

Milani

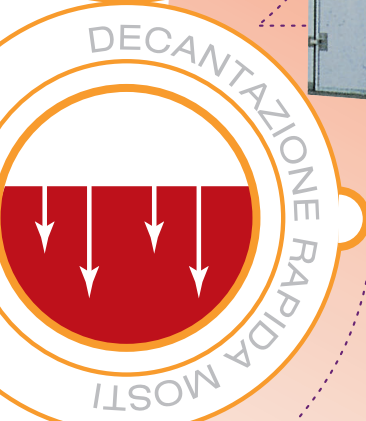
DAL 1890 SCIENZA DELLA LAVORAZIONE DELL'UVA

CONVOGLIATORE

CONVOGLIATORE A NASTRO PER UVA MERCURY-CRIENOL BREVETTO INTERNAZIONALE



RAFFREDDAMENTO DELL'UVA
DA 10° A 15° IN CONTINUO



MERCURY - CRIENOL

È sempre più attuale l'esigenza di operare la macerazione dell'uva a temperatura controllata, preferibilmente bassa. Per risolvere questo problema, MILANI, MARCHESI ANTINORI e AIR-LIQUIDE/SIO hanno studiato, realizzato e brevettato il MERCURY - CRIENOL, un convogliatore a nastro con un sistema integrato per il raffreddamento in continuo delle uve che da la possibilità di effettuare la macerazione a diverse temperature, in modo selettivo e controllato, indipendentemente dalla temperatura iniziale delle stesse.

Caratteristiche tecniche:

Tramoggia e telaio in acciaio inox. Sistema di dosaggio mediante due rulli posizionati sul fondo della tramoggia per l'intera lunghezza i quali alimentano costantemente i nastri sottostanti in acciaio inox, posti all'interno del tunnel di raffreddamento opportunamente coibentato in poliuretano e rivestito internamente in acciaio inox. Il liquido criogenico è iniettato all'interno del tunnel mediante appositi iniettori e nebulizzato mediante speciali ventilatori. Ampi sportelli laterali consentono un rapido accesso per opere di pulizia e manutenzione. Anidride carbonica fornita in appositi contenitori da AIR-LIQUIDE/SIO.

MERCURY - CRIENOL

Adquiere cada vez mayor importancia la exigencia de realizar la maceración de la uva a temperatura controlada, preferentemente baja.

Para resolver este problema, MILANI, MARCHESI ANTINORI e AIR-LIQUIDE/SIO han estudiado, realizado y patentado MERCURY-CRIENOL, un transportador de cinta con un sistema integrado para el enfriamiento continuo de las uvas, que permite efectuar la maceración a distintas temperaturas, de manera selectiva y controlada, independientemente de su temperatura inicial.

Características técnicas:

Tolva y bastidor de acero inoxidable. Sistema de dosificación por medio de dos rodillos que ocupan todo el largo del fondo de la tolva, los cuales alimentan constantemente las cintas de abajo de acero inoxidable, situadas dentro de un túnel de refrigeración aislado con poliuretano y revestido en su interior de acero inoxidable. El líquido criogénico es inyectado en el interior del túnel con inyectores específicos y pulverizado con ventiladores especiales. Las amplias puertas laterales ofrecen un acceso rápido para la limpieza y mantenimiento.

Anhidrido carbónico entregado en los envases correspondientes por AIR-LIQUIDE/SIO.

MERCURY - CRIENOL

The need to macerate grapes at controlled, preferably low temperatures, has become increasingly more important.

To solve this problem, MILANI, MARCHESI ANTINORI and AIR LIQUIDE/SIO have designed, produced and patented MERCURY-CRIENOL, a conveyor belt with a built-in continuous grape cooling system which allows maceration to take place at various selectable and controllable temperatures, regardless of the initial temperature of the grapes.

Technical features:

The hopper and frame are in stainless steel.

The dosing system comprises two rollers running along the length of the hopper bottom which constantly feed the underlying stainless steel belts located inside the cooling tunnel and appropriately insulated in polyurethane on the outside and internally lined in stainless steel. The cryogenic fluid is injected into the tunnel through injectors and sprayed through special fans. Large side doors allow rapid access for cleaning and maintenance.

Carbon dioxide is supplied in special containers by AIR-LIQUIDE/SIO.

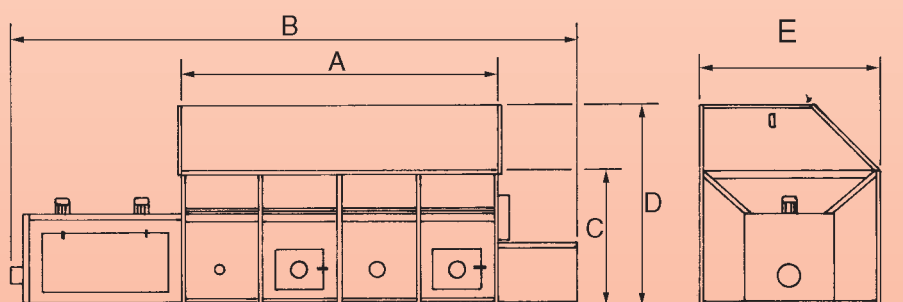
MERCURY - CRIENOL

Il est de plus en plus courant d'effectuer la macération du raisin à température contrôlée, de préférence plutôt basse. Pour résoudre ce problème, MILANI, MARCHESI ANTINORI et AIR LIQUIDE/SIO ont étudié, réalisé et breveté le Mercury-Crienol, un transporteur à bande avec un système intégré pour le refroidissement en continu des raisins qui offre la possibilité d'effectuer la macération à différentes températures, de façon sélective et contrôlée, indépendamment de la température initiale du produit.

Caractéristiques techniques:

Trémie et châssis en acier inox. Système de dosage par l'intermédiaire de deux rouleaux placés sur le fond de la trémie, sur toute la longueur, qui alimentent constamment les bandes en acier inox sous-jacentes, situées à l'intérieur du tunnel de refroidissement opportunément isolé au moyen de polyuréthane et avec revêtement interne en acier inox. Le liquide cryogénique est injecté à l'intérieur du tunnel par les injecteurs prévus à cet effet et nébulisé par des ventilateurs spéciaux. Pour les opérations de nettoyage et de maintenance, de larges portes latérales permettent un accès rapide.

Anhydride carbonique fourni par AIR LIQUIDE/SIO dans des récipients spéciaux.



Modello	Potenza Motori HP			A	B	C	D	E
	Nastro	Distributori	Ventole					
Mercury - Crienol 3	5.5	0.5	0.33	3000	6200	1750	2550	2300
Mercury - Crienol 4	5.5	0.5	0.33	4000	7200	1750	2550	2300
Mercury - Crienol 5	7.5	1	0.33	5000	8200	1750	2550	2300