

vs vacuum system

PRESSA SOTTOVUOTO
VACUUM PRESS
PRESOIR SOUS-VIDE
VAKUM-KELTER
PRENSA AL VACIO



SIPREM 
INTERNATIONAL

una pressatura soffice per vini di qualità

STANDARD EQUIPMENT:

- INTERACTIVE INTELLIGENT PROGRAM
- STANDARD RAISED ELEMENTS
- MUST PUMP FOR TRANSFER TO TANK
- INCREASED CAPACITY BLOWER
- MANUAL WASHING NOZZLE

OPTIONALS:

- NITROGEN PLANT: MAXIMUM PROTECTION FROM ODOURS
- MUST SELECTION KIT: RAPID AND PRECISE CHOICE OF YOUR MUSTS
- AUTOMATIC WASHING: MAXIMUM EFFICIENCY - ALWAYS
- CARBON MACERATION DEVICE: FOR YOUR BEST GRAPES
- SECOND DOOR: FOR YOUR WHOLE GRAPES
- COOLING POCKETS: EFFECTIVE CONTROL OVER MACERATION AND CRYO-MACERATION PROCESSES

DE SÉRIE:

- PROGRAMME INTELLIGENT INTERACTIF
- SURHAUSSES STANDARD
- POMPE MOÛT POUR TRANSFERT AU RÉSERVOIR
- SOUFFLANTE MAJORÉE
- LANCE DE LAVAGE MANUELLE

EN OPTION:

- INSTALLATION AZOTE: PROTECTION MAXIMALE DES ARÔMES
- KIT SÉLECTION MOÛT: CHOIX RAPIDE ET PRÉCIS DE VOS MOÛTS
- LAVAGE AUTOMATIQUE: EFFICACITÉ MAXIMALE-TOUJOURS
- DISPOSITIF MACÉRATION CARBONIQUE: POUR VOS RAISINS LES MEILLEURS
- DEUXIÈME PORTILLON: POUR VOS RAISINS ENTIERS
- POCHES DE REFOUILLISSEMENT: CONTRÔLE EFFECTIF DES PROCESSUS DE MACÉRATION ET CRYOMACÉRATION

SERIENMÄSSIG:

- INTELLIGENTES INTERAKTIVES PROGRAMM
- STANDARDERHÖHUNGEN
- MOSTPUMPE ZUR LEITUNG ZUM TANK
- VERGRÖßERTES GEBLÄSE
- SPRITZER ZUM MANUELLEN WASCHEN

OPTIONALS:

- STICKSTOFFANLAGE: MAXIMALER AROMENSCHUTZ
- KIT MOSTWAHL: SCHNELLE UND PRÄZISE WAHL IHRER MOSTE
- AUTOMATISCHES WASCHEN: MAXIMALE EFFIZIENZ -IMMER FÜR IHRE BESTEN TRAUBEN
- VORRICHTUNG ZUR KOHLENSTOFFGÄRUNG: FÜR IHRE BESTEN TRAUBEN
- ZWEITE KLASSE: FÜR IHRE TRAUBEN, DIE GANZ SIND
- KÜHLUNGSTASCHEN: EFFEKTIVE KONTROLLE DER GÄRUNGS- UND KRYO-GÄRUNGS-PROZESSE

SGRONDO DEL MOSTO

1

Lo sgrondo del mosto avviene attraverso una forata drenante autopulente installata all'interno del serbatoio ed avente una superficie pari alla metà del serbatoio stesso. La pressa è dotata di un sistema di lavaggio della forata drenante, costituito da valvole in acciaio inox poste sulla testata del serbatoio. Attraverso la forata drenante, il mosto viene aspirato sottovuoto e convogliato in un serbatoio esterno di raccolta. La membrana di separazione tra le due sezioni del serbatoio è costituita da un tessuto in nylon con rivestimento di materiale alimentare atossico. Il tessuto è termosaldabile per poter effettuare eventuali riparazioni.



TECNOLOGIA AVANZATA

La Siprem International, forte di decenni di esperienze maturate nelle migliori zone vinicole del mondo, ha messo a punto una pressa dalle caratteristiche innovative e superiori: la pressa sottovuoto. Con tale nuovo sistema brevettato, è possibile ottenere l'ottimizzazione dell'estrazione del mosto con risultati qualitativi che nessun sistema tradizionale era sinora riuscito ad ottenere. E' stato abbandonato il vecchio concetto secondo il quale, per ottenere l'estrazione del mosto, si opera mediante pressione. La nuova pressa sottovuoto lavora per depressione e, pur mantenendo un aspetto simile alle tradizionali presse a membrana, consente qualità e soluzioni tecniche, tali da rendere ormai obsoleto ogni altro sistema di estrazione dei mosti.

PRINCIPALI VANTAGGI

- Istantanea separazione di grandi percentuali di mosto fiore già durante la fase di carico.
- Migliore qualità dei mosti grazie alle bassissime pressioni di esercizio non superiori a 0,7 - 0,9 Ate, e comunque mai superiori alla pressione atmosferica.
- Ottimizzazione dei tempi di pressatura con sensibili vantaggi sulla qualità dei mosti.
- Semplicità costruttiva e totale eliminazione dei costi accessori di impiantistica in quanto non occorrono compressori, tubazioni e riserve d'aria.
- Potenze installate notevolmente ridotte rispetto ad altri sistemi di pressatura.
- Possibilità di ispezionare la membrana anche durante la fase di pressatura.
- Possibilità di lavorare automaticamente in atmosfera di gas inerte.
- Possibilità di effettuare macerazione carbonica e criomacerazione.



SIPREM

DE SERIE:

- PROGRAMMA INTELLIGENTE INTERATTIVO
- REALCES ESTÁNDAR
- BOMBA MOSTO PARA TRASLADO AL DEPÓSITO
- FUELLE SOBRE-TAMAÑO
- LANZA DE LAVADO MANUAL

DISPOSITIVOS OPCIONALES:

- INSTALACIÓN DE NITRÓGENO: MÁXIMA PROTECCIÓN AROMAS
- JUEGO DE SELECCIÓN MOSTO: ELECCIÓN RÁPIDA Y PRECISA DE SUS MOSTOS
- LAVADO AUTOMÁTICO: MÁXIMA EFICACIA –SIEMPRE
- DISPOSITIVO DE MACERACIÓN CARBÓNICA: PARA SUS MEJORES UVAS
- SEGUNDO PORTILLO: PARA SUS UVAS ENTERAS
- CUBETAS DE ENFRIAMIENTO: CONTROL EFECTIVO DE LOS PROCESOS DE MACERACIÓN Y CRIMACERACIÓN

V S

vacuum system

PRESSA SOTTOVUOTO

IL SERBATOIO

2

Il serbatoio orizzontale ruotante sul suo asse è realizzato in acciaio inox Aisi 304, ed è fissato al telaio per mezzo di due supporti con relative bronzine. Nelle versioni oltre 50 HI, il telaio è costruito con profilati in acciaio smaltato di semplice e robusta struttura. Nelle versioni fino a 50 HI, il telaio è di serie in acciaio inox Aisi 304. Tutte le parti a contatto con il mosto sono realizzate in acciaio inox Aisi 304. Il portello di scarico scorre su guide ad apertura automatica con comando pneumatico. La tenuta viene effettuata per mezzo di una membrana a chiusura pneumatica. Le presse superiori a 50 HI sono corredate di protezioni antinfortunistiche e scivoli realizzati in vetroresina. Sulle presse fino a 50 HI, dette carterature e scivoli sono in acciaio inox Aisi 304.



3

IL POLMONE DI ACCUMULO

Il serbatoioetto esterno di raccolta è realizzato in acciaio inox Aisi 304, ed è apribile per ispezioni e pulizia interna. E' dotato inoltre di sistemi di controllo livelli e di pompa di estrazione e rilancio del mosto accumulato. A tale serbatoioetto è collegato l'impianto del vuoto che comprende una pompa di alto vuoto ed una soffiante.



5

LA VALVOLA ASSIALE

Il carico della pressa avviene attraverso una valvola assiale pneumatica a comando automatico. Sulle presse è installato un pressostato per il controllo riempimento del serbatoio.



4

LA CENTRALINA

Tutte le apparecchiature di comando sono poste all'interno di un quadro a tenuta stagna realizzato in acciaio inox Aisi 304 installato sulla parte anteriore della macchina. I programmi automatici di pressatura, sono gestiti da un PLC e sono selezionabili per ogni tipo di lavorazione. Di serie, la pressa è dotata di programma di pressatura intelligente che permette di scegliere automaticamente in funzione della qualità dell'uva alimentata, i parametri di lavoro ottimali. La pressa ha la possibilità di effettuare operazioni in manuale. La memoria, di cui il PLC è dotato, preserva il programma anche in mancanza di tensione.





ADVANCED TECHNOLOGY:

Siprem International has decades of experience in the world's top wine producing regions. Now Siprem has developed the vacuum press - a positive innovation in pressing technology. The patented new vacuum pressing system extracts most of a quality quite unachievable by traditional systems. Siprem has abandoned the traditional idea of squeezing the must out grapes. Instead the new system uses a vacuum to extract the must and trough similar in appearance to traditional membrane presses, establishes new criteria for quality and processing efficiency which make other techniques obsolete.



TECHNOLOGIE AVANCEE:

Siprem International, après des dizaines d'années d'expériences faites dans les meilleures régions viticoles du monde, a mis au point un pressoir avec des caractéristiques supérieures d'innovation: la pressoir sous-vide. Avec ce nouveau système breveté, il est possible d'obtenir une extraction des mouts excellente avec des résultats qualitatifs qu'aucun système traditionnel n'avait jamais obtenu jusqu'à maintenant. L'ancien concept selon lequel l'extraction du mout s'obtenait par pression apparaît désormais obsolète. Le nouveau pressoir sous-vide travaille par dépression et, malgré un aspect similaire aux pressoirs traditionnels, permet d'obtenir des solutions techniques et qualités supérieures.

MAIN ADVANTAGES:

- Instant separation of high percentages of must during the loading stage.
- Improved must quality thanks to extremely low operating pressures (not above 0,7 - 0,9 atm, and never above atmospheric pressure).
- Minimisation of pressing times with clear advantages in must quality.
- Greater operational simplicity and total elimination of costs for additional plant such as compressors, air reserve lines, etc.
- Significantly reduced installed power requirements compared to other pressing systems.
- Possibility of inspecting the membrane even during pressing.
- Possibility to process automatically in environments saturated with inert gas.
- Possibility to carry out carbonic maceration and cryomaceration.

1 The draining of the juice is obtained through a self-cleaning, perforated draining area, installed inside the tank, having a surface which is equal to half that of the said tank. The press has a washing system for the perforated drainage area by means of stainless steel valves located at the head of the tank. The juice is sucked in by vacuum through the perforation and then conveyed to a small outside tank. The membrane that separates the two sections is made of a nylon fabric covered by a non toxic synthetic material. This fabric can be heat-sealed for repairs.

2 The rotating horizontal tank is constructed in 304 stainless steel and is secured to the frame by two supports complete with bushing. In the models over 5000 litres, the frame is constructed with robust steel profiles. In the models up to 5000 litres, the frame are made with 304 stainless steel. In all models, all contact parts are made of 304 stainless steel. The discharge door slides on guides with automatic opening and pneumatic control. The sealing is achieved with a pneumatically closed membrane. These presses have side panelling and chutes in 304 stainless steel. Models bigger than 5000 litres are provided with safety gards and have marc chutes in fibreglass reinforced plastic.

3 The external small collection tank is made of 304 stainless steel and can be opened for inspection and cleaning. It is provided with a level control system as well as an extraction and transfer pump for the gathered juice. The vacuum system is connected to this small tank and consists of a high vacuum pump and a blower.

4 All control equipment is located inside a waterproof 304 stainless steel box installed at the front of the machine. The automatic pressing programmes are operated by a PLC system and can select any type of working cycle. The press is also equipped with an "intelligent" pressing programme which, according to the variety of grapes being fed into the machine, automatically chooses the best working parameters. The press can also be switched to manual use. The PLC memory maintains the programme even in case of blackouts.

5 Presses are loaded through an automatically controlled pneumatic axial valve aided by a pressure switch.

AVANTAGES PRINCIPAUX:

- Séparation immédiate de hauts pourcentages de premier jus déjà pendant la phase de chargement.
- Meilleure qualité des mouts grâce aux pressions d'exercice très basses, jamais supérieures à 0,7 - 0,9 bars et en tout cas jamais supérieur à la pression atmosphérique.
- Puissances installées très réduites par rapport à d'autres systèmes de pressurage.
- Simplicité de construction et élimination totale des frais d'installation. Aucun besoin de compresseurs, tuyauteries ou réserve d'air ou autres accessoires.
- Puissances installées très réduites par rapport à d'autres systèmes de pressurage.
- Possibilité d'inspecter la membrane même pendant la phase de pressurage.
- Possibilité de travailler automatiquement en atmosphère de gaz inerte.
- Possibilité d'effectuer macération carbonique et cryomaceration.

1 L'écoulement du mout se fait à travers un double fond perforé de drainage autonettoyant placé à l'intérieur de la cuve et ayant une surface égale à la moitié de la cuve même. Sur le pressoir, il y a un système de nettoyage du double fond perforé de drainage, constitué par des vannes en acier inox placées sur la tête de la cuve. A travers le double fond perforé, le mout est aspiré sous vide et envoyé dans un cuveon extérieur d'accumulation. La membrane de séparation entre les deux sections de la cuve est composée par un tissu en nylon revêtu de matériel synthétique atoxique. Le tissu peut être soudé à chaud pour pouvoir effectuer des réparations éventuelles.

2 La cuve tournante sur son axe est réalisée en acier inox Aisi 304 et est placée sur un châssis au moyen de deux supports avec coussinets. Sur les modèles supérieurs à 50 HI, le châssis, construit avec profilé d'acier est particulièrement solide. Sur les modèles jusqu'à 50 HI, le châssis est en acier inox Aisi 304. Toutes les parties en contact du mout sont en acier inox Aisi 304. La porte de déchargement réalisée en acier inox Aisi 304 glisse sur des tirants, à ouverture automatique. Les modèles supérieurs à 50 HI ont des protections de sécurité et sortie des marcs en fibre de verre. Sur les modèles jusqu'à 50 HI, les carter et sorties des marcs sont en acier inox Aisi 304.

3 Le cuveon extérieur d'accumulation est réalisé en acier inox Aisi 304. Il est doté d'un couvercle qui s'ouvre pour des inspections et nettoyage intérieur. Avec systèmes de contrôle niveaux et pompe d'extraction et relance du mout accumulé. A ce cuveon est rattaché l'installation du vide qui comprend une pompe à vide et une soufflante.

4 Tous les appareils de commande sont placés dans un pupitre étanche en acier inox Aisi 304, installé sur la partie antérieure de la machine. Les programmes de pressurage automatiques sont gérés par un PLC, à sélection pour chaque type de travail. De série, la machine a un programme de pressurage "intelligent" qui permet de choisir automatiquement en fonction de la qualité du raisin alimenté, les paramètres de travail meilleurs. Le pressoir a la possibilité d'effectuer des opérations en manuel. La mémoire du PLC préserve le programme même sans courant électrique.

5 Le chargement du pressoir se fait à travers une vanne axiale pneumatique à commande automatique. Sur les pressoirs est installé un pressostat pour le contrôle remplissage de la cuve.



FORTSCHRITTLICHE TECHNOLOGIE

Indem die Siprem International von den mannigfaltigen Erfahrungen profitierte, die sie im Lauf der Jahre in den besten Weinbaugenden der Welt gesammelt hat, konnte sie eine innovative Weinkelter mit überlegenen Eigenschaften entwickeln: die Vakuum-Kelter. Mit diesem neuen, patentierten System ist es möglich, die Optimierung der Most-Extraktion zu erzielen und dabei Qualitative Ergebnisse zu verwirklichen, die bisher von noch keinem traditionellen System erreicht werden konnten. Man hat die alte Methode fallengelassen, gemäß welcher mit Druck gearbeitet wird, um die Extraktion des Mosts zu erzielen. Die neue Vakuum-Kelter arbeitet mit Unterdruck und obwohl ihr Aussehen dem traditionellen Membran-Kelter ähnelt, ermöglicht sie technische Lösungen und Qualitätsergebnisse, durch die jedes andere System der Most-Extraktion mittlerweile überholt ist.



TECNOLOGIA AVANZADA

La firma Siprem Internacional, enriquecida por decenios de experiencia acumulada en las mejores zonas vinícolas del mundo, presenta una prensa de características innovadoras y superiores: la prensa al vacío. Con este nuevo sistema patentado es posible optimizar la extracción del mosto con resultados cualitativos que ningún sistema tradicional había podido lograr hasta hoy. Prácticamente, fue abandonado el viejo concepto según el cual el mosto debe extraerse por presión. La nueva prensa al vacío trabaja por depresión y aun manteniendo un aspecto similar al de las prensas de membrana tradicionales, consigue una calidad y unas soluciones técnicas, hasta el punto de hacer obsoleto cualquier otro sistema de extracción de mosto.

HAUPTSÄCHLICHE VORTEILE

- Sofortige Trennung großer Mengen von Vorlaufmost schon während der Beschickungsphase.
- Eine bessere Mostqualität, dank der extrem niedrigen Werte des Arbeitsdrucks, die 0,7 - 0,9 Atü nicht überschreiten und auf jeden Fall niemals höher sind als der Atmosphärendruck.
- Optimierung der Presszeiten mit spürbar vorteilhaften Auswirkungen auf die Mostqualität.
- Einfachheit der Konstruktion und völlige Elimination der Anlagen-Zusatzkosten, da keine Kompressoren, Rohrleitungen und Luftvorläufe notwendig sind.
- Installierte Leistungen, die beachtlich geringer sind, als bei anderen Presssystemen
- Möglichkeit die Membran auch während der Pressphase zu überprüfen.
- Möglichkeit automatisch in der Inertgas-Atmosphäre zu arbeiten.
- Möglichkeit Kohlenstoff-Gärung und Kryo-Gärung durchzuführen.

1 Das Abtropfen des Mosts geschieht über eine selbstreinigende, gelochte Dränoberfläche, die innerhalb des Tanks installiert ist und deren Oberfläche so groß ist wie der halbe Tank selbst. Die Presse ist mit einem Waschsysteem der gelochten Dränoberfläche ausgestattet, das aus Inox-Stahl-Ventilen besteht, die sich auf der Kopfseite des Tanks befinden. Über die gelochte Dränoberfläche wird der Most vakuumangesaugt und in ein externes Sammelbecken geleitet. Die Trennmembran zwischen den zwei Tankabschnitten besteht aus Nylongewebe mit einer Verkleidung aus für Lebensmittel unschädlichem Material. Das Gewebe ist thermoschweißbar, damit eventuelle Reparaturen ausgeführt werden können.

2 Der horizontale sich auf seiner Achse drehende Tank besteht aus Inox-Stahl Aisi 304 und ist am Gestell durch zwei Halterungen mit jeweiligen Bronzelagern befestigt. Bei den Versionen, die größer als 50 HI sind, besteht das Gestell aus lackiertem Formstahl mit einfacher und robuster Struktur. Bei den Versionen bis zu 50 HI ist das Gestell serienmäßig aus Inox-Stahl Aisi 304. Alle Teile, die mit dem Most in Berührung kommen, sind aus Inox-Stahl Aisi 304 verwirklicht. Die Entladungsklappe läuft auf Führungen mit automatischer Öffnung mit pneumatischer Steuerung. Die Abdichtung wird mittels einer sich pneumatisch schließenden Membran ausgeführt. Die Kelter über 50 HI sind mit Unfallschutzgehäusen und Treterstützen aus Glasfaserkunststoff ausgestattet. Bei den Kelter bis zu 50 HI sind diese Gehäuse und Rutschen aus Inox-Stahl Aisi 304.

3 Der externe Sammelbehälter ist aus Inox-Stahl Aisi 304 verwirklicht. Er kann zwecks Überprüfungen und zum internen Reinigen geöffnet werden. Außerdem verfügt er über Systeme zur Füllstandkontrolle und über eine Pumpe zur Extraktion und Wiedereinführung des angesammelten Mosts. An diesen Tank ist die Vakuumanlage geschlossen, die eine Hochvakuumpumpe und ein Gebläse beinhaltet.

4 Alle Steuerungsgeräte befinden sich innerhalb eines auf der Maschinenvorderseite installierten, dichten Pults aus Inox-Stahl Aisi 304. Die automatischen Pressprogramme werden über PLC verwaltet und können für jede Bearbeitungsart gewählt werden. Serienmäßig ist die Kelter mit einem intelligenten Pressprogramm ausgestattet, welches es ermöglicht, automatisch je nach der Qualität der Beschickungsstrauben die optimalen Arbeitsparameter zu wählen. Die Kelter bietet die Möglichkeit, manuelle Arbeitsgänge durchzuführen. Der Speicher über den der PLC verfügt, speichert das Programm auch bei fehlender Stromspannung.

5 Das Beschicken der Kelter erfolgt über ein automatisch gesteuertes pneumatisches Axialventil. Auf den Kelter ist ein Druckwächter installiert, um die Tankfüllung zu kontrollieren.

PRINCIPALES VENTAJAS

- Separación instantánea de grandes porcentajes de mosto flor ya durante la fase carga.
- Mejor calidad de los mostos gracias a la baja presión de trabajo, no superior a 0,7 - 0,9 atm. y en ningún caso superior a la presión A.T.M.
- Optimización de los tiempos de prensado con sensibles ventajas en cuanto a la calidad del mosto.
- Simplicidad de construcción y total eliminación de los costes de accesorios de equipamiento, ya que no hacen falta compresores, tuberías ni reservas de aire.
- Potencia instalada notablemente inferior respecto a otros sistemas de prensado.
- Posibilidad de inspeccionar la membrana incluso durante la fase de prensado.
- Posibilidad de trabajar automáticamente en atmósfera de gas inerte.
- Posibilidad de efectuar maceración carbonica y criomaceración.

1 El escurrido del mosto es a través de un canal de drenaje autolimpiante instalado en el interior del depósito y con una superficie igual a la mitad del mismo. La prensa está dotada de un sistema de lavado del canal de drenaje, constituido por válvulas en acero inox, colocadas sobre el cabezal del depósito. A través del canal de drenaje, el mosto es aspirado al vacío y enviado a un depósito exterior de recogida. La membrana de separación entre las dos secciones del depósito es construida con tela en nylon con revestimiento de material sintético atóxico. La tela es termosaldable para poder efectuar eventuales reparaciones.

2 El depósito horizontal rotante sobre su propio eje ha sido fabricado en acero inoxidable Aisi 304. Se encuentra apoyado sobre el bastidor por medio de dos soportes con sus respectivos cojinetes. El bastidor ha sido fabricado con perfiles de acero de simple y robusta estructura. En las versiones hasta 50 HI, el bastidor es de serie en acero inoxidable Aisi 304, todas las partes en contacto con el mosto están realizadas en acero inoxidable Aisi 304. La puerta de descarga se desplaza sobre guías y es de apertura automática con comandos neumáticos. La estanqueidad es efectuada por medio de una membrana de cierre neumático. Las prensas superiores a 50 HI están equipadas de protección que cumplen la función de anti-infortunio y deslizamiento de las vinazas. En las prensas hasta 50 HI estas cubiertas y deslizadores son en acero inoxidable Aisi 304.

3 El depósito externo de recogida en acero inoxidable Aisi 304, y se puede abrir para la inspección y limpieza interna. Está dotado de sistemas de control de nivel y de bomba de extracción y relance del mosto acumulado, conectado a una planta de vacío compuesta de una bomba de vacío y un soplador.

4 Todos los aparatos de comando están colocados en el interior de un cuadro a cierre estanco realizado en acero inoxidable Aisi 304, instalado sobre la parte anterior de la máquina. Los programas automáticos de prensado, están gestionados mediante un ordenador y son seleccionables para cada tipo de trabajo. De serie, la prensa está dotada de un programa de prensado inteligente que permite de escoger automáticamente en función de la calidad de la uva alimentada, los parámetros de trabajo óptimos. La prensa tiene la posibilidad de efectuar operaciones manuales. La memoria de que esta dotada el ordenador, preserva el programa también en caso de falta de tensión eléctrica.

5 La carga de la prensa se realiza a través de una válvula axial neumática a comando automático. En las prensas está instalado un pressostato para en control del llenado del depósito.

Alcune realizzazioni

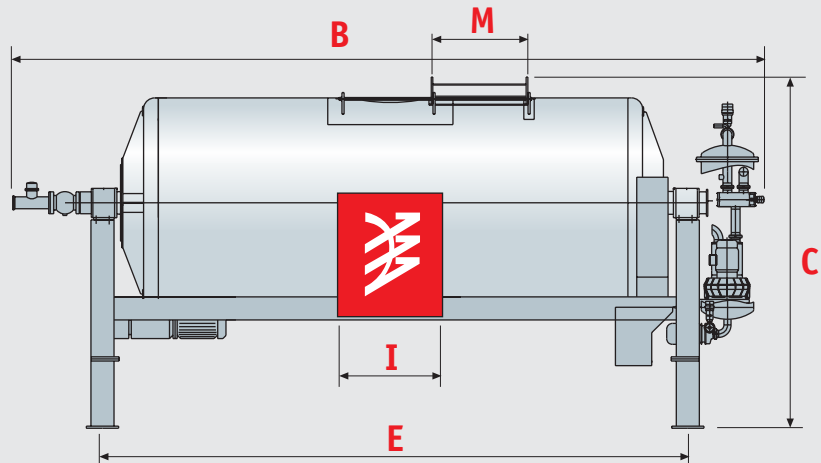
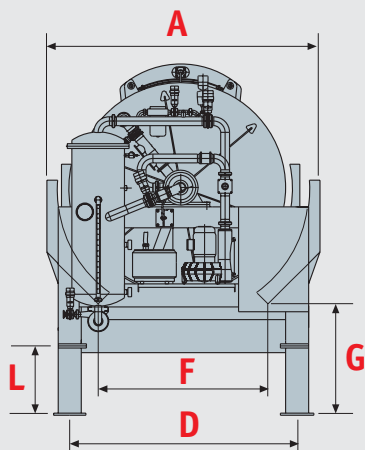
DI SERIE:

- PROGRAMMA INTELLIGENTE INTERATTIVO
- SOPPRALZI STANDARD
- POMPA MOSTO PER TRASFERIMENTO AL SERBATOIO
- SOFFIANTE MAGGIORATA
- LANCIA DI LAVAGGIO MANUALE

OPTIONALS:

- IMPIANTO AZOTO: MASSIMA PROTEZIONE AROMI
- KIT SELEZIONE MOSTO: RAPIDA E PRECISA SCELTA DEI VOSTRI MOSTI
- LAVAGGIO AUTOMATICO: MASSIMA EFFICIENZA-SEMPRE
- DISPOSITIVO MACERAZIONE CARBONICA: PER LE VOSTRE UVE MIGLIORI
- SECONDO PORTELLO: PER LE VOSTRE UVE INTERE
- TASCHE DI RAFFREDDAMENTO: CONTROLLO EFFETTIVO DEI PROCESSI DI MACERAZIONE E CRIMACERAZIONE





DATI TECNICI

VS35	35	7-8	2,5	12-16	3,0
VS50	49	9-11	3,5	13-19	3,5
VS80	76	15-18	5,5	19-28	6,0
VS110	110	22-24	7,7	32-41	8,0
VS150	150	30-34	10,5	40-52	10,0
VS250	250	55-60	17,5	60-85	14,0
VS360	360	70-80	25,2	87-122	22,0
VS360/C	360	70-80	25,2	87-122	22,0
VS405	405	80-90	28,3	100-140	25,0
VS505	505	95-110	36	127-177	25,0
* (uva iniziale) (initial grape) (raisin initial) (anfängliche Trauben) (uva inicial)	SERBATOIO TANK CUVE TANK DEPOSITO HL	CAPACITA' DI CARICO UVA PIGIATA LOAD CAPACITY CRUSHED GRAPE CAPACITE DE CHARG. RAISIN FOULE LADEFÄHIGKEIT ZERQUETSCHTETRAUBEN CAPACIDAD DE CARGA UVA PISADA TONS	CAPACITA' DI CARICO UVA INTERA LOAD CAPACITY OF GRAPE BUNCH CAPACITE DE CHARG. RAISIN ENTIER LADEFÄHIGKEIT GANZE TRAUBEN CAPACIDAD DE RACIMO DE UVA TONS	CAPACITA' DI CARICO UVA FERMENTATA LOAD CAPACITY FERMENTED GRAPE CAPACITE DE CHARG. RAISIN FERMENTE LADEFÄHIGKEIT GEGÄRTE TRAUBEN CAPACIDAD DE CARGA UVA FERMENTADA TONS*	POTENZA MAX. IMPIEGATA MAX POWER EMPLOYED PUSSANCES EMPLOYEES MAX MAX ANGEWENDETE LEISTUNG MAX POTENCIA EMPLEADO KW

MISURE D'INGOMBRO E PESO

VS35	1800	4600	2000	1700	3340	1000	615	800	250 (ruote)	500	1700
VS50	1900	4900	2250	1800	3650	1000	840	800	305 (ruote)	500	2000
VS80	2250	6100	3025	1875	4567	1100	900	900	525	740	4000
VS110	2480	6650	3250	2100	5092	1250	900	1000	500	740	5000
VS150	2620	7200	3365	2180	5612	1630	1070	1000	665	740	6000
VS250	3000	8550	3950	2140	6640	1300	1050	1100	1100	840	7500
VS360	3000	11400	3950	2140	9140	1300	1050	1100	1100	840	9000
VS360/C	3200	10400	4200	2140	8140	1300	1050	1100	1100	840	9500
VS405	3200	11400	4200	2140	9140	1300	1050	1100	1100	840	10500
VS505	3700	11700	4700	2575	9121	1500	1000	1100	1300	840	13000
	A	B	C	D	E	F	G	I	L	M	PESO

Le quote sono espresse in millimetri. La Ditta costruttrice si riserva il diritto di apportare alle macchine le modifiche necessarie per il loro miglioramento; per tali motivi i dati hanno valore indicativo.

SIPREM INTERNATIONAL srl

Via Lazio, 8 - 61100 PESARO Italia
Tel. +39 0721 451258 (commerciale) Tel. +39 0721 414887 (amministrazione)
Tel. +39 0721414109 (assistenza) - Fax +39 0721 451812
E-mail: siprem@siprem.it - Internet: www.siprem.it

SIPREM
INTERNATIONAL