

NEW 2020



RICCIO® ispirato dalla realtà, creato dall'immaginazione.
L'innovativo modo di diraspare la tua uva di qualità.

RICCIO® nasce dal proposito di ottenere la migliore diraspatura possibile sulla base di un principio nuovo, originale e brevettato.

Dalla tramoggia di carico l'uva viene convogliata su uno speciale tappeto vibrante forato munito di tasti gommati regolabili.

L'uva viene spinta in avanti da una rastrelliera mobile a velocità variabile tramite inverter. Questo movimento oscillatorio, che riproduce con i tasti il movimento delle dita della mano nell'apertura e nella chiusura, combinato tra tasti fissi e mobili, permette di separare delicatamente gli acini dal raspo, limitandone lo schiacciamento e la perdita del succo. Secondo le ultime tecnologie di vinificazione, l'integrità del chicco facilita la macerazione carbonica che permette di migliorare la qualità del prodotto finito.

I tasti simulano le nostre dita e possono essere posizionati più fitti o più radi a seconda della tipologia di uva da lavorare. I chicchi separati raggiungono l'ampio tappeto di uscita solo per gravità, proteggendo l'integrità dell'acino.

L'idea è di riprodurre l'operazione manuale di selezione attraverso un macchinario innovativo, veloce, robusto e funzionale.

I raspi vengono spinti fuori dalla parte posteriore.

VANTAGGI:

- L'integrità del chicco riduce la feccia e gli elementi indesiderati
- Migliora i profumi e gli aromi del tuo vino
- Tasti amovibili e riposizionabili in gomma flessibile
- Griglie forate intercambiabili e con diametro di varie misure
- Bassi costi di mantenimento
- Manutenzione quasi assente
- RICCIO® è interamente costruito in acciaio inox AISI 304
- 4 pistoni pneumatici regolano la distanza tra parte fissa e rastrelliera mobile
- La regolazione in altezza dei pistoni facilita anche la pulizia della macchina

Dimensioni : 3000 x 1000 x 2200 mm

Peso: 750 kg





RICCIO® inspired by reality, created by imagination.
The innovative way to crunch your quality grapes



RICCIO® is born from the purpose of obtaining the best possible nibbling on the basis of a new, original and patented principle.

From the loading hopper the grapes are conveyed onto a special perforated vibrating mat equipped with adjustable rubber buttons. The grapes are pushed forward by a variable speed mobile rack with an engine frequency drive controller, consisting of additional buttons of different sizes. This oscillating movement, which reproduces the movement of the fingers of the hand in the opening and closing, combined between fixed and mobile keys, allows to gently separate the berries from the stalk, limiting the crushing and the loss of the juice. According to the latest winemaking technologies, the integrity of the grain facilitates the carbonic maceration which improves the quality of the finished product. The buttons simulate our fingers and can be positioned more closely or more narrowly depending on the type of grape to be processed. The separated grains reach the wide exit mat with a small jump that protects the integrity of the berry.

The idea is to reproduce the manual selection operation through an innovative, fast, robust and functional machine. The stems are pushed out of the back.

ADVANTAGES:

- Grain integrity reduces lees and unwanted elements
- Improve the scents and aromas of your wine
- Removable and repositionable buttons in flexible rubber
- Interchangeable perforated grids with various diameter sizes
- Low maintenance costs
- Almost no maintenance
- RICCIO® is entirely made of AISI 304 stainless steel
- 4 pistons for adjusting the distance between the fixed part and the mobile rack
- The height adjustment of the pistons also facilitates the cleaning of the machine

Dimensions : 3000 x 1000 x 2200 mm

Weight : 750 kg



ENOTECNICA PILLAN srl

Via Chiesa R. 6 - 36043 Camisano Vicentino (VI) - ITALY

Tel. +39 0444 719004 - Fax +39 0444 719044

www.enotecnicapillan.it - info@enotecnicapillan.it