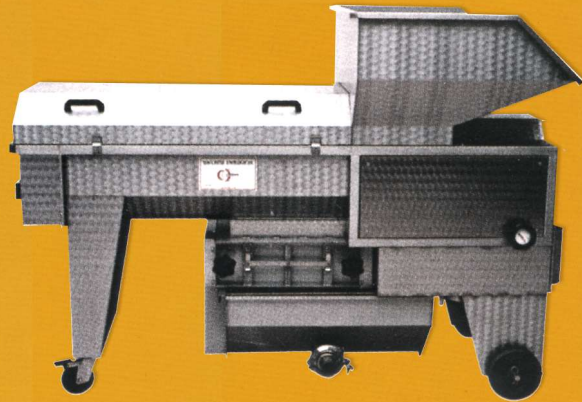


DIRASPA - PIGIATRICE E PIGIADIRASPATRICE INOX



GEMIGNANI

PIGIADIRASPATRICE SEMICENTRIFUGA "DAMA" FG/6



FIG.108B

COSTRUITA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX 304, CON POMPA INCORPORATA E GRIGLIA SFILABILE. LA PARTE SUPERIORE DELLA MACCHINA É COMPLETAMENTE APRIBILE PER UNA PERFETTA MANUTENZIONE E PULIZIA. AZIONAMENTO CON MOTORE MONOFASE O TRIFASE

	DAMA FG/6	MINI DAMA FG/7
PRODUZIONE ORARIA:	Q.LI 25-30	Q.LI 12-15
POTENZA MOTORE:	HP 2	HP 1,5
ATTACCO TUBO POMPA	MM 60	MM.50
INGOMBRO: MM.	1300X800X1000 H.	1100X700X900 H.
PESO:	KG. 107	KG. 94



FIG.108B

E MINI DAMA FG/7



"DAMA" FG/6 AND "MINI DAMA" FG/7 SEMI-CENTRIFUGAL STALK-REMOVING PRESSES

Completely constructed in 304 stainless steel with built-in pump and removable grate. The upper part of the machine can be completely opened for easy maintenance and cleaning. Drive with single or three phase motor.

DAMA FG/6	
Hourly production:	25-30 Q.li
Motor Power:	2 Hp
Pump hose coupler:	60 mm
Overall dimensions:	1300x800x h 1000 h mm
Weight:	107 Kg

MINI DAMA FG/7	
Hourly production:	12-15 Q.li
Motor Power:	1.5 Hp
Pump hose coupler:	50 mm
Overall dimensions:	1100x700x h 900 mm
Weight:	94 Kg



FOULOIR-EGRAPPOIR SEMI-CENTRIGUGE "DAMA" FG/6 ET "MINI DAMA" FG/7

Construction entièrement en acier inox 304, avec pompe incorporée et grille extractible. La partie supérieure de la machine peut être ouverte entièrement pour un nettoyage et une maintenance parfaits. Activation avec un moteur monophasé ou triphasé.

DAMA FG/6	MINI DAMA FIG / 7
Production horarie	12-15 Q.li
Puissance du moteur	1,5 Hp
Raccord tube pompe	50 mm
Encombrement	1.100x700xh900 mm
Poids	94 Kg



HALBEZENTRIGUGAL-TRAUBENMÜHLEN DAMA " FG/6 UND MINI DAMA" FG/7

Ganzstahlausführung in rostfreiem Stahl 304, mit eingebauter Pumpe und ausziehbarem Gitter. Oberer Maschinenteil Kann für einfache Wartung und Reinigung ganz geöffnet werden. Antrieb mit Einphasen-oder Drehstrommotor.

DAMA FG/6	MINI DAMA FIG / 7
Stundenleistung:	12-15 Q.li
Motor:	1,5 PS
Anschluss f. Pumpenschlauch:	50 mm
Abmessungen:	1.100x700xh900 mm
Gewicht:	94 Kg

PIGIADIRASPATRICE CENTRIFUGA "REGINETTA" FG/4



"REGINETTA" FG/4 CENTRIFUGAL STALK-REMOVING PRESS

Completely constructed in 304 stainless steel with built-in pump and rotating drum. The upper part of the machine can be completely opened for easy maintenance and cleaning. Drive with single or three phase oil-bath motor. The machine is also constructed in enamelled sheet metal.

Hourly production:	40-50 Q.li
Motor Power:	3 Hp
Pump hose coupler:	60 mm
Overall dimensions:	1400x750x h 1000 mm
Weight:	135 Kg

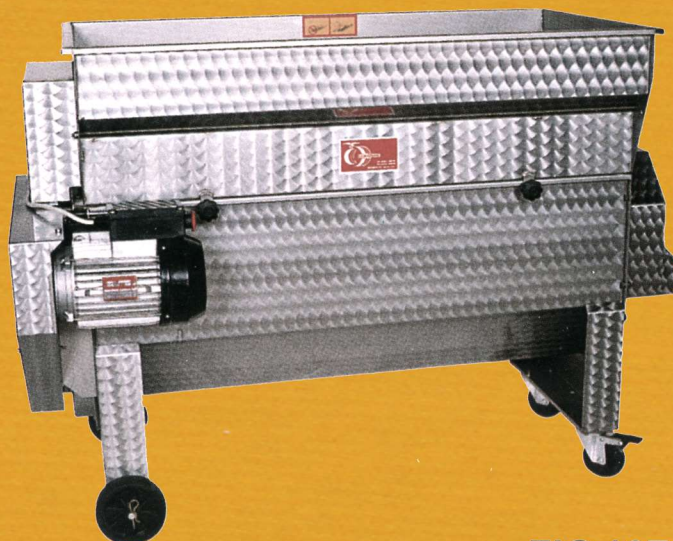


FIG.107



FOULOIR-EGRAPPOIR CENTRIGUGE "REGINETTA" FG/4.

Construction entièrement en acier inox 304, avec pompe incorporée et tambour rotatif. La partie supérieure de la machine peut être ouverte entièrement pour un nettoyage et une maintenance parfaits. Activation avec un moteur monophasé ou triphasé. la machine est également construite en tôle laquée.

Production Horarie:	40-50 Q.li
Puissance du moteur:	3 Hp
Fixation du tube de la pompe:	60 mm
Encombrement:	1400x750x h 1.000 mm
Poids:	135 Kg

COSTRUITA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX 304, CON POMPA INCORPORATA E TAMBURO ROTANTE. LA PARTE SUPERIORE DELLA MACCHINA É COMPLETAMENTE APRIBILE PER UNA PERFETTA MANUTENZIONE E PULIZIA. AZIONAMENTO CON MOTORE MONOFASE O TRIFASE. LA MACCHINA VIENE COSTRUITA ANCHE IN LAMIERA SMALTATA.

PRODUZIONE ORARIA:	Q.LI 40-50
POTENZA MOTORE:	HP 3
ATTACCO TUBO POMPA	MM 60
INGOMBRO: MM.	1400X750X1000 H.
PESO:	KG. 135



"REGINETTA" FG/4 CENTRIFUGAL STALK-REMOVING PRESS ZENTRUFUGAL-TRAUBENMÜHLE "REGINETTA" FG/4

Ganzstahlausführung in rostfreiem Stahl 304, mit eingebauter Pumpe und rotierender Trommel. Oberer Maschinenteil Kann für einfache Wartung und Reinigung ganz geöffnet werden. Antrieb mit Einphasen-oder Drehstrommotor. Auch in der Ausführung aus lackiertem Blech lieferbar.

Stundenleistung:	40-50 Q.li
Motor:	3 PS
Anschluss f. Pumpenschlauch:	60 mm
Abmessungen:	1400x750x H1000 mm
Gewicht:	135 Kg



FIG.107

DIRASPA-PIGIATRICE REGINETTA 80 R

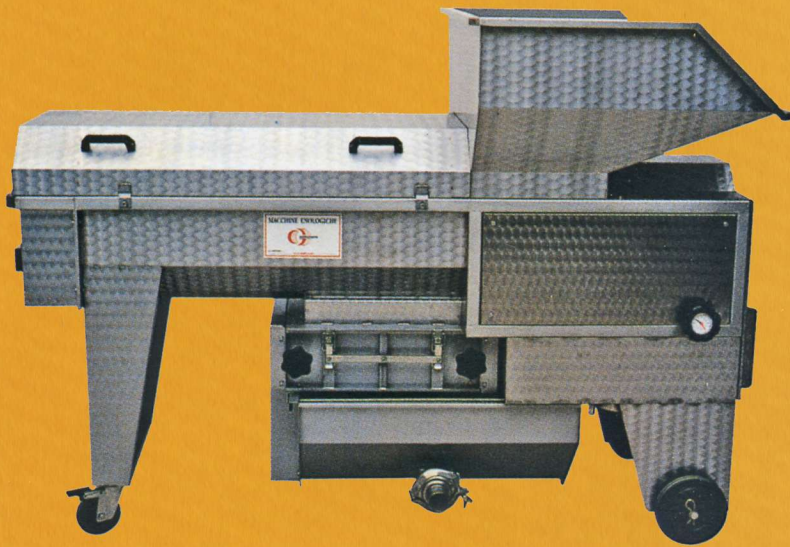


FIG.107A

TECNOLOGIA SVILUPPATA NEL RISPETTO DEL PRODOTTO

- L'alimentazione della macchina è regolata da una coclea, situata nella tramoggia di ricezione. L'uva è poi ripresa dall'asse diraspatore 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 del lavoro è variabile e si possono adottare regolazioni tali da ottenere acini interi.

Diraspa-Pigiatrice

Dalle caratteristiche costruttive ben definite:

- Tecnologia sviluppata nel rispetto del prodotto
- Versatilità nell'utilizzo
- Igiene e manutenzione

DIRASPA-PIGIATRICE REGINETTA 80 RTL



FIG.107A

REGINETTA 80 R *Scheda Tecnica*

- **Produzione oraria**
Q.li 70 ÷ 90
- **Potenza motore**
HP 2,5
- **Asse battitore**
Giri/minuto 245 ÷ 660
- **Coclea alimentazione**
Giri/minuto 24 ÷ 63
- **Peso macchina**
Kg 285

REGINETTA 80RTL *Scheda Tecnica*

- **Produzione oraria**
Q.li 70 ÷ 90
- **Potenza motore**
HP 3
- **Asse battitore**
Giri/minuto 245 ÷ 660
- **Coclea alimentazione**
Giri/minuto 24 ÷ 63
- **Peso macchina**
Kg 320

- Gli acini cadono poi, sui rulli in gomma a denti piccoli, che assicurano una pigiatura adeguata, regolabile a mezzo due volantini situati sul lato esterno della macchina.
- La serie comprende:**
- Quadro elettrico per avviamento o arresto macchina, gruppo rulli, variatore meccanico onde adattare la velocità di lavoro a vari tipi di uve, asse diraspatore con spatole in gomma regolabili, griglia in lamiera forata inox, vasca raccolta mosto completa di coclea avente la funzione di miscelatore ed alimentatore, con attacco tubo a cui collegare pompe aspiranti.



Technology developed to keep all the features of the fruit intact

- As the grapes are fed into the GEMIGNANI feed opper, a short auger meters them into the rotating destemmer drum. By destemming prior to crushing a superior must is obtained. The sheeting of the destemming drum is with round countersunk holes. This avoids maceration of the fruit and keeps the grape stems intact. The rotary destemming paddles offer the winemaker the possibility of adjusting, the destemmer axle for the best operation on specific grape varieties. The speed of the grape infeed 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.
- The GEMIGNANI crushing rollers are mounted under the destemming drum so no stems are crushed into the must. The rollers are made of rubber and they are with small teeth in order to have the right crushing action. 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.



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 de l'égrappoir tournant à l'intérieur de la cage perforée de trous adaptés aux cépages et aux modes de récoltes. La tôle à perforations embouties évite la dilacération des rafles.
- La vitesse de rotation de l'axe 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 foveux en caoutchouc à petites dentures qui assurent un foulage précis, réglable par l'utilisateur par deux volantins situés sur le côté extérieur de l'appareil.



Höchste Leistung bei extremer Produktschonung

- Die Speisung wird durch eine im Übermaß metrichteplazierte Förderschnecke reguliert.
- Die Trauben werden dann durch die Abbeerachse übernommen, die im Käfig (Trommel) mit für die jeweilige Traubensammlung und -Sorte geeigneten Löchern des Bleches verhindern, dass die Traubenkämme zerissen werden. man ganze Beeren erhalten kann. Die Beeren fallen dann auf kleingezahnte Gummivalzen, die ein passendes Pressen bewirken, regulierbar durch zwei Handräder auf der Aussenseite der Maschine.

- Nel caso non si vogliono utilizzare pompe aspiranti, ma altri tipi come esempio pompe a rotore ellittico, pompe mono, già complete di vasca di ricezione, basta togliere dalle apposite guide la vasca raccolta mosto.
- Per i più esigenti, nel solo caso di uve raccolte manualmente, si può chiedere (optional) una griglia in materiale plastico. Le cantine che necessitano di una maggiore capacità di carico, possono richiedere la nostra Reginetta 82 R con tramoggia superiore longitudinale, come optional, versione R-TL.

Great versatility in its use

- The destemmer-crusher GEMIGNANI in its standard model, is provided with:
- Electrical control panel with start/stop buttons, mechanical speed control to adapt the speed to the different worked varieties of grapes, destemming axle with rubber adjustable paddles, drum made of pierced stainless steel sheeting, must gathering tank with in-feed auger that also acts as a must mixer and fitting for suction pumps.
 - Whenever you don't like using suction pumps, you can use many other kinds of pumps equipped with must gathering tank, like pumps with elliptical rotor, mono pumps: you only need to remove the must gathering tank from its slides.
 - For the most critical winemakers a drum made of plastic material can be supplied (it is an optional). This can be used with manually picked grapes only. For all the wine-industries which need a bigger hopper to unload their grapes, our GEMIGNANI unit can be supplied with a longitudinal hopper on its upper side. This is also an optional (model R-TL).

Facilité d'utilisation

- L'égrappoir-fouloir GEMIGNANI version standard comprend:
- Tableau électrique incorporé avec les boutons de mise en marche et d'arrêt de la machine, groupe des rouleaux foveux, variateur mécanique pour régler la vitesse de travail aux différentes variétés de raisin, axe d'égrappoir à spatules en caoutchouc réglables, grille en tôle percée en acier inox, cuve avec une vis d'alimentation ayant aussi la fonction de mélangeur, avec sortie pour branchement d'une pompe aspirante.
 - Plusieurs types peuvent être utilisés en des sous de cet appareil: pompes à ogives, pompes mono ou d'autres ayant déjà leur cuve. Il suffit d'enlever la cuve de ses coulisses et l'on peut employer ces différentes pompes. Pour les clients les plus exigeants, seulement quand la récolte est faite manuellement on peut avoir (optional) une cage en plastique. Les caves, qui ont besoin d'une plus grande capacité de charge, peuvent demander notre machine GEMIGNANI avec la trémie supérieure longitudinale comme optional (version R-TL).

Leichtes Umrüsten der Maschine

- Die Srienfertigung der Abbeermaschine mit Quetschwalzen GEMIGNANI enthält:
- Elektrische Schalttafel zum Starten und Abstellen der Maschine, Walzengruppe, mechanischer Geschwindigkeitsregler für verschiedenen Traubensorten. Abbeerachse mit regelbaren Gummispatel, Trommel aus Edelstahllochblech, Mostauffangwanne mit Schnecke als Vermischer und Speiser, mit Anschlußstutzen für Saugpumpen. Wenn man keine saugpumpen, sondern andere Typen, wie z. B. Pumpen mit elliptischem Rotor oder Monopumpen mit Auffangwanne benutzt, genügt es, die Mostauffangwanne aus den dazu angebrachten Schienen wegzunehmen. Für anspruchsvollere Winzer, aber nur im Falle von handge sammelten Trauben, kann man (Optional) ein Plastikgitter haben.
- Für anspruchsvollere Winzer, aber nur im Falle von Handgesammelten Trauben, kann man (Optional) ein Plastikgitter haben.
- Für Kellereien, die eine höhere Kapazität benötigen, ist unsere GEMIGNANI mit oberem Längstrichter als Optionalerhältlich (Model RTL)

Igiene e manutenzione REGINETTA 80 R

- Risponde alle maggiori esigenze d'igiene poichè in pochi secondi è interamente smontabile in modo da poter accedere tutte le parti che contengono residui di lavorazione. Le trasmissioni ed il motore sono completamente isolati dalla zona a contatto con il prodotto da lavorare.

Safety

- sanitation is one of the most critical aspects of winemaking. The GEMIGNANI is designed to be fully disassembled for cleaning in few seconds (fig.4). So you can easily clean all the parts of the machine that still have pieces of worked grapes.
- Its transmission and its motor are completely isolated from the where the product is worked.
- Technical characteristics are not binding. The company reserves the right to make modifications without giving prior notice.

Sécurité

- La facilité de démontage, de nettoyage et d'entretien du GEMIGNANI 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.

Sicherheit

- Die GEMIGNANI entspricht den höchsten Hygiene Anforderungen, weil sie, zur Reinigung der Abfallprodukte, in wenigen Sekunden ganz auseinandergenommen werden kann. Das Getriebe und der Motor sind vollständig isoliert und nicht im Kontakt mit der Zone des zu verarbeitenden Produktes.
- Die Angaben sind unverbindlich. Der Konstrukteur behält sich das Recht vor, Konstruktionsänderungen ohne Voranzeige durchzuführen.

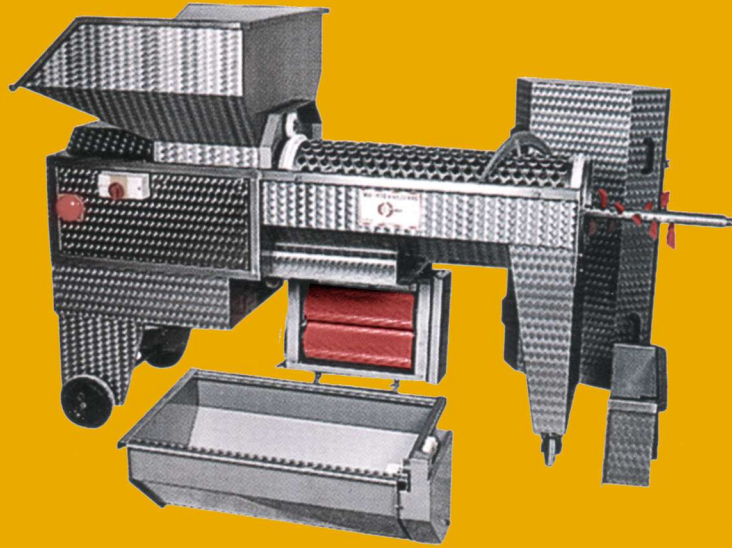
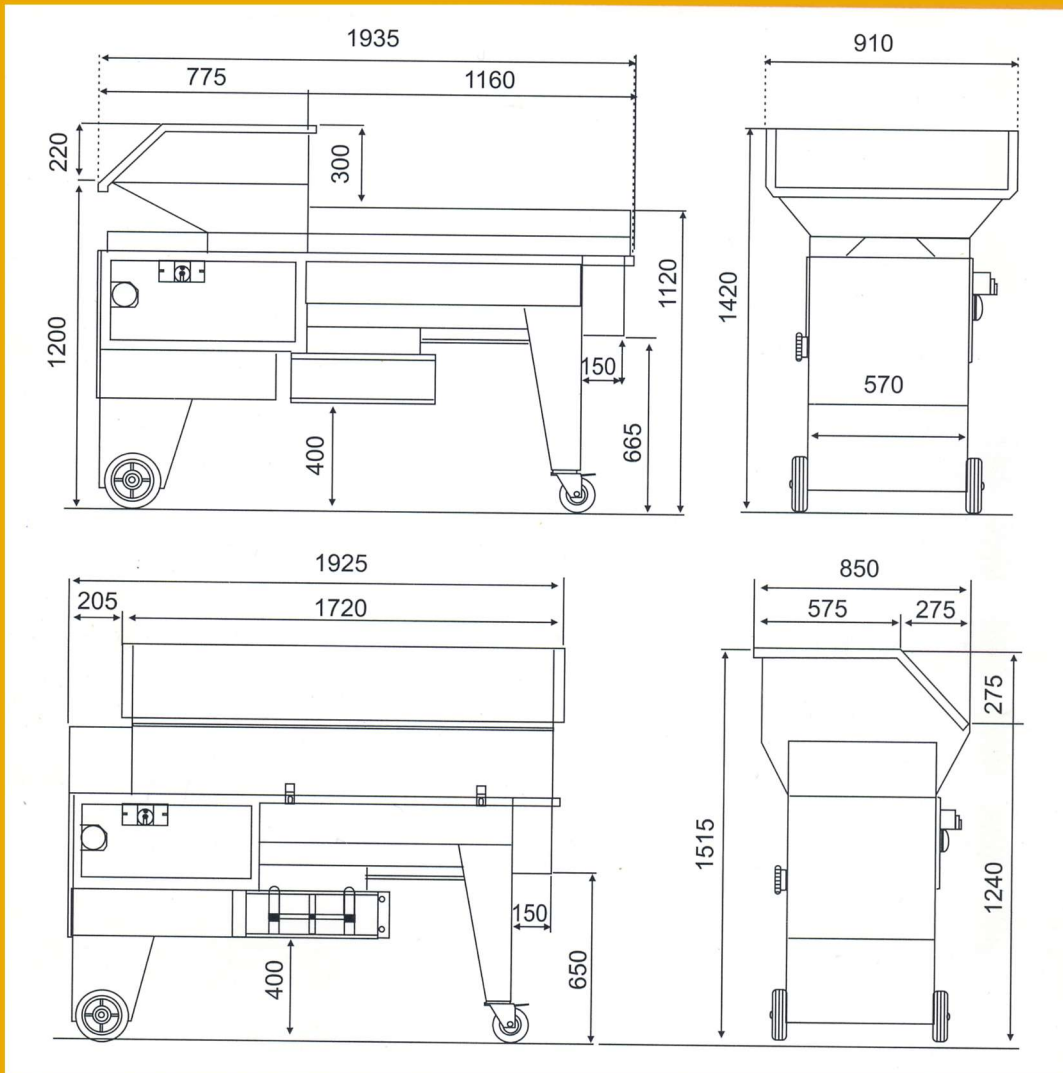


FIG. 107A





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 der **GEMIGNANI** behält sich das Recht vor, Konstruktionsänderungen ohne Voranzeige durchzuführen.

Le nostre macchine sono costruite rispettando i requisiti di sicurezza richiesti dal DPR 459 del 24/07/1996 e sue successive modifiche.

Our machines are manufactured in compliance with the safety requirements laid down by DPR 459 - 24/07/1996 and its subsequent amendments.

Nos machines sont fabriquées selon les normes de sécurité prévues par DPR 459 - 24/07/1996 et successives modifications.

Unsere Maschinen werden nach den Sicherheitsanforderungen der DPR 459 - 24/07/1996 und deren folgenden Änderungen hergestellt.



F.LLI GEMIGNANI & C. s.n.c.
Tel. 0721/959103 - Fax 0721/930136
e-mail: fratelligemignani@libero.it
Via Pergolese, 48 - 61037 Mondolfo (PU) ITALY

Distributore