

pnZeta

Presse pneumatiche orizzontali
Horizontal pneumatic presses *Waagerechte Luftpressen*



Tecnologia e professionalità al vostro servizio

Le nostre presse sono realizzate interamente in acciaio inox AISI 304, montando componenti standard di alta qualità (compressori Becker riduttori Bonfiglioli), sono montate su ruote girevoli munite di freno. Le nostre pn Zeta pneumatiche, mediante la pressione soffice esercitata dalla membrana, sono fondamentali in un mercato sempre più attento ed esigente, per la produzione di vini di alta qualità, hanno una resa molto elevata; si può pressare uva in grappolo, uva diraspata, uva passita e fermentata.

Our presses are entirely built in AISI 304 stainless steel. Any high quality components that we use (e.g. Becker compressors, Bonfiglioli reduction units etc.) are standard, and are pivoting, braking wheels.

Through a soft and gentle pressing of the membrane, our pneumatic presses PN ZETA play an important role in the production of top quality wines. They can press grapes in bunches, destemmed and fermented grapes and raisins at a very high hourly output.

Unsere Pressen sind komplett in rostfreier Edelstahl AISI 304 Ausführung hergestellt. Die dafür gebrauchten hochwertigen, serienmäßigen Komponenten (z.B. Beker Verdichter, Bonfiglioli Untersetzungsgetriebe u.s.w.) und sind fahrbar und mit lenkbaren Bremsrollen ausgestattet.

Unsere leistungsstarke pneumatische PN ZETA Pressen, die dank der Membrane ein schonendes Pressen ausüben, sind heutzutage für die Herstellung von Spitzenweinen unentbehrlich: sie sind zur Verarbeitung von ganzen Trauben, abgebeerten Trauben, Traubenrosinen und von vergorenen Trauben bestimmt.

Technology and professional experience for customers' support

Technologie und profis zur verfügung der kunden



VASCA DI RACCOLTA SEPARATA SU RUOTE - THE SEPARATED MUST COLLECTING TANK IS ON BRAKING WHEELS
DIE SEPARAT STEHENDE SAFTWANNE IST FAHRBAR UND MIT BREMSROLLEN AUSGESTATTET

Possibilità di personalizzare le nostre presse a seconda delle vostre esigenze



We can customize our presses according to customers' needs



Sonderausstattung unserer Pressen je nach Kundenbedarf



Il caricamento può avvenire tramite una o più portelle di carico o attraverso il carico assiale. I serbatoi delle presse sono chiusi, in questo modo viene limitata l'ossidazione del prodotto a vantaggio della qualità; lo sgrondo del mosto avviene tramite canalizzazioni interne e tramite la porta forata di carico.

Their loading can take place through one or several doors or through a central door. The press tanks are entirely closed, thus limiting the oxidation of the product and guaranteeing a very high quality of the must. The flow of the must takes place through inner drains and through the perforated loading door.

Eine oder mehrere Einfülltüren oder eine Zentralbefüllung gewähren eine leichte Befüllung der Presse. Alle Presskörbe sind komplett verschlossen, um die Oxydation des Mostes zu begrenzen und um dadurch eine hohe Mostqualität zu garantieren. Der Mostabfluß wird von den im Tank vorhandenen Saftablaufkanälen und von der geschlitzten Einfülltür ermöglicht.

MEMBRANA DI PRESSATURA IN PVC ATOSSICO ALIMENTARE
THE PRESSING MEMBRANE IS MADE OF NON TOXIC PVC FOR FOOD USE
PRESSMEMBRANE AUS UNGIFTIGEN PVC FÜR LEBENSMITTEL

Nel quadro di comando installato sulle presse c'è un PLC pre-programmato con 5 cicli di lavoro; tuttavia i tempi di durata delle varie fasi di lavorazione possono essere personalizzati. Si può inoltre controllare manualmente il processo di lavorazione.

The control board of the press is equipped with a PLC which is pre-programmed with 5 work cycles; their run duration can be customized and all working processes can also be manually controlled.

Die Pressesteuerung ist mit einer vorprogrammierten PLC Kontrolle mit 5 verschiedenen Arbeitszyklen ausgestattet; die Zeiten der Arbeitsgängen sind jedoch einzeln veränderbar und alle Zyklen manuell bedienbar.



ACCESSORI DI SERIE

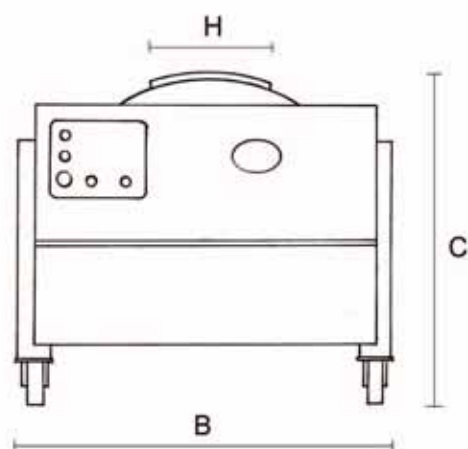
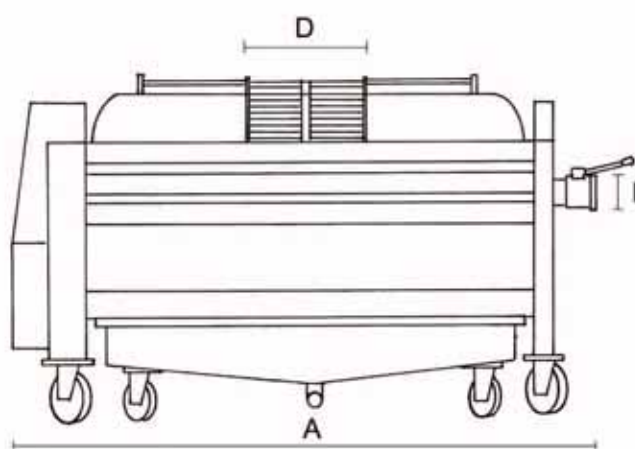
- Quadro elettrico con PLC
- Motoriduttore autofrenante
- Compressore e soffiante
- Valvola di carico assiale
- Vasca di raccolta
- Corda di sicurezza

STANDARD ACCESSORIES

- Control panel with PLC
- Self-braking geared motor
- Compressor and fan
- Ball valve on central loading system
- Must collecting tank
- Safety rope

SERIENAUSSTATTUNG

- Schalttafel mit PLC Kontrolle
- Selbstbremsender Getriebemotor
- Verdichter und Gebläse
- Zentralbefüllung mit Kugelventil
- Saftwanne
- Schutzseil



Mod. PN ZETA HL	Dimensioni Dimensions / mm Abmessungen						Peso Weight Gewicht kg.	Capacità di carico Load capacity Lade faehigkeit / kg		
	A	B	C	D	H	I Ø		Uva intera Whole grapes Ganzen trauben	Uva diraspata Separated grapes Abger trauben	Uva fermentata Fermented grapes Fermentierten trauben
8	2100	1360	1350	600	470	60	460	600	1300-2200	2100-3200
10	2405	1360	1350	700	470	60	520	800	1800-2700	2500-3700
14	2605	1460	1450	700	470	60	660	1000	2600-3600	3800-5800
17	2605	1460	1550	700	470	60	730	1200	3200-4200	4500-6200
20	2920	1460	1550	2 500	470	60	805	1600	3800-5400	5200-8000
27	3210	1650	1650	2 500	470	80	988	2000	4600-6300	7300-11000
32	3810	1650	1650	2 600	470	80	1530	2300	5400-8000	8500-13000
45	4570	1810	1810	2 700	470	120	1880	3000	8000-12000	12000-20000

Possibilità di rialzare la pressa mediante prolunghie
 Extension of the legs for press height adjustment
 Ansatzbeine zur Höhenänderung der Presse



ZAMBELLI ENOTECH srl

Via dell' Artigianato Z.A. - 36043 Camisano Vic.no (VI) - Italy - Tel. 0444.719402 - Fax 0444.719423
 www.zambellienotech.it - info@zambellienotech.it