

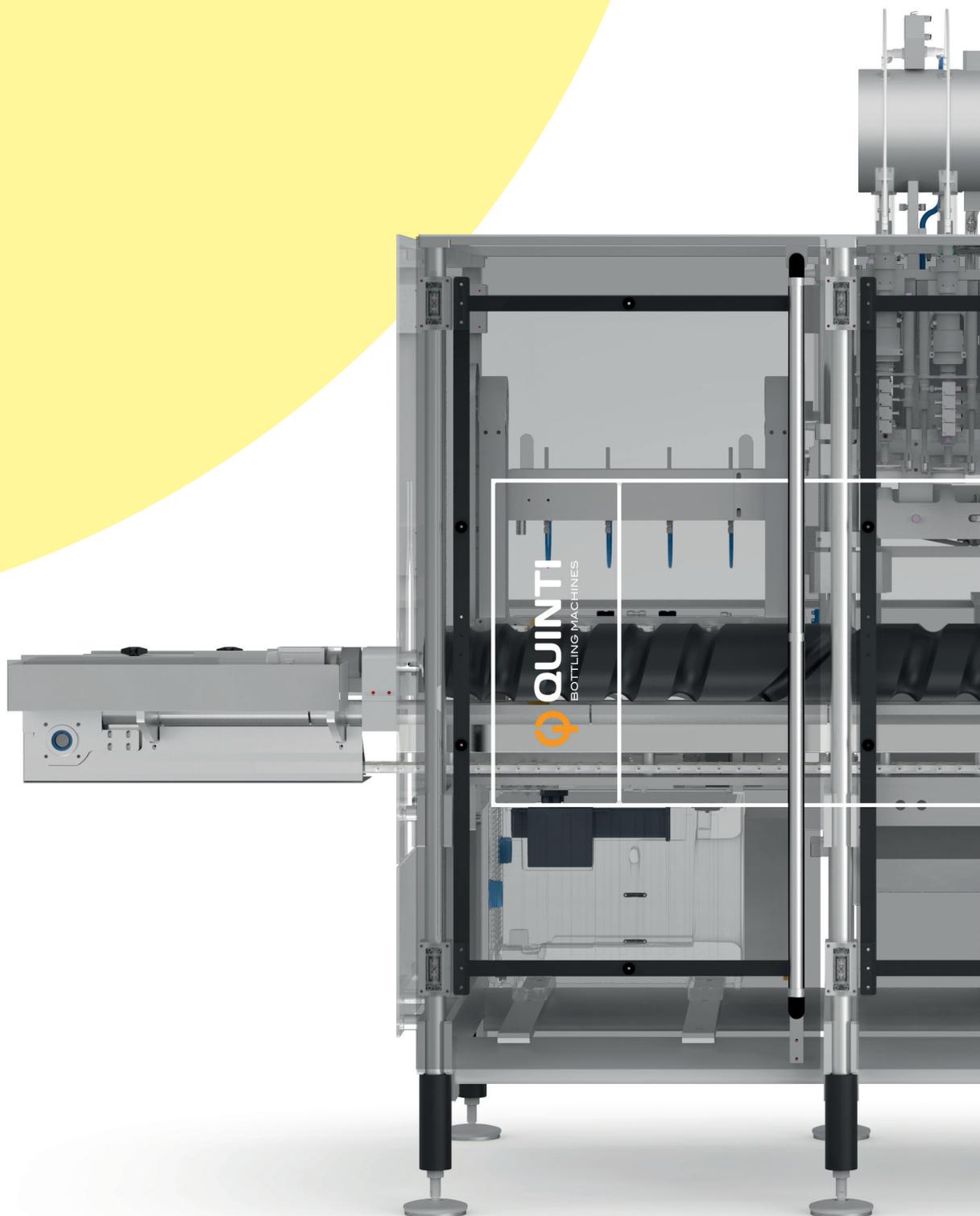


JACK T04
BEER

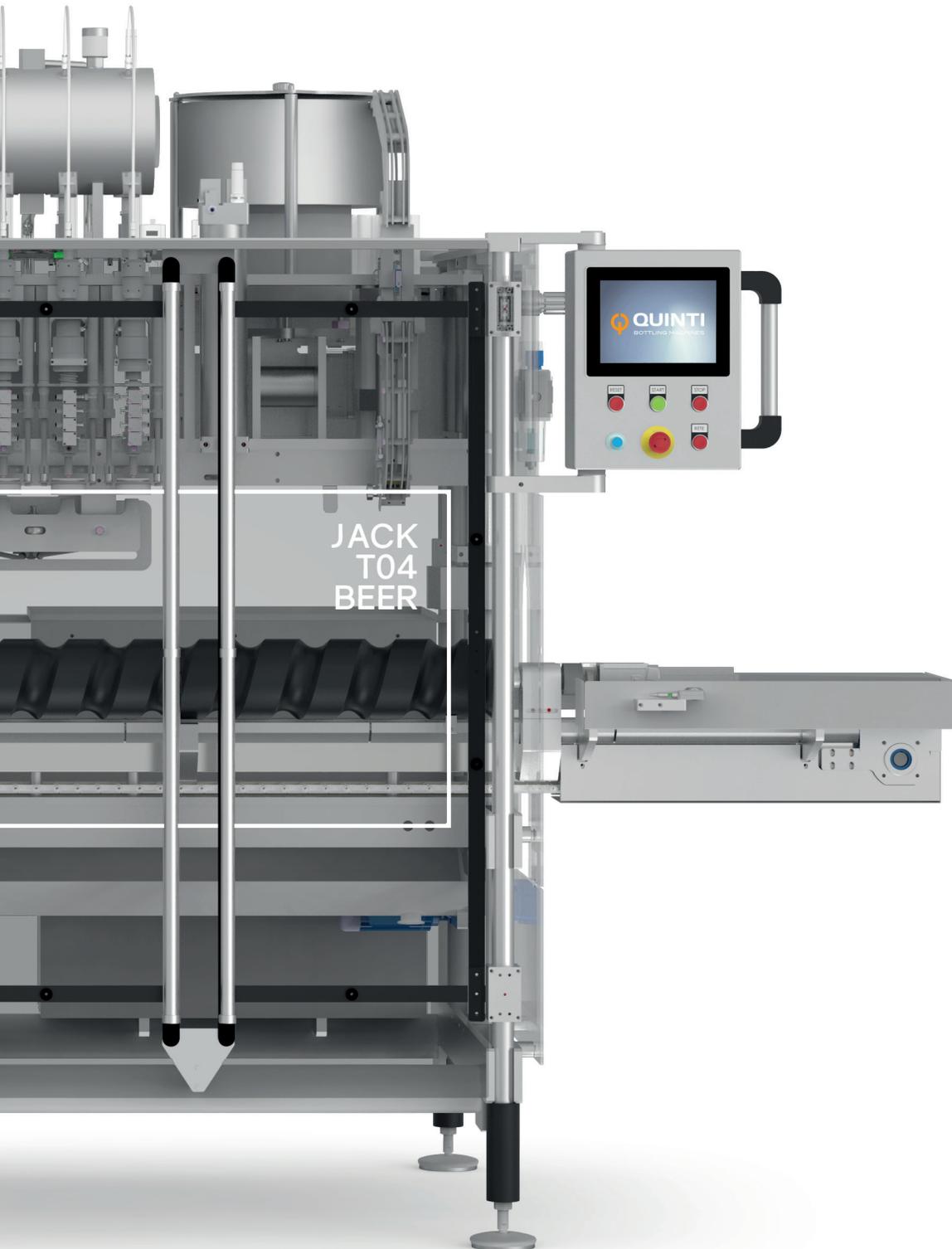


Jack T04 Beer.

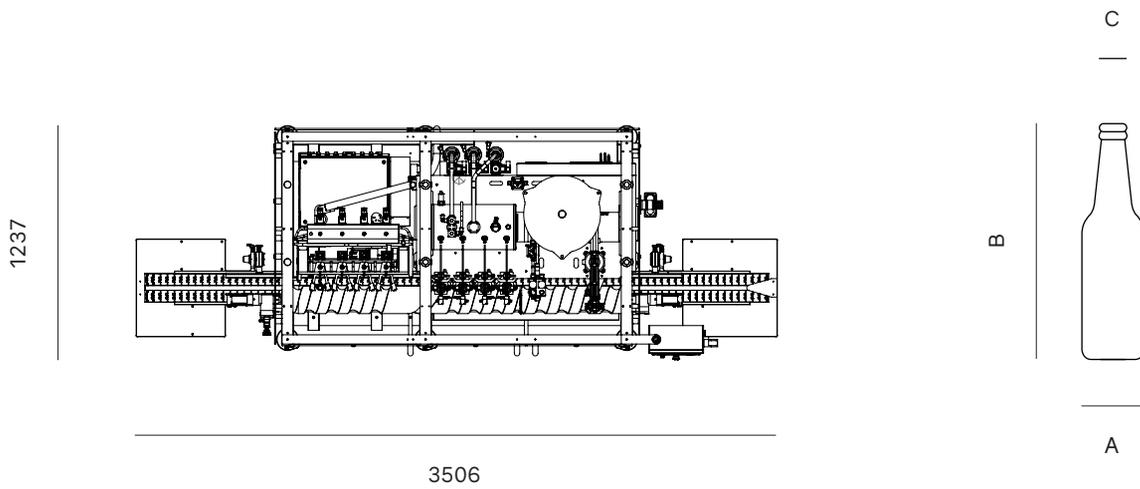
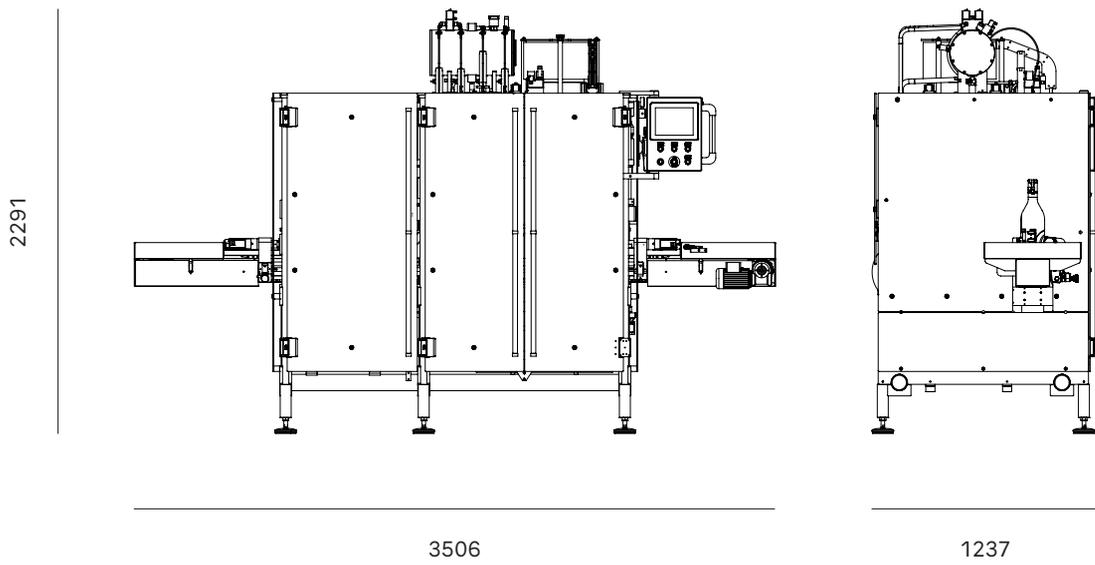
Macchina compatta per birrifici esigenti:
sciacquatrice automatica, riempimento
isobarico e tappatura gestibili tramite
pannello touch screen



Progettata e costruita in Italia per proteggere dall'ossidazione e garantire recupero zero grazie ai rubinetti RIDC, studiati per parzializzare ogni fase del riempimento, ovvero in un'unica fase senza ulteriori passaggi, l'aria viene tolta dalla bottiglia, sostituita con gas e poi rimanendo nella stessa posizione, ovvero senza uscire dalla bottiglia, avviene il riempimento. In questo modo il prodotto non ha scambio con l'aria e si evita l'ossidazione.



Jack T04 Beer



Caratteristiche tecniche

Peso macchina	1200 kg		
Dimensioni	3506x1237x2291 H circa		
Consumi aria	350 l/min		
Consumi elettricità	230V 50Hz 3.5 KW		
Produzione (vedi note)	Isobarico 33 cl fino a 700 b/h		
Riempimento	Isobarico fino a 3,5 bar di pressione		
Sistema di lavaggio	Clean in Place (C.I.P) automatico		
Misure bottiglia	A - Min 50 Max 110	B - Min 210 Max 420	C - 17 foro min. garantito
Tipologia tappo	Tappo a corona 26	Tappo a corona 29	



FUNZIONI

SCIACQUATRICE AUTOMATICA

Le bottiglie vengono prese dal collo bottiglia con delle pinze, studiate per adattarsi a molti formati presenti nel mercato e ribaltate di 180° in modo che gli ugelli entrino dentro alla bottiglia per eseguire il lavaggio, in questo modo il flusso non viene ricontaminato dal flusso in uscita. La gestione elettronica delle pinze permette di attivare la funzione antigoccia.

RIEMPIMENTO ISOBARICO AOX

Grazie ai rubinetti RIDC, è possibile avere un riempimento isobarico e al contempo in assenza di ossigeno (AOX). In sei fasi, tutte parzializzabili, si riesce a produrre una bottiglia il cui liquido non ha subito alterazioni né ossidazioni, con un livello uguale alle altre e senza spreco di birra. La macchina è stata dotata di pompa ad anello liquido, questo fa sì che non ci sia bisogno del serbatoio di recupero, necessario per eliminare i "trascurabilissimi" residui di schiuma/condensa dovute alle fasi di vuoto e sgasatura.

C.I.P. AUTOMATICO

Sistema integrato false bottiglie per ciclo di lavaggio macchina completamente automatico.

TAPPATURA A CORONA

I tappi vengono orientati e incolonnati tramite un sistema di alimentazione automatica. Offre grande flessibilità quando si deve passare da un tappo corona 26 a un tappo 29, sostituendo la testina di tappatura.

Jack T04 Beer



FUNZIONI PLUS

COCLEE DI CAMBIO FORMATO BOTTIGLIA

Coclee aggiuntive per gestire ulteriori formati bottiglia.

COMANDI REMOTATI

Permettono di gestire il macchinario da un tablet o smartphone tramite la connessione di rete presente nella macchina.

INDUSTRIA 4.0

La macchina viene equipaggiata con tecnologie che le permettono di dialogare con i sistemi gestionali del cliente.

ASSISTENZA IN REMOTO

Una tecnologia permette di raggiungere la macchina da remoto per effettuare teleassistenza.

Canone annuale dopo il primo anno dall'acquisto.

Note: per sole operazioni di riempimento e tappatura; la capacità di imbottigliamento può essere influenzata da molti fattori, come ad esempio la tipologia di prodotto, la temperatura di imbottigliamento, la forma delle bottiglie ed altre. Il costruttore si riserva la possibilità di apportare modifiche al prodotto in qualsiasi momento e senza preavviso.

Le macchine presentate sono in versione con riempimento isobarico ed in allestimento full. Pesi, dimensioni e prestazioni descritte sulle caratteristiche tecniche possono variare a seconda della configurazione scelta dal cliente. Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche al prodotto in qualsiasi momento e senza preavviso.



Quinti S.r.l.
via Cassia Zona Pip 21 - Loc. Cesa
52047 Marciano della Chiana AR
T. +39 0575 842129
F. +39 0575 842374
info@quintibottling.com
quintibottling.com