



TAPPATORE PNEUMATICO PNEUMATIC CORKER "AIR-MATIC"



Tappatore pneumatico per tappi corona Ø26 e Ø29 e per tappi a fungo cilindrici.

- Funzionamento ad aria compressa
- Regolabile in altezza, con la possibilità di tappare bottiglie di varie altezze (da 130 a 410 mm) e vari diametri (da 40 a 160 mm)
- Comando a due leve
- Pratica maniglia per spostamento
- Disponibile nella versione inox o verniciata

OPTIONAL:

- Regolatore di pressione con manometro
- Campana per tappi corona Ø 31.



Pneumatic corker for crown caps Ø26 and Ø29

- Pneumatic functioning
- Adjustable in height, with the possible to cork bottles with various heights (from 130 to 410 mm) and various diameters (from 40 to 160mm)
- Two levers control
- Practical handle for movement
- Available in stainless steel AISI 304 or painted steel

OPTIONAL:

- Pression controller with manometer
- Bell for crown caps Ø31.



Boucheuse pneumatique pour bouchons couronnés pour couronnetsapones de corona Ø26 et Ø29



Taponadora neumática para coronas Ø26 y Ø29



Pneumatische Verschließmaschine für Kronkorken Ø26 und Ø29

- Fonctionnement à air comprimé
- Réglable en hauteur, avec la possibilité de boucher les bouteilles de hauteurs différentes (de 130 à 410 mm) et de diamètres différents (de 40 à 160 mm)
- Commande à deux leviers
- Poignée pratique pour le déplacement
- Disponible dans la version inox ou peinte
- Funcionamiento con aire comprimido
- Regulable en altura, con la posibilidad de tapar botellas de diferentes alturas (entre 130 y 410 mm) y diferentes diámetros (entre 40 y 160 mm)
- Mando de dos palancas
- Práctica manija para el desplazamiento
- Disponible en la versión de acero inoxidable o pintada.
- Druckluftbetrieb
- Höhenverstellbar, mit der Möglichkeit, Flaschen mit verschiedener Höhe (von 130 bis 410 mm) und Durchmesser (von 40 bis 160 mm) zu verschließen.
- Steuerung mit 2 Hebeln
- Praktischer Griff für Verschiebungen
- In Edelstahl- oder lackierter Version erhältlich.

EN OPTION :

- Régulateur de pression avec manomètre
- Cloche pour bouchons de couronne Ø 31.

OPCIONAL:

- Regulador de presión con manómetro
- Campana para taponos de corona Ø 31.

OPTIONAL:

- Druckregler mit Manometer
- Schrumpfkapsel für Kronkorken Ø 31.

technical data

	Funzionamento/ Working	Produzione/ Production	Dimensioni/ Dimensions	Peso/ Weight
AIR-MATIC	pneumatico/pneumatic MAX 5 BAR	500 ÷ 600 bottiglie/bottles/H	Box 300x300x550 mm	Kg 20

Le immagini e i dati non sono impegnativi. The photos and datas used are not binding.

Since 1888, wine, fruit and olive oil equipment

ZAMBELLI ENOTECH S.r.l.
Via dell'Artigianato, 70/72
36043 Camisano Vicentino (VICENZA) Italy
tel. +39 0444 719 402 - Fax +39 0444 719 423
info@zambellienotech.it - www.zambellienotech.it

TAPPATORI PROFESSIONALI

PROFESSIONAL CORKING MACHINE



Tutti i modelli di tappatrice sono costruiti interamente in acciaio inox AISI 304, la testa tappante è dotata di quattro tasselli rettificati e lappati, si possono usare tappi in sughero e sintetici di Ø 22, 24, 26 e, a richiesta, possono essere attrezzate anche per tappi Ø 28 (eccetto il modello TPF). L'inserimento del tappo avviene rapidamente, circa 2 secondi, creando così una minor pressione sul collo della bottiglia. L'altezza massima del tappo che può essere utilizzato con le nostre tappatrici è di 50mm.

I modelli "TPA", "TM" e "TMV" sono dotati di una tramoggia con agitatore meccanico che consente una discesa in continuo dei tappi.



All models of corking machine are manufactured entirely in AISI 304 stainless steel; the corking head is equipped with four ground and lapped jaws. Synthetic or natural corks with Ø 22, 24, 26 may be used and, on request, the machines may also be equipped for corks Ø 28 (except for the model TPF). The cork is inserted rapidly, in about 2 seconds, to create less pressure on the neck of the bottle. The maximum height of cork to be used with our corkers is 50mm.

The models "TPA", "TM" e "TMV" are equipped with a hopper with mechanical agitator to allow continuous cork feed.



BOUCHEUSES PROFESSIONAL

Tous les modèles de boucheuse sont fabriqués entièrement en acier inox AISI 304, la tête de bouchage est équipée de quatre tasseaux rectifiés et rodés, il est possible d'utiliser des bouchons en liège et synthétiques de Ø 22, 24, 26 et, sur demande, elles peuvent être équipées également pour les bouchons de Ø 28 (sauf pour le modèle TPF). L'insertion du bouchon se fait rapidement, en 2 secondes environ, en créant ainsi moins de pression sur le goulot de la bouteille. La hauteur maximum du bouchon qui peut être utilisée avec nos boucheuses est de 50 mm.

Les modèles « TPA », « TM » et « TMV » sont équipés d'une trémie avec un agitateur mécanique qui permet une descente en mode continu des bouchons.



TAPONADORAS PROFESSIONAL

Todos los modelos de taponadora han sido construidos completamente con acero inoxidable aisi 304; el cabezal taponador dispone de cuatro tacos rectificadas y esmerilado. Se pueden utilizar tapones de corcho y sintéticos de Ø 22, 24, 26 y, bajo pedido, pueden equiparse para trabajar con tapones de Ø 28 (excepto el modelo TPF). La introducción del tapón es rápida, unos dos segundos, cre-ando así una menor presión en el cuello de la botella. La altura máxima del tapón que puede utilizarse con nuestras taponadoras es de 50 mm.

Los modelos "TPA", "TM" y "TMV" disponen de una tolva con agitador mecánico que permite una bajada ininterrumpida de los tapones.



VERSCHLIEßMASCHINEN PROFESSIONAL

Alle Verschließmaschinenmodelle bestehen vollständig aus Edelstahl Aisi 304, der Verschlusskopf ist mit vier geschliffenen und geläpften Dübeln versehen. Es können synthetische oder Kork-Verschlüsse zu Ø 22, 24, 26 verwendet, und auf Anfrage können die Maschinen auch für Verschlüsse zu Ø 28 ausgerüstet werden (außer das Modell TPF). Das Einfügen des Verschlusses erfolgt sehr schnell, in etwa 2 Sekunden, wodurch ein geringerer Druck auf den Flaschenhals entsteht. Die maximale Höhe des mit diesen Verschließmaschinen verwendbaren Verschlusses beträgt 50 mm.

Die Modelle "TPA", "TM" und "TMV" sind mit einem Trichter mit mechanischem Rüttler ausgestattet, der eine kontinuierliche Abgabe der Verschlüsse gewährleistet.

CORKER-TPA



Nel modello "TPA" l'inserimento del tappo avviene tramite un perno di tappatura azionato da un pistone pneumatico.

- Blocchetti pinza in acciaio inossidabile
- Altezza bottiglia fino a 375mm
- Tempo di tappatura indicativamente 3s

AZIONAMENTO PNEUMATICO

Consumo aria ("andata/ritorno" 4 bar): 9,8 NI
Consumo aria ("andata/ritorno" 6 bar): 13,8 NI

OPTIONAL: Base BT in acciaio inossidabile.



In the model "TPA" the cork is inserted via a corking pin operated by a pneumatic piston.

- Stainless steel jaws
- Height of bottles: up to 375mm
- Corking time: about 3 seconds

PNEUMATIC STARTING

Air consumption ("forward/back" 4 bar): 9,8 NI
Air consumption ("forward/back" 6 bar): 13,8 NI

OPTIONAL: Stainless steel base BT.



Sur le modèle « TPA », l'insertion du bouchon se fait avec un pivot de bouchage actionné par un piston pneumatique.

- Blocs pince en acier inoxydable
- Hauteur bouteille jusqu'à 375 mm
- Temps de bouchage indicatif 3 secondes

ACTIONNEMENT PNEUMATIQUE

Consommation d'air
(« aller/retour » 4 bar) : 9,8 NI
Consommation d'air
(« aller/retour » 6 bar) : 13,8 NI

EN OPTION: Base BT en acier inoxydable.



En el modelo "TPA", la introducción del tapón tiene lugar mediante un perno de taponado accionado por un pistón neumático.

- Bloques de pinzas de acero inoxidable
- Altura de la botella has 375 mm
- Tiempo de taponado aproximado: 3 s

ACCIONAMIENTO NEUMÁTICO

Consumo de aire
(“impulsión/retorno” 4 bares): 9,8 NI
Consumo de aire
(“impulsión/retorno” 6 bares): 13,8 NI

OPTIONAL: Base BT de acero inoxidable.



Bei dem Modell "TPA" erfolgt die Einführung des Verschlusses mittels eines Verschlussstiftes, der von einem pneumatischen Kolben angetrieben wird.

- Greiferblöcke aus rostfreiem Stahl
- Flaschenhöhe bis zu 375mm
- Indikative Verschließdauer 3 s

PNEUMATISCHER ANTRIEB

Luftverbrauch
(“Ausgang/Rücklauf” 4 bar): 9,8 NI
Luftverbrauch
(“Ausgang/Rücklauf” 6 bar): 13,8 NI

OPTIONAL: Basis BT aus Edelstahl.

CORKER-TM / TMV



Nei modelli "TM" e "TMV" l'inserimento del tappo avviene tramite un perno azionato da un motoriduttore monofase o trifase da 0,75 KW. Il modello "TMV", a differenza del modello "TM", possiede un dispositivo per la tappatura sottovuoto oppure per l'introduzione di azoto.

- Blocchetti pinza in acciaio inossidabile
- Caricamento tappi automatico
- Altezza bottiglia fino a 375mm
- Tempo di tappatura indicativamente 1,8s

AZIONAMENTO ELETTRICO
Monofase 230 Volt, 50 Hz o in alternativa Trifase 380 Volt, 50 Hz

OPTIONAL:
Base BTM in acciaio inossidabile solo per il modello TM Inverter per alimentazione 110 Volt, 60 Hz.



In the models "TM" and "TMV" the cork is inserted by a pin operated by a single-phase or three-phase 0.75 kW gear motor. Unlike the model "Corker-M", the model "TMV" has a device for vacuum corking or for introducing nitrogen.

- Stainless steel jaws
- Automatic loading of the corks
- Height of bottles: up to 375mm
- Corking time: about 1,8 seconds

ELECTRIC STARTING
230 Volt, 50 Hz 1-phase motor or 380 Volt, 50 Hz 3-phase motor

OPTIONAL
Stainless steel base BTM, only for model TM Inverter for 110 Volt, 60 Hz feeding.



Sur les modèles « TMV » et « TMV » l'insertion du bouchon se fait à l'aide d'un pivot actionné par un motoréducteur monophasé ou triphasé de 0,75 kW. Le modèle « TMV », à la différence du modèle « TM », possède un dispositif pour le bouchage sous-vide ou pour l'introduction d'azote.

- Blocs pince en acier inoxydable
- Chargement des bouchons automatique
- Hauteur bouteille jusqu'à 375 mm
- Temps de bouchage indicatif 1,8 seconde

ACTIONNEMENT ÉLECTRIQUE
Monophasé 230 Volts, 50 Hz ou en alternative Triphasé 380 Volts, 50 Hz

EN OPTION
Base BTM en acier inoxydable uniquement pour le modèle TM Inverseur pour alimentation 110 Volts, 60 Hz.



En los modelos "TM" y "TMV", la introducción del tapón tiene lugar mediante un perno accionado por un motor-reductor monofásico o trifásico de 0,75 KW. El modelo "TMV", a diferencia del modelo "TM", posee un dispositivo para el taponado al vacío, o bien por inyección de nitrógeno.

- Bloques de pinzas de acero inoxidable
- Carga de taponos automática
- Altura de la botella has 375 mm
- Tiempo de taponado aproximado: 1,8 s

ACCIONAMIENTO ELÉCTRICO
Monofásico 230 V, 50 Hz o, como alternativa, Trifásico 380 V, 50 Hz

OPTIONAL
Base BTM de acero inoxidable sólo para el modelo TM Inversor para alimentación 110 V, 60 Hz.



Bei den Modellen "TM" und "TMV" erfolgt das Einfügen des Verschlusses mit-tels eines Stifts, der von einem Einphasen- oder Dreiphasen-Untersetzungsgetriebe zu 0,75 KW angetrieben wird. Das Modell "Corker-MV" besitzt im Gegensatz zum Modell "Corker-M" eine Vorrichtung zur Vakuum-Verschließung oder zum Einführen von Stickstoff.

- Greiferblöcke aus rostfreiem Stahl
- Automatische Verschlussbelastung
- Flaschenhöhe bis zu 375 mm
- Indikative Verschlussdauer 1,8 s

ELEKTRISCHER ANTRIEB
Einphasig 230 Volt, 50 Hz oder alternativ dreiphasig 380 Volt, 50 Hz

OPTIONAL
Basis BTM aus Edelstahl nur für das Modell TM Versorgungs-Inverter 110 Volt, 60 Hz.

CORKER TPF



Tappatore meccanico per tappi fungo e raso.

- Blocchetti pinza in acciaio inossidabile
- Caricamento tappi manuale
- Possibilità di impiegare tappi fungo e tappi raso
- Tappi fungo diametro 31,5mm
- Tappi raso diametro 26-30mm
- Altezza bottiglia fino a 375mm
- Tempo di tappatura indicativamente 1,8s

AZIONAMENTO ELETTRICO
Trifase 380 Volt, 50 Hz

OPTIONAL
Inverter per alimentazione monofase 230 Volt, 50/60 Hz



Boucheuse mécanique pour bouchons champignons et plats.

- Blocs pince en acier inoxydable
- Chargement des bouchons manuel
- Possibilité d'utiliser des bouchons champignons et plats
- Bouchons champignons diamètre 31,5 mm
- Bouchons plats diamètre 26-30 mm
- Hauteur bouteille jusqu'à 375 mm
- Temps de bouchage indicatif 1,8 seconde

ACTIONNEMENT ÉLECTRIQUE
Triphasé 380 Volts, 50 Hz

EN OPTION
Inverseur pour alimentation monophasée 230 Volts, 50/60 Hz.



Tappatore meccanico per tappi fungo e raso.

- Stainless steel jaws
- Manual loading of the corks
- Suitable for Champagne corks and straight natural cork stoppers
- Champagne corks: 31,5mm diameter
- Straight natural cork stoppers: 26-30mm diameter
- Height of bottles: up to 375mm
- Corking time: about 1,8 seconds

ELECTRIC STARTING
380 Volt, 50 Hz three-phase motor

OPTIONAL
Inverter for 230 Volt, 50/60 Hz mono-phase feeding



Taponadora mecánica para taponos de seta y lisos.

- Bloques de pinzas de acero inoxidable
- Carga de taponos manual
- Posibilidad de utilizar taponos de seta y taponos lisos
- Taponos de seta de 31,5 mm de diámetro
- Taponos lisos de 30 mm de diámetro
- Altura de la botella has 375 mm
- Tiempo de taponado aproximado: 1,8 s

ACCIONAMIENTO ELÉCTRICO
Trifásico 380 V, 50 Hz

OPTIONAL
Inversor para alimentación monofásico 230 V, 50/60 Hz.



Mechanische Verschleißmaschine für Schaumweinstopfen und Standardverschlüsse

- Greiferblöcke aus rostfreiem Stahl
- Manuelle Verschlussbelastung
- Es können Schaumweinstopfen oder Standardverschlüsse verwendet werden.
- Schaumweinstopfen Durchmesser 31,5 mm
- Standardverschlüsse Durchmesser 26-30 mm
- Flaschenhöhe bis zu 375 mm
- Indikative Verschleißdauer 1,8 s

ELEKTRISCHER ANTRIEB
Dreiphasen 380 Volt, 50 Hz

OPTIONAL
Inverter für Einphasen-Versorgung 230 Volt, 50/60 Hz.

technical data



Modello/Model	TPA	TM	TMV	TPF
Funzionamento/ Working	Pneumatico/Pneumatic NI/min 7,23 @ 4 BAR	Motoriduttore/Gear Motor Kw 0,75	Motoriduttore/Gear Motor Kw 0,75	Motoriduttore/Gear Motor Kw 0,75
Produzione/ Production	500 ÷ 600 Bottiglie/Bottles/h	700 ÷ 800 Bottiglie/Bottles/h	700 ÷ 800 Bottiglie/Bottles/h	700 ÷ 800 Bottiglie/Bottles/h
Dimensioni/ Dimensions	340x400x1330 mm (520x400x1880 mm con base/with base)	420x400x1150 mm (420x400x1920 mm con base/with base)	420x400x1920 mm	520x520x1780 mm
Peso/Weight	Kg 56 (+Kg 16 base)	Kg 96 (+Kg 16 base)	Kg 128	Kg 100

CAPSI



AVVITATRICE CAPSI

Adatta per la chiusura di tappi pilferproof, metallo e plastica su recipienti di vetro e plastica.

L' avvitatrice può essere equipaggiata con teste a 3 o 4 rulli.

Struttura da banco in acciaio inox AISI 304.



SCREW CAPPING MACHINE CAPSI

Suitable for closing glass and plastic containers with pilferproof metal or plastic caps.

The screw capping machine can be equipped with heads with 3 or 4 rullers.

AISI 304 stainless steel structure.



VISSEUSE CAPSI

Appropriée à la fermeture de bouchons Pilferproof, métal et plastique sur récipients en verre et plastique.

La visseuse peut être équipée de têtes à 3 ou 4 rouleaux. Structure de banc en acier inox AISI 304.



ENROSCADORA CAPSI

Adecuada para el cierre de tapones pilferproof, metal y plástico en recipientes de cristal y de plástico.

La enroscadora puede equiparse con cabezales de 3 o 4 rodillos. Estructura de banco de acero inoxidable AISI 304.



SCHRAUBMASCHINE CAPSI

Geeignet für den Verschluss von Pilferproof-, Metall- und Kunststoffverschüssen auf Behältern aus Kunststoff und Glas. Die Schraubmaschine kann mit Köpfen zu 3 oder 4 Walzen versehen werden.

Tischstruktur aus Edelstahl AISI 304.

technical data

Modello/Model	CAPSI
Diametro bottiglie/ Diameter bottles	200 mm MAX
Altezza bottiglie/ Height bottles	350 mm MAX
Motore/ Motor	Kw 0,18
Dimensioni/Dimensions	500x500x1160 mm
Peso/Weight	40 Kg

Le immagini e i dati non sono impegnativi. The photos and datas used are not binding.