

# Despalliladoras-Estrujadoras Kappa

## Modelos:

Kappa 15 - Kappa 25 - Kappa 50 - Kappa 50 - Kappa 60 - Kappa 90 - Kappa 120 - Kappa 150

## Descripción Técnica

Máquina proyectada para la elaboración de racimos enteros y uvas vendimiadas mecánicamente.

Chasis y carpintería de obra completamente realizadas en acero inoxidable AISI 304.

Dispositivos de emergencia y para la seguridad del operador, conforme a la Disposición Europea 2006/42/CE (Machinery). Tablero eléctrico conforme a las Disposiciones Europeas 2006/95/CE (LV) y 2004/108/CE (EMC).

La máquina se compone de dos unidades independientes: la unidad despallidora y la unidad estrujadora.

### Unidad despallidora

La unidad despallidora se compone de una jaula con agujeros embutidos, en la que el batidor gira. Los dos son realizados en acero inoxidable AISI 304. Jaulas con diferente dimensión y distribución de los agujeros son disponibles. La distancia e inclinación de los elementos batidores es regulable mecánicamente. La velocidad del batidor y de la jaula son regulables por variador de frecuencia. Del modelo Kappa 60 y superior es posible instalar un segundo variador para ajustar de forma independiente la velocidad del batidor y la velocidad de la jaula.

### Unidad estrujadora

El estrujador se compone de dos rodillos realizados en goma idónea al contacto alimentario. Cada rodillo es imprimido en un sólo pieza para facilitar las operaciones de esterilización y limpieza. La distancia entre los rodillos es ajustable para evitar el aplastamiento de los granos y para garantizar un correcto pisado de los granos de uva.

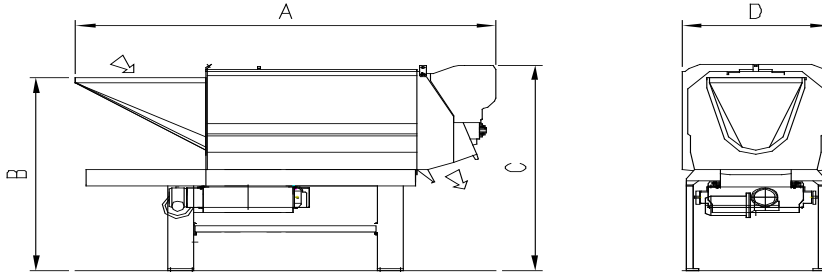
La rotación conjunta y la posibilidad de ajuste permiten la máxima flexibilidad y calidad del producto elaborado.

El estrujador es removible para facilitar la limpieza y para excluir el estrujador según los requerimientos de la bodega.

Nuevos rodillos Open Grape están disponibles, como alternativa a los rodillos tradicionales, revestidos de goma alimentaria con una forma cilíndrica para permitir la abertura del grano.





## Datos Técnicos Kappa



		Kappa 15	Kappa 25	Kappa 50	Kappa 60	Kappa 90	Kappa 120	Kappa 120
A	mm	2.309	2.824	3.220	3.243	3.717	4.189	5.370
B	mm	1.460	1.691	1.992	2.072	2.224	1.213	1.504
C	mm	1.583	1.857	2.123	2.258	2.575	1.810	2.061
D	mm	1.050	1.375	1.669	1.769	1.669	2.350	3.232
E	mm	669	850	1.000	1.000	1.000	932	1.726
F	mm	840	701	700	1.025	1.025	945	1.500
Potencia instalada	kW	2,25	5,2	9,5	11,5	15	37,5	44,5
Capacidad de trabajo	ton/h	8 - 13	18 - 25	38 - 45	50 - 65	75 - 90	90 - 120	150



## Opciones Kappa

 disponible  
 no disponible

	Kappa 15	Kappa 25	Kappa 50	Kappa 60	Kappa 90	Kappa 120	Kappa 150
Tolva drenante	✓	✓	de serie	de serie	de serie	✓	✓
Patas H 589 mm	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Tablero eléctrico incorporado a la despalilladora	de serie	de serie	✗	✗	✗	✗	✗
Tolva drenante con doble tornillo y doble motor con Inverter	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Máquina sobre ruedas	de serie	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Jaula adicional con perforación diferente	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tolva recolectora pisado con tornillo sin fin de alimentación motorizado	✓	✓	de serie	de serie	de serie	✓	✓

P.S.

Los datos anteriores son solamente indicativos y pueden variar según grado de maduración, variedad de uva y en base a las modalidades de llenado. todos los datos se refieren a racimos enteros, antes de cualquier operación como despalillado, estrujado, maceración, fermentación, etc.

