

NALEWARKA AUTOMATYCZNA DO WINA, SOKÓW, OLEJU JADALNEGO CIAO+



Automatyczny monoblok do rozlewu oraz do korkowania lub zamykania zatyczką aluminiową lub kapslem wina spokojnego, soków, oleju jadalnego. Napełnianie, korkowanie, zamykanie zatyczką aluminiową (monopolową), kapslem koronowym realizowane są w efektywny i prosty sposób. Urządzenie może zostać wzbogacone o stację płukania butelek.

Wydajność nalewarki zależy od liczby zaworów napełniających:

- 6 zaworów napełniających = 600 liter / 800 butelek/h (75 cl bottle)
- 8 zaworów napełniających = 800 liter / 1.100 butelek/h (75 cl bottle)
- 10 zaworów napełniających = 1.100 liter / 1.500 butelek/h (75 cl bottle)
- 12 zaworów napełniających = 1.500 liter / 1.700 Bph butelek/h (75 cl bottle)

Monoblock CIAO to przede wszystkim solidna konstrukcja.

Solidność konstrukcyjna maszyny jest wynikiem bardzo solidnej ramy. Wszystkie części mające kontakt z cieczą są

produkowane wyłącznie ze stali nierdzewnej AISI 304 i AISI 316 z wykończeniem o wysokim standardzie, które podlega najwyższej ocenie sterylności i żywotności.

Wszechstronność

CIAO+ oferuje najlepszą technologię grupy BORELLI w połączeniu z wyjątkową prostotą. Maszyna jest wyposażona w przenośnik taśmowy, łańcuchowy i autonomiczny napęd z dwiema alternatywnymi konfiguracjami: stół do gromadzenia butelek na wylocie lub transporter płytkowy do połączenia do maszyny etykietującej.

Nalewarka wyposażona jest w wyjście dla pompy podającej wino sterowane sondami poziomu oraz mechaniczny regulator prędkości lub elektroniczny falownik - opcjonalnie.

Podstawowa konfiguracja maszyny pozwala uniknąć skomplikowanych instalacji.

Prostota użytkowania

Łaładunek, napełnienie, wy poziomowanie, wstępne odpowietrzenie, korkowanie lub zakręcanie.

Wszystko pod kontrolą.

Butelki ładowane są ręcznie bezpośrednio na przenośnik taśmowy maszyny; butelka jest pobierana bezpośrednio przez przenośnik taśmowy i wysyłana do karuzeli nalewarki. Każda butelka jest podnoszona do dyszy napełniającej, która zapewnia napełnienie w skuteczny, szybki i bezpieczny sposób. Zawór EVO2 posiada funkcję samopoziomowania, niezależnie od zastosowanego systemu napełniania. Dzięki temu butelki wychodzą z nalewarki już idealnie napełnione na określony poziom ustawiony przez operatora. Napełniona butelka powraca na przenośnik taśmowy, a następnie w ciągu kilku sekund zostaje poprowadzona do korkownicy ALEXA S2.0, która umożliwia zakorkowanie prostymi korkami naturalnymi lub plastikowymi. Dostępny jest także innowacyjny zestaw KUV1 do korkowania pod próżnią, zapewniający bardziej wydajne korkowanie. Napełniona i zakorkowana butelka jest pobierana z maszyny. W tym momencie CIAO+ oferuje dwie alternatywy: stół akumulacyjny do pobierania napełnionych butelek lub transporter przenoszący butelki do maszyny etykietującej. Obie alternatywy są standardowe i zależą od wyboru klienta.

Elastyczność

Potrzeby współczesnego marketingu coraz częściej wymuszają stosowanie wielu formatów butelek. CIAO+ zostało zaprojektowane, aby lepiej spełniać tę ważną potrzebę. Obsługuje każdy format używany w enologii, który jest obecnie dostępny w handlu. Maksymalna wysokość butelki sięga 410 mm, dzięki czemu można bez problemu używać nawet specjalnych butelek. Poza tym może pracować z korkami do wina o długości do 50 mm bez wymiany jakiegokolwiek części maszyny w wersji standardowej.

Szybka i prosta regulacja

Zmiana formatu butelki zajmuje mniej niż 5 minut. Regulacja wysokości nalewarki i korkownicy oraz wymiana kół ostrogowych są bardzo szybkie, nie wymagają specjalnych kompetencji i można je wykonać bez użycia jakichkolwiek narzędzi.



GALERIA

