



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*

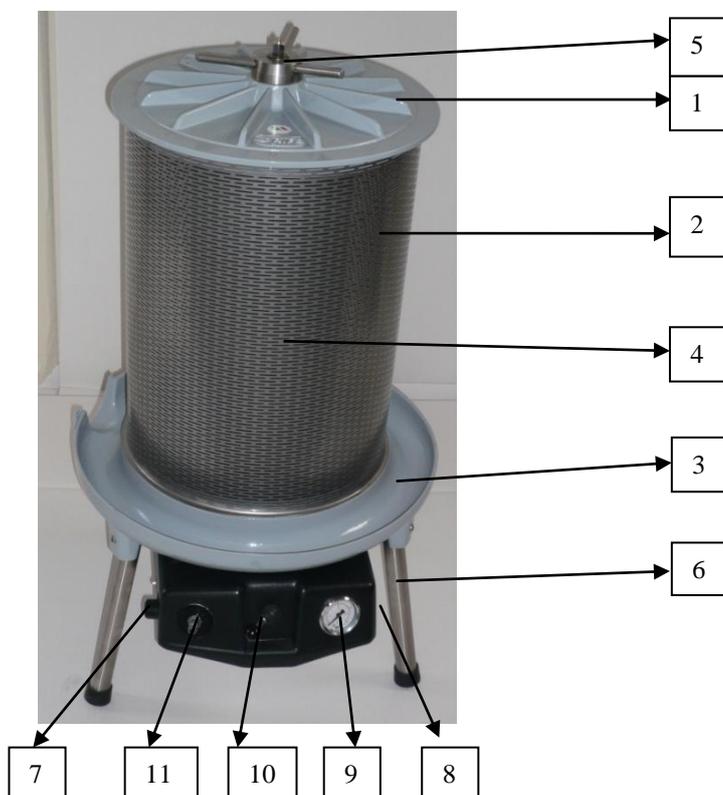


MODELLO - MODEL		PEA20	PEA40
Diametro esterno gabbia <i>Cage external diameter</i>	D1 (mm)	270	350
Altezza gabbia <i>Cage height</i>	h (mm)	385	475
Capacità nominale <i>Nominal volume</i>	(L)	20	40
Diametro esterno membrana <i>External diameter of membrane</i>	D2 (mm)	139	190
Pressione massima ammissibile <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 <i>Base with juice discharge</i>
4	Membrana - Membrane
5	Dado serraggio coperchio <i>Cover tightening nut</i>
6	Gambe supporto <i>Support legs</i>
7	Valvola regolazione aria ingresso <i>Inlet air regulator</i>
8	Valvola di sicurezza <i>Safety valve</i>
9	Manometro <i>Pressure gauge</i>
10	Valvola scarico aria <i>Air discharge valve</i>
11	Raccordo entrata aria <i>Air inlet connection</i>

- 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.

