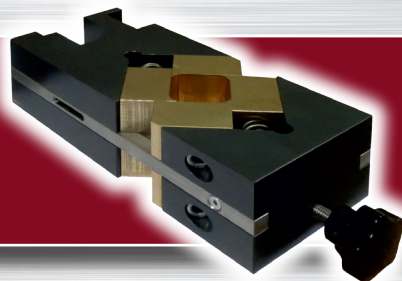


ELVAmac SA

Constructeur suisse de machines pour l'industrie agro-alimentaire
Swiss manufacturer of machines for the food and beverage industry
Schweizer Maschinenfabrik für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie
since 1909

Original

Rapid 56C



Boucheuse manuelle

pour grandes bouteilles de champagne

Pour des bouchons de champagne et muselets

Opération facile grâce aux deux leviers

Hygienne: compresseur amovible à quatre mors

Photo: avec option ONE TWIST



Floor corker

for big champagne bottles

Processing of champagne corks and wire caps)

Comfortable two-lever system

Hygienic due to the exchangeable four jaws compressor

Photo: with optional de luxe capper ONE TWIST



Handverkorker

für grosse Champagner-Flaschen

Verarbeitung von Sektkorken und Drahtkappen

Leichtes Arbeiten dank Zwei-Hebel Prinzip

Hygienisch: Vierbacken-Korks Schloss austauschbar

Photo: mit Option ONE TWIST



<420 - 720 mm>

2018

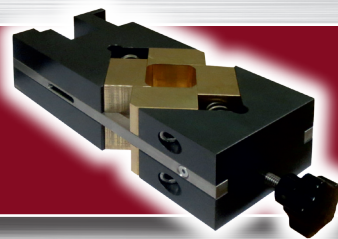
nouveau modèle
new design
neues Modell



www.elvamac.ch

Original

Rapid 56C



Boucheuse-museleuse professionnel de bouchage de méthode champenoise

Système avec 2 leviers: un pour comprimer et l'autre pour pousser le bouchon, donc un maniement aisé même avec des bouchons durs. Le compresseur est du type 4 mors. Double guidage vertical du poinçon.

Adossé à la machine se trouve le dispositif à museler (option).

> Avec la commande veuillez nous envoyer les dessins de bouteille et les mesures des bouchons.



The professional manual corker for sparkling wine

Compressor with four jaws; vertical system with 2 levers: one to compress, the other to push the cork into the bottle. Perfectly suited also for harder cork. Compressor with four jaws. Vertically directed precise double guiding rod. Automatic locking of the bottle support.

Machine extendable with a module allowing easy attachment of the wire cap.

> Please send us with your order the drawings of your bottles and the dimensions of the corks.



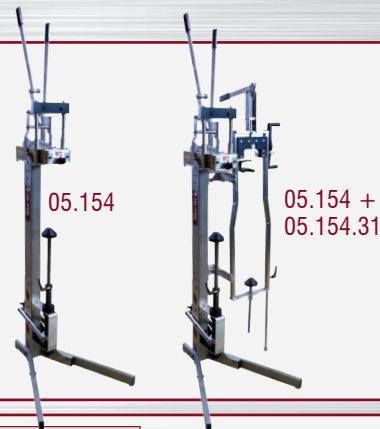
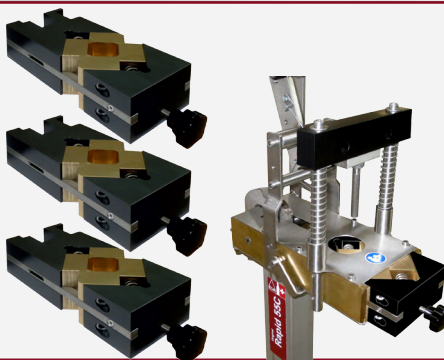
Der professionelle Handverkorker für Champagnerflaschen

2-Hebel-Prinzip: ein Hebel zur Kompression des Korkens, ein zweiter Hebel zum Verkorken: erlaubt präzises und leichtes Arbeiten. Verbacken-Korks Schloss.

Angeflanschte Klemmvorrichtung zur manuellen Anbringung der Drahtkappe (optional).

> Bitte senden Sie uns Ihre Flaschenzeichnungen sowie die Korkenmasse mit Ihrer Bestellung.

- modèle professionnel
- compresseur échangeable à 4 mors
- démontable pour l'expédition
- professional design
- exchangeable 4 jaws compressor
- small shipping volume
- Profi-Modell
- Demontierbares 4-Backen-Korks Schloss
- Reduziertes Versandvolumen



No. d'art. Code Art.-No.	Modèle Type Modell	
05.154	Rapid 56C	
	Bouteilles • Bottles • Flaschen	Ø max. 120 mm / H 420 - 720 mm
	Bouchons • Corks • Korken	Ø max. 36 mm / H max. 49 mm
	Equipement standard • Standard equipment • Standardausrüstung	
	1 compresseur • compressor • Korks Schloss	
	Options • Optional • Zusatzausrüstung	
	compresseur • compressor • Korks Schloss	
05.153.16	Ø 16 mm / bouchons • corks • Korken	Ø max. 28 mm
05.153.18	Ø 18 mm / bouchons • corks • Korken	Ø max. 34 mm
05.153.20	Ø 20 mm / bouchons • corks • Korken	Ø max. 36 mm
	embouchoir standard • standard mouthpiece • Standard-Zentrierkonus	
05.153.xx	Ø 16 / 18 / 20 mm	
05.154.31	museleuse ONE TWIST • wire capper ONE TWIST • Drahkappenzusatz ONE TWIST	



		150/35/30 cm
		54 kg

Toutes les indications sous réserve de modification. Exécution spéciale sur demande.
Data not binding. Please ask for special execution.

Alle Angaben freibleibend. Sonderausführungen auf Anfrage.

1.5\w\pro\elva\2017\05154



ELVAmac SA
Rte de Préverenges 10
CH-1026 Denges

www.elvamac.ch
info@elvamac.ch
Tél. +41 21 801 21 77