



## MAQUINA DE LLENADO ISOBÁRICA SEMIAUTOMÁTICA

### CARACTERÍSTICAS

Este triblock fue diseñado para el embotellado de productos carbonatados y no carbonatados en botellas de vidrio con tapas corona.

Tres pasos en una sola base sobre ruedas o pies de nivelación:

1. Enjuague con producto recirculado
2. Llenado a presión
3. Cierre con tapa corona 26 y / o 29 mm

### ESTACIÓN DE ENJUAGADO

Lava dentro de las botellas con agua de una vía.

Con un opcional también es posible usarlo para lavar con productos de recirculación o soplar aire.

Coloque la botella invertida en la cesta y con una baja presión la boquilla de lavado comenzará a trabajar.

### MODO DE OPERAR LA MÁQUINA

El ciclo debe realizarse de esta manera:

1. Coloque las botellas en las placas (siempre cantidad botellas = cantidad válvulas), baje el panel de protección.
2. Levante la palanca 1 las botellas suben.
3. Levante la palanca 2 para hacer una evacuación previa, baje la palanca después de unos segundos
4. Levante la palanca 3 para hacer una inyección de Co<sub>2</sub> o N, baje la palanca después de unos segundos
5. Levante la palanca 4 para comenzar el ciclo de llenado, baje la palanca después de que todas las botellas estén llenas.
6. Espere unos segundos para la fase de desgasificación (Sniff), esto sucede cuando se baja la palanca 4.
7. Baje la palanca 1 las botellas bajan y ya puede abrir el panel de protección.

## ESTACIÓN DE LLENADO

El llenado isobárico es adecuado para el embotellado de bebidas efervescentes y, a pedido, con bebidas sin gas.

En cuanto a las bebidas efervescentes, se excluirá el llenado del producto obtenido mediante el método Champenoise (fermentación del vino en la botella).

Por lo tanto, el llenado es adecuado para llenar productos obtenidos de acuerdo con el método Charmat (fermentación del vino en tanques / autoclaves) y otros productos como sidra, cerveza, etc.

De acuerdo con el producto para ser embotellado, la máquina puede equiparse con la opción de pre-evacuación, creación del vacío en la botella antes del llenado (como opcional).

Después de colocar las botellas en cada válvula, se obtiene la evacuación previa y se compensa la presión en las botellas con la válvula de llenado. Luego, una bomba de vacío aspira el aire contenido en la botella.

A continuación, con la válvula que abre el inyector, el CO<sub>2</sub> se inyecta en la botella de modo que ambas presiones se compensen. Luego comienza el llenado del producto.

Opción recomendada para cerveza y para todos los productos con los mismos requisitos.

La válvula de llenado, diseñada para evitar la formación de espuma del producto, garantiza la máxima fluidez con un sistema de nivelación completamente automático.

### TAPADO CORONA

El propósito de la tapadora semiautomática RLC es tapar las botellas de vidrio con tapas corona de los diámetros 26 y / o 29 mm.

El sistema de cierre se puede usar solo en una sola medida: 26 o 29 mm de diámetro. Si se usan ambos tamaños, se suministrará una unidad adicional con el otro formato (opcional).

La cabeza, con la forma de las tapas usadas, está hecha de acero y no pierde su fuerza en el tiempo.

La tapadora también tiene una bandeja de reducción para cada tamaño de tapas y está hecha de acero inoxidable a304. Su función es contener una cantidad mínima de tapas que se insertarán manualmente.

La unidad de cierre captura la tapa de la bandeja y la inserta en el cono de cierre.

Es posible instalar una tolva vibrante para alimentar automáticamente las tapas. De acuerdo con las normas CE, el ciclo de empaque comienza presionando 2 botones.

Cuando la máquina está funcionando, solo tiene que poner la botella en el soporte; el grupo de obstrucción se canaliza en la botella y forma el tapón.

### TAPADO CORCHO

El tapado corcho se realiza con un sistema de mordazas que comprimen el corcho donde lentamente lo centran con la botella y un punzón rápidamente lo inserta en la misma. El cabezal es de fácil desarmado para su limpieza y lubricación.

### TAPADO ROSCA

Puede manejar todo tipo de botellas, cuadradas, redondas, vidrio y PET

Cierre las cápsulas de tapas de rosca de plástico y aluminio. El alisador, tiene una cabeza intercambiable con 4 rulinas, 2 de ellas producen el cierre de la tapa en la parte superior y las otras 2 en la parte inferior.

LLENADORA	
Velocidad de producción	200-600 b / h
Diámetro máximo de las botellas	115 mm
Altura máxima	350 mm
Formato tapas de diámetro	29-26 mm
Voltaje de potencia	220v
Presión máxima	Co2 5 bar