



Este novo rolhador semiautomático efectua todos os seus movimentos a partir de um eixo central rotativo. Subida e descida do prato, abertura e fecho das maxilas, subida e descida do punção, avanço e recuo do transportador de rolhas, cada um destes movimentos é realizado por uma came especial, o que permite otimizar os tempos de rolhagem quer para rolhas de cortiça quer para rolhas sintéticas.

**CABEÇA DE ROLHAGEM:** tem quatro maxilas com guia prismática em aço inox, temperadas, rectificadas e polidas; a cabeça é facilmente desmontável para limpeza e manutenção. A rolha é apertada para 16mm com um movimento lento (0,5 sec.). O reduz que ao mínimo o seu stress e esforços na rolhagem.

**A INTRODUÇÃO DA ROLHA E RAPIDA** (0,27 sec) o que reduz ao mínimo o contacto entre a rolha e o gargalo da garrafa e cria uma menor pressão no gargalo.

**O PRATO DE ELEVAÇÃO** da garrafa tem uma mola que permite rolar garrafas com diferença de altura até 20mm.

**O TRANSPORTADOR DE ROLHAS** tem um movimento lento e alimenta a rolha com segurança.

A máquina é colocada em movimento apoiando a garrafa no prato no prato e pára após cada ciclo.

**A VELOCIDADE DE TRABALHO** é definida pelo operador.

**UM SENSOR DE SEGURANÇA** impede a máquina de funcionar sem a protecção anti-acidente.

**ANOVA CAIXA DE MAXILAS** é facilmente extraível (sem utilização de ferramentas) para facilitar a manutenção e as operações de limpeza.

Máquina equipada de série com injector de gás.

#### ROLHAGEM A VÁCUO:

As principais vantagens são:

- 1) Não cria pressão na garrafa no momento da rolhagem;
- 2) Reduz em parte a oxidação pois elimina parte do ar contido entre o vinho e a rolha.



This sturdy, new semi-automatic machine is driven by a central rotating shaft.

Raising and lowering of the plate, opening and closing of jaws, raising and lowering of punch and forward and backward movement of cork conveyor, are all handled by a special cam, allowing to optimize corking times for both natural and synthetic corks.

**CORK CLOSING HEAD** has four prismatic guide studs made of hardened, ground and lapped stainless steel: head can easily be removed for cleaning and maintenance. The corks is closed slowly (0.5 sec.) to 16mm, so reducing at the minimum the stress on the cork and also the strain on the corking machine.

**THE POSITIONING OF THE CORK IS RAPID** (0,27 sec.). This reduces contact between cork and bottle neck to a minimum, and creates less pressure in the bottle neck.

**THE BOTTLE RAISING PLATE** has a spring, allowing to cork bottles varying up to 20mm in height.

**THE CORK CONVEYOR** is slow-moving, and easily feeds the cork.

The machine running starts when a bottle is positioning on the plate and stops after each cycle.

**THE WORK SPEED** is consequently the one set by the operator.

**A SAFETY DEVICE** prevents the machine from working if the protective guard is not fitted.

**THE STUDS BOX** is easily extractable (without using any tools) to simplify the maintenance and the cleaning operations.

**VACUUM CORKING** is also a standard fitting on the monoblocs. The advantages of this system are as follows:

- 1) No pressure is created in the bottle when the cork is inserted.
- 2) The oxygen trapped between the wine and the cork is reduced, because of the reducing of the air contained in the cork head.



Bei diesen neuen robusten halbautomatische Verkorkmaschine gehen alle Bewegungen von einer rotierenden Mittelwelle aus.

Auf- und Abbewegen des Tellers, schließen und öffnen der Backen, Auf- und Abbewegen des Korkstößels, Hin- und Herbewegen erhält man durch eine eigene dazu bestimmte Nockenwelle. Durch diesen Neuentwurf konnte der zeitliche Ablauf des Verkorkens von Natur- und Synthetikcork optimiert werden.

**Der VERSCHLUSSKOPF** hat ein Verschluss-System mit vier Backen mit prismatischer Führung aus rostfreiem, gehärtetem, geschliffenem und gelapptem Edelstahl. Der Kopf ist leicht abnehmbar für Reinigungs- und Wartungsarbeiten. Der Kork wird bei 16mm verschlossen, mit langsamer Bewegung (0,5 Sek.). So wird er minimal beansprucht, ebenso wie der Verkorkmaschine.

**Das EINSTOFFEN DES KORKS ERFOLGT SCHNELL** (0,27 Sek.), mit geringerer Reibung zwischen Korken und Flaschenhals, wobei folglich weniger Flascheneindruck entsteht.

**Der FLASCHENHEBER** hat eine Ausgleichfeder, die das Verkorken von Flaschen mit Größenunterschieden bis zu 20 mm ermöglicht.

**Der KORKTRANSPORTEUR** bewegt sich langsam und führt den Kork exakt zu.

Die Maschine setzt sich in Bewegung, indem sie die Flasche auf den Flaschenteller stellt und stoppt nach jedem Zyklus.

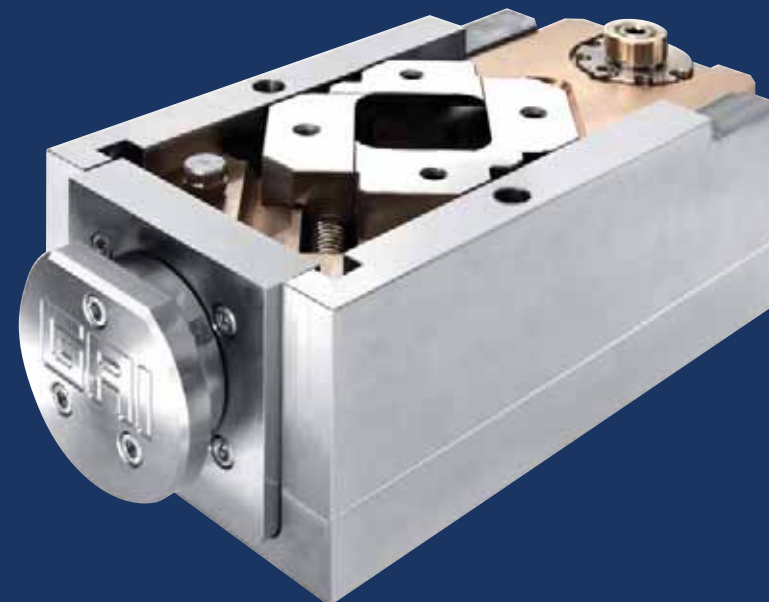
**Die ARBEITSGESCHWINDIGKEIT** wird von Arbeiter eingestellt.

Eine zusätzliche **SICHERHEITSEINRICHTUNG** verhindert ein ungewolltes Auslösen des Verschließ-Vorgang, falls die vor dem Verschlusskopf befindliche Schutzverkleidung entfernt wurde.

**DIE KORKSCHLOSSBACKENEINHEIT** ist einfach heraus zu ziehen (ohne Werkzeug), um die Wartung und die Reinigung zu vereinfachen.

Weiters sind die Monoblöcke mit einem **VAKUUM VERKORKMASCHINE** ausgestattet. Dieses System hat folgende Vorteile:

- 1) In der Flasche entsteht bei der Einführung des Korkens kein Druck.
- 2) Die Luft in der Verschlusskopf reduziert sich und, deswegen, der zwischen Korken und Wein eingeschlossene Sauerstoff.



# 4040



Paolo Marchisio

# GAI

MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI

Fraz. Cappelli 33 b - 12040 Ceresole Alba (Cn) Italia  
Tel. +39 0172-574416 - Fax +39 0172-574088  
E-mail: gai@gai-it.com - Internet: www.gai-it.com



# 4040

Questa nuova robusta tappatrice semi-automatica deriva tutti i suoi movimenti da un albero rotante centrale.

Salita e discesa del piattello, chiusura ed apertura della ganasce, discesa e salita del punzone, andata e ritorno del trasportatore tappi: ognuno di questi movimenti è ottenuto con una camma apposita. Questo ha consentito di ottimizzare i tempi della tappatura sia per tappi di sughero naturale che per tappi sintetici.

**LA TESTATA DI TAPPATURA** ha quattro tasselli a guida prismatica in acciaio inox, temprati, rettificati e lappati; la testata è facilmente smontabile per la pulizia e la manutenzione. Il tappo è chiuso a 16mm con movimento lento (0,5 sec.). Questo riduce al minimo lo stress del sughero e gli sforzi sulla tappatrice.

**IL PIANTAGGIO DEL TAPPO È RAPIDO** (0,27 sec). Questo riduce al minimo il contatto fra il sughero ed il collo della bottiglia e crea una minor pressione nel collo della bottiglia.

**IL PIATTELLO DI SOLLEVAMENTO** della bottiglia ha una molla che permette diappare bottiglie con differenza di altezza fino a 20mm.

**IL TRASPORTATORE DEI TAPPI** ha un movimento lento ed alimenta il tappo con sicurezza.

La macchina si mette in moto appoggiando la bottiglia sul piattello e si ferma dopo ogni ciclo.

**LA VELOCITÀ DI LAVORO** è quindi quella imposta dall'operatore

**UN MICRO DI SICUREZZA** impedisce alla macchina di funzionare senza il carter di protezione.

**IL NUOVO CASSETTO DEI TASSELLI** è facilmente estraibile (senza dover usare nessun utensile) per facilitare la manutenzione e le operazioni di pulizia. Di serie viene fornito il sistema di **TAPPATURA SOTTO VUOTO**.

I vantaggi di tale sistema sono:

- 1) Non si crea pressione in bottiglia al momento dell'introduzione del tappo.
- 2) Riduce in parte l'ossidazione poiché elimina parte dell'aria contenuta nello spazio di testa.

Cette nouvelle et solide boucheuse semi-automatique prend tous ses mouvements d'un axe centrale.

Montée et descente de la sellette, fermée et ouverture des mâchoires, montée et descente du poinçon, allée et retour du transporteur des bouchons : chacun de ces mouvements est obtenu par une came spécifique.

Cette conception a permis d'optimiser les temps de bouchage avec bouchons de liège et bouchons synthétiques.

**LA TÊTE DE BOUCHAGE** a 4 mors en acier inox à guide en queue d'aronde trempés, rectifiés et polis, facilement démontables pour un bon nettoyage et un bon entretien. Le bouchon est serré à 16mm avec mouvement lent (0,5 sec.), ce qui réduit au minimum le stress du liège et les efforts sur la boucheuse.

**L'ENFONCEMENT DU BOUCHON EST RAPIDE** (0,27 sec.), avec moins de frottement entre le liège et l'intérieur du col de la bouteille et par conséquent une moindre surpression immédiate dans le col de la bouteille.

**LA SELLETTE DE REMONTEE** de la bouteille est pourvue d'un ressort qui permet de boucher bouteilles ayant une différence de hauteur jusqu'à 20 mm.

**LE TRANSPORTEUR DES BOUCHONS** a un mouvement lent et l'alimentation du bouchon est faite facilement.

La machine se met en marche lorsque la bouteille est placée sur la sellette et s'arrête après chaque cycle.

**LA VITESSE DE TRAVAIL** dépend donc de celle imposée par l'opérateur.

**UNE SECURITE** empêche la machine de travailler sans le carter de protection. Le nouveau tiroir des mors est facile à extraire (pas besoin d'utiliser n'importe quel outil) pour faciliter l'entretien et le nettoyage. La machine est équipée de série avec l'injecteur de gaz aussi.

**LE BOUCHAGE SOUS VIDE** est un équipement de série.

Les avantages de ce système sont les suivants:

- 1) Il ne se crée pas de pression dans la bouteille au moment de l'introduction du bouchon.
- 2) Réduit l'oxydation parce qu'il réduit une partie de l'air contenue dans l'espace de tête.

Esta nueva y robusta tapadora semiautomática deriva todos sus movimientos de un árbol rotativo central.

Subida y descenso del platillo, cierre y apertura de las mordazas, descenso y subida del punzón, avance y retorno del transportador de tapones: cada uno de estos movimientos se obtiene con una apropiada leva. Esto ha conseguido optimizar los tiempos del tapado tanto para tapones de corcho natural como para tapones sintéticos.

**EL CABEZAL DE TAPADO** tiene cuatro mordazas por guía prismática en acero inox., templadas, rectificadas y pulidas; el cabezal es fácilmente desmontable para limpieza y mantenimiento. El tapón se cierra a 16 mm. con movimiento lento (0,5 seg.), lo que reduce al mínimo el stress del corcho y los esfuerzos en la tapadora.

**LA INTRODUCCIÓN DE TAPÓN ES RÁPIDA** (0,27 seg.). Esto reduce al mínimo el contacto entre el corcho y el cuello de la botella, generando menor presión en el espacio de cabeza.

**EL PLATILLO DE ELEVACIÓN** de la botella tiene un muelle que permite tapar botellas con diferencia de altura de hasta 20 mm.

**EL TRANSPORTADOR DE TAPONES** tiene un movimiento lento y alimenta el tapón con seguridad.

La máquina se pone en marcha apoyando la botella sobre el platillo y se detiene al finalizar el ciclo.

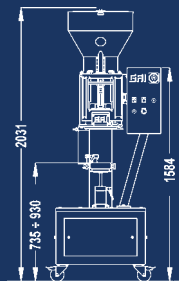
**LA VELOCIDAD DE TRABAJO** es la velocidad impuesta por el operador

**UN MICRO DE SEGURIDAD** impide a la máquina funcionar sin el carter de protección.

**EL NUEVO CAJETÍN PORTAMORDAZAS** se extrae fácilmente (sin necesidad de ninguna herramienta) para facilitar el mantenimiento y las operaciones de limpieza

La máquina, de serie, incluye el sistema de **TAPADO BAJO VACÍO**. Sus principales ventajas son:

- 1) No se crea presión dentro de la botella en el momento de la introducción del tapón.
- 2) Reduce en parte la oxidación ya que elimina parte del aire contenido en el espacio entre el vino y el corcho.



a	22+30
b	38+55
b*	33+58
di	18+20
h	20+90
D	60+115
H	170+400

\* OPTIONAL

VELOCITÀ - SPEED	b/h	1000
PESO - WEIGHT	Kg	300
POTENZA - POWER	Kw	1,1
CHIUSURA GANASCE - JAWS CLOSING		105°
PIANTAGGIO TAPPO - CORK INSERTION		53°
DISTRIBUZ. TAPPO - CORK DISTRIBUTION*		60°
VUOTO BOTTIGLIA - VACUUM		35°

\*Tappo Ø 24 h = 45, distanza bottiglia-cono = 20 mm