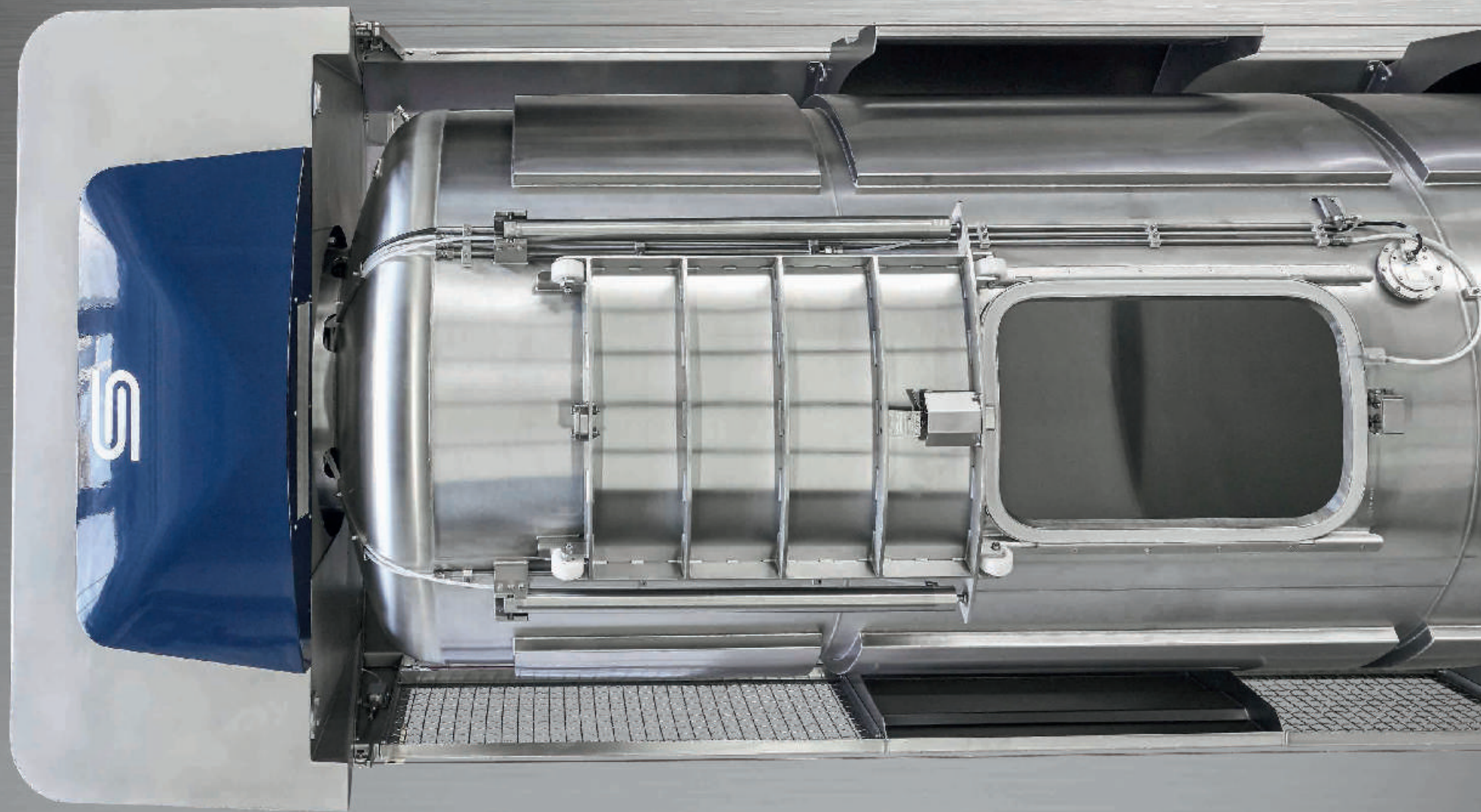


EP 1

EP 2

EP 3

 polski

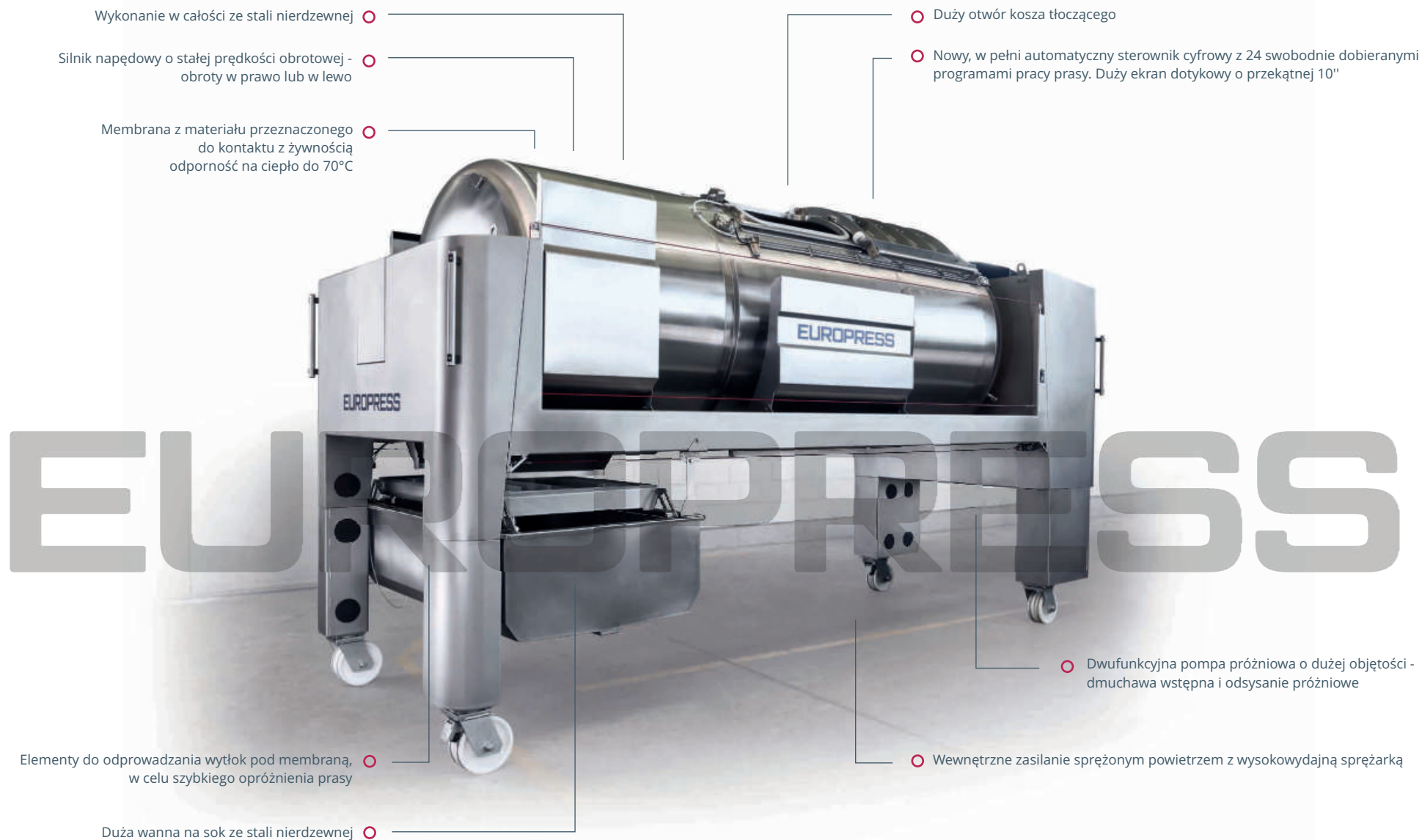


 **Scharfenberger**
Maschinenbau

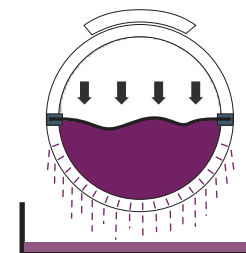


TWOJE GRONA W NAJLEPSZYCH RĘKACH:
PRASA DO WINOGRON
NAJNOWSZEJ GENERACJI,
KTÓRA WYDOBĘDZIE Z TWOICH
WINOGRON TO, CO NAJLEPSZE

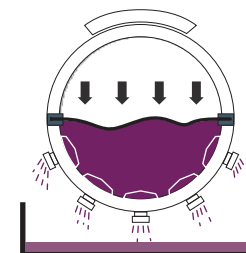
INNOWACJE MARKI SCHARFENBERGER



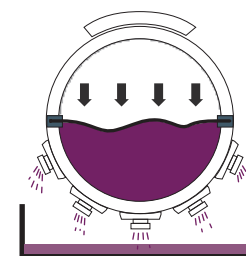
EP1 | EP2 | EP3 OTWARTE – ZAMKNIĘTE – PODWÓJNE SYSTEMY PRAS



EP1 | Otwarty system
pras o pojemności
15-65 hl



EP2 | Zamknięty system
pras o pojemności
15-65 hl



EP3 | Podwójny system pras o pojemności 15-65 hl



EP1 | OTWARTY SYSTEM PRASY

Otwarty system prasy posiada zmaksymalizowaną powierzchnię odpływu soku, z uwagi na to, że kosz prasy w połowie wyposażony jest w bardzo drobne stożkowe nacięcia. Ta forma i ten układ nacięć gwarantują najwyższą jakość soku i uniemożliwiają zatykanie się szczelin.

NOWA GENERACJA W PEŁNI AUTOMATYCZNYCH STEROWNIKÓW CYFROWYCH Z 24 DOWOLNIE PROGRAMOWALNYMI PROGRAMAMI TŁOCZENIA

- Duży ekran dotykowy o przekątnej 10"
- Seryjnie montowana możliwość wychylenia ekranu
- Szybkie i łatwe uruchomienie

NOWOŚĆ: FUNKCJA UCZENIA SIĘ – DO PRACY AUTOMATYCZNEJ

- Jednorazowy, ręczny przebieg programu
- Zapis poszczególnych elementów programu
- Zapis programu

ZALETY

- Delikatne tłoczenie
- Duża powierzchnia odpływu soku
- Krótkie czasy tłoczenia uzyskane dzięki maksymalnej powierzchni odpływu soku
- Łatwo dostępny na potrzeby prostego i dokładnego czyszczenia

EP2 | ZAMKNIĘTY SYSTEM PRASY

W zamkniętym systemie prasy, w koszu prasy znajdują się rozłożone wewnętrznie kanały odprowadzania soku o drobnych nacięciach, które po prostu wyjmujemy. Dzięki tym nacięciom sok poprzez kanały dostaje się bezpośrednio do wanny.

NOWOŚĆ: KANAŁ DO CZYSZCZENIA (OD POJEMNOŚCI 44 HL)

Ten kanał łączy w sobie korzyści mechanizmów składanego i wsuwanego. Higieniczny, wytrzymały kanał wykonany ze stali nierdzewnej można otworzyć za pomocą szybkozłączki; w celu czyszczenia pozostaje on w koszu tłoczącym. Można go jednakże wyjąć bez użycia narzędzi w celu przeprowadzenia gruntownego czyszczenia.

ZALETY

- Delikatne tłoczenie
- Duża powierzchnia odpływu soku
- Doskonale nadaje się do leżakowania zaciera oraz jego fermentacji
- Łatwe czyszczenie, dzięki temu, że kanał na sok daje się łatwo demontować za pomocą szybkozłączki
- W przypadku gruntownego czyszczenia, kanał na sok można szybko wymontować i zamontować ponownie, bez użycia dodatkowych narzędzi.

EP3 | PODWÓJNY SYSTEM PRASY

Ten system prasy łączy w sobie zalety systemu otwartego i zamkniętego. Kanały na sok zamontowane na zewnątrz dają się zamontować i zdemontować za pomocą kilku ruchów ręki, tak, że zapewniona jest długoterminowa elastyczność w zakresie wybranego systemu prasy.

CECHY SZCZEGÓLNE

- Kosz tłoczący perforowany na połowie jednej strony w formie stożkowych nacięć.
- Wielkopowierzchniowe, umieszczone na zewnątrz kanały odpływowe na sok pokrywające powierzchnię nacięć
- Łatwy, nie wymagający narzędzi demontaż kanałów odprowadzania soku.

ZALETY

- Delikatne tłoczenie
- Duża powierzchnia odpływu soku
- Doskonale nadaje się do leżakowania zaciera oraz jego fermentacji
- Łatwe czyszczenie
- Długoterminowa elastyczność systemu tłoczenia

WYPOSAŻENIE

Już w roku 1971, roku wyprodukowania pierwszego egzemplarza prasy serii Europress daliśmy nowy wzór do naśladowania w zakresie delikatnego przetwarzania zebranego owocu. Dzięki stałemu rozwojowi, wysokiej jakości, najnowocześniejszej opracowanej i wykonanej w naszym zakładzie elektronice sterującej oraz dzięki elastyczności i niezawodnej obsłudze klienta – w nowej prasie EUROPRESS znów wyznaczamy innowacyjne standardy delikatnego przetwarzania winogron. Prasa EUROPRESS najnowszej generacji odznacza się niebywałą trwałością wartości, długoletnią eksploatacją, wysokiej jakości elementami a także przyjaznością w użytkowaniu. Kolejnym znakiem rozpoznawczym naszej marki jest sterownik elektroniczny.

- Wykonanie w całości ze stali nierdzewnej
- Silnik napędowy o stałej prędkości obrotowej, kierunek obrotu w lewo i w prawo
- Membrana z materiału odpornego na działanie żywności, odpornego do 70°C
- Dwufunkcyjna pompa próżniowa o dużej objętości – dmuchawa wstępna i odsysanie próżniowe
- Wewnętrzne zasilanie sprężonym powietrzem z wysokowydajną sprężarką
- Nowy, w pełni automatyczny sterownik cyfrowy z 24 swobodnie dobieranymi programami pracy prasy
- Duży ekran dotykowy o przekątnej 10" umożliwiający intuicyjne prowadzenie menu i łatwe rozpoczęcie pracy.
- Polerowany kosz prasy
- Duży otwór kosza prasy
- Odchylane elementy prasy (do 52 hl)
- Listwy mocujące membrany wykonane specjalnie jako elementy pomocnicze przy opróżnianiu
- Elementy do odprowadzania wyłok pod membraną, w celu szybkiego opróżnienia prasy
- Duża wanna na sok ze stali nierdzewnej



- Łatwa dostępność do wszystkich agregatów w szafie rozdzielczej
- W pełni automatyczny sterownik cyfrowy z 24 swobodnie dobieranymi programami pracy prasy

NOWY, W PEŁNI AUTOMATYCZNY STEROWNIK CYFROWY



WIELKI WACHLARZ OPCJI ZAŁĘTA ELASTYCZNEGO DOBORU OPCJI

Wydajne – cyfrowe – indywidualne: Dzięki licznym, przyszłościowym i specjalnym rozwiązaniom specjalnym prasa EUROPRESS EP może być dostosowana do najprzeróżniejszych potrzeb klientów. Sterowanie – kontrola – upraszczanie procesów: Podczas wdrażania nowej prasy EUROPRESS EP naszym celem była realizacja innowacyjnych procesów pozyskiwania wina w sposób łatwy i wydajny... po to, aby nasi klienci mieli jeszcze więcej radości ze swojej pracy. Opcje zostały opracowane w bliskiej współpracy z renomowanymi winnicami. Niemiecki związek uprawy wina już wyróżnił kilka innowacyjnych funkcji.

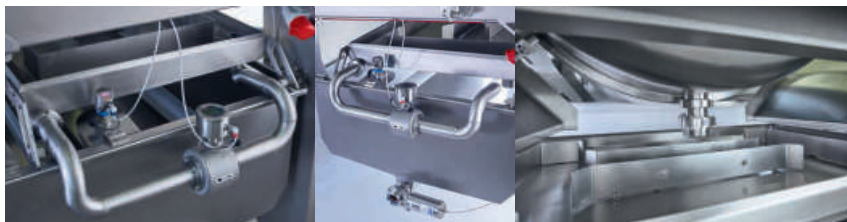


Kontrola spustu INTELIGENTNE STEROWANIE PROGRAMEM

EP1

EP2

EP3

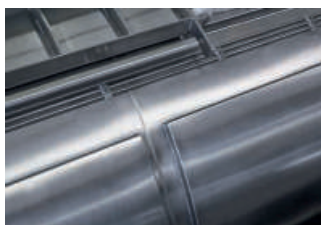


NOWA GENERACJA: Inteligentne odprowadzanie soku zapewnione jest dzięki specjalnej konstrukcji wanny na sok, która wyposażona jest w sprawdzone czujniki pomiarowe. Podczas całego wyciskania odpływ soku jest kontrolowany, a proces tłoczenia jest stale optymalizowany. Dzięki temu uzyskuje się wysoko wydajny proces tłoczenia zapewniający optymalne, delikatne wyciśnięcie winogron.



Izolacja płaszcza IZOLACJA ZEWNĘTRZNA

EP2



- Przepływ chłodu lub ciepła do kosza prasy może być lepiej kontrolowany
- Oszczędność energii

Prawie 90% energii chłodzącej oddziałuje bezpośrednio na kosz prasy – dzięki wydajnej warstwie izolacyjnej. Okładziny ze stali nierdzewnej są zespawane na gładko w miejscu spoin, zapewniając w ten sposób szybkie czyszczenie.



Płaszcz chłodzący O WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI

EP2



- Doskonałe dopasowanie temperatury owoców do Twoich potrzeb winiarskich
- W celu ochłodzenia i utrzymania w chłodzie zacieru z owoców
- W celu wstępnego ochłodzenia bębna prasy przed napełnieniem
- W celu ogrzania chłodnych owoców

Na płaszczu zbiornika prasy znajduje się duży wymiennik ciepła ze spawanej laserowo dwuwarstwowej blachy nierdzewnej. Dzięki wymuszonemu obiegowi zapewnione jest wydajne chłodzenie i ogrzewanie. Płaszcz chłodzący można wypełnić według wyboru wodą, mieszaniną wody z glikolem lub samym glikolem. Wymaganą temperaturę pracy reguluje się dzięki dostarczonemu przez klienta urządzeniu regulacyjnemu.



Podział przepływu

EP1

EP2

EP3

- Rozdział soku na trzy klasy jakościowe
- Dobór według poziomów ciśnienia



Impuls powietrza CZYSZCZENIE KANAŁÓW / WYDAJNE PROCESY

EP2

- Czyszczenie za pomocą mieszaniny sprężonego powietrza i wody

+ Kontrola wilgotności CZUJNIK WILGOTNOŚCI RESZTKOWEJ **EP1 EP2 EP3**



Wartości pomiarowe wilgotności szczątkowej rejestrowane są w bębnie prasy bardzo precyzyjnie, z wykorzystaniem specjalnego czujnika. Bieżąca wartość pokazywana jest na koniec każdego etapu tłoczenia na ekranie dotykowym i może być wtedy poddana analizie. Inteligentne przetwarzanie wartości pomiarowych pozwala na wybór wartości

wilgotności, przy której należy rozpocząć oddział moszczu lub zakończyć program tłoczenia.

+ Kontrola temperatury POMIAR TEMPERATURY **EP2**



Układ kontroli temperatury daje operatorowi możliwość doboru wymaganej temperatury owoców lub zacieru na potrzeby dalszej obróbki. Program tłoczenia jest uruchamiany w sposób kontrolowany, jak tylko osiągnięta zostanie wybrana temperatura.

+ Inert ECO ATMOSFERA GAZU OCHRONNEGO W KOSZU PRASY **EP2**



Inert ECO daje użytkownikowi możliwość wydajnego wypełnienia bębna prasy gazem obojętnym. W ten sposób możliwe jest uzyskanie dłuższych okresów trwałości zacieru i dłuższe czasy cykli z wypchnięciem tlenu atmosferycznego. Prócz tego w dalszym ciągu istnieje możliwość konwencjonalnego tłoczenia.

+ Inert Pro CZUJNIK WILGOTNOŚCI RESZTKOWEJ **EP2**

System gazu obojętnego gwarantuje absolutnie redukcyjne procesy tłoczenia. Dzięki modyfikacji dróg podawania powietrza do i jego odprowadzania z bębna prasy, dzięki odpowiedniemu układowi kanałów dla soku oraz dzięki zamkniętej hermetycznie wannie na sok, podczas procesu tłoczenia sok nie styka się.

+ Solus **EP1 EP2 EP3**

Jednokrotne, ręczne przeprowadzenie programu, jego rejestracja i zapis poszczególnych elementów programu.

+ Kontrola poziomu KONTROLA POZIOMU NAPEŁNIENIA **EP1 EP2 EP3**



- Elektrody prętowe ze stali nierdzewnej
- Włacznie z układem sterowania i złączem ze stali nierdzewnej
- Włacznie z automatycznym przerywaniem z sygnałem ostrzegawczym w programie tłoczenia
- Swobodnie regulowane na panelu sterującym wartości przełączania

Nowy, inteligentny sterownik pompy soku analizuje, jak szybko podnosi się ilość soku, uruchamiając samodzielnie pompę przed właściwym momentem uruchomienia

+ Mobile connect PODŁĄCZENIE PRASY DO TELEFONU KOMÓRKOWEGO **EP1 EP2 EP3**

Możliwość pokazania stanu prasy na telefonie komórkowym

+ Dalsze wyposażenie WEDŁUG ŻYCZENIA **EP1 EP2 EP3**

- Silnik napędowy bębna prasy o regulowanej częstotliwości roboczej, o sześciu prędkościach
- Lej do napełniania z użyciem całych owoców, np. przesuwany na szynach, także ze zintegrowanym walcem rozgniatającym.
- Indywidualne możliwości podniesienia ramy
- Profile robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- Różne systemy zbiorników na sok
- Systemy transportu zacieru oraz wytłok
- Przewodowy lub bezprzewodowy system zdalnego sterowania
- Elektryczny napęd jezdny
- Duży, pneumatyczny otwór kosza prasy – EP1, EP2, EP3, włacznie z uszczelnieniem membrany – EP2 oraz EP3
- oraz wiele więcej

EUROPRESS EP JAKOŚĆ MARKI SCHARFENBERGER

Każda prasa EUROPRESS jest produkowana przez nas w zakładzie – wyłącznie z elektronicznym układem sterowania. Nasz nowoczesny park maszynowy obsługują doskonale wyszkoleni pracownicy. To wszystko, w połączeniu z solidną, ręczną produkcją, gwarantuje naszym klientom produkty doskonałe technicznie oraz wysokiej jakości. Od ponad 45 lat nasi eksperci w dziale elektroniki zajmują się wyłącznie projektowaniem, programowaniem i produkcją elektronicznych sterowników pras EUROPRESS. I tak jesteśmy w stanie zaoferować naszym klientom nie tylko produkt na najnowszym poziomie wiedzy technicznej, ale i zapewnić im bardzo szybkie dostawy części zamiennych oraz wszechstronnie kompetentną obsługę.



EUROPRESS EP	Pojemność kosza tłoczącego (l)	Ilość zasypowa – całe grona (kg)	Ilość zasypowa – winogrona luzem (kg)	Ilość zasypowa – winogrona sfermentowane (kg)	Wymiary dł. x szer. x wys. (mm)
15 hl	1510	759	3000	4500	2695 x 1420 x 1642
20 hl	2010	1050	4000	6000	3195 x 1420 x 1658
27 hl	2720	1350	5400	8100	3457 x 1640 x 1869
34 hl	3360	1700	6800	10200	3957 x 1640 x 1869
44 hl	4430	2200	8800	13200	4090 x 1840 x 2102
52 hl	5220	2600	10400	15600	4590 x 1840 x 2102
65 hl	6425	3250	13000	19500	5218 x 1940 x 2272

Ilości zasypowe mogą różnić się zależnie od gatunku winogron, metody napełniania, rodzaju zacieru oraz od stanu i stopnia dojrzałości zebranych owoców. Dane modeli i dane techniczne nie są wiążące.



FILOZOFIA

Co nas łączy ze znawcami i smakoszami...

...miłość do dobrego wina. Długoletnie doświadczenie w zakresie troskliwego obchodzenia się z owocami. Oraz wizja tego, by wydobyć z każdego grona to, co najlepsze. Oto filozofia Scharfenberger Maschinenbau – oraz filozofia naszych klientów. Założone w centrum regionu winiarskiego, nasze przedsiębiorstwo rodzinne było i jest od początku blisko związane z produkcją wina. Z czasem naturalnie rozwijaliśmy się i staliśmy się przedsiębiorstwem o całościowej ofercie w zakresie przetwórstwa gron. Przy tym od zawsze łączymy w sobie tradycję i innowacyjność pod jednym dachem: Tradycję stawiania sobie wysokich wymagań w każdej fazie i precyzyjnego uwzględniania życzeń naszych klientów; oraz innowacyjność, która każe nam stale prowadzić badania nad nowymi rozwiązaniami i technologiami, aby doskonalić procesy robocze. Albowiem mamy jedną wspólną cechę z naszymi klientami: Wysokie wymagania wobec nas samych.



SCHARFENBERGER NA CAŁYM ŚWIECIE

S Scharfenberger
Maschinenbau



Kanada	Armenia
Stany Zjednoczone	Bułgaria
Meksyk	Rumunia
Chile	Serbia
Argentyna	Chorwacja
Portugalia	Słowenia
Hiszpania	Węgry
Francja	Słowacja
Belgia	Czechy
Luksemburg	Polska
Holandia	Ukraina
Anglia	Mołdawia
Dania	Izrael
Szwecja	Gruzja
Niemcy	Rosja
Szwajcaria	Kazachstan
Austria	RPA
Włochy	Indie
Grecja	Chiny
Turcja	Japonia
Albania	Australia
Urugwaj	Nowa Zelandia



DIN EN ISO 9001:2015 DGR 2014/68/EU

Zastrzegamy prawo do zmian w toku rozwoju technicznego bez ostrzeżenia

Scharfenberger GmbH & Co. KG / Philipp-Krämer-Ring 30 / Gewerbegebiet Bruch / D-67098 Bad Dürkheim
Telefon 0049 6322 - 60 02 -0 / Faks 0049 - 6322 - 60 02 -10 / info@scharfenberger.de / www.scharfenberger.de