

# PIGIATRICI ORIZZONTALI A MULTICONI GOMMATI

- ▶ Per uve raccolte a mano o meccanicamente
- ▶ Regolazione istantanea della pigiatura desiderata
- ▶ Rendimenti elevati con bassa velocità di rotazione
- ▶ Reversibilità pigiatore (↺) diraspatore (versione SPD)
- ▶ Costruzione interamente inox AISI 304
- ▶ Combinazioni di lavoro: 1) diraspa-pigia - 2) pigia-diraspa  
3) solo-diraspa - 4) solo-pigia



*Dal 1946... al servizio dei vinificatori di tutto il mondo*



# Versione DPO: DIRASPA-PIGIATRICI

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

### 1. DIRASPATORE

Il tamburo forato è realizzato con fori a diametro **decrescente**.

I fori sono **imbutiti** e completamente **sbavati** per renderli meno aggressivi al contatto con l'uva.

Il tamburo ruota continuamente mantenendosi sempre pulito.

Il battitore è munito di pioli con **estremità gommate** per non aggredire l'uva.

Tamburo e battitore sono indipendenti e dotati di variatore di velocità o inverter.

Il basso regime di rotazione unito alla regolazione di velocità, assicurano una perfetta e delicata diraspatura con qualsiasi tipo di uva.

L'alimentazione uva al tamburo è ottimizzata da una coclea ricavata nel tratto iniziale dell'albero battitore.

### OPTIONAL

#### DISPOSITIVO ESCLUSIONE DIRASPATURA

Con una semplice manovra, un dispositivo pneumatico posizionato nella culla della tramoggia di alimentazione permette di escludere la diraspatura.



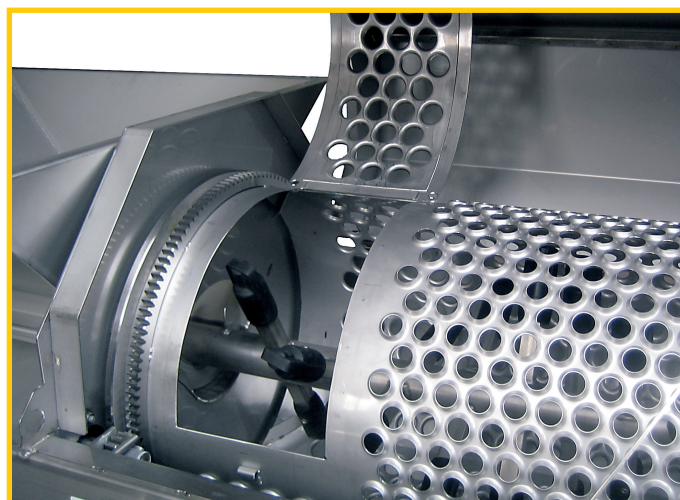
#### DISPOSITIVO DIRASPATURA PARZIALE

Una portella ricavata nel primo tratto della gabbia forata, consente una diraspatura parziale.



#### SPORTELLI DI ISPEZIONE

Al fine di rendere più sicure le operazioni di ispezione e pulizia, gli sportelli di accesso sono dotati di microinterruttore di sicurezza, sistema di bloccaggio apertura e pistoncino ammortizzatore in chiusura.



#### AUTOLAVAGGIO TAMBURO FORATO

Tramite speciali ugelli a testa rotante.



*Dal 1946...*

## REGOLAZIONE ECCENTRICO

La macchina è dotata di un sistema per variare l'eccentricità tra tamburo forato e battitore; agendo su questo meccanismo si regola la distanza tra l'estremità delle palette gommate e la superficie interna del tamburo; questo sistema è particolarmente efficace nella lavorazione di **uve vendemmiate meccanicamente**, in quanto assicura una più efficace rimozione del fogliame dal tamburo.

## 2. PIGIATORE

### Sistema a MULTICONI GOMMATI.

Costituito da due serie di rulli conici in gomma alimentare, realizzati con particolare geometria costruttiva e montati su due assi controrotanti a velocità differenziata. Il pigiatore è scorrevole su apposite guide per agevolarne l'ispezione e la pulizia o per eluderne la funzione.

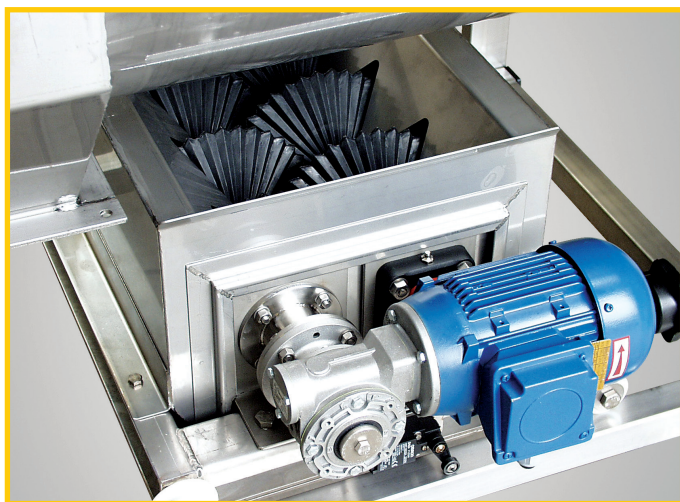
Principali vantaggi dei MULTICONI GOMMATI:

- Angolo di pressione corrispondente a quello di cilindri con diametro esterno più che doppio rispetto a quello dei cono stessi, per consentire una pigiatura progressiva senza possibilità di formazione di ponte.
- Linea di passaggio del prodotto tra i cono con andamento a dente di sega; per ottenere rendimenti elevati a basse velocità di rotazione ed ingombri ridotti.
- Distanza tra gli assi dei cono regolabile a piacere per ottenere la pigiatura desiderata, la corretta regolazione permette di esercitare una pressione soffice sull'acino senza sgretolare buccia e vinaccioli.



### DISPOSITIVO ESCLUSIONE PIGIATORE

Ritraendo il gruppo pigiante scorrevole, se ne esclude la funzione, un finecorsa di riferimento assicura l'azionamento solo quando in corretta posizione.



Modello	Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	Tamburo Ø x lungh. (mm)	Portata (t/h)	Potenza installata (kW)		
						Rulli	Diraspatore	Gabbia
DPO i10	1790	860	2400	500x1000	fino a 10	0,37x2	1,1	0,37
DPO i20	1790	1180	2900	500x1500	fino a 20	0,37x2	1,5	0,37
DPO i30	2150	1150	2900	500x1500	fino a 30	1,5	2,2	0,37
DPO i40	1850	1100	3360	650x1800	fino a 40	2,2	7,5	0,75
DPO i60	2000	1220	3450	800x1800	fino a 60	3	9,2	1,1
DPO i80	2150	1320	3460	950x1800	fino a 80	3	11	1,1

*...al servizio dei vinificatori di tutto il mondo*



# Versione SPD: SGRANELLA-PIGIA-DIRASPATRICE

La versatilità della macchina, realizzata grazie alla totale indipendenza dei comandi tra diraspatore e pigiatore, consente in qualsiasi momento di rivoluzionare il principio di funzionamento.

Posizionando il pigiatore in testa, si ottiene la versione "SGRANELLA-PIGIA-DIRASPATRICE"; tale configurazione permette di sfruttare i vantaggi offerti dai MULTICONI GOMMATI.

Particolarmente indicata nelle lavorazioni di uve provenienti da vendemmia tradizionale, questa versione si è rivelata efficace anche con uve raccolte meccanicamente.



## 1. SGRANELLA-PIGIATORE

Questo tipo di lavorazione è reso possibile dal sistema a MULTICONI GOMMATI; i due alberi controrotanti a velocità differenziata creano tra i due opposti coni una velocità relativa che, unita alla particolare geometria costruttiva, provoca il distacco dell'acino dal raspo con una minima pressione.

Il risultato di questa operazione è una vera e propria "sgranellatura" e fa sì che la quasi totalità degli acini, leggermente compressi, si screpolino all'attaccatura del peduncolo e, aiutati dal movimento a spirale impresso al grappolo, si distaccino dal raspo.

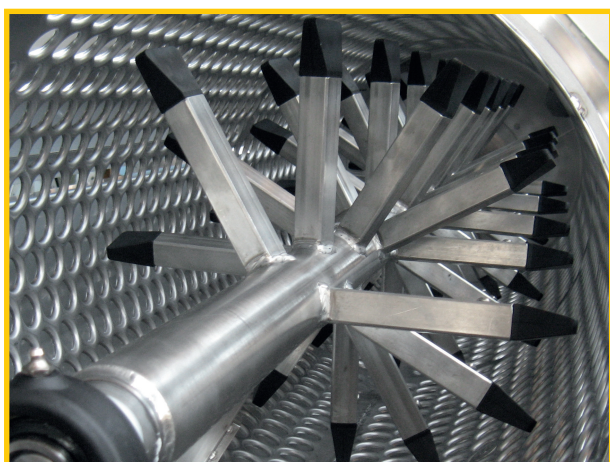
La possibilità di avvicinare gli assi portaconi rende possibile anche l'effettuazione di una pigiatura di tipo tradizionale con schiacciamento dell'acino ma senza spappolamento della buccia e dei vinaccioli.



## 2. DIRASPATORE

Coadiuvato dalla precedente operazione di sgranellatura, il diraspatore, munito di **estremità gommate**, può agevolmente espellere i raspi integri ed asciutti e gli altri corpi estranei, anche a basso regime di rotazione.

*Nelle uve provenienti da vendemmia meccanica la pigiatura anteposta alla diraspatura consente di liberare una parte di liquido che agevola la funzionalità del tamburo.*



*I dati hanno carattere indicativo. Il costruttore si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche che riterrà utili.*



I.M.M.A. S.r.l.

Via Cocchi, 6 • 42124 Reggio Emilia • Italy • Tel. +39.0522.511556 • Fax +39.0522.515160

www.imma.it • info@imma.it