

**In VIA**   
*La Solución desde 1912*

**XAVIER VIA GUASP**  
**NIF. 46633649E**

Avda. Tarragona 148. Pol.Ind. Domenys II  
08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona  
Tel. 93 890 24 18 Fax. 93 817 28 44  
e-mail: info@invia1912.com

**DE AIRE A20, A40**



**PRENSA MANUAL**

# ÍNDICE

## **INFORMACIONES GENERALES**

Observaciones

**pág. 03**

pág. 03

## **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Descripción del equipo

Componentes principales

Descripción de los componentes

Datos técnicos

**pág. 04**

pág. 04

pág. 04

pág. 05

pág. 05

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Uso indebido

Transporte

**pág. 07**

pág. 06

pág. 06

## **INSTALACIÓN**

Colocación

Antes de la puesta en marcha

**pág. 08**

pág. 07

pág. 07

## **FUNCIONAMIENTO**

Advertencias

Modo de empleo

Desmontaje y montaje de la máquina

Mantenimiento

**pág. 08**

pág. 08

pág. 08

pág. 08

pág. 08

## **VENTAJAS/INCONVENIENTES**

**pág. 09**

# **INFORMACIONES GENERALES**

## **OBSERVACIONES**

El presente manual contiene la descripción de las características técnicas y funcionales de la prensa, así como las instrucciones para la instalación, empleo y mantenimiento.

El manual tiene que ser custodiado por la persona responsable, en un lugar idóneo, para que siempre esté disponible y en el mejor estado de conservación posible.

En caso de extravío o deterioro se podrá solicitar directamente al distribuidor.

**Leer atentamente y completamente todas las informaciones contenidas en este manual. Prestar particular atención a las normas de uso escritas en negrita indicadas en el manual con el texto: “ATENCIÓN” ya que si no se cumplen se puede causar daño a la máquina y/o personas o cosas.**

**Es absolutamente prohibido remover o modificar la etiqueta de identificación sobre la prensa, considerará de otro modo la garantía y la aprobación PED no válidos.**

Para anomalías no contempladas en este manual, llamar al servicio de asistencia técnica de la zona o a InVIA 1912.

InVIA 1912 declina toda responsabilidad por cualquier daño debido al uso impropio de la máquina, debido o no a una lectura parcial o superficial de la información contenida en este manual.

# CARACTERÍSTICAS GENERALES

## DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO



## COMPONENTES PRINCIPALES

1 – Patas

3 – Jaula Exterior

5 – Cierre Superior

7 – Sistema Regulación Agua

2 – Base-Plato

4 – Tapa Superior

6 – Eje

8 – Membrana Interna

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

### 1- PATAS

Su función es la de soportar todo el peso de la máquina en vacío o en funcionamiento. Tiene forma de plato para la recogida del mosto que va exprimiendo de las uvas, y lo canaliza con una boca para que pueda ser conducido hasta otro recipiente que se sitúa debajo.

### 2- BASE-PLATO

Es el que nos permite que toda la estructura cilíndrica esté fija. Tiene la finalidad de permitir fácilmente la extracción de la uva pisada y facilita la limpieza de la jaula i todo el conjunto.

### 3- JAULA EXTERIOR

Es donde se tira la uva para prensar. Formada por láminas de acero horizontales i de madera verticales, con una separación entre sí que permite la extracción del mosto pero no la de la uva. La tinaja perforada es de acero inoxidable 304 i los agujeros tiene un  $\varnothing$  2mm.

### 4- TAPA SUPERIOR

A medida que se va exprimiendo la uva, su tamaño también va disminuyendo y los talones nos facilitan que todo el rato se trabaje de una forma cómoda. Así pues sirven para transmitir la fuerza de compresión.

### 5- CIERRE SUPERIOR

Gracias a él, transformamos la fuerza que aplicamos a la palanca (de rotación) en fuerza de compresión.

### 6- EJE

Sistema de unión entre el eje i la palanca. Es muy resistente y tiene dos posiciones de funcionamiento (sentido horario i contra horario) para exprimir el mosto o soltar-lo para añadir más uva pisada.

Está formada por tres cuerpos principales que tienen la finalidad de unirse entre sí i permitir que el trabajador trabaje desde la posición más cómoda.

### 7- SISTEMA REGULACIÓN AGUA

Es el elemento mediante el cual se ejerce la fuerza a la máquina. No está unido solidariamente al grupo prensador.

### 8- MEMBRANA INTERNA

Membrana central elástica de goma natural atóxica.

Su finalidad es la de aplastar los granos o la uva pisada contra las paredes del tambor para realizar el estrujado. Dependiendo de si la introducción del aire es más rápida o más lenta, se pueden obtener distintos resultados.

## DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS	A 20	A 40
Diámetro externo	270 mm	350 mm
Altura jaula	385 mm	475 mm
Volumen nominal	20 l	40 l
Diámetro membrana externa	139 mm	190 mm
Máxima presión	3,0 bar	3,0 bar
Temperatura mín. /máx.	-10/+50°C	-10/+50°C
Capacidad	20 kg	26 kg
Total altura	800 mm	920 mm
Altura grifo de descarga	300 mm	300 mm

# MEDIDAS DE SEGURIDAD

## USO INDEBIDO

El fabricante no se hace responsable cuando la máquina ha sido usada de manera impropia, no conforme con el trabajo para el cual ha sido realizada.

Es necesario respetar escrupulosamente las normas de seguridad y las instrucciones presentes en el manual, particularmente los límites operativos indicados.

No permitir que personas no autorizadas se acerquen a la máquina.

El uso, el mantenimiento y las reparaciones están permitidas sólo a los operadores adecuadamente instruidos, dotados del equipamiento contra accidentes.

El fabricante no se hace responsable en el caso de:

- Instalación no correcta.
- Mantenimiento no adecuado.
- Alteraciones.
- Uso de repuestos no originales.
- Falta de respeto de las indicaciones suministradas.
- Acontecimientos excepcionales.

Está prohibido utilizar la máquina:

- En ambientes de acceso público.
- En ambientes con riesgo de explosión o incendio.
- En ambientes donde se detecten agentes contaminantes, como polvos, ácidos, gases corrosivos, etc.
- En ambientes donde exista la posibilidad de radiaciones.

*Eventuales variaciones de las condiciones de empleo de la máquina ya sea en términos de operaciones ejecutadas así como materiales trabajados, deben ser consideradas como una nueva puesta en servicio en sentido de la directiva 2006/42/CE y por tanto eximen al constructor del cualquier responsabilidad.*

## TRANSPORTE

La máquina se suministra sin embalaje. Solo retractilada.

La prensa debe ser transportada cuidadosamente haciendo uso de una carretilla elevadora, evitando colisiones o caídas accidentales que pudieran comprometer la integridad de la máquina.

Los módulos de la máquina ya han sido totalmente equipados en la fábrica; Por lo que no es necesario el montaje ni la puesta a punto de la máquina.

# INSTALACIÓN

## COLOCACIÓN

**El entorno de trabajo de la máquina debe ser un lugar seco y protegido.**

**La temperatura de funcionamiento del medio ambiente de la máquina es de entre 0 °C y 30 °C.**

Traslado de la máquina al lugar de operación y garantizar que todas las patas están firmemente en el suelo. Verifique que el suelo sobre el que va a ir a posicionar la máquina es capaz de soportar el peso a plena carga y no tiene una pendiente de más del 10%.

Para llevar a cabo el ciclo de prensado debe proceder a las siguientes operaciones de limpieza:

1. Quitar la parte superior que va roscada.
2. Llenar de uva semi-pisada
2. Hinchar la membrana con agua.
3. Se va estrujando la uva progresivamente. (Dejar unos minutos con presión estable –máxima-).
4. Repetir el ciclo hasta que se termine el prensado o la máquina esté llena de uva totalmente pisada.
5. Después de su utilización limpie la máquina

Una vez que la máquina se haya secado, vuelva a montar la máquina siguiendo el procedimiento de montaje.

## ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

Antes de la puesta en marcha se aconseja tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Estabilidad: la máquina montada sobre ruedas giratorias puede ser movida accidentalmente, por lo tanto, poner atención en los movimientos i proceder al bloqueo de las ruedas.
- No verter en la jaula una cantidad de producto superior a su capacidad.
- El gato, si no se instala de inmediato, hay que tenerlo en un lugar seco y protegido de los elementos.
- La máquina debe colocarse lejos de fuentes de calor, llamas o máquina explosiva. Debe mantenerse en posición vertical, y siempre evitando que se apilen.

# FUNCIONAMIENTO

## ADVERTENCIAS

El usuario debe observar escrupulosamente las normas de seguridad en los distintos países y debe observar todas las especificaciones contenidas en este manual

No extraer ningún dispositivo de seguridad y no tratar de desactivar su función de prevención y seguridad.

Mantener la máquina siempre eficiente y en buen estado de mantenimiento.

Controlar regularmente, al menos una vez al año, el ajuste de los pernos de las estructuras portantes, de las tapas, de los portillos y de los talones i medias lunas.

Lavar la prensa sólo con productos atóxicos y de uso alimentario.

El usuario debe observar escrupulosamente las normas de seguridad en los distintos países y debe observar todas las especificaciones contenidas en este manual.

Evitar mover la maquina mientras esté en funcionamiento

La puesta en marcha de la máquina no debe realizarse descalzo, con las manos mojadas o sumergido en líquido.

Se recomienda el uso de guantes, botas y un devantal impermeable durante el uso de la máquina.

***El operador debe utilizar sólo DPI conforme con la directriz 89/686/CEE, relativa a los dispositivos de protección individual obligatoriamente de marca CE, y debe respetar la directriz 89/656/CEE que define las modalidades de uso de las protecciones individuales durante el trabajo.***

## MODO DE EMPLEO

Durante el funcionamiento se le pide al operador realizar las siguientes tareas:

- Alimentar la máquina con el producto.
- Controlar en la pila de salida del producto que no se encuentren pequeños restos.
- Si ello sucediese se debe variar la velocidad de la máquina, aunque si no siempre se obtienen buenos resultados. Cuenta mucho la experiencia del operador porque el tipo de producto es muy diferente de zona a zona y depende del tipo de elaboración que se efectúe.
- Controlar y recoger en el recipiente de recolección los residuos que produce el estrujado con un filtro. Tener en cuenta que habrán filtrados posteriores para mejorar la finura del mosto.

## DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA MÁQUINA

No comenzar las operaciones de desmontaje de la máquina sin haberse asegurado que esté completamente parada y que las partes peligrosas se hayan asegurado.

Indicar con carteles la situación de reparación y/o mantenimiento en curso.

## MANTENIMIENTO

Al final de cada uso, de la temporada o después de en un gran periodo de inactividad de la máquina, es recomendado hacer:

Cuidadosamente limpie y seque el equipo. Las piezas de madera deben estar completamente secas.

Comprobar con cuidado el equipo y sustituya las piezas dañadas y/o desgastadas.

Apriete todas las tuercas, pernos y tornillos. Engrase con cuidado el equipo, y la cubierta de la unidad completa (no utilice una cubierta de nylon) y colocarlo en un ambiente seco.



## VENTAJAS/INCONVENIENTES

TIPO DE PRENSA	VENTAJAS	INCONVENIENTES
Prensa manual de aire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La presión se realiza sin excesiva rotura de los granos y de una manera progresiva.</li> <li>- El mosto o vino obtenido es muy limpio, con pocos fangos o turbios, ya que se puede definir el grado de prensado según la presión del agua dentro de la membrana.</li> <li>- Son prensas relativamente ligeras i transportables con facilidad</li> <li>- Fácil utilización y menor esfuerzo por parte de los operarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desmenuzando manual con peligro de oxidaciones.</li> <li>- Poca capacidad</li> <li>- Posibilidad de prensado de racimos enteros sin estrujar con peligro de rotura de la membrana.</li> <li>- Si la membrana se rompe se desperdicia la prensada de ese momento.</li> <li>- Tiempos de prensado muy escrupulosos. para poder obtener un mosto de igual prensado y características.</li> </ul>

