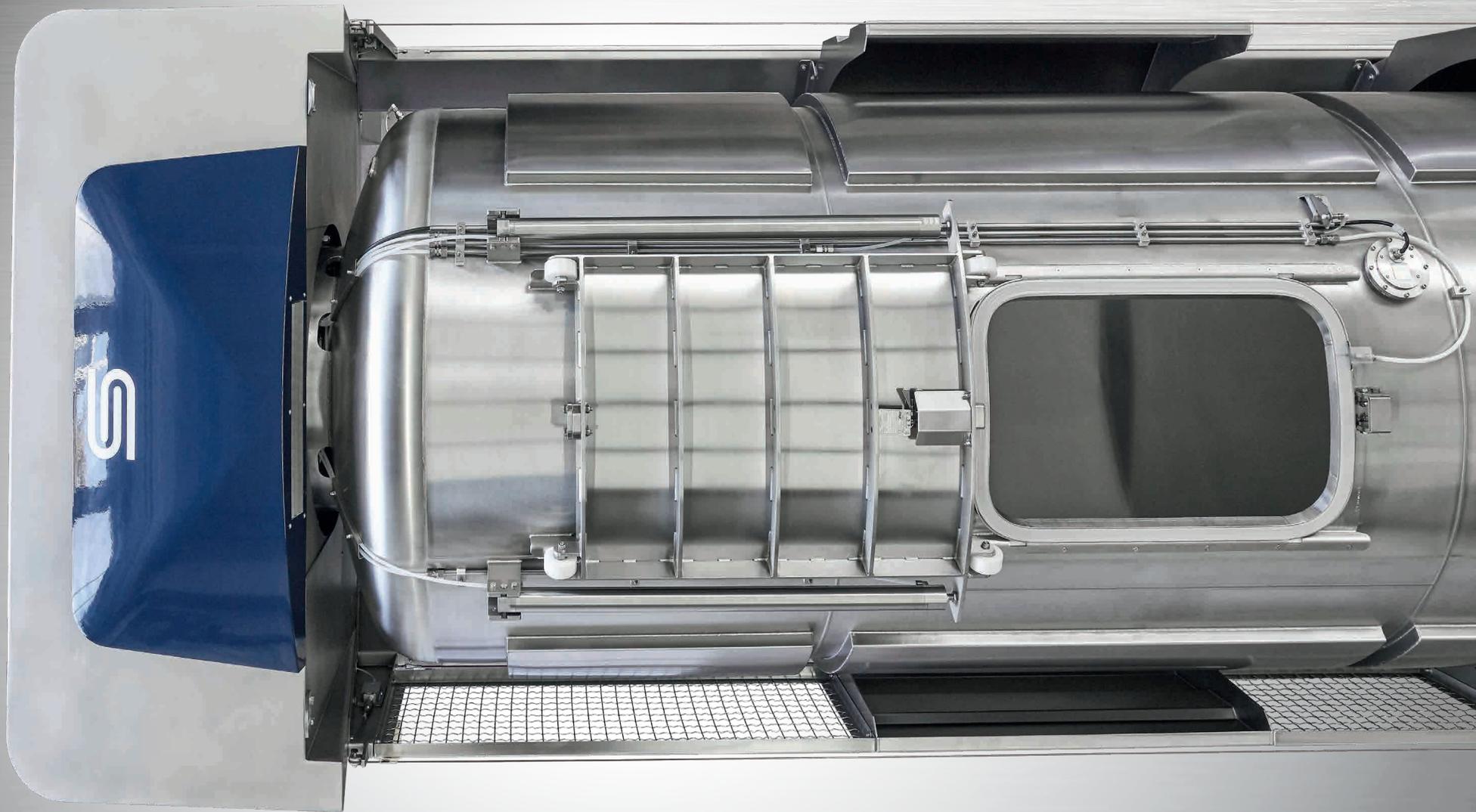


EP 1

EP 2

EP 3

français

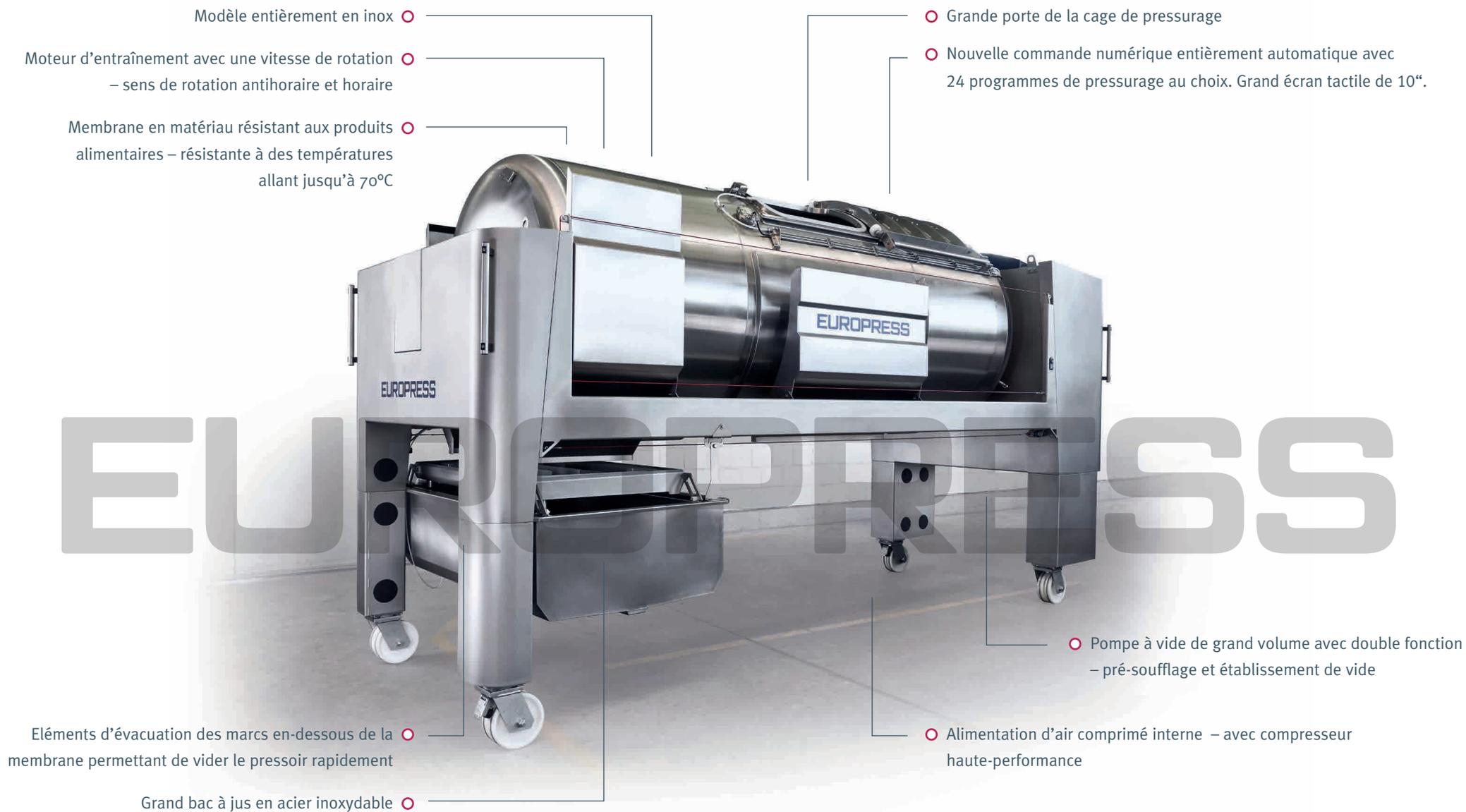


 **Scharfenberger**
Maschinenbau



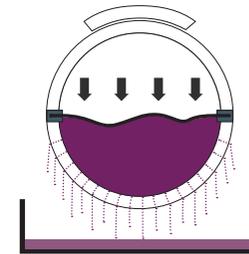
VOS RAISINS DANS LES MEILLEURES
MAINS: UN PRESOIR NOUVELLE
GÉNÉRATION QUI FAIT RESSORTIR
LE MEILLEUR DE VOS RAISINS.

INNOVATION DE SCHARFENBERGER

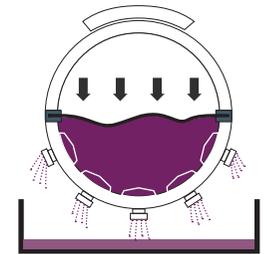


EP1 | EP2 | EP3

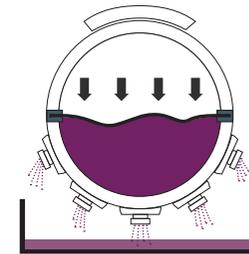
SYSTÈME À CAGE OUVERTE · CAGE FERMÉE · CAGE MIXTE



EP1 | Cage ouverte
volume de cage de
pressurage de 15 à 65 hl



EP2 | Cage fermée
volume de cage de
pressurage de 15 à 65 hl



EP3 | Cage mixte volume de cage de pressurage de 15 à 65 hl



EP1 | SYSTÈME À CAGE OUVERTE

Dans le cas du système de pressurage à cage ouverte, la cage de pressurage est pourvue de fentes coniques très étroites sur la moitié de sa surface. La forme et la disposition des fentes garantissent l'extraction d'un jus de très haute qualité et empêchent que les fentes ne se bouchent.

NOUVELLE: GÉNÉRATION DE COMMANDE ENTièrement AUTOMATIQUE AVEC 24 PROGRAMMES DE PRESSURAGE LIBREMENT SÉLECTIONNABLE

- Grand écran tactile avec 10" de taille pour guidage intuitif du menu
- Aperçu des programmes de pressurages en un coup d'oeil
- Démarrage rapide facile

NOUVELLE: FONCTION APPRENTISSAGE POUR LE MODE AUTOMATIQUE

- Un premier passage manuel d'un cycle de pressurage
- Le presseur enregistre chaque entrée faite par l'utilisateur
- Memorise le passage manuel comme un program de pressurage

AVANTAGES

- Pressurage en douceur, respectueux du produit
- Grande porte de remplissage
- Nettoyage facile
- Grande surface d'égouttage pour des cycles de pressurage courts

EP2 | SYSTÈME À CAGE FERMÉE

Dans le cas du système de pressurage à cage fermée, l'intérieur de la cage de pressurage est doté de canaux à jus rabattables et démontables, pourvus de fentes très étroites. Le jus s'écoule dans le bac à jus directement par les ouvertures d'écoulement.

NOUVEAU EASYCLEAN CHANNEL (À PARTIR DE 44 HL):

Il conjugue les avantages d'un mécanisme pliable et ceux d'un mécanisme emboîtable. Le canal hygiénique et durable en acier inoxydable se déplie grâce à un élément de fermeture rapide et il reste à l'intérieur de la cage de pressurage pour le nettoyage. Lorsque les cycles de pressurage sont intenses, il est facile à enlever et à remettre en place rapidement, sans outils.

AVANTAGES

- Pressurage en douceur, respectueux du produit
- Grande surface d'égouttage du jus
- Idéal pour la macération et la fermentation de la trempé
- Facile à nettoyer car le canal à jus s'ouvre facilement grâce à un système de fermeture rapide
- Pour les cycles de nettoyage intenses, le canal à jus est facile à enlever et à remettre en place rapidement, sans outils

EP3 | SYSTÈME À CAGE MIXTE

Le système de pressurage à cage mixte combine les avantages du système ouvert et ceux du système fermé. De cette manière, selon les besoins, le client est libre de choisir d'effectuer le pressurage dans un système ouvert ou dans un système fermé. Les canaux à jus installés sur l'extérieur de la cage de pressurage se mettent en place et s'enlèvent en un tour de main.

DÉTAILS SPÉCIAUX

- Drains extérieurs, facile à monter / démonter
- Grands canaux de jus, qui sont attachés à l'extérieur de la cage de presse
- Démontage facile, sans outils

AVANTAGES

- Ce système combine les avantages du système à cage ouverte et ceux du système à cage fermée
- Les canaux à jus extérieurs sont faciles à enlever
- Flexibilité à long terme en ce qui concerne le choix du système de pressurage utilisé
- Nettoyage facile

EQUIPEMENT

En 1971, avec la première Europress, nous nous imposons déjà en tant que référence en ce qui concerne la transformation respectueuse du produit pressuré. Un développement continu, une qualité toujours maximale, une technologie ultramoderne, un système électronique de commande développé et fabriqué au sein de notre entreprise, notre flexibilité et un service clients fiable font de notre nouvelle Europress une référence dans le domaine de la transformation respectueuse du raisin. La nouvelle Europress se caractérise par sa haute durabilité et sa longue durée de vie, l'utilisation de composants d'une qualité maximale ainsi que par sa facilité d'utilisation, y compris de sa commande électronique.

- Modèle entièrement en inox
- Moteur d'entraînement avec une vitesse de rotation, sens de rotation antihoraire et horaire
- Membrane en matériau résistant aux produits alimentaires, résistante à des températures allant jusqu'à 70°C
- Pompe à vide de grand volume avec double fonction: pré-soufflage et établissement de vide
- Alimentation d'air comprimé interne avec compresseur haute-performance
- **Nouvelle commande numérique entièrement automatique** avec 24 programmes de pressurage au choix
- Grand écran tactile de 10" pour une navigation intuitive dans les menus et un démarrage rapide facile
- Cage de pressurage polie
- Grande porte de la cage de pressurage
- Les parties latérales du presseur sont rabattables (jusqu'à 52 hl)
- Barres de fixation de la membrane réalisées de manière à assurer également le décompactage du produit
- Eléments d'évacuation des marcs en-dessous de la membrane pour permettre de vider le presseur rapidement
- Grand bac à jus en acier inoxydable



- Bonne accessibilité de tous les groupes/armoires de commande
- Grand écran tactile de 10" pour une navigation intuitive dans les menus, un démarrage rapide facile et l'utilisation des séquences automatiques de pressurage

NOUVELLE COMMANDE NUMERIQUE ENTIEREMENT AUTOMATIQUE

EUROPRESS Jeu. 11.10.2018 | 10:07

Bouton home

Info

Paramètres

Langue

Pompe à moût 0 %

Température -0.1°C

Mode manuel Démarrage rapide DRAIN CONTROL

Vidage Remplissage SOLUS

Nettoyage

14041417 L Reset

20 : Programm 4 Jeu. 04 10 2018 | 11:33

Montée de pression Maintien de pression Evaporation Robêche

14 %Humidité résiduel

Pression actuelle 0.02 Pression de consigne 0.00

Pallier de pression actuel 1

Durée de maintien de pression résiduelle 493 Durée de maintien de pression de consigne 500

Cycle 2/2

Pompe à moût 6 %

Température -0.1°C

Rendement rotation robêche 0 Rotations de robêche 0

Durée résiduelle 00:09 Temps total 00:01

Bouton home

Info

Paramètres

Langue

Pompe à moût 6 %

Température -0.1°C

20 : Programm 4 Sam. 22 09 2018 | 10:52

Sélection programme 1 Pressurage automatique

Prégouttage 8 Minutes

Pallier de pression	Pression de consigne	Répétition	Durée de maintien de pression	Robêche
Seuil 1	0.02	3	180	2
Seuil 2	0.04	2	230	3
Seuil 3	0.06	1	280	3
Seuil 4	0.08	1	300	3
Seuil 5	0.11	1	300	4
Seuil 6	0.14	1	350	4
Seuil 7	0.17	1	360	5
Seuil 8	0.20	1	400	4

Pompe à moût 2 %

Température 18.0°C

Bouton home

Info

Paramètres

Langue

Pompe à moût 2 %

Température 18.0°C

DES OPTIONS VARIÉES

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX

Individuel – efficace – digital: EUROPRESS EP disponible sur mesure – pour satisfaire les exigences spécifiques de nombreuses solutions spéciales pionnières. Numérique – surveillance – simplification des processus: La mise en pratique simple et efficace de processus innovants et avancés de production viticole dans le but d'offrir à nos clients davantage de plaisir au travail, tel était l'objectif que nous nous étions fixés lors de la réalisation de la nouvelle gamme EUROPRESS EP. Les différentes options ont vu le jour dans le cadre d'une collaboration rapprochée avec différents viticulteurs et dès le départ, elles se sont vues décerner plusieurs prix de la part de la fédération allemande de la viticulture (Deutscher Weinbauverband).

+ *drain control* COMMANDE INTELLIGENTE DU PROGRAMME DE PRESSURAGE

EP1 EP2 EP3



NOUVELLE GÉNÉRATION: L'évacuation intelligente du jus est assurée par une construction spéciale du bac à jus qui est doté d'un système de capteurs intégré ayant déjà fait ses preuves. Pendant toute la durée du pressurage, l'écoulement du jus est surveillé et le cycle de pressurage est constamment optimisé. Ceci permet de garantir un processus de pressurage ultra-efficace avec un pressurage optimal et respectueux des raisins.

+ *cool insulatet* MANTEAU DE REFROIDISSEMENT AVEC ISOLATION EXTÉRIEURE

EP2



- Le transfert de froid ou de chaleur à la cage de pressurage peut être effectué de manière bien plus ciblée.
- D'importantes économies d'énergie sont réalisées.

En plus d'une couche de refroidissement très fine venant revêtir le tambour, le double manteau est recouvert de l'extérieur d'une

couche isolante très efficace. Couvert d'un double manteau en acier inoxydable. De cette manière, près de 90% de l'énergie frigorifique agissent sur la cage de pressurage. Le transfert de chaleur peut ainsi être encore plus ciblé, ce qui permet d'économiser des quantités d'énergie conséquentes.

+ *cool Manteau de refroidissement* AVEC UN HAUT RENDEMENT

EP2



- Adaptation parfaite de la température du produit à vos exigences œnologiques
- Pour le refroidissement et le maintien des raisins au frais
- Pour le refroidissement préliminaire du tambour de pressurage avant le remplissage
- Pour le réchauffement de produit trop froid

Le double manteau peut être utilisé avec de l'eau, de l'eau glycolé ou du glycole. Comme on est dans un circuit fermé, un ajout permanent du liquide de refroidissement n'est pas nécessaire. La température d'entrée est électionné sur la machine à froid du client.

+ *flow divide*

EP1 EP2 EP3

- Séparation du jus en trois catégories de qualité
- Choix en fonction des paliers de pression

+ *air pulse* NETTOYAGE DES CANAUX/PROCÉDÉS DE NETTOYAGE EFFICACES

EP2

- Nettoyage avec un mélange d'air comprimé et d'eau

+ **humidity control** MESURE DE L'HUMIDITÉ RÉSIDUELLE

EP1 EP2 EP3



Les valeurs d'humidité résiduelle sont relevées de manière précise et numérique dans le tambour de pressurage grâce à un capteur spécial. La valeur actuelle est affichée à la fin de chacun des paliers de pression sur le grand écran tactile de la commande du presseur et les valeurs relevées peuvent être ensuite analysées. Le

traitement intelligent préliminaire des valeurs mesurées permet, en cas de haute teneur d'humidité résiduelle, soit d'effectuer une séparation du jus ou de forcer le programme de pressurage à se terminer.

+ **temp-control** MESURE DE LA TEMPERATURE

EP2



Le dispositif utilisé avec un système de presseurs à réservoirs dotés d'un manteau de refroidissement permet à l'opérateur de présélectionner la température souhaitée des raisins et de la trempe pour les phases de transformation successives. Indépendamment de la température de départ des raisins ou de la trempe, le programme de pressurage est ensuite lancé de manière contrôlée et automatique une fois que la température souhaitée et préréglée aura été atteinte.

+ **inert ECO** COUVERTURE DE LA CAGE DE PRESSURAGE AVEC DU GAZ PROTECTEUR

EP2



Grâce à la fonction + Inert ECO, l'utilisateur a la possibilité de remplir le tambour de pressurage (système de pressurage fermé) avec du gaz inerte de manière efficace. Cela permet une macération plus longue et la réalisation de cycles de pressurage entiers sans exposer le produit à l'oxygène de l'air. L'utilisation du système est simple et intuitive grâce à la commande du presseur. Il reste de plus possible de continuer à effectuer le pressurage conventionnel.

+ **inert Pro** SYSTÈMES D'INERTAGE AUTOMATIQUE

EP2

Le pressurage sous gaz inerte garantit des procédés de pressurage fortement réduits. Grâce à la modification des voies d'entrée et de sortie sur le tambour de pressurage, lors du guidage dans le canal à jus, le jus est uniquement en contact avec le gaz inerte pendant le procédé de pressurage.

+ **solus** FONCTION APPRENTISSAGE POUR LE MODE AUTOMATIQUE

EP1 EP2 EP3

- Un premier passage manuel d'un cycle de pressurage
- Le presseur enregistre chaque entrée faite par l'utilisateur
- Memorise le passage manuel comme un program de pressurage

+ **level control** INTERRUPTEUR DE NIVEAU POUR LE BAC À JUS

EP1 EP2 EP3



- Électrodes collées en acier inoxydable
- y compris commande et raccordement pour pompes à jus
- Interruption automatique du programme de pressage en pleine bac à jus.

Le nouveau contrôle intelligent de la pompe à jus analyse la vitesse à laquelle le niveau de jus augmente. La pompe démarre automatiquement avant Point d'activation.

+ **mobile connect**

CONNEXION MOBILE DU PRESSEUR AU SMARTPHONE

EP1 EP2 EP3

- Affichage des états du presseur

+ **autre équipement** SUR DEMANDE

EP1 EP2 EP3

- Moteur d'entraînement à variateur de fréquence avec six vitesses pour le tambour de pressurage
- Trémie de remplissage avec des raisins entiers. Peut être déplacées par ex. à l'aide de rails télescopiques, également avec rouleau à fouler intégré
- Rallonges du châssis sur mesure
- Passerelles en acier inoxydable
- Différents systèmes de bacs à jus
- Systèmes de transport de trempe et de marc
- Télécommande filaire ou radiocommande
- Entraînement électrique de déplacement
- Grande porte pneumatique de la cage de pressurage EP1, EP2, EP3 avec porte étanche – EP2, EP3
- et beaucoup d'autres

EUROPRESS EP QUALITÉ DE SCHARFENBERGER

Chaque Europress, commande électronique comprise, est fabriquée intégralement au sein de notre entreprise. Notre parc de machines moderne exploité par des employés formés dans le cadre de processus de production fiables permet d'offrir à nos clients des produits de haute qualité. Depuis plus de 45 ans, les experts de notre département électronique s'occupent du développement, de la programmation et de la fabrication de la commande électronique de l'Europress. Grâce à cela, nous sommes en mesure d'offrir à nos clients un produit utilisant les dernières avancées technologies et d'assurer les livraisons de pièces de rechange dans les plus brefs délais. De plus, nous assistons nos clients en toutes circonstances grâce à notre service technique compétent.



EUROPRESS EP	Volume de la cage de pressurage (l)	Quantité répartie raisins entiers (kg)	Quantité répartie raisins égrappés (kg)	Quantité répartie raisins fermentés (kg)	Maße L x L x H (mm)
15 hl	1510	750	3000	4500	2695 x 1420 x 1642
20 hl	2010	1050	4000	6000	3195 x 1420 x 1658
27 hl	2720	1350	5400	8100	3457 x 1640 x 1869
34 hl	3360	1700	6800	10200	3957 x 1640 x 1869
44 hl	4430	2200	8800	13200	4090 x 1840 x 2102
52 hl	5220	2600	10400	15600	4590 x 1840 x 2102
65 hl	6425	3250	13000	19500	5218 x 1940 x 2272

Les quantités de remplissage peuvent varier en fonction du cépage, du mode de remplissage, du type de moût, de l'état et du degré de maturité des raisins récoltés. Les spécifications du modèle et les données techniques ne sont pas contractuelles.



PHILOSOPHIE

Notre point commun avec les connaisseurs et les gourmets ...

... l'amour du bon vin. Nous comptons de nombreuses années d'expérience dans la transformation respectueuse du raisin. La philosophie de la société Scharfenberger Maschinenbau n'est autre qu'obtenir le meilleur de chaque vigne ...

Fondée au cœur d'une région viticole, notre société est une entreprise familiale qui est depuis ses premiers jours étroitement liée au secteur vinicole. Au fil des années, l'entreprise a connu une croissance organique et nous sommes devenus un fournisseur d'une gamme de produits complète pour le secteur de la transformation du raisin. Nous réunissons tradition et innovation sous un même toit : La tradition d'établir des standards élevés pour chaque phase du processus et de prendre en compte les désirs de nos clients dans les moindres détails ; l'esprit innovateur de rechercher toujours de nouvelles solutions et de nouvelles technologies dans le but d'améliorer les processus. Car nous avons bien un point commun avec nos clients : Celui d'être extrêmement exigeants avec nous-mêmes.



SCHARFENBERGER GLOBAL



- | | |
|-----------------|--------------------|
| Canada | Arménie |
| États-Unis | Bulgarie |
| Mexique | Roumanie |
| Chili | Serbie |
| Argentine | Croatie |
| Portugal | Slovénie |
| Espagne | Hongrie |
| France | Slovaquie |
| Belgique | République tchèque |
| Luxembourg | Pologne |
| Hollande | Ukraine |
| Grande-Bretagne | Moldavie |
| Danemark | Israël |
| Suède | Géorgie |
| Allemagne | Russie |
| Suisse | Kazakhstan |
| Autriche | Afrique du sud |
| Italie | Inde |
| Grèce | Chine |
| Turquie | Japon |
| Albanie | Australie |
| Uruguay | Nouvelle-Zélande |



DIN EN ISO 9001:2015 DGR 2014/68/EU

Nous nous réservons les modifications nécessaires qui servent au progrès technique sans notification préalable.

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