



ATLAS M

DOSATRICE SEMI-AUTOMATICA PER METODO CLASSICO
SEMI-AUTOMATIC DOSER FOR CLASSICAL METHOD
DOSER SEMI-AUTOMATIQUE POUR METHODE CLASSIQUE

ATLAS M



Dosatrice semi-automatica per metodo classico: degorgiatura, dosatura e rasatura.

Principali caratteristiche tecniche

- Struttura interamente realizzata in acciaio inossidabile inox AISI 304.
- Dispositivo per la degorgiatura.
- Serbatoio per il liquore equipaggiato con ingresso aria compressa (CO² o azoto) e manometro per il controllo della pressione.
- Dispositivo per l'alloggiamento della bottiglia e il suo inserimento sulla valvola di controllo del flusso di liquore.
- Valvola di scambio a tre vie con comando manuale, equipaggiata con dispositivo per la regolazione della dose di liquore da immettere nelle bottiglie.
- Alloggiamento della bottiglia/serbatoio del vino occorrente per la livellatura.
- Valvola dotata di comando manuale a leva per il controllo della livellatura.

Produzione

150 bottiglie/ora

Capacità di utilizzo

Bottiglie di vetro: H 230-380 mm (+/- 5)
Ø 70-113 mm (+/- 2)

Dimensioni

50 x 90 x 158 cm
(lunghezza x larghezza x altezza)

Peso

70 Kg



Semi-automatic doser for classical method: disgorging, dosing, leveling.

Main technical characteristics

- Structure entirely made of stainless steel AISI 304.
- Device for the operation of disgorging.
- Tank for the liqueur equipped with compressed air inlet (CO² or nitrogen) and manometer for pressure control.
- Device for bottle placement to control the flow of inbound liqueur: this device is designed to accommodate both bottle formats workable.
- Three-way valve, with manual control, equipped with the device for adjusting the dose of liqueur into the bottles.
- Placement of bottle/tank of wine for the operation of levelling.
- Valve with manual lever for controlling the phase of levelling.

Production

150 bottles/hour

Workable materials

Glass bottles: H 9,05-14,96 in (+/- 0,19)
Ø 2,75-4,45 in (+/- 0,07)

Dimensions

19,7 x 35,6 x 62,2 in
(length x width x height)

Weight

154 Lbs



Doser semi-automatique pour methode classique: dégorgement, dosage, niveler.

Principales caractéristique techniques

- Châssis entièrement réalisé en acier inox AISI 304.
- Dispositif pour le dégorgement.
- Cuve pour la liqueur équipée avec entrée air comprimé (CO² ou azote) et manomètre pour le contrôle de la valeur de la pression.
- Dispositif pour le logement de la bouteille et son insertion sur la vanne de contrôle du fluxe de la liqueur.
- Vanne d'échange à trois voies avec commande manuel, équipée avec dispositif pour le réglage de la dose di liqueur.
- Logement de la bouteille/cuve du vin nécessaire poue lee nivelage.
- Vanne équipée de commande manuelle à levier pour le contrôle de nivelage.

Production

150 bouteilles/heure

Capacités d'utilisation

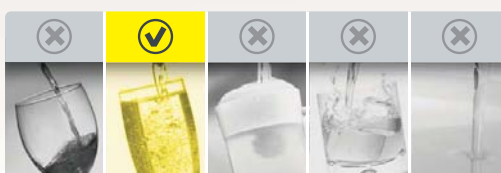
Bouteilles en verre: H 230-380 mm (+/-5)
Ø 70-113 mm (+/- 2)

Dimensions

50 x 90 x 158 cm
(longueur x largeur x hauteur)

Poids

70 Kg



Vino
Wine
Vin

**Spumante
Champagne
Champagne**

Birra
Beer
Bier

Liquori
Spirit
Esprit

Olio
Oil
Huile



Officine PESCE S.n.c.

Regione Giarone
14051 Bubbio (AT)
Italia

T +39 0144 83 385
F +39 0144 83 455

a.pesce@officinepesce.com

www.officinepesce.com



La Ditta si riserva il diritto di modificare dati tecnici e caratteristiche senza preavviso.
Technical data and characteristics are not binding and may be changed without prior notice.
La Société se réserve le droit de modifier les données et les caractéristiques techniques sans avis préalable.