

## CAP SYSTEM



### PRESENTATION GENERALE

#### MONOBLOC POUR DISTRIBUTION DE CAPSULES OU DE COIFFES CHAMPAGNE ET SERTISSAGE

Selon configuration cette machine peut comporter :

- Distributeur de capsules et 1 ou 2 têtes de sertissage à galets ou thermiques pour cadence sertissage 1500 ou 2500 bt/heure
- Ou 1 distributeur coiffes champagne et 1 ou 2 têtes sertissage champagne

### Suivant options machine équipée de :

#### ● CONVOYEUR MOTORISEE

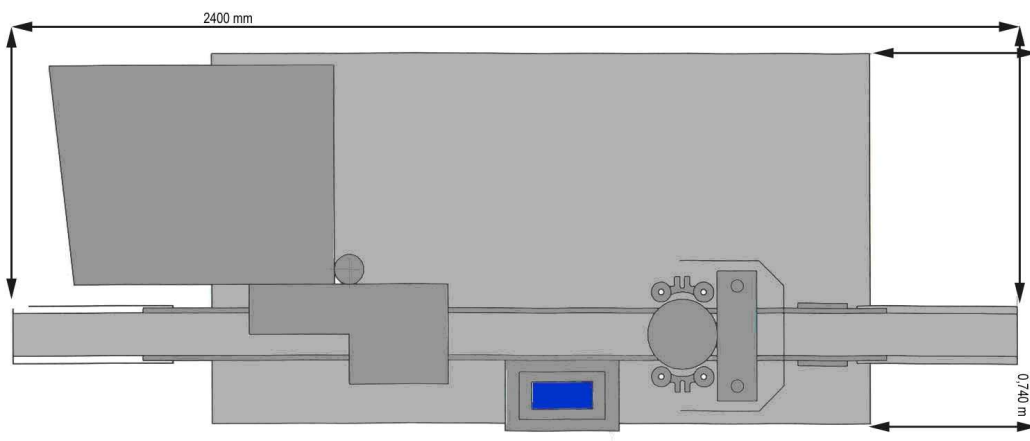
- ➔ Profilé en aluminium anodisé, créé par CDA ; recevant une chaîne à palettes en acétal, largeur 82.5 mm.
- ➔ Plaque de transfert latérale pour l'intégration dans une ligne de conditionnement existante
- ➔ L'ensemble convoyeur / motorisation est fixé sur un châssis en acier inoxydable, habillé de bleu 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.

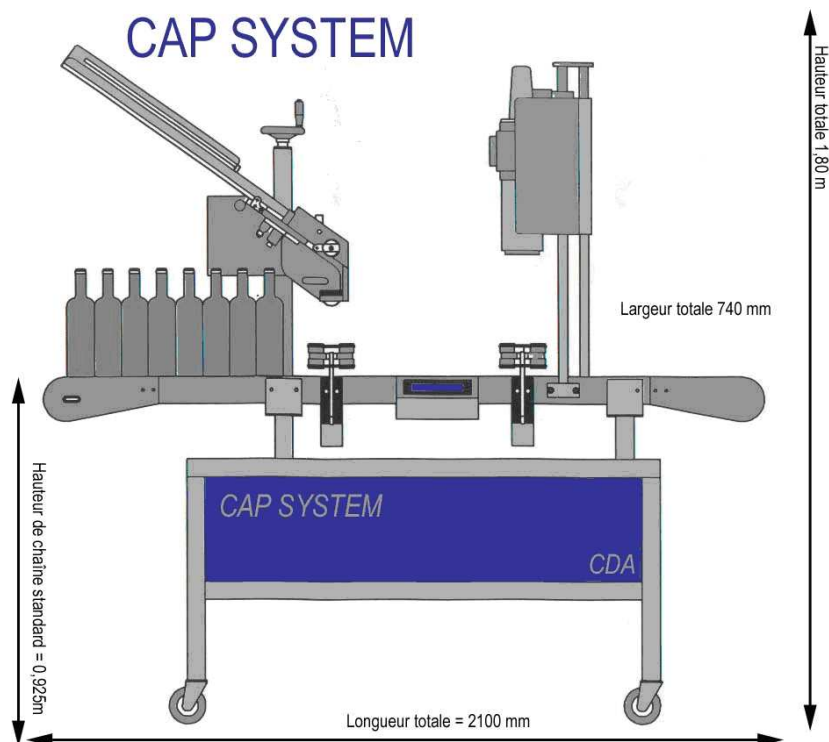
## ● DISTRIBUTEUR DE CAPSULES

- Un plateau d'approvisionnement de baguettes de capsules de 500 par 430 mm
- Diamètre de capsules de 30 mm  $\pm$  2 mm, plus grand en option sur demande.
- Longueur des capsules de 30 à 55 mm
- Ou système de distribution de coiffes type champagne
- Ejection de la capsule 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
- Cellule de détection bouchon
- Centreur automatique de maintien bouteille tout format de 60 à 110 mm de  $\varnothing$  sans aucune nécessité de réglage pour changement de format.
- Régulation de la cadence et validation du poste commandée par écran tactile
- Réglage de la hauteur motorisée

## ● SERTISSAGE

- Une ou deux sertisseuses à galets 2 800 tours /minute, pilotées par vérin pneumatique de course 110 mm
- Ou une ou deux sertisseuses « cloche thermique » avec régulation de température, pilotées par vérin de course 110 mm.
- 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 de 60 à 110 mm de  $\varnothing$  sans aucune nécessité de réglage pour changement de format
- Passage de goulots de diamètre 30 mm  $\pm$  2 mm
- Régulation de la vitesse de montée et 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





| DESCRIPTION TECHNIQUE                |   |
|--------------------------------------|---|
| Capacité de production               | Jusqu'à 2 500 bt/heure suivant sertissage<br>*800 bts / h avec option sertissage coiffe |
| Poids approximatif en kgs            | 135 kgs   |
| Largeur machine                      | 740 mm  |
| Hauteur machine                      | 1800 mm   |
| Longueur machine                     | 2100 mm   |
| Hauteur convoyeur                    | 925 mm  |
| Pilotage machine                     | Par écran tactile   |
| Puissance absorbée                   | 2kw   |
| Tension d'alimentation               | 380 V ~ 50 Hz 16A   |
| Consommation en air                  | 20 m3 / heure maxi sous 6 bars – Air sec non lubrifié                                   |
| Température idéale de fonctionnement | De 10°C à 30°C  |

CDA - BP 7428 - 6 rue de l'artisanat - ZI Plaisance 11784 Narbonne Cedex

Tél : 33(0)4.68.41.25.29 Fax: 33(0)4.68.41.64.97 - [contact@cdafrance.com](mailto:contact@cdafrance.com)