

DEGORGEUSE
DLV 1



DLV 1



DEGORGEUSE DLV 1



Dégorgeuse DLV1

- La guérite de dégorgement est construite en polyéthylène afin d'en faciliter l'entretien et le nettoyage. Le bras de dégorgement est lui tout inox. Le fonctionnement de la guérite est totalement pneumatique.
- L'opérateur pose la bouteille inclinée dans la tête de dégorgement munie d'un capteur pneumatique, qui déclenche le cycle. La bouteille se relève alors et se fait dégorgé à un moment très précis. Ensuite, un pouce vient immédiatement obturer la bouteille afin d'éviter la perte de vin.
- 4 réglages sont possibles sur cette machine :
 - 1) Réglage du moment précis du dégorgement.
 - 2) Réglage de la vitesse du "pouce" après le dégorgement.
 - 3) Réglage du temps durant lequel le pouce restera sur la bouteille pour ne pas perdre de vin.
 - 4) Réglage de la vitesse de basculement de la bouteille pour se faire dégorgé.

DLV 1

Pression : 6 bars
Consommation air : 4 m3/h



Disgorging machine type DLV 1

- The disgorging unit is composed of polyéthylène in order to make easier the maintenance and the cleaning. The disgorging arm is made of stainless steel. The process of the machine is totally pneumatic.
- The operator puts the bottle, inclined and head down, in the disgorging arm which is equipped with a pneumatic detector. The detector starts the process of the machine. The bottle gets up and is ready for the disgorging. The time of the disgorging action is very precise. Then, an obturator closes the bottle in order to avoid to loose too much wine.
- 4 adjustments are possible:
 - 1) Adjustment of the disgorging time.
 - 2) Adjustment of the obturator speed after the disgorging action.
 - 3) Adjustment of the time when the obturator closes the bottle in order to avoid the wine lost.
 - 4) Adjustment of the bottle inclination speed, just before the disgorging action.

DLV 1

Pressure : 6 bars
Air consumption: 4 m3/h



Degorgier Betreff DLV 1

- Der Degorgierschutz ist aus Polyéthylène hergestellt um Wartung und Reinigung einfacher zu erlauben. Der Degorgier Arm ist aus rostfrei Edelstahl. Der Betrieb von diesem Degorgierschutz ist völlig pneumatisch.
- Der Benutzer soll die Flasche schräg in der Degorgier Stelle einsetzen. Diese Degorgier Stelle hat einen pneumatischen Sensor der den Kreislauf abschaltet. Die Flasche steht dann wieder auf bis zu der Degorgier Zeit zu erreichen. Dann, einen Daum kommt auf der Mundung der Flasche um Verlüste von Wein zu vermeiden.
- Vier Einstellungen sind mit dieser Maschine möglich:
 - 1) was der bestimmten Degorgier Zeit anbetrifft
 - 2) was der Daumen Geschwindigkeit für Degorgierung anbetrifft
 - 3) was die Zeit Dauer von dem Daumen auf Mundung der Flasche um Verlüst von Wein anbetrifft.
 - 4) was die Schwenkung der Flasche zum degorgieren anbetrifft.

DLV 1

Druck : 6 bars
Luft Gebrauch : 4 m3 pro Stunde



Maquina de degüelle DLV 1

- La cabina de degüelle esta construida en polyéthylène, para facilitar su mantenimiento y limpieza. El brazo de degüelle esta construido totalmente en inox. El funcionamiento de la cabina es totalmente neumatico.
- El operador pone la botella inclinada en el cabezal de degüelle, el cual dispone de un detector neumatico que acciona el ciclo. La botella se levanta entonces y se realiza el degüelle en un instante muy preciso. Inmediatamente un "dedo" de taponado viene a tapar la botella, para evitar perder vino.
- 4 ajustes se pueden hacer sobre esta maquina:
 - 1) Ajuste del momento preciso del degüelle.
 - 2) Ajuste de la velocidad del "dedo" de taponado para obturar la botella después del degüelle.
 - 3) Ajuste del tiempo que el "dedo" de taponado obtura la botella para no perder vino.
 - 4) Ajuste de la velocidad de inclinacion de la botella para realizar el degüelle.

DLV 1

Presion : 6 bares
Consumo de aire: 4 m3/h



Degorgiatrice DLV 1

- La garitta di degorgiamento è costituita in polyéthylène allo scopo di facilitarne la manutenzione e la pulizia. Il braccio di degorgiamento è tutto in inox. Il funzionamento della garitta è completamente pneumatico.
- L'operatore posa la bottiglia inclinata nella testa di degorgiamento munita di un prensore pneumatico che fa scattare il ciclo. La bottiglia si rileva e si fa degorgiare ad un momento molto preciso. Quindi un "pollice" interviene immediatamente ad otturare la bottiglia al fine di evitare la perdita di vino.
- 4 regolazioni sono possibili su questa macchina:
 - 1) Regolazione del momento preciso di degorgiamento.
 - 2) Regolazione della velocità del "pollice" dopo il degorgiamento
 - 3) Regolazione del tempo durante il quale il "pollice" resterà sulla bottiglia per non perdere vino.
 - 4) Regolazione della velocità di rovesciamento della bottiglia per farsi degorgiare

DLV 1

Pressione : 6 bars
Consumo d'aria : 4 m3/h