



## ISTRUZIONI PER L'USO *OPERATING INSTRUCTIONS*

### PRESSA PNEUMATICA *PNEUMATIC PRESS*

### Famiglia *Family* PEA

#### 1.1 Descrizione *Description*

L'idropressa della famiglia PEA utilizza una membrana gonfiata con aria per spremere frutta ed altri prodotti alimentari.

Essa è costituita da una membrana interna in gomma naturale, da una gabbia (cilindro forato) in acciaio inossidabile e da due coperchi in lega di alluminio (coperchio superiore e base) tenuti insieme da un tirante in acciaio inossidabile (albero centrale).

Tutti i materiali utilizzati sono adatti per alimenti in accordo alle direttive europee applicabili.

L'insieme a pressione è protetto da valvola di sicurezza tarata a 3,0 bar.

*The pneumatic press of the family PEA utilize a membrane inflated with air to squeeze fruit and other food products.*

*It consists of an internal natural rubber membrane, a stainless steel cage (bored cylinder) and two aluminum alloy covers (upper cover and base) kept together by a stainless steel stud (central spindle). The materials in contact with food products are in accordance with the applicable european directives.*

*The pressure assembly is protected by a safety valve set to open at 3,0 bar.*

#### 1.1 Dati di progetto *Design data*

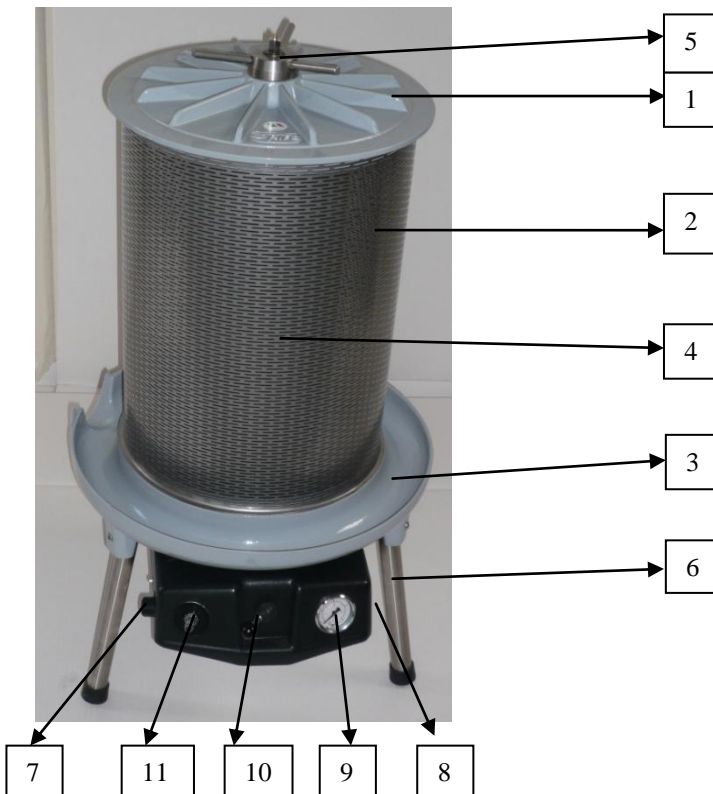


MODELLO - MODEL		PEA20	PEA40
Diametro esterno gabbia <i>Cage external diameter</i>	D1 (mm)	270	350
Altezza gabbia <i>Cage height</i>	h (mm)	385	475
Capacità nominale <i>Nominal volume</i>	(L)	20	40
Diametro esterno membrana <i>External diameter of membrane</i>	D2 (mm)	139	190
Pressione massima ammissibile <i>Max. allowable pressure</i>	PS (bar)	3,0	3,0
Temperatura ammissibile min./max. <i>Allowable temperature Min/Max</i>	TS (°C)	-10/+50	-10/+50
Massa <i>Mass</i>	(kg)	20	26
Altezza totale <i>Total height</i>	H (mm)	800	920
Altezza canale di scarico <i>Discharge channel clearance</i>	h1 (mm)	300	300
Diametro esterno base <i>External diameter of base</i>	D (mm)	410	480

## 1.2 Avvertenze di sicurezza *Safety precautions*

- Utilizzare la pressa entro i limiti indicati sulla targhetta gonfiando lentamente la membrana con aria.  
*Use the press within the limits indicated on the nameplate inflating slowly the membrane with air.*
- Utilizzare in area non soggetta a incendio, lontano da sorgenti di calore e da sostanze infiammabili.  
*Use in location not subjected to external fire, away from heat sources and from flammable goods.*
- Verificare periodicamente il funzionamento della valvola di sicurezza che deve aprire alla pressione di 3 bar (3,3 bar max. durante lo scarico). In caso di malfunzionamento provvedere alla sostituzione. Il blocco della taratura non deve essere rimosso.  
*Check periodically the operation of the safety valve which shall open at a pressure of 3 bar (3,3 bar max. during discharge). In case of malfunctioning replace it. In no case the external sealing shall be removed.*
- La pressione dell'aria in ingresso deve essere inferiore a 3 bar. In caso di pressione superiore intervenire sul riduttore ingresso aria. *The air inlet pressure shall be lower than 3 bar. In case the pressure is higher regulate the the inlet pressure reducer valve.*
- Proteggere la membrana da oggetti appuntiti e non esporla ai raggi solari.  
*Protect the membrane both from sharp objects and from direct sunlight.*

## 1.3 Istruzioni per la messa in funzione e l' uso. *Setting up and operating instructions.*



Pos.	Descrizione - Description
1	Coperchio - Cover
2	Gabbia - Cage
3	Base con scarico succo Base with juice discharge
4	Membrana - Membrane
5	Dado serraggio coperchio Cover tightening nut
6	Gambe supporto Support legs
7	Valvola regolazione aria ingresso Inlet air regulator
8	Valvola di sicurezza Safety valve
9	Manometro Pressure gauge
10	Valvola scarico aria Air discharge valve
11	Raccordo entrata aria Air inlet connection

- 1** Avvitare le gambe di supporto (6) alla base (3).  
*Screw the support legs (6) on to the press base (3).*
- 2** Lavare completamente la pressa con acqua. *Thoroughly wash the press with water.*
- 3** Posizionare la gabbia sulla base. *Place the cage onto the base.*
- 4** Infilare il sacco (non illustrato) e spingerlo sul fondo.  
*Put the sack (not illustrated) and push it inwards at the bottom.*
- 5** Riempire con il prodotto da spremere e chiudere il sacco.  
*Fill with the product to be squeezed and draw the sack together over the mash.*
- 6** Posizionare il coperchio (1), infilare la rondella e avvitare a fondo il dado di serraggio (5).  
*Put the cover on top (1), set the washer on the spindle and screw deeply the tightening nut (5).*
- 7** Posizionare il cilindro antispruzzo (non illustrato).  
*Put the spray-hood (not illustrated) over the cage.*
- 8** Posizionare il catino di raccolta sotto lo scarico succo.  
*Place the bucket under the juice discharge channel.*
- 9** Connettere l'attacco rapido da 1/4" alla rete aria compressa.  
*Connect to the air supply the 1/4" quick-fit coupling.*
- 10** Aprire la valvola ingresso aria (7) e pressare lentamente fino a raggiungere al massimo la pressione di 3 bar.  
*Open the air inlet valve (7) and slowly press up to reach a maximum of 3 bar.*
- 11** Il succo scorre attraverso la gabbia fino al canale di raccolta e allo scarico.  
*The juice runs through the cage into the collecting channel and the discharge.*

Nota: per ottenere una buona resa di succo è opportuno lasciar scolare il tempo necessario, quindi pressare nuovamente (riaprendo e richiudendo la valvola ingresso aria) con pressioni sempre più alte fino a raggiungere al massimo 3 bar.

*Note: in order to obtain a high juice yield leave the juice plenty of time to drain off, than press again (by opening and closing the air inlet valve) with increased pressures up to a maximum of 3 bar.*

- 12** Finita la spremitura aprire la valvola sfiato aria (10) e svuotare la membrana (4).  
*When product squeezing is over open the air vent valve (10) and empty the membrane (4).*
- 13** Quando l'aria ha finito di scaricare e il manometro indica zero, svitare cautamente il dado di serraggio, togliere la rondella ed il coperchio.  
*When no more air flows out and the pressure gauge indicates zero, screw out cautiously the tightening nut, remove the washer and the cover.*
- 14** Una volta scaricato completamente il succo, togliere il cilindro antispruzzo, estrarre il sacco contenente il residuo della spremitura e svuotarlo.  
*Once the juice is fully drained, the spray-hood is removed and the sack with the pulp-cake lifted out and emptied.*

Nota: per ottenere la massima resa è consigliabile raccogliere i residui di più spremiture, mescolarli e quindi pressare di nuovo. *Note: in order to obtain the maximum yield, collect the pressed mash from several pressings, break up the pulp-cake and press up again.*

La pressa pneumatica GRIFO non richiede alcuna manutenzione. Dopo l'uso lavare completamente con acqua e conservare in ambiente non esposto ai raggi solari.

*The GRIFO pneumatic press needs no maintenance. After use wash thoroughly with water and keep in location not directly exposed to sunlight.*

