

Ventouses pour chocolat SPG

Surface d'aspiration (Ø) 33 mm



Adaptable à tous secteurs d'activités

Application

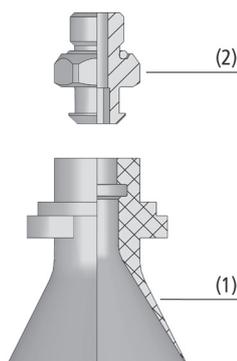
- Ventouse en forme de cloche pour la manipulation et l'emballage ultra-rapides de chocolats avec robots Picker
- Manipulation directe de chocolats ronds, ovales ou carrés
- Manipulation de produits de confiserie à surface structurée (décorations) ou à surfaces décorées
- L'utilisation de silicone conforme aux normes FDA permet sans problème le contact direct avec des produits alimentaires
- Diamètre maximal pour les chocolats ronds : 35 mm Diagonale maximale pour les chocolats ovales ou carrés : 30 mm



Ventouses pour chocolat SPG

Structure

- Ventouse (1) à géométrie conique et lèvre d'étanchéité extrêmement mince et souple
- Forme optimisée de la lèvre d'étanchéité pour la manipulation de pièces structurées
- Utilisation d'éléments de fixation (2) rapide en une pièce G1/8" mâle et femelle pour un changement rapide de la ventouse
- Élément de fixation à filetage extérieur à joint intégré



Composition des Ventouses pour chocolat SPG



Ventouses pour chocolat SPG lors de la manipulation de chocolats

Nos points forts...

- Lèvre d'étanchéité extrêmement mince
- Lèvre d'étanchéité de forme conique
- Débit nominal important
- Ventouse en silicone conforme à la réglementation de la norme FDA

Vos avantages...

- Etanchéité garantie, même sur des chocolats décorés
- La ventouse happe même les chocolats carrés ; préhension dynamique possible
- Compensation des fuites en présence de chocolats fortement structurés
- Adapté à un contact direct avec des produits alimentaires

Ventouses pour chocolat SPG

Surface d'aspiration (Ø) 33 mm



Code de désignation Ventouses pour chocolat SPG

SPG	-	33	-	SI-45	-	SC040
1		2		3		4

1 – Désignation courte

Code	Modèle
SPG	Forme de cloche

2 – Surface d'aspiration

Code	Diamètre en mm
33	ø 33

3 – Matière

Code	Matière
SI-45	Caoutchouc de silicone
SI-HD	Caoutchouc de silicone

4 – Connexion

Code	Connexion
SC040	SC040

La ventouse pour chocolat SPG (pièce en élastomère) est livrée en pièce détachée.

Afin d'obtenir une ventouse complète (pièce en élastomère + élément de fixation), vous devez commander les éléments suivants :

- Ventouse de type SPG – pièce en élastomère
- Élément de fixation de type SC – disponible dans différents filetages



Données de commande Ventouses pour chocolat SPG

Type*	Réf. article
SPG 33 SI-45 SC040	10.01.19.00002
SPG 33 SI-HD SC040	10.01.19.00165

*Autres données des matières au début du chapitre « Ventouses à vide »



Données de commande Accessoires Ventouses pour chocolat SPG

SC 040 G1/8-AG	SC 040 G1/8-IG
10.01.06.02490	10.01.06.02482



Données techniques Ventouses pour chocolat SPG

Type	Volume [cm³]	Diamètre intérieur du tuyau (recom.) d [mm]*	Famille d'insert
SPG 33 SI-45 SC040	8,1	4	SC 040
SPG 33 SI-HD SC040	8,1	4	SC 040

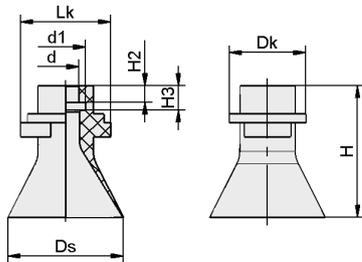
*Le force d'aspiration et le vide de travail dépende de la géométrie et del propriété de surface des chocolats. Un vide de travail de -150 mbar est conseillé

Ventouses pour chocolat SPG

Surface d'aspiration (Ø) 33 mm



Dimensions Ventouses pour chocolat SPG



SPG

Type*	d [mm]	d1 [mm]	Dk [mm]	Ds [mm]	H [mm]	H2 [mm]	H3 [mm]	Lk [mm]
SPG 33 SI-45 SC040	7,3	11	21,5	32,1	38	4,8	7	25,5
SPG 33 SI-HD SC040	7,3	11	21,5	32,1	38	4,8	7	25,5

*Tolérances de mesure autorisées pour les profils d'étanchéité en élastomère d'après DIN 3302-1 M3

Schmalz –
L'entreprise

Ventouses
à vide

Préhenseurs
spéciaux

Systèmes de
préhension

Systèmes de
bridage

Éléments
de fixation

Générateurs
de vide

Technique
de vannes

Interrupteurs
et contrôle

Filtres et
raccords

Services

Contact

Glossaire

Index des
produits