

L'unica pressa al mondo che non ossida

La pressa sottovuoto nasce come brevetto già all'inizio degli anni '90 con lo scopo di ridurre al minimo il contatto fra aria e prodotto durante la pressatura.

L'innovativo concetto si è sviluppato nel corso degli anni portando a soluzioni di avanguardia in termini di compatibilità ambientale e risparmio energetico, prima fra tutte la possibilità di operare con l'utilizzo di gas inerti.

Per le sue caratteristiche costruttive, che prevedono il totale isolamento dell'ambiente di lavoro rispetto all'atmosfera esterna, la PRESSA SOTTOVUOTO è predisposta in maniera ideale per le **lavorazioni in iper-riduzione, con l'adozione ed il ricircolo di gas inerti a saturare il serbatoio**, funzionalità che esalta al massimo grado la conservazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto lavorato nella loro integrità.



Guarda il video

SIPREM INTERNATIONAL  MADE IN ITALY

la pressa per succhi di frutta naturali!

SIPREM INTERNATIONAL SpA
Via Lazio, 8 - 61122 Pesaro (PU) ITALIA
siprem@siprem.it
+39 0721 451258 (commerciale)
+39 0721 414887 (amministrazione)
+39 0721 414109 (tecnico/assistenza)
+39 0721 451812 (fax)

www.siprem.it

SIPREM INTERNATIONAL  MADE IN ITALY

la pressa per succhi di frutta naturali!



VACUUM SYSTEM OMNIA



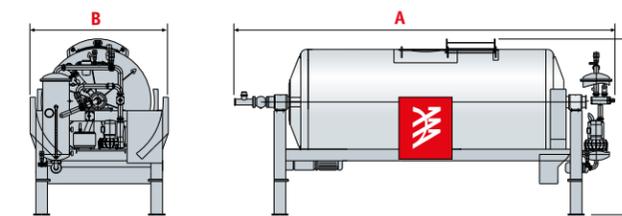
La Pressa Sottovuoto VACUUM SYSTEM OMNIA, è un sistema brevettato che permette **la separazione dei succhi attraverso un processo di spremitura in depressione**. Evacuando l'aria presente al suo interno prima di iniziare la lavorazione del prodotto, consente infatti di **preservare al meglio** e per tutta la durata del ciclo di lavoro, **le caratteristiche organolettiche, permettendo quindi di conservare aromi, profumi** ed in generale di mantenere la tipicità dei prodotti trattati, cosa non riscontrabile nella stessa misura in altre macchine di simile lavorazione.

Il processo di separazione avviene all'interno del serbatoio, dove due membrane di pressatura in tessuto alimentare comprimono il prodotto da trattare verso l'area centrale dello stesso, ove sono posizionati gli elementi di drenaggio.

VACUUM SYSTEM OMNIA

www.siprem.it

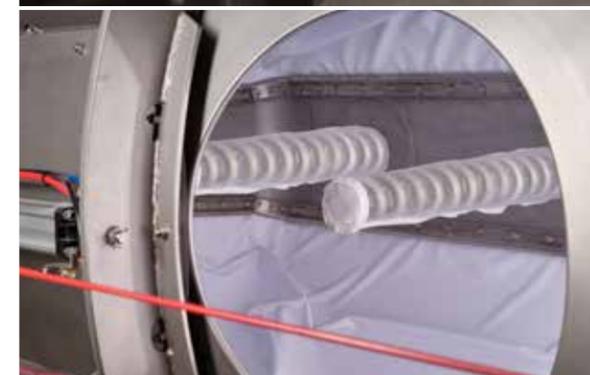
VACUUM SYSTEM OMNIA



La Siprem International vanta un'esperienza di oltre **45 anni** nella progettazione, costruzione e commercializzazione di macchine ed impianti per la vinificazione, e risulta protagonista nel mercato enologico di tutto il mondo. Attraverso il know-how tecnologico acquisito negli anni, ha sviluppato importanti brevetti mondiali che le hanno permesso di mettere in commercio innovazioni uniche ed esclusive, elevando gli standard di produzione e realizzando i prodotti di punta nel settore. Sulla spinta di una costante attività di ricerca e sviluppo ha da ultimo presentato la rivoluzionaria tecnologia **Vacuum System Omnia**, una **Pressa Sottovuoto innovativa capace di operare su un'ampia gamma di frutta, a bacca o polpa tenera** (mele, kiwi, more, melagrane, frutti di bosco, ecc.). La qualità garantita dalla lavorazione in depressione e dalla possibilità di inertizzare l'ambiente di pressatura fanno della Omnia una macchina versatile come poche. In grado di intercettare le richieste più esigenti volte alla produzione di succhi di frutta di altissima qualità.



La valvola assiale di carico



Profili drenanti

CARATTERISTICHE MODELLI

	SERBATOIO	POTENZA MAX IMPIEGATA
	hl	kW
VS 20 OMNIA	20	2,0
VS 28 OMNIA	28	4,0
VS 35 OMNIA	35	4,85
VS 49 OMNIA	49	5,20
VS 65 OMNIA	65	8,0
VS 76 OMNIA	76	8,0

MISURE INGOMBRO

	A	B	C
	mm	mm	mm
VS 20 OMNIA	4550	2000	2450
VS 28 OMNIA	4627	2000	2500
VS 35 OMNIA	4890	2036	2550
VS 50 OMNIA	5064	2036	2740
VS 65 OMNIA	5785	2350	3275
VS 80 OMNIA	6100	2350	3275

Le quote sono espresse in millimetri. La Ditta conduttrice si riserva il diritto di apportare alle macchine le modifiche necessarie per il loro miglioramento: per tali motivi i dati hanno valore indicativo.

PRINCIPALI VANTAGGI

- Pressa in grado di operare su una vasta gamma di frutta a bacca e a polpa tenera (frutti di bosco, melagrana, mela, pera, kiwi, ecc.)
- Qualità superiore dei succhi ottenuti
- Doppia membrana di pressatura interna in PVC alimentare atossico
- Profili drenanti realizzati con molla conica portante e calza filtrante
- Tempi di pressatura rapidi
- Elementi drenanti leggeri e facilmente rimovibili per un'accurata pulizia
- Funzionalità realtà aumentata che permette all'operatore di visualizzare informazioni dettagliate (disegni esplosi, schemi elettrici, video) utili ai fini della diagnostica

- Funzionalità 4.0
- Sistema di teleassistenza
- Controllo da remoto
- Risparmio energetico
- Basso impatto ambientale

