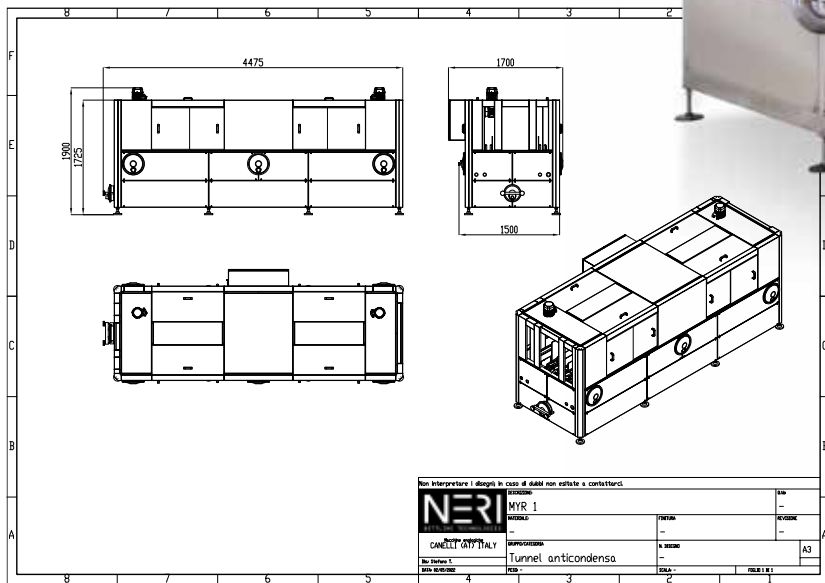




TUNNEL ANTICONDENZA bottiglie piene
ANTI-CONDENSATION TUNNEL machine for full bottles
TUNNEL ANTI-CONDENSATION bouteilles pleines

MYR



NERI FILIPPO & c. s.n.c.
Via Asti 110 - 14053 Canelli AT - Italy
+39 0141 823662 • info@neriweb.com



www.nerifilippo.it





TUNNEL ANTICONDENZA bottiglie piene
ANTI-CONDENSATION TUNNEL machine for full bottles
TUNNEL ANTI-CONDENSATION bouteilles pleines

MYR

IT • Completamente in acciaio inox in grado aumentare di circa 12°-15°ed in tempi relativamente brevi (4-5 min.) la temperatura delle bottiglie piene provenienti dalla riempitrice (tempi e temperature riferiti alla bottiglia da 0.75 cl mod. champagnotta).

Temperatura acqua di esercizio 30°.

Tutti i controlli e la diagnostica sono gestiti attraverso un pannello touch da 10" Temperature e livelli sono controllati costantemente da un plc.

Molto importante è sottolineare il fatto che la macchina grazie al suo sistema di climatizzazione/scambio termico fa risparmiare circa il 70% rispetto ai metodi tradizionali L'impianto nasce dietro particolari necessità e specifiche del cliente rendendo così ogni esemplare un pezzo unico. Costi di esercizio molto bassi a manutenzione praticamente inesistente la pongono al top tra le sue ipotetiche concorrenti

* Accessorio a richiesta

EN • Completely in stainless steel able to increase the temperature of the full bottles coming from thefiller by about 12 °-15 °and in a relatively short time (4-5 min.) (times and temperatures refer to the 0.75 cl bottle mod. champagnotta).

Operating water temperature 30°.

All controls and diagnostics are managed through a 10 "touch panel Temperatures and levels are constantly monitored by a plc It is very important to underline the fact that the machine, thanks to its air conditioning / heat exchange system, saves about 70% compared to traditional methods.

The system is created on the basis of the particular needs and specifications of the customer, thus making each piece a unique piece .

Very low management costs with practically non-existent maintenance put it at the top of its hypothetical competitors

* Accessory on request

FR • Entièrement en acier inoxydable, capable d'augmenter la température des bouteilles pleines en provenance de la remplisseuse d'environ 12 ° à 15 ° en un temps relativement court (4-5 minutes).

(Les temps et températures se réfèrent à la bouteille de 0,75 cl modèle champagnotta).

Température de l'eau de fonctionnement: 30 °C.

Tous les contrôles et diagnostics sont gérés via un écran tactile de 10". Les températures et les niveaux sont constamment surveillés par un PLC.

Il est important de souligner que cette machine, grâce à son système de climatisation/échange thermique, permet une économie d'environ 70 % par rapport aux méthodes traditionnelles. Le système est conçu selon les besoins et spécifications spécifiques du client, rendant ainsi chaque exemplaire unique.

Des coûts d'exploitation très faibles et une maintenance quasi inexistante la placent au sommet de ses potentielles concurrentes.

* Accessoire disponible sur demande.

		MYR 1	MYR 2	MYR 3	MYR 4	MYR 5	MYR 6
Produzione • Output • Production	BT/h	2000	3500	6000	10000	12000	14000
Dimensione bottiglie Ø • Bottle size • Taille des bouteilles	mm	75-100	75-100	75-100	75-100	75-100	75-100
Dimensione bottiglie H • Bottle size • Taille des bouteilles	mm	170-350	170-350	170-350	170-350	170-350	170-350
Consumo energetico • Energy consumption • Consommation énergétique	KW	2	2	3	4	6,5	6,5
Consumo asciugatura • Drying consumption • Consommation séchage	KW	9	9	12	15	24	24

NERI
 BOTTLING TECHNOLOGIES

nerifilippo.it