

## PRESSE PNEUMATICHE CHAMAX CO

### Modelli

- Chamax CO 2000
- Chamax CO 4000
- Chamax CO 6000
- Chamax CO 8000

### 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.

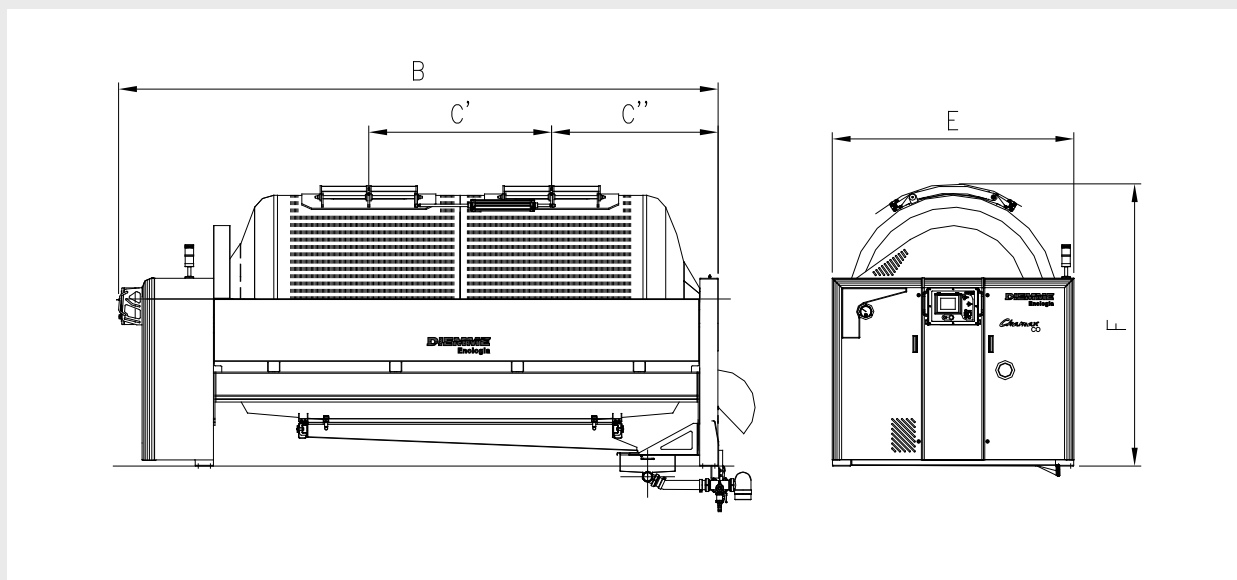
Il pannello di controllo Touch Screen è montato su supporto in acciaio INOX che ne permette la regolazione dell'inclinazione per avere sempre la miglior visibilità. Il pannello è inoltre è smontabile facilmente dalla macchina per proteggerlo nel caso di periodi di prolungata inattività.

ACCESSORI	CO 2000	CO 4000	CO 6000	CO 8000
Telaio in acciaio inox	di serie	di serie	●	●
Piedi di rialzo in acciaio inox	●	●	●	●
Piedi di rialzo in acciaio verniciato	X	X	●	●
Ruote manuali	●	●	X	X
Barra di lavaggio	●	●	●	●
Valvole selezione mosti	●	●	●	●
Mimic panel	●	●	●	●
Compressore gonfiaggio membrana	di serie	di serie	●	●
Compressore ausiliari	X	di serie	●	●

● disponibile

X non disponibile

### Schema dimensionale



<b>DATI TECNICI</b>	<b>CHAMAX CO 2000</b>	<b>CHAMAX CO 4000</b>	<b>CHAMAX CO 6000</b>	<b>CHAMAX CO 8000</b>
B (mm)	4.410	5.025	6.351	7.208
C' (mm)	1.250	1.500	2.400	3.000
C'' (mm)	1.185	1.365	1.530	1.450
E (mm)	1.750	2.019	2.269	2.269
F (mm)	2.126	2.520	2.292	2.378
Capacità di carico uva intera (kg)	2.000	4.000	6.000	8.000
Volume serbatoio (lt)	4.000	7.800	11.500	15.000
Dimensione porte (mm)	590x500	700x530	700x550	800x600
Peso a vuoto (kg)	2.000	3.000	5.200	6.000
Peso in servizio (kg)	6.000	11.000	16.700	21.000
Potenza installata (kW/50Hz)	9,2	15,2	8,5	10,5

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.