



A roupagem de uma garrafa de vinho é o veículo que transmite de imediato a qualidade do produto nela contido.

Portanto, a qualidade da cápsula e da etiqueta representam o valor do próprio produto.

Os modelos para rotulção tipo 'champagne' nasceram para atender as exigências de produtores de pequeno e médio porte.

Os monoblocos CH executam de série o ciclo completo de rotulção da garrafa.

Em especial modo, com a 6206 CH são executadas as seguintes funções:

- **distribuição** da cápsula para espumante, após verificar a presença da rolha. De série há um sistema de agulhas para auxiliar a remoção das cápsulas nos casos mais difíceis.

- **encapsulamento** com criação das 4 dobras e da bainha, em dois processos separados. Operação executada após a fase de **orientação** ótica da cápsula.

A movimentação da garrafa nas várias etapas de encapsulamento é feita por uma estrela dotada de dispositivo apto a impedir a rotação da garrafa mantendo assim o sentido de orientação.

- **rotulção** executada em 4 estações. Quais sejam: colarinho espumante, duas etiquetas de corpo e eventual 4ª estação opcional (corpo ou selo). A operação de rotulção é executada em sentido diferente ao da cápsula, garantindo assim a centralização.

A 9316CH e a 9416 CH, além de executar tais operações, realizam também as fases de:

- **Lavagem e secagem** do corpo, da tampa e do fundo da garrafa;
- **Eliminação da eventual condensação superficial** (opcional) para permitir a rotulção após engarrafamento a frio.

Todas as máquinas contam com acessórios aptos a rotular também garrafas de vinho 'standard'.

As máquinas são governadas inteiramente pelo painel touch screen centralizado. Todos os dados sobre o formato da garrafa são memorizados para agilizar a gestão da máquina.



A bottle's packaging immediately conveys an idea of the quality of the product it contains.

This is why the quality of the capsuling and labelling is a reflection of the value of the product itself.

The 'champagne' bottle packaging range is designed to meet the needs of small and medium-sized producers.

The CH monoblocs perform the complete bottle-packaging cycle.

In particular, the 6206CH handles the following functions:

- **distribution** of sparkling wine capsules, after checking the presence of the cork. A system of needles is a standard fitting which helps to extract the capsules in the most difficult cases

- **capsuling**, creating 4 creases and then folding in two separate processes, following optical **orientation** of the capsule.

The bottle is moved between the various steps involved in the capsuling by a star, with a special device which prevents the bottle from rotating and losing its orientation.

- **labelling**, with up to 4 stations, including the sparkling wine neck label, two body labels, and an optional 4th station (body or sticker).

Centering is ensured by performing the labelling operation with a second **orientation** to the capsuling.

The 9316CH and 9416CH also perform the following operations:

- **washing** and subsequent **drying** of the body of the bottle, the cork and the bottom of the bottle.

- **temporary elimination of any surface condensate** (optional) to allow for labelling following cold bottling.

All the machines fitted with special accessories can also package "standard" bottles of wine.

The machines can be fully-controlled using a centralized touch screen console.

All the bottle format data are stored in order to simplify machine operation.



Die Konfektion einer Flasche Wein ist das Kleid, das augenblicklich die Qualität des enthaltenen Produkts mitteilt.

Aus diesem Grund ist die Qualität der Verpackung und der Etikettierung ein Spiegel für den Wert des Erzeugnisses selbst.

Die Modelle für die Konfektionierung Typ "Champagne" entstanden, um die Bedürfnisse der Erzeuger kleineren und mittleren Ausmaßes zu befriedigen.

Die Monoblocke CH wickeln serienmäßig den gesamten Zyklus für die Konfektion der Flaschen ab.

Im Besonderen von der 6206CH werden folgende Funktionen übernommen:

- **Verteilung** der Kapseln für Schaumwein nach der Überprüfung der Anwesenheit des Korkens. Serienmäßig ist ein Nadelsystem vorgesehen, um in schwierigeren Fällen bei dem Herausnehmen der Kapseln zu helfen.

- **Verkapselung** mit Bildung der 4 Falten und ihrer Umschlagung in zwei getrennten Verfahren. Dies nach einer Phase der optischen **Ausrichtung** der Kapsel. Die Bewegung der Flasche zwischen den verschiedenen Phasen erfolgt durch ein Spornrad mit einer dafür vorgesehenen Vorrichtung, die die Flasche daran hindert, sich zu drehen und somit ihre Ausrichtung zu verlieren.

- **Etikettierung** bis zu 4 Stationen.

Im Besonderen die Flaschenhalskrause für Schaumweine, zwei Etiketten auf den Flaschenkörper und einer eventuell 4. Station als Option (für den Körper oder Marke). Der Arbeitsschritt der Etikettierung wird in Bezug auf die Verkapselung mit zweiter **Ausrichtung** vorgenommen (um die Zentrierung zu gewährleisten). Die 9316CH und die 9416CH wickeln über diese Arbeitsschritte auch noch folgende Phasen ab:

- **Wäsche** und anschließende **Trocknung** des Flaschenkörpers, des Korkens und des Flaschenbodens.

- **Vorläufige Eliminierung des oberflächigen Kondenswassers** (Optional), um im Anschluss an die kalte Flaschenabfüllung die Etikettierung zu ermöglichen.

Alle Maschinen können mit dem jeweiligen Zubehör auch "Standard" Weinflaschen konfektionieren.

Die Maschinen werden komplett von Konsolen mit zentralisiertem Touchscreen gesteuert.

Alle Daten zu den Flaschenformaten werden gespeichert, um die Bedienung der Maschine zu erleichtern.

DISTRIBUTORE CAPSULE - CAPSULATURA - ETICHETTATURA DISTRIBUTEUR DE CAPSULES - CAPSULAGE - ETIQUETAGE DISTRIBUIDOR DE CAPSULAS - CAPSULADO - ETIQUETADO DISTRIBUIDOR DE SOBRECAPSULAS - SOBRECAPSULAGEM - ETIQUETADO CAPS SUPPLIER - CAPSULING - LABELLING KAPSELAUFSETZER - VERKAPSELN-ETIKETTIERUNG



6206 CH - 9316 CH - 9416 CH



La confezione di una bottiglia di vino è il vestito che immediatamente trasmette la qualità del prodotto. Per questo la qualità della capsulatura e della etichettatura sono uno specchio del valore del prodotto stesso.

I modelli per il confezionamento di tipo 'champagne' sono nati per soddisfare le esigenze di produttori di piccole e medie dimensioni. I monoblocchi CH svolgono di serie il ciclo completo per il confezionamento, in particolare con la 6206CH vengono svolte le seguenti funzioni:

- **distribuzione** del capsulone spumante, dopo aver verificato la presenza del tappo. Di serie è previsto un sistema ad aghi per aiutare l'estrazione delle capsule nei casi più difficili

- **capsulatura** con creazione delle 4 pieghe e loro risvoltatura, in due processi separati. Questo dopo una fase di **orientamento** ottico del capsulone.

La movimentazione della bottiglia tra le varie fasi di capsulatura è data da una stella con apposito dispositivo che impedisca alla bottiglia di ruotare e di perdere quindi l'orientamento.

- **etichettatura** fino a 4 stazioni. In particolare collarone spumante, due etichette di corpo e eventuale 4ª stazione opzionale (di corpo o bollino). L'operazione di etichettatura viene svolta con secondo **orientamento** rispetto al capsulone.

La 9316CH e la 9416CH inoltre possono svolgere le operazioni di:

- **lavaggio** e successiva **asciugatura** del corpo, del tappo e del fondo della bottiglia.

- **Eliminazione temporanea della condensazione superficiale** (opzionale) per permettere l'etichettatura a seguito di imbottigliamento a freddo.

Tutte le macchine con appositi accessori possono confezionare anche bottiglie di vino 'standard'.

Le macchine sono interamente gestite da console a touch screen centralizzata.

Tutti i dati dei formati bottiglia vengono memorizzati.



L'habillage d'une bouteille de vin doit transmettre immédiatement la qualité du produit contenu.

La qualité du capsulage et de l'étiquetage doit donc représenter la valeur du produit mis en bouteille.

Les modèles de confection de type 'champagne' naissent pour satisfaire les exigences des entreprises productrices de petites et moyennes dimensions.

Les monoblocs CH effectuent de série, le cycle complet de l'habillage de la bouteille. La 6206CH effectue en particulier les fonctions suivantes :

- **distribution** de la capsule de la bouteille de mousseux, après avoir vérifié la présence du bouchon. Un système à aiguilles est prévu de série pour aider l'extraction des capsules dans les cas les plus difficiles.

- **capsulage** avec la mise en place des 4 plis et de leur revers, en deux moments séparés. Ceci après une phase d'**orientation** optique de la capsule.

Le déplacement de la bouteille entre les différentes phases du capsulage se fait par l'intermédiaire d'une étoile dotée d'un dispositif spécial qui empêche la bouteille de pivoter et donc de perdre l'orientation.

- **étiquetage** jusqu'à 4 stations.

Dont en particulier, une pour le collier à mousseux, deux pour les étiquettes du corps de la bouteille et une éventuelle 4ª station en option (corps ou pastille). L'opération d'étiquetage s'effectue avec une deuxième **orientation** par rapport à la capsule (pour être sûr du centrage).

La 9316CH et la 9416CH, effectuent également les phases de :

- **lavage** et le **séchage** successif du corps, du bouchon et du cul de la bouteille.

- **Élimination temporaire de la condensation superficielle** (option) pour permettre l'étiquetage suite à une mise en bouteille à froid.

Toutes les machines, dotées des accessoires nécessaires, peuvent confectionner également des bouteilles de type 'standard'.

Les machines sont entièrement gérées par des consoles à écran tactile centralisées.

Toutes les données des formats des bouteilles sont mémorisées pour simplifier la gestion de la machine.



El envase de una botella de vino es un vestido que transmite de forma inmediata la calidad del producto que contiene.

Por este motivo, la calidad del encapsulado y el etiquetado son reflejo del valor que posee el producto mismo.

Así, las máquinas para envasar botellas de tipo 'champan' han nacido para satisfacer la demanda de productores de pequeñas y medias dimensiones.

Las máquinas monobloque CH realizan de serie el ciclo completo del envasado de la botella.

En concreto con la máquina 6206CH se realizan las siguientes funciones:

- **distribución** de la cápsula de vino espumoso, tras comprobar la presencia del tapón. Incluye de serie un sistema de agujas para ayudar a extraer las cápsulas en los casos más difíciles.

- **encapsulado** con creación de los 4 pliegues y su correspondiente doblez en dos procesos separados. Esto tras una fase de **orientación** óptica de la cápsula.

El paso de la botella por las diversas fases de encapsulado se produce gracias a una estrella con dispositivo especial que impide que la botella gire y pierda por tanto su orientación.

- **etiquetado** con hasta 4 estaciones.

En concreto collarín de vino espumoso, dos etiquetas de cuerpo y una 4ª estación opcional (de cuerpo o estampilla). La operación de etiquetado se realiza con una segunda **orientación** respecto de la cápsula (esto para asegurar el centrado).

Las máquinas 9316CH y 9416CH, además de realizar las mismas operaciones, también incluyen las fases de:

- **lavado** y posterior **secado** del cuerpo, tapón y fondo de la botella.

- **Eliminación temporal de la condensación superficial** (opcional) para permitir el etiquetado después del embotellamiento en frío.

Todas las máquinas con accesorios pueden envasar también botellas de vino 'estándar'.

Estas máquinas están totalmente controladas por consola de pantalla táctil centralizada.

Todos los datos sobre los formatos de botellas quedan guardados para simplificar la gestión de la máquina.

MODELLO - MODEL		6206 CH	9316 CH	9416 CH
PESO - WEIGHT	Kg	1100	1700	2000
PRESSIONE ARIA – AIR PRESSURE	bar	4÷6	4÷6	4÷6
CONSUMO ARIA – AIR CONSUMPTION	Lt/b	5.6÷6.8	9.8÷13.5	13.9÷18
ASSORBIMENTO CH – POWER CH	Kw	2.37	7.1÷11	7.8÷13.8
POTENZA TEST. RULLATRICE – SLEEKING HEAD POWER	Kw	2.27	7.1÷11.1	8÷14
POTENZA TEST. TERMICA – SHRINKING HEAD POWER	Kw	3.62	8.5÷12.5	9.3÷15.3

DATI NON IMPEGNATIVI - DONNÉES NON CONTRACTUELLES - DATOS NO COMPROMETEDORES
DATOS NÃO VINCULATIVOS - NOT BINDING DATAS - TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



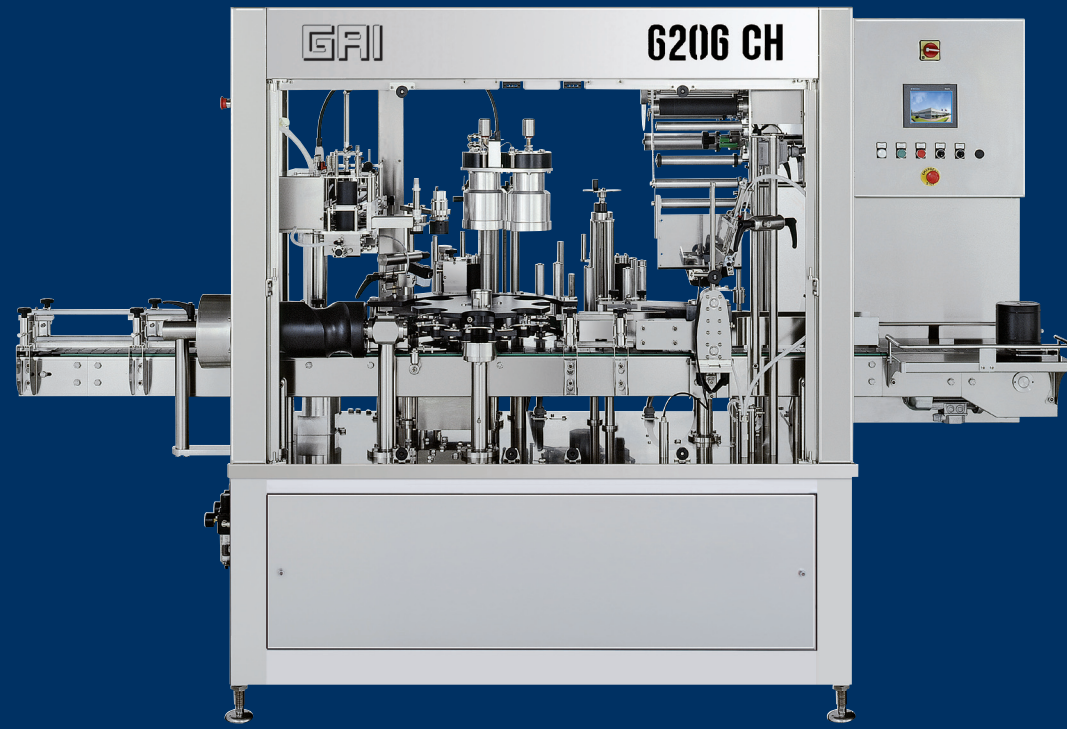
Piero Marchisio



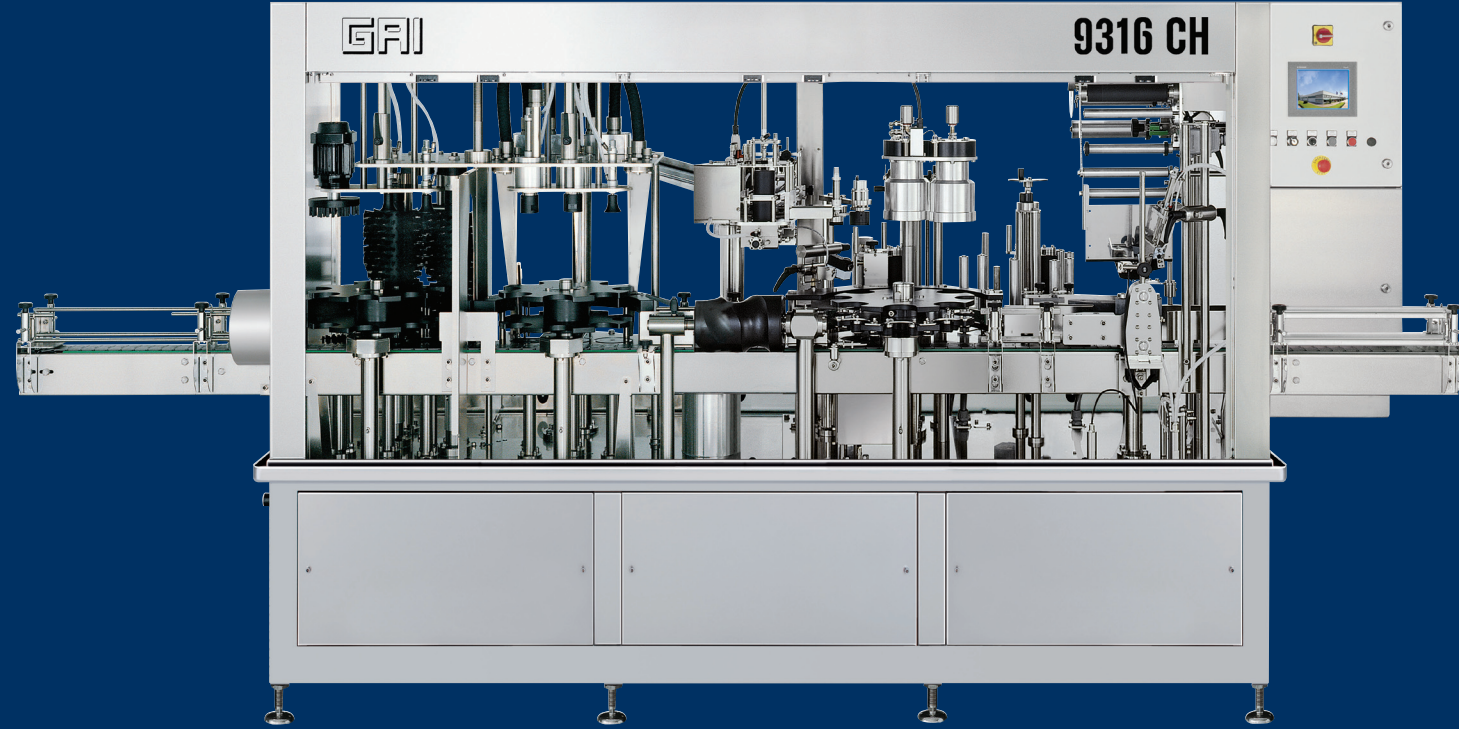
Fraz. Cappelli 33 b
12040 CERESOLE D'ALBA (CN) ITALIA
Tel. +39 0172-574416 - Fax +39 0172-574088
mail: gai@gai-it.com - Internet: www.gai-it.com

MODELLO - MODEL		6206 CH	9316 CH	9416 CH
AUTONOMIA DISTRIBUTORE - CAPS DISPENSER AUTONOMY	N	300÷600	300÷600	300÷600
NUMERO TESTE CH - CH HEADS NUMBER	N	1÷1	1÷1	1÷1
VELOCITA' CH - CH SPEED	B/h	800÷1800	800÷1800	800÷1800
NUMERO TESTE LISCIATURA - NUMBER OF SLEEKING HEADS	N	1 opt	1 opt	1 opt
VELOCITA TESTATE LISCIATURA - SLEEKING HEAD SPEED	B/H	800÷1200	800÷1200	800÷1200
NUMERO TESTE TERMICHE - NUMBER OF HEAT SHRINK HEADS	N	1 opt	1 opt	1 opt
VELOCITA TESTATE TERMICHE - HEAT SHRINK HEAD SPEED	B/H	800÷2500	800÷2500	800÷2500
STAZIONI ETICHETTATURA - LABELLING STATIONS	N	3÷1	3÷1	3÷1
DIAMETRO BOBINA ETICHETTE - LABELLING ROLL DIAMETER	MM	280 MAX	280 MAX	280 MAX

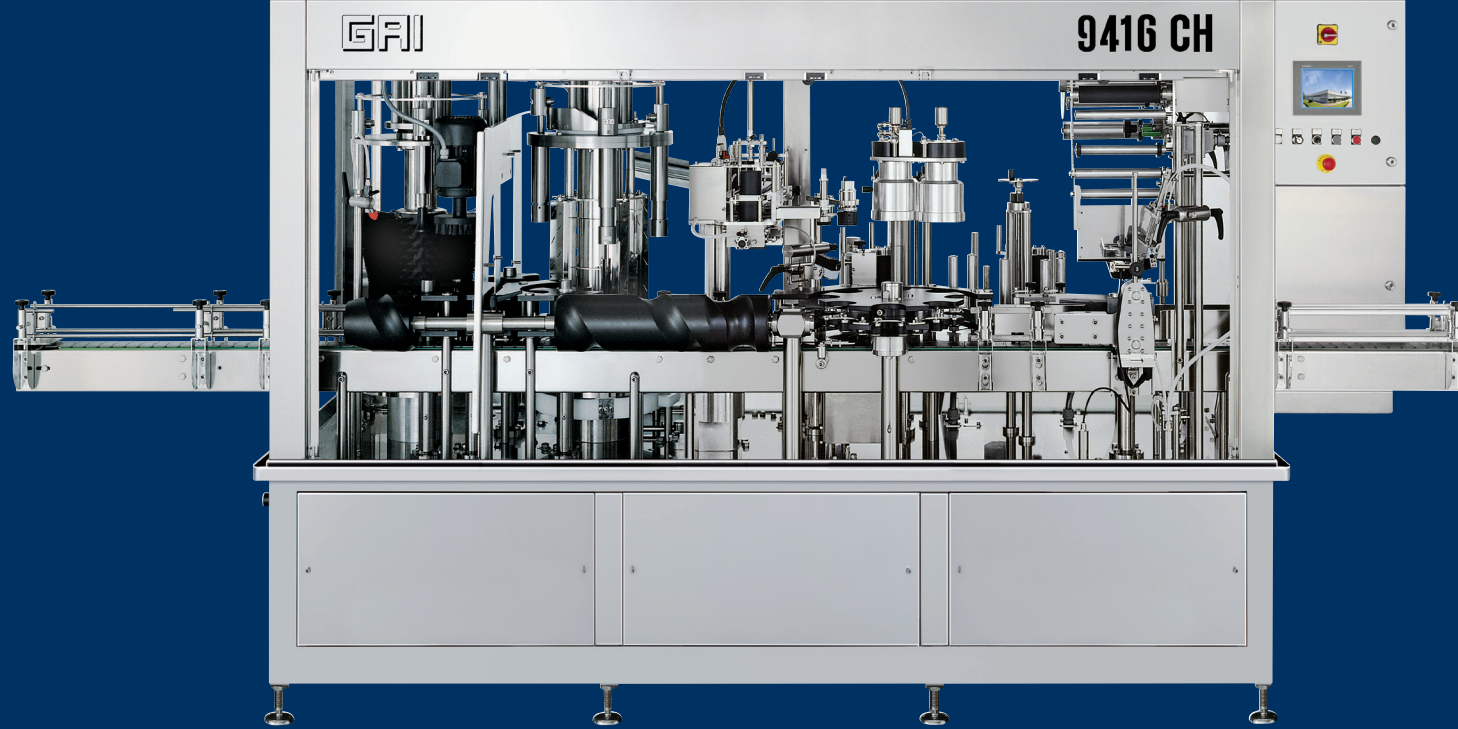
DATI NON IMPEGNATIVI - DONNÉES NON CONTRACTUELLES - DATOS NO COMPROMETEDORES
DATOS NÃO VINCULATIVOS - NOT BINDING DATAS - TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



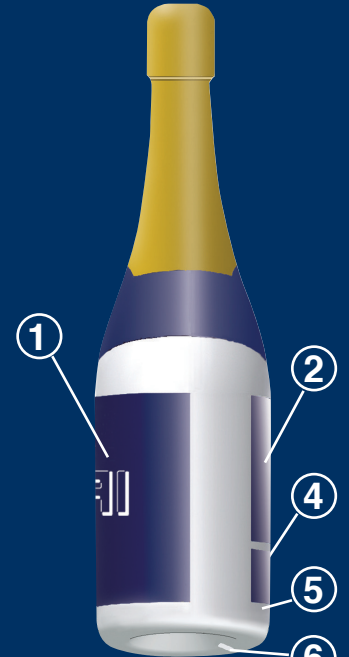
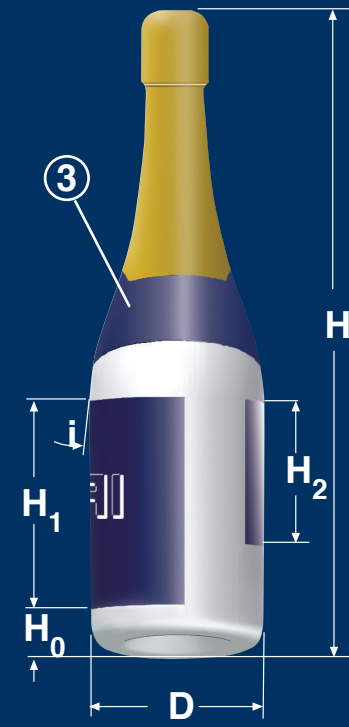
6206 CH



9316 CH



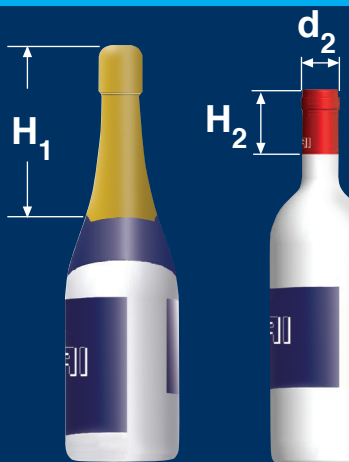
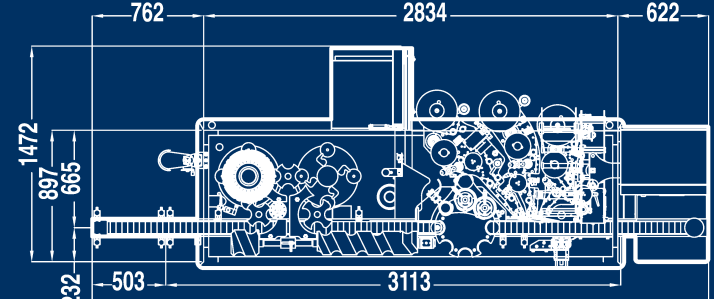
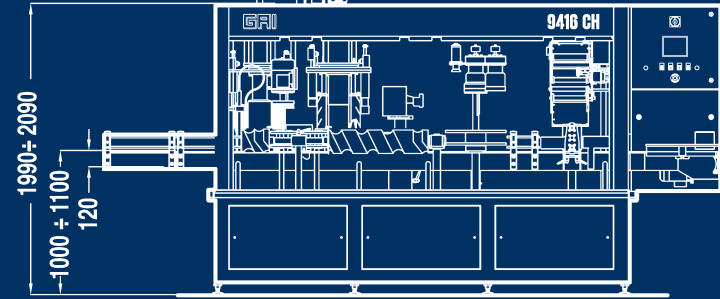
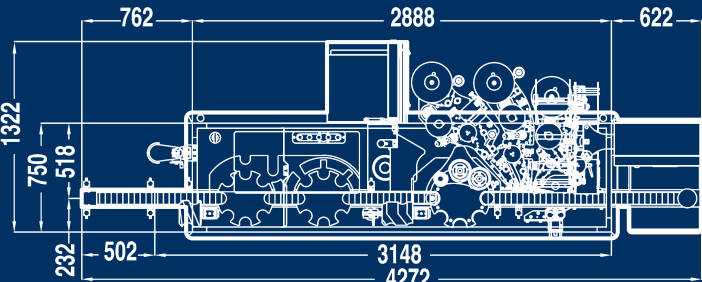
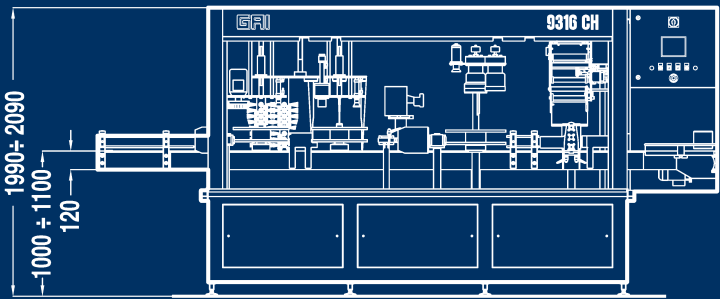
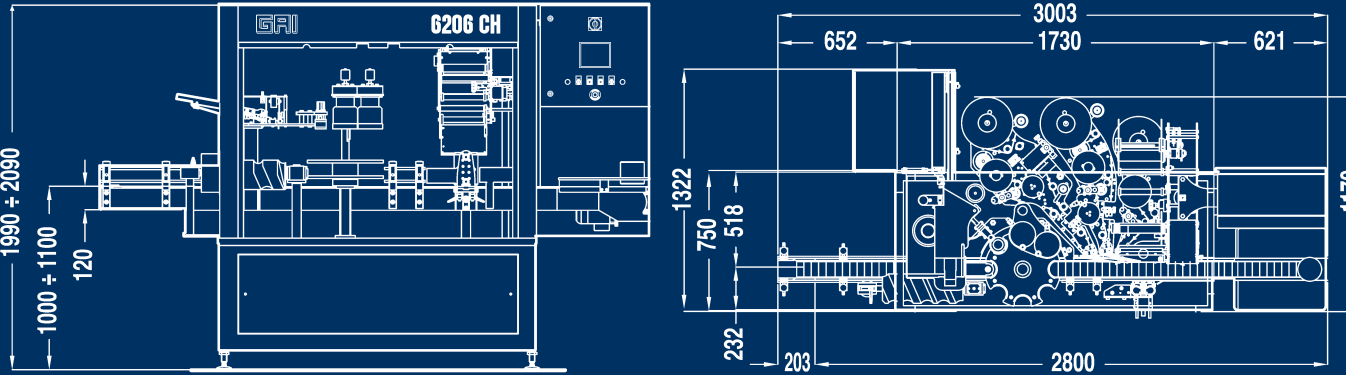
9416 CH



STANDARD		
D	mm	60 ÷ 115
H	CON DISTRIBUTORE, AVEC DISTRIBUTEUR CON DISTRIBUIDOR, COM DISTRIBUIDOR WITH CAPS SUPPLIER, MIT AUFSETZER	mm 230 ÷ 400
H	SENZA DISTRIBUTORE, SANS DISTRIBUTEUR SIN DISTRIBUIDOR, SEM DISTRIBUIDOR WITHOUT CAPS SUPPLIER, OHNE AUFSETZER	mm 170 ÷ 400
i		° 1,5° MAX
H ₀		mm 10 ÷ 190
H ₁		mm 100 MAX
H ₂		mm 100 MAX
L ₁		mm 25 ÷ 300
3	PASSAGGIO CARTA COLLARONE, HAUTEUR BASE PAPIER COLLERETTE CHAMPAGNE, ALTURA E BASE DO PAPEL COLLARIN GRANDE, GARGANTILHA TIPO ESPUMANTE, HEIGHT OF COLLAR BACKING PAPER, HOHE BASIS HALSSCHLEIFENPAPIER	mm 220 MAX

OPTIONAL		
H ₁	mm	190 MAX
H ₂	mm	190 MAX
4	SECONDA CONTROETICHETTA, SECONDE CONTRE ETIQUETTE SEGUNDA CONTRA-ETIQUETA, SEGUNDO CONTRA-ROTULO SECOND BACK LABEL, 2. RÜCKENETIKETT	
5	ORIENTAMENTO TACCA LATERALE, REPERAGE PAR CRAN DE COTÉ ORIENTACION MUESCA LATERAL, ORIENTAÇÃO POR BATEANTE LATERAL SIDE REFERENCE MARK SEARCH UNIT, AUSRICHTUNG NACH SEITLICHER KERBE	
6	ORIENTAMENTO TACCA FONDO, REPERAGE PAR CRAN DE FOND ORIENTACION MUESCA INFERIOR, ORIENTAÇÃO POR BATEANTE NO FUNDO BOTTOM REFERENCE MARK SEARCH UNIT, AUSRICHTUNG NACH BODENKERBE	
7	CENTRATURA "2" CON "1" ESISTENTE, CENTRAGE "2" AVEC "1" EXISTANT CENTRADO "2" CON "1" EXISTENTE, CENTRAGEM CONTRA-ROTULO GARRAFA ROTULADA "2" CENTERING WITH "1" ALREADY EXISTING, ZENTRIERUNG "2" BEI "1" EXISTENTEN	
8	TIMBRATORE A CALDO, MARQUEUR A CHAUD TERMO-IMPRESOR, MARCADOR A QUENTE WARM MARKER, HEISSDRUCKER	
9	PISTONE PREMIBOTTIGLIA, PISTON APPUI BOUTEILLE PISTON SUJETA BOTELLA, CALCADOR GARRAFA PRESS BOTTLE PEDESTAL, FLASCHEN ANDRÜCKKOLBEN	
10	BOLLINO SU SPALLA, MEDAILLON SUR EPAULE COLLARIN EN EL HOMBRO, GARGANTILHA NO OMBRO SHOULDER LABEL COLLAR, SCHULTERETIKETT	

DATI NON IMPEGNATIVI - DONNÉES NON CONTRACTUELLES - DATOS NO COMPROMETEDORES
DATOS NÃO VINCULATIVOS - NOT BINDING DATAS - TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



H ₁	MAX	mm	130
D ₂	OPT	mm	28 ÷ 35
H ₂	OPT	mm	35 ÷ 70