

# PULEO

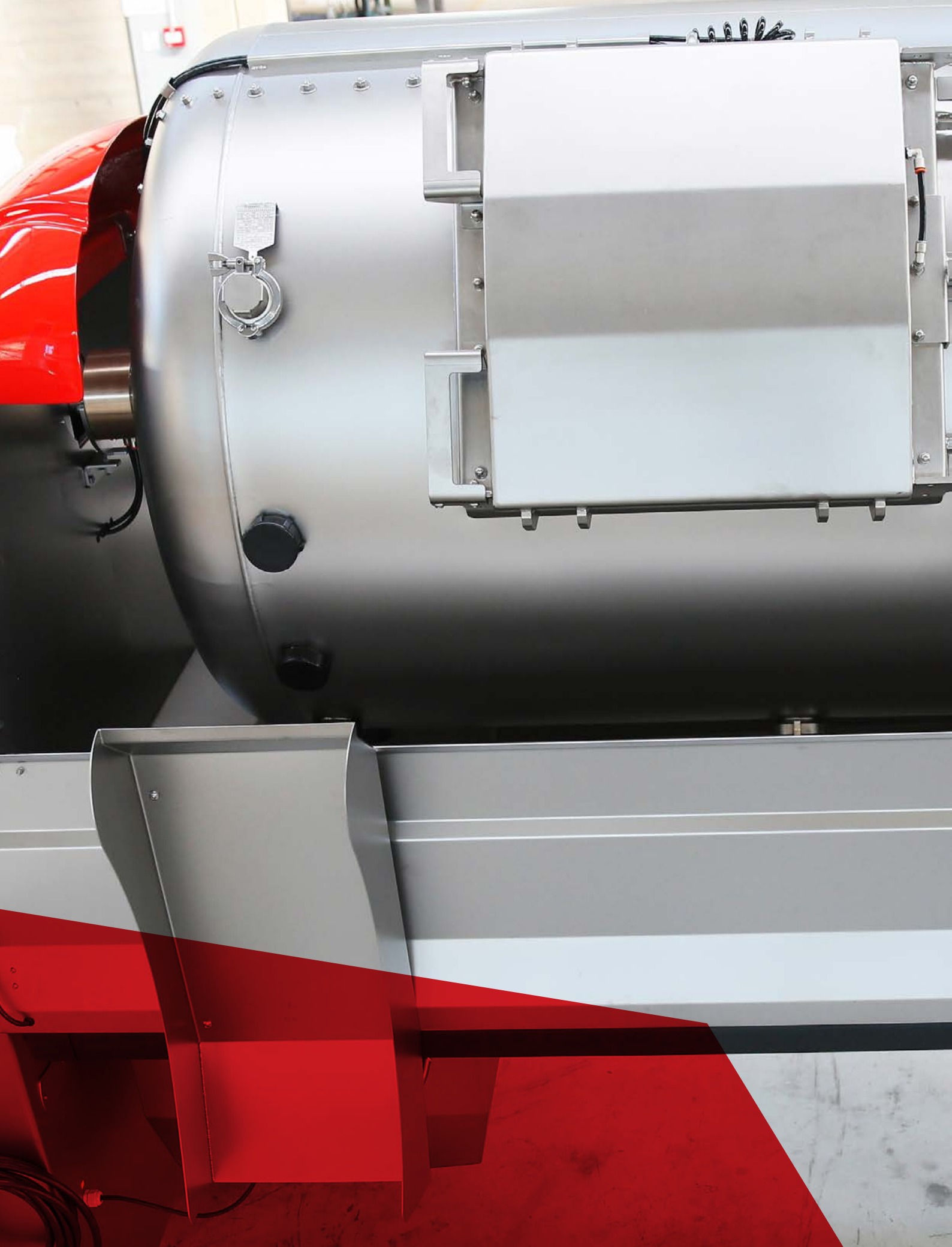
LEADING WINERY MANUFACTURER.

## PREXA C



**PRESSA PNEUMATICA A TANK CHIUSO**  
**CLOSED TANK PNEUMATIC PRESS**





## PREXA C Pressa pneumatica a tank chiuso

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 nel caso di uve non diraspite, ed evitare fenomeni di ossidazione.

Le Presse pneumatiche a tank chiuso realizzano la pressatura all'interno di un'ampia gabbia cilindrica orizzontale, tramite una membrana realizzata in tessuto plastificato atossico alimentare, contrapposta a un'ampia parete dotata di canaline longitudinali forate che permettono il drenaggio.

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

## Closed Tank Pneumatic Press Models

Pressing has the purpose 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.

Closed tank pneumatic presses carry out the pressing process inside a horizontal cylinder thanks to a membrane, made of top grade alimentary PVC material, pushing against a large wall of longitudinal holed gutters that allow draining.

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



Canaline di drenaggio.  
Draining channels.

**PREXA C50**

## 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 (dal mod. C16 fino al mod. C 80).
- » Doppio scivolo mosto removibile fino al modello C 50 per un più facile accesso e una migliore pulizia.
- » Carter laterali apribili dal modello C 22 al C 80; dal C 100 al C 440 sono smontabili.
- » 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 C 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 al vano di motorizzazione (dal Mod. C 16 al mod. C 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 modello C 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 modello C 50).
- » Manometro analogico rilevamento pressione a vista, posto sulla struttura portante.
- » Golfari smontabili (fino al mod. C 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. C 16 al mod. C 80).
- » Vasca di ricezione mosto su ruote (fino al mod. C 80).
- » Scivolo mobile ribaltabile (fino al mod. C 80).

- » 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 (from C 16 to C 80).
- » Dual removable must slipway available up to C50 model for an easy access and better cleaning.
- » Openable folders from C 16 to C 80 models. From C 100 to C 440 folders are extractable.
- » 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 C 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 C 16 to C 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 C 50.
- » Remote control with standard manual controls.
- » Revised press height with usable space between the supporting frame and the walking surface, for conveying marcis through bins (up to C 50).
- » Analogic pressure gauge placed on the supporting frame.
- » Removable eyebolts (up to C 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 C 16 to C 80).
- » must collection tray on wheels (up to C 80)
- » Mobile and tilting chute (up to C 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.



Scivolo mosto scorrevole. / Sliding slipway.



Sistema di lavaggio automatico. Automatic washing system.











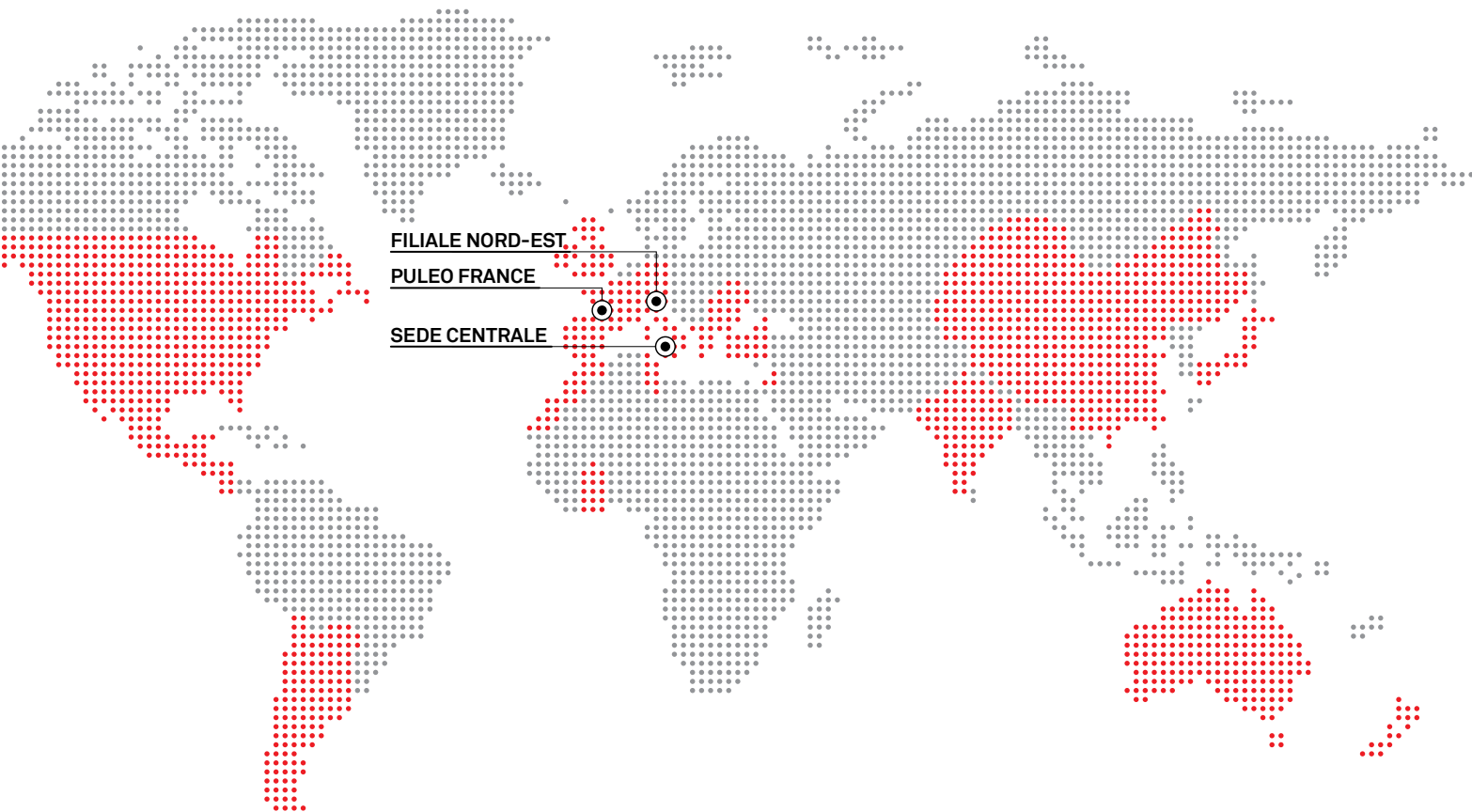
Fascia di refrigerazione. / Cooling jacket.



funzionalità principali	le opzioni	main features	options
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrazione ottimale grazie alle canaline di sgrondo ad alta superficie drenante.</li> <li>- Struttura interamente in acciaio inox aisi 304.</li> <li>- Riempimento efficace mediante ampia portella pneumatica o manuale di carico/scarico totalmente ermetica.</li> <li>- Sistema "easy way" per una facile e veloce manutenzione della membrana di pressatura e sgancio delle canaline drenanti.</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>- 36 programmi di pressatura totalmente personalizzabili.</li> <li>- Doppio sistema di controllo automatico/manuale.</li> <li>- Scarico vinacce automatizzato.</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 con contatore di flusso.</li> <li>- Sistema di lavaggio automatico delle canaline e del tank gestito da PLC.</li> <li>- Ampia o doppia porta ermetica ad apertura/chiusura pneumatica.</li> <li>- Speciale tramoggia di caricamento uva intera da portella.</li> <li>- Ruote motorizzate.</li> <li>- Assistenza remota.</li> <li>- Sistema di immissione gas inerte per macerazione carbonica.</li> <li>- Inertizzazione automatica del Tank con gas a disperdere con contatore di flusso gestito dal PLC.</li> <li>- Inertizzazione vasca mosto.</li> <li>- Fascia di refrigerazione non coibentata.</li> <li>- Membrana in poliuretano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maximum extraction of product thanks to the large draining surface of gutters.</li> <li>- Structure entirely made of aisi 304 stainless steel.</li> <li>- Effective filling through wide loading/unloading airtight 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>- 36 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>- Must selection system.</li> <li>- Automatic washing system of the draining gutters and tank managed by PLC.</li> <li>- Larger or double pneumatic airtight door.</li> <li>- Hopper for loading through door.</li> <li>- Motorized wheels.</li> <li>- Inert gas Injection System for carbonic soaking.</li> <li>- Automatic Inerting of the Press with gas release, with flow meter managed by PLC.</li> <li>- Inerting of the must tray.</li> <li>- Cooling jacket (not insulated).</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>C16</b>	1670 l	1000/1300 Kg	3000/4200 Kg	4200/5700 Kg	3200x1725x2300 mm	360x460 mm	300 l	3,5 mq
<b>C22</b>	2170 l	1300/1700 Kg	4000/5500 Kg	5500/7600 Kg	3700x1725x2300 mm	360x460 mm	400 l	4 mq
<b>C30</b>	3100 l	1900/2500Kg	5800/7900Kg	8000/11000 Kg	4100x1950x2520 mm	420x500 mm	400 l	4 mq
<b>C40</b>	3960 l	2400/3200 Kg	7500/10000 Kg	10500/14000 Kg	4150x2060x2620 mm	420x500 mm	350 l	4,5 mq
<b>C50</b>	4800 l	2900/3900 Kg	9100/12000 Kg	12500/17000 Kg	4650x2060x2620 mm	450x600 mm	400 l	5,5 mq
<b>C70</b>	6800 l	4100/5400 Kg	13000/17700 Kg	18000/25000 Kg	5900x2060x2310 mm	450x600 mm	700 l	8 mq
<b>C80</b>	7940 l	4800/6300 Kg	15200/20700 Kg	21000/29200 Kg	5900x2060x2360 mm	580x800 mm	700 l	9 mq
<b>C100</b>	9480 l	5700/7600 Kg	18500/25500 Kg	26000/35000 Kg	6000x2060x2360 mm	580x800 mm	500 l	10 mq
<b>C150</b>	14950 l	9000/12000 Kg	29000/42000 Kg	43000/57000 Kg	6700x2600x2640 mm	580x800 mm	500 l	12 mq
<b>C250</b>	24700 l	14800/19800 Kg	49000/75000 Kg	77000/94000 Kg	9900x2900x2720 mm	580x800 mm	750 l	17 mq
<b>C320</b>	32100 l	19300/25700 Kg	64000/100000 Kg	101000/125000 Kg	10100x2850x2720 mm	580x800 mm	700 l	-
<b>C440</b>	44200 l	26500/35400 Kg	89000/138500 Kg	139000/172000 Kg	11400x3200x3000 mm	580x800 mm	700 l	-



FILIALE NORD-EST

PULEO FRANCE

SEDE CENTRALE

## **PULEO**

LEADING WINERY MANUFACTURER

### **Puleo S.p.A - Sede Centrale**

S.S. 115 Km 21 / Fraz. Bosco, 479 / 91025 Marsala (Italy)

**T.** +39 0923 968284 / **F.** +39 0923 968920 / **M.** info@puleoitalia.com

### **Filiale Nord-Est**

Via degli Artigiani, 5/A

31035 Crocetta del Montello (TV)

**T.** +39 0423 1916955

**M.** service.nordest@puleoitalia.com

### **Puleo France - Warehouse and Service**

5 rue du plateau

16370 Saint Sulpice De Cognac

**T.** +33 05 45837977

**M.** info@puleofrance.com

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

