

CE



RIEMPITRICE A 2 O 3 O 4 SIFONI

Art. E2M / E2S / E3M / E3S / E4M

FILLER AT 2 OR 3 OR 4 SIPHON

Art. E2M / E2S / E3M / E3S / E4M

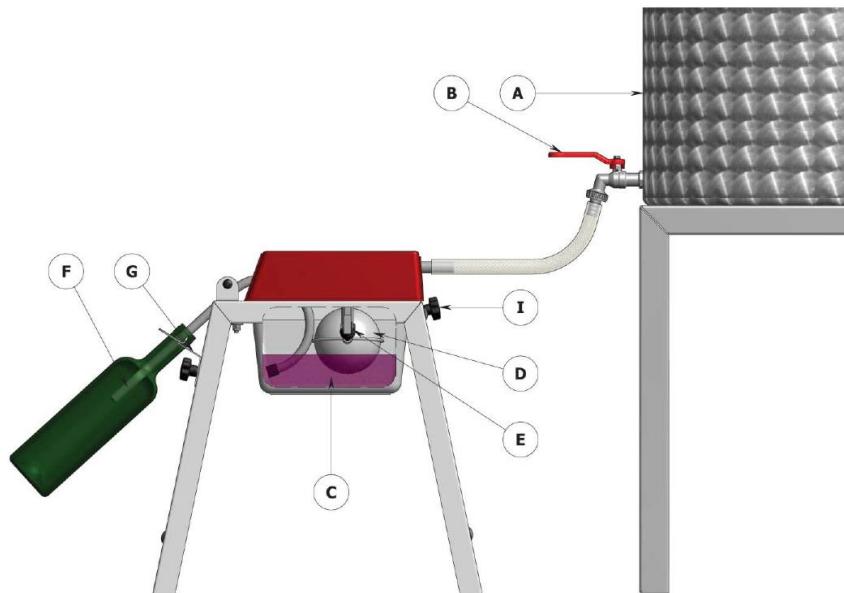


2022 - ITALIANO
MANUALE USO E MANUTENZIONE

2022 - ENGLISH
MANUAL USE AND MAINTENANCE



100%
MADE IN ITALY



CONGRATULAZIONI

Lei ha scelto il meglio acquistando questa macchina. E' molto robusta in tutti i suoi particolari ed affidabile nel tempo.

Per il miglior utilizzo di questa macchina consigliamo di seguire scrupolosamente le istruzioni qui di seguito elencate.

DATI TECNICI:

Funzionamento: Manuale;
Macchina per uso enologico;
Peso: 3 Kg;

Descrizioni ed illustrazioni non sono impegnative e la Grifo Macchine Enologiche si riserva di apporre modifiche ai dati tecnici senza alcun preavviso.

CONSIGLI PER L'USO:

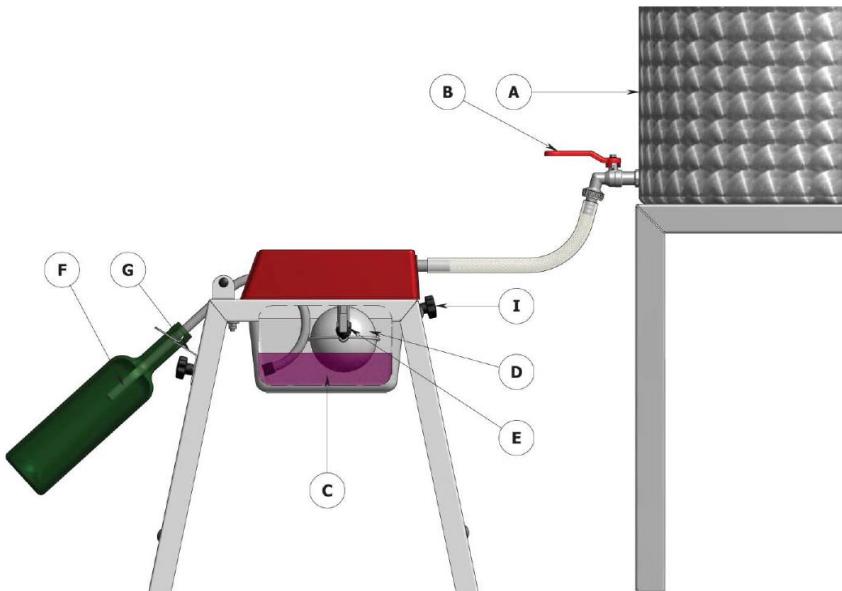
ALIMENTAZIONE VASCHETTA: il recipiente (A) di liquido da imbottigliare viene posto al di sopra della riempitrice, affinché una volta aperto il rubinetto (B), il liquido, per caduta, alimenti la vaschetta (C). All'interno di questa c'è una galleggiante (D) che si solleva per effetto del liquido che affluisce nella vaschetta fino a che la valvola (E) del galleggiante, andrà a chiudere il tubo di entrata.

INNESCO BECCHI: va fatto solamente all'inizio del lavoro, per ciascun becco in questo modo: abbassare il becco e aspirare il liquido dall'estremità inferiore del becco stesso (F).

RIEMPITURA: dopo la fase di innesco, infilare le bottiglie sui becchi e appoggiarle nel portabottiglie (G). Le bottiglie si riempiranno in breve tempo una dopo l'altra fino al totale riempimento di esse.

TARATURA BOTTIGLIE: il livello di riempimento si regola alzando o abbassando il portabottiglie (G) e regolando il galleggiante tramite le viti (I).

PULIZIA: ultimata la lavorazione si raccomanda di lavare e poi asciugare la riempitrice riponendola al riapro dalla polvere.



CONGRATULATIONS

You have chosen the best corker buying this machine; it's very hard in all detail.
For the best use of this machine, we recommend to follow the instructions below.

TECHNICAL DATA:

Operation: Manual;
Macchine for enological use;
Weight: 3 Kg;

Descriptions and illustrations are not binding and the Grifo Macchine Enologiche reserves the right to change technical data without notice.

ADVICE ON USE:

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.

SPOUTS SETTING-UP: It should be made only at the beginning of the operation, by lowering each single spout and sucking wine from the lower end of each spouts (F)

FILLING OPERATION: After having set the spouts, insert the bottles in the every spouts and place them in the bottle rack. 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 (G) bottle rack and adjusting the float with the knob (I).

MACHINE CLEANING: after operation it is advisable to wash and dry the filler. Moreover, it is recommendable to protect it from dust.



Grifo Marchetti Srl

Via Mantova 1, I-26034
Piadena Drizzona (CR) Italy
Phone : +39 0375 98601
Fax : +39 0375980879
E-mail : info@grifomarchetti.com
Website : www.grifomarchetti.com