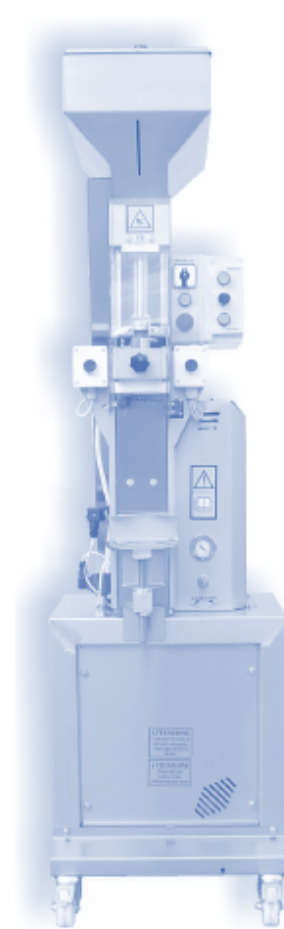


VIT VINIF

ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS



Portfolio Boucheuses

1. BOUCHEUSES MANUELLES	3
1.1. BOUCHEUSES MANUELLES STANDARD	3
1.2. BOUCHEUSES MANUELLES SPÉCIALES	3
1.2.1. Accessoires	3
1.3. BOUCHEUSES MANUELLES POUR VIN MOUSSEUX	4
2. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE	5
2.1. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE P12	5
2.2. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE P45	6
2.3. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE P35	7
2.4. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE P55	8
2.4.1. Accessoires	8
2.5. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE 20-10 POUR VIN OU CHAMPAGNE	9
2.6. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE 20-10 POUR GRANDS FORMATS	10

1. BOUCHEUSES MANUELLES

1.1. BOUCHEUSES MANUELLES STANDARD

La Boucheuse15 est le bon choix pour les utilisateurs qui cherchent une solution fiable pour les bouteilles de vin standard de 0,75 l. Cette boucheuse avec 4 mors en laiton convient aux bouchons en liège naturel de taille standard.

REF. VITVINIF	EL-Boucheuse15
Bouteille Ø (mm)	50-140
Bouteille H (mm)	215 - 330
Bouchon Ø (mm)	22-26
Bouchon H (mm)	33-47
Compresseur Ø (mm)	Oui



1.2. BOUCHEUSES MANUELLES SPÉCIALES

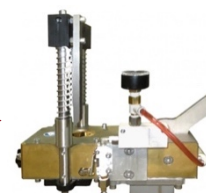
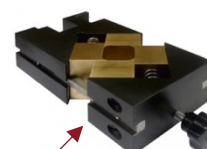
Les boucheuses spéciales peuvent couvrir toute la gamme des bouteilles spéciales. Ces machines conviennent à l'utilisateur professionnel qui a besoin d'une solution fiable pour les petits remplissages et les remplissages spéciaux. De nombreuses innovations font des boucheuses des machines uniques pour le traitement du liège naturel.



REF. VITVINIF	EL-Boucheuse54	EL-Boucheuse55	EL-Boucheuse58
Bouteille Ø max. (mm)	130	180	250
Bouteille H min. (mm)	130	320	320
Bouteille H max. (mm)	360	570	800
Bouteille Ø max. (mm)	28 (standard)	28 (standard)	28 (standard)
Bouteille H max. (mm)	49	49	49
Compresseur échangeable	Oui	Oui	Oui
Option: kit vacuum	Oui	Oui	Oui
Transporteur à rouleaux			Oui

1.2.1. Accessoires

REF. VITVINIF	PRODUIT
EL-CompxBoucheuse	Compresseur supplémentaire pour les boucheuses 54, 55 et 58
EL-KitVacuumxBoucheuse	Kit vacuum échangeable pour les Boucheuses 54, 55 et 58



1.3. BOUCHEUSES MANUELLES POUR VIN MOUSSEUX

Les bouteilles pour vin mousseux veulent être spécialement traitées. Avec le ferme-capsule en option, vous avez tout en un seul appareil. Grâce à nos différentes tailles de machines, nous pouvons traiter tout type de bouteille pour vin mousseux - même pour vos formats spéciaux.

REF. VITVINIF	EL-Boucheuse55C	EL-Boucheuse56C
Bouteilles	pour grandes bouteilles de champagne	
Bouteille Ø max. (mm)	120	120
Bouteille H min. (mm)	220	420
Bouteille H max. (mm)	560	720
Bouteille Ø max. (mm)	34	36
Bouteille H max. (mm)	48	49
Compresseur Ø (mm)	Oui	Oui



Boucheuse55C



Boucheuse56C

2. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE

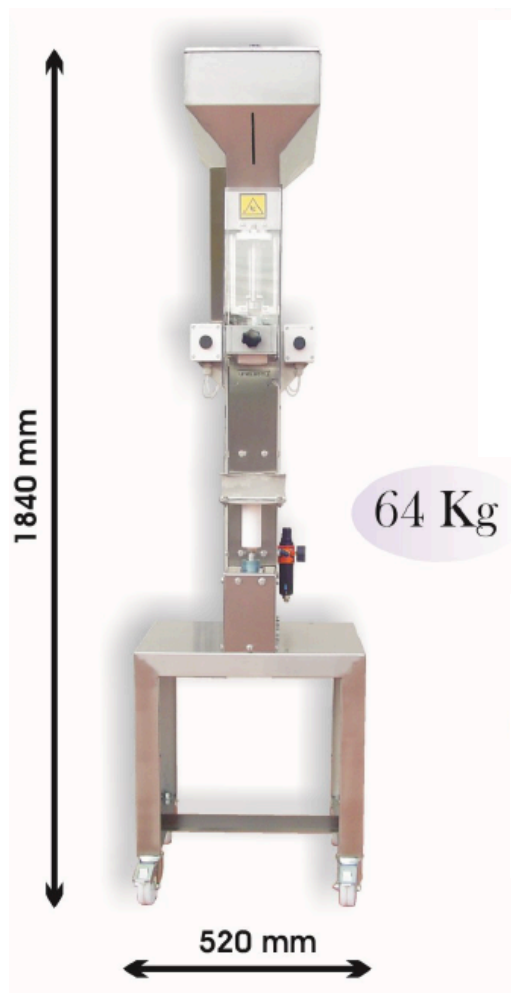
2.1. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE P12

- Boucheuse mécanique construite en acier inox AISI 304
- Blocs d'étrier en acier inoxydable
- Conteneur à bouchon avec agitateur mécanique pour chargement automatique des bouchons
- Monté sur le chariot modèle A en acier inoxydable

CARACTÉRISTIQUES

- ❖ Dimensions: 52 x H184 cm
- ❖ Poids: 64 kg
- ❖ Bouchons diamètre 22-26mm (bouchons 28mm sur demande)
- ❖ Hauteur du capuchon jusqu'à 50 mm
- ❖ Hauteur de la bouteille jusqu'à 375 mm
- ❖ Temps de bouchage d'environ 3 s
- ❖ Consommation d'air ("aller/retour" 4 bar) : 9,8 NI
- ❖ Consommation d'air ("aller/retour" 6 bar) : 13,8 NI
- ❖ Emballage dans une caisse en bois

REF. VITVINIF	PRODUIT
ME-Boucheuse P12	Boucheuse semi-automatique modèle P12



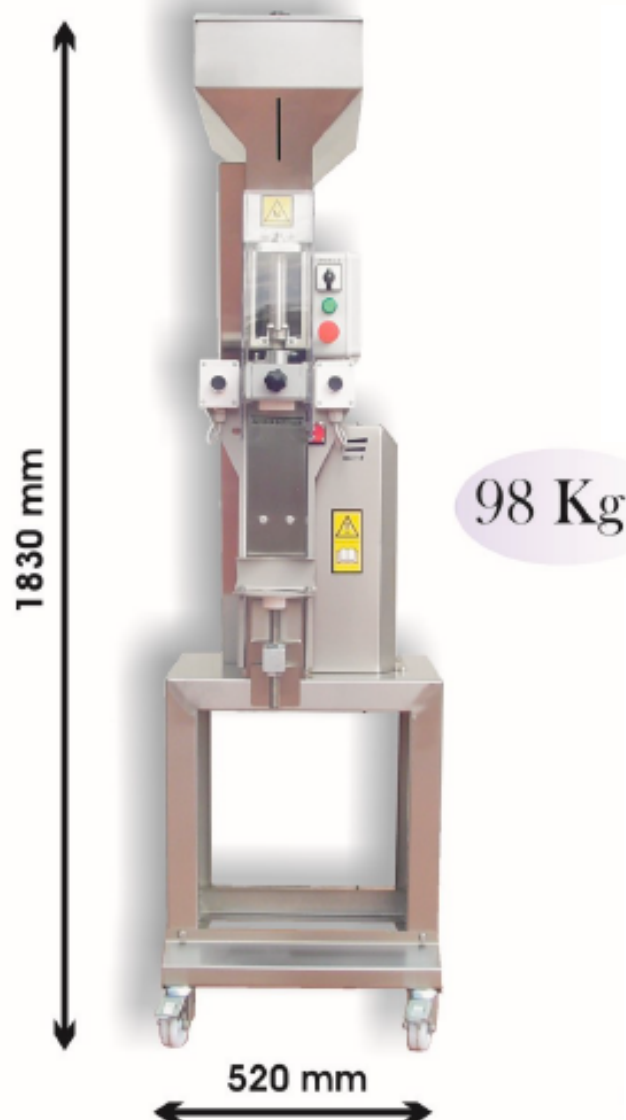
2.2. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE P45

- Boucheuse mécanique construite en acier inox AISI 304
- Blocs d'étrier en acier inoxydable
- Chargement automatique des bouchons
- Monté sur le chariot modèle D en acier inoxydable

CARACTÉRISTIQUES

- ❖ Dimensions: 52 x H183 cm
- ❖ Poids: 98 kg
- ❖ Bouchons diamètre 22-26mm (bouchons 28mm sur demande)
- ❖ Hauteur du capuchon jusqu'à 50 mm
- ❖ Hauteur de la bouteille jusqu'à 375 mm
- ❖ Temps de bouchage d'environ 1,8 s
- ❖ Emballage dans une caisse en bois

REF. VITVINIF	PRODUIT
ME-Boucheuse P45	Boucheuse semi-automatique modèle P45



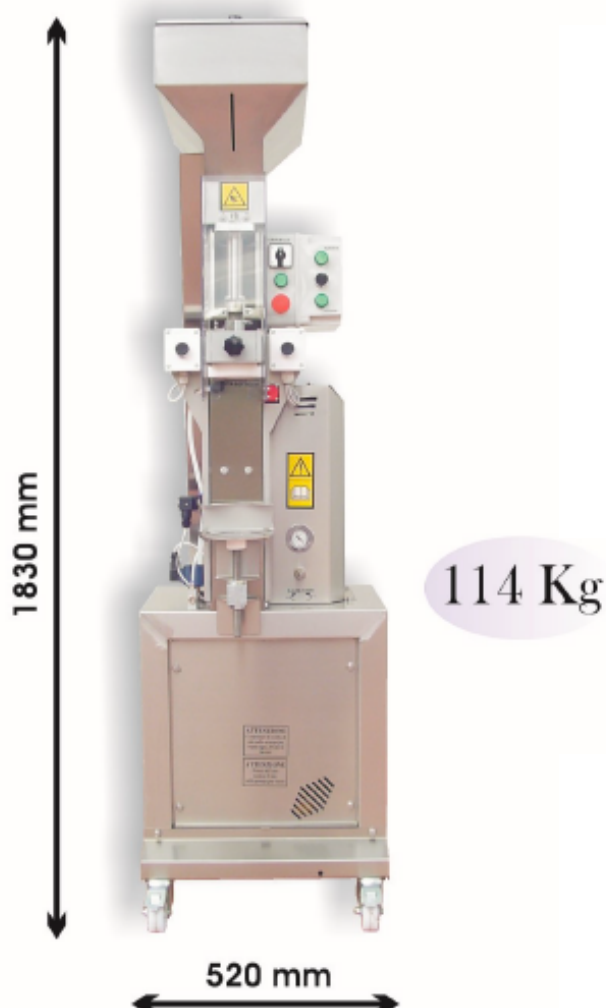
2.3. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE P35

- Boucheuse mécanique construite en acier inox AISI 304
- Blocs d'étrier en acier inoxydable
- Chargement automatique des bouchons
- Monté sur le chariot modèle D en acier inoxydable

CARACTÉRISTIQUES

- ❖ Dimensions: 52 x H183 cm
- ❖ Tension: 230V, 50hz (trifasique 380V optionel)
- ❖ Poids: 114 kg
- ❖ Bouchons diamètre 22–26mm (bouchons 28mm sur demande)
- ❖ Hauteur du capuchon jusqu'à 50 mm
- ❖ Hauteur de la bouteille jusqu'à 375 mm
- ❖ Temps de bouchage d'environ 1,8 s
- ❖ Dispositif pour créer de vide
- ❖ Dispositif d'injection d'Azote
- ❖ Emballage dans une caisse en bois

REF. VITVINIF	PRODUIT
ME-Boucheuse P35	Boucheuse semi-automatique modèle P35



2.4. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE P55

- Boucheuse mécanique construite en acier inox AISI 304
- Blocs d'étrier en acier inoxydable
- Chargement manuel des bouchons
- Possibilité d'utiliser bouchon de liege type champagne et bouchon liege standard
- Monté sur le chariot en acier inoxydable avec roues

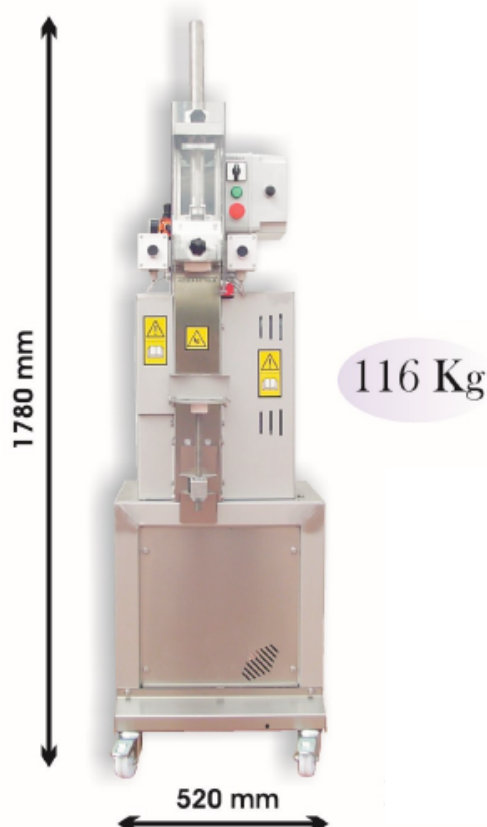
CARACTÉRISTIQUES

- ❖ Dimensions: 52 x H178 cm
- ❖ Tension: Trifasique 380V, 50hz (monofasique 230V optionel)
- ❖ Poids: 116 kg
- ❖ Bouchon liege type champagne: diamètre 30,5mm, hauteur jusqu'à 50mm
- ❖ Bouchon liege standard: diamètre 26-30mm, hauteur jusqu'à 50mm
- ❖ Hauteur de la bouteille jusqu'à 375 mm
- ❖ Temps de bouchage d'environ 3s
- ❖ Consommation d'air ("aller/retour" 6 bar) : 2,6 NI
- ❖ Emballage dans une caisse en bois

REF. VITVINIF	PRODUIT
ME-Boucheuse P55	Boucheuse semi-automatique modèle P55

2.4.1. Accessoires

REF. VITVINIF	PRODUIT
ME-Inver.Mono	Inverseur pour monophasée 230 Volt, 50 Hz



2.5. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE 20-10 POUR VIN OU CHAMPAGNE

- Boucheuse mécanique construite en acier inoxydable avec commande par bouton-poussoir
- Distribution automatique des bouchons au moyen de la trémie et levage pneumatique des bouteilles
- Mâchoires en acier trempé rectifié et chariots en bronze forgés par machines à commande numérique et centres d'usinage qui assurent leur parfaite interchangeabilité - Tableau électrique et protections aux normes CE
- Montée sur roues

CARACTÉRISTIQUES

- ❖ Capacité bouchons du champagne: 500 bouteilles / heure
- ❖ Capacité bouchons ras: 800 bouteilles / heure
- ❖ Bouteilles de 0.375 à 1.5L
- ❖ Dimensions: 65 x 55 x 195 cm
- ❖ Tension: 380 triphasique
- ❖ Poids: 150 kg



REF. VITVINIF	PRODUIT	
OP-2010-Champ	Boucheuse semi-automatique pour bouchons du champagne	
OP-2010-Ras	Boucheuse semi-automatique pour bouchons ras du goulot	
ACCESSOIRES		
	OP-2010-Champ	OP-2010-Ras
OP-AZ1	Système d'injection de gaz inerte	Système d'injection de gaz inerte
OP-GPV	Système de vide avec dépresseur pneumatique	Système de vide avec dépresseur pneumatique
OP-TAS-60	De série	Supplément hauteur de serrage 60mm
OP-CEN-91/R	Centreur de bouchon ras	De série
OP-BGS-32	Cône de centrage pour changement de format sous vide-gaz inerte	Cône de centrage pour changement de format sous vide-gaz inerte
OP-TAP-PIC	Kit pour bouchons de tailles inférieures à 23x38 (cône-rouleaux-tube-support bouchon)	Kit pour bouchons de tailles inférieures à 23x38 (cône-rouleaux-tube-support bouchon)
OP-TRAM-2010	Kit trémie pour bouchon ras	De série
OP-DIST-CHAMP	Distributeur de tuyau pour bouchon du champagne (50 bouchons)	N/A
OP-SUP-MON	Supplément pour moteur monophasé 50HZ	Supplément pour moteur monophasé 50HZ
OP-SUPP-VOLT	Supplément pour moteur avec tension spéciale	Supplément pour moteur avec tension spéciale
OP-EMBALLAGE	Emballage avec plate-forme + papier bulle + film étirable	Emballage avec plate-forme + papier bulle + film étirable

2.6. BOUCHEUSES SEMI-AUTOMATIQUE 20-10 POUR GRANDS FORMATS

- Boucheuse mécanique construite en acier inox avec commande par boutons et levage bouteilles pneumatique
- Distribution manuelle des bouchons dans la tête
- Mâchoires en acier trempé rectifié et chariots en bronze forgés par machines à commande numérique et centres d'usinage qui assurent leur parfaite interchangeabilité
- Tableau électrique et protections conformes CE
- Montée sur roues

CARACTÉRISTIQUES

- ❖ Capacité: 200 bouteilles / heure (3L)
- ❖ Bouteilles à 3-6-9-12 L - bouchons Ø 30-33 mm, h 50-52 mm
- ❖ Dimensions: 75 x 60 x 185 cm
- ❖ Tension: 380 triphasique
- ❖ Poids: 200 kg
- ❖ Supplément hauteur de serrage 60mm



REF. VITVINIF	PRODUIT	
OP-2010RS-Champ	Boucheuse semi-automatique pour bouchons du champagne pour grands formats	
OP-2010RS-Ras	Boucheuse semi-automatique pour bouchons ras du goulot pour grands formats	
ACCESSOIRES		
	OP-2010RS-Champ	OP-2010RS-Ras
OP-AZ1-RS	N/A	Système d'injection de gaz inerte
OP-TAS-65	Supplément hauteur de serrage 65mm	Supplément mâchoire hauteur 65mm
OP-CEN-32GF	Cône de centrage de changement de taille	N/A
OP-CHAN-BOUT	Tête de pack à mâchoires complète pour changement de format de bouteille	Tête de pack à mâchoires complète pour changement de format de bouteille
OP-SUPP-VOLT	Supplément pour moteur avec tension spéciale	Supplément pour moteur avec tension spéciale
OP-EMBALLAGE	Emballage avec plate-forme + papier bulle + film étirable	Emballage avec plate-forme + papier bulle + film étirable

Votre spécialiste en matériel viticole et brassicole



Équipement de Vinification et Brassage

Entrepôt/Office

2 impasse Paul Sejourné, Naturpole III

66350 Toulouges - FRANCE

contact@vitvinif.com

+33 (0) 411 98 00 03

Opening Hours: Mo-Fr: 9:00-13:00/14:00-17:30

