



DESTILLER

Wygenerowano dnia: 2025-04-26 05:03

PÓŁAUTOMATYCZNY TRIBLOCK DO WIN MUSUJĄCYCH, PIWA, CYDRU RC 400



SPARKLING RC 400 Półautomatyczny Triblock wyposażony w moduł do płukania butelek, napełniania i zamykania kapsłem koronowym.

ZASTOSOWANIE

Płukanie, izobaryczne napełnianie napojami musującymi lub niegazowanymi oraz winami, a także zamykanie



DESTILLER

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37

37-560 Pruchnik

Tel.: +48 660 143 042

E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy

Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl

kapslami.

DANE TECHNICZNE

Wydajność: 400 b/h

Rodzaj butelki: szkło – średnica od $\varnothing$ 55 do 115 mm i maksymalna wysokość 370 mm – inne rozmiary na życzenie.

Główne ciśnienie robocze izobarycznego napełniacza: 5 bar

Rodzaj zamknięcia: kapsle, $\varnothing$ 26 lub $\varnothing$ 29

Ciśnienie powietrza zasilającego: 6 bar

Zużycie powietrza: 2 l/sek. Główne zasilanie: 220 V 50 Hz jednofazowe – inne napięcia na życzenie

Zasilanie obwodu pomocniczego: 24 V 50 Hz

Całkowita zainstalowana moc: 1,1 kW

Masa maszyny: 400 kg

Maszyna składa się z pojedynczej podstawy wyposażonej w stację płukania, izobaryczną napełniarkę i wieżyczkę zamykającą kapsle koronowe. Wieżyczki są wyposażone w kubki do trzymania butelek o regulowanej wysokości, które umożliwiają przetwarzanie butelek o różnych formatach.

Czterozaworowy izobaryczny nalewak jest wyposażony w zbiornik o maksymalnym ciśnieniu roboczym 5 bar. Wieżyczka jest przygotowana do instalacji pojedynczych i podwójnych systemów wstępnej ewakuacji w celu zasysania tlenu z butelki. W wersji z automatycznym zarządzaniem cyklami wyświetlacz sterujący umożliwia intuicyjną regulację parametrów poszczególnych etapów cyklu napełniania. W wersji z automatycznym zarządzaniem cyklami wyświetlacz sterujący umożliwia intuicyjną regulację czasów zasysania, czasu trwania wtrysku CO₂ i liczby wtrysków. Czasy i powtarzalność cykli odgazowania przed zamknięciem butelki są regulowane podczas dekompresji poprzedzającej kapslowanie.

Maszyna jest przeznaczona do przetwarzania szklanych butelek, ale można jej używać również do butelek PET i puszek aluminiowych, montując specjalne akcesoria

Wieżyczka kapslująca to skuteczne rozwiązanie do nakładania kapsli na szklane butelki wypełnione produktami fermentowanymi lub musującymi, takimi jak wino musujące, szampan, prosecco, piwo, cydr i kombucha. Kapsle są podawane automatycznie przez lej wibracyjny zasilający zsyp.

Głowica zamykająca wykonana z hartowanej stali pobiera kapsel z zsypu i wkłada go do stożka zamykającego dla kapsli o średnicy 26 lub 29 mm.

Gdy maszyna jest używana do produkcji win musujących metodą klasyczną lub szampana metodą champenoise, butelki należy włożyć ręcznie przed zamknięciem kapslem.

Wszystkie komponenty maszyny są zaprojektowane tak, aby były łatwo dostępne i łatwe do sprawdzenia, co ułatwia ich czyszczenie i konserwację, zapewniając tym samym długą żywotność.

Podobnie jak wszystkie maszyny OMBF, ten model jest w całości wykonany ze stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych o jakości spożywczej i stopów stali, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi „Materiałów i artykułów mających kontakt z żywnością”, rozporządzeniem MOCA: EC 1935/2004.

Maszyna jest zgodna z dyrektywą maszynową 2006/42/WE.