



CHABOT DELRIEU ASSOCIÉS

Cap System

Distributeur de capsules et sertissage

Secteur Viticole - Spiritueux - Brasserie -
Agroalimentaire - Chimie - Cosmétique -
Détergence - Peinture - Pharmacie

Cap System

Monobloc pour distribution capsules/coiffes champagne et sertissage.



Description Générale

La Cap System est un monobloc pour distribution de:

- Capsules avec 1 ou 2 tête(s) de sertissage (à galet ou thermique) avec une cadence de 1500 à 2500 bouteilles/heure.
- Coiffes champagne avec 1 ou 2 tête(s) de sertissage champagne.



Machine équipée

Convoyeur motorisé

- ▶ Profilé en aluminium anodisé, créé par CDA ; recevant une chaîne à palettes en acétal, largeur 82,5 mm;
- ▶ Plaque de transfert latérale pour l'intégration dans une ligne de conditionnement existante;
- ▶ L'ensemble convoyeur/motorisation est fixé sur un châssis en acier inoxydable, dans lequel sont intégrés les coffrets électriques;
- ▶ Une vis de sélection multi-format peut-être installée en entrée de convoyeur pour cadencer la vitesse des bouteilles. Elle est pilotée par un variateur de fréquence réglable par potentiomètre.

Distributeur de capsules

- ▶ Un plateau d'approvisionnement de baguettes de capsules de 500 par 430 mm;
- ▶ Diamètre de capsules de 30mm \pm 2mm (plus grand en option sur demande);
- ▶ Longueur de capsules de 30mm à 55mm;
- ▶ **Ou** système de distribution de coiffe type champagne;
- ▶ Ejection de la capsules par double soufflette réglable en longueur et en largeur selon la dimension des capsules;
- ▶ Centrage et maintien du goulot de la bouteille lors de la dépose de la capsule/coiffe;
- ▶ Cellule de détection de bouchon;
- ▶ Centreur automatique de maintien bouteille tout format de 60mm à 110mm de diamètre sans aucune nécessité de réglage pour le changement de format;
- ▶ Régulation de la cadence et validation du poste commandé par écran tactile;
- ▶ Réglage de la hauteur du distributeur de capsules motorisé.

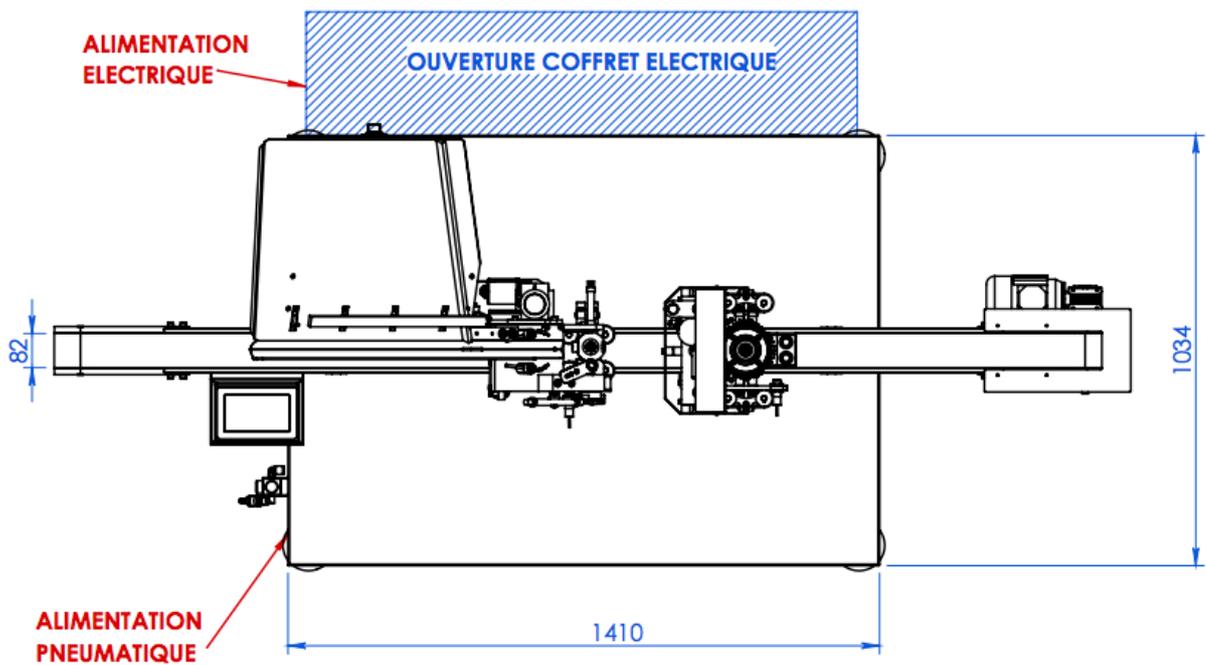
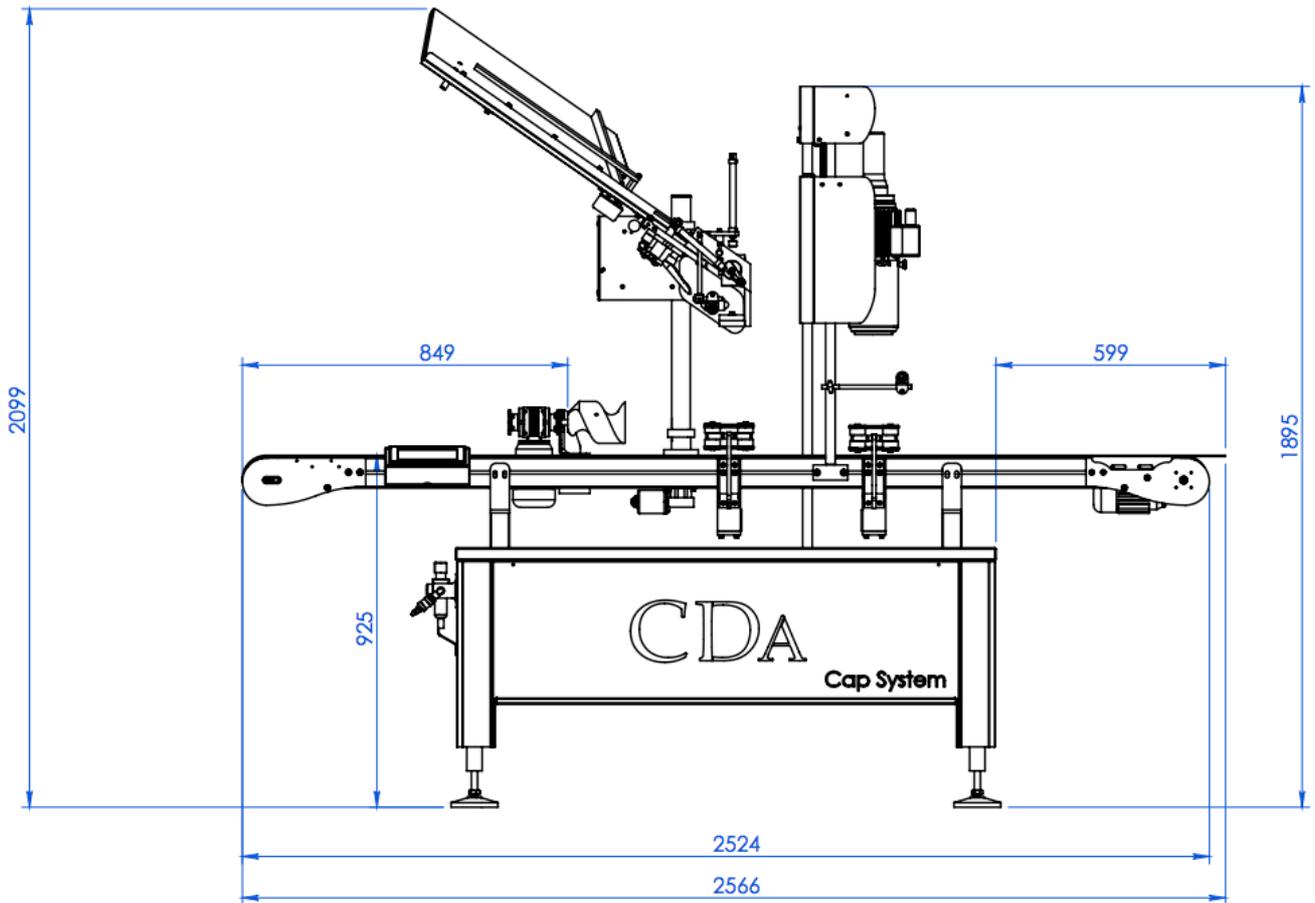
Sertissage

- ▶ Une ou deux sertisseuses à galets 2800 tours/minutes actionnée(s) par vérin pneumatique de course 110mm;
- ▶ **et/ou** une ou deux sertisseuses « cloche thermique » avec régulation de température, actionnée(s) par vérin de course 110mm;
- ▶ Hauteur de sertissage réglable par déplacement d'un capteur magnétique sur le corps du vérin, marquant l'arrêt de la course;
- ▶ Centreur automatique de maintien des bouteilles tout format (60mm à 100mm de diamètre) sans aucune nécessité de réglage pour changement de format;
- ▶ Passage de goulots de diamètre 30mm ± 2mm;
- ▶ Régulation de la vitesse de montée et de descente des têtes de sertissage par des limiteurs de débit d'air indépendants;
- ▶ Régulation de la cadence et validation du fonctionnement via l'écran tactile;
- ▶ Sertissage de type champagne avec poche de plissage pour coiffe champenoise;
- ▶ Système de pré-positionnement avant sertissage avec caméra de détection spot.

Caractéristiques Techniques

Capacité de Production	Jusqu'à 2500 bouteilles/heure Jusqu'à 800 bouteilles/heure option sertissage coiffe
Poids approximatif	135 Kg
Largeur machine	740 mm
Hauteur machine	1800 mm
Longueur machine	2100 mm
Hauteur convoyeur	925 mm
Pilotage machine	Écran tactile intuitif
Puissance absorbée	2 Kw
Tension d'alimentation	380 V ~ 50 Hz 16A
Consommation en Air	20 m ³ / heure max sous 6 bars - Air sec non lubrifié
Température idéale de fonctionnement	De 10°C à 30°C

Plan Cap System



→
SENS DE MARCHÉ



CHABOT DELRIEU ASSOCIÉS