

AGOS PLUS



La Laveuse-Sécheuse AGOS PLUS, entièrement automatique, est conçue pour traiter tous formats de bouteilles. D'une haute technicité, cette machine réalise un lavage et un séchage parfaits.



Die vollautomatische Wasch-und-Trockenmaschine AGOS PLUS, wurde entwickelt um alle Flaschenformate verarbeiten zu können. Durch ihren hohen technischen Stand sichert sie einen gründlichen Waschvorgang und ein perfektes Trocknen.



The fully automatic Washer-Drier AGOS PLUS, is capable of handling all bottle sizes and bottles styles. Very high-tech, this machine will provide a perfect washing and drying



La Lavadora - Secadora AGOS PLUS, totalmente automática, está concebida para trabajar con todos los formatos de botellas. De una elevada tecnología, esta máquina realiza un lavado y secado perfectos

STENTZ

Partie lavage :

Constituée de :

- 6 brosses de corps rotatives,
- 8 brosses de fonds fixes,
- 2 brosse de bouchons pour vins tranquilles (en option),
- 1 vis de sélection
- 1 étoile centrale + guide + étoile entrée et sortie,
- 1 plaque d'usure fixe.

Fonctionnement :

Par l'intermédiaire d'une vis de sélection, les bouteilles sont introduites dans l'étoile d'entrée.

Elles sont alors positionnées dans l'étoile centrale. Cette dernière se compose de galets permettant une meilleure rotation de la bouteille sur elle-même.

L'entraînement des brosses se fait dans la partie supérieure de la machine.

Toutes les parties en contact avec l'eau sont en acier inoxydable et en matière plastique.

Toutes les parties mécaniques sont parfaitement protégées, aucune infiltration d'eau n'est possible.

Partie séchage :

Constituée de :

- 4 buses de séchage,
- 6 turbines à air chaud
- 2 convoyeurs dont l'un avec tapis ajouré.

Les buses de séchage sont réglables en hauteur et en largeur, ce qui permet de traiter tous types de bouteilles. Elles sont entièrement en acier inoxydable pour éviter toutes déformations et fuites dues au passage de l'air chaud (40°-50° C). La qualité de séchage reste inchangée quel que soit le format des bouteilles.

La bouteille repose partiellement sur 2 convoyeurs, ce qui lui permet de tourner sur elle-même tout en avançant dans le tunnel de séchage.

Caractéristiques techniques

Cadence : 6 000 b/h

Alimentation électrique : 400V/50HZ

Puissance total : 20 KW

Alimentation eau : 4 bars

Consommation eau : 2 à 4 L/min

Poids : env. 900 Kg

(Sous réserve de modification technique)

Nasszone :

Bestehend aus :

- 6 rotierenden Rumpfbürsten,
- 8 stehenden Bodenbürsten,
- 2 Korkspiegelbürsten für Stillweine (in Option),
- 1 Einlaufschnecke,
- 1 Zentralstern + Flaschenführung + Einlauf- und Auslaufstern,
- 1 stehende Verschleissplatte

Funktionsweise :

Mittels einer Einlaufschnecke werden die Flaschen in den Eingangsstren eingeschoben.

Nachher werden sie in den Zentralstern verbracht. Letzterer besitzt Rollen welche ein besseres Rotieren um die Flaschenachse gewährleisten. Der Bürstenantrieb liegt im Oberteil der Maschine. Alle mit Wasser in Berührung kommende Teile sind aus Edelstahl oder Kunststoff. Alle mechanischen Teile sind perfekt geschützt, eine Infiltration von Wasser ist unmöglich.

Trockenzone :

Bestehend aus :

- 4 Trockendüsen,
- 6 Warmluftgebläse,
- 2 Transporteure davon einer mit Gitterkette.

Die Trockendüsen sind in der Höhe und in der Breite verstellbar. Durch die Laser gebohrte Öffnungen in den Trockendüsen wird einen regelmässigen Druck aufgebaut und eine Temperatur von 40-50°C erreicht.

Die Flasche ruht teilweise auf 2 Transporteuren wodurch eine Selbstdrehung erreicht wird dies selbst bei erhöhter Leistung (dadurch verringerter Platzbedarf)

Technische Daten

Leistung : 6 000 Fl./Std

Stromart : 400V/50HZ

Elekt. Anschlusswert : 20 KW

Wasseranschluss : 4 bars

Wasserverbrauch : 2 bis 4 L/min

Gewicht : 900 Kg

(Im Rahmen der Weiter Entwicklung behalten wir uns technische Änderungen vor)

The Washing part :

Made up of :

- 6 rotary body brushes,
- 8 fixed bottom brush,
- 2 cork brushes for still wines (optional),
- 1 timing screw,
- 1 centre star + guide + infeed and outfeed star,
- 1 fixed wear plate.

Function :

The infeed timing screw advances the bottles to the infeed star from where they are transferred to the centre star. To provide a good rotation of the bottles during the washing process, the centre star is equipped with rollers. Thus, the bottles freely rotate as they contact the brushes. The brush drive is located above the washer compartment. All wetted parts are of stainless steel or plastic. All mechanical assemblies are well enclosed so that ingress of water is made impossible.

Drying section :

Made up of :

- 4 drying nozzles,
- 6 warm air blowers,
- 2 conveyors one of which is equipped with mesh chain.

The drying nozzles are fully adjustable for any bottle diameter and bottle height. Drying nozzles are constructed of stainless steel to prevent any nozzle distortion and temperature losses as the 40-50°C warm air passes through. To ensure perfect drying, the bottle is partially elevated as it travels along the conveyor, so that it turns on itself. While moving through the drying tunnel, the bottles partly rest on open mesh chain which is pulled at a different speed. The bottles are thereby constantly rotated for optimum drying results.

Technical data

Rate : 6 000b/h

Voltage : 400V/50HZ

Power : 20 KW

Water tapping : 4 bars

Water supply : 2 to 4 L/min

Weight : approx. 900 Kg

(Subject to technical modification)

Parte lavado :

Constituïda de :

- 6 cepillos de cuerpo rotativos,
- 8 cepillos de fondo fijo,
- 2 cepillos de zona taponado para los vinos tranquilos (opcional),
- 1 husillo de selección,
- 1 estrella central + guía + estrella de entrada y de salida,
- 1 placa deslizante fija.

Funcionamiento :

A través de un husillo de selección, las botellas son introducidas en la estrella de entrada. Seguidamente llegan a la estrella central, la cual está compuesta por rodillos, que permiten una mejor rotación de la botella sobre ella misma. Los cepillos tienen el arrastre por la parte superior de la máquina. Todas las partes en contacto con el agua están construidas en acero inoxidable y en material plástico. Todas las partes mecánicas están perfectamente protegidas, por lo que no puede haber ninguna filtración de agua.

Parte secado :

Constituïda de :

- 4 tubos de secado,
- 6 turbinas de aire caliente,
- 2 transportadores mecánicos con una cinta con orificios.

Las rampas de secado se pueden ajustar en altura y en anchura, lo que permite trabajar con todo tipo de botellas. Están completamente hechas en acero inoxidable, para evitar cualquier deformación y que no haya escapes, debido al aire caliente de 40-50°C.

La botella está apoyada parcialmente sobre 2 transportadores mecánicos, para permitir una rotación de la botella sobre ella misma, incluso con una velocidad alta.

Características técnicas

Cadencia : 6 000 botellas / hora

Voltage : 400V/50HZ

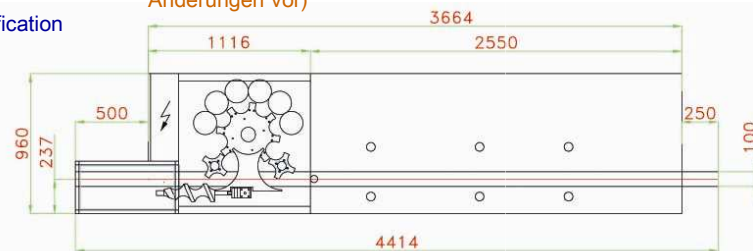
Potencia : 20 KW

Alimentación en agua : 4 bars

Consumo de agua : 2-4 L./min.

Peso: aprox. 900 kg

(Bajo reservas de cualquier modificación técnica)

**STENTZ**

9 rue du Canal
F- 68126 BENNWIHR-GARE
Tel : +33 (0) 3 89 21 40 00
Fax : +33 (0) 3 89 21 40 01
E-mail : j.stentz@stentz.com
www.stentz.com

