



PNEUMATIC GRAPE PRESS



Prasy z trzema różnymi systemami tłoczenia:

1. Otwarty system tłoczenia (**PSP**): Połowa bębna jest perforowana, druga połowa jest pokryta nieprzepuszczalną membraną. Zaletą otwartego systemu jest duża powierzchnia odwadniająca bębna.
2. Zamknięty system tłoczenia (**PST**): Połowa bębna jest pokryta nieprzepuszczalną membraną, perforowane kanały odwadniające biegną wzdłuż drugiej połowy. Kanały odwadniające są elektropolerowane. Zaletą zamkniętego systemu tłoczenia/prasowania jest zmniejszone prawdopodobieństwo utleniania moszczu. Zamknięte prasy mogą być również stosowane do fermentacji i maceracji wyłoków winogronowych w bębnie.



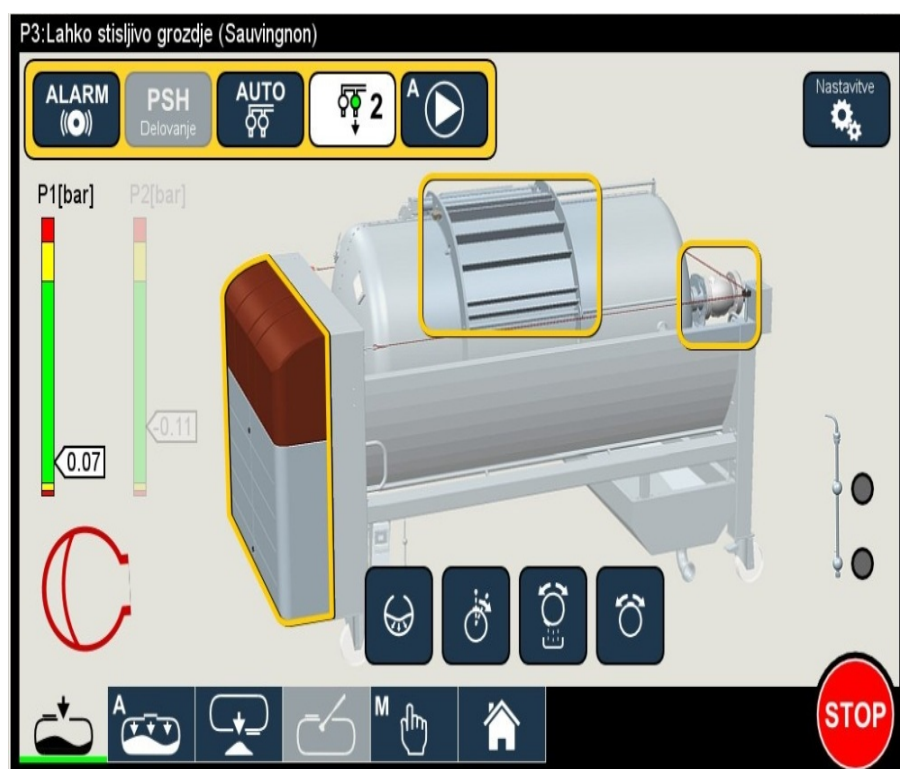


3. zamknięty system prasowania z możliwością tłoczenia/prasowania hiperredukcyjnego (**PSH**): Połowa bębna jest pokryta nieprzepuszczalną membraną, perforowane kanały odwadniające biegną wzdłuż drugiej połowy. Kanały odwadniające tworzą połączoną sieć, która tworzy większą powierzchnię odwadniającą. Prasa PSH łączy dwa systemy tłoczenia. Może być stosowana do prasowania klasycznego lub hiperredukcyjnego.

Poziom automatyzacji

Prasy pneumatyczne umożliwiają kontrolowany i precyzyjny proces tłoczenia: wielokrotne cykle tłoczenia winogron przy różnych ciśnieniach, automatyczne lub ręczne tłoczenie winogron. Programowane oprogramowanie automatyzacyjne jest opracowywane na podstawie wieloletnich doświadczeń, ale winiarz nadal może zmieniać parametry tłoczenia i zapisywać własne, spersonalizowane programy tłoczenia.

Oferujemy różne wersje klasycznych jednostek sterujących z klawiaturą lub jednostką sterującą z ekranem dotykowym - ekran dotykowy



Duży przesuwany wąż

Prasy pneumatyczne są wyposażone w duży przesuwany wąż, który umożliwia szybsze napełnianie i opróżnianie bębna. Konstrukcja wążu, wymiary i inne opcje zależą od typu i rozmiaru prasy. Możesz wybrać między klasycznym przesuwanym wężem lub hermetycznym wężem, który umożliwia również macerację wyłoków winogronowych wewnątrz bębna.

W celu łatwiejszego manewrowania wąż może być wyposażony w napęd pneumatyczny, co jest szczególnie zalecane w przypadku większych pras.

Prasy z płaszczem chłodzącym

Na życzenie prasy pneumatyczne z zamkniętym bębniem mogą być wyposażone w płaszcz chłodzący. Środek chłodzący krąży w przestrzeni między płaszczem bębna prasy a dodatkowym płaszczem zewnętrznym. System chłodzenia umożliwia winiarzowi aktywną ingerencję w procesy zachodzące w bębnie podczas tłoczenia wyłoków winogronowych i kierowanie ich w pożądanym kierunku.





Dodatkowe wyposażenie i funkcje

Szeroka gama dodatkowego wyposażenia zadowoli klientów, którzy chcą prostej obsługi i konserwacji, a także tych, którzy wolą prasę dostosowaną do różnych typów przetwarzania. Wybierz system prasowania i wyposażenie, które będą dla Ciebie najbardziej korzystne.

- centralne złącze napełniania bębna z zaworem ręcznym lub pneumatycznym
- czujnik poziomu
- selektor moszczu
- wanna zbiorcza
- wbudowana myjka wysokociśnieniowa z rurą i dyszą natryskową
- koła prasy z napędem elektrycznym
- platforma wykonana na zamówienie ze schodami

Dostępne pojemności:

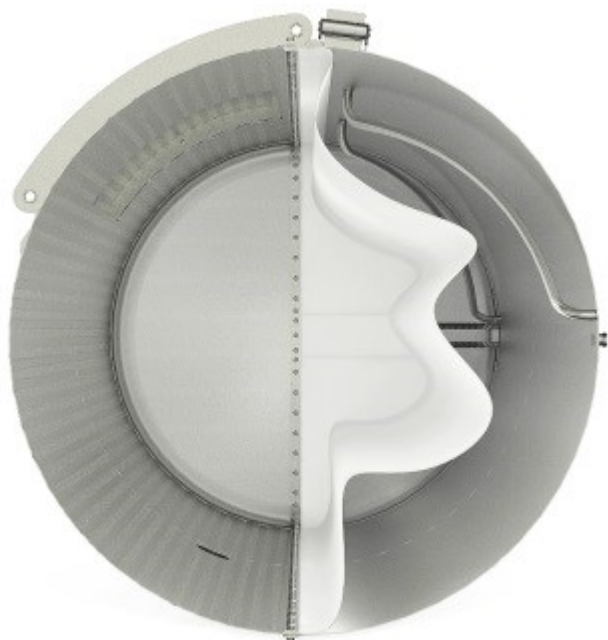
5, 8, 10, 12, 16, 21, 29, 42, 55, 80, 100, 130, 150, 200 hl.

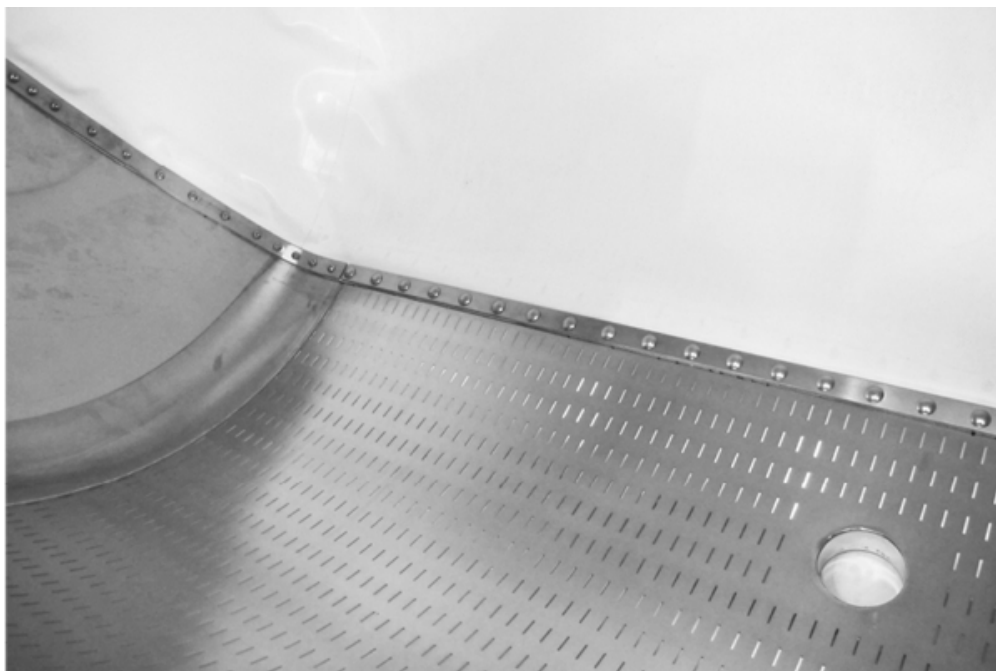
Wiecej o systemach tłoczenia:

A. Otwarty system prasowania/tłoczenia PSP

Połowa bębna prasy jest perforowana, a druga pokryta nieprzepuszczalną membraną. Zintegrowany kompresor służy do ustalenia pożądanego ciśnienia wewnątrz bębna prasy, który nadmuchuje membranę i w konsekwencji rozpoczyna tłoczenie masy winogronowej i odprowadzanie moszczu. Następnie moszcz przepływa przez perforowaną połowę bębna do miski zbiorczej. Miękkie tłoczenie membranowe winogron lub wytlóków winogronowych zapobiega wszelkim uszkodzeniom mechanicznym winogron, co zapewnia produkcję wysokiej jakości moszczu i wina.

Zaleta: duża powierzchnia odpływowa moszczu.





Elektropolerowany bęben

Wszystkie prasy do rozmiaru PSP 16 (1600 litrów) mają elektropolerowany bęben w swojej standardowej konstrukcji.

Zalety elektropolerowanego bębna:

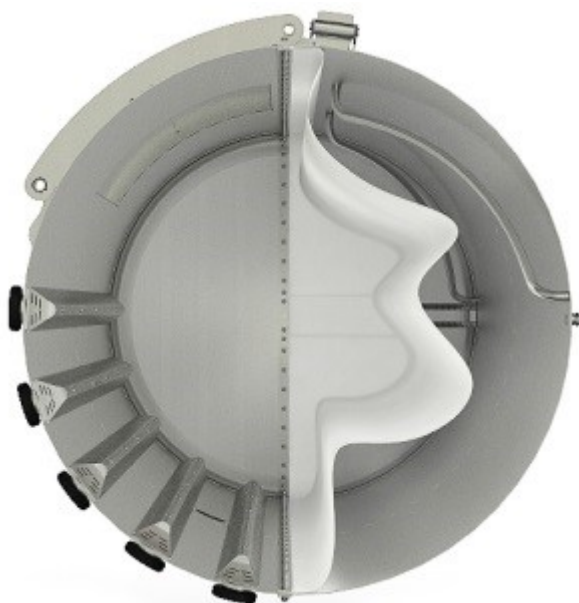
- mniejsze przywieranie wyłoków winogronowych do powierzchni bębna, co oznacza lepszy przepływ moszczu przez otwory drenażowe,
- łatwiejsze czyszczenie bębna,
- mniejsze zużycie wody,
- mniejsze prawdopodobieństwo powlekania,
- zwiększona odporność na korozję.

B. Zamknięty system prasowania/tłoczenia PST

Połowa bębna prasy jest pokryta nieprzepuszczalną membraną, podczas gdy na całej długości drugiej połowy znajdują się perforowane kanały drenażowe. Zintegrowany kompresor służy do ustalenia pożądanego ciśnienia wewnątrz bębna prasy, który nadmuchuje membranę, a w konsekwencji rozpoczyna tłoczenie masy winogronowej i odprowadzanie moszczu. Następnie moszcz przepływa przez otwory drenażowe do miski zbiorczej. Miękkie tłoczenie winogron lub membranowe tłoczenie wyłoków winogronowych zapobiega jakimkolwiek uszkodzeniom mechanicznym winogron, co zapewnia produkcję wysokiej jakości moszczu i wina.

Prasy winogronowe z zamkniętym systemem prasowania mogą być również używane do fermentacji i maceracji wyłoków winogronowych w bębnie. W takim przypadku zaleca się, aby bęben prasy był również wyposażony w płaszcz chłodzący.

Zaleta: mniejsze prawdopodobieństwo utleniania moszczu.



Wszystkie kanały odpływowe są elektropolerowane. Zalety elektropolerowanej powierzchni:

- mniejsze przywieranie wyłoków winogronowych do powierzchni bębna, co oznacza lepszy przepływ przez otwory odpływowe,
- łatwiejsze czyszczenie bębna, mniejsze zużycie wody,
- powierzchnia błyszcząca i lśniąca,
- mniejsze prawdopodobieństwo powlekania,
- zwiększona odporność na korozję.

C. Zamknięty system tłoczenia/prasowania z możliwością prasowania hiperredukcyjnego PSH





Półowa bębna prasy jest pokryta nieprzepuszczalną membraną, podczas gdy wzdłuż drugiej połowy znajdują się perforowane kanały odpływowe. Kanały odpływowe tworzą połączoną sieć, która tworzy większą powierzchnię odpływową.

Prasa PSH łączy dwa systemy prasowania/tłoczenia. Może być stosowana do prasowania klasycznego lub hiperredukcyjnego. W zależności od jakości i odmiany winogron winiarz może zdecydować, którego systemu prasowania użyć. Przełączanie z jednego systemu na drugi jest szybkie i łatwe.

Kanały odpływowe są elektropolerowane, co znacznie ułatwia konserwację prasy.





DESTILLER

Generated on: 2025-06-04 00:54

GALLERY



DESTILLER

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak
ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00
www.destiller.pl