WILLMES

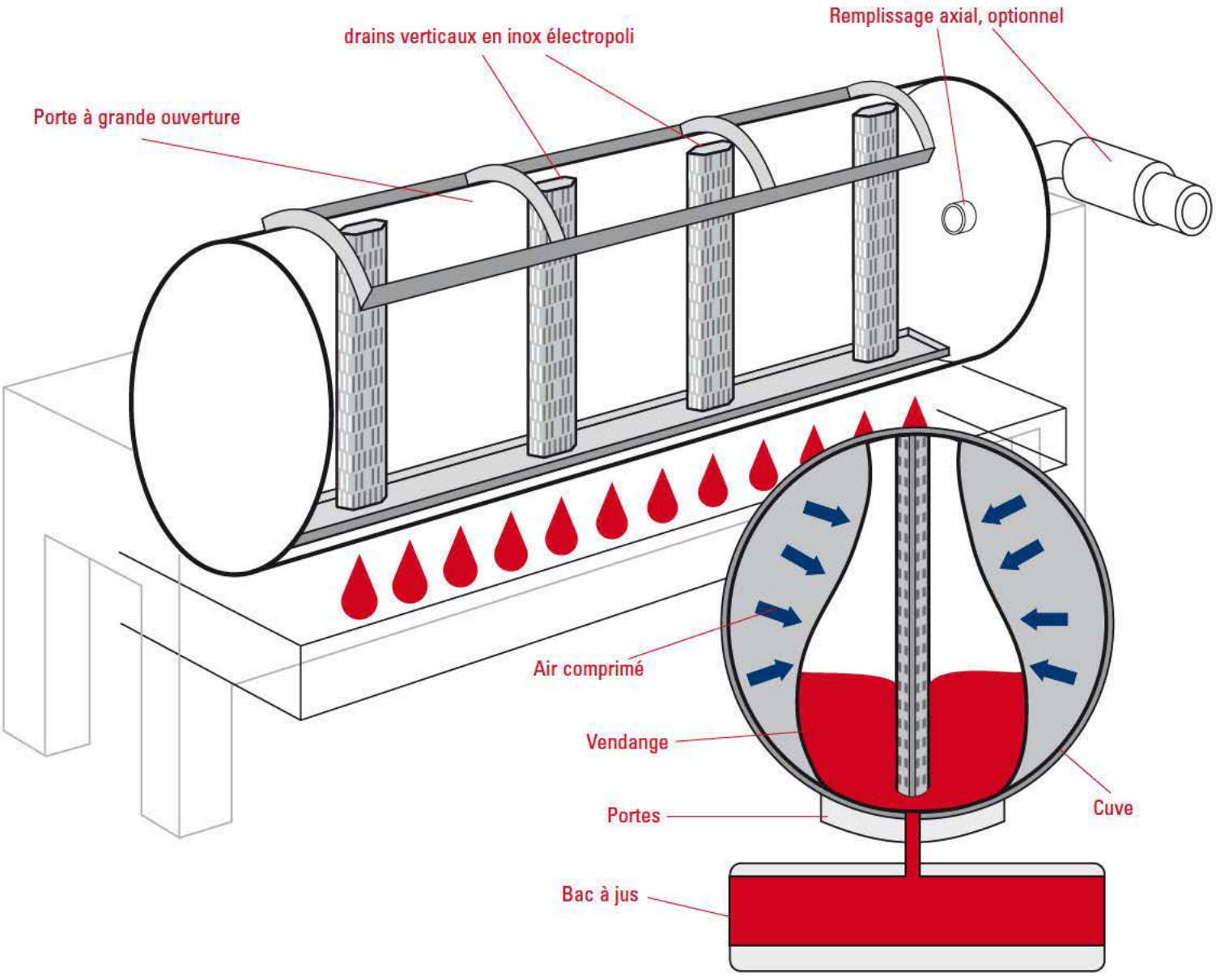
L'avenir depuis 1918

MERLIN Plus+

Le pressoir universel encore plus performant

Un pressurage de qualité et extrêmement rentable

Les drains verticaux brevetés du pressoir MERLIN vous offrent une qualité et une rentabilité exceptionnelle, quel que soit le type de vendange



Les portes s'ouvrent sur toute la longueur de la cuve. Cette vaste ouverture vous permet de remplir le pressoir par le haut à partir de cageots ou de convoyeurs. Vidange et nettoyage deviennent ainsi faciles et rapides.

Les drains verticaux pour une qualité de jus supérieure

Les drains verticaux du pressoir MERLIN récupèrent les jus de pressurage au centre de la vendange et les canalisent vers les sorties des drains. Le moût contient peu de pépins ou rafles et moins de bourbes comparé à d'autres pressoirs. Grâce à leur fabrication en inox électropoli et leur accessibilité ces drains sont facilement et rapidement nettoyés.

Conçue et breveté par WILLMES, la technologie des drains verticaux et exclusivement disponible dans les pressoirs de notre marque. Elle permet un rendement et une qualité de jus supérieure à une pression moins élevé. Ces avantages incontestés sont accompagnés d'une durée de nettoyage réduite

Un égouttage meilleur pour moins de temps de pressurage

La position verticale de drains permet jusqu'à 50% de plus d'égouttage. La membrane enrobe la vendange entièrement et la conduit vers les drains. En moyenne la distance parcourue par le jus est de 50% de moins comparée à des pressoirs pneumatiques conventionnels

Le gâteau de marc, qui est en général moins ferme, peut être facilement détaché entre deux pressages par un nombre de rotations moindre. L'émiettage, qui prend normalement plusieurs minutes, devient superflu, ce qui raccourcit nettement les durées de pressurage.

Pressurage rapide et en douceur, rendement maximal

Grâce à une pression exploitant la plus grande surface possible, 80 % environ des jus peuvent être extraits par une pression de 0,2 bar seulement. Même à la fin du processus de pressurage, la pression nécessaire pour obtenir un rendement pouvant atteindre 100 % ne dépasse pas 1,2 bar.

Les viticulteurs du monde entier plébiscitent la fiabilité et la robustesse du pressoir Merlin. Et WILLMES ne cesse de le perfectionner afin de rendre encore plus rentable la production d'un jus d'une qualité optimale à partir de tout type de vendange.

L'équipement du MERLIN

- drains verticaux en inox électropoli
- Cuve, bâti et garniture entièrement en inox
- Conception et moteurs à haute efficacité énergétique
- Ouverture sur toute la longueur du pressoir
- Écoulements de jus verrouillables pour temps de macération
- Membrane haute durée de vie en qualité alimentaire
- Prédisposition pour remplissage axial

Les programmes MERLIN

- 6 programmes de pressurage préréglés
- 6 emplacements programmables à volonté

Nettoyage rapide et hygiène maximale

Les drains à jus du MERLIN peuvent être démontés et nettoyés en quelques gestes, sans qu'il soit nécessaire pour cela d'entrer dans le pressoir. Celui-ci ne comporte aucun recoin ni espace inaccessible où le marc serait susceptible de s'incruster. La machine peut être nettoyée en quelques minutes de manière totalement hygiénique.

Plus de jus, moins de pression

La toute dernière génération des pressoirs MERLIN offre une efficacité énergétique exceptionnelle. Pour 80 % des jus environ, la pression nécessaire est généralement inférieure à 0,2 bar. Moins d'air comprimé, moins de rotations, temps de pressurage plus courts, moteurs et ventilateurs économes en énergie, autant d'avantages pour mieux respecter l'environnement et réduire ses frais d'exploitation.

Matériel optionnel

Une large gamme d'options vous permet d'adapter le MERLIN à vos méthodes de travail spécifiques. Renseignez-vous auprès de votre spécialiste-conseil.

MERLIN Plus+

Le pressoir robuste et fiable pour le domaine viticole exigeant

WILLMES

L'avenir depuis 1918

WILLMES: TRADITION ET AVENIR

WILLMES
UWW GmbH
In der Dieterswiese 8
64653 Lorsch
Alemagne

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

E-mail: sales@willmes.de
www.willmes.de

Fiche technique	Merlin 1200	Merlin 1800	Merlin 2500
Raisin entier / temps de pressurage	jusqu'à 0,9 t / env 2,5 h	jusqu'à 1,3 t / env 2,5 h	jusqu'à 1,8 t / env 2,5 h
Vendange frais pompé / temps de pressurage	jusqu'à 3 t / env 2 h	jusqu'à 4,5 t / env 2 h	jusqu'à 6,3 t / env 2 h
Vendange fermenté / temps de pressurage	jusqu'à 4,8 t / env 1,5 h	jusqu'à 7,2 t / env 1,5 h	jusqu'à 10 t / env 1,5 h
Dimensions L x l x h en mm	2710 x 1400 x 1655	3530 x 1400 x 1655	3300 x 1750 x 2070

Fiche technique	Merlin 3400	Merlin 4300	Merlin 5100
Raisin entier / temps de pressurage	jusqu'à 2,4 t / env 2,5 hh	jusqu'à 3 t / env 2,5 h	jusqu'à 3,6 t / env 2,5 h
Vendange frais pompé / temps de pressurage	jusqu'à 8,5 t / env 2 h	jusqu'à 10,8 t / env 2 h	jusqu'à 12,8 t / env 2 h
Vendange fermenté / temps de pressurage	jusqu'à 13,6 t / env 1,5 h	jusqu'à 17,2 t / env 1,5 h	jusqu'à 20,4 t / env 1,5 h
Dimensions L x l x h en mm	4100 x 1750 x 2070	4100 x 1750 x 2140	4680 x 1750 x 2140

Design: FLYINGFOX CREATIONS - www.flyingfox-web.com