

PRIMA 1

Dosatrice semi-automatica

- Dispositivo per la degorgiatura
- Serbatoio per il liqueur equipaggiato con ingresso aria compressa (CO2 o Azoto) e manometro per il controllo della pressione
- Esegue le operazioni di stappatura, scolmatura, dosaggio liqueur e livello finale per le bottiglie spumante metodo classico
- Stappatore a tubo sul fianco sinistro della macchina
- Versione a 1 o 2 rubinetti indipendenti per garantire alta qualità e omogeneità nelle varie fasi di lavoro
- Ciclo di lavoro interamente svolto in automatico con ausilio di un controllore elettronico
- Dosatore volumetrico con valvola a spillo per regolazione della velocità di discesa della liquer e alimentazione della liquer dal serbatoio di accumulo mediante pressurizzazione con gas inerte, regolazione della quantità dosata mediante fermo regolabile
- Lavaggio dei circuiti della macchina mediante falsa bottiglia e ciclo di lavaggio preimpostato
- Vasca ricevimto vino in eccesso e alimentazione per livello in posizione superiore di fianco al dosatore

Semi-automatic doser

- Device for the operation of disgorging
- Tank for the liqueur equipped with compressed air inlet (CO2 or Nitrogen) and manometer for pressure control
- For performing the operation of degorgement, wine removal, liqueur dosage, wine level
- Manual tube degorger on the left side of the machine
- 1 or 2 valves for performing independently the various operation ensuring the best possible working quality
- Operating cycle managed by an electronic controller to perform the operation automatically
- Volumetric doser with graduated glass cylinder; needle valve for setting the exit speed of the liqueur; liqueur feeding by pressurized container.
- Wine container for receving the excess wine and making the final level
- Circuit washing by utility bottle and dedicated washing program

Doser semi-automatique

- Dispositif pour le dégorgement
- Cuve pour la liqueur équipée avec entrée air comprimé (CO2ou Azote) et manomètre pour le contrôle de la valeur de la pression
- Effectue les opérations de débouchage, de versage, de dosage de liqueur et de niveau final des bouteilles de vins effervescents de méthode classique
- Boucheuse de tubes sur le côté gauche de la machine
- Version avec 1 ou 2 robinets indépendants pour garantir une haute qualité et homogénéité dans les différentes phases de travail
- Cycle de travail effectué de manière entièrement automatique à l'aide d'un contrôleur électronique
- Distributeur volumétrique avec valve à pointeau pour réguler la vitesse de descente de la liqueur ; alimentation de la liqueur à partir du réservoir d'accumulation par pressurisation avec du gaz inerte, réglage de la quantité dosée au moyen d'une butée réglable.
- Lavage des circuits de la machine à l'aide de fausse bouteille et cycle de lavage prédéfini
- Réservoir de réception des excédents de vin et alimentation de niveau en position haute à côté du distributeur

85 x 85 x 200 cm
33.4" x 33.4" x 78.7"

120 kg
264.5 lb

bottiglie da 0,375 a 1,5 l
bottles from 0.375 to 1.5 l
bouteilles de 0,375 à 1,5 l

100 bottiglie / ora (0,75 l)
bottles / hour (0.75 l)
bouteilles / heure (0,75 l)



○ adatta per metodo classico
suitable for sparkling wines
appropriée pour le champagne