



NALEWARKA AUTOMATYCZNA DO WIN, SOKÓW Z ZAKRĘCARKĄ I/LUB KORKOWNICĄ, GAI 1000YR



Automatyczny mobloc ze stali nierdzewnej do wina, soków oraz innych napojów. Napełnianie grawitacyjne z lekką próżnią. Zawory napełniające (opatentowane) zamykają zarówno kanały gazowe, jak i cieczowe na dole, dzięki czemu produkt będzie miał kontakt tylko z atmosferą wytworzoną w butelce. Poziom napełnienia jest centralnie regulowany w zakresie od 30 do 90 mm od górnej części szyjki. Zbiornik napełniający z wysokim połyskiem. Podawanie wina od dołu umożliwia naturalne i całkowite opróżnienie zbiornika. Przepływ jest



regulowany za pomocą pneumatycznego elektrozaworu. Zawory napełniające mają pozycję otwartą do mycia i sterylizacji. Podstawy butelek są mechaniczne z naciskiem sprężyny i powrotem krzywki.

Wtrysk gazu obojętnego przed korkowaniem zmniejsza ilość tlenu między winem a korkiem.

Urządzenie wyposażone w głowicę do automatycznego zamykania butelek zatyczką aluminiową.

Pneumatyczna zakręcarka nr kat. 42901: Pierwsza operacja to wstrzyknięcie gazu do butelki w celu zmniejszenia ilości tlenu między winem a zakrętką. Druga operacja to wstrzyknięcie gazu do kapsułki w celu zmniejszenia ilości tlenu w kapsule. Trzecia operacja to umieszczenie kapsułki/zatyczki na szyjce butelki za pomocą pneumatycznego tłoka. Ostatnia operacja to zamknięcie kapsułki na szyjce butelki za pomocą urządzenia z 4 rolkami (2 do gwintu i 2 do zamknięcia od dołu).

Głowica do naturalnego korka z wtryskiwaczem gazu obojętnego. Wtryskiwacz gazu przed korkowaniem. Wtryskiwacz gazu zmniejsza ilość tlenu pomiędzy winem a korkiem. Głowica korkując zamyka butelkę korkiem do średnicy 16 mm, używając 4 stalowych, hartowanych, szlifowanych i polerowanych szczęk prowadzących, pryzmatycznych. Tworzy próżnię w szyjce butelki za pomocą pompy o wysokiej próżni, tak aby szybkie wprowadzanie korka nie powodowało żadnego ciśnienia i eliminowało ryzyko nieszczelności.