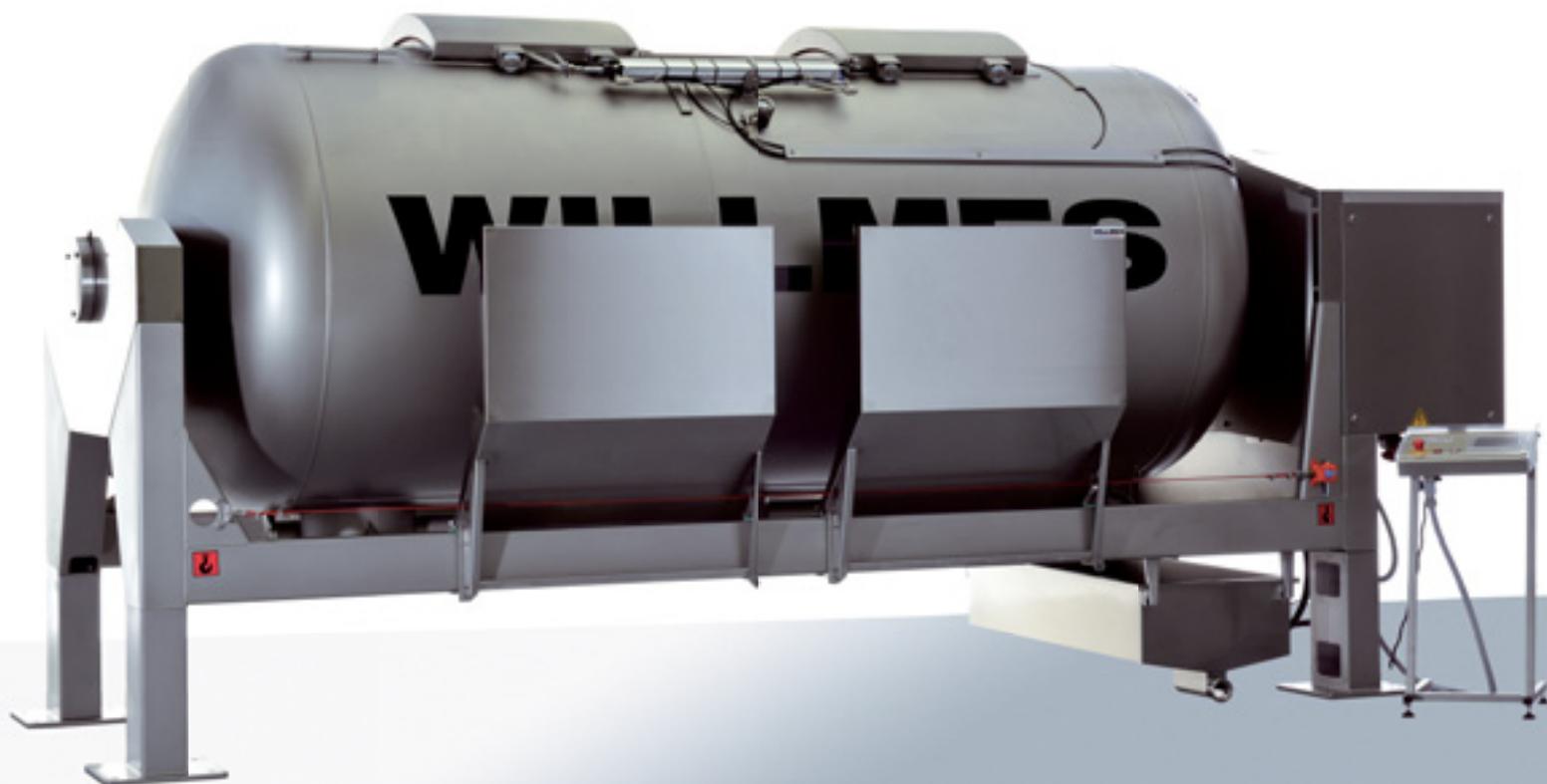


WILLMES

Futuro desde 1918

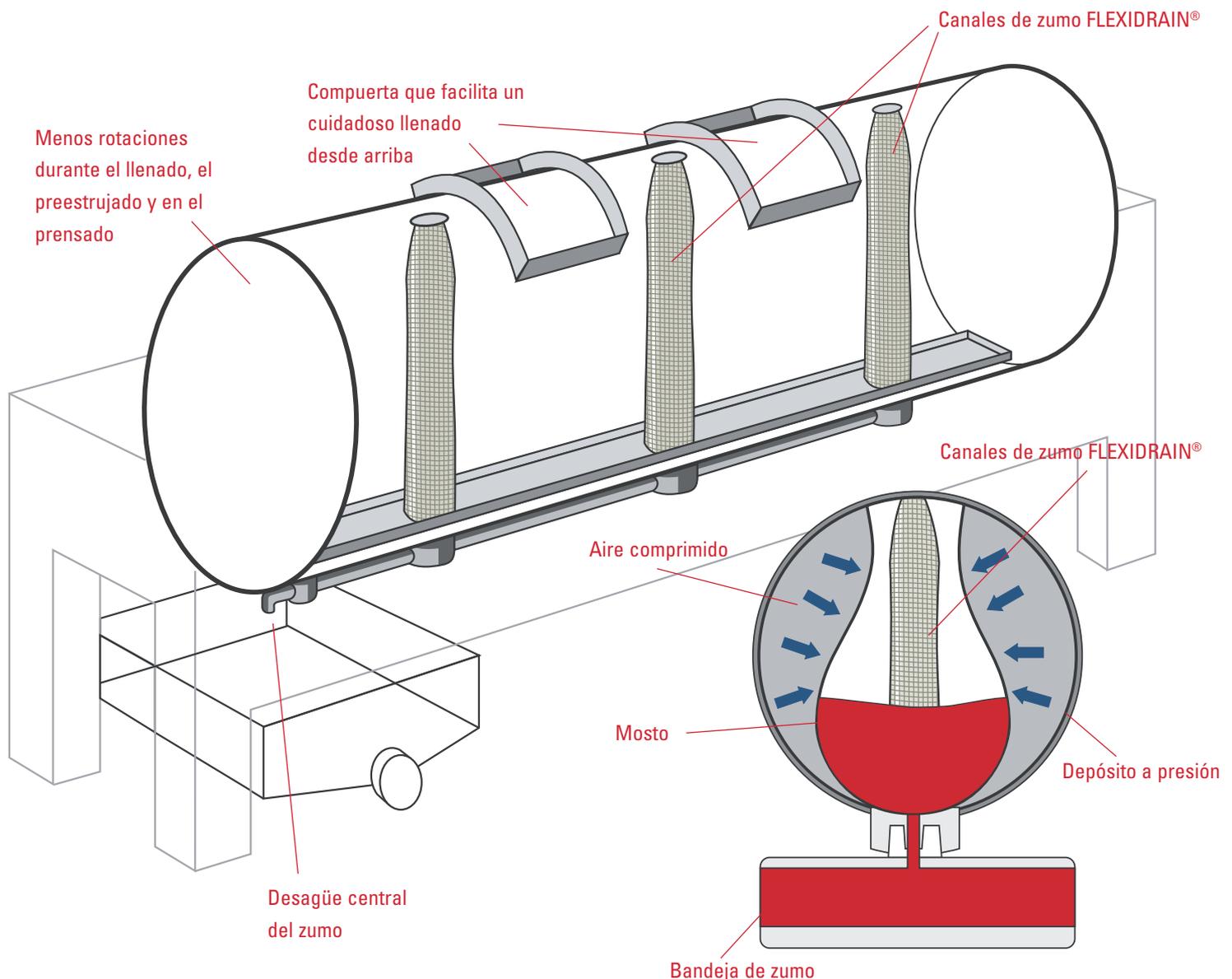


SIGMA

El resultado es lo que cuenta

Grandes ventajas gracias al principio patentado de prensado SIGMA: herméticamente cerrado, prensado en posición de llenado, estrujado vertical, superficie máxima de presión mediante membrana doble, desagüe controlable del zumo en un punto.

FLEXIDRAIN®, la nueva tecnología patentada de Willmes para el estrujado vertical, permite resultados sobresalientes en el procesamiento de la uva.



Elementos fácticos de FLEXIDRAIN®

Cantidad de carga:	+30%
Tiempos de prensado:	-30%
Turbiedad:	-50%
Superficie perforada:	+400%
Consumo de aire comprimido:	-50%

Todos los datos son valores promedio en comparación con las prensas de depósito convencionales de Willmes con canales de zumo horizontales.



Los nuevos FLEXIDRAIN®: Perfect Flow

Se ha diseñado un nuevo tejido para su uso exclusivo en nuestras prensas de uvas. Tanto el tejido de una hebra como el tejido especial de doble hebra le dan al material unas excelentes nuevas características.

La nueva generación Flexidrain® proporciona considerables ventajas a los usuarios:

- Más superficie perforada
- Resistencia a la rotura mejorada
- Calidad alimentaria absoluta
- Flujo continuo de zumo
- Menor suciedad gracias a la superficie lisa del tejido; protección de la membrana
- Sin presencia de semillas en el mosto
- Sensacional preestrujado
- Adecuado para cualquier tipo de material a prensar: uvas enteras, mosto fermentado de vino tinto, vendimias complicadas, etc.

Probada en la práctica

La tecnología FLEXIDRAIN® ha sido desarrollada conjuntamente por viticultores y expertos de WILLMES. Su primera puesta en práctica fue en el año 2003. En 2004 aparecieron las primeras SIGMA equipadas con tecnología FLEXIDRAIN®. Su éxito queda demostrado por los cientos de viticultores de todo el mundo que trabajan con una SIGMA. A partir del 2011 se utiliza Perfect Flow, producto de un perfeccionamiento continuo en beneficio de nuestros clientes.

Preestrujado óptimo

Solo el uso de canales de zumo colocados en vertical, en lugar de horizontales sobre el suelo, permite el preestrujado más minucioso y el desagüe libre del zumo durante el prensado. FLEXIDRAIN® mejora y acelera además ambas fases. El llenado central resulta superfluo.

Un plus evidente en

- Calidad del zumo
- Rendimiento
- Higiene
- Flexibilidad

La SIGMA de WILLMES mantiene muy baja la carga mecánica, consigue un alto rendimiento y trabaja en conjunto de un modo muy económico.



Equipamiento de la SIGMA

- Canales de zumo verticales y flexibles «Flexidrain® – Perfect Flow»
- Cuba, armazón y revestimiento completamente de acero inoxidable
- Desagüe regulable del zumo en un punto
- Posición de llenado igual a la posición de prensado
- Membrana especialmente resistente
- Puertas automáticas

Programas de la SIGMA

- 12 programas de prensado preajustados
- 12 programas con memorias de program libres
- Pantalla táctil
- Estructuras de programa diferentes

Limpeza rápida y máxima higiene

La limpieza de la SIGMA es especialmente sencilla gracias a FLEXIDRAIN. Un programa especial de limpieza permite limpiezas intermedias automatizadas. La flexibilidad y las especiales características del material permiten una limpieza rápida e higiénica. ¡Ya nunca tendrá canales bloqueados u obstruidos! No es necesario entrar en la prensa para proceder a la limpieza.



Eficiencia energética: menor presión, menos rotaciones

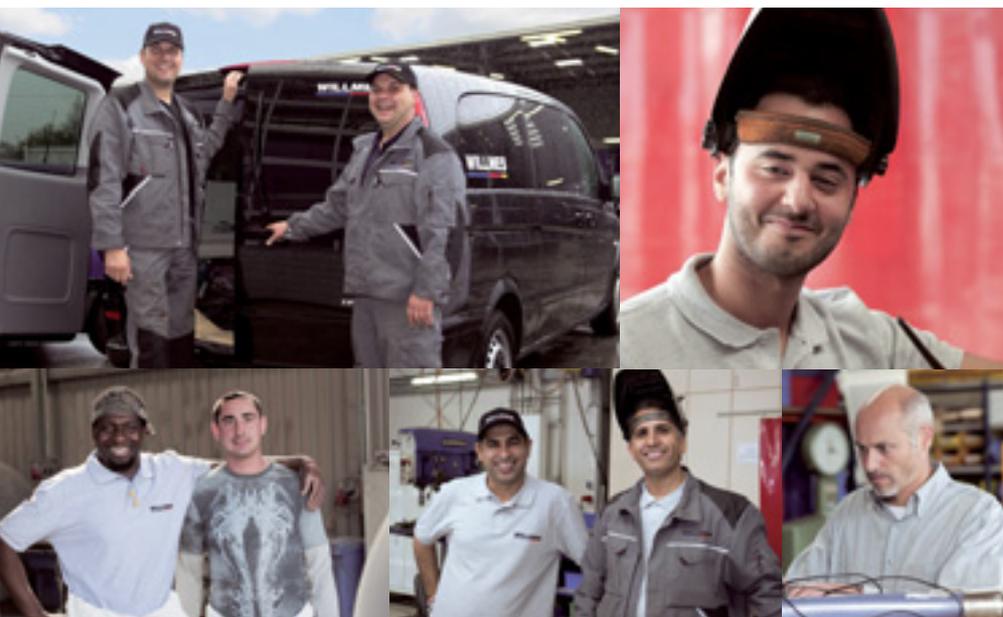
La nueva generación de las SIGMA es muy eficiente energéticamente. Por regla general, se necesita una presión de prensado inferior a 0,2 bar para obtener hasta el 80% del zumo. Es decir, necesita menos aire comprimido y, por consiguiente, mucha menos energía. Los motores y compresores de bajo gasto le ayudan igualmente a consumir poca energía.

FLEXIDRAIN®



**Innovación:
FLEXIDRAIN® con
Perfect Flow –
Alta tecnología para un
trabajo artesano**

WILLMES: TRADICIÓN Y PORVENIR



WILLMES GmbH
In der Dieterswiese 8
64653 Lorsch
Alemania

Tel.: +49 6251 707 14-0
Fax: +49 6251 707 14-22

C. e.: sales@willmes.de
www.willmes.de

Datos técnicos	SIGMA 3	SIGMA 4	SIGMA 5	SIGMA 6
Uvas enteras / Tiempo de prensado	hasta 2,1 t / aprox. 2,5 h	hasta 2,8 t / aprox. 2,5 h	hasta 3,5 t / aprox. 2,5 h	hasta 4,2 t / aprox. 2,5 h
Bombeado de uvas frescas / Tiempo de prensado	hasta 7,5 t / aprox. 2 h	hasta 10 t / aprox. 2 h	hasta 12,5 t / aprox. 2 h	hasta 15 t / aprox. 2 h
Uvas completamente fermentadas / Tiempo de prensado	hasta 12 t / aprox. 1,5 h	hasta 16 t / aprox. 1,5 h	hasta 20 t / aprox. 1,5 h	hasta 24 t / aprox. 1,5 h
Dimensiones LxAxA en mm	3740 x 1870 x 2120	4740 x 1940 x 2180	4740 x 1940 x 2260	5180 x 2100 x 2530

Datos técnicos	SIGMA 8	SIGMA 9	SIGMA 10	SIGMA 12
Uvas enteras / Tiempo de prensado	hasta 5,6 t / aprox. 2,5 h	bis 6,3 t / ca. 2,5 h	hasta 7 t / aprox. 2,5 h	hasta 8,4 t / aprox. 2,5 h
Bombeado de uvas frescas / Tiempo de prensado	hasta 20 t / aprox. 2 h	bis 22 t / ca. 2 h	hasta 25 t / aprox. 2 h	hasta 30 t / aprox. 2 h
Uvas completamente fermentadas / Tiempo de prensado	hasta 32 t / aprox. 1,5 h	bis 35 t / ca. 1,5 h	hasta 40 t / aprox. 1,5 h	hasta 48 t / aprox. 1,5 h
Dimensiones LxAxA en mm	5890 x 2100 x 2530	5470 x 2300 x 2810	6930 x 2100 x 2530	5970 x 2500 x 2880

Datos técnicos	SIGMA 16	SIGMA 24	SIGMA 34
Uvas enteras / Tiempo de prensado	hasta 11,2 t / aprox. 2,5 h	hasta 16,8 t / aprox. 2,5 h	hasta 23,8 t / aprox. 2,5 h
Bombeado de uvas frescas / Tiempo de prensado	hasta 40 t / aprox. 2 h	hasta 60 t / aprox. 2 h	hasta 85 t / aprox. 2 h
Uvas completamente fermentadas / Tiempo de prensado	hasta 64 t / aprox. 1,5 h	hasta 96 t / aprox. 1,5 h	hasta 136 t / aprox. 1,5 h
Dimensiones LxAxA en mm	7100 x 2500 x 2880	7720 x 3060 x 3460	9720 x 3060 x 3460

WILLMES

Futuro desde 1918

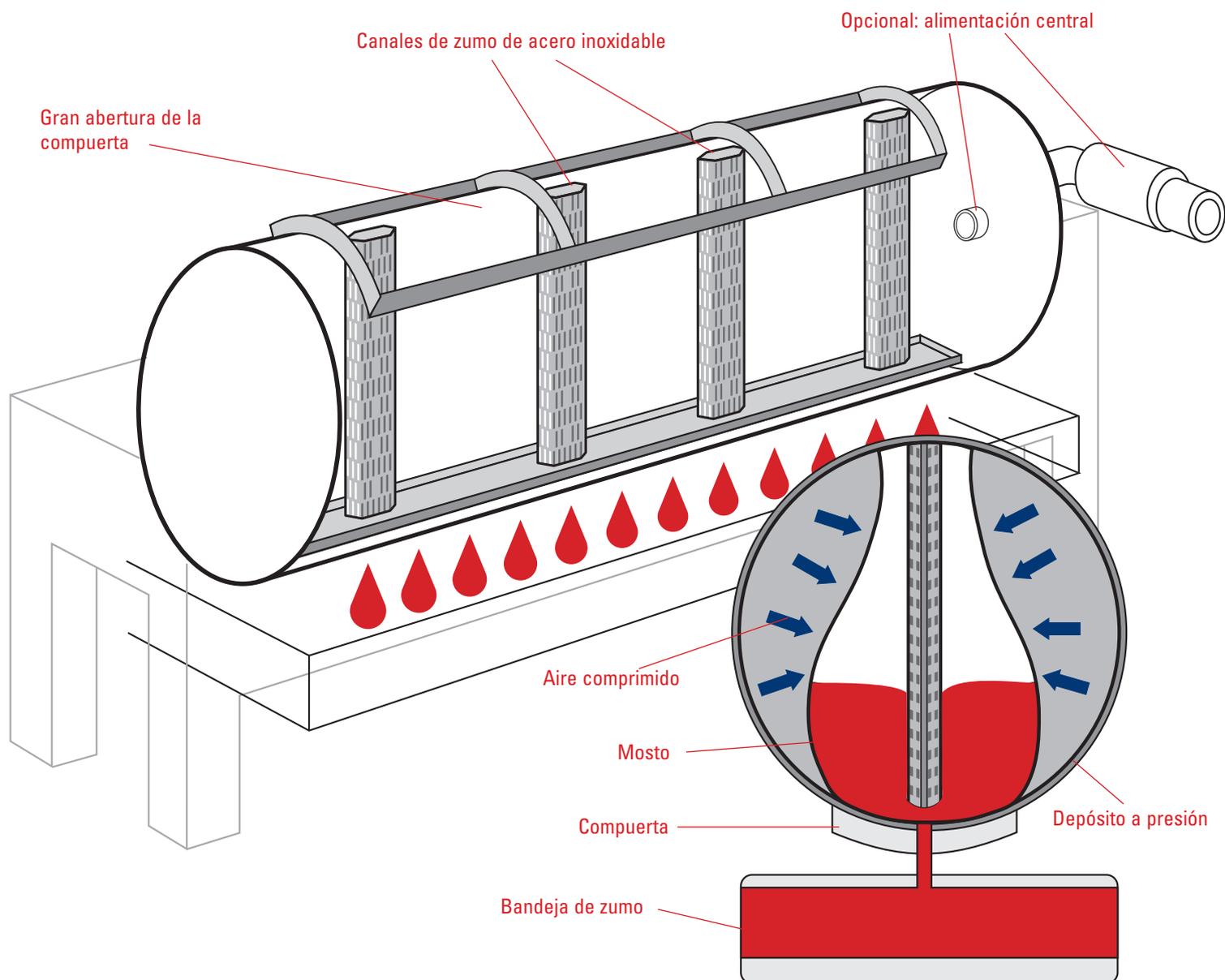


MERLIN Plus+

La prensa universal optimizada

Prensado cuidadoso y muy económico

La MERLIN trabaja cuidadosa y económicamente gracias a su sistema patentado de prensado. Obtendrá el mejor y más puro zumo en cualquier tipo de cosecha, ya sea a partir de mosto fermentado de vino tinto o por procesamiento de uvas enteras.





La abertura de la compuerta ocupa todo el largo del depósito. Gracias a esta gran abertura de la compuerta, puede llenar completamente la prensa desde arriba usando cajas o cintas transportadoras. El vaciado y la limpieza también se hacen rápida y cómodamente.



Los canales de zumo verticales garantizan la mejor calidad de zumo

Los canales de zumo dispuestos en vertical recogen el zumo y lo transvasan. El mosto no contiene semillas ni tallos y apenas presenta turbiedad. Los canales de zumo están fabricados en acero inoxidable electropulido y, por tanto, son especialmente higiénicos y fáciles de limpiar.

La tecnología de los canales verticales ha sido desarrollada y patentada por WILLMES y se emplea en todo el mundo en exclusiva en las prensas para vino de WILLMES. Hace posible un rendimiento considerablemente mayor del preestrujado, incluso empleando una presión de prensado inferior. Esta gran ventaja se completa con un prensado muy suave y tiempos de limpieza muy cortos.

Preestrujado óptimo – tiempos breves de prensado

Gracias a los canales de zumo verticales, el volumen de preestrujado es de hasta un 50 por ciento mayor. La membrana envuelve completamente las uvas y el recorrido del zumo es hasta un 50 por ciento más corto por término medio que en las prensas neumáticas convencionales con canales de zumo horizontales.

El pastel de orujos suele ser menos compacto y se puede soltar entre dos fases de prensado con pocas rotaciones. Al suprimir el desmenuzado de varios minutos, los tiempos de prensado son considerablemente más cortos.



Prensado cuidadoso y rápido con el máximo rendimiento

Gracias al prensado con la mayor superficie posible, se puede obtener hasta un 80% del zumo con una presión de solo 0,2 bar. No es necesaria una presión de más de 1,2 bar, incluso al final del proceso de prensado, para conseguir un rendimiento neto de hasta el 100%.

Los viticultores de todo el mundo aprecian la fiabilidad y robustez de la prensa Merlin, que WILLMES perfecciona continuamente en beneficio de la producción económica de la mejor calidad de zumo a partir de cualquier tipo de cosecha.



Equipamiento de la MERLIN

- Canales de zumo verticales de acero inoxidable electropulido
- Tambor, bastidor, revestimiento y grifería completamente de acero inoxidable
- Estructura y motores energéticamente eficientes
- Abertura a lo largo de toda la prensa
- Desagües de zumo con cierre para tiempos de maceración
- Excelente membrana en calidad alimentaria
- Gran compuerta
- Preparada para alimentación central

Programas de la MERLIN

- 6 programas de prensado preajustados
- capacidad para 6 memorias de programa libres

Limpieza rápida y máxima higiene

Los canales de zumo de la MERLIN se pueden extraer y limpiar en unas pocas maniobras, sin necesidad de entrar en la prensa. No tienen esquinas, bordes o espacios inaccesibles en los que puedan quedar atascado los orujos. La máquina se puede limpiar higiénicamente en un lapso de pocos minutos.

Más zumo con menor consumo energético

La nueva generación de las MERLIN es muy eficiente energéticamente. Por regla general, se necesita una presión de prensado inferior a 0,2 bar para obtener hasta el 80% del zumo. Menos aire comprimido, menos rotaciones, tiempos de prensado más corto y motores y compresores de bajo consumo protegen el medio ambiente y hacen disminuir los gastos de explotación.

Equipamiento extra

La MERLIN se puede adaptar a su manera individual de trabajar con amplia variedad de opciones. Consulte con su asesor especializado.

MERLIN^{Plus+}



**La prensa robusta
y fiable para
explotaciones
vinícolas con ambiciones**

WILLMES: TRADICIÓN Y PORVENIR



WILLMES
UWW GmbH
In der Dieterswiese 8
64653 Lorsch
Alemania

Tel.: +49 6251 707 14-0
Fax: +49 6251 707 14-22

C. e.: sales@willmes.de
www.willmes.de

Datos técnicos	Merlin 1200	Merlin 1800	Merlin 2500
Uvas enteras / Tiempo de prensado	hasta 0,9 t / aprox. 2,5 h	hasta 1,3 t / aprox. 2,5 h	hasta 1,8 t / aprox. 2,5 h
Bombeado de uvas frescas / Tiempo de prensado	hasta 3 t / aprox. 2 h	hasta 4,5 t / aprox. 2 h	hasta 6,3 t / aprox. 2 h
Uvas completamente fermentadas / Tiempo de prensado	hasta 4,8 t / aprox. 1,5 h	hasta 7,2 t / aprox. 1,5 h	hasta 10 t / aprox. 1,5 h
Dimensiones LxAxA en mm	2710 x 1400 x 1655	3530 x 1400 x 1655	3300 x 1750 x 2070

Datos técnicos	Merlin 3400	Merlin 4300	Merlin 5100
Uvas enteras / Tiempo de prensado	hasta 2,4 t / aprox. 2,5 h	hasta 3 t / aprox. 2,5 h	hasta 3,6 t / aprox. 2,5 h
Bombeado de uvas frescas / Tiempo de prensado	hasta 8,5 t / aprox. 2 h	hasta 10,8 t / aprox. 2 h	hasta 12,8 t / aprox. 2 h
Uvas completamente fermentadas / Tiempo de prensado	hasta 13,6 t / aprox. 1,5 h	hasta 17,2 t / aprox. 1,5 h	hasta 20,4 t / aprox. 1,5 h
Dimensiones LxAxA en mm	4100 x 1750 x 2070	4100 x 1750 x 2140	4680 x 1750 x 2140