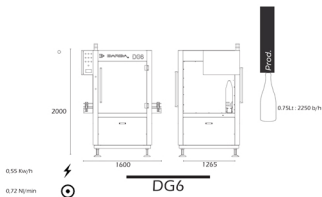


DG 6



MACCHINE AUTOMATICHE PER METODO CLASSICO A TORRETTA SINGOLA
Automatic Machine for Classical Method Single Turret

Macchina idonea alla lavorazione di vino spumante Metodo Classico.

Degorgierie automatica con torretta a 4 o 6 pinze per la rimozione del tappo corona nelle produzioni di vino metodo classico. La fase di sboccatura permette di eliminare i residui di fermentazione del vino.

Machine suitable for the production of sparkling wine.

Automatic disgorging machine with 4 or 6 piners for the removal of the crown cap in traditional method wine production. The disgorgement phase allows to eliminate the fermentation residues of the wine.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio AISI 304
- 4 o 6 pinze di estrazione tappo
- Chiusura бага per limitare la fuoriuscita del prodotto
- Bottiglie da 0.375L a 1.5L

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel structure
- 4 or 6 cap extraction piners
- Bottle closure to limit product leakage
- Bottles from 0.375L to 1.5L