

Famille : 15

Une conception originale et de qualité

La gamme de pressoirs pneumatiques "OPTIMAL" entièrement construits en acier inoxydable présente plusieurs modèles de **5,5 à 340 hl !** Doté d'une grande robustesse avec une cage renforcée suivant la directive pression N°97/23/CE, ce pressoir offre un intérieur lisse qui évite la trituration et réduit au minimum la formation de bourbes. Un taux de perforation inégalé sur la moitié de sa cage (incluant les portes) permet une surface d'égouttage optimale. L'autre moitié de la cage est équipée d'une membrane synthétique de qualité alimentaire. La surface et la configuration des perforations permettent un écoulement maximum des moûts.

Principe de fonctionnement

Le pressoir pneumatique OPTIMAL est équipé d'une à quatre portes (suivant les modèles) de grande dimension. Manuelles, coulissantes, elles sont facilement manœuvrables et permettent un remplissage idéal et un vidage complet en quelques rotations seulement. Le remplissage peut également être effectué par une vanne axiale optionnelle qui permet d'augmenter la capacité de chargement. Sous l'effet de l'air insufflé par le (ou les) compresseur(s), la membrane vient presser la vendange contre la paroi perforée. Passée une phase de maintien en pression, une électrovanne provoque l'échappement de l'air. L'aspiration de l'air résiduel par une pompe à vide plaque la membrane contre la paroi. La cage est mise en rotation par un motoréducteur (phase d'émiettage). La commande de toutes ces opérations peut être assurée par deux types d'automate programmable. Le premier propose trois programmes de série (classique, crémant, remplissage axial). Le second intègre six programmes préenregistrés et mémorisés. Dans les deux cas, ces programmes sont modifiables par l'opérateur.

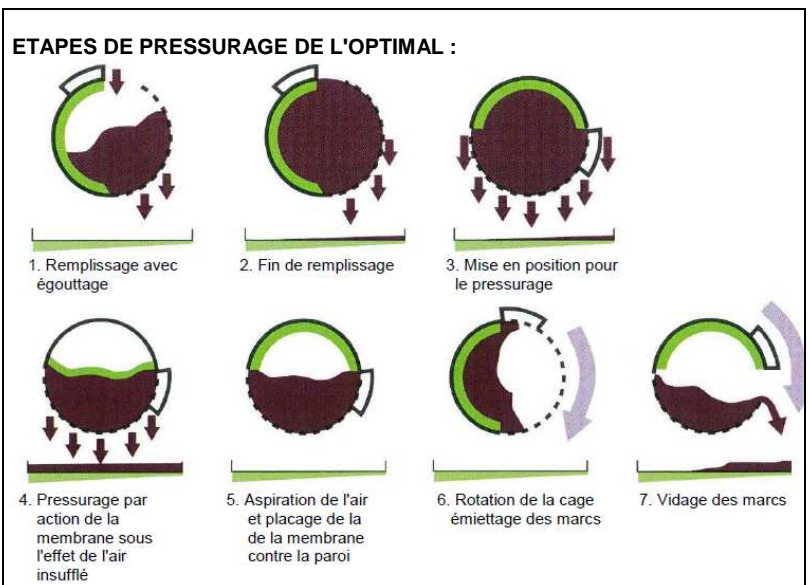


Des bénéfices qualitatifs et quantitatifs :

- Le pressoir pneumatique OPTIMAL permet un pressurage en douceur adaptable à tous les cépages sans apports d'éléments néfastes (graisses, métaux,...).
- Les résultats obtenus en vendange fraîche comme en vendange fermentée sont d'une qualité reconnue.
- Le nettoyage, simple et rapide est facilité par une rampe de lavage incorporée.
- Tous les modèles sont équipés d'un ou plusieurs compresseurs de qualité industrielle.
- La simple manipulation d'une vanne d'inversion permet de remplacer le compresseur par une source d'air extérieure. Le cycle continue à être géré par l'automate.

Une adaptation sur mesure avec en option :

- Vanne de remplissage axial
- Chariot hydraulique pour déplacement du pressoir
- Double enveloppe pour macération pelliculaire
- Portes automatiques
- Cage fermée avec drains à l'intérieur
- Toute adaptation personnalisée



* Prix : Nous consulter