

PULEO

LEADING WINERY MANUFACTURER.



GRANADA LINE

LINEA PER LA LAVORAZIONE DELLA MELAGRANA
LINE FOR POMEGRANATE PROCESSING





funzionalità principali

- Dotata di cilindro forato al cui interno ruota un albero centrale con spatole in acciaio inox.
- La tramoggia a coclea permette di dosare i frutti all'interno della camera di separazione.
- Di facile ispezione e sanificazione, la Sgranatrice Granada risulta semplice nell'utilizzo e nelle regolazioni.
- Fornita su ruote, completa di quadro di comando con Inverter.

opzioni

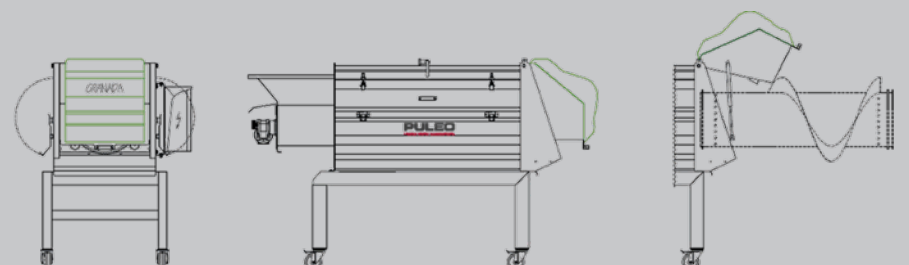
- Gabbia forata disponibile con fori di diametro di diversa misura dallo standard.

main features

- It consists of a perforated cylinder where a central shaft with stainless steel paddles spins.
- The hopper with screw allows to dose the fruits inside of the separation chamber.
- Easy inspection and sanitation, the Granada Deseeder is easy to use and to adjust.
- Supplied on wheels and with control panel and Inverter.

options

- Hole size of holed cage: according to each specific demand.



GRANADA Sgranatrice per melagrana

GRANADA è considerata la macchina più idonea per un efficace processo di sgranatura, assicurando l'integrità del prodotto ed evitando lacerazioni.

Dotata di uno speciale albero diraspatore con spatole in acciaio inox AISI 304, di ampia superficie, in grado di assicurare un'ottimale separazione degli arilli. Quadro di comando con Inverter.

GRANADA Pomegranate deseeder

GRANADA is regarded as the most appropriate deseeding machine on the market ensuring the integrity of the product and avoiding laceration.

Equipped with a special shaft with AISI 304 stainless steel paddles of large surface, able to ensure optimal separation of seeds. Control panel with Inverter.

SGRANATRICE GRANADA | GRANADA DESEEDER

	10	20	40
Produzione oraria (Ton/h) Hourly Production (Ton/h)	8	10	20/25
Dimensione Tramoggia (mm) Hopper dimensions (mm)	740 x 740	870 x 760	1100 x 860
Dimensione gabbia (mm) Cage holes dimensions (mm)	Ø 440 x 1230	Ø 470 x 1700	Ø 650 x 2000
Dimensione fori gabbia (mm) Cage holes dimensions (mm)	18/16	18/16	18/16
Potenza albero/gabbia (kW) Cage/shaft power (kW)	2,2	4,75	6,5
Potenza motore tramoggia (kW) Hopper motor power (kW)	0,37	0,55	1,5
Doppia lavorazione (uva / melograno) Double processing (grape / pomegranate)	✓	-	-
Basamento Base	Su ruote / on wheels	Su ruote / on wheels	Su piedi / on legs
Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	2.528 x 1.057 x 1.490	3.280 x 1.057 x 2.015	3.560 x 1.220 x 2.320
Peso a vuoto (kg) Empty weight (kg)	500	700	1.000



PRINCIPALI FASI DI LAVORAZIONE MELAGRANA MAIN PHASES OF POMEGRANATE PROCESSING

RACCOLTA MELAGRANA POMEGRANATE HARVEST

- Trasporto frutta in bins o cassette di plastica
Unloading system by bins or by plastic crate
- Ricezione, cernita manuale e lavaggio melagrane
Reception, manual sorting and washing
- Carico attraverso elevatore e sgranellatura
Loading by means of elevator and deseeding process
- Processo di pressatura soffice degli arilli
Soft pressing of the arils

SELECTO ELEVATORE A NASTRO

Utilizzato per il trasferimento del prodotto alla Sgranellatrice GRANADA. Completo di tramoggia di carico e di scarico con raschiatore per la pulizia del tappeto interno. Disponibile in varie lunghezze e con larghezza da 300, 400, 500 mm.

OPZIONI:

- Cavalletto regolabile in altezza, munito di ruote.
- Quadro di comando con Inverter.

SELECTO BELT ELEVATOR

Suitable for the transferring of the product to the GRANADA Deseeder. Equipped with loading / unloading hopper with scraper for the cleaning of the inner belt. Available in several lengths with width of 300, 400, 500 mm.

OPTIONS:

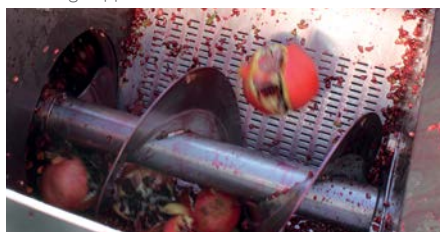
- Adjustable trestle with wheels.
- Control panel with INVERTER.



Gabbia forata.
Holed cage.



Tramoggia drenante con coclea.
Draining hopper with screw.



Dispositivo di lavaggio.
Washing device.



Per il trasferimento del prodotto dalla Sgranatrice GRANADA alla Pressa si possono utilizzare le pompe mono o quelle peristaltiche.

POMPA PERISTALTICA

Ideale per il trasferimento in maniera soffice e delicato, di prodotti liquidi e semi densi. Motorizzazione controllata da variatore di frequenza INVERTER che permette di gestire la regolazione della portata della pompa e di pressostato limitatore di pressione.

Completa di tramoggia di ricezione con coclea motorizzata.

POMPA MONO

Utilizzata per convogliare il prodotto dalla coclea della tramoggia fino all'interno della Statore. Qui viene spinto da un rotore elicoidale nella tubazione di uscita con una pressione molto elevata (5 Bar), tale da essere indicata dove sono richieste alte prevalenze di funzionamento.

For the product transfer from the GRANADA Deseeder to the Pneumatic Press are recommended Peristaltic pump or the Mono pump.

PERISTALTIC PUMP

Ideal for a gentle transfer of liquid or semi-dense products. Equipped with inverter (frequency variator) to regulate pump capacity and with pressure switch.

Reception hopper included.

MONO PUMP

The product is conveyed by a screw inside the stator and pushed by a helical rotor into the outlet pipe at a very high pressure (5 bar), which is why they are particularly suitable with high heads.



PRESSA PNEUMATICA ATHENA

Idonea alla pressatura degli arilli di melagrana.
Pressa a membrana elastica centrale con tank interamente forato a 360°. Ampia gamma di modelli con capacità di carico prodotto da 14 hl fino a 100 hl.

Dotata di:

- Doppia portella manuale o pneumatica per carico uva e scarico vinacce.
- Valvola di carico assiale.
- Tramoggia di raccolta mosto con attacco idoneo.
- Pannello touch-screen e pulsante elettromeccanico.
- Compressore per il gonfiaggio, soffiante per il vuoto e il gonfiaggio.
- Pompa a girante per l'evacuazione del succo posizionata a bordo macchina.

OPZIONI:

- Sistema di controllo livello vasca del tipo a galleggiante.
- Impianto di lavaggio esterno al tank.



ATHENA PNEUMATIC PRESS

Suitable for pressing pomegranate arils.
Central elastic membrane Press with 360° fully perforated tank. Wide range of models with product loading capacities from 16 hl up to 100 hl.

Equipped with:

- Manual or pneumatic double door for loading grapes and unloading marcs.
- Axial loading valve.
- Must collection hopper with suitable coupling.
- Touch-screen panel and electromechanical button.
- Compressor for inflation, blower for vacuum and inflation.
- Impeller pump for juice racking fitted on board.

OPTIONS:

- Float-type tank level control system.
- Tank exterior washing system.

Membrana elastica centrale.
Central elastic membrane.



ATHENA	Uva intera / Whole grape		Uva diraspata-pigiata Destemmer-crushed grape	Uva fermentata (serbatoio) Fermented grapes (tank)	Mele (tritate) Apples (chopped)	Melograni (sgusciati) Pomegranates (deseeded)
	Caricamento dalla porta Door loading	Carico assiale Axial loading				
14	1000-1150 kg	1400-1750 kg	2400-3300 kg	55-70 hl	1300-1700 kg	1300-1700 kg
18	1300-1600 kg	1800-2250 kg	3200-4300 kg	72-90 hl	1650-2150 kg	1650-2150 kg
25	1700-2100 kg	2400-3000 kg	4300-5700 kg	100-125 hl	2150-2850 kg	2150-2850 kg
32	2200-2750 kg	3200-3900 kg	5700-7500 kg	130-160 hl	2800-3800 kg	2800-3800 kg
50	3500-4300 kg	5000-6200 kg	9000-12000 kg	200-250 hl	4400-6000 kg	4400-6000 kg
70	4800-6000 kg	7000-8500 kg	12000-16000 kg	280-350 hl	6200-8300 kg	6200-8300 kg
100	7000-8700 kg	10000-12500 kg	18000-24000 kg	400-500 hl	9000-12000 kg	9000-12000 kg
Tempi di pressatura Pressing times	Uva facile / Easy grapes 1 h – 1 h 30'			40' – 50'	2 h 30' – 4 h	1 h 30' – 2 h
	Uve difficili / Difficult grapes 2 h					

Estrazione succo in vaschetta.
Juice extraction.

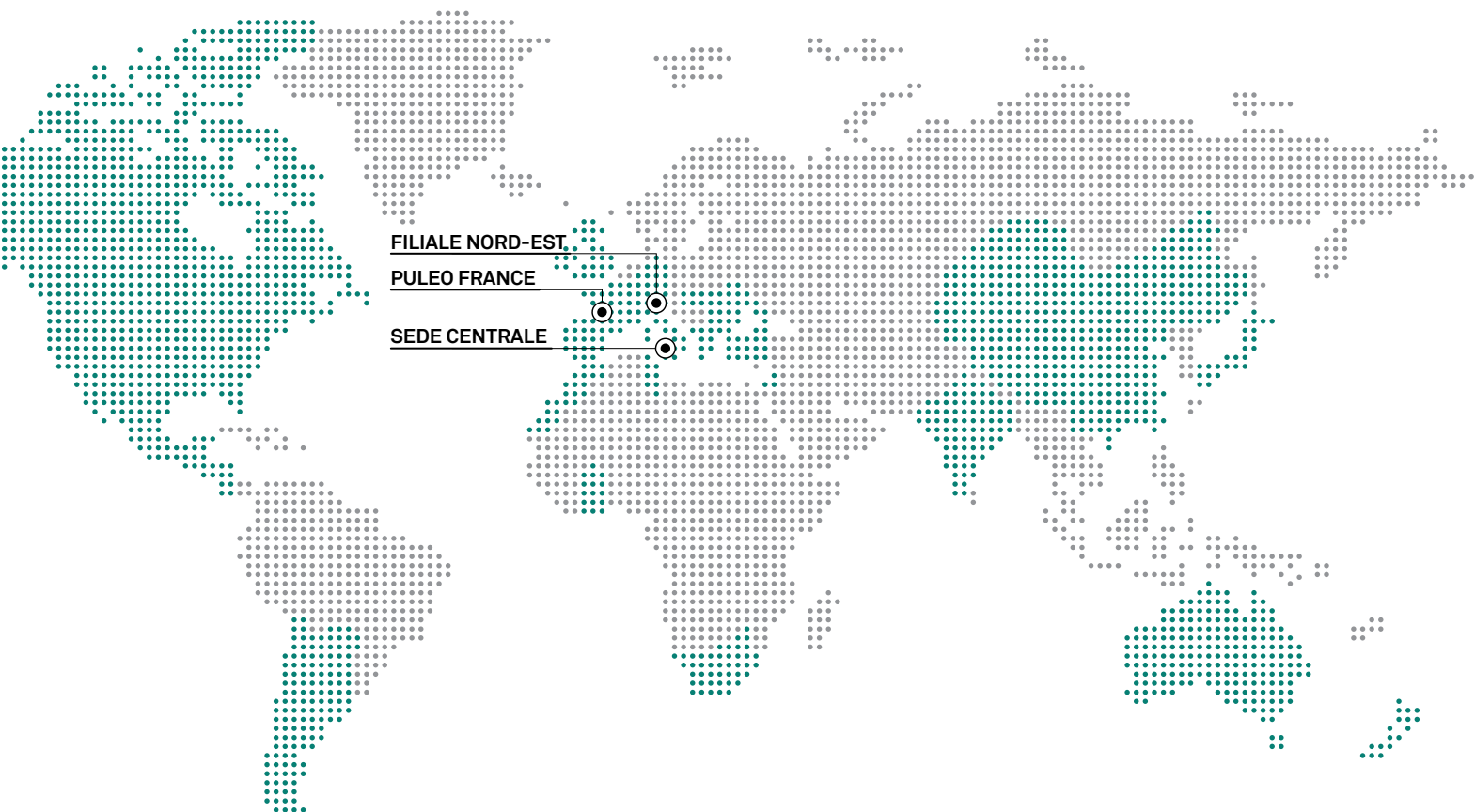


Arilli durante pressatura.
Seeds during pressing process.



Impianto di lavaggio esterno al tank.
External washing system.





FILIALE NORD-EST

PULEO FRANCE

SEDE CENTRALE

PULEO

LEADING WINERY MANUFACTURER.

Puleo S.p.A - Sede Centrale

S.S. 115 Km 21 / Fraz. Bosco, 479 / 91025 Marsala (Italy)

T. +39 0923 968284 / **F.** +39 0923 968920 / **M.** info@puleoitalia.com

Filiale Nord-Est

Via Mure, 13

31030 Altivole (TV)

T. +39 0423 1916955

M. service.nordest@puleoitalia.com

Puleo France - Warehouse and Service

5 rue du plateau

16370 Saint Sulpice De Cognac

T. +33 05 45837977

M. info@puleofrance.com

www.puleoitalia.com

