



SELECTIV' PROCESS VISION 2

UN TRI PARFAIT POUR DES VINS D'EXCEPTION

Le tri visionique baie par baie élimine tous les éléments non souhaités dans la vendange : déchets verts, corps étrangers, baies en sous maturité ou en mauvais état sanitaire.

Témoignage

C'est une technologie incroyable. Le tri élimine des particules de feuilles, de rafles ou des éclats vraiment microscopiques, que l'on peut à peine voir à l'œil nu ; impossible de les trier à la main. La qualité est incroyable, tout comme la précision des réglages. On peut régler la machine pour trier le calibre des baies, leur maturité ou leur couleur ; tous les éléments que vous voulez travailler ou affiner.

Château Lassègue
Région Bordeaux - SAINT-ÉMILION - FRANCE

L'ESSENTIEL VISION 2



PRODUCTIF



RAPIDE



ÉCONOMIQUE



ERGONOMIQUE

PRODUCTIF

- Tri constant et intégral.
- Respect de la vendange.
- Choix en temps réel du niveau de tri de vendange en fonction de la qualité souhaitée.

RAPIDE

- 2000 corps triés à la seconde jusqu'à 12 tonnes/heure.
- Simplicité et rapidité de mise en œuvre.
- Aucun calibrage préalable à la mise en route, immédiatement opérationnel.

ÉCONOMIQUE

- Diminution importante des coûts de main-d'œuvre.
- Meilleur rapport qualité/prix du marché.
- Optimise la qualité de vos vins.

ERGONOMIQUE

- Réglages simples et en temps réel : interface tactile ergonomique.
- Nettoyage rapide (15 minutes) et facilité par un système de pré-nettoyage intégré.
- Gestion de la chaîne de tri par une seule personne.
- Déplacement facile de chai en chai.



Médaille d'argent

VINITECH - 2008

INTERVITIS INTERFRUCTA - 2010



Tapis répartiteur et accélérateur des baies



Qualité parfaite



Nettoyage facile et rapide

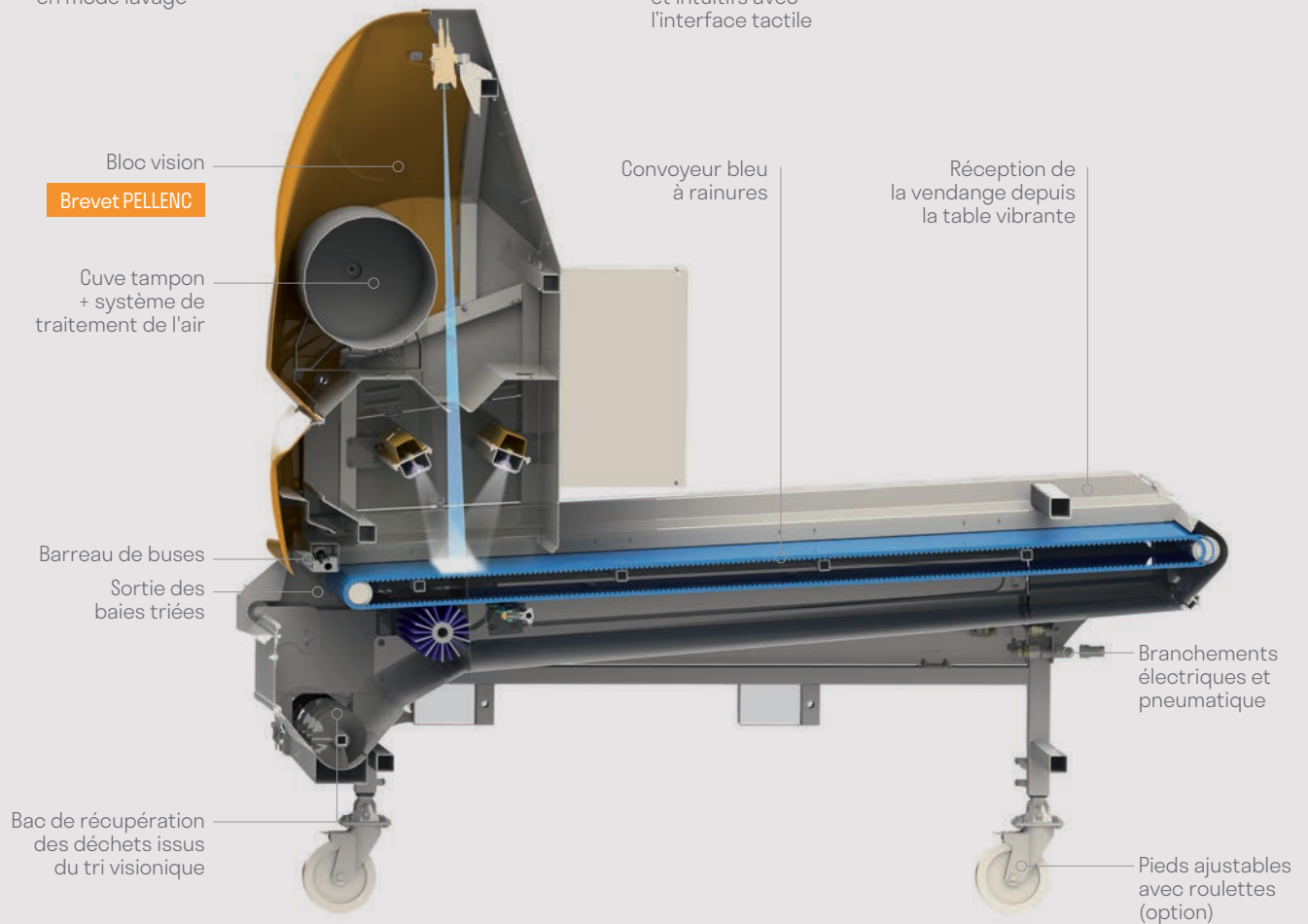
SELECTIV' PROCESS VISION 2



Selectiv' Process Vision 2 en mode lavage



Réglages simples et intuitifs avec l'interface tactile



Vendange triée



Déchets éliminés

UNE QUALITÉ DE VENDANGE INCROYABLE

Ce tri parfait a une incidence positive directe sur la qualité des vins.

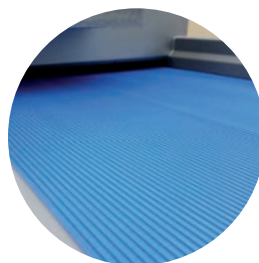
AMÉLIORATION	DIMINUTION
Complexité et intensité aromatique	Caractère herbacé
Volume en bouche	Amertume
Souplesse des tanins	Astringence
Vins plus francs	Sécheresse

LE TRI BAIE PAR BAIE ACCESSIBLE À TOUS

1 - Prépare la vendange

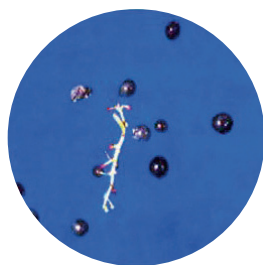


Égouttage, répartition sur toute la largeur, élimination des petits déchets : tri optimisé (table vibrante).

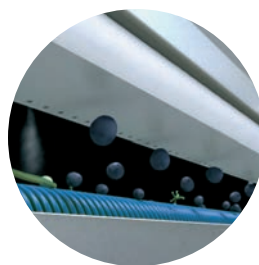


Stabilisation de la vendange et alignement des objets en face des buses pour améliorer la précision du tri (conveyeur bleu à rainures).

2 - Analyse et tri



La caméra filme en continu la vendange sur le convoyeur. Le logiciel de tri PELLENCE analyse les images en fonction du niveau de tri sélectionné (tri en fonction de la forme et de la couleur).



Les buses éjectent les éléments non souhaités de la vendange (déchets verts, baies non mûres ou en mauvais état sanitaire, raisins secs...) via le barreau de buses à air comprimé.

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



	SELECTIV' PROCESS VISION 2	TABLE VIBRANTE
Longueur (en mm)	2740	1670
Largeur (en mm)	1875	1540
Écart de hauteur entre entrée et sortie (en mm)	345	-
Hauteur totale (mini-maxi) (en mm)	2540-2960	1290-1730
Hauteur sortie raisins (mini-maxi) (en mm)	780-1200	1110-1550
Poids machine (hors options) en kg	820	255
Vitesse convoyeur (en m/s)	2,4	-
Alimentation électrique	16A 3P +N+ T en 400 V Triphasé	16A 3P + T en 400 V Triphasé
Puissance nominale (kW)	4,5	0,6
Fabrication	Inox 304 L	Inox 304 L
Performances (selon cépage, maturité, état sanitaire, stress hydrique et qualité de tri souhaitée)	jusqu'à 12 t/h	jusqu'à 12 t/h
Cuve pneumatique (90 L) + traitement de l'air	•	-
Pré-nettoyage en place	•	-
Bac de récupération des déchets du bloc vision avec vis d'évacuation	•	-
4 pieds ajustables avec roulettes	○	•
Pilotage de systèmes périphériques (conveyeurs, SP Winery etc.)	○	-

• Équipé de série

○ Équipé en option