



Médaille de bronze
SITEVI - 2019

Pressoirs intelligents et qualitatifs
VINITECH - 2016

Prix de la nouveauté technique
ENOMAQ - 2017

SMART PRESS SPO 40-150

LE PRESSEUR PNEUMATIQUE À CAGE OUVERTE SIMPLE, QUALITATIF ET INTELLIGENT

La gamme de presseurs pneumatiques Smart Press répond aux attentes des vignerons les plus exigeants. Par conception simple, robuste, efficace et une interface de commande intuitive Touch Press, ils offrent une utilisation optimale afin d'extraire des jus qualitatifs.

DES JUS DE QUALITÉ

- Gestion intelligente des cycles et de la fin du pressurage de série Easy Press 2
- Jus clair et peu bourbeux grâce à l'auto-filtration au travers du marc et à la cuve poinçonnée à fentes verticales
- Système de protection Enoxy+

UNE OPTIMISATION DU PRESSURAGE

- Rapidité entre les cycles de pressurage
- Optimisation de la capacité de remplissage, complétée par le programme EasyFill
- Choix du cycle à adopter en fonction du profil recherché
- Économies d'eau et d'énergie

UNE SIMPLICITÉ D'UTILISATION

- Écran tactile couleur ergonomique et intuitif Touch Press
- Prise en main et utilisation simple et facile
- Réduction des manipulations par l'opérateur
- Lavage simple et rapide du pressoir grâce à la cuve poinçonnée à fentes verticales et à la rampe de lavage intégrée et pilotée (double rampe et haute pression : options)
- Vidange des marcs totale et rapide
- Pressoir connecté (en option) pour être informé à distance en temps réel

UNE CONCEPTION SANS COMPROMIS

- Conception robuste et fiable
- Bouchon de vidange totale pour un nettoyage intégral du pressoir
- Accompagnement mise en route et SAV qualifié



Smart Press SPO 50



Écran de contrôle tactile simple et intuitif



Smart Press SPO 150 mobile sur rail



Pressoir Smart Press cage ouverte SPO 80

CONCEPTION OPTIMISÉE POUR DES PERFORMANCES MAXIMALES

Les améliorations sont notables : temps de pressurage optimisé, facilité d'utilisation et de programmation, rapidité de nettoyage.

- La cuve poinçonnée à fentes verticales limite l'effet de râpe sur les marcs (clarté des jus) et garantit une excellente nettoyabilité réduisant les temps de lavage et la consommation d'eau.
- Optimisation de la capacité de remplissage avec le programme Easyfill.
- Avec le pilotage automatisé de(s) rampe(s), le lavage du pressoir est simple et rapide en moins de 30 minutes.
- 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.
- Une spire rassemble les marcs vers 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.



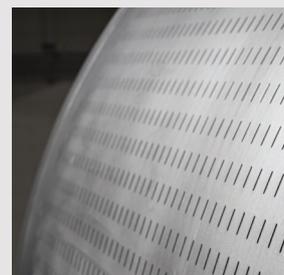
Rampe de lavage de la cuve poinçonnée



Intérieur d'une cuve poinçonnée avec membrane et spires de recentrage des marcs



Trou d'homme pour accès côté air de la membrane



Cuve poinçonnée

ALIMENTATION

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



Entrée axiale avec vanne pneumatique



Entrée axiale avec vanne manuelle

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



2 portes motorisées indépendantes

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

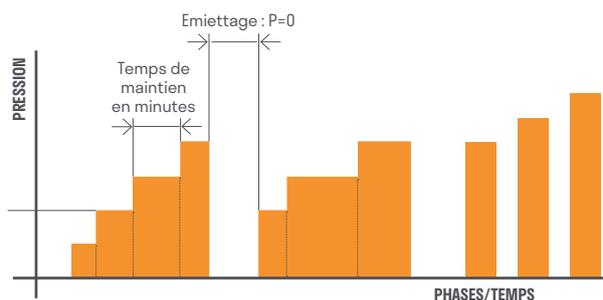
DEUX MODES DE PROGRAMMATION DISPONIBLES :

1. Avancé (personnalisable)

- Programmation des différentes phases de pressurage par l'opérateur : pression, temps de maintien, nombre de tour d'émiettement
- 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'émiettement optimisé
- 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

Pressoir motorisé sur rail ou sur roues pour amener le pressoir.



Sulfidoseur sur bac à jus

Ce système piloté par l'automate du pressoir autorise l'injection d'anti-oxydant liquide à l'intérieur du bac à jus. Ce système simple et efficace complète l'offre de protection contre l'oxydation sur les pressoirs Smart Press.



Pressoir connecté

En option, voir page détaillée en fin de chapitre.

Lavage

Seconde rampe de lavage intégrée et pilotée, et/ou lavage haute pression.

VIDANGE DES MARCS



Vidange directement dans les remorques placées sous le pressoir

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.

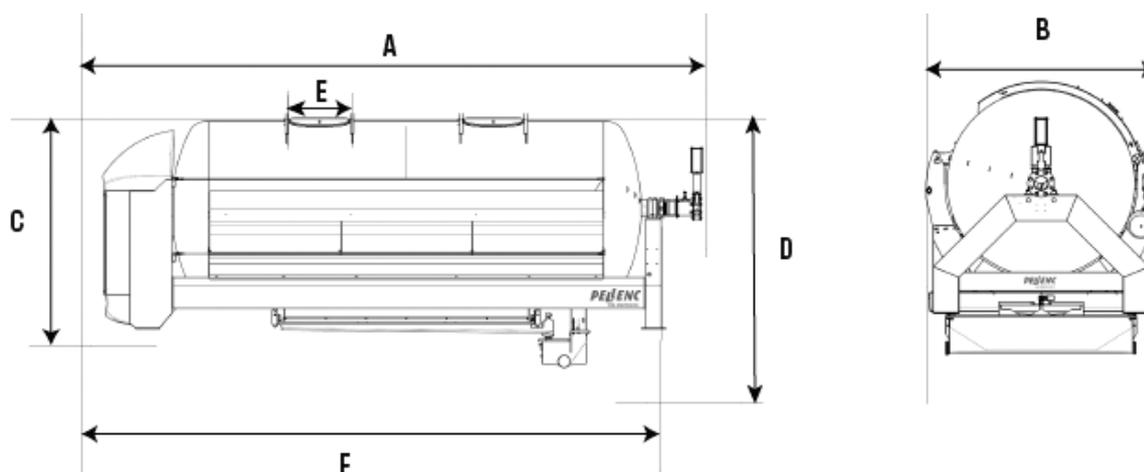


Protection de la vendange et des moûts, ajouts d'intrants

Système piloté par l'automate via l'écran Touch Press. Voir page détaillée en fin de chapitre : ENOXY +.



Évacuation des marcs par vis sans fin



LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	GAMME SMART PRESS CAGE OUVERTE SPO					
	SPO 40	SPO 50	SPO 65	SPO 80	SPO 110	SPO 150
Capacité de la cuve(hl)	40	50	65	80	110	150
Quantité min	0 kg					
Alimentation par porte	1 double porte manuelle	1 ou 2 portes motorisées indépendantes				
Alimentation axiale avec détecteur fin de remplissage	○					
	Ø 125			Ø 150		
Écoulement jus	Bouchon de vidange totale bac coulissant					
Cycle de lavage automatique	●					
Lavage automatique haute pression	○					
Égouttage	Demi-cuve perforée par trous oblongs					
Grille Fast Press Electropolies	-					
Ingas	-					
Enoxy+	○					
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	4.1	5.1	4.7	5.2	5.35	6.85
B	1.8	1.8	2.2	2.2	2.35	2.35
C	1.92	1.92	2.4	2.4	2.55	2.55
D	2.18	2.18	2.66	2.66	2.8	2.8
E	0.81	1.3	0.6	0.6	0.6	0.6
F	3.7	4.7	4.2	4.7	4.8	6.3
Nombre de portes	1	1	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)	2100	2300	2400	2800	3600	4300
Volume cuve	40	50	67	80	110	150
Capacité en raisin entier (kg)	3600	4500	6000	7200	10000	14000
Capacité en raisin égrappé (kg)	8000	10000	13400	16000	22000	30000
Capacité en maro cuvé (kg)	12000	15000	20000	24000	33000	45000
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	11.25
Puissance avec compresseur intégré (kW)	9.8	9.8	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 oépage, millésime, maturité, type de récolte et conditions de remplissage.

● Équipé en série ○ Équipé en option - Non disponible