

## CONDITIONNEMENT MANUEL TIREUSE- CAPSULEUSE



*Photo non contractuelle*

**SERVICE :**

**DIMENSIONS : 800 X 700 X 1800 MM**

**REFERENCE : MP607/608**

**Cet équipement est prévu en fin de chaîne de fabrication pour la mise en bouteille.**

### Objectifs Pédagogiques :

Les étudiants doivent prendre beaucoup de précautions pendant la manutention et veiller en particulier à la température des bouteilles.

### Description technique :

Les bouteilles sont maintenues manuellement sous les bacs de la tireuse jusqu'à leur remplissage, puis sont acheminées manuellement vers la capsuleuse à vis.

- 1 bac tampon en inox à double paroi, capacité 80 L, isolé, avec une entrée, une sortie, un trop-plein et un indicateur de niveau. Il permet d'absorber les cadences de remplissage des bouteilles.
- 3 becs de remplissage
- Un rail support permettant de maintenir les bouteilles sur les becs. Les becs sont auto-obturants, par simple pression ils s'ouvrent et la bouteille se remplit, quand on relâche la pression de la bouteille contre le bec, celui-ci se referme. Le rail est réglable en hauteur ; on le règle selon le niveau de remplissage souhaité. Les bouteilles se remplissent par gravité.
- Une desserte amont, une desserte aval en polyéthylène alimentaire.
- L'ensemble repose sur un châssis inox équipé de roulettes

Capsuleuse pour boucher les bouteilles, goulot de 26 à 29 mm, avec des capsules (bouchons type bière).

### OPTIONS :

Lot de 1000 bouchons Diam 26 mm Lot de 1000 bouchons Diam 29 mm