

Innovazione continua

Flessibilità e specializzazione

per anticipare le esigenze del mercato

Il 2005 è stato un anno di intenso lavoro per i progettisti dell'Asepsystems, azienda leader nel trattamento e riempimento in asettico di prodotti alimentari, ma conosciuta anche per la sua capacità di fornire soluzioni ad ogni esigenza della clientela nell'intero processo di produzione delle conserve alimentari.

E' stato un anno segnato dalla nascita di nuove macchine e dalla revisione di diversi progetti.

In precedenti numeri di questa rivista abbiamo già parlato del progetto Next Step, il "pensiero ispiratore" delle modalità di revisione del progetto delle macchine, che rivale la funzione dell'operatore come garante della qualità del prodotto lavorato.

Dalle sue osservazioni e dalle esigenze segnalate inizia l'analisi effettuata sul campo presso la Clientela, e da questa si ricavano le correzioni che consentono di migliorare la progettazione e la realizzazione degli impianti nell'ottica di una migliore utilizzabilità.

Questa modalità operativa è stata applicata alla revisione del progetto del Gruppo Asettico Monoblocco, cioè della piattaforma che integra le unità di trattamento



termico di sterilizzazione della famiglia H.T.E. con una riempitrice della famiglia R.S.A., in cui è stata rivista la disposizione generale dei componenti e del sistema di gestione per consentire un migliore controllo all'operatore sul funzionamento della macchina.

Trasportabilità, ingombri ridotti, diminuzione dei tempi di installazione, caratterizzano questo Monoblocco, che però mantiene tutte le componenti essenziali al buon funzionamento di una linea asettica, per poter rispondere alle più recenti normative e regolamenti (HACCP) che caratterizzano la produzione del Cliente che si vuole rivolgere al mercato interna-

zionale.

Il settore del confezionamento deve però seguire l'evoluzione degli imballaggi.

Oggi sono richieste confezioni che garantiscano l'inviolabilità della chiusura, ma al contempo una apertu-



ra facilitata e la predisposizione per inserimenti in distributori (dispenser).

Alla confezione è richiesta sicurezza, ottenuta con l'utilizzo di materiali che proteggano i generi alimentari e ne consentano una prolungata conservazione, ma senza trascurare la praticità e la maneggevolezza e infine il rapporto peso/volume come richiesto dalle necessità di trasporto.

Riuscendo a soddisfare tutte queste esigenze, il confezionamento in asettico tipo bag-in-box è sempre più richiesto per piccoli imballaggi, con diversi e nuovi tipi di chiusura.

Ecco allora una nuova sfida ai progettisti dell'Asepsystems, ai quali i Clienti hanno chiesto nuove soluzioni tecniche che consentano la personalizzazione delle macchine per adattarsi alle diverse e nuove tipologie di confezione e di produzione, ma con poche o nessuna modifica.

Da queste basi nasce la revisione del progetto della riempitrice automatica IDRA.

Aggiornata alle più moderne apparecchiature di controllo e di autodiagnosi mediante PLC e con interfaccia videografica tipo touchscreen per l'operatore, la riempitrice ha un funzionamento completamente automatizzato.

La capacità dei sacchi varia da 5 a 20 litri di capacità con diversi tipi di tappo aventi bocchello standardizzato, normalmente con diametro di 1" (pollice), ma sono disponibili una serie di varianti per sacchi con chiusure speciali o per prodotti in pezzatura (tappo da 2").

Partendo da un magazzino, i sacchi vuoti preformati e attaccati fra loro come un nastro (o bobina) scorrono lungo una rulliera di svolgimento prima di essere se-



parati e portati al riempimento. La testa di riempimento di nuova concezione ha parti a contatto con il prodotto in acciaio inox AISI 316, ed è una evoluzione della testa asettica Asepsystems, da anni apprezzata dalla Clientela per l'estrema semplicità meccanica che si traduce in una grande affidabilità e una ridotta ne-

cessità di manutenzione.

Un misuratore volumetrico di portata ad elevatissima precisione controlla il dosaggio in congiunzione con il sistema di gestione tramite PLC, consentendo alla macchina di effettuare automaticamente le fasi di lavaggio C.I.P., sterilizzazione e produzione. Sistemi di telecontrollo e di teleassistenza completano la serie di possibilità offerte al Cliente, per soddisfare ogni possibile esigenza di una moderna unità produttiva.

Grazie ai nuovi aggiornamenti, la riempitrice Asepsystems IDRA può essere utilizzata nella versione asettica per prodotti sterili a lunga conservazione per il mercato catering, quali succhi e puree, concentrati di frutta e vegetali, acqua, latte, salse pronte anche con pezzi. Nella versione non sterile per prodotti quali olio, vino, aceto acqua. 🏠

