

WILLMES

Il futuro dal 1918

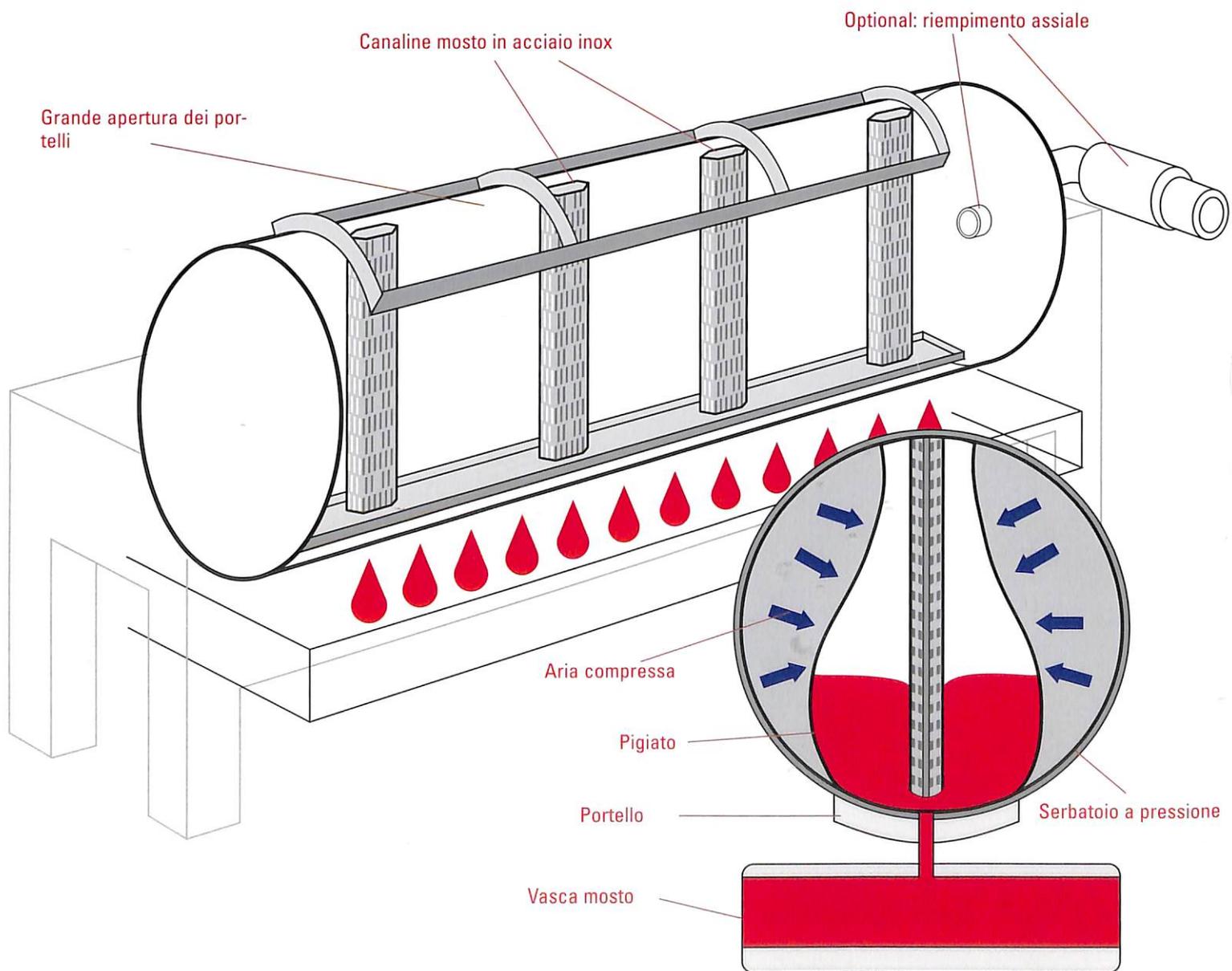


MERLIN Plus+

L'evoluzione della pressa universale

Pressatura delicata ed economica

La pressa pneumatica MERLIN lavora in maniera delicata ed economica grazie al suo sistema brevettato di pressatura, sia lavorando uve rosse fermentate che uve intere otterrete sempre il prodotto migliore.





L'apertura dei portelli è praticamente uguale all'intera lunghezza del serbatoio. Grazie alla straordinaria ampiezza di questa apertura, potrete riempire facilmente la pressa dall'alto con cassette o bins. Per lo stesso motivo anche lo svuotamento ed il lavaggio avvengono rapidamente e comodamente.



Le canaline mosto verticali garantiscono la massima qualità del mosto

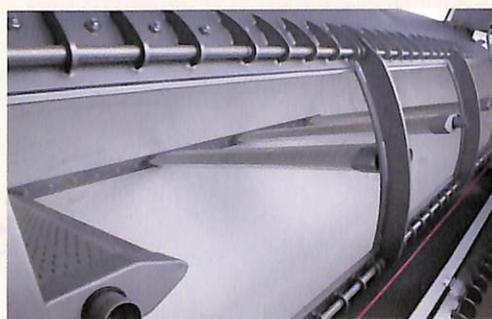
Le canaline mosto disposte verticalmente raccolgono il mosto al momento della pressatura e lo convogliano all'esterno. Di conseguenza questo mosto non contiene vinaccioli o raspi e presenta pochissima feccia. Le canaline sono realizzate in acciaio inox elettrolucidato e sono pertanto particolarmente igieniche e semplici da lavare.

La tecnologia delle canaline verticali è stata sviluppata e brevettata da WILLMES ed è utilizzata in esclusiva mondiale nelle sue presse. Questa tecnologia consente di ottenere uno sgrondo particolarmente elevato con pressioni ridotte. La pigiatura estremamente delicata ed i tempi di lavaggio notevolmente ridotti completano la gamma dei vantaggi.

Sgrondo ottimale – tempi brevi di pressatura

Con le canaline mosto verticali è possibile ottenere uno sgrondo maggiore fino al 50%. La membrana avvolge completamente l'uva, il mosto per uscire deve compiere un percorso mediamente del 50% più breve rispetto alle comuni presse pneumatiche con canaline mosto orizzontali.

La torta di vinaccia risulta generalmente meno compatta e può essere sgretolata con poche rotazioni durante i cicli. Questo comporta che i tempi di pressatura risultano notevolmente abbreviati.



Pressatura rapida, delicata e con massima resa

Con la pressatura sulla massima superficie possibile si può ottenere circa l'80% del mosto con una pressione di soli 0,2 bar. Anche nella fase conclusiva del procedimento di pressatura non sono necessari più di 1,2 bar di pressione per ottenere il 100%.

La pressa Merlin è apprezzata in tutto il mondo per la sua affidabilità e la sua robustezza. Ricerche e miglioramenti continui vengono sviluppati da WILLMES nell'ottica dell'ottenimento del mosto migliore da qualsiasi tipo di uva.



La dotazione MERLIN

- Canaline mosto verticali in acciaio inox elettrolucidato
- Serbatoio, telaio, rivestimenti e raccorderie completamente in acciaio inox
- Costruzione e motori a risparmio energetico
- Apertura su tutta la pressa
- Uscite mosto chiudibili per macerazioni
- Membrana di alta qualità per alimenti
- Grandi portelli
- Predisposizione per il riempimento assiale

I programmi MERLIN

- 6 programmi di pressatura preimpostati
- 6 programmi vuoti per la programmazione individuale

Pulizia rapida ed igiene sicura

Le canaline mosto delle presse MERLIN sono facilmente estraibili e lavabili senza dover entrare nella macchina. Non vi sono punti morti dove si possano fermare vinacce o altro. La macchina è lavabile in pochi minuti per una igiene sicura.

Più mosto con minore utilizzo di energia

La nuova generazione di presse MERLIN è particolarmente efficiente dal punto di vista energetico. Di norma, per ottenere fino all'80% del mosto, è sufficiente una pressione inferiore a 0,2 bar. Meno aria compressa, meno rotazioni, tempi di pigiatura inferiori, motori e soffianti a risparmio energetico proteggono l'ambiente e riducono i costi di esercizio.

Dotazione accessoria

Grazie all'ampia gamma di accessori optional, la pressa MERLIN è adattabile ad ogni esigenza di lavoro individuale. Rivolgetevi ai vostri consulenti specializzati.

WILLARD



MERLIN^{Plus+}

A photograph showing a large quantity of green grapes being processed in a metal press. The grapes are piled high, and a vertical metal bar with perforations is visible in the foreground. The background shows the interior of the press, which is a large, light-colored metal container.

**La pressa robusta
ed affidabile
per Cantine ambiziose**

WILLMES

Il futuro dal 1918

WILLMES: TRADIZIONE E FUTURO



WILLMES GmbH
In der Dieterswiese 8
64653 Lorsch
Germania

Tel.: +49 6251 707 14-0
Fax: +49 6251 707 14-22

e-Mail: sales@willmes.de
www.willmes.de

Dati tecnici	Merlin 1200	Merlin 1800	Merlin 2500
Uva intera / tempo di pressatura	fino a 9 q / ca. 2,5 h	fino a 13 q / ca. 2,5 h	fino a 18 q / ca. 2,5 h
Uva pigiata / tempo di pressatura	fino a 30 q / ca. 2 h	fino a 45 q / ca. 2 h	fino a 63 q / ca. 2 h
Uva fermentata / tempo di pressatura	fino a 48 q / ca. 1,5 h	fino a 72 q / ca. 1,5 h	fino a 100 q / ca. 1,5 h
Dimensioni (l x l x h) mm	2710 x 1400 x 1655	3530 x 1400 x 1655	3300 x 1750 x 2070

Dati tecnici	Merlin 3400	Merlin 4300	Merlin 5100
Uva intera / tempo di pressatura	fino a 24 q / ca. 2,5 h	fino a 30 q / ca. 2,5 h	fino a 36 q / ca. 2,5 h
Uva pigiata / tempo di pressatura	fino a 85 q / ca. 2 h	fino a 108 q / ca. 2 h	fino a 128 q / ca. 2 h
Uva fermentata / tempo di pressatura	fino a 136 q / ca. 1,5 h	fino a 172 q / ca. 1,5 h	fino a 204 q / ca. 1,5 h
Dimensioni (l x l x h) mm	4100 x 1750 x 2070	4100 x 1750 x 2140	4680 x 1750 x 2140