

Milani

DAL 1890 SCIENZA DELLA LAVORAZIONE DELL'UVA

CONVOGLIATORE A NASTRO PER UVA
MOD. MERCURY BREVETTATO



CONVOGLIATORE A NASTRO PER UVA - BREVETTO EUROPEO -

Vista la sempre maggiore necessità di eliminare la coclea delle vasche per trattare l'uva nella maniera più delicata possibile, abbiamo studiato e creato un nuovo tipo di convogliatore a nastro per uva adatto allo scopo, con il quale si ottengono ottimi risultati sia sulla integrità dell'uva sia dai mosti successivamente prodotti. Questo convogliatore è costituito da un'ampia tramoggia in acciaio INOX AISI 304 - dove sul fondo - al posto della coclea vengono montati due rulli distributori rotanti, che servono a sostenere il peso dell'uva e ad alimentare il nastro posto nella parte sottostante. Il nastro è sgrondante per consentire il passaggio del mosto nella fase di scarico ed è costruito in acciaio inox, a seconda della richiesta, il quale raccoglie l'uva e la porta verso la bocca di scarico del convogliatore. Sia i rulli distributori che il nastro sono a velocità variabile in funzione della quantità di uva da lavorare nelle successive fasi di lavorazione. Il risultato ottenibile con questa macchina è quello di non schiacciare assolutamente l'uva e di lasciarla integra senza alcuna perdita di mosto. Questo si può notare durante la fase di decantazione dei mosti che avviene in maniera molto più rapida se paragonata ai tradizionali sistemi di coclea.

GRAPE BAND-CONVEYOR - EUROPEAN PATENT -

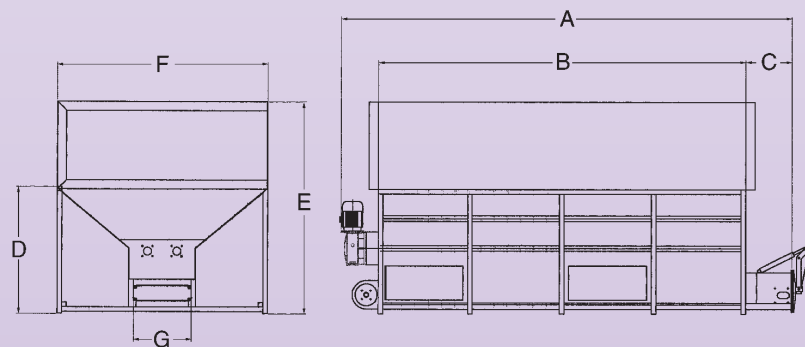
In view of the ever-increasing need to eliminate screws from collecting vats in order to process grapes more delicately, we have designed and produced a new type of grape band-conveyor which offers excellent results both as regards the way the grapes are handled and the quality of the must produced from them. This conveyor comprises a large feedbox (hopper) made from AISI 304 stainless steel at the bottom of which two revolving distributors are mounted instead of the usual screw. These rollers support the weight of the grapes and feed the band located underneath. The band is of the dripping type in order to allow the must to enter the discharge area and is made from stainless steel. It collects the grapes and conveys them to the outlet opening of the conveyor. The speeds of both the distributing rollers and the band can be varied depending on the amount of grapes that will be processed during the following phases. The machine does not crush the grapes at all but leaves them whole without losing any of the must. This can be seen during the must decanting phase which takes place much more quickly than traditional screw-based systems.

TRANSPORTADOR DE CINTA PARA UVA - PATENTE EUROPEA -

Considerado el aumento de la necesidad de eliminar el tornillo sin fin de las cubas para tratar la uva del modo lo más delicado posible, hemos estudiado y diseñado a tal fin un nuevo tipo de transportador de cinta para uva, el que permite obtener resultados excelentes manteniendo la integridad de la uva y de los mostos producidos posteriormente. Este transportador está formado de una tolva amplia de acero INOXIDABLE AISI 304, en cuyo fondo, en lugar del tornillo sin fin, hay montados dos rodillos distribuidores giratorios, que sirven para soportar el peso de la uva y para alimentar la cinta situada en la parte de abajo. La cinta, que funciona por escurrimiento para permitir el paso del mosto durante la descarga y es de acero inoxidable, según las exigencias, recoge la uva y la lleva a las bocas de drenaje del transportador. Ya sean los rodillos distribuidores como la cinta funcionan a velocidad variable según la cantidad de uva que se ha de tratar en las distintas etapas de elaboración. El resultado que se obtiene con esta máquina es que no se aplasta la uva, la que queda íntegra, sin ninguna pérdida de mosto. Esto se observa durante la decantación de los mostos, que se ejecuta de manera mucho más rápida en comparación con los sistemas tradicionales de tornillo sin fin.

TRANSPORTEUR À BANDE POUR RAISIN - BREVET EUROPÉEN -

Vu la nécessité croissante d'éliminer la vis sans fin des cuves pour traiter le raisin le plus délicatement possible, nous avons étudié et créé un nouveau modèle de transporteur à bande pour le raisin, adapté à cet objectif, qui permet d'obtenir d'excellents résultats tant du point de vue de l'intégrité du raisin que des moûts successivement produits. Ce transporteur est constitué d'une large trémie en acier inoxydable AISI 304 sur le fond de laquelle, au lieu de la vis sans fin, nous avons monté deux rouleaux distributeurs tournants qui servent à soutenir le poids du raisin et à alimenter la bande sous-jacente. La bande est de type à égouttoir pour permettre le passage du moût dans la phase de déchargement et elle est construite en acier inox, suivant la commande; sa fonction est de recueillir le raisin et de le transporter vers la bouche de sortie du transporteur. Aussi bien les rouleaux distributeurs que la bande sont à vitesse variable suivant la quantité de raisin à travailler dans les phases successives. L'avantage de cette machine est qu'elle n'écrase absolument pas le raisin mais le laisse intact sans aucune perte de moût. Cette caractéristique est confirmée dans la phase de décantation des moûts qui s'effectue beaucoup plus rapidement par rapport aux systèmes traditionnels à vis sans fin.



Modello	capacità mq.	Potenza Motori kW	Peso Kg.	Ingombri						
				A	B	C	D	E	F	G
MERCURY 3	6.3 mc	0.75-1.5	650	3900	3000	500	1380	2300	2300	630
MERCURY 4	8.4 mc	0.75-1.85	770	4900	4000	500	1380	2300	2300	630
MERCURY 5	10.5 mc	0.75-1.85	890	5900	5000	500	1380	2300	2300	630
MERCURY 6	12.6 mc	0.75-3	1010	6900	6000	500	1380	2300	2300	630
MERCURY 7	14.7 mc	0.75-4	1130	7900	7000	500	1380	2300	2300	630



Machine e impianti per enologia e industria

Z.I. III^a Strada, 13 - 35026 Conselve (PD) Italy
Tel. 049.9500739 - 9500753 - Fax: 049.5385192
e-mail: info@milanisrl.it - www.milanisrl.it