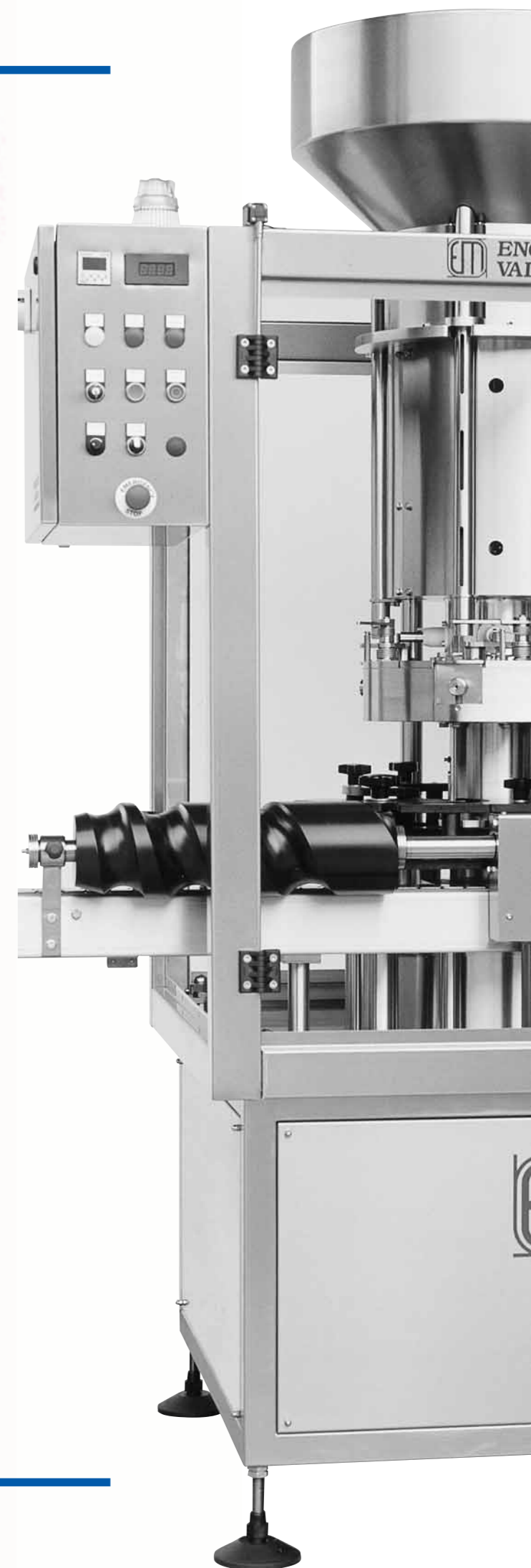


DATI NON IMPEGNATIVI
 DATA ARE NOT BINDING
 TECHNISCHE DATEN UNVERBINDLICH
 DONNES NON ENGAGEANTS

N° Teste N° Tête N° Heads Anzahl Verschlussköpfe	3	4	6
Ø tappi Ø corks Ø Bouchons Verschlussgröße	da Ø24 a Ø28 altezza max. 55		
Ø Bottiglie mm Ø Bouteilles mm Bottles Ø mm Flaschendurchmesser	50÷115 toll. +2		
H. Bottiglia mm H. Bouteilles mm Bottles height mm Flaschengröße	200÷380 toll. +2		
Produzione B/H Output Stundenleistung Production horaire	4.500	6.000	9.000
Potenza motori Puissance moteur Motors power Stromaufnahme	KW. 1.9		
Peso kg. Weight kg. Gewicht Poids kg.	1.300	1.400	1.600

ARIETE

TAPPATRICE SUGHERO RASO
BOUCHEUSE POUR BOUCHON RAS
CORKER FOR NATURAL STRAIGHT CORKS
KORKEVERSCHLIESSER FÜR WEINKORKEN



FABIANOGROUP - Canelli (AT)

Per informazioni tecniche è a vostra disposizione il nostro ufficio tecnico
 Our technical department is at your disposal for technical information
 Notre bureau technique est à votre disposition pour toute information
 Für jede Auskunft bleibt unser technisches Abteil gern zu Ihrer Verfügung

ENOLMECCANICA VALLEBELBO SNC

“TECNOLOGIE DI CHIUSURA”

12054 COSSANO BELBO (CN) TEL. +39. 0141.88494 FAX +39. 0141.88284
 www.enolmeccanica.com/it e-mail: marketing@enolmeccanica.it



ARIETE



La tappatrice **ARIETE** è stata progettata e realizzata servendosi dei più moderni sistemi CAD-CAM e macchinari a controllo numerico, pensando alle effettive esigenze di chi la utilizza: semplicità di funzionamento, di manutenzione oltre all'impiego di materiali di qualità atti a prevenire l'alterazione del prodotto. Questa è la "base" a cui l'Enolmeccanica Vallebelbo fa riferimento per la realizzazione dei suoi macchinari.

CARATTERISTICHE E FUNZIONAMENTO:

I tappi caricati all'interno della tramoggia vengono "dolcemente" distribuiti (evitando la formazione di polveri) ai coni di alimentazione di ogni singola testa. Successivamente introdotti all'interno del gruppo di compressione, sono lateralmente chiusi e velocemente piantati evitando di modificare la naturale elasticità del sughero. Particolare cura è stata dedicata al gruppo di compressione dove 4 tasselli temprati e rettificati, costruiti in Acciaio inox speciale, sono facilmente smontabili mediante estrazione rapida, consentendo una completa pulizia. La regolazione in altezza, come pure il cambio formato sono stati studiati in modo da minimizzare il fermo macchina. Dispositivi di sicurezza arrestano immediatamente la macchina, evitando la rottura di bottiglie ed eventuali anomalie di funzionamento.

La tappatrice **ARIETE** è stata realizzata rispettando le esigenti normative CE.



The **ARIETE** corker has been designed and built using the most modern sCAD-CAM systems and numeric control machinery, always keeping in mind the needs of the final users: simple operation and maintenance and the use of high quality materials preventing any alteration of the product. These are the basic guidelines Enolmeccanica Vallebelbo follows when manufacturing its machines.

CHARACTERISTICS AND OPERATION

The corks loaded in the hopper are distributed "softly" (avoiding the formation of powders) into the feeding conduits of every single head. Then they are introduced in the compression group, pressed at the sides and rapidly inserted avoiding any modification of the natural elasticity of the cork. Special care was devoted to the manufacturing of the compression group: its 4 hardened and rectified jaws in special stainless steel can be easily demounted through rapid extraction allowing a complete cleaning. The adjustment of the height and the format change have been projected to reduce the stoppage of the machine. Safety devices stop the machine immediately in case of emergency avoiding the breakage of bottles and any malfunctions.

The **ARIETE** corker has been manufactured in compliance with the strict EC norms.



La boucheuse **ARIETE** a été projetée et construite en utilisant les systèmes CAD-CAM les plus modernes et machines à contrôle numérique. Tout en tenant compte des exigences de l'utilisateur : simplicité et de fonctionnement et entretien, emploi de matériels de qualité à même de prévenir toute altération du produit. Ce sont les requises de base auxquelles Enolmeccanica Vallebelbo fait référence pour la réalisation de ses machines.

CARACTERISTIQUES ET FONCTIONNEMENT :

Les bouchons chargés dans la trémie sont distribués " tout doucement" (en évitant la formation de poussière de liège) aux cônes d'alimentation de chaque tête. En suite ils sont introduits dans le groupe de compression où ils sont serrés aux côtés et rapidement enfoncés en évitant de modifier l'élasticité naturelle du liège. Le groupe de compression a été construit avec un soin particulier, les quatre mâchoires trempées et rectifiées, en acier inox spécial, se peuvent démonter aisément par extraction rapide en permettant un nettoyage complet. Le réglage de la hauteur et le change format ont été projetés pour réduire au minimum le temps d'arrêt de la machine. Des dispositifs de sécurité arrêtent immédiatement la machine en cas d'urgence en évitant la rupture de bouteilles et toute anomalie de fonctionnement.

La boucheuse **ARIETE** a été construite conforme aux strictes normes CE.



Der Verschliesser **ARIETE** wurde mit den neuesten SCAD-CAM Systemen und Zahlkontrollenmaschine mit dem Zweck der Befriedigung der Erfordernisse von den Benutzern entwickelt und hergestellt. In der Tat sind die einfache Arbeitsweise und Instandhaltung und die Verwendung von Materialien hoher Qualität zur Vermeidung jeder Änderung des Produkts die technischen Merkmale der Maschine. Diese sind die Grundlinien, denen Enolmeccanica Vallebelbo bei der Herstellung seiner Maschinen folgt.

MERKMALE UND ARBEITSWEISE:

Die Korken werden in den Trichter geladen und „weich“ (d.h. mit der Vermeidung von Korkenstaub) zu den Speisungsführungen jedes Kopfes geleitet. Dann sie werden in den Kompressionsgruppe eingeführt, wo sie auf den Seiten geduckt werden und schnell in die Flasche eingezwungen, auf dieser Weise wird die natürliche Elastizität des Korkes nicht modifiziert. Die Kompressionsgruppe wurde besonders gepflegt: Die vier gehärteten und geschliffenen Dübel aus speziellem Edelstahl können durch schnelles Abziehen leicht abmontiert werden, so wird die komplette Reinigung erleichtert. Die Höheverstellung und die Formatsauswechslung wurden so entwickelt, dass die Zeit des Maschinenausfalls stark reduziert wurde. Schutzvorrichtungen halten die Maschine im Falle von Not, damit werden Abbrechungen von Flaschen und eventuelle Betriebsstörungen vermieden. Der Verschliesser **ARIETE** ist nach den strengen EWG Vorschriften hergestellt worden.



OPZIONALI:

- Dispositivo per tappatura sotto vuoto e/o immissione di gas neutro
- Kit riscaldamento tasselli con controllo temperatura digitale
- Soffio aria nei tasselli per rimozione di eventuale polvere di sughero
- Collegamento in asse elettrico con altre macchine della linea
- Versione torretta per l'installazione su monoblocco



OPTIONS:

- Device for the vacuum corking and/or introduction of neutral gas
- Kit for jaw heating with digital temperature control
- Air blow in the jaws to remove any cork powder
- Electrical connection with the other machines of the line
- Turret version for assembly on a monoblock



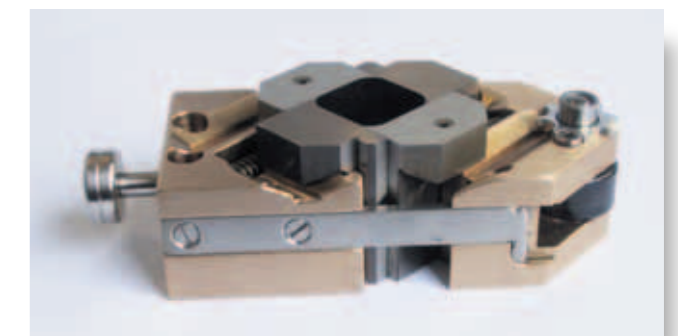
ACCESSORIES OPTIONNELS:

- Dispositif pour bouchage sous vide et/ou injection de gaz neutre.
- Kit de chauffage des mâchoires avec contrôle digital de la température
- Souffle air dans les mâchoires pour éliminer tout fragment de liège
- Connexion électrique avec les autres machines de la ligne
- Version tourelle pour l'installation sur monobloc



EXTRAVORRICHTUNGEN:

- Vorrichtung für das Vakuum und/oder Einführung von Inertgas
- Gerät zur Heizung der Dübel mit digitaler Temperaturkontrolle
- Luftgebläse in den Dübeln zur Entfernung von eventuellem Korkenstaub
- Elektrische Verbindung mit den anderen Maschinen der Line
- Ausführung als Revolverkopf zum Anbau auf Monoblock



Gruppo compressori ad estrazione rapida
Rapid extraction compression jaws
Groupe mâchoires de compression à extraction rapide
Gruppe kompressionsdübel mit schnellem Abziehen