



- Cuve cylindrique demi-ajourée en acier inox 304, capacité : 80 hl, diamètre : 1,70m, épaisseur de la cuve 4mm, construction selon la DESP 97/23CE, pression d'essai 3,15 bars, pression de fonctionnement 2,2 bars, perforation de la cage : trous oblongs 2x20mm sur une demie circonférence
- Surface d'égouttage : 7,2m², conception de la cuve pour optimiser le pré-égouttage pendant la phase de chargement
- Cuve montée sur châssis en acier inoxydable
- Chargement par deux portes à déplacement motorisé, dimension 600x600 mm
- **Membrane de pressurage** qualité alimentaire FDA/EEC 1227, conception : trame polyester haute densité recouverte de polyuréthane, épaisseur 1mm, fixation par pincement
- **Trou d'homme** d'accès central de la membrane côté air comprimé
- **Vidange du marc** facilitée par des guides disposés à l'intérieur de la cuve
- Maie de réception des jus inox
- **Lavage du pressoir** par rampe latérale équipée de 14 buses d'aspersion, pression d'utilisation 3 à 5 bars directement sur le réseau d'eau
- **Pompe à vide** débit 250 m³/h
- **Puissance** 4 kw
- Niveau de pression acoustique moyen en continu 73 db (A)
- **Compresseur incorporé**
débit : 138 m³/h à 2 bars
puissance : 7,5 kw

Pour nous contacter
cliquez ici



LA SIGNATURE D'UN MATÉRIEL DE QUALITÉ

18, rue du Maréchal Leclerc - 51150 Plivot - FRANCE - (33) 03 26 57 60 74 - Fax (33) 03 26 57 66 96 - e.mail : peraplivot@pera.fr
Rue de la Métallurgie - 34510 Florensac - FRANCE - (33) 04 67 77 01 21 - Fax (33) 04 67 77 00 44 - e.mail : pera@pera.fr

