

Presse Pneumatiche Chamax CO

Modelli:

Chamax CO2000 - Chamax CO4000 - Chamax CO6000 - Chamax CO8000

Descrizione Tecnica

Pressa pneumatica orizzontale a membrana laterale certificata secondo la Direttiva Europea in vigore, con serbatoio aperto in acciaio inossidabile AISI 304. Il modello CHAMAX è certificato conforme alle prescrizioni del CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne).

Elevata superficie drenante grazie ad un elevato numero di asole poste su tutta la superficie del serbatoio.

Membrana di pressatura in materiale plastico idoneo al contatto alimentare gonfiabile completamente anche in assenza di prodotto.

Sistema di fissaggio rapido senza fori sulla membrana.

Come previsto dal disciplinare CIVC, il caricamento dell'uva intera da lavorare avviene unicamente attraverso le due porte presenti sul serbatoio.

Telaio completamente in acciaio inossidabile AISI 304. Il telaio dei modelli CHAMAX CO 6000/8000 di serie è in acciaio verniciato, il telaio inox è disponibile come optional.

Cofanature in acciaio INOX proteggono il quadro elettrico conforme alle Direttive Europee in vigore.

Macchina equipaggiata con compressore di gonfiaggio e soffiante per il ritiro della membrana; la Chamax CO 4000 ha un secondo compressore è utilizzato per le utenze ausiliarie. I modelli CHAMAX CO 6000/8000, di serie non sono dotati di compressori che sono disponibili come optional.

Barriere di sicurezza laterali e fungo di emergenza per la sicurezza dell'operatore. La macchina è conforme alla Direttiva Europea in vigore.

Automazione

L'interfaccia operatore E-panel con Touch Screen ha grafica semplice ed intuitiva per avere un facile accesso alle pagine di programmazione. Esso permette la gestione e la programmazione di tutti i cicli di lavoro della macchina, il monitoraggio della lavorazione in corso e lo stato di funzionamento della pressa.

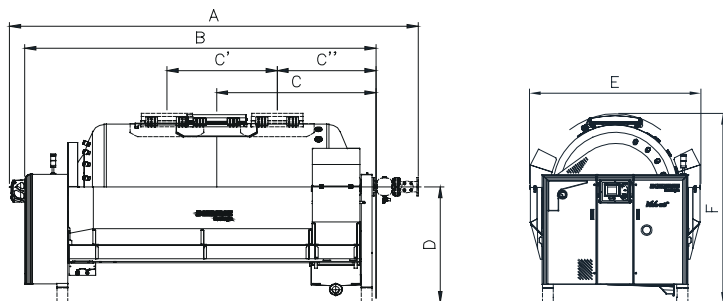
Nel PLC sono memorizzati 9 programmi di pressatura conformi alle specifiche del CIVC, ognuno dei quali è composto da 60 passi di pressatura a pressioni crescenti, con tempi di mantenimento determinati e/o impostabili dall'operatore.

I 60 passi sono suddivisi poi in 8 cicli di pressatura intervallati da rotazioni di sgretolamento, anch'esse predefinite e impostabili.

Il pannello di controllo Touch Screen è montato su supporto in acciaio INOX che ne permette la regolazione dell'inclinazione per avere sempre la miglior visibilità. Il pannello è inoltre smontabile facilmente dalla macchina per proteggerlo nel caso di periodi di prolungata inattività.



Dati Tecnici Chamax CO



		Chamax CO2000	Chamax CO4000	Chamax CO6000	Chamax CO8000					
A	mm	-	-	-	-					
B	mm	4.410	4.830	6.250	6.919					
C	mm	-	-	-	-					
C'	mm	2.435	2.865	3.859	4.450					
C''	mm	1.185	1.365	1.459	1.450					
D	mm	-	-	-	-					
E	mm	1.750	2.019	2.400	2.269					
F	mm	2.204	2.520	2.292	2.378					
Volume serbatoio	lt	4.000	7.800	11.500	15.000					
Dimensioni portella	mm	500x590	700x530	700x550	800x600					
Volume vasca	lt	90	90	340	340					
Peso a vuoto	kg	2.000	3.000	5.200	6.000					
Peso in servizio	kg	6.000	11.000	16.000	21.000					
Potenza installata	kW	9,2	15,2	8,5	10,5					
Caricamento uva intera	kg	2.000	4.000	6.000	8.000					

N.B.

I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva ed in base alle modalità di riempimento. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.



Accessori Chamax CO

 ✓ Disponibile
 ✗ Non Disponibile

	Chamax CO2000	Chamax CO4000	Chamax CO6000	Chamax CO8000					
Telaio in acciaio inox	di serie	di serie	✓	✓					
Piedi di rialzo in acciaio inox	✓	✓	✓	✓					
Piedi di rialzo in acciaio verniciato	✗	✗	✓	✓					
Ruote manuali	✓	✓	✗	✗					
Barra di lavaggio	✓	✓	✓	✓					
Mimic panel	✓	✓	✓	✓					
Valvole per selezione mosti a 5 vie	✓	✓	✓	✓					
Compressore gonfiaggio membrana	di serie	di serie	✓	✓					
Compressore ausiliari	✗	✗	✓	✓					

