

MONOBLOK AUTOMATYCZNY VINO-FILL

Przeznaczony jest do butelkowania:



- ✚ wina, napojów alkoholowych, likierów
- ✚ soków, napojów
- ✚ innych płynów niegazowanych

w temperaturze do 60°C
(plukanie, napelnianie i zamykanie)

o wydajności:
od 800 do 10.000 but/godz.



W skład monobloku wchodzi:

Struktura

ze stali nierdzewnej AISI 304 estetyczna, funkcjonalna i łatwa w utrzymaniu.

Pluczka

o stałych wtryskiwaczach do jednokrotnego lub wielokrotnego płukania (woda lub produktami myjącymi)

Wieże korkujące

- do korka gładkiego równo z szyjka
- do korka w kształcie T



Napelniarka próżniowa lub grawitacyjna

Nalewaki wykonane są w sposób wykluczający straty produktu są łatwo rozbieralne i dostosowane do łatwego mycia i sterylizacji.

Regulacja poziomu nalewania płynu w zależności od stosowanych butelek jest bardzo prosta

Panel elektryczny z PLC Siemens

płynne sterowanie prędkością nalewania.

Hermetyczna tablica elektryczna ze stali nierdzewnej ze sterownikami o niskim napięciu.

Zabezpieczenia butelek

W przypadku wejścia butelki w złej pozycji do ślimaka, prowadnic lub gwiazd, maszyna zatrzymuje się natychmiast w celu uniknięcia uszkodzenia butelek lub mechanizmów w ruchu.

Monoblok

wykonany jest zgodnie z przepisami UE dotyczącymi maszyn i posiada podręczniki oraz instrukcje użytkownika w języku polskim.

