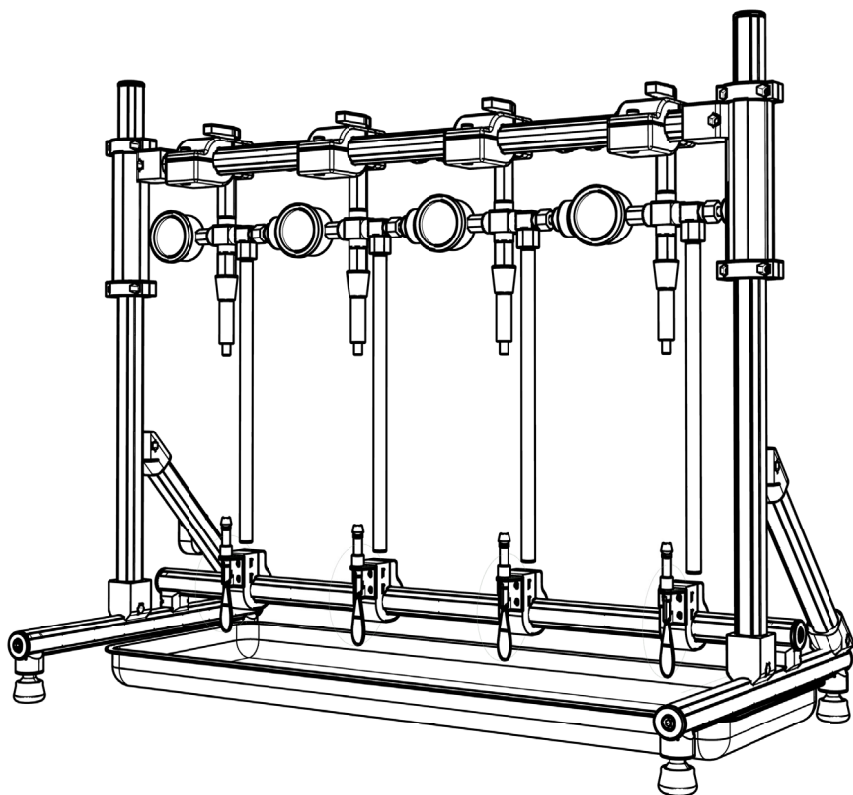




ISOBREW.FR



# NOTICE D'UTILISATION

Embouteilleuse isobare

Français

VERS.17062024

## DESCRIPTION

L'embouteilleuse ISOBREW est une remplisseuse 4 becs à contre pression manuelle compatible avec de nombreuses tailles de bouteilles du 25cl au 75cl, avec la possibilité de faire évoluer sur des bouteilles de 2L (modification sur demande)

Idéale pour des boissons gazeuses de type bière, vin mousseux, limonade, soda, kombucha, etc...

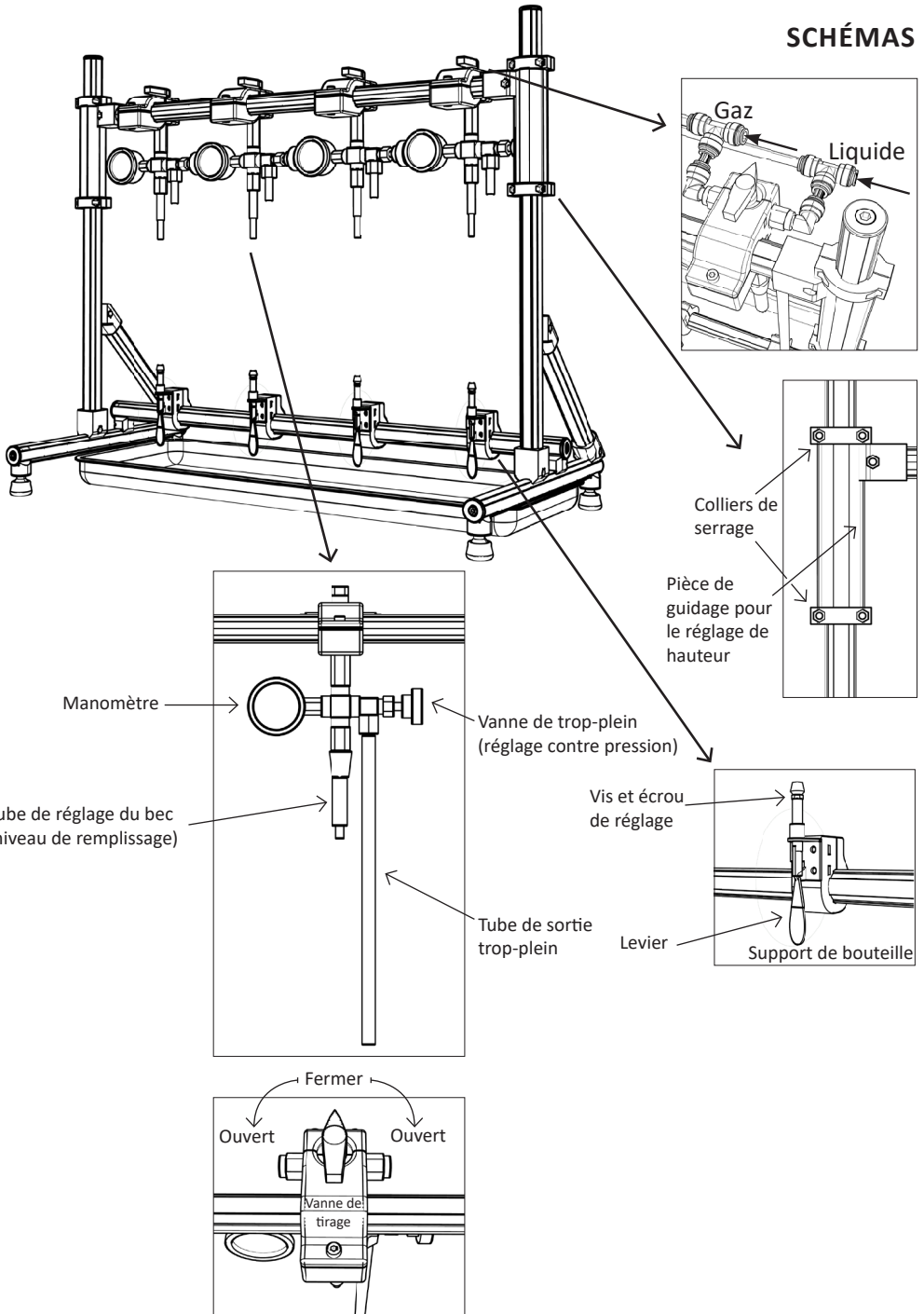
La cadence de remplissage testé en condition réel est d'environ 200-300 bouteilles/h pour le remplissage d'une bière avec des bouteilles de 33cl de type longneck.

La cadence de remplissage dépend du volume des bouteilles, de la qualité, pression, température ambiante, taux de CO2 et température de votre boisson boisson. Il est indispensable de contrôler tout ces paramètres pour une bonne utilisation de l'embouteilleuse.

## CARACTÉRISTIQUES

- Structure aluminium
- Bec de remplissage en acier inox sur support ajustables
- Manomètre de pression individuel
- Tuyaux en polyéthylène alimentaire
- Support de blocage des bouteilles ajustables
- Connecteurs Push-fit
- Fourniture du raccord Push-fit Y du kit de nettoyage, pour faciliter l'entretien de l'embouteilleuse.

# SCHÉMAS



## **PREMIÈRE UTILISATION (VOIR VIDÉO CI-DESSOUS)**

1. Vérifiez que la hauteur des vis du support de bouteilles soient réglés à la même hauteur.
2. Placez vos bouteilles dans tous les becs et sur les supports.
3. Modifiez la hauteur de l'embouteilleuse en dévissant les 4 colliers de serrage latéraux (voir schéma). Attention, veuillez maintenir à la main le tube de support des têtes pour ne pas abimer la structure.
4. Ajustez la hauteur pour pouvoir poser les bouteilles sur le support de serrage, levier vers le haut.
5. Appuyez légèrement pour enfoncer les bouchons silicone sur le haut des bouteilles.
6. Resserrez les colliers latéraux en les plaquant sur le guide (voir schéma).
7. Branchez la bouteille de gaz à l'embouteilleuse et réglez votre détendeur pour que la pression ne dépasse pas les 1.5 bar.
8. Faites un test sous pression en branchant le gaz et en ouvrant les vannes des têtes de tirage coté gaz (ne pas dépasser les 1.5 bar)
9. Si le gaz s'échappe depuis le goulot d'une bouteille, vous pouvez ajuster la hauteur de vis du support de bouteille manuellement.

**SCANNEZ LE QR CODE POUR VOIR LA VIDÉO  
DE RÉGLAGE DE HAUTEUR DE BOUTEILLES**



## **UTILISATION POUR LIQUIDE GAZEUX (BIÈRES, LIMONADES...) :**

1. Commencez par la désinfection du matériel (voir chapitre nettoyage et désinfection)
2. Placez le bac inox sous l'embouteilleuse.
3. Fermez les vannes de trop-plein et de soutirage.
4. Réglez votre ligne gaz à la même pression que la cuve contenant votre liquide gazeux. ATTENTION : ne pas dépasser 1.5 bar. Nous vous conseillons de remplir vos bouteilles avec un liquide inférieur à 5°.
5. Connectez votre premier tuyau à votre détenteur Co2 puis le deuxième à votre cuve de tirage sous pression contenant votre produit.
6. Placez vos bouteilles sous chaque becs et verrouillez-les en remontant les leviers.
7. Ouvrez les vannes coté gaz, la bouteille se met sous pression, vous pouvez ouvrir légèrement la vanne de trop-plein pour purger l'oxygène présent dans les bouteilles.
8. Ouvrez les vannes coté liquide
9. Réglez la vanne de trop-plein afin que le gaz contenu dans la bouteille puisse s'échapper en maintenant une vitesse de remplissage des bouteilles stables.
10. Une fois la bouteille remplie, fermez les vannes des têtes de tirages (position perpendiculaire à l'embouteilleuse)
11. Vous pouvez retirer la bouteille lorsque la pression du manomètre commence à se réduire.
12. Capsulez, bouchonnez rapidement vos bouteilles.

**SCANNEZ LE QR CODE POUR VOIR LA VIDÉO  
D'UTILISATION EN CONDITION RÉEL**



## ASTUCES ET CONSEILS D'UTILISATION :

1. Veuillez toujours utiliser l'embouteilleuse sur un support plat et stable.
2. Un liquide gazeux proche de 0°C permet de remplir plus rapidement avec une mousse réduite.
3. Lorsque les bouteilles se remplissent sans mousse, continuez à dévisser la vanne de trop-plein pour augmenter la cadence.
4. Si lors d'une erreur de manipulation une bouteille est rempli de mousse, que le remplissage semble à l'arrêt, dévissez la vanne de trop-plein. Nous vous conseillons de refermer et de régler à nouveau cette vanne pour la bouteille suivante.
5. Si vous remplissez et retirez la bouteille trop vite (avec une contre pression trop faible par rapport à celle du service), le liquide gazeux peut générer une mousse faisant déborder vos bouteilles lors du retrait, ne vous laissant pas le temps de capsuler ou boucher.
6. Pour retirer rapidement la bouteille à la fin d'un remplissage sans risque de mousse lors du retrait, vous pouvez fermer la vanne du bec quelques millimètres avant que le liquide touche le tube de trop-plein. Cette astuce vous permet de gagner en cadence d'utilisation.
7. Lorsque vous tournez rapidement la vanne, de la purge de CO<sub>2</sub> vers le remplissage, il est possible que pendant une fraction de seconde, une infime quantité de CO<sub>2</sub> contenu dans la bouteille remonte dans la ligne liquide pour s'échapper dans les autres bouteilles en cours de remplissage, provoquant une légère augmentation de mousse dans la bouteille.

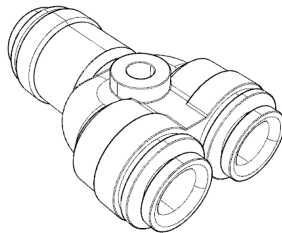
Deux solutions existent pour supprimer ce phénomène :

- a. En fermant la vanne une à deux secondes entre la purge CO<sub>2</sub> et le remplissage.
  - b. Utiliser deux détendeurs pour obtenir une pression de purge inférieure à la pression de remplissage.
8. Lors de l'embouteillage, augmentez la pression de votre cuve de 0,5 bar au-dessus de votre pression d'équilibre afin de gagner en vitesse de remplissage et en stabilité (respectez toujours la pression maximale de l'embouteilleuse).

## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION :

- Attention ne pas laver à plus de 60°C
- Retirez les tubes de trop-plein et les tubes de réglage des becs pour un nettoyage et une désinfection séparé.
- Utilisez des bouteilles vide et propre pour un nettoyage des lignes jusqu'en sortie de trop-plein.
- Après chaque utilisation, nettoyez et désinfectez l'ensemble de l'embouteilleuse, lignes et bec de soutirage (intérieur et extérieur).
- Avant chaque utilisation, désinfectez l'ensemble de l'embouteilleuse, lignes (liquide et gaz) et bec de soutirage.
- Après utilisation, veillez à graisser la partie en mouvement du support de bouteille, stocker l'embouteilleuse dans un endroit sec à l'abri de la chaleur. Ne pas stocker au soleil.

ASTUCE : Utilisez le connecteur Y push-fit fourni pour connecter les lignes gaz et liquide ensemble afin de faciliter le nettoyage et la désinfection.



*Connecteur Y push-fit 3/8''*



**WWW.ISOBREW.FR**  
**CONTACT@ISOBREW.FR**