

Soffiaggio e riempimento aseptico in poco spazio

Krones ha presentato una versione compatta del sistema Contipure AseptBloc per produzioni a partire da 8.000 bottiglie l'ora.

6 novembre 2024 08:45

Krones ha presentato una versione più piccola e compatta, con ingombro inferiore a 100 m², della sua soluzione Contipure AseptBloc per lo stiro-soffiaggio delle preforme e successivo riempimento in ambiente aseptico.



Con la nuova versione, il sistema è oggi disponibile anche per piccole produzioni, a partire da 8.000 contenitori all'ora, fino a un massimo di 20mila pezzi ora grazie al riempitore Modulfill Asept con passo di 1.080 millimetri.

L'ingombro a terra - spiega il costruttore - è stato contenuto anche grazie a una nuova concezione della camera bianca e all'integrazione ottimizzata delle periferiche e dei condotti.

Il processo parte dalla sterilizzazione della preforma (e non della bottiglia), che viene poi soffiata con l'ultima generazione delle macchine Contiform a 4 cavità, e termina con la sigillatura, consentendo di ridurre la complessità e le dimensioni della linea.

Anche in questa versione, viene utilizzato un solo agente sterilizzante, il perossido di idrogeno gassoso. Inoltre, poiché viene sterilizzata la preforma e non la bottiglia, è possibile utilizzare contenitori più leggeri, con un risparmio di materiale che può arrivare a due grammi per bottiglia.

L'impianto è adatto per un'ampia gamma di applicazioni finali: bevande distribuite a temperatura ambiente o all'interno della catena del freddo, prodotti a bassa o alta acidità, bevande non gassate come succhi o latticini.

© Polimerica - Riproduzione riservata