



PRESSEN

—

PRODUKTREIHE SMART PRESS

Die pneumatischen Pressen der neuen Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. In diesen Pressen kommen die neuesten Innovationen zum Einsatz. Die Drainagegitter Fast Press sowie die neue intuitive Bedienoberfläche Touch Press sorgen für eine optimale Nutzung der Presse zur Gewinnung besonders hochwertiger Säfte. Die Produktreihe der pneumatischen Pressen Smart Press ist für alle Kellereien von 20 bis 600 hl mit geschlossenem Press-System und von 40 bis 150 hl mit offenem Press-System erhältlich. Die durch das CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) speziell für Champenois-Kellereien mit dem Label „Anerkannte Qualität“ ausgezeichneten Modelle sind für Kapazitäten von 4.000 bis 12.000 kg mit geschlossenem Press-System und für Kapazitäten von 2.000 bis 8.000 kg mit offenem Press-System erhältlich.

SMART PRESS SPC, PNEUMATISCHE PRESSE MIT GESCHLOSSENEM PRESS-SYSTEM

Die pneumatischen Pressen mit geschlossenem Press-System der neuen Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer.

SPC 20 - 30

Die Presse für kleine Mengen



SPC 40 - 150

Die intelligente und vernetzte Qualitätspresse



SPC 240 - 600

Die intelligente und vernetzte Qualitätspresse hoher Kapazität



SMART PRESS SPO, PNEUMATISCHE PRESSEN MIT OFFENEM PRESS-SYSTEM

Die Produktreihe Smart Press mit offenem Press-System erfüllt den Bedarf von Winzern, die schlichte und leistungsstarke Pressen wünschen.

SPO 40 - 150

Die schlichte und intelligente Qualitätspresse



SMART PRESS SPC UND SPO, SPEZIELL FÜR CHAMPENOIS-WINZER ENTWICKELTE PNEUMATISCHE PRESSEN

SPC 4000 - 12000

Qualitativ hochwertige, auf die Anforderungen der Champenois-Winzer abgestimmte pneumatische Pressen



SPO 2000 - 8000

Schlichte und leistungsstarke pneumatische Pressen speziell für Champenois-Winzer



LEISTUNGSSTARKE OXIDATIONSSCHUTZSYSTEME

PELLENC PERA GENOPROCESS bietet zwei effiziente und integrierte Lösungen, um den Saft vor Oxidation zu schützen. Diese Innovationen haben sich bei den größten Weinherstellern der Welt bewährt.

ENOXY+

Die Injektion von flüssigen önologischen Produktionsmitteln ins Herz der Presse



INGAS

Die Inertisierung des Pressvorgangs „à la carte“



UNKOMPLIZIERTE UND PRAKTISCHE TOOLS ZUR STEUERUNG DER PRESSVORGÄNGE

VERNETZTE PRESSE

Verfolgung der Pressvorgänge über die Software PELLENC Connect



SMART GRAPH

Entscheidungstool zum besseren Verstehen und Steuern der Pressvorgänge





SMART PRESS SPC 20-30 PNEUMATISCHE PRESSEN MIT GESCHLOSSENEM PRESS-SYSTEM

DIE PRESSE FÜR KLEINE MENGEN

Die pneumatischen Pressen der neuen Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. In diesen Pressen kommen die neuesten Innovationen zum Einsatz. Die Drainagegitter Fast Press sowie das smarte Press-System sorgen für eine optimale Nutzung der Presse zur Gewinnung besonders hochwertiger Säfte. Die Produktreihe der pneumatischen Pressen Smart Press ist für alle Kellereien von 20 bis 600 hl mit geschlossenem Press-System und von 40 bis 150 hl mit offenem Press-System erhältlich.

Berichterstattung aus der Praxis

Seit wir die SPC 20 benutzen, haben wir die Freude wiederentdeckt, unkomplizierte und schnelle Pressvorgänge auszuführen, wobei wir gleichzeitig von der technologischen Weiterentwicklung profitieren.

Guillaume GLANTENAY
Domaine Georges Glantenay
Bourgogne (21) – FRANKREICH



Smart Press SPC 20



SPC 20: leichtes Verfahren in der Kellerei



Manuell bediente Doppeltür



Aufklappbare Drainagegitter Fast Press für eine einfache Reinigung



QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

- Geschützte Säfte
- Ablauf der Säfte direkt in die Saftwanne
- Bewahrung der Aromen und Farben
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester



OPTIMIERTES DESIGN

- Wahl des Zyklus je nach gewünschtem Profil
- Wasser- und Energieeinsparung
- Mögliche Nutzung der Presse zur Hülsenmischung
- Betreuung der Anlagen und zuverlässiger Kundendienst in Ihrer Nähe
- Ablassschraube für die Komplettreinigung der Presse
- Robuste und zuverlässige Konstruktion
- Leichtes Verfahren in der Kellerei



FREUDE AM EINFACHEN PRESSEN

- Neuer ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank der Fast-Press-Gitter (30 Min. im Durchschnitt)
- Einfache Bedienung
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag

TECHNOLOGIE SMART PRESS



BESCHICKUNG

Manuelle axiale Beschickung: Beschickung per Lesegutpumpe

Beschickung per Schwerkraft über die Doppeltür: Beschickung per Förderband



Axialer Einlass mit Handventil



Manuell bediente Doppeltür

OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: höheres Fassungsvermögen, verbessertes Abtropfen, optimierte Pressdauer und einfache Verwendung und Reinigung.

Die neuen Drainagegitter Fast Press ermöglichen ein schnelles tägliches Reinigen (30 Min.) und das vollständige Entleeren des Tresters.

Das Schnellöffnungssystem der Gitter ermöglicht eine gründliche Reinigung.

Die Membran besteht aus hochwertigem, für Lebensmittel geeignetem Polyurethan-Material (das den EC/FDA-Normen für Lebensmittelkontaktmaterial entspricht), die Pressvorgänge auch bei sehr geringen Erntemengen erlaubt.



Drainagegitter

EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Die neue intuitive Touchkonsole Touch Press erleichtert die Bedienung und die Einarbeitung:

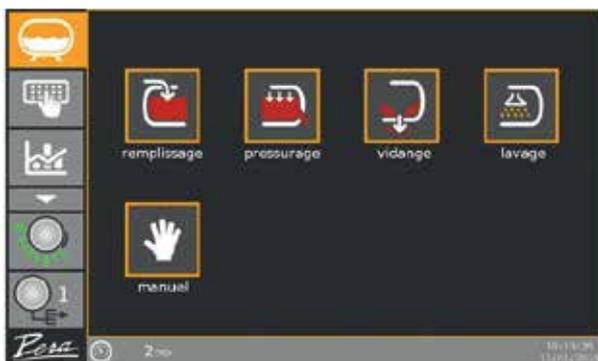
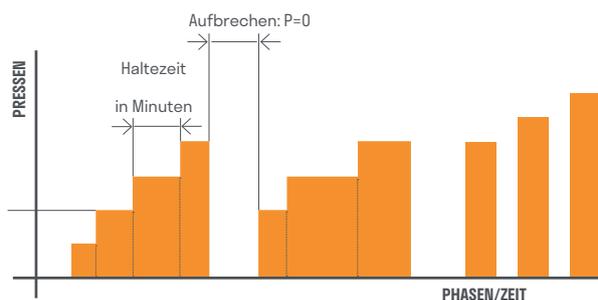
- An die Anforderungen der Kellerei (Logistik, Qualität etc.) anpassbare Presszyklen
- Änderung der Pressprogramme in Echtzeit
- Speicherung der Programme (im erweiterten Modus) auf USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Echtzeit-Informationen zu eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener



Einfach zu verwendende Bedienoberfläche

BENUTZERDEFINIERTE PROGRAMMIERUNG

- Programmierung der verschiedenen Pressphasen durch den Bediener: Pressdruck, Haltezeit, Aufbruch-Umdrehungszahl
- 20 Programme mit 99 Programmierzeilen möglich



Programmation > Mode avancé
01-CREMANT #33#1

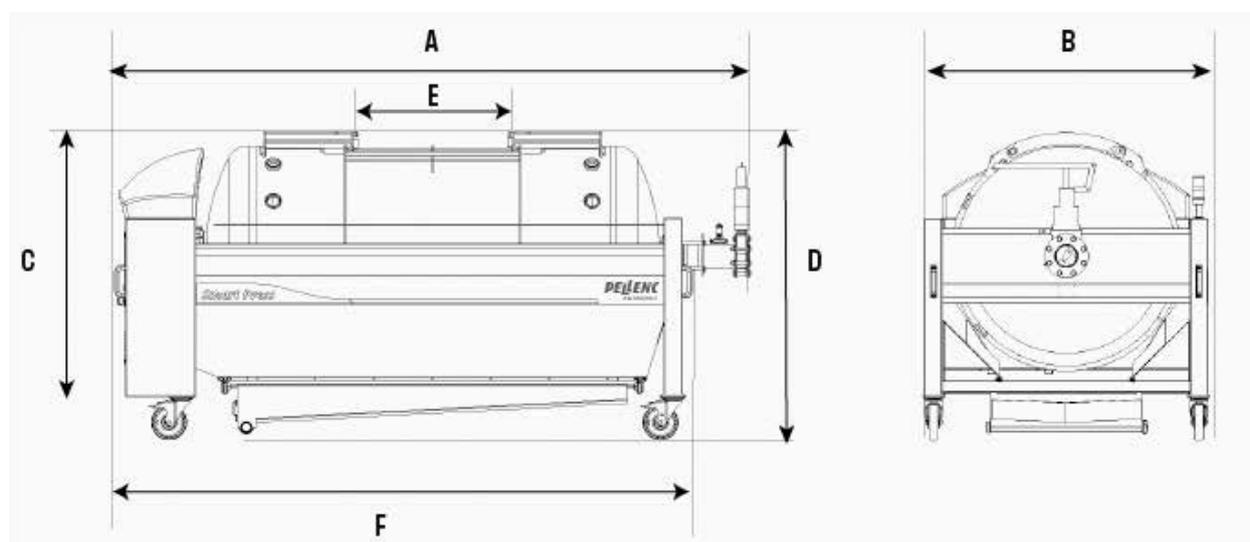
Type	Pression (bar)	Phase (min)	Palier	Tours	Durée totale (min)
Phase 45	800		60		154 min
Phase 46	1200		60		
Phase 47	1600		300		
Phase 48		2		3	
Phase 49	1800	30	420	3	
Phase 50	0			fin	

Infos Pressions Sélecteur Extract Terminer

TECHNISCHE DATEN

SMART PRESS MIT GESCHLOSSENEM PRESS-SYSTEM SPC 20 UND 30		
	SPC 20	SPC 30
Mindestmenge	0 kg	
Beschickung über Tür	1 manuell bediente Doppeltür	
Axiale Beschickung mit Füllstoppsensor	Ø 125, manuell	
Saftablauf	Saftablauf direkt in die Saftwanne	
Automatischer Reinigungszyklus	•	
Abtropfen	Drainagegitter Fast Press	
Elektropolierte Fast-Press-Gitter	•	
Erweiterter Presszyklus	•	
Farb-Touchscreen Touch Press	•	
A	2,85	2,85
B	1,6	1,6
C	1,5	1,5
D	1,75	1,75
E	0,56	0,83
F	2,5	3,25
Anzahl der Türen	1	1
Ø axialer Einlass	0,12	0,12
Gewicht (kg)	1.100	1.300
Tankvolumen (hl)	20	30
Fassungsvermögen ganze Trauben* (kg)	1.800	2.800
Fassungsvermögen abgebeertes Lesegut* (kg)	5.000	7.500
Fassungsvermögen vergorener Trester (kg)	6.000	9.000
Erschöpfungszeit	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 10 Min.
Entleerungszeit	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.
Grundleistung (kW)	N/A	N/A
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	5,95	5,95

- Serienausstattung
- Option
- Nicht verfügbar



Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.
*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.





SMART PRESS SPC 40-150 PNEUMATISCHE PRESSEN MIT GESCHLOSSE- NEM PRESS-SYSTEM

DIE INTELLIGENTE UND VER- NETZTE QUALITÄTSPRESSE

Die pneumatischen Pressen der neuen Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. In diesen Pressen kommen die neuesten Innovationen zum Einsatz. Die Drainagegitter Fast Press sowie die neue intuitive Bedienoberfläche sorgen für eine optimale Nutzung der Presse zur Gewinnung besonders hochwertiger Säfte. Die Produktreihe der pneumatischen Pressen Smart Press ist für alle Kellereien von 20 bis 600 hl mit geschlossenem Press-System und von 40 bis 150 hl mit offenem Press-System erhältlich.

Berichterstattung aus der Praxis

Ich habe mich aus mehreren Gründen dazu entschieden, in eine Presse von PELLENC PERA GENOPROCESS zu investieren:

- Die Qualität und Geschwindigkeit der Saftgewinnung
- Das automatische Smart-Press-Reinigungssystem bietet höchst zufriedenstellende Ergebnisse
- Der von PELLENC PERA GENOPROCESS und seinem Vertragshändler gebotene technische Support, der von der Installation bis hin zum Einsatz während der Ernte reicht

Jean-Marie QUEF
Domaine de l'Amaurigue
Provence-Alpes-Côtes d'Azur (83) – FRANKREICH



Eindüsung von Antioxidationsmittel während der Rebêche-Phasen



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen



Tresteraustrag per Auffangwanne



SPC – Einfach zu öffnende Fast-Press-Gitter



QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

- Ablauf des Safts direkt in die geschlossene und inertisierte Saftwanne (Option)
- Bewahrung der Aromen und Farben
- Intelligente Presszyklen Easy Press 2
- Klarer Saft mit wenig Trub aufgrund der Selbstfilterung durch den Trester
- Oxidationsschutzsysteme Ingas und Enoxy+
- Zu Ende des Pressvorgangs extrahierte Säfte sind besser geschützt und besser verwertbar



OPTIMIERUNG DER PRESSVORGÄNGE

- Geringer Zeitbedarf zwischen den Presszyklen
- Optimiertes Fassungsvermögen
- Wahl des Zyklus je nach gewünschtem Profil
- Wasser- und Energieeinsparung
- Mögliche Nutzung der Presse zur Hülsenmischung
- Reduzierter Einsatz von önologischen Produktionsmitteln



VIELSEITIG UND KOMFORTABEL

- Neuer ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende der Serie Easy Press 2
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank der Fast-Press-Gitter (30 bis 45 Min.)
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag

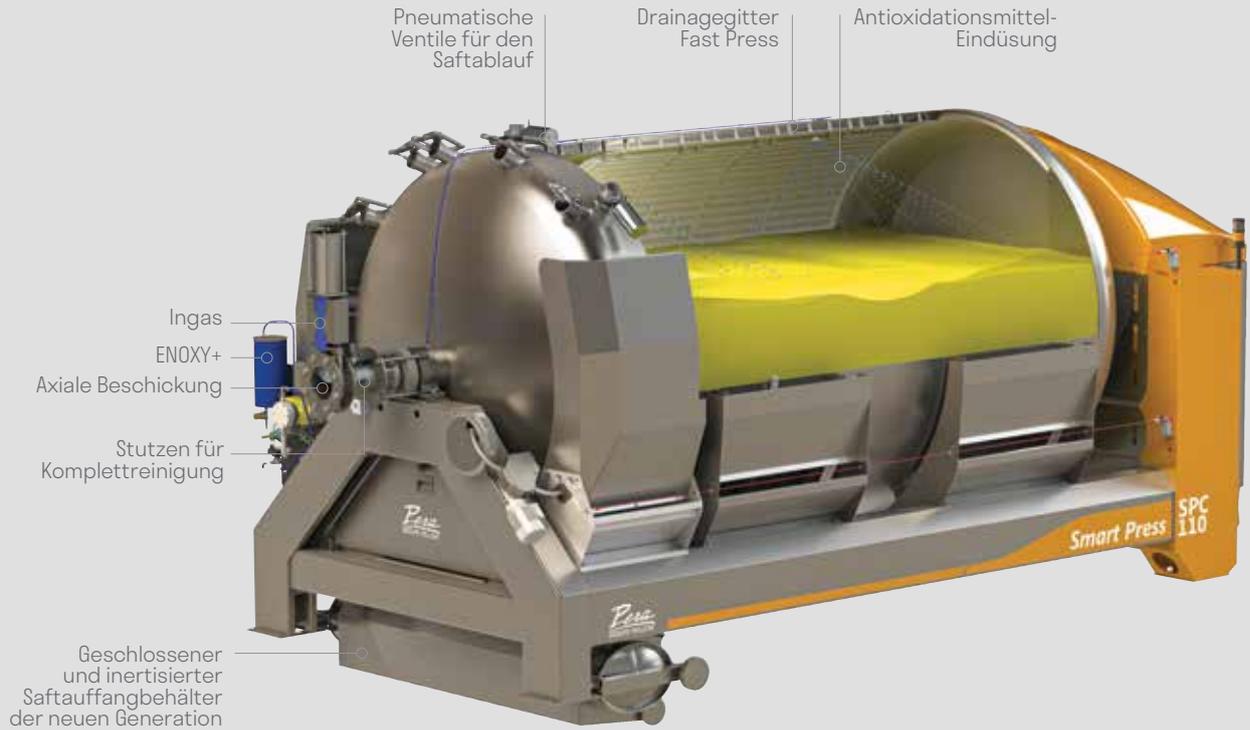


OPTIMIERTE REINIGUNG

Das in die Pressen integrierte automatische Reinigungssystem ermöglicht:

- die Senkung des Wasserverbrauchs
- eine kürzere Reinigungsdauer am Ende des Arbeitstages

TECHNOLOGIE SMART PRESS



Presse Smart Press mit geschlossenem Press-System, SPC 110 – Schnittansicht



BESCHICKUNG

Beschickung per Lesegutpumpe: axiale Beschickung, manuell oder pneumatisch



Axialer Einlass mit Handventil



Axialer Einlass mit Handventil

Beschickung durch Schwerkraft über 1 oder 2 Türen: direkte Beschickung oder per Förderer



2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen



OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: höheres Fassungsvermögen, verbessertes Abtropfen, optimierte Pressdauer, einfache Verwendung sowie Reinigung mit vollständiger Entleerung des Tresters.

- Die Fast-Press-Gitter ermöglichen ein schnelleres Abtropfen und vereinfachtes Reinigen
- Vergrößerung der Drainagefläche
- Erhöhung des Fassungsvermögens
- Schnellerer Pressvorgang: bis zu 1 Std. kürzer*

*mit dem geschlossenen Press-System SPC, in Abhängigkeit von Rebsorte, Reifegrad, Beerenzustand und Beschickungsdurchsatz der Presse



SPC – Innenbereich der Presse
ohne schwer zu reinigende
Stellen



Aufklappbare Drainagegitter
Fast Press für eine
vereinfachte Reinigung

Die Membran besteht aus hochwertigem, für Lebensmittel geeignetem Polyurethan-Material (das den EC/FDA-Normen für Lebensmittelkontaktmaterial entspricht), die Pressvorgänge auch bei sehr geringen Erntemengen erlaubt. Ein Luftverteilungskanal optimiert den gleichmäßigen Druck auf die Membran.

Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Tür bzw. Türen für einen schnellen und kompletten Tresteraustrag.

Eine Inspektionsluke (Mannloch: erhältlich ab 65 hl) ermöglicht den Zugang zur Luftzone des Pressentanks und eine vereinfachte Wartung der Membran.



Mannloch für den Zugang zur Luftseite der Membran



ENTLEEREN DES TRESTERS



Tresterbehälter unter der Presse



Tresteraustragsschnecke
unter der Presse



EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Die neue intuitive taktile Bedienoberfläche Touch Press und das intelligente Press-System Easy Press 2 vereinfachen Einarbeitung und Benutzung:

- An die Anforderungen der Kellerei (Logistik, Qualität etc.) anpassbare Presszyklen
- Änderung des Pressprogramms in Echtzeit
- Speicherung der Programme (im erweiterten Modus) auf USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Automatischer Presszyklus in Abhängigkeit zweier, durch den Bediener vorgegebener Kriterien: Qualität und Trester-Trocknungsrate
- Echtzeitinformationen zu eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener



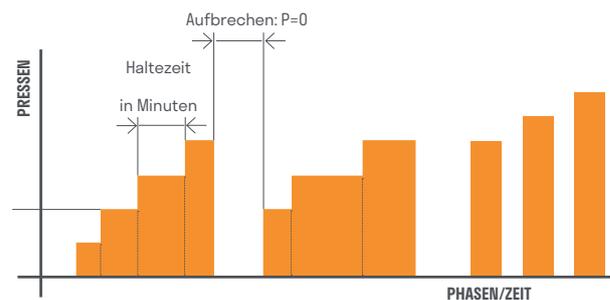
ZWEI PROGRAMMIERUNGEN WÄHLBAR:

1. Erweitert (Individuell angepasst)

- Programmierung der verschiedenen Pressphasen durch den Bediener: Pressdruck, Haltezeit, Aufbrech-Umdrehungszahl
- 20 Programme mit 99 Programmierzeilen möglich

2. Easy Press 2 (Intelligent)

- Die speicherprogrammierbare Steuerung steuert die Presszyklen in Abhängigkeit des Saftablaufs und das Ende der Zyklen in Abhängigkeit der gewünschten Trocknung
- Optimierte Pressdauer und Anzahl der Aufbrechvorgänge.
- Verbesserte Qualität der gewonnenen Säfte
- Stoppen des Pressvorgangs in Abhängigkeit der Trester-Trocknungsrate
- 5 vordefinierte Lesegutarten: abbebertes Lesegut, ganze Trauben, vergorener Trester, Lesegut unzureichender Qualität, Maischende





OPTIONEN

Motorbetriebene Fortbewegung der Presse

Motorbetriebene Fortbewegung der Presse in der Kellerei auf Schienen, um die Presse so nah wie möglich an ihren gewünschten Verwendungsort zu bringen.



Eindüsung von Inertgas während der Rebêche-Pressdurchgänge

Ergänzend zu Ingas ist die Eindüsung von Inertgas (Stickstoff oder CO₂) während der Rebêche-Phasen möglich, um den Most optimal vor Oxidation zu schützen.



Saftwähler und Leitfähigkeitssonde

Mit dem Saftwähler wird der Most nach den definierten Kriterien des Önologen – Phasen des Presszyklus, verstrichene Zeit, Leitfähigkeit – in zwei Kanäle geleitet. Die am Ausgang des Saftauffangbehälters angeordnete Leitfähigkeitssonde ermöglicht eine qualitative Saftwahl anhand der Leitfähigkeit des gewonnenen Safts.



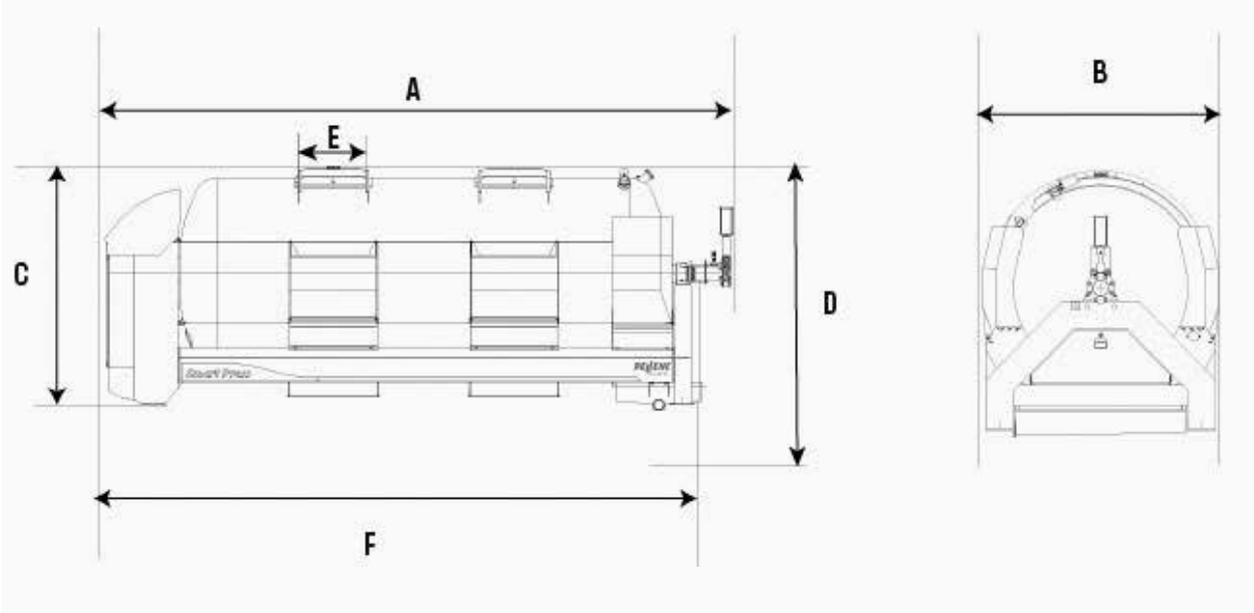
TECHNISCHE DATEN

	PRODUKTREIHE SMART PRESS MIT GESCHLOSSEM PRESS-SYSTEM SPC 40 BIS 150					
	SPC 40	SPC 50	SPC 65	SPC 80	SPC 110	SPC 150
Fassungsvermögen des Pressentanks (hl)	40	50	65	80	110	150
Mindestmenge (kg)	0					
Beschickung über Tür	1 manuell bediente Doppeltür	1 oder 2 hermetisch dichte, voneinander unabhängige motorbetriebene Türen				
Axiale Beschickung mit Füllstoppsensor	•				•	
	Ø 125, manuell			Ø 150		
Saftablauf	3 Austritte – Ablauf direkt in den geschlossenen Saftauffangbehälter					
Automatischer Reinigungszyklus	•					
Abtropfen	Drainagegitter Fast Press					
Elektropolierte Fast-Press-Gitter	•					
Ingas	•					
Enoxy+	•					
Erweiterter Presszyklus	•					
Farb-Touchscreen Touch Press	•					
Membran	Hochdichtes Polyestergewebe mit Polyurethanbeschichtung Lebensmittelqualität FDA/EEC 1227					
A	4,1	5,1	4,7	5,2	5,35	6,85
B	1,8	1,8	2,2	2,25	2,35	2,35
C	2	2	2,4	2,4	2,55	2,55
D	2,25	2,25	2,5	2,5	2,8	2,8
E	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
F	3,7	4,7	4,2	4,7	4,8	6,3
Anzahl der Türen	1	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2
Ø axialer Einlass	0,12	0,12	0,12	0,12	0,15	0,15
Gewicht (kg)	2.100	2.300	2.400	2.800	3.600	4.300
Tankvolumen (hl)	40	50	67	80	110	150
Fassungsvermögen ganze Trauben* (kg)	3.600	4.500	6.000	7.200	10.000	14.000
Fassungsvermögen abgebeertes Lesegut* (kg)	10.000	12.500	16.750	20.000	27.500	37.500
Fassungsvermögen vergorener Trester (kg)	12.000	15.000	20.000	24.000	33.000	45.000
Erschöpfungszeit	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 20 Min.
Entleerungszeit	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.	15 - 25 Min.
Grundleistung (kW)	N/A	N/A	6,35	6,35	11,25	11,5
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	10,05	10,05	13,85	13,85	26,25	26,25

• Serienausstattung ○ Option ■ Nicht verfügbar

Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.
*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.

GESCHLOSSENES PRESS-SYSTEM SPC 40 - 150





SMART PRESS SPC 240-600

PNEUMATISCHE PRESSEN MIT GESCHLOSSENEM
PRESS-SYSTEM

DIE INTELLIGENTE UND VER- NETZTE QUALITÄTSPRESSE MIT GROSSER KAPAZITÄT

Die pneumatischen Pressen der Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. Die Drainagegitter Fast Press sowie die intuitive Bedienoberfläche sorgen für eine optimale Nutzung der Presse zur Gewinnung hochwertiger Säfte. Die Produktreihe Smart Press ist mit geschlossenem Press-System in Kapazitäten von 20 bis 600 hl und mit offenem Press-System in Kapazitäten von 40 bis 150 hl erhältlich.

Berichterstattung aus der Praxis

Wir haben uns für 4 Pressen vom Typ Smart Press SPC 600 entschieden, um von einem bedeutenden Vorsprung hinsichtlich der Art des Pressens der Beeren zu profitieren. Des Weiteren haben wir die Ergonomie des Standorts neu durchdacht, wodurch wir nun in der Lage sind, 900 t/Tag anzunehmen. Die Betreuung durch PELLENC PERA CENOPROCESS vor und nach der Umgestaltung ist ein wesentlicher Faktor für die gute Funktion der Anlagen.

Jöel JULIEN
Direktor

Les Costières De Pomérols
Okzitaniien (34) – FRANKREICH



Smart Press SPC 320 und 240



Eindüsung von Antioxidationsmittel während der Rebêche-Phasen



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen



SPC – Einfach zu öffnende Fast-Press-Gitter



QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

- Ablauf der Säfte direkt in den geschlossenen und inertisierten Saftbehälter
- Bewahrung der Aromen und Farben
- Intelligente Presszyklen Easy Press 2
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester
- Oxidationsschutzsysteme Ingas und Enoxy+
- Zu Ende des Pressvorgangs extrahierte Säfte sind besser geschützt und besser verwertbar.



OPTIMIERTES PRESSEN

- Geringer Zeitbedarf zwischen den Presszyklen
- Optimiertes Fassungsvermögen
- Wahl des Zyklus je nach gewünschtem Profil
- Wasser- und Energieeinsparung
- Mögliche Nutzung der Presse zur Hülsenmischung
- Reduzierter Einsatz von önologischen Produktionsmitteln



EINFACHE UND INTUITIVE ANWENDUNG

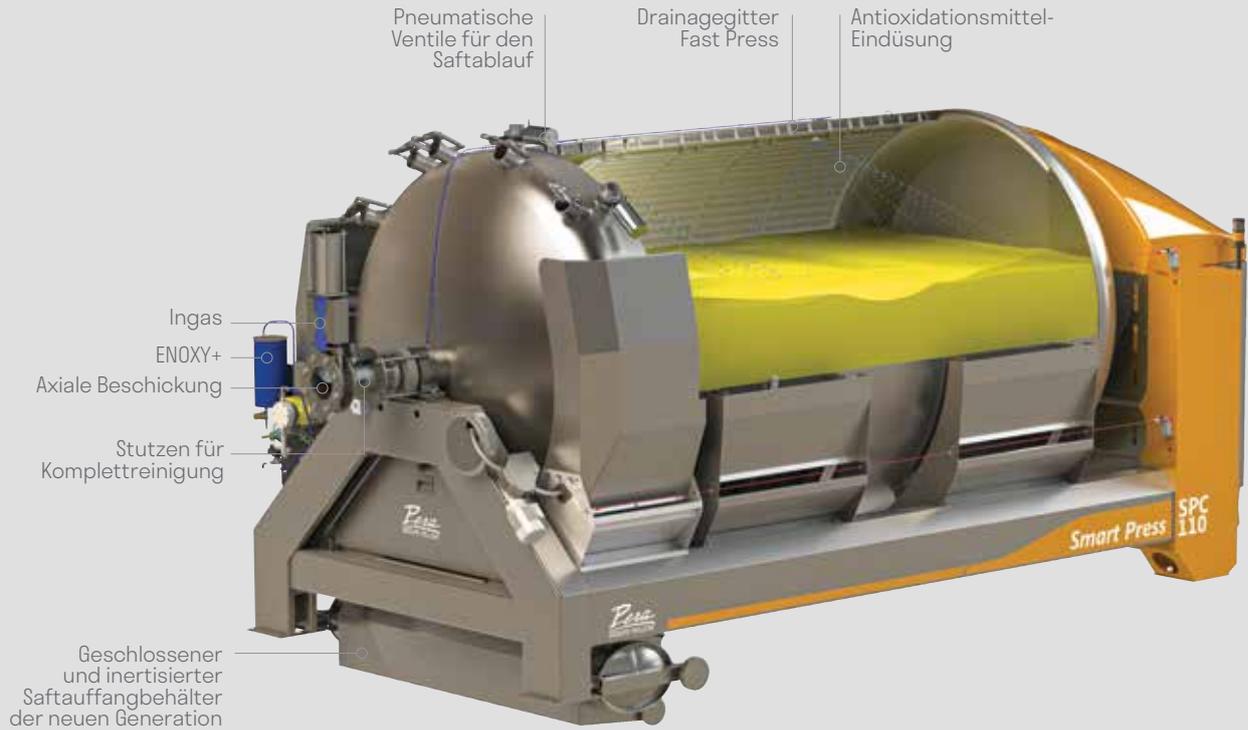
- Neuer ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende der Serie Easy Press 2
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank der Fast-Press-Gitter
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag



OPTIMIERTE REINIGUNG

- Das in die Pressen integrierte automatische Reinigungssystem ermöglicht:
- die Senkung des Wasserverbrauchs
 - eine kürzere Reinigungsdauer am Ende des Arbeitstages

TECHNOLOGIE SMART PRESS



Presse Smart Press mit geschlossenem Press-System, SPC 110 – Schnittansicht



BESCHICKUNG

Axiale pneumatische Beschickung: Beschickung per Lesegutpumpe



Axialer Einlass mit Handventil

Beschickung per Schwerkraft oder Förderer: Beschickung über 1 oder 2 Türen



2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen



OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: höheres Fassungsvermögen, verbessertes Abtropfen, optimierte Pressdauer, einfache Verwendung sowie Reinigung mit vollständiger Entleerung des Tresters.

- Die Fast-Press-Gitter ermöglichen ein schnelleres Abtropfen und vereinfachtes Reinigen
- Vergrößerung der Drainagefläche
- Erhöhung des Fassungsvermögens
- Schnellerer Pressvorgang: bis zu 1 Std. kürzer*

**mit dem geschlossenen Press-System SPC, in Abhängigkeit von Rebsorte, Reifegrad, Beerenzustand und Beschickungsdurchsatz der Presse*

Die integrierten automatischen Reinigungssysteme ermöglichen die Reinigung der Presse in 30 bis 45 Minuten. Das Schnellöffnungssystem der Gitter ermöglicht eine gründliche Reinigung.

Die Membran besteht aus hochwertigem, für Lebensmittel geeignetem Polyurethan-Material (das den EC/FDA-Normen für



SPC – Innenbereich der Presse ohne schwer zu reinigende Stellen



Aufklappbare Drainagegitter Fast Press für eine vereinfachte Reinigung

Lebensmittelkontaktmaterial entspricht), die Pressvorgänge auch bei sehr geringen Erntemengen erlaubt. Ein Luftverteilungskanal optimiert den gleichmäßigen Druck auf die Membran.

Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Tür bzw. Türen für einen schnellen und kompletten Tresteraustrag.

Eine Inspektionsluke (Mannloch: erhältlich ab 65 hl) ermöglicht den Zugang zur Luftzone des Pressentanks und eine vereinfachte Wartung der Membran.



EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Die neue intuitive taktile Bedienoberfläche Touch Press und das intelligente Press-System Easy Press 2 vereinfachen Einarbeitung und Benutzung:

- An die Anforderungen der Kellerei (Logistik, Qualität etc.) anpassbare Presszyklen
- Änderung des Pressprogramms in Echtzeit
- Speicherung der Programme (im erweiterten Modus) auf USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Presszyklus in Abhängigkeit zweier, durch den Bediener vorgegebener Kriterien: Qualität und Trester-Trocknungsrate
- Echtzeitinformationen zu eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener

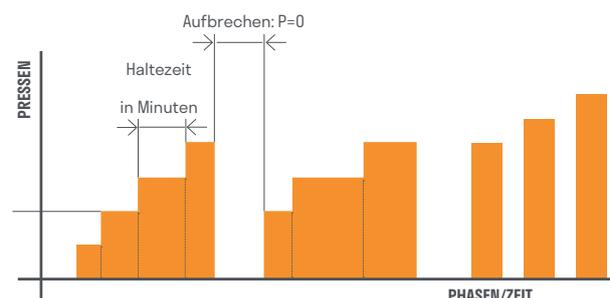
ZWEI PROGRAMMIERUNGEN WÄHLBAR:

1. Erweitert (Individuell angepasst)

- Programmierung der verschiedenen Pressphasen durch den Bediener: Pressdruck, Haltezeit, Aufbruch-Umdrehungszahl
- 20 Programme mit 99 Programmierzeilen möglich

2. Easy Press 2 (Intelligent)

- Die speicherprogrammierbare Steuerung steuert die Presszyklen in Abhängigkeit des Saftablaufs und das Ende der Zyklen in Abhängigkeit der gewünschten Trocknung.
- Optimierte Pressdauer und Anzahl der Aufbruchvorgänge
- Verbesserte Qualität der gewonnenen Säfte
- Stoppen des Pressvorgangs in Abhängigkeit der Trester-Trocknungsrate
- 5 vordefinierte Lesegutarten: abgebeertes Lesegut, ganze Trauben, vergorener Trester, Lesegut unzureichender Qualität, Maischende



OPTIONEN



Eindüsung von Inertgas während der Rebêche-Pressdurchgänge

Die Eindüsung von Inertgas (Stickstoff oder CO₂) während der Rebêche-Phasen ist möglich, um den Most optimal vor Oxidation zu schützen. INGAS-Zusatz



Saftwähler und Leitfähigkeitssonde

Mit dem Saftwähler wird der Most nach den definierten Kriterien des Önologen – Phasen des Presszyklus, verstrichene Zeit, Leitfähigkeit – in zwei Kanäle geleitet. Die am Ausgang des Saftauffangbehälters angeordnete Leitfähigkeitssonde ermöglicht eine qualitative Saftwahl anhand der Leitfähigkeit des gewonnenen Safts.



ENTLEEREN DES TRESTERS



Direktes Entleeren in die Mehrfachwannen unter der Presse



Antioxidationsmittel-Eindüsung

Dieses durch die speicherprogrammierbare Steuerung der Presse gesteuerte System ermöglicht die Eindüsung von Antioxidationsmittel direkt auf den Trester.



Durchflussmesser

Der elektromagnetische Durchflussmesser ermöglicht eine präzise Selektion der Säfte in die jeweiligen Kammern des Belons auf der Basis des Durchflusses.

Er ermöglicht zusammen mit unserem Modus Optimal einen automatischen und qualitativ hochwertigen Pressenbetrieb. Beschreibung der Option:

- Regelung des Presszyklus anhand des per elektromagnetischem Durchflussmesser kontrollierten Saftablaufs
- Automatische Selektion der zusätzlichen Pressstufen am Ende der Pressung
- Berechnung der Anzahl der Umdrehungen anhand des abgeflossenen Volumens
- Erhalt des Cuvée-Safts mit einem Minimum an Zwischenphasen

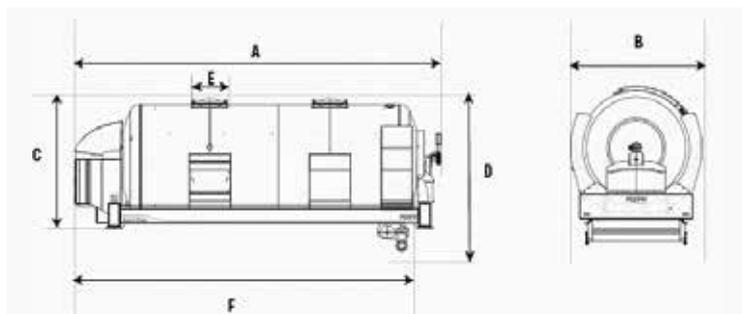


Tresteraustrag per Förderschnecke mit Tragsystem und Rinne zum Füllen der Mehrfachwannen – pneumatische Steuerung der Rinnen und Klappen

TECHNISCHE DATEN

	PRODUKTTREIHE SMART PRESS GESCHLOSSENES SYSTEM SPC			
	SPC 240	SPC 320	SPC 480	SPC 600
Fassungsvermögen (hl)	240	320	480	600
Mindestmenge (kg)	0			
Beschickung über Türen	1 oder 2 hermetisch dichte, voneinander unabhängige motorbetriebene Türen			
Axiale Beschickung mit Füllstoppsensor	o			
	Ø 150			
Saftablauf	3 Austritte – Ablauf direkt in den geschlossenen Saftauffangbehälter			
	o Pneumatik-Ventile			
Automatischer Reinigungszyklus	•			
Drainagegitter Fast Press	•			
Elektropolierte Fast-Press-Gitter	o			
Ingas	o			
Enoxy+	o			
Mannloch	•			
Erweiterter Presszyklus	•			
Intelligenter Presszyklus Easy Press 2	•			
Farb-Touchscreen Touch Press	•			
Membran	Hochdichtes Polyestergewebe mit Polyurethanbeschichtung Lebensmittelqualität FDA/EEC 1227			
A	6,8	8,3	9,4	10,9
B	3	3	3,5	3,5
C	3	3	3,5	3,5
D	3,5	3,5	4,2	4,2
E	0,8	0,8	0,8	0,8
F	6,3	7,5	8,9	10,4
Anzahl der Türen	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2
Ø axialer Einlass	0,15	0,15	0,15	0,15
Gewicht (kg)	8.400	10.000	12.000	15.500
Tankvolumen	240	320	480	600
Fassungsvermögen ganze Trauben (kg)	22.000	30.000	45.000	55.000
Fassungsvermögen abgebeertes Lesegut (kg)	60.000	80.000	120.000	150.000
Fassungsvermögen vergorener Trester (kg)	70.000	100.000	150.000	1.800.000
Erschöpfungszeit	2 Std. - 2 Std. 30 Min.	2 Std. - 2 Std. 30 Min.	2 Std. 15 Min. - 2 Std. 45 Min.	2 Std. 15 Min. - 2 Std. 45 Min.
Entleerungszeit	20 - 30 Min.	20 - 30 Min.	20 - 30 Min.	20 - 30 Min.
Grundleistung (kW)	24	28	37,5	37,5

- Serienausstattung
- o Option
- Nicht verfügbar



Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.
*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.



SMART PRESS SPO 40-150 PNEUMATISCHE PRESSEN MIT GESCHLOSSENEM PRESS-SYSTEM

DIE SCHLICHTE UND INTELLIGENTE QUALITÄTSPRESSE

Die pneumatischen Pressen der neuen Produktreihe Smart Press erfüllen die Anforderungen der anspruchsvollsten Winzer. In diesen Pressen kommen die neuesten Innovationen zum Einsatz. Die Drainagegitter Fast Press sowie die neue intuitive Bedienoberfläche sorgen für eine optimale Nutzung der Presse zur Gewinnung besonders hochwertiger Säfte. Die Produktreihe der pneumatischen Pressen Smart Press ist für alle Kellereien von 20 bis 600 hl mit geschlossenem Press-System und von 40 bis 150 hl mit offenem Press-System erhältlich.



Smart Press SPO 110



Smart Press SPO 50



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen



Smart Press SPO 150 - Beschickung per Förderer



QUALITATIV HOCHWERTIGE SÄFTE

- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende der Serie Easy Press 2
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester
- Schutzsystem Enoxy+



OPTIMIERUNG DER PRESSVORGÄNGE

- Geringer Zeitbedarf zwischen den Presszyklen
- Optimiertes Fassungsvermögen
- Wahl des Zyklus je nach gewünschtem Profil
- Wasser- und Energieeinsparung



EINFACHE BETRIEBUNG

- Neuer ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank des Stanzlochtanks
- Einfache Bedienung
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag



KOMPROMISSLOSES DESIGN

- Ablassschraube für die Komplettreinigung der Presse
- Robuste und zuverlässige Konstruktion
- Betreuung der Anlagen und zuverlässiger Kundendienst in Ihrer Nähe

TECHNOLOGIE SMART PRESS



OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: optimierte Pressdauer, einfache Verwendung und Programmierung

Der Stanzlochtank verhindert Reibeffekte am Trester, verbessert die Reinigungsfähigkeit und reduziert so Reinigungsdauer und Wasserverbrauch.

Die neuen Pressen Smart Press verfügen über Komponenten, die die Reinigung vereinfachen. Insbesondere die Pressen mit offenem Press-System (SPO) sind einfach und schnell zu reinigen. Die integrierten automatischen Reinigungssysteme ermöglichen die Reinigung der Presse in weniger als 30 Minuten.

Die Membran besteht aus hochwertigem, für Lebensmittel geeignetem Polyurethan-Material (das den EC/FDA-Normen für Lebensmittelkontaktmaterial entspricht), die Pressvorgänge auch bei sehr geringen Erntemengen erlaubt. Ein Luftverteilungskanal optimiert den gleichmäßigen Druck auf die Membran.

Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Tür bzw. Türen für einen schnellen und kompletten Tresteraustrag.



Reinigungsleiste des Stanzlochtanks



Innenansicht eines Stanzlochtanks mit Membran und Windungen zum Zentrieren des Tresters



Mannloch für den Zugang zur Luftseite der Membran



Stanzlochtank



BESCHICKUNG

Beschickung per Lesegutpumpe: axiale Beschickung, manuell oder pneumatisch



Axialer Einlass
mit Handventil



Axialer Einlass
mit Handventil

Beschickung per Schwerkraft oder Förderer: Beschickung über 1 oder 2 Türen



2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen



EINFACHE UND INTELLIGENTE PROGRAMMIERUNG

Die neue intuitive taktile Bedienoberfläche Touch Press und das intelligente Press-System Easy Press 2 vereinfachen Einarbeitung und Benutzung:

- An die Anforderungen der Kellerei (Logistik, Qualität etc.) anpassbare Presszyklen
- Änderung des Pressprogramms in Echtzeit
- Speicherung der Programme (im erweiterten Modus) auf USB-Stick für eine genaue Rückverfolgbarkeit
- Presszyklus in Abhängigkeit zweier, durch den Bediener vorgegebener Kriterien: Qualität und Trester-Trocknungsrate
- Echtzeitinformationen zu eventuellen Störungen ermöglichen eine schnelle Reaktion der Bediener.

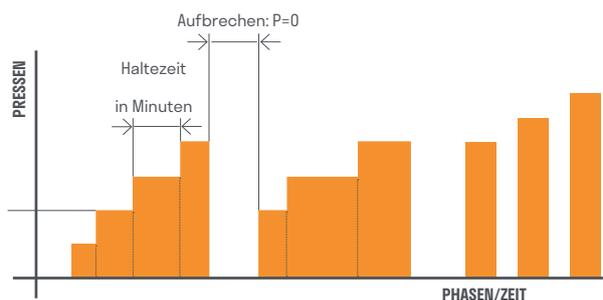
ZWEI PROGRAMMIERUNGEN WÄHLBAR:

1. Erweitert (Individuell angepasst)

- Programmierung der verschiedenen Pressphasen durch den Bediener: Pressdruck, Haltezeit, Aufbruch-Umdrehungszahl
- 20 Programme mit 99 Programmierzeilen möglich

2. Easy Press 2 (Intelligent)

- Die speicherprogrammierbare Steuerung steuert die Presszyklen in Abhängigkeit des Saftablaufs und das Ende der Zyklen in Abhängigkeit der gewünschten Trocknung
- Optimierte Pressdauer und Anzahl der Aufbruchvorgänge.
- Verbesserte Qualität der gewonnenen Säfte
- Stoppen des Pressvorgangs in Abhängigkeit der Trester-Trocknungsrate
- 5 vordefinierte Lesegutarten: abgebeertes Lesegut, ganze Trauben, vergorener Trester, Lesegut unzureichender Qualität, Maischende



OPTIONEN



Motorbetriebene Fortbewegung der Presse

Motorbetriebene Fortbewegung der Presse auf Schienen



Sulfitometer am Saftauffangbehälter

Das von der SPS der Presse gesteuerte System autorisiert die Eindüsung von Antioxidationsmittel in den Saftauffangbehälter. Das einfache und effiziente System ergänzt den Oxidationsschutz in den Smart Press-Pressen.



Saftwähler und Leitfähigkeitssonde

Mit dem Saftwähler wird der Most nach den definierten Kriterien des Önologen – Phasen des Presszyklus, verstrichene Zeit, Leitfähigkeit – in zwei Kanäle geleitet. Die am Ausgang des Saftauffangbehälters angeordnete Leitfähigkeitssonde ermöglicht eine qualitative Saftwahl anhand der Leitfähigkeit des gewonnenen Safts.

ENTLEEREN DES TRESTERS



Direktes Entleeren in unter der Presse abgestellte Anhänger

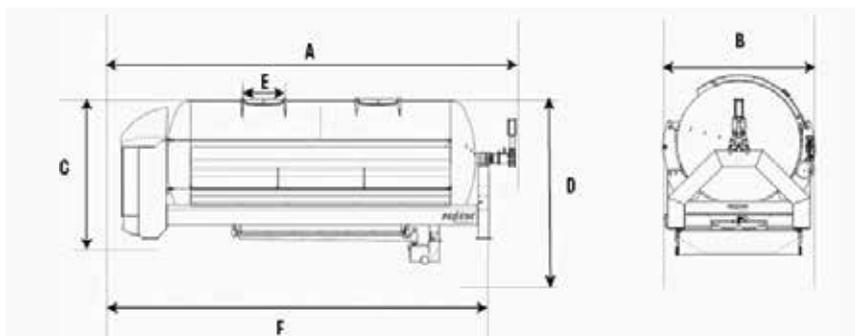


Tresteraustrag per Förderschnecke

TECHNISCHE DATEN

	PRODUKTTREIHE SMART PRESS MIT OFFENEM PRESS-SYSTEM SPO					
	SPO 40	SPO 50	SPO 65	SPO 80	SPO 110	SPO 150
Fassungsvermögen des Pressentanks (hl)	40	50	65	80	110	150
Mindestmenge	0 kg					
Beschickung über Tür	1 manuell bediente Doppeltür		1 oder 2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen			
Axiale Beschickung mit Füllstoppsensor	○					
	Ø 125			Ø 150		
Saftablauf	Ablassverschluss für Komplettleerung der Schubwanne					
Automatischer Reinigungszyklus	●					
Automatische Hochdruckreinigung	○					
Abtropfen	Halbschale mit Langlöchern					
Elektropolierte Fast-Press-Gitter	-					
Ingas	-					
Enoxy+	○					
Intelligenter Presszyklus Easy Press 2	●					
Farb-Touchscreen Touch Press	●					
Membran	Hochdichtes Polyestergewebe mit Polyurethanbeschichtung Lebensmittelqualität FDA/EEC 1227					
A	4,1	5,1	4,7	5,2	5,35	6,85
B	1,8	1,8	2,2	2,2	2,35	2,35
C	1,92	1,92	2,4	2,4	2,55	2,55
D	2,18	2,18	2,66	2,66	2,8	2,8
E	0,81	1,3	0,6	0,6	0,6	0,6
F	3,7	4,7	4,2	4,7	4,8	6,3
Anzahl der Türen	1	1	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2
Ø axialer Einlass	0,12	0,12	0,12	0,12	0,15	0,15
Gewicht (kg)	2.100	2.300	2.400	2.800	3.600	4.300
Tankvolumen	40	50	67	80	110	150
Fassungsvermögen ganze Trauben (kg)	3.600	4.500	6.000	7.200	10.000	14.000
Fassungsvermögen abgebeertes Lesegut (kg)	8.000	10.000	13.400	16.000	22.000	30.000
Fassungsvermögen vergorener Trester (kg)	12.000	15.000	20.000	24.000	33.000	45.000
Erschöpfungszeit	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 10 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 20 Min.	1 Std. 20 Min. - 2 Std. 20 Min.
Entleerungszeit	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.	15 - 20 Min.	15 - 25 Min.
Grundleistung (kW)	N/A	N/A	6,35	6,35	11,25	11,25
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	9,8	9,8	13,85	13,85	26,25	26,25

● Serienausstattung ○ Option - Nicht verfügbar



Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.
*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.



SMART PRESS SPC 4000-12000

PNEUMATISCHE PRESSEN MIT GESCHLOSSENEM
PRESS-SYSTEM

DIE PNEUMATISCHE QUALITÄTSPRESSE FÜR DIE ANFORDERUNGEN DER CHAMPENOIS-WINZER

■

Seit 1989 ist PELLENC PERA CENOPROCESS im Herzen der Weinberge der Champagne angesiedelt. Die geografische Nähe ermöglicht eine auf den Kunden abgestimmte technische Unterstützung und Kaufberatung mit kurzen Reaktionszeiten. Die Spezialisten des Standorts in Plivot planen und installieren Pressenzentren und Programmierkonsolen mit dem Label als „qualitativ geeignet“ anerkannt.

Die Techniker führen die jährliche Wartung durch. Während der Weinlese sind die Servicetechniker von PERA-PELLENC rund um die Uhr erreichbar.

Die Pressen von PERA-PELLENC erfüllen die Anforderungen an das Knowhow und die strengen Vorschriften der Champagnerherstellung.

Alle Modelle erfüllen die Vorschriften des CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) und entsprechen dem frz. Dekret Nr. 2010-1441 vom 22. November 2010.

Die Produktreihe ist in der Ausführung Champagne von 2.000 bis 8.000 kg mit offenem Press-System und von 4.000 bis 12.000 kg mit geschlossenem Press-System erhältlich.





SPC 4000



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen



Beschickung der Presse über die Türen



Aufklappbare Drainagegitter Fast Press für eine einfache Reinigung



EINE PRESSE FÜR DIE CHAMPENOIS-ANFORDERUNGEN

- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester
- Champenois-Programmierung
- Mit dem Label „Anerkannte Qualität“ ausgezeichnete Presse
- Schutzsystem INGAS



EINFACHE BEDIENUNG

- Neuer ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende der Serie Easy Press 2
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank der Fast-Press-Gitter
- Einfache Bedienung
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag



OPTIMIERTES DESIGN

- Ablassschraube für die Komplettreinigung der Presse
- Robuste und zuverlässige Konstruktion
- Betreuung der Anlagen und zuverlässiger Kundendienst in Ihrer Nähe

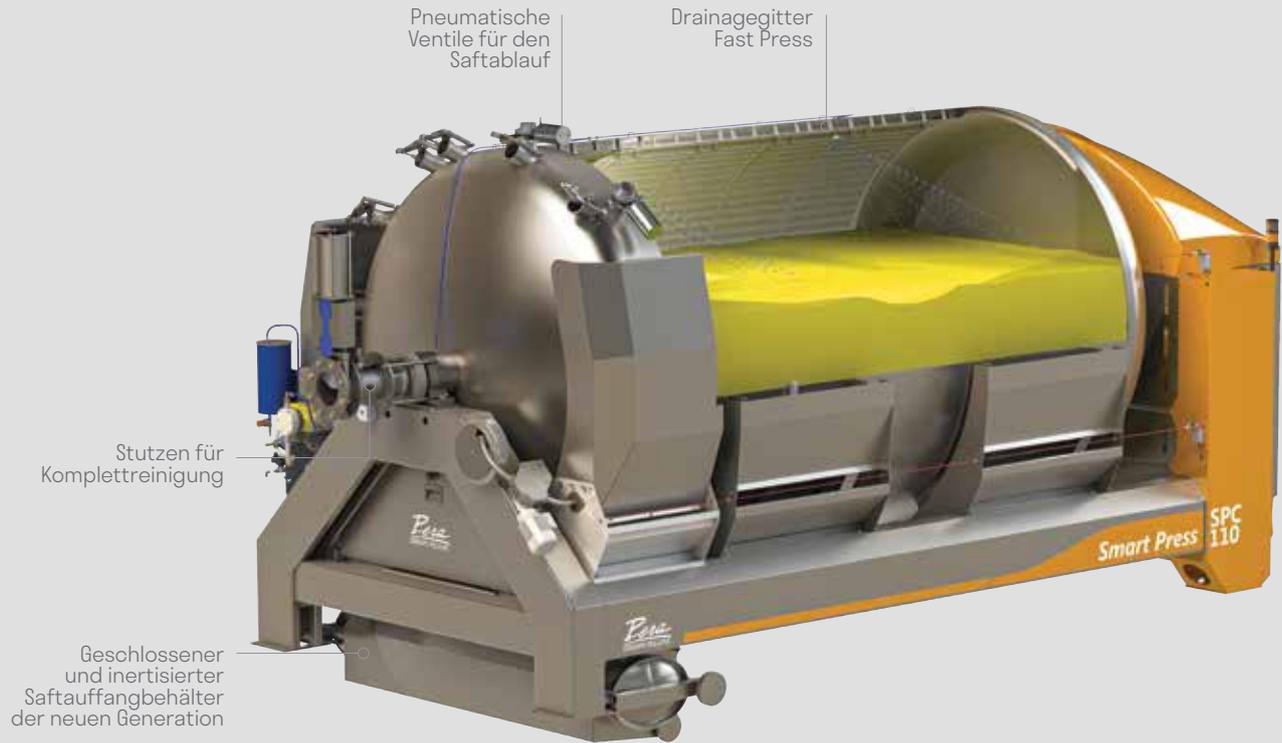


OPTIMIERTE REINIGUNG

Das in die Pressen integrierte automatische Reinigungssystem ermöglicht:

- die Senkung des Wasserverbrauchs
- eine kürzere Reinigungsdauer am Ende des Arbeitstages

TECHNOLOGIE SMART PRESS



Presse Smart Press mit geschlossenem Press-System, SPC 110 – Schnittansicht



BESCHICKUNG

Beschickung per Schwerkraft oder Förderer: Beschickung über 1 oder 2 Türen



Beschickungstrichter der Presse



OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: höheres Fassungsvermögen, verbessertes Abtropfen, optimierte Pressdauer und einfache Anwendung.

Die neuen Pressen mit geschlossenem Press-System Smart Press verfügen über Komponenten und Drainagegitter ohne schwer zugängliche Stellen, die die Reinigung und das vollständige Entleeren des Tresters vereinfachen.

Das Schnellöffnungssystem der Gitter ermöglicht eine gründliche Reinigung. Die tägliche Reinigung wurde optimiert: durchschnittlich 30 Minuten.

Die Fast-Press-Gitter ermöglichen ein schnelleres Abtropfen und vereinfachtes Reinigen.

Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Tür bzw. Türen für einen schnellen und kompletten Tresteraustrag.

Eine Inspektionsluke (Mannloch) ermöglicht den Zugang zum Luftbereich des Tanks und eine vereinfachte Wartung der Membran.



SPC – Einfach zu öffnende
Fast-Press-Gitter



Mannloch



Schnellöffnungssystem der Gitter



Innenansicht des
geschlossenen Tanks



PROGRAMMIERUNG TOUCH PRESS

Der Pressfortschritt wird anhand der simultanen Anzeige der verschiedenen Parameter in Echtzeit angezeigt. Es kann jederzeit eingegriffen werden, um Änderungen vorzunehmen oder Informationen zu erhalten.

- Rückverfolgbarkeit der Trester, Möglichkeit der Programmierung
- Support bei Wartung und Diagnose



Innovations-
Patent von PERA

CHAMPENOIS- PROGRAMMIERUNG

Normalmodus: Der automatische Zyklus verläuft in aufeinanderfolgenden Druckstufen ab, die ein Vielfaches von 200 mbar betragen. Die Druckhaltung wird anhand von Verzögerungen programmiert.

Modus Saftregulierung: Der automatische Presszyklus wird in Abhängigkeit des Saftablaufs geregelt. Der luftseitige Drucksensor berechnet die bei jeder Druckstufe erforderliche Drucksteigerung zum Ausgleich des Saftablaufs.

Option Optimal: Ein elektromagnetischer Durchflussmesser misst das ablaufende Saftvolumen und den momentanen Durchfluss. Die SPS berücksichtigt die Eigenschaften der Champenois-Pressung (erste Pressung, Cuvée, Taille) sowie die Anforderungen des Nutzers: Sie passt den Druck und die Dauer der Druckstufen an und reduziert die Anzahl der Umdrehungen und Zwischenphasen mit dem Ziel, die Cuvée in drei Pressungen zu erhalten.

Option Évolution: Die Pressung wird dem im Belon befindlichen Volumen angepasst.



OPTIONEN



Automatische Reinigung des Tanks

Das automatische Reinigungssystem über den axialen Einlass gewährleistet eine optimale Innenreinigung.



Automatischer Sulfitometer

Der automatische Sulfitometer wird in Abhängigkeit des Pressenbetriebs gesteuert und bietet dem Önologen verschiedene Wahlmöglichkeiten hinsichtlich der kontinuierlichen Sulfitzugabe zum Most, der Lösungsdosierungen für Cuvée und Taille und des gesteuerten Saftablaufs über das Programm Optimal.



Durchflussmesser

Der elektromagnetische Durchflussmesser ermöglicht eine präzise Selektion der Säfte in die jeweiligen Kammern des Belons auf der Basis des Durchflusses.

Er ermöglicht zusammen mit unserem Modus Optimal einen automatischen und qualitativ hochwertigen Pressenbetrieb. Beschreibung der Option:

- Regelung des Presszyklus anhand des per elektromagnetischem Durchflussmesser kontrollierten Saftablaufs
- Automatische Selektion der zusätzlichen Pressstufen am Ende der Pressung
- Berechnung der Anzahl der Umdrehungen anhand des abgeflossenen Volumens
- Erhalt des Cuvée-Safts mit einem Minimum an Zwischenphasen



Ingas

Dieses System ermöglicht eine optimierte gepulste Eindüsung von Inertgas unter die Drainagegitter während des Pressvorgangs. Es gewährleistet die Inertisierung des Safts, der aus der Presse austritt.

ENTLEREN DES TRESTERS



Direktes Entleeren in die Mehrfachwannen unter der Presse

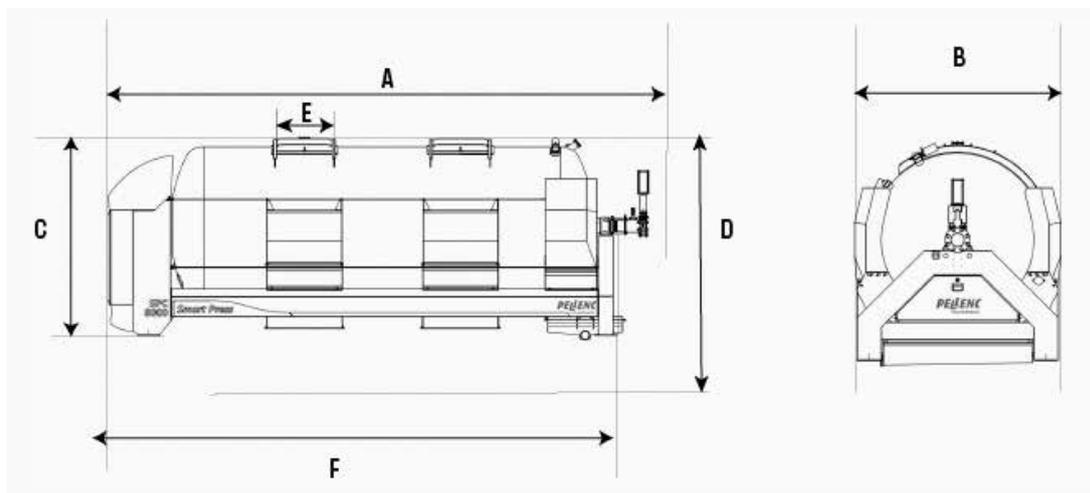


Tresteraustrag per Förderschnecke

TECHNISCHE DATEN

SMART PRESS MIT GESCHLOSSEMEM PRESS-SYSTEM UND FAST-PRESS-DRAINAGEGITTERN				
	SPC 4000	SPC 6000	SPC 8000	SPC 12000
Fassungsvermögen (hl)	80	110	150	240
Max. Betriebsdruck	1,8 bar			
Mindestmenge (kg)	0 kg			
Beschickung über Türen	2 hermetisch dichte, voneinander unabhängige motorbetriebene Türen 600 x 600 mm		2 hermetisch dichte, voneinander unabhängige motorbetriebene Türen 600 x 800 mm	
Automatischer Reinigungszyklus	◦			
Automatische Hochdruckreinigung	◦			-
Membran	Hochdichtes Polyestergewebe mit Polyurethanbeschichtung, Lebensmittelkontaktmaterial FDA/EEC 1227, Klemmbefestigung			
Mannloch	Zentraler Zugang zur Membran, luftseitig			
Tresteraustrag	Interne Führungen für den Tresteraustrag – konfigurierbar über 1 oder 2 Türen			
Saftablauf	Geschlossene Saftwanne			
Vakuumpumpe	•			
Eingebauter Kompressor	◦			-
Sulfitometer	◦			
Touchscreen	•			
SPS	Programmierbar mit integrierten CIVC-Programmen			
A	5,2	5,35	6,85	6,8
B	2,1	2,4	2,4	3
C	2,4	2,6	2,6	3
D	2,3	2,7	2,7	3,4
E	0,6	0,6	0,6	0,8
F	4,7	4,9	6,4	6,3
Anzahl der Türen	2	2	2	2
Gewicht (kg)	2.800	3.600	4.300	8.200
Tankvolumen (hl)	80	110	150	240
Fassungsvermögen ganze Trauben (kg)	4.000	6.000	8.000	12.000
Grundleistung (kW)	6,2	11,1	11,1	24
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	14,25	26,1	26,1	N/A

• Serienausstattung ◦ Option - Nicht verfügbar



Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.
*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.



SMART PRESS SPO 2000-8000

PNEUMATISCHE PRESSEN MIT OFFENEM
PRESS-SYSTEM

DIE PNEUMATISCHE QUALITÄTSPRESSE FÜR DIE ANFORDERUNGEN DER CHAMPENOIS-WINZER

Seit 1989 ist PELLENC PERA GENOPROCESS im Herzen der Weinberge der Champagne angesiedelt. Die geografische Nähe ermöglicht eine auf den Kunden abgestimmte technische Unterstützung und Kaufberatung mit kurzen Reaktionszeiten. Die Spezialisten des Standorts in Plivot planen und installieren Pressenzentren und Programmierkonsolen mit dem Label als

„qualitativ geeignet“ anerkannt. Die Techniker führen die jährliche Wartung durch. Während der Weinlese sind die Servicetechniker von PERA-PELLENC rund um die Uhr erreichbar.

Die Pressen von PERA-PELLENC erfüllen die Anforderungen an das Knowhow und die strengen Vorschriften der Champagnerherstellung. Alle Modelle erfüllen die Vorschriften des CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) und entsprechen dem frz. Dekret Nr. 2010-1441 vom 22. November 2010.

Die Produktreihe ist in der Ausführung Champagne von 2.000 bis 8.000 kg mit offenem Press-System und von 4.000 bis 12.000 kg mit geschlossenem Press-System erhältlich.





Installation von Pressen mit Belons



Einfache und intuitive Bedienung per Touchscreen



Beschickung der Presse über die Türen



Wassereinspritzsystem für die automatische Reinigung



EINE PRESSE FÜR DIE CHAMPENOIS-ANFORDERUNGEN

- Bewahrung der Aromen und Farben
- Klarer Saft mit wenig Trub dank der Selbstfilterung durch den Trester
- Champenois-Programmierung
- Mit dem Label „Anerkannte Qualität“ ausgezeichnete Presse



EINFACHE BEDIENUNG

- Neuer ergonomischer und intuitiv zu bedienender Farb-Touchscreen Touch Press
- Intelligentes Management von Presszyklen und Pressende der Serie Easy Press 2
- Einfache und schnelle Reinigung der Presse dank des Stanzlochtanks
- Einfache Bedienung
- Weniger vom Bediener auszuführende Arbeitsschritte
- Vollständiger und schneller Tresteraustrag



OPTIMIERTES DESIGN

- Ablassschraube für die Komplettreinigung der Presse
- Robuste und zuverlässige Konstruktion
- Betreuung der Anlagen und zuverlässiger Kundendienst in Ihrer Nähe

TECHNOLOGIE SMART PRESS



BESCHICKUNG

Per Schwerkraft oder Förderband: Beschickung über 2 Türen



Beschickungstrichter der Presse



OPTIMIERTES DESIGN FÜR MAXIMALE LEISTUNGEN

Die Verbesserungen sind signifikant: optimiertes Pressen, einfache Verwendung und Programmierung.

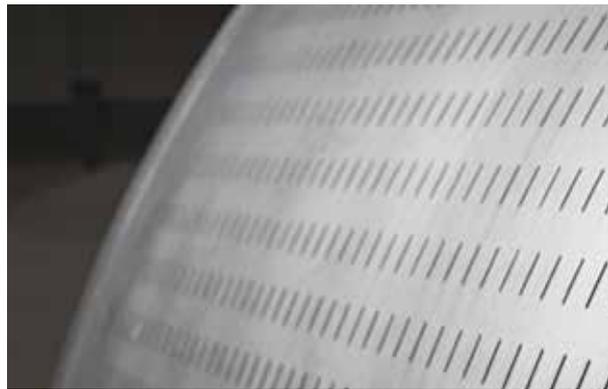
Die Pressen mit offenem Press-System (SPO) sind einfach und schnell zu reinigen. Die Stanzlochung des Tanks erleichtert die Reinigung der Spalten und reduziert so die Reinigungsdauer und den Wasserverbrauch. Die integrierten automatischen Reinigungssysteme ermöglichen die Reinigung der Presse in weniger als 30 Minuten.

Die Membran besteht aus hochwertigem, für Lebensmittel geeignetem Polyurethan-Material (das den EC/FDA-Normen für Lebensmittelkontaktmaterial entspricht), die Pressvorgänge auch bei sehr geringen Erntemengen erlaubt. Ein Luftverteilungskanal optimiert den gleichmäßigen Druck auf die Membran.

Eine Entleerungswindung fördert den Trester in Richtung der Tür bzw. Türen für einen schnellen und kompletten Tresteraustrag.



Innenansicht eines Stanzlochtanks mit Membran und Windungen zum Zentrieren des Tresters



Stanzlochtank
= kein Reibeffekt und besser zu reinigen



PROGRAMMIERUNG TOUCH PRESS

Der Pressfortschritt wird anhand der simultanen Anzeige der verschiedenen Parameter in Echtzeit angezeigt. Es kann jederzeit eingegriffen werden, um Änderungen vorzunehmen oder Informationen zu erhalten.

- Rückverfolgbarkeit der Trester, Möglichkeit der Programm-speicherung
- Support bei Wartung und Diagnose



CHAMPENOIS- PROGRAMMIERUNG

Normalmodus: Der automatische Zyklus verläuft in aufeinanderfolgenden Druckstufen ab, die ein Vielfaches von 200 mbar betragen. Die Druckhaltung wird anhand von Verzögerungen programmiert.

Modus Saftregulierung: Der automatische Presszyklus wird in Abhängigkeit des Saftablaufs geregelt. Der luftseitige Drucksensor berechnet die bei jeder Druckstufe erforderliche Drucksteigerung zum Ausgleich des Saftablaufs.

Option Optimal: Ein elektromagnetischer Durchflussmesser misst das ablaufende Saftvolumen und den momentanen Durchfluss. Die SPS berücksichtigt die Eigenschaften der Champenois-Pressung (erste Pressung, Cuvée, Taille) sowie die Anforderungen des Nutzers: Sie passt den Druck und die Dauer der Druckstufen an und reduziert die Anzahl der Umdrehungen und Zwischenphasen mit dem Ziel, die Cuvée in drei Pressungen zu erhalten.

Option Évolution: Die Pressung wird dem im Belon befindlichen Volumen angepasst.



Programmation > Mode avancé						01-CREMANT essai1		Durée totale 154 min	
	Type	Pression mbar	Phase	Pallier	Tours				
Phase 45	1	900		60					
Phase 46	1	1200		60					
Phase 47	1	1600		300					
Phase 48	2				3				
Phase 49	JUL 3	1800	30	420	3				
Phase 50	X 0			fin					

OPTIONEN



Automatische Reinigung des Tanks

Das automatische Reinigungssystem über den axialen Einlass gewährleistet eine optimale Innenreinigung.



Automatischer Sulfitometer

- Der automatische Sulfitometer wird in Abhängigkeit des Pressenbetriebs gesteuert und bietet dem Önologen verschiedene Wahlmöglichkeiten hinsichtlich der kontinuierlichen Sulfitzugabe zum Most, der Lösungsdosierungen für Cuvée und Taille und des gesteuerten Saftablaufs über das Programm Optimal.
- Anzeige auf dem Touch-Press-Display der noch abzulaufenden Volumen, der berechneten Volumen der SPS. Andererseits neutralisiert die Steuerung des Sulfitometers über das Pressprogramm die Pumpe während der Zwischenphasen, Stromunterbrechungen oder unbeabsichtigten Abschaltungen.
- PVC-Behälter mit einem Fassungsvermögen von 6 Litern, peristaltische Dosierpumpe



Durchflussmesser

Der elektromagnetische Durchflussmesser ermöglicht eine präzise Selektion der Säfte in die jeweiligen Kammern des Belons auf der Basis des Durchflusses.

Er ermöglicht zusammen mit unserem Modus Optimal einen automatischen und qualitativ hochwertigen Pressenbetrieb. Beschreibung der Option:

- Regelung des Presszyklus anhand des per elektromagnetischem Durchflussmesser kontrollierten Saftablaufs
- Automatische Selektion der zusätzlichen Pressstufen am Ende der Pressung
- Berechnung der Anzahl der Umdrehungen anhand des abgeflossenen Volumens
- Erhalt des Cuvée-Safts mit einem Minimum an Zwischenphasen



Automatisch verfahrbare Saftwanne

Die Saftwanne kann anhand eines Pneumatikzylinders zum Reinigen verfahren werden.

ENTLEEREN DES TRESTERS



Direktes Entleeren in die Mehrfachwannen unter der Presse

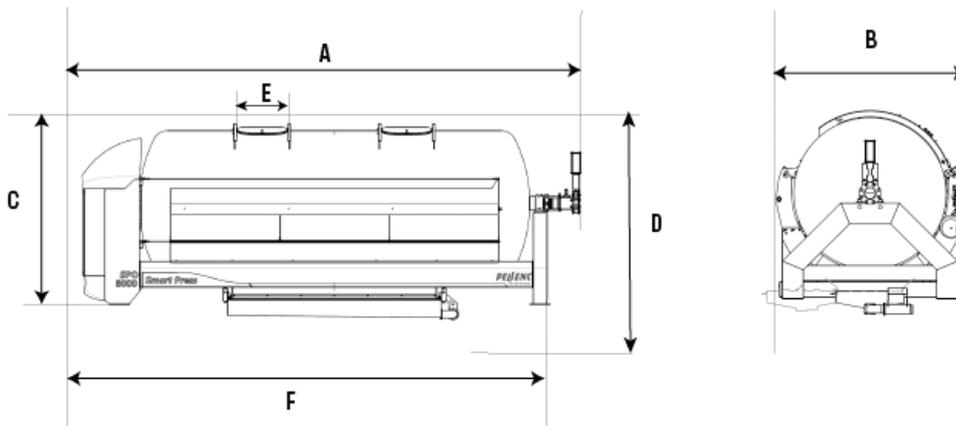


Tresteraustrag per Förderschnecke

TECHNISCHE DATEN

	SMART PRESS MIT OFFENEM PRESS-SYSTEM			
	SPO 2000	SPO 4000	SPO 6000	SPO 8000
Typ des Pressentanks	Halbschale mit Langlöchern 2 x 20 mm			
Fassungsvermögen des Pressentanks (hl)	40	80	110	150
Max. Betriebsdruck	1.700 mbar			
Mindestmenge	0 kg			
Beschickung	2 voneinander unabhängige motorbetriebene Türen 600 x 600 mm			
Automatischer Reinigungszyklus	◦			
Reinigung der Presse	Seitliche Sprühdüsenleiste – Betriebsdruck: 3 bis 5 bar			
Automatische Hochdruckreinigung	◦			
Membran	Hochdichtes Polyestergewebe mit Polyurethanbeschichtung, Lebensmittelkontaktmaterial FDA/EEC 1227, Klemmbefestigung			
Mannloch	Zentraler Zugang zur Membran, luftseitig			
Tresteraustrag	Interne Führungen für den Tresteraustrag – konfigurierbar über 1 oder 2 Türen			
Saftablauf	Edelstahlsaftwanne, Schubwanne			
Vakuumpumpe	•			
Eingebauter Kompressor	•		◦	
Sulfitometer	◦			
Touchscreen	•			
A	4,1	5,2	5,35	6,85
B	1,8	2,2	2,5	2,5
C	1,9	2,4	2,6	2,6
D	2,2	2,6	2,8	2,8
E	0,6	0,6	0,7	0,7
F	3,7	4,7	4,8	6,3
Anzahl der Türen	2	2	2	2
Gewicht (kg)	2.000	2.800	3.600	4.300
Tankvolumen (hl)	40	80	110	150
Fassungsvermögen ganze Trauben (kg)	2.000	4.000	6.000	8.000
Grundleistung (kW)	/	6,2	11,1	11,1
Leistung mit integriertem Kompressor (kW)	10,5	14,25	26,1	26,1

• Serienausstattung ◦ Option - Nicht verfügbar



Hinweis: Die Abmessungen sind in Meter angegeben. Die Daten dienen lediglich der Information und können ohne Ankündigung vom Hersteller geändert werden.
*Geschätzte Durchsatzmengen, die je nach Rebsorte, Jahrgang, Zustand, Trockenheitsstress, Lesegutart etc. variieren können.



VERNETZTE PRESSEN

VERFOLGEN SIE IHRE PRESSVORGÄNGE ÜBER DIE APP PELLENC CONNECT

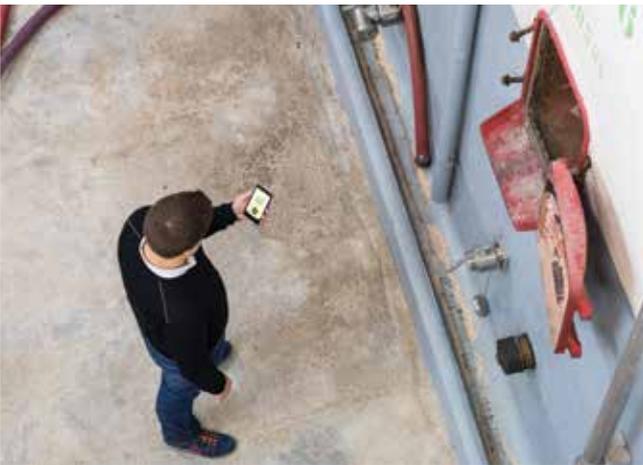
PELLENC PERA GENOPROCESS bietet mit der App eine innovative Lösung für die Vernetzung der Presse. PELLENC Connect ist die erste vernetzte Plattform, die die Arbeit vom Weinberg bis in die Kellerei erleichtert. Ein umfassendes Angebot, ein neues und innovatives Konzept, das die Weinbauern, Weinhersteller und Önologen in das digitale Zeitalter führt. Überwachen Sie Ihre Presse aus der Ferne als stünden Sie neben ihr! Die App PELLENC Connect übermittelt die Informationen zum Pressvorgang in Echtzeit an Ihr Smartphone oder Ihren PC. Bis zu 10 Pressen können überwacht werden (die Pressen kommunizieren über eine 3G-Verbindung oder über Ethernetkabel mit der Kellerei).

Berichterstattung aus der Praxis

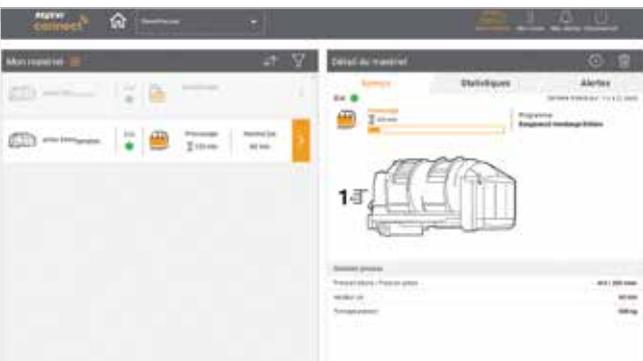
Mit der vernetzten Presse bietet PELLENC PERA GENOPROCESS anspruchsvollen Winzern digitalen Fortschritt mit echten Vorteilen. So ermöglicht die Vernetzung vor allem einen direkten Kontakt mit den Serviceteams für Echtzeitdiagnosen und, falls erforderlich, schnelle und kontrollierte Eingriffe sowie die Möglichkeit zur Fernabfrage von Informationen zu Status und Betrieb der Presse selbst vom Weinberg aus.

Albéric PHILIPON
Winzer und Eigentümer
Château Carpe Diem

Provence-Alpes-Côtes-d'Azur(83) – FRANKREICH



Echtzeitinformation auf dem Smartphone



Anzeige der Presseninformationen auf der Internetplattform PELLENC Connect



OPTIMIERTE ARBEIT IN DER KELLEREI

- Pressinformationen in Echtzeit:
 - Zustand der Presse(n)
 - Verbleibende Presszeit
 - Nummer des Pressprogramms
 - Phasennummer: 00 bis 99 Phasen
 - Saftvolumen am Ausgang: hl (mit EasyPress 2)
- Optimierung des Presseeinheiten-Managements
- Höhere Arbeitsflexibilität
- Überwachung des Pressvorgangs von einem beliebigen Ort aus



PRESSHISTORIE

- Einsehen oder Exportieren der Presshistorien zur Rückverfolgung und Anzeige von Statistiken
- Archivierung der Presshistorien
- Besseres Verständnis der Pressvorgänge
- Transfer der Presskurven



SCHNELLERE EINGRIFFE

- Echtzeitempfang von Alarmen (Störung, Ende des Pressvorgangs)
- Der bzw. die Benutzer können in ihrem Benutzerprofil einstellen, ob sie per SMS über den Abschluss eines Presszyklus oder einen Alarm der Presse informiert werden wollen.
- Überwachung des Pressvorgangs von einem beliebigen Ort aus



Anzeige der Presseninformationen auf der Mobilversion von PELLENC Connect



SMART GRAPH

EIN TOOL ZUR OPTIMIERUNG DES PRESSVORGANGS

BESSERES VERSTÄNDNIS UND STEuern DER PRESSVORGÄNGE

Smart Graph ist ein Instrument, das den Önologen bei seinen Entscheidungen unterstützt. Es stellt die Pressvorgänge dar und hilft, diese zu optimieren. Es ermöglicht die Echtzeit-Diagnose über den Bildschirm der Presse oder im Nachhinein am PC mit der Software Smart Graph. Eine Kurvenanalyse veranschaulicht die Probleme beim Befüllen und von Verstopfungen und ermöglicht es einzugreifen, um die verschiedenen Phasen des Pressens (Befüllen, Abtropfen, Pressen etc.) zu optimieren und damit unmittelbar auf die Qualität der Weine (Trubanteil, schnelle Saftgewinnung = Oxidationsschutz) und die Organisation der Ernteeinbringung Einfluss zu nehmen.

Berichterstattung aus der Praxis

Die Informationen, die wir aus der App Smart Graph zu den Pressen erhalten, sind eine Goldmine. Wir können schwierige Pressvorgänge genauer verstehen und so unsere Kunden besser bei der Programmierung der Pressvorgänge betreuen.

Jean-Luc FAVAREL
Leiter der Abteilung der Önologischen
Anwendungen von PELLENC Pera Oenoprocess



Anzeige auf der Touchscreen-Oberfläche Touch Press und Möglichkeit, einen Kurvenbereich zu vergrößern



Spätere Darstellung der Kurven am PC mit der Software Smart Graph

ANZEIGE DER PRESSKURVEN:

Smart Graph ist ein Entscheidungstool, das die in Echtzeit oder im Nachhinein erfolgende Darstellung des Pressverhaltens ermöglicht.

Folgende Informationen können angezeigt werden:

- Von der Membran ausgeübter Druck
- Axialer Eingangsdruck (bei axialem Einlass)
- Gewonnene Saftmenge
- Integral der Safthöhe (nur PC-Version): Prozent gepresster Saft/Saftgesamtmenge in Abhängigkeit der Zeit
- Antioxidationsmittel-Eindüsung (bei optionaler Ausstattung mit Enoxy+)
- Leitfähigkeit (bei optionaler Überwachung der Leitfähigkeit)
- Sowie die Möglichkeit drei weiterer Informationen (je nach optionaler Ausstattung)

Die Daten des Pressvorgangs werden auf einer SD-Speicherkarte in der Schnittstelle der Presse gespeichert.

DIE VORTEILE:



TRESTER-ENTLEERUNG

- Dank der Darstellung der verschiedenen Parameter in Form von Kurven



OPERATIVE RÜCKVERFOLGBARKEIT DER PRESSZYKLEN

- Anzeige der gesamten Presskurven
- Integration der Volumen pro Phase
- Export der Daten im Format Excel oder jpg



OPTIMIERUNG DER PRESSVORGÄNGE

- Zeiteinsparung beim Pressen, bessere Steuerung der Presszyklen (Druckstufen, Umdrehungen) in Echtzeit und im Nachhinein
- Rationalisierung der Ernteeinbringung = Optimierte Erntelogistik



ENOXY+

DIE ÖNOLOGISCHE WEINPRESSE FÜR OPTIMALEN SCHUTZ DES MOSTS

■

ENOXY+ ermöglicht die automatische Eindüsung einer flüssigen Antioxidationsmittellösung während der Aufbrechvorgänge. Es ermöglicht allgemein eine Reduzierung der SO₂-Gesamtdosis durch Fraktionierung über die gesamte Saftextraktionsphase hinweg und somit die Steigerung der Effizienz.

Fraktionierte Zuführung bedeutet, dass eine geringere Menge häufiger zugeführt wird. Die Zufuhr sehr geringer Dosen in die Presse blockiert die schädlichen Enzymaktivitäten (PPO, Laccasen etc.) und schützt den Most vor Oxidation.

Mit der Weiterentwicklung des Systems Enoxy+ wird die Smart Press zu einem echten Werkzeug des Önologen.

Berichterstattung aus der Praxis

Die Versuche, unsere Rebsorten Syrah und Grenache direkt an der Presse zu klären, haben zu interessanten Ergebnissen geführt. Die Chroma-Vergleiche sind bei beiden Tanks ähnlich, und das bei geringeren Zusatzmengen. Das Aromapotenzial und das Glutathion werden zum größten Teil bewahrt, was das Hauptziel dieser Vorgehensweise ist: Verringerung der Zusätze, Schutz des Leseguts und seiner Aromen.

Cave de Rousset
Provence-Alpes-Côtes-d'Azur(13) – FRANKREICH



SYSTEM ENOXY+
(Pressentank und Dosierpumpe für Antioxidationsmittel)



Eindüsung von Antioxidationsmittel
während der Rebêche-Phasen



ENOXY+

Ohne Schutz
Ergebnis: sattere Farbe



Neues Injektionssystem für flüssige önologische Zusätze

DIE ANWENDUNGEN

- 1) **Eindüsung pflanzlicher Proteine** ins Innere der Lesegutmasse, so früh wie möglich: Schützt vor Oxidation und ermöglicht es, die zugeführten SO_2 -Dosen zu verringern
- 2) **Eindüsung von Enzymen** während der Hülsenmischung oder Maischung nach Flash-Entspannung
- 3) **Eindüsung von Antioxidationsmittel** in flüssiger Form (SO_2 , Ascorbinsäure etc.)



GESCHÜTZTER SAFT: INTENSIVERES SAFTAROMA

Mögliche Verwendung von SO_2 :

- Reduziertes Risiko: weniger Fehler
- Angepasste und progressive Dosierung
- Verbesserte SO_2 -Effizienz
- Reduzierte SO_2 -Dosen
- Erhalt des Glutathion
- Verstärkte Bildung von Thiolen
- Qualität des zu Ende des Pressvorgangs extrahierten Safts wird besser bewahrt.
- Erhalt der Farbe



EINFACHES UND EFFIZIENTES SYSTEM

- Erhalt der Vielseitigkeit der Presse
- Kein Wertverlust bei einem Wiederverkauf
- Kompaktes System



KONTROLLIERTE EINDÜSUNG WÄHREND DER REBÊCHE-PHASEN

- Die Eindüsung von Antioxidationsmitteln wird von der neuen Schnittstelle Touch Press aus gesteuert.
- Der Önologe wählt die Dauer und den Zeitpunkt der Eindüsung. Die mit dem Puffertank gekoppelte Dosierpumpe führt die Eindüsung in die Presse über entsprechende Düsen aus, die an den Gittern angeordnet sind.



INGAS SAFTABLAUF UNTER INERTGAS

DIE INERTISIERUNG DES PRESSVORGANGS „À LA CARTE“

—
Dieses einfache und effiziente Saftablaufverfahren unter Inertgas ist eine unverzichtbare Lösung von PELLENC PERA CENOPROCESS, um das Aromapotenzial der Trauben zu bewahren. Der Saft läuft aus dem Pressentank in die über optimierten Impuls inertisierte Saftwanne (CO₂ oder Stickstoff).

Das System gewährleistet den Schutz des Safts vor Oxidation und kann mit einem Enoxy+-System zur Verringerung der Antioxidationsmittelzugabe ergänzt werden.

Berichterstattung aus der Praxis

Wir haben unseren neuen Keller für Qualitätsweißweine 2021 eingeweiht. Unsere neuen Pressen mit INGAS haben sich ganz natürlich in diese Ambition integriert, insbesondere hinsichtlich der Maischung. Die Vorteile durch den schon ab der Beschickung und über den gesamten Pressvorgang hinweg wirkenden Schutz des Mosts haben sich unmittelbar gezeigt: Die Qualität unseres Mosts und der aromatische Ausdruck unserer Weine haben einen wahren Sprung nach vorn gemacht.

Claudiu CRETU
Domaine Averesti
Comté de Vaslui - RUMÄNIEN



Ingas: geschützte Farbe und Aromen



GESCHÜTZTER SAFT

- Inertisierte Presse
- Geschützte Farbe und Aromen
- Keine Gasverunreinigung (lebensmittelechtes Inertgas, nicht recycelt)



EINFACHES UND EFFIZIENTES SYSTEM

- Kompaktes System
- Die Presse bleibt vielseitig
- Kein Wertverlust bei einem Wiederverkauf
- Reduzierter Gasverbrauch (ca. 10 % des Volumens je Pressvorgang)



KONTROLLIERTE EINDÜSUNG

- Eindüsung von Inertgas unter die Fast-Press-Gitter während des Pressvorgangs. Die Einstellungen der Inertgas-Eindüsung (Dauer und Zeitpunkt der Eindüsung) erfolgen direkt von der Bedienoberfläche Touch Press aus.



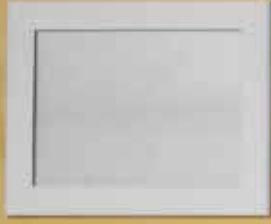
Anschluss von Neutralgas am axialen Einlass



Eindüsung von Neutralgas unter die Fast-Press-Gitter während des Pressens



PELLENC
PERA-SINPROCESS



FILTR' ACTIV T160

TMCI
PADOVAN

TMCI
PADOVAN