



#### Technologie développée dans le plus grand respect du produit

- L'approvisionnement de l'égrappoir est réglé par une vis sans fin, à vitesse variable située dans la trémie de réception. La vendange est reprise par l'axe d'égappoir (à spatules orientables permettant l'accélération ou la décélération de la sortie des rafles et corps étrangers), l'ensemble tournant à l'intérieur de la cage perforée de trous adaptés aux cépages et aux modes de récoltes. La tôle à perforations embouties évite dilacération des rafles.
- La vitess de rotation de l'arbre d'égrappage et de la grille est modulable et permet d'affiner les réglages de manière à obtenir des grains entiers.
- Ces grains tombent ensuite sur des rouleaux fouteurs à petites dents qui assurent un foulage précis, réglable par l'utilisateur par deux volants situés sur le côté extérieur de l'appareil.

#### Facilité d'utilisation

- L'égrappoir-fouloir Reginetta 150R version standard comprend:tableau életrique

incorporé, groupe des rouleaux fouteurs, variateur épicycloïdal à bain d'huile pour vis d'alimentation, variateur epicycloïdal à bain d'huile pour l'axe d'égrappoir et la grille, cuve avec vis d'alimentation ayant aussi la fonction mélangeur avec sortie ø 80 mm. pour branchement d'une pompe aspirante.

- Plusieurs types de pompes peuvent être utilisées en dessous de cet appareil:pompes volumétriques, pompes à ogives, pompes à pistons ou autres.
- L'égrappoir-fouloir Reginetta 150R est monté sur roues, deux d'entre els étant équipées d'un système de blocage.
- L'appareil est équipé d'une grille standard qu'il est possible de remplacer, sur simple demande, par une grige aux trous d'un diamètre différent.
- Cette machine peut être utilisée come simple égrappoir, sans fouloir : il suffit pour cela d'espacer les rouleaux (ouverture maximum 45mm).Ces roleaux étant facilement et rapidement démontables, il est également possible de les enveloper de la partie inferieure de l'appareil.
- À l'inverse, la machine peut être utilisée comme fouloir: il suffit d'enlever l'axe d'égrappoir et la grille (le débit horaire sera

alors plus bas que celui indiqué dans les carateristiques techniques de l'appareil).

#### Hygiène

- La facilité de démontage, de nettoyage et d'entretien du Reginetta 150R répond à toutes les exigences en matière d'hygiène.
- Cette machine est entièrement démontable en quelques secondes ce qui permet d'accéder à toutes les parties susceptibles de contenir de la vendange ou des rejets.
- La partie motorisation-transmission est complètement isolée de la partie vendange.

#### Sécurité

- L'égrappoir-fouloir Reginetta 150R est équipé de dispositifs d'arrêt automatique lors u maniemient des capots.
- Il est donc en conformité avec le code du travail et répond aux nouvelles normes européennes concernant la sécurité.



#### Vadidez en el trabajo con tratamiento delicado del productoi

- Colocando la uva en la bandeja, el sinfin de alimentación la introduce en el interior de la jaula agujereada, (rejilla), donde el eje derraspador no teniendo que abrir más los granos de uva (operación realizada sucesivamente por los cilindros), puede rotar a un régimen de gios suficientemente bajo, de modo que separa los granos y deya entero el gajo. Esta operación ha sido realizada de forma más delicada con la instalación de aspas no metálicas. Se ha construido en poliuretano idoneo al contacto con los alimentos. Las aspas son orientables, permitiendo de esta forma la mejor adaptación del eje derraspador al trabajo de los diferentes tipos de uva.
- Es posible aumentar o disminuir los giros del sinfin de alimentación por medio de un variador mecánico, independiente del eje derraspador. Para poder trabajar de mejor modo la variedad de producto, ha sido montado un variador de giros epicycloïdal a baño de actúa sobre el eje derraspador y sobre la rejilla.
- Los cilindros colocados en la parte inferior, son de acero inoxidable revestidos en goma, sin cola alguna.La acción de los cilindros se puede regular (acercándolos o alejándolos) por medio de dos volantes adaptados.

#### Versatilitad en el uso

- La despalladora-estrujadora Reginetta 150R ha sido montada sobre ruedas para facilitar sus movimientos en la bodega. Dos de las



#### Higiene

- La despalladora-estrujadora Reginetta 150R, comprende de serie: tablero eléctrico incorporado, grupo cilindros, variador epicycloïdal a baño de aceite para sinfin de alimentación, variador epicycloïdal a baño de aceite para eje derraspados y rejilla, recipiente recogedor de mosto completo de rosca con función de mezclador y alimentador,con fijación tubo Ø 80 mm., al cual se conectan las bombas aspiradoras.
- Cuando se quiera evitar el uso de bombas apiradoras y en cambio, utilizar bomba volumétricas de otro tipo, provistas ya de recipiente de recepción de mosto, eliminando la bandeja en dotación se pueden introducir las mismas debajo de la máquina.
- En los casos donde la exigencia es sólo la derraspación, la máquina esentregada sin el grupo de cilindros. En su lugar se agregará un plano inclinado que hace de canalizador del producto derraspado.

#### Higiene

- Para facilitar la limpieza de la máquina, ya que la higiene en la vinificación es un componente básico, ha sido construido de manera que en pocos segundos pueda desarmarse casi totalmente (fig. 2)
- Usando los correspondientes cierres a palanca, se saca primero la tapa, por tanto la cubierta de salida de racimos, el eje derraspador y la rejilla. El paquete de cilindros se puede desenganchar de un lado o sacar. En este momento la máquina está lista para ser limpiada a fondo y eficazmente.

#### Practicidad en el uso y seguridad

- El uso de la Reginetta 150R es simple y práctico. Las regulaciones son efectuada por medio de los volantes adaptados, fácilmente accesibles,lateralmente en la parte posterior de la máquina. El volante con el índice de referencia graduado incorporado es del motovariador para el eje derraspados y la rejilla, mientras que el otro es para el sinfin de alimentación.
- Para cualquier intervención, como hemos dicho anteriormente, desarmar las partes esenciales, es muy simple y rápido. La seguridad instalada interrumpe el suministro eléctrico, cualquier tipo de operación (abrir o desarmar) que se realice con la máquina en marcha. La continuación del trabajo se obtendrá solamente despues de haber con dispuesto todos los elementos en sus correspondientes lugares, con la acción intencionada y voluntaria del operador.



#### Höchste Leistung bei extremer Produktschonung

- Eine Förderschnecke befördert die Trauben aus dem Übernahmetrichter in den Käfig (Trommel), wo die Schlägerwelle mit langsamer Geschwindigkeit rotieren kann, weil die Beeren nicht geöffnet, sonder nur gepflückt werden müssen-das Quetschen wird anschließend auf Wunsch von den speziellen Walzen erledigt. Durch die geringe Drehzahl bleiben auch die Trauben kämme unbeschädigt. Der Pflückvorgang erfolgt bei diesem Gerät noch schonender, weil die Schläger nicht mehr zur Gänze aus Metall, sondern aus lebensmittelechtem Polyurethan sind. Die Schläger sind noch dazu individuell ausrichtbar, sodaß auch dadurch eine individuelle Regulation der Maschine auf verschiedenste Traubenqualitäten möglich ist.
- Die Geschwindigkeit der Förderschnecke kann unabhängig von der Trommel und Schlägergeschwindigkeit geregelt werden. Die Trommel und die Schlägergeschwindigkeit kann über ein eigenes Regelgetriebe auf Traubenbesonberheiten eingestellt werden.
- Die Questschwalzen im Unterteil der Maschine sind aus speziellem Gummi auf Edelstahl aufgezogen. Der Walzenabstand ist mit speziellen Handrädern einstellbar.

zu erreichen.

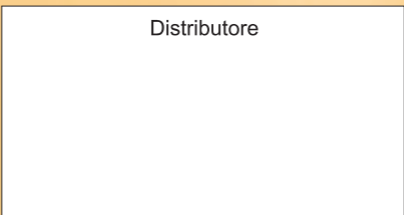
- Auf Wunsch kann di Trommel (Käfig) leicht getauscht werden. Es stehen verschiedene, von der Standardausrüstung abweichende Lochgrößen ab Werk zur Verfügung.
- Die Maschine kann auch Öffnen der Walzen (45 mm. Abstand) oder durch leichte Demontage der kompletten Walzengruppe als reiner Rebler ohne Questschen verwendet werden.
- Ebenfalls können ganz leicht der Käfig und die Schlägerwelle ausgebaut werden und die Maschine so als reine Questsche verwendet werden. Die Leistung pro Stunde liegt dann geringer als inder technischen Beschreibung angegeben.
- Die Abbeer maschine Reginetta 150R (große Abbildung) besteht aus: eingebautes Schaltpult, Walzengruppe, epizyklische Regler (Ölbad) für Zufuhrschnecke, epizyklische Regler (Ölbad) für Geschwindigkeitsverstellung Trommel und Schlägerwelle, Mostauffangwanne mit Schnecke. Die Auffangwanne mit Schnecke Vermischt den Saft und die Trauben und führt die Maische zum Anschlußstutzen (NW 80 mm), wo eine Pumpe für den Weitertransport angeschlossen werden kann.
- Sollte eine Pumpe verwendet werden, die bereits eine Auffangwanne besitzt, so kann die serienmäßige Wanne unter den Rebler geschoben werden.
- Will man den Reginetta 150R nur als Abbeermaschine ohne Questschen verwenden, kann die Maschine ohne Walzengruppe geliefert werden. Eine Rutsche zur Steuerung des Maischeauswurfs wird dann eingebaut.

#### Betriebshygiene

- Die Sauberkeit ist ein der wichtigsten Elemente der Weinproduktion. Der Reginetta 150R wurde daher so konstruiert, daß er in wenigen Sekunden zur Reinigung komplett auseinandergenommen werden kann.
- Verwenden Sie die Hebelverschlüsse und nehmen Sie zuerst den Deckel ab. Danach entfernen Sie den Traubenkamm-Auswurfkasten. Danach können sie Schlägerwelle und Trommel ausbauen. Die Walzengruppe wird von einer Seite ausgehakt und danach abgenommen. Die Maschine ist nun bereit für eine gründliche Reinigung.

#### Zweckmäßigkeit und Sicherheit

- Der Reginetta 150R ist äußerst zu handhaben. Die Einstellung erfolgt über die jeweiligen Handräder sind leicht zugänglich auf der Seite und am Ende der Maschine angebracht. Das Handrad mit der Leistungsanzeige dient für die Verstellung von Schlägerwelle und Korbgeschwindigkeit. Das andere Handrad verstellt die Geschwindigkeit der Förderschnecke.
- Der Rebler ist sehr einfach zu demontieren. Eine Demontage während des Betriebs unterbricht automatisch die Stromzufuhr und den Betrieb der Anlage.
- Das automatische Sicherheitssystem läßt die Anlage erst wieder in Betrieb gehen, wenn alle Teile wiederum korrekt montiert sind.



**FLI GEMIGNANI & C. s.n.c.**  
**Via Pergolese, 48 - 61037 Mondolfo (PS) ITALY**  
**Tel. 0721/959103 - Fax 0721/930136**  
**www.fratelligemignani.com**  
**e-mail: fratelligemignani@libero.it**

# MACCHINE ENOLOGICHE

## DIRASPA-PIGIATRICE



## REGINETTA I50R



## DIRASPA-PIGIATRICE REGINETTA 150R



FIG. 107/C

### Tecnologia sviluppata nel rispetto del prodotto

- L'alimentazione della macchina è regolata da una coclea, a velocità variabile, situata nella tramoggia di ricezione. L'uva è poi ripresa dall'asse diraspatore (a spatole orientabili che permettono l'accelerazione o il rallentamento dell'uscita dei raspi e dei corpi estranei), che ruota all'interno della gabbia forata (griglia) a fori adattati alle varietà d'uva e ai diversi modi di raccolta. La lamiera della griglia è a fori tondi svasati che evitano la lacerazione dei raspi.
- La velocità di rotazione dell'asse diraspatore e della griglia è variabile e permette di adattare le

regolazioni in modo da ottenere acini interi.

- Gli acini cadono poi, sui rulli a denti piccoli, che assicurano una pigiatura adeguata, regolabile dall'operatore con i due volanti situati sul lato esterno della macchina.

#### Versatilità nell'utilizzo

La diraspa-pigiatrice "REGINETTA 150RTL", di serie comprende:

- Quadro elettrico incorporato, gruppo rulli, variatore epicicloidale a bagno d'olio per coclea di alimentazione, variatore epicicloidale a bagno d'olio

per asse diraspatore e griglia, vasca raccolta mosto completa di coclea avente la funzione di miscelatore, con attacco tubo Ø 80 mm., a cui collegare pompe aspiranti.

- Molti tipi di pompe possono essere utilizzati sotto questa macchina. pompe volumetriche, pompe a rotore ellittico, pompe a pistoni o altre.

- La diraspa-pigiatrice "REGINETTA 150R", è stata montata su ruote per facilitarne gli spostamenti in cantina. Due di esse sono provviste di bloccaggio per dare maggior stabilità durante il lavoro.

## DIRASPA-PIGIATRICE REGINETTA 150RTL



FIG. 107/C

- La macchina è fornita con una griglia standard che è possibile sostituire, su richiesta, con una griglia a fori differenti.
- Può essere usata solo come deraspatrice, allargando i rulli (apertura massima 45 mm), a mezzo gli appositi volantini, oppure vista la facilità e rapidità di smontaggio, togliendoli totalmente da sotto la macchina.
- La diraspatura si può eliminare, per fare la sola pigiatura, togliendo l'asse diraspatore e la griglia. Da consigliare, in questo caso, che la produzione oraria è inferiore a quanto indicato nelle caratteristiche tecniche.

#### Igiene

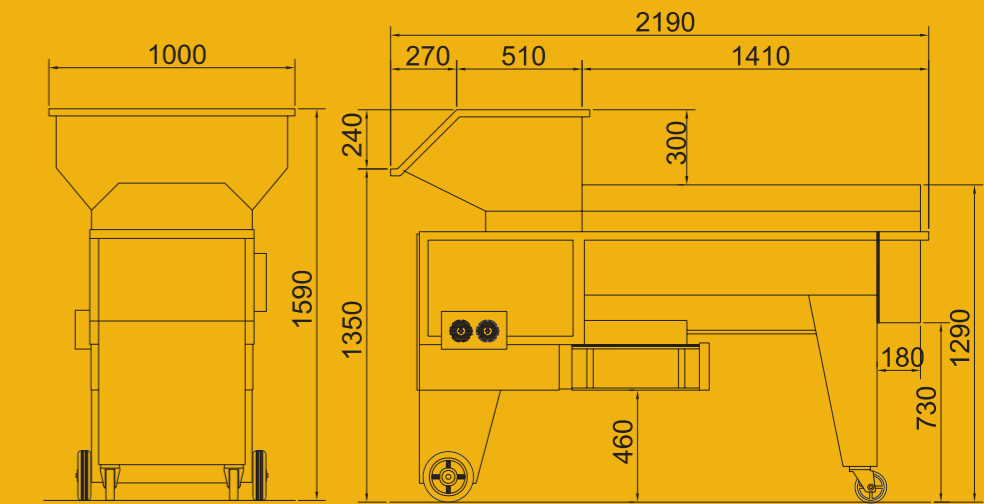
- La facilità di smontaggio, pulizia e manutenzione della "REGINETTA 150 R" risponde a tutte le esigenze in materia d'igiene.
- Questa macchina è interamente smontabile in qualche secondo, in modo da poter accedere a tutte le parti che contengono residui d'uva ed altro.
- Le trasmissioni ed il motore sono completamente isolati dalla zona a contatto con il prodotto da lavorare.

#### Sicurezza

- La diraspa-pigiatrice

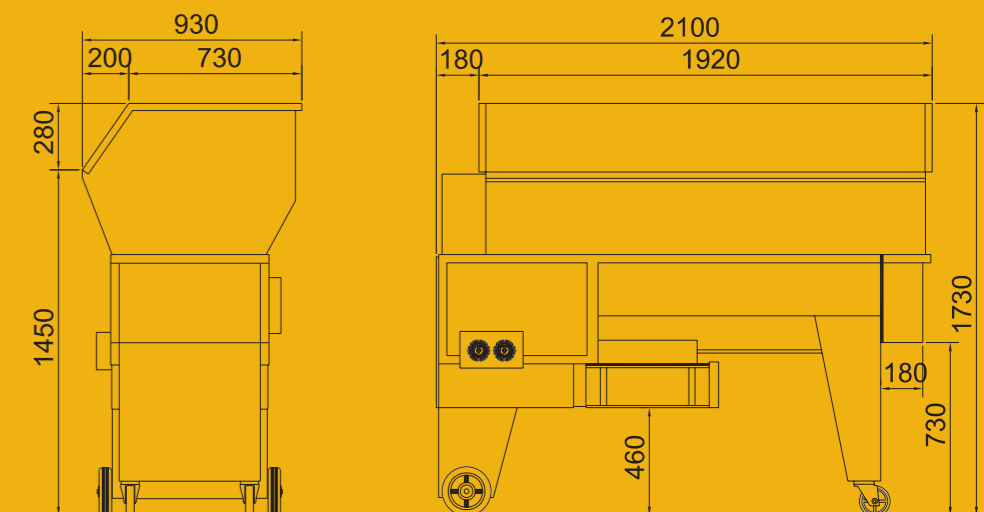
### REGINETTA 150R

- Produzione oraria Q.li 120÷200
- Potenza installata totale HP 3,50
- Potenza vasca racc. mosto HP 0,5
- Asse battitore Giri/min. 100÷600
- Coclea alimentazione Giri/min. 21÷130
- Peso macchina con vaschetta Kg 390
- Peso vaschetta racc. mosto Kg 35



### REGINETTA 150RTL

- Produzione oraria Q.li 120÷200
- Potenza installata totale HP 3,5
- Potenza vasca racc. mosto HP 0,5
- Asse battitore Giri/min. 100÷600
- Coclea alimentazione Giri/min. 21÷130
- Peso macchina con vaschetta Kg 435
- Peso vaschetta racc. mosto Kg 35



#### Proper operation with delicate handling of the fruit

- As the grapes are fed into the Reginetta 150R feed hopper, a short auger meters them into the rotating destemmer drum. By destemming prior to crushing a superior must is obtained. The destemming drum and beaters operate at a low RPM to prevent maceration of the fruit and to keep the grape stems intact. To make this operation more delicate, the destemming paddles are now made of food grade polyurethane plastic instead of metal. The rotary destemming paddles offer the winemaker the possibility of adjusting the destemmer axle for the best operation of specific grape varieties. The speed of the grape in-feed auger is adjustable independent of the speed of the destemming paddles. This insures that the flow of grapes through the machine can be optimized for each variety. A second variable speed drive allows the winemaker to optimize the rotation speed of the destemming drum and the beaters. The speed control operates on both the drum and the beaters keeping their individual operation in proper synchronization.
- The Reginetta 150R crushing rollers are under the destemming drum so no stems are crushed into the must. The rollers are made of stainless steel and covered with food grade rubber. Adjustment requires no tools. Two calibrated hand wheels on the outside of the machine allow the operator to set the roller spacing to give the desired amount of crushing.

#### Great versatility in its use

- The "Reginetta 150R" destemmer-crusher is mounted on wheels to allow it to be easily moved

about the winery. Two of the wheels can be locked to give the machine more stability while in operation.

- The standard "Reginetta 150R" destemming drum will work all common grape varieties. If the winemaker sees a need for a special custom destemming drum, it can be quickly installed. If a different hole size is desired it can be accommodated by special order.
- The Reginetta 150R can also be used as a destemmer only if the winemaker desires whole berries. This can be done in two different ways. Either the rollers can be opened all the way (to a maximum of 45mm. (1 3/4)) all the rollers can be removed entirely from the base of the machine. Complete removal of the crushing roller assembly is fast and easy by opening four latches.
- Destemming action can be eliminated for stem return by removing the destemming drum and axle from the machine. In this case the production of the machine will be less due to the crusher having to handle the stems.
- The destemmer -crusher Reginetta 150R, in its standard model, is provided with: electrical control panel with starters and safety devices, removable adjustable crushing rollers, epicyclic speed control for the in-feed auger, epicyclic speed control for destemmer, must collection tank with in-feed auger that acts as a must mixer 80 mm sanitary fitting for the must line.
- The Reginetta 150R offers you two optionals on the must pump. You can use an external suction type must pump with the Reginetta 150R must tank in place (fig.1). Or you can use a volumetric pump with its own in-feed hopper. To change over, unplug the power cable for existing Reginetta must tank and slide it out of the way.
- If the winemaker desires destemming only, the

machine can be sold without the crushing roller assembly. A chute will be installed instead to convey the crushed grapes from the machine.

#### Excellent sanitation

- Sanitation is one of the most critical aspects of winemaking. The Reginetta 150R is designed to be quickly disassembled for cleaning.
- By releasing the special lever operated latches the operator can remove the destemmer cover. Then the hood for the grape stem exit is removed followed by the destemming drum and axle. The crushing roller assembly can be released from one side of the machine and swung open for cleaning or removed from the machine completely. No tools are required.

#### A practical design with operator safety in mind

- The operation of the Reginetta 150R machine is simple and practical. The speed of the destemmer and in-feed auger are adjusted by two hand wheels. Both are mounted where they are easy to reach. The destemmer speed hand wheel is equipped with a calibrated scale so the winemaker can always reset the machine to the optimum speed for each variety.
- The electrical safety system stops the machine if any of the covers are opened. The machine can only be restarted when the covers are latched back into place and the start button pressed again. The Reginetta 150R is also equipped with an emergency stop switch for the operator and meets all of the safety requirements of the stringent European standard "CE".