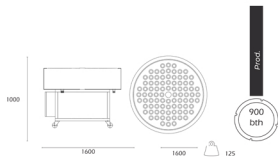




Metodo Calssico
 Classical method

ICE 160



ICE 160

CONGELATORE DI COLLI
 Neck Freezer

Congelatore per colli di bottiglie per la produzione di Vino Metodo Classico

La parte del collo della bottiglia viene immersa in una vasca di raffreddamento riempita di glicole che ha il compito di ghiacciare velocemente il vino nella parte prossima al tappo a corona, dove si accumulano i residui di lievito in seguito al remuage.

Bottle neck freezer for the production of Classic Method Wine

The part of the neck of the bottle is immersed in a cooling tank filled with glycol to quickly freeze the wine in the part next to the crown cap, where the residues of yeast accumulate following the remuage.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Funzionamento a glicole
- Termostato elettronico per il controllo della temperatura
- Struttura in acciaio
- Ruote per facilitare la movimentazione

TECHNICAL FEATURES

- Glycol operation
- Electronic thermostat for temperature control
- Steel structure
- Wheels For easy move