

Systeme vacuum sur boucheuse manuelle Rapid

Le système de vide que nous montons sur nos boucheuses est un système venturi très compact dont les performances sont très bonnes pour cette application.

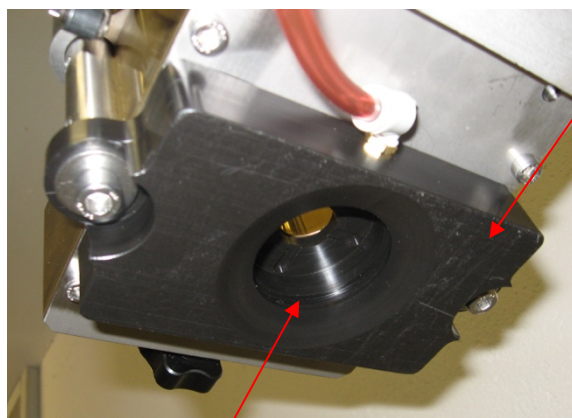
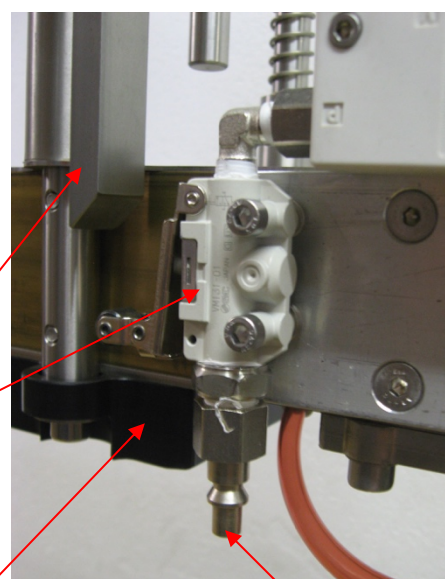
Un compresseur doit alimenter le système de vide avec un débit mini de 70Lts/min et 4 bars de pression.

L'opération de vide est déclenchée par le levier de la boucheuse via une tige verticale sur le côté de la machine. Le vacuum commence une fois le bouchon comprimé dans les mors de la machine et dure jusqu'au moment où le bouchon entre dans le goulot de la bouteille. Par conséquent le niveau vide dépend de la vitesse à laquelle l'opérateur manie la machine.

Tige verticale déclenchement vanne pour vide

Vanne déclenchement vacuum

Le système venturi va créer un vide dans l'intérieur de l'embouchoir de la machine. Pour une aspiration correcte, un joint torique doit être positionné à l'intérieur de l'embouchoir pour assurer l'étanchéité autour de la plus grande bague du goulot de la bouteille à boucher.



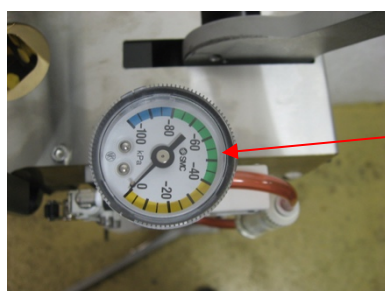
Position O-Ring étanchéité bouteille

Embouchoir

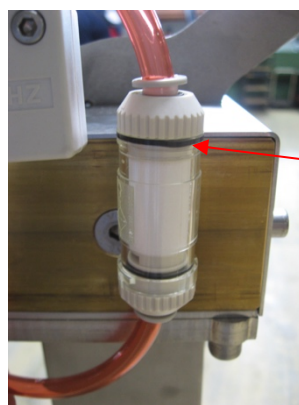
Raccord branchement compresseur

Différents modèles d'embouchoir sont disponibles en fonction du Ø de compression des mors : Ø16-18-20-22-24-27-29 et du Ø le plus gros de la bague du goulot de la bouteille.

Série O-Ring vide	Pour Ø le plus gros de la bague
Série 1	28.5 à 32.7 mm
Série 2	32.0 à 36.2 mm
Série 3	35.5 à 39.7 mm
Série 4	39.0 à 43.2 mm
Série 5	42.5 à 46.7 mm
Série 6	46.0 à 50.2 mm
Série 7	49.5 à 53.7 mm
Série 8	53.0 à 57.2 mm



Manomètre de vide
Il indique le taux de vide dans l'espace de tête



Filtre aspiration
Il évite de boucher le générateur de vide des particules fines de liège ou autres poussières.