

## PREXA F Pressa pneumatica a tank forato

La Pressatura ha lo scopo di estrarre il mosto dalle uve intere o pigiate nella vinificazione in bianco, oppure il mosto-vino o il vino dalla vinacce fermentate dopo la svinatura nella vinificazione in rosso.

Tale processo deve rispettare l'integrità delle parti solide dell'uva, limitare la rottura dei vinaccioli e le lacerazioni ai raspi in caso di uve non diraspate, ed evitare fenomeni di ossidazione.

Le Presse pneumatiche a tank forato realizzano la pressatura all'interno di un'ampia gabbia cilindrica orizzontale tramite una membrana che, gonfiata con aria compressa, esercita sul prodotto la pressione necessaria per estrarre la frazione liquida.

Progettate principalmente per la spremitura soffice delle uve e per l'estrazione dei mosti di alta qualità, le nuove Presse Pneumatiche Puleo presentano una lunga serie di upgrade migliorativi.

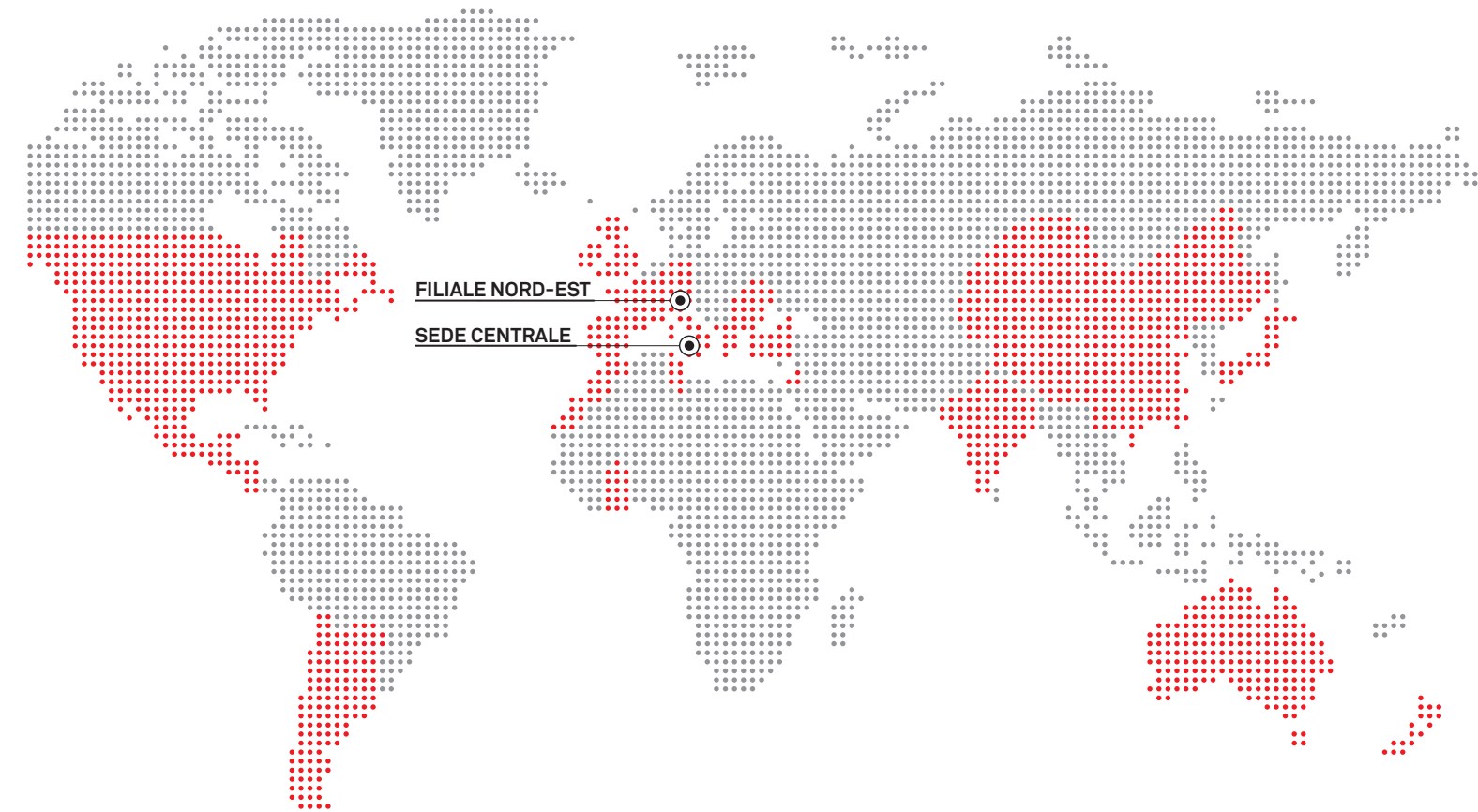
## Open Tank Pneumatic Press

Pressing has the goal of extracting juice from whole or crushed grapes in the white winemaking process, or the must-wine or wine from fermented grapes, after racking, in the red winemaking process.

This process must preserve the integrity of the solid parts of the grapes, prevent the breakage of pips, the lacerations of stalks when dealing with non-destemmed grapes, and prevent oxidation.

The pressing of grapes takes place in a holed cylindrical tank where a membrane, inflated by compressed air, exerts a certain pressure on the product obtaining the extraction of the liquid fraction.

Mainly designed for soft pressing of grapes and for the extraction of high quality must, Puleo's new Pneumatic Presses introduce a long series of standard upgrades.



**PULEO**  
LEADING WINERY MANUFACTURER

<b>Puleo S.p.A - Sede Centrale</b> S.S. 115 Km 21 / Fraz. Bosco, 479 91025 Marsala (Italy) T. +39 0923 968284 / F. +39 0923 968920 M. info@puleoitalia.com	<b>Filiale Nord-Est</b> Via degli Artigiani, 5/A 31035 Crocetta del Montello (TV) T. +39 0423 1916955 M. service.nordest@puleoitalia.com
--	--

[www.puleoitalia.com](http://www.puleoitalia.com)



**PULEO**  
LEADING WINERY MANUFACTURER.

## PREXA F

PRESSA PNEUMATICA A TANK FORATO  
OPEN TANK PNEUMATIC PRESS





## Dettagli innovativi New Details

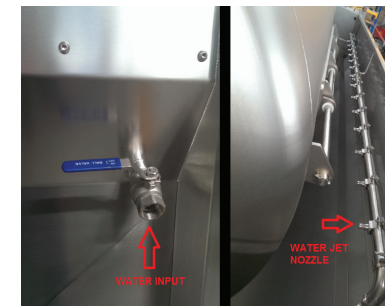
- » Nuovo design compatto e più moderno con una maggiore funzionalità per l'utente.
- » Struttura portante realizzata con lamiere piegate e non più con profilati.
- » Tutte le pieghe del corpo vasca sono esterne per facilitare la pulizia.
- » Doppio scivolo mosto rimovibile fino al modello F 50 per un più facile accesso e una migliore pulizia (dal mod. F 16 al mod. F80).
- » Carter laterali apribili a partire dal modello F 22.
- » Bordo sensibile di protezione per la sicurezza installato sui carter laterali apribili.
- » Sensore di sicurezza per evitare che il tank ruoti se i carter laterali apribili sono aperti.
- » Finitura superficiale uniforme della struttura portante e del tank fino al modello F 80 ottenuta tramite granigliatura con microsferi d'acciaio inox.
- » Cofanatura del vano motorizzazione a copertura di tutti gli elementi interni, con apertura totale per un accesso facile ed immediato (dal mod. F 16 al mod. F 80).
- » Ridisposizione degli elementi della motorizzazione e di funzionamento (compressore, soffiante, valvole, quadro ecc. ecc.) al fine di facilitare le operazioni di manutenzione - easy accessibility.
- » N. 4 Maniglie per facilitare la movimentazione delle pressa su ruote (fino al mod. F 50).
- » Pulsantiera con comandi manuali di serie.
- » Adeguamento altezza Pressa con spazio utile tra la struttura portante ed il piano calpestio, per convogliamento vinacce tramite bins (fino al mod. F 50).
- » Manometro analogico rilevamento pressione a vista, posto sulla struttura portante.
- » Golfari smontabili (dal mod. F 16 al mod. F 80).
- » Ganci a vista sulla struttura portante per serraggio pressa al camion tramite fasce durante la movimentazione.
- » Cupolini in vetroresina colorati identificativi del marchio Puleo
- » Ruote girevoli con freno (dal mod. F 16 al mod. F 80).
- » Vasca di ricezione mosto su ruote (fino al mod. F 80).



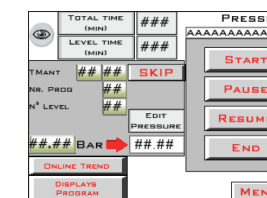
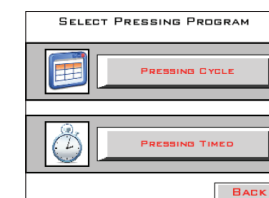
Vaschetta raccolta mosto a gancio.  
Hooked tray.



Impianto di lavaggio esterno del tank.  
Washing system for external tank.



- » New compact and modern design, with attractive lines focused on offering a better functionality for the customer.
- » The frame is made of bent sheet metal and no longer with profiles.
- » All the folds of the tray's body are external to facilitate cleaning.
- » Dual removable must slipway available up to C50 model for an easy access and better cleaning.
- » Openable folders from F 16 to F 80 models.
- » Sensitive safety edge installed on openable folders.
- » Safety sensor to prevent tank rotation if the folders are open.
- » Uniform surface finishing of frame and tank up to the F 80 series obtained through stainless steel grit blasting.
- » New bonnet for engine compartment covering all internal components, with full opening for easy and immediate access (from F 16 to F 80).
- » Rearrangement of all the engine compartment parts (compressor, blower, valves, control panel, etc.) to facilitate maintenance operations.
- » NO. 4 handles to facilitate handling of the Presses on wheels - up to F50 model.
- » Remote control with standard manual controls.
- » Revised press height with usable space between the supporting frame and the walking surface, for conveying marcs through bins (up to F 50).
- » Analogic pressure gauge placed on the supporting frame.
- » Removable eyebolts (from F 16 to F 80).
- » In-view hooks on the frame for securing the Press to the truck by means of bands during handling.
- » Colored fiberglass shields identifying Puleo's brand.
- » Swivel wheels with brake (from F 16 to F 80).
- » Must collection tray on wheels (until F 80).



Schermo PLC: selezione tipo di pressatura e pagina pressatura in corso con grafico online di pressatura.

PLC Screen: select pressing program and "press in progress" page with online press chart.

Nuova cofanatura vano motore.  
New bonnet of engine compartment.



Quadro di comando.  
Control panel.



funzionalità principali	le opzioni	main features	options
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrazione ottimale grazie al tank forato ad alta superficie drenante.</li> <li>- Valvola assiale manuale.</li> <li>- Doppia portella ad apertura pneumatica o manuale.</li> <li>- Sistema di sostituzione della membrana di pressatura "easy way" per una facile e veloce manutenzione.</li> <li>- Interfaccia utente "user friendly" con display touch screen a colori.</li> <li>- Programma di pressatura sequenziale "crémant" con ricetta pre caricata secondo le tecniche enologiche francesi.</li> <li>- 14 programmi di pressatura totalmente personalizzabili.</li> <li>- Doppio sistema di controllo automatico (PLC) / manuale.</li> <li>- Scarico vinacce automatico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema I.A. sulla vasca mosto per gestione intelligente della pressatura e protezione antitracimazione.</li> <li>- Sistema di controllo livello vasca mosto a galleggiante e comando pompa evacuazione.</li> <li>- Dispositivo per il controllo del sovraccarico.</li> <li>- Carico assiale con valvola pneumatica.</li> <li>- Quadro di comando remotato su piedistallo.</li> <li>- Rialzi per basamento pressa.</li> <li>- Selezione mosti a due vie con valvole pneumatiche.</li> <li>- Tramoggia di caricamento uva intera da portella.</li> <li>- Assistenza remota.</li> <li>- Impianto di lavaggio esterno del tank.</li> <li>- Ruote motorizzate.</li> <li>- Membrana in poliuretano anziché in PVC.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maximum extraction thanks to a large surface draining tank.</li> <li>- Structure entirely made of aisi 304 stainless steel.</li> <li>- Manual axial load.</li> <li>- Pneumatic or manual double loading/unloading door.</li> <li>- "Easy way" replacement system for a quick and simple maintenance of the membrane.</li> <li>- "User friendly" interface with colour touch screen.</li> <li>- "Crémant" style sequential pressing program with pre-loaded recipe according to the french winemaking techniques.</li> <li>- 14 fully customizable pressing programs.</li> <li>- Dual control system: automatic (PLC) / manual.</li> <li>- Automated marc unload.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I.A. System on the must tray for smart pressing and overflow prevention.</li> <li>- Automatic/manual start up system for must pump through level controller on the tray.</li> <li>- Device for overload control.</li> <li>- Axial loading with pneumatic valve.</li> <li>- Remote control panel on pedestal.</li> <li>- Extension legs.</li> <li>- Dual way must selection with pneumatic valves.</li> <li>- Hopper for loading through door.</li> <li>- Washing assistance.</li> <li>- Washing system for external tank.</li> <li>- Motorized wheels.</li> <li>- Polyurethane membrane.</li> </ul>

I dati riportati nelle tabelle hanno scopo puramente indicativo e possono variare a seconda del grado di maturazione, della tipologia di uva e alla modalità di alimentazione. The Data shown in the tables are for guidance only and may vary depending on the ripeness level, type of grape and way of feeding.

Modelli Models						
<b>F8</b>	720 l	400/600 Kg	1300/1800 Kg	1850/2400 Kg	2400x1275x1840 mm	385x390 mm 150 l
<b>F16</b>	1670 l	1000/1300 Kg	3000/4200 Kg	4200/5700 Kg	3200x1725x2240 mm	360x460 mm 205 l
<b>F22</b>	2170 l	1300/1700 Kg	4000/5500 Kg	5500/7600 Kg	3700x1725x2240 mm	450x880 mm 400 l
<b>F30</b>	3100 l	1900/2500Kg	5800/7900Kg	8000/11000 Kg	4100x1950x2470 mm	490x900 mm 400 l
<b>F40</b>	3960 l	2400/3200 Kg	7500/10000 Kg	10500/14000 Kg	4150x2060x2595 mm	500x1000 mm 350 l
<b>F50</b>	4800 l	2900/3900 Kg	9100/12000 Kg	12500/17000 Kg	4650x2060x2595 mm	500x1000 mm 400 l
<b>F70</b>	6800 l	4100/5400 Kg	13000/17700 Kg	18000/25000 Kg	5900x2060x2270 mm	600x750 mm 410 l
<b>F80</b>	7940 l	4800/6300 Kg	15200/20700 Kg	21000/29200 Kg	5900x2060x2320 mm	450x600 mm 410 l
<b>F100</b>	9480 l	5700/7600 Kg	18500/25500 Kg	26000/35000 Kg	6000x2060x2320 mm	600x750 mm 500 l
<b>F150</b>	14950 l	9000/12000 Kg	29000/42000 Kg	43000/57000 Kg	7000x2470x2510 mm	700x700 mm 500 l
<b>F250</b>	24700 l	14800/19800 Kg	49000/75000 Kg	77000/94000 Kg	9000x2740x2670 mm	700x700 mm 700 l