

Pressoirs à panier vertical

Suivant les principes de l'une des plus anciennes méthodes de pressurage du raisin, les pressoirs à paniers verticaux SRAML prennent en charge le traitement le plus délicat du raisin pour obtenir des vins et des vins effervescents de qualité supérieure.

Améliorée avec des systèmes automatiques exceptionnels pour un pressurage doux complètement contrôlé pendant tout le processus, le pressoir à panier vertical SRAML BP empêche tout effet de déchiquetage et d'écrasement sur les peaux fermentées fraîches ou sensibles, évitant la libération de substances amères, herbacées et astringentes des pépins, peaux et rafles.

Conçues pour faciliter le déplacement du tourteau de marc et le nettoyage, les **pressoirs à panier hydrauliques SRAML BP** offrent aux viticulteurs la flexibilité d'ajuster ou de standardiser les étapes de pression pour obtenir un jus de presse de la plus haute qualité.



Les caractéristiques des pressoirs à paniers verticaux inclus :

- Extraction de jus clair ou de moût à faible teneur en matières en suspension
- Pas de rupture du tourteau de marc
- Écran tactile facile à utiliser IHM avec paramètres de pressage programmables
- Répartition uniforme de la pression
- Opération de pressage exécutée en un seul cycle avec une lente montée en pression
- Maintien de l'intégrité de la peau du raisin en protégeant la peau et les pépins de la trituration ou de l'écrasement
- Système de lavage spécial pour un retrait facile du tourteau de marc
- Nettoyage simple et entretien hygiénique

Spécifications du produit

Caractéristiques principales :

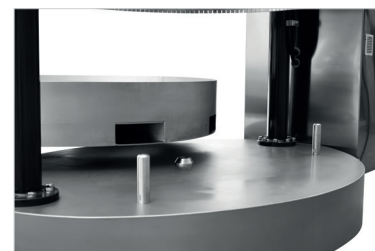
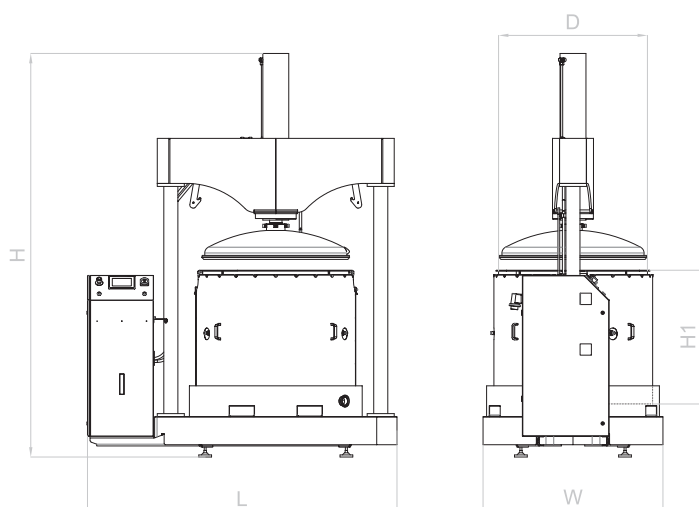
- Le raisin est chargé dans le panier en acier inoxydable et pressé contre la surface inférieure par la plaque supérieure au moyen d'un système hydraulique. Le jus s'écoule par les fentes du panier et les canaux de drainage sur les plaques de pressurage supérieure et inférieure, s'écoulant dans le bac de récupération sous la presse.
- Pressurage délicat des raisins entiers, de la purée de raisin et de la purée de fermentation, en évitant d'endommager les peaux, les pépins et les rafles
- Écran tactile facile à utiliser avec IHM paramètres de pressurage programmables : 8 programmes préinstallés et 8 canaux gratuits pour une programmation individuelle
- Système de levage spécial pour retirer facilement le tourteau de marc du panier
- Le cadre en acier est peint dans une couleur de peinture de qualité alimentaire tandis que les pièces en contact avec le produit sont en acier inoxydable et en matériau non toxique
- Pas d'adsorption de la matière colorante sur les matières en suspension
- Facile à utiliser, nettoyer et entretenir

Options :

Modèles BP9, BP12 et BP23

- Disques de drainage (matière synthétique) BP9
- Panier supplémentaire avec bac de récupération des jus

Données techniques



		BP9	BP12	BP23
Volume du panier	L	900	1200	2300
Dimensions du panier (diamètre × hauteur) H1	mm	∅ 1070 × 1000	∅ 1200 × 1000	∅ 1700 × 1050
Longueur × Largeur × Hauteur L × W × H	mm	1460 × 2510 × 3270	1460 × 2510 × 3270	1960 × 3150 × 3430
Hauteur de transport	mm	2620 (2350*)	2620 (2350*)	2770
Poids	kg	2300	2300	3200
Pression de fonctionnement du système	bar	250		
Pression de surface	bar	7,0	5,5	5,5
Puissance installée	kW	3		
Tension d'alimentation		3/N/PE ~ 400/230 V 50 Hz		

* Sans panier

Les images sont présentées à titre indicatif seulement. Bien que nous essayions de nous assurer que les informations sur les produits publiées ici sont exactes à tout moment, nous ne sommes pas responsables des erreurs typographiques et autres pouvant apparaître dans le contenu. *Tous droits réservés.

