



CHABOT DELRIEU ASSOCIÉS

Machine à Étiqueter Automatique

Secteur Viticole

Essentiel

Étiqueteuse automatique



Description Générale

L'Essentiel permet l'étiquetage et le sertissage de vos bouteilles de vin. Elle peut déposer jusqu'à deux étiquettes adhésives (étiquette & contre-étiquette) et sa capacité de production peut atteindre les 800 bouteilles/heure selon l'habillage.

Convoyeur motorisé

- ▶ Profilé en aluminium anodisé, créé par CDA ; recevant une chaîne à palettes en acétal, largeur 82,5 mm;
- ▶ Les guides latéraux sont en acier inoxydable de diamètre 12 mm ; réglables en largeur pour permettre le passage de bouteilles jusqu'à 110 mm de large et 390 mm de haut;
- ▶ L'ensemble convoyeur / motorisation est fixé sur un châssis en acier inoxydable dans lequel sont intégrés les coffrets électriques. Quatre pieds sur roulettes (roues avec des freins) supportent la machine;
- ▶ Une vis de sélection multi-format est installée en entrée du convoyeur pour cadencer la vitesse des bouteilles. Elle est pilotée par un variateur de fréquence réglable par potentiomètre;
- ▶ Pilotage et gestion des paramètres de la machine par écran tactile intuitif;
- ▶ Une table de réception carrée est installée en sortie de convoyeur.

Distributeur de capsules

- ▶ Un plateau d'approvisionnement de baguettes de capsules de 500 par 430 mm;
- ▶ Diamètre de capsules de 30mm ± 2mm (plus grand en option sur demande);
- ▶ Longueur de capsules de 30mm à 55mm;
- ▶ 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;
- ▶ 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;
- ▶ Réglage de la hauteur par manivelle.

Sertissage

- ▶ Une sertisseuse à galets 2'800 tours minute, actionnée par un vérin pneumatique de course 110 mm;
- ▶ **et/ou** une ou deux sertisseuses « cloche thermique » avec régulation de température, actionnée(s) par vérin pneumatique de course 110m;
- ▶ 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 / descente des têtes de sertissage par des limiteurs de débit d'air indépendants.

Étiquetage

- ▶ Un poste de pose étiquette;
- ▶ Un poste de pose contre-étiquette;
- ▶ Hauteur de pose d'étiquette jusqu'à 190 mm;
- ▶ Régulation de hauteur de pose manuelle;
- ▶ Régulation de positionnement E/CE par écran tactile.

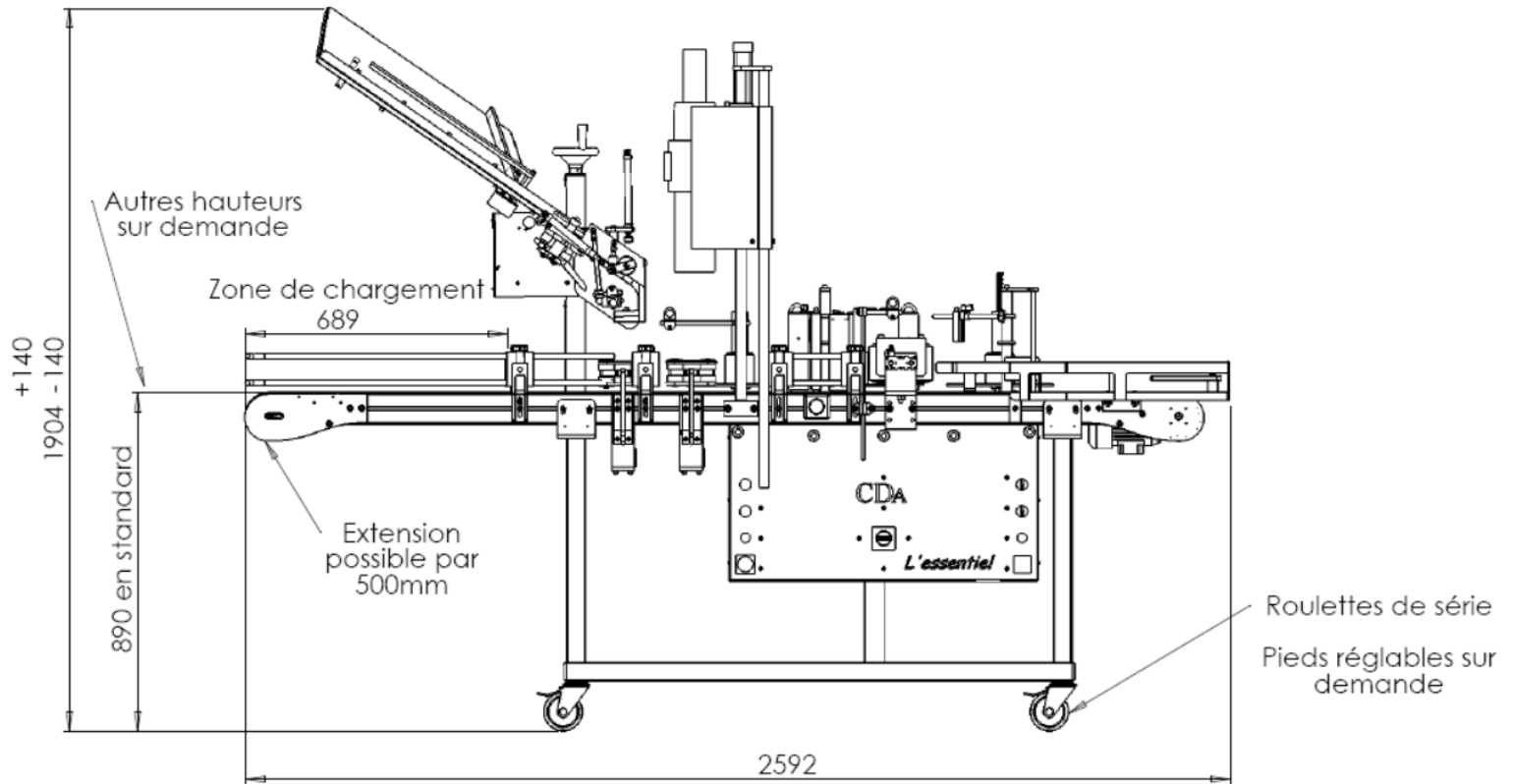
Options

- ▶ Marquage par transfert thermique;
- ▶ Cellule de détection d'étiquettes pour la pose d'une étiquette supplémentaire sur des bouteilles déjà étiquetées;
- ▶ Cellule de détection cran pour positionner des étiquettes sur des bouteilles blasonnées;
- ▶ Tunnel thermique pour capsules thermo-rétractables PVC par souffle d'air chaud;
- ▶ Numérotation de lot par jet d'encre;
- ▶ Cellules d'échenillage pour étiquettes transparentes.

Caractéristiques Techniques

Capacité de Production	Jusqu'à 800 bouteilles/heures selon l'habillage
Poids	95 Kg
Largeur machine	825 mm
Hauteur machine	1904 mm
Longueur machine	2592 mm
Hauteur convoyeur	890 mm
Pilotage machine	Écran tactile intuitif
Tension d'alimentation	380 V ~ 50 Hz 16A 3 Phases + Terre 16A 3 Phases + Terre 16A 220 V ~ 50 Hz 16A
Puissance absorbée	2kw
Consommation en Air	8 m3 / heure max sous 4 bars - Air sec non lubrifié
Température idéale de fonctionnement	De 10°C à 30°C

Plan Essentiel



Format des bobines d'Étiquettes

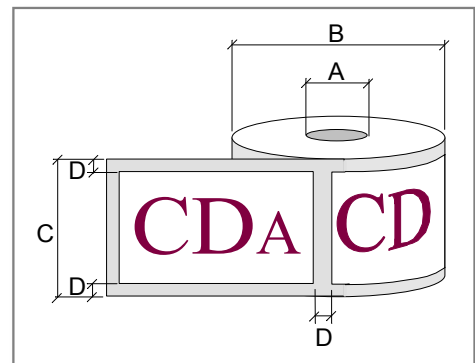
A - Diamètre mandrin: 75 mm;

B - Diamètre max. bobine: 260 mm;

C - Hauteur max. de laize: 190 mm;

D - Echenillage: 3-5 mm.

► Sens d'enroulement: Extérieur Gauche



Qualité minimale du ruban utilisé: 90g.

Nota: Les bobines d'étiquettes doivent être conservées dans un endroit sec entre 15°C et 18°C.



CHABOT DELRIEU ASSOCIÉS