

DG4/DG6

Stappare ... con stile!

Remove the stopper ... with style!

Déboucher ... avec style!



DG4/DG6 - Scheda Tecnica/Technical Features /Fiche Technique

MODELLO/MODEL/MODÈLE	DG4 / DG6
TIPO DI BOTTIGLIA /BOTTLE TYPE/TYPE DE BOUTEILLE	VETRO/GLASS/VERRE H 230 - 380mm. +/-5 D 70 - 113 mm. +/-2 1160 Kg
MASSA/MASS/MASSE	
TENSIONI:/TENSIONS:/TENSIONS:	
Principale/Main/Principale	380 Volt 50 Hz
Ausiliaria/Secondary/Auxiliaire	24 Volt 50 Hz
POTENZA:/POWER:/PUISSANCE:	
Motorizzazione principale/Main motor/Motorisation principale	0.55 Kw
Pompa prodotto/Product pump/Pompe produit	0.25 Kw
TOTALE/TOTAL/TOTAL	1.27 Kw
ARIA COMPRESSA/COMPRESSED AIR/AIR COMPRIMÉ	80 Litri/h (DG4) 100 Litri/h (DG6)
PRODUZIONE Max./Max. THROUGHPUT/CADENCE Maxi.	1200 b/h (DG4) 2200 b/h (DG6)



BARIDA srl

Strada Antica Fornace, 7/c - 14053 Canelli (AT) ITALY

Tel. (+39) 0141 832092 - Fax (+39) 0141 825466

info@baridaenologica.com - www.baridaenologica.com



DG4/DG6

DEGORGIATRICE

La degorgiatrice è stata progettata per svolgere l'operazione di degorgiatura (ovvero l'estrazione del tappo corona) tramite una torretta equipaggiata con quattro (mod. DG4) o sei (mod. DG6) gruppi di presa/chiusura bottiglia. Durante l'esecuzione del ciclo lavorativo ribalta la bottiglia di circa 65° dopodiché estrae il tappo corona. A seguito dell'estrazione del tappo la bottiglia, che rimane in posizione inclinata, viene chiusa per limitare la fuoriuscita di vino. Prima del termine della rotazione viene riportata in posizione verticale in modo che possa essere scaricata sul nastro trasportatore. La degorgiatrice (mod DG4 o DG6) è una macchina progettata per essere inserita in una linea automatizzata di produzione. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono costruite in acciaio inox AISI 304 omologato per uso alimentare. Produzione massima da 1.200 bottiglie/ora (mod. DG4) a 2.200 bottiglie/ora (mod. DG6); tale dato resta comunque subordinato alla tipologia di spumante che si intende lavorare.

DISGORGING MACHINE DG4/DG6

The degorging machine is manufactured to perform the operation of disgorgement (or removal of crown cap) through a turret equipped with four (mod. DG4) or six (mod. DG6) working stations. The bottle without the cap remains raking and it is closed in order to limit the quantity of wine coming out. Before the end of the rotation, the bottle is again in a vertical position, so that it can be positioned on the belt conveyor. The disgorgement machine (mod DG4 or DG6) is designed to be put in a computerized production line. All parts that are in direct contact with the product are in stainless steel AISI 304, approved for an alimentary use. Throughput from 1.200 (mod. DG4) to 2.200 (mod. DG6) bottles/hour, this throughput depends on the type of sparkling wine that is going to be worked.

DÉGOURGEUSE DG4/DG6

La dégorgeuse a été projetée pour effectuer l'opération de dégorgement (c'est à dire l'extraction du bouchon couronne) par une tourelle équipée avec quatre (mod. DG4) ou six (mod. DG6) groupes de prise/fermeture bouteille. Pendant l'exécution du cycle de travail la machine renverse la bouteille de 65° environ et après retire le bouchon couronne. Suite à l'extraction du bouchon la bouteille, qui reste en position inclinée, est fermée pour limiter la sortie de vin. Avant de la fin de la rotation elle est re-conduite en position verticale de manière qui puisse être déchargée sur la bande transporteuse. La dégorgeuse (mod DG4 o DG6) est une machine projetée pour être insérée dans une ligne de production automatisée. Toutes les parties en contact avec le produit sont construites en acier inox AISI 304 approuvé pour emploi alimentaire. Cadence maximum de 1.200 bouteilles/heure (mod. DG4) à 2.200 bouteilles/heure (mod. DG6); en tout cas cette donnée peut varier par rapport au type de champagne ou vin effervescent qu'on désire travailler.