


Milani

DAL 1890 SCIENZA DELLA LAVORAZIONE DELL'UVA

VINIFICATORE ROTANTE AUTOSCARICANTE



VINIFICATORE ROTANTE AUTOSCARICANTE

Dalle esigenze di esaltare al massimo le caratteristiche dei vari tipi di uvaggio e quindi di migliorare sensibilmente la qualità dei vini risaltandone i profumi ed il colore, è stato realizzato questo vinificatore rotante autoscaricante.

Caratteristiche tecniche:

- Serbatoio rotante realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, esclusi gli anelli poggianti sulle ruote di scorrimento, sul quale vengono applicati gli sportelli di tenuta ermetica per il riempimento e lo scarico.
- Canalette interne di sgrondo, totalmente smontabili che consentono una totale e rapida svinatura senza la fuoriuscita delle vinacce.
- Coclea interna fissata alla parete e risalente fino alla parte conica con la doppia funzione di ottenere lo scarico totale della vinaccia ed il rimontaggio della stessa (vinaccia), a seconda della fase di lavorazione prescelta.
- Tre valvole di sicurezza dei gas di fermentazione.
- Tasca di raffreddamento posta sul mantello esterno.
- Motoriduttore autofrenante con variatore di velocità per la variazione dei giri del vinificatore.
- Centralina elettrica di comando dei vari cicli di lavorazione.

Nota: Utilizzando il vinificatore per la fermentazione, riempirlo solo al 75% del volume.

REVOLVING SELF-EMPTYING WINE MAKER

This revolving self-emptying wine maker has been designed to enhance the characteristics of the various types of grape mixtures and therefore to improve the quality of the wine, bringing out the bouquet and colour.

Technical specifications:

- Revolving tank made entirely of AISI 304 stainless steel apart from the rings resting on the sliding wheels; the scaled hatches for filling and emptying are fitted onto the tank.
- Completely detachable internal drainage channels for quick and efficient drawing without loss of the marc.
- Dual-function internal screw fitted to the wall reaching as far as the conical part for total discharge of mixing of the marc depending on the work phase selected.
- Three safety valves for the fermentation gases.
- Cooling pocket located on the external housing.
- Self-braking motor reducer with speed variator to vary the revolutions of the wine maker.
- Electrical control box for the various work cycles.

Note: if the wine maker is used for fermentation, only fill it to 75% of its volume.

VINIFICADOR ROTATIVO DE DRENAJE AUTOMÁTICO

Este vinificador rotativo ha sido diseñado para responder a las exigencias de exaltar los distintos tipos de uvas y así mejorar la calidad de los vinos, resaltando su aroma y color.

Características técnicas:

- depósito giratorio hecho completamente de acero inoxidable AISI 304, salvo por los anillos que se apoyan sobre las ruedas de deslizamiento, sobre los que se aplican las puertas herméticas para el llenado y drenaje.
- Canales interiores de drenaje, totalmente desmontables, que permiten un desvinado total y rápido, sin salida de orujos.
- Tornillo sin fin interior fijado a la pared, que llega hasta la parte cónica, con la doble función de obtener el drenaje total del orujo y su remontaje, según la etapa de elaboración escogida.
- Tres válvulas de seguridad de los gases de fermentación.
- Sector de refrigeración situado sobre el cuerpo exterior.
- Motorreductor de frenado automático con variador de velocidad para modificar las revoluciones del vinificador.
- Cuadro eléctrico de mandos de los distintos ciclos de elaboración.

Nota: si se usa el vinificador para la fermentación, llénelo solo hasta el 75% de su capacidad.

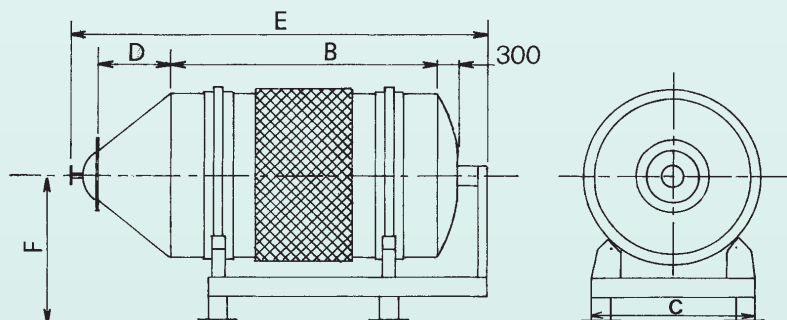
VINIFICATEUR ROTATIF A VIDAGE AUTOMATIQUE

Ce vinificateur rotatif à vidage automatique a été conçu pour satisfaire le besoin d'exalter au maximum les caractéristiques des différents types de raisin et donc d'améliorer de façon sensible la qualité des vins en en faisant ressortir le parfum et la couleur.

Caractéristiques techniques:

- Réservoir rotatif entièrement construit en acier inox AISI 304, à l'exclusion des anneaux reposant sur les roulettes de glissement, sur lequel sont appliquées les portes étanches pour le remplissage et le vidage.
- Regoles internes d'égouttement, entièrement démontables, qui permettent un décuveage complet et rapide sans l'écoulement du marc de raisin.
- Vis sans fin interne fixée à la paroi et remontant jusqu'à la partie cônica ayant la double fonction d'obtenir le vidage complet du marc de raisin et la remontée de celui-ci suivant la phase de transformation choisie.
- Trois soupapes de sécurité des gaz de fermentation.
- Poche de refroidissement placée sur l'enveloppe externe.
- Motoréducteur autofreinant avec variateur de vitesse pour la variation u régime du vinificateur.
- centrale électrique de commande des différents cycles de travail.

N.B.: Quand on utilise le vinificateur pour la fermentation, ne le remplir qu'à 75% de sa capacité.



Modello	INGOMBRI						POTENZA MOTORI	GIRI
	A	B	C	D	E	F		
100 Q.li	2000	3000	2200	1000	4550	1350	HP 4	2 - 5
150 Q.li	2200	3500	2400	1000	5200	1450	HP 5,5	2 - 5
200 Q.li	2300	3700	2500	1000	5400	2000	HP 5,5	2 - 5
250 Q.li	2600	4000	2800	1000	5700	2150	HP 5,5	2 - 5
300 Q.li	2800	4400	3000	1000	6100	2250	HP 10	2 - 5
400Q.li	2800	5400	3000	1000	7100	2290	HP 10	2 - 5



Macchine 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