



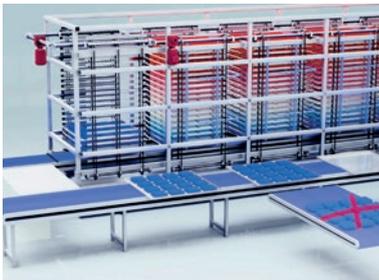
Continuous Modular Pasteurizer von STERITECH



Der Continuous Modular Pasteurizer [CMP] dient zum kontinuierlichen und flexiblen Pasteurisieren Ihrer Produkte auf ebenen Bleche.

Er kann bis zu 4 modulierbare Bereiche beinhalten:

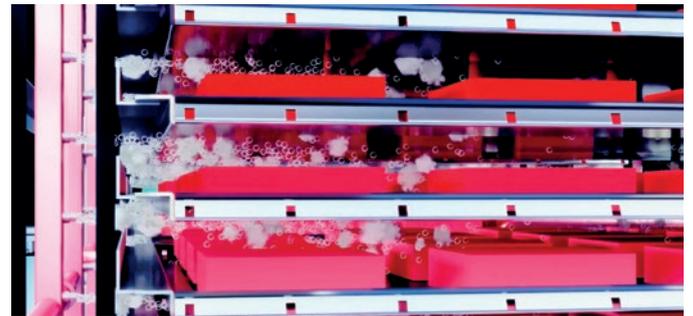
- den 1. zum Pasteurisieren Ihrer Produkte bei 90 bis 95°C
- den 2. zum Vorkühlen Ihrer Produkte auf 30 bis 40°C Kerntemperatur
- den 3. zum Kühlen auf eine Temperatur von 4°C
- den 4., sehr innovativen Bereich, zur automatischen Lagerung Ihrer Produkte bei momentanem Stillstand Ihrer Produktionslinie, damit diese nicht im Warmbereich bleiben und sich nach ihrem Austritt bei 4°C nicht wieder erwärmen.



Jeder dieser Bereiche kann einen oder mehreren

Elevatoren beinhalten, die mit Zwischenstufen zwischen den Bleche genutzt oder selektiv «umgangen» werden können — ein erweiterungsfähiges System für höchste Flexibilität.

In jedem Elevator ist eine Reihe von vertikalen Röhren mit Vernebelungsdüsen rund um die einzelnen Bleche angeordnet, um eine einheitliche Besprühung der Produkte sicherzustellen.



Die Düsen werden durch eine Pumpe gespeist, die das Wasser jeweils am Fuß des Bereichs zurückgewinnt, die Temperatur über einen Wärmetauscher hält und anschließend den Düsen wieder zuführt. So wird das Wasser in geschlossenem Kreislauf recycelt.

Das System ist mit Förderern an Ihre Produktionslinie und Ihren Verpackungsbereich angebunden.

Seine Funktion innerhalb Ihres Werks

Kontinuierliches Pasteurisieren mit schnellen Taktzeiten von Produkten aller Art und mit Verpackungen aller Art

Geeignete Produkte und Verpackungen

- Lebensmittel- oder Pharmaproduktion in großen Mengen
- Verpackungen aller Art



Continuous Modular Pasteurizer von STERITECH

Maßgebende Vorteile

Höchste Flexibilität

- Temperaturbereich einstellbar
 - * $\leq 90^{\circ}\text{C}$ (Warmbereich)
 - * 3 bis 4°C (Kaltbereich)
- geeignet für Verpackungen unterschiedlichster Form und Größe
- Zykluszeiten einstellbar
- Möglichkeit zum selektiven «Umgehen» von Elevatoren
- Möglichkeit zum Beladen der Elevatoren mit 2 oder 3 Stufen Abstand (je nach Produkt und erforderlicher Zykluszeit)
- Zykluszeit pro Platte einstellbar auf 10 Sekunden oder darüber

Modulare Bauweise

- Jeder Bereich besteht aus identischen, miteinander verbundenen Elevatoren.
- Die Größe eines jeden Bereichs wird auf Ihren Bedarf abgestimmt.

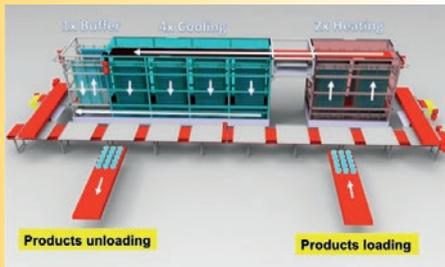
Garantierte Sicherheit und Produktqualität

- Wahrung des FIFO-Prinzips (first in, first out)
- Rückverfolgbarkeit der Produkte pro Blech
- Kein Übergaren der Produkte bei Linienstillstand

Erzielte Einsparungen

- Keine Wartezeiten: Die Produkte gelangen direkt in den Pasteurisierungs-bereich
- Kein Kühlen der Produkte, da keine Wartezeit
- Erhöhte Homogenität und Qualität der Produkte
- Vollautomatisierte Pasteurisierungslinie
- Platzsparende Bauweise
- Energieeinsparung und -rückgewinnung

Erhöhte Kapazität und Rentabilität bei Kopplung mit Serial Tower



Technische Merkmale

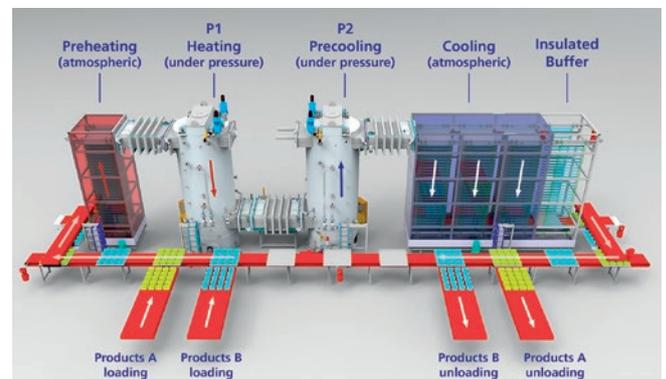
Ein System, das maßgeschneidert auf Ihre Produkte und Ihre besonderen Erfordernisse ausgelegt, parametrisiert und installiert wird:

- Elevatoren mit einer Nutzhöhe von 4.000 bis 8.000 mm Höhe
- Kontinuierliches Be- und Entladesystem
- Zertifizierungen: CE, TÜV, SVTI, ASME

Spezifische Steuerungssoftware Trilogy 4.0

Automatisierte, vereinfachte, abgesicherte und auf Ihre Produkte kalibrierte Steuerung und Überwachung:

- 19"-Touchscreen
- Echtzeitsteuerung aller Parameter
- Anzeige und Archivierung aller Kurven und Rezepturen, Parameter, Fehlermeldungen, usw.
- Selbstdiagnose, Fernwartung
- Netzwerk: PROFINET / PROFIBUS / ETHERNET
- Benutzerverwaltung
- usw. (siehe Produktdatenblatt Trilogy 4.0)



www.steritech.eu.com