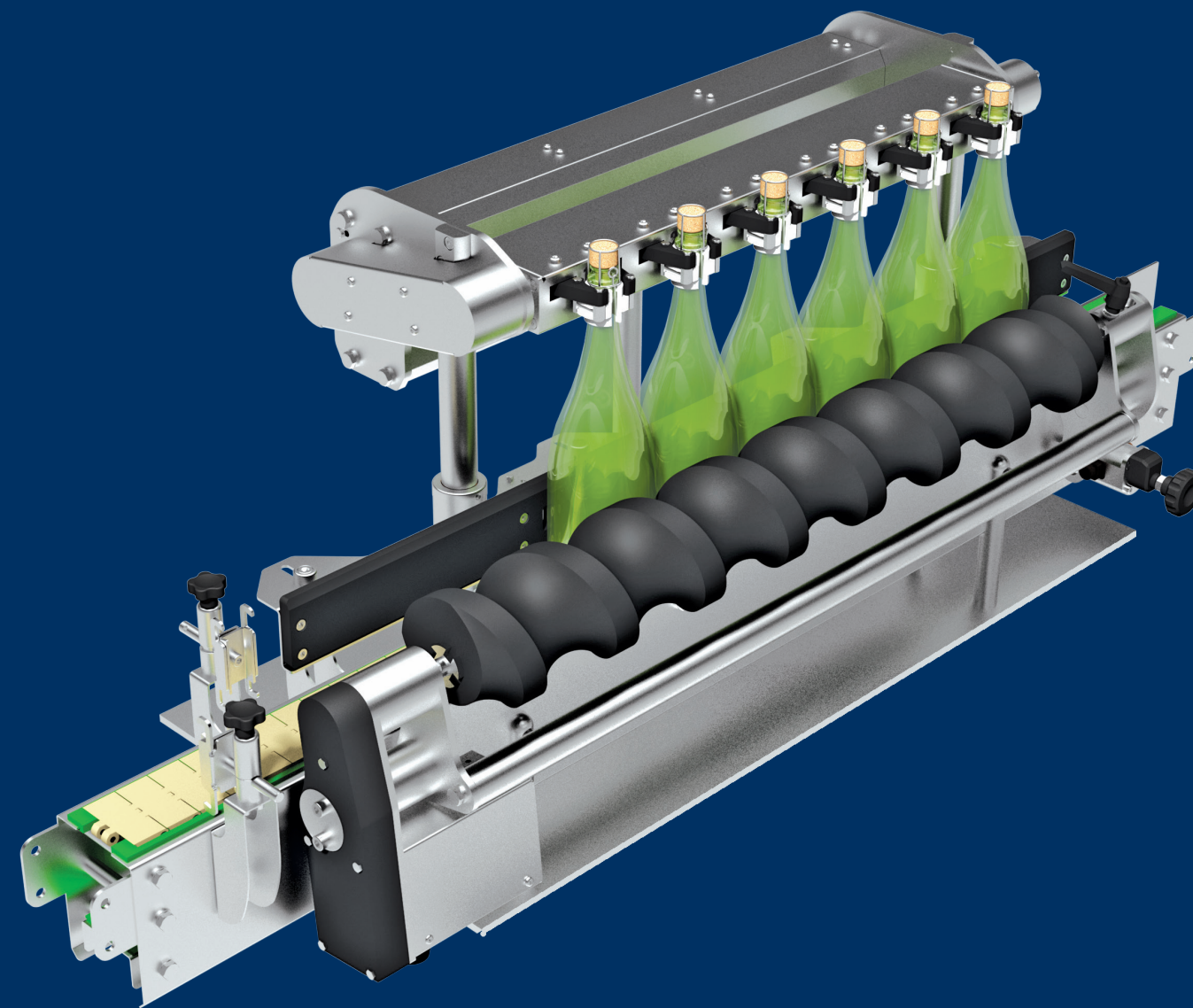
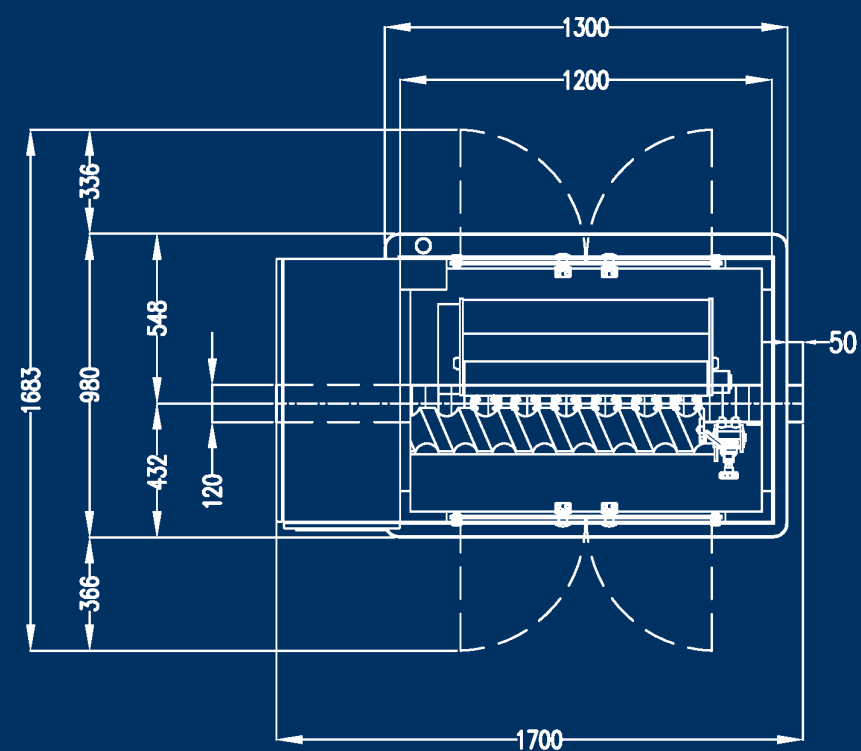
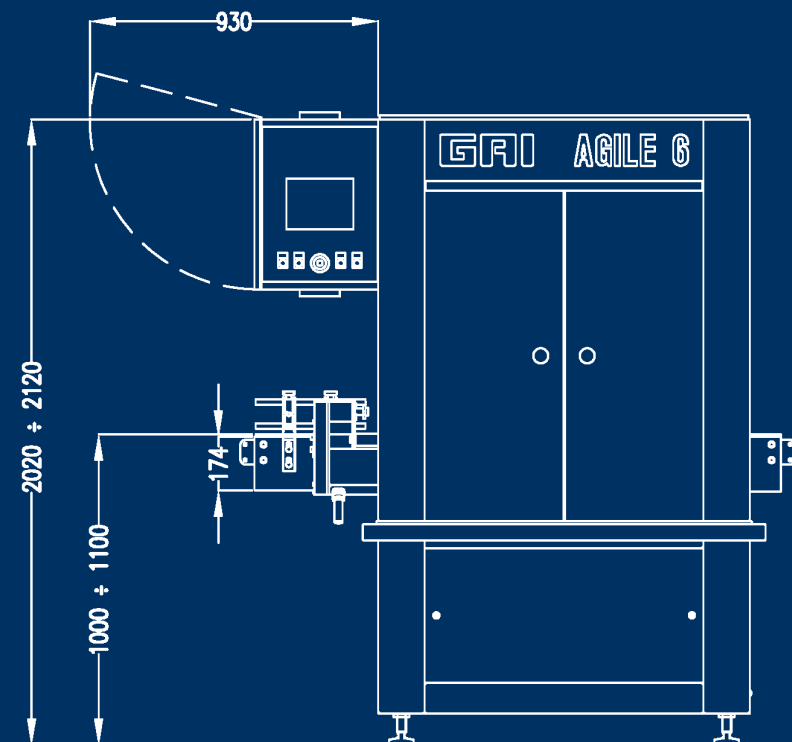




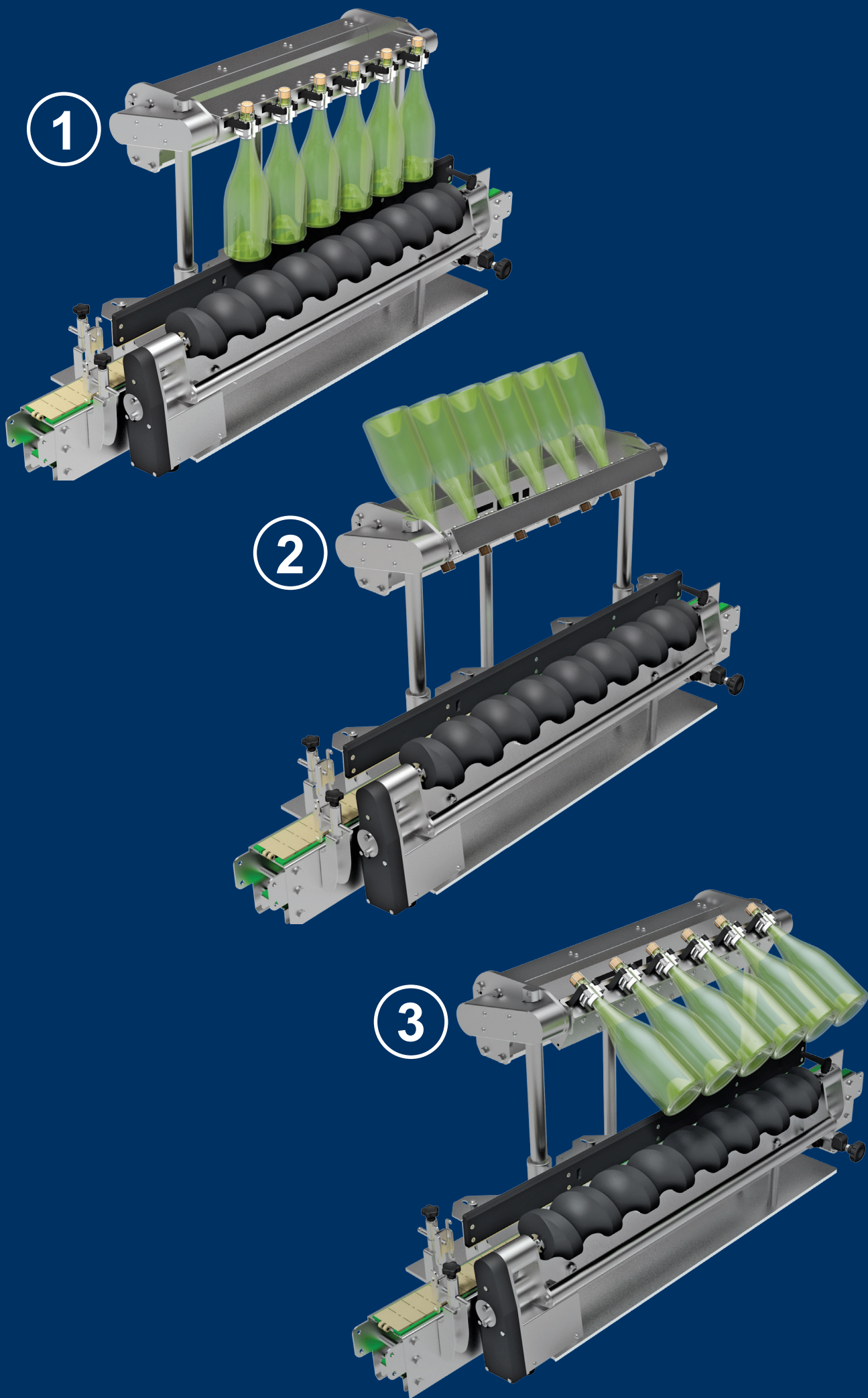
AGILE 6



GRI

MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI

Fraz. Cappelli 33 b - 12040 Ceresole d'Alba (Cn) Italia
 Tel. +39 0172-574416 - Fax +39 0172-574088
 E-mail: gai@gai-it.com - Internet: www.gai-it.com



L'agitatore **AGILE-6** è una macchina lineare con movimento a intermittenza indispensabile per i produttori di vino spumante metodo classico. Permette di svolgere in maniera completamente automatica l'operazione di miscelazione della "liqueur d'expédition" con il vino contenuto in bottiglia.

Le bottiglie sono portate dalla coclea universale, comandata da motore passo-passo, sotto le pinze pneumatiche per la presa del collo. Vengono quindi sollevate e portate in rotazione alternata in modo da miscelare la liqueur con il vino. Questo movimento di rotazione è comandato da un motore brushless e può essere ripetuto quante volte si desidera. Anche l'ampiezza della rotazione è regolabile dal pannello touch-screen. Dopo gli scuotimenti le bottiglie vengono riposizionate nella coclea che le trasferirà fuori dalla macchina e contemporaneamente porterà altre bottiglie in posizione di lavoro.

POSIZIONE 1:

Le bottiglie vengono sollevate verticalmente sopra la coclea per effettuare il ribaltamento.

POSIZIONE 2:

Comando di ribaltamento in senso antiorario di 210° (possibilità di variare l'inclinazione).

POSIZIONE 3:

Ribaltamento in senso orario di 150° (possibilità di variare l'inclinazione) e ritorno in posizione 2.

Le posizioni 2 e 3 possono essere eseguite più volte secondo le esigenze del cliente (impostazione standard: tre ripetizioni).

AGILE-6 is a linear shaking machine with intermittent movement, an essential device for producers of bottle-fermented sparkling wines. This machine allows to automatically mix the so-called liqueur d'expédition with the wine contained in the bottle.

The infeed screw, driven by a stepper motor, conveys the bottles underneath the pneumatic grippers, which pick them up by the neck. Then, the bottles are lifted and rotated in order to mix the liqueur with the wine. This rotating movement is controlled by a brushless motor and can be repeated as many times as required. The rotation breadth can be adjusted from the touch-screen panel too. After the shaking procedure, the bottles are positioned again in the infeed screw, which will convey them outside the machine and at the same time will bring new bottles in the working position.

POSITION 1:

The bottles are vertically lifted above the infeed screw and overturned.

POSITION 2:

The bottles are flipped anticlockwise by 210° (possibility to change the inclination).

POSITION 3:

The bottles are flipped clockwise by 150° (possibility to change the inclination) and brought back in position 2.

The positions 2 and 3 can be performed several times according to the user's needs (standard setting: three repetitions).

Peso	Weight	Kg	520
Potenza	Power	Kw	3.3
Posti	Places	N°	6
Velocità*	Speed*	Bott/h. 0.75 Lt	1200
		Bott/h. 1.5 Lt	900

* VELOCITÀ RIFERITA A 3 CAPOVOLGIMENTI
SPEED REFERRED TO 3 OVERTURNINGS
DATI NON IMPEGNATIVI
NOT BINDING DATAS

