

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

Subministrament d'una premsa pneumàtica per al Viver de Celleristes de la Conca de Barberà

Objecte del contracte:

La premsa a subministrar ha de ser una premsa pneumàtica horitzontal, de funcionament per membrana d'aire, dissenyada per a un premsat progressiu i no agressiu, especialment indicat per a l'elaboració de vins blancs, rosats i determinats estils de vins negres.

1. Capacitat de treball

La premsa haurà de permetre, com a mínim, les següents capacitats:

- Raïm sencer: entre 800 kg i 1.200 kg
- Raïm desrapat o estrujat: entre 2.400Kg i 3.500 Kg
- Raïm fermentat o masses fermentades: entre 3.500 Kg i 5.000 Kg

2. Sistema de premsat

La premsa haurà de disposar de:

- Membrana pneumàtica accionada per aire comprimit.
- Sistema de control de pressió que permeti un premsat suau i progressiu.
- Sensor o sistema de seguretat que eviti sobrepressions i protegeixi tant el producte com l'equipament.

3. Programes i control

L'equipament haurà d'estar dotat d'un quadre de comandament que permeti:

- Funcionament manual i automàtic.
- Diversos programes de premsat preconfigurats.
- Possibilitat de programar o ajustar cicles de premsat segons la tipologia de raïm.

4. Construcció i materials

La premsa haurà d'estar construïda amb materials aptes per a la indústria alimentària, complint la normativa sanitària vigent, i com a mínim:

- Estructura i tambor en acer inoxidable.
- Elements fàcilment accessibles per a la neteja i desinfecció.
- Disseny que faciliti el manteniment i l'ús compartit.

5. Mobilitat

La premsa haurà de disposar obligatòriament de rodes, de manera que:

- Es pugui desplaçar dins de les instal·lacions del celler segons les necessitats operatives.
- Les rodes siguin robustes, aptes per a càrrega industrial i, preferentment, amb sistema de bloqueig per garantir l'estabilitat durant el funcionament.

6. Sortida de most i recollida

La premsa haurà de disposar de:

- Sortida de most de diàmetre adequat per a la connexió amb mànegues habituals de celler.
- Safata o sistema de recollida del most, compatible amb el treball en entorns compartits.

7. Seguretat i normativa

L'equipament haurà de complir amb:

- La normativa vigent en matèria de seguretat de maquinària.
- Normativa sanitària aplicable a equips destinats a la indústria agroalimentària.
- Marcatge CE i documentació de conformitat corresponent.

8. Documentació a lliurar

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar, com a mínim:

- Manual d'ús i manteniment.
- Documentació tècnica de l'equipament.
- Certificat de conformitat CE.
- Informació sobre garanties i servei postvenda.