

PRESE PNEUMATICE TECNOVA

Modele

- Tecnova 40
- Tecnova 50
- Tecnova 65
- Tecnova 80
- Tecnova 115
- Tecnova 150

Descriere tehnică

Presă pneumatică orizontală cu membrană laterală, certificată în conformitate cu Directiva Europeană 97/23/CE (PED), cu rezervor deschis din oțel inoxidabil AISI 304.

Suprafață mare de scurgere datorită numărului mare de orificii plasate de-a lungul suprafeței.

Membrana de presare constă din țesătură grea acoperită cu polimer alimentar, aceasta umflându-se complet chiar și în absența produsului, fără sarcină minimă necesară. Sistem rapid de fixare, fără perforarea membranei. Aparat dotat cu supapă axială de alimentare automată, cu întrerupător pneumatic și disc de rupere de siguranță împotriva suprapresiunii.

Cadrul este fabricat în întregime din oțel inoxidabil AISI 304, cu rezervor mare pentru colectarea mustului. Cadrul pentru modelele TECNOVA 115 și TECNOVA 150 este fabricat în întregime din oțel acoperit, cadrul din oțel inoxidabil fiind opțional. Capace din oțel inoxidabil și panou de control electric, în conformitate cu Directiva Europeană 2006/95/CE (LV) și 2004/108/CE (EMC).

Aparat dotat cu compresor pentru umflarea membranei și ventilator pentru vid; un al doilea compresor este furnizat pentru aerul de control. Modelele TECNOVA 115 și TECNOVA 150 nu sunt dotate cu compresoare, acestea fiind opționale. Protecție laterală și buton de urgență pentru siguranța utilizatorului. Aparatul respectă Directiva Europeană 2006/42/CE (Echipamente tehnice).

Automatizare

Interfață cu operatorul simplă și ușor de utilizat, cu ecran tactil pentru accesarea facilă a paginilor de programare. Permite gestionarea și programarea tuturor ciclurilor de lucru și monitorizarea ciclului de lucru și a stării preseii.

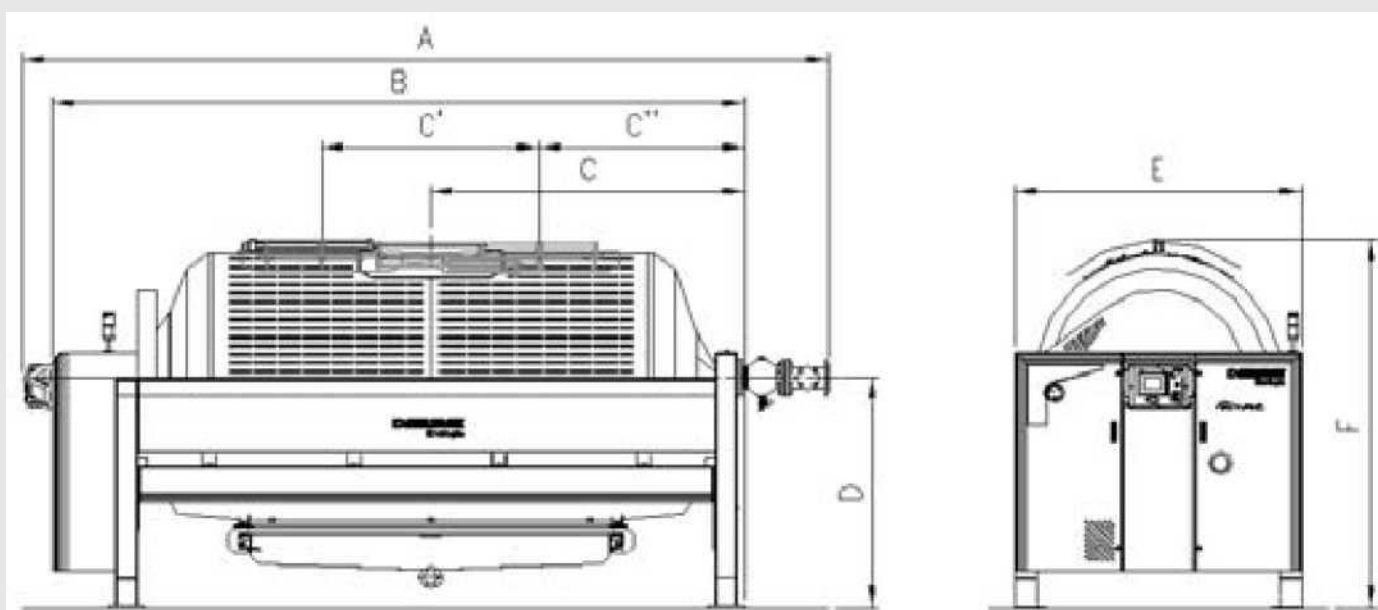
În automatul programabil sunt stocate 16 programe și un sistem „basculare” pentru oscilația rezervorului. Panoul de control cu ecran tactil este montat pe un suport din oțel inoxidabil, care permite reglarea în înclinare, pentru a oferi cea mai bună vizibilitate tot timpul. Panoul poate fi demontat cu ușurință de pe presă pentru a-l proteja în timpul perioadelor de inactivitate prelungită.

OPȚIUNI	TECNOVA 40	TECNOVA 50	TECNOVA 65	TECNOVA 80	TECNOVA 115	TECNOVA 150
Ușă dublă	X	•	•	•	•	•
Alimentare axială manuală DN125	•	X	X	X	X	X
Alimentare axială automată DN125	•	standard	standard	standard	•	•
Alimentare axială automată DN 150	X	X	X	X	standard	standard
Picioare înălțate din oțel inoxidabil	•	•	•	•	X	X
Picioare înălțate din oțel vopsit	X	X	X	X	•	•
Panou sinoptic	•	•	•	•	•	•
Compresor pentru umflarea membranei	standard	standard	standard	standard	•	•
Compresor auxiliar	•	standard	standard	standard	•	•
Roți manuale	•	•	•	•	X	X
Roți motorizate	•	•	•	•	•	•
Sondă de nivel	•	•	•	•	•	•
Program inteligent FIP	•	X	X	X	•	•

• disponibil

X nu este disponibil

Schiță



DATE TEHNICE	TECNOVA 40	TECNOVA 50	TECNOVA 65	TECNOVA 80	TECNOVA 115	TECNOVA 150
A (mm)	5.066	5.565	5.602	5.652	7.018	7.579
B (mm)	4.216	4.716	4.828	4.883	6.207	6.767
C (mm)	1.810	2.060	2.140	2.168	2.708	2.992
C' (mm)	-	1.250	1.250	1.500	2.400	3.000
C" (mm)	-	1.450	1.515	1.418	1.580	1.490
D (mm)	1.450	1.450	1.575	1.575	1.888	1.888
E (mm)	1.789	1.789	2.019	2.019	2.280	2.280
F (mm)	2.222	2.222	2.450	2.520	2.892	2.978
Volum rezervor (lt)	4.000	5.000	6.500	8.000	11.500	15.000
Dimensiune uşă (mm)	900x500	1.100x500	700x550	700x550	700x550	800x600
Greutate fără încărcătură (kg)	2.000	2.200	2.700	3.000	5.200	6.000
Greutate totală (kg)	6.000	7.200	9.200	11.000	16.700	21.000
Putere instalată (kW/50Hz)	10,7	12,5	13,5	15,2	8,5	10,5
Capacitate ciorchini întregi (kg)	2.500	3.100	4.000	5.000	7.000	9.000
Capacitate struguri desciorchinați/zdrobiți (kg)	8.000	10.000	13.000	16.000	23.000	30.000
Capacitate fermentată și uscată (kg)	12.000	15.000	19.500	24.000	34.500	45.000

P.S. Datele de mai sus au caracter indicativ și pot varia în funcție de gradul de coacere, tipul de struguri și metoda de încărcare. Toate datele se referă la greutatea inițială a ciorchinilor întregi, înainte de orice operații, cum ar fi desciorchinare, zdrobire, macerare, fermentare etc.