

Enchimento Asséptico para Validação de Receitas

FS212 & FS212SC Asepto-Fill®

Quando a estabilidade na prateleira é essencial

Quando a estabilidade na prateleira é essencial Há uma crescente demanda por enchimento asséptico de produtos líquidos em recipientes sem utilizar enchimento a quente ou conservantes, mantendo, ao mesmo tempo, uma vida útil prolongada. Um problema frequente, especialmente em pequena escala, é a amostragem, embalagem e armazenamento de produtos sem introduzir o risco de contaminação.

O OMVE Asepto-Fill® possui uma metodologia detalhada passo a passo para auxiliar o operador no enchimento estéril.



Características e Benefícios

- Câmara de enchimento isolada com leve sobrepressão controlada.
- Instruções completas e passo a passo para garantir condições assépticas constantes.
- Operação controlada pelo usuário com supervisão por CLP e software inteligente para monitorar a operação.
- Funciona com uma ampla variedade de recipientes e dispositivos de vedação para flexibilidade na embalagem.
- Sem esterilização química da embalagem, minimizando o risco de contaminação.

Aplicações

- Laticínios e alternativas vegetais.
- Bebidas não carbonatadas.
- Sucos e concentrados.
- Sopas e molhos.
- Bebidas alcoólicas.

Princípio de Funcionamento

A embalagem é colocada no suporte apropriado e, como um todo, é esterilizada por tratamento com radiação gama. O suporte do recipiente selado é conectado à câmara de trabalho. Todas as superfícies internas da câmara são desinfetadas manualmente com etanol ou peróxido de hidrogênio. Ao introduzir ar estéril na câmara, cria-se uma leve sobrepressão controlada para evitar contaminação do ambiente. O CLP monitora o fluxo de ar e verifica se todas as portas estão devidamente vedadas.

Um tubo de desvio é manualmente conectado do ponto de enchimento a um ponto de drenagem. A linha de produto é esterilizada com vapor ou água quente. A temperatura no ponto mais frio é monitorada pelo CLP do Asepto-Fill. Após a esterilização, o sistema UHT é alterado para processamento do produto. As embalagens são removidas manualmente do suporte, preenchidas pelo bico de enchimento e seladas. Os recipientes são removidos pela câmara de saída com bloqueio de ar. O operador é guiado passo a passo pelo sistema de controle. Após a produção, o sistema é limpo (linha de produto com CIP pelo UHT, cabine manualmente).



Acessórios Opcionais

- Sistema de controle de fluxo para enchimento volumétrico preciso.
- Diferentes dispositivos de fechamento para diversos tipos de embalagens.
- Jato de nitrogênio para menor teor de oxigênio na embalagem.
- Suportes adicionais para recipientes.

Especificações

Código do Produto	FS212 Asepto-Fill®	FS212SC Asepto-Fill®
Direção do Fluxo	Diagonal	Diagonal
Fluxo de Ar	1Nm/hr	1Nm/hr
Fornecimento de Embalagem	Bolsas plásticas irradiadas con rayos gamma y con brida.	Contenedores de acero inoxidable.
Filtros		
Filtro-ULPA	U16 acc. to EN1822	U16 acc. to EN1822
Controle de Enchimento	Pedal automático	Pedal automático
Limpeza/Esterilização Adequada	CIP/ SIP	CIP/ SIP
Materiais		
Linha de Produto	SS AISI 316	SS AISI 316
Pesos e Dimensões		
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 Necessárias		
Fonte elétrica	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
Ar Comprimido	4-7bar(g) [58-100psi]	4-7bar(g) [58-100psi]
Fornecimento de nitrogênio (opcional)	Max. 3,5bar(g) 15°C [51psi]	Max. 3,5bar(g) 15°C [51psi]
Fornecimento de água (se selecionado resfriador estéril)	Max. 3,5bar(g) 15°C [51psi]	Max. 3,5bar(g) 15°C [51psi]

FS212 Asepto-Fill® - Disponível em Duas Versões



FS212 Asepto-Fill®	FS212SC Asepto-Fill®
Bancada de enchimento isolada microbiologicamente com CIP, SIP, ambiente de enchimento isolado. Alimentação de embalagem por sacolas plásticas irradiadas por gama com flange	Bancada de enchimento isolada microbiologicamente com CIP, SIP, ambiente de enchimento isolado. Alimentação de embalagem por recipientes de aço inoxidável.

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 