

MILANI

dal 1890

*Macchinari
per l'industria alimentare*





CARATTERISTICHE TECNICHE

- Potenza Motori: Adeguata all'esigenza
- Finitura Esterna: 2B
- Spessore Testate: 3mm
- Motore dotabile di inverter

TECHNICAL FEATURES

- Motor Power: Adequate for purpose
- External Finish: 2B
- Headboard Thickness: 3mm
- Motor can be equipped with an inverter

IT

Tramoggia a coclea per il convogliamento e il ricevimento di uve fresche.

La culla della coclea avvolge metà della spirale e forma un canale a "U" che evita la rottura dei raspi e mantiene in posizione la coclea evitando l'uso di supporti intermedi.

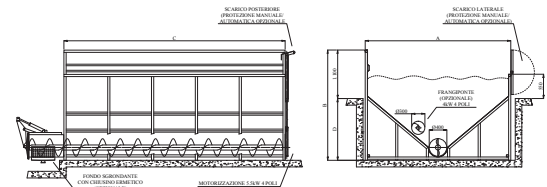
EN

Screw conveyor for receiving and conveying fresh grapes.

The screw's platform covers half of the spiral, forming a "U"-shaped channel which prevents the stalks from breaking and keeps the screw in place, avoiding the use of any intermediate supports.

VASCA A MONO E BI COCLEA MONO OR BI SCREW CONVEYOR

Modello	Capacità m ³	Capacità q	A	B	C	D
Mono Ø400	11,2	90	2500	2200	5000	1100
Mono Ø400	13,5	108	2500	2200	6000	1100
Mono Ø400	15,7	126	2500	2200	7000	1100
Mono Ø400	14,8	119	2500	2500	5000	1400
Mono Ø400	17,8	142	2500	2500	6000	1400
Mono Ø400	20,7	166	2500	2500	7000	1400





CARATTERISTICHE TECNICHE

- Potenza Motori: Adeguata all'esigenza
- Finitura Esterna: 2B
- Spessore Testate: 3mm
- Motore dotabile di inverter

TECHNICAL FEATURES

- Motor Power: Adequate for purpose
- External Finish: 2B
- Headboard Thickness: 3mm
- Motor can be equipped with an inverter

IT

Due rulli a forma elicoidale, sono montati sopra alla coclea per l'intera lunghezza della vasca.

Sostengono il peso dell'uva e ne dosano la caduta in quantità costante sulla coclea.

Il loro funzionamento avviene tramite un motoriatore che ne determina la velocità di rotazione, e di conseguenza gestisce la portata oraria dell'uva.

La bassa velocità di rotazione (da 1 a 5 giri al minuto) consente di ottenere la traslazione delle uve senza che abbiano a subire lacerazioni violente o maltrattamenti che ne compromettano le loro qualità organolettiche.

EN

Two helical-shaped rollers are fitted above the screw along the entire length of the hopper.

They support the weight of the grapes and allow for the grapes to fall in constant quantities onto the conveyor.

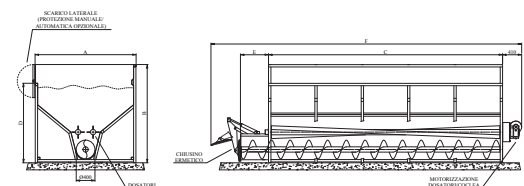
The rollers are powered by a variable speed gear motor that regulates rotation speed and, therefore, manages the hourly grape loads.

The slow rotation speed (1 to 5 rpm) means that grapes can be transported without being excessively damaged and without rough handling, in order to preserve the organoleptic qualities of the product.

Abbiamo inventato e brevettato

RULLI DOSATORI PER UVA PER VASCA A COCLEA ROLLING BATCHERS FOR SCREW CONVEYOR

Modello	Capacità m ³	Capacità q	A	B	C	D	E	F
01	4	32	2200	2350	3000	1600	800	4570
02	7,2	57	2200	2355	5000	1655	810	6950
03	3	64	2200	2000	6000	1600	810	7950



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

- Costruito interamente in acciaio inox Aisi 304

- Made entirely from Aisi 304 stainless steel



IT

MILANI, MARCHESI, ANTINORI e AIR-LIQUIDE/SIO hanno brevettato il MERCURY-CRIENOL, un convogliatore a nastro con un sistema integrato per il raffreddamento in continuo delle uve che dà la possibilità di effettuare la macerazione a diverse temperature in modo selettivo e controllato, indipendentemente dalla temperatura iniziale delle stesse.

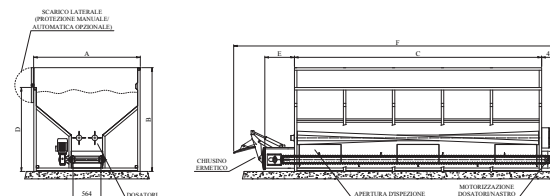
Il liquido criogenico è iniettato all'interno del tunnel di raffreddamento mediante appositi iniettori e nebulizzato mediante speciali ventilatori.

EN

MILANI, MARCHESI, ANTINORI and AIR-LIQUIDE/SIO have patented the MERCURY-CRIENOL, a conveyor belt with a built-in continuous grape cooling system, which allows for maceration to be carried out at a range of selectable and controllable temperatures, regardless of the original temperature of the grapes.

The cryogenic fluid is injected into the cooling tunnel using specific injectors and is then sprayed through special fans.

Abbiamo inventato e brevettato VASCA A NASTRO MERCURY-CRIENOL MERCURY-CRIENOL CONVEYOR BELT



Modello	Capacità		A	B	C	D	E	F
	M ³ .	q.						
01	5,5	0,5	2300	2300	5000	1480	500	6540
02	5,5	0,5	2300	2300	6000	1480	600	7550



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Intelaiature portante in acciaio inox costituita da lamiere con spessore 4 mm e tubolare inox da 40x80x2 mm
- Motorizzazione costituita da 2 vibratori da kW 0.37 con possibilità di variare la vibrazione del piano.
- Montato su ruote per facilitare lo spostamento

TECHNICAL FEATURES

- Support frame made from 4 mm thick stainless steel sheet and 40x80x2 mm stainless steel tubing
- Two 0.37 kW vibrators with the possibility to alter the table's vibration
- Assembled on wheels, making it easier to move around

IT

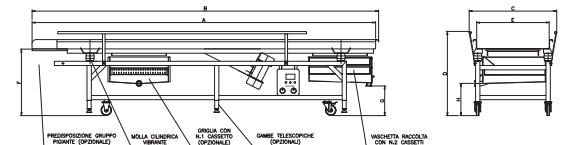
Tavolo cernita vibrante oppure con tappeto in pvc per la selezione dell'uva intera o diraspata interamente in acciaio inox Aisi 304, dotato di griglia di sgrondo per lo scarico di eventuale mosto.

EN

Vibrating or pvc belt sorting table for the selection of whole or destemmed grapes. Entirely built in Aisi 304 stainless steel, it is equipped with a drainage grid to drain away any must.

TAVOLO DI CERNITA VIBRANTE E A NASTRO VIBRATING AND BELT SORTING TABLES

Modello	Frequenza Hz	Potenza kW	Peso
TAVIB 3.5	50	1,2	360
TAVIB 3.5	60	1,5	360
TAVIB 4	50	1,2	460
TAVIB 4	60	1,5	460



Modello	A	B	C	D	E	F	G	H
TAVIB 3.5	3500	3535	1020	980	845	775	345	375
TAVIB 3.5	4000	4035	1020	980	845	775	345	375



CARATTERISTICHE TECNICHE

- La macchina è dotata del SISTEMA A.R.T. (Avvicinamento rapido tamburo) - BREVETTATO
- Produzione oraria: da 7 a 60 t effettive di uve fresche
- Motorizzazioni indipendenti

TECHNICAL FEATURES

- The machine is equipped with the so-called "R.D.A." SYSTEM (Rapid Drum Approach) - PATENTED
- Actual hourly production: 7/60 t of fresh grapes
- Independent drive units

IT

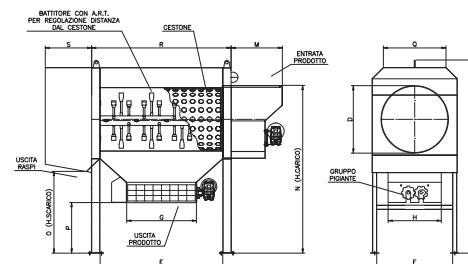
La macchina effettua la sgranella-pigiatura oppure può effettuare solo la pigiatura. Il tamburo è costruito con lamiera forata di acciaio inox 304, a fori tondi con profonda imbutitura esterna, senza spigoli vivi, così da evitare il distacco la rottura dei racemi. All'interno del tamburo rotante si trova l'albero battitore con estremità gommata posizionati a pettine posti a distanza variabile. L'albero battitore compie un numero di giri da 180 a 300 al minuto regolato per mezzo di inverter. Il gruppo pigiatura è autonomamente motorizzato, i due rulli pigianti sono di gomma alimentare, eseguono una pigiatura soffice dell'uva e la distanza tra loro è regolabile.

EN

The machine can be used to de-stalk-crush the grapes or just to crush them. The drum is made from perforated AISI 304 stainless steel sheet with round, deeply-drawn external holes, without any sharp edges, in order to prevent the stalks becoming detached or broken. The beating shaft is inside the rotating drum and is equipped with nylon pegs with rubberized tips that are positioned at a comb-like arrangement. The beating shaft can run between 180 and 300 rpm, with the speed being adjustable using the inverter. The crushing unit is equipped with a separate drive system. The two crushing rollers are made from food grade rubber, allowing the grapes to be crushed gently. It is possible to adjust the distance between the two rollers.

Abbiamo inventato e brevettato

DIRASPAPIGIATRICE ANTARES ANTARES DESTALKER-CRUSHER



Modello	Capacità oraria t/h	Potenza KW	Peso Kg	ingombri																	
				A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
Antares 70	5 - 7	2.4	270	2150	750	1450	Ø400	840	630	600	500	760	600	600	1450	680	480	400	1250	300	510
Antares 200 E	15 - 20	-	520	2400	790	1640	Ø550	1040	720	500	200	480	445	475	1450	765	500	520	1400	530	640
Antares 300 E	25 - 30	7.7	780	2810	1010	2290	Ø750	1455	900	500	200	700	580	605	1990	970	845	740	1655	1655	865
Antares 500 E	45 - 50	9.2	1245	1340	1340	2580	Ø1000	1745	1210	600	250	840	770	800	2245	990	870	980	1740	1740	1100



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Nastro trasportatore dotato di appositi pioli gommati posto sulla parte superiore della macchina, riceve e trasporta l'uva sopra alla griglia oscillante presente sulla parte inferiore della macchina.
- Griglia oscillante posta su slitte che con un movimento alternato stacca gli acini dai raspi
- Gruppo pigiante costituito da rulli gommati a distanza regolabile posti sotto la griglia consente di lavorare in modalità pigia o non-pigia
- Motorizzazioni indipendenti con variatori di velocità

TECHNICAL FEATURES

- Conveyor belt equipped with special rubberized pegs positioned on the upper part of the machine, which receives the grapes and transports them to the oscillating grille on the lower part of the machine
- Oscillating grille positioned on slides, with an alternating movement to remove the grapes from the stalks
- Pressing unit made up of rubberized rollers positioned underneath the grill (the distance between the rollers can be adjusted). This allows for processing with or without pressing
- Independent, variable speed drive units.

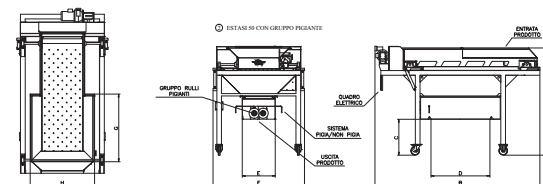
IT

La sgranellatrice Estasi separa gli acini dai raspi per mezzo del delicato movimento ortodromico di una griglia forata che evita il distacco o la rottura dei racemi. Le due griglie intercambiabili, di diversa sezione di foratura, sono facilmente smontabili per la completa pulizia. Un'ampia tramoggia di carico, in acciaio inox Aisi 304, posta sulla sommità della macchina consente di versare l'uva su un nastro munito di pioli sporgenti che la trasla sopra le griglie oscillanti. La parte superiore della macchina, ove è alloggiato il nastro trasportatore, è sollevabile per mezzo di pistoni oleodinamici per permettere lo smontaggio delle griglie e il lavaggio. Tutte le cofanature, in acciaio inox Aisi 304, sono apribili e consentono di raggiungere agevolmente le parti interne. La velocità del nastro e delle griglie viene regolata per mezzo di due variatori meccanici di velocità indipendenti.

EN

The Estasi destalker/crusher separates the grapes from the stalks through the delicate, circular movement of a perforated grille. This stops the stalks from becoming detached or broken. The two interchangeable grilles have different perforated sections and are easy to disassemble to allow for thorough cleaning. A large Aisi 304 stainless steel loading hopper is positioned on top of the machine, allowing the grapes to be placed on a conveyor belt equipped with protruding pegs. This conveyor belt then transports the grapes to the oscillating grilles. Hydraulic pistons allow the upper part of the machine, where the conveyor belt is positioned, to be lifted up in order to disassemble the grilles and clean. All of the covers, made from Aisi 304 stainless steel, can be opened, making it easy to reach the machine's internal parts. The speed of the belt and grilles is controlled by two independent, mechanical speed variators.

Abbiamo inventato e brevettato SGRANELLATRICE ESTASI ESTASI DESTALKER CRUSHER



Modello	Capacità. T/h	Potenza KW	Peso Kg	ingombri							
				A	B	C	D	E	F	G	H
1	4 - 5	1,3	492	1833	2821	624	600	550	1564	1157	1100
2	4 - 5	2,05	640	1833	2821	624	1008	564	1564	1157	1100



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Produzione oraria: 7/20 t/h.

TECHNICAL FEATURES

- Hourly production: 7/20 t/h.

IT

Questa macchina viene utilizzata per la cernita delle uve diraspate, raccolte con vendemmia manuale o meccanica; permette di eliminare in modo efficace e continuo le parti vegetali quali foglie, pezzi di raspo, piccioli, racemi, senza l'utilizzo di lavoro manuale.

A seconda della varietà di uva è possibile tarare la macchina per mezzo di un semplice meccanismo azionato manualmente che permette l'avvicinamento o l'allontanamento dei rulli selezionatori.

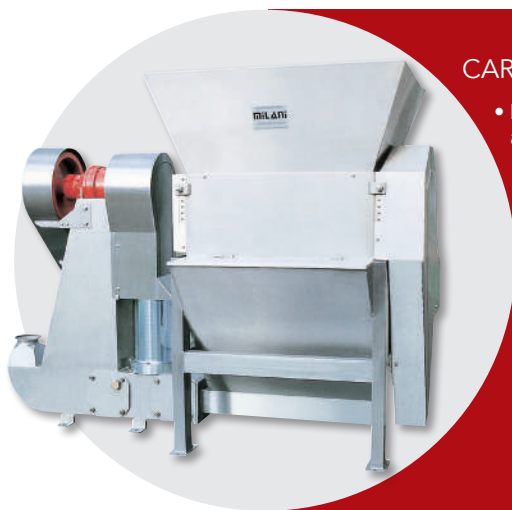
EN

This machine is used for sorting destemmed grapes that have been either hand-picked or harvested mechanically; it allows plant traces such as leaves and bits of stalks to be removed effectively and continuously, without the need for manual labour.

Depending on the variety of grape, it is possible to manually activate a simple mechanism to calibrate the machine, allowing the separating rollers to be moved closer together or further apart.

SELEZIONATORE AUTOMATICO PER DIRASPATO 7-20 SORTING ROLLERS FOR DESTREMMED GRAPES 7-20





CARATTERISTICHE TECNICHE

- Possibilità di regolare la distanza fra i rulli a seconda del tipo di uve da lavorare
- Un dispositivo di sicurezza, con molla di pressione regolabile, può distanziare i rulli nel caso di introduzione di corpo estraneo
- Motorizzazione di primaria marca

TECHNICAL FEATURES

- The distance between the rollers can be adjusted depending on the type of grape to be processed
- A safety device, with an adjustable pressure spring, can separate the rollers if a foreign object is inserted
- Top brand drive unit

IT

Pigiatrice a rulli di ampie dimensioni costruita interamente in acciaio inox Aisi 304.

Incasellatura rulli costituita da lamiere saldate in acciaio inox Aisi 304 di grosso spessore tale da conferire al gruppo pigiante robustezza alle sollecitazioni d'uso.

I quattro rulli pigianti in gomma sono posti sotto la tramoggia di alimentazione ed effettuano una pigiatura soffice dell'uva. La distanza tra loro è regolabile a seconda del tipo di uve da lavorare.

Un'ampia vasca di raccolta sottostante ai rulli pigianti convoglia tutto il pigiato alla pompa.

EN

Crusher, with large rollers, made entirely from Aisi 304 stainless steel.

The support structure for the rollers is made from welded Aisi 304 stainless steel sheet, which is thick enough to enable the crushing unit to withstand wear and tear.

The four crushing rollers, made from rubber, are positioned under the hopper and gently press the grapes. The distance between them is adjustable depending on the type of grape to be processed.

A large collection tank below the crushing rollers conveys the pressed product to the pump.

PIGIATRICE A RULLI ORION ORION CRUSHER



Modello	N° Rulli	Prod oraria Tot	Potenza motori KW		Peso Kg	ingombri					
			Pig.	Pompa.		A	B	C	D	E	F
Orion 150	2	150	2,2	4	550	1070	840	1400	1850	1050	1300
Orion 300	2	300	3	5,5	1000	1200	850	1800	2350	1200	1400
Orion 500	4	500	4	7,5	1100	1550	1200	1800	2350	1200	1400



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Portata oraria: 20t
- Motorizzazione 5.5 kw
- Tubo uscita DN 120
- Completa di interruttore start/stop

TECHNICAL FEATURES

- Hourly capacity: 20t
- 5.5 kw drive unit
- Exhaust pipe DN 120
- Equipped with start/stop switch

IT

Questa pompa agisce per pressione assicurando il miglior trattamento al prodotto pompato, evita la rottura dei raspi e la frantumazione di buccia, vinaccioli e la formazione di feccia.

Ha un cono d'acciaio inox apribile tramite due volantini che permettono l'ispezione di tutto l'interno della pompa a cui è saldato un raccordo Garolla DN120.

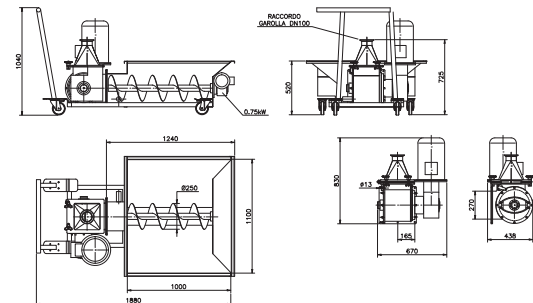
EN

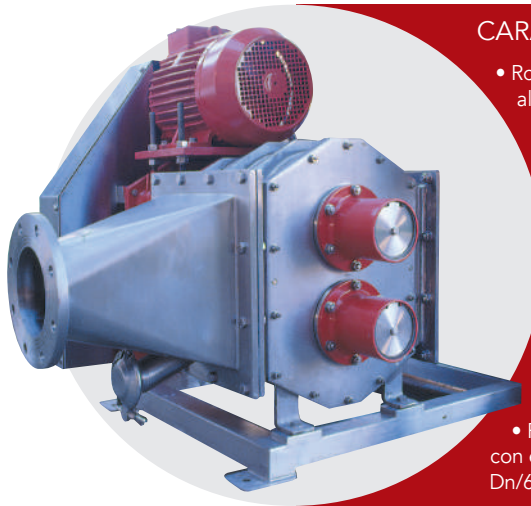
This pump is pressure-operated, ensuring that the pumped product is treated in the best way possible, preventing the breakage of stems, the crushing of skins and pips and the formation of residues.

It has a stainless steel cone that can be opened with two hand wheels, allowing the entire interior of the pump to be inspected. A DN 120 Garolla fitting is welded to the pump.

POMPA VOLUMETRICA A OLIVA VOLUMETRIC PUMP

Modello	Capacità T/h	Potenza KW	Peso Kg
PVO - 5.5	15-20	5.5	290
PVO - 7.5	15-20	7.5	320





CARATTERISTICHE TECNICHE

- Rotori in gomma alimentare montati su alberi scanalati
- Trasmissione con cinghie trapezoidali, supporti con tenute meccaniche e cuscinetti ermetici a sfera
- Gruppo riduttore di primaria marca in carter stagno a bagno d'olio
- Limitatore di coppia sul mozzo della puleggia condotta mediante spina di tranciamento
- Attacco mandata in acciaio inox con uscita verticale
- Foro di svuotamento nella parte inferiore, con eventuale applicazione di un rubinetto Dn/60 (opzionale)

TECHNICAL FEATURES

- Rotors made from food grade rubber assembled on slotted shafts
- V-belt transmission, supports with mechanical seals and sealed ball bearings
- Top brand gear reduction unit in a sealed oil sump
- Split pin torque limitation device on the hub of the pulley
- Stainless steel vertical outlet connection
- Drainage hole positioned on the underside, with the possibility to install a Dn/60 tap (optional).

IT

I due lobi gommati garantiscono l'avanzamento dell'uva per spinta periferica. La struttura a contatto con l'uva è in acciaio inox e i lobi sono facilmente sostituibili. La pompa può essere applicata direttamente sullo scarico del convogliatore uve o essere montata sulle pigiatrici per il trasporto del pigiato.

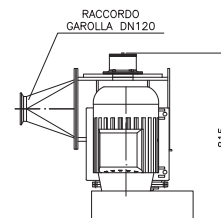
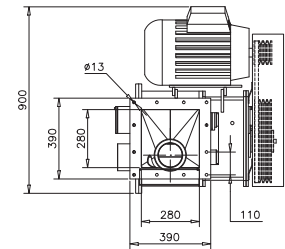
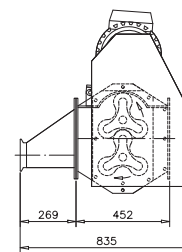
EN

The two rubberized lobes move together to push the grapes along. The part of the pump in contact with the grapes is made of stainless steel and the lobes are easily replaceable. The pump can be attached directly to the conveyor's grape discharge outlet, or can be assembled on the crushers in order to transport the crushed grapes.

POMPA A LOBI LOBE PUMP

	CAPACITA' (T/h)	POTENZA (kW)	PESO (Kg)
L 300/500	30/50	7.5	500

Mod	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
M 70	1840	700	700	430	710	165	380	350	410	60	1060
M 160	1850	800	880	800	300	145	400	390	490	80	1090
M 200	1960	800	880	855	300	145	400	390	490	80	1090
M 300	2040	800	880	940	300	145	400	390	490	80	1090
M 400	2230	880	880	1050	300	170	465	390	600	100	1115
M 600	2360	880	880	1175	300	170	465	390	600	120	1115
M 800	2640	980	980	1245	415	185	555	430	595	120	1150
M 1200	2740	980	980	1350	415	200	580	430	715	120	1170





CARATTERISTICHE TECNICHE

- Tramoggia di raccolta costruita in acciaio inox Aisi 304 lucidata internamente, completa di griglia antinfortunistica
- Velocità di rotazione: 200/240 giri/minuto
- Statore in gomma NBR
- Semiraccordo Garolla o DIN
- Pressione di mandata: 3 BAR
- Carrello inox con ruote
- Quadro elettrico con comandi start/stop e controllo della temperatura del rotore
- Sonda termica sullo statore e termoregolatore

TECHNICAL FEATURES

- Collection hopper made from AISI 304 stainless steel, with polished interior, complete with safety grille
- Rotation speed: 200/240 rpm
- Stator made from NBR
- Garolla or DIN half fitting
- Garolla DN80
- Delivery pressure: 3 BAR
- Stainless steel trolley with wheels
- Electrical panel with start/stop commands and rotor temperature control
- Temperature sensor on the stator and temperature controller

IT

La portata varia a seconda del passo rotore con portate da 50 a 4000 l/min con velocità di rotazione 140 o 200 giri/min.

La pressione varia con la lunghezza dello statore, da 0 a 30 bar.

Le parti a contatto con il liquido vengono costruite in acciaio inox Asi 304 o 316.

Gli statori vengono costruiti in gomma naturale.

EN

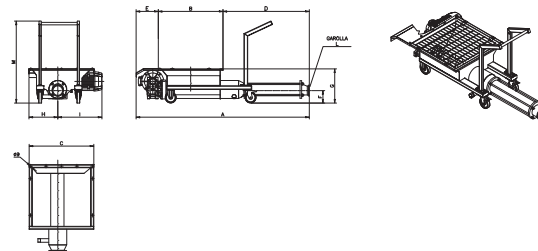
The capacity varies depending on the rotor speed, ranging from 50 to 400 l/min with a rotation speed of 140 rpm or 200 rpm.

The pressure varies depending on the length of the stator, from 0 to 30 Bar.

The parts in contact with the liquid are made from Aisi 304 or 316 stainless steel.

The stators are made from natural rubber.

POMPA MONO MONO PUMP



	Capacità T/h	Potenza KW	Pressione BAR	Peso Kg	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
M 70	~ 7	2,2	3	140	1840	700	700	430	710	165	380	350	410	60	1060
M 160	~ 15	3	3	150	1850	800	880	800	300	145	400	390	490	80	1090
M 200	~ 20	4	3	160	1960	800	880	855	300	145	400	390	490	80	1090
M 300	~ 30	5,5	3	170	2040	800	880	940	300	145	400	390	490	80	1090
M 400	~ 40	11	3	250	2230	880	880	1050	300	170	465	390	600	100	1115
M 600	~ 60	11	3	270	2360	880	880	1175	300	170	465	390	600	120	1115
M 800	~ 80	11	3	360	2640	980	980	1245	415	185	555	430	595	120	1150
M 1200	~ 120	15	3	500	2740	980	980	1350	415	200	580	430	715	120	1170



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Inverter di primaria marca
- Motore elettrico di primaria marca
- Riduttore vite senza fine
- Quadro elettrico in acciaio inox a norme CE
- n.2 vasi di compensazione inox
- Raccorderia DIN
- Rilevatore rottura tubo
- Tramoggia in acciaio inox

TECHNICAL FEATURES

- Top brand inverter
- Top brand electrical motor
- Adapter for endless screw
- CE-compliant stainless steel electrical panel
- 2 stainless steel expansion tanks
- DIN fittings
- Broken pipe detector
- Stainless steel hopper

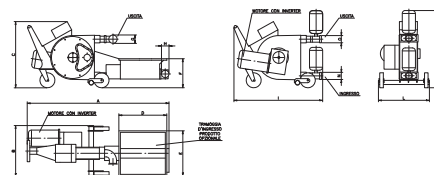
IT

La pompa permette un sistema di trasporto soffice e delicato, ideale sia per uve intere diraspate o pigiate, vinacce e liquidi. Grazie al sistema di isolamento il prodotto contenuto non viene mai a contatto con l'organo pompante e di conseguenza non è soggetto a ossidazioni e contaminazioni, sbattimenti e emulsioni. Acini, vinaccioli e raspi non vengono ne schiacciati ne inquinati da particelle nocive. Le applicazioni di questo tipo di pompa sono praticamente infinite grazie alla particolare costruzione, ai materiali impiegati, agli accorgimenti tecnici adottati e al singolare meccanismo di funzionamento che ne garantiscono la massima prestanza.

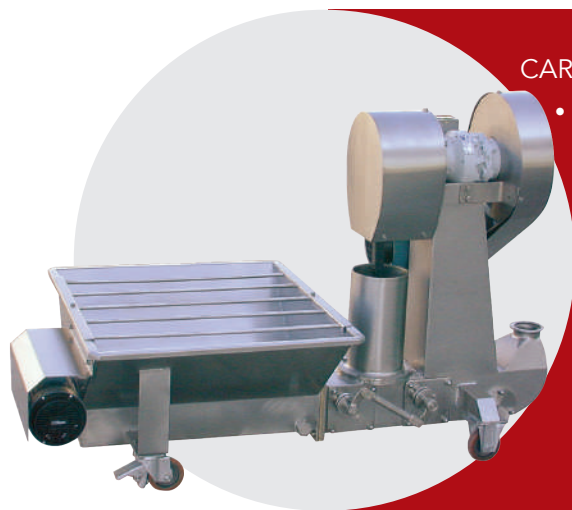
EN

The pump allows for a soft and delicate transportation system, ideal for whole, destemmed or crushed grapes, marc and liquids. Thanks to the isolation system, the product never comes into contact with the pumping system, meaning it is not subjected to oxidation and contamination, shaking and emulsion. This also means that grapes, seeds and stems are not crushed or damaged by harmful particles. The uses for this type of pump are virtually endless thanks to its unique construction, the materials used, the technical solutions adopted and the single working mechanism, all of which guarantee maximum performance.

POMPA AUTODESCANTE PERISTALTICA PERISTSALTIC PUMP



Modello	Potenza Kw	Capacità T/h	Pressione BAR	Peso Kg	A	B	C	D	E	F	G
PE - 70	1.5	10/70	2.5	105	600	1100	1000	410	900	Ø30	Ø30
PE - 150	3	30/150	2.5	250	600	1100	1150	410	900	Ø50	Ø50
PE - 180	3	25/180	2.5	280	600	1100	1150	410	1115	Ø57	Ø57
PE - 250	5.5	70/250	2.5	335	850	1100	1500	480	1285	Ø70	Ø70
PE - 300	7.5	180/300	2.5	400	850	1100	1500	480	1285	Ø70	Ø70
PE - 450	7,5	150/450	2.5	430	850	1100	1500	480	1285	Ø90	Ø90
PE - 600	11	200/600	2.5	480	850	1100	1500	480	1285	Ø70	Ø70
PE - 675	11	250/650	4	500	850	1100	1500	480	1285	Ø90	Ø90



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Produzione oraria: 25 t - 60t
- Potenza motore: adeguata
- Potenza motore tramoggia: 1,5 kW
- Finitura esterna: 2B
- Prevalenza pompa 15-20 mt, con tubazioni consigliate Dn 120

TECHNICAL FEATURES

- Hourly production: 25 t -60 t
- Motor power: appropriate
- Hopper motor power: 1.5 kW
- External finish: 2B
- 15-20 m pump head, with Dn 120 piping recommended

IT

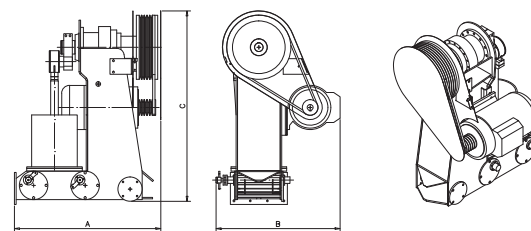
Pompa a pistone con riduttore epicicloidale di primaria marca con testa di biella su cuscinetti a rulli oscillanti. Corpo pompa in acciaio inox Aisi 304 di grosso spessore, facente da vaso di compensazione a colpi di ariete. Valvole a paletta in acciaio inox Aisi 304, a tutta luce di passaggio, apertura totale senza strozzature, comandate da molla di richiamo esterna. Cilindro inox Aisi 304 interamente levigato e lucidato a specchio. Attacco mandata pompa DN 120 a morsetto, attacco al supporto motorizzazione in acciaio inox Aisi 304. Pistone pompa in fusione di alluminio autotemperante, corredato di tre calotte in cuoio naturale, per la tenuta. La pompa può essere abbinata ad una tramoggia di raccolta pigiato costruita interamente in acciaio inox ed è fornita di una coclea diam. 200 mm.

EN

Piston pump fitted with a top brand planetary reduction gear with conrod small end on oscillating roller bearings. Pump body made from extra thick Aisi 304 stainless steel, acting as a "water hammer" expansion tank. Fully-openable blade valve in Aisi 304 stainless steel for total opening without constrictions, controlled by an external return spring. Aisi 304 stainless steel cylinder, smooth and polished throughout. Clamp-type, DN120 pump outlet connection; connection to drive unit support in Aisi 304 stainless steel. Piston pump in self-tempering cast aluminium, equipped with three caps made from natural leather for sealing. The pump can be connected to a collection hopper made entirely from stainless steel and is provided with a 200 mm-diameter screw.

POMPA A PISTONE CON TRAMOGGIA DI CARICO

PISTON PUMP WITH FEEDING HOPPER



Modello	Potenza Kw	Capacità T/h	Pressione BAR	Peso Kg	A	B	C
XM-125	1.5 - 1.9	6 - 12	2.5	147	1000	530	985
XM-180S	2.7 - 3.4	10 - 18	2.5	190	1000	665	1070
XM-250	4 - 5.5	13 - 25	4	302	1300	700	1160
XM-360	5.5	10 - 36	2.5	316	1280	665	1190
XM-560	7.5	10 - 56	2.5	477	1570	710	1370
XM-800	9 - 12.5	44 - 82	2	586	1650	756	1380



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Potenza motore: adeguata
- Finitura esterna: 2B

TECHNICAL FEATURES

- Motor power: adequate for purpose
- External finish: 2B

IT

Elevatore/Trasportatore a nastro progettati e costruiti su misura da una struttura sagomata superiore. E' costruita in lamiere inox Aisi 304 con feritoie laterali per il lavaggio interno tra nastro e nastro. La parte interna del nastro poggia su un piano sagomato, facilitando così lo scorrimento.

Il rullo di traino è coperto di gomma per una maggiore trazione sul nastro.

Una bacinella di raccolta, facilmente lavabile, è posizionata inferiormente per la raccolta della parte liquida.

Dei raschiatori provvedono alla pulizia interna del telo.

La motorizzazione è di primaria marca.

EN

Elevator/Conveyor belt custom-designed and custom built from a superior shaped steel sheet with side slits allowing for internal washing between the belts. The inner side of the belt rests on a shaped surface, making it easier for it to move along.

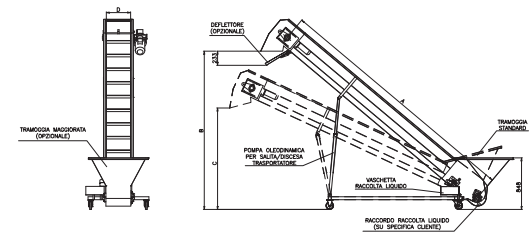
The drive roller is covered in rubber allowing for better traction on the belt.

An easy-to-wash tray is positioned below the structure to collect the liquid produced.

Scrapers clean the inside of the belt.

Top brand drive unit.

ELEVATORE TRASPORTATORE A NASTRO ELEVATOR CONVEYOR BELT



	TNF/3.5			TNF/4			TNF/4.5			TNF/5			TNF/5.5			TNF/6			TNF/6,5			TNF/7		
Tipologia larghezza	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Larghezza D	400	500	600	400	500	600	400	500	600	400	500	600	400	500	600	400	500	600	400	500	600	400	500	600
Potenza Kw	0.75	0.75	0.75	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	2.2	2.2	2.2	3	3	3



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Potenza motore: adeguata
- Finitura esterna: 2B

TECHNICAL FEATURES

- Motor power: adequate
- External finish: 2B

IT

Elevatore/trasportatore a coclea con telaio di rinforzo in tubolare inox da 50x50 mm progettati e costruiti su misura. Lamiere sp. 2 mm e testate sp. 5 mm di acciaio inox Aisi 304.

Completo di adeguate protezioni antinfortunistiche.

Coclea con albero centrale.

Motore e riduttore di primaria marca.

EN

Screw-type elevator/conveyor with reinforcement frame made from 50x50mm stainless steel tubing, customized according to customer requirements. 2 mm-thick stainless steel sheet and 5 mm-thick stainless steel head-boards.

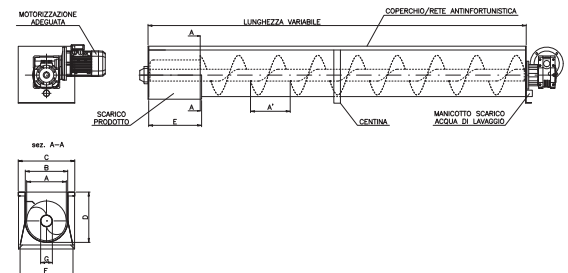
Complete with appropriate safety protection.

Screw with central shaft.

Top brand motor and reduction gear.

ELEVATORE TRASPORTATORE A COCLEA SCREW TYPE ELEVATOR CONVEYOR

Mod.	Volume Giro (l/dm ³)	Peso MT	A Ø	A'	B	C	D	E	F	G Ø
U Ø150	2	30	150	150	164	248	229	200	250	60,3
U Ø200	5,6	40	200	200	216	300	280	250	300	60,3
U Ø250	11,3	50	250	250	266	386	334	300	350	60,3
U Ø300	19,5	60	300	300	320	436	384	350	400	88,9
U Ø350	29,5	70	350	350	370	486	434	400	450	114,3
U Ø400	46	80	400	400	420	536	484	450	500	114,3
U Ø500	87	100	500	500	524	636	584	550	600	168,3





CARATTERISTICHE TECNICHE

- Valvola di sfogo superiore
- Valvola a sfera per lo scarico parziale
- Valvola a sfera per lo scarico totale completa di filtro e posizionata nella parte inferiore del maceratore
- Chiusino anteriore di ispezione con viti a brugola
- Chiusino di scarico con asta rinforzata
- Microinterruttori di sicurezza atex su chiusino di scarico, chiusino di scarico e portellone anteriore
- Gambe smontabili
- Tubo ingresso dell'alcol sulla sommità del serbatoio
- Quadro elettrico di comando atex per gestione tempi e temperature a richiesta

TECHNICAL FEATURES

- Top vent valve
- Ball valve for partial drainage
- Ball valve for total drainage with filter, positioned in the lower part of the macerator
- Front inspection hatch with Allen screws
- Drainage hatch with reinforced rod
- Atex safety switches on loading hatch, drainage hatch and front hatch
- Removable legs
- Alcohol inlet pipe on top of the tank
- Atex electrical control panel for managing times and temperatures as required

IT

Il maceratore è costituito da un cilindro orizzontale di acciaio inox Aisi 304.

È provvisto di una tasca coibentata per il riscaldamento.

Il fondo anteriore è apribile manualmente ad anta per facilitare le operazioni di pulizia.

Completo di albero rotante interno per facilitare i processi diffusivi solido-liquido.

Nella parte anteriore si trovano due sportelli per il carico e lo scarico del materiale.

Un terzo sportello è posto nella parte superiore per il riempimento totale.

EN

The macerator is made up of a horizontal, Aisi 304 stainless steel cylinder.

It is equipped with an insulated compartment for heating.

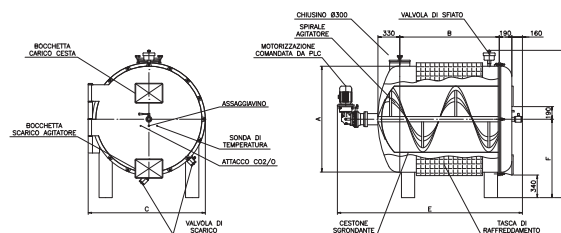
The base towards the front can be opened manually using a door, to make cleaning easier.

Complete with inner rotating shaft to facilitate solid-liquid diffusion processes.

There are two doors at the front for loading and unloading the material.

A third door is positioned on top to fully fill up the machine.

MACERATORE ORIZZONTALE AUTORISCALDANTE POLARIS POLARIS AUTO-HEATING HORIZONTAL MACERATOR



Modello	Velocità Rotazione	Potenza Kw	Portata HI/h	Volume mc	Peso Kg	Ingombri					
						A	B	C	D	E	F
HI 10	0.6-2.7 giri/min.	1.5 - 4	10	0,95	660	1000	570	1100	1740	1815	985
HI 35	0.6-2.7 giri/min.	1.5 - 4	35	3,93	880	1600	820	1770	2225	2800	1185
HI 65	0.5-2.2 giri/min.	1.5 - 4	65	6,31	1120	2000	2520	2215	2600	4500	1250
HI 100	0.5-2.2 giri/min.	1.5 - 4	100	9,45	1470	2000	2820	2215	2600	4200	1250
HI 150	0.5-2.1 giri/min.	1.5 - 4	150	16,23	1980	2150	4320	2450	2725	4770	1375
HI 200	0.5-2.1 giri/min.	1.5 - 4	200	20,33	2360	2150	5320	2450	2725	5770	1375



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Produzione oraria: 30 t / 40 t
- Potenza motore: 1,5 kW
- Finitura esterna: satinata o 2B
- Diametro coclea: 300 mm / 400mm

TECHNICAL FEATURES

- Hourly production: 30 t / 40 t
- Motor power: 1.5 kW
- External finish: satin or 2B
- Screw diameter: 300 mm / 400 mm

IT

Svinatore autopulente per la separazione della vinaccia in fase di svinatura.

Costruito in acciaio inox Aisi 304 e composto da una vasca in lamiera per la raccolta del liquido che funge da struttura portante della gabbia forata, anch'essa in acciaio inossidabile Aisi 304.

La coclea è provvista di un listello di polietilene per la pulizia costante della gabbia.

Lo svinatore viene equipaggiato di un coperchio posizionato sullo scarico per la compressione della vinaccia e di due sportelli laterali di grandi dimensioni per agevolare la pulizia.

L'ingresso e l'uscita del liquido sono permessi da due semiraccordi garolla di diametro 80mm.

Dotato di quattro ruote, due fisse, due piroetanti, con freno.

EN

Self-cleaning machine used to separate the marc when the wine is drawn off.

This machine is made from Aisi 304 stainless steel and consists of a sheet metal hopper to collect the liquid, which also acts as a support structure for the perforated cage (also made from Aisi 304 stainless steel).

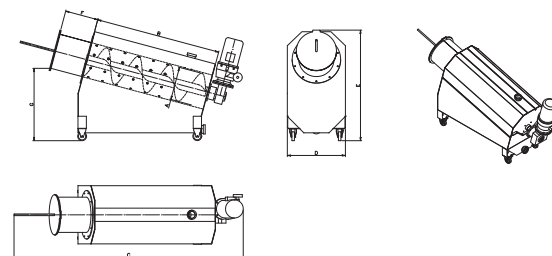
The screw is equipped with a polythene slat to keep the cage constantly clean.

The machine is equipped with a lid positioned on the outlet to compress the marc. It also has two large side doors to make cleaning easier.

Liquid is able to enter and exit thanks to two 80 mm-wide garolla half fittings.

Equipped with four wheels, two fixed and two swivelling, with brakes.

SVINATORE AUTOPULENTE SELF-CLEANING MACHINE FOR DRAWING OFF WINE



Modello	Potenza kW	Peso Kg	A	B	C	D	E	F	G
SVI 300	0,75	195	Ø300	1200	2000	700	1880	300	1560
SVI 400	2,2	305	Ø400	1500	2760	700	1350	400	870
SVI 500	4	400	Ø500	1500	2850	800	1350	400	870



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Finitura esterna: 2b e verniciata
- Diametro elica: 250 mm / 850 mm
- Potenza motore: adeguata

TECHNICAL FEATURES

- External finish: 2b and painted
- Screw diameter: 250 mm / 850 mm
- Motor power: appropriate

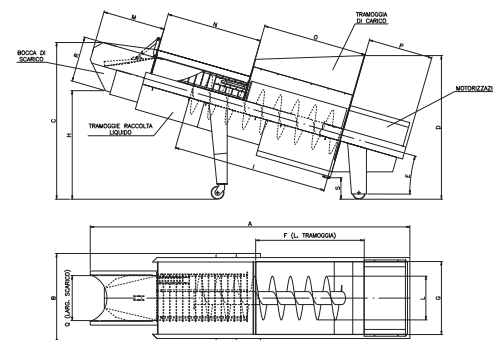
IT

Sgrondatore continuo in acciaio inox. Tramoggia di ricevimento pigiata di grande capienza. Ampio fondo di sgrondo costituito da lamiera forata a fori oblunghi da 20x2 mm, che permette una separazione semistatica del mosto con caduta sulla vasca inferiore di raccolta. Gabbia di sgrondo costituita da lamiere forate in acciaio inox con cerchiatura esterna di rinforzo. Elica di grosso spessore in acciaio inox 304, croce di malta in bronzo antiusura. Contropressione frontale allo scarico a contrappeso per ottenere un tampone morbido escludendo pressioni nocive alla vinaccia. Cofanatura superiore in acciaio inox, apribile ai lati per un perfetto lavaggio interno della macchina. Cofanatura inferiore di raccolta dei mosti in acciaio inox convogliante i mosti allo scarico inferiore. Riduttore epicicloidale a tre stadi e motore elettrico con variatore di velocità di primaria marca per una variazione dei giri dell' elica da 2 a 5 al minuto. Tutta la struttura è supportata da quattro ruote.

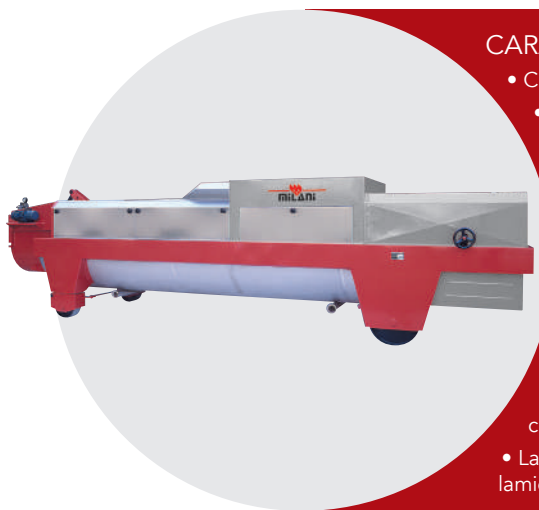
EN

Continuous demuster made from stainless steel. Large capacity hopper to receive the crushed grapes. Large drainage surface made from perforated metal sheet with 20x2mm slots, providing a semi-static separation of the must before it drips onto the lower collection tank. Drainage cage made from perforated stainless steel sheet with reinforced external rim. Extra-thick, Aisi 304 stainless steel screw, Maltese cross in wear-resistant bronze. Counterweighted, back-pressure in front of the drainage outlet to create a soft buffer against harmful pressure to the marc. Upper casing made from stainless steel, which can be opened at the sides allowing for perfect cleaning of the inside of the machine. Lower casing made from stainless steel, which collects the must and channels it to the lower drainage point. 3-stage planetary reduction gear and top brand variable speed electric motor, allowing the screw rotation to be altered from 2-5 rpm. The entire structure is supported by four wheels.

SGRONDATORE DEMUSTER



Modello	Potenza kW	Peso Kg	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R	S
SGM 420	3	750	3195	1080	1080	1845	21°	300	1560	1070	800	1645	1400	Ø425	700	900	435	440	415
SGM 650	5,5	1865	4615	1350	2560	2250	18°	400	870	1580	1040	1855	2250	Ø650	900	1070	755	700	490
SGM 850	7,5	400	6200	1730	3040	2785	16°	400	870	2100	1415	2105	3000	Ø850	1215	1260	870	885	420



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Camera di alimentazione sgrondante inox
- Camera di compressione a listelli trapezoidali e cerchiatura esterna inox
- Elica di pressione in acciaio speciale (su richiesta inox) di grosso spessore
- Accoppiamento gabbia-elica di assoluta precisione, riducendo notevolmente i normali valori fecciosi nell'esaurimento.
- Il robusto riduttore epicicloidale, garantisce alla macchina una alta affidabilità e durata delle parti meccaniche
- Bocca di scarico dotato di otturatore di contropressione con comando oleodinamico
- La struttura portante in acciaio costituita da lamiere inox di grosso spessore.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel draining feed chamber
- Compression chamber with trapezoidal slats and stainless steel external rim
- Extra thick pressure screw made from special steel (stainless steel upon request)
- High-precision cage-screw coupling, significantly reducing the normal amount of residue during the final phase
- Robust planetary reduction gear, guaranteeing highly reliable and long-lasting mechanical parts
- Drainage outlet equipped with a hydraulically operated back-pressure valve
- The steel support frame is made from extra thick, stainless steel sheet

IT

Pressa ad esaurimento avente tutte le parti a contatto con il mosto costruite in acciaio inox AISI 304. Gabbia a listelli trapezoidali, con cerchiatura esterna in acciaio inox. Croce di malta in bronzo antiusura. Elica in acciaio inox di grosso spessore. Intelaiatura portante esterna in acciaio al carbonio, smaltata con vernici epossidiche, costruita con travatura longitudinale resistente a qualsiasi sollecitazione d'uso. Contropressione di scarico costituita da otturatore con comando oleodinamico e valvole di sicurezza, con possibilità di predeterminare la pressione di scarico in base alla lavorazione voluta. Cofanatura superiore interamente in acciaio inox con aperture laterali rimovibili per una rapida e completa pulizia ed ispezione interna. Vasca mobile inferiore di raccolta liquido in AISI 304 con manicotto di scarico diam. 80 mm. Motorizzazione di primaria marca composta da riduttore epicicloidale dotato di motore elettrico con variatore di velocità per variare i giri dell'elica da 2 a 5 al minuto. Montata su ruote.

EN

This continual exhaustion press yields an hourly production of 40-45 Tons. All parts coming into contact with the product are made of AISI 304 stainless steel. The trapezoidal strip pressing cape is equipped with stainless steel external hoops. The Maltese cross is built in wear-resistant bronze. The screw is built in high-thickness stainless steel, with 850 mm of diameter. The external frame is built in carbon steel glazed with epoxy resin paint and constructed with longitudinal beams capable of resisting all working stress. Discharge counter-pressure provided by hydraulic control system with safety valves with the possibility to preset discharge pressure according to the respective type of processing. The upper casing is entirely built in stainless steel with removable lateral openings for a rapid and complete cleaning and internal inspection. The lower fluid accumulation tank is built in AISI 304 stainless steel with diam. 80mm. discharge hose. Transmission system composed by epicycloid reduction gear equipped with 22 KW. electrical motor and speed variator to vary impeller rpm from 2 to 5. Mounted on ball bearing wheels

Abbiamo inventato e brevettato

PRESSA CONTINUA PER ESAURIMENTO MOD. P.R.M. CONTINUOUS P.R.M. GRAPE PRESS



Modello	Potenza kW	Peso Kg	Prod. (t/h)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R
PRM 420	5.5	1032	1/1.5	3345	920	1255	1750	1300	800	700	500	1300	Ø450	600	1010	810	925	430	545
PRM 550	9.2	1680	8/10	4375	1100	1590	1850	1590	1225	890	580	1660	Ø550	650	1500	1025	1200	560	670
PRM 650	11	3788	25/35	5125	1350	1870	2000	1700	1410	1050	640	2000	Ø650	755	1915	1210	1245	670	845
PRM 850	22	6670	35/45	6485	1580	2255	2155	1850	1710	1295	505	2500	Ø850	1035	2500	1530	1420	864	1040



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità: 1 t
- Potenza centralina: 2 kW
- Peso: 3 t

TECHNICAL FEATURES

- Capacity: 1 t
- Control unit power: 2 kW
- Weight: 3 t

IT

Pressa verticale di grande robustezza con una struttura portante in acciaio al carbonio ad alta resistenza.

Tutte le parti che vengono in contatto con il prodotto sono di acciaio inossidabile Aisi 304.

La pressatura è gestita da un PLC di semplice programmazione posto a bordo macchina che consente di creare e memorizzare fino a 10 programmi di pressatura che avviene per discesa di un piatto di diametro pari a 1.6 m che applica al prodotto una pressione uniforme fino ad un massimo di 5 atm.

La pressa viene fornita di una cesta di contenimento vinaccia asportabile per le fasi di carico.

Il tempo di ottenere una pressatura soffice completa per un volume di 15 hl di vinaccia fermentata varia dai 30 ai 45 minuti.

EN

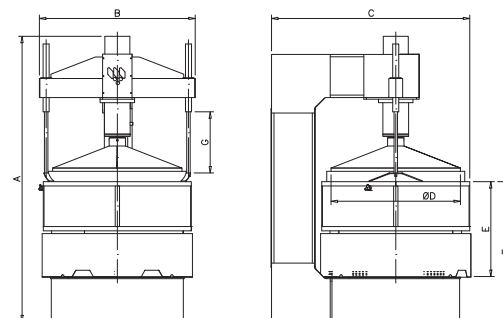
Extremely robust vertical press with a highly resistant carbonsteel support structure.

All parts that come into contact with the product are made from Aisi 304 stainless steel. The pressing process is controlled by a user-friendly PLC station on the machine that enables users to create and store up to 10 pressing programmes. Pressing is carried out by a 1.6 m-diameter plate coming down and applying even pressure on the product, up to a maximum of 5 atm.

The press is equipped with a removable marc container to facilitate loading.

The time needed to completely and softly press a volume of 15 hl of fermented marc varies from 30 to 45 minutes.

PRESSA VERTICALE HERCULES HERCULES VERTICAL PRESS



Modello	Capacità T	Pressione BAR	Potenza KW	Peso a vuoto kg	ingombri						
					A	B	C	D	E	F	G
HERCULES 10	10	120	2	3000	2470	1450	2150	2130	900	1400	500
HERCULES 15	15	120	3	5000	3310	1800	2300	1500	110	1625	700



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura completamente di acciaio inox Aisi 304
- La macchina è dotata di un efficace dispositivo di taglio costituito da un rotore a coltelli mobili temprati montato su cuscinetti a sfere orientabili
- Gruppo contro coltelli fissi temprati disposti a pettine facilmente sostituibili
- Motore diretto 4 kW 2 poli
- Coclea inferiore con sezione a U atta a scaricare il materiale trinciato, con protezione antinfortunistica

TECHNICAL FEATURES

- Structure made entirely from Aisi304 stainless steel
- The machine is equipped with an efficient cutting device made up of a rotor with moving, hardened blades assembled on adjustable ball bearings
- Fixed and hardened counter blades, in a comb-like arrangement that are easy to replace
- Direct Motor: 4 kW, 2-pole
- Lower screw with a U-section for discharging the shredded material, equipped with safety protection

IT

Macchina trinciaraspi adatta allo sminuzzamento dei raspi dell'uva costruita in lamiera di acciaio inox Aisi 304 avente spessore di 4mm con dispositivo di taglio azionato da motore elettrico trifase e dispositivo di scarico a coclea.

La macchina è dotata di un efficace dispositivo di taglio costituito da due serie di coltelli in acciaio al carbonio temprato intercambiabili, una fissa e una mobile.

La portata massima di lavoro corrisponde circa a 60 qli/ora di raspi.

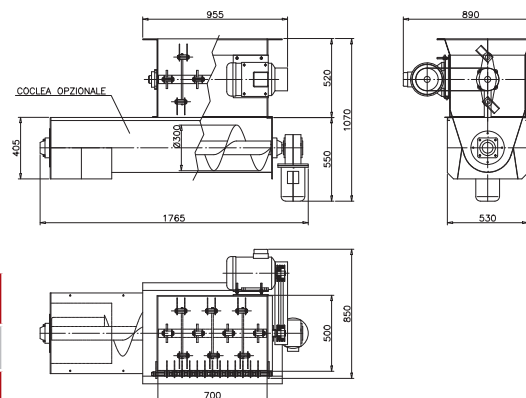
EN

Machine suitable for the shredding of grape stalks, made from 4 mm-thick, Aisi 304 stainless steel sheet with a cutting device powered by a three-phase electric motor and a screw discharge device.

The machine is equipped with an efficient cutting device made up of two sets of interchangeable, tempered carbon steel blades, one fixed and one mobile.

Maximum working capacity corresponds to about 6 t/hr of stalks.

TRINCIARASPI STALK SHREDDERS



Modello	Potenza Kw	Peso Kg
TR. Raspi	4	170
Coclea	0,75	70



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Potenza motore: 4/15 kW
- Diametro ventola: Secondo le esigenze
- Finitura esterna: 2B

TECHNICAL FEATURES

- Motor power: 4/15 kW
- Fan diameter: Depending on customer requirements
- External finish: 2B

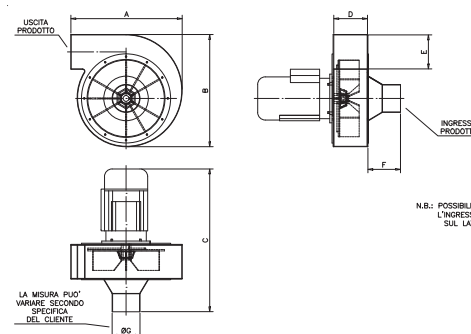
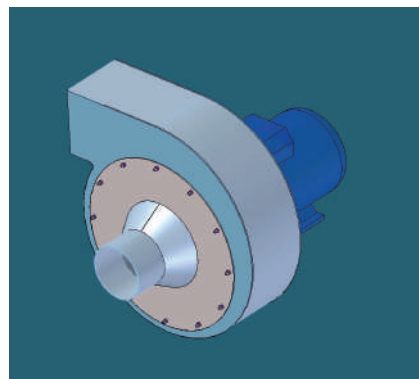
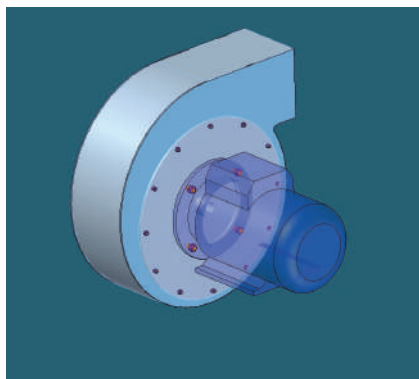
IT

Aspiraraspì centrifugo costituito totalmente in acciaio inox Aisi 304 con spessore di 5mm a forma di chiocciola. Coperchi laterali con spessore di 6mm con possibilità di essere invertiti per effettuare l'aspirazione sia da destra che da sinistra. Girante interna con spatole per il convogliamento diretto dei raspì all'uscita, bilanciata elettronicamente per ridurre al minimo le vibrazioni.

EN

This centrifugal stalk suction device is made entirely from 5mm-thick, volute-shaped Aisi 304 stainless steel. 6 mm-thick side covers which can be inverted in order to perform suction from either the right or left side as desired. The internal rotor has blades to directly channel the stalks to the outlet, electronically balanced to reduce vibrations to a minimum.

ASPIRARASPI VORTEX VORTEX STALK SUCTION



N.B.: POSSIBILITA' DI POSIZIONARE L'INGRESSO DEL PRODOTTO SUL LATO OPPOSTO

Modello	Potenza Kw	Peso Kg	A	B	C	D	E	F	G
01	4 - 7.5	100-130	625	725	900	200	200	225	150
02	11 - 15	185-205	800	800	1025	250	250	235	200
03	18,5 - 22	210-250	1010	1050	1050	300	300	235	250



MILANI s.r.l.
Via Terza Strada, 13
35026 Conselve (PD) Italia

+39 049 9500739
+39 049 9500753
+39 349 5257343

info@milanisrl.it
www.milanisrl.it