

مزيل النقلات / مزيل السلل من عربات الأوتوكلاف

Despaletizador/desencestador de carros de autoclave



مُصمم لإزالة العلب من عربات الأوتوكلاف بعد اكتمال التعقيم

اعتماداً على درجة الأتمتة المطلوبة، وسرعة الإنتاج والشكل المطلوب للعمل به، يمكن أن يكون مزيل النقلات/ مزيل السلل من العربات:

أوتوماتيكي: عملية تقوم بها الآلة بالكامل، مع سحب أوتوماتيكي للفواصل البلاستيكية ودخول وخروج العربات تلقائياً.

شبه أوتوماتيكي: الآلة تقوم بسحب طبقات العلب تلقائياً من العربات وتحولها إلى ناقل التراكم. سحب يدوي للفواصل البلاستيكية ووضع وإزالة يدوية للعربات.

يدوي: يتم تنظيم العملية بأكملها من قبل عامل عن طريق أدوات تحكم كهربائية.

متوفر لأي شكل أو نوع من الحاويات.

مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

تورد مع شهادة CE.

Diseñado para el despaletizado de latas de los carros del autoclave, para su posterior esterilización.

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Suministrado con certificado CE.

Dependiendo del grado de automatización requerido, de la velocidad de producción y del formato a trabajar, el despaletizador/desencestador de carros puede ser:

Automático: Operación realizada por la máquina en su totalidad, con retirada automática de separadores plásticos y alimentación y retirada automática de carros.

Semiautomático: la máquina retira las capas de latas automáticamente del carro y las transfiere al transportador de acumulación. Retirada manual de separadores plásticos y alimentación y alimentación y retirada manual de carros.

Manual: la operación completa es regulada por un operario mediante mandos eléctricos.

Disponibile para cualquier formato o tipo de envase.

الأوتوكلاف



مصمم لتعقيم جميع أنواع الأطعمة المحفوظة في حاويات محكمة الإغلاق، مع التحكم في الضغط ودرجة الحرارة.

نظام رش الماء أو الشلال حسب ما يفضله كل مستخدم.

آلة مصنعة وفقاً للوائح اللجنة الأوروبية وإدارة الدواء والأغذية.

متوفر بأقطار مختلفة (1500 مم أو 1380 مم) وبسعات مختلفة حسب طلب الإنتاج.

مزود بجهاز تحكم / مبرمج أوتوماتيكي يتسع لبرامج تعقيم مختلفة ومسبار درجة حرارة F0.

يمكن أن يجهز بمبادل حراري وبذلك يتحول الأوتوكلاف إلى آلة عالية الكفاءة من وجهة النظر الطاقية:

- توفير مياه التبريد.
- توفير مياه الغلايات والوقود الضروريين لتوليد البخار.
- عازل للحرارة لتجنب فقد الطاقة

ويتوفر على كافة الأنظمة الأمنية المطلوبة لمعدات بهذه الخصائص.

هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI-304.

مبني بباب واحد أو باين.

السعة: من 2 الى 11 عربة.





2-11

Carros

السعة: من 2 الى 11 عربة.



Diseñado para la esterilización de todo tipo de alimentos conservados en envase hermético, con control de presión y temperatura.

Sistema de spray de agua o cascada, según las preferencias de cada usuario.

Máquina construida de acuerdo a normativa CE y FDA.

Disponible en diferentes diámetros (1.500 mm o 1.380 mm) y diferentes capacidades, según la demanda de producción.

Equipado con un controlador/programador automático con capacidad para diferentes programas de esterilización y sonda de temperatura FO.

Puede equipar intercambiador de calor, convirtiendo el autoclave en un equipo altamente eficiente desde el punto de vista energético:

- **Ahorro de agua de enfriamiento.**
- **Ahorro de agua de caldera y combustible necesario para la generación de vapor.**
- **Calorifugado para evitar pérdidas de energía y con todos los sistemas de seguridad requeridos para un equipo de estas características.**

Construcción en acero inoxidable AISI-304.

Construido con 1 o 2 puertas.

Capacidad: de 2 a 11 carros.