




EP1

EP2

EP3

 deutsch

# EUROPRESS

MADE IN  
GERMANY 

 **Scharfenberger**  
GRAPE PROCESSING TECHNOLOGY

A man with a full beard and a straw hat, wearing a blue denim shirt over a white t-shirt, holds a wine glass and looks down at it. A woman with long brown hair, wearing a plaid shirt over a white t-shirt, stands next to him, also holding a wine glass and smiling. They are in a vineyard with green grapevines. A bright rainbow light effect is visible on the left side of the image, partially obscuring the man's face.

ERSTKLASSIGE ERGEBNISSE AUS IHREN  
TRAUBEN: UNSERE HOCHMODERNE  
EUROPRESS EP MACHT ES MÖGLICH

# INNOVATION MADE BY SCHARFENBERGER

Volledelstahl-Ausführung ○

Vollautomatische Digitalsteuerung mit 24 frei wählbaren Pressprogrammen. Großer 10"-Touch-Bildschirm

○ Große Presskorböffnung

○ Membrane aus lebensmittelbeständigem Material, hitzebeständig bis 70°C



# EUROPRESS

Großvolumige Vakuumpumpe mit Doppelfunktion  
Vorgebläse und Vakuum ziehen

Interne oder externe Druckluftversorgung ○

○ Tresteraustragselemente unter der Membrane  
zur schnellen Entleerung der Presse

○ Große Edelstahlsaftwanne

Abbildungen mit Optionen – benutzerdefinierte Ausstattung

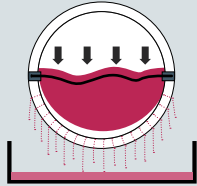
# EP1 | EP2 | EP3 OFFENE · GESCHLOSSENE · DUALE PRESSYSTEME



Offenes  
Presssystem



EP1  
in den Größen 20-200 hl



Geschlossenes  
Presssystem



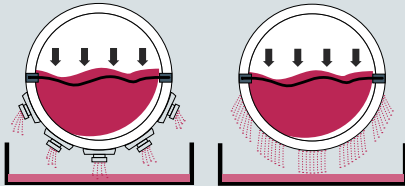
EP2  
in den Größen 20-200 hl



Duales  
Presssystem



EP3  
in den Größen 20-200 hl



## EP1 | OFFENES PRESSSYSTEM

---

Das offene Press-System besitzt eine maximale Saftablauffläche, da der Presskorb halbseitig mit sehr feinen konischen Schlitzfenstern versehen ist. Diese Form und Anordnung der Schlitzfenster sind Garant für höchste Saftqualität und verhindern ein Zusetzen der Schlitzöffnungen.

### IHRE VORTEILE

- Gezielte Mostoxidation
- Trubarm
- Geeignet für vergorene Rotweintruben
- Mindermengenpressung möglich
- Schonend durch geringe Pressdrucke
  
- Schneller Saftablauf, da maximale Saftablauffläche
- Einfache Entleerung
- Leichte und schnelle Reinigung
- Konische Schlitzfenster
- Reinigungsanlage Presskorb außen (Option)
- Safttrennung bis zu drei Qualitäten (Option)

## EP2 | GESCHLOSSENES PRESSSYSTEM

---

Beim geschlossenen Press-System befinden sich im Presskorb innenliegende Saftkanäle mit sehr feinen Schlitzfenstern. Der Saft gelangt über die Ausläufe in die Saftwanne.

### IHRE VORTEILE

- Geeignet für Standzeiten (Enzymierung möglich)
- Maischestandzeit (Mazeration) möglich für Aromaextraktion bei weißen Trauben/oder Farbgewinnung aus der Schale für Rosé
- Reduktive Moste mit Inertgas möglich (Option)
- Anpassung der Lesegut-Temperatur mithilfe der cool- + cool insulated-Ausführung (Option)
- Als Obstpresse mit der Erweiterung Drainageset einsetzbar (Option)

### EASYSKLEAN-KANAL AB PRESSKORBGRÖSSE 44 HL

Dieser Kanal vereint die Vorzüge eines Klapp- und eines Steckmechanismus. Der hygienische, langlebige Kanal aus Edelstahl kann über einen Schnellverschluss aufgeklappt werden und verbleibt zur Reinigung im Presskorb. Zur intensiven Reinigung ist die Herausnahme des Saftkanals problemlos möglich.

## EP3 | DUALES PRESSSYSTEM

---

Das duale Press-System vereint die Vorteile des offenen und geschlossenen Systems. Die außen angebrachten Saftkanäle werden mit wenigen Handgriffen montiert oder demontiert.

### IHRE VORTEILE

- Langfristige Flexibilität im Hinblick auf das Presssystem
- Geeignet für Standzeiten und Maischegärung
- Halbseitig geschlitzter Presskorb mit konischen Schlitzfenstern
- Großflächige, außenliegende Saftablaufkanäle zur Abdeckung der Schlitzfläche
- Leichte, werkzeuglose Demontage der Saftablaufkanäle
- Reinigungsanlage Presskorb außen (Option)
- Safttrennung bis zu drei Qualitäten (Option)

# AUSSTATTUNG

Bereits 1971 setzten wir mit der ersten EUROPRESS Maßstäbe in der schonenden Verarbeitung des Lesegutes. Die EUROPRESS der neuen Generation zeichnet sich durch enorme Wertbeständigkeit, Langlebigkeit, qualitativ hochwertige Komponenten sowie hohe Bedienerfreundlichkeit aus. Steuern - Kontrollieren - Prozesse vereinfachen: Dank der intelligenten Steuerung können innovative Abläufe der Weinerzeugung einfach und effizient realisiert werden..

- Volledelstahl-Ausführung
- Antriebsmotor mit einer Drehgeschwindigkeit (20-65 hl)  
Frequenz geregelter Antriebsmotor mit 6 Drehgeschwindigkeiten (80-200 hl) – Drehrichtung links und rechts
- Membrane aus lebensmittelbeständigem Material, hitzebeständig bis 70°C
- Großvolumige Vakuumpumpe mit Doppelfunktion, Vorgebläse und Vakuum ziehen
- Druckluftversorgung: intern mit Hochleistungsverdichter (20-65 hl)
- Druckluftversorgung: intern mit Hochleistungsverdichter optional (80-200 hl) oder extern vorbereitet.
- Vollautomatische Digitalsteuerung mit 24 frei wählbaren Pressprogrammen. Großer 10"-Touchscreen – serienmäßig schwenkbar, einfacher Programmstart, 5 Mazerationsprogramme speicherbar
- SOLUS: Teach-Funktion für den Automatikbetrieb  
Einmaliges, manuelles Abfahren eines kompletten Pressvorgangs mit der Möglichkeit des Speicherns als eigenes Programm
- Presskorb, Seitenteile, Saftkanäle und Saftwanne aus poliertem Edelstahl
- Große Presskorböffnung manuell oder pneumatisch
- Seitenteile der Presse klappbar (bis 52 hl)
- Speziell als Auflockerungshilfen ausgebildete Membranbefestigungsleisten
- Tresteraustragselemente unter der Membrane zur schnellen Entleerung der Presse
- Große Edelstahlsaftwanne



• Leichter Zugang zu allen Aggregaten im Schaltschrank

# VOLLAUTOMATISCHE DIGITALSTEUERUNG

**EUROPRESS** Do, 11.10.2018 | 08:51

HOME  
INFO  
EINSTELLUNGEN  
SPRACHE   
SAFTPUMPE 0 %  
TEMPERATUR -5.1°C

MANUELL SCHNELLSTART DRAIN CONTROL  
ENTLEEREN BEFÜLLEN SOLUS  
REINIGUNG

14540800 L RESET

20 : Programm 4 Sa, 22.09.2018 | 10:28

PROZENTFÜHRUNG

IST-DRUCK: -0.01 bar  
SOLL-DRUCK: 0.02 bar  
RESTDRUCK: 180 sek  
SOLLDRUCK: 180 sek  
HEIß LOCKER: 2  
LOCKER: 2

AKTUELLE DRUCKSTUFE: 1

SAFTPUMPE 2 %  
TEMPERATUR 18.0°C

REINIGUNG

20 : Programm 4 Sa, 22.09.2018 | 10:22

PROGRAMM WÄHLEN 1 PRESSIN STARTEN

VORENTSAFTUNG 8 Minuten

STUFE	DRUCK	WECHSELN	WECHSELN	WECHSELN	LOCKEN
STUFE 1	0.02	-	3	+	180 sek
STUFE 2	0.04	-	2	+	230 sek
STUFE 3	0.06	-	1	+	280 sek
STUFE 4	0.08	-	1	+	300 sek
STUFE 5	0.11	-	1	+	300 sek
STUFE 6	0.14	-	1	+	350 sek
STUFE 7	0.17	-	1	+	350 sek
STUFE 8	0.20	-	1	+	400 sek

SAFTPUMPE 2 %  
TEMPERATUR 18.0°C

# OPTIONEN-VIELFALT FLEXIBEL WÄHLBAR FÜR MAXIMALEN ERFOLG



cool insulated



inert Pro



level control



air pulse

## **cool** KÜHLMANTEL

---

- Zum Herabkühlen und zur Kühlhaltung der Traubenmaische
- Zum Vorkühlen der Presstrommel vor dem Befüllen
- Zum Erwärmen von zu kaltem Lesegut

Auf dem Behältermantel der Presse befindet sich eine großflächig ausgelegte Temperierzone aus lasergeschweißtem Pillow-Plate (Doppelmantel-Blech), die ein effektives Kühlen/Heizen möglich macht. Der Kühlmantel kann wahlweise mit Wasser, Wasser-/Glykol-Gemisch oder Glykol beschickt werden.

## **cool insulated** KÜHLMANTEL MIT AUSSENISOLIERUNG MIT HOHEM WIRKUNGSGRAD

---

- Verkleidung aus poliertem Edelstahl
- Bestmöglicher Kälte- bzw. Wärmeübergang auf den Presskorb
- Einsparung von Energiekosten

Nahezu 90% der Kälteenergie wirken sich, dank der effektiven Isolationsschicht, direkt auf den Presskorb aus. Die Verkleidung aus Edelstahl ist an den Nahtstellen hygienisch verschweißt und gewährleistet eine schnelle Reinigung.

## **drain control** INTELLIGENTE PRESSPROGRAMM-STEUERUNG

---

Der Saftablauf wird während der gesamten Pressdauer überwacht und der Pressverlauf ständig optimiert. Dadurch entsteht ein hocheffizienter Pressvorgang der eine optimale und schonende Traubenauspressung sicherstellt. ► *In Verbindung mit level control und 1/3-Saftwanne*

## **temp-control** TEMPERATURMESSUNG

---

Temp-control gibt dem Bediener die Möglichkeit, die gewünschte Trauben- bzw. Maischetemperatur für die Weiterverarbeitung vorzuwählen. Das Pressprogramm wird kontrolliert gestartet, sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist.

## **flow divide** SAFTTRENnung

---

- Safttrennung bis zu drei Qualitäten
- Auswahl nach Druckstufen

## **air pulse** EFFIZIENTE KANALREINIGUNG

---

- Kanalreinigungseinrichtung mit Druckluft-Wassergemisch

## **solus - Fernbedienung** TEACH-FUNKTION FÜR DEN AUTOMATIKBETRIEB

---

Einmaliges manuelles Abfahren eines kompletten Pressvorgangs mit der Möglichkeit des Speicherns als eigenes Programm.



### **inert ECO** SCHUTZGASÜBERLAGERUNG DES PRESSKORBES

Die Presstrommel kann mit Inertgas vorgespannt werden. So sind längere Maischestandzeiten unter Ausschluss von Luftsauerstoff möglich. Während des Pressvorgangs strömt beim Vakuumziehen Inertgas ein. Die Möglichkeit des konventionellen Pressens besteht weiterhin.

### **inert Pro** VOLLAUTOMATISCHE INERTGASFUNKTION

Mit dem Inertgassystem werden absolut reduktive Pressvorgänge gewährleistet. Durch die Modifikation der Zu- und Abluftwege an der Presstrommel, bei der Saftkanalführung, sowie einer hermetisch geschlossenen Saftwanne, kommt der Saft während des Pressvorgangs nicht mit Luftsauerstoff in Berührung.

### **mobile connect** MOBILFUNKVERBINDUNG PRESSE ZUM SMARTPHONE

- Anzeige des Pressenstatus

## EP1 EP2 EP3

	EP1	EP2	EP3
cool		●	
cool insulated		●	
drain control	●	●	●
temp-control		●	
flow divide	●	●	●
air pulse		●	
solus – Fernbedienung	●	●	●
inert ECO		●	
inter PRO		●	
level control	●	●	●
mobile connect	●	●	●



Zentralbefüllung

Trichter

### **level control** NIVEAUSTEUERUNG FÜR SAFTWANNE

- Ausführung mit einer Stabelektrode in Edelstahl
- Alle Parameter individuell am Bedienpanel einstellbar
- Automatische Unterbrechung mit Warnsignal im Pressprogramm

Die Niveausteuering analysiert, wie schnell der Saftpegel steigt und startet sodann selbstständig die Pumpe, vor dem eigentlichen Einschaltpunkt.

### **WEITERE AUSSTATTUNGEN** AUF WUNSCH

- Frequenz geregelter Antriebsmotor der Presstrommel mit sechs Geschwindigkeiten
- Ganztraubenbefülltrichter z.B. mittels Schienen verschiebbar auch mit integrierter Quetschwalze
- Zentralbefüllung
- Individuelle Gestellerhöhungen
- Laufstege in Edelstahlausführung
- Verschiedene Saftwannensysteme
- Maische- und Trestertransportsysteme
- Fernbedienung kabelgebunden oder mit Funkübertragung
- Elektrischer Fahrtrieb
- Große pneumatische Presskorböffnung – EP1, EP2, EP3 inklusive Membranabdichtung – EP2 und EP3
- Als Obstpresse mit der Erweiterung Drainageset einsetzbar
- und vieles mehr

# EUROPRESS EP QUALITÄT VON SCHARFENBERGER

Jede EUROPRESS wird in unserem Haus gefertigt, einschließlich der elektronischen Steuerung. Bestens geschulte Mitarbeiter bedienen unseren modernen Maschinenpark. All dies, in Verbindung mit solider handwerklicher Fertigung, garantiert unseren Kunden technisch wie qualitativ hochwertige Erzeugnisse. Unsere Experten in der Elektronikabteilung beschäftigen sich ausschließlich mit der Entwicklung, Programmierung und Herstellung der elektronischen Steuerung der EUROPRESS. So sind wir in der Lage unseren Kunden nicht nur ein Produkt zu bieten, das auf neuestem technologischem Stand ist, sondern gewährleisten auch eine sehr schnelle Ersatzteilversorgung und rundum kompetenten Service.



EUROPRESS EP1   EP2   EP3	Inhalt Presskorb (l)	Aufschüttmenge ganze Trauben (kg)	Aufschüttmenge abgebeerte Trauben (kg)	Aufschüttmenge vergorene Trauben (kg)	Maße L x B x H (mm)
20 hl	2.000	1.200	4.000	6.000	3.195 x 1.420 x 1.653
27 hl	2.700	1.620	5.400	8.100	3.457 x 1.640 x 1.867
34 hl	3.400	2.040	6.800	10.200	3.957 x 1.640 x 1.867
44 hl	4.400	2.640	8.800	13.200	4.090 x 1.840 x 2.103
52 hl	5.200	3.120	10.400	15.600	4.590 x 1.840 x 2.103
65 hl	6.500	3.900	13.000	19.500	5.218 x 1.940 x 2.272

EUROPRESS EP1   EP2   EP3	L x B x H / Höhenangaben ohne spezifische Erhöhungen der Standardausführung				
80 hl	8.000	4.800	16.000	24.000	5.306 x 2.120 x 2.042
100 hl	10.000	6.000	20.000	30.000	5.524 x 2.260 x 2.276
120 hl	12.000	7.200	24.000	36.000	6.424 x 2.260 x 2.276
150 hl	15.000	9.000	30.000	45.000	6.964 x 2.360 x 2.321
200 hl	20.000	12.000	40.000	60.000	7.197 x 2.700 x 2.451

Füllmengen können je nach Traubensorte, Füllverfahren, Maischeart sowie Zustand und Reifegrad des Lesegutes variieren. Modellangaben und technische Daten sind unverbindlich.

# UNSERE VISION ...

... aus jeder Traube das Beste für exzellente Weine hervorzubringen; das ist der Leitgedanke von Scharfenberger Maschinenbau. 1928 inmitten der Weinbauregion Rheinland-Pfalz gegründet, sind wir als Familienunternehmen seit Anbeginn eng mit dem Weinbau verbunden. Unsere Kunden schätzen uns als zuverlässigen Partner für innovative Lösungen und einem vielseitigen Angebot an Traubenverarbeitungssystemen. Ausschlaggebend für diesen Erfolg sind die gleichbleibend hohe Qualität unserer Maschinen und Serviceleistungen, die wegweisenden Technologien und die intensive Betreuung unserer Kunden, ob im In- oder im Ausland.



# SCHARFENBERGER WELTWEIT



- |                |            |
|----------------|------------|
| Kanada         | Bulgarien  |
| USA            | Rumänien   |
| Mexiko         | Serbien    |
| Chile          | Kroatien   |
| Argentinien    | Slowenien  |
| Uruguay        | Ungarn     |
| Schweden       | Slowakei   |
| Dänemark       | Tschechien |
| Großbritannien | Polen      |
| Niederlande    | Ukraine    |
| Belgien        | Moldawien  |
| Luxemburg      | Israel     |
| Frankreich     | Georgien   |
| Spanien        | Russland   |
| Portugal       | Südafrika  |
| Deutschland    | Indien     |
| Schweiz        | China      |
| Österreich     | Japan      |
| Italien        | Australien |
| Griechenland   | Neuseeland |
| Türkei         |            |
| Albanien       |            |
| Armenien       |            |



DIN EN ISO 9001:2015 DGR 2014/68/EU

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen,  
behalten wir uns ohne Vorankündigung vor.

