

# *La gran Europress de Scharfenberger.*

*80 - 320 hl*



# Revolución mediante evolución

*Más de 35 años de experiencias, know how e innovación, en una prensadora de uvas.*

Ya con la primera Europress hemos marcado en 1971 la pauta para el procesamiento cuidadoso de la cosecha. Su continuo perfeccionamiento, la más alta calidad a nivel constante, la más moderna tecnología, el sistema de mando electrónico internamente desarrollado y producido, la flexibilidad y el servicio al cliente con su carácter fiable, convierten la Europress en la pauta para el procesamiento cuidadoso de las uvas.

La Europress se destaca por su enorme estabilidad de valor y larga duración de vida, la utilización de componentes de más alta calidad, así como su gran facilidad de uso, incluyendo el mando electrónico.



## Equipamiento

- Construcción en acero inoxidable
- Control digital totalmente automático con 12 programas individuales (hasta 80 niveles de presión)
- Silenciador muy eficiente
- Motor con variador de frecuencia para un tratamiento suave de la vendimia
- Carga axial DN 100
- Depósito de mosto de gran volumen de acero inoxidable
- Puerta de alimentación grande
- Puerta de alimentación neumática
- Puerta de alimentación con cierre neumático y hermetico (modelo T)
- Dispositivos para eyección de orujo debajo de la membrana para un vaciado rápido de la prensa

Portada: Europress T 250 C con doble camisa para refrigerar o calentar



Control digital con Touchscreen



Fácil accesibilidad a todas las unidades/  
armario de distribución



Desmontaje/Limpieza fácil de la membrana de la puerta



### Opciones

- Programa inteligente
- Compresor integrado de baja emisión sonora
- Carga axial DN 125 y 150
- Sistemas de limpieza
- Elevaciones individuales
- Embudo de alimentación para uvas enteras
- Europress Cool - con doble camisa para refrigerar o calentar
- Pasarelas
- Diferentes sistemas de depósitos de mosto
- Sistemas de transporte para uvas y orujos
- Mandos a distancia
- Accionador eléctrico
- y muchos accesorios más ...

# Sistema abierto

## Europress modelo P

En este sistema, el tambor de prensado está semilateralmente dotada con ranuras cónicas muy finas. Esta forma y disposición de las ranura garantiza la más alta calidad del mosto y previene una obturación de las aberturas ranuradas.

### Ventajas

- Prensado suave
- Abertura de alimentación grande
- Limpieza fácil
- Superficie grande para separar el mosto que facilita tiempos cortos de prensado



### DATOS TÉCNICOS

Modelo			80		100	
			P	T/S	P	T/S
Capacidad del tambor		l	8000	8000	10000	10000
Carga *	Uvas enteras	kg	6000	6000	7500	7500
	Uvas despalilladas	kg	20000	16000	25000	20000
	Uvas fermentadas	kg	28000	23000	35000	29000
Longitud	<i>Sin carga axial</i>	mm	5745	5745	5745	5745
Ancho		mm	2150	2150	2250	2250
Altura		mm	2665	2665	2850	2850
Puerta	Longitud x ancho	mm	900x500	850x520	900x500	850x520

\* Depende del modelo, de la uva, el procedimiento de alimentación, el tipo de la pasta que sale del estrujado, así como del estado y el grado de madurez de la uva.

# Sistema cerrado

## *Europress modelo T*

El tambor de prensado está cerrado en este sistema, sin embargo cuenta con canales interiores de mosto abatibles o bien extraíbles, los cuales están dotados con ranuras muy finas. El mosto se conduce a través de las bocas de salida al tambor de prensado hacia el depósito de mosto.

### *Ventajas*

- Prensado suave
- Superficie grande para separar el mosto
- Ideal para la fermentación de la pasta y para tiempos de maceración
- Limpieza fácil de los canales interiores para mosto abatibles y desmontables



120		150		200		250		320	
P	T/S	P	T/S	P	T/S	P	T/S	P	T/S
12000	12000	15000	15000	20000	20000	25000	25000	32000	32000
9000	9000	11500	11500	15000	15000	18500	18500	24000	24000
30000	24000	37500	30000	50000	40000	63000	50000	80000	64000
42000	35000	52000	43500	70000	58000	87000	72500	110000	93000
6660	6660	7175	7175	7360	7360	7800	7800	8728	8728
2250	2250	2350	2350	2590	2590	2900	2900	3195	3195
2850	2850	2900	2900	3025	3025	3050	3050	3671	3671
900x500	850x520	900x500	850x520	900x500	850x520	900x500	850x520	900x500	850x520

# Sistema dual

## *Europress modelo S*

Como único fabricante de prensas de uvas ofrecemos el sistema dual que une en sí las ventajas del sistema abierto con aquellas del sistema cerrado. Según necesidad y preferencia, puede realizarse el proceso de prensado con el sistema cerrado o bien abierto. Con pocas maniobras pueden montarse o bien desmontarse los canales de mosto exteriormente instalados, de modo que nuestros clientes disponen de una flexibilidad máxima con respecto al o sistema de prensado seleccionado.

### *Ventajas*

- El sistema dual une en sí las ventajas del sistema abierto con aquellas del sistema cerrado
- Con pocas maniobras pueden montarse o bien desmontarse los canales de mosto exteriormente instalados
- Flexibilidad máxima con respecto al sistema de prensado seleccionado
- Limpieza fácil



*Limpieza fácil de los canales interiores rabatables*



*Europress T80 con recipiente para cargar*



*Carga axial con detector de presión*

# Made by Scharfenberger

06 07

*Sinónimo de calidad en lo íntegro y en el detalle.*

*Cada modelo de Europress, incluyendo su mando electrónico, es fabricado completamente por nosotros.*

*Nuestro moderno parque de máquinas, operadas por personal altamente capacitado, en combinación con una fabricación artesanal muy sólida, garantiza productos de alto valor técnico y cualitativo.*

*Desde hace más de 30 años, nuestros expertos en el Dpto. Electrónico trabajan en el desarrollo, la programación y fabricación de mandos electrónicos para los modelos de Europress. En base a este trabajo tenemos la posibilidad de ofrecer a nuestros clientes no solamente un producto de última generación tecnológica y un muy rápido servicio de entrega de piezas de repuesto, sino que además podemos ofrecer también un servicio muy competente.*



Ya más del 70 % de todas las prensadoras de uvas Europress salen hoy en día de nuestras salas de fabricación como resultado de una fabricación especial, fuera de serie. Nuestra oficina de proyectos enfrenta gustosamente todo tipo de desafíos y posibilita un máximo de flexibilidad y capacidad de adaptación a las necesidades individuales de nuestros clientes, tanto en el interior como también en el extranjero.

Sabemos que nuestras máquinas aportan en realidad solamente un poco al proceso de la producción de vino, pero desde el año 1928 hacemos todo para diseñar este aporte nuestro de la manera más perfecta posible.

*Porque esto es lo que nos une con nuestros clientes – nos gusta el vino de primera calidad.*

  
**Scharfenberger**  
Maschinenbau

Scharfenberger GmbH & Co. KG • Philipp-Krämer-Ring 30 • Gewerbegebiet Bruch • D-67098 Bad Dürkheim  
Telefon 0049 - (0) 6322 - 60 02 -0 • Fax 0049 - (0) 6322 - 60 02 -10 • info@scharfenberger.de • www.scharfenberger.de

---

DIN EN ISO 9001:2000 DGRL 97/23/EG

