

Производство продукции в стеклянной таре

1. Подготовка и подача тары:

- Депаалетайзер полуавтоматический (подача тары);
- Машина для проверки и оптического контроля качества пустой тары. Обеспечивает:
 - остановку в случае несоответствия габаритов банок заданным параметрам;
 - инспекцию входящего потока банок;
 - инспекцию дна банки;
 - инспекцию уплотнительной поверхности горлышка;
 - четырёхкратную инспекцию внутренней и внешней боковой стенки при помощи камерных модулей;
 - детектирование проводящих жидкостей;
 - детектирование жидкостей инфракрасным методом;
 - отбраковку дефектных контейнеров на отбраковочный стол с контролем отбраковки;
- Машина для обработки тары. Обработка тары последовательно происходит в трёх секциях: ополаскивание горячей водой → обработка паром → обдув сжатым воздухом;
- Ротационный поршневой наполнитель. Осуществляет наполнение через 18 поршней. Оснащён:
 - автоматической системой мойки;
 - автоматической системой для дистанционной регулировки объёма наполнения и высоты наполняемой ёмкости;
 - устройством, останавливающим процесс наполнения при отсутствии банки;
 - устройством для автоматического подъёма и переноса поршней в зону мойки;
 - трёхходовым клапаном подачи продукта.
- Закаточная машина. Предназначена для укупоривания металлических банок. Функционирует по принципу вращающейся банки.
- Автоматическая укупорочная машина. Предназначена для укупоривания стеклянных банок крышкой типа «press on – twist off».
- Полуавтоматический загрузчик банок в корзины. Предназначен для загрузки банок в корзины для последующей стерилизации. Оснащён системой для автоматической укладки прокладок между рядами.
- Автоклавы горизонтальные. Позволяют проводить стерилизацию двумя способами: 1. путём циркуляции пара / воздуха; 2. посредством распыления горячей воды через форсунки. Охлаждение осуществляется водой, циркулирующей через теплообменник. Каждый автоклав оснащён датчиком контроля температуры Ellab внутри банки и системой архивации параметров процесса стерилизации.
- Полуавтоматический разгрузчик корзин. Предназначен для выгрузки банок из корзин после окончания процесса стерилизации.
- Пастеризатор-охладитель тоннельного типа. Предназначен для термической обработки фруктовых, овощных и фруктово-молочных пюре. Состоит из шести температурных ванн. Оснащён кожухо-трубчатыми теплообменниками и циркуляционным насосом для нагревания рециркулирующей воды. Охлаждение в последней зоне осуществляется за счёт применения чиллера.
- Машина для определения посторонних предметов в банке с продуктом. Обеспечивает:
 - инспекцию дна банки на предмет наличия посторонних включений двумя генераторами;
 - инспекцию боковой поверхности банки на предмет наличия посторонних включений одним генератором;
 - односегментную отбраковку продукции потенциально содержащей посторонние включения;
 - верификацию отбраковки.
- Тоннель осушительный. Оснащён тремя нагнетателями воздуха высокой мощности.

2. Оформление готовой продукции:

- Автоматический аппликатор термоформуемой этикетки. Предназначен для автоматического нанесения термоформуемой этикетки типа sleeve при работе с бобины.
- Паровой тоннель. Оснащён:
 - устройством полного управления процессом термоусаживания этикетки типа sleeve;
 - системой контроля постоянного уровня температуры инъекции;
 - системой электронной регулировки температуры термокамер;
 - централизованной системой выгрузки конденсата;
 - трубопроводом выгрузки избытка пара;
 - стеклянными дверцами обеспечивающими визуализацию внутренних условий процесса термоусаживания этикетки.
- Универсальная этикетировочная машина. Предназначена, как для нанесения круговой бумажной этикетки (с использованием холодного клея), так и для нанесения круговой самоклеющейся этикетки.
- Машина для групповой упаковки банок. Выполняет следующие функции:
 - из помещённого в магазин подачи картонного кроя формирует лоток с бортиками;
 - укладывает банки в сформированный картонный лоток;
 - обтягивает полученную упаковку термоусадочной плёнкой.
- Автоматический паллетобмотчик. Обеспечивает автоматическую обмотку поддона стрейч-плёнкой.

3. Автоматизированная мойка оборудования:

- Двухконтурная станция мойки оборудования С.І.Р.-раствором. Включает в себя:
 - комплект оборудования, предназначенный для приготовления и содержания раствора воды и щёлочи;
 - комплект оборудования, предназначенный для приготовления и содержания раствора воды и кислоты;
 - комплект оборудования, предназначенный для накопления воды для ополаскивания;
 - комплект оборудования, предназначенный для рекуперации воды;
 - комплект оборудования, предназначенный для приготовления горячей воды для дезинфекции;
 - два контура подачи С.І.Р.-раствора;
 - два контура возврата С.І.Р.-раствора.
- Позволяет после мойки оборудования проводить его дезинфекцию горячей водой. Каждый из контуров возврата С.І.Р.-раствора оснащён самоочищающимся фильтром. К данной станции мойки С.І.Р.-раствором подключены следующие единицы оборудования:
 - Насосы погружные для пюре;
 - Ёмкости купажные;
 - Пастеризатор трубчатый для пюре;
 - Деаэратор для пюре;
 - Гомогенизатор для фруктового/овощного пюре;
 - Смеситель-эмульгатор для мясного пюре;
 - Гомогенизатор для мясного пюре;
 - Ёмкость промежуточная для мясного пюре;
 - Системавытеснения воздуха;
 - Ротационный поршневой наполнитель.
 - Продуктопроводы