

Envasado y Cerrado Aséptico para Validación de Recetas

FS212 & FS212SC Asepto-Fill®

Cuando la estabilidad en estantería es crucial

Existe una creciente demanda de envasado aséptico de productos líquidos en envases sin necesidad de usar envasado en caliente ni conservantes, manteniendo una vida útil prolongada. Un problema frecuente, especialmente a pequeña escala, es el muestreo, envasado y almacenamiento de productos sin introducir riesgos de contaminación.

El OMVE Asepto-Fill® ofrece una metodología detallada paso a paso para ayudar al operador a realizar un envasado estéril.

Características y Beneficios

- Cámara de envasado aislada con ligera sobrepresión controlada
- Instrucciones paso a paso para garantizar condiciones asépticas consistentes
- Operación controlada por el usuario con supervisión PLC y software inteligente para monitorear el proceso
- Compatible con una amplia gama de envases y dispositivos de sellado para flexibilidad en el envasado
- Sin esterilización química de envases, minimizando el riesgo de contaminación

Aplicaciones

- Lácteos y alternativas
- Bebidas no carbonatadas
- Jugos y concentrados
- Sopas y salsas
- Bebidas alcohólicas

Principio de Funcionamiento

El envase se coloca en el soporte correspondiente y se esteriliza en su totalidad mediante tratamiento con radiación gamma. El soporte sellado del envase se conecta a la cámara de trabajo. Todas las superficies interiores de la cámara de trabajo se desinfectan manualmente con etanol o peróxido de hidrógeno. Al introducir aire estéril en la cámara, se genera una pequeña sobrepresión controlada para evitar la contaminación del entorno. El PLC supervisa el flujo de aire y asegura que todas las puertas estén selladas.

Un tubo de derivación se instala manualmente desde el punto de envasado hasta el punto de drenaje. La línea del producto se esteriliza con vapor o agua caliente, y la temperatura en el punto más frío es monitoreada por el PLC del Asepto-Fill.

Después de la esterilización, el sistema UHT se cambia a procesamiento de producto. Los envases se retiran manualmente del soporte, se llenan con la boquilla de envasado y se sellan. Los envases se retiran a través del bloqueo de aire de salida. El sistema de control guía al operador paso a paso.

Después de la producción, el sistema se limpia (la línea de producto con CIP por UHT y la cabina de forma manual).



Accesorios Opcionales

- Sistema de control de flujo para envasado volumétrico preciso
- Dispositivos de cierre para diferentes tipos de envases
- Inyección de nitrógeno para reducir oxígeno en el envase
- Soportes adicionales para contenedores

Especificaciones

Código de Producto	FS212 Asepto-Fill®	FS212SC Asepto-Fill®
Dirección del flujo	Diagonal	Diagonal
Flujo de aire	1Nm/hr	1Nm/hr
Suministro de empaque	Bolsas plásticas irradiadas con rayos gamma y con brida.	Contenedores de acero inoxidable.
Filtros		
Filtro-ULPA	U16 acc. to EN1822	U16 acc. to EN1822
Envasado controlado por	Pedal automático	Pedal automático
Adecuado para limpieza/esterilización.	CIP/ SIP	CIP/ SIP
Materiales		
Línea de Producto	SS AISI 316	SS AISI 316
Peso/Dimensiones		
Peso	270kg [595lbs]	290kg [639lbs]
L x A x P	1460 x 1150 x 1900mm [57,5 x 45,3 x 75"]	2110 x 1150 x 1850mm [83,1 x 45,3 x 72,8]
Utilidades Requeridas		
Suministro Eléctrico	200-240Vac/ 1ph+N+E/ 50Hz/ 16A or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz/ 16A	200-240Vac/ 1ph+N+E/ 50Hz/ 16A or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz/ 16A
Aire Comprimido	4-7bar(g) [58-100psi]	4-7bar(g) [58-100psi]
Suministro de Nitrogeno (opcional)	Max. 3,5bar(g) 15°C [51psi]	Max. 3,5bar(g) 15°C [51psi]
Suministro de agua (if sterile cooler selected)	Max. 3,5bar(g) 15°C [51psi]	Max. 3,5bar(g) 15°C [51psi]

FS212 Asepto-Fill® - Disponible en dos versiones.



FS212 Asepto-Fill®	FS212SC Asepto-Fill®
Mesa de llenado microbiológicamente aislada con CIP, SIP y entorno de llenado aislado. Alimentación de envases mediante bolsas de plástico irradiadas con gamma y brida.	Mesa de llenado microbiológicamente aislada con CIP, SIP y entorno de llenado aislado. Alimentación de envases mediante contenedores de acero inoxidable.

OMVE Netherlands B.V.
Gessel 61
3454 MZ, De Meern
The Netherlands
Tel +31 30 241 00 70
sales@omve.com
omve.com

OMVE Americas Inc.
251 Main Street East, Suite L01
Milton, ON L9T 1P1
Canada
Tel +1 416 986 8442
sales@omve.com
omve.com

Lab & Pilot Equipment

