



Desarrollo técnico del producto

La alimentación es regulada por una rosca ubicada en la draga que atraviesa longitudinalmente la máquina.

A continuación, la uva es recogida por el eje derraspador que ruota en la cavidad de la caja horadada (rejilla), construida con planchas provistas de orificios cónicos invertidos, de modo que las raspas no resulten dañadas. La velocidad de funcionamiento puede disminuirse o aumentarse a través de un regulador mecánico, hasta obtener granos de uva enteros. Finalmente, los granos caen sobre los rodillos de goma, que aseguran una pisa de

uvas regulable, gracias a dos volantes ubicados en el lado externo de la máquina. La "Reginetta 50R puede ser abierta, y la pileta-depósito de mosto ser extraída. El eje derraspador y la rejilla son asimismo fácilmente desarmables. Es suficiente abrir la campana de descarga racimos.

Limpieza y mantenimiento

Su facilidad de desmontaje permite un rápido y cómodo acceso a las partes internas, ya sea para mantenimiento o para limpieza profunda.

I dati non sono impegnativi. La Ditta Gemignani si riserva il diritto di apportare modifiche senza darne preavviso.

Technical characteristics are not binding. Gemignani reserves the right to make modifications without prior notice.

Ces données ne sont pas définitives. Gemignani se réserve en effet le droit d'apporter des modifications sans préavis.

Die Angaben sind unverbindlich und die Gemignani behält sich das Recht vor, Konstruktionänderungen ohne Voranzeige durchzuführen.

Los datos no son comprometedores. La empresa Gemignani se reserva el derecho de introducir modificaciones sin preaviso alguno.



Distributore

F.LLI 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 50R



DIRASPA-PIGIATRICE

REGINETTA 50R



FIG. 107/B

Tecnologia sviluppata nel rispetto del prodotto

- L'alimentazione della macchina è regolata da una coclea situata nella tramoggia che è posta longitudinalmente alla macchina.
- L'uva è poi ripresa dall'asse diraspatore che ruota all'interno della gabbia forata (griglia). La lamiera della griglia è a fori tondi svasati che evitano la lacerazione dei raspi. La velocità di lavoro può cambiare a mezzo variatore meccanico in modo da ottenere acini interi. Gli acini cadono poi sui rulli in gomma, che assicurano una pigiatura adeguata,

regolabile a mezzo due volantini situati sul lato esterno della macchina.

- La Reginetta 50R è apribile e la vasca raccolta mosto sfilabile. L'asse diraspatore e la griglia sono facilmente asportabili dopo aver aperto la cuffia uscita raspi.

Igiene e manutenzione

- La facilità di smontaggio permette un rapido e comodo accesso alle parti interne sia per manutenzione che per pulizia totale.

- SCHEDA TECNICA REGINETTA 50R
- Produzione oraria Q.li. 40+60
- Potenza installata HP 2,5
- Asse battitore Giri/min. 250+650
- Attacco tubo pompa Ø 80+60
- Peso macchina con vaschetta Kg 230
- Peso vaschetta racc. mosto Kg 22



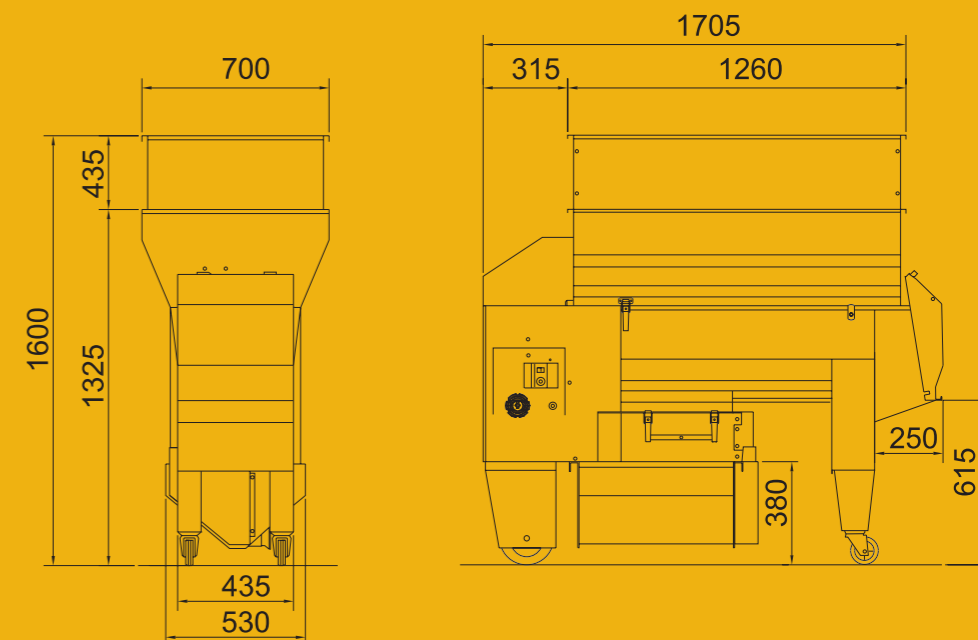
Technology developed to keep all the features of the fruit intact



Technologie développée dans le plus grand respect du produit



Höchste Leistung bei extremer Produktschonung



As the grapes are fed into the feed hopper, placed on the longitudinal side of the machine, an auger meters them into the destemmer axle which rotates in the cage.

The sheeting of the destemmer drum is with round countersunk holes. This avoids maceration of the grape-stalks. The speed of the machine can be adjusted through a mechanical speed control, so that you can obtain whole grapes. Then the grapes fall into the rubber crushing rollers. 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.

The "Reginetta 50R" unit can be opened and the must gathering tank can be removed. The destemming axle and the drum can be easily removed after opening the hood at the grape-stalks exit.

Sanitation and maintenance

The machine can be easily disassembled so that the operator can quickly reach its inner parts for their maintenance and full cleaning.

L'alimentazione dell'éggrappoir est réglée par une vis sans fin située dans la trémie de réception qui est placée longitudinalement à la machine.

La vendange est reprise par l'axe d'éggrappoir tournant à l'intérieur de la cage perforée. La tôle à perforation embouties évite la dilacération des rafles. La vitesse de rotation peut être changée par un variateur de vitesse mécanique et cela permet d'obtenir des grains entiers. Ces grains tombent ensuite sur les rouleaux fouteurs en caoutchouc qui assurent un foulage précis, réglable par deux volantins situés sur le côté extérieur de l'appareil.

On peut ouvrir notre "Reginetta 50R" et enlever

la cuve. On peut enlever facilement l'axe d'éggrappoir et la cage après avoir ouvert la protection à la sortie des rafles.

Hygiène et entretien

La facilité de démontage permet d'accéder rapidement à toutes les parties intérieures soit pour leur entretien soit pour leur nettoyage global.

Die Speisung wird durch eine im Übernahmetrichter platzierte Förderschnecke reguliert, und dieser Trichter ist in der Längsseite der Maschine platziert.

Die Trauben werden dann durch die Abbeerachse übernommen, die mit Käfig (Trommel) dreht. Die Löcher des Bleches sind rund und ausgeweitet, so daß sie verhindern, daß die Traubenkämme zerrissen werden. Die Betriebsgeschwindigkeit kann durch einen mechanischen Drehzahlvariator so einstellbar sein, daß man ganze Beeren erhalten kann. Die Beeren fallen dann auf die Gummwalzen. Diese bewirken ein passendes Pressen, das durch zwei Handräder auf der Assenseite der

Maschine regulierbar sein kann. Man kann die Maschine "Reginetta 50R" öffnen und die Most-Auffangwanne wegnehmen. Man kann mit Leichtigkeit die Pflückachse und die Trommel wegnehmen, nachdem man die Haube am Traubenkammausgang geöffnet hat.

Higiene und Unterhaltung

Man kann einfach die ganze Maschine demontieren, so daß man schnell die Innenteile für die Reparatur und die Reinigung erreichen.