

ADIAS G8 UHT

MÁS VELOCIDAD

Adipack
ENVASADORAS ASEPTICAS



ADINOX S.A.

Manufactura/Supplier of FOOD PROCESSING EQUIPMENTS



ENVASADORA ASÉPTICA
DE ÚLTIMA GENERACIÓN
ADIAS G8 UHT
Envasado de alta velocidad con
el más alto nivel de calidad

Fácil operación
Flexibilidad



Totalmente
automatizado



Empalme
automático
de la película
es eficiencia



Limpieza C.I.P.
automático



Precisión
de llenado



Servicio
Oportuno



Envasadora Aséptica ADIAS G8

Fácil operación
Flexibilidad

Totalmente
automatizado



El modelo **ADIAS G8**, es una Envasadora ASÉPTICA para procesos UHT de última generación, equipada con SERVO-MOTORES en:

- Accionamiento Mordazas de sellados vertical y horizontal.
- Arrastre de la película de polietileno.
- Control de dosificación del producto.

Permite el envasado de leche UHT a alta velocidad. Brindando un sellado de empaque perfecto y una precisión insuperable en el llenado.

DISPONIBLES EN VERSIONES:

- 1-LITRO: 1, 2, 3 ó 4 Cabezales de llenado
(Volumen de 50ml hasta 1.300ml)
- 5-LITROS: Empaque aséptico de bolsas
(Volumen de 1 a 5 Litros)

INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y BENEFICIOS:

- Mayor productividad: Empalme Automático de rollos polietileno sin paradas.
- CIP + Confiable: Control concentración Soluciones de limpieza y Dosificación automática de químicos.
- Mayor estabilidad de Polietileno y control de tensión.
- Dosificación de producto más precisa y estable.
- Sincronización de Cabezales de llenado.
- Ahorro de energía.
- **Mayor capacidad de producción hasta 4.000 unidades/hora por cabezal.**
- Optimización de los accionamientos Servo-motorizados.
- Menores gastos operacionales y de materia prima.
- Mayor extracción y control del peróxido en el ambiente.
- Bajo costo de mantenimiento. Su práctico diseño y confiabilidad, permite cambios de repuestos menos frecuentes, y un costo de solamente un 30% con relación a los demás.

CONSTRUCCIÓN DE LA MÁQUINA

- Construida en acero inoxidable AISI 304 L y 316.
- Equipado con tanque para producto y cabina estéril presurizada con atmosfera estéril.
- Lubricación centralizada, fácil mantenimiento.



ATMÓSFERA ESTÉRIL

- Asepsia total, en el interior de la cabina, las operaciones de formado, Termo sellado y Llenado se realizan dentro de una atmósfera con flujo de aire estéril y exposición de radiación U.V., garantizando asepsia absoluta de llenado y confección, y por tanto la integridad biológica del producto.
- Agente esterilizante peróxido de hidrógeno 35%.



LLENADO Y DOSIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- Control de nivel de producto de alta precisión, para lograr una dosificación confiable.
- Gran precisión en el llenado de la bolsa, fácil ajuste. El mecanismo accionado por servomotores se ajusta automáticamente a las recetas ya programadas en el PLC, lo que evita pérdidas de producto y plástico.
- Las válvulas y dosificación de producto utilizan membranas de separación aséptica (última tecnología) que garantizan tiempos de empaque más largos y manejo de productos formulados.

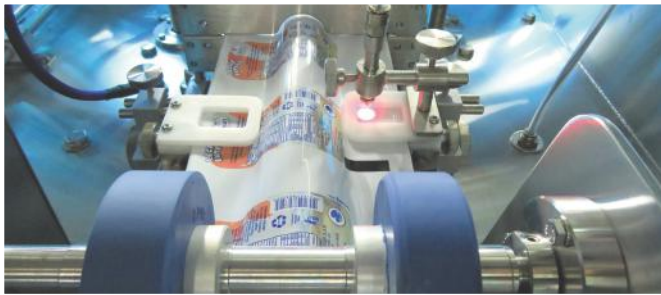


MANEJO DE LA PELÍCULA DE POLIETILENO

- Mayor estabilidad de la película de empaque, optimizamos diseños y sistemas de alineación y corrección de la película.



- Avance preciso de la película polietileno por medio SERVO-MOTORES, con encoder en balancines para mantener la tensión constante de la película.



- Corrección de parada o centrado de la película (foto-celda o Taca), desde el panel operador, incluido en recetas.



- Desinfección y Esterilización de la película mediante: baño de H₂O₂ 35%, eliminación de residual por raspadores y corriente de aire estéril.
- Unidades múltiples de luz ultra-violeta de alta densidad.

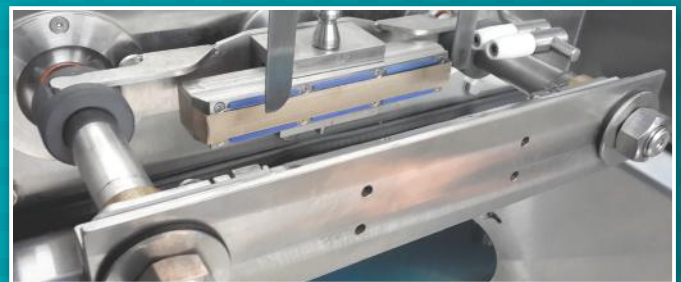
EMPALME AUTOMÁTICO DE ROLLOS

- Empalme automático de la película de polietileno, sin detener la producción. Con capacidad para dos rollos de polietileno, de fácil cambio.



ELEMENTOS DE TERMO SELLADO

- Los accionamientos de las mordazas de sellado por tecnología de SERVO-MOTORES garantizan fuerzas precisas y constantes de sellado, fácilmente regulable desde la pantalla – PLC, perfecta sincronización de los ciclos y movimientos de la máquina.
- Mayor capacidad de producción, hasta 4.000 unidades/hora por cabezal.
- Importante ahorro de energía, gracias a la eliminación de sistemas neumáticos.
- Termo sellado vertical sobre el costado, idóneo para empaque aséptico.



- Nuevo sistema de tensión, optimizando el sellado.
- Termo sellado horizontal de alta precisión logrando temperaturas constantes y verificables desde el panel operador.
Disponibles dos tipos:
 - Tecnología de micropulsos.
 - Tecnología en temperatura constante.



UNIDAD DE LAVADO C.I.P. Y DESINFECCIÓN S.I.P. AUTOMÁTICO

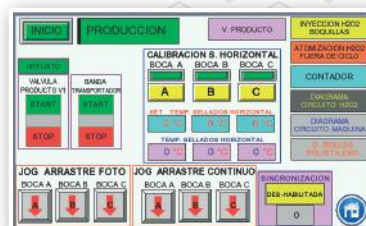
Nuevo diseño compacto, mayor nivel de automatización del C.I.P. y S.I.P., importante ahorro de agua potable utilizada en enjuagues, menor tiempo de lavado, control de las concentraciones de químicos durante la limpieza, mayor confiabilidad equipado con:

- Control automático de concentración de soluciones de lavado.
- Dosificación automática de químicos de limpieza.
- Equipado con Tanque para H2O2, bomba, tanques de desinfección, válvulas de control para atomización, inyección, desinfección de boquillas de llenado y control de operaciones.
- Mayor extracción y control del peróxido, generando un ambiente de trabajo agradable.



FÁCIL OPERACIÓN

- El panel operador permite seleccionar diferentes recetas (presentaciones a empacar), fases del proceso, diagnosticar sistemas de la máquina, visualizar diagramas de flujo, alarmas activas, históricos, horómetros para mantenimiento.
- Cambio rápido de Formato, diseñada para ser ajustada fácilmente, durante la producción.
- Coordinación de etapas del proceso con sistemas de esterilización UHT existentes.
- Sistema de sincronización de cabezales para el enfardado o finales de línea.



CARACTERISTICAS TECNICAS ENVASADORA ASEPTICA 1 LITRO

CAPACIDAD DE PRODUCCION POR CABEZAL (En función del polietileno)	Max 4000 BOLSAS/HORA 900 ml. 4500 BOLSAS/HORA 500 ml. 5000 BOLSAS/HORA 200 ml.
CAPACIDAD DE TAMAÑO DE LAS BOLSAS	DESDE 50 ml. HASTA 1300 ml.
PRESICION DE DOSIFICACION	+/- 0.2%
VAPOR	4 BAR – LIMPIO ALIMENTICIO
ENERGIA ELECTRICA	220/440 V – TRIFASICA POTENCIA MINIMA 6 KW POR CABEZAL
AIRE COMPRIMIDO	2.5 CFM A UNA PRESION DE 100 PSI

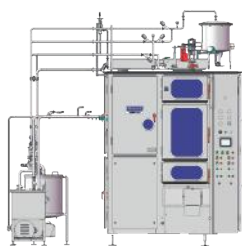
ASÉPTICA 3 CABEZALES



ASÉPTICA 5 LITROS

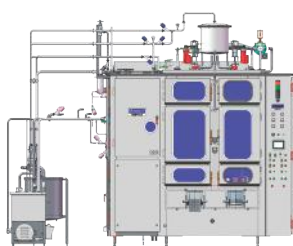


1 CABEZAL



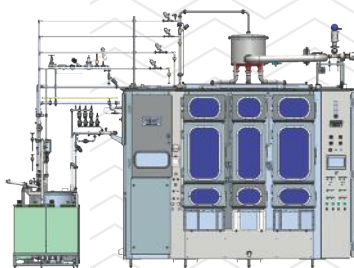
Ancho: 2,1 / 3,6m
Alto: 3,5m Fondo: 2 m

2 CABEZALES



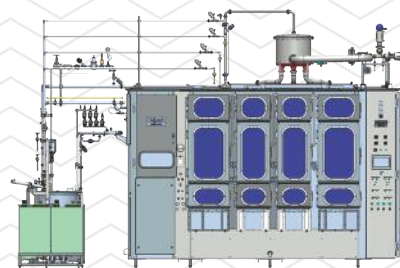
Ancho: 2,9 / 4,4 m
Alto: 3,5m Fondo: 2m

3 CABEZALES



Ancho: 3,4 / 4,9m
Alto: 3,7m Fondo: 2m

4 CABEZALES



Ancho: 4 / 5,5 m
Alto: 3,7m Fondo: 2m



SOMOS ESPECIALISTAS EN LA FABRICACIÓN DE MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

INNOVACIÓN CALIDAD ECONOMÍA Y CONFIANZA



Km 6 Autopista Vía Giron,
Bucaramanga - Santander
Conjunto Bodegas Sion # 3
Carrera 13 N° 59 - 66 Int Bodega # 2
PBX (+57 7) 671 7877
Correo: adipack@gmail.com
www.adinox-adipack.com



ADINOX S.A.

Manufactura/Supplier of. FOOD PROCESSING EQUIPMENTS

Av. El Inca 2035, Edif. San Cayetano,
Quito - Ecuador
Tel (+59 3) 2 226 6999 - (+59 3) 2 226 5892
Correo: adinox.adipack@gmail.com



www.adinox-adipack.com