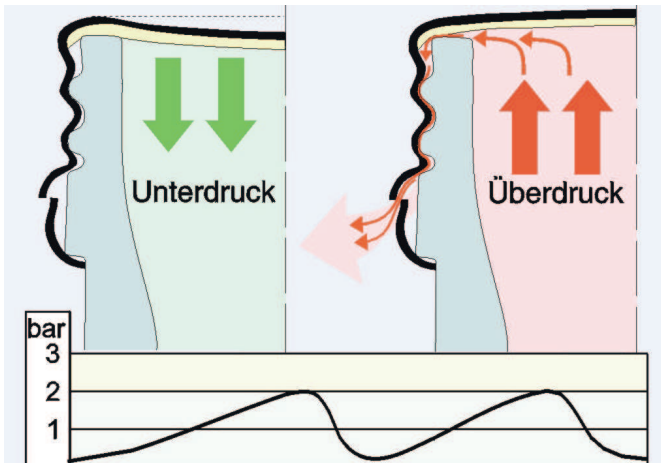


Alu-Schraubverschluss VACU VENT®

Der Sicherheitsverschluss für CO₂-freie Getränke.

Der Verschluss wurde von uns speziell für die Heißabfüllung entwickelt. Er vermindert das Berstrisiko bei zum Gären neigenden Füllgütern wie Frucht- und Gemüsesäften, indem er Überdruck entweichen lässt.

Der langjährige Einsatz zeigt größte Wirtschaftlichkeit und Funktionssicherheit bei geeignetem Flaschenmaterial und vorschriftsmäßigem Verschließen.



Der Unterdruck nach dem Erkalten heißabgefüllter Getränke wölbt die Kapffläche nach unten und presst die Dichtung fest auf die Mündung. Bei Gärung entstehender Gasdruck wölbt die Kapffläche nach oben, die Dichtung verliert ihren festen Kontakt zur Mündung und lässt den Überdruck entweichen.

Die Vorteile des VACU VENT®

● Optimale Sicherheit

Das Abblasverhalten bei ca. 2 bar bei Originalverschließung wird von uns praxistgerecht geprüft und eingestellt. Das Restrisiko beschränkt sich auf Funktionsbeeinträchtigungen durch festes Wiederverschließen, unterschiedliches oder vorgeschädigtes Flaschenmaterial, fehlerhafte Verschließvorgänge und hohen Fruchtfleischanteil (bei liegenden Flaschen kann dieser die Abblaswege des Verschlusssystems blockieren).

Die Geometrie und die Dichtung wurden nach neuesten Erkenntnissen optimiert. Das ergibt einen verbesserten Schutz vor ungewollten Vakuumverlusten und eine Einengung der Toleranzen beim Öffnungsverhalten.

● Problemlose Umrüstung – hohe Wirtschaftlichkeit

Die Umrüstungs- und Abstimmungsarbeiten werden von unserem Kundendienst in Ihrem Werk durchgeführt. Der VACU VENT® kann in der Regel mit den vorhandenen Verschließköpfen eingesetzt werden.

● Universeller Einsatz

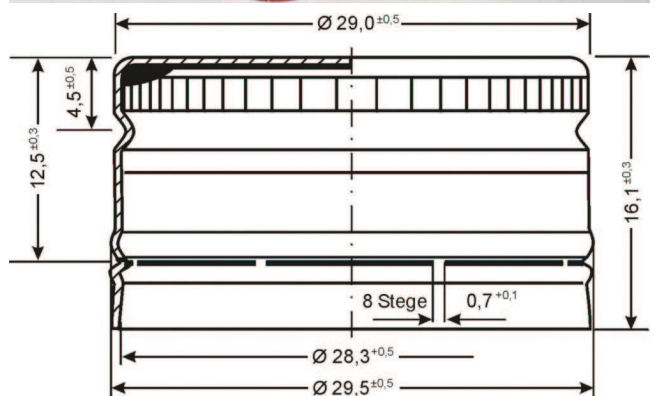
Der VACU VENT® ist mit und ohne Rückkühler verwendbar und sowohl für Einweg- als auch für Mehrwegsysteme geeignet.

Allgemeine Produktinformation

Alle Verschlüsse sind geeignet zum Verschließen von Mündungen M A 28 oder vergleichbaren Ausführungen. Sie werden gefertigt aus einer Alu-Legierung nach DIN EN 541 mit den entsprechenden Festigkeitseigenschaften.

Alle eingesetzten Materialien entsprechen den Bestimmungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) sowie den einschlägigen Verordnungen.

Die Lagerfähigkeit der Verschlüsse beträgt 12 Monate ab Produktionsdatum in Räumen, die eine Belastung durch UV-Einwirkung, Fremdgeruch und erhebliche Temperaturschwankungen ausschließen. Lagertemperatur zwischen +10°C und +30°C, Luftfeuchtigkeit bis max. 60% rel. Feuchte. Sie sind geeignet für wässrige (z.B. Mineralwasser), saure (z.B. Fruchtsaft) und alkoholische Füllgüter bis 15 Vol.-% Alkoholgehalt. Sie sind nicht geeignet für öl- und fettthaltige Füllgüter. Um die Produkteigenschaften gewährleisten zu können, ist der jeweilige Verwendungszweck der Verschlüsse mit unserem Haus generell abzustimmen.



Lieferbar mit Sicherungsring (Rundschnitt oder Senkrecht-Einkerbungen)