

Prensas Neumáticas Vertical

Modelos

Vertical 43 - Vertical 52

Descripción Técnica

Prensa neumática horizontal con tanque cerrado en acero inoxidable AISI 304.

Alta eficiencia de drenaje gracias a 4 canaletas verticales fácil a desplazar manualmente.

Chasis realizado completamente en acero inoxidable AISI 304. Cofres en acero INOX; tablero eléctrico conforme a las Directivas Europeas vigentes.

La máquina lleva de serie el compresor para hinchar la membrana y soplar para su retiro.

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

Automatización

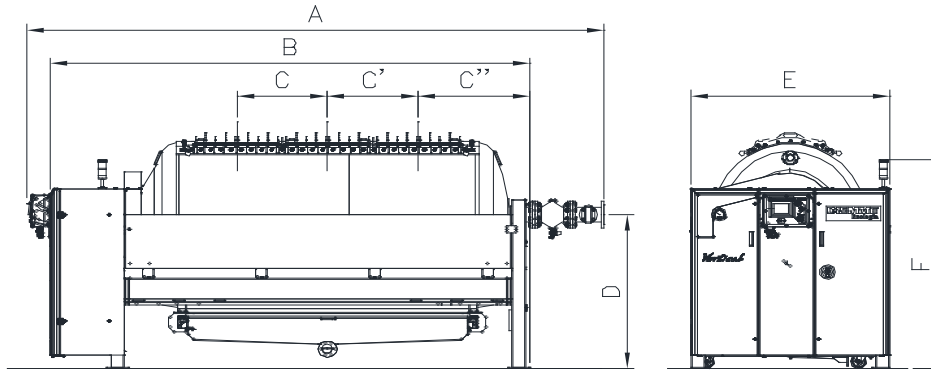
La interfaz operador E-panel con pantalla-táctil tiene una visualización sencilla y intuitiva para tener un fácil acceso a las hojas de programación. Permite la gestión y la programación de todos los ciclos de trabajo de la máquina, la monitorización del proceso en curso y el estado de funcionamiento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





Vertical 43 Vertical 52

A	mm	5.260	5.880							
B	mm	4.239	4.859							
C	mm	801	801							
C'	mm	804	804							
C''	mm	986	1.296							
D	mm	1.450	1.450							
E	mm	2.312	2.312							
F	mm	1.968	1.968							
Volumen tanque	lt	4.000	5.000							
Largo puertas	mm	2.250	2.250							
Volumen bandeja mosto	lt	550	550							
Peso en vacío	kg	2.000	2.200							
Peso en servicio	kg	6.300	7.500							
Potencia instalada	kW	10,7	12,7							
Llenado con racimos enteros	kg	3.000	3.800							
Llenado con uva despallada estrujada	kg	10.000	11.000							
Llenado con uva fermentada	kg	13.000	16.000							

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 Vertical

 disponible
 no disponible

	Vertical 43	Vertical 52							
Alimentación axial manual DN 125	✓	✓							
Sonda de nivel mosto	✓	✓							
F.R.O. Feeding Rotation Optimizer	✓	✓							
Ruedas manuales	✓	✓							
Valvulas mariposa manuales en acero inox para cierre descarga canaletas	✓	✓							
Pasarelas laterales	✓	✓							
Tolva sobre las puertas	✓	✓							
Puertas con ranuras	✓	✓							

