



МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ,
СТЕРИЛИЗАЦИИ И СУШКИ ТАРЫ
NEAEN CLEANJAR

Предназначена для очистки и стерилизации стеклянных, металлических и пластиковых банок, стаканов и другой подобной тары на предприятиях консервной промышленности, в пищевой, фармацевтической и химической отраслях.

Благодаря тому, что конвейерная моечная машина NEAEN CleanJar проектируется индивидуально для каждого вида тары, она идеально подходит для мойки, стерилизации и сушки емкостей различных форм и размеров. Обработка тары может осуществляться одновременно со внутренней и внешней сторон, поэтому машина может использоваться для стерилизации тары перед ее наполнением продуктом, так и для финального ополаскивания и сушки заполненной продуктом банки после автоклава.

Машина для мойки и стерилизации тары NEAEN CleanJar может изготавливаться для работы в полуавтоматическом или автоматическом режимах любой производительности. В зависимости от типа банки и потребностей заказчика машина NEAEN CleanJar может выполнять в непрерывном режиме следующие технологические операции:

- ▶ ополаскивание чистой водой
- ▶ мойка тары с помощью любых моющих средств
- ▶ ополаскивание чистой водой
- ▶ стерилизация паром
- ▶ сушка сжатым воздухом



Универсальность

Машина для мойки и стерилизации тары NEAEN CleanJar проектируются и изготавливаются индивидуально по техническому заданию заказчика. При этом гибкость настроек конкретной машины и регулируемые параметры позволяют проводить обработку различных по размеру и материалу изготовления видов тары.

Технические специалисты нашей компании обеспечат интеграцию машины в любую технологическую линию на предприятии заказчика.

Принцип работы

При помощи подающего конвейера банки загружаются в моечную машину, внутри которой расположен сетчатый конвейер, изготовленный из пищевой нержавеющей стали. Скорость конвейера регулируется, благодаря чему можно изменять производительность машины и продолжительность обработки на каждом из этапов.

Машина для мойки и стерилизации тары NEAEN CleanJar оснащена регулируемыми боковыми ограничителями, которые позволят обрабатывать банки различных размеров.

На первом этапе банки обрабатываются сверху и снизу струями воды высокого давления или моющим раствором (опционально с дозированной подачей моющих веществ), на втором этапе происходит ополаскивание чистой водой, далее при необходимости банки стерилизуются острым паром и интенсивно сушатся сжатым воздухом.

Управление процессом мойки и стерилизации тары осуществляется с помощью электронного пульта управления на базе логического контроллера, который позволяет осуществлять мониторинг, контроль и запись различных параметров, таких как скорость движения конвейера, температура, уровень моющего раствора в подающей емкости и другие.

Конструкция машины является легко разборной для чистки и обслуживания, верхняя крышка снимается для быстрого доступа к внутренним компонентам.

Машина изготовлена полностью из пищевой нержавеющей стали AISI304 с использованием европейских компонентов.

Опционально возможна установка фильтров тонкой очистки воздуха для вентиляторов высокого давления.

Электронное управление позволяет осуществлять мониторинг и регистрацию параметров мойки и стерилизации с сохранением данных в электронной форме или на бумажный носитель.



Экономичность

Специальная конструкция форсунок, подающих воду высокого давления, обеспечивает минимально возможное потребление воды.

Опциональная дозированная подача моющего вещества позволяет не допускать изменений концентрации моющих растворов и гарантирует его оптимальный расход.

Использованная вода может отводиться в канализацию или возможна установка контура очистки и многократного использования воды или моющего раствора.



Преимущества машины для мойки, стерилизации и сушки тары NEAEN CleanJar

- ▶ Высокая производительность на ограниченной площади
- ▶ Универсальность использования в выборе функций
- ▶ Гибкость настроек для различных видов тары
- ▶ Непрерывность процесса обеспечивает унифицированное высокое качество обработки для любой банки
- ▶ Экономичность при использовании энергетических ресурсов, воды и моющих средств
- ▶ Интеграция в любой производственный процесс



ГРУППА КОМПАНИЙ **NORMIT ИМЕЕТ БОЛЕЕ
ЧЕМ ТРИДЦАТИ ЛЕТНИЙ ОПЫТ В РАЗРАБОТКЕ,
ПРОЕКТИРОВАНИИ И ИЗГОТОВЛЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ, ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ, ХИМИЧЕСКОЙ
И ДРУГИХ ОТРАСЛЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.**

Линейка серийно выпускаемого оборудования под торговой маркой NEAEN включает в себя широкий ассортимент оборудования для тепловой обработки пищевых продуктов - конвейерные фритюрницы и печи, барабанные фритюрницы, бланширователи периодического действия, а также бланширователи конвейерные и барабанные, дефростаторы, варочные котлы непрерывного и периодического действия атмосферные и вакуумные, скребковые теплообменники и многое другое.

Наша компания предлагает полный цикл работ от разработки технологического проекта до изготовления оборудования любой сложности и комплексности на собственных производственных площадях, расположенных в сердце Европы, а также введение оборудования в эксплуатацию, проведение сервисного гарантийного и послегарантийного обслуживания собственным сервисным центром и через торговых и сервисных компаний - партнеров.

Имея огромный опыт практической реализации проектов по промышленной переработке мясных, фруктовых и овощных продуктов, изготовлению полуфабрикатов и других продуктов наша компания готова предложить своим заказчикам услуги по технологическому консультированию, разработке технологической части производственного проекта, изготовлению оборудования, проведению шеф-монтажных и пуско-наладочных работ, а также дальнейшему техническому обслуживанию.



Группа компаний
Normit

<http://normit.ru/>

Pezinska 5104,
901 01 Malacky,
SLOVAKIA

zapros@normit.com
русский язык

info@neaen.com