

# *Prensado a frio!*

*Scharfenberger presenta la nueva Europress-Cool con doble camisa.*

Con la nueva Europress-Cool pueden enfriar la vendimia antes y durante el ciclo de prensado. Así, influencias negativas pueden ser excluido y ustedes permanecen cool, igual si la vendimia sería caliente otraves.

*Refrigerar efectivamente y calentar efectivamente. Como ustedes quieren.*

La Europress-Cool hace posible l'adaptacion perfecta de la temperatura de uvas a las necesidades enologicas. Con la nueva Europress-Cool, pueden enfriar y mantener las uvas. Pueden bajar la temperatura antes el cargamento ò calentar en caso que las uvas son de temperatura baja. Ademas puden utilizar la Europress-Cool para maceracions, maceraciones a frio y para descender las actividades biológicas.



## Funcionamiento de la nueva Europress-Cool.

El tambor de la Europress-Cool tiene un 2/3 de la parte cilíndrico con una doble camisa, soldados al láser (pillow-plate). La doble camisa puede ser utilizado con agua, mezcla de agua y líquido de refrigeración ó líquido de refrigeración puro. El líquido utilizado circula en circuito cerrado, entonces no hay necesidad de una ayuda permanente de líquido de refrigeración. La temperatura de entrada se selecciona sobre la máquina generadora de frío del cliente.

### DATOS TÉCNICOS

Modelo T			20	24	34	42	52	60
Superficie de refrigeración		m <sup>2</sup>	3,8	4,2	5,6	6,6	8,3	9,9
Capacidad del tambor		l	2012	2420	3415	4190	5220	6020
Carga*	Uvas enteras	kg	1600	1900	2700	3200	4100	4800
	Uvas despalilladas	kg	4200	6000	7100	8800	11000	12600
	Uvas fermentadas	kg	6600	8000	11200	13800	17200	19000
Longitud	<i>Sin carga axial</i>	mm	3292	3624	4155	4320	4844	5339
Ancho		mm	1394	1554	1554	1805	1805	1805
Altura		mm	1546	1719	1830	2061	2074	2074
Puerta	Puerta hermetica	mm	650x520	650x520	650x520	650x520	850x520	850x520
Capacidad del depósito de mosto		l	650	300	400	500	500	500

### DATOS TÉCNICOS

Modelo T			80	100	120	150
Superficie de refrigeración		m <sup>2</sup>	12,1	13,9	15,4	19,7
Capacidad del tambor		l	8000	10000	12000	15000
Carga*	Uvas enteras	kg	6000	7500	9000	11500
	Uvas despalilladas	kg	16000	20000	24000	30000
	Uvas fermentadas	kg	23000	29000	35000	43500
Longitud	<i>Sin carga axial</i>	mm	5745	5745	6660	7175
Ancho		mm	2150	2250	2250	2350
Altura		mm	2665	2850	2850	2900
Puerta	Puerta hermetica	mm	850x520	850x520	850x520	850x520

\* Depende de la uva el procedimiento de alimentación, el tipo de la pasta que sale del estrujado, así como del estado y el grado de madurez de la uva.

  
**Scharfenberger**  
Maschinenbau

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



DIN EN ISO 9001:2000 DGRL 97/23/EG

Las indicaciones relativas a los modelos y los datos técnicos no son vinculantes. Nos reservamos el derecho de efectuar sin aviso previo modificaciones en los productos debidas a mejoras técnicas.