

ATMOS

PRESSA PNEUMATICA N₂

PNEUMATIC PRESS N₂

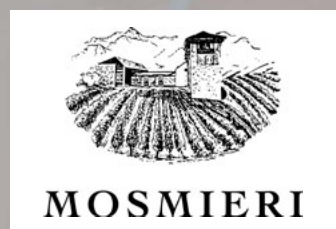


EV
ENOVENETA



REFERENZE

REFERENCES



ΔT M O S

Le presse pneumatiche a cilindro chiuso ATMOS di Enoveneta permettono di lavorare il prodotto in un **ambiente di pressatura in assenza di ossigeno**, al fine di ridurre al minimo l'ossidazione del prodotto.

Tutte le fasi di lavorazione avvengono in **ambiente inertizzato** con azoto, evitando ogni fenomeno ossidazione dell'uva e del mosto. Una serie di **dispositivi automatici** e una **pompa** convogliano il mosto generato ai serbatoi di stoccaggio. Nelle fasi di lavorazione viene utilizzato esclusivamente **azoto puro (al 99,9%) non riciclato**.

Inoltre, il software permette di **impostare l'utilizzo di azoto fino ad un determinato grado di pressatura**, e di completare poi il ciclo senza azoto, permettendo di **ridurre l'utilizzo**.

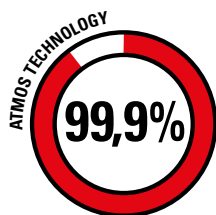
*Enoveneta' ATMOS pneumatic presses allow to press the product in an **ambient without oxygen**, in order to reduce the product oxidation.*

*All the working phases take place in an **ambient saturated with nitrogen**, avoiding any oxidative phenomena for grapes and must. **Automatic devices** and a **pump** moves the must to storage tanks. During the working phases it's used **only pure nitrogen (99,9%) not recycled**.*

*Also, the software allow to **set the use of nitrogen up to a specific pressure**. Then it'll complete the pressing program without nitrogen. This allow to **reduce the amount of nitrogen used**.*

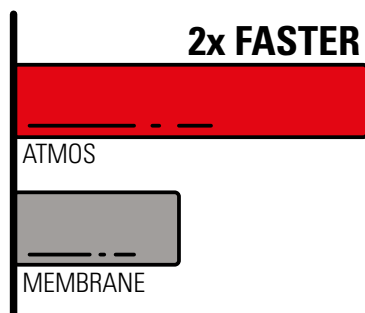
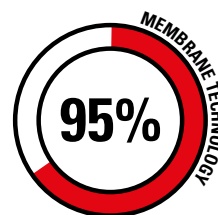


VANTAGGI DELLA TECNOLOGIA ATMOS ADVANTAGES OF ATMOS TECHNOLOGY



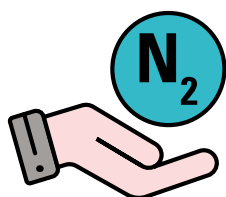
La tecnologia **ATMOS** è in grado di generare sempre **azoto puro al 99.9%**, a differenza della tecnologia a membrana che parte dal 95%.

ATMOS technology can always generate **pure nitrogen at 99.9%**, unlike membrane technology that starts from 95%.



Grazie alla tecnologia **ATMOS** i **tempi di pressatura** rimangono **invariati**, mentre con la tecnologia a membrana sono più che raddoppiati a parità di purezza dell'azoto.

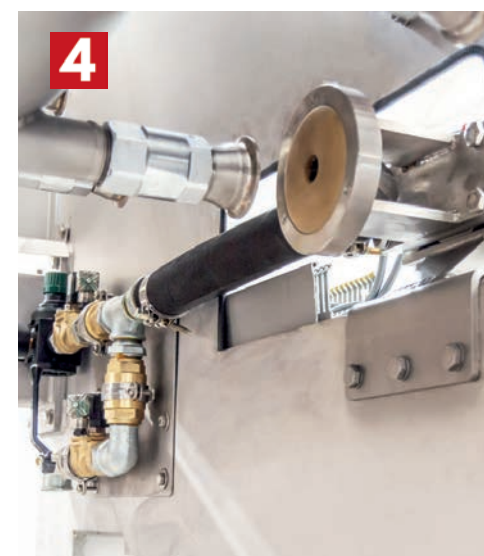
*Thanks to **ATMOS** technology **pressing time are the same**, unlike membrane technology that double the pressing times at the same nitrogen purity.*



Il software intelligente presente nelle presse **ATMOS** consente di **risparmiare azoto** utilizzandolo in modo efficiente.

*The smart software installed on **ATMOS** presses allow to **save nitrogen** using it efficiently.*





CARATTERISTICHE DI SERIE:

- Telaio in acciaio inox AISI 304
- PLC programmabile con display 12", completo di opzione "fast" e concatenamento programmi di pressatura **5**
- Porta di carico ermetica
- Valvola di carico assiale con pressostato
- Soffiante per gonfiaggio/sgonfiaggio membrana **3**
- Vasca raccolta mosto completa di pompa a girante flessibile
- Valvola di scarico mosto pneumatica
- Voltaggio standard 400/3/50
- **Elettrolucidatura BA cilindro e canaline interne (optional da ATMOS 70) 1**
- Quadro di gestione automatica delle sonde di livello vasca

ACCESSORI:

- Valvola di carico assiale pneumatica (ATMOS 45)
- Valvola pneumatica per selezione mosto
- Compressore ausiliario porta pneumatica (fino ATMOS 45)
- Lavaggio interno canaline (ATMOS 70-330) **4**
- Telaio su ruote motorizzate (ATMOS 35-70) **7**
- Piedini idraulici per livellare la macchina su pavimenti non piani (pressa 26-100) **6**
- Rialzi gambe **8**
- Canaline di drenaggio apribili incernierate **2**

STANDARD FEATURES:

- AISI 304 stainless steel frame
- Programmable PLC with 12" display, complete of "fast" option and pressing program linking **5**
- Hermetic loading door
- Axial feeding valve with pressure switch
- Blower for membrane' inflating/deflating **3**
- Must collecting basin with flexible impeller pump
- Pneumatic outlet must valve
- Standard voltage 400/3/50
- **BA Electropolished cylinder and draining channels (optional from ATMOS 70) 1**
- Automatic management panel for tank level probes

OPTIONALS:

- Pneumatic axial feeding valve (ATMOS 45)
- Must selection pneumatic valve
- Auxiliary compressor for pneumatic door (up to ATMOS 45)
- Draining channels washing system (ATMOS 70-330) **7**
- Wheels motorization (ATMOS 35-70)
- Hydraulic feet for levelling the machine on uneven floors (mod. 26-100) **6**
- Legs extension **8**
- Hinged opening draining channels **2**



DATI TECNICI TECHNICAL DATA



		12	18	26	35	45	70	100	150	250	330
Uva intera <i>Whole grape</i>	Ton	0.8/0.9	1.2/1.4	1.7/1.9	2.3/2.6	3.0/3.3	4.7/5.2	6.8/7.4	10/11	17/19	22/25
Uva diraspata/pigiata <i>Destemmed/pressed grape</i>	Ton	2.5/3.0	3.5/4.5	5.0/6.0	6.5/8.0	9.5/10.5	16/20	24/32	32/42	40/71	53/92
Massa fermentata <i>Fermented mass</i>	Ton	3.5/4.5	5.0/6.5	7.5/9.0	10.0/12.0	14.0/18.0	25/30	35/45	55/65	80/100	105/132
Valvola carico assiale <i>Axial load valve</i>	ø mm	100	100	100	100 (120)	120	120	120	120	120	150
Raccordo vasca raccolta mosto <i>Must collecting basin fitting</i>	ø mm	60	60	60	60	80	100	100	100	100	120
Capacità vasca raccolta mosto <i>Must collecting basin capacity</i>	lt	350	200	230	230	450	850	850	1200	1200	2300
Potenza motore rotazione <i>Rotation motor power</i>	kW	0.75	0.75	1.1	1.5	2.2	4.0	4.0	5.5	7.5	15.0
Potenza compressore <i>Compressor power</i>	KW	2.2	2.2	3.0	4.0	4.0	7.5	-	-	-	-
Potenza soffiante <i>Blower power</i>	kW	0.37	0.37	0.37	1.1	1.5	3.0	4.0	4.0	7.5	13.0
Lunghezza <i>Length</i>	mm	2535	3250	3400	3900	4700	4820	5925	7000	8100	9000
Profondità <i>Depth</i>	mm	1300	1300	1500	1500	1900	2160	2160	2600	2800	3200
Altezza <i>Height</i>	mm	1600	1600	1900	1940	2000	2960	2700	3100	3200	3400
Peso <i>Weight</i>	Kg	660	850	1100	1200	1900	3600	4000	5200	7500	9800

Dati e misure non sono impegnativi e possono essere variati senza preavviso.
Measurements and operating data are not legally binding and subject to change without notice.



Enoveneta S.p.A.

Via Marconi, 56
35016 Piazzola sul Brenta (PD) - ITALY
T. +39 049 5590358 - F. +39 049 9600002
info@enoveneta.it

Enoveneta France

ZAC de Nicopolis, 292 Rue Vermentino
83170 Brignoles - FRANCE
T. +33 04 94 04 54 13 - F. +33 04 94 04 03 33
france@enoveneta.it

Enoveneta Brasil

Rua Joao Antonio Covolan
136 B. Santa Catarina
95030-410 Caxias do Sul (RS) – BRASIL

www.enoveneta.it

