

# Milani

Dal 1890 scienza della lavorazione dell'uva

NEW  
EUROPEAN  
PATENT

## ESTASI

SGRANELLATRICE ORTODROMICA - ORTHODROMIC DESTALKER



NON ROMPE GLI ACINI



DISTACCO INTEGRALE DAL RASPO



RASPO INTEGRO



## SGRANELLATRICE ORTODROMICA - ORTHODROMIC DESTALKER

### SGRANELLATRICE ORTODROMICA ESTASI

La sgranellatrice ortodromica Estasi è stata studiata e costruita per ottenere una sgranellatura che mantiene integri gli acini che, al contempo, evita la rottura del raspo mediante una azione soffice e delicata generata dal movimento asincrono di un nastro trasportatore e di una griglia oscillante. La macchina è nata per essere inserita in una linea di lavorazione di alta qualità di uve vendemmiate a mano, costituita da piano di cernita ed elevatore a nastro. L'integrità degli acini ottenuti consente di eseguire operazioni di cernita sul diraspato. Il concetto costruttivo, essendo privo di albero battitore, è totalmente innovativo, semplice ed efficace ed evita tutti gli inconvenienti legati all'azione battente dell'albero battitore e alla forza centrifuga di rotazione.

### CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Nastro trasportatore dotato di appositi pioli gommati posto sulla parte superiore della macchina, riceve e trasporta l'uva sopra alla griglia oscillante presente sulla parte inferiore della macchina.
- Griglia oscillante poggata su slitte che con un movimento alternato stacca gli acini dai raspi
- Gruppo pigiante costituito da due rulli gommati a distanza regolabile posti sotto la griglia consente di lavorare in modalità pigia o non pigia.
- Motorizzazioni indipendenti con variatori di velocità meccanici.

### DESGRANADORA ORTODRÓMICA ESTASI

La desgranadora ortodrómica Estasi se ha estudiado y fabricado para obtener un desgranado que mantenga intactos los granos de uva y que, al mismo tiempo, evite la rotura del raspón mediante una acción suave y delicada producida por el movimiento asincrono de una cinta transportadora y de una rejilla oscilante. La máquina se ha creado para acoplarla a una línea de producción de alta calidad de uvas vendimiadas a mano, formada por un banco de selección y un elevador de cinta. La integridad de los granos de uva obtenidos permite efectuar operaciones de selección del descobajado. La estructura, al no disponer de eje removedor, es completamente innovadora, sencilla y eficaz y evita todos los inconvenientes relacionados con la acción removedora del eje removedor y con la fuerza centrífuga de rotación.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- cinta transportadora equipada con las correspondientes púas de goma, situada en la parte superior de la máquina, y que recibe y transporta la uva encima de la rejilla oscilante que se encuentra en la parte inferior de la máquina;
- rejilla oscilante que se apoya sobre patines y que, con un movimiento alternado, separa los granos de uva de los raspones;
- grupo estrujador formado por dos rodillos de goma a una distancia regulable, situados por debajo de la rejilla, y que permite trabajar en modalidad estrujar o no estrujar;
- motorizaciones independientes con variadores de velocidad mecánicos.

### ORTHODROMIC ESTASI DESTALKER

The orthodromic Estasi destalker has been designed and built for destalking in which the grapes remain whole. Moreover, the soft, delicate action of the asynchronous movement of a conveyor belt and swaying grille prevents the grape stalks from breaking. The machine was designed for insertion in a top quality processing line of hand-picked grapes and consists in a sorting level and conveyor belt. The grapes remain whole, thus the destalked grapes can be sorted. As it has no beater shaft, the design concept of this machine is highly innovative, simple, and efficient and prevents the onset of problems linked to the beating action of the beating shaft and centrifugal force of rotation.

### TECHNICAL FEATURES:

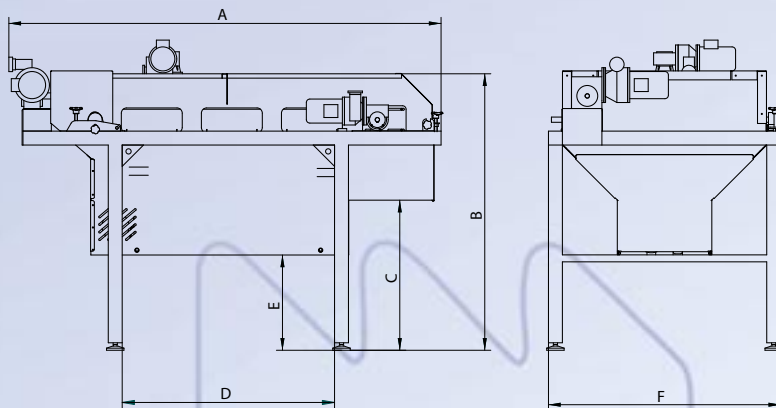
- Conveyor belt equipped with special rubberised paddles set on the upper part of the machine which receives the grapes, and transports them to above the swaying grille on the lower part of the machine.
- Swaying grille set on saddles which remove the grapes from the stalks by means of an alternating movement.
- Crushing unit formed of two rubberised rollers (the distance between the two can be adjusted) set underneath the grille, enabling operation in either crushing or non-crushing mode.
- Independent drive units with mechanical speed variators.

### ÉGRAPPOIR ORTHODROMIQUE ESTASI

L'égrappoir orthodromique Estasi a été conçu et construit pour obtenir un égrappage qui conserve les grains entiers et qui, en même temps, évite la rupture de la rafle grâce à une action souple et délicate engendrée par le mouvement asynchrone d'un ruban transporteur et d'une grille oscillante. La machine a été conçue pour être placée dans une ligne de travail de haute qualité, de raisins vendangés à la main, constituée par un plan de tri et un tapis élévateur. L'intégrité des grains obtenus permet d'effectuer des opérations de tri sur l'égrappé. Le concept de construction, sans arbre batteur, est complètement innovateur, simple et efficace et évite tous les inconvénients liés à l'action battante de l'arbre batteur et à la force centrifuge de rotation.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Ruban transporteur muni de broches caoutchoutées appropriées, placé dans la partie supérieure de la machine, reçoit et transporte le raisin sur la grille oscillante qui se trouve dans la partie inférieure de la machine.
- Grille oscillante posée sur des glissières qui par un mouvement alterné détache les grains des rafles.
- Groupe de foulage constitué par deux rouleaux caoutchoutés à distance réglable placés sous la grille, permet de travailler en modalité fouler ou ne pas fouler.
- Motorisations indépendantes avec variateurs de vitesse mécaniques.



MODELLO	PORTATA (Qli/ora)	POTENZA (kW)	PESO (kg)	INGOMBRI (mm)					
				A	B	C	D	E	F
ESTASI 50	50	3	1000	2500	1600	850	1200	550	1350

**MACCHINE E IMPIANTI PER  
ENOLOGIA E INDUSTRIA**

Z.I. IIIA STRADA, 13 - 35026 CONSELVE - PD - ITALY  
TEL. 049 9500739 - 049 9500753 - FAX 049 5385192  
www.milani.it - e-mail: info@milani.it

**MILANI**