



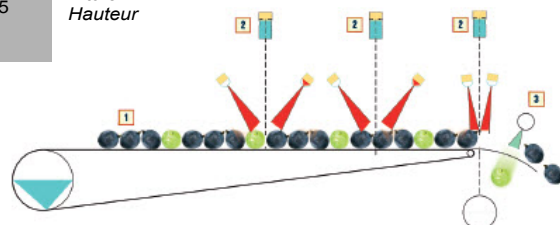
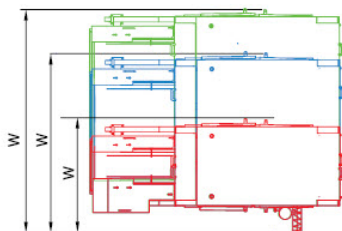
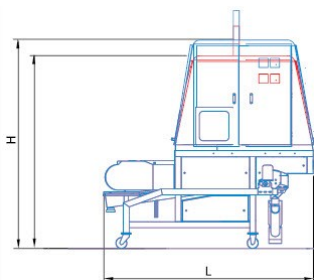
# X-TRI

Selezionatrice per separare dall'uva da vinificazione da quanto potrebbe alterarne la qualità  
 Sorter designed to separate out from the winema-king grapes anything that might alter the quality of the end product.

**Xtri** si avvale di un doppio sistema di telecamere, utilizzando tecniche fino ad oggi disponibili solo in laboratori di ricerca specialista-ica. Il sistema di visione principale utilizza il principio, unico al mondo per questo tipo di applicazioni, della fluorescenza per identificare i prodotti che contengono clorofilla. Con questa tecnica vengono identificati ed espulsi acini verdi, o anche solo immaturi, foglie ed erba. Il secondo sistema utilizza la luce infrarossa per individuare corpi estranei di origine organica ed inorganica, quali piccoli animali ed insetti, rami, legno, plastica che possono rimanere come residuo della vendemmia. Per i palati più raffinati, e per una eccellente qualità di vino rosso, si può installare un terzo sistema di visione dedicato alla rimozione dell'uva rosa. La selezionatrice **Xtri** viene comunemente installata nelle cantine al ricevimento del prodotto dopo che l'uva vendemmia-ta è stata diraspata. **Xtri** è disponibile per uva rossa o bianca e in diverse dimensioni in grado di lavorare fino a 15 tonnellate di prodotto all'ora.

**Xtri** uses a dual camera system, using techniques up to now available only in specialized research laboratories. The main vision system uses the principle, a world first for applications of this kind, of fluorescence to identify products that contain chlorophyll. By means of this technique green, or even merely immature grapes, leaves and grass are identified and expelled. The second system uses infrared light to detect both organic and inorganic foreign bodies, such as small creatures and insects, branches, wood and plastics which may remain as a residue from the harvest. For the most discerning palates, and for an excellent quality of red wine, you can install a third vision system dedicated to removing the pink grapes. The **Xtri** sorter is commonly installed in wineries where the produce is received after the grapes have been de-stemmed. **Xtri** is available in different sizes for red or white grapes and can process up to 15 tons of product per hour.

Capacità / Capacities		X-Tri 50	X-Tri 100	X-Tri 150	Capacidades / Performances
Portata indicativa Indicative capacity	t/h	5	10	15	Capacidad indicativa Portée indicative
<b>Dati tecnici / Technical data</b>					<b>Datos técnicos / Données techniques</b>
Unità di visione Vision Unit	-	Da 1 a 4 telecamere	Da 1 a 4 telecamere	Da 1 a 4 telecamere	Unidad de visión Unité de vision
Campo di visione Vision field	mm	500	1000	1500	Campo de visión Champ de vision
Difetto minimo analizzabile Minimum detectable defect	mm	1,0	1,0	1,0	Defecto mínimo analizable Défaut minimum analysable
Espulsori A getto d'aria Ejectors Air jet type	-	-	-	-	Expulsores Por chorro de aire Buses d'expulsion Par jet d'air
Struttura Tubolare in Acciaio Inox Structure Tubular in st. st.		AISI 304	AISI 304	AISI 304	Estructura Tubular en Acero Inox Structure Tubolaire en Acier Inox
Tensione Voltage 380/480V 50/60Hz 3F+T		380/480V 50/60Hz 3F+T	380/480V 50/60Hz 3F+T	380/480V 50/60Hz 3F+T	Tensión 380/480V 50/60Hz 3F+T Tension 380/480V 50/60Hz 3F+T
Potenza Power	KW	6	6	6	Potencia Puissance
Lunghezza (L) Lenght	mm	2840	2841	2841	Longitud Longueur
Larghezza (W) Width	mm	1198	2041	2542	Anchura Largeur
Altezza (H) Height	mm	2270	3225	3225	Altura Hauteur



#### Synthese du fonctionnement

1. Le produit est alimenté par le transporteur
2. L'unité de repérage individualise le produit non-conforme
3. Le produit non-conforme est expulsé par un système de buses à air, activées par des électrovannes

#### Il funzionamento in sintesi

1. Il prodotto viene alimentato dal trasportatore
2. L'unità di rilevazione individua il prodotto non conforme.
5. Il prodotto individuato non idoneo viene espulso tramite un sistema di ugelli ad aria, attivati da elettrovalvole.

#### El funcienamiento en síntesis

1. El producto es alimentado por el transportador
2. La unidad de detección individualiza al producto no apto.
3. El producto reconocido como no idóneo es expulsado mediante un sistema de boquillas de aire, activadas por electroválvulas
- 4.

#### How it works, in short.

1. The product is fed by the conveyor.
2. The inspection units detect the unsuitable product.
3. The unsuitable product detected is ejected by means of air nozzles, actuated with electro valve.



\*capacity depending on grape-variety, ripeness and filling conditions

The data contained in this document are for reference purposes only, in no way binding, and subject to change without prior notice. No part of this publication may be reproduced in any form or by any means, without the written permission of Defranceschi Srl

www.defranceschi.sacmi.it

Defranceschi Srl - Uffici e Stabilimento produttivo: Via Selice,9 - 40026 Imola (BO)

Tel + 39 0542 608777 Fax +39 02 57763349

info@defranceschi.sacmi.it www.defranceschi.sacmi.it

- Sede legale: Via Brodolini,10/A - 40026 Imola (BO)