



Médaille de bronze
SITEVI - 2019

Pressoirs intelligents et qualitatifs
VINITECH - 2016

Prix de la nouveauté technique
ENOMAQ - 2017

SMART PRESS SPC 40-150

LE PRESSEUR PNEUMATIQUE À CAGE FERMÉE QUALITATIF, INTELLIGENT ET CONNECTÉ

La gamme de presseurs pneumatiques Smart Press répond aux attentes des vignerons les plus exigeants. Les dernières innovations équipent ces presseurs. Les grilles de presseurs qualitatifs Fast Press ainsi que l'interface de commande intuitive Touch Press offrent une utilisation optimale du presseur afin d'extraire les jus très qualitatifs.



J'ai choisi d'investir dans un presseur PELLENC PERA GENOPROCESS pour plusieurs raisons :

- La qualité et la rapidité d'extraction des jus
- Le système de lavage automatique que propose le Smart Press donne un résultat très satisfaisant
- Le support technique proposé par PELLENC PERA GENOPROCESS et son distributeur depuis l'installation jusqu'à l'utilisation durant les vendanges

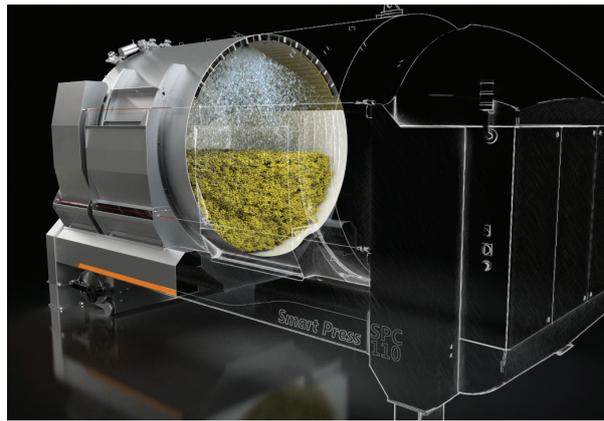
Jean-Marie QUEF

Domaine de l'Amaurique

Provence-Alpes-Côtes d'Azur (83) - FRANCE

DES JUS DE QUALITÉ

- Écoulement des jus directement dans le bac à jus fermé et inerté (en option)
- Préservation des arômes et des couleurs
- Cycles de pressurage intelligents Easy Press 2
- Jus clairs et peu bourbeux grâce à l'auto-filtration au travers du marc et aux grilles Fast Press poinçonnées à fentes verticales
- Système de protection contre l'oxydation Ingas et Enoxy +
- Sélection de jus facile à programmer, de série
- Jus de fin de presse mieux protégés et valorisables



Injection d'anti-oxydant

UNE OPTIMISATION DU PRESSURAGE

- Rapidité entre les cycles de pressurage
- Optimisation de la capacité de remplissage
- Choix du cycle à adopter en fonction du profil recherché
- Économies d'eau et d'énergie
- Utilisation du pressoir pour une macération pelliculaire
- Moins d'intrants œnologiques utilisés



Écran de contrôle tactile simple et intuitif

UN CONFORT À TOUTE ÉPREUVE

- Écran tactile couleur ergonomique et intuitif Touch Press
- Optimisation temps/volume de remplissage avec le programme EasyFill, de série
- Réduction des manipulations par l'opérateur
- Vidange des marcs totale et rapide
- Pressoir connecté (en option) pour être informé à distance en temps réel



Évacuation des marcs par bac

UN LAVAGE OPTIMISÉ

Le système de lavage automatique intégré aux pressoirs assure :

- Lavage simple et rapide du pressoir grâce aux grilles poinçonnées à fentes verticales Fast Press (30 à 45 min)
- Réduction de la quantité d'eau
- Réduction du temps de lavage en fin de journée

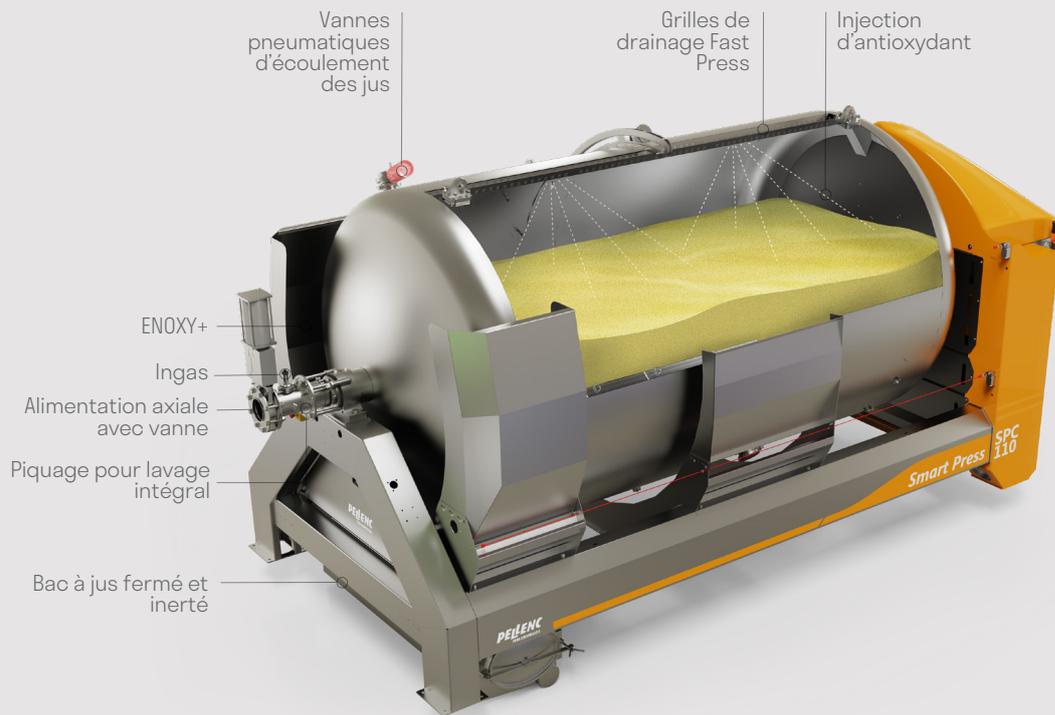


SPC - Ouverture facile des grilles Fast Press

TECHNOLOGIE SMART PRESS



Site internet



Pressoir Smart Press cage fermée SPC 110 - vue en coupe

ALIMENTATION

Alimentation par pompe à vendange : alimentation axiale manuelle ou pneumatique. Optimisation par programme EasyFill piloté par l'écran Touch Press.

Alimentation gravitaire par porte (1 ou 2 portes) : alimentation en direct ou par convoyeur.



Entrée axiale avec vanne pneumatique



Entrée axiale avec vanne manuelle



2 portes motorisées indépendantes

CONCEPTION OPTIMISÉE POUR DES PERFORMANCES MAXIMALES

La conception innovante du SMART PRESS apporte des améliorations :

- Les grilles Fast Press assurent un égouttage et un lavage facilité
- Augmentation de la surface de drainage
- Optimisation de la capacité de remplissage, complétée par le programme EasyFill
- Pressurage rapide : jusqu'à 1h de moins qu'un pressoir à drains classiques (selon cépage, maturité, état sanitaire et du débit de remplissage du pressoir).

La membrane est en matériau polyuréthane de qualité alimentaire avec les deux faces aux normes alimentaires CE/FDA, permettant un pressurage avec une très faible quantité de vendange. Un drain de diffusion d'air équilibre la pression sur la membrane.

Une spire rassemble les marcs vers la ou les portes pour une vidange complète et rapide du pressoir.

Une trappe d'accès technique (trou d'homme : disponible à partir de 65 hl) facilite l'accès à la partie air de la cuve et la maintenance de la membrane.



SPC – Intérieur pressoir sans recoins

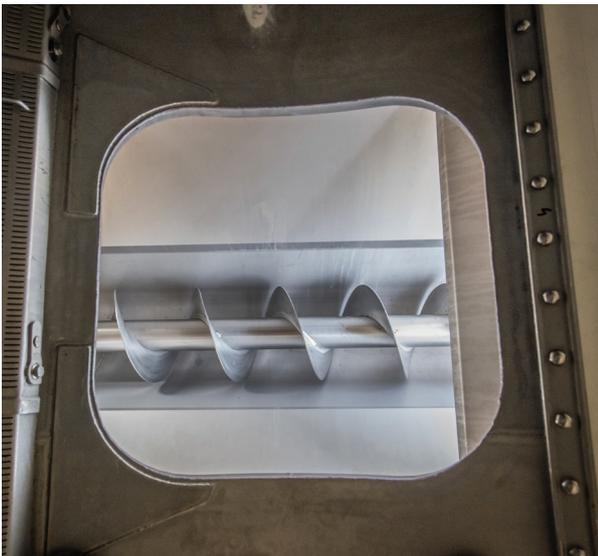


Grille de drainage Fast Press pivotante pour faciliter le lavage complet



Trou d'homme pour accès côté air de la membrane

VIDANGE DES MARCS



Vis d'évacuation des marcs sous le pressoir

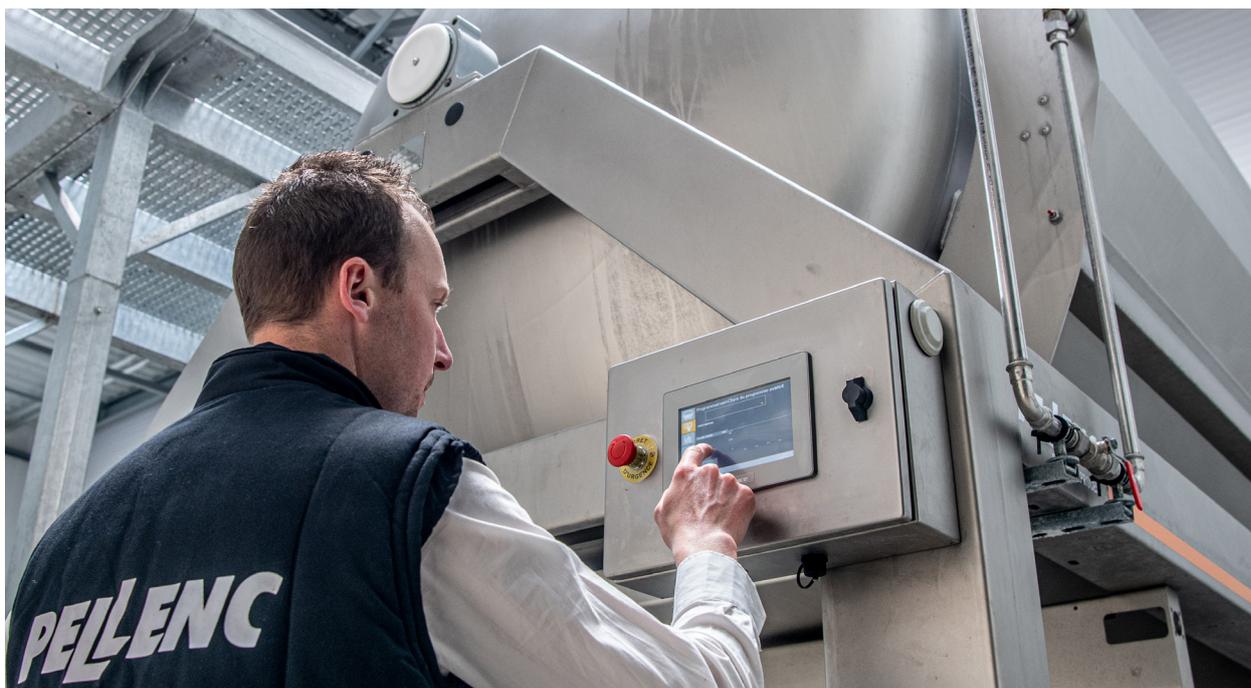


Bac à marcs sous le pressoir

PROGRAMMATION SIMPLE ET INTELLIGENTE

L'interface tactile intuitive Touch Press ainsi que le système de pressurage intelligent Easy Press 2 simplifient l'utilisation et la prise en main :

- Personnalisation des cycles de pressurage aux attentes de la cave (logistique, qualité...)
- Modification du programme de pressurage en temps réel
- Sauvegarde des programmes (en mode avancé) sur clé USB pour une traçabilité parfaite
- Cycle de pressurage automatique EASY PRESS en fonction de 2 critères simples : qualité et assèchement des marcs
- Informations en temps réel sur les anomalies éventuelles pour une réactivité accrue des opérateurs.



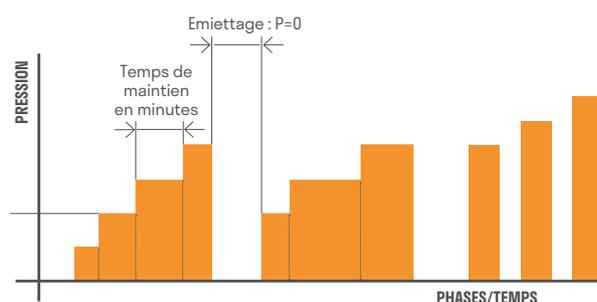
DEUX MODES DE PROGRAMMATION DISPONIBLES :

1. Avancé (personnalisable)

- Programmation des différentes phases de pressurage par l'opérateur : pression, temps de maintien, nombre de tour d'émiettage
- 20 programmes avec 99 lignes de programmation possibles.

2. Easy Press 2 (intelligent)

- L'automate gère les cycles de pressurage en fonction de l'écoulement des jus, et la fin en fonction de l'assèchement voulu. L'opérateur ajuste ces 2 critères nommés "qualité" et "sec" sur l'écran Touch Press
- Temps de pressurage et nombre d'émiettages optimisés
- Meilleure qualité des jus extraits
- Arrêt du pressurage en fonction du taux d'assèchement des marcs
- 5 types de vendange prédéfinis : vendange égrappée, vendange entière, marcs cuvés, vendange dégradée, fin de macération.



OPTIONS

Déplacement motorisé du pressoir

Déplacement du pressoir motorisé sur rail ou sur roues pour amener le pressoir au plus près du lieu d'utilisation.

Protection de la vendange et des moûts, ajouts d'intrants

Systèmes pilotés par l'automate via l'écran Touch Press. Voir page détaillée en fin de chapitre : ENOXY + et INGAS.

Sélecteur de jus et sonde de conductivité

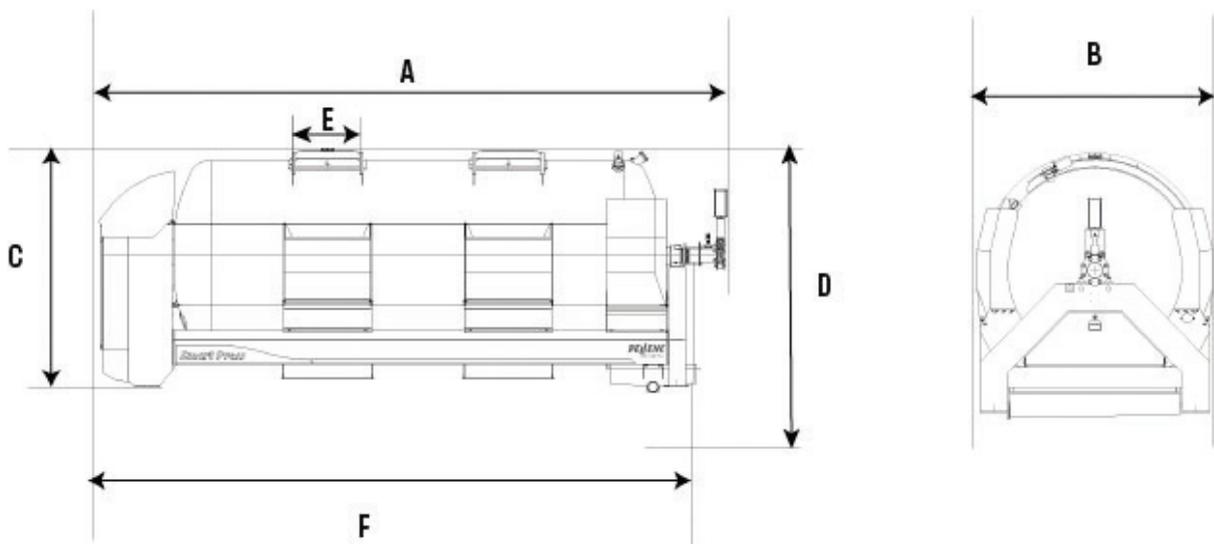
De série, la sélection manuelle des moûts est programmable : à chaque étape définie par l'opérateur, le pressoir s'arrête et alarme en attendant l'autorisation de passer à l'étape suivante.

En option, le sélecteur de jus automatisé dirige les moûts vers 2 voies selon des critères définis par l'œnologue : phases du cycle de pressurage, temps écoulé, conductivité. La sonde de conductivité positionnée en sortie du bac à jus gère une sélection de jus qualitative en fonction de la conductivité des jus écoulés.

Pressoir connecté

En option, voir page détaillée en fin de chapitre.





LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	GAMME SMART PRESS CAGE FERMÉE SPC 40 À 150					
	SPC 40	SPC 50	SPC 65	SPC 80	SPC 110	SPC 150
Capacité de la cuve (hl)	40	50	65	80	110	150
Quantité min (kg)	0					
Alimentation par porte	1 double porte manuelle	1 ou 2 portes motorisées étanches indépendantes				
Alimentation axiale avec détecteur fin de remplissage	•					
	Ø 125 manuelle				Ø 150	
Écoulement jus	3 sorties - écoulement directement dans le bac à jus fermé					
Cycle de lavage automatique	•					
Égouttage	Grille de drainage Fast Press					
Grille Fast Press Electropolies	•					
Ingas	•					
Enoxy+	•					
Cycle Pressurage Avancé	•					
Écran tactile couleur Touch Press	•					
Membrane	Trame Polyester haute densité recouvert de Polyuréthane. Qualité alimentaire FDA/ EEC 1227					
A	4,1	5,1	4,7	5,2	5,35	6,85
B	1,8	1,8	2,2	2,25	2,35	2,35
C	2	2	2,4	2,4	2,55	2,55
D	2,25	2,25	2,5	2,5	2,8	2,8
E	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
F	3,7	4,7	4,2	4,7	4,8	6,3
Nbre de portes	1	1 ou 2	1 ou 2	1 ou 2	1 ou 2	1 ou 2
Ø Entrée axiale	0,12	0,12	0,12	0,12	0,15	0,15
Poids (kg)	2 100	2 300	2 400	2 800	3 600	4 300
Volume cuve (hl)	40	50	67	80	110	150
Capacité en raisin entier* (kg)	3 600	4 500	6 000	7 200	10 000	14 000
Capacité en raisin égrappé* (kg)	8 000	10 000	14 000	18 000	23 000	32 000
Capacité en marc cuvé (kg)	12 000	15 000	20 000	24 000	33 000	45 000
Temps d'épuisement	1h20 - 2h10	1h20 - 2h10	1h20 - 2h20	1h20 - 2h20	1h20 - 2h20	1h20 - 2h20
Temps de vidange	15 - 20 min	15 - 20 min	15 - 20 min	15 - 20 min	15 - 20 min	15 - 25 min
Puissance de base (kW)	N/A	N/A	6,35	6,35	11,25	11,5
Puissance avec compresseur intégré (kW)	10,05	10,05	13,85	13,85	26,25	26,25

Nota : Les dimensions sont en mètre. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis du constructeur.

* Capacités estimées selon cépage, millésime, maturité, type de récolte et conditions de remplissage.

● Équipé en série ○ Équipé en option — Non disponible