



## ÉGRAPPOIRS



Site internet

### POUR UNE SÉPARATION DES CORPS ÉTRANGERS EN DOUCEUR

Les égrossoirs de conception robuste et d'une grande fiabilité sont conçus pour un travail en vendange manuelle ou mécanique, avec un nettoyage et un entretien facilités.



*La cave utilise des égrossoirs PÉRA PELLENC depuis de nombreuses années. Ce sont des équipements fiables et robustes qui nous permettent de séparer de la vendange les rafles, pétioles et feuilles ainsi que des corps étrangers évitant les casses sur le reste du process. Notre égrossoir est équipé d'un sélectionneur vendange « à nettoyer » et vendange « propre » permettant de by-passer l'égrossoir et donc limiter la trituration de la vendange déjà égrossée. Le réglage de la vitesse de rotation de l'arbre d'égrossage nous permet de faire un travail de qualité à un débit d'environ 50 t/h.*

**Alain PIERRE**

Directeur technique Vignerons de Buxy  
Bourgogne (71) - FRANCE

## UN EGRAPPAGE RESPECTUEUX DE LA VENDANGE

- Cage de grand diamètre dont la rotation est indépendante de l'arbre d'égrappage
- L'arbre d'égrappage est composé de doigts terminés par des spatules orientables
- Les égrappoirs PELLENC PERA CENOPROCESS garantissent l'optimisation de la qualité de vos vendanges

## UNE SIMPLICITÉ D'UTILISATION

- Facilité d'accès à tous les organes
- Simple et rapide à régler
- Nettoyage facilité : rampes de lavage intégrées
- H400 est un égrappoir mobile sur roues

## UNE CONCEPTION FIABLE ET ROBUSTE

- Vitesse de rotation de l'arbre d'égrappage modifiable grâce à un variateur électronique avec commande à distance
- Fiabilité : construction robuste et éprouvée

## LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| MODÈLES | POIDS NET (KG) | DÉBIT HORAIRE* (T/H) | DIAMÈTRE DE LA CAGE (MM) | PUISSANCE INSTALLÉE (KW) |
|---------|----------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| H400    | 260            | 5/15                 | 400                      | 1,8                      |
| H600    | 500            | 30                   | 600                      | 4,1                      |
| H800    | 1000           | 50                   | 800                      | 5,5                      |
| H1000   | 1200           | 70                   | 1000                     | 7                        |

\*Débits dépendant de l'installation, du cépage, de la maturité, de l'état sanitaire,...



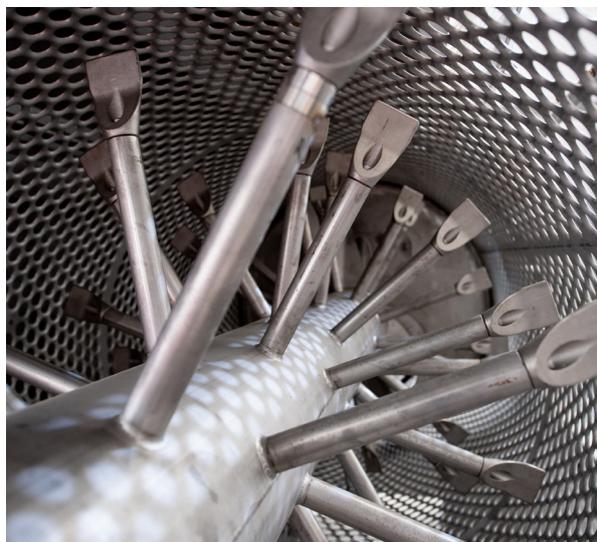
H1000



H600 avec PHM600



H 1000



H 400 - spatules orientables et rampe de lavage