

Pressoir Pneumatique pour Laboratoire Velvet

Modèles:

Velvet Lab 1.3

Description technique

Pressoir pneumatique horizontal à membrane latérale certifié conformément à la Directive Européenne en vigueur, avec cuve fermée en acier inoxydable AISI 304 avec n°1 drain à efficacité drainante élevée.

Porte jumelée à ouverture/fermeture manuelle facilitée.

Membrane de pressurage en matériel plastique apte au contact alimentaire totalement gonflable même en absence du produit.

Système de montage rapide sans trous de la membrane.

Châssis réalisé entièrement en acier inoxydable AISI 304.

Tableau électrique en acier inoxydable conformément aux Directives Européennes en vigueur, coffres entièrement en acier inoxydable.

Machine équipée de soufflante pour le vidange de la membrane et roues pour faciliter le déplacement.

Possibilité de pressurage sous gaz inerte par le système d'inertage Sistema E.

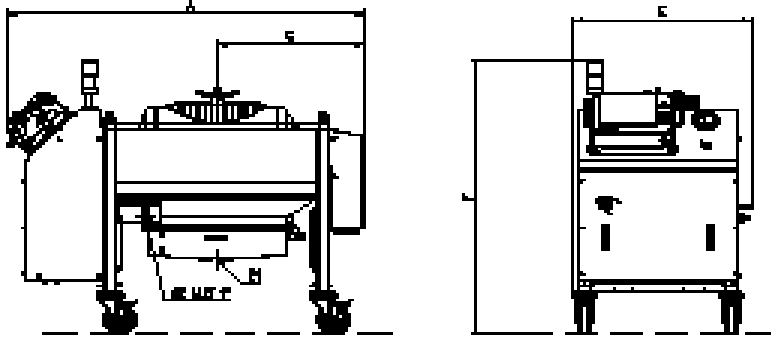
Protections de sécurité latérales et bouton d'urgence pour la sécurité de l'opérateur. La machine est conforme à la Directive Européenne en vigueur.

Automation

L'interface opérateur E-panel écran-tactile a une affichage simple et intuitive pour avoir un accès facile aux pages de programmation. Ceci permet la gestion et la programmation de tous cycles de travail de la machine, le monitoring de l'élaboration en cours et l'état de fonctionnement du pressoir.

30 programmes de pressurage sont mémorisés dans le PLC plus la fonction de "Rocking" pour l'oscillation de la cuve et programme intelligent M.I.P. pour optimiser le temps du cycle de pressurage.



Données Techniques **Velvet Lab**

 Velvet Lab
 1.3



A	mm	1.789								
B	mm	-								
C	mm	739								
D	mm	-								
E	mm	902								
F	mm	1.486								
Volume cuve	mm	130								
Dimensions porte	mm	446x340								
Volume bac à jus	lt	40								
Poids à vide	kg	300								
Poids en service	kg	400								
Puissance installée	kW	1,5								
Remplissage raisin entier	kg	78								
Remplissage raisin egrappé foulé	kg	260								
Remplissage raisin fermenté	kg	390								

N.B.

Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives et non engageantes et peuvent varier selon le degré de maturation, de la typologie de raisins et selon les modalités de remplissage. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation, etc.



Options Velvet Lab

 disponible
 pas disponible

	Velvet Lab 1.3								
Sonde de niveau	✓								
Pompe sur chariot pour transfer moût	de série								
Système d'inertage Sistema E	✓								
Lavage automatique disponible	✗								

