

Llenado y Cerrado Aséptico para Validación de Recetas

FS212 & FS212SC Asepto-Fill®

Cuando la Estabilidad en Estantería es Crucial

Existe una creciente demanda de llenado aséptico de productos líquidos en envases, sin necesidad de recurrir al llenado en caliente ni al uso de conservantes, y garantizando al mismo tiempo una vida útil prolongada. Uno de los principales desafíos, especialmente a pequeña escala, es muestrear, envasar y almacenar los productos sin generar riesgos de contaminación.

El OMVE Asepto-Fill® proporciona un proceso guiado, detallado paso a paso, que ayuda al operador a realizar un envasado estéril de forma segura y eficiente.



Características y Beneficios

- Cámara de llenado 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 su soporte y se esteriliza por radiación gamma. Luego, el soporte sellado se conecta a la cámara de trabajo, cuyas superficies interiores se desinfectan con etanol o peróxido de hidrógeno. Al introducir aire estéril, se genera una ligera sobrepresión que evita la contaminación. El PLC controla el flujo de aire y el sellado de las puertas.

La línea de producto se esteriliza con vapor o agua caliente, monitoreando la temperatura en el punto más frío. Después, el sistema UHT se ajusta para el procesamiento de producto. Los envases se retiran, llenan y sellan, y luego se extraen por el bloqueo de aire de salida.

Al finalizar la producción, la línea se limpia mediante CIP 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.
De Meern, The Netherlands
Tel +31 30 241 00 70
sales@omve.com

OMVE Americas Inc.
Milton, Canada
Tel +1 416 986 8442
omve.com

Lab & Pilot Equipment 