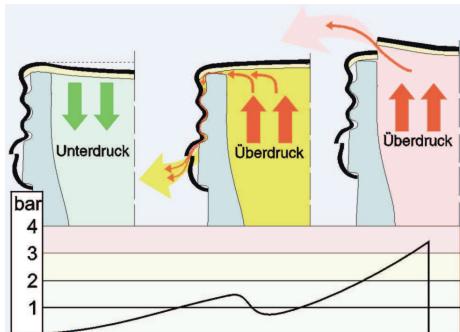


Produktinformation

Alu-Schraubverschluss VACU VENT plus®

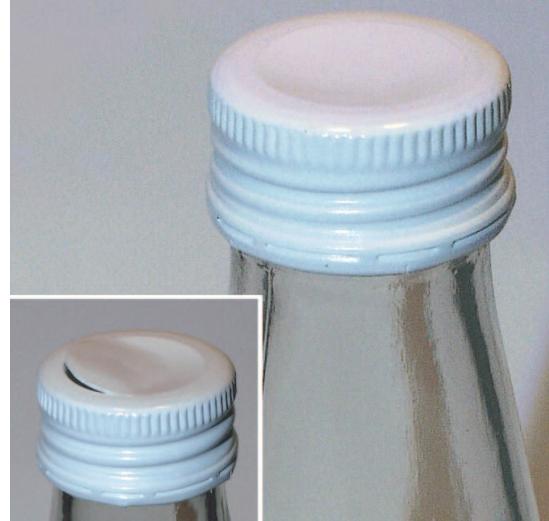
Der Verschluss mit der doppelten Sicherheit.

Der Verschluss ist eine Weiterentwicklung unseres seit Jahren bewährten VACU VENT® und vermindert wie dieser das Berstrisiko bei zum Gären neigenden Füllgütern wie Frucht- und Gemüsesäften, indem er Überdruck entweichen lässt. Zusätzlich jedoch verfügt er über eine Berstsicherung in Form einer kreisförmigen Spiegelritzung, die dann in Aktion tritt, wenn die normalen Abblaswege blockiert oder eingeschränkt sind (z.B. durch Fruchtfleisch oder festes Wieder-verschließen).



Der Unterdruck nach dem Erkalten heißabgefüllter Getränke wölbt die Kopffläche des VACU VENT plus® nach unten und presst die Dichtung fest auf die Mündung.

Bei Gärung entstehender Gasdruck wölbt die Kopffläche nach oben, dadurch verliert die Dichtung ihren festen Kontakt zur Mündung und lässt den Überdruck entweichen. Dieser Vorgang kann sich mehrmals wiederholen. Sind jedoch die Abblaswege versperrt, öffnet sich mindestens ein Segment der Deckelritzung des VACU VENT plus® und der Überdruck entweicht endgültig.



Die Vorteile des VACU VENT plus®

Optimierte Sicherheit

Das Restrisiko durch festes Wiederverschließen, unterschiedliches oder vorgeschiedigtes Flaschenmaterial, fehlerhafte Verschließvorgänge und hohen Fruchtfleischanteil (bei liegenden Flaschen) wird beim VACU VENT plus® weiter eingegrenzt. Das Abblasverhalten und die Druckentlastung durch das Öffnen des Spiegelsegments werden von uns praxisgerecht geprüft und eingestellt

Die neue Geometrie verleiht dem VACU VENT plus® eine höhere Festigkeit. Außerdem haben wir sowohl seine Dichtung als auch seine Sicherheits-Spiegelritzung nach neuesten Erkenntnissen aus Praxis- und Labortests überarbeitet und damit ein noch präziser zu definierendes Abblasverhalten und somit eine weitere Erhöhung der Sicherheit erreicht. Mit der feineren Rändelung haben wir die Handhabung beim Öffnen des Verschlusses verbessert und ihm gleichzeitig ein besseres Aussehen gegeben.



Problemlose Umrüstung, universeller Einsatz und hohe Wirtschaftlichkeit

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

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

Bedruckung

Die Deckelritzung wird von der Innenseite angebracht, dadurch bleibt die Vorderseitenbedruckung nahezu unbeeinträchtigt.

Allgemeine Produktinformation

Alle Verschlüsse sind geeignet zum Verschließen von Mündungen MCA 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 fetthaltige Füllgüter. Um die Produkteigenschaften gewährleisten zu können, ist der jeweilige Verwendungszweck der Verschlüsse mit unserem Haus generell abzustimmen.

