

84.35 - PRENSAS, ESTRUJADORAS Y MÁQUINAS Y APARATOS ANÁLOGOS PARA LA PRODUCCIÓN DE VINO, SIDRA, JUGOS DE FRUTOS O BEBIDAS SIMILARES.

8435.10 - **Máquinas y aparatos.**

8435.90 - **Partes.**

Sección XVI

84.35₂

Esta partida comprende las prensas y estrujadoras y las máquinas y aparatos análogos, tanto agrícolas como industriales, que se utilizan para la producción de vino, sidra, perada, jugos de frutas o bebidas similares, incluso fermentadas.

Se clasifican aquí principalmente:

- A) Las **máquinas para la extracción de jugos de frutos** que no se destinan a la fermentación (agrios, melocotones, tomates, albaricoques, bayas, piñas, etc.), tales como mesas y prensas de mano o mecánicas y extractores automáticos de zumos de agrios, de cilindros con alvéolos, llamados despulpadores rotativos.
- B) Las **trituradoras de manzanas o de peras**, que funcionan con manivela o con motor, constituidas simplemente por una tolva montada encima del mecanismo triturador que reduce la pulpa a pasta por rallado (piñones dentados giratorios, rallos, etc.) o por aplastamiento entre cilindros.
- C) Las **prensas de sidrería** mecánicas o hidráulicas, que realizan el prensado de la pulpa rallada, incluidas las prensas para manzanas con un triturador, montadas en una carretilla, llamadas sidrerías ambulantes.
- D) Los **aparatos para el prensado de la uva** de los que los principales son:
 - 1) Las **estrujadoras**, aparatos con dos cilindros acanalados o un cilindro único de paletas que sirven para extraer el mosto sin aplastar los racimos y pepitas (fabricación de vinos de yema); las estrujadoras bomba, que son estrujadoras con un dispositivo de bombeo para transportar la uva estrujada a la cuba de fermentación.
 - 2) Las **despalladoras**, constituidas frecuentemente por una cuba perforada con agitadores giratorios interiores y utilizada para separar los jugos o mostos de los palillos en la uva recientemente estrujada. Existen igualmente **estrujadoras-despalladoras**, que combinan las dos funciones.
 - 3) Las **prensas**, que se utilizan para la extracción del jugo contenido todavía en los racimos estrujados y desgotados, así como el orujo procedente de las cubas de fermentación (vinos de prensa). Existen dos tipos principales:
 - 1º) Las **prensas discontinuas**, constituidas por una prensa mecánica o hidráulica cuyo pistón aplasta la uva colocada en un recipiente mantenido lateralmente por una jaula desmontable, a través de la cual escurren los jugos; están también comprendidas aquí las prensas de gran potencia, constituidas únicamente por una prensa hidráulica de pórtico bajo la cual se presentan sucesivamente varios platos, generalmente montados en un carretón.
 - 2º) Las **prensas continuas**, en las que la alimentación y el prensado los realiza un tornillo de Arquímedes.
- E) Las **desmuñecadoras**, aparatos de garras o paletas giratorias que sirven para disgregar los bloques de orujo prensados que se destinan a un nuevo prensado.

Se **excluyen** los aparatos utilizados para el tratamiento de los jugos de frutos, mostos, vino, sidra y perada, por ejemplo:

- a) Los refrigeradores, esterilizadores, pasterizadores y evaporadores (**p. 84.19**).
- b) Los aparatos centrifugadores, los filtros (incluidos los filtros prensa) y aparatos similares para clarificar bebidas (**p.84.21**).

PARTES

Salvo lo dispuesto con carácter general respecto a la clasificación de partes (véanse las Consideraciones generales de la sección), están igualmente comprendidas aquí las partes de los aparatos de esta partida, tales como:

Cilindros con alveolos de despulpadores rotativos, piñones dentados y rallos de trituradores de manzanas, cilindros de estrujadoras, cubas de despalladoras, jaulas, platos, bandejas y aparatos de apriete para prensas, garras y paletas de desmuñecadoras, etc.

*
* *

Sección XVI
84.35₃/36₁

Se **excluyen** además de esta partida:

- a) Las prensas para frutos de las **partidas 44.19, 82.10 u 85.09**.
- b) Las simples bombas de trasiego, así como las bombas para jugos de frutas, vino, sidra, incluso especializadas (**p. 84.13**).
- c) Las escurridoras centrifugas para vinificación (**p. 84.21**).
- d) Las máquinas para la limpieza de los recipientes, embotellado, taponado y los demás aparatos de la **partida 84.22**, incluidos los aparatos de chorro de vapor para la limpieza de las cubas, pipas, etc.
- e) Los transportadores de frutas (**ps. 84.26 u 84.28**).
- f) Las máquinas de pelar, mondar o deshuesar la fruta (**p. 84.38**).