

SUTTER

EPC-25



**Pneumatische
Niederdruck-
Traubenpresse**

**Pneumatic
low pressure Press**

**Pressoir pneumatique
à basse pression**

**Pressa pneumatica
di bassa pressione**

**Prensa neumática
a baja presión**



A. Sutter AG

Moosmühlestrasse 6 • CH-9001 St.Gallen
Maschinen und Anlagen für die Traubenverarbeitung
Machinery and plants for the grape and fruit
processing industry
Machines et installations de vinification
Macchine e installazioni vinicole
Máquinas e instalaciones vinícolas
Tel. ++41 (0)71 27 29 500 • Fax ++41 (0)71 27 29 600
Internet www.sutterag.ch • E-Mail sutterag@filtrox.ch

Sutter EPC-25

Technische Daten

Trommelinhalt	2'500 l
Aufschüttmenge bei Zentralbefüllung	0 - 7'500 kg
Saftwanneninhalt	675 l
Max. Pressdruck	1,95 bar
Antriebsleistung (mit eingebautem Kompressor)	4 kWh
Leergewicht	1'600 kg

Abmessungen

Gesamtlänge (mi Zentralabfüllung)	4'075 mm
Gesamtbreite	1'650 mm
Gesamthöhe	1'860 mm

Anschluss Zentralbefüllung	ø 125 mm
Saftwannen-Ablaufstutzen	2 "

Technical Data

Volume of drum	2'500 l
Filling capacity through central filling	0 - 7'500 kg
Capacity of juice-pan maximum pressure	675 l
electrical connections (with built-in compressor)	1,95 bar
Weight of Press	4 kWh
	1'600 kg

Dimensions

Total length (with central-filling)	4'075 mm
Total width	1'650 mm
Total height	1'860 mm

axial feed valve juice pan fitting	ø 125 mm
	2 "

Données techniques

capacité du tambour charge par pressée du remplissage central	2'500 l
capacité du bac à moût pression de service max. puissance moteur (avec compresseur monté)	0 - 7'500 kg
poids machine vide	675 l
	1,95 bar
	4 kWh
	1'600 kg

Dimensions

longueur totale (avec rempl. central)	4'075 mm
largeur totale	1'650 mm
hauteur totale	1'860 mm

raccord du remplissage central	ø 125 mm
raccord d'écoulement	2 "

Dati tecnici

volume del cilindro carico del riempimento centrale	2'500 l
contenuto della vasca per il mosto	0 - 7'500 kg
pressione di esercizio	675 l
potenza allacciata (con compressore incorporato)	1,95 bar
potenza allacciata (con compressore incorporato)	4 kWh
peso a vuoto	1'600 kg

Dimensioni

lunghezza complessiva (con riemp. centrale)	4'075 mm
larghezza complessiva	1'650 mm
altezza complessiva	1'860 mm

riempimento centrale	ø 125 mm
scolo della vasca per il succo	2 "

Datos técnicos

Capacidad del tambor	2'500 l
Cantidad de carga en llenado central	0 - 7'500 kg
Capacidad de la bandeja de mosto	675 l
Presión máx. de prensado	1,95 bar
Potencia de accionamiento (con compresor incorporado)	4 kWh
peso en vacío	1'600 kg

Dimensiones

Largo total (con llenado central)	4'075 mm
Anchura total	1'650 mm
Altura total	1'860 mm

Conexión de llenado central	ø 125 mm
Tubería de salida d. bandeja de zumo	2 "

Presstrommel

Komplett aus rostfreiem Edelstahl, selbsttragend, Trommelmantel zur Hälfte mit vertikalen Schlitzen perforiert, dadurch eine enorm grosse Saftablauffläche.

Membrane

In Lebensmittelqualität, formkonform konfektioniert, praktisch ohne Faltenbildung, auch kleinste Mengen ohne Membranschädigung abpressbar.

Zentralbefüllung

Durch die Trommelachse, Durchgang ø 125 mm, ausrüstbar mit Schnellverschluss-

Handhebeschieber und Überdrucksicherung zur Vollanzeige und zum automatischen Anhalten der Maischepumpe.

Vollautomatische elektronische Steuerung

Für einfachste Bedienung der Presse und Anpassung des Pressprogrammes an die jeweilige Maischestrstruktur, mit Digital-Anzeige und automatischer Fehler-Diagnose für schnellste Pannenbehebung.

Technische Änderungen vorbehalten.

Press-Drum

Manufactured completely in stainless steel, self-supporting, half of the drum barrel is perforated with vertical slits, allowing thus a very large juice-discharge.

Diaphragm

Chemically neutral, tailored smoothly and therefore practically wrinkle-proved. Even smallest quantities can be pressed without damaging the diaphragm.

Central Filling-Station

Through the drum-shaft, opening 125 mm, supplied with a quick closing gate-valve and

a built-in safety device for over-pressure, sounding alarm and automatic shut off for the mash-pump.

Electronic Control – fully automatic

For easy handling of the press and adaption of the Press-Programs to all types of grape-mash. Also, with automatic failure and/or trouble-spots diagnosis so that an eventual breakdown can immediately be repaired.

Technical changes reserved.

Tambour

Entièrement en acier inoxydable, en exécution autoportante. La moitié du manteau est perforée par des fentes co-axiales, ce qui garantit un écoulement optimal du moût.

Membrane

En qualité alimentaire, épousant la forme du tambour, pratiquement sans plis, pressurage de petites quantités possible sans aucun risque pour la membrane.

Remplissage centrale

Par l'axe du pressoir, diamètre intérieur 125 mm, avec vanne de fermeture manuelle

rapide et dispositif de sécurité de haute précision commandant automatiquement l'arrêt de la pompe à vendange, afin d'éviter le trop-plein.

Commande électronique entièrement automatique

Pour un emploi très simple du pressoir, et une adaptation optimale à la structure de la vendange, avec affichage digital et dispositif de diagnostic d'erreur automatique pour un dépannage ultrarapide.

Modifications techniques réservées.

Camera di pressatura

Cilindro di pressatura interamente di acciaio inossidabile, con mantello per metà perforato da fessure tangenziali, perciò una grande superficie del deflusso del succo.

Membrane

In qualità alimentare, forma conforme, praticamente senza pieghe, possibilità di pressare anche piccole quantità senza danneggiare la membrana.

Riempimento centrale

Attraverso l'asse della pressa, diametro 25 mm, con chiusura manuale rapida e sicu-

rezza di pressione incorporata, con avviso per fermare automaticamente la pompa.

Commandi

Gestione dei comandi semplicissima e adattamento del programma per la struttura della vendemmia, con avviso digitale e diagnosi degli errori per aggiustare al più presto i guasti.

Modificazioni tecniche riservate.

Tambor de la prensa

Completamente en acero inoxidable fino, autoportante, camisa del tambor en su mitad perforada con ranuras verticales, contando con una superficie de escurrimiento de mosto muy grande.

Membranas

De calidad alimentaria, confeccionadas con formas perfectamente acabadas, prácticamente sin formación de pliegues, permiten el prensado incluso de pequeñas cantidades sin dañar las membranas.

Llenado central

A través del eje del tambor, paso de 125 mm. de diámetro, equipable con compu-

erta de palanca manual, de cierre rápido y protección contra sobrepresión para indicación completa y parada automática de la bomba de mosto.

Control electrónico automático

Para el manejo sencillo de la prensa y adaptación del programa de prensado a las características del mosto, con indicación digital y diagnóstico automático de fallos para garantizar una eliminación rápida de defectos.

Modificaciones técnicas reservadas.