



A enxaguadora semi-automática **GAI 1012** para enxaguar as garrafas novas antes do enchimento. O enxaguamento é feito apenas no interior da garrafa, para não molhar o exterior e não criar problemas na rotulagem.

As garrafas novas não dão garantia de higiene e esterilização que um vinho de qualidade exige, pelo que acreditamos que o enxaguamento das garrafas é uma etapa fundamental no enchimento. Normalmente é injectada água através de um sistema de filtração por membrana (não incluído no preço da máquina). Neste caso a água é descarregada para o exterior sem problemas.

Com esta simples operação são retirados da garrafa eventuais vestígios de pó, pequenos fragmentos de cartão e vidro, resíduos de humidade resultantes da condensação.

A máquina está preparada para ser usada também como avinhadora, neste caso o líquido é recuperado em circuito fechado (fornecido à parte) para ser filtrado e reutilizado. A máquina pode ser utilizada também como sopradora.

#### FUNCIONAMENTO

As garrafas são colocadas manualmente pelo operador na estrela porta-garrafas, esta operação é de extrema facilidade devido ao funcionamento intermitente da máquina. Na fase seguinte o injector entra na garrafa e, comandado pela sua presença, injecta o líquido. No caso de falta de garrafas na estrela porta-garrafas os injectores não são accionados.

O líquido de enxaguamento é recuperado por um depósito de recolha.

Após serem esvaziadas as garrafas são deixadas a escorrer por um período de tempo de modo a obter um valor mínimo de líquido residual na garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS

- Dimensões reduzidas
- A mudança de formato e regulações de altura são rápidas e simples
- Velocidade regulável em modo contínuo
- Protecções anti-acidente com marcação CE.

The **GAI 1012** Rinser is a semi-automatic machine for rinsing bottles prior to filling. The bottles can be rinsed with sterile water, wine, inert gas or air.

New glass is often contaminated with paper dust and other debris, thus unfit for fine wine, therefore at GAI we believe that quality oriented winemakers will demand their bottles to be rinsed before filling as a routine procedure. Only the interior of the bottles get wet, to avoid possible problems for label application.

The **GAI 1012** can inject sterile water through a filtering system with membranes (optional). The water is discharged in a separate drain hose without wetting the machine. This simple treatment removes all paper dust, fragments of glass and condensation.

The machine can also be used to rinse the bottles with wine. This procedure is often used to flavour the bottles prior to filling.

Options such as: an external tank, recirculation pump and filters for particles are needed in order to reuse the rinser liquid.

The operator can also choose to use inert gas to blow the interior of the bottles to displace air or simply use air to blow dust off.

#### OPERATION

Operation is simple. The operator manually places the bottles onto the carousel. The machine has an intermittent movement allowing the operator enough time to place a new bottle and take a rinsed one. As the carousel turns, a nozzle enters the bottle and injects the rinsing liquid or gas. Only with bottle present the rinsing cycle will start.

The rinser liquid is recovered by a drain system under the nozzle keeping the deck of the machine dry. The recovered rinse liquid then drains to an outlet on the base of the machine for recovery and re-use if desired. The bottle then goes through a prolonged drainage period.

#### FEATURES

- Compact size
- Easy to sterilize
- Fast and simple bottle size change over
- Fully adjustable speed
- Conformed to European safety standard CE, with safety controls.

Die halbautomatische Ausspritzmaschine **GAI 1012** dient dem Ausspritzen von neuen Flaschen vor dem Abfüllen.

Nur das Flascheninnere wird ausgespritzt, um die Aussenseite nicht zu benetzen und eventuelle spätere Probleme beim Etikettieren zu vermeiden.

Neue Flaschen bieten keine ausreichende Garantie für Hygiene und Sterilität wie sie für Qualitätsweine erforderlich sind. Deshalb meinen wir, dass das Ausspritzen vor dem Abfüllen auch bei Neuglas zum Routinevorgang werden sollte.

Normalerweise wird mit Wasser ausgespritzt, das über ein filtrierendes System (nicht im Lieferumfang inkludiert) sterilisiert wurde.

In diesem Fall kann das Wasser ohne Probleme in die Kanalisation eingeleitet werden. Mit diesem einfachen Arbeitsvorgang werden eventuelle Staubkörner, Glaspartikelchen, Kartonteilchen sowie vorhandenes Kondenswasser usw. entfernt.

Die Maschine kann auch zum Ausspülen mit Wein verwendet werden. In diesem Falle wird der abfließende Wein in einem geschlossenen Kreislauf (separat geliefert) aufgefangen. Ebenso ist es möglich, die Maschine als Ausblasmaschine zu verwenden.

#### BETRIEB

Die Flaschen werden manuell in das Flaschenkarussell gestellt. Dieser Vorgang ist wegen der ruckartigen Arbeitsweise der Maschine sehr einfach zu ausführen.

In der nächsten Phase tritt die Spritzdüse in den Flaschenhals ein und es beginnt das Einspritzen – gesteuert durch die Anwesenheit der Flasche. Im Falle des Fehlens einer Flasche sind die Einspritzdüsen nicht aktiv. Das Tropfwasser wird in einem Sammelbehälter aufgefangen.

Nachdem die Flaschen entleert sind tropfen sie lange Zeit ab, um einen extrem niedrigen Restwasserwert zu erhalten.

#### EIGENSCHAFTEN

- geringe Dimension
- rascher und einfacher Formatwechsel, rasche und einfache Höhenregulierung
- stufenlose Geschwindigkeitseinstellung
- ausgestattet mit Schutzverkleidung gemäß CE-Norm.



# 1012

MODELLO	VELOCITÀ	PESO	POTENZA	D	H
MODELE	VITESSE	POIDS	PUISSANCE		
MODELO	VELOCIDAD	PESO	POTENZIA		
MODELO	VELOCIDADE	PESO	POTÊNCIA		
MODEL	SPEED	WEIGHT	POWER		
MODELL	LEISTUNG	GEWICHT	LEISTUNG		
	B/H	kg	Kw	mm	mm
<b>1012</b>	<b>500+2000</b>	<b>215</b>	<b>0.26</b>	<b>60+110</b>	<b>180+370</b>



Paolo Marchisio

# GAI

## MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI

Fraz. Cappelli 33 b  
12040 CERESOLE D'ALBA (CN) ITALIA  
Tel. +39 0172-574416 - Fax +39 0172-574088  
mail: gai@gai-it.com - Internet: www.gai-it.com



1012

La sciacquatrice semiautomatica **GAI 1012** serve per risciacquare le bottiglie nuove prima della riempitura.

Il risciacquo riguarda solo l'interno delle bottiglie, per non bagnarle all'esterno e non creare problemi all'etichettatura.

Le bottiglie nuove non possono dare tutte le garanzie d'igiene e di sterilità che un vino di qualità esige: per questo siamo convinti che il risciacquo delle bottiglie dovrà diventare una prassi normale. Usualmente si inietta acqua resa sterile da un sistema filtrante a membrana (non compreso nella macchina), in questo caso l'acqua viene scaricata all'esterno senza problemi.

Con questa semplice operazione si asportano dalla bottiglia gli eventuali granelli di polvere, piccoli frammenti di cartone o di vetro, tracce di umidità dovute alla condensa.

La macchina è predisposta per poter essere usata anche come avinatrice; in questo caso il liquido viene recuperato in un circuito chiuso (fornito a parte) per poter essere filtrato e riciclato.

La macchina può inoltre essere utilizzata come soffiatrice.

#### FUNZIONAMENTO

Le bottiglie vengono depositate manualmente dall'operatore nell'apposita giostra; questa operazione è resa estremamente agevole dal funzionamento intermittente della macchina. Nella fase successiva l'iniettore entra nel collo della bottiglia e, comandato dalla presenza della stessa, inietta il fluido.

Nel caso di mancanza di bottiglie nella giostra gli iniettori non vengono azionati.

Il liquido di sgocciolamento viene recuperato in una vasca di raccolta.

Dopo lo svuotamento le bottiglie vengono lasciate sgocciolare per un tempo molto lungo al fine di ottenere un valore di liquido residuo estremamente contenuto.

#### CARATTERISTICHE

- ingombro ridotto.
- operazioni di cambio formato e regolazione in altezza rapide e semplici.
- velocità regolabile in modo continuo.
- dotazioni antinfortunistiche, marchio CE.

La rinceuse semi-automatique **GAI 1012** sert à rincer les bouteilles neuves avant le remplissage.

Le rinçage s'effectue à l'intérieur de la bouteille sans mouiller pour autant l'extérieur ce qui évite des problèmes lors de l'étiquetage. Les bouteilles neuves ne peuvent pas donner toutes les garanties d'hygiène qu'un vin de qualité exige.

Pour cela, nous sommes convaincus que le rinçage de la bouteille avant le remplissage est une opération nécessaire et justifiée. Habituellement on injecte de l'eau rendue stérile par un système de filtration à membranes (système de filtration en option). Dans ce cas, l'eau de rinçage est dirigée vers les égouts sans problème. Par cette simple opération, on enlève de la bouteille les éventuels grains de poussière, les petits fragments de carton ou de verre, et les traces d'humidité dues à la condensation.

La machine est prévue pour pouvoir être également utilisée comme avineuse.

Dans ce cas, le liquide utilisé pour l'avinage est récupéré dans un système d'avinage (fourni sur demande), qui travaille en circuit fermé. Le liquide est alors filtré et recyclé. La machine peut être également utilisée comme insuffleuse.

#### FONCTIONNEMENT

L'alimentation des bouteilles s'effectue en les plaçant manuellement dans le carrousel. L'opération de chargement des bouteilles est facilitée par la rotation intermittente de la machine.

Pendant la phase de rinçage, l'injecteur entre dans le col de la bouteille et son ouverture est déclenchée par la présence de cette dernière.

Dans le cas où le carrousel viendrait à manquer de bouteilles, l'ouverture de l'injecteur ne s'effectuera pas.

Le liquide d'égouttage est centralisé par la vasque de réception.

Le temps d'égouttage est suffisamment long pour permettre d'obtenir des valeurs d'eau résiduelle les plus basses possible.

#### CARACTERISTIQUES

- encombrement réduit.
- opérations de changement de format et réglages en hauteur rapides et simples.
- vitesse réglable de façon continue.
- protection contre les accidents du travail conforme aux normes CE.

La enjuagadora automática **GAI 1012** tiene como función enjuagar las botellas nuevas antes del llenado.

El enjuagado se realiza solo en el interior de la botella para evitar problemas a la hora del etiquetado.

Las botellas nuevas no siempre dan las garantías de higiene y esterilización que un vino de calidad exige; por ello es recomendable que el enjuagado de las botellas sea una práctica habitual. Usualmente se inyecta agua estéril desde un sistema filtrante por membrana (no incluido en la máquina). En este caso el agua se descarga al exterior sin problemas.

Con esta simple operación se eliminan de la botella eventuales motas de polvo, pequeños fragmentos de cartón o vidrio y gotas de humedad debidas a la condensación.

La máquina está preparada para ser usada también como envinadora; en este caso el líquido utilizado se recupera en un circuito cerrado (equipación opcional) para poder ser filtrado y reciclado.

La máquina puede además ser utilizada como sopladora.

#### FUNCIONAMIENTO

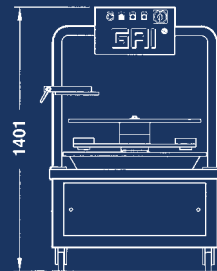
Las botellas se depositan manualmente por el operador en el correspondiente porta botellas; esta operación es extremadamente fácil por el funcionamiento intermitente de la máquina.

En la fase sucesiva el inyector entra en el cuello de la botella y, mandado por la presencia de la misma, inyecta el líquido.

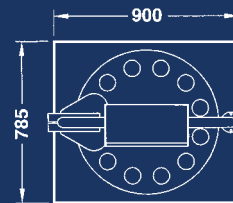
Después del vaciado las botellas se dejan gotear durante un tiempo muy largo con el fin de obtener un valor de líquido residual extremadamente mínimo.

#### CARACTERÍSTICAS

- tamaño reducido.
- cambio de formado y las regulaciones en altura muy rápidas y simples.
- velocidad regulable de forma continua.
- equipación de seguridad según norma CE.



1012



	PRESSIONE (BAR)	ACQUA INIETTATA PER BOTTIGLIA (GR/H)							
		150	100	75	60	50	43	38	
	1	210	140	105	85	70	60	53	
	2	265	175	130	105	88	75	65	
	3								
	VELOCITÀ	B/H	500	750	1000	1250	1500	1750	2000
TEMPO RISCIACQUO	SEC		6.42	4.10	3.20	2.56	2.13	1.82	1.60
TEMPO SGOCCIOLAMENTO	SEC		57.60	38.40	28.80	23.10	19.20	16.45	14.40
RESIDUO MEDIO	GR/B		1.12	1.30	1.41	1.52	1.63	1.72	1.82
RESIDUO H <sub>2</sub> O INIETTATA (3 BAR)	%		0.43	0.74	0.77	1.45	1.86	2.30	2.76