

Groupe d'embouteillage automatique



**Fiamat
2000**



Caractéristiques

Rendement:

*jusqu'à 1800 litres/heure
plus de 2000 bouteilles
0,75 l/heure*

Table de sortie:

Ø 450mm

Bouteilles utilisables:

*Ø 55 à 115 mm
H 180 à 380 mm*

Dimensions:

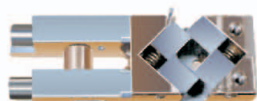
*Hauteur 1850 à 2050 mm
Longueur 1250 mm
Largeur 930 mm*

Poids:

400 kg

Puissance installée:

1,3 kW



Mors inox pour bouchons cylindriques



Tête de sertissage pour capsule vis



Bec de tireuse

Egalisateur de niveau saturateur en CO2



Trémie pour bouchons cylindriques avec système de dépoussiérage



Trémie et tête de bouchage pour bouchons à têtes plastiques

La conception du **FIAMAT 2000** correspond à l'exigence de la plupart des petites et moyennes entreprises viticoles. Les originalités de cet appareil sont notamment :

- les dimensions très compactes
- la mobilité (sur roulettes)
- l'interchangeabilité de la tête de bouchage
- l'extrême facilité de nettoyage

LA TIREUSE

D'un point de vue œnologique, la tireuse à siphon présente la meilleure technologie de remplissage parmi tous les principes usuels. En effet, aucune isobarmétrie n'est requise entre la cuve et la bouteille, l'air contenu dans cette dernière étant chassé vers l'extérieur. L'absence de dépression et la faible chute du bec permettent un écoulement très doux réduisant l'émulsion ou la création de mousse. Le bec est réduit à un simple tube équipé d'un dispositif de fermeture coulissant. Le rendement élevé est obtenu par le grand nombre de becs (14). L'alimentation en vin se fait par le dessus, soit par gravité, soit à l'aide d'une pompe externe autonome mais dont la commande est gérée par le flotteur de la tireuse. Le démontage complet de la tireuse se fait sans aucun outil en quelques minutes. En fin de remplissage, un mécanisme de transfert breveté retire la bouteille de la tireuse et la dépose dans l'étoile de boucheuse.

L'EGALISATEUR DE NIVEAU

A cet instant, un dispositif d'injection de gaz vient saturer le goulot de la bouteille par un gaz neutre (azote, CO2, ...). Cette opération assure également l'égalisation millimétrique du niveau de dégarni en évacuant le trop plein vers la cuve de tireuse.

LA BOUCHEUSE

La bouteille est ensuite déposée puis soulevée sur la sellette de boucheuse. Le bouchage liège s'en suit, le serrage du bouchon étant assuré par un compresseur à 4 mâchoires en acier inoxydable. Juste avant l'enfoncement, un dispositif d'aspiration évacue le gaz contenu dans le goulot afin de garantir une pression "0" dans la bouteille (bouchage sous vide en option). L'alimentation des bouchons se fait par l'intermédiaire d'une trémie munie d'une tôle perforée de dépoussiérage. Les bouteilles sont ensuite collectées sur une table rotative en sortie. Dans le cas où un étiquetage en ligne est à prévoir, un démontage très simple de cette table permet l'intégration directe du convoyeur d'entrée de l'étiqueteuse.

AUTRES BOUCHAGES

Par simple interchangeabilité, le **FIAMAT 2000** peut être équipé pour traiter automatiquement :

- le capsulage couronne
- le capsulage à vis
- le bouchage à tête
- le capsulage DAN monomatière

...et d'autres

Le démontage-remontage des équipements ne nécessite que quelques minutes.

Le **FIAMAT 2000** est particulièrement adapté au conditionnement des vins tranquilles, ainsi que des spiritueux, des jus de fruits, etc...



Tableau de commande



COSTRAL S.A.
Z.A. Rue des prés
F 68340 Riquewihr
Tél. + 33 3 89 47 89 45
Fax + 33 3 89 47 81 92
E-Mail: info@costral.fr