

Kleine Pneumatische Pressen Velvet Lab

Modelle:

Velvet Lab 1.3

Technische Beschreibung

Horizontale pneumatische Membranpresse nach der europäischen Richtlinie in Kraft zertifiziert, mit geschlossenem Tank aus Edelstahl und eine Kanäle mit sehr hohen Drainageleistung.

Gleitende Doppeltür mit manueller einfacher Öffnung/Schließung.

Pressmembrane aus lebensmittelechtem Kunststoff, komplett aufblasbar auch ohne Produkt. Schnelles Klemmsystem ohne Lochung der Membrane.

Tank komplett aus Edelstahl AISI 304.

Elektrische Schalttafel und Schutzkasten ganz aus Edelstahl entsprechend der europäischen Richtlinie in Kraft.

Maschine versieht mit Gebläse, um die Luft aus der Membrane abzulassen und Rädern um die Bewegung der Maschine zu erleichtern.

Pressprogramme unter Schutzgas - E System steht zur Verfügung.

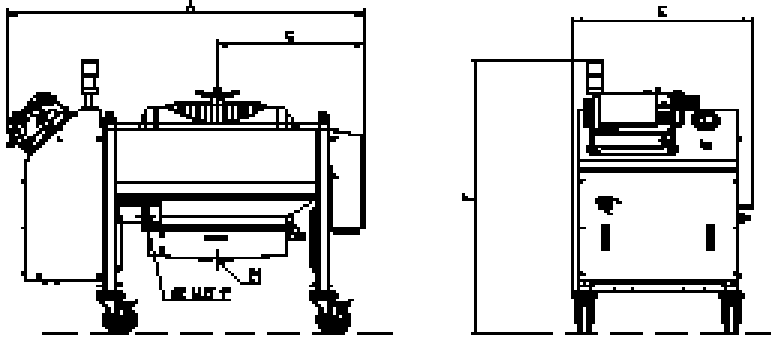
Seitliche Sicherheitsleiste und Not-Halt für die Sicherheit des Bedieners. Die Maschine entspricht der EG-Richtlinie in Kraft.

Automation

Die Bedienerchnittstelle E-panel Touch Screen zeigt einfache und intuitive Graphiken, um einfachen Zugriff auf die verschiedenen Programmierseiten zu haben. Dies erlaubt die Führung und die Programmierung aller Arbeitszyklen der Maschine sowie die Überwachung des laufenden Prozesses und des Maschinenzustands.

In der SPS sind 30 Pressprogramme, die Funktion "Rocking", zum Schwenken des Tanks und Intelligentes Programm M.I.P. gespeichert.



Technischen Daten **Velvet Lab**

 Velvet Lab
 1.3

A	mm	1.789								
B	mm	-								
C	mm	739								
D	mm	-								
E	mm	902								
F	mm	1.486								
Tankinhalt	mm	130								
Abmessungen der Türen	mm	446x340								
Inhalt der Wanne	lt	40								
Leergewicht	kg	300								
Vollgewicht	kg	400								
Anschlusswert	kW	1,5								
Aufschüttmenge Ganztrauben	kg	78								
Aufschüttmenge entrappte und gequetschte Maische	kg	260								
Aufschüttmenge vergorene Maische	kg	390								

N.B.

Diese o.a. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Verarbeitungsmethoden variieren. Alle Daten beziehen sich auf die Anfangsmenge an ganzen Trauben, vor jeglichem Prozess wie z.B. Entrappen, Quetschen, Mazerieren, Vergären, Entsaften usw.

Zubehör Velvet Lab

✓ verfügbar
✗ nicht verfügbar

	Velvet Lab 1.3								
Niveaufühler	✓								
Mostpumpe auf Fahrgestell	serienmäßig								
Presssystem unter Schutzgas E System	✓								
Automatisches Reinigungssystem Pulse Jet	✗								

