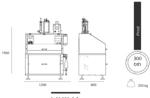




Metodo Calssico Classical method

## MUIMA



## MUIMA

MACCHINE PER METODO CLASSICO SEMI-AUTO

Machine for Classical Method semi-auto

facchina imbottigliatrice adatta alla lavorazione di vini secondo metodo classic Il sistema esegue le fasi di lavorazione in modo semi-automatico:

modo manuale, mentre le altre operazioni di degorgiatura, scolmatura, dosaggio del liqueur 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 mechanised way independently

CARATTERISTICHE TECNICHE	⊕ TECHNICAL FEATU
Bottiglie lavorabili: Da 0,375 L a 1,5 L	Working Bottles: F
Dosaggio automatico regolabile.	Adjustable and auto
Struttura in acciaio AISI 304.	AISI 304 stoinless sto
Funzionamento ad aria compressa e tensione elettrica.	Running with only Co
Idonos al lacaggio con canificanti	Cuitable for weeking

TECHNICAL FEA	TURES		
Working Bottles	From 0,375 L to	7,5 L	
Adjustable and a	utomatic Dosage		
AISI 304 stoinless	steel frame		
Running with only	Compressed Air		
Suitable for washi	ing with sanitizers		