



## SMART PRESS SPC 4000-12000

### LE PRESSEUR PNEUMATIQUE À CAGE FERMÉE QUALITATIF ADAPTÉ AUX BESOINS DES VIGNERONS CHAMPENOIS

Depuis 1989, PELLENC PERA CENOPROCESS est implantée au cœur du vignoble champenois. La proximité géographique du constructeur assure une assistance technique et commerciale adaptée, spécifique et réactive. Les experts du site de Magenta (Épernay) conçoivent et installent des centres de pressurage ainsi que les consoles de programmation agréées Qualitatif. Les techniciens PERA PELLENC réalisent les opérations de maintenance annuelles et le service vendanges avec un service de disponibilité 24h/24.

Les presseurs PELLENC PERA CENOPROCESS répondent au savoir-faire et à la réglementation stricte de production de Champagne. Chaque modèle est agréé qualitatif et répond aux prescriptions du CIVC selon le décret n°2010-1441 du 22 novembre 2010.

La gamme SMART PRESS est disponible en Champagne en cage fermée de 4 000 à 12 000 kg.

## UN PRESOIR ADAPTÉ AUX BESOINS CHAMPENOIS

- Jus clair et peu bourbeux grâce à l'auto-filtration au travers du marc et à la cuve poinçonnée à fentes verticales
- Programmation champenoise (CIVC)
- Pressoir agréé Qualitatif
- Système de protection par sulfisodeur

## DES JUS DE QUALITÉ

- Gestion intelligente des cycles et de la fin de pressurage (options Optimal et Evolution)
- Jus clair et peu bourbeux grâce à l'autofiltration au travers des du marc et à la cuve poinçonnée à fentes verticales
- Système de protection par sulfidoseur (option)

## UNE UTILISATION SIMPLE

- Écran tactile couleur ergonomique et intuitif Touch Press
- Gestion intelligente des cycles et de la fin du pressurage en complément des programmes CIVC
- Lavage simple et rapide du pressoir grâce aux grilles poinçonnées à fentes verticales Fast Press (30 à 45 min)
- Utilisation simplifiée
- Réduction des manipulations par l'opérateur
- Vidange des marcs totale et rapide
- Pressoir connecté (en option) pour être informé à distance en temps réel

## UNE CONCEPTION OPTIMISÉE

- Design de cuve à 2 portes, compact avec gros diamètre pour optimiser le remplissage
- Conception robuste et fiable
- Bouchon de vidange totale pour un nettoyage intégral du pressoir

## UN LAVAGE OPTIMISÉ

Le système de lavage automatique intégré aux pressoirs permet :

- Réduction de la quantité d'eau
- Réduction du temps de lavage en fin de journée



Écran de contrôle tactile simple et intuitif



Alimentation du pressoir par portes

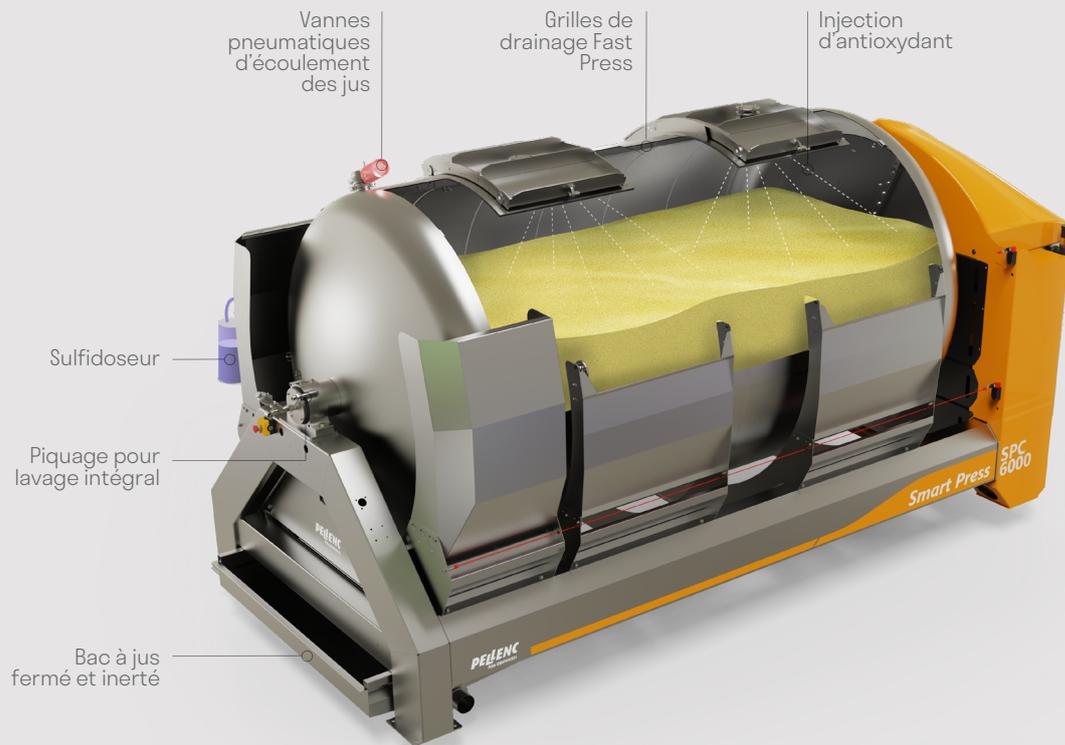


Grilles de drainage Fast Press pivotantes pour le lavage facilité

## TECHNOLOGIE SMART PRESS



Site internet



Pressoir Smart Press cage fermée SPC 6000 - vue en coupe

## ALIMENTATION

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



Trémie d'alimentation du pressoir

## CONCEPTION OPTIMISÉE POUR DES PERFORMANCES MAXIMALES

Les améliorations sont notables : égouttage supérieur, temps de pressurage optimisé, facilité d'utilisation.

- Le design compact de cuve à gros diamètre, optimise le remplissage par les 2 portes, et l'auto-filtration des jus à travers le marc
- Augmentation de la surface de drainage
- Les grilles poinçonnées à fentes verticales Fast Press assurent un égouttage et un lavage facilité : l'ouverture rapide des grilles autorise un nettoyage en profondeur ; le lavage quotidien est optimisé, 30 minutes en moyenne
- 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 - Ouverture facile des grilles Fast Press



Trou d'homme



Système d'ouverture rapide des grilles



Intérieur cage fermée

## PROGRAMMATION SIMPLE ET INTELLIGENTE

L'interface tactile intuitive Touch Press simplifie l'utilisation et la prise en main :

- Sauvegarde des programmes sur clé USB pour une traçabilité parfaite
- Informations en temps réel si anomalies éventuelles pour une réactivité accrue des opérateurs
- Avec PELLENC CONNECT (en option), assistance à la maintenance, diagnostic.



## PROGRAMMATION CHAMPENOISE

BREVET PELLENC

**Mode normal** : le cycle de pressurage Smart Press se déroule automatiquement par paliers successifs d'un multiple de 200 mbar. Le maintien de la pression est programmé avec des temporisations.

**Mode régulation par le jus** : le cycle de pressurage est réglé en fonction de l'écoulement des jus. Avec la sonde de pression, positionnée côté air, l'automate Smart Press calcule et ajuste le maintien de pression à chaque palier pour compenser l'écoulement du jus.

**Option Optimal** : le débitmètre électromagnétique mesure le volume écoulé et le débit instantané. A partir des spécificités du pressurage champenois (1er jus, cuvée, taille) et des requêtes de l'utilisateur, l'automate Smart Press adapte la pression, la durée des paliers, réduit le nombre de rotations (retrousses), avec l'objectif d'obtenir la cuvée en trois serres.

**Option Évolution** : l'automate Smart Press adapte le pressurage en fonction du volume dans le belon.

Infos		Historique du marc							
Serre		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	Rebêché
Mode		5	5	5	5	5	6	6	0
Palier fal.				✓	✓	✓	✓	✓	
Retrousse		1	1	2	2	2	3	3	0

Graphique | Infos

0 mib | 15:14:18 | 16/10/2017

## OPTIONS

### Sulfidoseur automatique

Le sulfidoseur automatique asservi au fonctionnement du presseur offre de multiples choix à l'œnologue pour le sulfitage du moût de manière continue, choix des dosages de la solution pour la cuvée et les tailles, écoulement asservi au débit du jus dans le cas du programme Optimal.

- Visualisation sur écran Touch Press des volumes restant à écouler
- L'asservissement du sulfidoseur à l'automate Smart Press neutralise la pompe pendant les retrousses, coupures de courant, arrêts intempestifs.
- Bac en PVC, pompe doseuse péristaltique



### Pressoir connecté

En option, voir page détaillée en fin de chapitre.

### Évolution

En fonction du volume mesuré dans le compartiment cuvée du belon, l'automate Smart Press adapte et régule le pressurage.

### Optimal (avec Débitmètre)

Le débitmètre électromagnétique mesure l'écoulement des jus et l'automate Smart Press pilote automatiquement et qualitativement la sélection des compartiments du belon :

- Régulation du cycle de pressurage selon l'écoulement des jus
- Sélection automatique des paliers supplémentaires en fin de serre
- Calcul du nombre de rotation en fonction du volume écoulé
- Obtention de la cuvée avec un minimum de retrousses



### Ingas

Ce système permet une injection optimisée par impulsion de gaz neutre sous les grilles de drainage au cours du pressurage. Il assure l'inertage des jus qui sortent du presseur. Voir page détaillée en fin de chapitre.



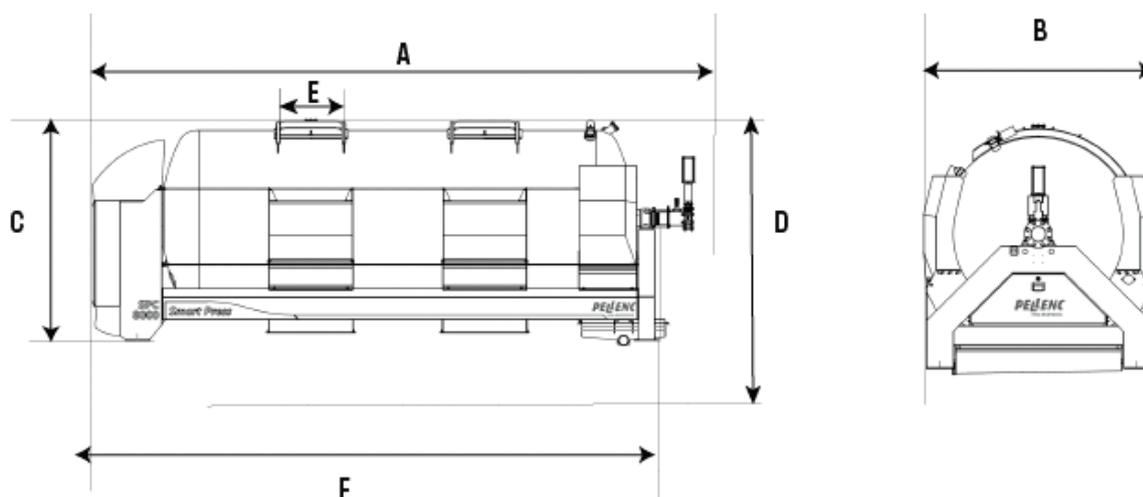
## VIDANGE DES MARCS



*Vidange directement dans les remorques placées sous le presseur*



*Évacuation des marcs par vis sans fin*



## LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	SMART PRESS À CAGE FERMÉE AVEC GRILLES DE DRAINAGE FAST PRESS			
	SPC 4000	SPC 6000	SPC 8000	SPC 12000
Capacité (hl)	80	110	150	240
Pression de fonctionnement maxi	1,8 Bars			
Quantité min (kg)	0 kg			
Alimentation par porte	2 portes motorisées étanches indépendantes 600 x 600 mm		2 portes motorisées étanches indépendantes 600 x 800 mm	
Cycle de lavage automatique	○			
Lavage automatique haute pression	○		-	
Membrane	Trame de polyester haute densité recouverte de polyuréthane, Qualité alimentaire FDA/EEC 1227 Fixation par pincement			
Trou d'homme	Accès centrale à la membrane coté air			
Vidange du marc	Guides intérieurs pour évacuer les marcs - Paramétrable par 1 ou par 2 portes			
Écoulement jus	Bas à jus fermé			
Pompe à vide	•			
Compresseur incorporé	○		-	
Sulfidoseur	○			
Écran tactile	•			
Automate	Programmable avec programmes CIVC inclus			
A	5.2	5.35	6.85	6.8
B	2.1	2.4	2.4	3
C	2.4	2.6	2.6	3
D	2.3	2.7	2.7	3.4
E	0.6	0.6	0.6	0.8
F	4.7	4.9	6.4	6.3
Nombre de portes	2	2	2	2
Poids (kg)	2800	3600	4300	8200
Volume cuve (hl)	80	110	150	240
Capacité en raisin entier (kg)	4000	6000	8000	12000
Puissance de base (kW)	6.2	11.1	11.1	24
Puissance avec compresseur intégré (kW)	14.25	26.1	26.1	N/A

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