

Dégorgeuse-doseuse semi-automatique

DDV



DDV

TDD
Grilliat
MACHINES



Dégorgeuse-doseuse semi-automatique pouvant traiter les 1/2, 1/1, les 2/1 et les bouteilles spéciales.

- Munie d'un bras qui peut dégorgier la bouteille à la volée ou à la glace (programme différent) et d'un « pouce » qui évite la perte de vin et contrôle le départ des capsules ou des bidules.
- 1 bec de vidange réglable.
- 1 bec de dosage (dosage maxi 6 cl).
- 1 contrôle de dose avec réglage automatique.
- 2 bords de remplissage réglables de 55 à 100 mm.

DDV

Rendement 300 À 700 Bouteilles/Heure
Pression air 6 Bars
Consommation air 6m³
Tension alimentation 220 V monophasé
Puissance installée 0,30 KW
Poids 150 Kg



Semi-automatic disgorging and dosage unit for 1/2, 1/1, 2/1 and special shaped bottles.

- Supplied with an arm which offers both disgorging methods : Disgorging « à la volée » (traditional method) and Ice disgorging
- a « Finger » in order to avoid the wine loss and to control/monitor the start of the crown cap or « bidule ».
- 1 emptying spout adjustable.
- 1 dosage spout (range from 0 to 6 cl).
- 1 dose control supplied with an automatic adjustment.
- 2 refilling/leveling spouts adjustable from 55 to 100 mm.

DDV

Output 300 to 700 Bottles/Hour
Air pressure 6 Bars
Air consumption 6m³
Voltage (uniphase) 220 V
Power 0,30 KW
Weight 150 Kg



Degorgier-Dosier halbautomatische Maschine geeignet für 0,375 Liter, 0,75 Liter, 1,5 Liter und spezielle Flaschen.

- Mit einem Degorgier Arm und warm oder kalt zu Degorgieren (je nach Programm) und einen Daumen zu vermeiden den Weinverlust und zu kontrollieren das Auswerfen der Kronkorken und Bidules.
- Mit einem regelbaren absaugen Ventil.
- Mit einem dosierungs Ventil (größte likör Menge : 6 Centiliter).
- Mit zwei regelbare beifüll Ventile (von 55 bis 100 Millimeter).

DDV

Höchstleistung 300 bis 700 Flaschen/Stunde
Luftdruck 6 Atü
Luftverbrauch 6m³ 800 flaschen / stunde.
Anschlussspannung 220 V – einphasig
Installierte Leistung 0,30 KW
Gewicht 150 Kg



Máquina semi-automática para degüelle y dosificado, preparada para tratar las botellas de cava « medias », « standard », « magnum » y especiales.

- Equipada con un brazo que puede realizar el degüelle de la botella en caliente « à la volée » - o en frío (diferente programa), y de un mecanismo de cierre que evita la pérdida de líquido y controla la salida de los tapones corona y de los obturadores.
- 1 caño de vaciado, regulable.
- 1 caño de dosificado (dosificado máximo : 6 cl).
- 1 control de dosificado, con regulación automática.
- 2 caños de rellenado, regulables de 55 a 100 mm.

DDV

Producción 300 a 700 Botellas/H.
Presión Aire 6 Bars
Consumo Aire 6m³ a 800 botellas/h
Tensión Alimentación 220 V monofásico
Potencia Instalada 0,30 KW
Peso 150 Kg



Degorgiatrice-dosatrice semi-automatica che può manipolare bottiglie da 1/2, 1/1, 2/1 e quelle speciali.

- E dotata di un braccio che può degorgiare la bottiglia "à la volée" o "a la galce" e di un "pollice" che impedisce la perdita del vino e controlla la partenza delle capsule o delle bidule.
- 1 beccuccio di spurgo regolabile
- 1 beccuccio per il dosaggio (massimo 6cl)
- 1 controllo dose con regolazione automatica
- 2 beccucci di riempimento regolabili da 55 a 100 mm.

DDV

Rendimento 300 a 700 Bottiglie all'ora
Pressione aria 6 Bars
Consumo d'aria 6m³ a 800 bottiglie all'ora
Tensione alimentazione 220 V monofase
Potenza installata 0,30 KW
Peso 150 Kg

