

# Prensas Neumáticas Velvet

---

Modelos:

Velvet 10 - Velvet 15 - Velvet 23 - Velvet 34

---

## Descripción técnica

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

Alta eficiencia de drenaje gracias a un elevado número de canaletas brillantes colocadas al interior del tanque. Operaciones de limpieza simplificadas gracias a un sistema de montaje y desmontaje rápido.

Puerta doble de dimensiones amplias a abertura/cierre manual con seguro mecánico de seguridad.

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.

Chasis realizado completamente en acero inoxidable AISI 304.

Tablero eléctrico y cofres completamente en acero INOX, conforme a las Directivas Europeas vigentes.

Máquina equipada con compresor para inflación y soplante para retiro de la membrana.

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

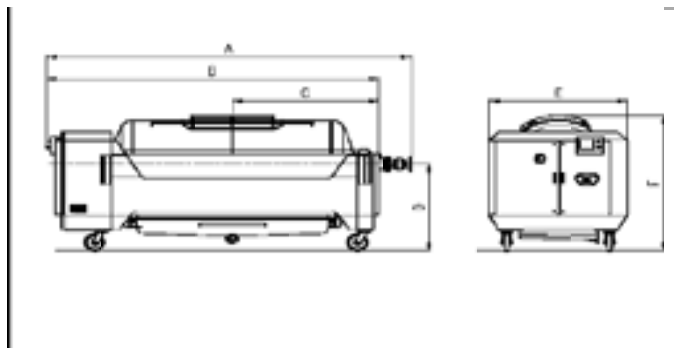
## Automatización

La interfaz del 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.



## Datos Técnicos Velvet



Velvet 10      Velvet 15      Velvet 23      Velvet 34

A	mm	3279	3809	4027	4445					
B	mm	2800	3330	3630	4048					
C	mm	1164	1433	1587	1782					
D	mm	1058	1058	1280	1280					
E	mm	1350	1350	1680	1680					
F	mm	1548	1598	1931	1992					
Volumen tanque	mm	1.000	1.500	2.300	3.400					
Medidas puertas	mm	440x400	800x440	900x480	900x480					
Volumen bandeja	lt	300	400	400	500					
Peso en vacío	kg	1050	1.150	1.300	1.500					
Peso en servicio	kg	2050	2.650	3.600	4.900					
Potencia instalada	kW	2,27	3,35	5	5,4					
Llenado con racimos enteros	kg	600	1.000	1.400	2.100					
Llenado con uva despallada y estrujada	kg	2000	3.000	4.600	6.800					
Llenado con uva fermentada	kg	3000	4.500	6.900	10.200					

### 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 Velvet

 ✓ disponible  
 ✗ no disponible

	Velvet 10	Velvet 15	Velvet 23	Velvet 34					
Alimentación axial manual DN100	✓	✓	✓	✓					
Alargue de patas en acero inoxidable H 500 mm	✓	✓	✓	✓					
Sonda di nivel	✓	✓	✓	✓					
Compresor aire mayor 100 m <sup>3</sup> /h – 5,5 kW	✗	✗	✓	✓					
F.R.O. Feeding Rotation Optimizer	✓	✓	✓	✓					
Sistema de inertización modelo Neutral 2	✗	✗	✗	✗					
Lavado automatico Pulse Jet	✗	✗	✗	✗					

