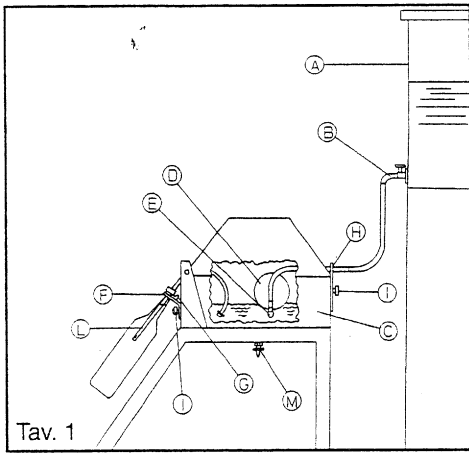
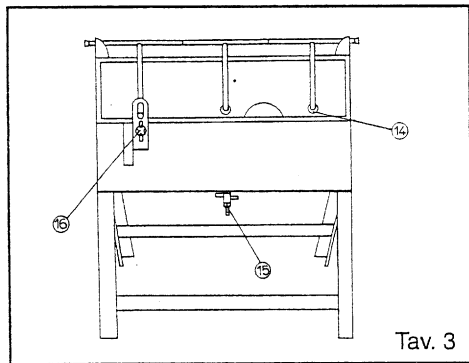


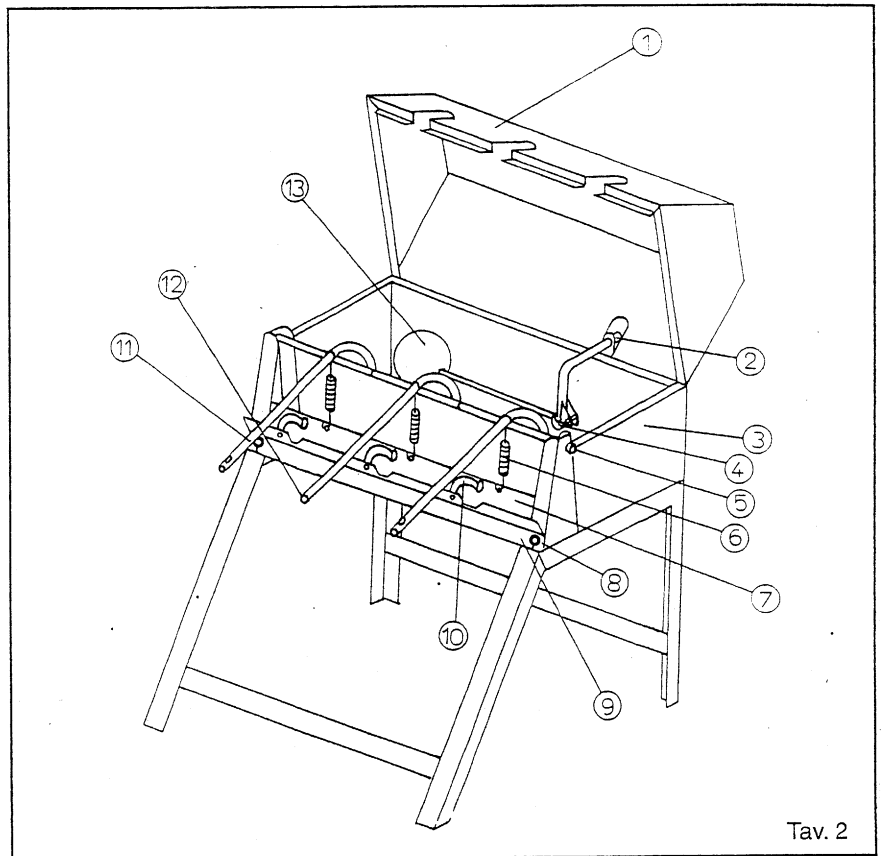
# RIEMPITRICE / FILLING MACHINE / EMBOTELLADORA / ABFÜLLAPPARAT



Tav. 1



Tav. 3



Tav. 2

## INDICAZIONI GENERALI ISTRUZIONI D'USO

La nostra riempitrice viene costruita interamente in acciaio inox AISI 304 nella versione a 3 e a 5 beccchi. Il suo funzionamento è quello dei vasi comunicanti (Vedi Tav. 1).

**Alimentazione vaschetta:** Il recipiente (A) di vino da imbottigliare viene posto al di sopra della riempitrice, affinché una volta aperto il rubinetto (B), il vino, per caduta, vada ad alimentare la vaschetta (C). All'interno di questa c'è un galleggiante (D) che si solleva per effetto del vino che affluisce nella vaschetta fino a che, la valvola di gomma (E) del galleggiante, non andrà a chiudere il tubo di entrata del vino.

**Innesco beccucci (L):** va fatto solamente all'inizio, per ciascun beccuccio in questo modo: abbassare il beccuccio e aspirare con la bocca il vino dall'estremità inferiore del beccuccio stesso (L).

**Riempitura:** dopo aver innescato i beccucci, questi verranno inseriti nei colli delle bottiglie; i colli saranno quindi appoggiati nelle apposite feritoie (F) e fermati poi con i ganci di sicurezza (G). Le bottiglie si riempiranno in breve tempo una dopo l'altra fino al totale svuotamento del recipiente (A).

**Taratura bottiglie:** il livello di riempimento si regola alzando o abbassando il particolare F o il particolare H dopo aver svitato gli appositi pomelli (I).

**Svuotamento (vino residuo):** si ottiene aprendo il rubinetto (M) posto sul fondo della vaschetta (C).

**Pulizia:** ultimata la lavorazione si raccomanda di lavare e poi asciugare la riempitrice riponendola al riparo dalla polvere.

### Ricambi:

- 1) Coperchio
- 2) Attacco entrata vino
- 3) Vaschetta
- 4) Valvola di chiusura
- 5) Asta di acciaio con tappo
- 6) Molla
- 7) Tirante per molle
- 8) Pomello
- 9) Porta bottiglie
- 10) Gancio di sicurezza
- 11) Beccuccio
- 12) Tappo chiusura beccuccio
- 13) Galleggiante
- 14) Guarnizione beccuccio
- 15) Rubinetto di scarico
- 16) Pomello

## 1) GENERAL INFORMATION OPERATING DIRECTIONS

Our filling machine is totally made of stainless steel AISI 304. It is available with 3 or 5 spouts and works through communicating vessels (see Picture I).

**Tank feeding:** The (A) wine container must be placed over the filling machine. When the (B) tap is running, wine flows down and feeds the (C) tank. The (C) tank contains a (D) float which arises as a consequence of the wine flowing into the tank. This process lasts until the (E) rubber valve of the (D) float closes the wine-feed pipe.

**(L) Spouts setting-up:** It should be made only at the beginning of the operation, by lowering each single spout and sucking wine with the mouth from its lower end.

**Filling operation:** After having set the spouts, they must be inserted in the bottle necks. The necks have to be laid in the special (F) slots and fastened with the (G) safety hooks. Bottles will quickly fill up one after the other, until the (A) container becomes completely empty.

**Bottle setting:** The filling level can be adjusted by raising or lowering the (F) or (H) detail after having unscrewed the special (I) knobs.

**Emptying (wine residue):** The (M) tap at the bottom of the (C) should be turned on in order to drain the wine residue.

**Machine cleaning:** After operation it is advisable to wash and dry the filler. Moreover, it is recommendable to protect it from dust.

#### Spare parts

- 1) Cover
- 2) Wine feed
- 3) Tank
- 4) Stop valve
- 5) Steel rod with plug
- 6) Spring
- 7) Tension rod for springs
- 8) Knob
- 9) Bottleholder
- 10) Safety hook
- 11) Spout
- 12) Spout plug
- 13) Float
- 14) Spout gasket
- 15) Emptying tap
- 16) Knob

## 1) ALLGEMEINE HINWEISE GEBRAUCHSANWEISUNGEN

**Unser Abfüller wird völlig aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt und kann mit 3 oder 5 Ausgießern geliefert werden. Dieses Gerät funktioniert durch kommunizierende Röhren (Siehe Abbildung I).**

**Zuführung:** Der Weinbehälter (A) wird über den Abfüller gestellt, damit der Wein in das Becken (C) hineinfließt. Dazu ist der Hahn (B) aufzudrehen. Das Becken (C) enthält einen Schwimmer (D). Der Weinzufluß ins Becken (C) bringt dazu, daß der Schwimmer sich hebt, bis das Gummiventil das Rohr schließt, durch das der Wein fließt.

**Ausgüßeinstellung:** Die Ausgießer sind nur am Anfang einzustellen. Jeder Ausgießer (L) soll zuerst gesunken, dann mit dem Mund am unteren Ende gesaugt werden.

**Füllung:** Nach Einstellung der Ausgießer, sind die Schnäbel in die Flaschenhälse einzusetzen. Die Flaschenhälse sind daher in die geeigneten Schlitze zu stecken, wobei sie mit Sicherheitsbacken (G) befestigt werden sollen. Die Flaschen füllen sich nacheinander in kurzer Zeit, bis der Behälter (A) sich völlig leert.

#### **Flascheneichung:**

Der Füllungsstand läßt sich durch die Hebung bzw. Senkung des Glieds F bzw. H regeln. Zu diesem Zweck sollen zuerst die entsprechenden Kugelgriffe (I) ausgeschraubt werden.

**Entleerung des Weinrückstandes:** Es soll der Hahn (M) aufgedreht werden, der sich auf dem Beckenboden (C) befindet.

**Reinigung:** Nach der Benutzung empfiehlt sich, den Abfüller sorgfältig zu waschen und aufzutrocknen. Es ist auch ratsam, das Gerät vor Staub zu schützen.

#### Ersatzteile:

- 1) Deckel
- 2) Weinanschlußstutzen
- 3) Becken
- 4) Sperrventil
- 5) Stabstange mit Propfen
- 6) Feder
- 7) Anzugstange für Feder
- 8) Kugelgriff
- 9) Flaschenträger
- 10) Sicherheitshacken
- 11) Ausgießer
- 12) Propfen zur Ausgüßschließung
- 13) Schwimmer
- 14) Ausgüßdichtung
- 15) Ablaufshahn
- 16) Kugelgriff

## 1) INDICACIONES GENERALES INSTRUCCIONES DE EMPLEO

**Nuestra llenadora funciona según un sistema de vasos comunicantes, está hecha enteramente de acero inoxidable AISI 304 y está disponible en la versiones de 3 y 5 pitones (véase ilustración 1).**

**Alimentación de la cubeta:** El recipiente (A) con el vino para embotellar, tiene que estar por encima de la llenadora. Después de haber abierto el grifo (B), al caer abajo, el vino va alimentando la cubeta (C). Esta lleva internamente un flotador (D) que se levanta a causa del vino que afluye en la cubeta, hasta que la válvula de goma (E) del flotador no cierra el tubo de entrada del vino.

**Aparejo de los pitones (L):** Hay que hacerlo solamente al principio, para cada pitón, obrando de la siguiente manera: bajando el pitón (L) y aspirando el vino con la boca desde su extremo inferior.

**Operación de llenado:** Después de haber aparejado los pitones, hay que introducirlos en los cuellos de las botellas, que, a su vez, deberán apoyarse en las ranuras correspondientes (F) y estar sujetos por ganchos de seguridad (G). Las botellas se llenarán rápidamente una después de otra hasta que el recipiente (A) se vacíe por completo.

**Regulación de las botellas:** El nivel de llenado se regula levantando o bajando la pieza F o la pieza H después de haber destornillado las perillas (I).

**Vaciado (residuo de vino):** Se consigue abriendo el grifo (M) que se encuentra en el fondo de la cubeta (C).

**Limpieza:** Una vez acabado el trabajo, se recomienda lavar y secar esmeradamente la llenadora, así como protegerla del polvo.

#### Repuestos

- 1) Tapa
- 2) Entrada del vino
- 3) Cubeta
- 4) Válvula de cierre
- 5) Barra de acero con tapón
- 6) Resorte
- 7) Tirante para resortes
- 8) Perilla
- 9) Portabotellas
- 10) Gancho de seguridad
- 11) Picón
- 12) Tapón para cerrar el pitón
- 13) Flotador
- 14) Junta del picón
- 15) Grifo de desagüe
- 16) Perilla