

MOD 161

Svinatore

DE-JUICER
NETTOYEUR DE MOUT
MOSTABSCHIEDER
DESVINADOR



➤ Lo svinatore mod 161 è realizzato interamente in acciaio inox AISI 304

➤ I carter superiori sono apribili in due metà per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione.

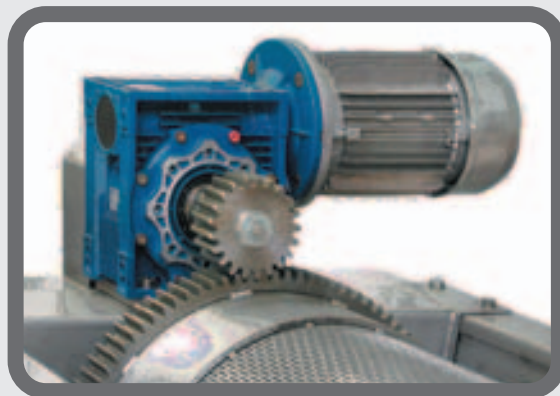
➤ Gli svinatori sono montati su ruote di cui due sterzanti.

SIPREM 
INTERNATIONAL

una pressatura soffice per vini di qualità

MOD 161 svinatore

DE-JUICER
NETTOYEUR DE MOUT
MOSTABSCHIEDER
DESVINADOR



600-800 HL/h	HP 2	mm1970x780- h1930	440 kg	mm1600	mm550
produzione di mosto vino Output: HL/h of wine must Débit hl/h de moût de vin Weinmostproduktion HL/St. Producción HL/h de mosto de vino	potenza Power: HP Puissance HP Leistung PS Potencia HP	dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones	peso Weight Poids Gewicht Peso	altezza da terra entrata mosto Height of must infeed above ground Hauteur depuis terre entrée moût Höhe ab Boden Mosteingabe Altura desde tierra entrada mosto	altezza da terra uscita mosto Height of must outfeed above ground Hauteur depuis terre sortie moût Höhe ab Boden Mostaustritt Altura desde tierra salida mosto



SVINATORE Mod 161

Principio di funzionamento

Lo svinatore separa eventuali bucce o vinaccioli dal mosto-vino durante la svinatura. Il mosto entra all'interno di una forata cilindrica che trattiene le parti solide e lascia filtrare il mosto che viene raccolto nel carter sottostante ed inviato a destinazione. Le parti solide vengono estratte per mezzo di un'elica che ruota all'interno della forata e convogliate all'esterno. L'operazione è continua e non richiede fermate per lo scarico nè del vino filtrato nè delle parti solide asportate. La pulizia della forata è garantita da speciali lastre di gomma che strisciano sulla forata.

Caratteristiche costruttive

La rotazione dell'elica avviene in senso contrario a quello della forata, ciò è ottenuto da un unico motoriduttore. L'apparecchio è munito di un attacco a morsetto da mm 100 di diametro per l'entrata del mosto e di un attacco da mm 120 di diametro per lo scarico dello stesso.

DE-JUICER Mod 161

Working principle

The de-juicer separates any peel or pips from the wine-must during racking off. The must enters a perforated cylinder which retains the solid parts and allow the must to filter through to the collector below so it can then be sent to its destination. The solids are extracted and sent out by means of an impeller who rotates inside the perforated cylinder. This operation runs continuously and does not require stopping in order to remove either the filtered wine or the solid parts discarded. Cleanliness of the perforated cylinder is guaranteed by special rubber strips that rub against the cylinder.

Constructional characteristics

Constructed entirely in Aisi 304 stainless steel. The impeller rotates in the opposite direction to the perforated cylinder, this is achieved using a single gearmotor. The top casings can be opened in two halves to make cleaning and maintenance operations easier. The equipment has a 100 mm clamp connector for must infeed and a 120 mm diameter outfeed connection. The de-juicer is mounted on wheels of which two are for steering.

NETTOYEUR DE MOUT Mod 161

Principe de fonctionnement

L'appareil sépare d'éventuelles peaux et marcs du moût-vin pendant le décuvaige. Le moût entre à l'intérieur d'un dispositif cylindrique perforé qui garde les parties solides et laisse filtrer le moût qui est recueilli dans la benne placée en-dessous et envoyé à destination. Les parties solides sont extraites grâce à une hélice qui tourne à l'intérieur du dispositif cylindrique perforé et elles sont conduites à l'extérieur. L'opération est continue et ne demande pas d'arrêts pour le déchargement, ni du vin filtré, ni des parties solides séparées. Le nettoyage du dispositif cylindrique est garanti par des plaques de caoutchouc qui glissent sur ce même dispositif.

Caractéristiques de construction

Entièrement construit en acier inox Aisi 304. La rotation de l'hélice s'effectue dans le sens contraire à celui du dispositif cylindrique perforé, et ce mouvement est obtenu grâce à un moto réducteur. Les carters supérieurs peuvent être ouverts en deux moitiés afin de faciliter les opérations de nettoyage et de manutention. La machine est équipée d'un raccord de 100 mm de diamètre pour l'entrée du moût, et d'un raccord de 120 mm de diamètre pour le déchargement de ce dernier. L'appareil de décuvaige est monté sur des roues dont deux pouvant braquer.

MOSTABSCHIEDER Mod 161

Funktionsweise

Der Mostabscheider trennt während der Phase des Abstichs die Reste der Weintraubenkerne und Schalen vom Most-Wein. Der Most läuft durch eine gelochte zylindrische Vorrichtung, die die festen Körper aufhält und gleichzeitig das Durchfiltern des Mostes erlaubt, welcher in dem unteren Becken gesammelt und dann zum Endziel weitergeleitet wird. Die Feststoffe werden durch eine Schraube, die sich innerhalb der Filtervorrichtung dreht, extrahiert und nach außen geleitet. Der Arbeitszyklus ist durchgehend und benötigt weder Pausen für die Entladung des gefilterten Weins noch für jene der entzogenen Reststoffe. Die Reinigung des gelochten Zylinders wird durch spezielle Gummiplatten garantiert, die über seine Oberfläche gleiten.

Konstruktionseigenschaften

Die Maschine ist vollständig aus Edelstahl AISI 304 gebaut. Die Drehung der Schraube verläuft in entgegengesetzter Richtung zu jener des gelochten Zylinders, dies erfolgt durch einen einzigen Getriebemotor. Die oberen Gehäuse können in zwei Hälften geöffnet werden, um Reinigung und Wartung zu erleichtern. Der Mostabscheider ist mit einer 100 mm Verbindungsklemme für die Mosteingabe und mit einer 120 mm Verbindungsklemme für den Mostaustritt versehen. Der Mostabscheider ist auf Rädern installiert, zwei davon sind Lenkräder.

DESVINADOR Mod 161

Principio de funcionamiento

El desvinador separa posibles pellejos u orujos del mosto -vino durante el trasiego. El mosto entra dentro de un colador cilíndrico que retiene las partes sólidas y deja filtrar el mosto que se recoge en el colector inferior para ser enviado a destino. Las partes sólidas se extraen por medio de una hélice que gira en el interior del colador y se transportan al exterior. La operación es continua y no requiere paradas para la descarga del vino ni de las partes sólidas eliminadas. La limpieza del colador cilíndrico está asegurada por placas especiales de goma que rozan la superficie del colador.

Características de fabricación:

Completamente fabricado en acero inox Aisi 304. La rotación de la hélice se produce en sentido contrario al del colador, ello se obtiene por medio de un solo motorreductor. Los colectores superiores se pueden abrir en dos mitades para facilitar las operaciones de limpieza y mantenimiento. El aparato está dotado de una conexión de borne de 100 mm de diámetro para la entrada del mosto y una conexión de 120 mm de diámetro para la descarga del mismo. El desvinador está montado sobre ruedas de las cuales dos directrices.

La Ditta costruttrice si riserva il diritto di apportare alle macchine le modifiche necessarie per il loro miglioramento; per tali motivi i dati hanno valore indicativo.

SIPREM INTERNATIONAL srl

Via Lazio, 8 - 61100 PESARO Italia

Tel. +39 0721 451258 (commerciale) Tel. +39 0721 414887 (amministrazione)

Tel. +39 0721414109 (assistenza) - Fax +39 0721 451812

E-mail: siprem@siprem.it - Internet: www.siprem.it

SIPREM
INTERNATIONAL