

ELVAmac SA

since 1909

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

Original

Rapid 49

Swiss made



Boucheuse manuelle



pour bouteilles de champagne

Pour des bouchons de champagne et muselets (jusque à Magnum)

Opération facile grâce aux deux leviers

Bouchage très précis et fiable grâce au compresseur à quatre mors



Floor corker



for champagne bottles

Processing of champagne corks and wire caps (up to Magnum)

Comfortable two-lever system

High precision and reliability due to the compressor with four jaws



Handverkorker

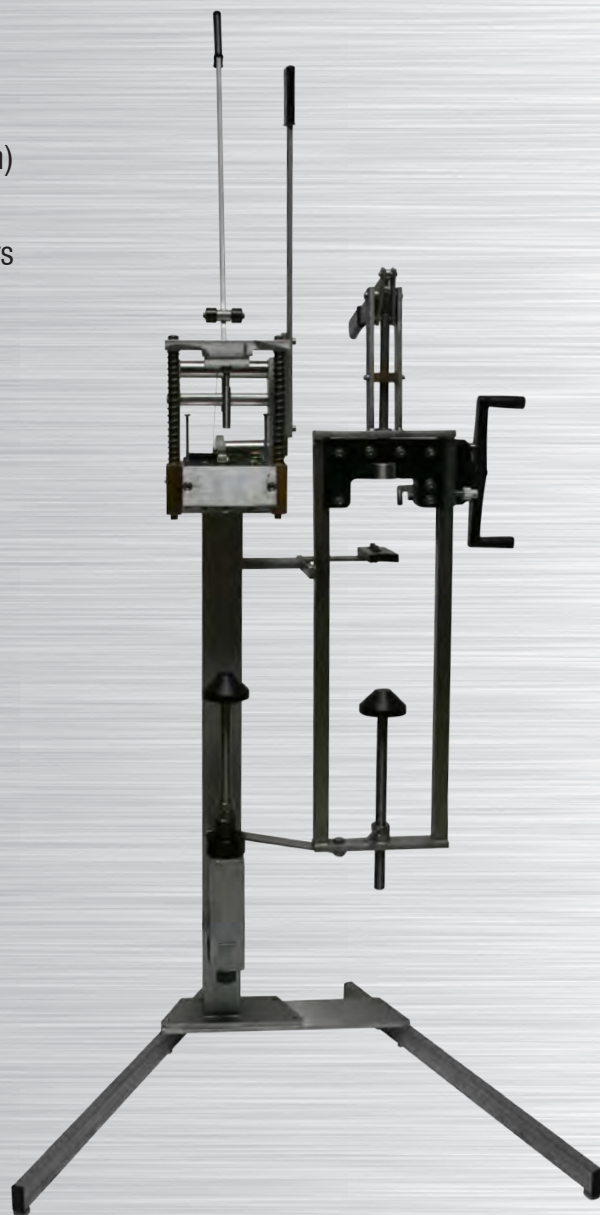


für Champagnerflaschen

Verarbeitung von Sektkorken und Drahtkappen (bis Magnum)

Leichtes Arbeiten dank Zwei-Hebel Prinzip

Präzision und Zuverlässigkeit dank Vierbacken-Korks Schloss



www.elvamac.ch

Original

Rapid 49

Swiss made



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).

Nouvel accessoire: museleuse de luxe «ONE TWIST» pour faciliter le sertissage du muselet.

Bouteille: H 200 mm - 420 mm
Ø 80 mm - 200 mm
Øi ≤ 18 mm

Bouchon: Ø 34 mm max
H 48 mm max



The professional manual corker for sparkling wine

Compressor with four jaws; vertically 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 doubleguiding rod. Automatic locking of the bottle support.

Machine extendable with a module allowing easy attachment of the metal cork cap (basic capper) or with our new capping device «ONE TWIST».

Bottle: H 200 mm - 420 mm
Ø 80 mm - 200 mm
Øi ≤ 18 mm

Cork: Ø 34 mm max
H 48 mm max



Der Profi-Handverkorker für Champagnerflaschen

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

Angeflanschte Klemmvorrichtung zur manuellen Anbringung der Drahtkappe (optional).

Neues Zubehör: Drahtkappen-Verschliesser mit Drehvorrichtung «ONE TWIST».

Flasche: H 200 mm - 420 mm
Ø 80 mm - 200 mm
Øi ≤ 18 mm

Korken: Ø 34 mm max
H 48 mm max

- système de blocage automatique du support de bouteille
- museleuse de luxe ONE TWIST en option
- automatic locking of the bottle support
- optional: de luxe capper ONE TWIST
- Automatische Blockierung des Flaschentellers
- Optional: Drahtkappen-Verschliesser mit ONE TWIST Technik



05.144.10 Rapid 49

sans museleuse • without capper • ohne Drahtkappenzusatz
diamètre de compression • diameter of compression • Kompressionsdurchmesser 16 mm

Accessoires • accessories • Zubehör

05.144.30 museleuse simple • basic capper • einfacher Drahtkappenzusatz

05.144.31 museleuse de luxe ONE TWIST • de luxe capper ONE TWIST • Komfort-Drahtkappenzusatz ONE TWIST



ELVAmac SA
Rte de Préverenges 10
CH-1026 Denges

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