

ÚNICA EN SU ESPECIE

EL PENSADO MÁS SUAVE Y EFICAZ

Neupress es la **única prensa vertical neumática**. Proporciona un prensado uniforme, de alto rendimiento y con gran rapidez, obteniendo así vinos tintos y blancos de calidad insuperable



1 MEMBRANA NEUMÁTICA UNIFORMIDAD Y RAPIDEZ

Neupress tiene un sistema de prensado único. La membrana de material alimentario de alta resistencia proporciona el prensado más uniforme, suave y rápido del mercado. Algunas ventajas:



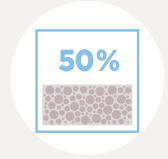
NO CONTAMINANTE

No utiliza fluidos hidráulicos.



FÁCIL DE LIMPIAR

Toda la superficie de la membrana queda accesible.



CARGA PARCIAL DE PASTA

Neupress se adapta a la bodega. (mín = ½ cubillo)



ADAPTACIÓN TOTAL A LA FORMA DE LA PASTA

No permite huecos y prensa de forma homogénea toda la superficie.



CICLOS DE PENSADO ULTRA RÁPIDOS

Entre 40/60 min, obteniendo máximo rendimiento y calidad.

2

CUBILLO, DISEÑO EXCLUSIVO IMAGEN, LIMPIEZA Y LONGEVIDAD

El cubillo realizado con barrotes de acero inoxidable presenta un diseño troncocónico, lo que permite a la membrana hacer más presión en el centro. Esto supone la máxima calidad de filtrado a través de la propia pasta y un drenaje sin salpicaduras. El cubillo no tiene cierres, facilitando su manipulación.



3

BANDEJA MÁS EFICAZ VERSATILIDAD Y EXACTITUD

La bandeja de Neupress incorpora una rejilla de acero inoxidable que tiene un diseño especial realizado con corte por láser que obtiene un drenaje más eficaz.



4 BASTIDOR LIMPIO Y ROBUSTO

En la construcción de Neupress se emplea acero inoxidable que ofrece una mayor facilidad de limpieza de la máquina y longevidad.



5 AUTOMATISMO FLEXIBILIDAD Y SEGUIMIENTO

Neupress equipa un autómata programable por pantalla táctil de grandes dimensiones. Admite 20 programas con 10 ciclos de prensado para satisfacer las exigencias de la bodega. Opcionalmente se pueden usar sistemas de monitorización remota.



6 SISTEMA DE VACÍO/PRESIÓN OPTIMIZA RECURSOS Y GASTOS

La membrana se recoge mediante un equipo de vacío con venturi (sin mantenimiento). Para inflar la membrana, Neupress se conecta a la red de aire comprimido de la bodega utilizando un caudal pequeño, evitando así invertir en grandes compresores.



7 CONTROL DE ALTURA MÁXIMA PRECISIÓN

Para subir y bajar el cabezal, Neupress usa cilindros hidráulicos que proporcionan un control de gran eficacia.



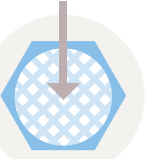
8 ARGOLLAS PARA UN MANEJO FÁCIL

Tanto el cubillo como la bandeja incorporan argollas para facilitar el manejo.



9 CENTRADOR SENCILLO Y EFICAZ

En la base de Neupress hay un centrador para posicionar el cubillo de forma correcta y sencilla.



10 SEGURIDAD HOMOLOGACIÓN CE

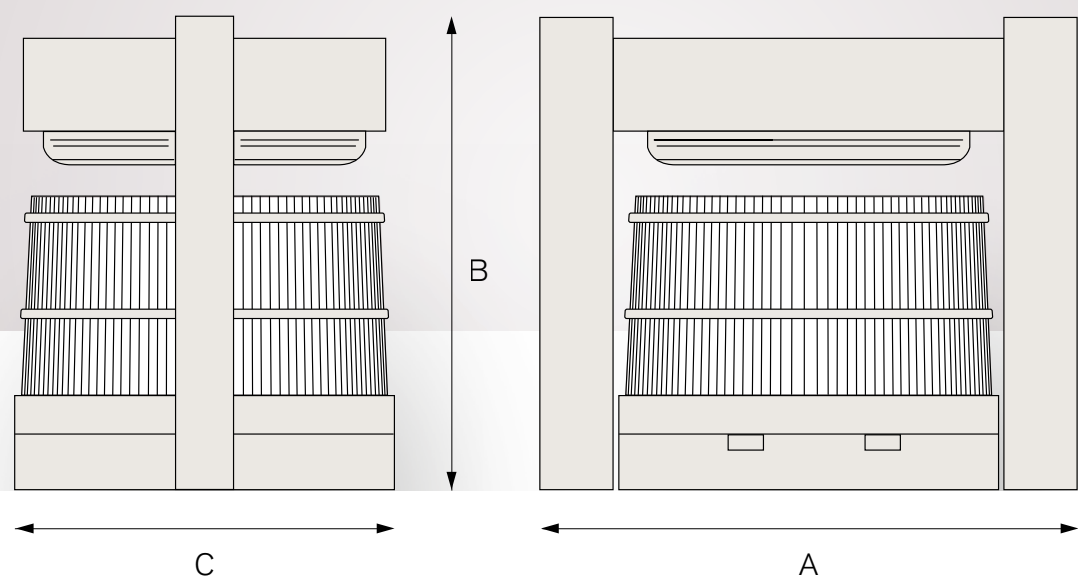
Neupress cumple todos los requisitos de seguridad que marca la homologación CE.



PRENSA NEUPRESS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSIONES Y PESOS



DIMENSIONES

	A	B	C
NS 10	2.040	2.500	1.300
NS 16	2.300	2.500	1.500
NS 20	2.460	2.550	1.600
NS 30	2.700	2.600	2.000
NS 50	3.500	2.750	2.500
NS 60	3.500	3.000	2.500

PESOS

CAPACIDAD

	PRENSA (Kg)	CUBILLO LLENO (Kg)	VOLUMEN (L)
NS 10	1.200	1.520	1.200
NS 16	1.820	2.080	1.800
NS 20	2.050	2.500	2.300
NS 30	2.750	3.875	3.300
NS 50	3.490	6.160	5.400
NS 60	3.590	7.200	6.500

NEUPRESS

PATENTADO · PATENTED · BREVETÉ · PATENTIERTES



YOUTUBE: Máquinas y Herramientas La Rioja

MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS LA RIOJA S.L. | AVDA. DE ARAGÓN, 12 | 26006 LOGROÑO | ESPAÑA

T. (+34) 941 271 540 | maheri@maheri.es

www.maheri.es

NEUPRESS

ÚNICA EN SU ESPECIE

PRENSA VERTICAL NEUMÁTICA

