

## DADOS TÉCNICOS PMA 4-50



Modelo – PMA 10



Quadro de controle – PLC



## **PRENSA PNEUMÁTICA ABERTA (4 A 50)**

A prensa pneumática no processo de elaboração recebe a uva inteira, esmagada ou desengaçada e esmagada e separa, de modo brando porém eficaz, o mosto da parte sólida. Assim resultam como produtos, mosto com baixo conteúdo de sólidos pronto para ser enviado as sucessivas operações (clarificação, fermentação...) e a parte sólida seca para ser enviada a destilação ou eliminar como resíduo.

Da mesma maneira, a prensa pode receber uvas fermentadas para separar-las do vinho residual contido nelas. Neste caso os produtos resultantes são um vinho de boa qualidade pronto para ser enviado as operações seguintes (amadurecimento, clarificação...) e a parte sólida fermentada já seca para ser enviada a destilação ou elimina-la como resíduo.

Em comparação com outros tipos de separação, a prensa pneumática garante a melhor integridade do produto permitindo extrair completamente a fase líquida minimizando a extração de sólidos das películas, mesmo no caso de películas danificadas ou em caso de longas macerações.

## **PRENSA PNEUMÁTICA mod. PM**

Aferida segundo diretiva "P.E.D." e apta a operar sobre uva inteira, esmagada sem ou com engaço, bagaço fermentado ou não, para a produção de vinhos e base para espumantes.

Estrutura de revestimento móvel, construída em lâmina de aço inoxidável AISI 304 (EN 1.4301), apoiada sobre rodas giratórias. O tambor giratório, de formato cilíndrico em posição horizontal, é montado sobre um eixo e é construído completamente em aço inoxidável. A rotação do tambor é comandada de um redutor auto frenante.

A membrana de prensagem é fabricada em tecido de poliéster e PVC apto a entrar em contato com produtos alimentares. O tecido é termo-soldável para poder realizar eventuais reparos. Um particular sistema de encaixe e suporte desta membrana garante a formação de espessura uniforme do produto prensado, distribuído sobre toda a superfície drenante. O inflar da membrana é obtido através de eletro-compressor pneumático do qual obtemos até 1,6 bares de pressão.

A superfície de esgotamento, constituída por canaletas posicionadas de maneira particular, é em lâmina inoxidável com fissuras típicas para garantir uma rápida evacuação do mosto.

As canaletas estão encaixadas no tambor através de simples, mas robustos ganchos que permitem ser desmontados rapidamente para facilitar as operações de limpeza. A saída do mosto de dentro do tambor ocorre através de uma série de bocais que versam o mosto diretamente na vasilha de coleta. Uma porta circular, de abertura manual, é posicionada sobre o corpo do tambor para rápidos carregamento e descarga da prensa; este último é favorecido por uma série de guias soldadas no interior do tambor. Uma válvula, posicionada sobre o eixo do tambor, permite o carregamento axial da uva esmagada, mesmo se a prensa estiver em rotação. Bacia de coleta do mosto, em aço inoxidável AISI 304, integrada a estrutura de revestimento, com conexão de descarga total para instalação da bomba de evacuação do mosto (opcional).

Escorregador para o mosto convergir para bacia fixa, móvel sobre guias, tal a permitir na posição de abertura a descarga do bagaço enxuto.

Carter de proteção dos motores e grupo pneumático em aço inoxidável AISI 304. Corda de segurança disposta sobre os três lados da tela de acesso ao tambor e botão de emergência no quadro de comando.

Quadro elétrico de comando e controle fabricado em estrutura de poliéster reforçado com fibra de vidro anti-combustão. Grau de proteção IP 55 completo com contra porta em policarbonato transparente. Construído em conformidade com as normas CEI 44-5/IEC 204-2. Compreende: interruptor geral, transformador, contadores e fusíveis, relés térmicos, relés auxiliares, timer de ciclo, seletores de comando e espírias luminosas de sinalização. Uma série de presostatos e temporizadores permite o ajuste do ciclo de prensagem subdividido em fases, de acordo com o grau de prensagem que se deseja obter.

## **PRENSAS ABERTAS - SÉRIE PMA**

A característica principal dessas prensas é ter o tambor perfurado em metade da superfície. A elevada densidade dos furos, são 1.250 por m<sup>2</sup>, torna essa serie especialmente apta a prensagem de borras maceradas ou fermentadas.

<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS NOMINAIS</b>	<b>PMA 4</b>	<b>PMA 7</b>	<b>PMA 10</b>	<b>PMA 15</b>	<b>PMA 22</b>	<b>PMA 30</b>	<b>PMA 50</b>
Volume do tanque	0,4 m <sup>3</sup>	0,66 m <sup>3</sup>	1 m <sup>3</sup>	1,5 m <sup>3</sup>	2,1 m <sup>3</sup>	3,2 m <sup>3</sup>	5,2 m <sup>3</sup>
Uva desengaçada - esmagada	600-1200Kg	1000-2000Kg	1500-3000Kg	2200-4500Kg	3100-6200Kg	4800-9600Kg	7800-15600Kg
Fermentado (bagaço+vinho)	1200-2000Kg	2000-3300Kg	3000-5000Kg	4500-7500Kg	6200-10500Kg	9600-16000Kg	15600-26000Kg
Potência do compressor	0,37kW	0,37kW	0,55kW	1,85kW	3kW	3kW	4kW
Potência do soprador	-	-	-	-	-	-	-
Potência do motor de rotação	0,75kW	0,75kW	0,75kW	1,5kW	1,5kW	1,1kW	1,85kW
Altura	1450mm	1480mm	1650mm	1760mm	1740mm	1950mm	2170mm
Comprimento	1750mm	2505mm	2560mm	2760mm	3500mm	3790mm	4450mm
Largura	1050mm	1050mm	1280mm	1400mm	1350mm	1660mm	1860mm
Peso líquido	290Kg	310Kg	480Kg	580Kg	650Kg	920Kg	1410Kg
Ciclo de trabalho	2 a 4 horas dependendo do tipo de uva						

Dados e imagens não vinculantes.



**AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA**

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000  
Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62