

# EQUIPO COMPACTO LLENADO Y SELLADO LATAS DE CERVEZA Modelo **YAMPA**

El monobloc **Modelo YAMPA** está diseñado para brindar a los cerveceros artesanos la mejor experiencia de enlatado, dejando atrás máquinas semiautomáticas o manuales, ofreciendo una producción y nivel de calidad de una máquina automática de alto rendimiento.

Máquina para trabajar con latas Standar de tamaño 0,33 y 0,44lts. De este modo se hace posible, que los días de enlatado, con elevados costes y esfuerzo, desaparezcan para siempre, ofreciendo un equipo con precio sostenido y un producto final automatico de la más alta calidad.



## OPCIONALES:

- C-FaR: Embudo/rampa de carga de latas, con girador y enjuagadora automática con escurrido de latas, previo al llenado.
- Módulo lavado/secado posterior al sellado: limpia y seca las latas de salida
- Bandeja de goteo
- Estructura Inox con bandeja y ruedas o pies regulables

## CARACTERISTICAS:

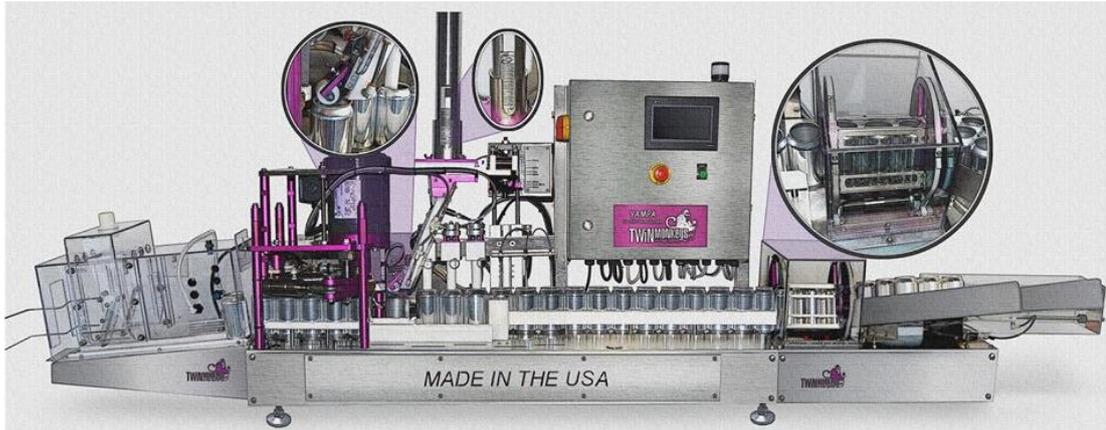
- Estructura compacta de sobremesa
- Funcionamiento automático con las siguientes fases: pre-evacuación de aire, llenado, aplicación de tapa y sellado
- Temporizadores programables para todas las funciones del proceso
- Control automático presión del tanque, para crear un llenado y espuma constante, manteniendo la presión de entrada para llenados con nivel de precisión de  $\pm 2gr$ .
- Cambio rápido y sencillo de altura de lata.
- Lavado CIP/SIP para sistema de llenado
- Equipado con:
  - Selladora lineal tangencial (pendiente de patente)
  - Aplicador de tapa con "manta" de CO2
  - Intuitiva pantalla táctil "Touch Screen" a color
  - Sistemas de lavado para facilitar la limpieza

## ESPECIFICACIONES:

- Producción: 20-30 latas/min = 1.200-1.800 latas/h
- Tamaños de lata Standar: 0,33 y 0,44lts



- Materiales de construcción: acero Inox AISI304, plástico y aluminio anodizado
- Tensión: 230V Monofásica (50Hz)
- Consumo aire comprimido limpio y seco: 42 lts/min a 6bar de presión
- Consumo CO2: 14 lts/min a 1,4 bar de presión
- Peso: 125 Kg
- Dimensiones:
  - Largo: 1.370 mm
  - Ancho: 580 mm
  - Altura: 910 mm



El monobloc **YAMPA** está diseñado para ofrecer velocidades de producción de 20-30 latas/min (1.200 a 1.800 latas/h). Modelo de sobremesa, para manejar latas Standar de  $\varnothing=66\text{mm}$ .

Está diseñada para que un solo operario coloque una fila de latas y las empuje hacia el llenado. A continuación, la envasadora realiza automáticamente la purga de aire, llenado, aplicación de tapa y sellado/cierre de la lata.

Es un sistema de inicio excelente para las fábricas de cerveza que necesitan producción y rendimiento, con un coste sostenible. La máquina básica no tiene enjuagadora del interior de las latas, por lo que habría que hacerlo antes de colocar las latas en la plataforma **YAMPA**. Por eso es recomendable el sistema opcional C-FaR.

- Un PLC integrado con pantalla táctil “Touch Screen” permite programar todas las variables que tienen nuestras máquinas más grandes, incluido el ciclo CIP de lavado automático, los ciclos totales y un conjunto completo de pantallas de ayuda al operario.

## **OPCIONALES:**

### **Embudo/rampa alimentación y enjuagadora interior C-FaR:**

Es muy recomendable añadir el opcional **C-FaR** a la entrada. Consiste en un estante de carga, con forma de embudo o rampa, donde un operador carga aprox. 30 latas, alimentándose automáticamente hacia un voltador de 3 latas cada vez, para enjuagarlas, drenarlas y a continuación alimentar la zona de purga de aire y llenado. Con el C-FaR, el **YAMPA**, se convierte en una máquina envasadora totalmente automatizada.

### **Lavado/secado exterior:**

Cuando las latas se llenan y se sellan, se derrama bebida/espuma en el exterior de las latas. Esta opción enjuagará automáticamente la lata, y eliminará el agua mediante soplado de aire comprimido. La lata seguirá estando algo húmeda, pero no más que una condensación normal.

### **Bandeja de goteo:**

Se ofrece como opción una bandeja de recogida de líquido, para poder dirigirlo apropiadamente a un desagüe previsto en el suelo. Eleva la altura de la máquina unos centímetros por encima de la mesa.

### **Carrito/mesa:**

Debido a que la **YAMPA** es una envasadora de sobremesa, el cliente debe tener un banco o mesa de trabajo resistente para poner la máquina. Ofrecemos como opcional, un carro y estructura con ruedas y una bandeja de goteo integrada a la que se puede atornillar el **YAMPA** y que facilita el movimiento y la limpieza del equipo.