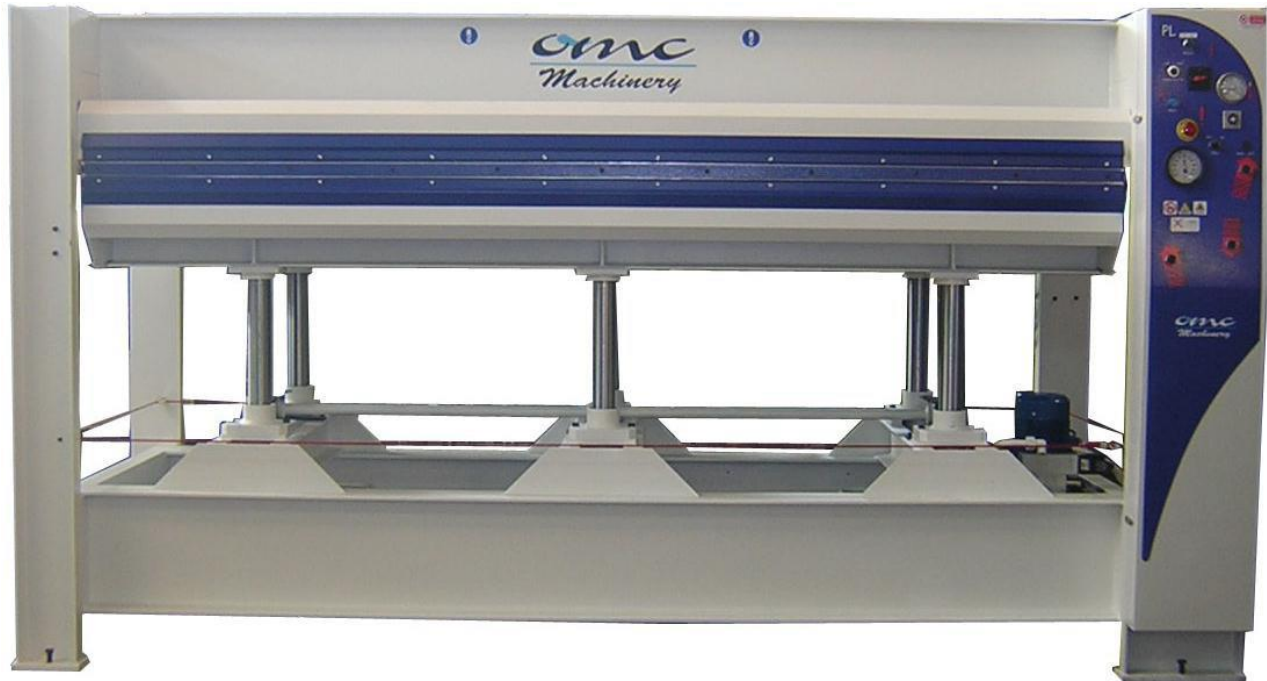


## PRENSA TÉRMICA

# MODELLO PL

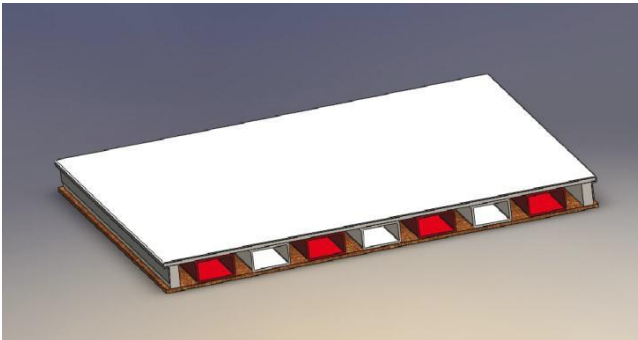


A Prensa modelo PL pode ser fornecida com diferentes tipos de pratos de acordo com as necessidades de produção e com diferentes tipos de aquecimento, a fim de garantir o melhor resultado de processamento requeridas pelo cliente. As prensas PL (água ou óleo) são completas, com bomba, aquecimento, tanque de expansão, instalações e tubulações. De série são: recuperação de pressão que funciona automaticamente inserido deixando o atual, cabo de emergência e abertura automática por temporizador.

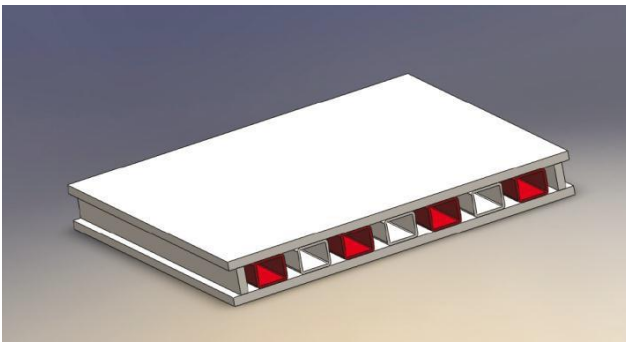
### **Tipo de pratos:**

As prensas modelo PL podem ter diversos tipos de pratos: a serpentina, montado e fresado, maciço e elétrico Elkom.

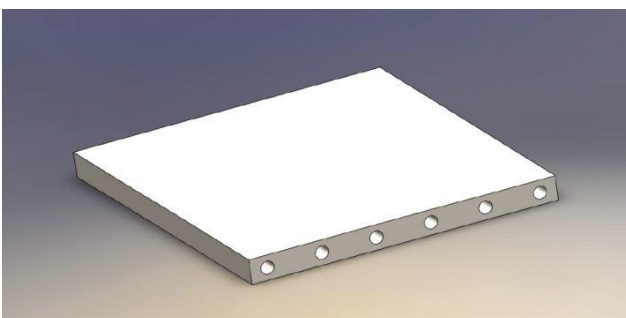
**Pratos montados com serpentina:** Como se pode ver no interior do prato há uma serpentina dentro da qual circula o fluido de aquecimento. Muito leve, tem um revestimento de superfície com chapa de alumínio. Eles são projetados, fabricados e testados na OMC.



**Pratos de aço montado e fresado:** Mesmo neste tipo de prato é inserida uma serpentina, mas, ao contrário dos pratos normalmente utilizados, estes têm uma estrutura mais robusta e, além disso, as superfícies de trabalho são retificadas. Estes serão posteriormente recobertos com chapa de alumínio. Eles são projetados, fabricados e testados na OMC.

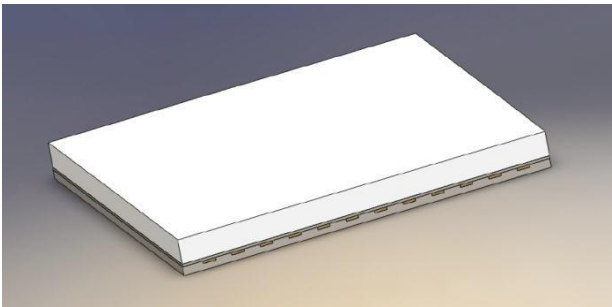


**Pratos maciços perfurados e fresados:** Este tipo de prato é constituído por um painel de grande espessura (30 mm) no interior do qual passa um circuito em que circula o fluido de aquecimento, é o modelo mais apropriado para as altas pressões. Normalmente este tipo de prato é revestido em Mylar ou Alumínio. Eles são projetados, fabricados e testados na OMC.



**Pratos elétricos Elkom:** Este tipo de prato é aquecido devido à presença no seu interior de resistências elétricas, em seguida, as prensas que são montadas com pratos Elkom não têm o sistema de aquecimento.

**Pratos Made in Germany.**



### **Tipos de aquecimento:**

**Boiler a Óleo:** Usa como fluido de aquecimento a óleo, com este tipo equipamento pode se atingir temperaturas máximas em torno de 120 ° C

**Boiler água/ caldeira:** Utiliza como fluido de aquecimento a água, com este tipo equipamento pode se atingir temperaturas máximas em torno de 120 ° C

**Pratos Elétricos Elkom:** O aquecimento se dá pelas resistências internas. Pode se atingir temperaturas máximas em torno de 120 ° C

## OPCIONAIS: VERSÃO LOGIC CONTROL



**Novo painel FULL TOUCH SCREEN com cálculo automático de controle de calor e pressão.**



**Possibilidade de adição de pratos múltiplos**

MODELLO	DIMENSIONI	PISTONI	POMPA	HP	BAR	KG/CM 2	INGOMBRO
PL40	2500x1300	4 Ø 70	21LT	2	260	1.25	3200X1600X1850
PL70	2500x1300	4 Ø 70	21LT	2	260	1.5	3200X1600X1850
PL80	2500x1300	4 Ø 85	21LT	2	350	2	3200X1600X1950
PL90S	2500x1300	6 Ø 70	38LT	3	350	2.4	3200X1600X2050
PL105	2500x1300	6 Ø 85	38LT	3	260	3.2	3200X1600X2000
PL120	2500x1300	6 Ø 85	38LT	3	350	3.6	3200X1600X2000
PL70	3000X1300	6 Ø 70	21LT	2	260	1.5	3600X1600X1850
PL90S	3000X1300	6 Ø 70	38LT	3	350	2	3600X1600X2050
<b>PL105</b>	<b>3000X1300</b>	<b>6 Ø 85</b>	<b>38LT</b>	<b>3</b>	<b>260</b>	<b>2.7</b>	<b>3600X1600X2000</b>
PL120	3000X1300	6 Ø 85	38LT	3	350	3	3600X1600X2000
PL160	3000X1300	8 Ø 85	58LT	3	350	4	3600X1600X2150
PL105	3500X1300	6 Ø 85	38LT	3	260	2.3	4200X1600X2000
PL120	3500X1300	6 Ø 85	38LT	3	350	2.3	4200X1600X2000
PL120S	3500X1300	8 Ø 70	38LT	3	350	2.6	4200X1600X2000
PL160	3500X1300	8 Ø 85	58LT	3	350	3.5	4200X1600X2150
PL200	3500X1300	10 Ø 85	73LT	4	350	4.4	4200X1600X2150