

TAPAS AXIALES

Sin dudas este sistema de envasado ha superado y tiende a desplazar completamente al "primitivo" uso de tapas "corona".

Esto se debe a las grandes ventajas que posee, como lo son:

- No ser necesario ningún tipo de maquinaria adicional para realizarlo.
- Puede efectuarlo cualquier persona, ya que es un trabajo sencillo que no requiere fuerza física.
- Resulta mas rápida la operación.
- Es mas económico, debido a no tener gastos, como lo son la compra de maquinas tapadora, repuestos y matrices para las mismas.
- Existe una gran variedad de envases, lo cual permite obtener una mejor presentación del producto final.
- El mismo envase, una vez abierto, brinda una perfecta conservación del producto que contiene.
- Con una mínima practica se logra un resultado optimo.

Algunos consejos para su uso

Calentamiento:

- Esto se logra colocando las tapas dentro de un recipiente con agua, a aproximadamente 80°C, durante unos minutos.
- El calor ablanda el plastisol (goma que recubre el interior de las tapas), permitiendo una adecuada penetración de la boca del frasco en la superficie del compuesto, logrando así la correcta "impronta"
- Debe considerarse que un calentamiento excesivo dará lugar a la rotura, desplazamiento o corte del plastisol.
- Al colocar la tapa fría, esta resbala, por lo que hay que "forzarla" mas para que cierre, cometiendo este error la tapa se deforma, corriendo el riesgo de no lograr un cierre hermético.
- El principal error que suele cometerse en este paso es el de forzar la tapa al colocarla sobre el frasco.
- Recuerde que solo necesita un ¼ de giro para quedar correctamente cerrada.

"Apretando

bien la tapa" no se logra un mejor cierre, todo lo contrario.

- Hay que tener en cuenta que no son tapas de rosca métrica, por lo que corremos el riesgo de pasarlas.

- Un esfuerzo excesivo deforma las orejas de las mismas, inutilizándolas definitivamente y no logrando el cierre "hermético" que se busca.

Recorrido total de la tapa para cerrar correctamente sin pasarla.

