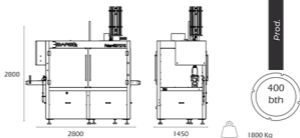


Metodo Classico  
Classical method

## POKER 400 TG



### POKER400/1S/1G

POKER400 + TAPPO FUNGO + GABBIAETATRICE  
 POKER400 + champagne corker + wire-hooder

Macchina idonea alla lavorazione di vino spumante Metodo Classico.

La macchina consente di automatizzare le operazioni standard della spumantizzazione:

sboccatura (**degorgement**), scoltatura, aggiunta del liquore di spedizione (**dosage**) e colmataura per ripristinare il livello in bottiglia.

Il sistema triblocco di cui è dotata la macchina **Poker 400/1S/1G** prevede inoltre la chiusura con il tradizionale **tappo di sughero e gabbietta metallica**.

Machine suitable for the production of sparkling wine.

The Machine allows the typical operations of the sparkling wine production to be carried out automatically according to the Classic Method:

disgorgement (**Degorgement**), partial emptying, addition of the expedition liquor (**dosage**), wine leveling to restore the level in the bottle and possibly closing with **cork stopper and metallic cage**.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Bottiglie lavorabili: da 0.375 L a 1.5L
- Dispositivo di lavaggio collo bottiglie in ingresso
- Dosaggio automatico regolabile
- Rubinetto in acciaio inox
- Semplice, affidabile e facilmente sanificabile
- Torretta monotesta di chiusura tappo fungo e gabbietta

#### TECHNICAL FEATURES

- Working Bottles: From 0.375 L to 1.5 L
- Inlet bottles' neck washing unit
- Adjustable and automatic dosage
- Stainless steel valves
- Simple, reliable and easily sanitizable
- Automatic single-head turret for champagne corks and wire-hooding