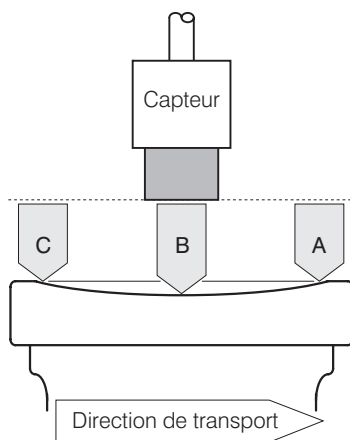


Contrôle sous vide de boîtes, verres et bouteilles

Après avoir rempli et fermé les bocaux de conserves, procède à un contrôle sous vide entièrement automatique permettant d'éliminer immédiatement tous les bocaux défectueux. Sur le convoyeur transportant les verres, un capteur à courants de Foucault explore sans contact la forme du couvercle induite par le vide. L'électronique placée en aval calcule avec une haute précision la courbure des couvercles qui dépend directement de la pression intérieure. Après comparaison avec une plage de valeurs prédéfinie, le système juge de la qualité de la pression intérieure, et donc de l'étanchéité de la conserve.

Principe



Conditions à remplir par le système de mesure

- Plage de mesure : 3 mm/6 mm
- Résolution : <math>< 16 \mu\text{m}</math>
- 50 180 000 bocaux/heure

Conditions ambiantes

- Température : 20 - 80° C
- vapeur agressive, environnement humide et collant

Structure du système de mesure

- capteur étanche à l'eau avec 3 m de cordon
- barrière lumineuse pour la détection de couvercles manquants et de bocaux renversés

Raisons du choix du système :

- Contrôle sous vide entièrement automatique et sans contact
- Adaptation optimale au processus de production
- Vie utile pratiquement illimitée sans altération du système
- Les influences extérieures telles que l'humidité, les vapeurs agressives (vinaigre) dans le secteur de l'agroalimentaire, marqué par l'humidité et les surfaces collantes, ainsi que les variations de température ne doivent pas avoir d'impact sur la fonctionnalité du système.
- Compteur pour le débit total et pour le nombre de bocaux éliminés