



Médaille de bronze
SITEVI - 2019

Pressoirs intelligents et qualitatifs
VINITECH - 2016

Prix de la nouveauté technique
ENOMAQ - 2017

SMART PRESS SPC 240-600

LE PRESSEUR PNEUMATIQUE À CAGE FERMÉE QUALITATIF ET INTELLIGENT DE GRANDE CAPACITÉ

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



Nous avons fait le choix de 4 presseurs Smart Press SPC 600 intelligents pour avoir une avancée très significative sur la façon dont on presse le raisin, on a repensé l'ergonomie du site qui nous a permis de réceptionner 900T/jour. L'accompagnement de PELLENC PERA GENOPROCESS en amont et aval est essentiel pour le bon fonctionnement des installations.

Jöel JULIEN

Directeur, Les Costières De Pomérols
Occitanie (34) - FRANCE

DES JUS DE QUALITÉ

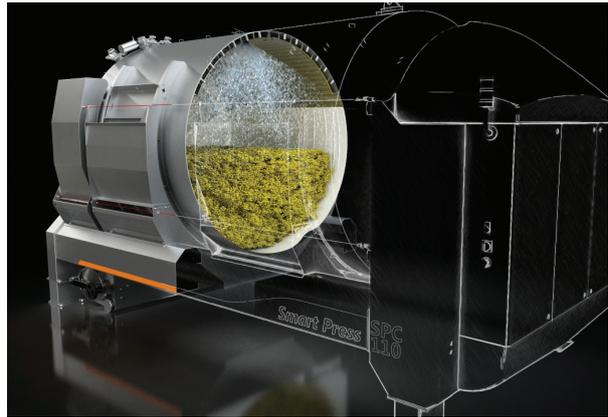
- Écoulement des jus directement dans le bac à jus fermé et inerté
- Préservation des arômes et des couleurs
- Cycles de pressurage intelligents Easy Press 2
- Jus clair et peu bourbeux grâce à l'auto-filtration au travers du marc et aux grilles Fast Press poinçonnées à fentes verticales
- Système de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



Smart Press SPC 320 et 240

UN PRESSURAGE OPTIMISÉ

- Rapidité entre les cycles de pressurage
- Optimisation temps/volume de remplissage avec le programme EasyFill de série
- 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



Injection d'anti-oxydant

UNE UTILISATION SIMPLE ET INTUITIVE

- Écran tactile couleur ergonomique et intuitif Touch Press
- Gestion intelligente des cycles et de la fin du pressurage de série Easy Press 2
- Réduction des manipulations par l'opérateur
- Vidange des marcs totale et rapide
- Pressoir connecté (en option) pour être informé à distance en temps réel



Écran de contrôle tactile simple et intuitif

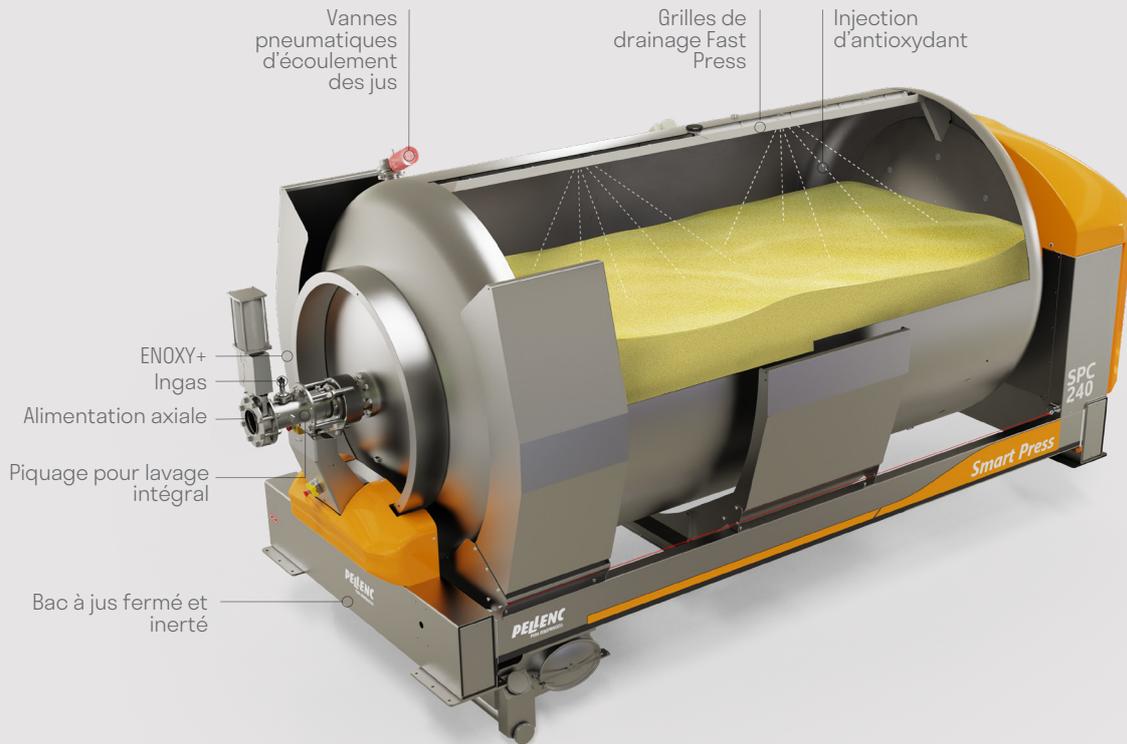
UN LAVAGE OPTIMISÉ

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



Pressoir Smart Press cage fermée SPC 240 - vue en coupe

ALIMENTATION

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

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



Entrée axiale avec vanne manuelle



2 portes motorisées indépendantes

CONCEPTION OPTIMISÉE POUR DES PERFORMANCES MAXIMALES

La conception innovante du SMART PRESS apporte des améliorations :

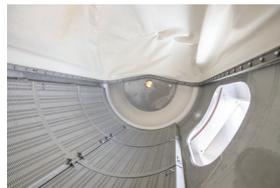
- Les grilles Fast Press assurent un égouttage et un lavage facilité
- Augmentation de la surface de drainage
- Optimisation de la capacité de remplissage, complétée par le programme EasyFill
- Pressurage rapide : jusqu'à 1h de moins qu'un pressoir à drains classiques (selon cépage, maturité, état sanitaire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

Les systèmes de lavage automatiques intégrés favorisent un lavage du pressoir en 30 à 45 minutes. Le système d'ouverture rapide des grilles autorise un nettoyage en profondeur.

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) 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 le lavage facilité

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.

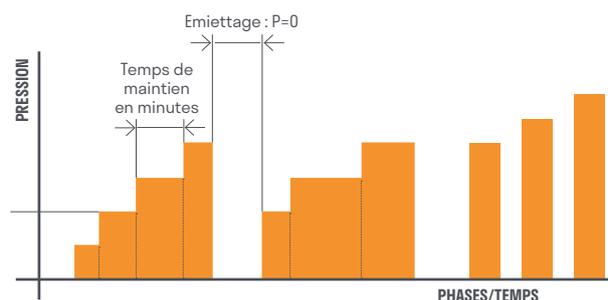
DEUX MODES DE PROGRAMMATION DISPONIBLES :

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 des cycles 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'émiettage 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

Injection de gaz neutre lors des rebêches

En complément d'Ingas, il est possible d'injecter un gaz neutre (azote ou CO2) lors des rebêches afin d'obtenir une protection optimale contre l'oxydation des moûts.



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.



Débitmètre

Régulation du cycle de pressurage selon l'écoulement des jus. Programmation par l'écran Touch Press.



Pressoir connecté

En option, voir page détaillée en fin de chapitre.

VIDANGE DES MARCS



Vidange directement dans les poly-bennes sous pressoir



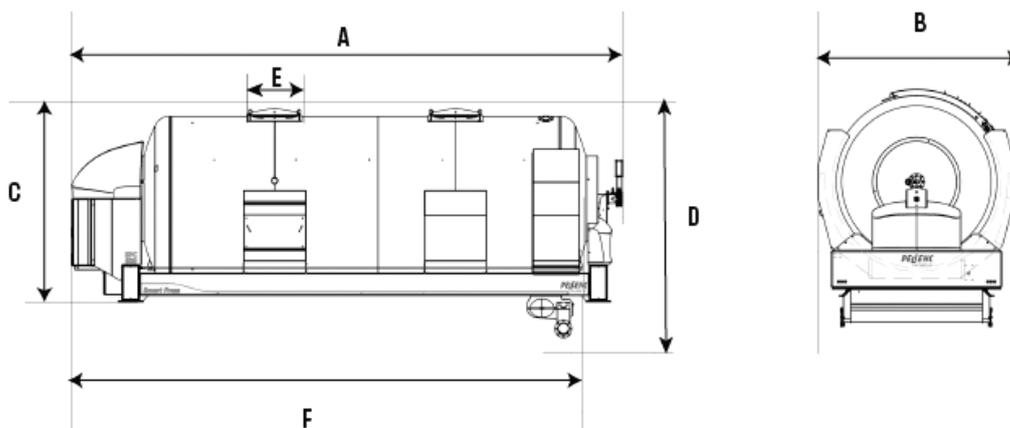
Vidange dans vis à maros sous pressoir



Vidange dans vis à maros sous pressoir



Évacuation des marcs par vis sans fin avec système de portant et goulotte pour remplissage des poly-bennes - pilotage pneumatique des goulottes et trappes.



LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	GAMME SMART PRESS CAGE FERMÉE SPC			
	SPC 240	SPC 320	SPC 480	SPC 600
Capacité (hl)	240	320	480	600
Quantité min (kg)	0			
Alimentation par porte	1 ou 2 portes motorisées étanches indépendantes			
Alimentation axiale avec détecteur fin de remplissage	○			
	Ø 150			
Écoulement jus	3 Sorties – écoulement directement dans le bac à jus fermé			
	○ Vannes pneumatiques			
Cycle de lavage automatique	●			
Grilles de drainage Fast Press	●			
Grille Fast Press Electropolies	○			
Ingas	○			
Enoxy+	○			
Trou d'homme	●			
Cycle Pressurage Avancé	●			
Cycle Pressurage intelligent Easy Press 2	●			
Écran tactile couleur Touch Press	●			
Membrane	Trame polyester haute densité recouverte de polyuréthane Qualité alimentaire FDA/EEC 1227			
A	6.8	8.3	9.4	10.9
B	3	3	3.5	3.5
C	3	3	3.5	3.5
D	3.5	3.5	4.2	4.2
E	0.8	0.8	0.8	0.8
F	6.3	7.5	8.9	10.4
Nombre de portes	1 ou 2	1 ou 2	1 ou 2	1 ou 2
Ø Entrée axiale	0.15	0.15	0.15	0.15
Poids (kg)	8400	10000	12000	15500
Volume cuve	240	320	480	600
Capacité en raisin entier (kg)	22000	30000	45000	55000
Capacité en raisin égrappé (kg)	60000	80000	120000	150000
Capacité en marc cuvé (kg)	70000	100000	150000	180000
Temps d'épuisement	2h - 2h30	2h - 2h30	2h15 - 2h45	2h15 - 2h45
Temps de vidange	20 - 30 min	20 - 30 min	20 - 30 min	20 - 30 min
Puissance de base (kW)	24	28	37.5	37.5

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

* Débits estimés variable selon cépage, millésime, état sanitaire, stress hydrique, type de récolte...

● Équipé en série ○ Équipé en option — Non disponible