

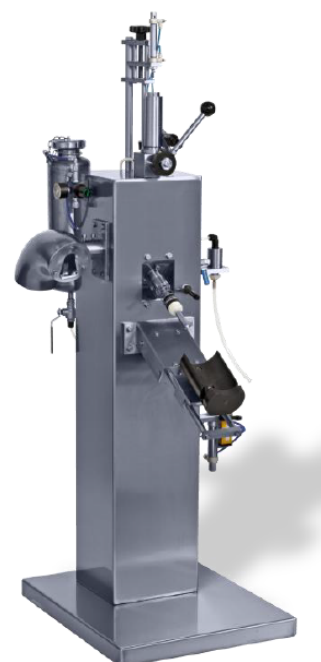
DOSATRICE DEGORGATRICE MANUALE

Dosatrice semi-automatica per metodo classico che consente la DEGORGATURA, la DOSATURA e la RASATURA.

La struttura é realizzata interamente in acciaio inox AISI 304 formata da una base per l'appoggio a terra e da una colonna, solidale alla base, sulla quale sono installati i dispositivi che consentono alla macchina di eseguire il proprio ciclo produttivo.

La macchina è costituita da:

- Dispositivo per l'operazione di degorgiatura manuale.
- Serbatoio per il liqueur equipaggiato con ingresso aria compressa (CO₂ o Azoto) e manometro per il controllo della pressione.
- Dispositivo per l'alloggiamento della bottiglia e il suo inserimento sulla valvola di controllo del flusso di Liqueur.
- Valvola di scambio a tre vie con comando manuale, equipaggiata con dispositivo per la regolazione della dose di Liqueur da immettere nelle bottiglie.
- Dispositivo per l'alloggiamento ed il capovolgimento della bottiglia che deve essere utilizzata come serbatoio del vino occorrente per l'operazione di livellatura.
- Valvola dotata di comando manuale a leva per il controllo della livellatura.



Tutte le parti a contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304; le condotte di collegamento tra i vari dispositivi sono in materiale omologato per uso alimentare.

DATI TECNICI / DATA SHEET:	U.M.	Item: ATL-MA
PRODUZIONE ORARIA (POTENZIALE)	Bott/h	MAX 150
FORMATI BOTTIGLIE (H x ø)	mm	230-280 x 70-113
ALIMENTAZIONE ARIA COMPRESSA	lt/h	34 a 5 Bar
DIMENSIONI D'INGOMBRO (L x P x H)	mm	500 x 900 x 150
PESO	Kg	70