

LE PRESSE PNEUMATICHE SIPREM INTERNATIONAL, DESTINATE ALLA LAVORAZIONE DI UVE INTERE, PIGIATE E/O DIRASPATE E VINACCE FERMENTATE ASSICURANO, ATTRAVERSO UN SEMPLICE E COLLAUDATO PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO, UN OTTENIMENTO DI MOSTI DI GRANDE QUALITA'. INOLTRE, LE PRESSE PNEUMATICHE SIPREM INTERNATIONAL POSSONO ESSERE, SU RICHIESTA, DOTATE DI OPTIONALS CHE PERMETTONO LAVORAZIONI PARTICOLARI SEGUENDO LA MODERNA TENDENZA ENOLOGICA IN CONTINUA EVOLUZIONE.



- OPTIONALS:**
- PROGRAMMA "INTELLIGENTE"
 - POMPA MOSTO PER TRASFERIMENTO AL SERBATOIO
 - IMPIANTO AZOTO: MASSIMA PROTEZIONE AROMI
 - KIT SELEZIONE MOSTO: RAPIDA E PRECISA SCELTA DEI VOSTRI MOSTI
 - LAVAGGIO AUTOMATICO: MASSIMA EFFICIENZA – SEMPRE
 - DISPOSITIVO MACERAZIONE CARBONICA: PER LE VOSTRE UVE MIGLIORI
 - SECONDO O TERZO PORTELLO: PER LE VOSTRE UVE INTERE
 - TASCHE DI RAFFREDDAMENTO: CONTROLLO EFFETTIVO DEI PROCESSI DI MACERAZIONE E CRIOMACERAZIONE
 - SISTEMA VINIFICATORE
 - VALVOLA ASSIALE DIAM MM 150 CON CONDOTTO ALIMENTAZIONE PRESSA DIAM MM 150

- DI SERIE:**
- RUOTE/SOPRALZI STANDARD
 - SOFFIANTE MAGGIORATA
 - LANCIA DI LAVAGGIO MANUALE
 - PREDISPOSIZIONE MONTAGGIO VALVOLA ASSIALE DIAM MM 120 CON CONDOTTO ALIMENTAZIONE PRESSA DIAM MM 120
 - PROGRAMMA "CHAMPAGNE"



PA8

UNA PICCOLA MACCHINA PER PRODUZIONI DI GRANDE QUALITA'.



PA38

MACCHINA STANDARD PNEUMATICA DA 38 HL.



PA20

MACCHINA STANDARD PNEUMATICA DA 20 HL



4

PORTELLO PNEUMATICO ERMETICO A SCORRIMENTO ASSIALE (PER PA38 E PA50).



5

PORTELLO MANUALE A SCORRIMENTO RADIALE PER PA14 (PER PA14, PA20 E PA28).



6

PORTELLO ERMETICO MANUALE A SCORRIMENTO ASSIALE (PER PA14, PA20, PA28, PA38 E PA50).

SIPREM INTERNATIONAL PNEUMATIC PRESSES, DESIGNED FOR PROCESSING WHOLE, CRUSHED AND/OR DE-STALKED GRAPES AND FERMENTED VINASSE ENSURE THE PRODUCTION OF HIGH QUALITY MUST BY MEANS OF A SIMPLE AND WELL-TRIED WORKING PRINCIPLE. IN ADDITION, SIPREM INTERNATIONAL PNEUMATIC PRESSES CAN BE EQUIPPED, ON REQUEST, WITH OPTIONAL PART EXTRAS THAT ALLOW SPECIAL PROCESSES FOLLOWING MODERN AND CONSTANTLY EVOLVING OENOLOGICAL TRENDS.

- OPTIONAL PARTS:**
- "INTELLIGENT" PROGRAM
 - MUST PUMP FOR CONVEYING TO TANK
 - NITROGEN SYSTEM: MAXIMUM FLAVOUR PROTECTION
 - MUST SELECTION KIT: QUICK AND ACCURATE CHOICE OF YOUR MUSTS
 - AUTOMATIC WASHING: MAXIMUM EFFICIENCY – ALWAYS
 - CARBONIC MACERATION DEVICE: FOR YOUR BEST GRAPES
 - SECOND OR THIRD DOOR: FOR YOUR WHOLE GRAPES
 - COOLING JACKETS: EFFECTIVE CONTROL OVER MACERATION AND CRYOMACERATION PROCESSES
 - VINIFICATION SYSTEM
 - 150 MM DIAM. AXIAL VALVE WITH 150 MM DIAM. PRESS FEEDING DUCT
- STANDARD FEATURES:**
- STANDARD RAISED ELEMENTS/WHEELS
 - LARGER CAPACITY BLOWER
 - MANUAL WASHING NOZZLE
 - WITH FITTINGS FOR 120 MM AXIAL VALVE AND 120 MM DIAM. PRESS FEED CHUTE
 - "CHAMPAGNE" PROGRAM

- 1 PA8** A SMALL MACHINE FOR TOP QUALITY PRODUCTION.
- 2 PA38** STANDARD 38 HL PNEUMATIC MACHINE.
- 3 PA20** STANDARD 20 HL PNEUMATIC MACHINE.
- 4** AXIAL SLIDING PNEUMATIC DOOR WITH HERMETIC SEAL (PA38, PA50).
- 5** RADIAL SLIDING MANUAL DOOR (PA14, PA20, PA28).
- 6** AXIAL SLIDING HERMETICAL MANUAL DOOR (PA14, PA20, PA28, PA38, PA50).

LES PRESSEURS PNEUMATIQUES SIPREM INTERNATIONAL, DESTINÉS AU TRAVAIL DE RAISINS ENTIERS, FOULÉS ET/OU EGRAPPES ET MARCS DE VIN FERMENTÉS ASSURENT, PAR UN PRINCIPE SIMPLE ET CERTIFIÉ DE FONCTIONNEMENT, UNE OBTENTION DE MOÛTS DE GRANDE QUALITÉ. EN OUTRE, LES PRESSEURS PNEUMATIQUES SIPREM INTERNATIONAL PEUVENT ÊTRE, SUR DEMANDE, ÉQUIPÉS D'OPTIONS QUI PERMETTENT DES TRAVAUX SPÉCIFIQUES QUI SUIVENT LA TENDANCE OENOLOGIQUE MODERNE, EN ÉVOLUTION PERMANENTE.

- OPTIONS:**
- PROGRAMME "INTELLIGENT"
 - POMPE MOÛT POUR TRANSFERT VERS RÉSERVOIR
 - INSTALLATION AZOTE: PROTECTION MAXIMUM DES ARÔMES
 - KIT DE SÉLECTION MOÛT: CHOIX RAPIDE ET PRÉCIS DE VOS MOÛTS
 - LAVAGE AUTOMATIQUE: EFFICACITÉ MAXIMUM – TOUJOURS
 - DISPOSITIF MACÉRATION CARBONIQUE: POUR VOS MEILLEURS RAISINS
 - DEUXIÈME OU TROISIÈME PORTE: POUR VOS RAISINS ENTIERS
 - POCHES DE REFOUILLISSEMENT: CONTRÔLE EFFECTIF DES PROCÉDÉS DE MACÉRATION ET CRYOMACÉRATION
 - SYSTÈME QUI VINIFIE
 - VANNE AXIALE DIAMÈTRE 150 MM AVEC CONDUIT D'ALIMENTATION PRESSEUR DIAMÈTRE 150 MM
- DE SÉRIE:**
- ROUES/REHAUSSE STANDARD
 - SOUFFLANTE MAJORÉE
 - LANCE DE LAVAGE MANUEL
 - PREDISPOSITION MONTAGE VANNE AXIALE DIAMÈTRE 120 MM AVEC CONDUIT D'ALIMENTATION PRESSEUR DIAMÈTRE 120 MM
 - PROGRAMME "CHAMPAGNE"

- 1 PA8** UNE PETITE MACHINE POUR DES PRODUCTIONS DE GRANDE QUALITÉ
- 2 PA38** MACHINE STANDARD PNEUMATIQUE DE 38 HL
- 3 PA20** MACHINE STANDARD PNEUMATIQUE DE 20 HL
- 4** PORTE PNEUMATIQUE HERMÉTIQUE À COULISSEMENT AXIAL (PA38, PA50).
- 5** PORTE MANUELLE À COULISSEMENT RADIAL (PA14, PA20, PA28).
- 6** PORTE HERMÉTIQUE MANUELLE À COULISSEMENT AXIAL (PA14, PA20, PA28, PA38, PA50).

DIE PNEUMATISCHEN KELTERN VON SIPREM INTERNATIONAL, DIE ZUR BEARBEITUNG VON GANZEN, GEPRESSTEN UND/ODER ABGEBEERTEN TRAUBEN UND VON GEGÄRTETEM TRESTER BESTIMMT SIND, GARANTIEREN DURCH EINE EINFACHE UND ERPROBTE FUNKTIONSWEISE, DASS MAN EINEN MOST BESTER QUALITÄT ERZIELT. DIE PNEUMATISCHEN KELTERN VON SIPREM INTERNATIONAL KÖNNEN AUSSERDEM AUF ANFRAGE AUCH MIT OPTIONALS AUSGESTATTET WERDEN, WELCHE BESONDERE BEARBEITUNGEN ERMÖGLICHEN, UM DEN MODERNEN SICH STÄNDIG WEITERENTWICKELNDEN TENDENZEN DER WEINBAUINDUSTRIE ZU FOLGEN.

LAS PRENSAS NEUMÁTICAS SIPREM INTERNATIONAL, DESTINADAS A LA ELABORACIÓN DE UVAS ENTERAS, PISADAS Y/O EXPRIMIDAS Y ORUJOS FERMENTADOS ASEGURAN, A TRAVÉS DE UN SIMPLE Y YA COMPROBADO PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO, LA OBTENCIÓN DE MOSTOS DE GRAN CALIDAD. ASIMISMO, LAS PRENSAS NEUMÁTICAS SIPREM INTERNATIONAL PUEDEN EQUIPARSE, BAJO PEDIDO, CON DISPOSITIVOS OPCIONALES QUE PERMITEN REALIZAR TRABAJOS ESPECIALES SIGUIENDO LA MODERNA TENDENCIA ENOLÓGICA EN CONTINUA EVOLUCIÓN.

- OPTIONALS:**
- "INTELLIGENTES" PROGRAMM
 - MOSTPUMPE ZUR BEFÖRDERUNG IN DEN TANK
 - STICKSTOFFANLAGE: MAXIMALER AROMASCHUTZ
 - KIT ZUR MOSTWAHL: SCHNELLE UND PRÄZISE WAHL IHRER MOSTE
 - AUTOMATISCHE REINIGUNG: MAXIMALE EFFIZIENZ – IMMER
 - VORRICHTUNG ZUR KOHLENSTOFFGÄRUNG: FÜR IHRE BESTEN TRAUBEN
 - ZWEITE ODER DRITTE TÜR: FÜR IHRE GANZEN TRAUBEN
 - KÜHLUNGSTASCHEN: EFFEKTIVE KONTROLLE DER GÄRUNGS-UND KRYOGÄRUNGSPROZESSE
 - WEINBEREITER-SYSTEM
 - AXIALVENTIL DURCHMESSER 150 MM MIT KELTERZUFÜHRLEITUNG 150 MM
- SERIENMÄSSIG:**
- STANDARD-RÄDER/ERHÖHUNGEN
 - VERGRÖßERTES GEBLÄSE
 - MANUELLE REINIGUNGLANZE
 - VORBEREITUNG FÜR MONTAGE AXIALVENTIL DURCHMESSER 120 MM MIT KELTERZUFÜHRLEITUNG DURCHMESSER 120 MM
 - "CHAMPAGNER"- PROGRAMM

- OPCIONALES:**
- PROGRAMA "INTELLIGENTE"
 - BOMBA MOSTO PARA TRASLADO AL DEPÓSITO
 - INSTALACIÓN DE NITRÓGENO: MÁXIMA PROTECCIÓN DE LOS AROMAS
 - KIT SELECCIÓN MOSTO: RÁPIDA Y PRECISA SELECCIÓN DE MOSTOS
 - LAVADO AUTOMÁTICO: MÁXIMA EFICIENCIA - SIEMPRE
 - DISPOSITIVO MACERACIÓN CARBÓNICA: PARA SUS MEJORES UVAS
 - SEGUNDA O TERCERA PUERTA: PARA SUS UVAS ENTERAS
 - CAMISAS DE REFRIGERACION: CONTROL EFECTIVO DE LOS PROCESOS DE MACERACIÓN Y CRIOMACERACIÓN
 - SISTEMA VINIFICADOR
 - VALVULA AXIAL DIAM. 150 MM CON CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN PRENSA DIAM. 150 MM.
- DE SERIE:**
- RUEDAS/REALCES ESTÁNDAR
 - SOPLADOR AUMENTADO
 - LANZA DE LAVADO MANUAL
 - PREDISPOSICIÓN PARA EL MONTAJE DE LA VÁLVULA AXIAL DIAM. 120 MM. CON CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN PRENSA DIAM. 120 MM.
 - PROGRAMA "CHAMPAGNE"

- 1 PA8** EINE KLEINE MASCHINE FÜR PRODUKTIONEN BESTER QUALITÄT
- 2 PA38** PNEUMATISCHE STANDARDMASCHINE 38 HL.
- 3 PA20** PNEUMATISCHE STANDARDMASCHINE 20 HL.
- 4** LUFTDICHTE, PNEUMATISCHE TÜR MIT AXIALGLEITUNG (PA38, PA50).
- 5** MANUELLE TÜR MIT RADIALGLEITUNG (PA14, PA20, PA28).
- 6** LUFTDICHTE MANUELLE TÜR MIT AXIALGLEITUNG (PA14, PA20, PA28, PA38, PA50).

- 1 PA8** UNA PEQUEÑA MÁQUINA PARA PRODUCCIONES DE GRAN CALIDAD
- 2 PA38** MÁQUINA ESTÁNDAR NEUMÁTICA DE 38 HL.
- 3 PA20** MÁQUINA ESTÁNDAR NEUMÁTICA DE 20 HL.
- 4** PUERTA NEUMÁTICA HERMÉTICA CON DESLIZAMIENTO AXIAL (PA38, PA50).
- 5** PUERTA MANUAL CON DESLIZAMIENTO RADIAL (PA14, PA20, PA28).
- 6** PUERTA HERMÉTICA MANUAL CON DESLIZAMIENTO AXIAL (PA14, PA20, PA28, PA38, PA50).