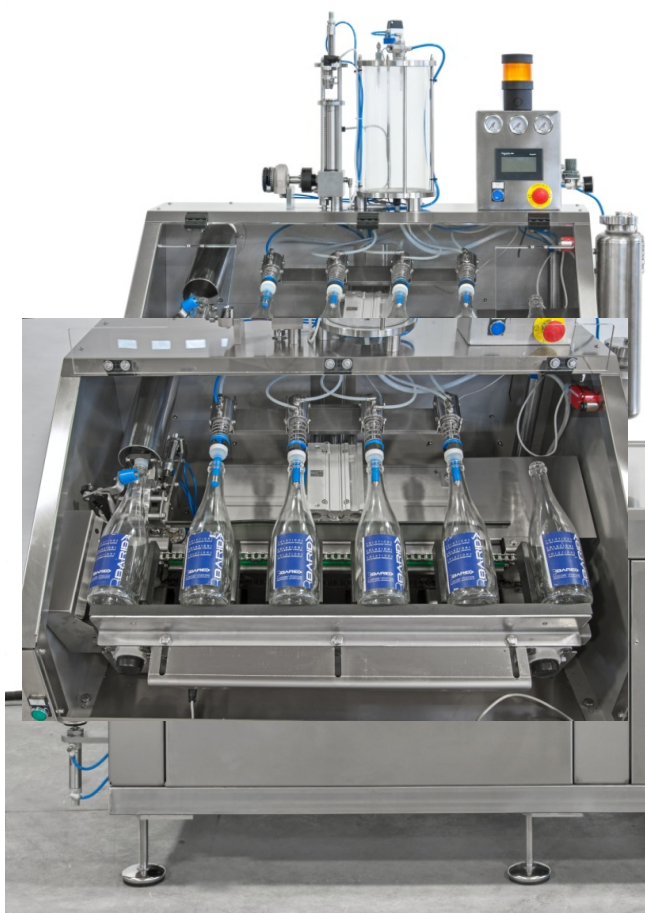


MONOBLOCCO SEMIAUTOMATICO DI SCOLMATURA DOSATURA E LIVELLATURA MOD. MUIMA 200



Le immagini sono puramente indicative e non impegnative

Il Monoblocco semiautomatico Mod. MUIMA 200 riunisce in un'unica macchina le operazioni di degorgiatura, dosatura e livellatura, idonee alla lavorazione di piccole/medie produzioni di spumante metodo classico.

Produzione: circa 200-300 bottiglie/h da 0,75 lt di prodotto a condizioni ottimali

La macchina è costituita da:

- Una struttura interamente realizzata in acciaio inossidabile inox AISI 304 formata da una base per l'appoggio a terra e da una struttura, solidale alla base;
- Un dispositivo per l'operazione di degorgiatura automatica;
- Un dispositivo per l'alloggiamento di n.4 bottiglie dove l'operatore carica/scarica manualmente una bottiglia alla volta eseguendo invece in automatico le varie operazioni;
- Una valvola di scambio a tre vie, automatica, equipaggiata con dispositivo per la regolazione della dose di liqueur da immettere nelle bottiglie da lavorare

Il monoblocco semiautomatico MUIMA 200 è stato progettato e realizzato per eseguire la produzione in modo autonomo con l'ausilio di un operatore. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304

Caratteristiche tecniche :

Bottiglie	Vetro H da 230 a 380 mm. +/- 5 D da 70 a 114 mm. +/- 5
Peso	250 Kg



SOLUTIONS FOR THE TRADITIONAL METHOD | SOLUZIONI PER IL METODO CLASSICO | SOLUTIONS POUR LA MÉTHODE CHAMPENOISE

Tensione principale	380 Volt - 50 Hz
Tensione ausiliaria	24 Volt - 50 Hz
Consumo aria	200/300 Lt/h
Produzione max	200/300 b/h