

PRESSOIR VERTICAL HYDRAULIQUE – SÉRIE 1000



PRESSOIR À VIN



PRESSOIR À ICE WINE



PRESSOIR À FRUITS



VERSION "ATEX"



VIT  VINIF 

EQUIPEMENTS DE VINIFICATION ET DE PRODUCTION DE BIÈRE ARTISANALE

Les Pressoirs hydrauliques verticales sont le résultat de l'expression technologique et conceptuelle maximale pour une œnologie moderne exploitant le meilleur de la tradition. Tout est conçu dans ce pressoir pour vous faciliter le travail du pressurage avec simplicité et avec une économie de temps.

Il utilise le principe de Pascal « *la pression exercée en tout point d'un liquide se transmet avec une intensité égale dans tous les sens* ». Par conséquent, en exerçant une pression sur un piston de petite surface, elle sera transmise sur un plateau appelé « presseur de grande surface », amplifiée selon le rapport entre les surfaces. La pression maximale varie de 8 à 10,2 kg/cm² parmi les modèles et il est possible de régler la pression via un manomètre ou via un panneau à écran tactile avec au choix **3 programmes paramétrables**.

Les raisins ou marcs sont traités sans avoir à subir de désintégration des cellules lors des différentes étapes du pressurage. **Nos Pressoirs sont conçus pour extraire en douceur les jus et sont destinés à des vins prestigieux capables de croître qualitativement en bouteille pendant de nombreuses années.**

Le piston existe en acier chromé, les cages avec fermetures à levier ou à levage hydraulique via les vérins latéraux, le bâti de presse monté sur roues et les chariots extractibles sur roues ou palettes pour chariots élévateurs, le grand réservoir de récupération du moût sont entièrement en acier inox AISI 304 en standard sur tous les modèles.



MODÈLES (CP_PRESHYD)

1001	Pressoir hydraulique automatique vertical avec deux moteurs avec 1 chariot et 1 cage en bois avec cercles peints
1002	Pressoir hydraulique automatique vertical avec deux moteurs avec 2 chariots et 2 cages en bois avec cercles peints
1003	Pressoir hydraulique automatique vertical avec deux moteurs avec 1 chariot et 1 cage en bois avec cercles et vis inox
1004	Pressoir hydraulique automatique vertical avec deux moteurs avec 2 chariots et 2 cages en bois avec cercles et vis inox
1005	Pressoir hydraulique automatique vertical avec deux moteurs avec 1 chariot et 1 cage entièrement en acier inoxydable
1006	Pressoir hydraulique automatique vertical avec deux moteurs avec 2 chariots et 2 cages entièrement en acier inoxydable



Mod. 1001-1002



Mod. 1003-1004



Mod. 1005-1006

DONNES TECHNIQUES		Mod. 1001, 1003 et 1005	Mod. 1002, 1004 et 1006
Puissance moteur pressoir	kW	1.1 + 1.1 (V400/50hz)	1.1 + 1.1 (V400/50hz)
Dimensions de la cage	mm	1000 x h1000	1000 x h1000
Capacité de la cage	L	900	900 x 2 pz
Dimensions de la pressoir	mm	2100 x 1400 x h2900 + 1500 x 1300 x h1600	2100 x 1400 x h2900 + 1500 x 1300 x h1600 + 1500 x 1300 x h1600
Pression variable	bar	50 - 350	50 - 350

OPTIONNEL

- OPT386** Plateau de press. entièrement en acier inoxydable avec système de collecte d'huile en sortie Ø. 1000. Pour Mod. 1003, 1004, 1005, 1006
- OTP387** Scourtin d'égouttage Nylon Ø. 1000
- OTP388** Sachets pour le filtrage Ø. 1000
- OTP389** Protection de polycarbonate antichoc pour cage Ø. 1000
- OTP390** Protections de polycarbonate avec système de pressage sous azote
- OTP391** Tableau numérique entièrement en acier inoxydable avec écran tactile. Avec 3 programmes dont 2 définis et 1 programmable 10 Step pression 10 Step min.
- OTP393** Vanne inox F/F 1"¼ Gaz sur le drainage du bac



OPT386



OPT387



OPT388



OPT389



OPT390



OPT391

À PROPOS DE VIT VINIF

2 IMPASSE PAUL SEJOURNÉ,
NATURPOLE III,
66350 TOULOUGES
FRANCE

+33(0)411980003
contact@vitvinif.com
www.vitvinif.com

Vit'vinif est votre fournisseur de matériel pour mini ou macro brasseries, des cuves inox pour la production de vin, de cidre ou d'autres types de boissons. Systèmes de contrôle de température, étiqueteuses, remplisseuses, pompes de transfert et autres machines et accessoires pour l'industrie des boissons fermentées ou non fermentées.

Spécialistes en Cuve inox, nous vous proposons également les meilleures solutions en matière de brassage; des plus simples aux plus complexes, avec un large éventail de possibilités.

Nous vous proposons des solutions personnalisées, notamment pour la conception des réservoirs en inox, avec une vaste expérience dans les concepts de réservoirs parallélépipédiques.