

PULEO

LEADING WINERY MANUFACTURER.

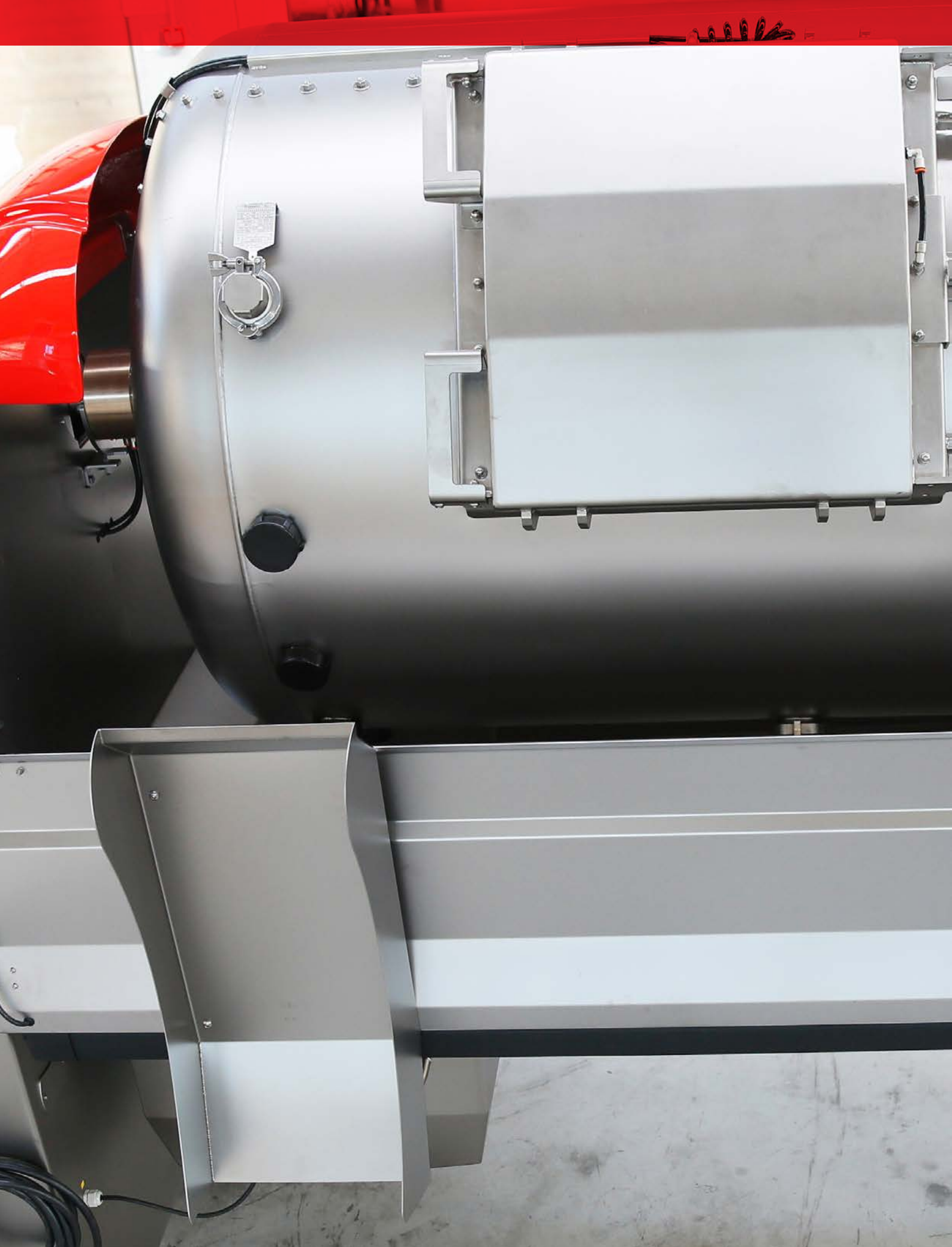


PREXA C

PRESSOIR PNEUMATIQUE A CAGE FERMÉE 16-150

PRENSA NEUMATICA A TAMBOR CERRADO 16-150





PREXA C Pressoir pneumatique a cage fermée

Le pressurage est conçu pour extraire le jus des raisins entiers ou foulés dans la vinification en blanche, ou d'extraire le moût-vin ou le vin des marcs de raisin fermenté après le soutirage dans le processus de vinification en rouge.

CONTROLLARE
CORREZIONI

C'est fondamentale que ce processus préserve l'intégrité des parties solides du raisin, évite la l'écrasement de pépins de raisin, les lacérations des rafles, dans les cas de raisins pas-égrappés, et évite l'oxydation.

Les Pressoirs Pneumatiques réalisent le pressurage à l'intérieur d'une cage cylindrique horizontale, au moyen d'une membrane en tissu alimentaire non-toxique, opposé à la parois de la quelle il y a les drains longitudinaux qui permettent le drainage.

Conçues principalement pour le pressurage souple des raisins et l'extraction de moût de qualité, les nouveaux Pressoirs Pneumatiques Puleo présentent une longue série d'améliorations.

Prensa neumatica a tambor cerrado

El prensado tiene el propósito de extraer el mosto de las uvas enteras o estrujadas en la vinificación en blanco y el mosto-vino o vino desde los orujos fermentados, después el trasiego, en la vinificación en rojo.

Es importante que este proceso respeta la integridad de la uva, para limitar la rotura de semillas y laceraciones en las raspas en caso de uva no despallada, y evitar fenómenos de oxidación.

Las Prensas Neumáticas a tambor cerrado realizan el prensado al interior del tambor a través de una membrana que, inflada con aire comprimido, ejerce sobre el producto la presión necesaria para extraer la fracción líquida.

Diseñadas principalmente para el prensado blando de la uva y para la extracción del mosto de alta calidad, las nuevas Prensas Neumáticas Puleo presentan una larga serie de novedades.



Drains d'égouttage.
Canaletas de drenaje.

PREXA C50

Innovations Détails innovadores

- » Nouveau design compact et moderne, afin de garantir une plus grande fonctionnalité à l'utilisateur.
- » Le châssis est réalisé en tôle pliée et non plus avec profils.
- » Tous les plis du bac de réception sont extérieurs pour faciliter le nettoyage.
- » Double mais avec coulissement longitudinale.
- » Carters latéraux ouvrables à partir de C22.
- » Bord de protection de sécurité installé sur les carters latéraux ouvrables.
- » Capteur de sécurité pour empêcher la rotation de la cage si les carters latéraux sont ouverts.
- » Finition de la surface des Pressoirs (châssis et cage) obtenu par grenaillage en acier inox.
- » Le boîtier du compartiment moteur couvrant tous les éléments intérieurs permet une ouverture totale pour un accès facile et immédiat au compartiment moteur.
- » N. 4 poignées pour faciliter le transport du presseur sur roues - jusqu'au mod. C 50.
- » Panneau avec commandes manuelles standards.
- » Hauteur de la machine idéale avec un espace convenable entre le châssis et le sol pour permettre le positionnement des bins.
- » Détecteur analogique de pression manométrique placé sur la structure de support.
- » Pitons amovibles.
- » Crochets visibles, positionnés sur la structure de support pour serrer le Presseur au camion par des bandes lors de la manipulation.
- » Couverture frontale en plastique rouge pour identifier la marque Puleo.
- » Roues pivotantes, avec freins.
- » Bac de réception mout sur roues.

- » Nuevo diseño compacto y moderno, con el fin de garantizar una mayor funcionalidad para el cliente.
- » Estructura de soporte de hoja doblada y no con perfiles.
- » Todos los pliegues del cuerpo bandeja son exteriores para facilitar la limpieza.
- » Doble canaleta lateral con deslizamiento longitudinal.
- » Posibilidad de abertura de los carters laterales a partir del modelo C 22.
- » Frontera de protección sensible de seguridad, instalada sobre los carters laterales.
- » Sensor de seguridad para evitar la rotación del tambor cuando los carters son abiertos.
- » Acabado liso de la hoja de la estructura de soporte y del tambor.
- » Carenado del compartimiento del motor con doble abertura para un acceso fácil y inmediato.
- » N. 4 Asas para facilitar el desplazamiento de la Prensa sobre ruedas - hasta el modelo C 50.
- » Panel con controles manuales.
- » Altura proporcionada de las patas de la Prensa de manera de permitir el posicionamiento de los BINS.
- » Manómetro analógico de detección presión posicionado sobre la estructura de soporte.
- » Cáncamos desmontables.
- » Ganchos en vista de la estructura de soporte para apretar la Prensa a la camioneta durante la carga.
- » Domos en fibra de vidrio de color rojo de identificación de la marca Puleo.
- » Ruedas rotatorias con freno.
- » Bandeja de recepción mosto sobre ruedas.



Système de lavage PLUS (option).
Sistema de lavado PLUS (opción).

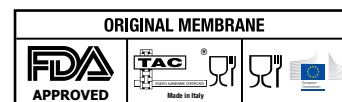
Système de lavage automatique.
Sistema de lavado automatico.



Mais amovibles. / Rampa deslizable.



Bande de réfrigération. / Camisa de frío.



Écran PLC: sélection du type de pressurage et page pressurage en cours avec le tableau en ligne.

Pantalla PLC: selección tipo y página de prensado en curso con la tabla on line de prensado.

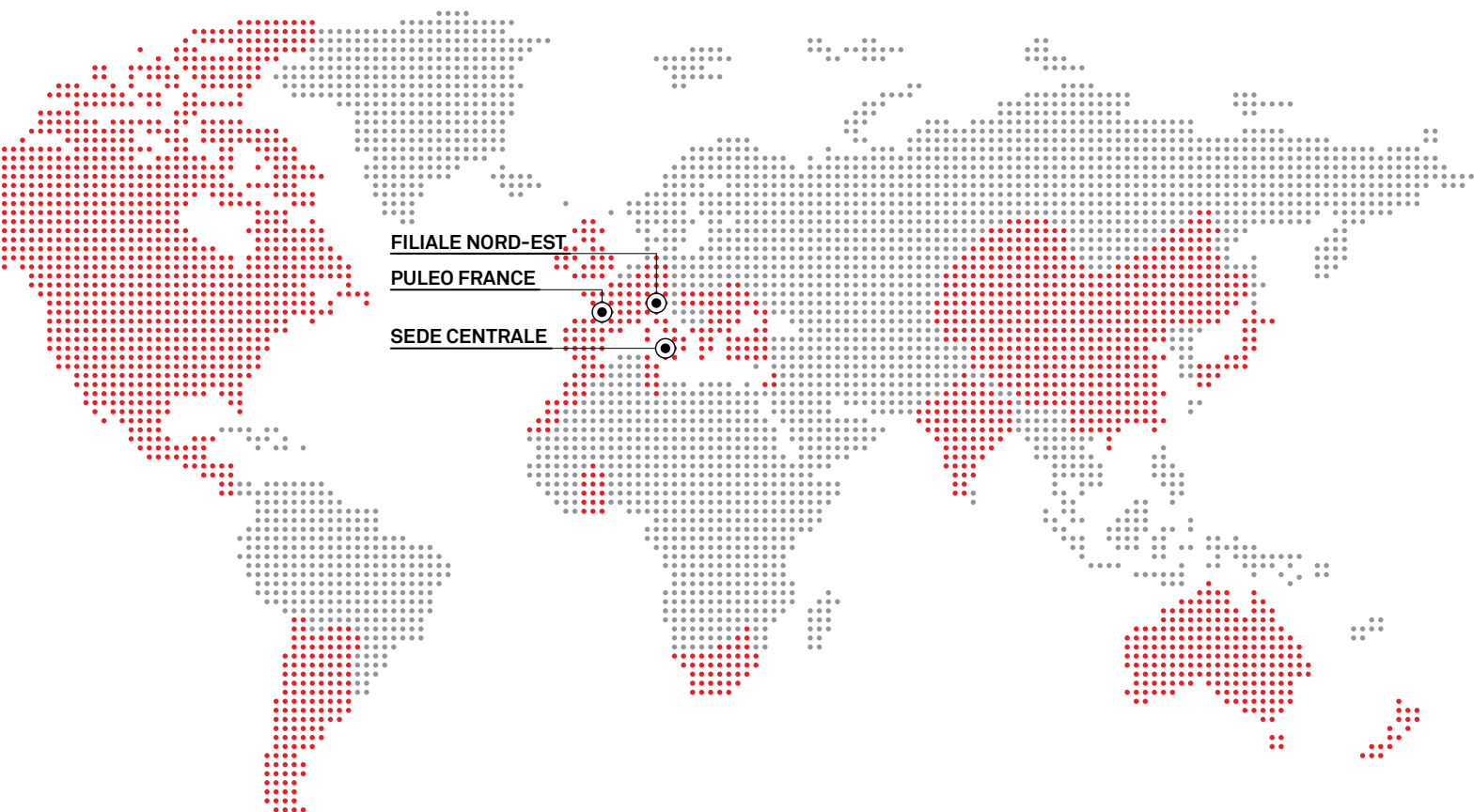
caractéristiques principales		característica principales	
- Extraction maximale du produit grâce à la surface élevée des drains d'agouttage. - Structures entièrement en acier inox AISI 304. - Remplissage efficace à travers une porte hermétique de chargement / déchargement pneumatique ou manuelle. - Système de remplacement de la membrane «easy way» pour un entretien rapide et simple. - Interface utilisateur «user-friendly» avec écran tactile à couleur. - Programme de pressurage séquentiel «crémant» avec formule pré-chargée selon les techniques œnologiques françaises. - 31 programmes de pressurage totalement personnalisables - Système de double contrôle: automatique (PLC) / manuel. - Déchargement marcs de raisin automatisé.		- Sistema "IA" sur le bac moût pour la gestion intelligente du pressurage, protection anti-débordement et commande pompe d'évacuation. - Système de contrôle niveau bac de réception moût, avec flotteur, et contrôle de la pompe de évacuation. - Dispositif pour le contrôle de la surcharge de la cage. - Chargement axiale avec vanne pneumatique. - Tableau de commande à distance sur piédestal. - Rehaussses. - Sélection moûts à deux voies avec vannes pneumatiques ou avec EVO select. - Système de lavage automatisé des drains et de la cage géré par PLC. - Double porte avec fermeture pneumatique. - Trémie pour chargement par la porte. - Roues motorisées. - Dispositif pour téléassistance à distance. - Système d'injection gaz inerte pour macération carbonique. - Inertage automatique avec gaz à perdre avec débitmètre géré par le PLC. - Inertage bac moût. - Bande de réfrigération pas isolée. - Membrane en Polyuréthane. - Système de lavage PLUS (Pressoir à l'intérieur, à l'extérieur).	
		- Extracción óptimal gracias a la gran superficie de drenaje de las canaletas. - Estructura totalmente en acero inoxidable AISI 304. - Sistema de llenado eficaz por medio de puerta de carga/ descarga neumática o manual hermética. - Sistema easy way de mantenimiento de la lona de prensado y de desenganche canaletas de drenaje. - Interfaz "user friendly" con pantalla táctil a color. - Programa de prensado secuencial "crémant" con receta pre - cargada de acuerdo con las técnicas enológicas francés. - 31 programas de prensado totalmente personalizables. - doble sistema de control: automático (PLC) / manual. - Descarga automática de los orujos.	
		- Sistema "IA" en la bandeja mosto para la gestión inteligente del prensado y protección anti-desbordamiento. - Sistema de control del nivel de la bandeja mosto con flotador y mando de la bomba de evacuación. - Dispositivo de control de la sobrecarga. - Carga axial con válvula neumática. - Cuadro de mando remoto sobre pedestal. - Alzas de extensión. - Selección mosto con valvulas a dos vías o con EVO Select. - Sistema de lavado automático de las canaletas y del tambor gestionado por PLC. - Doble puerta hermética con abertura/cierre neumático. - Tolva de carga uva entera por medio de la puerta central. - Ruedas motorizadas. - Asistencia remota. - Sistema de inyección gas inerte para maceración carbónica. - Inertización automática con gas a dispersar con medidor de flujo gestionado por el PLC. - Inertización bandeja mosto. - Camisa de frio no aislada. - Membrana en poliuretano en lugar de PVC. - Sistema de lavado PLUS (interior/exterior de la Prensa) gestionado por el PLC.	

Les données indiquées dans les tableaux sont à titre indicatif et peuvent varier en fonction du niveau de maturité, du type de raisin et du processus de remplissage.

Los datos que figuran en las tablas son puramente indicativas y pueden variar según el grado de madurez, el tipo de uva y el modo de alimentación.

Modèles								
Modelos								
C16	1670 l	1000/1300 Kg	3000/4200 Kg	4200/5700 Kg	3200x1725x2300 mm	360x460 mm	300 l	3,5 mq
C22	2170 l	1300/1700 Kg	4000/5500 Kg	5500/7600 Kg	3700x1725x2300 mm	360x460 mm	400 l	4 mq
C30	3100 l	1900/2500Kg	5800/7900Kg	8000/11000 Kg	4100x1950x2520 mm	420x500 mm	400 l	4 mq
C40	3960 l	2400/3200 Kg	7500/10000 Kg	10500/14000 Kg	4150x2060x2620 mm	420x500 mm	400 l	4,5 mq
C50	4800 l	2900/3900 Kg	9100/12000 Kg	12500/17000 Kg	4650x2060x2620 mm	450x600 mm	400 l	5,5 mq
C70	6800 l	4100/5400 Kg	13000/17700 Kg	18000/25000 Kg	5900x2060x2310 mm	450x600 mm	700 l	8 mq
C80	7940 l	4800/6300 Kg	15200/20700 Kg	21000/29200 Kg	5900x2060x2360 mm	580x800 mm	700 l	9 mq
C100	9480 l	5700/7600 Kg	18500/25500 Kg	26000/35000 Kg	6000x2060x2360 mm	580x800 mm	700 l	10 mq
C120	11380 l	7300/9800 Kg	24000/34000 Kg	35000/46000 Kg	6352x2600x2640 mm	580x800 mm	600 l	10 mq
C150	14950 l	9000/12000 Kg	29000/42000 Kg	43000/57000 Kg	6700x2600x2640 mm	580x800 mm	600 l	12 mq

Pour les modèles de capacité supérieure voir le catalogue spécifique. / Para los modelos de capacidad mayor veer catalogo específico.



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

