

PNEUMATISCHEN PRESSEN Mod. VELVET T

Modelle

- Velvet T26
- Velvet T32

- Velvet T43
- Velvet T60

- Velvet T75

Technische Beschreibung

Horizontale pneumatische Membranpresse nach der europäischen Richtlinie in Kraft zertifiziert.

Geschlossener Tank aus Edelstahl AISI 304 mit Sicherheitsberstscheibe.

Sehr hohe Drainageleistung dank der zahlreichen glanzpolierten Kanäle innerhalb des Tanks. Vereinfachte Reinigung dank des Systems für schnelle Montage und Demontage.

Pressmembrane aus lebensmittelechtem Kunststoff, komplett aufblasbar auch ohne Produkt. Schnelles Klemmsystem ohne Lochung der Membrane.

Maschine ausgestattet mit automatischem Axialbeschickungsventil mit Druckschalter.

Schutzkasten aus Edelstahl; elektrische Schalttafel entsprechend der europäischen Richtlinien in Kraft.

Seitliche Sicherheitsleisten und Not-Halt für die Sicherheit des Bedieners. Die Maschine entspricht der EG-Richtlinie Kraft.

Automation

Die Bedienerschnittstelle E-panel Touch Screen zeigt einfache und intuitive Graphiken, um einfachen Zugriff auf die verschiedenen Programmierseiten zu haben. Dies erlaubt die Führung und die Programmierung aller Arbeitszyklen der Maschine sowie die Überwachung des laufenden Prozesses und des Maschinenzustands.

In der SPS sind 30 Pressprogramme, die Funktion „Rocking“, zum Schwenken des Tanks und Intelligentes Programm M.I.P. gespeichert.

Die Bedientafel mit Touch Screen ist auf einem Edelstahlhalter mit verstellbarer Neigung montiert, um die beste Sichtbarkeit des Bildschirms zu ermöglichen. Außerdem ist sie zur Winterlagerung einfach von der Maschine abnehmbar.

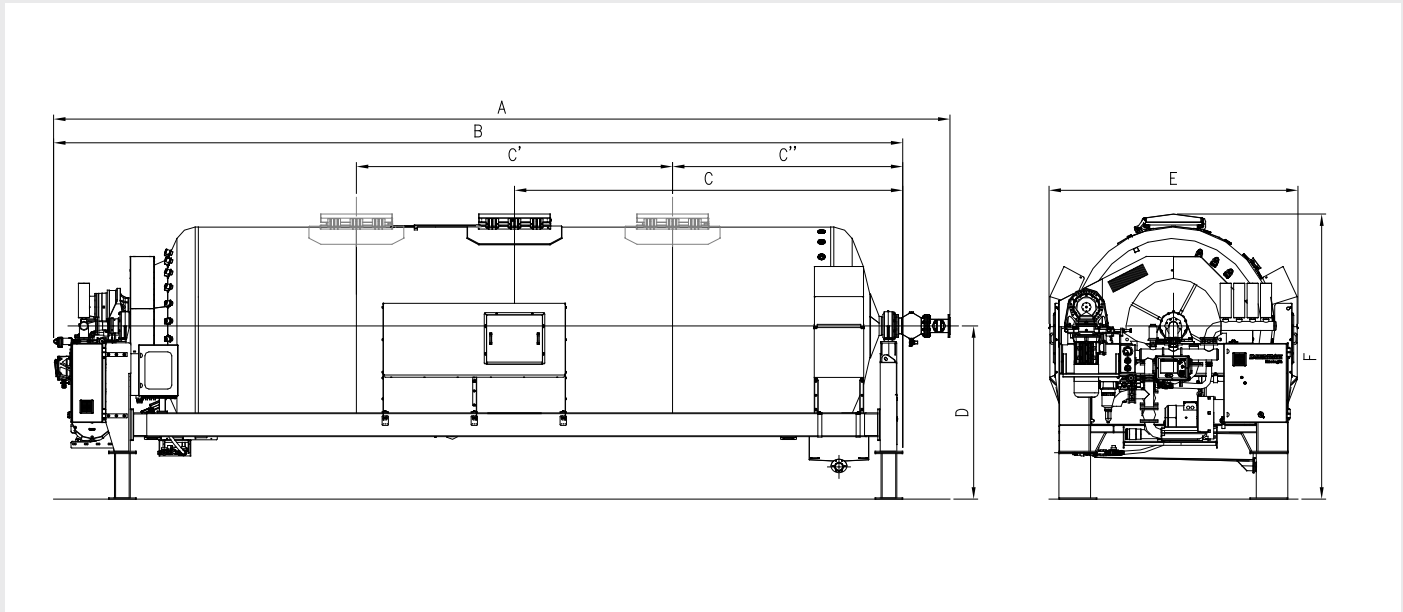
ZUBEHÖR	VELVET T26	VELVET T32	VELVET T43	VELVET T60	VELVET T75
Zweite Tür	•	•	•	serienmäßig	serienmäßig
Doppelter Saftablauf	•	•	•	•	serienmäßig
Automatische Axialbeschickung DN125	•	•	•	x	x
Automatische Axialbeschickung DN150	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	x	x
Automatische Axialbeschickung DN200	x	x	x	serienmäßig	serienmäßig
Automatische Reinigung Pulse Jet	•	•	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Intelligentes Programm F.I.P.	•	•	•	•	•
Intelligentes Programm M.I.P.	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Fernschalttafel	•	•	•	•	•
Kohlensäuremischung	•	•	•	•	•
Mostauswahlventile	•	•	•	•	•
Gestell aus Edelstahl	•	•	•	x	x
ErhöhungsfüÙe aus Edelstahl	•	•	•	x	x
ErhöhungsfüÙe aus lackiertem Stahl	•	•	•	x	x
Mimic Panel	•	•	•	•	•
Mostniveausonde	•	•	•	x	x
SPS gesteuertes Außen- Reinigungssystem	•	•	•	•	•
Vergrößerte Luftzufuhr 1¼" zu 2"	•	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Verstärktes GebläÙe mit 7,5 kW und 730 m3/Std	•	x	x	x	x
Verstärktes GebläÙe mit 12,5 kW und 1050 m3/Std	•	•	x	x	x
Verstärktes GebläÙe mit 12,5 kW und 1400 m3/Std	x	x	•	x	x
Doppeltes GebläÙe	x	x	x	serienmäßig	serienmäßig
Demontierbarer kreisförmiger Sammler	•	•	•	x	x
Inertgassystem Typ E	•	•	•	x	x
Inertgassystem Neutral 2	•	•	•	x	x

Saftleitbleche um die ganze Trommel geschlossen	X	X	X	●	●
Speed-Kit zur Verkürzung der Druck Auf und Abbau Zeiten der Membrane	X	X	X	●	X

● lieferbar

X nicht lieferbar

Maßblatt



TECHNISCHEN DATEN	VELVET T26	VELVET T32	VELVET T43	VELVET T60	VELVET T75
A (mm)	8.271	9.776	11.333	11.827	12.509
B (mm)	7.657	9.187	10.743	11.070	11.359
C (mm)	3.365	4.145	4.912	-	-
C' (mm)	3.300	3.800	4.000	4.000	4.000
C'' (mm)	1.715	2.245	2.912	3.104	3.097
D (mm)	2.150	2.150	2.190	1.738	1.867
E (mm)	3.241	3.241	3.149	3.932	4.000
F (mm)	3.520	3.520	3.451	4.057	4.364
Tankinhalt (lt)	26.000	32.000	43.000	58.000	75.000
Abmessungen der Türen (mm)	800x600	800x600	800x600	1.000x800	1.000x800
Leergewicht (kg)	8.000	9.500	13.000	20.000	27.500
Vollgewicht (kg)	34.000	41.500	56.000	78.000	102.500
Anschlusswert (kW/50Hz)	16,5	26	34,5	45	62
Aufschüttmenge ganze Trauben (kg)	16.000	20.000	26.000	36.000	45.000
Aufschüttmenge frische Maische (kg)	52.000	64.000	86.000	120.000	150.000
Aufschüttmenge vergorene Maische (kg)	78.000	96.000	129.000	180.000	225.000

N.B. o.g. Daten sind nur andeutend und können je nach Reifegrad, nach Traubentypologie und nach Einfüllbedingungen variieren. Alle Daten beziehen sich auf ganze Anfangstrauben, vor irgendeinem Prozess wie Abbeeren, Quetschen, Mazeration, Gärung, usw.