

PELENC

PERA OENOPROCESS



MAQUINARIA PARA BODEGAS

RECEPCIÓN, PENSADO, CLARIFICACIÓN, TERMOVINIFICACIÓN,
REFRIGERACIÓN, OENOPROCESS

CATÁLOGO 2024-2025





FACILITAMOS SU TRABAJO RESPETANDO LA NATURALEZA

El grupo PELLENC, en contacto directo con el sector agrícola, los espacios verdes y las administraciones locales desde su creación en 1973, fabrica herramientas diseñadas para facilitar el trabajo del hombre permitiéndole al mismo tiempo aumentar su productividad. Comprometidos con la excelencia y el rigor en el trabajo, los 2020 colaboradores del grupo PELLENC se dedican con pasión a diseñar, fabricar y comercializar herramientas a la vanguardia de la innovación tecnológica. Convencidos de que la eficiencia puede alcanzarse respetando el medioambiente, buscamos continuamente nuevos métodos para hacer el trabajo de la naturaleza más agradable y más eficaz.

Juntos, perseguimos una misión con el objetivo de trabajar con la naturaleza, al servicio del hombre.



ÍNDICE

LA EMPRESA

| | |
|--------------------------------|----|
| IMPLANTACIÓN GEOGRÁFICA..... | 6 |
| GRUPO PELLENC..... | 8 |
| PELLENC PERA CENOPROCESS..... | 9 |
| EXPERIENCIA EN PROCESOS..... | 10 |
| INSTALACIONES A MEDIDA..... | 11 |
| PROYECTOS DE COLABORACIÓN..... | 12 |

RECEPCIÓN

| | |
|----------------------------------|----|
| TOLVAS..... | 16 |
| DESPALILLADORAS..... | 18 |
| KLINER..... | 20 |
| MESAS DE SELECCIÓN MANUAL..... | 22 |
| TOLVA DE RECEPCIÓN VIBRANTE..... | 22 |
| ESTRUJADORAS..... | 23 |
| ELEVADOR DE CINTA..... | 23 |
| BOMBAS..... | 24 |
| TRITURADOR DE ESCOBAJOS..... | 25 |
| INTEGRAL' WINERY..... | 26 |
| INTEGRAL' VISION..... | 30 |
| EXTRACTIV' 2..... | 34 |

PRENSADO

| | |
|-----------------------------------|----|
| GAMA SMART PRESS..... | 40 |
| SMART PRESS SPC 20 - 30..... | 42 |
| SMART PRESS SPC 40 - 150..... | 48 |
| SMART PRESS SPC 240 - 600..... | 56 |
| SMART PRESS SPO 40 - 150..... | 62 |
| SMART PRESS SPC 4000 - 12000..... | 68 |
| SMART PRESS SPO 2000 - 8000..... | 74 |
| PRENSA INTELIGENTE..... | 80 |
| SMART GRAPH..... | 82 |
| ENOXY +..... | 84 |
| INGAS..... | 86 |

CLARIFICACIÓN

| | |
|-------------------------------------|----|
| FILTR'ACTIV SERIE T..... | 90 |
| FILTR'ACTIV SERIE D..... | 94 |
| ACOPLAMIENTO FILTR'ACTIV T Y D..... | 98 |

TERMOVINIFICACIÓN

| | |
|-------------------------------|-----|
| GULFSTREAM..... | 102 |
| TECNOLOGÍA FLASH DETENTE..... | 106 |
| CENOSM'ART 8T/H..... | 110 |

REFRIGERACIÓN

| | |
|---------------------------------|-----|
| INTERCAMBIADORES..... | 114 |
| GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN..... | 115 |
| ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA..... | 116 |
| PROCESO TÉRMICO A MEDIDA..... | 117 |

CENOPROCESS

| | |
|--------------------------------|-----|
| PELLENC CONNECT..... | 120 |
| AUTOMATISMOS PERA..... | 124 |
| SMART OAK..... | 126 |
| RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS..... | 129 |



PELENC ES UN GRUPO FRANCÉS DE DIMENSIÓN INTERNACIONAL

—
Contamos con más de 2000 distribuidores autorizados en los cinco continentes. Cada año, PELENC extiende su red y se esfuerza para ofrecer su tecnología y sus productos al mayor número de personas posibles.

📍 Sede social
Pertuis, FRANCIA

📍 Sucursales de distribución

📍 Sucursales de producción
FRANCIA - ESPAÑA - CHINA - ESLOVAQUIA - PORTUGAL

📍 Sucursales mixtas
(distribución y producción)
ESPAÑA - FRANCIA - ITALIA

EL GRUPO PELLENC

UNA ESTRATEGIA EXITOSA

Un proceso innovador bien dirigido, del diseño al cliente final

Del viñedo a la bodega, en huertos, olivares, espacios verdes y urbanos, PELLENC se impone por doquier como toda una referencia tecnológica. Empresa pionera en el uso de baterías de litio-ión, y en el concepto de multifunción, PELLENC innova continuamente para satisfacer lo mejor posible las exigencias de sus clientes.

- Modelo «designed in France»
- Producción integrada
- Un concepto innovador: la multifuncionalidad
- Servicios «orientados al cliente»

INNOVACIÓN INDUSTRIAL

Innovación tecnológica para productos «Premium»

- 21,1 M€ del volumen de negocios invertido en I+D.
- 1320 patentes registradas.

Desarrollo de competencias «high-tech»

- 190 empleados de I+D.

PELENC EN LA ACTUALIDAD

306 M€ de volumen de negocios consolidado
Crecimiento superior al 11% de media desde 2011

7 centros industriales en Francia, en Europa y en China

El **63%** de la actividad corresponde a exportaciones

2020 empleados



Viticultura



Viticultura



Arboricultura



Oleicultura



Espacios verdes y urbanos

PELLENC PERA CENOPROCESS

La empresa familiar PERA, fundada en 1896, se convirtió en una filial de Pellenc en 2014.

PELLENC PERA CENOPROCESS es una referencia sobre acompañamiento e innovación entre los creadores y productores de vino.

Una temporada tras otra, nuestros equipos de expertos participan en la co-construcción de instalaciones de alto rendimiento, su puesta en marcha y su mantenimiento a largo plazo.

Imaginamos soluciones en colaboración con nuestros clientes y socios, para diseñar las instalaciones innovadoras del futuro.



NUESTROS VALORES



REACTIVIDAD

Asistencia y Hotline,
Servicio durante la vendimia



DISPONIBILIDAD

6 días/7 en vendimias.



ECONÓMICA

Optimización de los costes
y las soluciones.

NUESTROS ACTIVOS



Cobertura internacional
Fabricación 100 % francesa



Optimización de procesos
Expertos en todos los sectores al
servicio de los clientes



Apoyo personalizado
Soluciones a medida



Calidad indiscutible
Satisfacción reconocida

NUESTROS SERVICIOS



Ingeniería para la industria vinícola



Apoyo enológico



Servicio posventa

EXPERIENCIA EN PROCESOS VINÍCOLAS

PELENC PERA CENOPROCESS optimiza sus procesos vinícolas, aportando soluciones globales e innovadoras adaptadas a sus necesidades. Desde la comprensión de sus necesidades hasta la aplicación de los procesos, nuestros expertos le acompañarán de principio a fin en la realización de sus instalaciones.

ETAPAS CLAVE DEL PROCESO

EXPERTOS ESPECIALIZADOS

1

ESTUDIO DE LAS NECESIDADES DEL CLIENTE E IMPLANTACIÓN

- Análisis de las necesidades y expectativas del cliente
- Definición del proceso enológico adaptado

Técnicos comerciales
Ingenieros enólogos



2

DISEÑO E IMPLANTACIÓN

- Estudio previo con plano implantación
- Verificación técnica de las implantaciones
- Optimización de los flujos y el funcionamiento del proceso

Ingenieros de oficina de proyectos:
automatismo, electricidad,
electrónico, mecánico, proceso
térnico (CAO/DAO)



Validación de la propuesta y de la implantación

3

FABRICACIÓN DE EQUIPOS

- Fabricación de maquinaria y equipos específicos
- Desarrollo de automatismos a medida
- Diseño y fabricación a medida de armarios eléctricos

Equipos industriales: soldadura,
chapistería, mecanizado, tratamiento de
superficies, electricidad, automatismos,
equipos modernos (soldadura robotizada,
tornos digitales de precisión...)



4

INSTALACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS OBRAS

- Montaje e instalación ▪ Prueba de instalación
- Verificación del buen funcionamiento de la prensa antes de la vendimia

Servicios posventa fábrica



5

PUESTA EN MARCHA Y OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO

- Optimización de los ajustes para alcanzar los resultados
- Asesoramiento enológico

Servicios posventa fábrica
ingenieros enólogos



6

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

- Mantenimiento preventivo
- Contratos de mantenimiento
- Reparaciones

Servicios posventa fábrica
ingenieros enólogos



ENCARGADO DE NEGOCIOS (coordinación del proyecto y del cumplimiento de los plazos y de la calidad)



TÉCNICOS SPV (80 técnicos itinerantes durante la vendimia)

INSTALACIONES A MEDIDA



- **Recepción de vendimia:**
3 tolvas sinfin + despalilladoras H1000
+ tolvas de bombeo
- **Prensado** (SPC 240 y 2 SPC 320)
- **Termovinificación**
Saint Geniès des Mourgues (34)



- **Sitio de prensado** (2 SPC 240)
Fontanès (30)



- **Prensado** (SPC 320, PN480, PN240),
- **Termovinificación**
Buzignargues (30)

NUESTROS COMPROMISOS

ANADYOMENE, PROYECTO «MÉDITERRANÉE TERROIR DIVIN»:
UN COMPROMISO MORAL CON LA MEMORIA HISTÓRICA



PELLENC PERA CENOPROCESS se compromete cada día para revalorizar el trabajo de los hombres y dar a las provincias vitícolas mundiales el reconocimiento que se merecen. En 2017, PELLENC PERA CENOPROCESS nos comprometimos con la asociación Anadyomène en el proyecto Méditerranée Terroir Divin. Este proyecto para la preservación de la memoria destaca la labor de los viticultores y agricultores que producen productos de calidad en viñedos, olivares y otras explotaciones agrícolas del mediterráneo.



PELLENC PERA CENOPROCESS se construyó sobre valores firmes y humanos. En la actualidad, estos valores son uno de los motores fundamentales de nuestra empresa.

En PELLENC PERA CENOPROCESS, consideramos que el aspecto principal de la transferencia de conocimiento debe venir impulsado por un firme espíritu de innovación. Además, nos pareció natural comprometernos con la asociación Anadyomène para el desarrollo del proyecto «Méditerranée terroir divin». La dimensión internacional de su proyecto artístico sobre la vasta y rica cuenca mediterránea vitícola y olivícola se hace eco de nuestra visión de solidaridad, de colaboración y de creatividad. «Méditerranée terroir divin» ofrece una perspectiva artística de nuestra actividad, al servicio de la oleicultura y la viticultura, y de los retos que se plantearán en el futuro, con un

espíritu de responsabilidad social corporativa (RSC). La contribución a la difusión del proyecto para preservar la memoria «Méditerranée terroir divin», con una filosofía de transmisión y colaboración, es una misión que nos hemos fijado para los próximos cinco años.

Para obtener más información: www.anadyomene.org



EL PROYECTO «MAS NUMÉRIQUE»: UN COMPROMISO CIENTÍFICO Y TÉCNICO



Consciente de la evolución de la tecnología y la viticultura, PELLENC PERA CENOPROCESS participa en un proyecto de masía digital (Mas Numérique) para contribuir al desarrollo de la viticultura digital y conectada.

El proyecto Mas Numérique, iniciado a finales del 2016, es una explotación única que lleva a cabo sus actividades de producción utilizando soluciones digitales de catorce empresas especializadas en agricultura digital, entre ellas PELLENC PERA CENOPROCESS.

El proyecto Mas numérique, que alberga la explotación du Chapitre de Montpellier SupAgro en Villeneuve-lès-Maguelone (34 - Francia), se creó con el objetivo fundamental de participar en la formación de los futuros ingenieros agrónomos, enólogos y vitivinícolas, ofreciéndoles una visión clara del medio digital actual. Los actores de la industria mediterránea pueden conocer la transformación digital de este campo de innovación en las visitas y demostraciones que se ofrecen dentro del marco de utilización real de Mas numérique.

*Para obtener más información:
www.lemasnumerique.agrotic.org*



Tecnologías comercializadas complementarias



Utilizamos la prensa Smart Press SPC50 conectada desde la vendimia del 2017 en la explotación del Chapitre. Estamos muy satisfechos con la facilidad de uso gracias a la pantalla intuitiva de fácil manejo. Esta prensa es inteligente: cuenta con una sonda que nos permite realizar el seguimiento de la conductividad en tiempo real. De este modo, podemos tener una visión precisa de la calidad de los mostos escurridos. El uso de la prensa inteligente es fácil, y la información, especialmente sobre el volumen de mosto (estimación) y el tiempo restante del prensado, es importante para gestionar el trabajo en bodega. Cuando se presenta un fallo o se termina el prensado, recibo un SMS que nos permite reaccionar rápidamente.

Christophe CLIPET

Explotación del Chapitre (34) - FRANCIA





RECEPCIÓN



TOLVAS DE RECEPCIÓN



Página web

La gama de tolvas de recepción de PELLENC PERA CENOPROCESS se adapta a todo tipo de instalación para facilitar la alimentación continua de los equipos de despalillado y de selección.



Disponemos de una máquina de recepción PERA PELLENC con tolva de recepción vibratoria. Nos hemos decantado por este material para obtener una alimentación continua de la despalilladora H600 y conseguir un buen resultado en la separación de los elementos vegetales. Esta tolva de muy buena calidad de fabricación presenta una excelente solidez y fiabilidad. Nuestros rendimientos de aproximadamente 25 t/h nos permiten absorber fácilmente la cosecha de los viñedos.

Patrick Galliano

*Director de explotación y enólogo, Château Saint Maur
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (83) – FRANCIA*

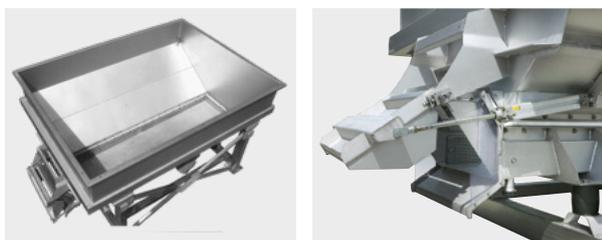
TOLVAS DE FONDO VIBRANTE

Las tolvas de fondo vibrante alimentan todo el sistema de desgrane de la uva y clasificación de la vendimia. El sistema de descarga vibratoria es cuidadoso con la uva.

Las tolvas están equipadas con:

- Fondo vibratorio sobre silent bloc
- Estructura de acero inoxidable AISI 304
- Puerta estanca que se acciona con cilindros neumáticos

Opciones: rejillas de escurrido del mosto, apertura regulable, lavado, apertura manual, bandeja de mosto con control de bomba, pesaje.



Tolva de fondo vibrante Puerta estanca que se acciona con gatos neumáticos

TOLVAS DE TORNILLO: HORIZONTAL / INCLINADO

Las tolvas alimentan directamente la despalilladora con un caudal constante y optimizado. El tornillo de gran diámetro desplaza el volumen y preserva la cosecha. Las tolvas de tornillo pueden ser horizontales o inclinadas según las necesidades de su instalación.

Van equipadas con:

- Tolva de acero inoxidable AISI 304 de 3 mm de espesor
- Tornillo Ø 400 mm de acero inoxidable de 5 mm de espesor
- Soldaduras realizadas con gas inerte

Opciones: pesaje, acoplamiento, rejillas de escurrido, bandejas de mosto con control de bomba.



Tolvas de tornillo

Alimentación directa a la despalilladora

DISPONIBLE ÚNICAMENTE A MEDIDA

TOLVAS BASCULANTES DE TORNILLO

Estas tolvas están equipadas con un tornillo alimentado progresivamente en la vendimia con sistema de basculación de la propia tolva. Alimentan directamente la despalilladora.



Tolvas basculantes de tornillo

TOLVAS ESCURRIDORAS

Estas tolvas permiten un escurrido considerable del mosto de gran calidad (menos oxidación) gracias a una gran superficie de drenaje. Permiten mejorar el llenado de la prensa para vendimia mecanizada.



Tolvas escurridoras

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| MODELOS | CAPACIDAD | CAUDAL* (T/H) | TIPO | SALIDA DE LA COSECHA (MM) | REJILLA DE ESCURRIDO | TRAMPILLA DE INSPECCIÓN | TAPÓN DE VACIADO | BANDEJA DE MOSTO |
|---------|-------------|---------------|---------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------------|------------------|------------------|
| TRB800 | 30-60 hl | 40 | Fondo vibrante | 800 x 380 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| TRB1000 | 30-150 hl | 50 | Fondo vibrante | 1000 x 380 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| TRH400 | 50-150 hl | 25 a 100 | Tornillo horizontal Ø 400 | Ø 400 | ○ | ○ | ● | ○ |
| TRI400 | 50 - 150 hl | 25 a 100 | Tornillo inclinado Ø 400 | Ø 400 | ○ | ○ | ● | ● |

Nota: Para otras capacidades de tolva, consúltenos.

*El caudal depende de la cepa, del tipo de recolección (manual o mecánica), del estado sanitario, etc.

● De serie ○ Opcional — No disponible



DESPALILLADORAS



Página web

PARA UNA SEPARACIÓN DE CUERPOS EXTRAÑOS CUIDADOSA

Las despalilladoras de construcción sólida y gran fiabilidad están diseñadas para vendimia manual o mecánica y son fáciles de limpiar y mantener.



Nuestra bodega utiliza despalilladoras PERA PELLENC desde hace muchos años. Además de ser fiables y sólidas, nos permiten separar los escobajos, los peciolos y las hojas de la cosecha, además de los cuerpos extraños para evitar destrozos en el resto del proceso. Nuestra despalilladora cuenta con un seleccionador de uva «sucio/limpio» que permite saltarse la despalilladora y reducir así el triturado de la uva ya despalillada. El ajuste de la velocidad de rotación del árbol de despalillado nos permite llevar a cabo un trabajo de calidad con un caudal de unas 50 t/h.

Alain Pierre

*Director técnico de Vignerons de Buxy
Borgoña (71) - FRANCIA*

DESPALLADO CUIDADOSO CON LA UVA

- Cuba de gran diámetro con rotación independiente del árbol de despalillado
- El árbol de despalillado está formado por dedos terminados en espátulas orientables
- Las despalilladoras PELLENC PERA CENOPROCESS permiten optimizar la calidad de las cosechas.

FACILIDAD DE USO

- Fácil acceso a todos los elementos
- Sencilla y rápido ajuste.
- Fácil de limpiar: rampa de lavado integrada.
- H400 es una despalilladora móvil con ruedas.

DISEÑO, FIABILIDAD Y RESISTENCIA

- La velocidad de rotación del árbol de despalillado se puede ajustar con el variador electrónico con mando a distancia
- Fiabilidad: construcción sólida y probada.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| MODELOS | PESO NETO (KG) | CAUDAL HORARIO* (T/H) | DIÁMETRO DE LA CUBA (MM) | POTENCIA INSTALADA (KW) |
|---------|----------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
| H400 | 260 | 5/15 | 400 | 1,8 |
| H600 | 500 | 30 | 600 | 4,1 |
| H800 | 1000 | 50 | 800 | 5,5 |
| H1000 | 1200 | 70 | 1000 | 7 |

*Los caudales dependen de la instalación, variedad, maduración, estado sanitario, etc.



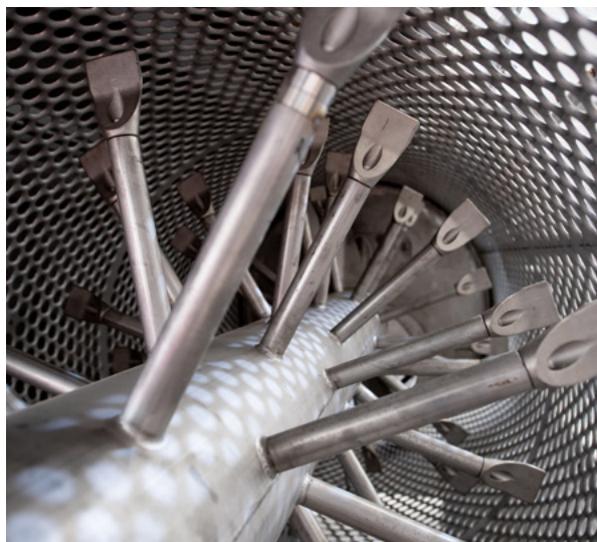
H1000



H600 con PHM600



H 1000



H 1000 - espátulas orientables y rampa de lavado



KLINER PATENTE PELENC



Página web

MESA DE SELECCIÓN DE RODILLOS DE ALTO RENDIMIENTO

La nueva mesa de selección de rodillos Kliner nace como respuesta a las exigencias de los grandes centros de producción de vino. Su sistema innovador de ajuste automático de la configuración mejora significativamente la calidad de la selección. Kliner se adapta automáticamente a todos los tipos de uva.



La solución propuesta por PELENC PERA CENOPROCESS respondía a nuestros criterios: el sistema de rodillos ofrece una calidad de criba excepcional eliminando una gran parte de los restos vegetales que quedan después del despalillado (trozos de escobajo, peciolo, etc.).

Su configuración automática en tiempo real permite adaptarse a las distintas calidades de uva.

El sistema es compatible con nuestra capacidad de recepción, entre 50 y 60 t/h. Por último, la limpieza de la mesa de selección es rápida y fácil. En la actualidad, el 100 % de la uva de nuestros cooperativistas se selecciona con este eficaz sistema.

Benjamin Maison

*Director de la bodega Vignerons de Puisseguin Lussac Saint-Emilion
Burdeos (33) - FRANCIA*

REDUCCIÓN DE LOS DESECHOS VERDES

- Eliminación de residuos verdes: escobajos, hojas, peciolas
- Eliminación de cuerpos extraños
- Mejor calidad de los vinos

ADAPTABILIDAD A LA UVA

- La separación se adapta automáticamente a la uva
- Caudales al proceso de recepción de los grandes centros de vinificación
- Incorporación a una línea de recepción PERA PELLENC
- Tecnología robusta y fiable ya probada en el grupo PELLENC
- Funciona con todo tipo de uva

FUNCIONAMIENTO SENCILLO

- Lavado sencillo mediante un sistema totalmente retráctil
- Funcionamiento continuo acoplado con la despalladora
- Control mediante automatismo PERA PELLENC
- Compacto y robusto

UN CAUDAL DE SELECCIÓN INIGUALABLE

- Funcionamiento continuo
- Separación de un gran caudal (imposible de obtener con selección manual)
- Ajustes automáticos cualquiera que sea la uva = seguridad y ahorro de mano de obra, optimización del trabajo

MESA DE SELECCIÓN CON RODILLOS ADAPTABLE

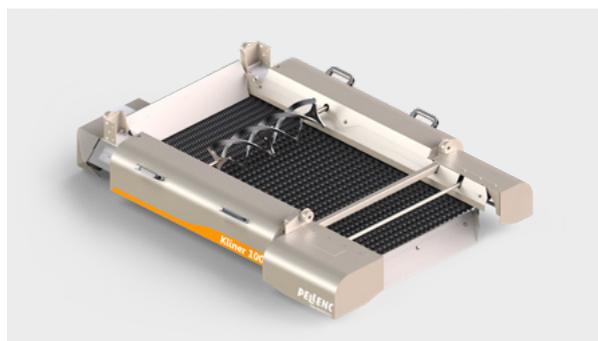
NOVEDAD

Para colocar debajo de las despalladoras rotativas pequeñas, la mesa de selección de rodillos se regula manualmente.

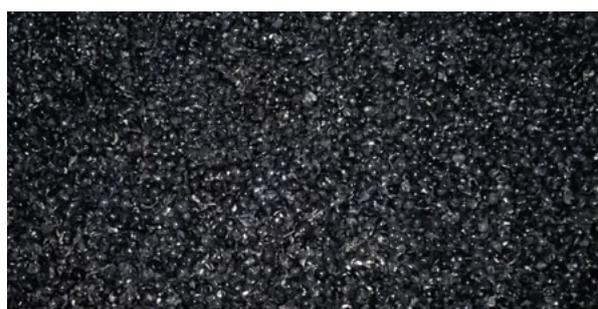
El diseño específico de los rodillos de PELLENC asegura una calidad reconocida de la selección cualitativa.



Instalación integrada



Kliner 1000



Uva seleccionada bajo la despalladora



KLINER R600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | MODELOS | CAUDAL HORARIO* (T/H) | COMPATIBILIDAD DESPALLADORA | POTENCIA (KW) | TOLVA VIBRANTE | PIES CON RUEDAS | VARIADOR DE LA VELOCIDAD DE ROTACIÓN | CAJÓN DE ESCURRIDO |
|-----------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------|---------------|----------------|-----------------|--------------------------------------|--------------------|
| Caudal elevado automatizado | Kliner 800 | 30/45 | H600 - H800 | 1,34 | - | - | - | - |
| | Kliner 1000 | 45/60 | H1000 | 1,34 | - | - | - | - |
| Adaptable/manual | Kliner R200 | 4/6 | H400 C | 0,75 | - | • | • | • |
| | Kliner R400 | 10/12 | H400 C | 1,1 | 0+(0.12 kW) | • | • | • |
| | Kliner R600 | 12/20 | H600 | 1,5 | - | • | • | • |

*Los caudales dependen de la instalación, variedad, maduración, estado sanitario, etc.
Adaptación de la despalladora en la mesa de selección: bajo demanda.

• De serie — No disponible

GAMA COMPLETA DE MESAS DE SELECCIÓN

QUE RESPONDEN A TODAS LAS NECESIDADES DE SELECCIÓN MANUAL DE CALIDAD



Página web

MESA DE SELECCIÓN CON CINTA TTB

La mesa de selección con cinta es lo ideal para seleccionar los racimos antes del despalillado. Sus ventajas son:

- Robustas: fabricadas en acero inoxidable
- Cinta lisa de PVC de calidad alimentaria
- Bandeja de mosto
- Conjunto móvil con ruedas
- Rascadores de cinta regulables
- Cuadro eléctrico con botón de Marcha/Paro



Mesa de selección con cinta

MESA DE SELECCIÓN VIBRATORIA TVT

La mesa de selección vibratoria TVT, lo ideal para la selección manual de uva entera o despalillada, cuenta con dos zonas de escurrido con dos rejillas (eliminación del mosto, pepitas liberadas, insectos y plantas), dos cestas de escurrido sobre correderas para la recuperación de residuos y dos recipientes de recuperación de líquidos sobre correderas con racor macho.

- 2 zonas de escurrido
- Conjunto de acero inoxidable
- 2 carriles de residuos laterales
- Conjunto móvil con ruedas
- Nivelación con zapatas de ajuste
- 2 vibradores
- Ajuste de la velocidad de avance con variador de frecuencia
- Armario eléctrico con disyuntor motor y contactor asociado; botón de Marcha/Paro



Mesa de selección vibrante



Tolva de recepción vibrante

TOLVA DE RECEPCIÓN VIBRANTE TRV

Permite escurrir la vendimia manual o mecánica. Se compone de una doble separación con rejillas de escurrido de orificios oblongos de distintos tamaños, un colector de escurrido sobre correderas y una bandeja de mosto.

- 2 zonas de escurrido
- Fabricación en acero inoxidable
- Conjunto móvil con ruedas
- Cuadro eléctrico con botón de Marcha/Paro
- Nivelación con zapatas de ajuste
- 2 vibradores
- Ajuste de la velocidad de avance con variador de frecuencia
- Realce antisalpicaduras en los 3 lados.
- Tolva TBox capacidad/dimensiones

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| MODELOS | LONGITUD (MM) | ANCHO (MM) | POTENCIA (KW) |
|---------|---------------|------------|---------------|
| TTB | 2500 | 800 | 0,75 |
| | 3600 | | |
| TVT | 4100 | 750 | 1,8 |
| TRV | 150 | 700 | 1,05 |

ESTRUJADORAS

Las estrujadoras PELLENC PERA CENOPROCESS se utilizan con uvas despalladas o enteras gracias al perfil específico de los lóbulos de los rodillos. Cada modelo es diseñado con un chasis sólido de acero inoxidable y rodillos de poliuretano de calidad alimentaria que se adaptan al caudal y anchura ajustable a todo tipo de vinificación.

Las ventajas:

- Robustas: fabricadas en acero inoxidable
- Mantenimiento sencillo: engranaje con piñones de ertalón



Estrujadora F704C



Estrujadora F10 bajo una despalladora H400



Página web

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| MODELOS | CAUDAL* (T/H) | LONGITUD DE RODILLOS (MM) | POTENCIA INSTALADA (KW) | PESO (KG) | TIPO DE RODILLOS | SEPARACIÓN REGULABLE | COMPATIBILIDAD DESPALLADORA |
|---------|---------------|---------------------------|-------------------------|-----------|------------------|----------------------|-----------------------------|
| F10 | 5-15 | | Arrastre con la H400 | 45 | Poliuretano | sí | H400 |
| F30C | 25-30 | 700 | 2,2 | 300 | | sí | H600 |
| F704C | 50-90 | 700 | 4 | 300 | | sí | H800 - H1000 |

*Los caudales dependen de la instalación, variedad, maduración, estado sanitario, etc.

TRANSPORTADOR ELEVADOR DE CINTA

Para transportar la cosecha con delicadeza:

- Fabricación en acero inoxidable
- Cinta alimentaria de tacos curvados, altura de 60 mm
- Cajón abierto
- Rascador interior de limpieza
- 2 tuberías de vaciado DN 50
- Anchura: estándar 300 y 400 mm
- Longitud: variable por encargo
- Arrastre con motorreductor

Opciones disponibles: tolvas, variador de velocidad, canalón orientable, sistema de distensión rápida de la cinta



Página web



Transportador elevador de cinta

UNA AMPLIA GAMA DE BOMBAS

ADAPTADA A LAS EXPECTATIVAS DE CUALQUIER BODEGA

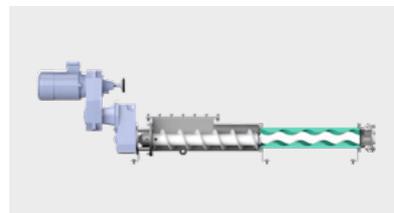


BOMBAS DE TORNILLO EXCÉNTRICO

Idóneas para bombear cosecha despalillada o uva entera, cosecha despalillada fermentada o uva entera fermentada.

- Robusta: tolva y rotor de acero inoxidable
- Estátor elastómero de doble paso

Opciones disponibles: realce de tolva, inyección para SO₂, rompepuente, sonda antifuncionamiento en seco.



Bomba de tornillo excéntrico

BOMBAS DE TORNILLO EXCÉNTRICO MÓVIL CON RUEDAS



PHM 400



PHM 600



PHM 800

BOMBAS TOLVA DE TORNILLO EXCÉNTRICO



PHV: bomba de tornillo exoéntrico con tolva en puesto fijo

BOMBAS DE TORNILLO EXCÉNTRICO BAJO CUBA



PHT: bomba bajo cuba con tolva rectangular



PHC: bomba bajo cuba de brida

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| TIPO DE BOMBA | MODELOS | CAUDAL (T/H) | POTENCIA (KW) | ROTOR (MM) | LONGITUD (MM) | ANCHURA (MM) | ALTURA (MM) | VARIADOR | SALIDA DE LA COSECHA | CAPACIDAD TOLVA (L) |
|--|------------|--------------|---------------|------------|---------------|--------------|-------------|---------------|----------------------|----------------------|
| BOMBAS DE TORNILLO EXCÉNTRICO MÓVIL SOBRE RUEDAS | PHM 400 | Hasta 12 | 5,5 | Ø 80 | 1960 | 950 | 990 | electrónico • | Ø 120 de bola macho | — |
| | PHM 600-20 | 15-20 | 5,5 | Ø 90 | 1900 | 900 | 800 | mecánico ◦ | Ø 120 de bola macho | — |
| | PHM 600-32 | 20-30 | 7,5 | | | | | | | |
| | PHM 800 | 40-60* | 9 | Ø 100 | 2700 | 800 | 900 | electrónico ◦ | Ø 120 de bola macho | — |
| BOMBAS TOLVA DE TORNILLO EXCÉNTRICO | PHV 400 | 32 | 7,5 | Ø 80 | | | | — | DN125 PN16 | 500 1000 1500 |
| | PHV 800 | 60 | 7,5 | Ø 100 | | | | — | | |
| | PHV 1000 | 80 | 11 | Ø 120 | | | | — | DN150 PN16 | 2000 4000 5000 |
| | PHV 1200 | 120 | 15 | Ø 140 | | | | — | | |
| BOMBAS DE TORNILLO EXCÉNTRICO BAJO CUBA | PHT 400 | 9 a 32 | 7,5 | Ø 80 | | | | electrónico ◦ | DN125 PN16 | — |
| | PHC 400 | | | | | | | | | |
| | PHT 800 | 37 | 11 | Ø 100 | | | | electrónico ◦ | | |
| | PHC 800 | | | | | | | | | |

* Con uva fresca.

• De serie ◦ Opcional — No disponible

BOMBAS VOLUMÉTRICAS

Idóneas para bombear todo tipo de cosecha (despalillada o uva entera, fresca o fermentada) y orujo.

Las dos paletas correderas se desplazan en el tambor por medio de guías y, gracias a su movimiento de rotación y de vaivén, consiguen el desplazamiento del producto desde la aspiración hacia la descarga.

- Robustas: fabricadas en acero inoxidable
- Preservación de la cosecha: bomba volumétrica
- Fácil de limpiar y mantener: fácil acceso a todos los elementos



PP: bomba de cosecha



PM: bomba de orujo

BOMBAS DE ASPIRACIÓN

Ideal para bombear cosecha despalillada.

- Robusta
- Estátor elastómero de doble paso

Opciones disponibles: inyección para SO₂, variador de frecuencia.

BOMBAS DE LÍQUIDOS

Bombas aspirantes para bombear los mostos:

- Robusta: rotor de acero inoxidable
- Estátor elastómero de doble paso

Opción disponible: variador de frecuencia

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| TIPO DE BOMBA | MODELOS | CAUDAL (T/H) | POTENCIA (KW) | ROTOR (MM) | USO Y MOVILIDAD | Ø TORNILLO (MM) |
|----------------------|-----------|--------------|---------------|------------|------------------------|-----------------|
| BOMBAS VOLUMÉTRICAS | PP 100-40 | 40 | 7,5 | - | tolvas de vendimia | - |
| | PP 100-60 | 60 | 11 | - | cosecha fija | - |
| | PP 100-80 | 80 | 11 | - | cosecha fija | - |
| | PM 102 | 30 a 50 | 13,2 | - | orujo móvil con ruedas | 300 |
| BOMBAS DE ASPIRACIÓN | PHP 800 | 60 | 7,5 | Ø 100 | - | - |
| BOMBAS DE LÍQUIDOS | PHL 400 | De 90 a 320 | 7,5 | Ø 80 | - | - |

TRITURADOR DE ESCOBAJOS

Ahorro de espacio para el gran flujo de residuos verdes.

- Diseño robusto y comprobado: fabricación en acero inoxidable
- 1 tambor rotativo: 36 cuchillas
- 1 rampa de 11 contracuchillas fijas retráctiles en caso de cuerpos extraños
- Potencia: 11 kW



Página web



Triturador de escobajos



INTEGRAL' WINERY

99,8 % DE LIMPIEZA* Y GRANOS ENTEROS.

El despalillado lineal de alta frecuencia asociado a los dos sistemas de selección (mesa vibratoria de escurrido y distribución y mesa de selección con rodillos de dos niveles) permite a Integral'Winery desgranar suavemente y separar los residuos verdes de la uva.



Al haber utilizado desde el principio la nueva INTEGRAL WINERY en la finca, he podido constatar importantes avances en el lavado y la centralización de residuos, lo que supone un ahorro de tiempo y simplifica la gestión de residuos

Thierry Usseglio

Familia Pierre Usseglio

Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (84) - FRANCIA

CALIDAD INIGUALABLE

- 99,8 % de limpieza*
- 95 % de los peciolos >35 mm eliminados
- Granos enteros
- Delicada con la uva y los escobajos
- Gran calidad de separación con grandes caudales
- Función probada por más de 2000 usuarios en bodega
- Trabajo de calidad, con recogida manual o mecánica

MÁQUINAS SENCILLAS Y FIABLE

- Ajustes sencillos e instantáneos
- Limpieza rápida (15 a 30 minutos)
- Instalación fácil

UNA GAMA ADAPTADA A SUS NECESIDADES

- Adaptable a la uva (en función del tamaño de los granos)
- Gama adaptada a bodegas de cualquier tamaño
- Todas las tecnologías de selección en una única máquina

REDUCCIÓN DE COSTES DE SELECCIÓN

- Despalillado y selección = 2 en 1
- Reducción de los costes de mano de obra
- Hasta un 25 % de ahorro de costes globales del desgranado y la selección



Resultado de la selección Integral' Winery anteriormente Integral' Vision



Limpieza rápida y fácil acceso



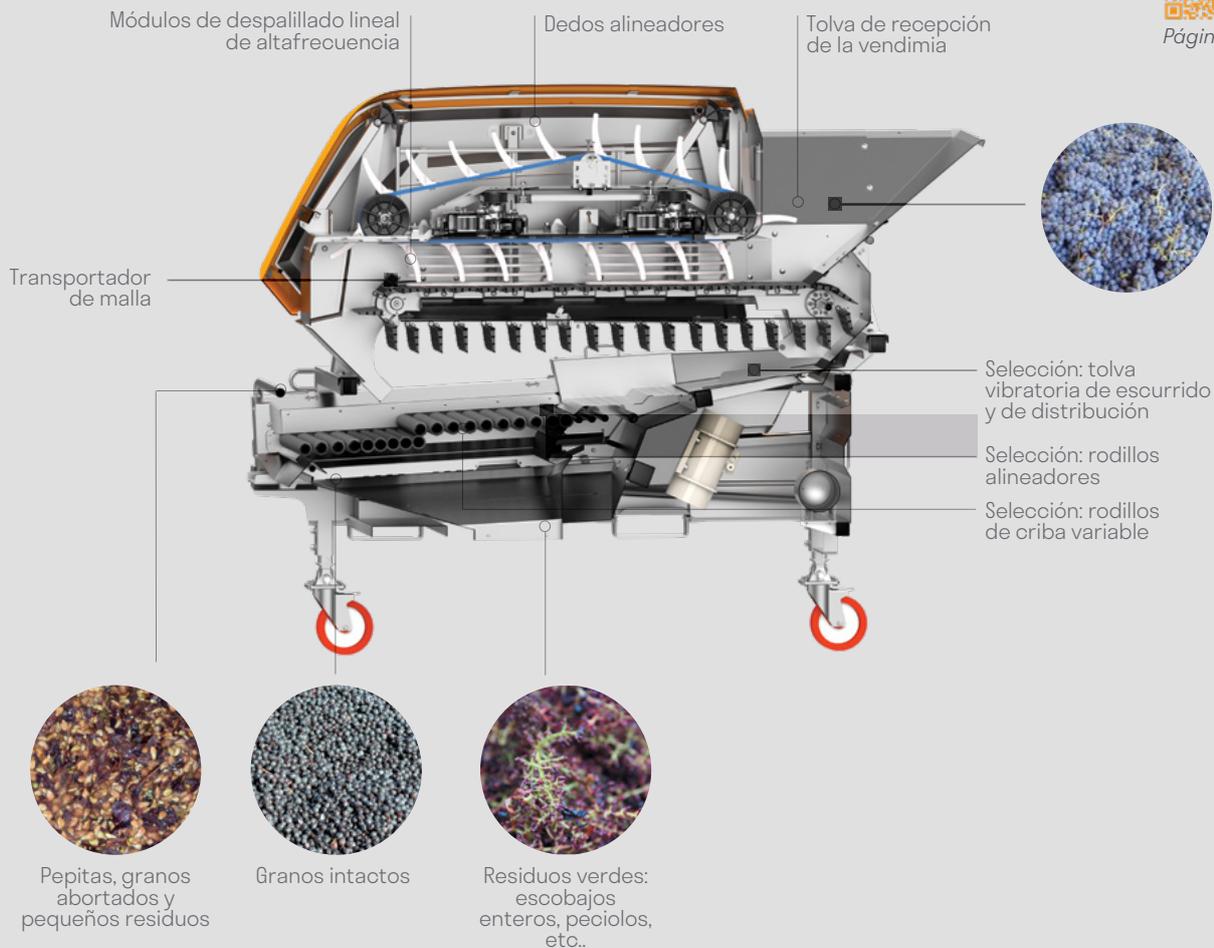
Resultado de la selección mecánica Integral' Winery L



Integral' Winery S



Página web



UN LAVADO MÁS FÁCIL

Apertura de los elementos de la máquina para facilitar el acceso, así como para reducir los tiempos de lavado y el consumo de agua.



AJUSTE SENCILLO E INTUITIVO

El pupitre de mando está cerca de la zona de trabajo, el operador puede ver así el resultado y optimizar los ajustes.



DESGRANADOR LINEAL DE ALTA FRECUENCIA

Separación suave de los granos del escobajo por efecto de las vibraciones: granos intactos, escobajos no fraccionados.

Alimentación de la mesa de separación: los granos libres pasan por el transportador de malla, evitando la trituración.



UN SISTEMA DE SELECCIÓN QUE INTEGRA DOS TECNOLOGÍAS

La tolva vibratoria de escurrido y distribución:

- Prepara la uva para la selección: eliminación de los mostos y residuos pequeños (pepitas, granos abortados, pequeños insectos, etc.)

La mesa de selección con rodillos PELLENC en dos niveles:

- Reorienta los peciolo (rodillos alineadores con muchas muescas).
- Selecciona la uva y elimina los residuos verdes: escobajos, hojas, peciolo, sarmientos, cuerpos extraños, etc. (rodillos de criba revestidos con pequeños picos).

La selección se optimiza gracias a que el tamaño de la criba se ajusta a la uva y al diseño de los rodillos.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | INTEGRAL' WINERY S | INTEGRAL' WINERY M | INTEGRAL' WINERY L |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Caudal (cosecha manual)* | hasta 4 t/h | 3 a 10 t/h | 7 a 20 t/h |
| Caudal (cosecha mecánica)* | — | 4 a 12 t/h | 10 a 25 t/h |
| Longitud (total en mm) | 2080 | 2600 | 2820 |
| Anchura (total en mm) | 1175 | 1575 | 1740 |
| Altura total (mín.-máx. en mm) | 1590-2480 | 2020-2570 | 2090-2640 |
| Peso de la máquina (con todas las opciones en kg) | | 950 | 1300 |
| Potencia nominal (kW) | | 4,3 | 6,9 |
| Frecuencia de desgranado | 400 a 860 movimientos/min | 400 a 860 movimientos/min | 400 a 860 movimientos/min |
| Fabricación | Acero inoxidable 304 L | Acero inoxidable 304 L | Acero inoxidable 304 L |
| Tolva de alimentación (en mm) | 1040 x 800 | 1040 x 800 | 1410 x 800 |
| Número de módulos de desgranado | 1 | 2 | 4 |
| Mesa vibratoria de escurrido y distribución de la vendimia. | — | • | • |
| Pies con ruedas de altura regulable 500-1050 mm | ○ | ○ | ○ |
| Pies con ruedas 1050-1300 mm | — | ○ | — |
| Chasis de apoyo por debajo de Intregal'Vision | — | ○ | — |
| Separación de las pepitas y los mostos | ○ | ○ | ○ |
| Caja de encendido y apagado | ○ | ○ | ○ |

*Caudales en función de la instalación, de la variedad, de la maduración, del estado sanitario, etc.

● De serie ○ Opcional — No disponible



Medalla de plata
VINITECH - 2008
INTERVITIS INTERFRUUTA - 2010

INTEGRAL' VISION

UNA SELECCIÓN PERFECTA PARA VINOS EXCEPCIONALES

La selección visiónica grano a grano elimina todos los elementos indeseables en la vendimia: residuos verdes, cuerpos extraños, granos no maduros o en mal estado sanitario.



Es una tecnología impresionante. La selección elimina partículas de hojas, escobajos o astillas realmente microscópicas, apenas visibles a simple vista; imposible de seleccionar a mano. La calidad es increíble, así como la precisión de los ajustes. Es posible ajustar la máquina para seleccionar en función del calibre de los granos, su maduración o su color; todos los elementos que desee trabajar o afinar.

*Château Lassègue, Saint-Emilion
Burdeos (33) - FRANCIA*

UNA CALIDAD DE COSECHA INCREÍBLE

- Selección constante e integral
- Respeto a la uva
- Ajuste en tiempo real del nivel de selección de uva en función de la calidad deseada
- Esta selección perfecta incide directa y positivamente en la calidad de los vinos

LAVADO Y PUESTA EN MARCHA SENCILLOS

- Ajustes sencillos y en tiempo real: interfaz táctil ergonómica
- Limpieza rápida (20-25 minutos) y facilitada por un sistema de limpieza previa integrado

USO OPTIMIZADO

- 2000 cuerpos separados por segundo; hasta 12 toneladas/hora
- Puesta en marcha sencilla y rápida
- No requiere de calibración previ a la puesta en marcha, la máquina está inmediatamente operativa
- Gestión de la cadena de selección por una sola persona
- Traslado fácil de una bodega a otra

COSTE DE SELECCIÓN MEJORADOS

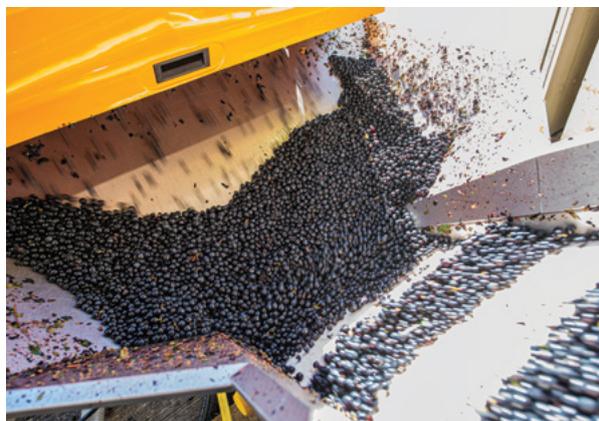
- Reducción importante de los costes de mano de obra
- Mejor relación calidad/precio de mercado
- Mejora la calidad de sus vinos



Interfaz ergonómica



Selección de uva blanca



Resultado de la clasificación óptica de gran calidad



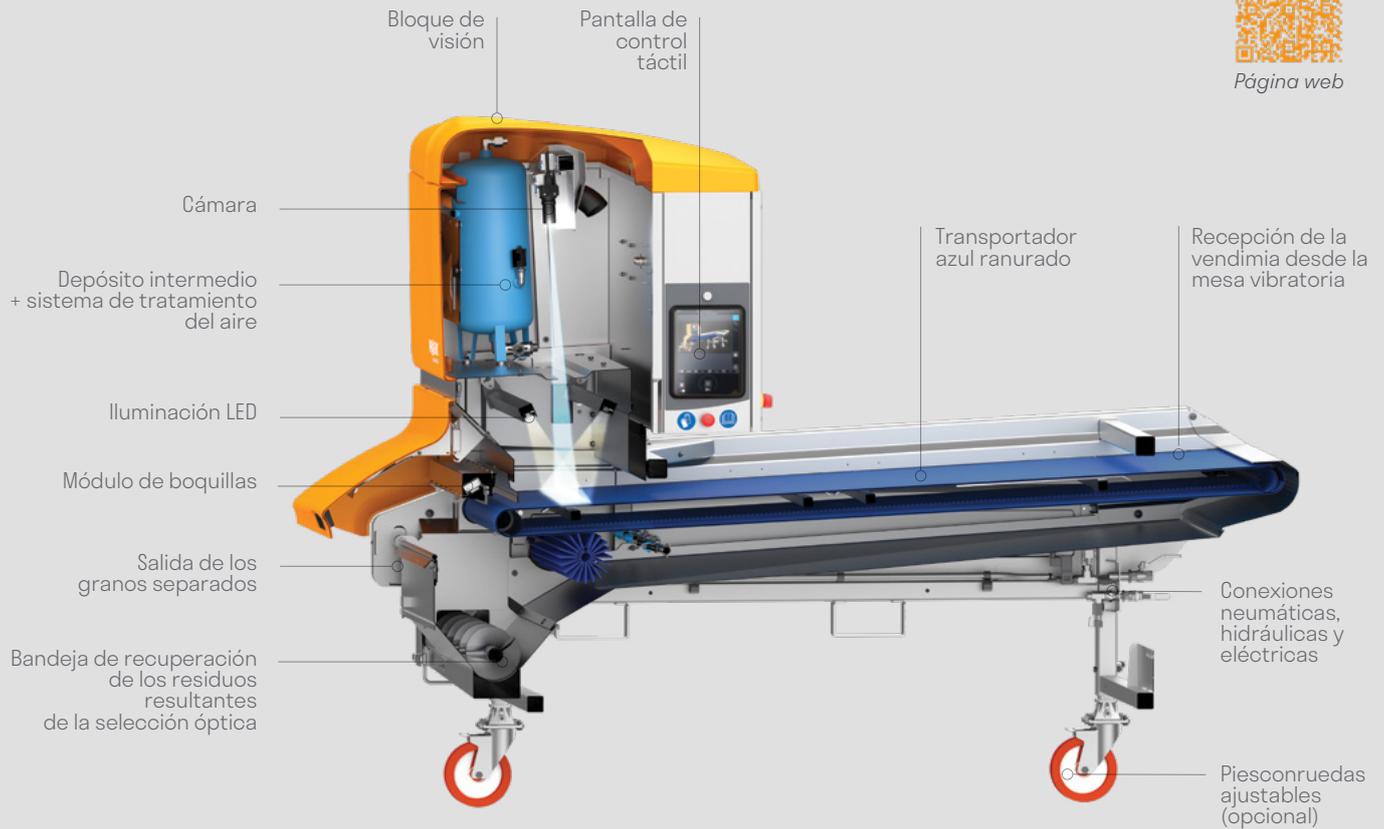
Limpieza fácil y rápida

INTEGRAL' VISION

PATENTE PELLENC



Página web



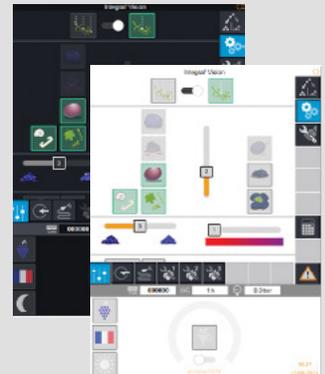
UN LAVADO MÁS FÁCIL

El sistema de limpieza de la cinta, unido al acceso más fácil a los distintos elementos de la máquina, permiten reducir los tiempos de lavado y el consumo de agua.



AJUSTE SENCILLO E INTUITIVO

Una nueva interfaz táctil e intuitiva permite realizar todos los ajustes de la máquina. La posibilidad de modificar la luminosidad permite tener visibilidad de todas las situaciones.



UNA CALIDAD DE COSECHA INCREÍBLE

Esta selección perfecta incide directa y positivamente en la calidad de los vinos.

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| MEJORA | Complejidad e intensidad aromática |
| | Volumen en boca |
| | Taninos suaves |
| | Vinos más francos |
| DISMINUCIÓN | Carácter herbáceo |
| | Amargor |
| | Astringencia |
| | Sequedad |



Residuos eliminados



Uva seleccionada

LA SELECCIÓN GRANO A GRANO AL ALCANCE DE TODOS

1 - Preparación de la uva para la separación

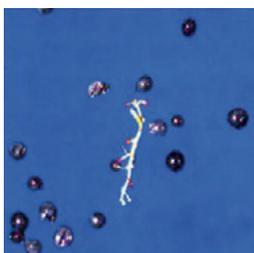


Escurreo, distribución por toda la longitud, eliminación de residuos pequeños: selección optimizada (mesa vibratoria).



Estabilización de la vendimia y alineación de los objetos frente a las boquillas para mejorar la precisión de la selección (transportador azul ranurado)

2- Analiza y selecciona



La cámara graba continuamente la uva sobre el transportador. El software de selección PELLENC analiza las imágenes en función del nivel de selección escogido (selección en función de la forma y el color).



Las boquillas expulsan los elementos no deseables de la vendimia (residuos verdes, granos no maduros o en mal estado sanitario, uvas pasas, etc.) a través del módulo de boquillas de aire comprimido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



| | INTEGRAL' VISION | VIBRACTIV' |
|--|--------------------------------|-------------------------|
| Caudal (según la cepa, la madurez, el estado sanitario, el estrés hídrico y la calidad de selección deseada) * | Hasta 12t/h | Hasta 12t/h |
| Longitud (total en mm) | 3040 | 1675 |
| Anchura (total en mm) | 1870 | 1420 |
| Altura total (mín.-máx.) (en mm) | 2160-2580 | 1300-1850 |
| Altura de la salida de uvas (mín.-máx.) (en mm) | 600-1025 | - |
| Anchura de trabajo/distribución (mm) | 1021 | 953 |
| Peso de la máquina (con todas las opciones) en kg | 850 | 275 |
| Potencia nominal (kW) | 2,6 | 0,6 |
| Alimentación eléctrica | 16A 3P + T en 400/410 V | 16A 3P + T en 400/410 V |
| Suministro de aire | 50 m ³ /h a 7 bares | - |
| Fabricación | Acero inoxidable 304 L | Acero inoxidable 304 L |
| Velocidad de transportador (en m/s) | 2,4 | - |
| Depósito neumático (2x24 L) + tratamiento de aire | • | - |
| Limpieza previa in situ | • | - |
| Depósito de recogida de los residuos del bloque de visión con tornillo evacuador | • | - |
| Pies con ruedas de altura regulable | ○ | • |
| Control de sistemas periféricos (extractiv', Integral' Winery, etc.) | ○ | - |

● De serie ○ Opcional - No disponible



Medalla de bronce
VINITECH - 2012

EXTRACTIV' 2

CONCEPTO DE ESTRUJADO INNOVADOR

Este nuevo concepto de estrujado permite una abertura óptima de los granos en función de su madurez, lo que conlleva una mejor extracción de los mostos, polifenoles y compuestos aromáticos. Los caudales pueden alcanzar las 25 toneladas/hora.



Hemos probado la nueva prensa PELLENC en varias cepas para nuestros vinos rosados, blancos y tintos. Son varios aspectos los que nos han atraído de este aparato realmente innovador: el ajuste es muy sencillo, el sistema provoca una desintegración del grano más favorable a la maceración pelicular; los granos se estrujan de forma muy homogénea. La limpieza es muy sencilla: basta con un chorro de agua.

*Bodega Valdition
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (13) - FRANCIA*

PRENSADO EN FUNCIÓN DE LA MADUREZ

- Mejor extracción (mosto, componentes fenólicos, precursores de los aromas)
- Color estabilizado: combinaciones taninos-antocianos
- Granos abiertos: aumento de la superficie de contacto entre el mosto y el hollejo
- Reducción de los gustos herbáceos y el amargor
- Pepitas y bayas verdes sin prensar

OPTIMIZACIÓN DE LA MACERACIÓN

- Reducción de los tiempos de maceración
- Rotación más rápida de los depósitos

SIMPLICIDAD Y EFICACIA

- Limpieza rápida
- Instalación fácil
- Ajustes sencillos e instantáneos
- Mantenimiento fácil
- Hasta 25 T/h



Extractiv' sobre chasis con cajón debajo de Selectiv' Process Winery



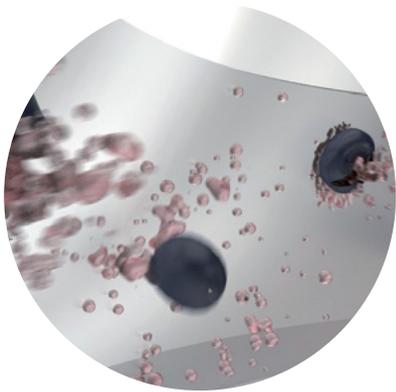
Extractiv'2 sobre chasis con ruedas a la salida de Integral' Vision



LIMPIEZA RÁPIDA Y FÁCIL

Adaptación facilitada bajo Winery y a la salida de Vision





PATENTE PELLENC

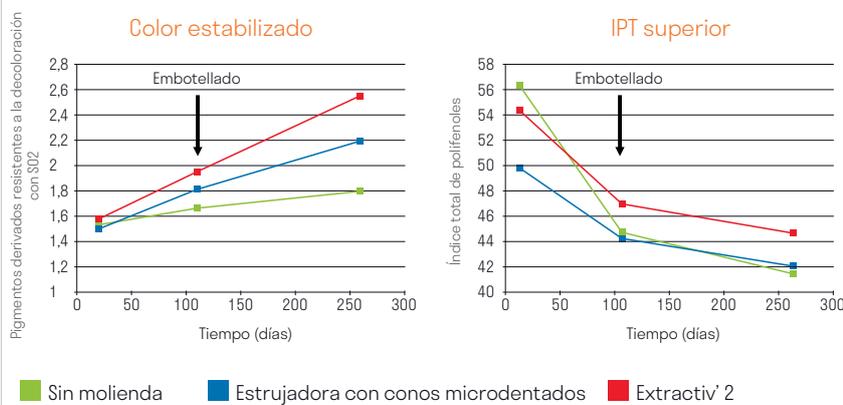
ESTRUJA EN FUNCIÓN DE LA MADURACIÓN

Granos abiertos: liberación del mosto y mayor superficie de contacto entre el mosto y el hollejo.

Mejor extracción de los compuestos del hollejo (polifenoles, compuestos aromáticos, etc.)

Ajustes sencillos y en tiempo real en función de la intensidad de estrujado deseada.

Resultados después 5 meses después de embotellado



Pruebas realizadas con el INRA (Instituto Francés de Investigación Agronómica) de 2010 a 2012



Mejor estabilización del color: combinaciones taninos-antocianos

Índice de los polifenoles totales (IPT) superior tras varios meses en botella

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



| | Extractiv' 2 |
|---|--------------------------------|
| Caudal | hasta 25 t/h |
| Longitud (total en mm) | 960 |
| Anchura (total en mm) | 580 |
| Altura (total en mm) | 360 |
| Salida de uva molida (en mm) | Ø 450 |
| Peso (sin la opción) en kg | 66 |
| Alimentación eléctrica | 16A 3P+T en 400-480V trifásico |
| Potencia nominal (en kW) | 1,5 |
| Chasis con ruedas | o |
| Chasis con cajón en Selectiv'Process Winery M & L | o |
| Chasis en Selectiv'Process Winery S | o |
| Tolva adaptable a la salida Selectiv'Process Vision 2 | o |

o Opcional





PRENSADO

LA GAMA SMART PRESS

La gama de prensas neumáticas Smart Press responde a las expectativas de los viticultores más exigentes. Estas prensas están equipadas con las últimas innovaciones.

Las rejillas de drenaje Fast Press, así como la nueva interfaz de control intuitiva Touch Press permiten una óptima utilización de la prensa para extraer mosto de calidad. La gama Smart Press está disponible para todas las bodegas de 20 a 600 hl en cuba cerrada y de 40 a 150 hl en cuba perforada. Para las bodegas de champán, hay modelos disponibles específicos aprobados por el CIVC (Comité interprofesional del vino de Champagne) de 4 000 a 12 000 kg en cuba cerrada y de 2 000 a 8 000 kg en cuba perforada.

SMART PRESS SPC PRENSAS NEUMÁTICAS DE CUBA CERRADA

Prensas de calidad, inteligentes, enológicas y conectadas.

SPC 20 - 30

La prensa para pequeñas cosechas.



SPC 240 - 600

La prensa de gran capacidad.



SPC 40 - 150

La prensa de las cosechas selectas.

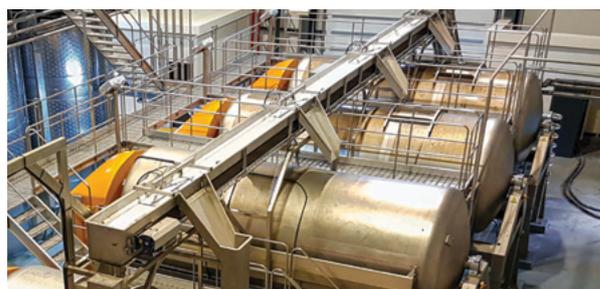


SMART PRESS SPO PRENSAS NEUMÁTICAS DE CUBA PERFORADA

Prensas sencillas, cualitativas, inteligentes y conectadas.

SPO 40 - 150

Una prensa práctica y eficiente.



SMART PRESS SPC Y SPO DEDICADAS A LOS VITICULTORES DE CHAMPÁN

Prensas con certificación de calidad del CIVC,
inteligentes y conectadas.

SPC 4000 - 12000

Prensas con certificación de calidad, con una
calidad de mostos reconocida.



SPO 2000 - 8000

Prensas con certificación de calidad, sencillas y
eficientes.



HERRAMIENTAS SENCILLAS Y PRÁCTICAS PARA CONTROLAR EL PRENSADO

PRENSA INTELIGENTE

Seguimiento del prensado desde la aplicación PELLEN
Connect.



SISTEMAS EFICACES PARA EVITAR LA OXIDACIÓN

PELLEN PERA-CENOPROCESS ofrece dos soluciones
integradas eficaces para proteger los mostos de
la oxidación. Estas innovaciones han demostrado su
utilidad en los viñedos más grandes del mundo.

ENOXY+

La inyección de soluciones enológicas líquidas
en el centro de la prensa.



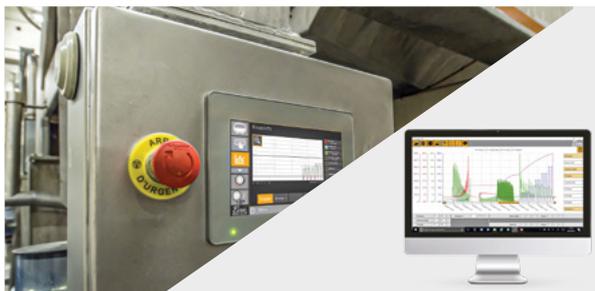
INGAS

La inertización del prensado a la carta.



SMART GRAPH

Herramienta de ayuda para la toma de decisiones para
comprender y gestionar mejor sus prensados.





SMART PRESS SPC 20-30

LA PRENSA NEUMÁTICA DE CUBA CERRADA IDEAL PARA COSECHAS PEQUEÑAS

La gama de prensas neumáticas Smart Press responde a las expectativas de los viticultores más exigentes. Estas prensas están equipadas con las últimas innovaciones. Las rejillas de drenaje Fast Press, así como la nueva interfaz de control intuitiva permiten una óptima utilización de la prensa para extraer mostos de calidad.



Desde que usamos la prensa SPC 20, hemos vuelto a descubrir el placer de los prensados fáciles y rápidos mientras disfrutamos de los avances de la tecnología.

Guillaume Glantenay

Finca Georges Glantenay

Borgoña (21) - FRANCIA

MOSTOS DE CALIDAD

- Mosto protegido
- Escurrido del mosto directamente en la bandeja de mosto
- Preservación de los aromas y el color
- Mosto claro y pocas burbas gracias al autofiltrado a través del orujo y las rejillas Fast Press perforadas de ranuras verticales

UN DISEÑO OPTIMIZADO

- Selección del ciclo en función del perfil deseado
- Utilización de la prensa para una maceración pelicular
- Tapón de vaciado total para una limpieza integral de la prensa
- Diseño sólido y fiable
- Puerta de apertura grande
- Depósito compacto de gran diámetro para optimizar el llenado
- Ahorro de agua y energía
- Se mueve con facilidad en el interior de la bodega
- Acompañamiento en la puesta en marcha y servicio posventa cualificado

EL PLACER DE LOS PRENSADOS SENCILLOS

- Nueva pantalla táctil a color, ergonómica e intuitiva Touch Press
- Lavado fácil y rápido de la prensa gracias a las rejillas Fast Press (30 minutos de media)
- Utilización simplificada
- Reducción del número de las manipulaciones por parte del operador
- Vaciado total y rápido del orujo
- Prensa conectada (opcional) para recibir información a distancia en tiempo real



Smart Press SPC 20



SPC 20: fácil de desplazar en la bodega



Doble puerta manual



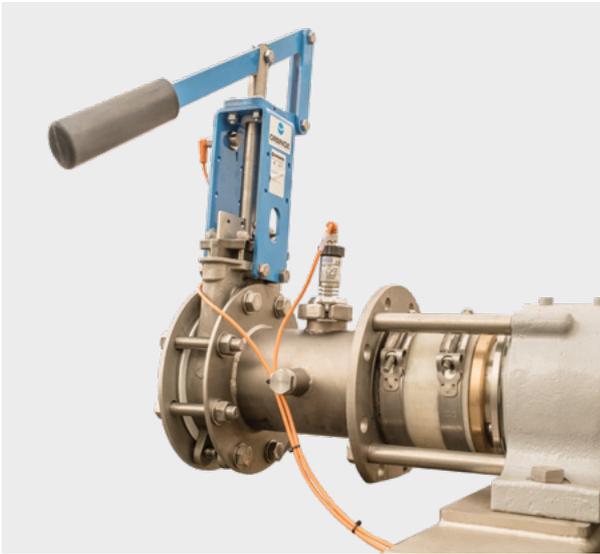
Rejillas de drenaje Fast Press giratorias para un lavado más fácil



Prensa Smart Press cuba cerrada SPC 30

ALIMENTACIÓN

Alimentación axial manual: llenado por bomba de uva.



Entrada axial equipada con una válvula manual

Alimentación por gravedad por la doble puerta: llenado por cinta o caja.



Doble puerta manual

DISEÑO OPTIMIZADO PARA OFRECER EL MÁXIMO RENDIMIENTO

Las mejoras son notables: escurrido superior, óptimo tiempo de prensado y facilidad de uso y lavado.

Las rejillas de drenaje perforadas con ranuras verticales Fast Press permiten una limpieza diaria rápida (30 min) y un vaciado total del orujo.

El sistema de apertura rápida de las rejillas permite una limpieza profunda.

La membrana es de un material de poliuretano de calidad alimentaria (que cumple con las normas de alimentación CE/FDA) y permite un prensado con muy poca cantidad de uva.

Prensa conectada (opcional). Ver la página detallada al final del capítulo.



Rejilla de drenaje Fast Press

PROGRAMACIÓN SENCILLA E INTELIGENTE

La nueva interfaz táctil e intuitiva Touch Press facilita el uso y el manejo:

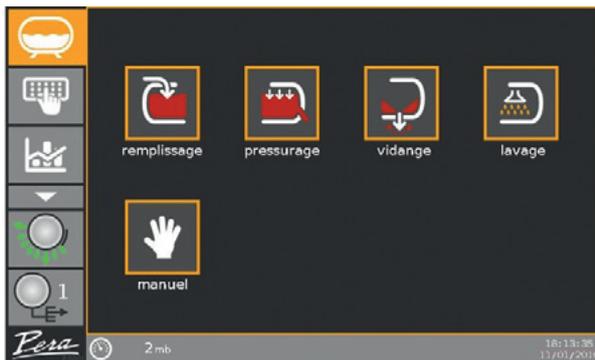
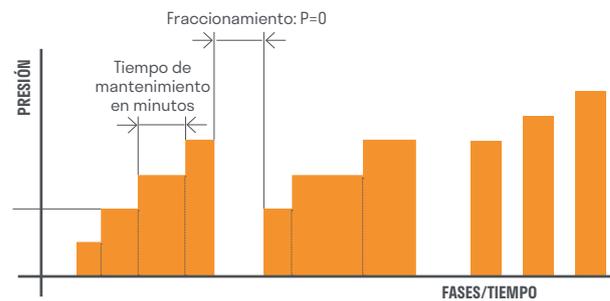
- Personalización de los ciclos de prensado en función de los objetivos de la bodega (logística, calidad, etc.)
- Modificación del programa de prensado en tiempo real
- Registro de los programas (en el modo avanzado) en una memoria externa USB para una trazabilidad perfecta
- La información en tiempo real sobre cualquier anomalía mejora la capacidad de reacción de los operadores



Interfaz sencilla y fácil de usar

PROGRAMACIÓN PERSONALIZABLE

- Programación de las diferentes fases del prensado por parte del operador: presión, tiempo de mantenimiento, número de vueltas de
- 20 programas con 99 líneas de programación posibles

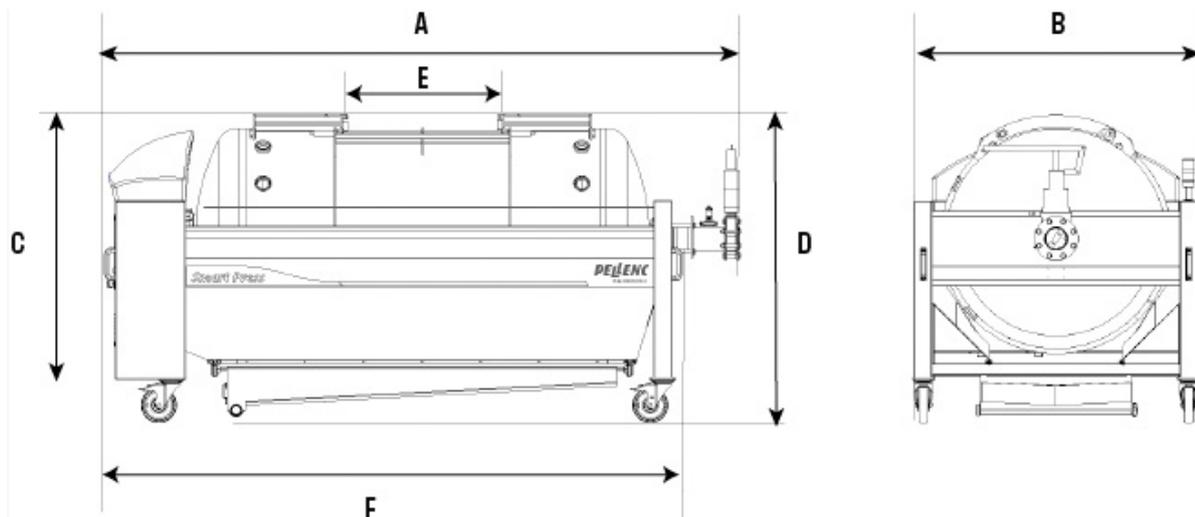


Programmation > Mode avancé
01-CREMAnt essai

| Type | Pression mb | Phase mn | Palier s | Tours | Durée totale |
|----------|-------------|----------|----------|-------|--------------|
| Phase 45 | 800 | | 60 | | 154 mn |
| Phase 46 | 1200 | | 60 | | |
| Phase 47 | 1600 | | 300 | | |
| Phase 48 | | | | 3 | |
| Phase 49 | 1800 | 30 | 420 | 3 | |
| Phase 50 | X 0 | | | | fin |

Infos Pressions Sélecteur Extract. ... Terminer





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | SMART PRESS CUBA CERRADA SPO 20 Y 30 | |
|---|--------------------------------------|-----------------|
| | SPC 20 | SPC 30 |
| Cantidad mínima | 0 kg | |
| Alimentación por puerta | 1 doble puerta manual | |
| Alimentación axial con detector de fin de llenado | Ø 125 manual | |
| Salida del mosto | Escurrido directamente en la bandeja | |
| Ciclo de lavado automático | • | |
| Escurrido | Rejilla de drenaje Fast Press | |
| Rejilla Fast Press electropulidas | • | |
| Ciclo de prensado avanzado | • | |
| Pantalla táctil a color Touch Press | • | |
| Dimensión A (en m) | 2,85 | 2,85 |
| Dimensión B (en m) | 1,6 | 1,6 |
| Dimensión C (en m) | 1,5 | 1,5 |
| Dimensión D (en m) | 1,75 | 1,75 |
| Dimensión E (en m) | 0,56 | 0,83 |
| Dimensión F (en m) | 2,5 | 3,25 |
| N.º de puertas | 1 | 1 |
| Ø entrada axial | 0,12 | 0,12 |
| Peso (kg) | 1100 | 1300 |
| Volumen cuba (hl) | 20 | 30 |
| Capacidad con uva entera* (kg) | 1000 | 1500 |
| Capacidad con uva despallada* (kg) | 5000 | 7500 |
| Capacidad con orujo en cuba (kg) | 6000 | 9000 |
| Duración | 1:20 h - 2:10 h | 1:20 h - 2:10 h |
| Tiempo de vaciado | 15 - 20 min | 15 - 20 min |
| Potencia de base (kW) | N/A | N/A |
| Potencia con compresor integrado (kW) | 5,95 | 5,95 |

Las características son solo indicativas. Pueden ajustarse para cada proyecto.

* Caudales estimados, variables en función de la variedad, añada, estado sanitario, estrés hídrico, tipo de vendimia, etc.

● De serie ○ Opcional — No disponible



Medalla de bronce
SITEVI - 2019

Prensas inteligentes y cualitativas
VINITECH - 2016

Premio a la Innovación Técnica
ENOMAQ - 2017

SMART PRESS SPC 40-150

LA PRENSA NEUMÁTICA DE CUBA CERRADA INTELIGENTE, CONECTADA Y DE CALIDAD

La gama de prensas neumáticas Smart Press responde a las expectativas de los viticultores más exigentes. Estas prensas están equipadas con las últimas innovaciones. Las rejillas de las prensas de calidad Fast Press y la nueva interfaz de control intuitiva Touch Press permiten una óptima utilización de la prensa para extraer mosto de mayor calidad.



He decidido invertir en una prensa PELLENC PERA GENOPROCESS por varios motivos:

- Tanto por la calidad como por la rapidez a la hora de extraer el mosto
- El sistema de lavado automático que ofrece Smart Press tiene un resultado muy satisfactorio
- El servicio técnico ofrecido PELLENC PERA GENOPROCESS y sus distribuidores desde el momento de la instalación hasta su utilización durante las vendimias

Jean Marie Quef

Bodega de Amaurigue

Provence-Alpes-Côtes d'Azur (83) - FRANCIA

MOSTOS DE CALIDAD

- Ecurrido del mosto directamente en la bandeja de mosto cerrada e inertizada (opcional)
- Preservación de los aromas y el color
- Ciclo de prensado inteligente Easy Press 2
- Mosto claro y poco cenagoso gracias al autofiltrado a través del orujo y las rejillas Fast Press perforadas con ranuras verticales
- Sistema de protección contra la oxidación Ingas y Enoxy +
- Selección de mostos fácil de programar, de serie
- Mejor conservación y aprovechamiento del mosto final de la prensa



Inyección de antioxidante

OPTIMIZACIÓN DEL PRENSADO

- Rapidez entre los ciclos de prensado
- Optimización de la capacidad de llenado
- Selección del ciclo en función del perfil deseado
- Ahorro de agua y energía
- Utilización de la prensa para una maceración pelicular
- Menor cantidad de productos enológicos utilizados



Pantalla de control táctil sencilla e intuitiva

CONFORT A TODA PRUEBA

- Nueva pantalla táctil a color, ergonómica e intuitiva Touch Press
- Optimización del tiempo/volumen de llenado con el programa EasyFill, de serie
- Reducción del número de las manipulaciones por parte del operador
- Vaciado total y rápido del orujo
- Prensa conectada (opcional) para recibir información a distancia en tiempo real



Evacuación del orujo por bandeja

LAVADO OPTIMIZADO

El sistema de lavado automático integrado en las prensas permite:

- Lavado sencillo y rápido de la prensa gracias a las rejillas de ranuras verticales Fast Press (30 a 45 min)
- Reducción de la cantidad de agua
- Reducción del tiempo de lavado al final de la jornada



SPC - Apertura fácil de las rejillas Fast Press



Prensa Smart Press ouba cerrada SPC 110 - vista seccional

ALIMENTACIÓN

Alimentación por bomba de cosecha: alimentación axial manual o neumática Optimización por programa EasyFill controlado por la pantalla Touch Press.

Alimentación por gravedad por puertas (1 o 2 puertas): alimentación directa o por cinta transportadora.



Entrada axial con válvula neumática



Entrada axial con válvula manual



2 puertas motorizadas independientes

DISEÑO OPTIMIZADO PARA OFRECER EL MÁXIMO RENDIMIENTO

El diseño innovador de SMART PRESS presenta mejoras:

- Las rejillas Fast Press permiten un mejor escurrido y un lavado fácil
- Aumento de la superficie de drenaje
- Optimización de la capacidad de llenado, completada por el programa EasyFill
- Prensado rápido: hasta 1 h de menos que una prensa de drenaje clásico (según cepa, madurez, estado sanitario y caudal de llenado de la prensa).

La membrana es de un material de poliuretano de calidad alimentaria (que cumple con las normas de alimentación CE/FDA en las dos caras) y permite un prensado con muy poca cantidad de uva. Un drenaje de difusión de aire permite mejorar el equilibrio de la presión en la membrana.

Una espira recoge el orujo para llevarlo a la(s) puerta(s) y permitir un vaciado completo y rápido de la prensa.

Una trampilla de acceso técnico (trampilla de acceso: disponible a partir 65 hl) permite acceder a la parte con aire de la cuba y facilita el mantenimiento de la membrana.



SPC - Interior de la prensa sin recovecos

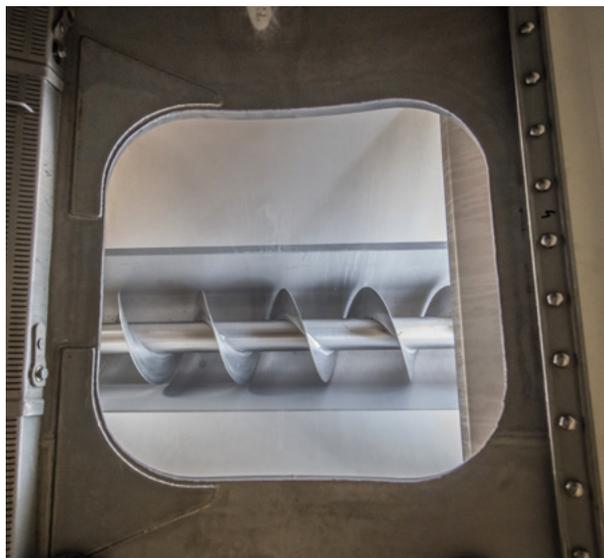


Rejilla de drenaje Fast Press giratoria para un lavado más fácil



Trampilla de acceso para acceder a la parte de aire de la membrana

VACIADO DEL ORUJO



Tornillo sinfín de descarga de orujo debajo de la prensa



Bandeja de orujos debajo de la prensa

PROGRAMACIÓN SENCILLA E INTELIGENTE

La interfaz táctil e intuitiva Touch Press, así como el sistema de prensado inteligente Easy Press 2 simplifican la utilización y el manejo:

- Personalización de los ciclos de prensado en función de los objetivos de la bodega (logística, calidad, etc.)
- Modificación del programa de prensado en tiempo real
- Registro de los programas (en el modo avanzado) en una memoria externa USB para una trazabilidad perfecta
- Ciclo de prensado automático EASY PRESS en función de 2 criterios sencillos: calidad y secado del orujo
- La información en tiempo real sobre cualquier anomalía mejora la capacidad de reacción de los operadores



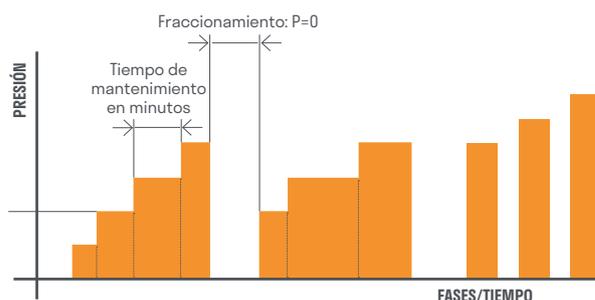
DOS MODOS DE PROGRAMACIÓN DISPONIBLES:

1. Avanzado (personalizable)

- Programación de las diferentes fases del prensado por parte del operador: presión, tiempo de mantenimiento, número de vueltas de removido
- 20 programas con 99 líneas de programación posibles.

2. Easy Press 2 (inteligente)

- El autómatas gestiona los ciclos de prensado en función del escurrido del mosto y la finalización de los ciclos en función del grado de secado deseado. El operador ajusta estos 2 criterios, denominados «calidad» y «seco» en la pantalla Touch Press
- Optimización del tiempo de prensado y la cantidad de removidos
- Mejor calidad de los mostos extraídos
- El prensado se detiene una vez alcanzado el grado deseado de secado del orujo
- 5 tipos de cosecha predefinidos: cosecha despalillada, cosecha entera, orujo de las cubas, cosecha degradada, fin de maceración.



OPCIONAL

Desplazamiento motorizado de la prensa

Desplazamiento motorizado de la prensa sobre carriles en la bodega para acercar la prensa al lugar de uso.

Protección de la vendimia y los mostos, adición de insumos

Sistemas controlados por el autómata a través de la pantalla Touch Press. Ver la página detallada al final del capítulo: ENOXY + e INGAS.

Selector de mosto y sensor de conductividad

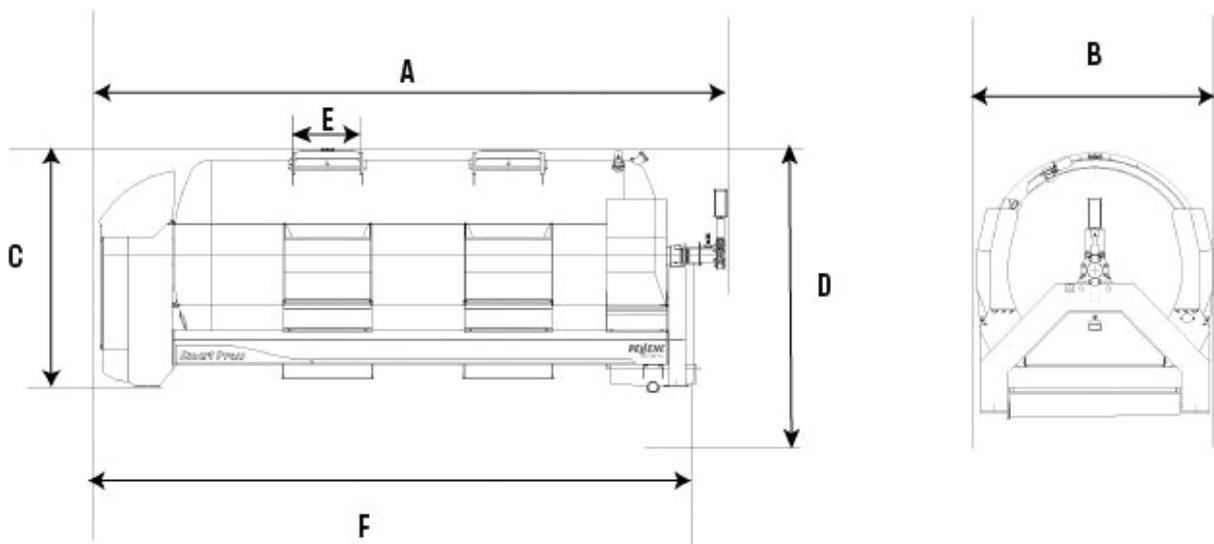
De serie, la selección manual de mostos se puede programar: en cada etapa definida por el operador, la prensa se detiene y avisa, a la espera de la autorización de pasar a la siguiente etapa.

De forma opcional, el selector de mosto automático dirige el mosto hacia 2 conductos, según los criterios definidos por el enólogo: fases del ciclo de prensado, tiempo transcurrido, conductividad. La sonda de conductividad colocada a la salida de la bandeja de mosto realiza una selección de mostos de calidad en función de la conductividad de los mostos extraídos.

Prensa inteligente

Opcional. Ver la página detallada al final del capítulo.





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | GAMA SMART PRESS CUBA CERRADA SPC 40 A 150 | | | | | |
|---|---|---|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | SPC 40 | SPC 50 | SPC 65 | SPC 80 | SPC 110 | SPC 150 |
| Capacidad de la cuba (hl) | 40 | 50 | 65 | 80 | 110 | 150 |
| Cantidad mín. (kg) | 0 | | | | | |
| Alimentación por puerta | 1 doble puerta manual | 1 o 2 puertas motorizadas estancas independientes | | | | |
| Alimentación axial con detector de fin de llenado | • | | | | | |
| | Ø 125 manual | | | | Ø 150 | |
| Salida del mosto | 3 salidas- directamente a la bandeja de mosto cerrada | | | | | |
| Ciclo de lavado automático | • | | | | | |
| Ecurrido | Rejilla de drenaje Fast Press | | | | | |
| Rejilla Fast Press electropulidas | • | | | | | |
| Ingas | • | | | | | |
| Enoxy+ | • | | | | | |
| Ciclo de prensado avanzado | • | | | | | |
| Pantalla táctil a color Touch Press | • | | | | | |
| Membrana | Trama de poliéster de alta densidad recubierta de poliuretano. Calidad alimentaria FDA/EEC 1227 | | | | | |
| A | 4,1 | 5,1 | 4,7 | 5,2 | 5,35 | 6,85 |
| B | 1,8 | 1,8 | 2,2 | 2,25 | 2,35 | 2,35 |
| C | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 2,55 | 2,55 |
| D | 2,25 | 2,25 | 2,5 | 2,5 | 2,8 | 2,8 |
| E | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| F | 3,7 | 4,7 | 4,2 | 4,7 | 4,8 | 6,3 |
| N.º de puertas | 1 | 1 o 2 | 1 o 2 | 1 o 2 | 1 o 2 | 1 o 2 |
| Ø entrada axial | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 |
| Peso (kg) | 2100 | 2300 | 2400 | 2800 | 3600 | 4300 |
| Volumen cuba (hl) | 40 | 50 | 67 | 80 | 110 | 150 |
| Capacidad con uva entera* (kg) | 2000 | 2500 | 3500 | 4000 | 6000 | 8000 |
| Capacidad con uva despalillada* (kg) | 8000 | 10'000 | 14'000 | 18'000 | 23'000 | 32'000 |
| Capacidad con orujo en cuba (kg) | 12'000 | 15'000 | 20'000 | 24'000 | 33'000 | 45'000 |
| Duración | 1:20 h - 2:10 h | 1:20 h - 2:10 h | 1:20 h - 2:20 h | 1:20 h - 2:20 h | 1:20 h - 2:20 h | 1:20 h - 2:20 h |
| Tiempo de vaciado | 15 - 20 min | 15 - 20 min | 15 - 20 min | 15 - 20 min | 15 - 20 min | 15 - 25 min |
| Potencia de base (kW) | N/A | N/A | 6,35 | 6,35 | 11,25 | 11,5 |
| Potencia con compresor integrado (kW) | 10,05 | 10,05 | 13,85 | 13,85 | 26,25 | 26,25 |

Nota: Dimensiones indicadas en metros. Las características se mencionan a título indicativo y pueden sufrir modificaciones por parte del fabricante sin previo aviso.

● De serie ○ Opcional — No disponible

* Capacidad estimada según la cepa, añada, madurez, tipo de cosecha y condiciones de llenado.



Medalla de bronce
SITEVI - 2019

Prensas inteligentes y cualitativas
VINITECH - 2016

Premio a la Innovación Técnica
ENOMAQ - 2017

SMART PRESS SPC 240-600

LA PRENSA NEUMÁTICA DE CUBA CERRADA INTELIGENTE DE GRAN CAPACIDAD Y CALIDAD

La gama de prensas neumáticas Smart Press responde a las expectativas de los viticultores más exigentes. Las rejillas de las prensas Fast Press y la interfaz de control intuitiva Touch Press permiten una óptima utilización para extraer mostos de calidad.



Hemos optado por 4 prensas Smart Press 600 inteligentes para lograr un avance significativo en la forma en la que prensamos la uva y hemos rediseñado la ergonomía de las instalaciones, lo que nos han permitido recibir 900 toneladas al día. El asesoramiento previo y posterior de PELLENC PERA CENOPROCESS es fundamental para el buen funcionamiento de las instalaciones.

Jöel Julien

Director de Les Costières De Pomérols
Occitania (34) - FRANCIA

MOSTOS DE CALIDAD

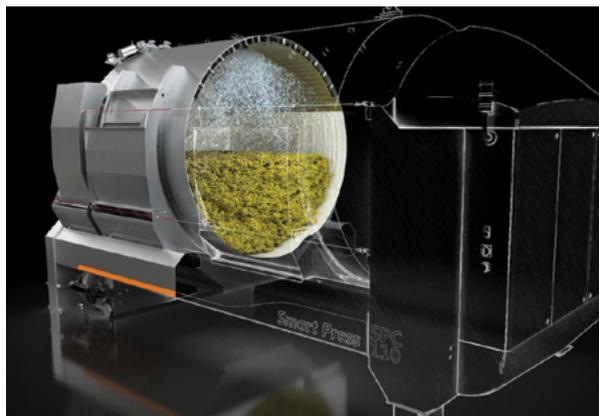
- Escurrido del mosto directamente en la bandeja de mosto cerrada e inertizada
- Preservación de los aromas y el color
- Ciclo de prensado inteligente Easy Press 2
- Mosto claro y poco cenagoso gracias al autofiltrado a través del orujo y las rejillas Fast Press perforadas con ranuras verticales
- Sistema de protección contra la oxidación Ingas y Enoxy +
- Mejor conservación y aprovechamiento del mosto final de la prensa



Smart Press SPC 320 y 240

PRENSADO OPTIMIZADO

- Rapidez entre los ciclos de prensado
- Optimización del tiempo/volumen de llenado con el programa EasyFill de serie
- Selección del ciclo en función del perfil deseado
- Ahorro de agua y energía
- Utilización de la prensa para una maceración pelicular
- Menor cantidad de productos enológicos utilizados



Inyección de antioxidante

MANEJO SENCILLO E INTUITIVO

- Pantalla táctil a color, ergonómica e intuitiva Touch Press
- Gestión inteligente de los ciclos y del fin del prensado Easy Press 2 de serie
- Reducción del número de las manipulaciones por parte del operador
- Vaciado total y rápido del orujo
- Prensa conectada para recibir información a distancia en tiempo real



Pantalla de control táctil sencilla e intuitiva

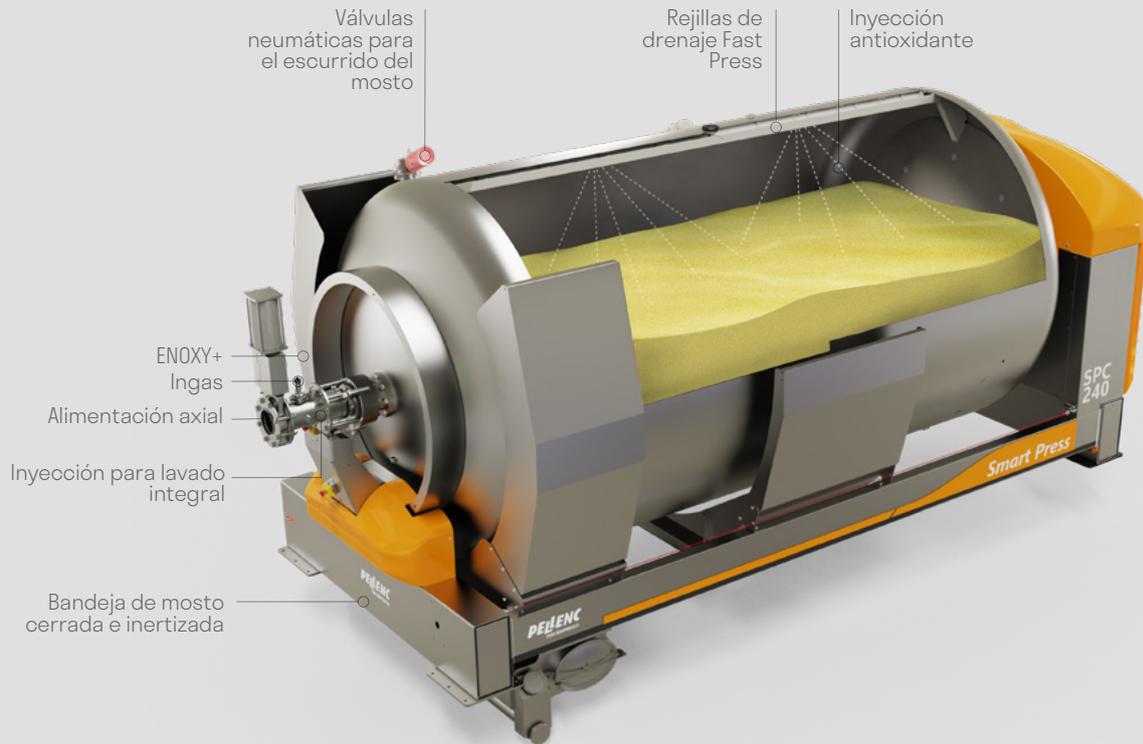
LAVADO OPTIMIZADO

El sistema de lavado automático integrado en las prensas permite:

- Lavado sencillo y rápido de la prensa gracias a las rejillas de ranuras verticales Fast Press (30 a 45 min)
- Reducción de la cantidad de agua
- Reducción del tiempo de lavado al final de la jornada



SPC - Apertura fácil de las rejillas Fast Press



Prensa Smart Press cuba cerrada SPC 240 - vista seccional

ALIMENTACIÓN

Alimentación axial neumática: alimentación por bomba de cosecha Optimización por programa EasyFill controlado por la pantalla Touch Press.

Alimentación por gravedad o por transportador: alimentación por puertas (1 o 2 puertas).



Entrada axial con válvula manual



2 puertas motorizadas independientes

DISEÑO OPTIMIZADO PARA OFRECER EL MÁXIMO RENDIMIENTO

El diseño innovador de SMART PRESS presenta mejoras:

- Las rejillas Fast Press permiten un mejor escurrido y un lavado fácil
- Aumento de la superficie de drenaje
- Optimización de la capacidad de llenado, completada por el programa EasyFill
- Prensado rápido: hasta 1 h de menos que una prensa de drenaje clásico (según cepa, madurez, estado sanitario y caudal de llenado de la prensa).

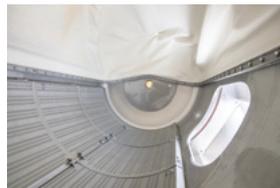
Los sistemas integrados de lavado automáticos facilitan la limpieza de la cuba en 30-45 minutos. El sistema de apertura rápida de las rejillas permite una limpieza profunda.

La membrana es de un material de poliuretano de calidad alimentaria (que cumple con las normas de

alimentación CE/FDA en las dos caras) y permite un prensado con muy poca cantidad de uva. Un drenaje de difusión de aire permite mejorar el equilibrio de la presión en la membrana.

Una espira recoge el orujo para llevarlo a la(s) puerta(s) y permitir un vaciado completo y rápido de la prensa.

Una trampilla de acceso (boca de hombre) permite acceder a la parte con aire de la cuba y facilita el mantenimiento de la membrana.



SPC - Interior de la prensa sin recovecos



Rejilla de drenaje Fast Press giratoria para un lavado más fácil

PROGRAMACIÓN SENCILLA E INTELIGENTE

La interfaz táctil e intuitiva Touch Press, así como el sistema de prensado inteligente Easy Press 2 simplifican la utilización y el manejo:

- Personalización de los ciclos de prensado en función de los objetivos de la bodega (logística, calidad, etc.)
- Modificación del programa de prensado en tiempo real
- Registro de los programas (en el modo avanzado) en una memoria externa USB para una trazabilidad perfecta
- Ciclo de prensado automático EASY PRESS en función de 2 criterios sencillos: calidad y secado del orujo
- La información en tiempo real sobre cualquier anomalía mejora la capacidad de reacción de los operadores



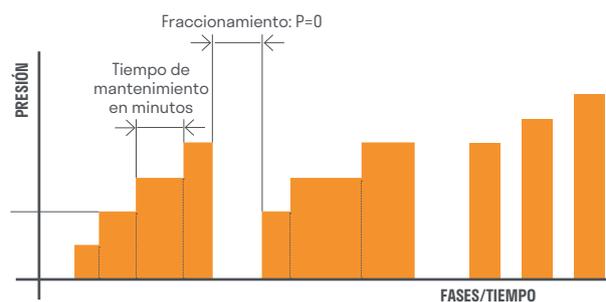
DOS MODOS DE PROGRAMACIÓN DISPONIBLES:

1. Avanzado (personalizable)

- Programación de las diferentes fases del prensado por parte del operador: presión, tiempo de mantenimiento, número de vueltas de removido
- 20 programas con 99 líneas de programación posibles.

2. Easy Press 2 (inteligente)

- El autómatas gestiona los ciclos de prensado en función del escurrido del mosto y la finalización de los ciclos en función del grado de secado deseado. El operador ajusta estos 2 criterios, denominados «calidad» y «seco» en la pantalla Touch Press.
- Optimización del tiempo de prensado y la cantidad de removido
- Mejor calidad de los mostos extraídos
- El prensado se detiene una vez alcanzado el grado deseado de secado del orujo
- 5 tipos de cosecha predefinidos: cosecha despalillada, cosecha entera, orujo de las cubas, cosecha degradada, fin de maceración.



OPCIONAL

Inyección de gas neutro durante las fases de removido

Como complemento del sistema Ingas, es posible inyectar un gas neutro (nitrógeno o CO₂) durante el removido para conseguir una protección óptima contra la oxidación del mosto.



Selector de mosto y sensor de conductividad

De serie, la selección manual de mostos se puede programar: en cada etapa definida por el operador, la prensa se detiene y avisa, a la espera de la autorización de pasar a la siguiente etapa.

Permite trasladar el mosto hacia 2 conductos según los criterios definidos por el enólogo: fases del ciclo de prensado, tiempo transcurrido, conductividad. La sonda de conductividad colocada a la salida de la bandeja de mosto realiza una selección de mostos de calidad en función de la conductividad de los mostos extraídos.



VACIADO DEL ORUJO



Vaciado directamente en el camión volquete bajo la prensa



Vaciado en husillos de orujo bajo prensa

Protección de la vendimia y los mostos, adición de insumos

Sistemas controlados por el autómata a través de la pantalla Touch Press. Ver la página detallada al final del capítulo: ENOXY + e INGAS.



Caudalímetro

Regulación del ciclo de prensado en función del escurrido del mosto. Programación a través de la pantalla Touch Press.



Prensa inteligente

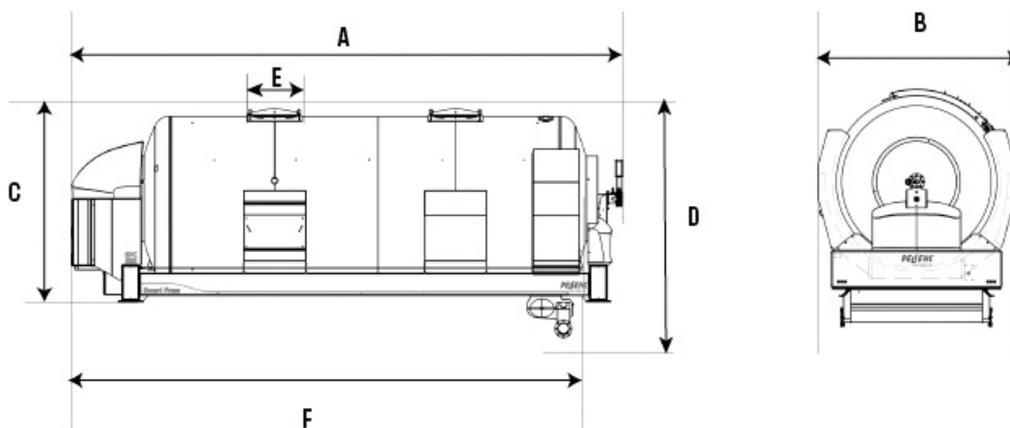
Opcional. Ver la página detallada al final del capítulo.



Vaciado en husillos de orujo bajo prensa



Evacuación del orujo mediante un tornillo sinfín con un sistema de puertas y canalón para el llenado del camión volquete - control neumático de las canaletas y trampillas.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | GAMA SMART PRESS CUBA CERRADA SPC | | | |
|---|---|-----------|-----------|-----------|
| | SPC 240 | SPC 320 | SPC 480 | SPC 600 |
| Capacidad (hl) | 240 | 320 | 480 | 600 |
| Cantidad mín. (kg) | 0 | | | |
| Alimentación por puerta | 1 o 2 puertas motorizadas estancas independientes | | | |
| Alimentación axial con detector de fin de llenado | o | | | |
| | Ø 150 | | | |
| Salida del mosto | 3 salidas- directamente a la bandeja de mosto cerrada | | | |
| | o Válvulas neumáticas | | | |
| Ciclo de lavado automático | • | | | |
| Rejillas de drenaje Fast Press | • | | | |
| Rejilla Fast Press electropulidas | o | | | |
| Ingas | o | | | |
| Enoxy+ | o | | | |
| Trampilla de acceso | • | | | |
| Ciclo de prensado avanzado | • | | | |
| Ciclo de prensado inteligente Easy Press 2 | • | | | |
| Pantalla táctil a color Touch Press | • | | | |
| Membrana | Trama de poliéster de alta densidad recubierta de poliuretano Calidad alimentaria FDA/EEC 1227 | | | |
| A | 6,8 | 8,3 | 9,4 | 10,9 |
| B | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| C | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |
| D | 3,5 | 3,5 | 4,2 | 4,2 |
| E | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| F | 6,3 | 7,5 | 8,9 | 10,4 |
| N.º puertas | 1 o 2 | 1 o 2 | 1 o 2 | 1 o 2 |
| Ø entrada axial | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,15 |
| Peso (kg) | 8400 | 10 000 | 12 000 | 15 500 |
| Volumen del depósito | 240 | 320 | 480 | 600 |
| Capacidad con uva entera* (kg) | 12 000 | 16 000 | 24 000 | 30 000 |
| Capacidad con uva despalillada* (kg) | 60 000 | 80 000 | 120 000 | 150 000 |
| Capacidad con orujo en cuba (kg) | 70 000 | 100 000 | 150 000 | 180 000 |
| Duración | 2h-2h30 | 2h-2h30 | 2h15-2h45 | 2h15-2h45 |
| Tiempo de vaciado | 20-30 min | 20-30 min | 20-30 min | 20-30 min |
| Potencia de base (kW) | 24 | 28 | 37,5 | 37,5 |

Nota: Dimensiones indicadas en metros. Las características se mencionan a título indicativo y pueden sufrir modificaciones por parte del fabricante sin previo aviso.

• De serie o Opcional - No disponible

* Caudales estimados, variables en función de la variedad, añada, estado sanitario, estrés hídrico, tipo de vendimia, etc.



Medalla de bronce
SITEVI - 2019

Prensas inteligentes y cualitativas
VINITECH - 2016

Premio a la Innovación Técnica
ENOMAQ - 2017

SMART PRESS SPO 40-150

LA PRENSA NEUMÁTICA DE CUBA PERFORADA SENCILLA, INTELIGENTE Y DE CALIDAD

La gama de prensas neumáticas Smart Press responde a las expectativas de los viticultores más exigentes. Por su diseño sencillo, robusto y eficiente, y una interfaz de control intuitiva Touch Press, permiten una óptima utilización para extraer mostos de calidad.

MOSTOS DE CALIDAD

- Gestión inteligente de los ciclos y del fin del prensado Easy Press 2 de serie
- Mosto claro y poco cenagoso gracias al autofiltrado a través del orujo y a la cuba perforada con ranuras verticales
- Sistema de protección Enoxy+

OPTIMIZACIÓN DEL PRENSADO

- Rapidez entre los ciclos de prensado
- Optimización de la capacidad de llenado, completada por el programa EasyFill
- Selección del ciclo en función del perfil deseado
- Ahorro de agua y energía

FACILIDAD DE USO

- Nueva pantalla táctil a color, ergonómica e intuitiva Touch Press
- Manejo y utilización sencilla e intuitiva
- Reducción del número de las manipulaciones por parte del operador
- Lavado sencillo y rápido de la prensa gracias a la cuba perforada con ranuras verticales y a la rampa de lavado integrada y controlada (doble rampa y alta presión: opcionales)
- Vaciado total y rápido del orujo
- Prensa conectada (opcional) para recibir información a distancia en tiempo real

UN DISEÑO SIN COMPROMISO

- Diseño sólido y fiable
- Tapón de vaciado total para una limpieza integral de la prensa
- Acompañamiento en la puesta en marcha y servicio posventa cualificado



Smart Press SPO 50



Pantalla de control táctil sencilla e intuitiva



Smart Press SPO 150 Móvil sobre carril



Prensa Smart Press cuba abierta SPO 80

DISEÑO OPTIMIZADO PARA OFRECER EL MÁXIMO RENDIMIENTO

Las mejoras son notables: tiempos de prensado optimizado, fácil de usar y programar, limpieza rápida.

- La cuba perforada de ranuras verticales limita el efecto rallador en el orujo (mostos claros) y garantiza una excelente facilidad de limpieza que acorta el tiempo de lavado y el consumo de agua.
- Optimización de la capacidad de llenado con por el programa EasyFill.
- Con el control automatizado de la(s) rampa(s), el lavado de la prensa se realiza fácil y rápidamente, en menos de 30 minutos.
- Es de un material de poliuretano de calidad alimentaria (que cumple con las normas de alimentación CE/FDA en las dos caras) y permite un prensado con muy poca cantidad de uva.
- Una espira recoge el orujo para llevarlo a las puertas y permitir un vaciado completo y rápido de la prensa.
- Una trampilla de acceso (boca de hombre) permite acceder fácilmente a la parte con aire de la cuba.



Rampa de lavado de la cuba perforada



Interior de una cuba perforada con membrana y espiras de recentrado del orujo



Trampilla de acceso para acceder a la parte de aire de la membrana



Cuba perforada

ALIMENTACIÓN

Alimentación por bomba de cosecha: alimentación axial manual o neumática Optimización por programa EasyFill controlado por la pantalla Touch Press.



Entrada axial con válvula neumática



Entrada axial con válvula manual

Alimentación por gravedad o por transportador: alimentación por puertas (1 o 2 puertas).



2 puertas motorizadas independientes

PROGRAMACIÓN SENCILLA E INTELIGENTE

La interfaz táctil e intuitiva Touch Press, así como el sistema de prensado inteligente Easy Press 2 simplifican la utilización y el manejo:

- Personalización de los ciclos de prensado en función de los objetivos de la bodega (logística, calidad, etc.)
- Modificación del programa de prensado en tiempo real
- Registro de los programas (en el modo avanzado) en una memoria externa USB para una trazabilidad perfecta
- Ciclo de prensado automático EASY PRESS en función de 2 criterios sencillos: calidad y secado del orujo
- La información en tiempo real sobre cualquier anomalía mejora la capacidad de reacción de los operadores

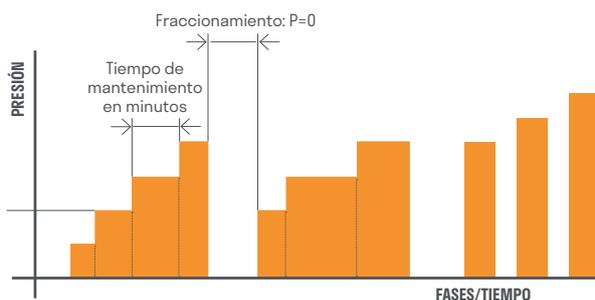
DOS MODOS DE PROGRAMACIÓN DISPONIBLES:

1. Avanzado (personalizable)

- Programación de las diferentes fases del prensado por parte del operador: presión, tiempo de mantenimiento, número de vueltas de removido
- 20 programas con 99 líneas de programación posibles

2. Easy Press 2 (inteligente)

- El autómatas gestiona los ciclos de prensado en función del escurrido del mosto y la finalización de los ciclos en función del grado de secado deseado El operador ajusta estos 2 criterios, denominados «calidad» y «seco» en la pantalla Touch Press.
- Optimización del tiempo de prensado y la cantidad de removido
- Mejor calidad de los mostos extraídos
- El prensado se detiene una vez alcanzado el grado deseado de secado del orujo
- 5 tipos de cosecha predefinidos: cosecha despalillada, cosecha entera, orujo de las cubas, cosecha degradada, fin de maceración



OPCIONAL

Desplazamiento motorizado de la prensa

Prensa motorizada sobre carril o ruedas para mover la prensa.



Sulfodosificador en la bandeja de mosto

Este sistema controlado por el autómata de la prensa permite la inyección de antioxidante líquido en el interior de la bandeja del mosto. Este sistema sencillo y eficaz completa la protección contra la oxidación en las prensas Smart Press.



Prensa inteligente

Opcional. Ver la página detallada al final del capítulo.

Lavado

Segunda rampa de lavado integarda y dirigida y/o lavado de alta presión.

VACIADO DEL ORUJO



Vaciado directamente en los remolques situados debajo de la prensa

Selector de mosto y sensor de conductividad

De serie, la selección manual de mostos se puede programar: en cada etapa definida por el operador, la prensa se detiene y avisa, a la espera de la autorización de pasar a la siguiente etapa.

De forma opcional, el selector de mosto automático dirige el mosto hacia 2 conductos, según los criterios definidos por el enólogo: fases del ciclo de prensado, tiempo transcurrido, conductividad. La sonda de conductividad colocada a la salida de la bandeja de mosto realiza una selección de mostos de calidad en función de la conductividad de los mostos extraídos.

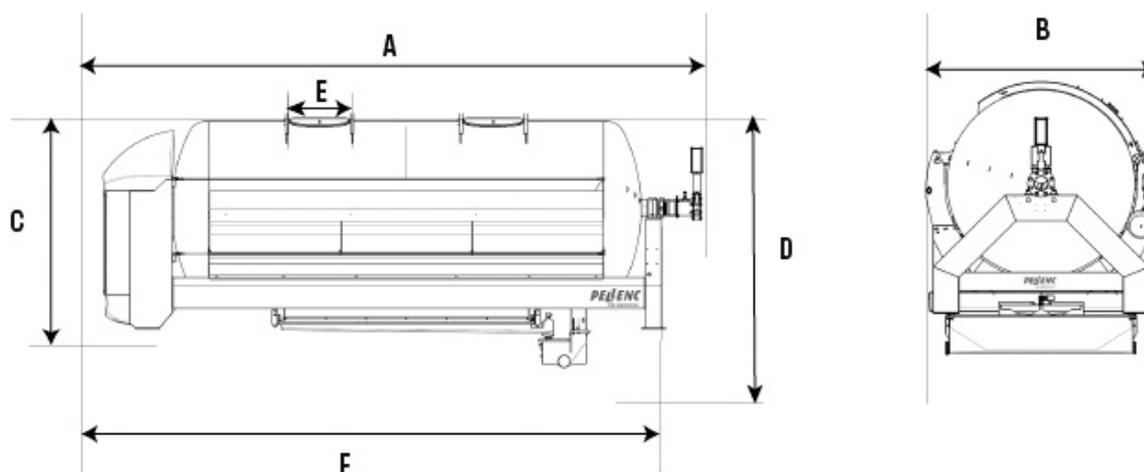


Protección de la vendimia y los mostos, adición de insumos

Sistema controlado por el autómata a través de la pantalla Touch Press. Ver la página detallada al final del capítulo: ENOXY +.



Evacuación del orujo mediante tornillos sin fin



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | GAMA SMART PRESS CUBA PERFORADA | | | | | |
|---|---|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | SPO 40 | SPO 50 | SPO 65 | SPO 80 | SPO 110 | SPO 150 |
| Capacidad de la cuba (hl) | 40 | 50 | 65 | 80 | 110 | 150 |
| Cantidad mínima | 0 kg | | | | | |
| Alimentación por puerta | 1 doble puerta manual | 1 o 2 puertas motorizadas independientes | | | | |
| Alimentación axial con detector de fin de llenado | o | | | | | |
| | Ø 125 | | | Ø 150 | | |
| Salida del mosto | Tapón de vaciado total bandeja extraíble | | | | | |
| Ciclo de lavado automático | • | | | | | |
| Lavado automático a alta presión | o | | | | | |
| Escurredo | Media cuba perforada con orificios oblongos | | | | | |
| Rejilla Fast Press electropulidas | - | | | | | |
| Ingas | - | | | | | |
| Enoxy+ | o | | | | | |
| Ciclo de prensado inteligente Easy Press 2 | • | | | | | |
| Pantalla táctil a color Touch Press | • | | | | | |
| Membrana | Trama de poliéster de alta densidad recubierta de poliuretano Calidad alimentaria FDA/EEC 1227 | | | | | |
| A | 4,1 | 5,1 | 4,7 | 5,2 | 5,35 | 6,85 |
| B | 1,8 | 1,8 | 2,2 | 2,2 | 2,35 | 2,35 |
| C | 1,92 | 1,92 | 2,4 | 2,4 | 2,55 | 2,55 |
| D | 2,18 | 2,18 | 2,66 | 2,66 | 2,8 | 2,8 |
| E | 0,81 | 1,3 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| F | 3,7 | 4,7 | 4,2 | 4,7 | 4,8 | 6,3 |
| N.º puertas | 1 | 1 | 1 o 2 | 1 o 2 | 1 o 2 | 1 o 2 |
| Ø entrada axial | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 |
| Peso (kg) | 2100 | 2300 | 2400 | 2800 | 3600 | 4300 |
| Volumen del depósito | 40 | 50 | 67 | 80 | 110 | 150 |
| Capacidad con uva entera* (kg) | 2000 | 2500 | 3500 | 4000 | 6000 | 8000 |
| Capacidad con uva despalillada* (kg) | 8000 | 10 000 | 13 400 | 16 000 | 22 000 | 30 000 |
| Capacidad con orujo en cuba (kg) | 12 000 | 15 000 | 20 000 | 24 000 | 33 000 | 45 000 |
| Duración | 1h20-2h10 | 1h20-2h10 | 1h20-2h20 | 1h20-2h20 | 1h20-2h20 | 1h20-2h20 |
| Tiempo de vaciado | 15-20 min | 15-20 min | 15-20 min | 15-20 min | 15-20 min | 15-25 min |
| Potencia de base (kW) | N/A | N/A | 6,35 | 6,35 | 11,25 | 11,25 |
| Potencia con compresor integrado (kW) | 9,8 | 9,8 | 13,85 | 13,85 | 26,25 | 26,25 |

Nota: Dimensiones indicadas en metros. Las características se mencionan a título indicativo y pueden sufrir modificaciones por parte del fabricante sin previo aviso.

• De serie o Opcional - No disponible

* Capacidad estimada según la cepa, añada, madurez, tipo de cosecha y condiciones de llenado.



SMART PRESS SPC 4000-12000

LA PRENSA NEUMÁTICA DE CUBA CERRADA QUE SE ADAPTA A LAS NECESIDADES DE LOS VITICULTORES DE CHAMPÁN

PELENC PERA CENOPROCESS está implantada en los viñedos de champán desde el año 1989. Su proximidad geográfica permite ofrecer una asistencia técnica y comercial adaptada, específica y reactiva.

Los expertos de la planta Magenta (Épernay) diseñan e instalan tanto centros de prensado como consolas de programación con certificado de calidad. Los técnicos PERA PELLENC se encargan de las operaciones de mantenimiento anuales y el servicio durante las vendimias, con una disponibilidad de 24 horas al día.

Las prensas PELLENC PERA CENOPROCESS integran la experiencia y la estricta normativa que rige la producción de champán. Todos los modelos cumplen los requisitos del comité CIVC y el decreto francés n.º 2010-1441 de 22 noviembre 2010.

La gama SMART PRESS está disponible en la región francesa de Champagne en cuba cerrada de 4000 a 12 000 kg.

UNA PRESNA ADAPTADA A LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHAMPÁN

- Mosto claro y poco cenagoso gracias al autofiltrado a través del orujo y a la cuba perforada con ranuras verticales
- Programación tipo champán (CIVC)
- Prensa con certificado de calidad
- Sistema de protección por sulfodosificador

MOSTOS DE CALIDAD

- Gestión inteligente de los ciclos y del fin del prensado de serie (opciones Optimal y Evolution)
- Mosto claro y poco cenagoso gracias al autofiltrado a través del orujo y a la cuba perforada con ranuras verticales
- Sistema de protección por sulfodosificador (opcional)

MAYOR FACILIDAD DE USO

- Nueva pantalla táctil a color, ergonómica e intuitiva Touch Press
- Gestión inteligente de los ciclos y del fin del prensado como complemento a los programas CIVC
- Lavado sencillo y rápido de la prensa gracias a las rejillas de ranuras verticales Fast Press (30 a 45 min)
- Utilización simplificada
- Reducción del número de las manipulaciones por parte del operador
- Vaciado total y rápido del orujo
- Prensa conectada (opcional) para recibir información a distancia en tiempo real

UN DISEÑO OPTIMIZADO

- Diseño de cuba de 2 puertas, compacto y de gran diámetro para optimizar el llenado
- Diseño sólido y fiable
- Tapón de vaciado total para una limpieza integral de la prensa

LAVADO OPTIMIZADO

El sistema de lavado automático integrado en las prensas permite:

- Reducción de la cantidad de agua
- Reducción del tiempo de lavado al final de la jornada



Pantalla de control táctil sencilla e intuitiva



Alimentación de la prensa por puertas

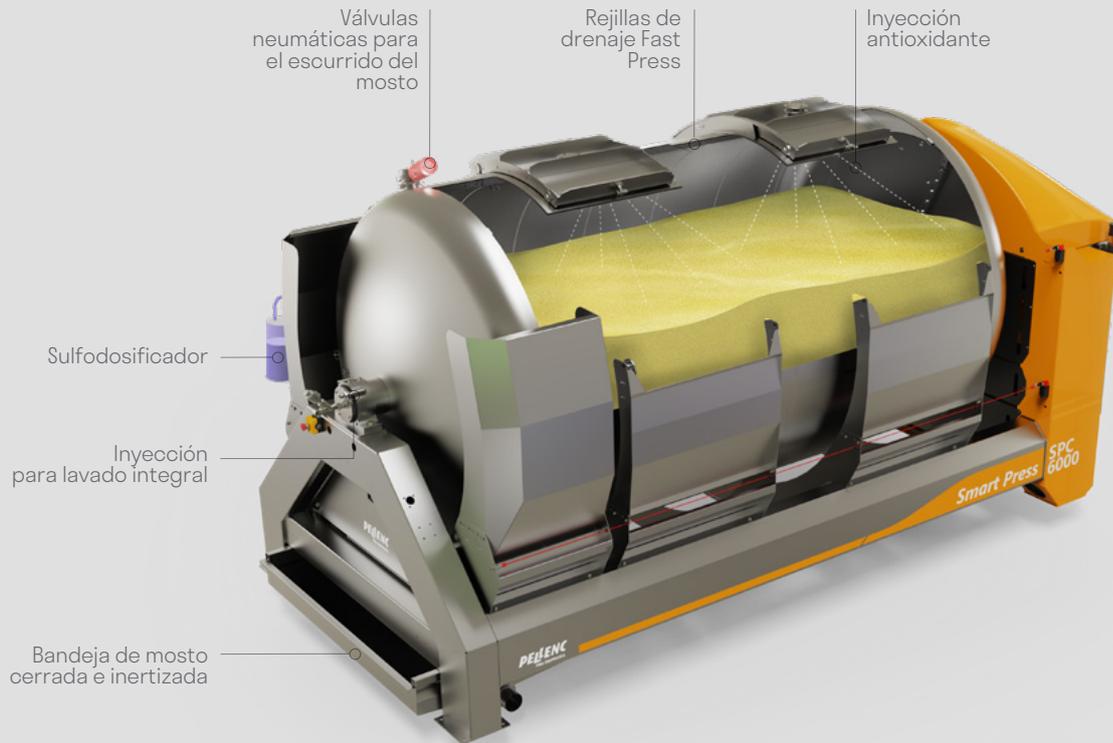


Rejillas de drenaje Fast Press giratorias para facilitar el lavado

TECNOLOGÍA SMART PRESS



Página web



Prensa Smart Press cuba cerrada SPC 6000 - vista seccional

ALIMENTACIÓN

Alimentación por gravedad o por transportador: alimentación por puertas (1 o 2 puertas).



Tolva de alimentación de la prensa

DISEÑO OPTIMIZADO PARA OFRECER EL MÁXIMO RENDIMIENTO

Las mejoras son notables: escurrido superior, tiempo de prensado optimizado y facilidad de uso.

- El diseño compacto de la cuba de diámetro amplio optimiza el llenado por las 2 puertas y el autofiltrado de los mostos a través del orujo
- Aumento de la superficie de drenaje
- Las rejillas perforadas de ranuras verticales Fast Press garantizan un escurrido y un lavado más sencillos: la rápida apertura de las rejillas permite una limpieza en profundidad; se optimiza el lavado diario, a unos 30 minutos por término medio
- Una espira recoge el orujo para llevarlo a la(s) puerta(s) y permitir un vaciado completo y rápido de la prensa.
- Una trampilla de acceso (boca de hombre) permite acceder a la parte con aire de la cuba y facilita el mantenimiento de la membrana.



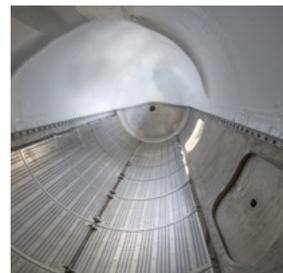
SPC – Apertura fácil de las rejillas Fast Press



Trampilla de acceso



Sistema de apertura rápida de las rejillas



Interior de la cuba cerrada

PROGRAMACIÓN SENCILLA E INTELIGENTE

La nueva interfaz táctil e intuitiva Touch Press facilita el uso y el manejo:

- Registro de los programas en una memoria externa USB para una trazabilidad perfecta
- La información en tiempo real sobre cualquier anomalía mejora la capacidad de reacción de los operadores
- Con P-Connect (opcional), hay asistencia en el mantenimiento, diagnóstico



PROGRAMACIÓN DE CHAMPÁN

PATENTE PELLENC

Modo normal: el ciclo Smart Press se desarrolla de forma automática por etapas sucesivas de múltiplos de 200 mbar. El mantenimiento de la presión se programa por temporizaciones.

Modo regulación por mosto: el ciclo de prensado se regula en función del escurrido de mosto. Con la sonda de presión situada en la parte del aire, el autómata Smart Press calcula y ajusta el mantenimiento de presión en cada nivel para compensar el flujo de mosto.

Opción Optimal: el caudalímetro electromagnético mide el volumen de mosto que ha escurrido y el caudal instantáneo. El autómata Smart Press tiene cuenta las características del prensado champañés (primer mosto, mosto de depósito y corte) y las peticiones del usuario: adapta la presión, la duración de cada fase y el número de rotaciones («volteos») para obtener la cosecha en tres prensados.

Opción Evolution: el autómata Smart Press adapta la presión en función del volumen en la cuba de escurrido.

| Infos | | | | | | | | |
|--------------------|----|----|----|----|----|----|----|---------|
| Historique du marc | | | | | | | | |
| Serre | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 | S6 | S7 | Rebêche |
| Mode | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | 0 |
| Palier fal. | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Retrouse | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 0 |

Graphe Infos

0 mb 15:14:18 19/10/2017

OPCIONAL

Sulfodosificador automático

El sulfodosificador automático conectado a la prensa ofrece al enólogo múltiples posibilidades para el sulfitado del mosto de manera continua, selección de la dosificación de la solución para el mosto «cuvée» y «taille» o escurrido en función del caudal del mosto con el programa Optimal.

- Visualización en la pantalla Touch Press de los volúmenes que quedan por escurrir
- El sistema de control del sulfidosificador al programa de prensa neutraliza la bomba durante las operaciones de «volteo», los cortes de corriente o las paradas intempestivas.
- Recipiente de PVC, bomba dosificadora peristáltica



Prensa inteligente

Opcional. Ver la página detallada al final del capítulo.

Evolución

En función del volumen medido en el compartimento del depósito, el autómata Smart Press adapta y regula el prensado.

VACIADO DEL ORUJO



Vaciado directamente en los remolques situados debajo de la prensa

Optimal (con caudalímetro)

El caudalímetro electromagnético mide el escurrido del mosto y el autómata Smart Press dirige de forma automática y cualitativa la selección de los compartimentos de la cuba de escurrido:

- Regulación del ciclo de prensado en función del escurrido del mosto
- Selección automática de etapas suplementarias al final del prensado
- Cálculo del número de rotaciones en función del volumen escurrido
- Obtención del mosto «cuvée» con un mínimo de volteos

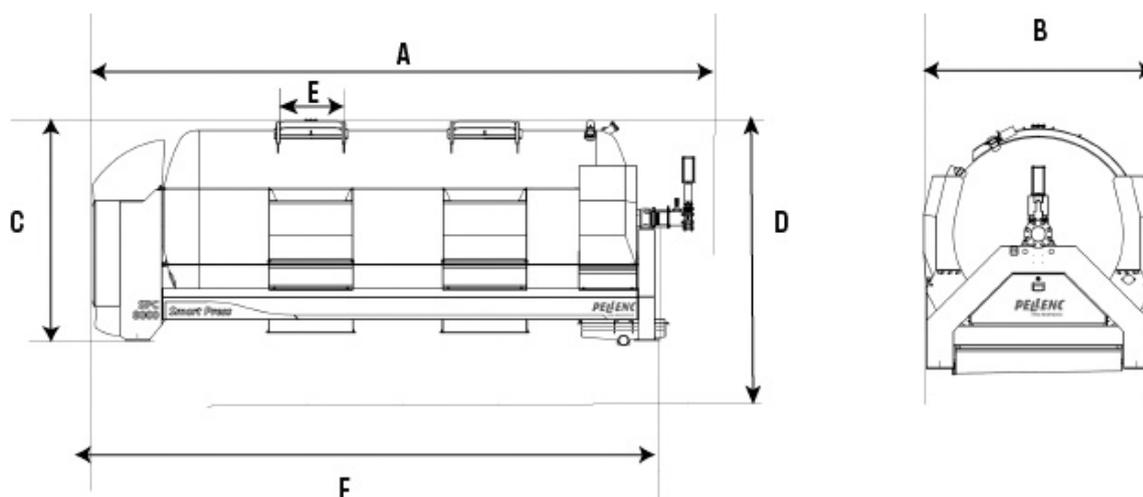


Ingas

Este sistema permite una inyección mejorada por el impulso de gas neutro por debajo de las rejillas de drenaje durante el prensado. Asegura la inertización del mosto que sale de la prensa. Ver la página detallada al final del capítulo.



Evacuación del orujo mediante tornillos sin fin



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | SMART PRESS DE CUBA CERRADA CON REJILLAS DE DRENAJE FAST PRESS | | | |
|---------------------------------------|--|----------|---|-----------|
| | SPC 4000 | SPC 6000 | SPC 8000 | SPC 12000 |
| Capacidad (hl) | 80 | 110 | 150 | 240 |
| Presión máxima de funcionamiento | 1,8 bares | | | |
| Cantidad mín. (kg) | 0 kg | | | |
| Alimentación por puerta | 2 puertas motorizadas estancas independientes 600 × 600 mm | | 2 puertas motorizadas estancas independientes 600 × 800 mm | |
| Ciclo de lavado automático | ○ | | | |
| Lavado automático a alta presión | ○ | | - | |
| Membrana | Trama de poliéster de alta densidad recubierta de poliuretano, calidad alimentaria FDA/ 1227, fijación por sistema de pinzas | | | |
| Trampilla de acceso | Acceso central a la membrana por el lado del aire | | | |
| Vaciado del orujo | Guías en el interior para el vaciado del mosto - Configurable para 1 o 2 puertas | | | |
| Salida del mosto | Bandeja de mosto cerrada | | | |
| Bomba de vacío | • | | | |
| Compresor incorporado | ○ | | - | |
| Sulfodosificador | ○ | | | |
| Pantalla táctil | • | | | |
| Automata | Programable con programas CIVC incluidos | | | |
| A | 5,2 | 5,35 | 6,85 | 6,8 |
| B | 2,1 | 2,4 | 2,4 | 3 |
| C | 2,4 | 2,6 | 2,6 | 3 |
| D | 2,3 | 2,7 | 2,7 | 3,4 |
| E | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,8 |
| F | 4,7 | 4,9 | 6,4 | 6,3 |
| N.º puertas | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Peso (kg) | 2800 | 3600 | 4300 | 8200 |
| Volumen cuba (hl) | 80 | 110 | 150 | 240 |
| Capacidad con uva entera* (kg) | 4000 | 6000 | 8000 | 12 000 |
| Potencia de base (kW) | 6,2 | 11,1 | 11,1 | 24 |
| Potencia con compresor integrado (kW) | 14,25 | 26,1 | 26,1 | N/A |

Nota: Dimensiones indicadas en metros. Las características se mencionan a título indicativo y pueden sufrir modificaciones por parte del fabricante sin previo aviso.

● De serie ○ Opcional - No disponible

* Caudales estimados, variables en función de la variedad, añada, estado sanitario, estrés hídrico, tipo de vendimia, etc.



Cumple los requisitos del
comité CIVC y el decreto
francés n.º 2010-1441
de 22 de noviembre de 2010

SMART PRESS SPO 2000-8000

LA PRENSA NEUMÁTICA DE CUBA CERRADA QUE SE ADAPTA A LAS NECESIDADES DE LOS VITICULTORES DE CHAMPÁN

PELLENC PERA CENOPROCESS está implantada en los viñedos de champán desde el año 1989. La proximidad geográfica del fabricante permite ofrecer una asistencia técnica y comercial adaptada, específica y reactiva.

Los expertos de la planta Magenta (Épernay) diseñan e instalan tanto centros de prensado como consolas de programación con certificado de calidad.

Los técnicos PERA PELLENC se encargan de las operaciones de mantenimiento anuales y el servicio durante las vendimias, con una disponibilidad de 24 horas al día.

Las prensas PELLENC PERA CENOPROCESS integran la experiencia y la estricta normativa que rige la producción de champán. Todos los modelos cumplen los requisitos del comité CIVC y el decreto francés n.º 2010-1441 de 22 noviembre 2010.

La gama SMART PRESS está disponible en la región francesa de Champagne en cuba abierta de 2000 a 8000 kg.

UNA PRESNA ADAPTADA A LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHAMPÁN

- Preservación de los aromas y el color
- Mosto claro y poco cenagoso gracias al autofiltrado a través del orujo y a la cuba perforada con ranuras verticales
- Programación de champán
- Prensa con certificado de calidad

MOSTOS DE CALIDAD

- Gestión inteligente de los ciclos y del fin del prensado de serie (opciones Optimal y Evolution)
- Mosto claro y poco cenagoso gracias al autofiltrado a través del orujo y a la cuba perforada con ranuras verticales
- Sistema de protección por sulfodosificador (opcional)

MAYOR FACILIDAD DE USO

- Nueva pantalla táctil a color, ergonómica e intuitiva Touch Press
- Gestión inteligente de los ciclos y del fin del prensado Easy Press 2 de serie
- Lavado sencillo y rápido de la prensa gracias a la cuba perforada con ranuras verticales
- Utilización simplificada
- Reducción del número de las manipulaciones por parte del operador
- Vaciado total y rápido del orujo
- Prensa conectada (opcional) para recibir información a distancia en tiempo real

UN DISEÑO OPTIMIZADO

- Diseño de cuba de 2 puertas, compacto y de gran diámetro para optimizar el llenado
- Diseño sólido y fiable
- Tapón de vaciado total para una limpieza integral de la prensa



Instalación de las prensas con los depósitos



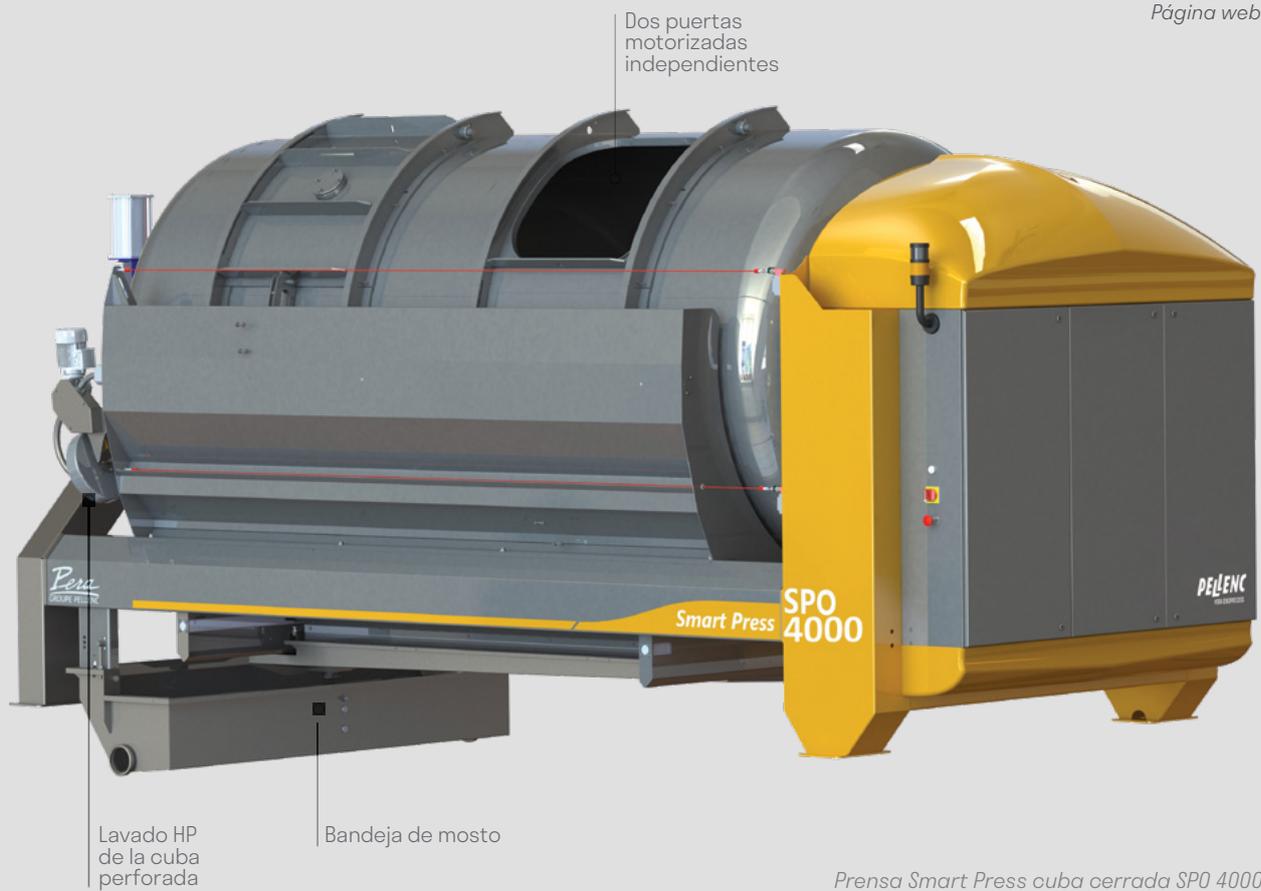
Pantalla de control táctil sencilla e intuitiva



Alimentación de la prensa por puertas



Inyección de agua para lavado automático



ALIMENTACIÓN

Alimentación por gravedad o por transportador: alimentación por 2 puertas.



Tolva de alimentación de la prensa

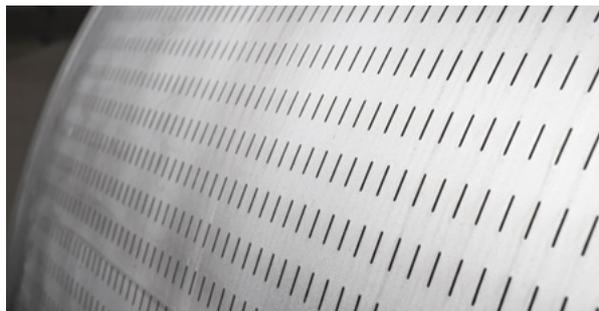
DISEÑO OPTIMIZADO PARA OFRECER EL MÁXIMO RENDIMIENTO

Las mejoras son notables: prensado y limpieza optimizados, fácil de usar y programar.

- El diseño compacto de la cuba de diámetro amplio optimiza el llenado por las 2 puertas y el autofiltrado de los mostos a través del orujo
- La cuba perforada de ranuras verticales limita el efecto rallador en el orujo (mostos claros) y garantiza una excelente facilidad de limpieza que acorta el tiempo de lavado y el consumo de agua.
- Con el control automatizado de la(s) rampa(s), el lavado de la prensa se realiza fácil y rápidamente, en menos de 30 minutos.
- Una espira recoge el orujo para llevarlo a la(s) puerta(s) y permitir un vaciado completo y rápido de la prensa.
- Una trampilla de acceso (boca de hombre) permite acceder a la parte con aire de la cuba y facilita el mantenimiento de la membrana.



Interior de una cuba perforada con membrana y espiras de recentrado del orujo



Cuba perforada = sin efecto raspado y mejor limpieza

PROGRAMACIÓN SENCILLA E INTELIGENTE

La interfaz táctil e intuitiva Touch Press facilita el uso y el manejo:

- Registro de los programas en una memoria externa USB para una trazabilidad perfecta
- La información en tiempo real sobre cualquier anomalía mejora la capacidad de reacción de los operadores
- Con PELLENC CONNECT (opcional), hay asistencia al mantenimiento, diagnóstico.



PROGRAMACIÓN DE CHAMPÁN

PATENTE PELLENC

Modo normal: el ciclo Smart Press se desarrolla de forma automática por etapas sucesivas de múltiplos de 200 mbar. El mantenimiento de la presión se programa por temporizaciones.

Modo regulación por mosto: el ciclo de prensado se regula en función del escurrido de mosto. Con la sonda de presión situada en la parte del aire, el autómata Smart Press calcula y ajusta el mantenimiento de presión en cada nivel para compensar el flujo de mosto.

Opción Optimal: el caudalímetro electromagnético mide el volumen de mosto que ha escurrido y el caudal instantáneo. El autómata Smart Press tiene cuenta las características del prensado champañés (primer mosto, mosto de depósito y corte) y las peticiones del usuario: adapta la presión, la duración de cada fase y el número de rotaciones (volteos) para obtener la cosecha en tres prensados.

Opción Evolution: el autómata Smart Press adapta la presión en función del volumen en la cuba de escurrido.

| Infos | | Historique du marc | | | | | | | |
|-------------|----|--------------------|----|----|----|----|----|---------|--|
| Serre | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 | S6 | S7 | Rebêche | |
| Mode | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | 0 | |
| Palier fal. | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | |
| Retrouse | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 0 | |

Graphe Infos

0 mb 15:14:16 16/10/2017

OPCIONAL

Lavado automático de la cuba

Este sistema de lavado automático a través de la entrada axial garantiza una limpieza óptima de la cuba.



Sulfodosificador automático

El sulfodosificador automático conectado a la prensa ofrece al enólogo múltiples posibilidades para el sulfitado del mosto de manera continua, selección de la dosificación de la solución para el mosto «cuvée» y «taille» o escurrido en función del caudal del mosto con el programa Optimal.

- Visualización en la pantalla Touch Press de los volúmenes que quedan por escurrir
- El sistema de control del sulfidosificador al programa de prensa neutraliza la bomba durante las operaciones de volteo, los cortes de corriente o las paradas intempestivas.
- Recipiente de PVC, bomba dosificadora peristáltica



Optimal (con caudalímetro)

El caudalímetro electromagnético mide el escurrido del mosto y el autómatas Smart Press dirige de forma automática y cualitativa la selección de los compartimentos de la cuba de escurrido:

- Regulación del ciclo de prensado en función del escurrido del mosto controlado
- Selección automática de etapas suplementarias al final del prensado
- Cálculo del número de rotaciones en función del volumen escurrido
- Obtención del depósito con un mínimo de prensados



Bandeja de mosto de desplazamiento automático

La bandeja de mosto se desplaza mediante un cilindro neumático para la limpieza.



Prensa inteligente

Opcional. Ver la página detallada al final del capítulo.

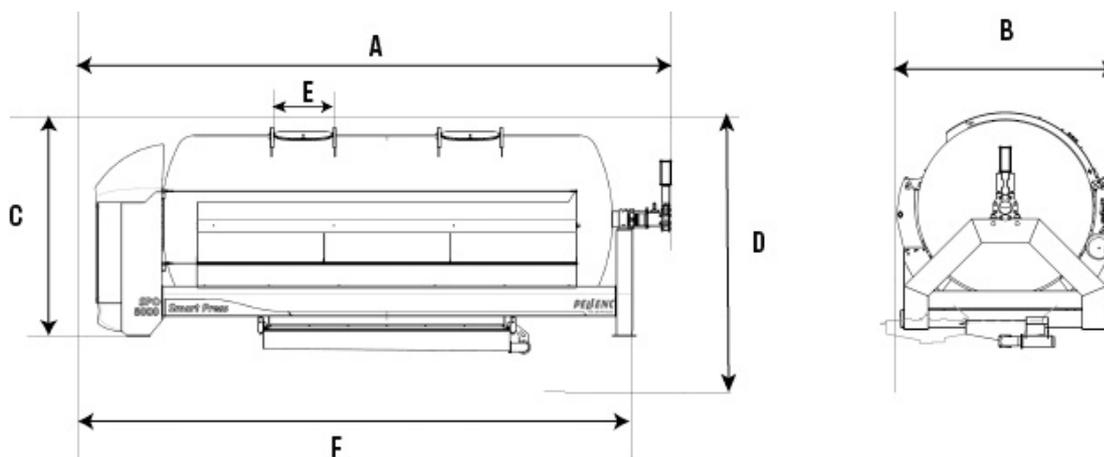
VACIADO DEL ORUJO



Vaciado directamente en los remolques situados debajo de la prensa



Evacuación del orujo mediante tornillos sin fin



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | SMART PRESS DE CUBA PERFORADA | | | |
|---------------------------------------|--|----------|----------|----------|
| | SPO 2000 | SPO 4000 | SPO 6000 | SPO 8000 |
| Tipo de cuba | Media cuba perforada con orificio alargado 2 × 20mm | | | |
| Capacidad de la cuba (hl) | 40 | 80 | 110 | 150 |
| Presión máxima de funcionamiento | 1 700 mb | | | |
| Cantidad mínima | 0 kg | | | |
| Alimentación | 2 puertas motorizadas independientes 600x600MM | | | |
| Ciclo de lavado automático | ◦ | | | |
| Lavado de la prensa | Rampa lateral con boquillas de aspersión - Presión de uso: 3 a 5 bares | | | |
| Lavado automático a alta presión | ◦ | | | |
| Membrana | Trama de poliéster de alta densidad recubierta de poliuretano, calidad alimentaria FDA/ 1227, fijación por sistema de pinzas | | | |
| Trampilla de acceso | Acceso central a la membrana por el lado del aire | | | |
| Vaciado del orujo | Guías en el interior para el vaciado del mosto - Configurable para 1 o 2 puertas | | | |
| Salida del mosto | Bandeja de acero inoxidable, bandeja extraíble | | | |
| Bomba de vacío | • | | | |
| Compresor incorporado | • | | ◦ | |
| Sulfodosificador | ◦ | | | |
| Pantalla táctil | • | | | |
| A | 4,1 | 5,2 | 5,35 | 6,85 |
| B | 1,8 | 2,2 | 2,5 | 2,5 |
| C | 1,9 | 2,4 | 2,6 | 2,6 |
| D | 2,2 | 2,6 | 2,8 | 2,8 |
| E | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| F | 3,7 | 4,7 | 4,8 | 6,3 |
| N.º puertas | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Peso (kg) | 2000 | 2800 | 3600 | 4300 |
| Volumen cuba (hl) | 40 | 80 | 110 | 150 |
| Capacidad con uva entera* (kg) | 2000 | 4000 | 6000 | 8000 |
| Potencia de base (kW) | / | 6,2 | 11,1 | 11,1 |
| Potencia con compresor integrado (kW) | 10,5 | 14,25 | 26,1 | 26,1 |

Nota: Dimensiones indicadas en metros. Las características se mencionan a título indicativo y pueden sufrir modificaciones por parte del fabricante sin previo aviso.

● De serie ◦ Opcional - No disponible

* Caudales estimados, variables en función de la variedad, añada, estado sanitario, estrés hídrico, tipo de vendimia, etc.



PRENSA INTELIGENTE



Página web

CONTROLE SUS PRENSADOS CON PELLENC CONNECT

PELLENC PERA CENOPROCESS innova con la aplicación prensa inteligente. PELLENC Connect es la primera plataforma conectada que simplifica el trabajo, del viñedo a la bodega. Una oferta única, un concepto innovador e inédito que hace entrar a los viticultores, los bodegueros y los enólogos en la era digital.

Siga el funcionamiento de su prensa a distancia como si estuviera al lado. La aplicación PELLENC Connect transmite en tiempo real información sobre el prensado al smartphone o al PC. Se pueden consultar hasta 10 prensas (las prensas comunican a través de una conexión 3G o vía el Ethernet de la bodega).



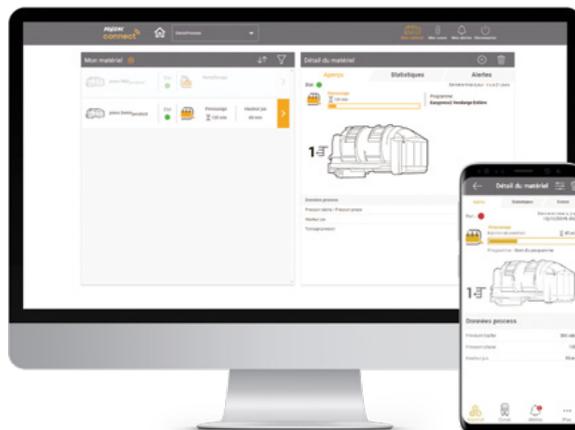
Con la prensa conectada, PELLENC PERA CENOPROCESS ofrece a los bodegueros más exigentes un avance digital que proporciona verdaderas ventajas: en primer lugar, un vínculo privilegiado con los equipos técnicos para disponer de un diagnóstico en tiempo real e intervenir si es necesario de manera rápida y controlada, pero también una fuente de información a distancia sobre la actividad del prensado incluso en medio del viñedo.

Albéric Philipon

*Viticultor y propietario de Château Carpe Diem
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (83) - FRANCIA*

OPTIMIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA BODEGA

- Información del prensado en tiempo real:
 - Estado de la(s) prensa(s)
 - Tiempo restante
 - Número del programa de prensado
 - Número de fase: De 00 a 99 fases
 - Volumen de mosto a la salida: hL (con EasyPress 2)
- Optimización de la gestión de la unidad de prensado
- Mejor flexibilidad de funcionamiento
- Seguimiento del proceso de prensado desde cualquier lugar



Visualización de la información de la prensa en la plataforma web PELLENC Connect

HISTORIAL DE PRENSADO

- Consulta y exportación del historial de prensado para la trazabilidad y visualización de las estadísticas
- Archivo de un historial de prensado
- Mejor comprensión de los prensados
- Recuperación de las curvas de prensado

INTERVENCIÓN MÁS RÁPIDA

- Recepción de alertas en tiempo real (fallo, fin del prensado)
- El o los usuarios reciben un SMS que les informa sobre la finalización de un ciclo de prensado o de las alertas de la prensa
- Seguimiento del proceso de prensado desde cualquier lugar
- Diagnóstico a distancia para una asistencia de gran reactividad por parte del servicio técnico y posventa



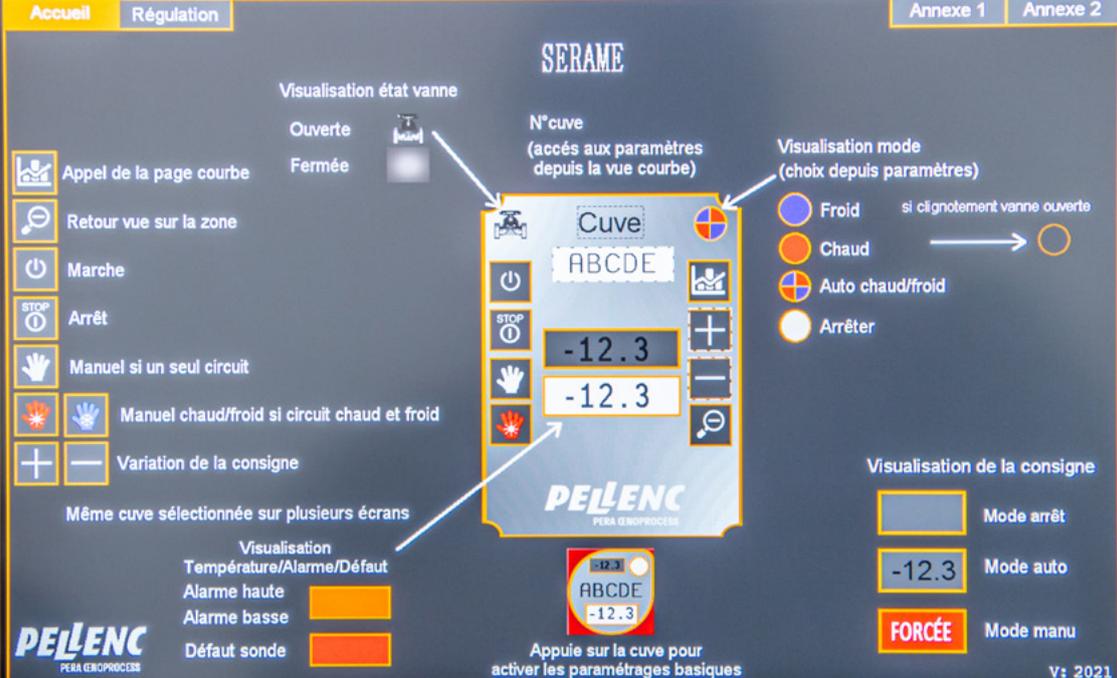
Información en tiempo real en el smartphone

PELLENC CONNECT

La plataforma conectada PELLENC Connect se comunica con otros equipos de PELLENC: gestión de la temperatura en los depósitos, FILTR'ACTIV, vendimiadoras, etc.



Seguimiento del proceso de prensado en tiempo real



Página web

SMART GRAPH

HERRAMIENTA DE AYUDA PARA OPTIMIZAR EL PRENSADO

MEJOR COMPRENSIÓN Y GESTIÓN DE LOS PRENSADOS

Smart Graph es una herramienta de ayuda a la decisión que permite al enólogo comprender y optimizar el prensado. Muestra un diagnóstico en tiempo real en la pantalla de la prensa o a posteriori en el PC con el programa Smart Graph. El análisis de las curvas permite analizar los problemas relacionados con el llenado y colmatado e intervenir después para optimizar las distintas fases de prensado (llenado, escurrido, prensado, etc.), lo que influye directamente en la calidad de los vinos (cantidad de fangos, extracción rápida del mosto = limita la oxidación) y la organización de los aportes de uva.



La información que nos proporcionan las prensas con la aplicación Smart Graph es una mina de oro, ya que nos permite entender los prensados difíciles y asesorar lo mejor posible a nuestros clientes para configurar los programas de prensado.

Jean-Luc Favarel

Director del departamento de Aplicaciones Enológicas de Pellenc PERA GENOPROCESS

VISUALIZACIÓN DE LAS CURVAS DE PRENSADO

Smart Graph es una herramienta de ayuda para la toma de decisiones que permite visualizar en tiempo real o a posteriori el comportamiento de los prensados.

La información que se muestra es la siguiente:

- Presión aplicada por la membrana
- Presión de entrada axial (en caso de llenado axial)
- Cantidad de mosto extraído
- Integral del nivel de mosto (solo versión PC): porcentaje del mosto escurrido/total en función del tiempo
- Inyección de antioxidante (para la opción ENOXY+),
- Conductividad (para la opción de seguimiento de la conductividad)
- Así como otros 3 datos adicionales (según las opciones)

Los datos de prensado se guardan en una tarjeta SD en la interfaz de la prensa.

TRAZABILIDAD OPERATIVA DE LOS CICLOS DE PRENSADO

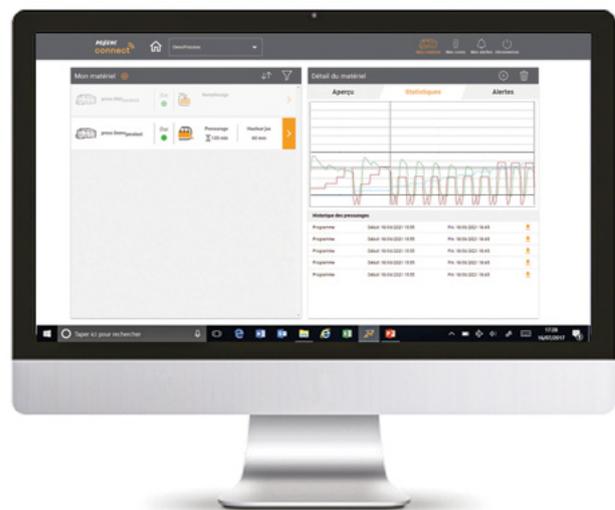
- Visualización de todas las curvas de prensado
- Integración de los volúmenes por fases
- Exportación de los datos en formato Excel o jpg

OPTIMIZACIÓN DEL PRENSADO

- Ahorrar tiempo en el prensado, mejor gestión de los ciclos de prensado (etapas, rotaciones, etc.) en tiempo real y a posteriori
- Racionalizar los aportes de uva = optimizar la logística de los aportes



Visualización en la interfaz Touch Press y posibilidad de ampliar una zona de la curva



Visualización de las curvas a posteriori en el PC gracias al programa Smart Graph



Medalla de bronce
VINITECH - 2012



Página web

ENOXY +

LA PRENSA ENOLÓGICA PARA UNA PROTECCIÓN ÓPTIMA DEL MOSTO

ENOXY+ inyecta automáticamente una solución enológica líquida en el centro de la uva durante el removido. Reduce globalmente las dosis de SO_2 , mediante el fraccionamiento a lo largo de la extracción de los mostos, y aumenta su eficacia.

Con la dosis fraccionada, se introduce menos cantidad pero con más frecuencia.

La introducción en la prensa de pequeñas dosis bloquea la actividad de enzimas perjudiciales (PPO, lacasa, etc.) y protege el mosto de la oxidación.

Gracias a la evolución del sistema ENOXY+, la prensa Smart Press se ha convertido en una auténtica herramienta enológica.



Las pruebas de encolado directamente en las prensas para nuestras cepas de la syrah y la garnacha han tenido unos resultados muy interesantes. La comparación de saturación (Chroma) es similar en los dos depósitos utilizando menos productos. Gran parte del potencial aromático y el glutatión se conserva, logrando así el objetivo principal de este método: reducción del uso productos, protección de la cosecha y de los aromas.

*Cave de Rousset
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur (13) - FRANCIA*

MOSTOS PROTEGIDOS: MAYOR INTENSIDAD AROMÁTICA DEL MOSTO

Utilización con SO₂ o antioxidante:

- Disminución de los riesgos: menos errores
- Dosificación adaptada y progresiva
- Mayor eficacia del SO₂ o antioxidante
- Disminución de las dosis de SO₂
- Preservación del glutatión
- Mayor producción de tioles
- Mosto final de la prensa mejor conservado
- Protección del color

UN SISTEMA SENCILLO Y EFICAZ

- Se mantiene la polivalencia de la prensa
- Sin depreciación en caso de reventa
- Sistema compacto

UNA INYECCIÓN CONTROLADA DURANTE LAS FASES DE REMOVIDO:

- La inyección de antioxidante se maneja desde la interfaz Touch Press
- El enólogo elige la duración y el momento de la inyección

La bomba dosificadora acoplada al depósito intermedio realiza la inyección en el centro de la prensa a través de boquillas de inyección situadas a la altura de las rejillas.

APLICACIONES

1) Inyección de proteínas vegetales en el centro de la uva y lo antes posible: protege contra la oxidación y permite reducir las dosis aplicadas de SO₂.

2) Inyección de antioxidante líquido (SO₂, ácido ascórbico, etc.).

3) Inyección de enzimas durante la maceración pelicular o maceración después del procedimiento de Flash Detente.



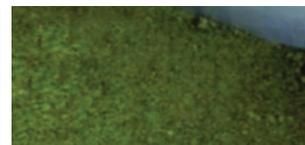
Pantalla de control táctil sencilla e intuitiva



Inyección de antioxidante durante las fases de removido



Sin protección
Resultado: color menos puro



ENOXY+
Resultado: color más puro



Nuevo sistema de inyección de solución enológica líquida



Página web

INGAS

ESCURRIDO DEL MOSTO DEBAJO
DEL FLUJO DE GAS INERTE

LA INERTIZACIÓN DEL PRENSADO A LA CARTA

Este proceso sencillo y eficaz para el escurrido del mosto con flujo de gas neutro es una solución PELLENC PERA CENOPROCESS indispensable para preservar el potencial aromático de la uva. El mosto sale de la cuba de la prensa hacia la bandeja de mosto inerte (CO₂ o nitrógeno) por impulsión optimizada.

El sistema asegura una protección del mosto contra la oxidación que puede ser completado con el dispositivo Enoxy+ para reducir el aporte de antioxidantes.



Hemos inaugurado nuestra nueva bodega para vinos blancos de alta gama en 2021. Las nuevas prensas equipadas con el sistema INGAS forman parte, naturalmente, de este objetivo, especialmente para la maceración. La protección del mosto, desde el llenado y durante el prensado, ha demostrado toda su eficacia: hemos podido constatar un verdadero salto en la calidad del mosto y la expresión aromática de nuestros vinos.

Claudiu Cretu

Bodega Averesti

Comté de Vaslui - RUMANÍA

MOSTOS PROTEGIDOS

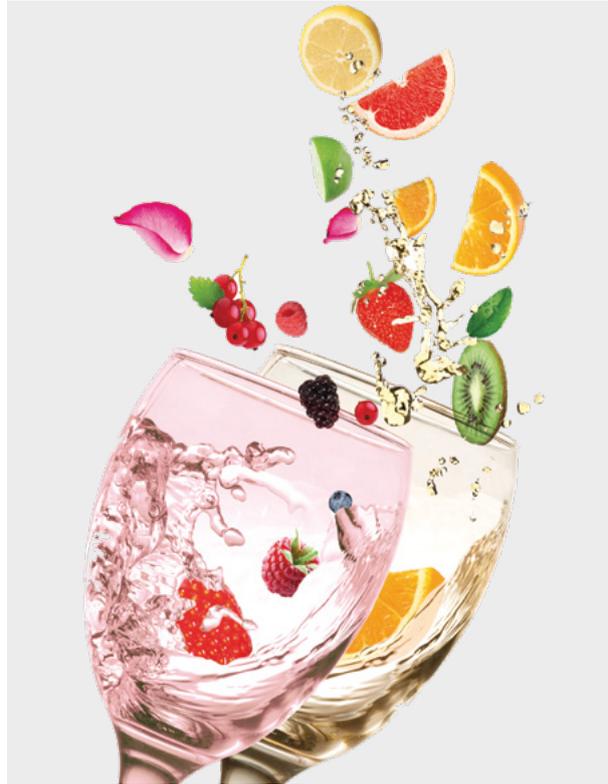
- Prensado inertizado
- Escurreo del mosto inertizado durante la transferencia a la salida de la prensa
- Color y aromas protegidos
- Sin contaminación por emisiones de gas (gas neutro alimentario no reciclado)

UN SISTEMA SENCILLO Y EFICAZ

- Sistema compacto
- La prensa mantiene su polivalencia
- Sin depreciación en caso de reventa
- Consumo de gas reducido (alrededor del 10% del volumen por prensado)

UNA INYECCIÓN CONTROLADA

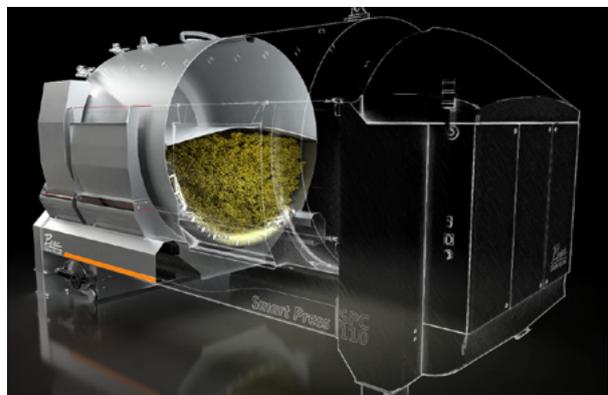
- Inyección de gas neutro por debajo de las rejillas Fast Press durante el proceso de prensado. El ajuste de la inyección de gas neutro (duración y momento de la inyección) se realiza directamente desde la interfaz Touch Press.
- El enólogo selecciona la duración y el momento de inyección bajo las rejillas



Ingas: color y aromas protegidos



Conexión del gas neutro al nivel de la entrada axial



Inyección de gas neutro por debajo de las rejillas Fast Press durante el proceso de prensado





CLARIFICACIÓN



FILTR'ACTIV SERIE T

PELLENC PERA CENOPROCESS se amplía con una gama innovadora de filtración. Esta gama de filtros tangenciales puede equiparse con membranas cerámicas u orgánicas para adaptarse mejor a cualquier tipo de vinos o fangos que haya que filtrar.

FILTR'ACTIV T ha sido diseñado para adaptarse a cualquier tamaño de bodega.

La interfaz táctil, sencilla e intuitiva, permite controlar el filtro con la máxima tranquilidad.

UNA FILTRACIÓN EFICIENTE

- Filtración del mosto, fangos, vinos y lías
- Respeto de la calidad del producto filtrado
- Alta capacidad diaria de filtración
- Amplia gama adaptada a todas las bodegas
- Diseño con bajos volúmenes residuales
- Costes de explotación y mínimo impacto medioambiental (ingeniería ecológica)

UNA FILTRACIÓN POLIVALENTE

- Membrana disponible en 2 materiales: orgánico y cerámico
- Filtración de fangos disponible (kit específico de fangos)
- Programas de filtración predefinidos que se adaptan a todo tipo de vinos
- Posibilidad de cambiar el medio filtrante (cerámico/ orgánico)

INTERFAZ INTUITIVA

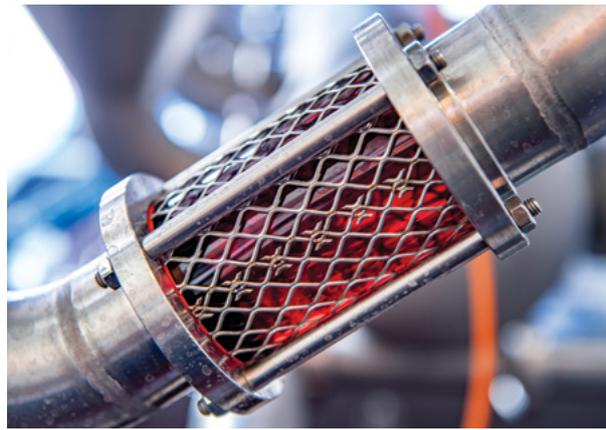
- Interfaz táctil sencilla e intuitiva (pantalla de 12")
- Sistema de control de las operaciones
- Funcionamiento automatizado y configurable
- Selección del programa según el producto a filtrar
- Inicio del programa a través de la interfaz del operador

LAVADO AUTOMATIZADO

- Limpieza automática y periódica
- Control del grado de limpieza de los filtros mediante el autómatata y la sonda de conductividad

FILTRO CONECTADO

FILTR'ACTIV es compatible con la aplicación PELLENC Connect. Ver la página de detalle.



Visor



FILTR'ACTIV T160

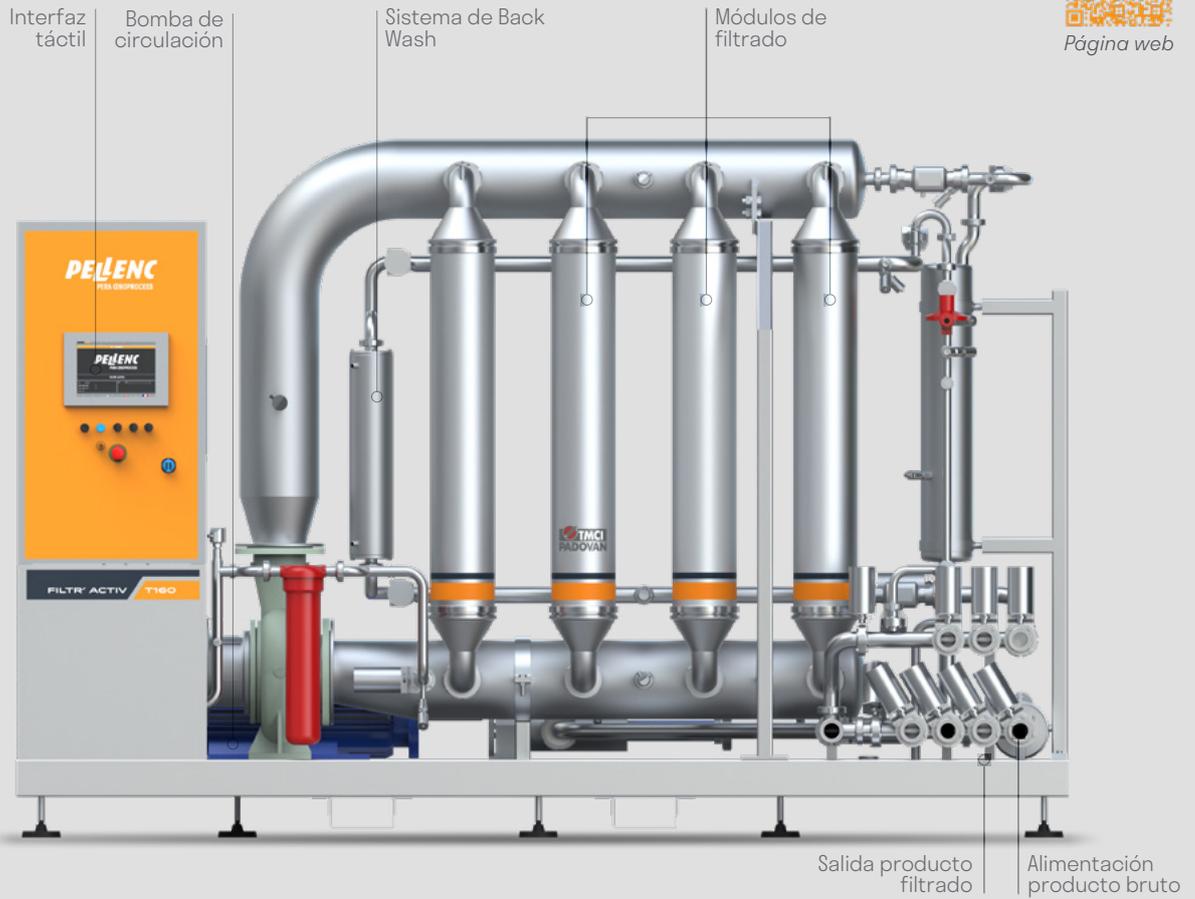


Sistema de Back Wash

TECNOLOGÍA FILTR'ACTIV T



Página web



ALIMENTACIÓN

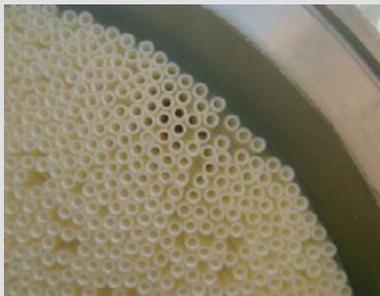
Bomba de alimentación (entrada de producto bruto).



DISEÑO

La serie FILTR'ACTIV T, filtración tangencial con membrana fija.

Filtración de fangos: FILTR'ACTIV T fangos utiliza un kit de fangos con membranas concretas para un mejor filtrado.



Orgánica



Orgánica



Cerámica

PROGRAMACIÓN

El funcionamiento de la máquina puede personalizarse a través de la interfaz táctil según las necesidades de cada bodega.

3 modos de programación:

- **Producción:** selección de los volúmenes, válvulas y tipos de vino por parte del operador.
- **Limpieza:** programación automática después de finalizar la 1.ª fase.
- **Almacenaje:** programación automática después de la limpieza.



OPCIONAL

- **Saturación con nitrógeno:** limitación del contacto entre el oxígeno y el producto según las etapas de filtración.
- **Filtración isobara:** filtración de vinos espumosos.
- **Turbidímetro:** permite controlar la turbidez del filtrado continuamente, permitiendo así una total trazabilidad y detener la producción en caso de deriva.
- **Entradas/salidas múltiples:** el FILTR'ACTIV T puede equiparse con tres válvulas a la entrada y la salida del producto para automatizar la secuencia de las cubas de filtración o incluso la automatización de los ensamblajes.
- **Filtración residual:** permite reducir la cantidad de producto residual al finalizar el ciclo de filtración.
- **PELLENC CONNECT:** FILTR'ACTIV conectado para realizar un seguimiento a distancia. Ver la página de detalle.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | | FILTR'ACTIV T 40 - 200 | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | | FILTR'ACTIV T 40 | FILTR'ACTIV T 60 | FILTR'ACTIV T 80 | FILTR'ACTIV T 120 | FILTR'ACTIV T 160 | FILTR'ACTIV T 200 |
| Tipo de membrana | | Membrana vino: cerámica u orgánica (PES o PP) | | | | | |
| | | Opción fangos (superficie de la membrana reducida a la mitad): orgánica (PES 3 mm) | | | | | |
| Superficie de membrana (m²) | | 40 | 60 | 80 | 120 | 160 | 200 |
| Número de módulo | | 2 | 3 | 4 | 6 | 8 | 10 |
| Volumen de vino para tratar (hl/j)* | | 160-480 | 240-570 | 320-960 | 480-1140 | 640-1920 | 800-2400 |
| Volumen de fangos para tratar (hl/j)* | | 125 | 175 | 250 | 375 | 500 | 625 |
| Dimensiones de la máquina (mm) | L | 2500 | 2500 | 2850 | 2850 | 3200 | 3500 |
| | l | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1000 | 1250 |
| | h | 2280 | 2280 | 2280 | 2300 | 2280 | 2280 |
| Peso en vacío (kg) | | 600 | 800 | 900 | 1100 | 1400 | 1700 |
| Materiales | | Acero inoxidable | | | | | |
| Potencia instalada (kW) | | 9,7 | 13,2 | 17,2 | 21,5 | 26 | 35,5 |

* Dependiendo de la filtrabilidad del vino, de la temperatura y sobre una base de 20 horas al día.



FILTR'ACTIV SERIE D

PERA PELLENC CENOPROCESS se amplía ofreciendo soluciones innovadoras de filtración.

El FILTR' ACTIV D utiliza la tecnología de filtración tangencial con discos rotativo, lo que le convierte en el filtro más eficaz del mercado. Esta tecnología trata productos muy cargados (fangos, lías, retentados y fondos de cuba) para optimizar el rendimiento y los volúmenes de producto recuperado.

El FILTR'ACTIV D ofrece una mejor alternativa a las tecnologías tradicionales de filtración rotativa al vacío y otras tecnologías que usan tierra de diatomeas (kieselgur, perlita, etc.) para líquidos con alto contenido de materias sólidas en suspensión.

UNA FILTRACIÓN ADAPTADA A PRODUCTOS CARGADOS

- Filtración de fangos, lías, retentados y fondos de cuba
- Posibilidad de uso con carbón, bentonita, polivinilpirrolidona y otros elementos
- Limitación de la elevación de la temperatura
- Rendimiento óptimo de la filtración, hasta un 92 %* de recuperación de volúmenes

*Según la cepa, la filtrabilidad del producto y la temperatura

FILTRACIÓN DINÁMICA Y ECONÓMICA

- Filtración innovadora y única
- Diseño con bajos volúmenes residuales
- Membrana de cerámica

INTERFAZ INTUITIVA

- Interfaz táctil (pantalla 12")
- Selección de la configuración por el operador según el producto
- Filtración automática
- Inicio automático de los programas

MANTENIMIENTO CONTROLADO Y PROGRAMADO

- Cerámicas de larga duración
- Lavado automatizado
- Consumo reducido de agua y energía

FILTRO CONECTADO

FILTR'ACTIV es compatible con la aplicación PELLENC Connect. Ver la página de detalle.



FILTR'ACTIV D28



Remolque FILTR'ACTIV D14



Árboles rotativos para discos cerámicos

TECNOLOGÍA FILTR'ACTIV D



Página web



ALIMENTACIÓN

Alimentación del depósito (es necesario agitar por bomba (entrada de producto)).

DISEÑO

FILTR' ACTIV D es un filtro tangencial dinámico con disco de cerámica de alto rendimiento. Las membranas giran lentamente en la campana que contiene el producto que hay que filtrar.

Las membranas compuestas de discos cerámicos son únicas en el mercado. Esta particularidad permite una duración extrema de las membranas.

El FILTR' ACTIV D se utiliza para la filtración de productos cargados (fangos, lías, rechazos y fondos de cuba).



Árboles rotativos para discos cerámicos

PROGRAMACIÓN

El funcionamiento del FILTR'ACTIV puede personalizarse a través de la interfaz táctil según las necesidades de cada bodega.

3 modos de programación:

- **Producción:** selección de los volúmenes, válvulas y tipos de vino por parte del operador.
- **Limpieza:** programación e inicio automático
- **Almacenaje:** programación automática después de la limpieza.
- **Vaciado:** del depósito de mezcla hacia el depósito de lías.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | FILTR'ACTIV D7-D28 | | |
|--|---|---|--|
| | D7 | D14 | D28 |
| Superficie de membrana (m ²) | 7 | 14 | 28 |
| Volumen de producto para tratar (hl/j)* | 75 | 150 | 300 |
| Dimensiones de la máquina L x a x A (mm) | 3150 x 650 x 2000 | 3150 x 900 x 2100 | 3150 x 1000 x 2100 |
| Peso en vacío (kg) | 800 | 1200 | 1900 |
| Materiales | Acero inoxidable | | |
| Condiciones de temperatura de funcionamiento | 0-50° C | | |
| Potencia instalada | 4,9 kW, estándar 380 V, 3 fases, 50 Hz, 60 Hz | 8,9 kW, estándar 380 V, 3 fases, 50 Hz, 60 Hz | 15 kW, estándar 380 V, 3 fases, 50 Hz, 60 Hz |
| Alimentación eléctrica | 3P + T 400 V 16 o 32 A Alimentación posible en 480 V / 60 Hz para EE.UU. y Canadá | | |

* Dependiendo de la filtrabilidad del producto, la temperatura, etc.



ACOPLAMIENTO FILTR'ACTIV T Y D



Página web

La innovadora solución de acoplamiento de filtros FILTR' ACTIV T y D responde a las necesidades de las bodegas que desean optimizar la filtración y que necesitan tratar volúmenes importantes.

La polivalencia del acoplamiento permite tratar tanto vino como productos cargados con tasas de recuperación elevadas. La automatización completa de acoplamiento facilita el uso. El objetivo es utilizar cada máquina en la franja de funcionamiento adecuada para garantizar el volumen, la duración, el ahorro de limpieza y la recuperación del volumen.



Hemos optado por el acoplamiento FILTR' ACTIV T y D porque responde a nuestra necesidad inicial de ofrecer una mayor duración de las membranas, una mejor concentración de sólidos y una recuperación máxima de mosto claro. Hemos elegido esta máquina por su resistencia y flexibilidad y por el rendimiento de la inversión.

Sylvie Delperie

Bodega cooperativa «La Vigneronne»
Occitania (11) - FRANCIA

UNA FILTRACIÓN POLIVALENTE

- Filtración de vino y/o fangos (termovinificación y flotación)
- 100-700 hl de fangos al día

RENDIMIENTO INSUPERABLE

- Membranas de diferentes materiales: cerámico u orgánico (PES/PP)
- Acepta los reactivos enológicos

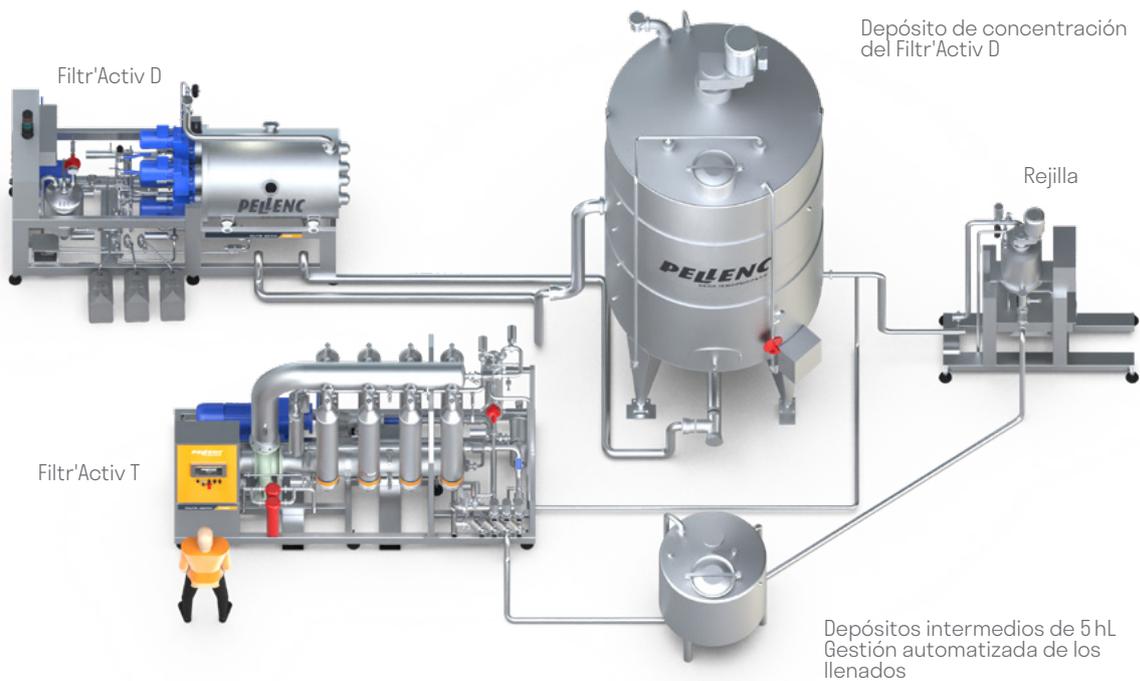
RENTABILIDAD MÁXIMA

- Optimización del volumen recuperado
- Tasa de recuperación del 92 %* de los volúmenes (concentración de hasta el 75 % MES)
- Reducidos costes de explotación
- Desgaste limitado de las membranas
- Filtración sin limitación de todos los productos de la bodega

* *Dependiendo de la variedad, la filtrabilidad del producto y la temperatura*

FACILIDAD DE USO

- Interfaz táctil sencilla e intuitiva
- Automatización completa



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | S | M | L | XL |
|---|---------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Acoplamiento | FILTR' ACTIV T40-D7 | FILTR' ACTIV T80-D14 | FILTR' ACTIV T120-D28 | FILTR' ACTIV T160-D28 |
| Volumen de producto para tratar (hl/j)* | 175 | 350 | 525 | 700 |
| Tasa de recuperación (%) | 92 | 92 | 92 | 92 |





TERMOVINIFICACIÓN



GULFSTREAM

¡LIBERE EL FRUTO DE LAS UVAS!

GULFSTREAM garantiza el control eficiente de la temperatura de la cosecha.

El principio de inmersión logra un resultado instantáneo y homogéneo, además de preservar la calidad de la uva.



Gulfstream es una herramienta flexible y bien adaptada a nuestra estructura. Responde a las expectativas de elaborar vinos con color, muy afrutados y frescos, pero también vinos más densos con perfiles más maduros, interesantes desde el punto de vista de ensamblaje, que gustan mucho en este momento.

Otra ventaja, podemos tratar una gran cantidad de uva, homogeneizar las calidades y absorber el pico de aporte de cosecha.

Guillaume Mehu

Cave la Comtadine

Provence-Alpes-Côte d'Azur (84) FRANCIA

UN CALENTAMIENTO RESPETUOSO CON LA UVA

- Respeto de la integridad de la cosecha
- Extracción rápida de todos los componentes fenólicos
- Reducción de la pirazina y la geosmina
- Desnaturalización de las enzimas nefastas (lacasa, polifenol oxidasa, etc.)
- Vinos estructurados, suaves y aromáticos

MAYOR VALOR AÑADIDO PARA LA COSECHA

- Disminución de los costes de mano de obra
- Valorización del 100 % de la cosecha
- Hasta un 35 % de ahorro de energía
- Tratamiento de la vendimia alterada (Botrytis)

POLIVALENCIA EN CUALQUIER CIRCUNSTANCIA

- Gama completa
- Polivalencia:
 - Regulación de la temperatura calor y frío
 - Alimentación de uva entera o despalillada
- Calentamiento de la uva para alimentar un Flash detente
- Posibilidad de alimentar uva muy escurrida (calefacción de materia seca)

PROCESO AUTOMATIZADO CON UN SOLO DEDO

- Automata programable
- Pantalla táctil sencilla e intuitiva
- Automatización del proceso



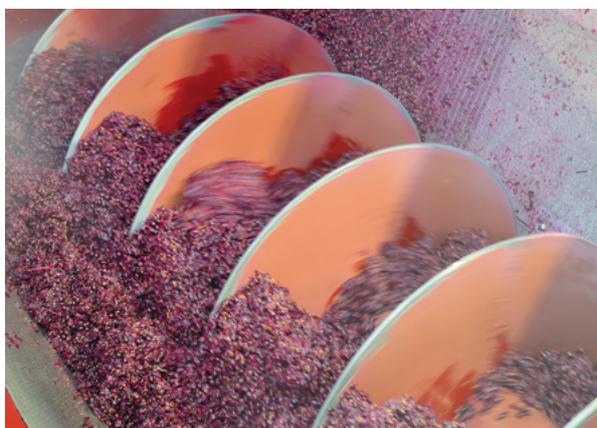
Circuito de calentamiento de la vendimia



Circuito de escurrido

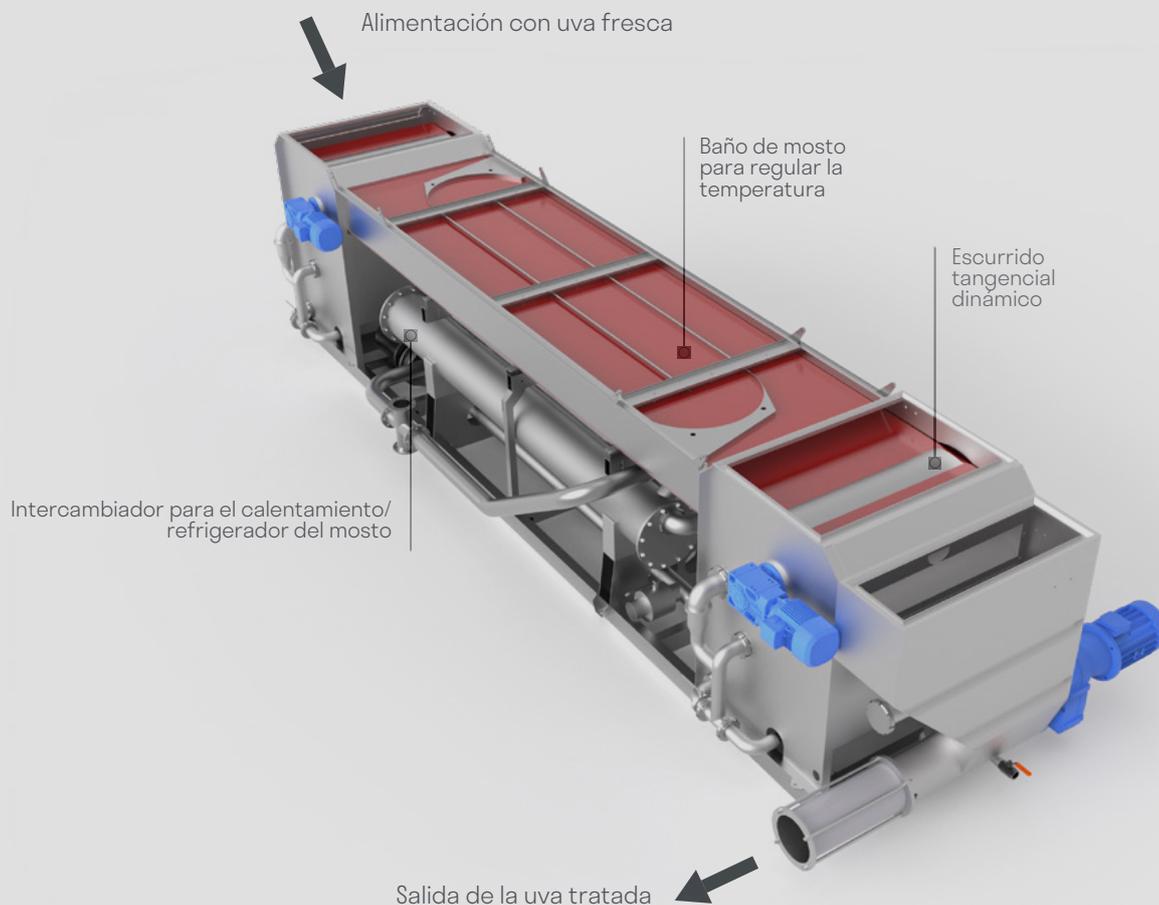


Fácil limpieza



Cosecha calentada

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA POR INMERSIÓN, UN ENFOQUE DE VINIFICACIÓN



PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

La regulación de la temperatura de la cosecha utiliza el principio de inmersión y el escurrido tangencial dinámico: la cosecha se pone a remojo en un baño de mosto como fluido térmico y se escurre en tambores que permiten su transferencia.

Todo el proceso está controlado por un autómata programable que garantiza la regulación de la temperatura a la salida de la cámara de calefacción según el tipo de vinificación elegido (MPC: 70 °C, flash detente: 85 °C).

Una pantalla táctil sencilla e intuitiva permite al operador controlar los distintos parámetros de funcionamiento (temperaturas, tiempo de maceración) e informa al operador del estado del Gulfstream.



Gulfstream

VINOS ESTRUCTURADOS, AFRUTADO Y SUAVES

Por su gran superficie de evaporación, Gulfstream permite eliminar una proporción nada significativa de compuestos no deseados en el mosto (metoxipirazina, geosmina, etc.).

Las medidas analíticas han demostrado la eficacia de esta evaporación.

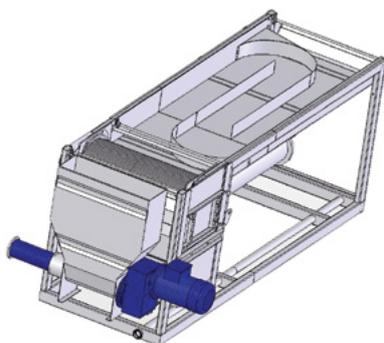
El proceso de calentamiento de la uva por inmersión lleva aparejado un efecto sanitario en la uva alterada porque favorece el tratamiento total de los granos para destruir las enzimas nefastas.



UNA GAMA MODULABLE Y EVOLUTIVA

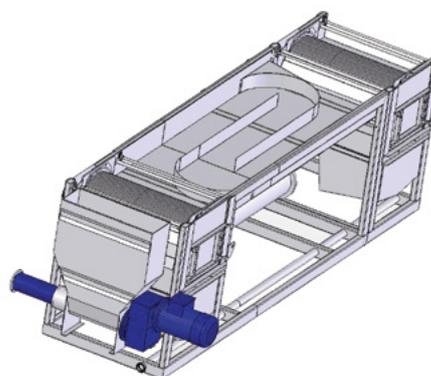
GF7

- Versión con regulación de la temperatura frío y calor
- Uva entera o despalillada
- De 10 °C hasta 85 °C



GF30

- Versión con regulación de la temperatura frío y calor
- Uva entera o despalillada
- Con escurrido antes del calentamiento
- De 10 °C hasta 85 °C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | GF7 | GF20 | GF30 |
|-----------------------------|------|------|------|
| Caudal (t/h) | 7-10 | 20 | 30 |
| Interfaz táctil intuitiva | • | • | • |
| Tambor de escurrido final | • | • | • |
| Tambor de escurrido inicial | ○ | • | • |
| Tolva + bomba de salida | ○ | ○ | ○ |

● De serie ○ Opcional



Página web

TECNOLOGÍA FLASH DETENTE

ADAPTE SUS VINOS A LA DEMANDA DE LOS CONSUMIDORES

Este procedimiento innovador de termovinificación permite mejorar significativamente la calidad de los vinos y adaptar el tipo de producto final en función de la demanda del consumidor.



El procedimiento Flash detente es un invento muy interesante para nosotros. Esta técnica nos ha permitido modificar los perfiles de nuestros vinos, más afrutados y más redondos, en perfecta consonancia con las expectativas del mercado mundial. ¡Estamos muy satisfechos con todas las posibilidades técnicas que nos ofrece esta tecnología!

Gonzalo Carcamo

Maestro bodeguero
Viña La Rosa - CHILE

PERFILES DE VINOS ADAPTADOS A LOS MERCADOS

- Vinos más redondos, más grasos y más afrutados
- Estabilidad del color y los aromas
- Desnaturalización de las enzimas nefastas (lacasa, polifenol oxidasa, etc.)
- Se obtienen vinos menos sensibles a las alteraciones oxidativas
- Desarrollo del potencial de la uva

OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE LAS TERMOVINIFICACIONES

- Menos remontajes, ahorro de trabajo
- Mejor control de la temperatura durante la fermentación
- Los volúmenes de fermentación aumentan en un 25 % con la misma cantidad de energía
- Vaciado de las cubas más fácil (en caso de vinificación en fase líquida)
- Mejor intercambio de refrigeración durante la fermentación

PROCESO CONTINUO DE 3 A 30 T/H

- Posibilidad de funcionar las 24 horas
- Proceso continuo hasta la fermentación alcohólica
- Reducción de los costes de calentamiento gracias a una mayor flexibilidad en las fechas de recolección
- Mejora la capacidad de la bodega para producir nuevos estilos de vino o de mosto
- Un 25 % más de capacidad de fermentación con un consumo de energía equivalente

CONTROL SENCILLO DEL PROCESO

- Autómata programable
- Interfaz táctil sencilla e intuitiva



Cámara de expansión 20 t/h con condensador



Cámara de expansión 7 t/h con condensador



FUNCIONAMIENTO

El procedimiento Flash detente consiste en un tratamiento térmico rápido de la cosecha, a temperatura elevada seguido de la refrigeración instantánea por expansión.

1- Calentamiento de la cosecha: dos herramientas a su disposición

- Intercambiador dinámico coaxial
- Gulfstream

La cosecha se calienta a 85 °C de temperatura.



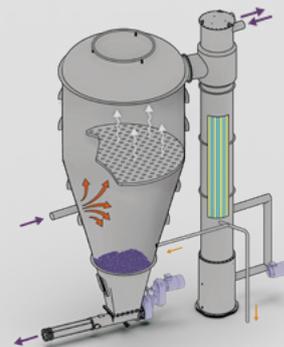
Calentamiento de la vendimia Intercambiador dinámico coaxial



Gulfstream

2- Expansión

La cosecha termotratada se introduce de forma continua en la cámara de expansión. Este recipiente al vacío provoca una refrigeración casi instantánea de la cosecha y se condensa el vapor que se genera. El condensado y el mosto escurrido se reintroducen en la bomba.

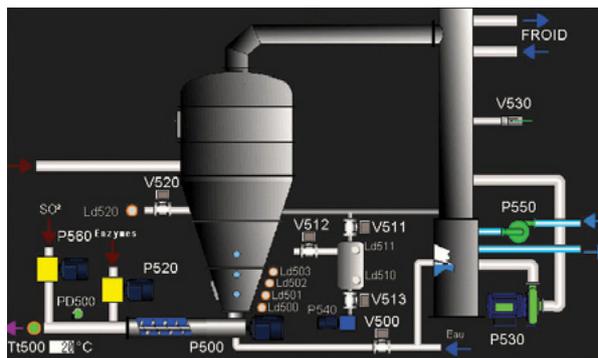


Flash detente 30 t/h

CONTROL DEL EQUIPO

Todo el proceso está controlado por un autómata programable que garantiza la regulación de la temperatura a la salida de la cámara de calefacción según el tipo de vinificación elegido (MPC: 70 °C, flash detente: 85 °C).

Una interfaz táctil sencilla e intuitiva permite al operador controlar los distintos parámetros de funcionamiento (temperaturas, tiempo de maceración) e informa al operador de diversas anomalías de funcionamiento.



Pantalla termovinificación

RESULTADOS

En comparación con las técnicas clásicas, el procedimiento Flash detente permite aumentar considerablemente la cantidad de materias colorantes extraídas, los polifenoles y los polisacáridos. Los vinos tienen más color y son más afrutados y más redondos, sin que disminuya la estructura tánica.



PROCESO ESTÁNDAR
Vinificación tradicional



PROCESO FLASH
Cosecha fermentada tras el flash

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| MODELO | CAPACIDAD |
|----------|-----------|
| FDT - 10 | 10 t/h |
| FDT - 20 | 20 t/h |
| FDT - 30 | 30 t/h |



ÆNOSM'ART 8 PATENTE PELLENC



[Página web](#)

¡REVELE EL POTENCIAL DE SUS UVAS!

Este procedimiento innovador de termovinificación permite mejorar significativamente la calidad de los vinos y adaptar el tipo de producto final en función de la demanda del consumidor. El módulo ÆNOSM'ART 8 se adapta a todas las necesidades de los usuarios gracias a su multifunción, diseñado para un caudal nominal de 8 t/h.



Se trata de un gran adelanto para los vinificadores que permite acceder a la tecnología flash detente para las bodegas que tienen pequeñas cantidades de uva que procesar. Hace muchos años ya que la tecnología flash detente ha demostrado su eficacia para elaborar vinos de calidad adaptados a la demanda de los consumidores a nivel mundial. El hecho de haber integrado todos los elementos en el skid móvil facilita la instalación en bodegas particulares para permitir así la prestación del servicio. ÆNOSM'ART 8 es una nueva herramienta de vinificación que pone la tecnología Flash detente al alcance de todos.

Camille Vallat

Bodegas Vallat

Occitania (34) - FRANCIA

UNE EXTRACCIÓN QUE REVELA EL POTENCIAL DE LA UVA

- Vinos más redondos, más grasos y más afrutados
- Estabilidad del color y los aromas
- Desnaturalización de las enzimas nefastas (lacasa, polifenol oxidasa, etc.)
- Desarrollo del potencial de la uva
- Reducción significativa de los defectos en vendimia alterada
- Mejor implantación de las levaduras: cinética de fermentación optimizada



Instalación móvil

UN AHORRO EN EL PROCESO DE REFRIGERACIÓN DE LA COSECHA

- Menos remontajes, ahorro de trabajo
- Mejor control de la temperatura durante la fermentación
- Los volúmenes de fermentación aumentan en un 25 % con la misma cantidad de energía
- Vaciado de las cubas más fácil (en caso de vinificación en fase líquida)
- Multifunción: posibilidad de realizar el proceso de termovinificación tradicional o por flash detente
- Recuperación de las vendimias alteradas o no suficientemente maduras
- Elaboración de vinos con un perfil adecuado a la demanda de los mercados



Cuba de expansión y condensador

OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE EXTRACCIÓN

- Proceso continuo hasta la fermentación alcohólica
- Mejora la capacidad de la bodega para producir nuevos estilos de vino o de mosto
- Un 25 % más de capacidad de fermentación con un consumo de energía equivalente
- Inyección de enzimas en línea a la salida de la cuba de expansión para lograr la máxima eficacia



Autómata de control sencillo e intuitivo

FÁCIL CONTROL DEL PROCESO

- Autómata programable
- Interfaz táctil sencilla e intuitiva
- Una manejabilidad a prueba de todo
- OenoSm'art sobre skid
- Posibilidad de instalación sobre remolque para varios centros o cooperativas que comparten material agrícola



Inyección de uva macerada en caliente en la cuba de expansión





REFRIGERACIÓN

INTERCAMBIADORES

INTERCAMBIADORES DE REFRIGERACIÓN

Intercambiadores de tubos corrugados, de tipo coaxiales, específicos para el tratamiento térmico:

- de la cosecha
- de los mostos cargados y los mostos pulposos

El tubo interno tiene forma espiral por un procedimiento específico de PELLENC PERA CENOPROCESS: la forma de espira continua se practica por deformación del tubo. Después se produce un aumento de las turbulencias, y por tanto, de los coeficientes de intercambio. Las conexiones entre los módulos se hacen mediante codos fácilmente desmontables. Los tubos corrugados y los codos forman una sección continua, sin restricción ni zonas muertas, por eso no hay depósitos.



Intercambiadores para cosecha



Acumulador tampón y gestión de la distribución térmica

GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN

- Refrigeración
- Gestión de la fermentación con pantalla táctil
- Termostato de doble visualización: lectura y consigna
- Armario de acero inoxidable
- Electroválvula neumática

LAS VENTAJAS

- Gestión permanente de las necesidades frigoríficas depósito a depósito
- Disminución del riesgo de exceso térmico
- Temperatura deseada garantizada
- Sistema evolutivo e informatizable

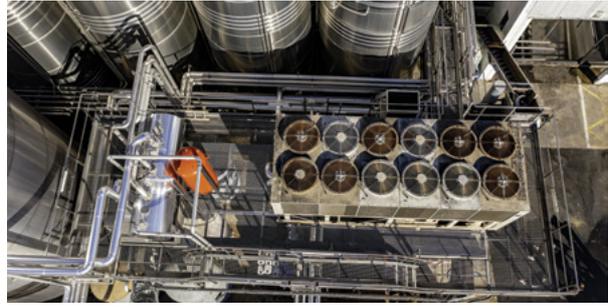
CONTROL

En esta pantalla, el bodeguero mide e introduce la densidad para controlar las cinéticas de fermentación. El vinificador puede consultar (permanentemente y en tiempo real) las temperaturas de todas las cubas, sus valores nominales y el estado de funcionamiento de los intercambiadores. Seleccionando una cuba, el vinificador puede ver las variaciones de temperatura de los últimos 10 días o, con más precisión, de las últimas 24 horas.

La interfaz gráfica de regulación de las temperaturas es capaz de responder a todas las expectativas de los vinificadores más exigentes.

OPCIONES

- Exportación a un ordenador de todos los datos relacionados con la regulación (indispensable para una buena trazabilidad de los lotes)
- Consulta y control desde una red informática o Internet
- La gestión de la fermentación se conecta con la aplicación PELLENC Connect. Ver la página de detalle.



Regulación de las temperaturas de fermentación



Grupo de refrigeración con recuperación de calor



Regulación con pantalla táctil

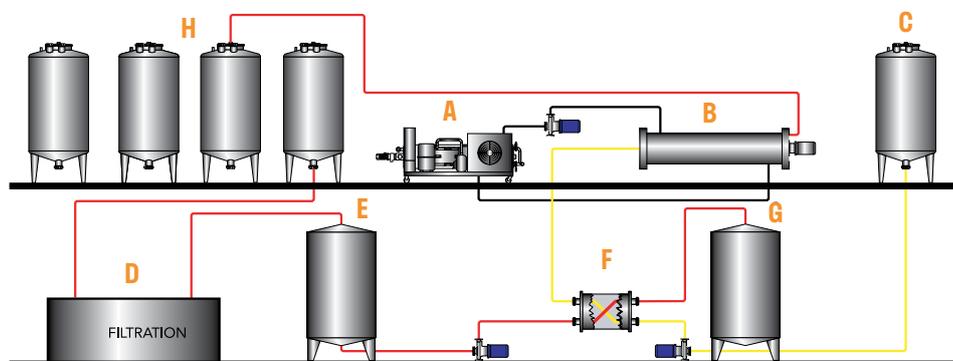


ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA CON FRÍO

PELLENC PERA OENOPROCESS propone soluciones llave en mano para procesos de estabilización tartárica con frío.



Página web



A grupo de frío - B intercambiador frío - C cuba de vino tratado - D filtración - E cuba tampón - F recuperación
G cuba vino acabado - H cubas isotérmicas

FLASH PASTEURIZACIÓN

Los módulos de Flash pasteurización de PELLENC PERA OENOPROCESS garantizan una estabilización microbiológica de los vinos destruyendo toda la flora de bacterias y levaduras.

La tecnología de flash pasteurización se lleva a cabo en varias fases:

- Calefacción instantánea del vino a 72 °C
- Mantenimiento a 72 °C durante 20 segundos
- Refrigeración instantánea hasta la temperatura inicial



VENTAJAS

- Vinos sin desnaturalizar
- Preservación de las cualidades organolépticas
- Destrucción de microorganismos
- Conservación de los compuestos necesarios para la crianza del vino
- Sin utilización de tierras de filtración
- Mejora de la seguridad alimentaria
- Disminución de las dosis de SO₂ durante la crianza
- Proceso de apagado eficaz
- Manejo sencillo y fácil
- Mantenimiento facilitado
- Muy buena eficiencia energética
- Escasas pérdidas de vino

PROCESO TÉRMICO A MEDIDA

Central de producción de agua helada

Más de 700 instalaciones (de 5000 a 2 000 000 frigorías) en todo el mundo.

- Con compresores Scroll de hasta 250 000 frigorías
- Con compresor de tornillo de 250 000 a 2 000 000 de frigorías



Central de producción de agua helada

OTROS PROCESOS



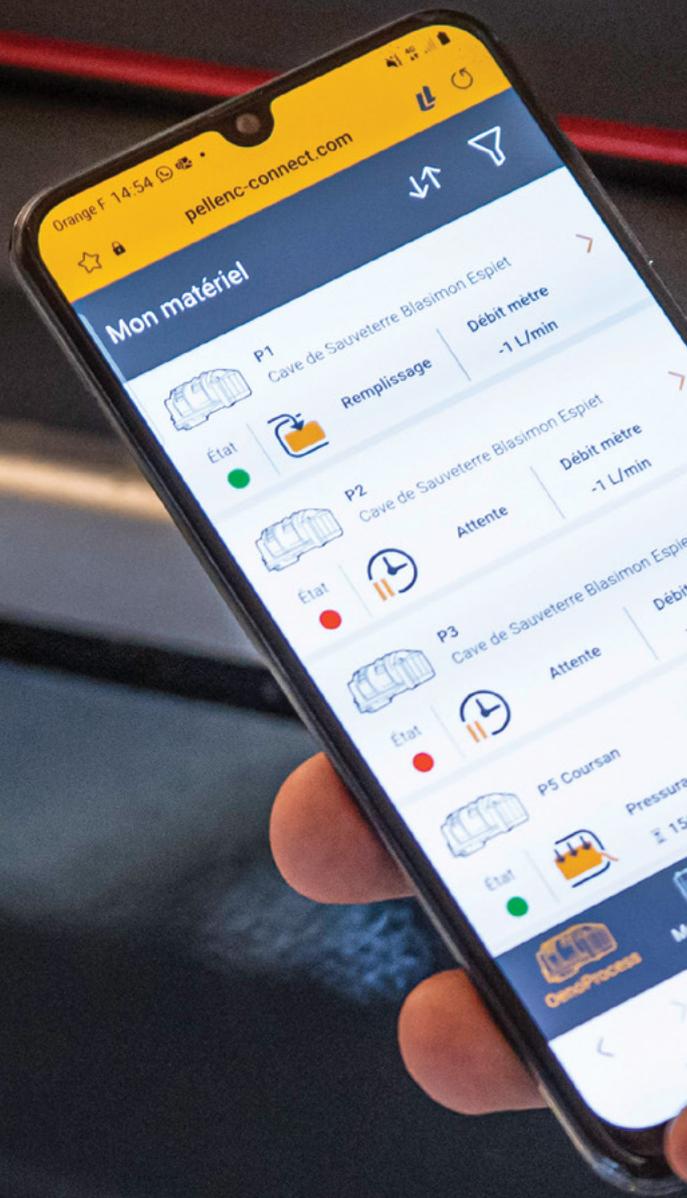
Patín de desescarche con alcohol



Proceso de refrigeración llave en mano

PROCESO DE FRÍO A MEDIDA





PELLENA
PERA GENC



ÆNOPROCESS



PELENC CONNECT



Página web

LA PLATAFORMA ÚNICA DEL VIÑEDO A LA BODEGA

PELENC CONNECT facilita el trabajo de los usuarios y optimiza el uso del material vitivinícola mediante la visualización de la información de las máquinas, así como los datos agronómicos y enológicos en tiempo real.

Esta plataforma optimiza la organización de las labores tanto en el viñedo como en la bodega y permite realizar intervenciones más rápidas en las máquinas. PELENC CONNECT le ayuda a comprender mejor la herramienta de producción para mejorar sus productos finales.



En 2021 incorporamos el control y el seguimiento de la termoregulación de los depósitos y el seguimiento de toda la refrigeración en la bodega.

Podemos programar a distancia las temperaturas de consigna y recibir alertas por SMS en caso de que se produzca algún error. Esto nos proporciona una capacidad de respuesta imprescindible para el seguimiento de la fermentación y evitar cualquier problema en los vinos.

Jöel Julien

*Les Costières de Pomerols
Occitania (34) FRANCIA*

SEGUIMIENTO A DISTANCIA

La plataforma PELLENC CONNECT permite a los usuarios hacer un seguimiento a distancia de los equipos tanto en el viñedo como en la bodega.

Visualización a distancia en una tableta, un PC o un smartphone para simplificar el trabajo.

Gracias a la visualización de las máquinas en tiempo real, el usuario puede mantenerse informado de su estado, así como cambiar la configuración a distancia.

PELLENC CONNECT ofrece una optimización máxima del viñedo a la bodega.



INFORMACIÓN EN TIEMPO REAL

Con PELLENC CONNECT, el usuario recibe alertas en caso de error en una de las máquinas.

Para una mejor trazabilidad y análisis tecnoeconómico, se puede acceder al historial de uso y ajustes de cada máquina.

El usuario visualiza:

- Los datos agronómicos y enológicos: mapas de rendimiento y de vigor, curvas de prensado y curvas de seguimiento de la fermentación.
- El estado del material y el seguimiento de las fases de producción.
- Los intervalos de mantenimiento para cada máquina.

UNA REACTIVIDAD ÓPTIMA

PELLENC CONNECT pone en contacto a los expertos PELLENC del viñedo a la bodega con los usuarios para mejorar la capacidad de respuesta de los servicios en caso de necesidad.

En caso de alerta en una de las máquinas, PELLENC CONNECT informa al usuario, pero también a los expertos PELLENC.

Gracias a esta información, los técnicos realizan un diagnóstico a distancia cuando sea necesario y, en su caso, transmiten una solicitud de intervención al servicio Posventa con el fin de prestar asistencia lo antes posible.

PELLENC CONNECT ofrece una relación de cercanía y permite el intercambio de información con los usuarios.



AYUDA EXPERTA AL ALCANCE DE LA MANO

PELLENC CONNECT ofrece a los viticultores, enólogos y directores de bodega conocimientos especializados y únicos gracias a los datos de la maquinaria, pero también a los datos agronómicos y enológicos. Estos últimos permitirán ofrecer asesoramiento personalizado para optimizar el uso de las máquinas.

PELENC CONNECT

Gracias a la plataforma, se fortalece la relación entre el viñedo y la bodega. PELENC CONNECT aporta tranquilidad a los usuarios, optimizando al mismo tiempo su actividad. PELENC CONNECT optimiza la gestión del material y el seguimiento de las operaciones del viñedo a la bodega.

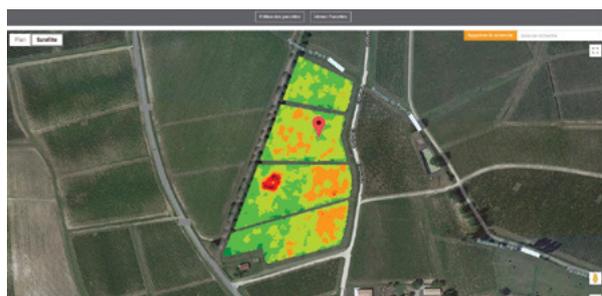
LA PLATAFORMA PELENC CONNECT, EL VÍNCULO ENTRE LA VIÑA Y LA BODEGA

- Intercambio de información para simplificar la gestión del volumen de entrada (por ejemplo, optimizar el llenado de los depósitos y las prensas)
- Seguimiento a distancia del uso de los equipos
- Visualización remota de la configuración del parque de máquinas del distribuidor y de los datos de diagnóstico
- Visualización de toda la información de procesos
- Recordatorio de los intervalos de mantenimiento
- Alertas en caso de error
- Historial del uso de los equipos y de la configuración asociada para poder realizar un análisis tecnoeconómico «desde la parcela hasta la bodega»

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

Para chasis multifunción OPTIMUM

- Geolocalización
- Compartir pantalla
- Alarmas configurables
- Cartografiado del rendimiento: durante las vendimias, el pesaje continuado de la cantidad de uva recogida en cada zona de la parcela permite obtener una cartografía del rendimiento.
- Cartografiado del vigor: Se genera durante la pre poda gracias al sensor utilizado en VISIO para la apertura automática en el poste en la prepodadora TLVP.



Para la producción de frío y la regulación de la temperatura

- Regulación a distancia de la temperatura establecida para la regulación térmica de los depósitos
- Visualización de los datos de producción y distribución del frío

Para el prensado

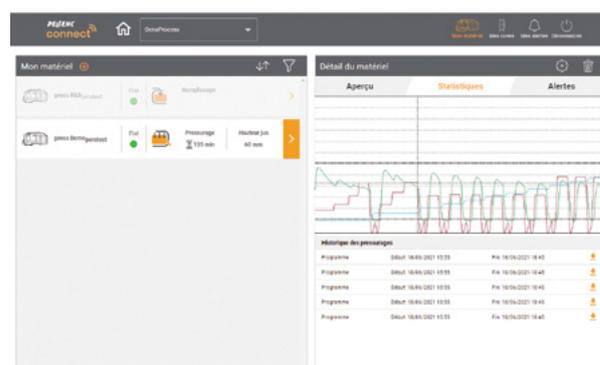
- Información sobre el estado de la prensa y el tiempo restante
- Historial y exportación de las curvas de prensado para analizar y optimizar los procesos

SERVICIOS DESTINADOS A DISTRIBUIDORES

Visualización y supervisión a distancia del parque de máquinas del distribuidor, así como de los datos de diagnóstico y la configuración de las máquinas.

ACCESO A INFORMACIÓN ESENCIAL PARA UN ASESORAMIENTO DE CALIDAD

- Acceso a distancia a la configuración e información de diagnóstico de los equipos conectados en todo el mundo para prestar asistencia a los servicios de posventa.
- Análisis de las curvas de prensado para optimizar los programas en función de los resultados enológicos esperados.



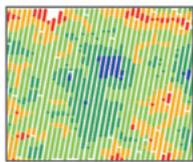
Oferta PELLENC CONNECT De la viña a la bodega



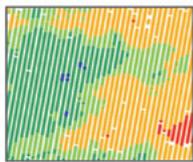
VITICULTOR

SPV

VIÑADOR / ENÓLOGO



Pesaje incorporado



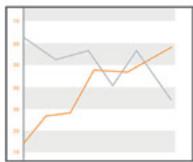
Cartografía de vigor



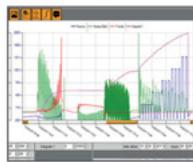
Gestión de flota



Diagnóstico a distancia



Curvas de densidad y temperatura



Curvas de prensado



CHASIS EQUIPADO CON CAJA DE TELEMETRÍA

CAJA DE TELEMETRÍA Y MANTENIMIENTO REMOTO

VIÑA

BODEGA



Pesaje dinámico en el cabezal de recolección

Información pesaje en tiempo real en la IHM



Detección automática de postes con TLVP



Apertura automática en los postes



Producción de refrigeración



Regulación de la temperatura de los depósitos



Prensas



AUTOMATISMOS PERA



Página web

Los automatismos desarrollados por PELLENC PERA CENOPROCESS permiten controlar todos los procesos diseñados e instalados. La ergonomía de las interfaces es sencilla e intuitiva, lo que facilita la gestión de los procesos en bodega, mejorando el rendimiento del proceso y la seguridad en el trabajo.

AUTOMATISMO DE TOLVA

- Recepción de la cosecha
- Cosecha en tolvas
- Uva entera para el Crémant con sistema de distribución de la alimentación de las prensas
- Gestión de las válvulas para la selección de la uva del muelle a la prensa, de las prensas a los husillos de orujo



Pantalla de control de una recepción con mesas de selección PELLENC

ARRASTRE DE LA UVA Y LIMPIEZA DE LOS TUBOS

Empuje con obús:

Vaciado de los tubos, mejor trazabilidad del llenado de la cuba, ahorro de agua para el lavado.



Control de una recepción de uva entera con alimentación de la prensa por las puertas

SUPERVISIÓN DEL CENTRO DE PRENSADO

Toda la información sobre las prensas del centro se almacena en una misma interfaz visible desde el PC: optimización de la gestión de las prensas, información en tiempo real sobre el estado y los fallos del parque de prensas.

TERMOVINIFICACIÓN

Transferencia de la cosecha entre el circuito de calefacción, las cubas de maceración, las cubas de almacenamiento (posibilidad gestionar varios tipos de cubas de almacenamiento), el procedimiento Flash detente.

AUTOMATIZACIÓN DEL SANGRADO

Control del sistema de evacuación del orujo hacia las prensas.

REGULACIÓN DE LAS TEMPERATURAS DE LAS CUBAS

Control de la regulación de las temperaturas de las cubas desde una interfaz táctil de supervisión, con posibilidad de control remoto.

Regulación conectada, posibilidad de recibir información por correo electrónico/SMS cuando se produce un fallo de la máquina frigorífica o un error de temperatura en un depósito (n.º de depósito, problema de variación de temperatura calor, frío).



Interfaz de control de una termovinificación con Flash detente



Sistema de sangrado y alimentación de los orujos de las cubas en las prensas



Consola de control de la gestión de las temperaturas de las cubas



Interfaz de control de la producción de agua caliente



Estructura de estabilización tartárica dirigida por un automatismo PELLENC PERA CENOPROCESS



SMART OAK

MEJORA EL PROCESO DE MACERADO CON TROZOS DE MADERA



Página web

Smart Oak, una herramienta de control innovadora para macerado con trozos de madera que permite una extracción más rápida y controlada de los trozos de madera en función de la demanda del consumidor. Smart Oak es una herramienta de control automatizado para el macerado con trozos de madera. Smart Oak está conectado a una cuba de maceración con trozos de madera. Se pueden utilizar distintos tipos de trozos de madera (virutas, duelas, astillas, etc.). El vino permanece en la cuba de macerado con trozos de madera durante varios días en lugar de varias semanas. El enólogo elige el tipo de macerado con trozos de madera que quiere aportar a los vinos para responder a la demanda del consumidor desde la interfaz sencilla e intuitiva de la herramienta.



Smart Oak permite optimizar el tiempo de macerado con trozos de madera de los vinos. Smart Oak es la respuesta a una demanda de maceración con madera urgente y no planificada. El resultado organoléptico continúa ajustándose a las prácticas actuales. Además, el proceso de macerado con trozos de madera se puede repetir. Smart Oak es fácil de usar y la puesta en marcha resulta también muy sencilla. El vino mantiene su fruto y sus aromas, adquiriendo al mismo tiempo una buena estructura y un gran volumen en boca.

*Bodega Héraclès
Occitania (30) - FRANCIA*

UNA MACERACIÓN CON TROZOS DE MADERA CONTROLADA

- Inertización durante la operación de macerado con trozos de madera
- Preservación del frescor y de los aromas afrutados del vino
- Extracción controlada de los compuestos aromáticos de la madera de roble
- Alerta en caso de entrada de aire
- Selección de la intensidad de extracción en función del tipo de vino deseado



Interfaz táctil intuitiva

PERSONALIZACIÓN DE LOS VINOS A LA CARTA

- Reducción del tiempo de contacto entre la madera y el vino (varios días en lugar de 3 a 6 meses en modo estático)
- Rápida recuperación de la inversión
- Flexibilidad: rápida adaptación a la demanda del cliente
- Mejor gestión del proceso de conservación del vino (el vino no cambia de cuba al final del proceso de macerado con trozos de madera)

EXCELENTE INTEGRACIÓN DE LA MACERACIÓN CON TROZOS DE MADERA

- Incorporación de las virutas a la cuba Smart Oak
- Mayor seguridad para el personal
- Control «a la carta» del proceso de macerado con trozos de madera: programas automáticos o manuales en función de las necesidades
- Interfaz táctil sencilla e intuitiva

UNA MACERACIÓN CON TROZOS DE MADERA CONTROLADA

- Tecnología de seguimiento del proceso de macerado con trozos de madera por medio de un sensor de espectrometría de impedancia eléctrica
- Reproducibilidad de los perfiles de madera aromáticos



Diagrama de flujo



Programas de control de la maceración con trozos de madera



125 AÑOS DE INNOVACIÓN DEDICADA A LAS BODEGAS

10 % DE LA PLANTILLA DEDICADA A I+D

PARA DESARROLLAR LOS PRODUCTOS Y LAS SOLUCIONES MÁS INNOVADORAS DEL FUTURO

RECONOCIMIENTOS Y PREMIOS

| | | |
|------|---|---|
| 2021 | ACOPLAMIENTO FILTR'ACTIV | SITEVI: <i>Medalla de plata</i> |
| 2019 | SMART PRESS SMART GLASS KLINER | SITEVI: <i>Medalla de bronce: prensa enológica</i> ENOMAQ: <i>Premio a la innovación técnica sobresaliente</i> ENOMAQ: <i>Premio a la Innovación Técnica</i> |
| 2018 | MESA DE SELECCIÓN KLINER SMART PRESS CENOSM'ART | SIVAL: <i>Premio a la innovación - Trofeo de bronce</i> VINARIA (feria Plovdiv): <i>Premio a la Innovación Categoría «Máquina y tecnología» para la elaboración de vinos y licores alcohólicas</i> VINITECH: <i>Mención - Equipo de termovinificación móvil mediante tecnología Flash detente</i> |
| 2017 | SMART PRESS | ENOMAQ: <i>Premio a la Innovación Técnica</i> SIVAL: <i>Premio a la Innovación - «Maquinaria y Automatismos»</i> |
| 2016 | SMART PRESS | VINITECH: <i>Gama de prensas neumáticas inteligentes de gran calidad</i> DYONISUD: <i>Premio a la Innovación</i> |
| 2015 | GREEN CRYO™ | SITEVI: <i>Medalla de plata máquina frigorífica multifunción</i> |
| 2014 | PREMIO GRANDES EMPRESAS | MINISTERIO DE MEDIOAMBIENTE: <i>Premio Empresas y Medio Ambiente 2014 Categoría Ecoproducto para el desarrollo sostenible</i> |
| 2013 | SELECTIV' PROCESS WINERY | INTERVITIS: <i>Medalla de oro</i> |
| 2012 | EXTRACTIV' 2 PRENSAENOXY + | VINITECH: <i>Medalla de bronce</i> VINITECH: <i>Medalla de bronce «inyección de antioxidante durante las fases de removido»</i> |
| 2011 | SELECTIV' PROCESS WINERY | SITEVI: <i>Mención</i> |
| 2010 | SELECTIV' PROCESS WINERY | VINITECH: <i>Mención</i> |
| 2008 | SELECTIV' PROCESS VISION 2 PRENSA ENOXY | VINITECH: <i>Medalla de plata</i> DIONYSUD: <i>1.º premio a la Innovación «escurrido del mosto en atmósfera inerte»</i> |
| 1999 | PRENSA | SITEVI: <i>Medalla de oro «Correlación conductividad/calidad del mosto en prensa neumática»</i> <i>Serie excelente, doble camisa para refrigeración</i> |
| 1993 | PRENSA | <i>Prensado autoprogramable en prensa neumática</i> |
| 1992 | CUBA ELITE | <i>Maceración pelicular para vinos blancos y rosados</i> |
| 1989 | PRENSA | <i>Lavado automático de los drenajes de la prensa neumática</i> |

ENCUENTRE TODA LA **GAMA PELLENC-PERA**
OENOPROCESS Y SU **DISTRIBUIDOR** MÁS CERCANO
EN EL SITIO WEB

www.pellenc.com



Y CONOZCA EL GRUPO PELLENC
EN REDES SOCIALES

   www.pellenc.com

Le deseamos que disfrute de su navegación.

Sello del distribuidor

PELLENC
PERA GENOPROCESS

CREEMOS JUNTOS LOS VINOS DEL MAÑANA

 www.pellenc.com

PERA-PELLENC • Route d'Agde • 34510 Florensac • Francia

Tel.: +33 (0) 4 67 77 01 21 • Fax: +33 (0) 4 67 77 00 44 • Correo electrónico: pera@pera.fr

PELLENC S.A.S. • Quartier Notre-Dame • Route de Cavaillon • 84120 Pertuis • Francia

Tel.: +33 (0) 4 90 09 47 00 • Fax: +33 (0) 4 90 09 64 09 • Correo electrónico: contact@pellenc.com

Miembro de Axema, la asociación
del sector de maquinaria agrícola
y la European Garden
Machinery Federation



Catálogo impreso en Francia
por una empresa con certificación IMPRIM'VERT
en papel sin cloro, procedente de bosques
de gestión forestal sostenible

