

Prensas Neumáticas Tecnova

Modelos:

Tecnova 10 - Tecnova 15 - Tecnova 23 - Tecnova 34

Descripción técnica

Prensa neumática horizontal a membrana lateral certificada según la Directiva Europea vigente, con tanque en acero inoxidable AISI 304.

Gran superficie de drenaje gracias a un elevado número de ranuras colocadas por toda la superficie del tanque.

Puerta doble de dimensiones amplias a abertura/cierre manual con seguro mecánico de seguridad.

Membrana de prensado en material plástico idóneo al contacto alimentario, inflable totalmente, incluso en falta de producto.

Sistema de montaje rápido sin perforar la membrana.

Chasis realizado completamente en acero inoxidable AISI 304 con bandeja recolectora mosto de gran dimension y cofres laterales que se pueden abrir para limpieza.

Tablero eléctrico en acero INOX, conforme a las Directivas Europeas vigentes, cofres totalmente en acero inox.

La máquina lleva, de serie, el compresor para hinchar la membrana y soplante para su retiro.

Protecciones de seguridad laterales y interruptor de emergencia para la seguridad del operador. La máquina es conforme a la Directiva Europea vigente.

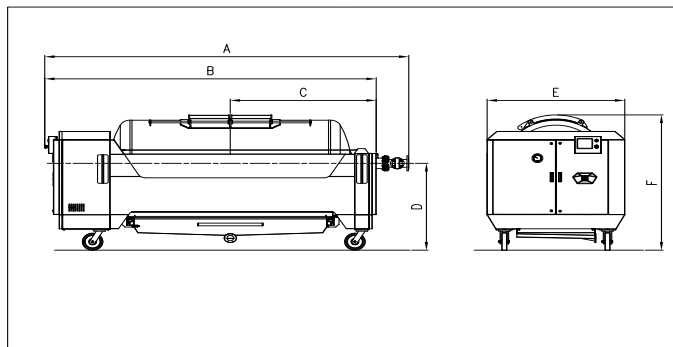
Automatización

La interfaz operador con E-panel con pantalla-táctil tiene una visualización sencilla y intuitiva para tener fácil acceso a las hojas de programación. Permite la gestión y programación de todos los ciclos de trabajo de la maquina, la monitorización del proceso en curso y el estado de funcionamiento de la prensa.

En el PLC son memorizados 30 programas de prensado más la función de "Rocking" para la oscilación del tanque y programa inteligente M.I.P. para la optimización del tiempo de ciclo.



Datos Técnicos Tecnova



Tecnova 10 Tecnova 15 Tecnova 23 Tecnova 34



A	mm	3279	3809	4027	4445					
B	mm	2800	3330	3630	4048					
C	mm	1164	1433	1587	1782					
D	mm	1058	1058	1280	1280					
E	mm	1350	1350	1680	1680					
F	mm	1548	1598	1931	1992					
Volumen tanque	mm	1.000	1.500	2.300	3.400					
Medidas puerta	mm	440x400	800x440	900x480	900x480					
Volumen bandeja	lt	300	400	400	500					
Peso en vacío	kg	1050	1.150	1.300	1.500					
Peso en servicio	kg	2050	2.650	3.600	4.900					
Potencia instalada	kW	2,27	3,35	5	5,4					
Llenado con racimos enteros	kg	600	1.000	1.400	2.100					
Llenado con uva despallada y estrujada	kg	2000	3.000	4.600	6.800					
Llenado con uva fermentada	kg	3000	4.500	6.900	10.200					

N.B.

Los datos mencionados anteriormente tienen finalidad solamente indicativa y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despallado, estrujado, maceración, fermentación, etc.



Opciones Tecnova

 disponible
 no disponible

	Tecnova 10	Tecnova 15	Tecnova 23	Tecnova 34					
Alimentación axial manual DN100	✓	✓	✓	✓					
Alargue de patas en acero inoxidable H 500 mm	✓	✓	✓	✓					
Sonda di nivel mosto	✓	✓	✓	✓					
Compresor aire con mas potencia 100 m3/h – 5,5 kW	✓	✓	✓	✓					
Sistema de inertización modelo XZ	✗	✗	✗	✗					
Sistema de inertización modelo Neutral 2	✗	✗	✗	✗					
Lavado automatico Pulse Jet	✗	✗	✗	✗					
F.R.O. Feeding Rotation Optimizer	✓	✓	✓	✓					



Prensas Neumáticas Tecnova

Modelos:

Tecnova 40 - Tecnova 50 - Tecnova 65 - Tecnova 80

Descripción técnica

Prensa neumática horizontal a membrana lateral certificada según la Directiva Europea vigente, con tanque en acero inoxidable AISI 304 equipado con disco de rotura de seguridad contra las sobrepresiones.

Gran superficie de drenaje gracias a un elevado número de ranuras colocadas por toda la superficie del tanque.

Membrana de prensado en material plástico idóneo al contacto alimentario, inflable totalmente, incluso en falta de producto.

Sistema de montaje rápido sin perforar la membrana.

Máquina equipada con valvula de alimentación axial automática, completa de manómetro.

Chasis realizado completamente en acero inoxidable AISI 304 con bandeja recolectora mosto de gran dimension.

Cofres en acero INOX, tablero eléctrico conforme a las Directivas Europeas vigentes.

La máquina lleva de serie el compresor para hinchar la membrana y soplante para su retiro; un segundo compresor es utilizado para los usuarios auxiliares.

Protecciones de seguridad laterales e interruptor de emergencia para la seguridad del operador. La máquina es conforme a la Directiva Europea vigente.

Automatización

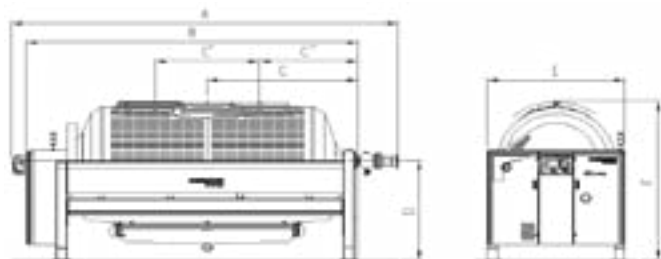
La interfaz operador E-panel con pantalla táctil tiene una visualización sencilla y intuitiva para tener un fácil acceso a las hojas de programación. Permite la gestión y la programación de todos los ciclos de trabajo de la máquina, la monitorización del proceso en curso y el estado de funcionamiento de la prensa.

En el PLC son memorizados 30 programas de prensado más la función de "Rocking" para la oscilación del tanque y programa inteligente M.I.P. para la optimización del tiempo de ciclo.

El tablero de control con pantalla tactil instalado sobre un soporte en acero INOX permite el ajuste de la inclinación para tener siempre la mejor visibilidad. El tablero es además desplazable facilmente de la máquina para protegerlo durante el periodo de inactividad extendida.



Datos Técnicos Tecnova





		Tecnova 40	Tecnova 50	Tecnova 65	Tecnova 80					
A										
B	mm	5.066	5.565	5.602	5.652					
C	mm	4.216	4.716	4.828	4.883					
C'	mm	1.810	2.060	2.140	2.168					
C''	mm	-	1.250	1.250	1.500					
D	mm	-	1.435	1.515	1.418					
E	mm	1.450	1.450	1.576	1.575					
F	mm	1.779	1.789	2.009	2.009					
	mm	2.222	2.222	2.450	2.520					
Volumen tanque	lt	4.000	5.000	6.500	8.000					
Medidas puertas	mm	900x500	1100x500	700x550	700x550					
Peso en vacío	kg	2.000	2.200	2.700	3.000					
Peso en servicio	kg	6.000	7.200	9.200	11.000					
Potencia instalada	kW	10,7	12,5	13,5	15,2					
Llenado con racimos enteros	kg	2.500	3.100	4.000	5.000					
Llenado con uva despallilada estrujada	kg	8.000	10.000	13.000	16.000					
Llenado con uva fermentada	kg	12.000	15.000	19.500	24.000					

N.B.

Los datos mencionados anteriormente tienen finalidad solamente indicativa y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. Todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despallillado, estrujado, maceración, fermentación, etc.



Opciones **Tecnova**
 disponible
 no disponible

	Tecnova 40	Tecnova 50	Tecnova 65	Tecnova 80					
Segunda puerta	✗	✓	✓	✓					
Alimentación axial automática DN125	de serie	de serie	de serie	de serie					
Chasis en acero inoxidable	de serie	de serie	de serie	de serie					
Alargue de patas en acero inoxidable	✓	✓	✓	✓					
Mimic panel	✓	✓	✓	✓					
F.R.O. Feeding Rotation Optimizer	✓	✓	✓	✓					
F.I.P. Programa Inteligente	✓	✓	✓	✓					
Programma Inteligente M.I.P.	de serie	de serie	de serie	de serie					
Válvulas selección mostos 2 salidas	✓	✓	✓	✓					
Válvulas selección mostos 3 salidas	✓	✓	✓	✓					
Ruedas manuales	✓	✓	✓	✓					
Ruedas motorizadas	✓	✓	✓	✓					
Sonda di livello	✓	✓	✓	✓					
Barra de lavado controlada por terminal	✓	✓	✓	✓					
Panel de mandos remoto	✓	✓	✓	✓					

