

LLENADORA ISOBARICA SEMIAUTOMATICA Modelo **ISOFILL**



Modelo **ISOFILL/4** con enjuagadora



Modelo **ISOFILL/6** sin enjuagadora

Máquina semiautomática muy compacta, diseñado para producción en botellas de cristal (opcional enjuagado y llenado de PET y latas de aluminio, con accesorios para tal fin) de bebidas con o sin gas: cervezas, vinos espumosos, aguas, refrescos, sidras ...

Máquina sobre ruedas, para el llenado isobárico (max. 2,5bar) de productos gasificados, con opcional de anjuagado previo, según presupuesto.

Opcionales para “Ciclo automático de llenado” y “Pre-evacuación de aire/oxígeno”, muy recomendable para cervezas y vinos espumosos.

Producción por hora desde 200 hasta 600bph, variable según el modelo, el operador, la temperatura, el tipo de producto, la densidad y la capacidad de las botellas.

Válido Para todo tipo de Botellas:

- Ø Max.: 115mm
- Altura Min./Max.: 140/370mm

Las botellas de PET también se pueden llenar utilizando guías especiales para el cuello (opcionales) y latas de aluminio. Las dos sondas de nivel siempre administran el flujo correcto de producto dentro del tanque, que ha sido probado hasta 5 bar.

Las paredes tienen un grosor de 8 mm y las 2 cubiertas laterales facilitan el acceso para un mantenimiento ordinario y extraordinario.

El relleno dentro de las botellas es antiespumante, gracias al anillo deflector que distribuye el producto a lo largo de las paredes.

En la versión estándar para las fases de llenado, se instalan accionadores neumáticos. En la versión de ciclo automático, todas las fases de llenado previo, como la evacuación previa de oxígeno de botellas vacías, simples o dobles, el equilibrado, el llenado y el desgasificado, se llevan a cabo automáticamente y pueden gestionarse por separado utilizando el panel de operador.

Fabricada en acero inoxidable y materiales de tipo alimentario, con alimentación de botellas manual y levantamiento y llenado de las botellas automático, mediante accionamiento neumático.

Las máquinas están construidas de acuerdo con la normativa CE.



Modelo ISOFILL/2



Modelo ISOFILL/4



Modelo ISOFILL/6

ACCESORIOS Y OPCIONALES:

- * Pre-evacuación aire/oxígeno
- * Inyección de CO2 antes del proceso de llenado
- * Puerta corredera de protección
- * Falsas botellas para el lavado de los grifos
- * Bomba neumática de alimentación producto de diafragma, integrada en máquina
- * Puerta de protección total con arranque automático del ciclo
- * Cánulas de nivel, para distintos tamaños de botella
- * Platillos de centrado para gran formato
- * Platillos de centrado para latas estándar
- * Colector CIP de lavado

CICLO TRABAJO MAQUINA STANDAR:


El ciclo de trabajo estándar de la máquina, sin opcional “Ciclo de Llenado Automático”, debe realizarse de la siguiente manera:

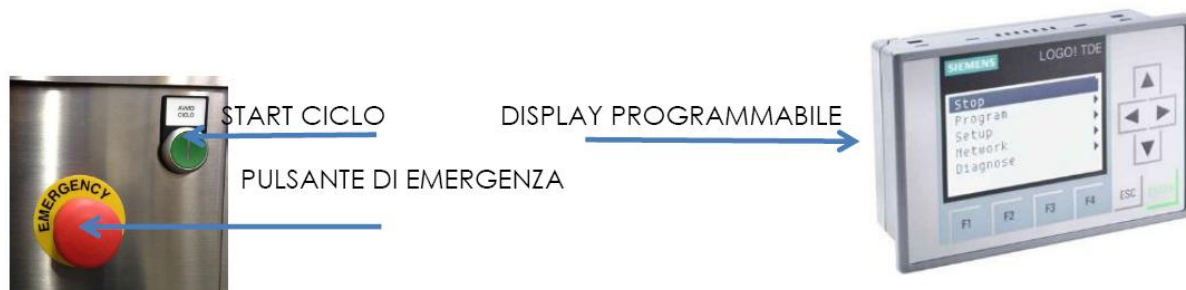
1. Colocar las botellas en los platos (siempre en todos los platos)
2. Levantar la palanca 1 (las botellas suben y el panel de protección está cerrado)
3. Levantar la palanca 2 para hacer una evacuación previa, bajar la palanca después de unos segundos
4. Levantar la palanca 3 para realizar una inyección de Co2 (o N2), bajar la palanca después de unos segundos
5. Levantar la palanca 4 para comenzar el ciclo de llenado, bajar la palanca después de que todas las botellas estén llenas
6. Esperar unos segundos para la fase de desgasificación (Sniff), esto sucede cuando se baja la palanca 4
7. Bajar la palanca 1 (las botellas vuelven y el panel de protección se abre), para pasar a fase de cierre

Modelo	PRODUCCION (BPH*)	TENSION (50HZ)	AIRE C. (LTS/ciclo)	ANCHO (MM)	LARGO (MM)	ALTURA (MM)	PESO (KG)
ISO FILL/2	200	220V I	60	530	800	1.900	130
ISO FILL/4	400	220V I	72	800	800	1.900	190
ISO FILL/6	600	220V I	88	1.140	800	1.900	270

- *Producción aproximada dependiendo de operador, temperatura, producto, densidad y capacidad de las botellas.*



OPCIONAL “CICLO DE AUTOMATICO”:



La opción del ciclo automático, facilita todas las operaciones de enjuague (si previsto) y los pasos de llenado, pudiendo elegir diferentes tipos de llenado y ayudando en los pasos descritos en el ciclo de trabajo standar.

Enjuague:

* *Temporizador de lavado editable*



Llenado:

- * *Estándar*
- * *Pre-evacuación individual con temporizador de inyección de CO2 ajustable*
- * *Doble pre-evacuación. Con doble temporizador de inyección de CO2 ajustable*
- * *Purga de CO2 para eliminar el oxígeno en las botellas y latas de mascotas*

Puede cambiar el tiempo de pre-evacuación, el tiempo de inyección de Co2, el tiempo del paso de desgasificación y el ciclo de lavado es automático.

C.I.P. y lavado:

- * *Tiempo programable on-off*

Desgasificación:

- * *Abrir/cerrar la válvula descomprimir con temporizador ajustable 2 o más pasos*



Disponibles versiones monobloc con taponadora corona para cervezas, o triblocs completos para espumosos, incluida taponadora corcho y alambadora, con diferentes configuraciones y rendimientos.

