



Ficha técnica

PRENSA NEUMATICA MANUAL

Descripción

La prensa neumática es un recurso técnico-enológico que permite controlar el proceso de prensado de la uva. Permite al enólogo un activo direccionamiento del proceso, durante el desarrollo del prensado. Un suave prensado de las uvas enteras o uvas estrujadas que se efectúa a través de una membrana con la ayuda de aire comprimido asegura menores daños al producto y un mejor prensado, más limpio.

La prensa neumática puede ser llenada con uva entera o estrujada de forma manual o con una bomba a través de la puerta.

Durante el llenado cuide de no dañar la membrana.

- Llenado mínimo: 20 % del volumen del tambor
- Llenado máximo: 80-90 % del volumen del tambor



Características

Carga uva entera	400 kg
Carga uva despalillada	1200kg
Carga uva fermentada	1500kg
Guarnición tanque Garolla	40
Dimensiones	1700x840xh 1150 mm
Peso	200 kg
Tipo de compresor recomendado	Capacidad: 30-60 l. Presión 6-8 bar.
Presión máxima de trabajo	1 bar



Componentes principales

Manivela	Jaula-Depósito (Tambor)
Pestillo Bloqueo Rotación	Puertas Correderas
Válvula Desinflar Membrana	Membrana Elástica
Manómetro	Anillo De Refue
Válvula Inflar Membrana	Acoplamiento Compresor

Funcionamiento de la membrana



Membrana deshinchada



Membrana hinchada



1 - Llenado



2 - Prensado



3 - Aflojamiento



4 - Vaciado

