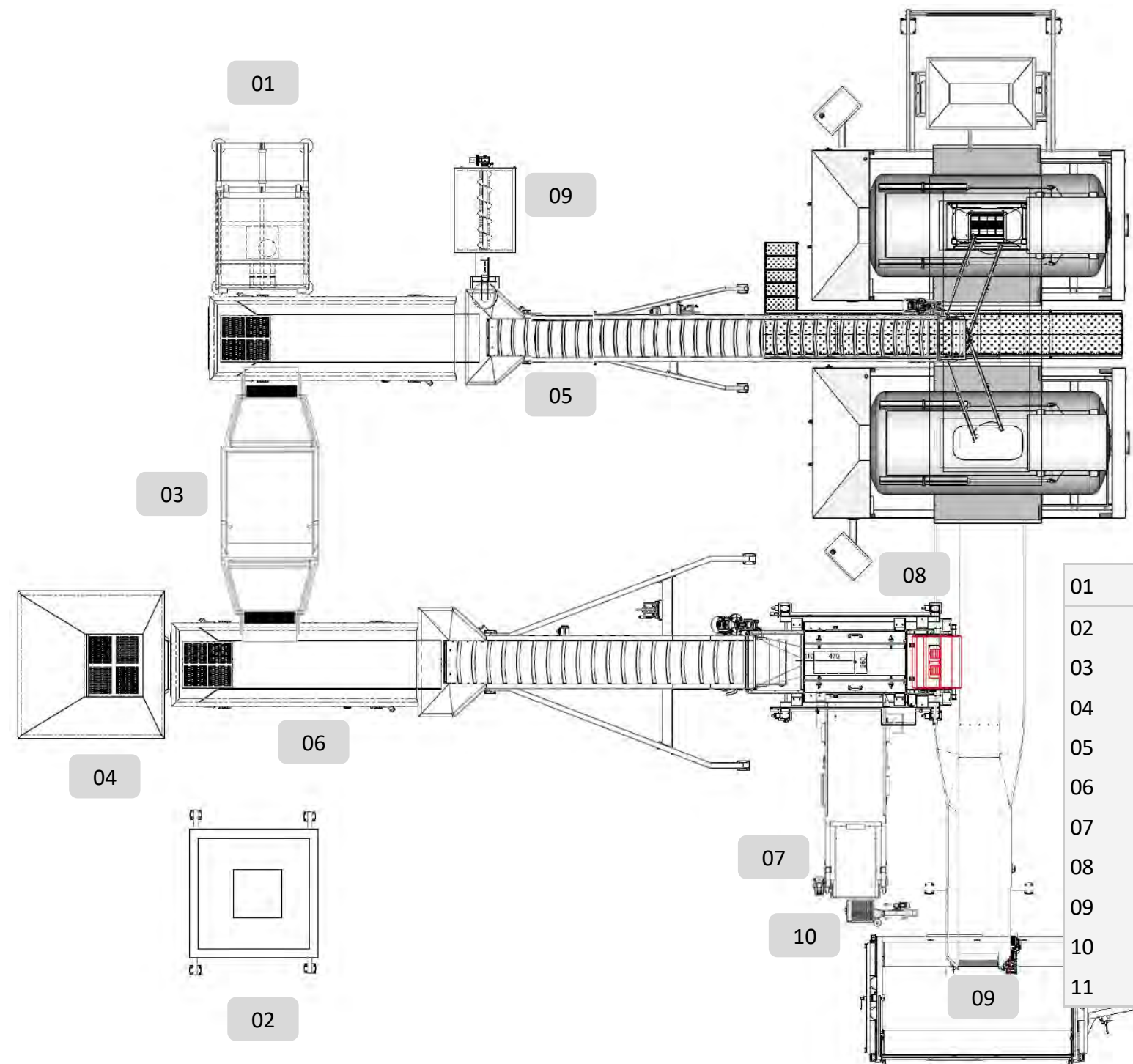


Quality Wine

LA RECEPTION DES VENDANGES



01	RECEPTION DES CAISSE ET DES BINS	PAG 03
02	LAVEUSE DES CAISSES	PAG 03
03	RECEPTION DES REMORQUES	PAG 05
04	REPARTISSEUR DE VENDANGE	PAG 06
05	TAPIS	PAG 07
06	TRIAGE AVANT EGRAPPAGE	PAG 08
07	TRIAGE APRES EGRAPPAGE	PAG 09
08	EGRAPPAGE / FOULAGE	PAG 10
09	DECUVAGE / EVAQUATION	PAG 24
10	POMPES	PAG 26
11	PRESSURAGE	PAG 32

VIDE ET LAVE CAISSES



Machine conçue pour permettre à un seul opérateur de vider et laver les caisses. Le tapis de acheminement permet un déplacement de la vendange jusqu'à 3 mt de distance et en même temps garantit un contrôle visuel de la qualité des baies. Construite sur mesure selon les besoins peut être de dimensions et hauteur différentes selon son intégration dans la ligne de réception des vendanges.

BASCULAGE PALOX ET CAISSES



Le basculeur de bacs UNLOADER 800 est utilisé pour décharger des raisins de caisses palettes en plastique. Il s'agit d'une première étape de traitement au cours de laquelle la machine transfère raisins dans les étapes à suivre.

Le basculeur est entièrement fabriqué en acier inoxydable. La machine est équipée d'un entraînement hydraulique.

Les commandes de la machine sont très simples : il suffit d'introduire la boîte et de déplacer la poignée de commande pour la soulever.

Convient aux boîtes de différentes dimensions.

Taille maximale : 120x120x85.

Capacité de chargement – 800 kg.



LAVE CAISSES SERIE ECO



POINTS DE FORCES

Sans pompes à bord de la machine ; il suffit de le combiner avec un nettoyeur haute pression normalement présent en cave.

Débit haute pression recommandée : 10 litres/minute

Haute pression recommandée : 120 – 150 bar

Production horaire variable de 0 à 150 caisses/heure

Châssis en acier inoxydable AISI 304

4 buses à tête rotative pour le lavage interne/externe

Bac de récupération de l'eau de lavage.



POINTS DE FORCES

Longueur : 2450 mm / Largeur : 1100 / Hauteur : env 1700 mm

Hauteur de la surface de chargement de la cassette : 890 mm

Entrée tunnel de lavage : 600x500h mm

Profilés coulissants réglables

N ° 03 lignes de buses supérieures d'eau réglables

N ° 03 lignes de buses inférieures réglables à l'eau

N ° 02 lignes de buses côté eau réglables en puissance

Brosses réglables Réservoir de circulation d'eau inférieur sur roues pivotantes avec frein et valve de vidange

Raccord d'alimentation en eau avec vanne de régulation 1 "

Vanne à flotteur pour la régulation du débit d'alimentation

Filtre de vidange pour tunnel avec grille en acier inoxydable

Filtre de raccordement à l'aspiration de la pompe avec trous de 0,9 x 0,9 mm

Pompe de circulation d'eau pour l'alimentation des buses 380 V 2,2 kW

Structure de support sur roues pivotantes avec frein



LAVE CAISSES SERIE STRONG

Fabriqué en acier inoxydable

Robustesse, facilité d'utilisation et fiabilité dans le temps. Les protecteurs et les dispositifs de sécurité présents rendent la machine sûre, conformément aux réglementations européennes.

Vitesse réglable, jusqu'à max. 350 cassettes/heure

Facilité d'utilisation maximale

Faibles coûts d'exploitation

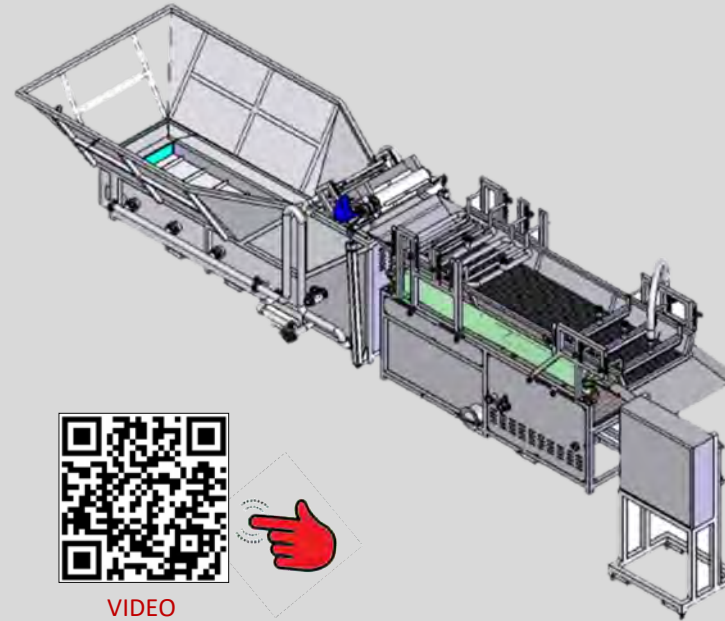
LAVE CAISSES AUTOMATIQUE



LAVAGE DES RAISINS (UNE IDÉE DE MARIO POJER)

Les raisins utilisés pour la fabrication du vin est peut-être la seule matière première qui n'est pas lavée avant transformation. Cela a toujours été fait pour éviter la falsification ou l'altération possible des vins par l'eau, mais de cette manière tous les produits chimiques et les microorganismes présents sur la peau du raisin (mais aussi les feuilles, les insectes et les particules de sol) peuvent aller contaminer les moûts.

Ces contaminants peuvent causer du stress à la levure pendant la fermentation. Leur suppression, grâce au lavage des raisins avant leur broyage peut conduire à une réduction de ce stress. Par ailleurs, certains pesticides, tels que le cuivre, peuvent retarder la croissance des levures et donner lieu à des problèmes de fermentation (Regueiro et al., 1993). Les raisins sont également une ressource de base pour les levures nécessaires pour une fermentation spontanée. Même dans les cas où on additionne des levures sèches actives (sec Levures-ADY), la contribution de la croissance garantie par les levures non-Saccharomyces autochtones persiste tout au long de la fermentation (Heard et Fleet, 1985; Fleet et al. 1993; Beltran et al. 2002 Pretorius 2000). Par conséquent, le but est de réduire les contaminants extérieurs (chimique et microbiologique), sans trop affecter la microflore naturelle du raisin, est la base du développement du système de lavage des raisins (qui utilise une solution d'acide citrique pour l'élimination des contaminants et des métaux complexant. L'effet du lavage des raisins a été évalué dans deux vinifications (une en blanc et l'autre en rouge) dans La cave Pojer e Sandri de Trento. Les raisins, blancs et rouges, ont été lavés avec une solution à 1% d'acide citrique et la composition des moûts a été comparée avec celle de moûts issus de raisins non lavés. La teneur en métaux et les pesticides contaminants les raisins de départ étaient beaucoup plus faibles dans les moûts des raisins lavés. Aussi la concentration de la levure dans le moût est diminuée par le procédé de lavage des raisins. La vitesse de fermentation est aussi plus élevée dans les moûts de raisins lavés.



TUNNEL CRYOGÈNE

Ce tunnel a été projeté pour la surgélation de produits alimentaires à l'aide de gaz cryogénique, un gaz qui permet une surgélation extrêmement rapide du produit. La surgélation se produit en introduisant le gaz cryogénique à l'intérieur du tunnel et en uniformisant le flux d'air sur le produit au moyen d'un électro-ventilateur. .

TUNNEL NON CRYOGÈNE

Tunnel d'Ultra Basse Température pour la Surgélation Rapide Systèmes de réfrigération à -45°C, -60°C et -80°C !!!

La technologie de surgélation rapide à ultra basse température permet que les aliments soit surgelés en traversant la zone de plus de formation de cristaux de glace (0 ~ -5°C) dans une période très courte de temps, de façon que le tissu cellulaire ne soit pas détruit, tout en maintenant l'intégrité maximale et l'essence du produit alimentaire.

Le système IQF-80°C tunnel de Itaice, à la vitesse de congélation d'un système cryogénique, mais sans utiliser de gaz coûteux qui entrent en contact avec les aliments. Le gel de la nourriture a lieu exclusivement grâce à un flux d'air glacé ingénieusement guidé. Le tunnel atteint I-80 ° c, grâce à une excellente conception des espaces intérieurs, à la qualité des matériaux isolants et surtout au froid généré par ses puissants compresseurs.





CONQUET DE RÉCEPTION

Complètement en tôle INOX AISI 304, munie de convoyeur avec vis sans fin, indiqué au déchargement latéral des bennes. La tôle de la trémie a une épaisseur de 2 mm soutenue d'un châssis en profilé tubulaire carré section 50 x 50 soudé avec procédé TIG. Les têtes dans la partie de réception ont une épaisseur de 2.50 mm et sont renforcées dans la partie motorisée par des tôle de 5 mm. La visse de transport sans fin est en forme de spirale et elle est soutenue dans les têtes par des roulements radiaux dans la partie centrale et sur le tuyau de vidange, la visse tourne sur des supports alimentaires en plastique. La trémie est complète d'un variateur mécanique.



BENNES DE RÉCEPTION

Les trémies de réception disposent d'une large ouverture, idéale pour le chargement avec des boxes ou des conteneurs unitaires similaires.

Les trémies avec évacuation par vibration disposent d'une zone de pré-extraction, où le jus libre est directement recueilli sans qu'aucune goutte ne soit perdue.

Le transport vibrant généré par les trémies de réception assure un remplissage régulier des systèmes situés derrière (tels que, par exemple, une table de tri ou un égrappoir). Ici, contrairement à une vis sans fin, les raisins ne sont pas écrasés ou soumis à une contrainte mécanique, mais bondissent littéralement vers la station suivante.

Il existe aussi bien des trémies fixes que des trémies à réglage hydraulique, sur lesquelles l'angle d'évacuation permet de régler la vitesse de remplissage.

Avec leurs cuves collectrices relevables, les trémies sont faciles à nettoyer.



WILLMES



VIDEO



CONFIGURATEUR



TABLE VIBRANTE

Principales fonctionnalités

- Réception des raisins en caisses ou en bacs
- Dosage progressif et constant
- Avancement des raisins par vibration du plan horizontal
- Drainage des moûts lors des opérations de déchargement

Les raisins avancent grâce à la vibration de la table horizontale. Cette table vibrante est équipée d'ouvertures longitudinales qui permettent au moût de s'écouler lors du déchargement du raisin. Elle s'adapte parfaitement aux différentes méthodes de vinification en cave à vin.

Caractéristiques techniques

La table vibrante de dosage GRAPEO est adaptée à la réception de raisins de différentes manières :

Raisins en caisses (GRAPEO 5)

Raisins en bins d'une capacité allant de 350 kg à 1500 kg (Grapeo 10 et Grapeo 15 Plus).

La machine œnologique est entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304 avec une finition microbillée, ce qui garantit sa durabilité et sa résistance dans le temps.

Quels sont les éléments qui composent le GRAPEO ?

Les principaux composants de la table de dosage vibrante GRAPEO sont les suivants :

Élément vibrant

Amortisseurs de vibrations

Moteurs de vibration

Pieds réglables

Bac de réception du moût

Plaque vibrante supérieure avec grille à ouvertures longitudinales

Grille d'égouttage inférieure, ancrée au plan supérieur par 4 verrous à levier

Boîtier de commande avec bouton d'urgence

Avantages

Optimisation du processus de réception et de dosage du raisin

Réduction des temps d'arrêt de la machine

Amélioration de la qualité du produit final grâce à une manipulation délicate du raisin

Facilité d'entretien et de nettoyage grâce à une construction robuste en acier inoxydable

VIDEO



MODÈLE	PUISSEN-VE	LARGHEUR	HAUTEUR	PROFON-DEUR
	KW	mm	mm	mm
GRAPEO 5	0.368	675	1115	1398
GRAPEO 10	0.95	1657	1840	1960
GRAPEO 15 P	2.20	2130	1874	2232



PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.

TAPIS ÉLÉVATEUR en PVC alimentaire largeur 300 - 500—700 mm indiqué au transport de raisin entier, égrappé et marc de raisin fermenté, construit entièrement en acier inox AISI 304 avec châssis réglables en hauteur, avec roues. Complet de trémie de chargement, bac pour liquide, tableau électrique. Le TAPIS ROULANT est utilisé pour le transport et l'élévation du raisin entier, du raisin égrappé, ou du marc d'un niveau de travail à un autre.

MODÈLES

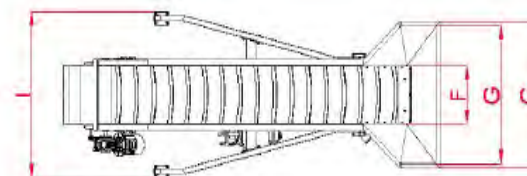
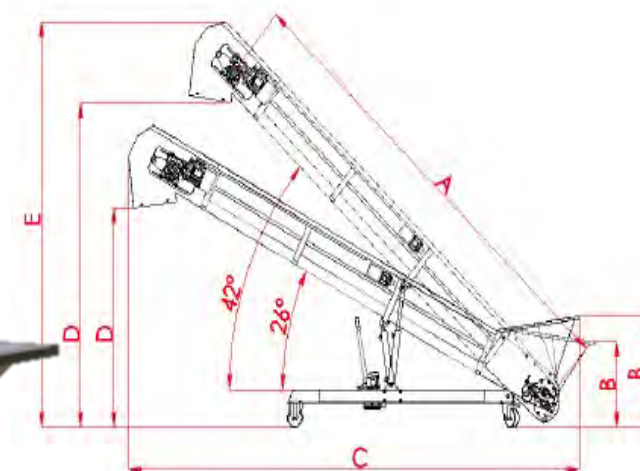
MODÈLE	A	C	D	E	F300	F500	F700	I	L	M	N	300	500	700	PUISS.	VITESSE	300	500	700
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg	Kg	Kg	Kw	m/s	Mq/h	Mq/h	Mq/h
3/5/7025	2500	3000	1070 – 1615	2265	300	500	700	1115	420	390	370	235	255	295	1.1	0.44	24/27	40/45	50/63
3/5/7030	3000	3430	1355 – 1960	2610	300	500	700	1270	420	390	370	250	280	325	1.1	0.44	24/27	40/45	50/63
3/5/7035	3500	3935	1395 – 2240	2890	300	500	700	1340	420	390	370	265	305	355	1.1	0.44	24/27	40/45	50/63
3/5/7040	4000	4340	1755 – 2595	3245	300	500	700	1450	420	390	370	280	330	385	1.5	0.44	24/27	40/45	50/63
3/5/7045	4500	4830	1865 – 2945	3600	300	500	700	1585	420	390	370	295	355	415	1.5	0.44	24/27	40/45	50/63
3/5/7050	5000	5280	2075 – 3285	3935	300	500	700	1690	420	390	370	330	380	440	1.5	0.44	24/27	40/45	50/63
3/5/7055	5500	5735	2285 – 3620	4270	300	500	700	1855	420	390	370	355	405	470	2.2	0.44	24/27	40/45	50/63
3/5/7060	6000	6210	2460 – 3990	4640	300	500	700	2045	420	390	370	375	430	500	2.2	0.44	24/27	40/45	50/63
3/5/7065	6500	6665	2665 – 4330	4980	300	500	700	2210	420	390	370	395	455	530	2.2	0.44	24/27	40/45	50/63
3/5/7070	7000	7120	2870 - 4665	5315	300	500	700	2380	420	390	370	415	480	560	2.2	0.44	24/27	40/45	50/63

STANDARD	B	G
	mm	mm
300	680/920	1000/1075
500	680/920	1200/1275
700	680/920	1400/1475

MAXY	B	G
	mm	mm
300	880/1160	1300/1375
500	880/1160	1500/1575
700	880/1160	1700/1775



PHOTOS ET VIDEO



PAROLE AU VENDEUR



TABLE VIBRANTE pour le tri du raisin entier ou égrappé, construit entièrement en acier Inox AISI 304 positionnés sur pieds réglables en hauteur et roues. Elle est munie de grilles d'égouttage liquides avec une petite cuve de ramassage et d'un tableau électrique. LA TABLE DE TRIAGE DU RAISIN VIBRANTE est utilisée pour le transport et l'élévation de raisins entiers, de raisins séparés, pour arriver à une sélection manuelle. Les quatre roues de déplacement (deux fixes antérieures et deux pivotantes postérieures) fixées au châssis de base permettent un déplacement facile de la TABLE DE TRIAGE DU RAISIN VI-

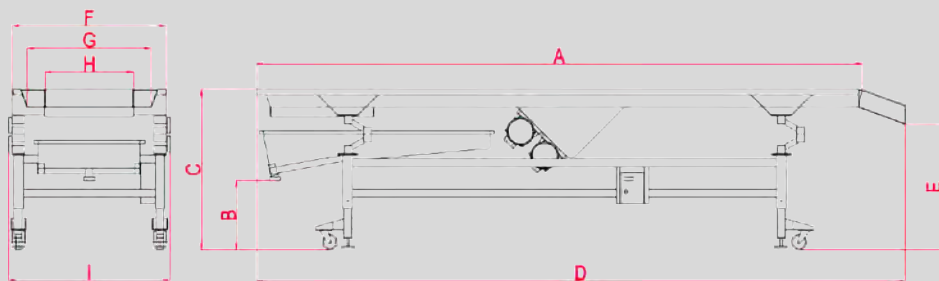
CONFIGURATEUR



VIDEO



MODÈLE	A	B	C	D	E	POIDS	POIDS
	mm	mm	mm	mm	mm	XX60	XX80
TVC XX 30	3000	450	1035	3190	805	270	300
TVC XX 40	4000	450	1035	4190	805	295	330
TVC XX 50	5000	450	1035	5190	805	320	355

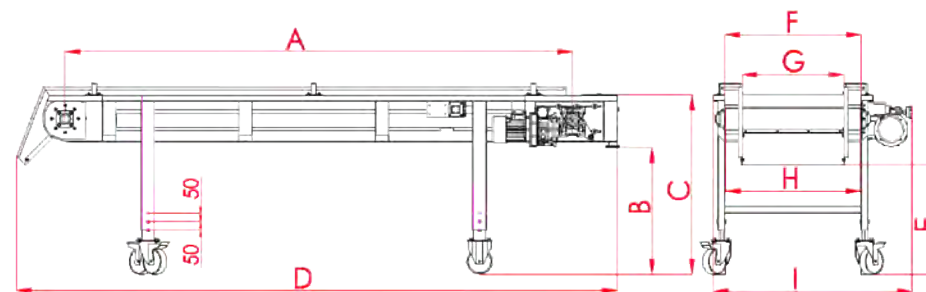


XX	F	G	H	I	PUISSANCE
	mm	mm	mm	mm	Kw
60	840	600	370	890	1.30
80	1040	800	570	1090	1.30

TRI DU RAISIN, tapis en PVC, construit en acier inox, complet de cuve de ramassage moût, racleur, variateur de vitesse mécanique, châssis de soutien réglable en hauteur sur roues et tableau électrique.



MODÈLE	A	B	C	D	E	VIT.	POIDS	POID
	mm	mm	mm	mm	mm	m/s	XX60	XX80
NC XX 25	2500	740	1054	3055	640	0.08-0.4	170	200
NC XX 30	3000	740	1054	3120	640	0.08-0.4	195	230
NC XX 35	3500	740	1054	3620	640	0.08-0.4	220	255
NC XX 40	4000	740	1054	4120	640	0.08-0.4	245	280



XX	F	G	H	I	PUISSANCE
	mm	mm	mm	mm	Kw
60	605	400	600	980	0.75
80	805	600	800	1180	0.75

TABLE DE TRI À ROULEAUX ROLL SELECTO

- Principales fonctionnalités
- Séparation rapide du raisin des différents déchets
- Panneau de commande avec réglage de la vitesse des rouleaux
- Glissières latérales basculantes pour faciliter le nettoyage
- Espacement des rouleaux réglable en fonction de la variété de raisin traitée

Roll Selecto est la table de tri à rouleaux des raisins égrappés. Grâce à la rotation rapide des rouleaux façonnés, les raisins sont séparés des parties indésirables. Ces parties comprennent les tiges, les feuilles, les morceaux de tiges et les rafles.

Caractéristiques techniques

L'équipement vinicole est disponible en deux versions, en fonction de la capacité souhaitée :

Roll Selecto 15 jusqu'à 15 t/h.

Roll Selecto 25 jusqu'à 25 t/h

Cet équipement œnologique a un châssis en acier inoxydable AISI304. Il est réglable en hauteur et dispose de 4 roues pivotantes avec freins pour un déplacement aisé. La table de tri des raisins est équipée d'un panneau de contrôle avec un inverseur pour régler la vitesse de rotation des rouleaux.

L'assainissement est très important dans les caves. C'est pourquoi le Roll Selecto a été conçu pour rendre le nettoyage plus facile et plus complet. De plus, les deux goulottes latérales peuvent être inclinées pour faciliter le nettoyage.

Quels sont les éléments qui composent le produit ?

La goulotte de chargement, qui permet d'envoyer le produit sortant de l'égrappoir vers la table de tri, en garantissant une vitesse compatible avec celle de l'avancement des rouleaux trieurs ; La table de triage, formée par une série de rouleaux. Les rouleaux permettent d'effectuer un premier tri et d'éliminer les petites baies et les déchets, et par une deuxième série de rouleaux rotatifs de forme spéciale et de distance réglable, de passer les baies intactes en dessous et d'éliminer les morceaux de tiges et de feuilles.

La distance entre les rouleaux est réglable, ce qui permet d'optimiser la configuration de la machine en fonction du cépage traité.

VIDEO ET PHOTOS



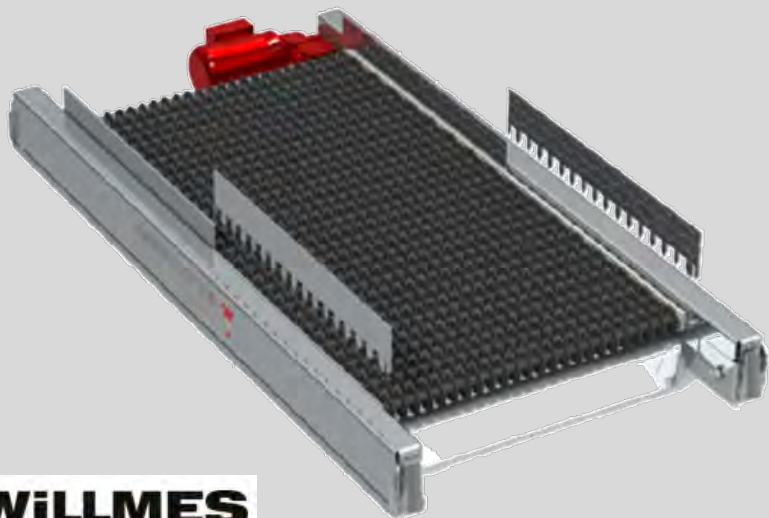
PULEO

LEADING WINERY MANUFACTURER.

MODÈLE	PUIS- SANCE Kw	DE- BIT T/h	MESURES CM						
			A	B	C	D	F	G	H
ROLL 15	0.75	1/15	48	89	186	69	92/128	53/90	46/82
ROLL 25	1.10	1/25	72	113	186	69	92/128	53/89	46/82

TRIEUR À ROULEAUX

Trieur à rouleaux pour séparer les baies de raisin des rayons, des parties de rayons, des tiges et des feuilles. Réglable à différentes tailles de baies à l'aide de plaques d'insertion. Entraînement motorisé. Peut être utilisé comme machine autonome ou comme équipement supplémentaire pour les machines d'égrappage ou les systèmes de réception de raisin existants.



WILLMES

VIDEO



TRIEUR OPTIQUE

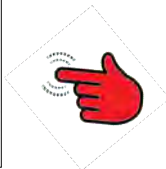
Armbruster Kelterei-Technologie GmbH a assumé la responsabilité du développement et de la création du système de tri optique, axé sur la sélection mécanique selon différents paramètres de maturité, la réduction de l'atomisation de l'air et l'atomisation des jus, l'alimentation des matériaux stabilisés, le cinglage des raisins après l'abandon, l'accélération à environ 3 m/s et l'alimentation efficace du raisin à l'unité de tri optique sans mouvement intrinsèque sur la ceinture transporteuse. Le nettoyage du système de tri et un contrôle de qualité convivial par des concepts d'exploitation améliorés étaient d'autres objectifs clés.

En raison des résultats obtenus lors des essais effectués au cours de l'automne des années précédentes, le système de tri optique GrapeSort a été développé jusqu'au niveau de production et mis en pratique en Californie cette année. Une séparation en fonction des paramètres de maturité a été délibérément omise et l'accent principal mis sur la séparation du MOG (matériau autre que le raisin). Jamais auparavant un niveau de précision tout aussi élevé en matière de séparation MOG n'avait été atteint. Le RGB-NIR à 4 canaux à haute résolution détecte précisément des défauts, tels que le stade précoce des raisins secs. L'éclairage avec des lampes LED sur mesure (diodes électroluminescentes blanches et LED infrarouges) et des logiciels spécialement développés par l'IOSIB répond aux exigences élevées du marché en matière de qualité et de sécurité des produits, fournissant la solution de tri ultime pour une qualité maximale dans la transformation du raisin. Un accès facile grâce à la conception ouverte du boîtier et du retrait de la bande de la bande transporteuse avec déverrouillage rapide permet de faciliter et d'accélérer le nettoyage et l'entretien.





VIDEO



TRIEUR OPTIQUE

Principales fonctionnalités

- Sélection optique avec caméra HD et logiciel dédié
- Analyse de la forme et de la couleur pour confirmer l'adéquation du raisin
- Éjection automatique des produits non conformes
- Système d'auto-apprentissage pour optimiser la sélection
- Interface tactile simple et intuitive
- Table vibrante en acier inoxydable pour une distribution uniforme

Notre trieur optique automatique ORION SELECTO représente le summum de l'innovation œnologique. Grâce à une caméra HD reliée à un logiciel spécial, le système de tri optique sélectionne chaque raisin. L'équipement vinicole le fait rapidement et efficacement, en suivant les demandes de l'utilisateur.

La sélection optique est basée sur deux facteurs:

forme

couleur

Pour chaque type de produit transféré sur le tapis, la caméra reconnaît d'abord sa forme. Si la forme est correcte, le processeur passe au contrôle de couleur suivant. Si la forme ou la couleur ne convient pas, la trieuse optique, par l'intermédiaire d'une carte E/S spéciale, actionne les électrovannes d'air comprimé qui donnent l'ordre d'éjection.

Mais ce n'est pas tout. Les trieuses optiques de Puleo sont équipées d'un système exclusif d'auto-apprentissage qui analyse et optimise le choix des fruits. Il permet d'obtenir un résultat extraordinaire avec une intervention manuelle minimale. L'interface intuitive et conviviale de l'écran tactile permet de gérer le processus vinicole avec facilité, en optimisant le temps et les ressources.

Qu'est-ce qui fait d'ORION SELECTO votre allié idéal ?

Cet équipement vinicole de pointe se compose de deux éléments fondamentaux :

Table vibrante en acier inoxydable : équipée d'ailettes spéciales pour une distribution uniforme du produit ; elle dispose d'une section d'égouttage et d'une goulotte en acier ; elle assure une préparation optimale des raisins pour la phase de sélection.

Tapis en PVC à grande vitesse : intégré à un système d'analyse et d'identification par caméra, capable de traiter les données en temps réel.

Des électrovannes pneumatiques sont activées pour éjecter automatiquement les déchets, garantissant ainsi que seuls les meilleurs raisins poursuivent le processus.

Avantages pour les caves

Qualité sans compromis : seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés, ce qui garantit un produit final reflétant véritablement votre excellence.

Efficacité et économies : grâce à l'automatisation intelligente, vous pouvez dire adieu à la sélection manuelle, ce qui permet de réduire le temps et d'augmenter la productivité.

Technologie avancée : le système d'auto-apprentissage et l'interface conviviale vous permettent de contrôler totalement le processus, sans complications.

FOULOIR

Le broyeur sur pieds est un fouloir indépendant conçu pour être utilisé en combinaison avec différents équipements vinicole. Il est polyvalent et peut être utilisé de différentes manières. La machine œnologique peut être utilisée pour la réception des raisins sur une table de tri (comme le tapis VIBRA S ou SE-LECTO). Elle peut également être utilisée pour écraser des raisins déjà triés, en combinaison avec des systèmes d'égrappage (tels que le VEGA R ou l'ALPHA).

Caractéristiques techniques

Le broyeur sur pieds est entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304. Ce matériau garantit la robustesse et la durabilité de l'appareil. Cet équipement vinicole est équipé de pieds avec roues conçus pour faciliter le mouvement de la machine dans la cave. Le fouloir sur pieds offre une plus grande commodité et une plus grande flexibilité.



PULEO

LEADING WINERY MANUFACTURER.

SERIE FLEXY EGRAPPAGE A 3 MOTEURS VEGA FLEXY

L'égrappage a pour but de séparer les rafles des baies pour obtenir un vin plus harmonieux et moins tannique. A cet effet, il est important de respecter l'intégrité du raisin en le séparant de son pédicelle. Les égrappoirs VEGA Puleo sont parfaits pour l'égrappage et le foulage des raisins, car ils respectent les caractéristiques structurelles d'origine, garantissant le plus haut niveau de qualité.

Disponible en version standard avec trémie simple (TS) ou trémie avec vis sans fin (TC).

DÉTAILS INNOVANTS

- Arbre à égrappoir avec chevilles en acier inoxydable et équipé à l'extrémité de spatules en caoutchouc réglables dans leur inclinaison.
- Fouloir à rouleaux en caoutchouc alimentaire monté sur des arbres tubulaires pour être facilement démonté par déblocage et pour effectuer les processus d'égrappage et de foulage simultanément ou individuellement (Mod. VG 7/10). Fouloir à coulissement sur rails spéciaux pour modèle VG 15. Microrupteurs de sécurité avec dispositif de blocage en cas de présence de corps étrangers entre les rouleaux.
- Cylindre perforé; Large gamme de cylindres perforés en acier inoxydable A304 et en polyéthylène. Cylindre en acier disponible avec différents trous.
- Panneau de commande équipé de toutes les commandes de gestion de l'égrappoir-broyeur, dont le potentiomètre de réglage de la vitesse de l'arbre égrappoir.
- Inspection et entretien faciles; Accès rapide pour effectuer les opérations de maintenance et de nettoyage.
- Pieds télescopiques
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304. Fourni avec n. 4 roues, deux fixes et deux pivotantes avec frein.
- Interchangeabilité du cylindre perforé pour traiter différents types de raisins.
- Large gamme de cylindres perforés disponibles en acier inoxydable A304 et en polyéthylène.
- Gestion de la vitesse d'éraflage par onduleur.
- Guides de cylindre perforés et roulements en acier inoxydable.
- Trémie d'alimentation disponible en différentes versions : motorisé à vis (VG 7/10 CT); type large, pour drain bacs, motorisés à vis (VG7/10 TCB); vidange (VG 15TD).
- Système de lavage interne.
- Pieds télescopiques, fournis sur pieds, roues fixes ou pivotantes avec frein.

VIDEO ET PHOTOS



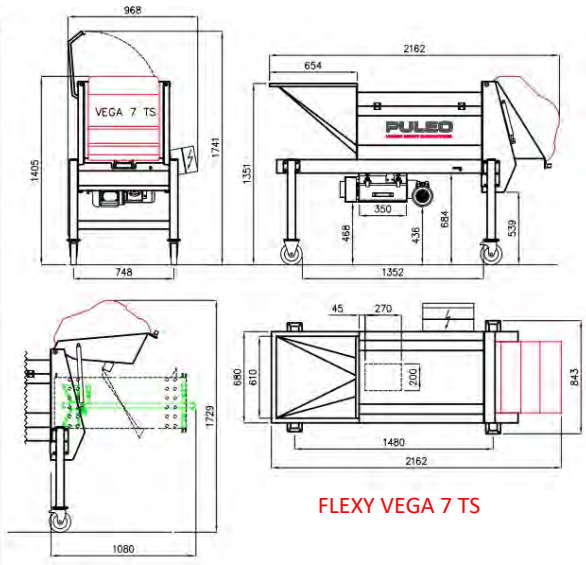
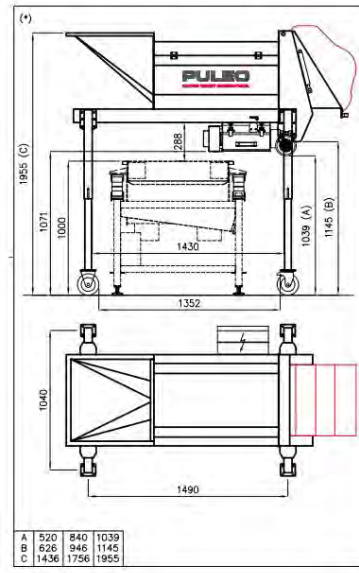
MODÈLE	PUISSANCE	CAGE	CAGE	TREMIÉ	DEBIT	POIDS	MESURES mm		
	Kw	DIAM	TROU	MES	Tonn/h	Kg	PRO	LAR	HA
FLEXY7 TS	1.50 + 1.10	380 X 1000	22	660X663	5/7	290	2162	801	1349
FLEXY 7 TC	1.50+0.55+1.10	380X1000	22	660X663	5/7	340	2171	748	1351
FLEXY 10 TS	1.50+1.10	380X1230	22	660X663	7/12	340	2412	801	1349
FLEXY 10 TC	1.50+0.55+1.10	380X1230	22	660X663	7/12	350	2421	942	1349
FLEXY 15 TS	2.20 + 1.10	440X1230	22	668X740	12/15	400	2528	1057	1490
FLEXY 15 TC	2.20+0.55+1.10	440X1230	22	740X740	12/15	450	2528	1057	1490



VEGA 7 TS

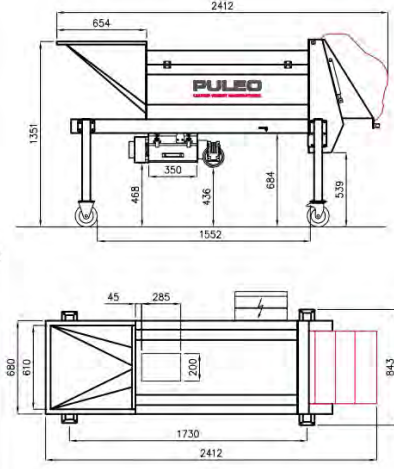
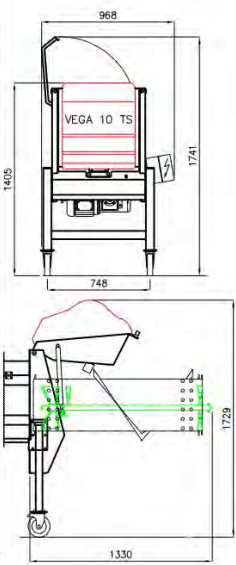
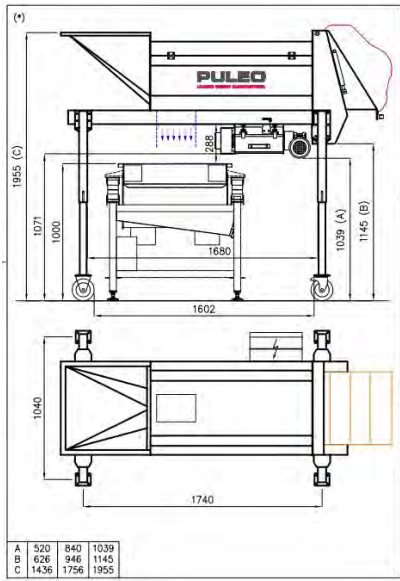


PAROLE AU VENDEUR

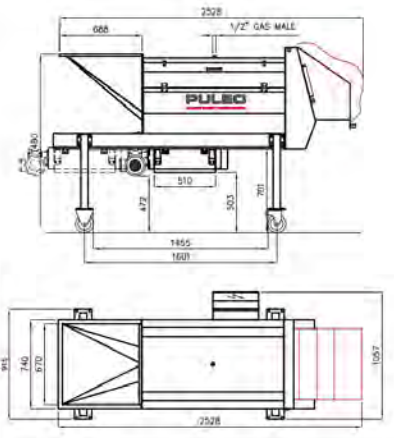
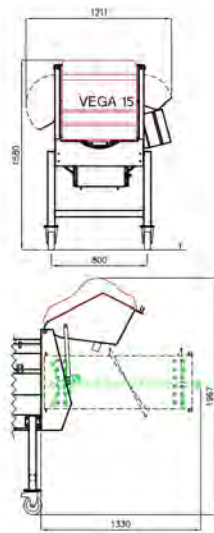
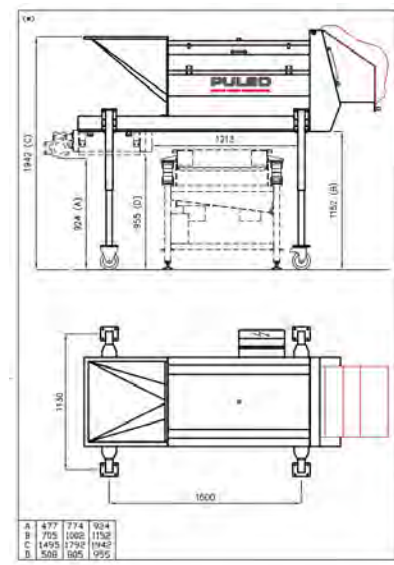


FLEXY VEGA 7 TS

PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.



FLEXY VEGA 10 TS



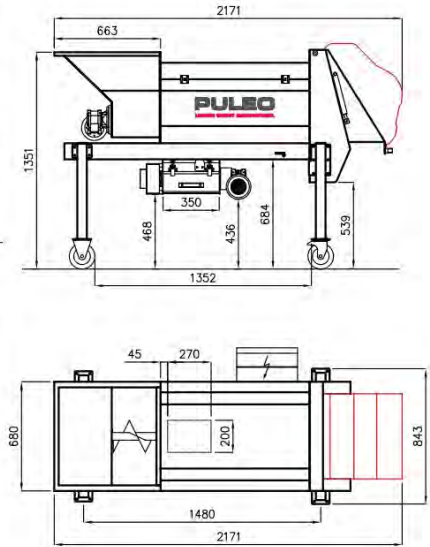
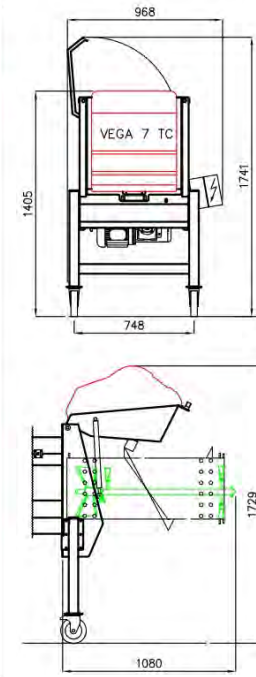
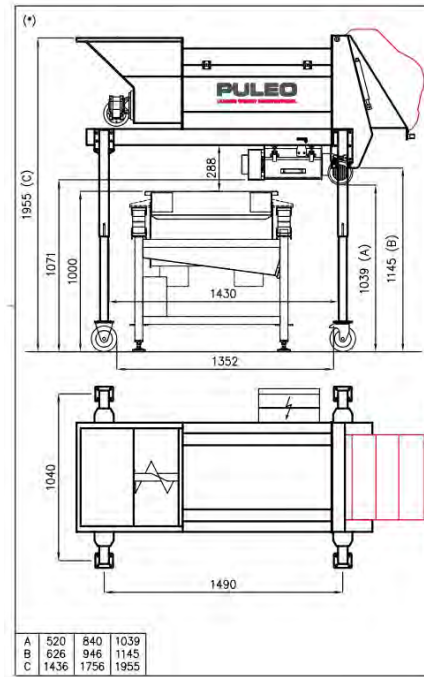
FLEXY VEGA 15 TS

PULEO

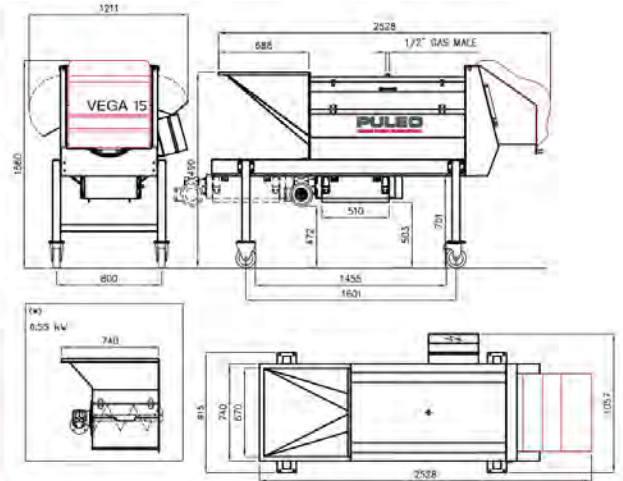
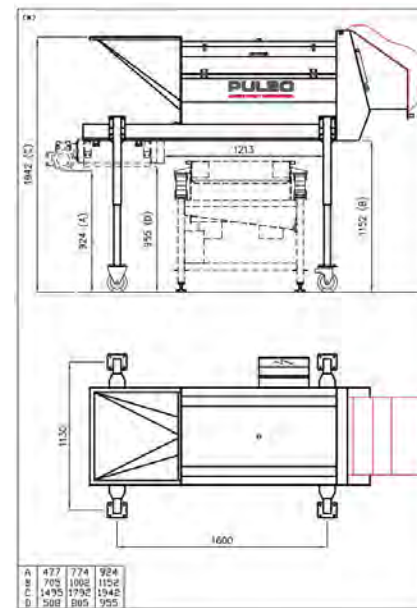
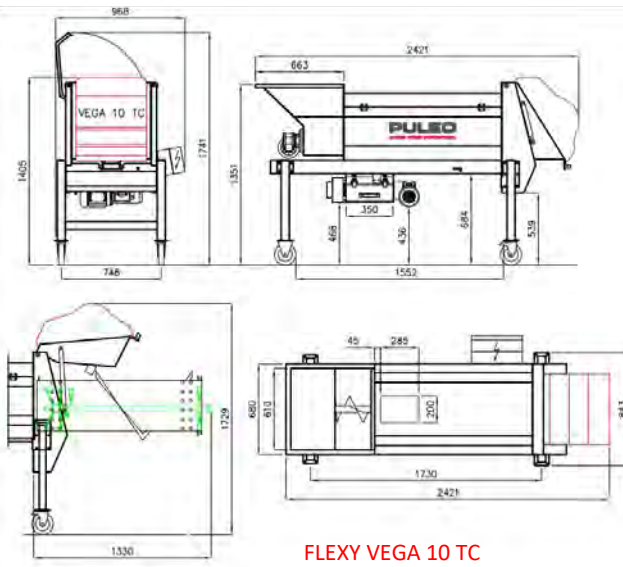
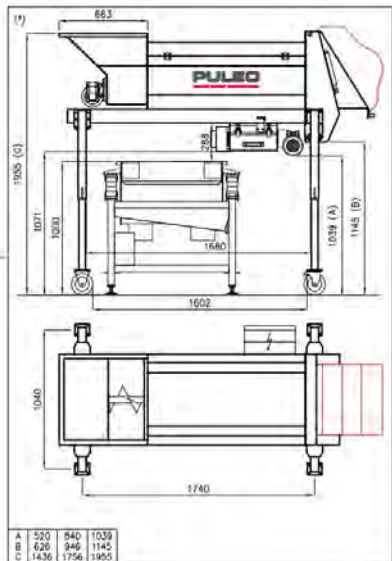
LEADING WINERY MANUFACTURER.



VEGA 10 TC



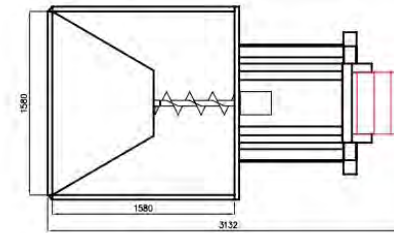
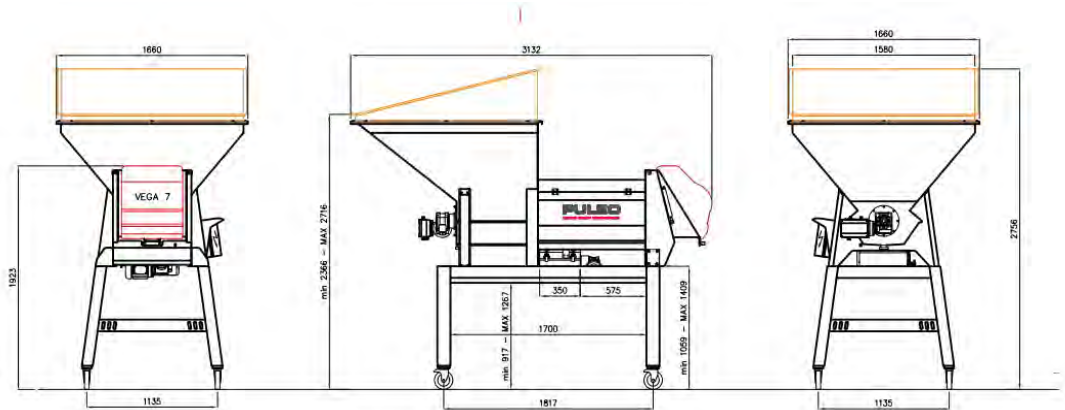
FLEXY VEGA 7 TC



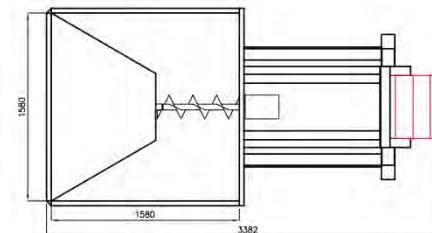
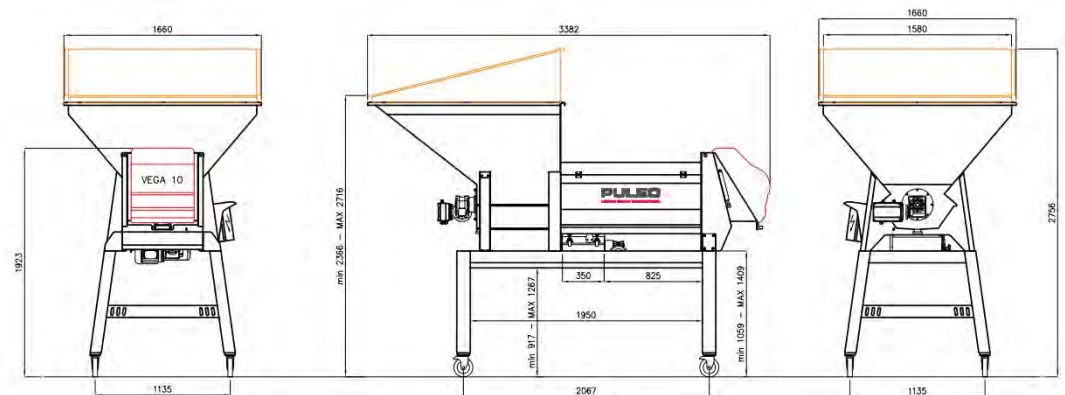
FLEXY VEGA 15 TC



VEGA 7 TCB



FLEXY VEGA 7 TCB



FLEXY VEGA 10 TCB

SÉRIE VEGA PRIME

L'égrappage a pour but de séparer les rafles des baies pour obtenir un vin plus harmonieux et moins tannique. A cet effet, il est important de respecter l'intégrité du raisin en le séparant de son pédoncule. Les égrappoirs VEGA Puleo sont parfaits pour l'égrappage et le foulage des raisins, car ils respectent les caractéristiques structurales d'origine, garantissant le plus haut niveau de qualité.

Disponible dans les versions avec trémie simple (TS) et trémie de vidange (TD).

DÉTAILS INNOVANTS

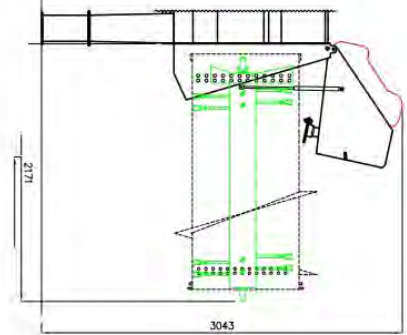
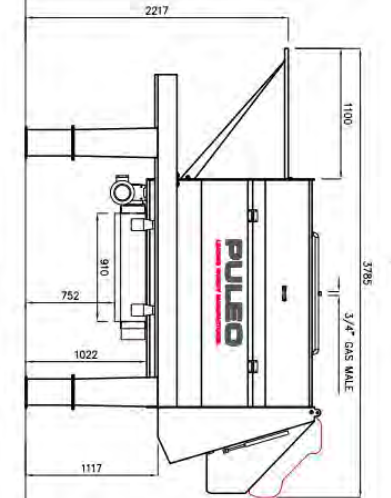
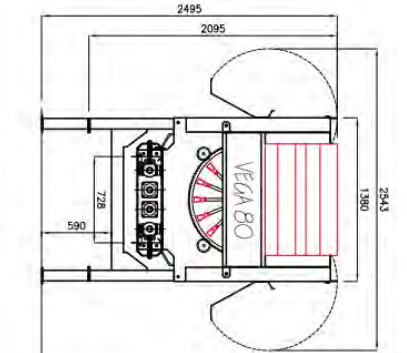
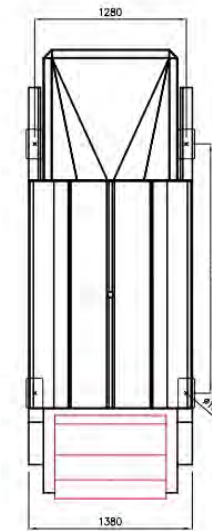
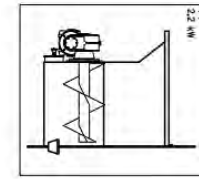
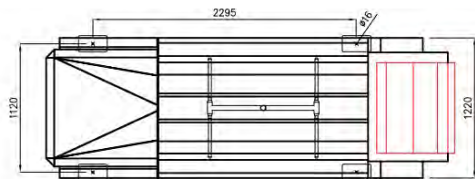
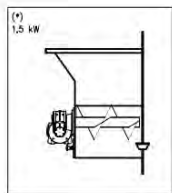
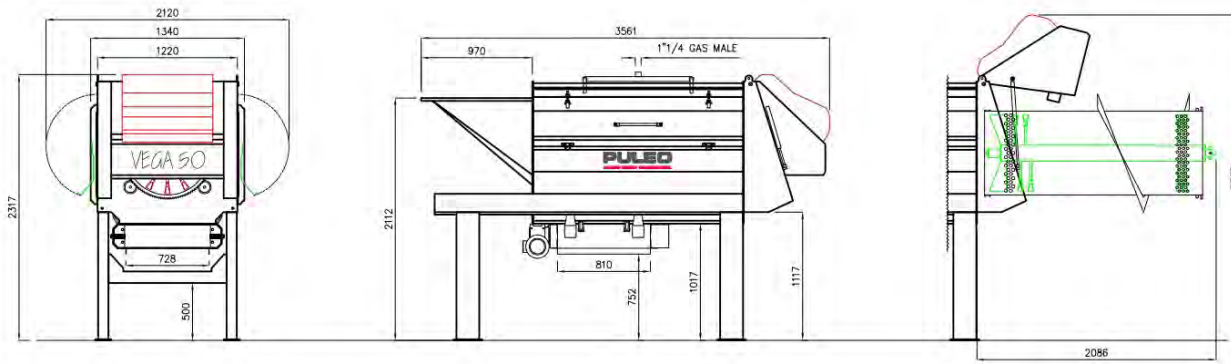
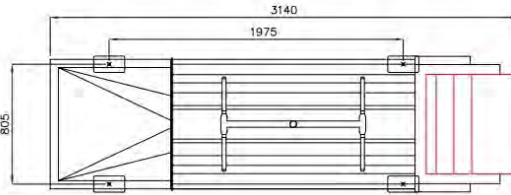
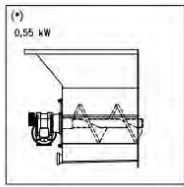
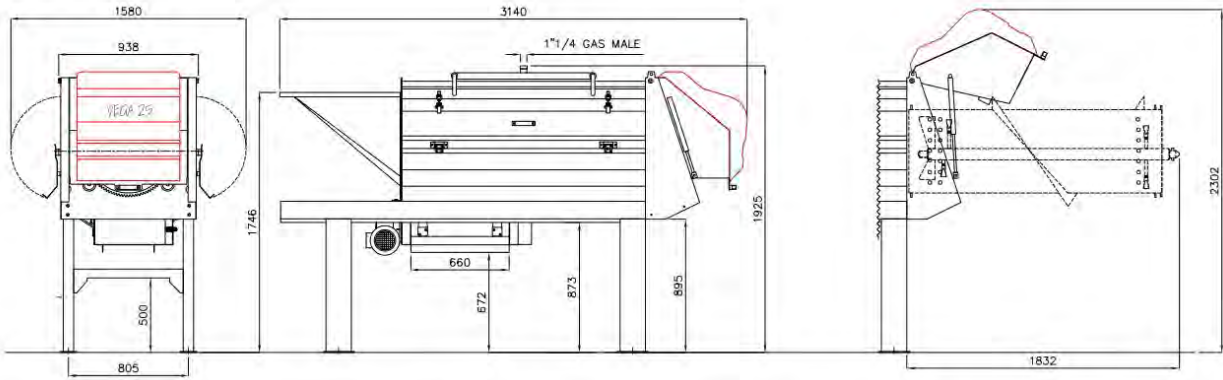
- Arbre égrappoir avec de chevilles en acier inoxydable et équipé à l'extrémité de spatules en caoutchouc réglables dans leur inclinaison.
- Interchangeabilité du cylindre perforé pour traiter différents types de raisins. Large gamme de cylindres perforés disponibles en acier inoxydable A304 et en polyéthylène.
- Trémie drainante recommandée pour calibrer l'alimentation en cas de vendanges mécaniques ou en présence d'une quantité importante de moût. Actionné par réducteur moto variateur.
- Fouloir à rouleaux en caoutchouc alimentaire monté sur des rails spéciaux pour permettre le mouvement horizontal et effectuer les processus de pressage / non-pressage. Micro rupteurs de sécurité avec dispositif de verrouillage en cas de présence de corps étrangers entre les rouleaux.
- Kit "Système d'air » : Destiné au traitement des raisins vendangés mécaniquement, c'est un système efficace pour libérer les trous bouchés par le passage du MOG.
- Panneau de commande équipé de toutes les commandes de gestion de l'égrappoir-fouloir, dont le potentiomètre de réglage de la vitesse de l'arbre égrappoir.
- Inspection et entretien faciles. Accès rapide pour effectuer les opérations de maintenance et de nettoyage.
- Égrappage partiel. Grande trémie de chargement, avec surface sous-jacente drainante et avec des éléments qui peuvent être ouverts au moyen d'un piston pneumatique pour permettre l'éraflage partiel.
- Structure entièrement en acier inoxydable A304 avec une épaisseur augmentée.
- Cylindre et tige d'égrappoir de longueur augmentée pour un égrappage plus raffiné. Gestion de la vitesse d'éraflage par onduleur.
- Possibilité de régler l'excentricité de l'arbre par rapport au cylindre perforé.
- Trémie de vidange motorisée à vis (TD).
- Système de lavage interne.



VIDEO



MODÈLE	PUISSANCE	CAGE	CAGE	DEBIT	POIDS	MESURES mm		
	Kw	DIAM	TROU	Tonn/h	Kg	PRO	LAR	HA
VEGA 25 TS	4+0.75+2.2	560X700	22/25	20/30	900	3143	890	1726
VEGA 25 TD	4+0.75+2.2+1.1	560X700	22/25	20/30	1100			
VEGA 50 TS	5.5+1.5+3.0	730X1900	22/25	30/50	1300	3560	1220	2320
VEGA 50 TD	5.5+1.5+3.0+1.10	730X1900	22/25	30/50	1450			
VEGA 80 TD	7.5+1.5+4.0+2.20	900X1800	22/25	50/70	1650	3700	1400	2400
VEGA 90 TD	11+2.2+4.0+2.20	900X2300	22/25	70/90	1850	4000	1400	2495



VEGA R ÉGRAPPOIR INTEGRÉ AU TABLE DE TRI

Fonctionnalité principal

L'égrappoir intégré à la table de tri à rouleaux VEGA R combine l'efficacité de l'égrappage de la série Vega avec la précision du tri des raisins.

L'égrappage et le tri sont réalisés dans une seule machine œnologique. L'équipement présente un double avantage : il est peu encombrant et les rafles sont évacuées en une seule fois. L'égrappage et le tri sont réalisés dans une seule machine œnologique. L'équipement présente un double avantage : il est peu encombrant et les rafles sont évacuées en une seule fois.

Une fois les raisins égrappés, ils sont dirigés vers la table de tri ROLL SELECTO, située dans la partie inférieure de la machine. Grâce à la rotation à grande vitesse des deux sections de rouleaux, la trieuse sépare avec précision les baies des parties indésirables telles que les rafles, les feuilles et les fragments de rafles.

Caractéristiques techniques

L'égrappoir VEGA R est doté d'un châssis en acier inoxydable AISI 304.

Le rouleau Selecto, placé dans la partie inférieure, offre la possibilité d'effectuer des réglages sans avoir à bloquer l'ensemble de la ligne de vinification.

Afin d'optimiser la configuration de la machine en fonction du cépage traité, il est possible de régler:

- la distance entre les rouleaux
- la vitesse de rotation des rouleaux

Le tableau de commande permet de régler à la fois la vitesse de la cage trouée et de l'arbre batteur et la vitesse des rouleaux de sélection.

Pour faciliter le nettoyage de la table de tri, les deux goulottes situées sur les côtés peuvent être inclinées. De plus, la table de tri est totalement extractible et permet d'effectuer des opérations de nettoyage même dans la partie inférieure de l'égrappoir.

Quels sont les éléments qui composent l'égrappoir avec trieur VEGA R ?

Arbre égrappeur

Cage trouée

Table de tri

Châssis avec pieds télescopiques réglables en hauteur pour adapter la machine aux différentes exigences de fonctionnement

Trémie d'alimentation avec grille de filtration dans le bac à moût pour assurer une filtration optimale

Tableau de commande équipé de deux variateurs pour le contrôle indépendant de la vitesse de l'arbre d'égrappage et des rouleaux de triage.

L'égrappoir avec table de tri à rouleaux intégré VEGA R est une solution flexible, facile à nettoyer et hautement adaptable aux différents cépages et méthodes de vinification. Grâce à des réglages personnalisables et au système de tri intégré, il offre un contrôle complet de l'égrappage et du tri, garantissant précision et efficacité au cours du processus de vinification.

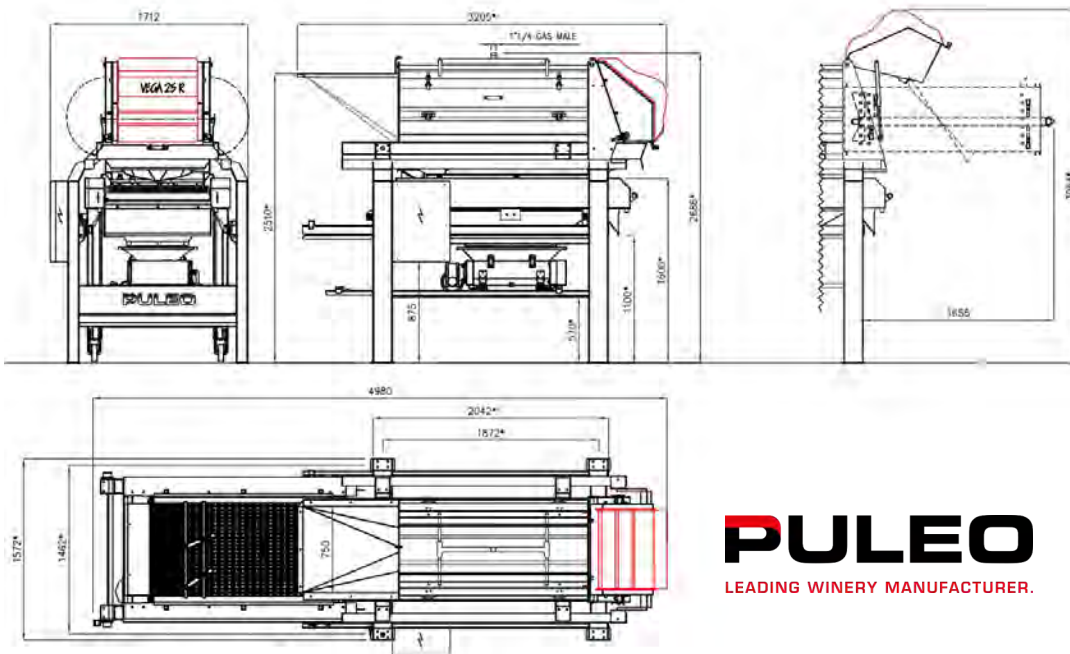
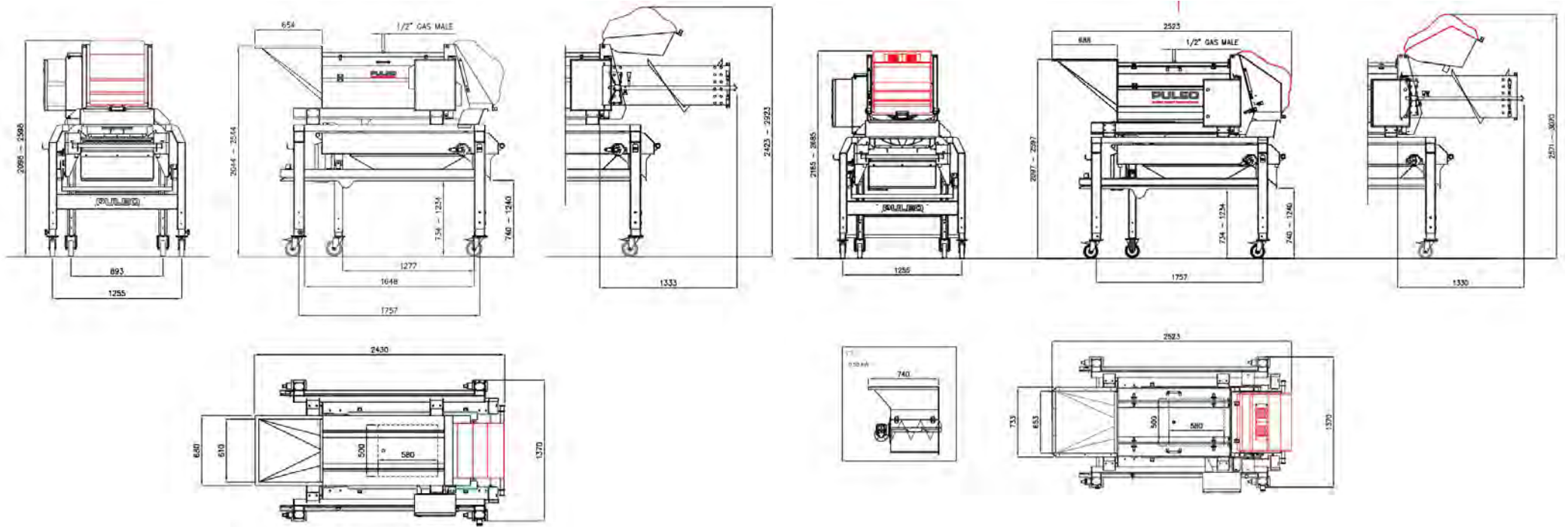


VIDEO



MODÈLE	PUISSANCE	CAGE	CAGE	TREMIE
	Kw	DIAM	TROU	MES
VEGA R 10 TS	3.00	380X1230	22	660X663
VEGA R 15 TS	4.05	440X1230	22	668X740
VEGA R 15 TD	4.05+0.50	440X1230	22	668X740
VEGA R 25 TS	5.85	560X1700	22/25	
VEGA R 25 TD	5.85+1.10	560X1700	22/25	

MODÈLE	DEBIT	POIDS	MESURES mm		
	Tonn/h	Kg	PRO	LAR	HA
VEGA R 10 TS	5/10	670	2450	1350	2200
VEGA R 15 TS	10/15	900	2600	1350	2200
VEGA R 15 TD	10/15	1050	2700	1350	2200
VEGA R 25 TS	20/30	1250	3200	1000	2500
VEGA R 25 TD	20/30	1400	2800	1057	1490



PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.

ALPHA Egrappoir sans arbre batteur

Le nouvel égrappoir ALPHA utilise l'oscillation de deux plateaux de séparation dynamique en PEHD, spécialement perforés, pour détacher les baies des rafles. Cela garantit un égrappage efficace et en douceur, en minimisant les dommages causés aux raisins. Après l'égrappage, les baies sont traitées par la table de tri à rouleaux située au dessous.

En faisant tourner les deux sections de rouleaux à grande vitesse, le table de tri sépare les baies de toutes les parties indésirables, telles que les rafles, les feuilles et les morceaux de rafles.

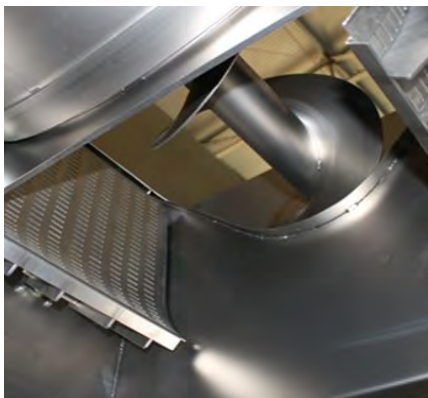
caractéristiques principales

- Structure de l'égrappoir ALPHA entièrement en acier inoxydable A304, équipée de 4 roues pour faciliter le déplacement dans la cave.
- Interchangeabilité des deux plateaux perforés en polyéthylène PEHD, pour traiter différents types de raisins.
- Gestion de la vitesse de secouage et des rouleaux de sélection à l'aide de variateurs.
- Table de tri ROLL SELECTO, offrant la possibilité de régler la distance entre les rouleaux en fonction du type de raisin
- Plateaux de séparation perforés
- Possibilité de interchanger les plateaux perforés en PEHD avec trous de diamètre différente.
- Réglage optimal
- Roll Selecto permet de faire de réglages sans la nécessité d'arrêter la ligne. Le réglage concerne:
 1. la distance entre l'axe des rouleaux
 2. la vitesse de rotation des rouleaux.
- Démontage rapide pour un nettoyage facile
- L'égrappoir ALPHA permet de faire coulisser la table de tri inférieure pour un nettoyage facile et complet des pièces. Roll Selecto permet de retirer les carter latéraux en relâchant simplement deux fermetures à levier.
- Équipé de deux Inverters pour régler la vitesse de l'égrappoir et des rouleaux de tri.

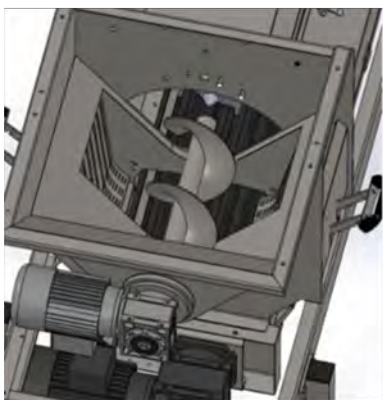


MODÈLE	DEBIT	PUISSECE
	Tonn/h	Kw
ALPHA	1/15	3.30

MODÈLE	MESURES mm		
	PRO	LAR	HA
ALPHA	2903	1585	2560



La série TOP QW représente la nouvelle création issue d'un projet Quality Wine. Cette machine étudiée et souhaitée par Mr Coquillard représente le top dans la flexibilité de réception simultanée de raisins blancs et rouges. En plus de toutes les caractéristiques de la série TOP sur cette machine sont installées deux fouloirs séparés et indépendants avec deux configurations de rouleaux pour travailler la baie égrappée ou la grappe entière.

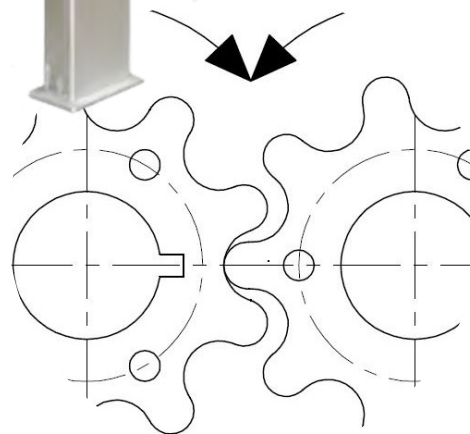
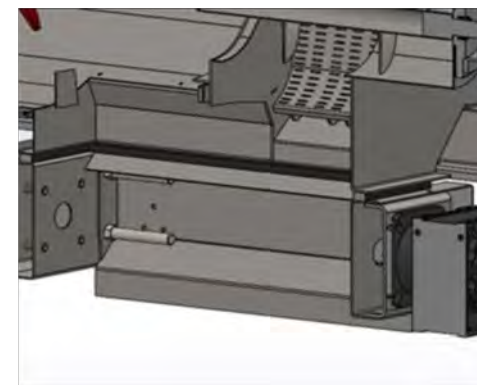


L'alimentation de tous les types de raisins se fait par la trémie centrale. Pour la réception de raisin blanc une porte à commande hydraulique s'ouvre et la grappe tombe sur un égrappoir en garantissant un foulage de qualité et un grand débit. Ce fouloir est doté d'une porte pour faciliter le lavage des rouleaux. Les rouleaux sont réglables et interchangeables.

PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.



L'égrappoir-fouloir, **QUALITY WINE CONCEPT** est entièrement en acier INOX 304 peut être équipé de différents types de trémie en fonction des exigences du client. La grande différence des égrappoirs de la série TOP consiste dans le procédé d'élaboration des raisins rouge et blanc. Grâce à la modification de la trémie faite par **QUALITY WINE** cette machine peut travailler les raisins à égrapper et le raisin à fouler en même temps sans besoin de changer la cage. Par rapport aux machines qui sont présentes sur le marché avec le même concept, la TOP-QW est équipée de 5 moteurs et de 2 fouloirs indépendants chacun avec sa conception pour travailler les raisins entiers.



Dans le cas de réception de raisin rouge ou à égrapper deux pistons hydrauliques ferment la porte d'accès au fouloir à blanc et obligent les raisins à passer dans le batteur réglable. La cage et le batteur sont poli miroir et ont un mouvement complètement indépendant de la vitesse d'alimentation.

La gestion de ce processus est gérée par deux moteurs avec réglage de vitesse mécanique et électronique.

ROTOVIB

La voie la plus efficace pour votre qualité supérieure

- Un entraînement vibratoire supplémentaire de l'arbre d'égrappage, améliore le processus d'égrappage grâce à des vibrations à haute fréquence, permettant d'atteindre les vitesses de rotation les plus basses de l'arbre. Ce qui garantit un égrappage en douceur sans endommager les baies ni les rafles.
- Configuration possible avec une table de tri à rouleaux simple ou double.
- Table de tri à rouleaux avec écartement réglable.
- Supports réglables en hauteur et fabriqués sur mesure ainsi que des trémies spéciales **disponibles en option.**

Arbre d'égrappage, entraînement vibratoire et la table de tri à rouleaux sont entièrement réglables via un convertisseur de fréquence

Cage cylindrique d'égrappage est utilisable dans les deux sens de rotation.

Cage cylindrique d'égrappage est disponible en plastique avec des trous de 14/16/18/20/24/28mm ou en acier inoxydable avec des trous de 25mm.

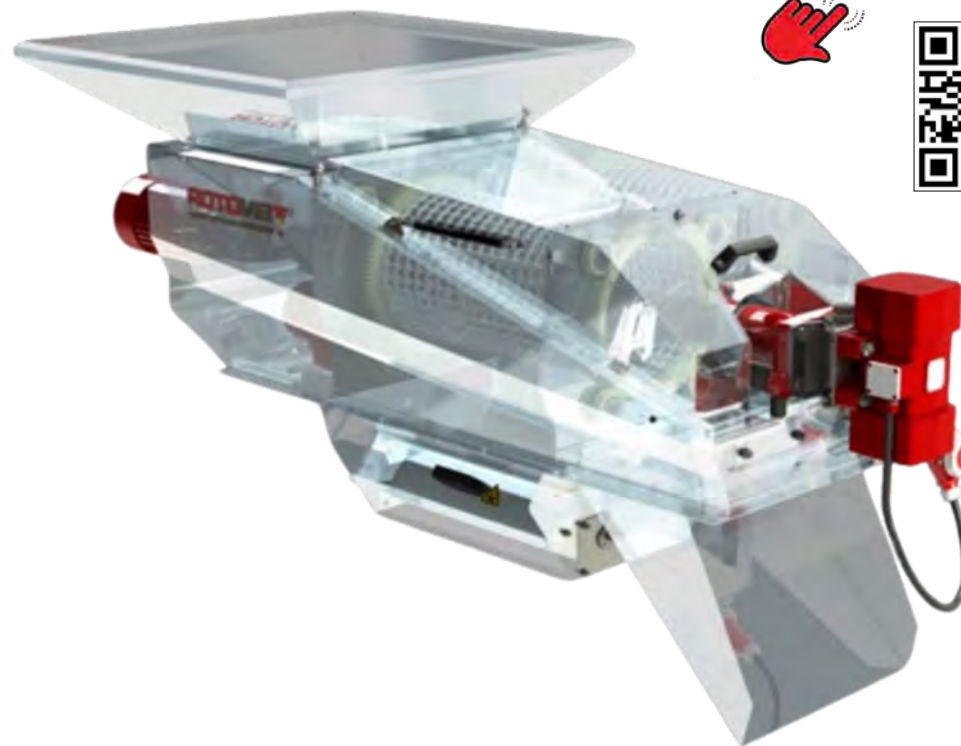
Disposition des composants d'entraînement sont très facile d'entretien, pas de points de lubrification.

Nettoyage simplifié grâce aux points suivants

- La surface polie (1.4301 IIIId) réduit les adhérences.
- La table de tri à rouleaux est totalement extractible, le capot est maintenu en haut par des ressorts à gaz, ce qui permet une accessibilité optimale.
- Les matériaux sont sélectionnés pour être compatibles avec l'eau et les produits de nettoyage traditionnels.
- Démontage facile (sans outils) de la table de tri à rouleaux et du bac collecteur de jus avec vis d'extraction.
- Buses de nettoyage en option.



VIDEO



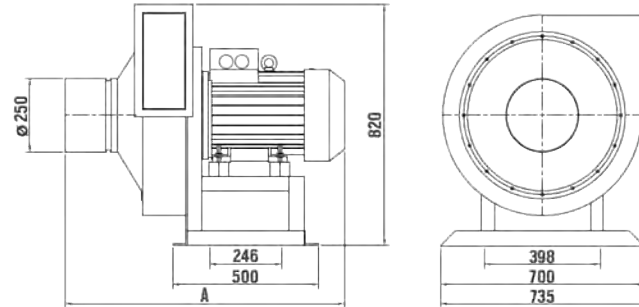
MODÈLE	DEBIT	PUISS.	POIDS*	CAGE		FOULOIR
	Tonn/h	Kw	Kg	DIAM	Kw	ROTATION Kw
ROTO 10	10	1.50	240	340	0.37	D / G 2 X 0.35
ROTO 20	20	2.20	285	420	0.37	D / G 2 X 0.35
ROTO 30	30	4.00	285	520		D / G Drum
ROTO 40	40	5.50	430	520		D / G Drum
ROTO 60	60	7.50	860	520		D / G Drum

* SANS PIEDS

WILLMES

ASPIRATION ET TRITURATION DES RAFLES

Caractéristiques principales: nos aspirateurs sont constituée d'un châssis robuste en profilés métalliques qui forment la base d'appui du moteur électrique, sur lequel est directement emboîtée la couronne mobile en acier; cette dernière tourne à l'intérieur d'un limaçon, en tôle très épaisse, le conduit de raccordement. Ils sont ensuite lancés dans la direction voulue. Emploi: extrêmement équilibrés, robustes et fonctionnels, les aspirateurs résolvent tous les problèmes de transport à distance des rafles. La performance se réfère à une dénivelée de 7 mt d'hauteur et une tuyauterie de 40 m de longueur.



MOD.	PUISS. Kw	TOUR/ MIN T/M	Ø TUYAU mm	Long cond. Mt	Debit Ton/h
T200	5.50	2800	200	20	20
T200	7.5	2800	200	25	30
T250	11	2800	2500	30	55
T250	15	2800	250	45	130



VIDEO

TRITURATION DES RAFLES

Caractéristiques principales: machine fabriquée en acier inoxydable AISI 304 sauf les parties en rotation et de la motorisation.

La réduction du volume des rafles (jusqu'à 80%) est obtenue en faisant passer par chute les rafles entières dans un system constitué par des couteaux fixes et mobiles



TAPIS POUR RAFLES

Nous construisons des convoyeurs en acier inoxydable AISI304 avec ceinture PVC pour l'évacuation des rafles. Ce convoyeur peut être utilisé jusqu'à un angle de 55°. Le transport des rafles est assuré par un tapis équipé de lattes h. 80 mm qui se déplace à grande vitesse. La présence de tôles en acier à couverture de la branche inférieure et supérieure garantissant la sécurité du tapis, et le confinement du produit transporté. Les courroies de transport sont équipées d'une trémie de chargement et un châssis de support sur roues ou des pieds réglables.



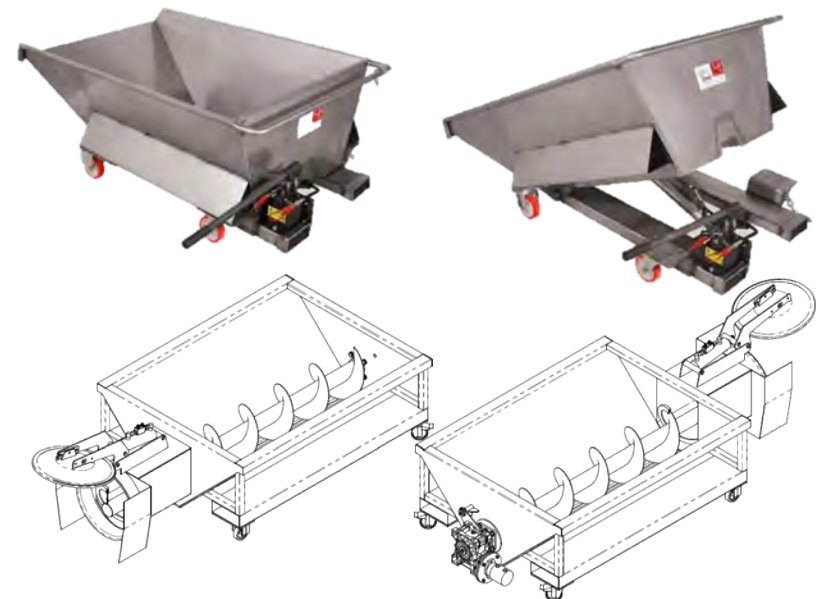
ÉVACUATION DU MARC

Tapis pour marc, tout en acier inox 304, il est constitué de tôles pliées, le mouvement est fait avec des chaînes en acier inoxydable. Structure porteuse en acier tubulaire avec des roues, une trémie de chargement et de déchargement des marcs. Angle d'inclinaison de 36° afin d'élever le produit directement sur des remorques.



LE DÉCUVAGE

Conçu pour toutes matières liquides et solides, le Bins QW souligne sa praticité et sa maniabilité dans les espaces confinés. Son utilisation est particulièrement appréciée pour les décuivages de la cuve au pressoir, une opération qui survient généralement par l'utilisation de pompes, créant ainsi un battement dommageable des raisins. Grâce à deux logements conçus spécialement pour les fourches de un Clark, le Bins QW peut être levé à l'embouchure du pressoir. À l'aide d'un piston hydraulique on peut basculer le Bins dans la cage du pressoir de façon manuelle ou automatique directement du pressoir. Une soupape de verrouillage empêche le basculement accidentel. Le BINS QW est entièrement réalisé en acier inoxydable. Une deuxième version pour des quantités plus grandes peut être réalisée avec l'utilisation d'une grande visse de Archimède sur le fond. Ce conquêt est complètement en tôle INOX AISI 304, muni de convoyeur avec vis sans fin, indiqué au déchargement frontale. La tôle de la trémie a une épaisseur de 2 mm soutenue d'un châssis en profilé tubulaire carré section 50 x 50 soudée avec procédé TIG. La visse transportante en acier inox est à vis sans fin avec spirale et est soutenue dans les têtes par des roulements radiaux dans la partie centrale et sur le tuyau de vidange la visse tourne sur des supports alimentaires en plastique.



POMPE PÉRISTALTIQUE PRS

La pompe péristaltique est conçue pour le transfert en douceur de produits liquides, semi-denses et à haute viscosité. Grâce à son fonctionnement, cette pompe à vin évite le contact direct entre les composants et le produit. Cet équipement vinicole préserve les propriétés organoleptiques du liquide transféré, en évitant toute agitation ou altération. Cet équipement vinicole est particulièrement adapté au transport de vins et de moûts de qualité. Il est adapté au transfert de raisins entiers ou foulés (égrappés et non égrappés) à l'aide d'une trémie de réception et d'une vis d'alimentation motorisée.

Caractéristiques techniques

L'ensemble de la structure est en acier inoxydable, ce qui la rend robuste et résistante à la corrosion.

Optimal pour le transfert de liquides à haute viscosité ou semi-denses, qui n'entrent pas en contact avec les pièces mécaniques. La qualité du produit est ainsi préservée.

Quels sont les éléments qui composent la pompe péristaltique PRS ?

- Corps de la pompe
- Chariot sur roues pour faciliter le déplacement et la manutention en cave.
- Sas amovibles par connexion DIN pour faciliter l'accès et le nettoyage.
- Tuyau interne en caoutchouc EPDM conforme aux normes alimentaires, idéal pour le transfert de produits liquides.
- Inverter permettant d'ajuster la capacité de la pompe, s'adaptant ainsi aux différents besoins de débit.
- Limiteur de pression intégré pour un arrêt automatique en cas de pression de refoulement excessive, garantissant la sécurité du processus. Également utile pour des applications telles que le remplissage de fûts.



PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.

MODÈLE	LIQUIDE	ÉGRAPPÉ	MARC	POMPE	TRÉMIE	RACC.	POIDS	mm	mm	mm
	Lt/H	Lt/H	Lt/H	Kw	Kw	DIN	Kg	PRO	LAR	HAUT
PRS 4	500-4000	/	/	1.10	/	40	85	880	470	900
PRS 7	1000-7000	/	/	1.50	/	50	120	1105	519	1455
PRS 12	2000-12000	1600-5000	/	3.00	0.75	65	180	1325	545	1454
PRS 18	3000-18000	2400-10000	/	4.00	0.75	80	220	1499	718	1450
PRS 26	4000-26000	3200-16000	1300	5.50	1.50	80	350	1858	886	1455



MODÈLE	LIQUIDE	ÉGRAPPÉ	MARC	POMPE	TRÉMIE	RACC.	POIDS	mm	mm	mm
	Lt/H	Lt/H	Lt/H	Kw	Kw	DIN	Kg	PRO	LAR	HAUT
PRS 12 +T	2000-12000	1600	/	3.00	0.75	65	245	2150	750	1350
PRS 18 +T	3000-18000	2400	1000	4.00	0.75	80	285	2230	750	1450
PRS 26 +T	4000-26000	3200	1300	5.50	1.50	80	423	2300	820	1600

POMPE MONHO

La pompe à vis excentrée Mohno est l'équipement vinicole idéal pour le transfert de raisins entiers égrappés et de marcs de raisin fermentés. Le produit est acheminé dans le stator par une vis sans fin. Il est ensuite poussé par un rotor hélicoïdal dans le tuyau de sortie. Cela génère une pression élevée (jusqu'à 5 bars), parfaite pour les applications nécessitant des hauteurs de refoulement élevées.

Cette pompe volumétrique est particulièrement adaptée au transfert de produits délicats tels que les raisins éraflés ou égrappés, assurant un traitement doux sans aération. Le pompe à vis excentrée est une pompe auto amorçante, sans clapet et garantissent un débit constant et sans pulsation, idéal pour les produits de viscosité moyenne.

Caractéristiques techniques

- Construction en acier inoxydable AISI 304 pour le rotor, l'arbre d'entraînement et le corps de la pompe, garantissant durabilité et solidité.
- Stator en NBR pour une étanchéité optimale et une résistance aux liquides traités.
- Raccordement clamp standard avec possibilité de personnalisation selon les besoins du client.
- Convient aux liquides visqueux, idéal pour les raisins égrappés, le moût ou le marc de raisin fermenté, offrant un traitement en douceur.

Quels sont les éléments qui composent la pompe à vis excentrée Mohno ?

- Panneau de commande équipé de :
- Boutons poussoirs pour la mise en marche et l'arrêt.
- Sélecteur pour l'inversion du sens de pompage.
- Thermorégulateur pour l'affichage de la température.
- Bouton coup de poing d'urgence.
- Interrupteur principal.
- Trémie avec vis sans fin motorisée pour un débit constant du produit.
- Fourni avec un câble triphasé de trois mètres et une fiche pour une utilisation immédiate.



PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.

MODÈLE	PUISSECE	LARGEUR	HAUTEUR	TOURS	EBIT	RACCORD	PRESSION
	Kw	Mm	Mm	Rotations	Tons/h	DIN	Bar
PM 10	3.0	115	320	200	7	80	3
PM 12	4	150	440	200	10	100	0-7
PM 20	4	174	440	200	16-18	100	0-7
PM 28	5.5	192	500	140	25-28	125	0-7
PM 40	9.2	210	530	200	35-40	125	0-7
PM 60	15	242	800	250	70-80	150	0-7
PM 110	18.5	210	1034	200	90-110	150	0-7

SHOP



POMPES MONHO

Les pompes à cavité progressive sont devenues l'une des pompes volumétriques les plus couramment utilisées dans l'industrie des boissons au cours des 40 dernières années.

Le traitement doux du fluide pompé, le débit réglable presque sans pulsations, la capacité d'auto-amorçage et les possibilités d'application pour le pompage de fluides liquides, non homogènes et très visqueux, secs avec des inclusions solides ont établi le triomphe de ce type de pompe.

Pour l'industrie des boissons, nous proposons des pompes des séries M, B, FT, FTF et TP. Pour une installation stationnaire, nous fournissons également les pompes avec des raccords à bride et des châssis de base en acier inoxydable. En raison de l'excentricité extrêmement importante du rotor, les espaces de transport entre le rotor et le stator sont particulièrement grands.

La série de pompes a été développée spécifiquement pour l'industrie des boissons. Il convient aussi bien au transport de moûts que de concentrés, de levures, de vins et de jus de fruits.

Des versions spéciales avec d'autres raccords filetés ou des entraînements avec d'autres tensions/fréquences sont disponibles.

Les pompes à vis excentriques KIESEL de la série M sont des pompes universelles idéales pour les caves à vin, les pressoirs à jus de fruits, les brasseries et les distilleries. Les fruits à noyau entiers, les moûts de raisins égrappés et non égrappés, les levures, les drêches, le vin, le moût, les concentrés sont transportés sans problème.

Avantages

- Particulièrement adapté au soutirage et à la filtration
- Transport exceptionnellement fluide et sans pulsations
- Grande capacité d'auto-aspiration jusqu'à 6 m³/s
- Nettoyage facile, sans recoins ni espaces morts
- Construction compacte et mobile, en acier inoxydable et inoxydable
- Fonctionnement sans vibrations grâce à un rotor à cavité spéciale
- Toutes les pièces en contact avec la substance transportée sont en acier inoxydable 1.4301, avec une construction soudée sans pores
- Les pompes fonctionnent sans goutte grâce à une garniture mécanique à anneau flottant ondulé intégrée
- Excentricité élevée du rotor grâce à une conception courte
- Faible destruction des noyaux et des pépins
- Aucun agent tannant ni ajout de pulpe
- Valorisation des fruits entiers et des raisins
- Valorisation des moûts, marcs et raisins écrémés
- Valorisation des fluides chauffés (jusqu'à 105 °C)
- Gamme complète d'accessoires disponible à la livraison



SHOP



KIESEL

MODÈLE	DEMIT MAX	PUISSECE	ROTATION	ART
	KwLt/h	Kw	T/MiN	COD
SP 03 M 01	1.000	0.55	1.400	3168
SP 04 M 02	2.500	0.7	700	45395
SP 04 M 03	2.500	1.10	280/1.400	51690
SP 04 M 05	2.500	1.10	VARIO FU	51691
SP 45 M 02	5.000	0.7	700	44827
SP 45 M 03	5.000	1.1	280/1.400	50860
SP 45 M 04	5.000	1.3/1.8	VARIO FU	46144
SP 45 M 05	5.000	1.1	VARIO EX	45396
SP 05 M 02	10.000	1.0	700	44829
SP 05 M 03	10.000	2.2	280/1.400	51694
SP 05 M 05	10.000	2.2	VARIO FU	47191
SP 05 M 06	10.000	2.2	VARIO EX	47562
SP 06 M 02	20.000	2.5	700	44876
SP 06 M 03	20.000	3.0	160/800	15495
SP 06 M 05	20.000	4.0	VARIO FU	42825
SP 06 M 06	20.000	3.0	VARIO EX	51588
SP 10 M 02	30.000	2.5	450	43766
SP 10 M 03	30.000	4.0	160/800	51696
SP 10 M 05	30.000	5.5	VARIO FU	6768
SP 10 M 06	30.000	5.5	VARIO EX	43647
SP 12 M 02	40.000	6.5	450	45925
SP 12 M 03	40.000	5.5	120/600	43032
SP 12 M 05	40.000	5.5	VARIO FU	20208
SP 12 M 06	40.000	5.5	VARIO EX	45634
SP 16 M 02	50.000	6.5	250	28732
SP 16 M 03	50.000	7.5	80/400	3580
SP 16 M 06	50.000	7.5	VARIO EX	51700

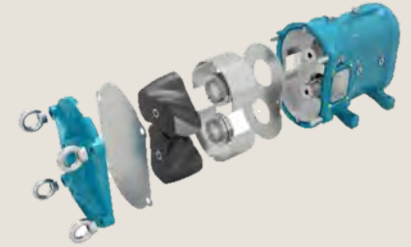
POMPES Á LOBES

Les pompes à lobes sont des équipements pour le vin essentiels pour le transfert de fluides de différentes viscosités. Le pompe à lobes représente une solution technologique avancée dans le marché du vin car elles sont conçues pour traiter efficacement aussi bien les liquides que les solides en suspension, en garantissant un transport en douceur qui préserve l'intégrité du produit.

Leur construction robuste et leur capacité à fonctionner avec différents types de fluides les rendent particulièrement adaptés aux besoins de la vinification moderne.

Grâce à leur polyvalence, les pompes à lobes sont idéales pour une large gamme d'applications dans la vinification, de l'alimentation des systèmes de filtration au transfert du moût et du marc.

Il existe trois types différents de pompes à lobes, chacun adapté aux besoins spécifiques du marché du vin.



Caractéristiques standard

Chariot en acier inoxydable AISI 304

Corps de pompe en acier inoxydable AISI 304

Lobes en caoutchouc alimentaire NBR

Inverseur pour le réglage du débit

Écran tactile couleur de 7 pouces

Capteurs de pression à la sortie et à l'aspiration

Fonctionnalités principales

Automatisation complète pour la surveillance et la gestion des pompes à lobes

Gestion des points de consigne pour un transfert précis des produits

Consentement à distance pour le démarrage de la pompe (par exemple, consentements de lignes externes)

Interface intuitive avec invites de gestion et alarmes

Arrêt automatique en cas de surpression

Options

Compteur de litres pour une gestion contrôlée des transferts

Moteur servo-ventilé pour les opérations à faible débit

Protection UV de l'écran

Vanne papillon motorisée à la livraison

Connexion à distance par Wi-Fi pour la surveillance depuis un smartphone, une tablette ou un PC

Télécommande radio pour la gestion du démarrage/arrêt et la régulation de la vitesse

POMPES À LOBES POUR LE RAISIN

La version LBX de la pompe à lobes est idéale pour le transfert de raisins entiers, en garantissant l'intégrité du produit. La machine pour le raisin peut être montée directement à la sortie du convoyeur à raisins ou sur des unités de foulage pour le transfert de raisins écrasés.

Cette machine œnologique convient au remplissage des pressoirs ou au transfert des marcs de raisin fermentés, facilitant ainsi le processus de vinification.

Principales caractéristiques de la pompe LBX

Trilobes en caoutchouc NBRL conçus conformément aux réglementations de la FDA pour garantir l'hygiène et créer un vide.

Chambre de séparation entre le carter d'engrenage et le corps de la pompe pour une configuration hygiénique

Corps de pompe en acier inoxydable AISI 304L

Pression de fonctionnement jusqu'à 3 bar



POMPES A LOBES VSP DE PULEO (Fabriquées en France)

Les pompes à lobes VSP sont conçues pour le transfert de fluides de différentes viscosités. Cet équipement œnologique offre une capacité d'aspiration et une résistance à la pression élevées, ce qui le rend idéal pour les caves à vin.

Avantages des pompes VSP

Oxygénation limitée

Respect de l'intégrité du produit

Pas d'émulsification

Accès facile à la pompe grâce au système MIP pour le nettoyage et la désinfection

Principales caractéristiques des pompes VSP

Châssis standard en acier inoxydable

Lobes en EPDM

Corps de pompe en acier inoxydable AN40 1.4409 316L

Réversibilité totale pour un fonctionnement dans les 2 sens de rotation

Variation du débit par inverseur

Auto-amorçage (-0,9 bar)

Capteurs de pression de sécurité et arrêt d'urgence

Télécommande FWD/REV/Stop avec contrôle de la vitesse

Écran tactile avec gestion des différentes fonctions de travail

Utilisation

Alimentation des systèmes de filtration

Transfert entre barriques

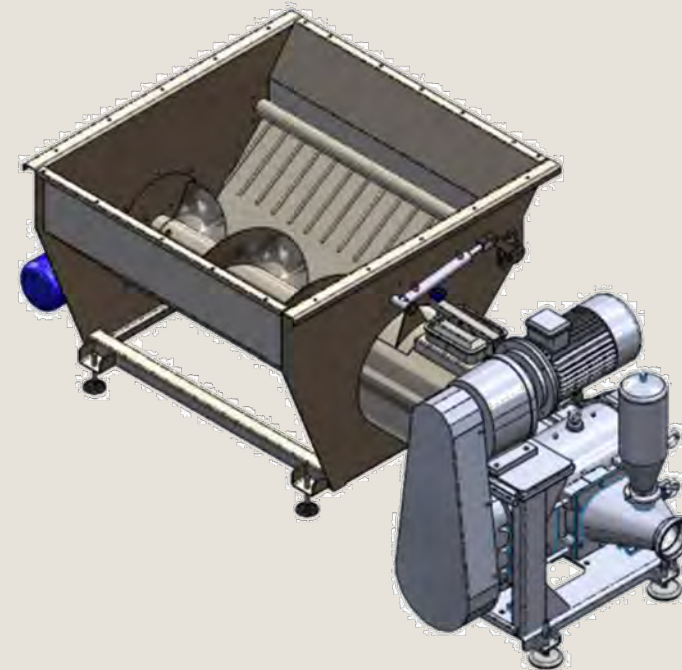
Transfert entre cuves, en soutien au processus de vinification dans les caves à vin.

MODÈLE	DEBIT	LOBES	CORP POMPE	RACCORD	ROUES	PUISSECE
	l/h	Materiel	Materiel	Dn		Kw
VSP140SP	14-140	EPDM	INOX	40	DUR	2.20
VSP140OP	14-140	EPDM	INOX	40	PNEUS	2.20
VSP240SP	40/240	EPDM	INOX	50	DUR	4.00
VSP240OP	40/240	EPDM	INOX	50	PNEUS	4.00
VSP600SP	80-600	EPDM	INOX	80	DUR	7.50
VSP600OP	80-600	EPDM	INOX	80	PNEUS	7.50
VSP750SP	100-750	EPDM	INOX	100	DUR	7.50
VSP750OP	100-750	EPDM	INOX	100	PNEUS	7.50



LB 25

PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.



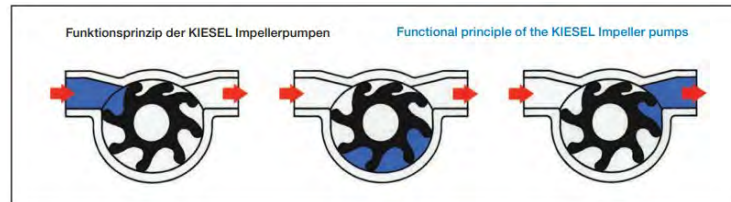
SHOP



POMPES A TURBINE

Les pompes à turbine KIESEL sont des pompes rotatives auto-amorçantes sèches. Elles combinent les propriétés des pompes centrifuges et volumétriques.

- Toutes les pièces de la pompe sont en acier inoxydable, matériaux non poreux polis
- Transport doux, presque sans pulsations
- Nettoyage facile
- Démontage rapide
- Conception compacte, faible poids
- Auto-amorçant à sec jusqu'à 5 m Ws
- Pressions jusqu'à 5 bars
- Les liquides contenant des graines, des résidus de baies et des tiges sont pompés sans problème
- Régulation facile grâce au bypass
- Entraînement à 2 vitesses ou vitesse variable possible



MODÈLE	DEMIT MAX	BY PASS	PUISSECE	ROTATION	ART
	KwLt/h	ECO	Kw	T/MiN	COD
IP 01	1.200	NON	0.75 230 V	1.400	50734
IP 01	1.200	NON	0.37 400 V	1.400	47871
IP 02	2.500	NON	0.75 230 V	1.400	48293
IP 02	2.500	NON	0.55 400 V	1.400	43875
IP 03	5.000	NON	0.75 230 V	1.400	45660
IP 03	5.000	NON	0.75 400 V	1.400	45663
IP 03	5.000	NON	1.10 400 V	900	47725
IP 03	5.000	OUI	0.75 230 V	1.400	51936
IP 03	5.000	OUI	0.75 400 V	700/1.400	51935
IP 10	10.000	NON	2.2 230 V	1.400	48912
IP 10	10.000	NON	1.5 400 V	1.400	51687
IP 10	10.000	NON	2.2 4000 V	900	21212
IP 10	10.000	OUI	1.5 400 V	1.400	53351
IP 10	10.000	OUI	1.0/1.9 400 V	700/1.400	54036
IP 15	15.000	NON	2.2 400V	1.400	51200
IP 15	15.000	OUI	2.2 400 V	1.400	53976
IP 15	15.000	OUI	1.4/2.2 400 V	700/1.400	42971
IP 15	15.000	OUI	2.2 400 V	900	54086
IP 20	20.000	NON	4.0 400 V	1.400	4431
IP 20	20.000	NON	4.0 400 V	900	33744
IP 20	20.000	OUI	4.0 400 V	1.400	28661
IP 20	20.000	OUI	2.5/4.2 400 V	700/1.400	46809
IP 30	28.000	NON	5.5 400 V	1.400	25585
IP 30	28.000	NON	5.5 400 V	900	28316
IP 30	28.000	OUI	5.5 400 V	1.400	43252
IP 30	28.000	OUI	4.0/6.0 400 V	700/1.400	24608

Le principe de fonctionnement est très simple. La partie rotative de la pompe est une roue flexible, fabriquée en matériau élastomère. Cette roue tourne dans un boîtier de forme excentrique. À ce stade, les pales individuelles de la turbine sont fortement pliées, ce qui entraîne une réduction du volume entre les pales. Du côté de l'aspiration, les pales s'écartent sous l'effet des contraintes internes. L'espace d'aspiration augmente. Un vide est créé, ce qui fait que la pompe aspire automatiquement à sec. Du côté de la pression, les ailes sont pressées l'une contre l'autre. Les espaces deviennent plus petits et vides.

Les pompes à turbine KIESEL ont un débit continu et sans pulsations. Le sens de transport peut être inversé sans difficulté. L'efficacité des pompes à turbine ne change pas.

Les pompes à turbine KIESEL atteignent le rendement le plus élevé à des vitesses comprises entre 500 et 1 500 tr/min. Des vitesses plus élevées réduisent considérablement la durée de vie de la turbine. À des vitesses plus faibles, l'efficacité diminue considérablement en raison du « glissement » entre la roue et le boîtier.

La vitesse des pompes dépend fortement de l'homogénéité, de la viscosité et de l'abrasivité du milieu pompé.

Les pompes à turbine sont autolubrifiantes. Étant donné que la chaleur de friction s'accumule rapidement entre la roue et le boîtier sans lubrification, la pompe à roue ne peut fonctionner à sec que pendant de courtes périodes. Le processus d'aspiration doit être terminé dans un délai d'environ 30 secondes. Une fois que la roue a été utilisée par le fluide de transport, il est également possible de la faire fonctionner à sec pendant une période plus longue.



Les pompes à **membranes** sont formées de deux chambres symétriques reliées. Une membrane sépare chaque chambre en deux zones, dont une zone à air et une zone fluide. Un moteur à air comprimé linéaire s'interpose entre les deux chambres de façon à générer aux membranes un mouvement alternatif d'aller-retour de faible fréquence et d'amplitude.

Le dispositif est conçu pour provoquer alternativement le refoulement de fluide vers l'extérieur de la première chambre. Pendant ce temps, la seconde chambre se charge d'aspirer le produit qui, sous l'effet de la pression de la membrane, sera à son tour projeté plus loin.

La pompe à membrane comporte aussi deux clapets, l'un au niveau de l'aspiration et l'autre du côté refoulement pour assurer le mouvement de va-et-vient. La pompe pneumatique à membrane fonctionne selon le mécanisme d'aspiration et de refoulement.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES :

Les pompes pneumatiques à double membrane SOFTAIR, peuvent être utilisées pour le traitement et le pompage des bières et des produits alimentaires et huileux, cosmétiques et pharmaceutiques. Ils sont fabriqués avec des matériaux de construction approuvés par la FDA et peuvent travailler à sec.

Toutes les pièces en contact avec le fluide sont en acier inox 316 électro poli. Les pompes sont capables de manipuler des fluides à haute viscosité avec des températures très élevées qui peuvent atteindre 95 ° C



LA POMPE À ROTOR ELLIPTIQUE est une pompe volumétrique où une vis sans fin alimente de manière forcée un rotor qui, à travers d'un clapet anti-retour, fait avancer le produit par compression. Les pompes à rotor elliptique sont particulièrement indiquées pour être utilisées dans le secteur agro-alimentaire car toutes les parties en contact avec le produit à pomper sont réalisées en acier inoxydable.



POMPE PISTON. Corps de pompe en acier inoxydable moulé, cylindres avec chemises interchangeable en acier INOXYDABLE, sièges des boulets interchangeables en acier inoxydable sur les principaux modèles, bouteille d'air et tiges de piston en acier inoxydable, réducteur à engrenage hélicoïdaux montés sur roulements à billes et à rouleaux, moteur électrique 2 vitesses, coffret électrique avec protection thermique, pressostat, inverseur de flux, réducteur avec dispositif "GLIFO" sur modèles IDEAL



MODÈLE	RACCORD	DEBIT	AIR	PREVALENCE
	TRI-CLAMP	Lt/Min	BSP mm	Mt
PF 18	1/2	20	6	80
PF 30	1	35	6	80
PF 50	1	55	1/4	80
PF 100	1	110	3/8	80
PF 160	1 1/2	170	1/2	80
PF 400	2	380	3/4	80
PF 700	2 1/2	700	3/4	80
PF 1000	3	1050	3/4	80

LES PRESOIRS La qualité a un nom

Depuis 1918, le nom de Willmes est synonyme de qualité supérieure en matière de machines agricoles et de pressoirs à vin. En 1951, nos ingénieurs ont inventé le pressoir à raisin pneumatique.

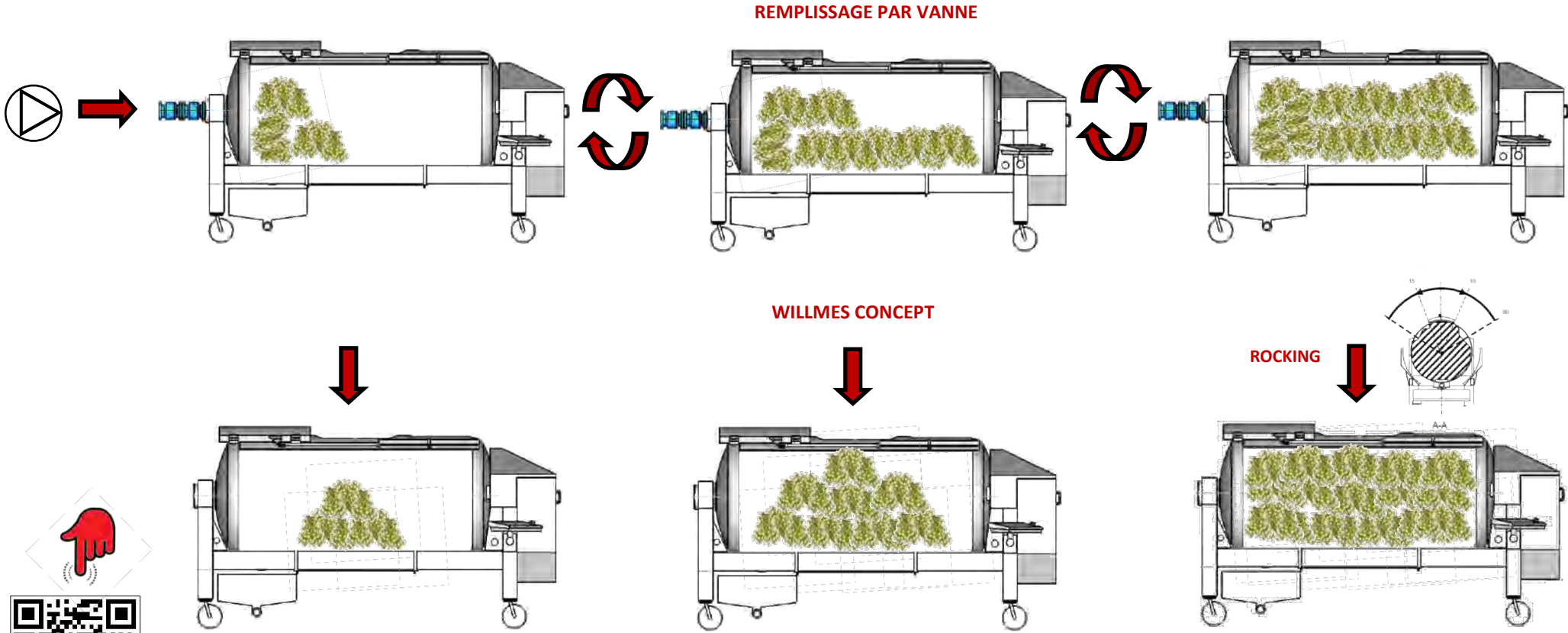
Avec une spécialisation croissante dans le domaine de la technique de pressurage, d'autres développements ont finalement suivi, qui ont permis de définir jusqu'à aujourd'hui le "Golden Standard" avec la conception des pressoirs pneumatiques à cuve avec technique à membrane.

La dernière génération de pressoirs pneumatiques à cuve avec technique à double membrane et canaux de jus verticaux est aujourd'hui le nec plus ultra sur le marché des pressoirs et offre au viticulteur toutes les options pour un traitement optimal du raisin.

Les pressoirs Willmes combinent la plus haute qualité de fabrication avec l'art de l'ingénierie allemande.

Le résultat : des systèmes de pressoirs qui répondent aux exigences les plus élevées en matière de qualité et de rentabilité pour le traitement du raisin.

Tous les pressoirs Willmes sont fabriqués en Allemagne.



LA PAROLE AU VENDEUR, LES POINT DE FORCE WILLMES



1951

WILLMES lance la première presseur pneumatique au monde, connue sous le nom de presse à tuyau.
Produite de 1951 à 1980
Brevet n° : 977234



1976

S'ensuit une autre innovation : le premier presseur pneumatique à cuve hermétiquement fermée au monde, avec demi-membrane et canaux de jus horizontaux.
Produit de 1976 à 2003
Brevet n° : P1046082



1985

Le premier presseur à cuve au monde avec double membrane et canaux de jus verticaux en acier inoxydable fendu est lancé sur le marché. Connu plus tard sous le nom de MERLIN
Produit de 1985 à aujourd'hui
N° de brevet : P0145948

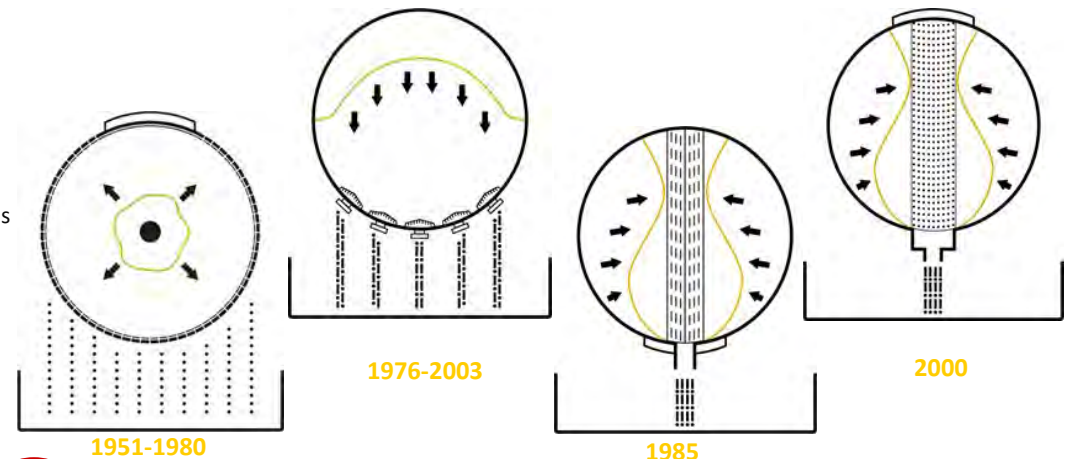


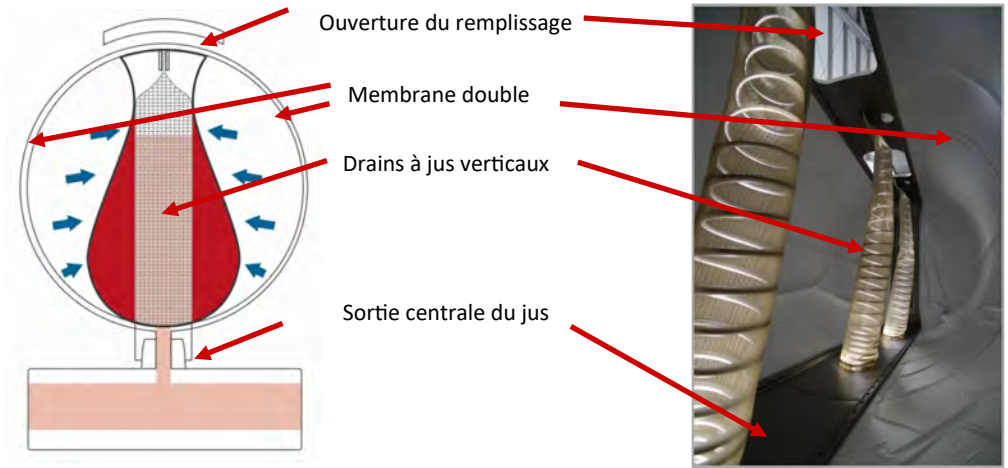
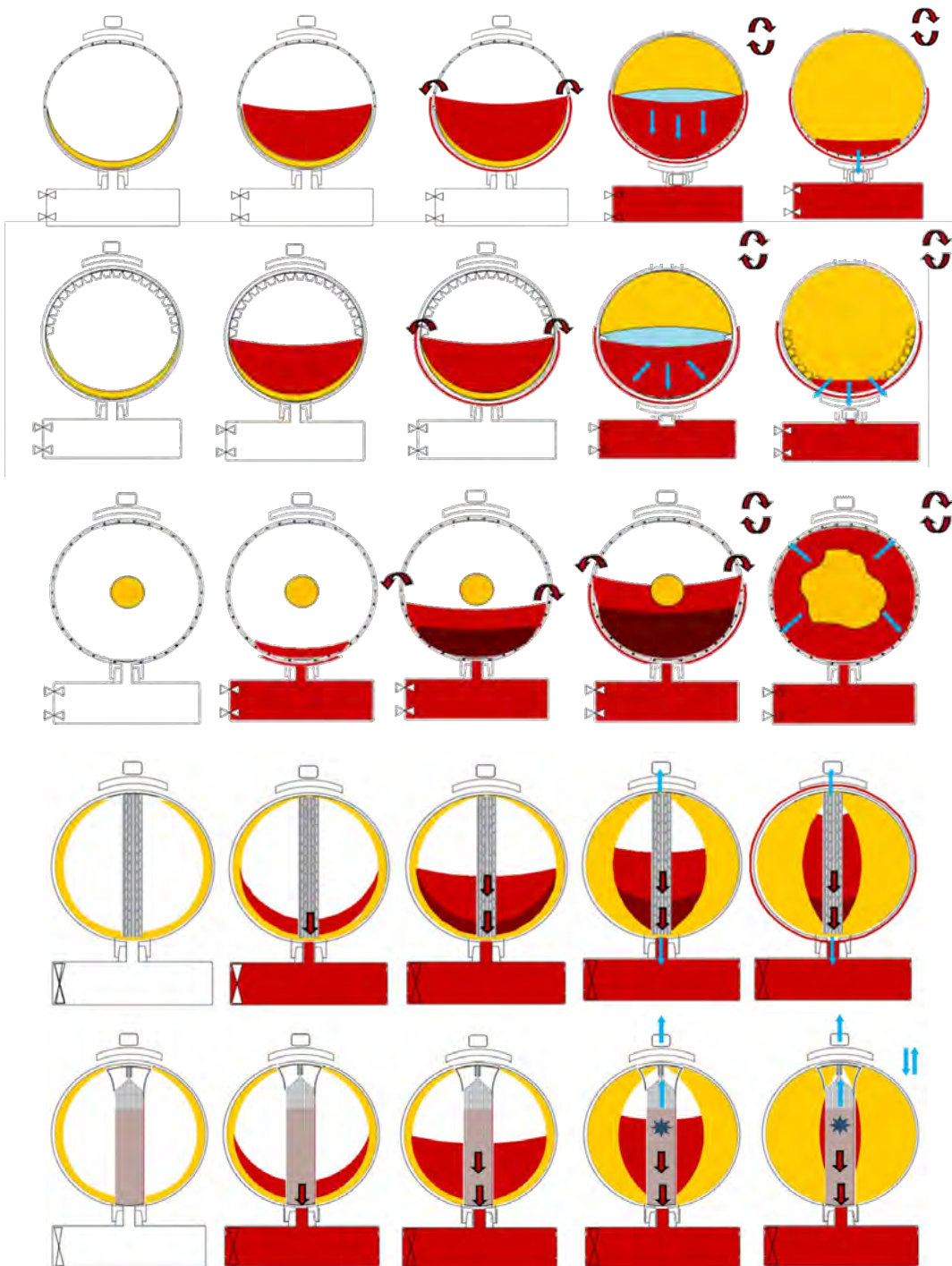
2000

L'innovation continue : le premier presseur hermétique au monde avec des canaux de jus verticaux avec des tamis à fentes en acier inoxydable, une double membrane et une sortie de jus centrale.
Produit de 2000 à 2012
N° de brevet : EP01925534.8-2316

WILLMES ET L'HISTOIRE DU PRESSURAGE

- 1918 – A été fondé par Josef Willmes
- 1951 – Invente le premier presseur pneumatique au monde, connu sous le nom de presseur à tubes. Produit de 1951 à 1980 Numéro de brevet : 977234
- 1957 – Développe le presseur à vis centrale à l'extérieur du compartiment du moût
- 1974 – Met au point le presseur à cuve
- 1976 – Presseur à cage fermé WILLMES (TP) Le premier presseur pneumatique hermétique au monde avec demi-membrane et canaux à jus horizontaux. Produit de 1976 à 2003 Brevet n° : P1046082
- 1985 – Premier presseur à cage fermée au monde avec membrane double et canaux à jus verticaux en acier inoxydable ajouré.
- 2000 – Le premier presseur hermétique au monde avec des canaux à jus verticaux avec écrans de séparation en acier inoxydable, une membrane double et une sortie de jus centrale.
- 2003 – Premier presseur hermétique au monde doté de canaux à jus verticaux Flexidrain avec maille flexible haute performance, membrane double, écoulement central du jus et toutes les options pour un traitement moderne du vin. Évolutif pour toutes les exigences de performance. 2008 – Développe de la technique inertage complet
- 2009 – Invente le principe d'aération de l'intérieur de la cuve
- 2010 – Développe Flexidrain avec Perfect Flow
- 2011 – Met au point le remplissage automatique par les portes
- 2013 – Réalise le concept de refroidissement interne
- 2016 – Avec Quality Wine développent la réception gravitationnelle à fouloir coulissant
- 2018 – Réalise le pressurage à interface intelligente
- 2025 – Willmes SPHERA Le pressurage à 360°

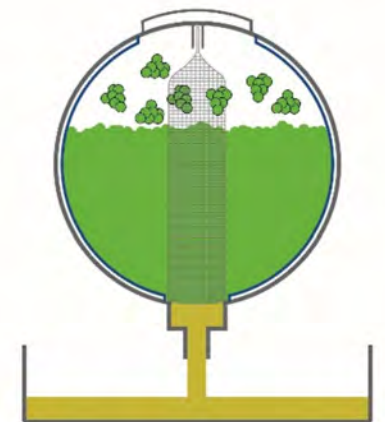




VOYAGE A L'INTÉRIEUR DE UNE WILLMES

Jusqu'à 30 %* de volume en plus
Grâce à leur structure verticale, les drains à jus restent toujours les mêmes indépendamment du niveau de remplissage.
Comme, pendant le remplissage et l'extraction naturelle, le jus coule automatiquement vers le bas, des espaces perforés restent toujours disponibles pour l'extraction.
Le jus peut directement couler en position de remplissage sans avoir à tourner le corps du pressoir.
Résultat : Le pré-égouttage favorisée par la structure de l'installation permet d'obtenir des stocks en plus (jusqu'à 30 %) par rapport aux systèmes classiques.

- Ø30 % de volume en plus, moins de perte
- Ø50 % de pression en mois grâce à la surface doublée
- ØJusqu'à 35 %* temps de pressurage plus courts, jusqu'à 10 %* de rendement de jus en plus de qualité supérieure
- ØUne sortie de jus hygiénique



MERLIN PLUS

L'original doté de la technique de double membrane

Avec sa double membrane et ses drains verticaux en acier inoxydable électropoli, le MERLINPLUS+ vous permet de profiter d'excellentes performances de pressurage

UN PRESSURAGE DÉLICAT POUR UN JUS DE MEILLEURE QUALITÉ

Le MERLINPLUS+ vous offre une très large ouverture de remplissage, sur toute la longueur du pressoir.

Cela facilite et accélère également les opérations de remplissage et de vidage.

Qu'il s'agisse de moûts ou de grappes entières à utiliser pour le remplissage, l'ouverture unique assure la répartition optimale de la vendange et ne nécessite aucune rotation pour la répartition. Le jus extrait du moût peut s'écouler directement par les drains verticaux, ce qui garantit un pré-égouttage optimal et des capacités de remplissage élevées. Le temps de pressurage complet est fortement réduit, tout comme la charge mécanique des grappes pressées.

UNE UTILISATION CONFORTABLE

L'utilisation simple et intuitive grâce à l'écran tactile permet d'accéder à tous les programmes de pressurage, mis au point et perfectionnés au fil des années en collaboration avec de grands oenologues et des utilisateurs expérimentés. Grâce à la grande ouverture de remplissage, l'intégralité du marc peut être vidée très rapidement.

Les drains à jus verticaux peuvent être montés et démontés en seulement quelques gestes pour assurer un nettoyage confortable. Avec une cuve sans angle ni séparation visible, vous bénéficierez de temps de nettoyage bien plus courts et de performances plus hygiéniques

LA PAROLE AU VENDEUR,
LES POINTS DE FORCE MERLIN



Centrale de commande avec soufflerie réversible pour une commande de la pression en amont et de l'évacuation très efficace et rentable (en option : compresseur intégré)



Double membrane et drains verticaux



VIDEO

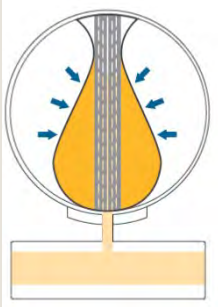
Écran tactile pour les programmes de commande



Grande ouverture de remplissage sur toute la longueur du cylindre de pressurage (trémie en option)

Bac à jus coulissant, monté sur le pressoir extensible et de forme ronde afin de faciliter le nettoyage sans résidu. Un flotteur intégré est fourni en option pour la commande automatique de pompe à moût.

LA TECHNIQUE DE LA DOUBLE MEMBRANE



Contrairement aux membranes à simple face, la double membrane dispose d'une surface (deux fois) plus grande. D'un point de vue physique, cela se traduit par un niveau de pression inférieur et une compression moins élevée de la vendange à puissance égale, avec une

action homogène et de tous les côtés sur les grappes.

DRAINS VERTICAUX

La membrane double permet de presser la matière contre les surfaces d'extraction verticales qui agissent comme des drainages naturels.

Indépendamment de la hauteur de remplissage, les voies empruntées par les fruits sont plus courtes, ce qui permet aux jus de couler de manière plus directe et plus rapide. Dès que la membrane est déchargée (tirée au vide), la vendange s'écoule sans difficulté.

Cela réduit donc considérablement les frais de rotation pour l'émiettage et les besoins en cycles de pressurages.

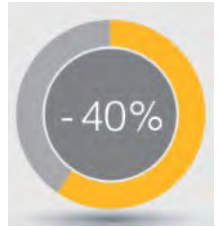
La charge mécanique des fruits pressés est limitée au minimum, ce qui permet d'obtenir moins de bourbes et un rendement en jus supérieur



40 % DE BOURBES EN MOINS

Grâce à un niveau de pression inférieur et au tissu de tamis très fin, au nombre de rotations et cycles de pressurage inférieur, les bourbes fines produites sont

moins importantes. Le volume de bourbes généré par le pressurage est jusqu'à 40 % plus faible qu'avec des pressoirs statiques traditionnels et même bien inférieur qu'avec des pressoirs non statiques. Nous observons régulièrement un niveau de bourbes de seulement 2 % grâce à une préparation des raisins en douceur. Le rendement en jus net ainsi que la qualité des jus sont donc bien meilleurs avec une teneur en bourbes inférieure

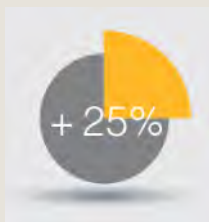
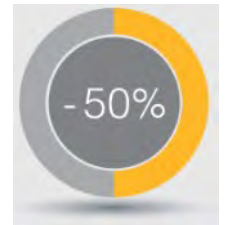


50 % DE PRESSION EN MOINS

C'est possible grâce à la technique de la double membrane. Le procédé physique utilisé est très simple :

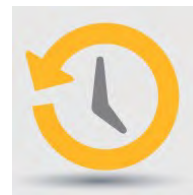
$P = F/A$ (P = pression, F = puissance, A = surface)

Ce principe physique régit les relations entre la pression, la puissance et la surface. Si la surface est deux fois plus grande, la pression est réduite de moitié à puissance égale.



25 % PLUS DE QUANTITE DE REMPLISSAGE

La vaste ouverture de remplissage permet le remplissage vertical avec du moût ou des grappes entières, ce qui est nettement plus adapté à la vendange à presser. Grâce au design amélioré de la cuve et aux drains à jus, les jus coulent directement en position de remplissage sans avoir à tourner la cuve. Résultat : Le pré-égouttage optimal de l'installation permet d'obtenir une quantité de remplissage supplémentaire (jusqu'à 25 %) par rapport aux systèmes traditionnels.



UN NIVEAU DE RENDEMENT EN JUS SUPERIEUR ET DES TEMPS DE PRESSURAGE REDUITS

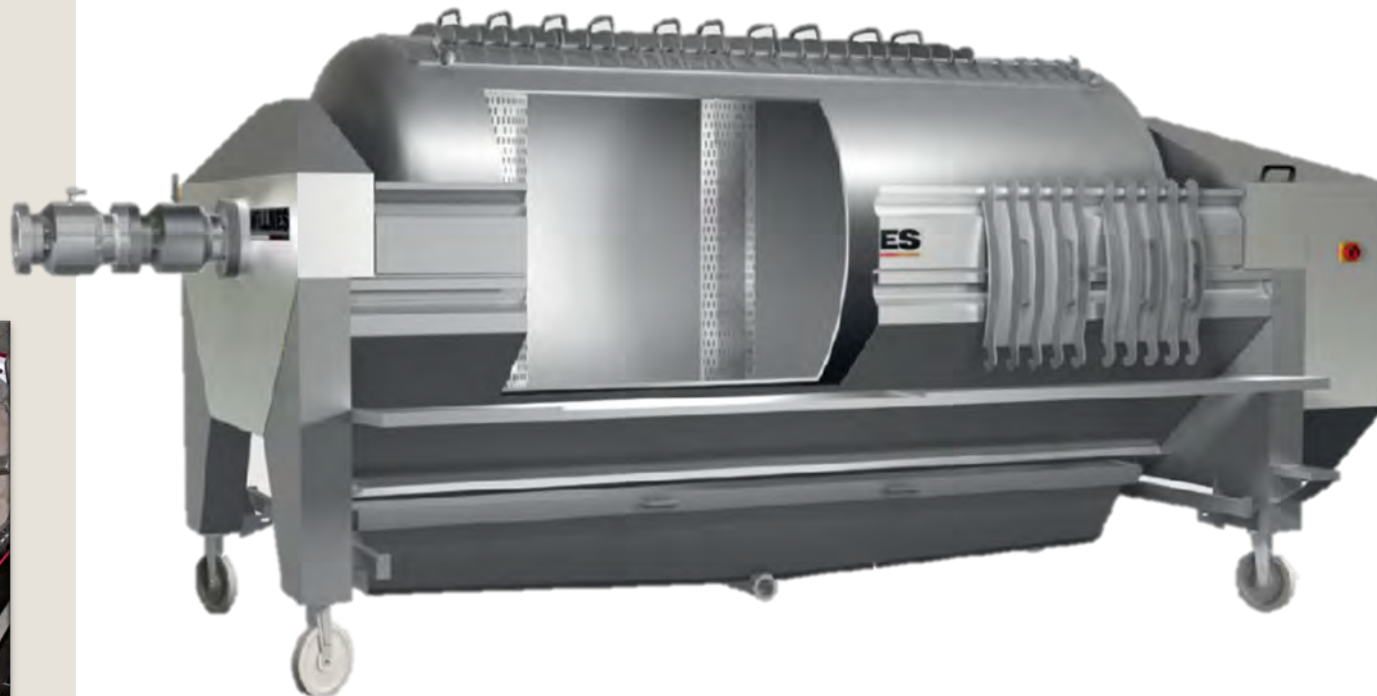
Par rapport aux systèmes traditionnels, les voies de jus plus courtes, la surface perforée quatre fois plus dense du tissu Perfect-Flow et la surface de pressage deux fois plus grande permettent d'assurer un rendement de 95 % avec des pressions inférieures à 0,8 bar. Cela permet de garantir un jus d'un niveau de qualité très élevé. De plus, les temps de pressurage sont jusqu'à 30 % plus courts que les systèmes traditionnels grâce au principe de pressurage spécifique

DES PROGRAMMES DE PRESSURAGE INTELLIGENTS



Cela nous permet de nous adapter parfaitement à tous les types et toutes les sortes de vendange avec des programmes adéquats chargés de commander le pressoir de manière à obtenir des performances optimales.

Vous avez également la possibilité de programmer librement votre équipement pour atteindre des objectifs spécifiques ou essayer quelque chose de nouveau.



LES AVANTAGES DE LA SÉRIE MERLIN EN UN COUP D'ŒIL

- Drains à jus verticaux – une exclusivité mondiale des pressoirs WILLMES
- Grande ouverture des portes pour un remplissage et une vidange rapide
- Meilleurs résultats de pressage, en particulier pour des vendanges difficiles
- Grande surface de drainage pour une extraction de jus optimale
- Durées de pressage plus courtes
- Facile à nettoyer, donc rentabilité et hygiène accrues
- Meilleure qualité de moût – moins de lie, quasiment pas de fines lies
- Jusqu'à 100 pour 100 de rendement net pour le moût
- Consommation réduite d'énergie et d'air comprimé
- Programmes de pressage flexibles et faciles à utiliser, avec auto-optimisations
- Possibilité de presser de petites quantités et du vin de glace
- Matériel de membrane de grande longévité
- Garantie de pièces de rechange pour tous les pressoirs



UN MEILLEUR RENDEMENT ÉNERGETIQUE ET D'AVANTAGE D'ÉCONOMIES



Un niveau de pression inférieur et jusqu'à 50 % d'air comprimé en moins, des temps de pressage raccourcis, un nettoyage plus rapide et plus simple – cela se traduit par une

meilleure efficacité énergétique ainsi qu'une préservation de l'environnement et de votre budget !

WILLMES**MERLIN 1200**

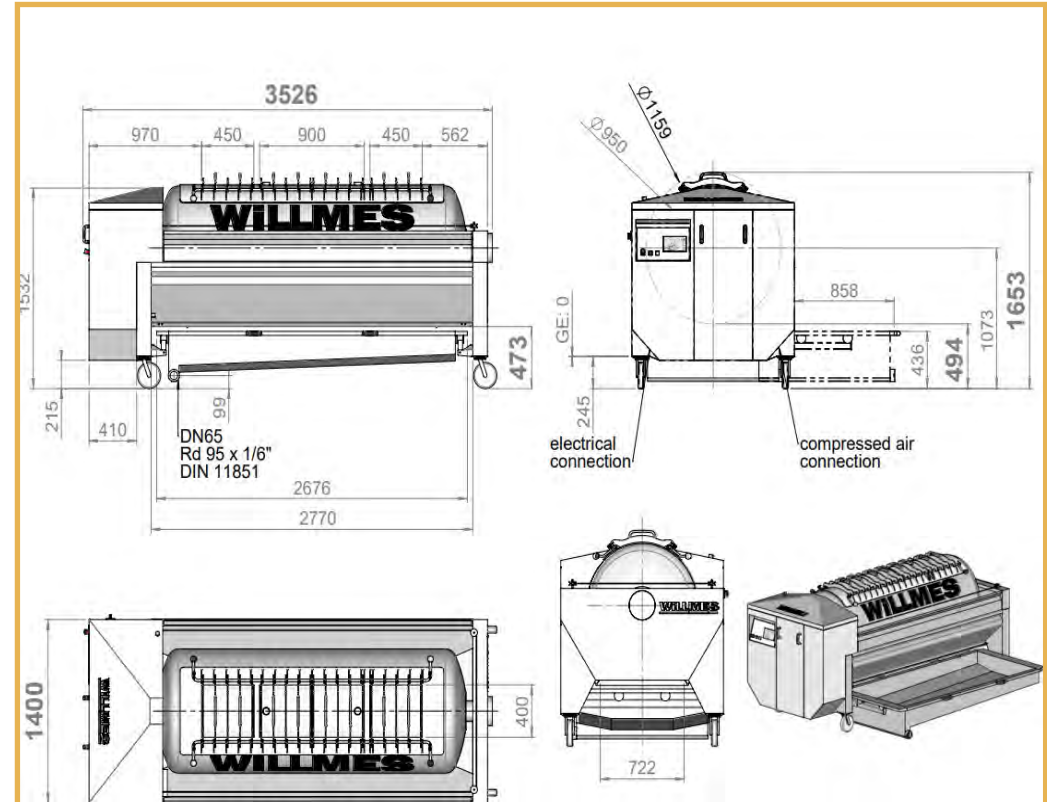
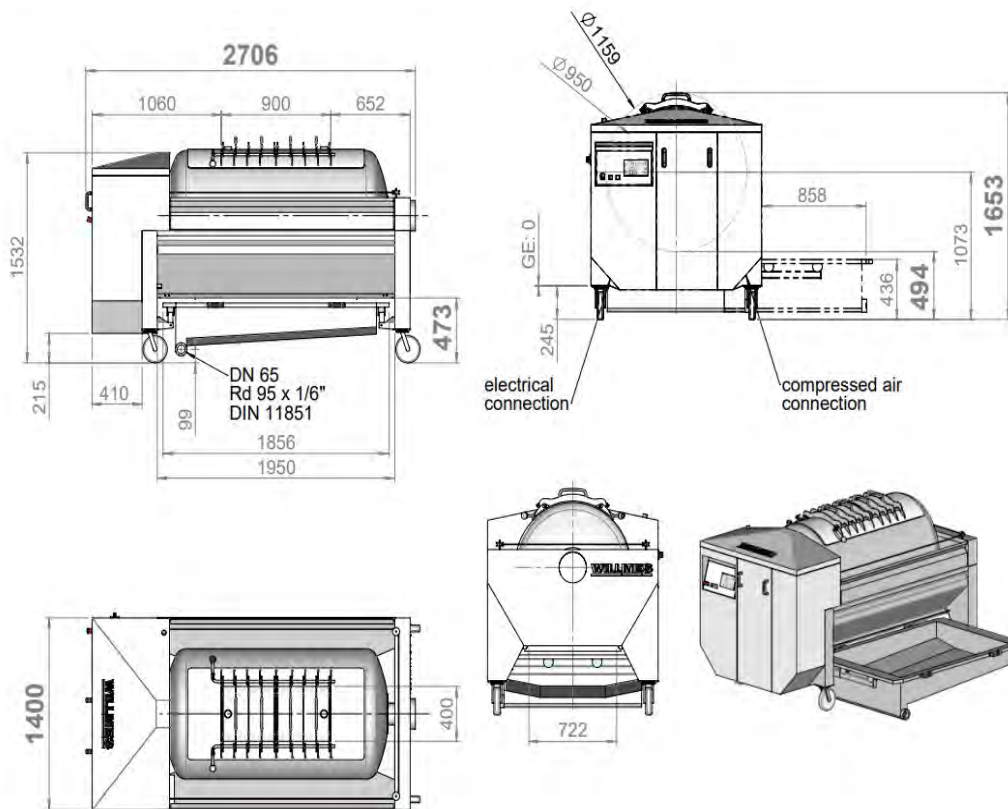
VOLUME CUVE Lt	1.140
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	0.8T / 2.5 H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	2.9T / 2.5 H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	4.87T / 1.5 H
VOLUME RAISIN ENTIER	800 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	2.900 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	4.700 Kg
POIDS Kg	730/800
MESURE PORTE	400 X 900
NUMERO PORTES	02

SURFACE DE DRAINAGE	8.971 CmQ
SURFACE FORÉE	427 CmQ
NUMERO DRAIN	02
VOLUME BAC	LT 420
VITESSE ROTATION CUVE	4.5 u/Min
PUISSECE COMP INTERNE	7.10 Kw 14.5 A
PUISSECE COMP EXTERNE	2.6 Kw 6.0 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	210
VOLUME BAC COMP EXT	190
RACCORD COMP EXT	1/2 Pc

WILLMES**MERLIN 1800**

VOLUME CUVE Lt	1.720
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	1.2 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	4.4 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	7.1 T / 1.5H
VOLUME RAISIN ENTIER	1.200 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	4.400 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	7.100 Kg
POIDS Kg	1320 / 1370
MESURE PORTE	2X 400 X 900
MESURE PORTE	2X 400 X 450

SURFACE DE DRAINAGE	8.971 CmQ
SURFACE FORÉE	427 CmQ
NUMERO DRAIN	02
VOLUME BAC	LT 600
VITESSE ROTATION CUVE	4.5 u/Min
PUISSECE COMP INTERNE	7.10 Kw 14.5 A
PUISSECE COMP EXTERNE	2.6 Kw 6.0 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	310
VOLUME BAC COMP EXT	290
RACCORD COMP EXT	1/2 Pc



WILLMES

MERLIN 2500

VOLUME CUVE Lt	2.480
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	1.7 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	6.4 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	10.2 T / 1.5H
VOLUME RAISIN ENTIER	1.700 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	6.400 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	10.200 Kg
POIDS Kg	1500 / 1550
MESURE PORTE	2X 391 X 754
MESURE PORTE	2X 391 X 377

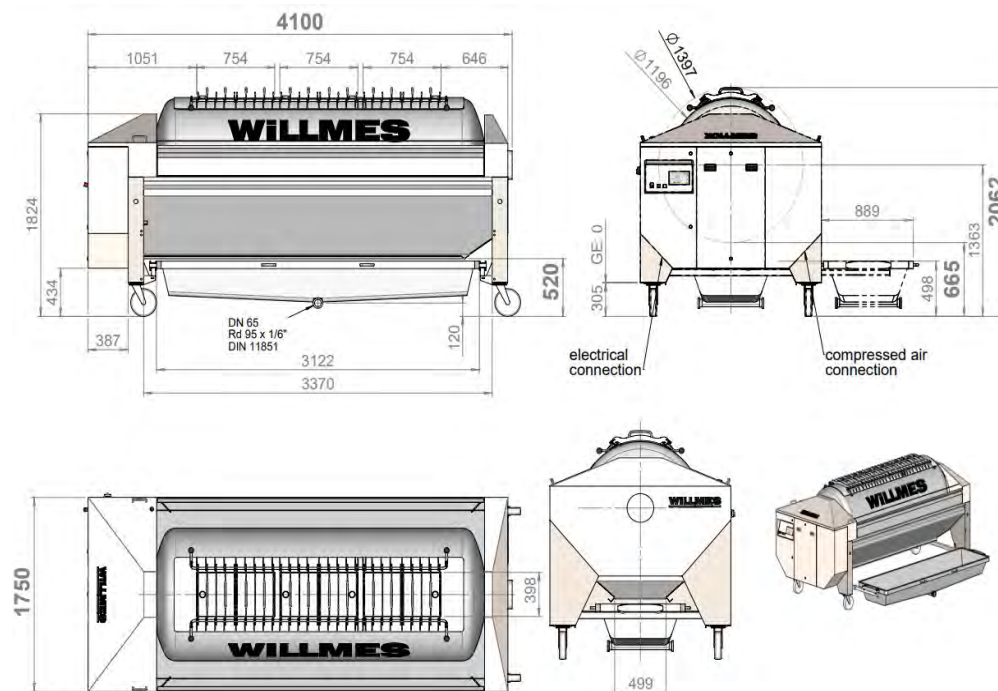
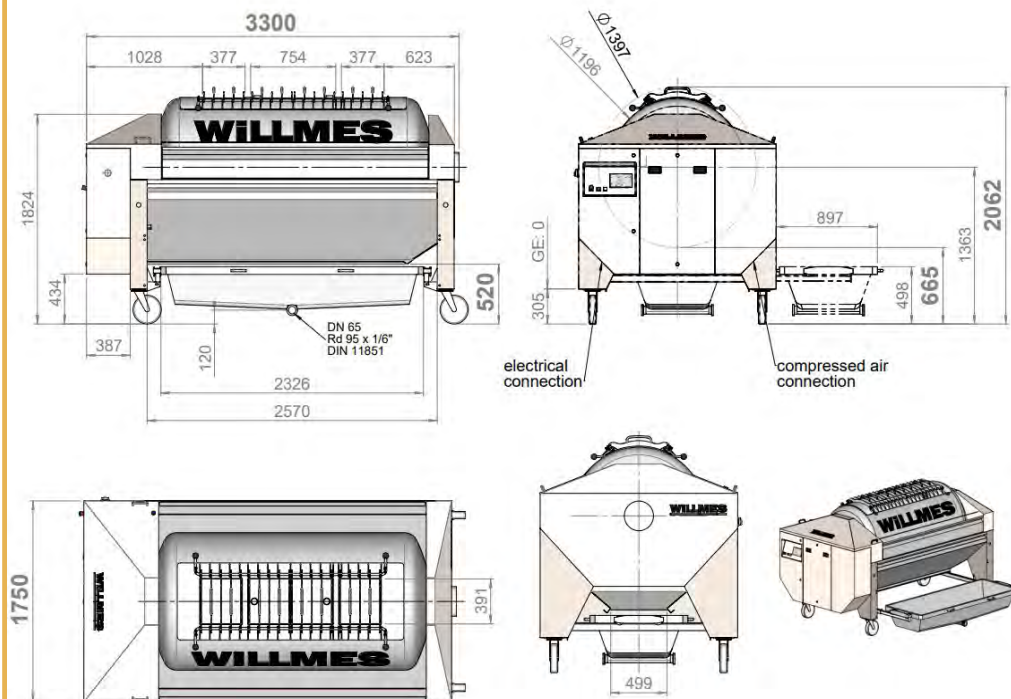
SURFACE DE DRAINAGE	11.295 CmQ
SURFACE FORÉE	538 CmQ
NUMERO DRAIN	02
VOLUME BAC	LT 490
VITESSE ROTATION CUVE	4.5 u/Min
PUISSENCE COMP INTERNE	8.20 Kw 17.2 A
PUISSENCE COMP EXTERNE	3.7 Kw 8.70 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	450
VOLUME BAC COMP EXT	420
RACCORD COMP EXT	3/4 Pc

WILLMES

MERLIN 3400

VOLUME CUVE Lt	3.360
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	2.4 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	8.7 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	13.9 T / 1.5H
VOLUME RAISIN ENTIER	2.400 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	8.700 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	13.900 Kg
POIDS Kg	1600 / 1700
MESURE PORTE	391 X 754
NUM. PORTE	6

SURFACE DE DRAINAGE	22.589 CmQ
SURFACE FORÉE	1.076 CmQ
NUMERO DRAIN	04
VOLUME BAC	LT 665
VITESSE ROTATION CUVE	3.3 u/Min
PUISSENCE COMP INTERNE	8.20 Kw 17.2 A
PUISSENCE COMP EXTERNE	3.7 Kw 8.70 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	610
VOLUME BAC COMP EXT	570
RACCORD COMP EXT	3/4 Pc



WILLMES

MERLIN 4300

VOLUME CUVE Lt	4.280
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	3.0 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	11 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	17.7 T / 1.5H
VOLUME RAISIN ENTIER	3.000 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	11.000 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	17.700 Kg
POIDS Kg	1795 / 1900
MESURE PORTE	500 X 754
NUM. PORTE	6

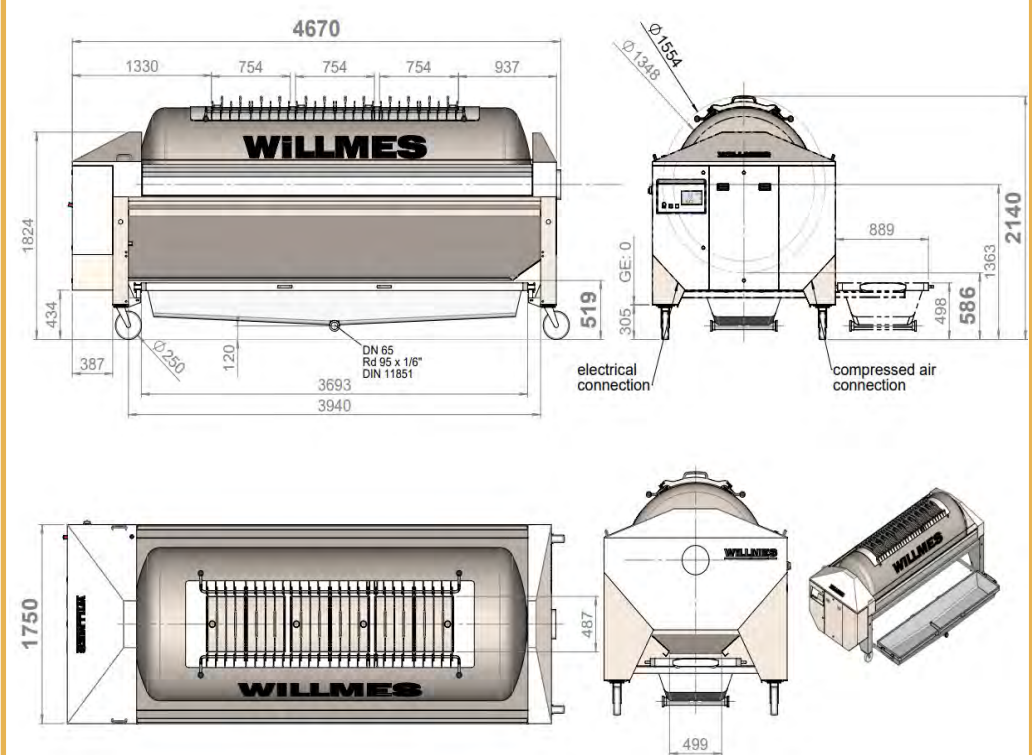
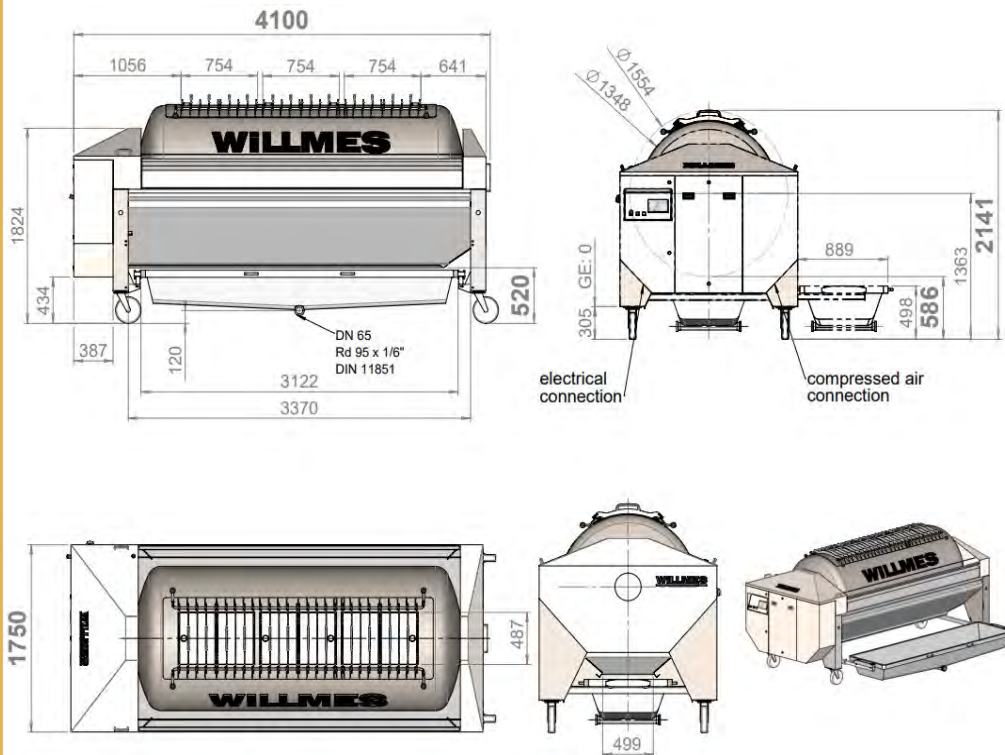
SURFACE DE DRAINAGE	25.460 CmQ
SURFACE FORÉE	1.213 CmQ
NUMERO DRAIN	04
VOLUME BAC	LT 665
VITESSE ROTATION CUVE	3.3 u/Min
PUISSECE COMP INTERNE	8.20 Kw 17.2 A
PUISSECE COMP EXTERNE	3.7 Kw 8.70 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	770
VOLUME BAC COMP EXT	730
RACCORD COMP EXT	3/4 Pc

WILLMES

MERLIN 5100

VOLUME CUVE Lt	5.090
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	3.6 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	13.2 T / 2H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	21.1 T / 1.5H
VOLUME RAISIN ENTIER	3.600 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	13.200 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	21.100 Kg
POIDS Kg	2500 / 2650
MESURE PORTE	500 X 754
NUM. PORTE	6

SURFACE DE DRAINAGE	25.460 CmQ
SURFACE FORÉE	1.213 CmQ
NUMERO DRAIN	04
VOLUME BAC	LT 750
VITESSE ROTATION CUVE	3.3 u/Min
PUISSECE COMP INTERNE	9.20 Kw 17.7 A
PUISSECE COMP EXTERNE	3.7 Kw 8.70 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	920
VOLUME BAC COMP EXT	870
RACCORD COMP EXT	3/4 Pc



Pressoir à vin SPHERA de WILLMES

SPHERA - le pressoir à billes, sans coins ni bords, avec la possibilité de presser les raisins de manière statique, sans rotation, c'est-à-dire sans charge mécanique supplémentaire.

Un pressoir rond sans angles ni bords, conçu pour presser le moût de vin rouge et les raisins entiers sans rotation. Grâce au principe de pressurage breveté à 360 degrés et au système de distribution d'air, la membrane se gonfle uniformément, ce qui permet de former un gâteau de marc uniforme autour du canal de jus flexible. Cela permet une extraction optimale du jus avec une pression minimale.

Que vous remplissiez le pressoir avec 100 % ou seulement 10 % de raisin, un gâteau régulier se forme autour du canal de jus FLEXIDRAIN, ce qui permet de filtrer efficacement le jus à travers le gâteau. Ce design imite le pressoir à panier traditionnel, avec tous les avantages d'un pressoir à membrane moderne.

Le principe de pressurage à 360 degrés offre une plus grande surface d'extraction de jus, ce qui permet d'extraire le jus plus rapidement, et ce avec beaucoup moins de pression qu'avec un pressoir à panier traditionnel. Lors du pressurage, les raisins restent en place et sont pressés uniformément de tous les côtés, sans endommager la peau afin de minimiser la lie. Le résultat est que le Sphera produit 70% de lies en moins dans le jus par rapport aux pressoirs traditionnels.

Outre les avantages qualitatifs qu'apporte SPHERA, nous avons accordé beaucoup d'importance à la fonctionnalité et à la simplicité de son fonctionnement.

Remplissage: Simple et efficace, grâce à l'ouverture du couvercle de 600 mm sans cadre, il est possible de remplir directement avec un tapis roulant, une trémie ou des petites boîtes de lecture.

Vider le contenu: Rapide, car il suffit de tourner le récipient pour vider la pulpe dans le bac à jus et à pulpe. Après quelques rotations, le récipient est vide et le bac peut être enlevé par un chariot élévateur.

Nettoyage: SPHERA dispose d'un programme de nettoyage qui consiste à verser de l'eau dans le récipient. Dès que le couvercle est fermé, le processus de nettoyage démarre et l'intérieur de la presse est nettoyé par rotation. L'absence de coins garantit un nettoyage rapide.



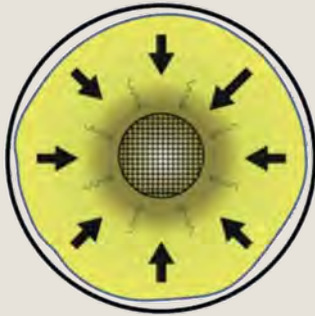
VIDEO



LE PRINCIPE DE PRESSURAGE WILLMES UN PRESSURAGE

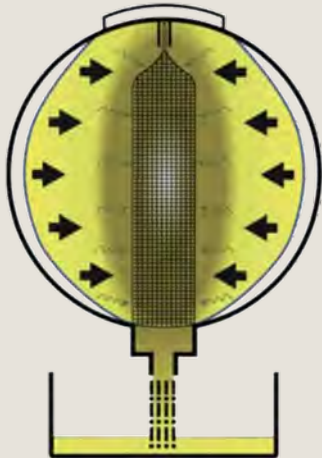
AU NIVEAU MAXIMUM

SPHERA Draufsicht



Les flèches vertes montrent l'effet de la filtration du moût lorsque le moût s'écoule dans le bac à jus par le pressurage à 360° au milieu du canal à jus intérieur du pressoir

SPHERA Seitenansicht



Grande ouverture de remplissage de 600 millimètres. La grande porte permet à remplissage rapide par convoyeur ou avec l'option tremie. La trémie de 500 kilos permet un remplissage rapide avec chariot élévateur et caisses. La grande porte facilite la vidange et le nettoyage après pressurage



Le nouvel écran tactile de 12 pouces contient 8 programmes automatiques dont 4 programmes spéciaux pour les vins rouges 3 programmes pour les vins blancs elle est un programme spécial pour la vendange entière avec haute teneur en sucre le programme CIP permet un nettoyage automatique du pressoir

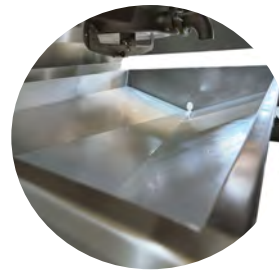
Le grand bac à jus est doté de deux fonctions. Pour une vidange rapide, le marc se déverse directement dans le bac à jus. Le bac à jus est incliné vers l'écoulement afin d'éviter une trop grande oxydation du moût. Le bac à jus peut être déplacé et vidé à l'aide d'un chariot élévateur et d'une couronne rotative.

La conception de la membrane spéciale à 360° permet des pressions de très haute qualité. Grâce à la membrane à 360° une surface de pression maximale est utilisée Le gain de jus à faible pression et faible teneur en bourbe est garanti. La majeure partie des jus sont extraits sans autorisation



Le remplissage du pressoir s'effectue alors au moyen d'un chariot élévateur et des caisses qui sont déversées dans la trémie Une grande trémie est disponible celle-ci est montée sur le pressoir et relevé pneu pneumatiquement après le remplissage afin de pouvoir démarrer im-

Un écoulement de jus centralisé permet une forte polyvalence. La vanne des jus peut être fermée pour la macération et régler selon le débit souhaité dans la maie



1. puis-je presser des raisins entiers avec la Sphera ?

Oui, la Sphera est idéale pour les petits lots de raisins entiers. Pour l'extraction du jus, une pression plus faible est nécessaire, ce qui donne des résultats de meilleure qualité.

2. est-il possible d'effectuer des macérations ?

Oui, la cuve de pressurage fermée dispose d'une vanne de jus à commande manuelle qui peut être fermée pour la durée de macération. Ensuite, il est recommandé de lancer un programme de pressurage spécial pour extraire le jus sans pression élevée. Ce processus permet d'extraire jusqu'à 80 % de jus, une possibilité que les pressoirs à panier traditionnels ne peuvent pas offrir.

3. quelle est la capacité de pressage minimale et maximale de la SPHERA ?

La presse peut traiter des taux de remplissage de 10% à 100%.

4. pourquoi la cuve de la presse est-elle sphérique ?

La conception sphérique de la cuve permet un gonflement uniforme des membranes à 360 degrés, ce qui rend possible le pressurage dans toutes les directions avec une pression plus faible.

5. les programmes de vin rouge nécessitent-ils des rotations ?

Non, la Sphera fonctionne sans rotation lors du pressurage des vins rouges, ce qui crée un gâteau de marc autour du canal de jus, à travers lequel le jus est filtré efficacement. Les vins jeunes obtenus apportent des arômes très précis et typiques du cépage.

6. existe-t-il des rotations lors du traitement des raisins blancs ?

Oui, mais en raison de la face intérieure lisse du pressoir, les rotations ne provoquent pas de blessures sur les raisins et donc pas de lies supplémentaires. Le nombre de rotations est plusieurs fois inférieur à celui des programmes de pressurage traditionnels.

7. quel est le principal avantage de la SPHERA ?

La Sphera combine les avantages d'un pressoir à panier traditionnel avec la flexibilité de pouvoir presser également des raisins blancs et du moût. Le canal de jus flexible contribue de manière déterminante à la qualité du moût, et le pressoir est conçu de manière à ne nécessiter que le minimum d'intervention manuelle.



TECHNIQUE DE PRESSURAGE À 360

Après le remplissage par la porte, sans répartition manuelle des raisins, la nouvelle membrane à 360° presse les raisins de manière uniforme de l'extérieur vers l'intérieur vers le canal de jus central et flexible.

Il en résulte des moûts très purs, qui sont pressés avec SPHERA, automatiquement jusqu'au degré souhaité.

Une flexibilité maximale répondant à toutes les attentes

Après le pressurage, il ne reste plus qu'à nettoyer un récipient rond doté d'une membrane complète.

Parmi les tailles de modèles disponibles, d'une capacité de 1 000 et 2 000 litres, il est possible de répondre aux besoins de chaque traitement de vin blanc ou rouge de qualité.



SIGMA

UNE TECHNIQUE DE PRESSURAGE UNIQUE

Le SIGMA vous propose un système de pressurage unique en son genre avec sa technique de double membrane brevetée dotée de la technologie de drains verticaux Flexidrain® combinée au tissu de tamis Perfect-Flow. Ce système vous garantit d'excellents résultats de pressurage qui se caractérisent par un niveau de qualité et de rentabilité élevée.

Vous profitez d'une technique de pressurage sans précédent et vous bénéficiez de temps de pressurage plus courts, de quantités de remplissage vertical plus élevées, un niveau de charges mécaniques réduit sur la vendange à presser et un rendement bien supérieur en termes de moût de première qualité.

Une flexibilité maximale répondant à toutes les attentes Grâce aux portes à fermeture hermétique et aux nombreux autres détails de conception bien pensés, vous disposez d'une grande diversité d'applications possibles, vous permettant de répondre à toutes vos attentes en termes d'aménagement de caves et de traitement des grappes de raisins.

Qu'il s'agisse de la préparation de grappes entières ou de moût, de remplissage vertical ou axial, de macération dans la cuve, pressurage avec gaz inerte, de refroidissement supplémentaire, de traitement réductif ou oxydatif des raisins, toutes les options sont à votre disposition avec le SIGMA.

Des programmes de commande intelligents et un niveau de confort optimal

L'utilisation simple et intuitive via l'écran tactile permet d'accéder à tous les programmes de pressurage et de nettoyage, mis au point et perfectionnés au fil des années en collaboration avec de grands œnologues et des utilisateurs expérimentés.

Les drains à jus verticaux peuvent être montés et démontés de manière ultra-rapide pour assurer un nettoyage confortable.

Avec la cuve sans angle ni arête, vous profiterez de temps de nettoyage bien plus courts et de performances plus hygiéniques.

La construction spéciale du SIGMA permet de réguler automatiquement l'écoulement des jus en un point central.

Vous gagnerez de l'espace, vous ne subirez pas d'influences indésirables dues à l'oxydation et l'environnement, et vous profiterez d'une logistique simplifiée au niveau de la commande des jus et d'un pressoir plus propre.



VIDEO



VIDEO



VIDEO



LA PAROLE AU VENDEUR,
LES POINTS DE FORCE SIGMA





Double membrane, drains verticaux Flexidrain® et tissu Perfect-Flow avec une surface perforée quatre fois plus épaisse (par rapport aux systèmes traditionnels)

Portes à fermeture hermétique



Écoulement des jus protégé, central et réglable



Écran tactile pour les programmes de commande



Montage/démontage des drains à jus Flexidrain®

Flexidrain démontable sans efforts et sans outils



Module à distance (en option).

Sur demande, nous pouvons également équiper l'unité de commande centrale d'un module à distance. Lors de la connexion au réseau local, vous recevrez toutes les données importantes sur le presseur directement sur votre ordinateur/votre tablette/Smartphone. Des notifications Push vous informeront des problèmes éventuels.



Vanne d'aération (en option). La vanne automatique conçue spécialement pour l'extraction réductive permet une aération directe lors de la commande de la membrane sans que de l'air ne soit comprimé par le moût.



Vanne déviatrice de gaz inerte (en option)



Centre de tri des produits pressés en fonction du contenu ou de la densité



Option; Gestion des températures du moût



Centrale de commande avec écran tactile et soufflerie réversible pour une commande de la pression en amont et de l'évacuation très efficace et rentable (en option : compresseur intégré).

DES PROGRAMMES DE PRESSURAGE INTELLIGENTS



Cela nous permet de nous adapter parfaitement à tous les types et toutes les sortes de vendange avec des programmes adéquats chargés de commander le presseur de manière à obtenir des performances optimales.

Vous avez également la possibilité de programmer librement votre équipement pour atteindre des objectifs spécifiques ou essayer quelque chose de nouveau.



CHIFFRES

- Quantité de remplissage: +30%
- Durées de pressage: -30%
- Bourbes: -50%
- Surface perforée: +400%
- Consommation d'air comprimé: -50%
- Temps de pressurage: -30%

(Toutes les indications fournies se rapportent à une comparaison avec les presseurs traditionnels de WILLMES, avec des drains horizontaux.)

WILLMES

Ihr Spezialist für Presstechnik



Drains Flexidrain sur S24 après

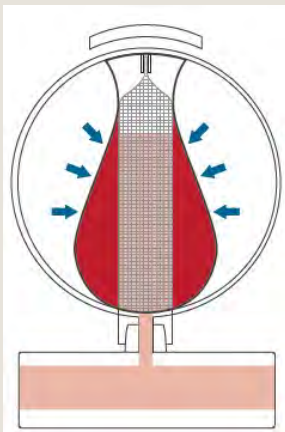
UN MEILLEUR RENDEMENT ENERGETIQUE ET DAVANTAGE D'ÉCONOMIES



Un niveau de pression inférieur et jusqu'à 50 % d'air comprimé en moins, des temps de pressurage raccourcis, un nettoyage

plus rapide et plus simple – cela se traduit par une meilleure efficacité énergétique ainsi qu'une préservation de l'environnement et de votre budget !

LA TECHNIQUE DE LA DOUBLE MEMBRANE



Contrairement aux membranes simple face, la double membrane dispose d'une surface (deux fois) plus grande. D'un point de vue physique, cela se traduit par un niveau de pression inférieur et une compression moins forte de la vendange à puissance égale, avec une action homogène et de tous les côtés sur la vendange à presser. Des drains à jus verticaux et flexibles

La membrane double permet de presser la matière contre les surfaces d'extraction verticales qui agissent comme des drainages naturels. Indépendamment de la hauteur de remplissage, les voies de jus sont plus courtes, ce qui permet aux jus de couler de manière plus directe et rapide. Dès que la membrane est déchargée (tirée au vide), la vendange s'écoule sans difficulté.

Le sens de pression latéral et la flexibilité des drains à jus assurent un auto-nettoyage permanent du tissu. Cela réduit donc les frais de rotation pour l'émiettage et les besoins en cycles de pressurage.

La charge mécanique sur la vendange est limitée au minimum, ce qui permet d'obtenir moins de dépôt et un rendement en jus supérieur.



50 % DE PRESSION EN MOINS
C'est possible grâce à la technique de la double membrane. Le procédé physique utilisé est très simple :

$P = F/A$ (P = pression, F = puissance, A = surface)

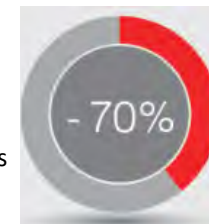
Ce principe physique régit les relations entre la pression, la puissance et la surface. Si la surface est deux fois plus grande, la pression est réduite de moitié à puissance égale.



70 % DE BOURBES EN MOINS

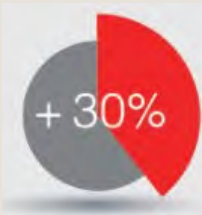
Grâce à un niveau de pression inférieur et au tissu de tamis très fin, au nombre de rotations et cycles de pressurage inférieur, les bourbes fines produites sont moins importantes. Le volume de

bourbes généré par le pressurage est jusqu'à 70 % plus faible qu'avec des pressoirs statiques traditionnels et même bien inférieur qu'avec des pressoirs non statiques. Nous observons régulièrement un niveau de bourbes de seulement 2 % grâce à une préparation des raisins en douceur. Le rendement en jus net ainsi que la qualité des jus sont donc bien meilleurs avec une teneur en bourbes inférieure.



30 % PLUS DE QUANTITE DE REMPLISSAGE

Le remplissage vertical avec du moût par la/les portes est nettement plus efficace et qualitatif que le remplissage axial car il n'y a pas besoin de rotation pour la répartition. Grâce au design spécial de la cuve et aux drains à jus verticaux, le jus coulent déjà directement en position de remplissage sans avoir à tourner la cuve. Résultat : Le pré-égouttage favorisé par la construction du pressoir permet d'obtenir des quantités de remplissage supplémentaires (jusqu'à 50 %) par rapport aux systèmes traditionnels.



UN NIVEAU DE RENDEMENT EN JUS SUPERIEUR ET DES TEMPS DE PRESSURAGE REDUITS

Par rapport aux systèmes traditionnels, les voies de jus plus courtes, la surface perforée quatre fois plus dense du tissu Perfect-Flow et la surface de pressage deux fois plus grande permettent d'assurer un rendement de 95 % avec des pressions inférieures à 0,8 bar. Cela permet de garantir un jus d'un niveau de qualité très élevé. De plus, les temps de pressurage sont jusqu'à 30 % plus courts que les systèmes traditionnels grâce au principe de pressurage spécifique.



SIGMA UNI

VOLUME CUVE	720
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	0.5 T / 2.5 H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	1.8 T / 2.0 H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	2.8 T / 2.5 H
VOLUME RAISIN ENTIER	500 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	1.800 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	2.800 Kg
POIDS Kg	640 / 710
MESURE PORTE	340 X 440
NUMERO PORTES	01

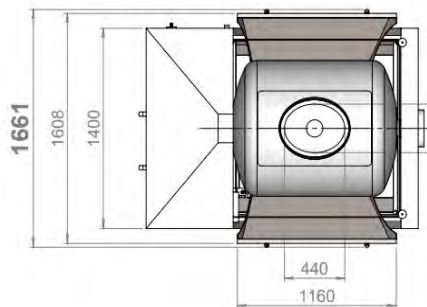
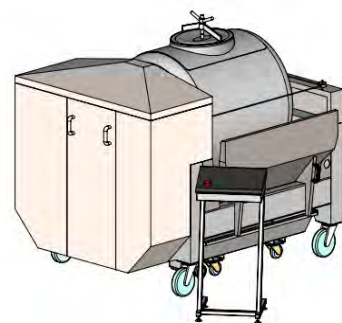
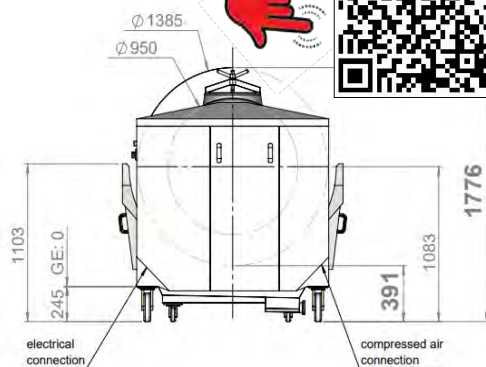
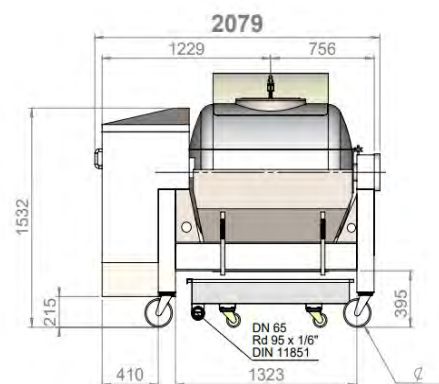
SURFACE DE DRAINAGE	6.971 CmQ
SURFACE FORÉE	2.203 CmQ
NUMERO DRAIN	01
VOLUME BAC	LT 180
VITESSE ROTATION CUVE	4.5 U/MIN
PUISSECE COMP INTERNE	6.10 Kw 13.9 A
PUISSECE COMP EXTERNE	2.60 Kw 6.0 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	120
VOLUME BAC COMP EXT	100
RACCORD COMP EXT	1/2 Pc

SIGMA 3

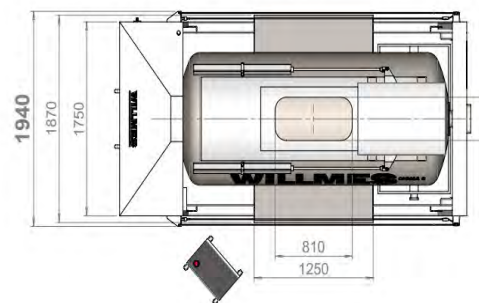
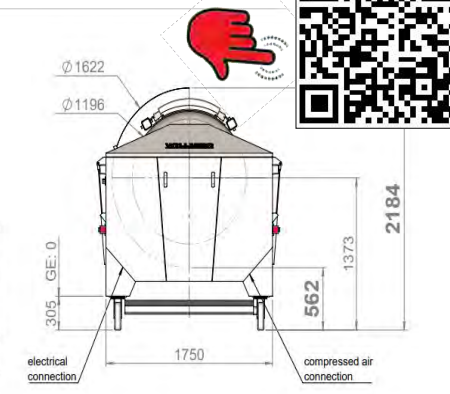
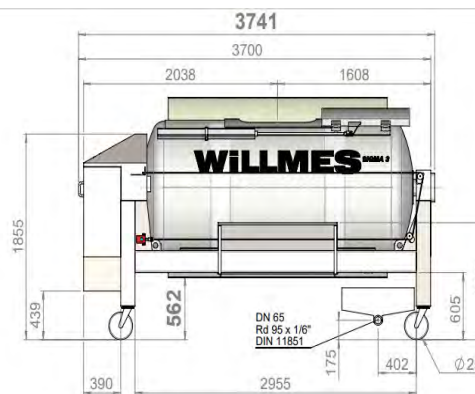
VOLUME CUVE	2.890
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	2.1 T / 2.5 H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	7.5 T / 2.0 H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	12.0 T / 2.5 H
VOLUME RAISIN ENTIER	2.100 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	7.500 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	12.000 Kg
POIDS Kg	1730 / 1850
MESURE PORTE	390 X 810
NUMERO PORTES	01

SURFACE DE DRAINAGE	14.200 CmQ
SURFACE FORÉE	4.487 CmQ
NUMERO DRAIN	02
VOLUME BAC	LT 300
VITESSE ROTATION CUVE	3.30 U/MIN
PUISSECE COMP INTERNE	8.20 Kw 17.2 A
PUISSECE COMP EXTERNE	3.70 Kw 8.7 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	440
VOLUME BAC COMP EXT	410
RACCORD COMP EXT	3/4 Pc

SIMULATEUR



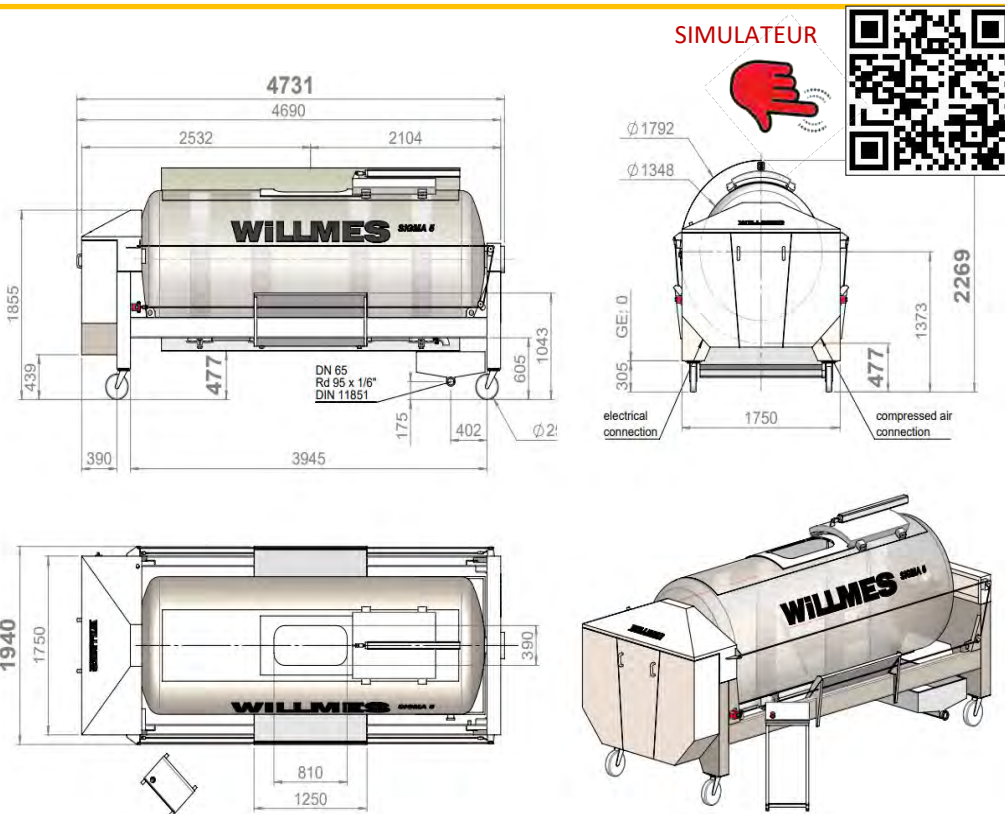
SIMULATEUR



WILLMES

SIGMA 5

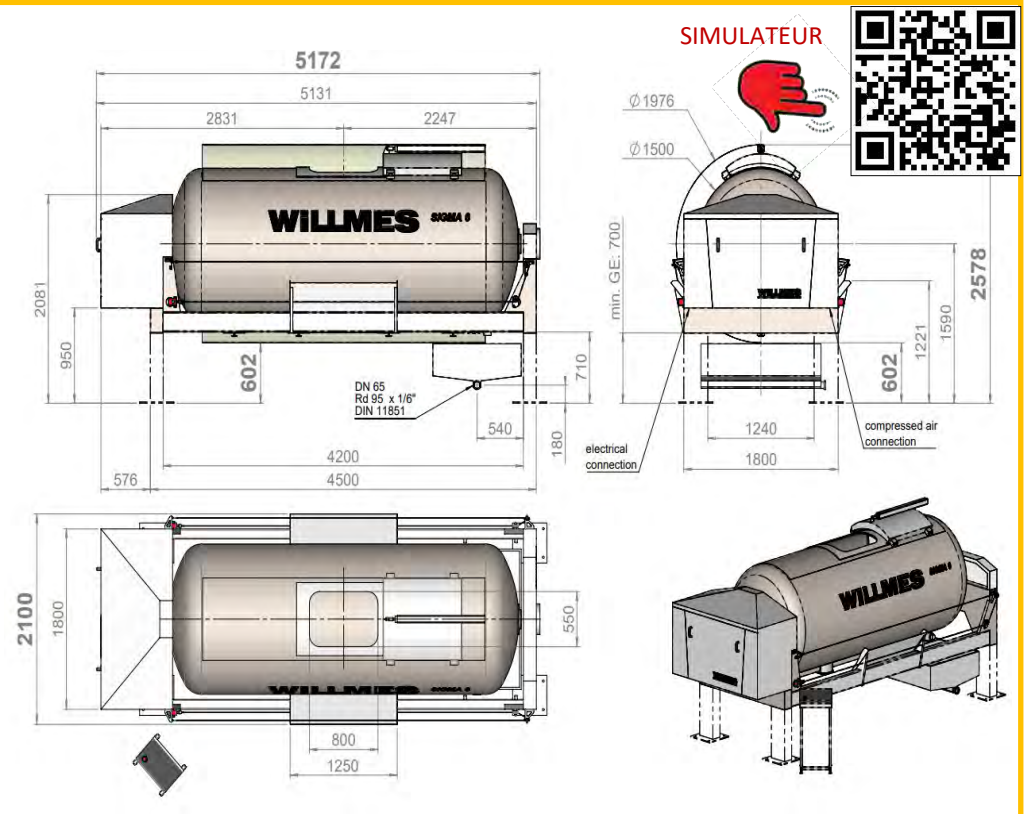
VOLUME CUVE	5.050	SURFACE DE DRAINAGE	32.056 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	3.5 T / 2.5 H	SURFACE FORÉE	10.130 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	12.5 T / 2.0 H	NUMERO DRAIN	04
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	20 T / 2.5 H	VOLUME BAC	LT 300
VOLUME RAISIN ENTIER	3.500 Kg	VITESSE ROTATION CUVE	3.30 U/MIN
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	12.500 Kg	PUISSECE COMP INTERNE	9.20 Kw 17.7 A
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	20.000 Kg	PUISSECE COMP EXTERNE	3.70 Kw 8.7 A
POIDS Kg	2100 / 2220	Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	770
MESURE PORTE	390 ZX 810	VOLUME BAC COMP EXT	730
NUMERO PORTES	01	RACCORD COMP EXT	3/4 Pc



WILLMES

SIGMA 6

VOLUME CUVE	6.570	SURFACE DE DRAINAGE	35.712 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	4.2 T / 2.5H	SURFACE FORÉE	11.285 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	15 T / 2.0H	NUMERO DRAIN	04
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	24 T / 2.5 H	VOLUME BAC	LT 325
VOLUME RAISIN ENTIER	4.200 Kg	VITESSE ROTATION CUVE	2.70 U/MIN
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	15.000 Kg	PUISSECE COMP INTERNE	14.20 Kw 28.5 A
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	24.000 Kg	PUISSECE COMP EXTERNE	5.80 Kw 12.5 A
POIDS Kg	2450 / 2750	Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	1.000
MESURE PORTE	550 X 800	VOLUME BAC COMP EXT	800
NUMERO PORTES	01	RACCORD COMP EXT	3/4 Pc



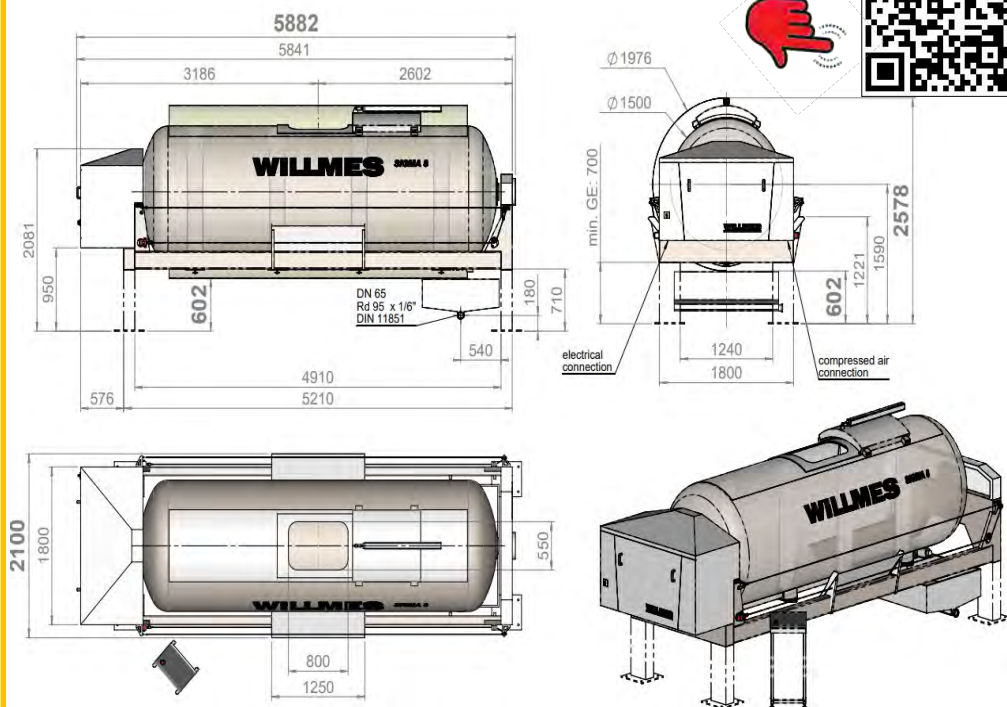
WILLMES**SIGMA 8**

VOLUME CUVE	7.900	SURFACE DE DRAINAGE	35.712 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	5.6 T / 2.5 H	SURFACE FORÉE	11.285 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	20 T / 2.0 H	NUMERO DRAIN	04
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	32 T / 1.5 H	VOLUME BAC	LT 325
VOLUME RAISIN ENTIER	5.600 Kg	VITESSE ROTATION CUVE	2.70 U/MIN
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	20.000 Kg	PUISSECE COMP INTERNE	14.20 Kw 28.5 A
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	32.000 Kg	PUISSECE COMP EXTERNE	5.80 Kw 12.5 A
POIDS Kg	2700 / 2940	Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	1.200
MESURE PORTE	550 X 800	VOLUME BAC COMP EXT	1140
NUMERO PORTES	01	RACCORD COMP EXT	3/4 Pc

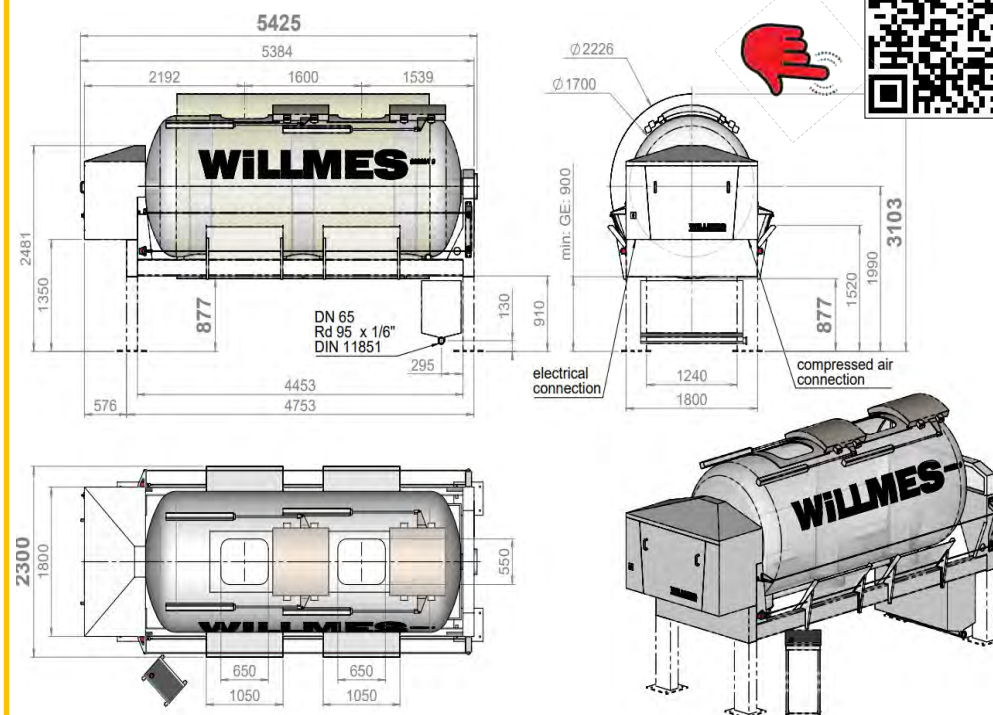
WILLMES**SIGMA 9**

VOLUME CUVE	9.600	SURFACE DE DRAINAGE	44.055 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	6.3 T / 2.5 H	SURFACE FORÉE	13.921 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	22.3 T / 2.0 H	NUMERO DRAIN	03
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	35.5 T / 2.5 H	VOLUME BAC	LT 325
VOLUME RAISIN ENTIER	6.300Kg	VITESSE ROTATION CUVE	2.70 U/MIN
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	22.300 Kg	PUISSECE COMP INTERNE	14.20 Kw 28.5 A
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	35.500 Kg	PUISSECE COMP EXTERNE	5.80 Kw 12.5 A
POIDS Kg	2800 / 2940	Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	1.450
MESURE PORTE	550 X 650	VOLUME BAC COMP EXT	1370
NUMERO PORTES	02	RACCORD COMP EXT	3/4 Pc

SIMULATEUR



SIMULATEUR



WILLMES

SIGMA 12

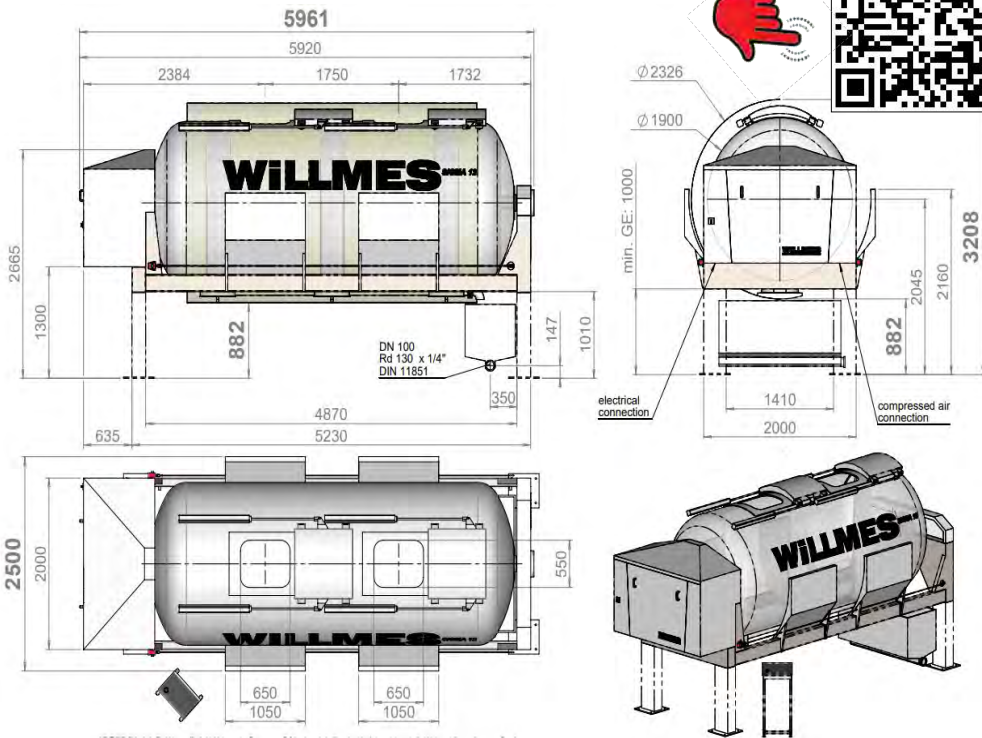
VOLUME CUVE	12.100	SURFACE DE DRAINAGE	49.332 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	8.4 T / 2.5 H	SURFACE FORÉE	15.589 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	30 T / 2.0 H	NUMERO DRAIN	03
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	48 T / 2.5 H	VOLUME BAC	LT 440
VOLUME RAISIN ENTIER	8.400Kg	VITESSE ROTATION CUVE	1.90 U/MIN
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	30.000 Kg	PUISSECE COMP INTERNE	25.1 Kw 52.6 A
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	48.000 Kg	PUISSECE COMP EXTERNE	8.90 Kw 20.6 A
POIDS Kg	3500 / 3750	Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	1.830
MESURE PORTE	550 X 650	VOLUME BAC COMP EXT	1.730
NUMERO PORTES	02	RACCORD COMP EXT	1 Pc

WILLMES

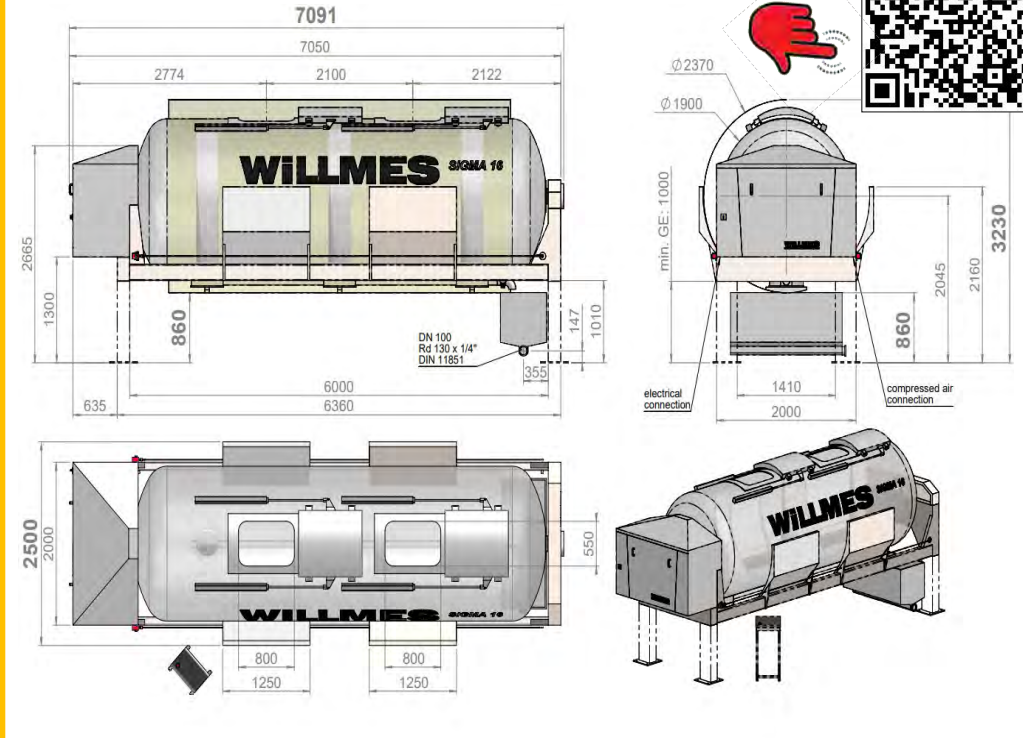
SIGMA 16

VOLUME CUVE	15.770	SURFACE DE DRAINAGE	49.332 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	11.2 T / 2.5 H	SURFACE FORÉE	15.589 CmQ
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	40 T / 2.0 H	NUMERO DRAIN	03
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	64 T / 2.5 H	VOLUME BAC	LT 440
VOLUME RAISIN ENTIER	11.200 Kg	VITESSE ROTATION CUVE	1.90 U/MIN
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	40.000 Kg	PUISSECE COMP INTERNE	25.1 Kw 52.6 A
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	64.000 Kg	PUISSECE COMP EXTERNE	8.90 Kw 20.6 A
POIDS Kg	4160 / 4300	Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	2.380
MESURE PORTE	550 X 800	VOLUME BAC COMP EXT	2.360
NUMERO PORTES	02	RACCORD COMP EXT	1 Pc

SIMULATEUR



SIMULATEUR



SPECIAL

Les modèles spéciaux S 41/55 se caractérisent par leur compacité et leur géométrie modifiée. La direction radiale des ouvertures de la porte, qui permet une ouverture extrêmement large, en est la particularité. Le remplissage, la vidange et le nettoyage sont ainsi plus pratiques et plus rapides. Les modèles spéciaux SIGMA sont également équipés d'un couvercle hermétique ainsi que de canaux à jus flexibles Flexidrain et d'une évacuation centrale du jus.



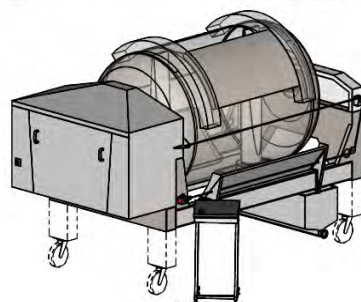
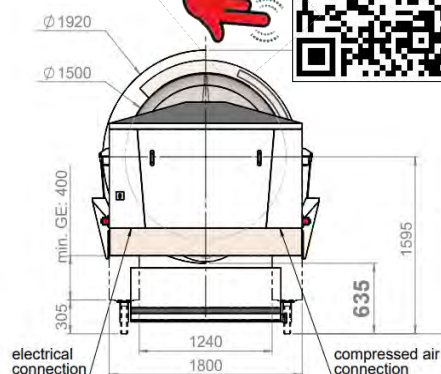
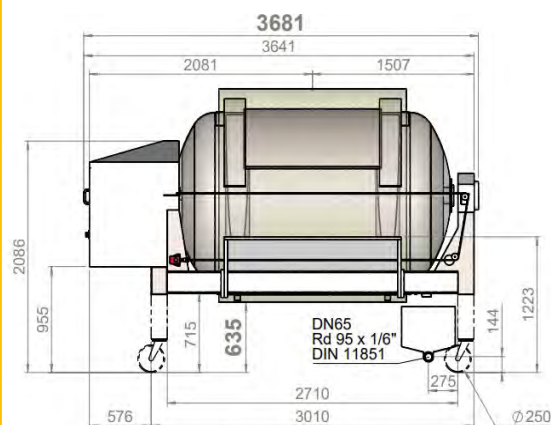
VOLUME CUVE	3.960
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	2.9 T / 2.5 H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	10.30 T / 2.0 H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	16.40 T / 2.5 H
VOLUME RAISIN ENTIER	2.900 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	10.300 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	16.400 Kg
POIDS Kg	2200 / 2350
MESURE PORTE	390 X 1200
NUMERO PORTES	01

SURFACE DE DRAINAGE	17.856 CmQ
SURFACE FORÉE	5.642 CmQ
NUMERO DRAIN	02
VOLUME BAC	LT 325
VITESSE ROTATION CUVE	2.70 U/MIN
PUISSECE COMP INTERNE	8.20 Kw A 17.20
PUISSECE COMP EXTERNE	3.70 Kw 8.70 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	440
VOLUME BAC COMP EXT	410
RACCORD COMP EXT	3/4Pc

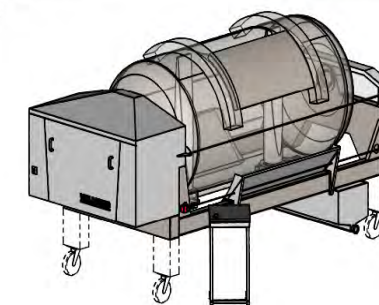
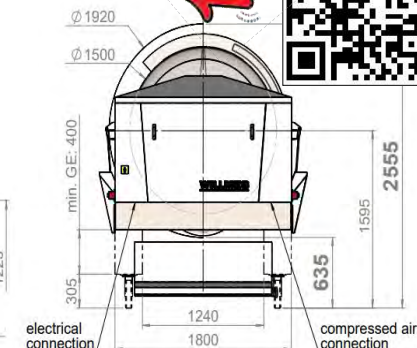
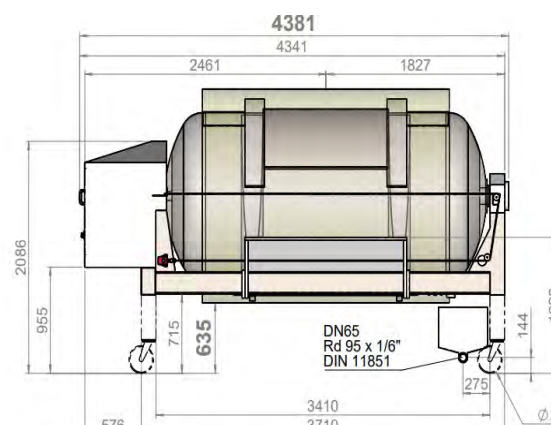
VOLUME CUVE	5.230
TRAITEMENT RAISIN ENTIER	3.8 T / 2.5 H
TRAITEMENT RAISIN ÉGRAPPÉ	13.60 T / 2.0 H
TRAITEMENT RAISIN FERMENTÉ	21.70 T / 2.5 H
VOLUME RAISIN ENTIER	3.800 Kg
VOLUME RAISIN ÉGRAPPÉ	13.600 Kg
VOLUME RAISIN FERMENTÉ	21.700 Kg
POIDS Kg	2500 / 2620
MESURE PORTE	390 X 1200
NUMERO PORTES	01

SURFACE DE DRAINAGE	17.856 CmQ
SURFACE FORÉE	5.642 CmQ
NUMERO DRAIN	02
VOLUME BAC	LT 325
VITESSE ROTATION CUVE	2.70 U/MIN
PUISSECE COMP INTERNE	14.20 Kw A 28.50
PUISSECE COMP EXTERNE	5.80 Kw 12.50 A
Lt / Min à 10 BAR COMP EXT	790
VOLUME BAC COMP EXT	750
RACCORD COMP EXT	3/4Pc

SIMULATEUR



SIMULATEUR





Commande d'urgence manuelle avec boîte à boutons pendante



Pupitre de commande déporté avec câble de 5 m



Compresseur intégré



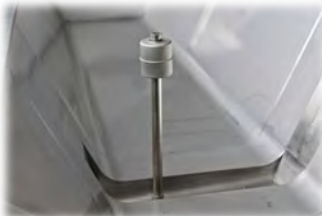
Rallonges des pieds



2 portes pneumatiques de 390 x 500 mm, commande tandem



Remplissage axial



Commande de pompe et protection de débordement du bac



Module de diagnostic à distance



Support de tuyau de vendange pour remplissage par les portes



Contrôle de niveau automatique



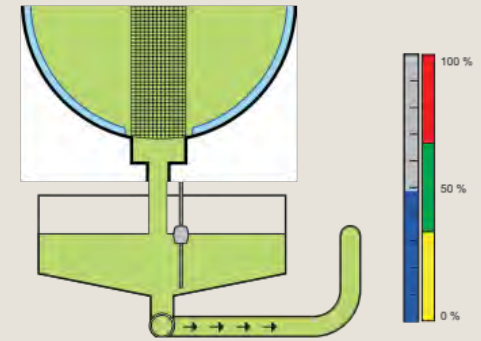
Clapet de ventilation de cuve sur porte
PERMET DE CHOISIR LA QUANTITÉ D'AIR SOUHAITÉ
POUR LE PRESSURAGE !!!

COMMANDE DE LA POMPE À MOÛT

Bref descriptif La commande de la pompe à moût permet d'éviter tout débordement de la maie ou toute marche à vide de la pompe à moût en activant et désactivant ladite pompe.

Caractéristiques et avantages

La maie du pressoir est dotée d'une jauge de niveau qui permet de contrôler en permanence le niveau de remplissage de la maie et de transmettre cette information au système de commande du pressoir. Dès qu'un certain niveau de remplissage est atteint, le système de commande du pressoir envoie un signal de démarrage ou d'arrêt à la pompe à moût du client (la puissance de la pompe doit être spécifiée lors de la commande). Si le niveau de remplissage de la maie dépasse une valeur critique (par ex. 70 %), le pressurage est interrompu et un signal sonore retentit. En cas d'augmentation (par ex. 95 %), la vanne de vidange du jus se ferme automatiquement (gamme SIGMA) ou la cuve pivote de 90° (gamme MERLIN), afin d'éviter tout débordement de la maie. Les paramètres suivants peuvent être réglés via le système de commande du pressoir : • Valeur de consigne à laquelle la pompe démarre (par ex. 60 %) ; • Valeur de consigne à laquelle la pompe s'arrête (par ex. 5 %) ; • Valeur de consigne à laquelle le pressurage est interrompu (par ex. 70 %) ; • Valeur de consigne à laquelle la vanne de vidange du jus se ferme ou le pressoir tourne (par ex. 90 %) ; • Vidange manuelle de la maie (en mode pas à pas).

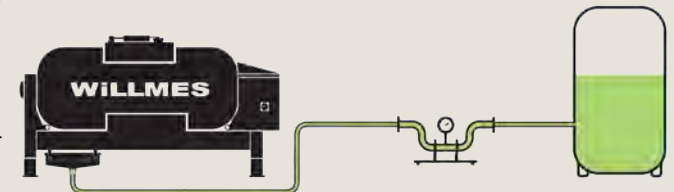


MESURE DE DÉBIT

Bref descriptif L'utilisation du débitmètre permet d'obtenir une large gamme de paramètres pour la surveillance des processus. Le débitmètre indique la quantité de jus qui s'est déjà écoulée en litres. Le cas échéant, il est possible de compléter la mesure de débit par d'autres paramètres.

Caractéristiques et avantages

L'option supplémentaire de mesure de débit permet la surveillance des processus. Le débitmètre indique une mesure de débit en litres par minute, ainsi que la quantité de jus déjà écoulée en litres. Les valeurs affichées peuvent être étendues sur demande. D'autres paramètres disponibles en option sont la densité, la température et la conductivité du jus. La mesure de débit peut être effectuée directement après l'écoulement du jus du pressoir ou en aval de la pompe à moût, par ex. pour contrôler la quantité de jus amenée dans les cuves. Toutes les données demandées sont affichées sur l'écran du pressoir.

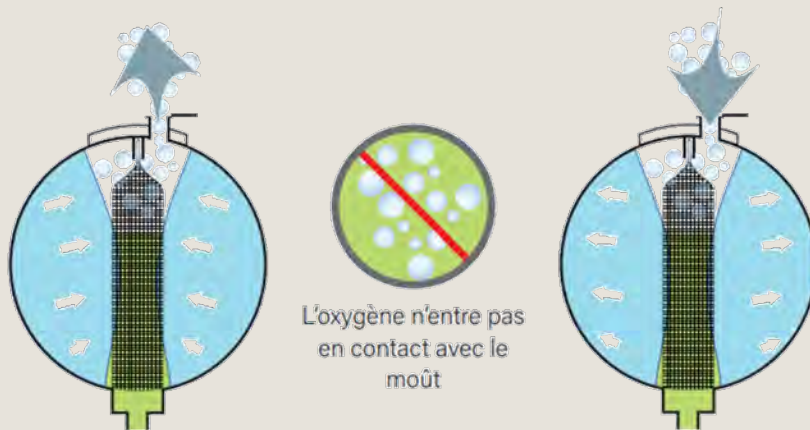


SOUPAPE GESTION AIR SUR PORTE

Bref descriptif La vanne de porte automatique permet une ventilation séparée pour l'air dans la chambre de pressurage et éviter ainsi toute oxydation indésirable du produit pressé. L'air peut ainsi entrer et sortir de la chambre de pressurage par le haut pendant la montée et descente en pression.

Caractéristiques et avantages

Une vanne à commande automatique située au point le plus haut de la cuve permet à l'air de circuler exclusivement à travers la vanne supplémentaire pendant le pressurage sous vide. L'écoulement du jus n'est donc pas entravé et est protégé de l'oxygène – en particulier lors du traitement du vin en milieu réducteur. Toute rotation de la cuve entraîne la fermeture automatique de la vanne. Les paramètres du processus (pression de pressurage, à laquelle la vanne se ferme, etc.) peuvent être réglés librement. De par sa conception (diamètre DN100 librement accessible), la vanne est facile à nettoyer



WILLMES 0 20:14 Fehlerbeschreibung 0
 19.03.2012 20:14 0 20:14 Fehlerbeschreibung 1
 Mask Name

Home

AGK

Aus

I

0

-88888 mbar

Gebälse aus

Auto

ZU

S

Auto Unterbrochen

Saftventil offen

Mostpumpe

Pressdruck / Vakuum

Inertgas aktiv

Deckel zu

Entleerprogramm

Mosttrennung

Intervallrotation

Zentralbefüllung

WILLMES

Ihr Spezialist für Presstechnik

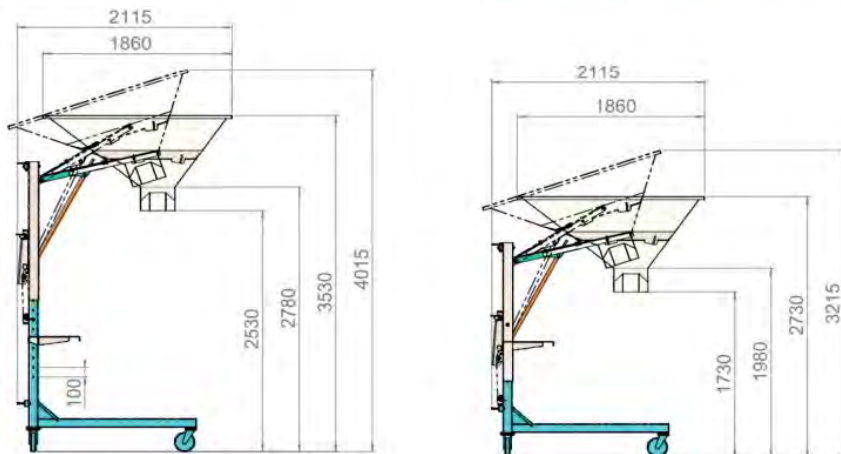
TRÉMIE DE REMPLISSAGE MOBILE

Bref descriptif La trémie de remplissage entièrement en acier inoxydable de Willmes est la solution pratique et sûre pour le remplissage en douceur de votre pressoir via l'ouverture de la porte au moyen d'Eurobox et d'une couronne tournante.

Caractéristiques et avantages

La trémie de remplissage mobile permet de travailler de manière flexible sur le pressoir. Il est équipé de quatre grandes roulettes en plastique et d'un mécanisme de levage. Les roulettes permettent de déplacer la trémie de remplissage mobile et la positionner sur le pressoir, sans l'aide d'un chariot élévateur ou de tout autre équipement lourd similaire. La trémie est placée le plus près possible de l'ouverture de la porte et peut être facilement levée et abaissée par le biais du mécanisme de levage. Cette fonction est également utile en cas de basculement ou de rotation pendant le remplissage. La trémie reste alors sur le pressoir. Une échelle robuste est fixée sur le côté de la trémie, afin qu'un contrôle visuel du niveau de remplissage puisse être effectué à tout moment. Pour garantir une bonne stabilité, la trémie de remplissage mobile est fixée au cadre du pressoir en deux points. Le cadre de la trémie de remplissage mobile est réglable en hauteur et peut donc être utilisé sur des pressoirs de différentes tailles. En fonction de la hauteur du cadre, il est possible de choisir la trémie de remplissage mobile adaptée – de série, de SIGMA 2 à SIGMA 16. Pour un stockage peu encombrant, la trémie peut être démontée en différentes pièces ou simplement poussée vers son lieu de stockage.

Détails techniques

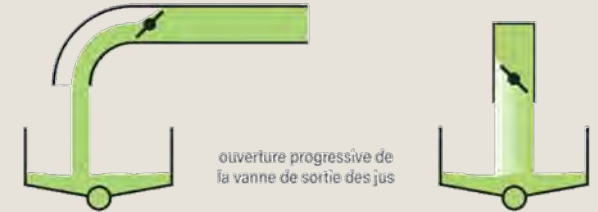


UNITÉ DE COMMANDE MANUELLE DE LA VANNE DE SORTIE DES JUS

Bref descriptif Cette option supplémentaire permet une ouverture progressive de la vanne de sortie des jus. La vanne peut être ouverte en plusieurs étapes, afin de mieux contrôler le libre écoulement du jus.

Caractéristiques et avantages

L'option supplémentaire de l'unité de commande manuelle de la vanne de sortie des jus permet de générer un débit continu qui ne surcharge pas la pompe à moût, même avec de très grandes quantités de jus. Il suffit d'appuyer sur un bouton pour ouvrir progressivement la vanne de sortie des jus. Cette fonction permet de contrôler la quantité de moût souhaitée, ainsi que d'éviter tout risque de projection du moût.

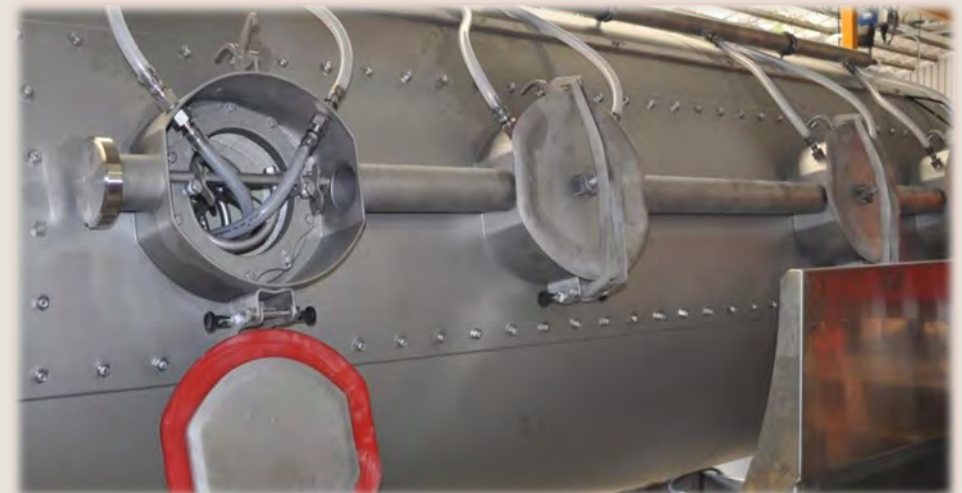


THERMORÉGULATIONS DES DRAINS

Grâce au système de pressurage Willmes, les Flexydrains séparent la partie solide de la partie liquide du produit dans le pressoir. Le jus, étant un bon conducteur de température, peut donc être refroidi.

Mode de fonctionnement:

Pendant les phases de macération, les spirales du flexidrain peuvent être (option) alimentées avec de l'eau glycolée. L'eau normale ou glycolée pour les cryo-macérations, passe dans les spirales en climatisant le jus dans la cage du pressoir.



PRESSURAGE À GAZ INERTE

Bref descriptif L'option supplémentaire «inertage» permet de faire fonctionner le presseur SIGMA dans une atmosphère inerte, afin d'éviter ou de réduire au maximum les processus d'oxydation indésirables.

Caractéristiques et avantages

Outre la cuve hermétique standard, les presseurs SIGMA dotés de l'option supplémentaire «inertage» disposent également d'une maie hermétique. Le gaz inerte est introduit dans la cuve du presseur à partir du point le plus bas, via le couplage entre la cuve et la maie, remplissant ainsi toute la cuve et la maie. Tous les processus sont contrôlés et surveillés par voie électronique. Il est possible de passer du gaz inerte au traitement standard et inversement à tout moment – même au cours d'un cycle de pressurage – ainsi que de concentrer les besoins en gaz inerte sur les cycles de pressurage nécessaires. Cette solution complète ne requiert que la fourniture de gaz inerte.

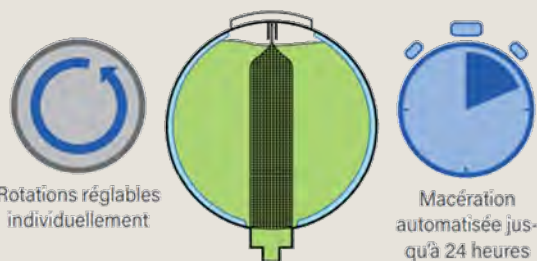


PROGRAMME DE MACÉRATION

Bref descriptif Le programme de macération permet une séquence automatisée de temps de repos et de rotations. Grâce à un processus de macération contrôlé, la capacité totale du presseur peut être utilisée.

Caractéristiques et avantages

Après le remplissage, le presseur reste en position de remplissage avec la vanne de vidange du jus fermée pendant une durée déterminée (jusqu'à dix heures). La membrane de la porte est ventilée dans cette position, de sorte que la porte n'est pas fermée hermétiquement. Les gaz éventuels peuvent ainsi s'échapper en toute sécurité. Une fois le temps de repos écoulé, la membrane de la porte est gonflée et le presseur est fermé hermétiquement pour la phase de rotation suivante. Le presseur effectue ensuite le nombre de rotations défini. Le presseur revient alors en position de remplissage avec la membrane de la porte ventilée pour poursuivre le processus de macération. Cette succession de temps de repos et de rotations se répète jusqu'à ce que la durée totale du programme de macération soit écoulée (jusqu'à 24 heures).

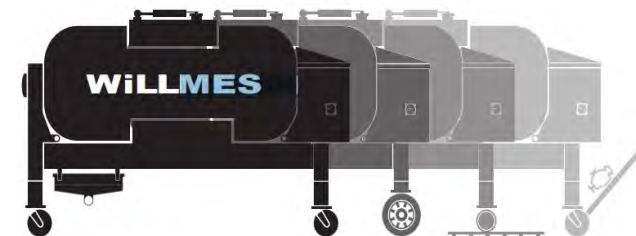


MOTORISATION DU PRESSEUR

Bref descriptif En fonction de la méthode de travail et des conditions structurelles, un presseur mobile peut présenter de grands avantages dans le processus de production. Les châssis Willmes offrent de nombreuses solutions différentes à cet égard.

Caractéristiques et avantages

En fonction des circonstances sur le site, les châssis sont disponibles dans différentes combinaisons. Ainsi, selon la surface, le presseur peut être doté de roues en plastique (polyamide), en fonte ou en caoutchouc plein ou encore de pneus. Le presseur peut être équipé de roues rigides et orientables, ainsi que de rails, pour assurer un positionnement idéal. Le châssis peut être manœuvré au moyen d'un entraînement manuel ou motorisé.

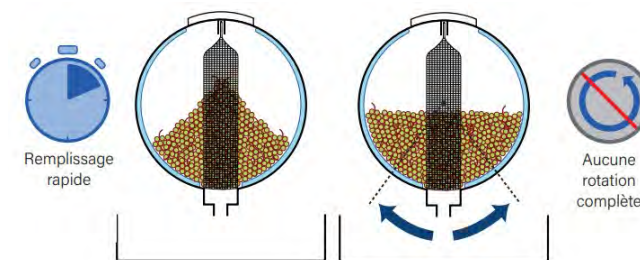


PROGRAMME DE ROCKING

Bref descriptif Pour éviter le cône de déversement qui se forme lors du remplissage avec des raisins entiers sous l'effet de l'ouverture de la porte, le programme de basculement les répartit délicatement dans la cuve grâce à un mouvement de pivotement et crée de l'espace pour un autre remplissage – sans rotation complète.

Caractéristiques et avantages

La cuve pivote une ou plusieurs fois vers la droite et la gauche selon un angle préalablement défini. Ce mouvement « doux » suffit pour répartir le cône de déversement dans la cuve et permettre un autre remplissage. L'opérateur peut régler l'angle de rotation de la cuve entre 15° et 90°, ainsi que le nombre de mouvements. À la fin du programme de basculement, la cuve est en position de remplissage. Le presseur peut ainsi être rempli davantage et sa capacité de remplissage est optimisée.



WILLMES

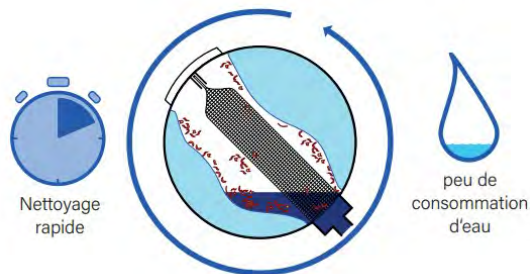
Ihr Spezialist für Presstechnik

PROGRAMME DE NETTOYAGE

Bref descriptif Le programme de nettoyage est conçu pour un nettoyage rapide, efficace et économique après la vidange du marc.

Caractéristiques et avantages

- Le programme de nettoyage est un processus dont les paramètres peuvent être modifiés : La membrane est légèrement gonflée pour libérer tous les résidus de marc et éviter toute formation de plis dans la membrane.
- La/Les porte(s) est/sont ouverte(s) pour permettre de verser de l'eau ou une solution de nettoyage dans la cuve.
- La porte se ferme et un cycle de rinçage commence.
- Le liquide de nettoyage peut ensuite s'écouler soit par la/les porte(s) soit par la vanne de vidange du jus. Le programme de nettoyage dure de 5 à 15 minutes, selon le type de machine, auxquelles s'ajoute le temps nécessaire pour verser de l'eau ou du liquide de nettoyage. .



PROGRAMME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Bref descriptif Le programme de nettoyage automatique est conçu pour un nettoyage rapide, efficace et économe en ressources du pressoir.

Caractéristiques et avantages

Le programme de nettoyage comprend les étapes suivantes:

- La membrane est légèrement gonflée pour libérer tous les résidus de marc et éviter toute formation de plis dans la membrane.
- De l'eau ou une solution de nettoyage s'écoule à travers un raccord axial dans la cuve du pressoir, pendant une durée paramétrable.
- Le cycle de rinçage commence.
- Le liquide de nettoyage peut ensuite s'écouler soit par la/les porte(s) soit par la vanne de vidange du jus. La durée du programme de nettoyage est de 5 à 15 minutes selon le type de machine, plus le temps nécessaire pour le remplissage d'eau ou de liquide de nettoyage. Le client doit simplement prévoir un raccordement à l'eau.

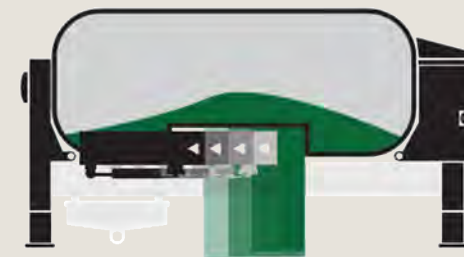


PROGRAMME DE VIDANGE

Bref descriptif Une obstruction de l'ouverture de la porte peut survenir lors de la vidange du pressoir dans le cas de grandes quantités de marc.

Caractéristiques et avantages

Le programme de vidange assure une vidange contrôlée du pressoir avec une ouverture progressive de la porte. Pendant le programme de vidange, la porte s'ouvre progressivement tandis que la cuve effectue des rotations. Ce processus permet d'éviter tout blocage de l'ouverture de la porte en cas de grandes quantités de marc produites, ainsi que de garantir une vidange contrôlée du marc.



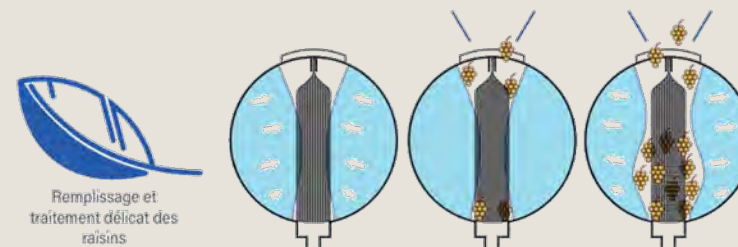
PROGRAMME DE REMPLISSAGE AVEC MEMBRANE GONFLÉE

Bref descriptif Ce programme spécial permet un remplissage extrêmement délicat du pressoir via l'ouverture de la porte.

Caractéristiques et avantages

La membrane est soumise à une pression d'air comprimé jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec les drains verticaux FLEXIDRAIN®. Il en résulte un coussin qui retient délicatement les raisins pendant le remplissage et minimise la charge mécanique sur le produit pressé. L'air derrière la membrane s'échappe en fonction de la quantité de raisin introduite, de sorte que

les raisins ne « tombent jamais dans le vide » et que la capacité de remplissage du pressoir soit toujours optimisée.



WILLMES

Ihr Spezialist für Presstechnik

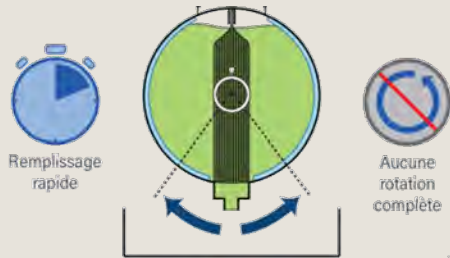
PROGRAMME DE REMPLISSAGE AXIAL

Bref descriptif Cette option supplémentaire permet un remplissage axial rapide du pressoir avec rotation minimale requise pour un traitement délicat du raisin.

Caractéristiques et avantages

Remplissage rapide Aucune rotation complète Pour un traitement aussi délicat que possible du raisin, le mode « rotation par intervalles » du remplissage axial offre les options suivantes :

- Le mouvement de bascule réglable individuellement évite les rotations complètes pendant le remplissage.
- Le nombre et l'angle (jusqu'à 90 degrés) du mouvement de bascule peuvent être réglés librement.
- Pendant le mouvement de bascule, la vanne de vidange du jus reste ouverte dans une plage définie pour permettre au jus de s'écouler directement dans la maie. Avantages du remplissage axial avec rotation par intervalles modifiée :
- Réduction de la charge mécanique sur les raisins ;
- Augmentation de l'écoulement libre du jus grâce à une diminution du nombre de rotations complètes.

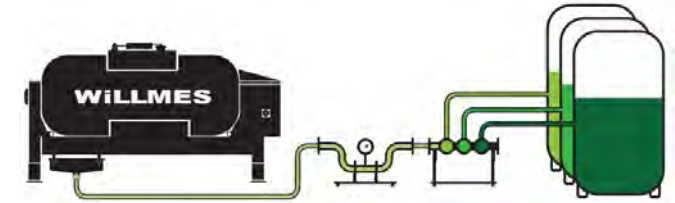


PROGRAMME DE SÉPARATION DES MOÛTS contrôlée par volume (litres)

Bref descriptif La séparation des moûts contrôlée par volume (litres) est un procédé connu de la production de champagne. Les vannes sont contrôlées en fonction de vos paramètres et le processus de pressurage est fractionné automatiquement.

Caractéristiques et avantages

La quantité de chaque fraction est définie avant le démarrage du programme. Une fois la quantité souhaitée atteinte, la séparation des moûts passe alors automatiquement à la vanne suivante. Dans les différentes versions de l'option de séparation des moûts, deux, trois ou quatre vannes sont montées sur un cadre en acier inoxydable peu encombrant. Les vannes sont faciles à nettoyer grâce à l'utilisation de vannes à manchon.

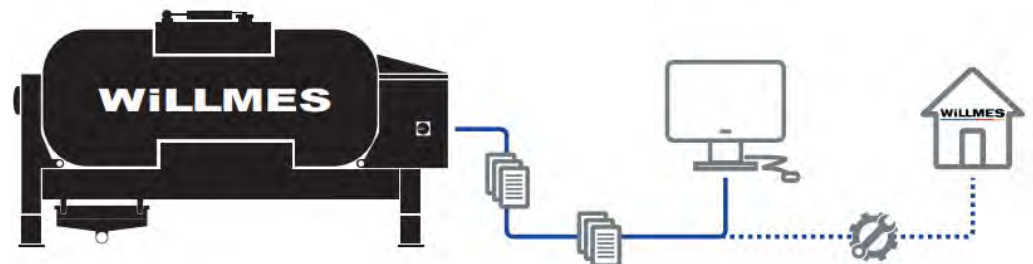


SMART INTERFACE 4.0 Interface pour l'échange de données

Bref descriptif La Smart Interface 4.0 se connecte à votre ordinateur via le réseau local. Les données actuelles du pressoir et les états de fonctionnement sont transmis au réseau du client au moyen de l'interface Ethernet via la connexion du réseau local. Les données peuvent alors être intégrées dans votre logiciel de visualisation des processus.

Caractéristiques et avantages

Pour une documentation sans faille, les données de pressurage peuvent être visualisées, enregistrées et évaluées dans le système informatique du client. Il est ainsi possible de procéder à une analyse globale du process, ce qui permet également d'optimiser le processus de pressurage. La Smart Interface 4.0 est compatible avec tous les pressoirs SIGMA et MERLIN et peut être mise à niveau à tout moment. La télémaintenance est également possible via l'interface Ethernet, à condition que l'accès VPN soit configuré. La Smart Interface 4.0 requiert une extension matérielle avec un processeur de communication. Une adresse IP pour le pressoir et une connexion au réseau par câble doivent être configurées par le client.

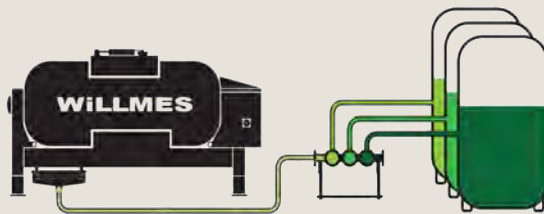


PROGRAMME DE SÉPARATION DES MOÛTS contrôlée par cycle et pression

Bref descriptif La séparation des moûts fractionne le processus de pressurage en fonction de vos paramètres et en fonction du cycle ou de la pression.

Caractéristiques et avantages

Avant le démarrage du programme, il faut sélectionner individuellement le terme exact pour chaque fraction. La séparation des moûts passe alors automatiquement à la vanne suivante. Dans la version standard de cette option, deux, trois ou quatre vannes sont montées sur un cadre en acier inoxydable. Ce dispositif permet de gagner de la place et de disposer les tuyaux nécessaires de manière ordonnée. Il est possible de choisir le diamètre nominal des vannes de vidange du jus entre DN65 et DN100. Les vannes sont faciles à nettoyer grâce à l'utilisation de vannes à manchon. En cas d'utilisation de l'option de contrôle de la pompe à moût, le jus qui s'est déjà écoulé est pompé dans la dernière fraction exploitée avant la commutation.



PROGRAMME CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne)

Bref descriptif La structure du programme CIVC est conforme aux réglementations du Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Avec un total de 12 emplacements de mémoire possibles, les 3 premiers programmes sont installés de manière permanente et ne peuvent pas être modifiés. Les emplacements de mémoire restants peuvent être attribués à des programmes modifiables dans les limites autorisées.

Caractéristiques et avantages

- Le paramètre Mode permet d'adapter le programme de pressurage correspondant à l'état des raisins. 3 options sont disponibles :
 - Léger : pour les raisins faciles à presser, trop mûrs et à peau molle
 - Normal : pour les raisins mûrs normaux
 - Dur : pour les raisins difficiles à presser à peau dure.
- Au début de chaque programme, un temps d'extraction non pressurisé (t_0) est disponible. Celui-ci peut être réglé entre 0 et 300 secondes.
- Selon l'étape du programme, les étapes de traitement par niveaux de pression de 200 mbar peuvent être réalisées avec des augmentations de pression Δp de 4 x 50 mbar, 2 x 100 mbar ou 1 x 200 mbar. Une assistance automatique est fournie par la commande lorsque ce paramètre est modifié.
- Pour chaque augmentation de pression, il est possible de programmer un temps de maintien de la pression individuel d , dans le respect des directives du CIVC. Une assistance automatique est fournie par la commande lorsque ce paramètre est modifié.
- Si le produit pressé nécessite des niveaux de pression supplémentaires, il est possible de les programmer conformément aux directives du CIVC avec le paramètre $p+$.
- Le nombre de rotations R peut être modifié dans les directives du CIVC.
- Dès que le programme automatique est en phase TAILLE et que certains niveaux de pression sont atteints conformément aux directives du CIVC, le programme automatique passe au rebêchage, mettant ainsi fin au programme automatique plus rapidement.

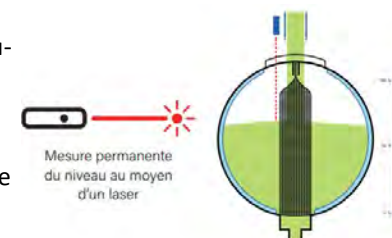


PROGRAMME DE REMPLISSAGE VIA L'OUVERTURE DE LA PORTE

Bref descriptif Le système de remplissage via l'ouverture de la porte sert à automatiser et à garantir le niveau de remplissage souhaité du pressoir avec de la vendange foulée pompée via l'ouverture de la porte.

Caractéristiques et avantages

Le pressoir est équipé d'un capteur de distance laser, qui est monté sur le tube de remplissage de vendange foulée au-dessus de la porte. Ce capteur mesure en permanence le niveau de remplissage de vendange foulée dans le pressoir et transmet cette information au système de commande du pressoir. Dès que le niveau de remplissage défini est atteint, le système de commande du pressoir envoie un signal d'arrêt au système d'alimentation de vendange côté client. La/Les porte(s) est/sont ensuite fermée(s) et tout éventuel cône de déversement est réparti uniformément sous l'effet de la rotation de la cuve. Le processus de remplissage se poursuit jusqu'à ce que le niveau de remplissage souhaité du pressoir soit atteint (nouvelle mesure). Le remplissage du pressoir est donc en grande partie automatisé. Tout débordement est évité et l'exploitation de la capacité de remplissage maximale est garantie. Les pressoirs avec deux portes sont équipés de deux capteurs qui surveillent chaque orifice de remplissage indépendamment.



TÉLÉCOMMANDE RADIO

Bref descriptif La télécommande radio permet de piloter les fonctions majeures de la cuve comme par ex. l'ouverture de la porte et la rotation de la cuve pour l'évacuation du marc, tout en restant à distance de l'écran tactile.

Caractéristiques et avantages

La télécommande radio permet de piloter les fonctions de la cuve par ex. à partir du siège du chariot élévateur, afin d'optimiser les cycles de travail. Outre l'ouverture de la porte, les instructions possibles sont la rotation de la cuve vers la gauche et la droite ainsi que sa rotation jusqu'aux positions prédéfinies « Porte en haut » et « Porte en bas ». Pour garantir une commande en toute sécurité, une clé d'activation permet d'activer la télécommande ou l'écran tactile de commande du pressoir : ce dernier ne peut donc être piloté qu'à partir d'un seul point. De plus, la télécommande est dotée d'un interrupteur d'arrêt d'urgence. La télécommande radio fonctionne sur accu et est livrée avec son chargeur et un accu de rechange.



PROGRAMME KOMBI

Bref descriptif La structure du programme Kombi, avec un total de 12 programmes, comprend 6 programmes ST basés sur les commandes avec minuterie qui étaient autrefois courantes, ainsi que 6 programmes CH (pour le traitement du raisin entier) avec un traitement courant en Champagne.

Caractéristiques et avantages

La structure des programmes standard de Willmes permet d'obtenir tous types de vendange foulée (raisins pressés, égrappés, fermentés, chauffés, etc.) Les paramètres peuvent être modifiés et ainsi adaptés à l'état de la vendange foulée. La structure des programmes CH de Willmes permet de presser des raisins entiers avec un minimum de charge mécanique. La structure garantit un traitement similaire à celui du champagne. Les paramètres peuvent être facilement modifiés et ainsi adaptés à l'état des raisins

Kombi



PROGRAMME :UCE Unique Comfort Electronique

Bref descriptif La structure du programme UCE, avec un total de 12 emplacements de mémoire, est basée sur un maximum de 9 cycles, qui peuvent être répétés jusqu'à un maximum de 9 fois pour permettre la meilleure adaptation possible aux raisins. La priorité est donnée à une extraction délicate et la plus rapide possible, avec une faible pression de pressage. L'opérateur peut non seulement créer n'importe quelle étape du programme, mais aussi contrôler automatiquement les étapes et la fin du programme.

Caractéristiques et avantages

Le contrôle de perte de charge peut être activé pendant chaque cycle pour optimiser le déroulement du programme. Cela permet d'optimiser le déroulement et la fin du programme, dans le sens d'une réduction du temps de pressage. Si un faible débit de jus est mesuré dans un intervalle de temps, un raccourcissement du temps de maintien de la pression active est initié. Le programme passe ensuite au niveau de pression suivant, avant que le temps de maintien de la pression programmé ne se soit écoulé. Si un débit de jus inférieur est détecté à la pression maximale d'un cycle, aucune répétition du cycle ne sera effectuée. Dans ce cas, le programme démarre automatiquement au cycle suivant.

UCE



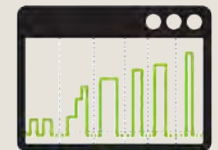
PROGRAMME VSQ « Very Special Quality »

Bref descriptif Le programme automatique VSQ est un programme de pressurage universel. Pour le traitement individuel de chaque programme, il est possible de répéter des cycles individuels au gré, de sauter ou de répéter des séquences entières de cycles et de cibler des cycles spécifiques.

Caractéristiques et avantages

Le programme automatique VSQ permet de programmer librement jusqu'à 99 cycles. Chaque cycle comprend un niveau de pression pour augmenter la pression jusqu'à la pression de consigne (p n), un temps de maintien de la pression (d n) et un certain nombre de rotations (R n). Ces paramètres sont librement programmables. Pour le traitement individuel de chaque programme, il est possible : • de répéter des cycles individuels au gré ; • de sauter ou de répéter des séquences entières de cycles ; et • de cibler des cycles spécifiques. Jusqu'à 12 (6 + 6) programmes peuvent être sauvegardés et activés à tout moment. WILLMES fournit la commande avec des programmes adaptés à la plupart des vendanges foulées. Tous les paramètres entrés peuvent être modifiés à tout moment, même pendant l'exécution du programme. Chaque programme peut avoir son propre nom à l'écran.

VSQ

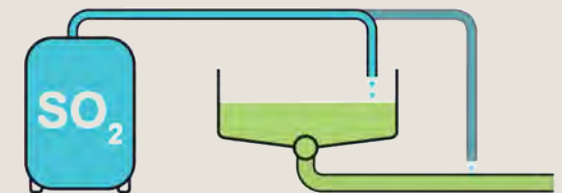


SYSTÈME DE DOSAGE DE SO2 En combinaison avec Mesure de débit

Bref descriptif Le système de dosage de SO2 automatique assure un ajout continu de SO2 avec un contrôle maximal du processus. Le système garantit une protection continue et efficace contre l'oxydation sans accumulation de concentration excessive, qui pourrait résulter de la méthode d'ajout manuelle.

Caractéristiques et avantages

Le SO2 est automatiquement dosé en fonction des valeurs définies. En fonction des paramètres, la solution de SO2 peut être introduite dans le système à différents endroits, à savoir directement dans la maie ou dans la ligne de moulage après la pompe à moût. Le dosage du SO2 permet de définir la concentration de SO2 souhaitée dans le jus ; l'ajout nécessaire est automatiquement calculé et lancé en continu. La cylindrée des pompes doseuses à diaphragme de haute qualité peut être ajustée librement, ce qui permet de traiter de petites comme de grandes quantités de moût. En combinaison avec l'option de séparation des moûts, la concentration du dosage de SO2 peut être adaptée aux différentes fractions de moût. Le dosage du SO2 requiert l'option supplémentaire de débitmètre.



addition continue de SO2

