Monoblocco GAI con valvola di riempimento elettro-pneumatica

La rivoluzione in <u>performance e igiene</u> per la perfezione dell'imbottigliamento



OMBARDINI

Cantine in Novellara dal (1925)





<u>4 campi di Eccellenza</u>





1. TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA e MASSIMA FLESSIBILITÀ BREVETTO 2013

- Nessun compromesso per l'imbottigliamento di prodotti fermi, frizzanti o spumanti.
- Aumento della produttività, riduzione dell'ossidazione del prodotto e dei consumi di gas
- Livelli precisi (fino a 0,5mm)e modificabili in continuo con macchina in movimento
- Controllo del **numero di deareazioni** e delle fasi di sgasatura per ogni prodotto.

MONOBLOCCO AD ALTISSIMA AUTOMAZIONE

- Memorizzazione dei formati e delle modalità di imbottigliamento per ogni prodotto. Massime performance in ogni condizione di imbottigliamento e su qualsiasi prodotto.
- Ridotti al minimo i tempi di cambio formato
- Le fasi di riempimento sono decise a tempo e non dipendono dalla velocità della macchina per la massima uniformità in termini di qualità del prodotto

<u>4 campi di Eccellenza</u>





3. CONTROLLO E CERTIFICAZIONE DEL PROCESSO

 Controllo continuo della posizione della bottiglia e delle pressioni al suo interno in ogni fase di riempimento verificando ad ogni istante il corretto svolgimento del processo su ogni singolo rubinetto

4. TOTALE CONTROLLO E GESTIONE AUTOMATIZZATA DELLA STERILIZZAZIONE DELLA MACCHINA

- 4. Scelta e gestione completamente automatica dei circuiti da sterilizzare, delle sequenze e dei tempi di utilizzo dei prodotti detergenti e sanitizzanti.
- 5. Tutti i sensori e i controlli elettropneumatici permettono di verificare il passaggio del liquido di sterilizzazione in ogni singolo circuito.
- **6. False bottiglie a inserimento automatico** con controllo da touch-screen
- 7. Basamento "ROOF" in acciaio inox AISI 304 satinato per facilitare il drenaggio liquido e la pulizia della macchina.

