

# TOMMY



## SISTEMA DI SELEZIONE AUTOMATICA

Il **TOMMY C.M.A.** è il nuovo e rivoluzionario dispositivo di selezione automatica dell'uva diraspata che permette di rimuovere meccanicamente la quasi totalità delle componenti vegetali (raspi, foglie, ecc.) dagli acini interi, senza l'ausilio di manodopera.

È costituito da una struttura in acciaio inox con un primo tratto vibrante (**TOMMY TABLE**) che riceve l'uva dalla diraspatrice e, tramite il piano opportunamente asolato (Fig. 1), effettua una prima selezione dei corpi estranei (gambi di foglie, piccoli pezzetti di raspo, piccoli acini non maturi, bucce rovinare, ecc.)

oltre a far sgrondare il liquido in eccesso presente nel prodotto diraspato. Il mosto viene successivamente separato dalle parti solide tramite un'apposita griglia asolata amovibile, posta nella vasca di raccolta inferiore (Fig. 2).

Il prodotto da selezionare così sgrondato prosegue e giunge sul tappeto selezionatore (**TOMMY BELT**). Il tappeto selezionatore si presenta come una sorta di maglia perforata di opportune dimensioni a seconda del tipo di uva che si sta lavorando (Fig. 3) (può variare in funzione delle dimensioni delle bacche).

Il tappeto, grazie ad una leggera vibrazione, permette agli acini di cadere al di sotto mentre i pezzetti di raspo rimangono impigliati nelle maglie del tappeto e vengono fatti avanzare grazie alla rotazione del tappeto stesso.

Un apposito rullo munito di spazzole filiformi effettua la pulizia del tappeto e quindi l'espulsione di tutti i corpi estranei recuperati (Fig. 4).

Il prodotto di scarto viene quindi convogliato verso il canale di uscita, mentre quello selezionato prosegue per caduta su un piano vibrante dove è possibile effettuare un ulteriore controllo degli acini.



### AUTOMATIC SORTING SYSTEM TOMMY

The C.M.A. **TOMMY** is a new and revolutionary machine for automatic sorting of destemmed grapes. It allows to mechanically remove almost all the vegetables components (jacks, leaves, etc.) remaining on destemmed grapes, without use of manpower.

It is constituted of a stainless steel structure with first a vibrating table (**TOMMY TABLE**) that receives grapes from the destemmer and doing a first sorting of grapes (to remove leaves stems, jacks, not mature small grapes, ruined peels, etc.) through a plan opportunely holed (Fig. 1)

that also allows to remove the excess of the juice.

The juice is successively drained to separate it from remaining solid parts trough a removable grill positioned into the inferior collection tank (Fig. 2).

The grapes after first passage arrives on the sorting belt (**TOMMY BELT**). The belt is a kind of perforated belt of appropriate size holes depending from the type of grapes worked (Fig. 3) (adaptable on dimensions of the grapes).

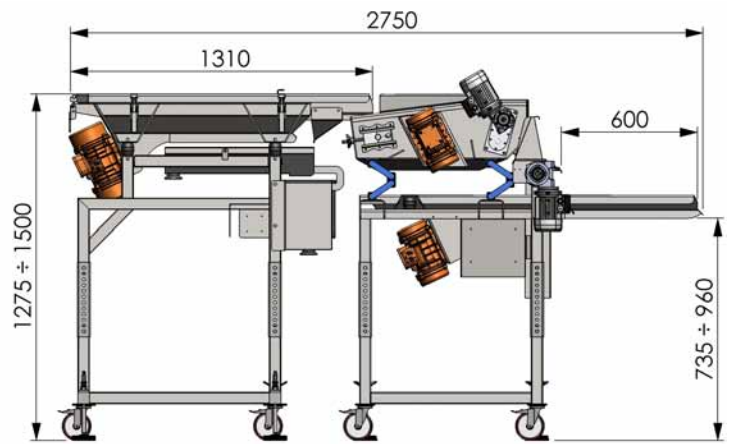
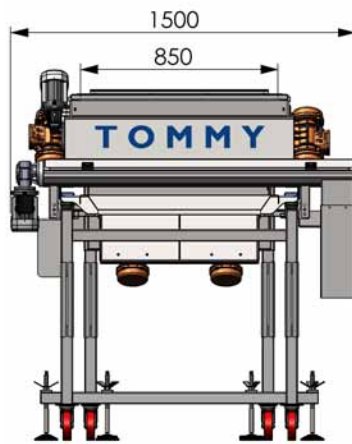
The belt allows the grapes to fall below, helping it with a light vibration, while the grape stems remains entangled on it and being transported by the rotation of the same belt.

A special roll with brushes effectuate the cleaning of the belt therefore the expulsion of all the extraneous parts (Fig. 4).

The waste product is channelled toward the spillway while the selected product continues falling on another sorting table to effectuate a further control of the selected product.



TOMMY	
Potenza installata [kW]	1,60
Produzione oraria [t/h]	3÷6
Peso macchina	
TOMMY TABLE [kg]	220
TOMMY BELT [kg]	287
Q.E. [kg]	54



### SYSTÈME DE TRI AUTOMATIQUE TOMMY

Le **TOMMY C.M.A.** est un nouveau concept de sélection automatique du raisin. Il permet d'enlever mécaniquement la quasi-totalité des rafles, feuilles, queues de feuilles, escargots, etc., sans utilisation de main-d'œuvre.

Il est constitué par une structure en acier inox avec une première surface vibrante (**TOMMY TABLE**), qui reçoit le raisin déjà égrappé. Un bon égouttage de la vendange ainsi qu'une première sélection des corps étrangers (queues de feuilles, petits morceaux de rafles, grains millerandés, petits grains verts, peaux

abimées, etc.) sont effectués par l'intermédiaire d'un premier plan perforé de trous oblongs (Fig. 1).

Ces premiers déchets sont récupérés dans un bac d'égouttage démontable. Le jus est ainsi séparé des premiers corps étrangers (Fig. 2).

La vendange présélectionnée est acheminée vers une surface de sélection automatisée (**TOMMY BELT**). Un tapis de sélection présenté comme une bande de transport perforée avec des perforations adaptées selon le type de cépage (Fig. 3). Ce tapis peut être remplacé suivant la grosseur des baies, car les dimensions peuvent être différentes suivant les années.

L'ensemble est monté sur un châssis vibrant.

La vibration permet aux grains de raisins de passer à travers les perforations, tandis que tous les corps étrangers continuent leurs courses par la rotation du tapis perforé. Un rouleau spécial constitué de brosses filiformes effectue le nettoyage du tapis de sélection (Fig. 4). Ces déchets sont ainsi séparés et évacués.

La vendange triée gravite vers un groupe de foulage ou directement vers la pompe ou autres modes de transports.



### AUTOMATISCHES SELEKTIONSYSTEM TOMMY

**TOMMY C.M.A.** ist eine neue und revolutionäre Vorrichtung zur automatischen Selektion der gerebelten Trauben mit der man fast alle pflanzlichen Teile (Stiele, Blätter etc.) maschinell entfernen kann.

Es besteht aus einem Gestell aus Edelstahl mit einem Vibrationstisch (**TOMMY TABLE**) welcher die Trauben von der Abbeermaschine übernimmt.

Hier wird durch ein gelochtes Blech (Bild 1) eine Vorselektion der Fremdkörper

(Stiele, Blätter, kleine unreife Beeren etc.) durchgeführt, sowie ein abtropfen der Flüssigkeit des gerebelten Produktes ermöglicht.

Gleich darunter wird der Most, während er durch ein zweites (entfernbar) Lochblech (Bild 2) fließt, nochmals von den Feststoffen getrennt.

Das zu selektierende Produkt erreicht dann das Selektierband (**TOMMY BELT**). Dieses Maschenband (Bild 3) kann je nach Größe der Trauben/ Beeren, entsprechend große Löcher haben.

Das Band vibriert leicht und lässt somit die Trauben/Beeren durchfallen während die Fremdkörper weiter transportiert werden.

Eine dafür geeignete Bürstenrolle dient zur Reinigung des Bandes und einen darauf folgenden Ausschuss der Fremdkörper (Bild 4). Das Restprodukt wird in einem Ausgangskanal gezwungen, während hingegen das selektierte Produkt direkt in die Traubenmühle fällt oder auf einen vibrierenden Tisch kommt, um eine weitere Selektion durchzuführen.



### SISTEMA TOMMY AUTOMÁTICO C.M.A.

El sistema **TOMMY C.M.A.** es el nuevo y revolucionario equipo de selección automática de uva despallada, que permite quitar mecánicamente, casi la totalidad de los componentes vegetales (racimos, hojas, etc.) de los granos de uva enteros, sin ayuda de mano de obra.

Esta constituido por una estructura en acero inoxidable, con un primer tramo vibrante (**TOMMY TABLE**) que recibe la uva del despallador, mediante un plano convenientemente ranurado (Fig. 1), efectúa una primera selección de los cuerpos extraños (pies

de hojas, pequeños trozos de raspones, pequeños granos de uva verdes, películas estropeadas, etc.), además de permitir el escurrimiento del líquido excedente, presente en el producto despallado. El mosto es sucesivamente separado de las partes sólidas mediante una rejilla apropiada, colocada en la tolva de recepción inferior (Fig. 2). La rejilla puede ser retirada para su limpieza.

El producto drenado y seleccionado continúa su camino hasta la cinta de selección (**TOMMY BELT**). La cinta de selección, tiene el aspecto de una rejilla perforada, con dimensiones adecuadas al tipo de uva que se está utilizando (Fig. 3), la misma puede ser

cambiada en función de la dimensión de los granos de uva. La cinta, gracias a una pequeña vibración, provoca la caída de los granos de uva, quedando los raspones y otros desperdicios en la malla de la cinta, los mismos continúan avanzando gracias a la rotación de la propia cinta.

Un cilindro provisto de escobillas, hace la limpieza de la cinta y expulsa todos los cuerpos extraños recuperados (Fig. 4).

El producto a eliminar cae en una canaleta y es derivado a un recipiente de deshechos, mientras el producto seleccionado, es encaminado por gravedad hasta una mesa vibrante para efectuar un control posterior del mismo.



### SISTEMA DE SELECÇÃO AUTOMÁTICA TOMMY

O **TOMMY C.M.A.** é um novo e revolucionário equipamento de seleção automática de uva desengaçada, que permite remover mecanicamente a quase totalidade dos componentes vegetais (engaços, folhas, etc), dos bagos inteiros sem o auxílio de mão-de-obra.

É constituído por uma estrutura em aço inox, com um primeiro troço vibrante (**TOMMY TABLE**) que recebe a uva do desengaçador e através do plano convenientemente ranhurado (Fig. 1), efectua uma primeira selecção de corpos estranhos (pés das

folhas, pequenos bocados de engaços, pequenos bagos verdes, películas estragadas, etc) para além de deixar escorrer o líquido em excesso presente no produto desengaçado. O mosto vem sucessivamente separado das partes sólidas através de uma grelha perfurada amovível, colocada na tremonha de recolha inferior (Fig. 2).

O produto a seleccionar, já escorrido, prossegue e chega ao tapete de selecção (**TOMMY BELT**). O tapete de selecção apresenta-se como uma espécie de malha perfurada com dimensões adequadas ao tipo de uva que se está a utilizar (Fig. 3) (pode variar em função da dimensão dos bagos).

O tapete, graças a uma ligeira vibração, permite que os bagos caiam para baixo enquanto os pedaços de engaços permanecem presos na rede do tapete e vão avançando graças à rotação do próprio tapete.

Um rolo apropriado munido de escovas filiformes, efectua a limpeza do tapete e consequentemente a expulsão de todos os corpos estranhos separados (Fig. 4). O produto a eliminar é assim transportado para o canal de saída, enquanto o produto seleccionado segue, por gravidade directamente sobre uma tela vibrante para efectuar um controlo posterior do produto seleccionado.