

LINEA DI PRESSATURA IN CONTINUO Mod. QC 620

Modelli

- QC 620

La linea è composta da:

- Gruppo alimentazione DN 120
- Tavolo vibrante di sgrondo PRO-QC 620
- Pompa peristaltica PRO-QC 620 di alimentazione ad alta pressione
- Pressa continua idraulica QC 620
- Pompe evacuazione/trasporto vino
- Quadro elettrico di comando comprensivo di PLC e interfaccia operatore

Descrizione Tecnica

Mediante il gruppo alimentazione il prodotto giunge al tavolo vibrante di sgrondo, dove viene separato il liquido libero dalla fase solida.

La fase solida viene alimentata ad alta pressione dalla pompa peristaltica all'interno della gabbia della pressa QC 620, dove avviene una ulteriore separazione della fase liquida da quella solida fino ad un rendimento compreso indicativamente fra 75% e 85%.

L'esaurimento del prodotto all'interno della pressa avviene in continuo sfruttando esclusivamente la pressione fornita dalla pompa peristaltica di alimentazione, senza alcuna sollecitazione meccanica e senza alcuna necessità di rimescolamento.

Automazione

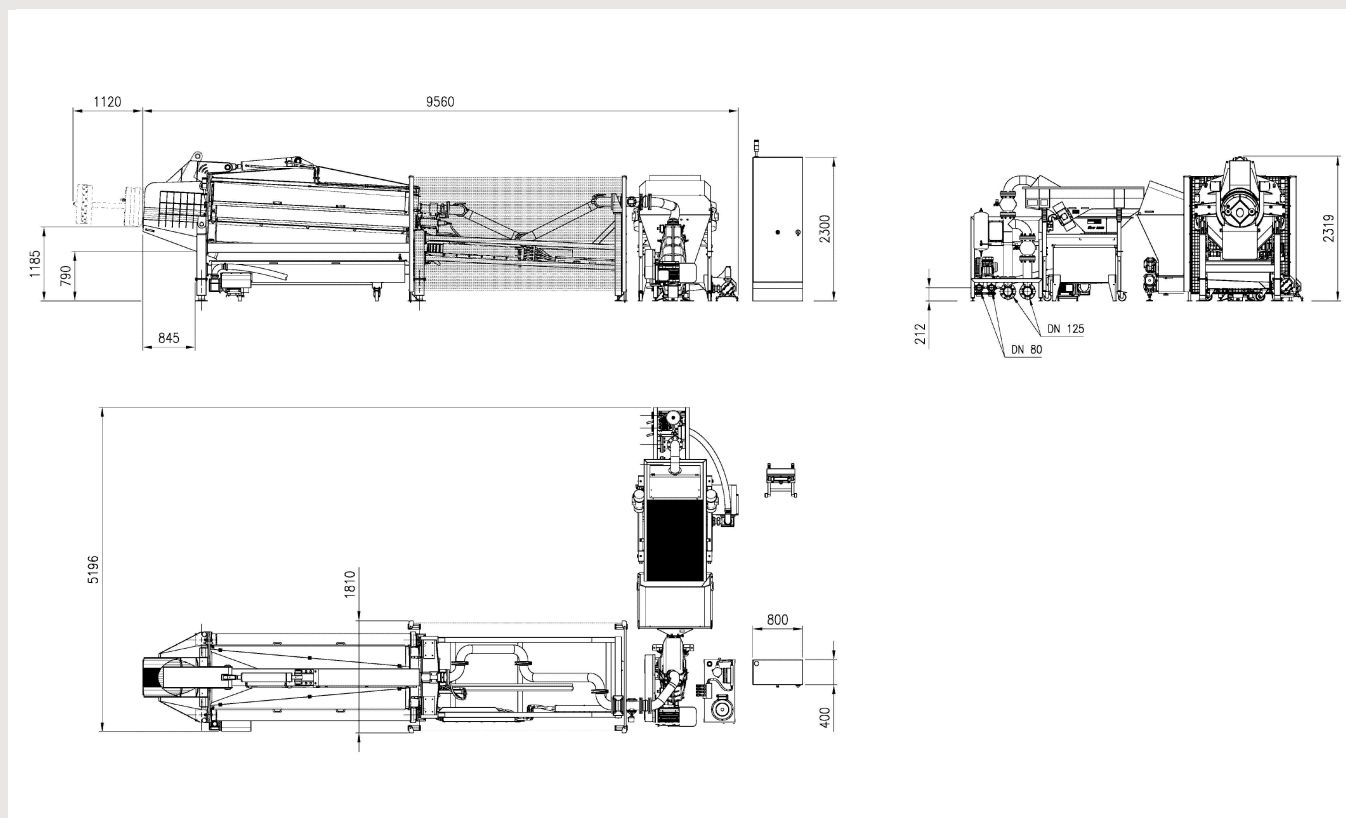
La pressa QC 620 è dotata di un sistema automatico di espulsione del tampone residuo alla fine della pressatura senza necessità dell'intervento manuale dell'operatore.

Un sistema automatico di lavaggio con pompa ad alta pressione e testina rotante permette la pulizia completa ed efficace della gabbia e di tutte le parti della macchina a contatto con il prodotto.

Medaglia d'Oro al Palmarès SITEVI 2015



Schema dimensionale



DATI TECNICI	Peso a vuoto (kg)	Peso in servizio (kg)	Potenza installata (kW)	Produzione (ton/h)
QC 620	5700	6600	47	20-30

N.B. I dati sopra riportati hanno scopo puramente indicativo. Tutti i dati si riferiscono ad uva intera iniziale, prima di qualsiasi operazione come diraspatura, pigiatura, macerazione, fermentazione, etc.