

PRESSE IDRAULICHE ALFA 50 - 60 - 70 - 80



Dati tecnici - Specifications

Tipo Type	Motore Motor	Misure Gabbia Cage Dimension	Capacità gabbia Cage Cap.	Diametro Pistone Piston diam.	Pressione totale Total pressure	Ingombro Overall dimens.	Peso Kg. Weight Kg.
Alfa 50	0,75	50X65	130	70	15.300	90x100x175h	233
Alfa 60	0,75	60X75	220	90	22.300	110x132x205h	397
Alfa 70	0,75	70X85	330	110	33.300	120x145x225h	570
Alfa 80	0,75	80X95	480	130	46.500	125x155x250h	895



ALFA 60



ALFA 80

Toscana Enologica Mori S.n.c.

Via F.brunelleschi Nr.8 50028 _Tavarnelle Val di pesa (Firenze)
Tel.0039_055_8071568 Fax.0039_055_8071293 email:tem@tem.it WWW.tem.it

 TOSCANA ENOLOGICA MORI

PRESSE IDRAULICHE ALFA 50 - 60 - 70 - 80



Presse idrauliche ALFA

Macchine realizzate secondo i più moderni criteri tecnico costruttivi e con materiali accuratamente scelti. Costruite nelle versioni: Gabbia Girevole (GG) e Carrello Estraibile (CE), con motore elettrico trifase o monofase con gabbia in legno o inox e bacino di raccolta in acciaio inox su tutti i modelli. Funzionamento idraulico con olio in dotazione. Pressione dall'alto verso il basso. Pistone cromato a doppio effetto. Manometro realizzato per la regolazione automatica della pressione. Pressione di esercizio 350 atmosfere. Si consiglia di inframezzare le vinacce con diaframmi di sgrondo.

ALFA Hydraulic Presses

Machines built according to the most modern technical construction criteria using carefully chosen materials. Built in the following versions: Revolving Cage (GG) and Extractable Cart (CE), with three-phase or single-phase electric motor, cage in wood or stainless steel and collection basin in stainless steel on all models. Hydraulic operation with oil supplied. Downward pressure. Twin-effect chrome-plated piston. Manometer made to automatically adjust pressure. Operating pressure of 350 atmospheres. The interposition of the marc with drainage diaphragms is recommended.

Presses hydrauliques ALFA

Machines réalisées selon les critères techniques de construction les plus modernes et avec des matériaux soigneusement choisis. Construites dans les versions: Cage Tournante (GG) et Chariot Coulissant (CE), avec moteur électrique triphasé ou monophasé avec cage en bois ou en inox et bac de récupération en acier inox sur tous les modèles. Fonctionnement hydraulique avec huile livrée avec la machine. Pression du haut vers le bas. Piston chromé à double effet. Manomètre réalisé pour le réglage automatique de la pression. Pression d'exercice 350 atmosphères. Nous conseillons d'alterner les marcs avec des diaphragmes d'égouttage.

Hydraulische Pressen ALFA

Nach den modernsten bautechnischen Kriterien und mit sorgfältig ausgewählten Materialien hergestellte Maschinen. Gebaut in den Versionen: Drehbarer Käfig (GG) und ausziehbarer Wagen (CE) mit elektrischem Dreiphasen- oder Einphasenmotor mit Käfig in Holz oder Edelstahl und Sammelbecken in Edelstahl bei allen Modellen. Hydraulischer Betrieb mit Öl (gehört zur Ausstattung). Druck von oben nach unten. Doppelwirkender verchromter Kolben. Manometer zur automatischen Druckregulierung. Betriebsdruck 350 Atmosphären. Es wird empfohlen, zwischen die Trester Tropfmembrane zu legen.

Prensas hidráulicas ALFA

Máquinas realizadas según los criterios técnicos de construcción más modernos y con materiales cuidadosamente seleccionados. Construidas en las versiones: Gabbia Girevole (GG) [Caja Giratoria] y Carrello Estraibile (CE) [Carro Extraíble], con motor eléctrico trifásico o monofásico con caja de madera o acero inoxidable y cuba de recolección de acero inoxidable sobre todos los modelos. Funcionamiento hidráulico con aceite en dotación. Presión desde arriba hacia abajo. Pistón cromado de doble efecto. Manómetro realizado para la regulación automática de la presión. Presión de ejercicio 350 atmósferas. Se aconseja interponer las heces con diafragmas de escurrimiento.



ALFA 60

ALFA 80



Toscana Enologica Mori S.n.c.

Via F.brunelleschi Nr.8 50028 _Tavarnelle Val di pesa (Firenze)
Tel.0039_055_8071568 Fax.0039_055_8071293 email:tem@tem.it WWW.tem.it

 TOSCANA ENOLOGICA MORI