



EMBOUTEILLEUSE – MANUEL D'OPÉRATION



ERAEMB360

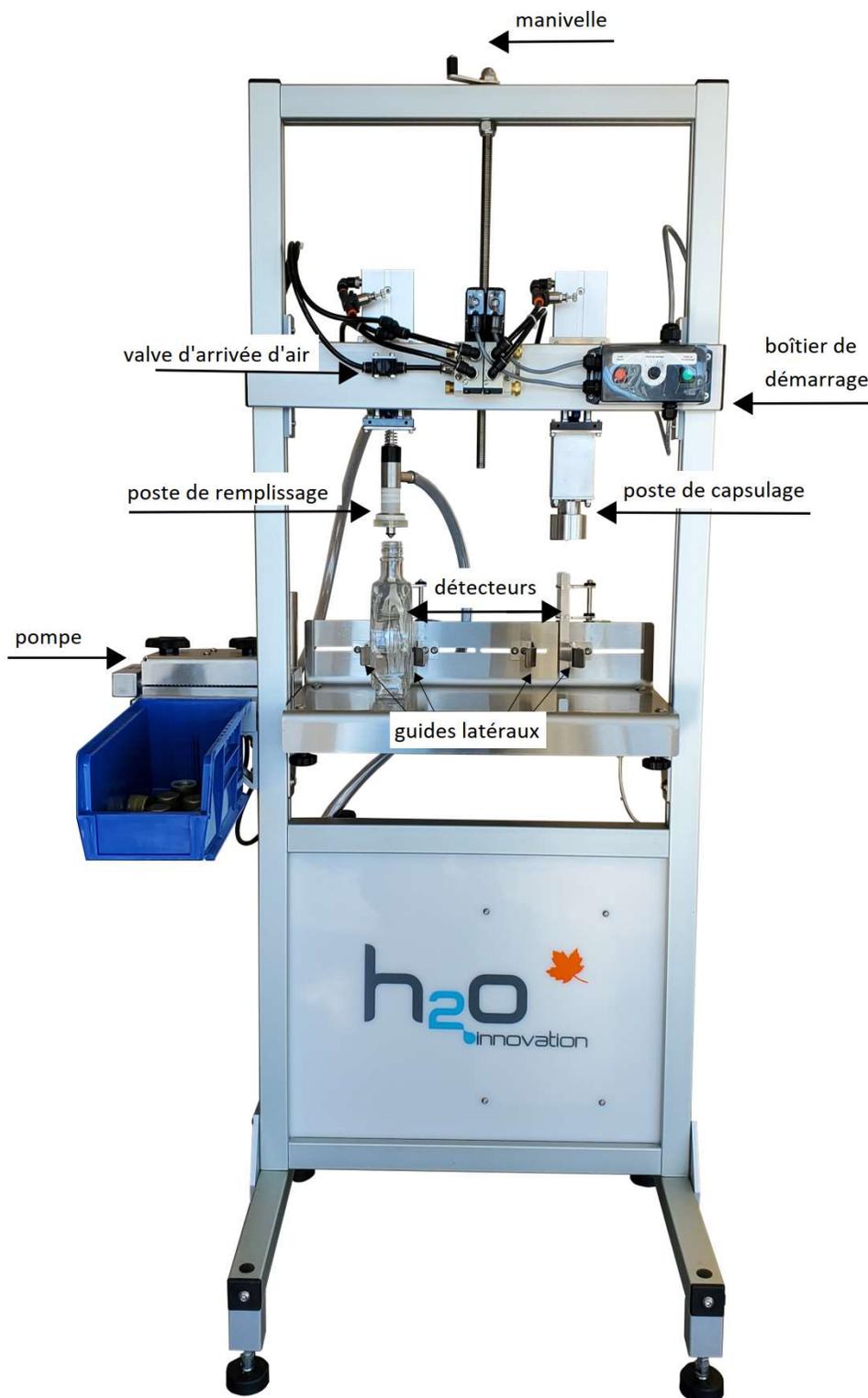
H2O Innovation

01/11/2021

Table des matières

COMPOSANTES DE L'EMBOUEILLEUSE.....	3
PROCÉDURES DE RÉGLAGE DE L'EMBOUEILLEUSE	4
1-VIDÉO EXPLICATIVE.....	4
2-ASSEMBLAGE DE LA BUSE DE REMPLISSAGE.....	4
3-AJUSTEMENT DU CHARIOT AU FORMAT DE LA BOUTEILLE	5
4-AJUSTEMENT DU POSTE DE CAPSULAGE.....	6
5-AJUSTEMENT DU POSTE DE REMPLISSAGE	7
6-AJUSTEMENT DE LA FORCE DE SERRAGE	8
7-ASSEMBLAGE DE LA POMPE	8
8-ASSEMBLAGE DE LA TUBULURE	11
9-CHARGEMENT DE LA POMPE	12
10-TEMPS DE REMPLISSAGE	13
11-NETTOYAGE DE FIN DE JOURNÉE	13

COMPOSANTES DE L'EMBOUTEILLEUSE



1-VIDÉO EXPLICATIVE

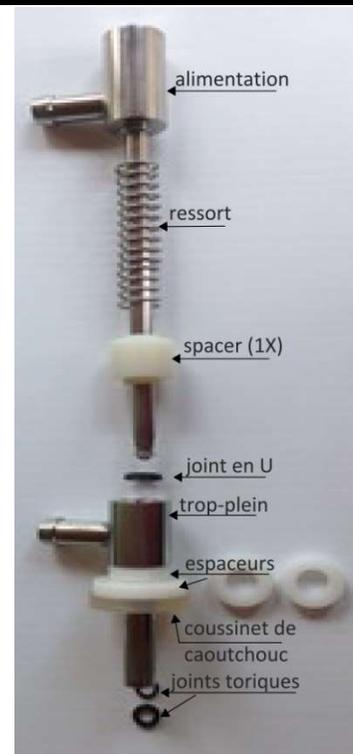
IMPORTANT : Il est fortement conseillé de consulter notre vidéo explicative afin d'avoir les détails complets concernant le réglage de votre embouteilleuse. Pour ce, visitez le lien ci-dessous :

<https://www.youtube.com/watch?v=hv4F1c1aSUY>

2-ASSEMBLAGE DE LA BUSE DE REMPLISSAGE

La buse de remplissage possède un embout de 1/2". Une buse de remplissage avec un embout de 3/8", pour les plus petites bouteilles est aussi disponible. Pour faciliter l'assemblage de la buse, vous pouvez utiliser de l'huile de coco. Cela permet aussi de limiter la cristallisation du sucre.

- Assembler les pièces de la buse tel que sur la photo ci-contre ;
- Insérer le joint en U (la face lisse vers le haut) dans la cavité de la pièce de trop plein ;
- Selon le niveau de remplissage désiré, ajouter plus ou moins d'espaceurs sur le trop-plein puis mettre le coussinet de caoutchouc ;
- Vous devez avoir au minimum eu espaceur de plastique avant le coussinet, aussi utiliser un espaceur de plastique pour vous assurer que le coussinet de caoutchouc est bien droit, bien positionné ;
- Mettre le ressort sous l'alimentation de la buse ;
- Ajouter le "spacer" sous le ressort ;
- Terminer l'assemblage en insérant les joints toriques à l'extrémité de la buse, pour ce faire, compresser le ressort et mettre le plus petit joint torique en premier ;
- Après chaque séance d'embouteillage, démonter la buse et laver toutes les pièces à l'eau bouillante ;
- Ré assembler la buse uniquement lors d'une prochaine utilisation.



Assemblage de la buse



Pièce de trop-plein



Joints toriques



Buse assemblée

NOTE : Fermer la valve de l'arrivée d'air située au-dessus du chariot pour effectuer les manœuvres 3, 4 et 5. Ouvrir la valve pour les opérations suivantes.



Valve d'arrivée d'air

3-AJUSTEMENT DU CHARIOT AU FORMAT DE LA BOUTEILLE

Valve d'arrivée d'air fermée :

- Reculer la table ;



Reculer la table

- Installer la buse préalablement assemblée ;
- Monter le chariot à l'aide de la manivelle et insérer une bouteille sous la buse ;
- À l'aide de la manivelle, abaisser le chariot jusqu'à ce que le coussinet de la buse touche le goulot de la bouteille ;



Abaisser le chariot jusqu'à ce que le coussinet de la buse touche le goulot de la bouteille

- Lorsque le sirotier est au sol, faire 12 tours de manivelle supplémentaires pour assurer une bonne étanchéité lors du remplissage. Si le sirotier est sur une table vous devrez ajuster le nombre de tour de manivelle, et ce jusqu'à 20 tours. Le dénivelé maximal entre le niveau haut du sirop et la buse de remplissage est de 5'.

Si le sirop dégoutte coule entre l'espaceur et le coussinet de caoutchouc, réajuster l'étanchéité à l'aide de la manivelle.



4-AJUSTEMENT DU POSTE DE CAPSULAGE

Valve d'arrivée d'air fermée :

- Placer et centrer la bouteille sous la cloche de capsulage en la soulevant manuellement ;
- Ajuster la profondeur de la table afin que la bouteille soit appuyée fermement contre le détecteur fixé au dossieret et immobiliser la table ;
- Ajuster les guides latéraux de la bouteille.



5-AJUSTEMENT DU POSTE DE REMPLISSAGE

Valve d'arrivée d'air fermée :

- Appuyer fermement la bouteille contre le détecteur fixé au dossieret sous la buse de remplissage ;
- Bien centrer la buse avec le goulot de la bouteille.
- Si besoin, ajuster la position de la buse de remplissage à son point d'attache, il y a une fente permettant l'ajustement de la buse, pour qu'elle soit bien centrée avec le goulot ;
- Ajuster les guides latéraux de la bouteille.



Note importante :

Toujours positionner les bouteilles dans le même sens. Par exemple, s'il y a un motif d'un côté, toujours le positionner à droite. Sinon, il vous faudra constamment réajuster la buse.

Toujours positionner les bouteilles dans le sens de la longueur afin de laisser le maximum d'espace entre le dossieret des postes de capsulage et d'embouteillage et le goulot de la bouteille.

Lorsque vous ajustez les guides latéraux, pour les postes de capsulage et de remplissage, bien penser à vous laisser un certain jeu. Les détecteurs fixés au dossieret ont un effet "ressort" ainsi, lorsque votre bouteille est sous un de ces postes, le détecteur avancera automatiquement la bouteille.

Bien prendre le temps d'effectuer les ajustements de votre poste de remplissage.

Ouvrir la valve d'arrivée d'air, la laisser ouverte pour les prochaines étapes.

6-AJUSTEMENT DE LA FORCE DE SERRAGE

- Appuyer sur le bouton rouge du boîtier de démarrage pour le mettre en marche;
- Ajuster la force de serrage (positionner le sélecteur entre 5 et 6);
- Mettre une bouteille sous le poste de capsulage afin de tester la force de serrage;



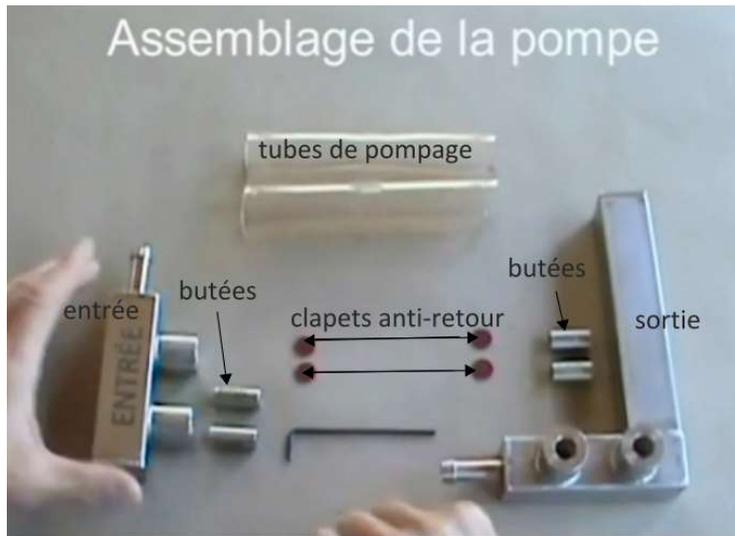
- Réajuster au besoin.

7-ASSEMBLAGE DE LA POMPE

Assembler la pompe seulement avant son utilisation.

- Avant chaque séance d'embouteillage, plonger les tubes de pompage dans de l'eau bouillante pendant une minute pour les assouplir et augmenter l'efficacité de la pompe ;**
- Après chaque séance d'embouteillage, démonter la pompe, la tubulure et nettoyer toutes les pièces ;
- Ré assembler la pompe uniquement lors d'une prochaine utilisation ;
- Chacune des pièces de la pompe est identifiées pour faciliter l'assemblage ;
- Bien serrer le couvercle de la pompe pour garantir son étanchéité ;

**Il est recommandé de faire bouillir les tuyaux de votre pompe afin de faciliter et d'accélérer les performances de la pompe en rapprochant sa température interne de celle de la température d'embouteillage du sirop. Mais aussi pour éviter la cristallisation du sirop.



En commençant par l'entrée de la pompe :

- Bien insérer au fond les clapets anti-retours, vous assister de la clé Allen pour bien les positionner;
- Insérer les butées de clapets. Attention, les butées de clapet sont identifiées "entrée" et "sortie", ne les inversez pas sinon la pompe ne pompera pas;
- Serrez légèrement les écrous de blocage.



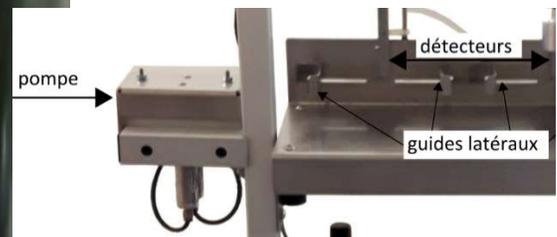
Répéter les mêmes opérations pour la sortie de la pompe.



- Insérer les tubes de pompe qui ont préalablement été chauffés;



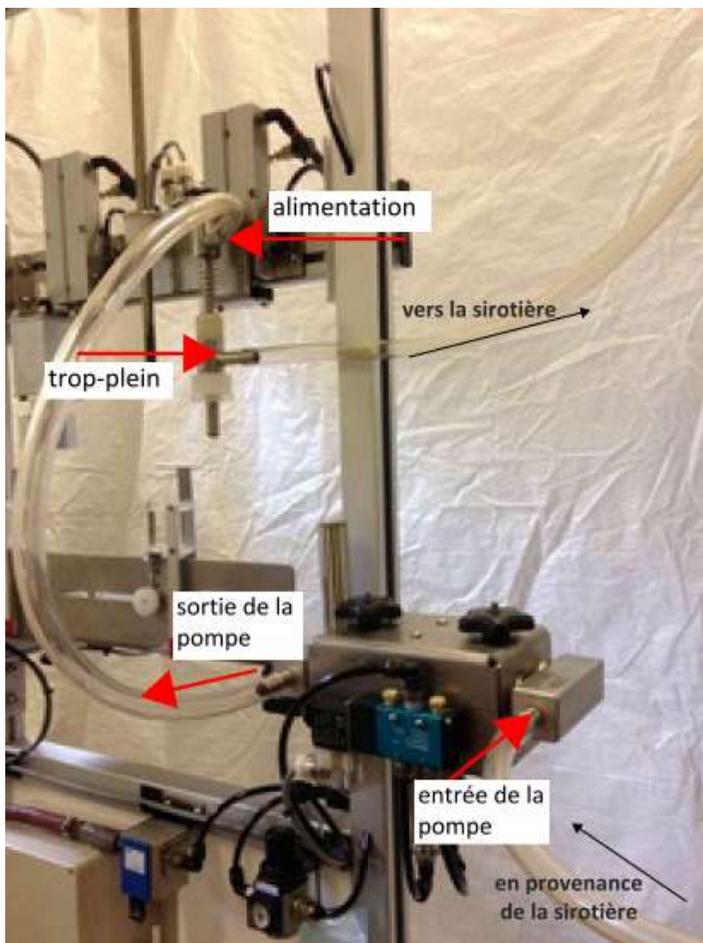
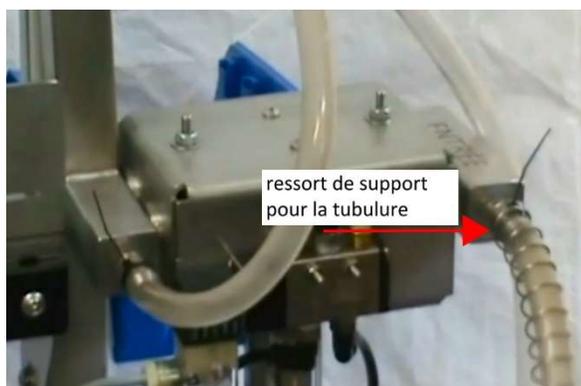
- Insérer la pompe assemblée dans la partie fixe et poser le couvercle;
- Serrer suffisamment mais pas excessivement le couvercle;
- Les deux parties de la pompe doivent se rejoindre pour assurer l'étanchéité.



8-ASSEMBLAGE DE LA TUBULURE

Faire le raccordement de la tubulure tel que décrit ci-dessous. Toujours utiliser les tuyaux en PVC fournis. Ces derniers ont le poids et les caractéristiques optimal adapté pour votre équipement.

- Relier le haut de la buse (alimentation) à la sortie de la pompe ;
- Le bas de la buse (trop plein) doit retourner au bain-marie ;
- L'entrée de la pompe doit être reliée à la sortie du bain-marie (pour l'alimentation de l'équipement en sirop) ;
- S'assurer qu'aucun tuyau n'est plié en ajoutant du support aux endroits critiques (voir photo ci-dessous), TOUJOURS mettre un ressort de support sur la tubulure d'entrée de la pompe

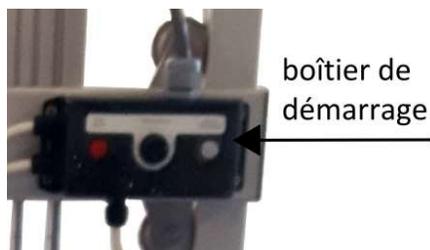


- Toujours utiliser les tuyaux en PVC fournis;
- Utiliser des attaches de serrage rapide de type "Ty-Rap" pour fixer toute la tubulure aux insertions – NE PAS UTILISER de collets de plomberie car cela occasionnera des fuites;
- La source et le retour du liquide (bain-marie) doivent être plus bas que la tête de remplissage pour éviter les éclaboussures lorsque la buse remonte.

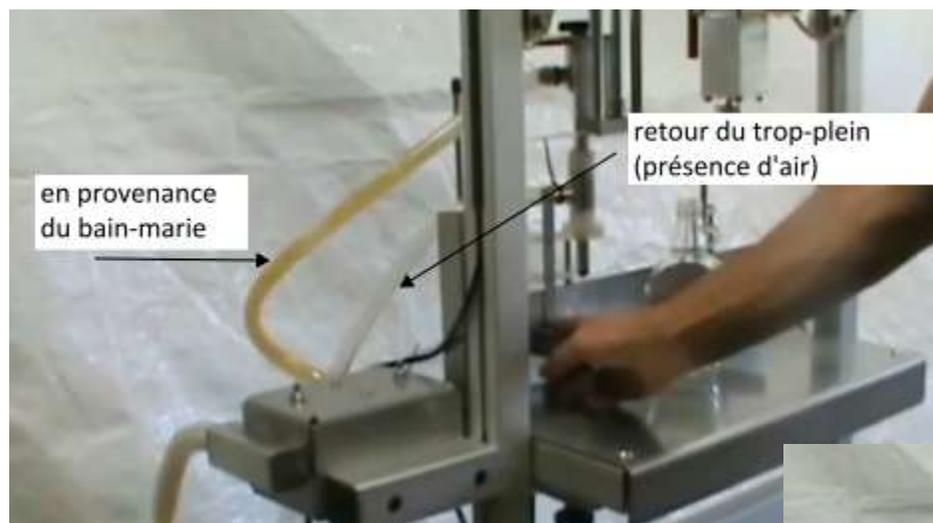
9-CHARGEMENT DE LA POMPE

Pour charger la pompe, la tubulure et la buse :

- Appuyer momentanément sur le bouton blanc du boîtier de démarrage ;



- Actionner la pompe en appuyant manuellement avec précaution sur le détecteur de bouteille sous la buse de remplissage ;
- Le maintenir ainsi jusqu'à ce que le circuit soit plein, exempt de bulles d'air et que l'ensemble des pièces du circuit soit réchauffé par le liquide pour obtenir une température d'embouteillage conforme



10-TEMPS DE REMPLISSAGE

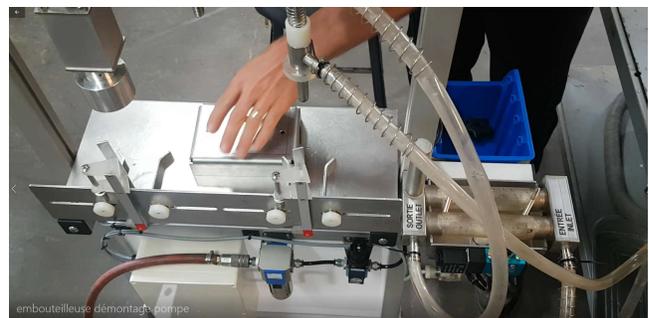
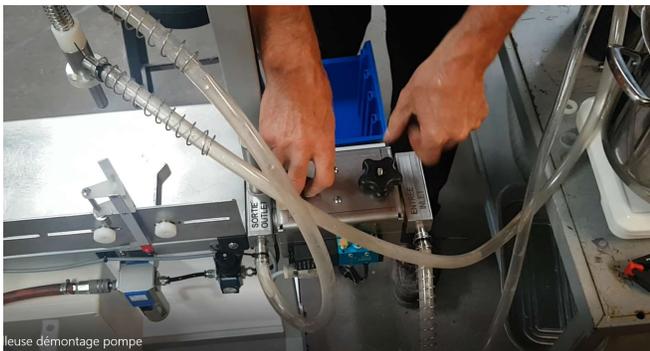
- Appuyer sur le bouton blanc du boîtier de démarrage pour initialiser la minuterie ;
- Placer la bouteille sous la buse pour enclencher le processus de remplissage ;
- Pendant la mémorisation du temps de remplissage, le bouton blanc clignotera ;
- Lorsque la bouteille est pleine et que la mousse est complètement évacuée par le trop-plein de la buse, appuyer à nouveau sur le bouton blanc pour mémoriser le temps de remplissage ;
- Pour changer la durée de remplissage, appuyer de nouveau sur le bouton blanc et répéter les opérations précédentes.

Note : Après 100-150 bouteilles, nettoyer les buses à l'eau chaude. Visible à l'œil nu, vous verrez une pellicule de sucre due au sirop qui a séché à l'air libre et qui diminuera la vitesse de remplissage si non nettoyée.

11-NETTOYAGE DE FIN DE JOURNÉE

Pour la purge du liquide :

- Retirer la tubulure d'alimentation du bain-marie et la surélever ;
- Laisser celle du trop-plein pour récupérer le sirop restant dans la tubulure ;
- Appuyer sur le bouton blanc ;
- Actionner la pompe manuellement, en appuyant sur le détecteur fixé au dosseret sous la buse de remplissage ;
- Lorsque le système est vide, faites circuler de l'eau chaude afin de dissoudre au maximum les résidus de sirop ;
- Démontez la pompe, la buse et la tubulure, mettez dans l'évier, démontez et nettoyez la pompe, la tubulure et la buse de remplissage.



Démontez la pompe



Démonter la buse de remplissage



Apporter l'ensemble démonté pour nettoyage

NOTE : Si en cours d'utilisation la température du liquide dépasse 200°F les tubes à l'intérieur de la pompe vont se déformer et perdre en efficacité, Cela causera une baisse du niveau du liquide dans les bouteilles.

Pour y remédier :

- a) Purger le circuit et enlever le couvercle de la pompe ;
- b) Retirer les tubes de pompage et les plonger dans de l'eau bouillante pendant une minute pour qu'ils reprennent leur forme ronde d'origine ;
- c) Remonter la pompe et recharger le circuit