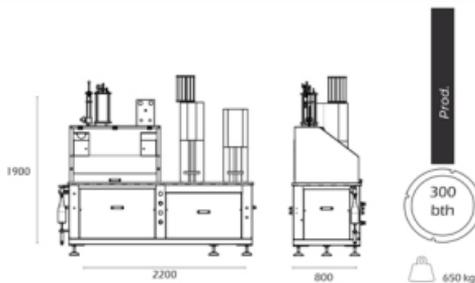


Metodo Classico
Classical method

MUIMA TG



MUIMA/1/1-TG

MUIMA + TAPPO FUNGO + GABBIETTATRICE
MUIMA + champagne corker + wire-hooder

Macchina imbottigliatrice adatta alla lavorazione di vini secondo metodo classico.

Il sistema esegue le fasi di lavorazione in modo semi-automatico:

carico e scarico della macchina avvengono in modo manuale, mentre le altre operazioni di degorgiatura, scoloratura, dosaggio del liquore e livellatura con vino sono meccanizzate e automatizzabili.

Step by step Machine suitable for Wine processing following The Classical Method.

Ables to carry out the different working operations, in **Semi-Automatic** mode:

Chargin and Discharging the machine by hand, which manages all the rest of the processing in a **mechanized way independently**

CARATTERISTICHE TECNICHE

Bottiglie lavorabili: Da 0,375 L a 1,5 L

Dosaggio automatico regolabile.

DECORCIATURA automatica con possibilità di regolazione tempi di lavoro

4 postazioni : SCOLMATURA - DOSAGGIO - COLMATURA 1 - COLMATURA 2

Struttura in acciaio AISI 304.

Idonea al lavaggio con sanificanti

Torrette semi-automatiche di tappatura e gabbiettatura

TECHNICAL FEATURES

Working Bottles: From 0,375 L to 1,5 L

Adjustable and automatic Dosage

AISI 304 stainless steel frame

Running with only Compressed Air

Suitable for washing with sanitizers

Semi-Automatic Turret for Mushroom cork and Wirehooder