

Una herramienta de interés enológico.

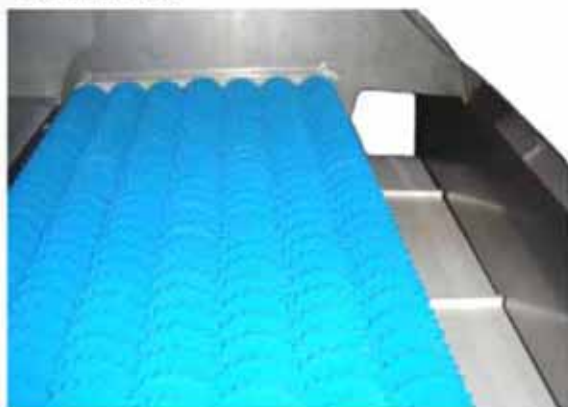
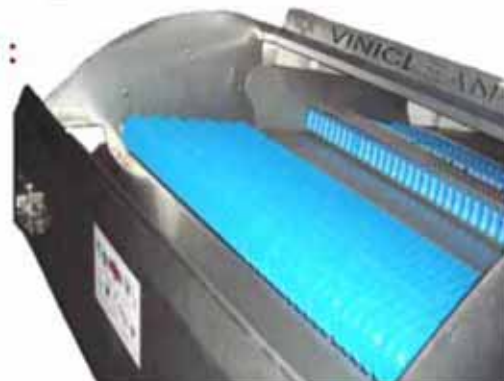
El Viniclean® es una herramienta de selección automática de la vendimia desgranada ó despalillada.

Se sitúa al extremo de la Tolva Vibrante SOCMA.

Este dispositivo de selección mecánica permite reemplazar la selección manual.

EL DISPOSITIVO ESTÁ CONSTITUIDO :

- De siete juegos de discos dentados que trabajan como tamiz rotativo.
- Una pequeña cinta ó sinfín en plástico blando para eliminar el rechazo.
- Un motoreductor alimentado por un variador electrónico.



Su principio de empleo...

Al final de la tolva vibrante, a la caída de vendimia, los discos dentados llevan el vegetal hacia arriba, las bayas pasan entre los discos y bajan a la bomba de vendimia ó mesa de selección.

Los vegetales son eliminados por la pequeña cinta o un sinfín en plástico blando.

Simplicidad - Eficacia

- Tamizado
- Filtración
- Selección
- Extracción

Eliminación de restos vegetales por cinta

Desecho de vegetales

VINICLEAN®

TOLVA VIBRANTE

Salida de bayas

Alimentación con vendimia manual ó mecánica

Selección de bayas por tamizado regulable

Eliminación de pequeños residuos

Recuperación de mostos claros

Bandeja de mosto

Sus ventajas...

- Respeto de la vendimia gracias a sus discos de plástico blando.
- Interés económico : eliminación de la selección manual !
- Regulación de la velocidad de rotación.

Su facilidad de limpieza

- Los ejes de soporte de discos son fácilmente desmontables.
- Cinta fácilmente desmontable para facilitar la limpieza.

ZI La Coupe

Rue A. Becquerel

11100 NARBONNE

FRANCE

Tél (33)04 68 41 50 30

Fax (33)04 68 41 50 52

www.socma.info