

LIGNE DE PRESSURAGE EN CONTINU modèle QC 620

Modèles

- QC 620

La ligne est composée par:

- Groupe d'alimentation DN 120
- Egouttoir vibrant PRO-QC 620
- Pompe péristaltique d'alimentation à haute pression PRO-QC 620
- Pressoir hydraulique continu QC 620
- Pompes évacuation/transport vin
- Tableau électrique de commande comprenant PLC et interface opérateur

Description technique

Le produit arrive à l'égouttoir vibrant au moyen du groupe alimentation, où le liquide libre est séparé de la phase solide.

La pompe péristaltique alimente à haute pression la phase solide à l'intérieur de la cage du pressoir QC 620, où la phase liquide est ultérieurement séparée de celle solide jusqu'à un rendement compris, à titre indicatif, entre 75% et 85%.

Le drainage du produit à l'intérieur du pressoir est continu, n'en profitant que de la pression fournie par la pompe péristaltique d'alimentation, sans aucune sollicitation mécanique et sans aucune nécessité de rotations.

Automatisation

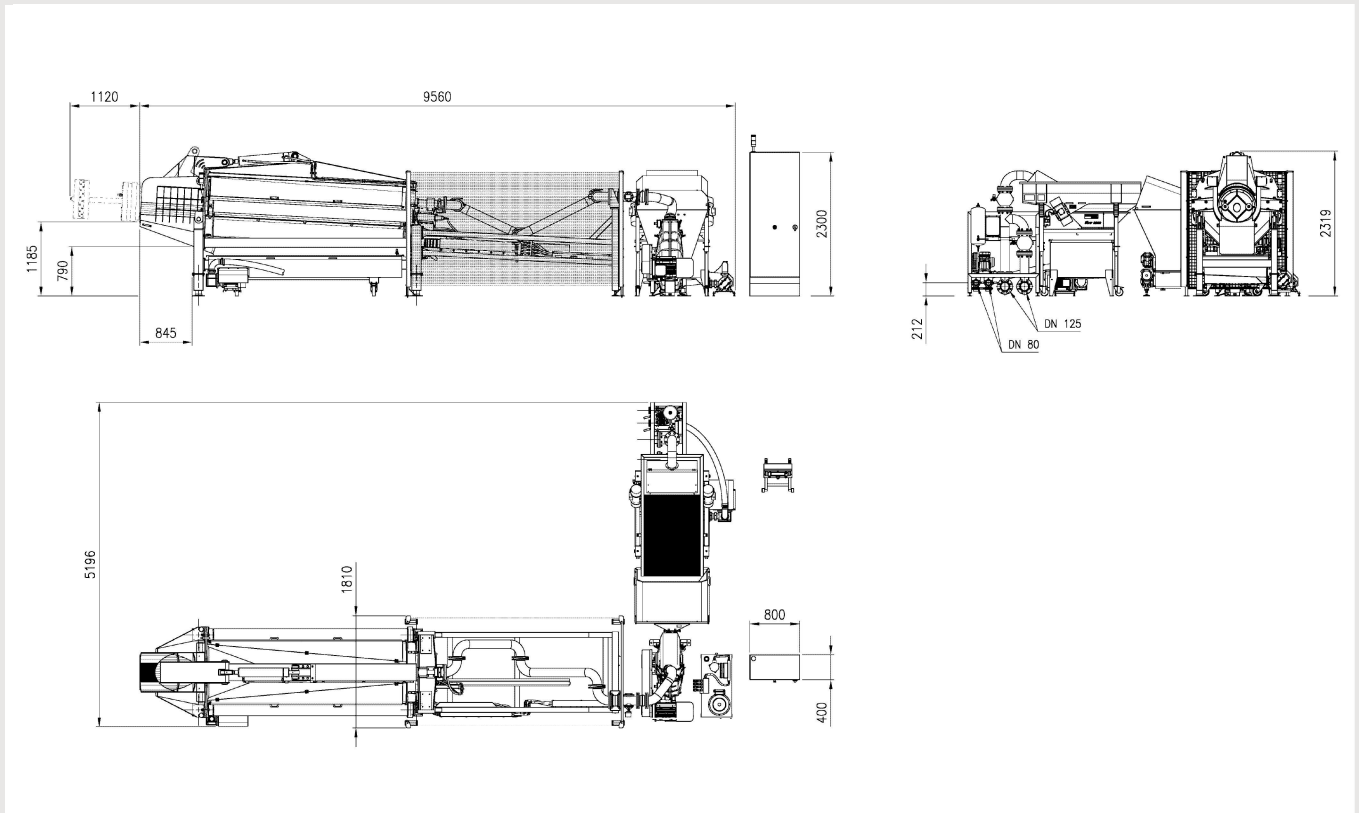
Le pressoir QC 620 est équipé avec un système automatique de déchargement du gâteau restant à la fin du pressurage, sans la présence de l'opérateur.

Un système automatique de lavage avec pompe à haute pression et tête tournante permet le nettoyage complet et efficace de la cage et toutes les parties du pressoir qui sont au contact du produit.

Médaille d'Or au Palmarès SITEVI 2015



Plan



DONNÉES TECHNIQUES	Poids à vide (kg)	Poids en service (kg)	Puissance installée (kW)	Production (ton/h)
QC 620	5700	6600	47	20-30

N.B. Les données indiquées ci-dessus sont purement indicatives. Toutes les données se réfèrent au raisin entier initial, avant n'importe quelle opération comme égrappage, foulage, macération, fermentation etc.