Mech-Service
ENGINEERING & MANUFACTURING

FLAVORDOSE®

L'arte nel dosaggio degli additivi



ECONOMICO

EFFICIENTE

AFFIDABILE

FLAVORDOSE® può fornire additivi alla tua bevanda con elevata precisione e velocità.

FLAVORDOSE® può essere facilmente adattato alla linea di riempimento dibottiglie e lattine.

FLAVORDOSE® misurerà ogni dose erogata nella tua bevanda.

FLAVORDOSE® include:

- Testa dosatrice
- Skid di processo
- Stazione Mini-CIP opzionale

I tuoi vantaggi:

- Elimina l'aroma residuo
- Massimizza la produzione della riempitrice
- Riduce i costi operativi
- Riduce il consumo energetico
- Riduce i tempi di pulizia e il consumo di prodotti chimici
- Aumenta la flessibilità
- Aumenta l'efficienza per piccoli lotti
- Funzionamento semplice ed intuitivo
- Facile da manutenere e riparare
- Misura il volume di ogni dose

VBS VacuumBarrierSystems

Via S. Pertini 12/14 - 43014 Felegara di Medesano (PR)
Tel. +39 0525 401106 - Fax +39 0525 406898
info@mech-service.it - www.mech-service.it

FLAVORDOSE®

L'arte nel dosaggio degli additivi

ELENCO DELLE SPECIFICHE TECNICHE

DOSAGGIO

Velocità massima di dosaggio singolo (cpm)	Fino a 1500 cpm (90.000 cph)
Preciso volume di dosaggio	Max +/- 3%
Tempo di dosaggio incrementale	Microsecondi
Ugello di uscita capillare	Standard Modello specifico per applicazioni su bottiglie e lattine
Valvola dosatrice elettrica a lunga durata	Standard
Teste di dosaggio multiple per un volume di dose maggiore	Opzionale
Sincronizzazione velocità di riempimento basata su encoder	Standard
Teste dosatrici dal design igienico	Standard
Materiale di nase in acciaio inossidabile 1.4401 (AISI316L)	Standard

CONTROLLO QUALITÀ

Misurazione del volume della dose a qualsiasi velocità (cpm)	Fino a 1500 cpm (90.000 cph)
Regolazione del volume della dose a circuito chiuso	Standard
Segnale di scarto automatico	Standard
Tasso di scarto	<0,1% in condizioni di riempimento stabili

CONTROLLI

CPU e HMI Beckoff	CPU CX + HMI 15.6" (366x768)
Modulo di accesso remoto	Standard
Piattaforma di comunicazione	Ethernet (altre piattaforme disponibili)
Archivio ricette	Standard
Interfaccia utente grafica in tempo reale	Standard

SKID DI PROCESSO

Fornitura automatizzata di aromi/additivi da IBC o contenitore	Standard
Lancia di aspirazione doppia per commutazione automatica IBC/tanica	Opzionale
Recupero automatico di aromi/additivi inutilizzati	Standard (tipicamente inferiore a 1l)
Filtraggio GN2/aria compressa per contatto prodotto	ISO 8573 - 1:2010, filtro autoclavabile +0,2 µm
Design igienico e completamente autodrenante	Standard
Materiale di base in acciaio inossidabile 1.4401 (AISI316L) per tutte le parti gli alimenti	Standard
Materiale elastomerico migliorato per il contatto con l'aroma	Standard
Pronto per la pulizia in loco (CIP)	Standard
Tazze CIP per teste dosatrici	Opzionale
Validato per eliminare il trasporto del sapore da SGS	Standard

STAZIONE DI ALIMENTAZIONE PER LA PULIZIA E LA DISINFEZIONE (opzionale)

Preparazione automatizzata della miscela di pulizia/disinfezione da contenitori	Venturi
Pompe dosatrici elettroniche per la preparazione delle miscele	Opzionale
Scambio di segnale completamente integrato con FLAVORDOSE®	Ethernet
Pompa di ricircolo CIP inclusa protezione sensore di flusso	0,4 ÷ 4 m^3/h
Scambiatore di calore interno	12 kW
Misurazione della conduttività e della temperatura	Standard
Valvola di campionamento	Standard
Segnalazione automatica dei parametri di pulizia	Standard