
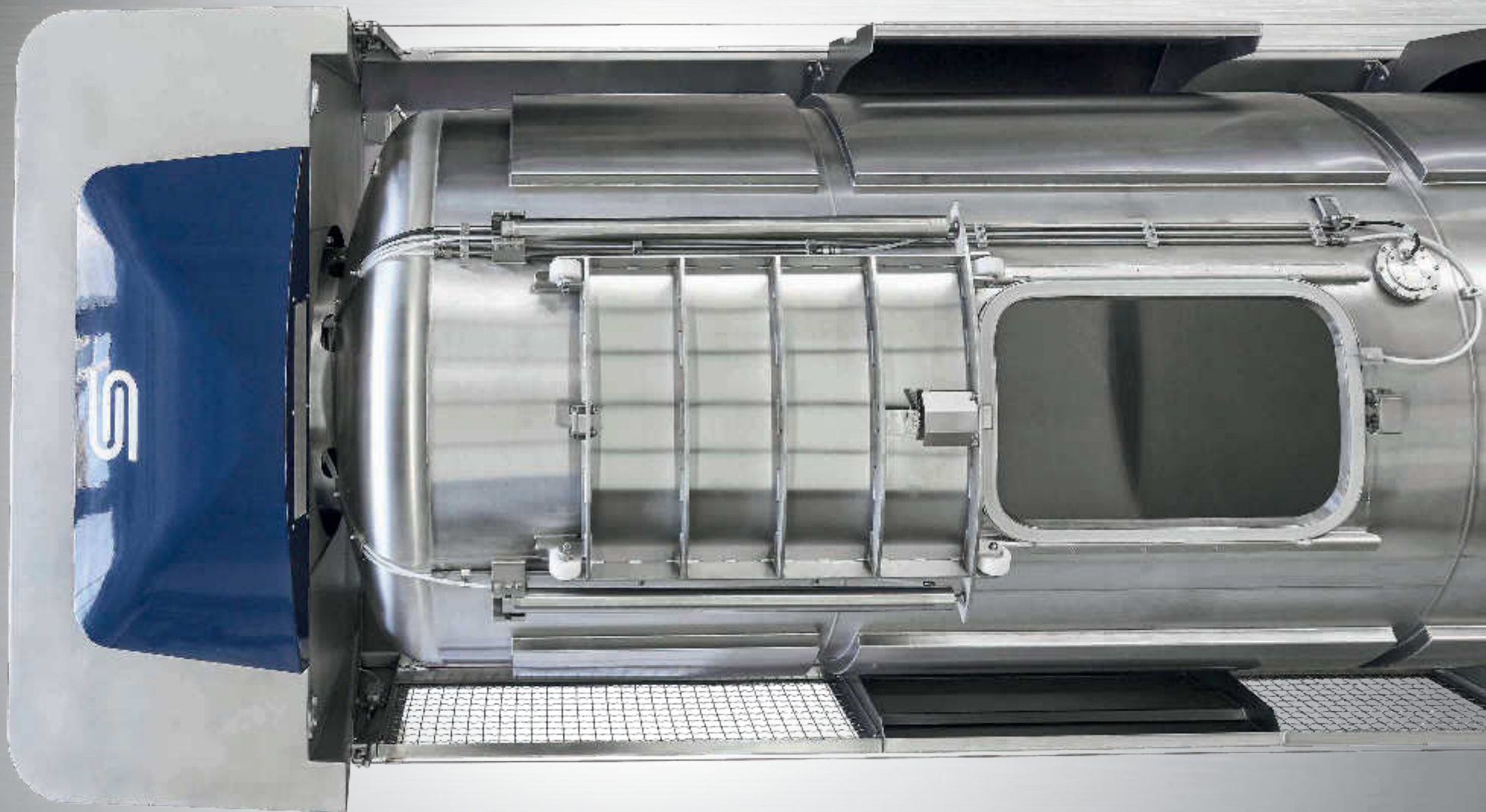


EP 1

EP 2

EP 3

 deutsch

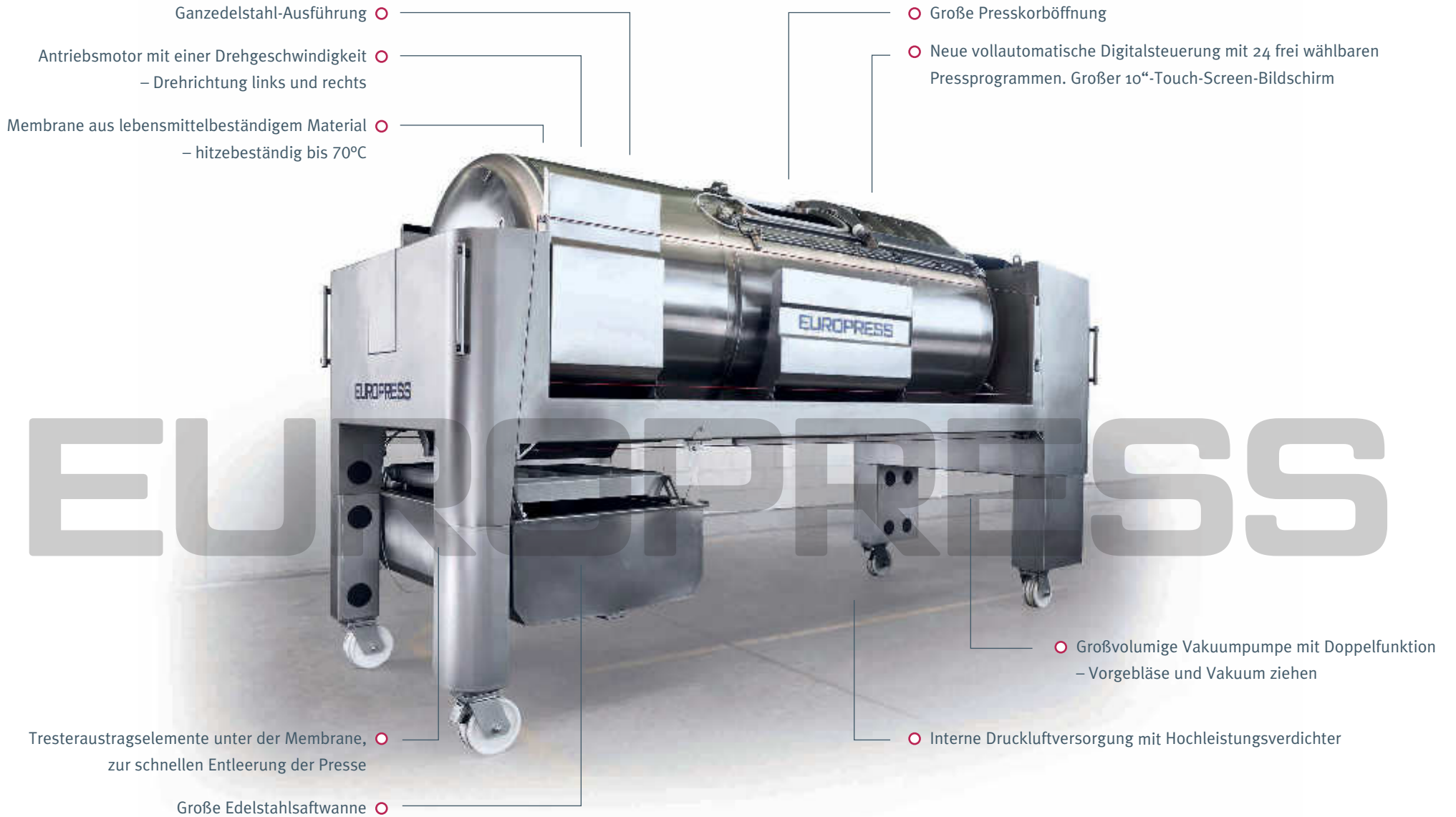




IHRE TRAUBEN IN DEN BESTEN HÄNDEN:  
EINE TRAUBENPRESSE  
DER NEUEN GENERATION,  
DIE DAS BESTE AUS IHREN TRAUBEN  
HERAUSHOLT



# INNOVATION MADE BY SCHARFENBERGER



Ganzedelstahl-Ausführung ○

Antriebsmotor mit einer Drehgeschwindigkeit ○  
– Drehrichtung links und rechts

Membrane aus lebensmittelbeständigem Material ○  
– hitzebeständig bis 70°C

○ Große Presskorböffnung

○ Neue vollautomatische Digitalsteuerung mit 24 frei wählbaren  
Pressprogrammen. Großer 10“-Touch-Screen-Bildschirm

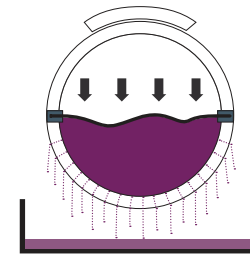
Tresterausstragselemente unter der Membrane, ○  
zur schnellen Entleerung der Presse

Große Edelstahlsoftwanne ○

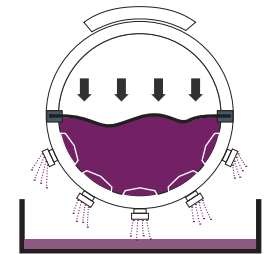
○ Großvolumige Vakuumpumpe mit Doppelfunktion  
– Vorgebläse und Vakuum ziehen

○ Interne Druckluftversorgung mit Hochleistungsverdichter

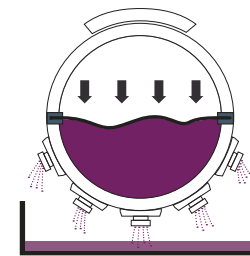
# EP1 | EP2 | EP3 OFFENE · GESCHLOSSENE · DUALE PRESS-SYSTEME



EP1 | Offene Press-Systeme in den Größen 15 bis 65 hl



EP2 | Geschlossene Press-Systeme in den Größen 15 bis 65 hl



EP3 | Duale Press-Systeme in den Größen 15 bis 65 hl



## EP1 | OFFENES PRESS-SYSTEM

---

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

### NEUE GENERATION VOLLAUTOMATISCHER DIGITAL- STEUERUNG MIT 24 FREI WÄHLBAREN PRESSPROGRAMMEN

- Großer 10“-Touch-Screen-Bildschirm
- Display serienmäßig schwenkbar
- Einfacher Schnellstart

### NEU: TEACH-FUNKTION FÜR DEN AUTOMATIKBETRIEB

- Einmaliges, manuelles Abfahren des Programms
- Speicherung der einzelnen Programmpunkte
- Speicherung des Programms

### IHRE VORTEILE

- schonendes Pressen
- große Saftablauffläche
- kurze Presszeiten durch eine maximale Saftablauffläche
- leicht zugänglich für eine einfache und gründliche  
Reinigung

## EP2 | GESCHLOSSENES PRESS-SYSTEM

---

Beim geschlossenen Press-System befinden sich im Press-  
korb innenliegende Saftkanäle mit sehr feinen Schlitzfenstern,  
die einfach herausgenommen werden können. Durch diese  
Schlitzfenster gelangt der Saft direkt in die Saftwanne.

### NEU: EASYCLEAN-CHANNEL (AB 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.  
Er kann jedoch auch zur intensiven Reinigung, werkzeuglos  
herausgenommen werden.

### IHRE VORTEILE

- schonendes Pressen
- große Saftablauffläche
- hervorragend für Maischestandzeit und Maische-  
gärung geeignet
- einfache Reinigung, da der Saftkanal über einen  
Schnellverschluss leicht zu demontieren ist
- Bei intensiven Reinigungszyklen kann der Saftkanal  
schnell aus- und eingebaut werden, ganz ohne  
weiteres Werkzeug.

## EP3 | DUALES PRESS-SYSTEM

---

Das Press-System vereint die Vorteile des offenen und  
geschlossenen Systems. Die außen angebrachten Saft-  
kanäle können mit wenigen Handgriffen montiert oder  
demontiert werden, so dass eine langfristige Flexibilität im  
Hinblick auf das gewählte Press-System gewährleistet ist.

### BESONDERE DETAILS

- Halbseitig geschlitzter Presskorb mit konischen Schlitzfenstern
- Großflächige, außenliegende Saftablaufkanäle zur  
Abdeckung der Schlitzfensterfläche
- Leichte, werkzeuglose Demontage der Saftablaufkanäle

### IHRE VORTEILE

- schonendes Pressen
- große Saftablauffläche
- hervorragend für Maischestandzeit und Maische-  
gärung geeignet
- einfache Reinigung
- langfristige Flexibilität im Hinblick auf das Press-System

# AUSSTATTUNG

Bereits 1971 setzten wir mit der ersten EUROPRESS Maßstäbe in der schonenden Verarbeitung des Lesegutes. Dank kontinuierlicher Weiterentwicklung, konstant höchster Qualität, modernster Technik, im Haus entwickelter und gefertigter Steuerelektronik, Flexibilität und eines zuverlässigen Kundenservice schaffen wir mit der neuen EUROPRESS wiederum innovative Standards für die schonende Traubenverarbeitung. Die EUROPRESS der neuen Generation zeichnet sich durch enorme Wertbeständigkeit, Langlebigkeit, qualitativ hochwertige Komponenten sowie hohe Bedienerfreundlichkeit aus. Ein weiteres Markenzeichen ist die elektronische Steuerung.

- Ganzedelstahl-Ausführung
- Antriebsmotor mit einer Drehgeschwindigkeit, Drehrichtung links und rechts
- Membrane aus lebensmittelbeständigem Material, hitzebeständig bis 70°C
- Großvolumige Vakuumpumpe mit Doppelfunktion, Vorgebläse und Vakuum ziehen
- Interne Druckluftversorgung mit Hochleistungsverdichter
- **Neue vollautomatische Digitalsteuerung** mit 24 frei wählbaren Pressprogrammen
- Großer 10“-Touch-Screen-Bildschirm für intuitive Menüführung und einfachen Schnellstart
- Polierter Presskorb
- Große Presskorböffnung
- Seitenteile der Presse klappbar (bis 52 hl)
- Speziell als Auflockerungshilfen ausgebildete Membranbefestigungsleisten
- Tresteraustragsэлеmente unter der Membrane zur schnellen Entleerung der Presse
- Große Edelstahlsoftwanne



- Leichte Zugänglichkeit zu allen Aggregaten im Schaltschrank
- Vollautomatische Digitalsteuerung mit 24 frei wählbaren Pressprogrammen



# NEUE VOLLAUTOMATISCHE DIGITALSTEUERUNG

**EUROPRESS** 04.11.2018 13:59

HOME  
INFO  
EINSTELLUNGEN  
SPRACHE   
SAFTPUMPE 2.30  
TEMPERATUR 10.0°C

MANUELL SCHNELLSTART DRAIN CONTROL  
ENTLEEREN BEFÜLLEN SOLUS  
REINIGUNG

1488800L RESET

**20 : Programm 4** SA SCHEINWERT 10.00

PROGRAMM 4

DRUCKWERT 0.01 bar 0.02 bar

PROGRAMMZEIT 180 sek 180 sek

TEMPERATUR 10.0°C

HOME  
INFO  
EINSTELLUNGEN  
SPRACHE   
SAFTPUMPE 2.30  
TEMPERATUR 10.0°C

**20 : Programm 4** SA SCHEINWERT 10.00

PROGRAMM 4

PROGRAMMZEIT 180 sek

SAFTPUMPE 2.30

STUFE	DRUCK	ZEIT	SAFT	TEMPERATUR
STUFE 1	0.02	3	100 sek	2
STUFE 2	0.03	5	200 sek	X
STUFE 3	0.05	7	200 sek	3
STUFE 4	0.04	7	300 sek	4
STUFE 5	0.11	3	300 sek	4
STUFE 6	0.14	5	300 sek	4
STUFE 7	0.17	7	300 sek	6
STUFE 8	0.23	3	400 sek	4

HOME  
INFO  
EINSTELLUNGEN  
SPRACHE   
SAFTPUMPE 2.30  
TEMPERATUR 10.0°C

# OPTIONEN-VIELFALT DAS PLUS AN FLEXIBEL WÄHLBAREN OPTIONEN

Effizient – digital – individuell: Die EUROPRESS EP kann auf unterschiedliche Kundenanforderungen zugeschnitten werden, dank zahlreicher, zukunftsweisender Speziallösungen. Steuern – Kontrollieren – Prozesse vereinfachen: Bei der Umsetzung der neuen EUROPRESS EP war es unser Ziel, innovative Abläufe der Weinerzeugung einfach und effizient zu realisieren ... damit unsere Kunden noch mehr Freude an ihrer Arbeit haben. Die Optionen haben wir in enger Zusammenarbeit mit renommierten Weingütern entwickelt. Der Deutsche Weinbauverband hat bereits einige innovative Funktionen im Vorfeld ausgezeichnet.

## + *drain control* INTELLIGENTE PRESSPROGRAMM-STEUERUNG

EP1 EP2 EP3



NEUE GENERATION: Der intelligente Saftablauf wird durch eine spezielle Saftwannekonstruktion gewährleistet, die mit bewährter Messsensorik ausgerüstet ist. Während der gesamten Pressdauer wird der Saftablauf überwacht und der Pressverlauf ständig optimiert. Dadurch entsteht ein hocheffizienter Pressvorgang der eine optimale und schonende Traubenauspressung sicherstellt.

## + *cool insuladet* KÜHLMANTEL MIT AUSSENISOLIERUNG

EP2



- Der Kälte- bzw. Wärmeübergang auf den Presskorb kann wesentlich gezielter stattfinden.
- Energie wird eingespart.

Nahezu 90% der Kälteenergie wirken sich, dank der effektiven Isolationsschicht,

direkt auf den Presskorb aus. Die Verkleidung aus Edelstahl ist an den Nahtstellen sauber verschweißt und gewährleistet so eine schnelle Reinigung.

## + *cool Kühlmantel* MIT HOHEM WIRKUNGSGRAD

EP2



- perfekte Anpassung der Lesegut-Temperatur an Ihre önologischen Bedürfnisse
- zum Herabkühlen und zur Kühllhaltung 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). Durch die Zwangsführungen ist ein effektives Kühlen/Heizen möglich. Der Kühlmantel kann wahlweise mit Wasser, Wasser-/Glykol-Gemisch oder Glykol beschickt werden. Die gewünschte Vorlauf-Temperatur wird über das kundenseitige Temperiergerät eingestellt.

## + *flow divide*

EP1 EP2 EP3

- Safttrennung bis zu drei Qualitäten
- Auswahl nach Druckstufen

## + *air pulse* KANALREINIGUNG / EFFIZIENTE REINIGUNGSPROZESSE

EP2

- Reinigung mit Druckluft-Wasser-Gemisch



+ **humidity control** RESTFEUCHTESENSOR

EP1 EP2 EP3



Die Messwerte zur Restfeuchte werden in der Presstrommel präzise, durch einen speziellen Sensor, erhoben. Der aktuelle Wert wird am Ende jeder Druckstufe auf dem Touch-Display der Pressensteuerung angezeigt und kann sodann ausgewertet werden. Die intelligente Vorverarbeitung der Messwerte

erlaubt, bei welchem Restfeuchtegrad entweder eine Mosttrennung oder aber ein Pressprogrammende herbeigeführt werden soll.

+ **temp-control** TEMPERATURMESSUNG

EP2



+ 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.

+ **inert ECO** SCHUTZGASÜBERLAGERUNG DES PRESSKORBES

EP2



+ inert ECO gibt dem Anwender die Möglichkeit, die Presstrommel effizient und kostengünstig mit Inertgas zu überlagern. So sind längere Maischestandzeiten sowie komplette Presszyklen unter Ausschluss von Luftsauerstoff möglich. Zudem besteht auch weiterhin die Möglichkeit des konventionellen Pressens.

+ **inert Pro** VOLLAUTOMATISCHE INERTGASFUNKTION

EP2

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 Pressvorganges nicht mit Luftsauerstoff in Berührung.

+ **solus**

EP1 EP2 EP3

Einmaliges, manuelles Abfahren des Programms, Aufzeichnen und Speichern dieser einzelnen Programmpunkte

+ **level control** NIVEAUSTEUERUNG FÜR SAFTWANNE

EP1 EP2 EP3



- Ausführung mit Stabelektroden in Edelstahl
- inkl. Steuerung und Anschluss in Edelstahl
- inkl. automatische Unterbrechung mit Warnsignal im Pressprogramm
- Die Schaltpunkte können frei am Bedienpanel eingestellt werden

Die neue, intelligente Steuerung der Saftpumpe analysiert, wie schnell der Saftpegel steigt und startet sodann selbstständig die Pumpe, vor dem eigentlichen Einschaltpunkt.

+ **mobile connect**

MOBILFUNKVERBINDUNG PRESSE ZUM SMARTPHONE

EP1 EP2 EP3

- Anzeige des Pressenstatus

+ **weitere Ausstattungen** AUF WUNSCH

EP1 EP2 EP3

- Frequenz geregelter Antriebsmotor der Presstrommel mit sechs Geschwindigkeiten
- Ganztraubenbefülltrichter z.B. mittels Schienen verschiebbar auch mit integrierter Quetschwalze
- 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
- 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. Seit über 45 Jahren beschäftigen sich unsere Experten in der Elektronikabteilung 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 technologischen Stand ist, sondern gewährleisten auch eine sehr schnelle Ersatzteilversorgung und rundum kompetenten Service.



EUROPRESS EP	Inhalt Presskorb (l)	Aufschüttmenge ganze Trauben (kg)	Aufschüttmenge abgebeerte Trauben (kg)	Aufschüttmenge vergorene Trauben (kg)	Maße L x B x H (mm)
15 hl	1510	750	3000	4500	2695 x 1420 x 1642
20 hl	2010	1050	4000	6000	3195 x 1420 x 1658
27 hl	2720	1350	5400	8100	3457 x 1640 x 1869
34 hl	3360	1700	6800	10200	3957 x 1640 x 1869
44 hl	4430	2200	8800	13200	4090 x 1840 x 2102
52 hl	5220	2600	10400	15600	4590 x 1840 x 2102
65 hl	6425	3250	13000	19500	5218 x 1940 x 2272

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





# PHILOSOPHIE

Was uns mit Kennern und Genießern verbindet ...

... die Liebe zu einem guten Wein. Jahrelange Erfahrung im sorgsamem Umgang mit dem Lesegut. Und die Vision, aus jeder Traube das Beste herauszuholen. Dies ist die Philosophie von Scharfenberger Maschinenbau – und die unserer Kunden.

Mitten in einer Weinregion gegründet, war und ist unser Familienunternehmen von Anfang an eng mit dem Weinbau verbunden. Im Laufe der Zeit sind wir auf natürliche Weise gewachsen und haben uns zu einem Komplettanbieter im Bereich Traubenverarbeitung entwickelt. Dabei vereinen wir von je her Tradition und Innovation unter einem Dach: die Tradition, in jeder Phase hohe Maßstäbe zu setzen und präzise auf die Wünsche unserer Kunden einzugehen; und den Innovationsgeist, ständig nach neuen Lösungen und Technologien zu forschen, die die Arbeitsprozesse perfektionieren. Denn wir haben mit unseren Kunden eines gemeinsam: höchste Ansprüche an uns selbst.





# SCHARFENBERGER WELTWEIT

**S** Scharfenberger  
Maschinenbau



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



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

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

Scharfenberger GmbH & Co. KG / Philipp-Krämer-Ring 30 / Gewerbegebiet Bruch / D-67098 Bad Dürkheim  
Telefon 0049 - (0) 6322 - 60 02 -0 / Fax 0049 - (0) 6322 - 60 02 -10 / [info@scharfenberger.de](mailto:info@scharfenberger.de) / [www.scharfenberger.de](http://www.scharfenberger.de)