.000	34.000						
Potencia instalada	kW	8,5	10,5	18,5						
Llenado con racimos enteros	kg	7.000	9.000	16.000						
Llenado con uva despallada estrujada	kg	23.000	30.000	52.000						
Llenado con uva fermentada	kg	34.500	45.000	78.000						

N.B.

Los datos mencionados anteriormente tienen finalidad solamente indicativa y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despallado, estrujado, maceración, fermentación, etc.



Opciones Tecnova

 ✓ disponible
 ✗ no disponible

	Tecnova T 11.5	Tecnova T 15	Tecnova T 26						
Segunda puerta	✓	✓	✓						
Alimentación axial automática DN125	✓	✓	✓						
Alimentación axial automática DN150	de serie	de serie	de serie						
F.R.O. Feeding Rotation Optimizer	✓	✓	✓						
Programa Inteligente F.I.P.	✓	✓	✓						
Programa Inteligente M.I.P.	✓	✓	✓						
Panel de mandos remoto	✓	✓	✓						
Válvulas selección mostos 2 salidas	✓	✓	✓						
Válvulas selección mostos 3 salidas	✓	✓	✓						
Chasis en acero inoxidable	✓	✓	✓						
Alargue de patas en acero inoxidable	✓	✓	✓						
Alargue de patas en acero barnizado	✓	✓	✓						
Mimic panel	✓	✓	✓						
Compresor para hinchamiento membrana	✓	✓	✗						
Compresor para auxiliares	✓	✓	✗						
Sonda de nivel	✓	✓	✓						
Sistema de lavado externo controlado por PLC	✗	✗	✓						
Instalación aire mayor de 1" ¼ a 2"	✗	✗	✓						
Soplante mayor de kW 7,5 (a 50 Hz) y 730 m3/h	✗	✗	✓						
Soplante mayor de kW 12,5 (a 50 Hz) y 1050 m3/h	✗	✗	✓						
Barra de lavado controlada por panel de mando	✓	✓	✗						

