

KVT maxipress

Das ffene System



Die Nummer 1 in Qualität und Leistung

...für die Zukunft gebaut



Seit einem Vierteljahrhundert Lieferant modernster Keltertechnik gehen wir mit einem Spitzenprodukt der Saftgewinnung ins neue Jahrtausend.

Warum Saftkanäle? Warum nur halbge-
lochte Presstrommeln? Die anfängliche
Philosophie, unter völligem Sauerstoffab-
schluß in geschlossenen Trommeln zu
pressen, ist inzwischen überholt!
Jahrzehntelange Erfahrung vor Ort
brachte uns auf die geniale aber einfache
oder einfach geniale Lösung

Das ffene System

Rundumlochung der Preßtrommel mit
zentral in der Trommelmitte angeordne-
ter Preßmembrane – das ist das maxi-
press-Konzept. (patentiert)

- Für die Verarbeitung aller Traubensorten
- Besonders geeignet bei schwierigem Lesegut, sei es botrytisbefallene Silvanermaische oder Faullesen
- Ideal für die Ganztraubenpressung („Cremant“, „Methode Champenoise“)
- Hervorragend geeignet auch zum Pressen vieler Obstarten

Das Besondere

- 100% des Trommelumfanges, also 360° sind gelocht.
- Die Breite der Schlitzlochung beträgt nur 1,5 mm. Die Schlitzung verläuft in Umfangsrichtung – äußerst produkt-schonend und guter Selbstreinigungseffekt der Schlitze
- Die Abtropffläche verdoppelt sich, der Preßkuchen wird nur halb so dick und hat eine gleichmäßige Schichtstärke. Er läßt sich schnell und äußerst schonend pressen, bei 0,2 bis max. 2 bar
- Über die sternförmige Trommelachse ist eine Membrane gezogen aus speziell entwickeltem Material.
- Die Membrane behindert den Saftablauf nicht bei der Befüllung, so daß ein enorm starkes Abströmen des Saftes erfolgt - ohne jede Druckanwendung.
- Das sehr leistungsstark ausgelegte Druckluftaggregat bläst durch die zentrale Achse Druckluft zwischen Membrane und Sternachse. Die Membrane drückt sanft auf die gesamte, nicht nur auf die halbe Oberfläche der Innenwand. Die Abtropffläche / Filterfläche / Preßfläche für den Most ist verdoppelt.
- Zum Auflockern wird die Membrane

mittels Vakuum in ihre Ausgangslage zurückgezogen. Der dünnwandige Preßkuchen löst sich, unterstützt durch Unterdruckwirkung, problemlos von der Trommel und fällt in sich zusammen. Nur wenige Trommeldrehungen unterstützt durch die Sternachse, sorgen für wirkungsvolle feinkrümelige Tresterauflockerung.

- Die Membrane ist aus reinem Polyurethan (PU) mit Gewebeerstärkung. Dieses äußerst robuste, reißfeste, lebensmittel-echte, alterungsbeständige Material sorgt für eine hohe Betriebssicherheit und lange Lebensdauer. Die Membrane ist temperaturbeständig bis 70°C, also auch sehr gut für erhitzte Rotweinmaische geeignet.

- Perfekte Membrankonstruktion. Mit je einem kreisrunden Klemmring an den beiden Trommelböden befestigt, ist optimale Robustheit und lange Lebensdauer der Membrane gewährleistet. Durch die kreisrunde Klemmung entfallen die bekannten gefürchteten Ecken in der Membrankonstruktion, die bei ständiger Walkbewegung durch Druck und Vakuum das Material vorzeitig verschleifen, undicht werden lassen. Bei Druckbeaufschlagung wird die Klemmung nicht be-, sondern entlastet.

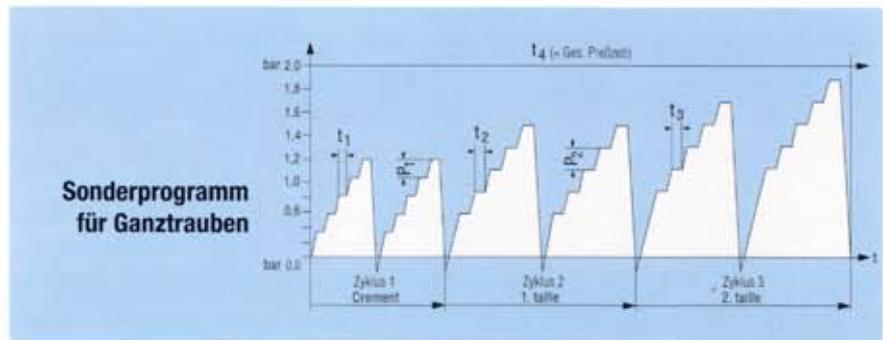
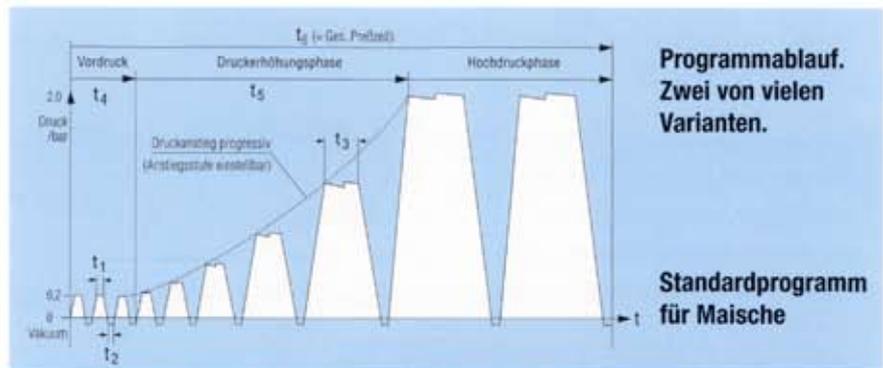
- Die Reinigung der Trommel ist besonders bequem und einfach durch zwei sich um 180° gegenüberliegende Deckelöffnungen.

...systematisch besser



Die entscheidenden Vorteile

- Höhere Leistung
- Hervorragende Saftqualitäten
- Wesentlich höhere Aufschüttmenge (mehr als das 3-fache des Trommelvolumens)
- Nachfüllen und Andrücken nicht mehr erforderlich (voll ist voll)
- Vereinfachter, schnellerer Befüllvorgang
- Geringerer spezifischer Preßdruck
- Weniger und kürzere Preßzyklen
- Kürzere Gesamtpreßzeit (ca. 40 Minuten für vergorene Maische; ca. 70 Minuten bei schwierigem Lesegut)
- Viele Preßgänge durch die Schnelligkeit
- Größere Saftausbeute auch bei schwierigstem Lesegut
- Abpressen kleinster Lesemengen problemlos
- Rasche und vollständige Entleerung
- Einfachste Programmierung der Steuerung (Touch-Screen-Technik)
- Sehr bequeme, Reinigung
- Beste Verarbeitung, viel durchdachte Konstruktionsdetails.
- Sämtliche Bauteile wie Druckluftaggregate, Antriebsmotoren usw. sind deutsche und schweizer Qualitätsprodukte
- Ersatzteile daher weltweit erhältlich
- vorbildlicher Service



maximale Effizienz

Wirtschaftlich

...in der Kapazität

Für jede Betriebsgröße – ob kleiner Selbstvermarkter oder Großkellerei – haben wir die richtige Pressengröße

...im Platzbedarf

Kurze Preßzeit, enorme Aufschüttung reduzieren den Platzbedarf. Durch die höhere Leistung können kleinere Modelle gewählt werden.

...in der Verwendung

Alle Rebsorten können in der maxipress einwandfrei verarbeitet werden. Die maxipress ist extrem wartungsfreundlich mit einer nahezu unbegrenzten Lebensdauer. Edelstahl Rostfrei hat lange Wertbeständigkeit.

...in der Zeitersparnis

Es ist für den Winzer ein Gewinn mit der täglichen Kelterarbeit schnell fertig zu sein - denn wer hat in der heißen Herbstphase schon Zeit.

maxipress – ein Gewinn

Beste Beurteilungen und Testergebnisse.

Elektronik von morgen...

Die Steuerung

In der neuen elektronischen SPS Steuerung sind 10 modifizierbare Pressprogramme gespeichert zur optimalen Anpassung an unterschiedliches Lesegut, sei es Vollernterlesegut, abgebeert, gemahlen, vergoren. Außerdem stehen Programme für die Ganztraubenpressung zur Verfügung.

- Individuelle Gestaltung des Programms durch freie Programmierung
- Digitale Anzeige mit Klartext-Bedienerführung.
- Reinigungsprogramm
- Automatische Fehlerdiagnose

- Die eingestellten Parameter erscheinen auf dem Bildschirm
- Änderungseingaben sind jederzeit möglich und sehr einfach vorzunehmen, auch während des bereits laufenden Programms (z.B. Vorpreß-Druckhalte-, Auflockerungs-, Druckanstiegs-, Gesamtpresszeiten)
- Modernste Touch-Screen-Technik, Funktion wird durch Fingerberührung am Bildschirm ausgelöst und angezeigt.
- Zukünftige Programme oder Ablauftechniken sind über die Software jederzeit möglich, ohne Umverdrahtung oder Neu-Installation von Bedieneinrichtungen (Hardware).

Umfangreiches Zubehör für die Maischeförderung sowie Tresterentsorgung: Förderbänder, Förderschnecken, Maischetransportbänder, Kratzkettenförderer, Maischerohrleitungen.

Unser erfahrenes Ingenieurteam unterstützt Sie kompetent bei allen Fragen der Kelterhauseinrichtung.



Das ffene System

1. Das Füllen der Trommel, entweder durch die Deckelöffnung oder mit Zentralbefüllung, über die hintere Trommelachse. Stürmischer Saftablauf durch die Rundum-Lochung der Preßtrommel.



2. Beim Befüllungsvorgang findet durch das Eigengewicht der Maische bereits eine intensive Vorentsaftung statt, die durch schonende Trommeldrehung im Intervall zusätzlich, je nach Programm, unterstützt werden kann. Die Zentralmembrane behindert nicht (wie bei halbseitig gelochten Membranpressen) den freien Saftablauf, eine wesentlich größere Aufschüttmenge wird dadurch erreicht.

3. Die Druckluft des Kompressors bläht die Membrane auf, die dann sanft gegen den gleichmäßig dicken Preßkuchen drückt. Kurze Fließwege sorgen für intensiven Saftablauf und beste Saftqualität.



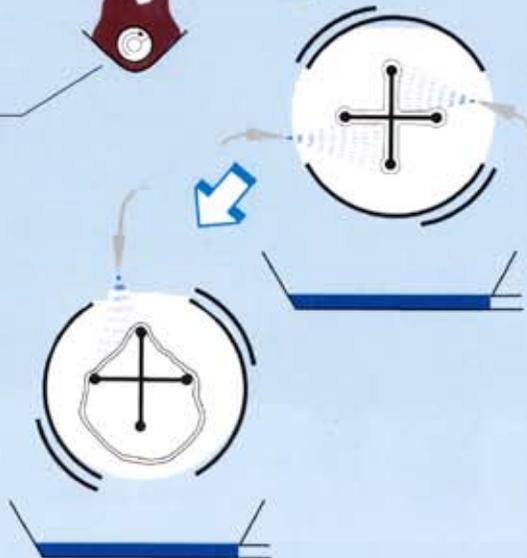
4. Die Membrane ist völlig aufgeblasen, der Saftablauf kann sich ungehindert über den ganzen Trommelumfang entfalten. Wenige und kürzere Preßzyklen ergeben hervorragende, trubarme Saftqualität und eine hohe Saftausbeute in verblüffend kurzer Gesamtpreßzeit. Der Preßvorgang ist beendet.

5. Die Membrane wird zum Auflockern mit Vakuum in ihre Ausgangslage zurückgezogen. Der gleichmäßig dünnwandige Preßkuchen bricht schnell zusammen, er löst sich problemlos von der Trommelwand. Zur Auflockerung sind nur wenige Trommeldrehungen erforderlich. Geringste Klumpenbildung (schonend, weniger Abrieb, weniger Bewegung). Restlose Entleerung, da Trommel innen völlig glatt.



Trester-Entsorgungseinrichtung
z.B. Transportschnecke (Option)

7. Die Membrane wird einige Sekunden lang leicht aufgeblasen. Sie hängt jetzt schlaff herunter, die Falten entspannen bzw. glätten sich. Mühelos können Tresterreste durch erneutes Abspritzen der Membrane entfernt werden. Beim letzten Ausspritzvorgang wird die Trommel 90° gedreht, so daß die beiden Deckelöffnungen oben und unten liegen.



6. Eine bequeme Reinigung des Trommelinnern erfolgt durch die beiden sich gegenüberliegenden Deckelöffnungen. In der Steuerung ist ein eigenes Programm für die Reinigung vorgesehen. (Option) Oder es wird Handbetrieb eingestellt. Die zusammengezogene Membrane wird mit starkem Wasserstrahl sauber abgespritzt. (ca. 6 bar max.)

maxi press

für Kenner
für Profis
für Sie

Viele Extras inbegriffen:

- Volledelstahlausführung
- feingeschliffene satinierte Oberfläche in scotch brite-Verfahren
- Zentralbefüllung durch die hintere Trommelachse (Kugelhahn Option)
- Große überdimensionierte Saftwanne, fahrbar.
- intergriertes automatisches Reinigungsprogramm in der „touch-screen“-Steuerungsvariante
- SPS-Steuerung bei allen Pressen ab Baugröße 2200 standardmäßig mit volldigitalem Bedienfeld
- alle Pressengrößen bis Größe 6000 vollintegrierte Druck-/Vakuumerzeugung, doppelt schallgedämmt
- sämtliche Antriebsmotoren mit zwei Geschwindigkeiten und rechts-/ links-Drehbarkeit der Trommel ausgelegt.



- + effektiver
- + schneller
- + schonender

Technische Daten

Type	Aufschüttmengen [kg]*			Saftwannen- inhalt l. (ca.)	Hauptabmessungen [mm]			Leergew. ca. [kg]
	ganze Trauben	abgebeert	vergoren		Länge	Breite	Höhe	
600	0 – 480	0 – 1500	0 – 2400	300	2400	1100	1290	800
800	0 – 650	0 – 2000	0 – 3200	380	2720	1100	1290	1000
1200	0 – 950	0 – 3000	0 – 4800	600	2790	1360	1590	1100
1700	0 – 1350	0 – 4200	0 – 6800	820	3340	1360	1590	1500
2200	0 – 1750	0 – 5500	0 – 8800	1020	3280	1560	1750	1900
2600	0 – 2000	0 – 6500	0 – 10000	1200	3680	1560	1750	2100
3500	0 – 2800	0 – 8800	0 – 14000	1500	3990	1700	2000	2400
4200	0 – 3350	0 – 10500	0 – 17000	1600	4380	1700	2000	2600
6000	0 – 4800	0 – 15000	0 – 24000	2000	5000	1800	2100	3400
8000	0 – 6400	0 – 20000	0 – 32000	2400	5300	1800	2300	4200
12000	0 – 9600	0 – 30000	0 – 48000	3000	5600	2000	2500	6000

* je nach Traubensorte, Reifegrad und Zustand des Lesegutes

überreicht durch:



Kädig Verfahrens Technik GmbH
Jacob-Saur-Str. 5 • D-79199 Kirchzarten
Tel. 07661 / 7988 • Fax 07661 / 7980