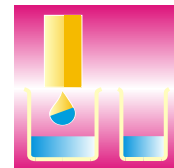




Maquina Llenadora / Taponadora FV 50/2 con medidores magnético-inductivos

Sistemas



Modelo FV 50/2

Dosificación

Utilizando los medidores magnético- inductivos para el llenado se obtienen las siguientes ventajas.

- Sin piezas móviles
⇒ Sin juntas, bajos costes de mantenimiento
- Cuidado del producto
⇒ Sin fuerzas de cizalla como en los pistones
- Alto rendimiento
⇒ No se mueven masas como en los pistones
- Fácil cambio del volumen a llenar
⇒ Se puede efectuar un ajuste rápido
- Limpieza sencilla CIP
⇒ Sin espacios muertos, temperatura de limpieza hasta 140°C

En esta ejecución de la máquina se pueden montar max. 2 medidores uno tras otro. Con ello se puede llenar un mismo producto en 2 etapas, sobre todo para aquellos que producen espuma. También es posible llenar 2 productos diferentes en la misma tarrina.

El mando de la dosificación así como la indicación de las cantidades dosificadas se efectúa a través de un display del autómeta.

General

Esta máquina llenadora / taponadora está indicada para el llenado de productos líquidos o pastosos en tarrinas prefabricadas.

Por su construcción modular se puede adaptar fácilmente a diferentes necesidades.

Se pueden llenar tarrinas prefabricadas de **diámetro max. 152mm**

La dosificación se efectúa mediante medidores magnético-inductivos con una válvula neumática de membrana.

Como tipos de cierre se pueden utilizar:

- tapas de embutición invertida
- tapas soldadas de aluminio o plástico
- tapas soldadas con cierre de embutición invertida
- tapas soldadas procedente de un rollo con embutición invertida.

Se pueden llenar **max. 50 tarrinas/ min.**

Los cantidades a llenar pueden ser desde **125ml hasta 1000 ml**

Los productos a rellenar pueden ser, por ejemplo: yogur, salsas, zumos, aliños, sopas, productos de limpieza, sin grandes modificaciones de la máquina.

La maquina se puede limpiar **completamente mediante CIP**



Medidor magnético- inductivo



Salida de tarrina



Salida de tarrina



Sellado de la tapa

Mando automática

El automático incorporado manda y controla todos los pasos en el llenado y en la limpieza.

Dosificación:

Se puede cambiar la dosificación de 1 a 2 pasos. Para cada canal se pueden introducir diferentes cantidades. La dosificación se controla para que no haya ni más ni menos cantidad dosificada. En caso de producirse, se elimina el envase correspondiente. Se indican los últimos valores medidos para cada canal.

Limpieza:

Se pueden efectuar diferentes procesos de limpieza. Para ello no es necesario incorporar ninguna pieza. La limpieza se efectúa mediante agua, ácidos o sosa, así como vapor hasta aprox. 120°C. Las temperaturas de la limpieza se pueden controlar en diferentes lugares de la máquina.

Documentación:

La producción así como los ciclos de limpiezas son protocolizados.

Datos técnicos

Propulsión	Geneva (cruz de malta) o CAMCO Indexer (opcional)
Mando	Allen Bradley SLC 504 con Panelview HMI
Platos giratorios	máx. 8 envases con 152 mm (12 envases con máx. 95 mm)
Frecuencia	máx. 50 tactos/minuto con productos viscosos o 30 para productos muy fluidos
Dispensador de envases	ajustable en altura, rellenable durante el proceso de llenado.
Dispensador de tapas	propulsión sincronizada, rellenable durante el proceso de llenado.
Soldado de la tapa	hasta 157 mm con tapas prefabricadas, fácil de limpiar desde el exterior de la máquina
Soldadura de cinta continua	desde el rollo como alternativa a las tapas prefabricadas, con sujeciones para los cuchillos y el rodillo.
Registro	Servodirección.
Llenadora	medidores magnético-inductivos
Deposito previo	aprox. 20 litros (según volumen a llenar), con regulación de la presión y nivel con válvula reguladora para el llenado del deposito previo.
Salida de la máquina	propulsión sincronizada, se puede añadir opcionalmente una cinta transportadora.
CIP	Conexiones en el deposito previo. Retorno en las válvulas de cierre. Procedimiento CIP comandado y controlado por el automático.
Alimentación	400V 3AC 50/60 Hz. (estándar). La máquina puede ajustarse a otro voltaje mediante un transformador incorporado.
Medidas	aprox. 1 m x 1 m x 2,5 m