

Verkauf einer Abfülllinie für Standbodenbeutel (Pouches)

Alle Angaben ohne Gewähr. Frei bleiben und Zwischenverkauf vorbehalten.

Zum Verkauf steht eine Abfülllinie für Standbodenbeutel welche im Jahr 2018 von der Firma Swiss Food Concepts GmbH Turn-key geliefert und in Betrieb genommen wurde.

Zustand

Die Anlage ist saisonal nur ca. 2 Monate pro Jahr gelaufen und befindet sich in einem guten Zustand.

Verkaufspreis

200.000 Euro netto ab Werk, unverpackt.

Standort

Raum Trier

Beuteltypen

Standbodenbeutel

aller Art
Formschnitt
Euroloch
Ausgiesser und Kappe 45°
Pro Beutelformat ist ein Formatsatz notwendig
Formatsatz für 250ml Stehbeutel Formschnitt mit Euroloch vorhanden.



Beutelformate

Beutelbreite 80 – 180 mm
Beutelhöhe 100 – 300 mm
Bodenfalte max. 90 mm (2 x 45 mm)

Füllgut

bisher waren verschiedene Cocktailgetränke

Fülltemperatur

71°C bis 85°C

Leistung

~ 50 Beutel / min. in Abhängigkeit des Produktes; 750-900 Liter/h

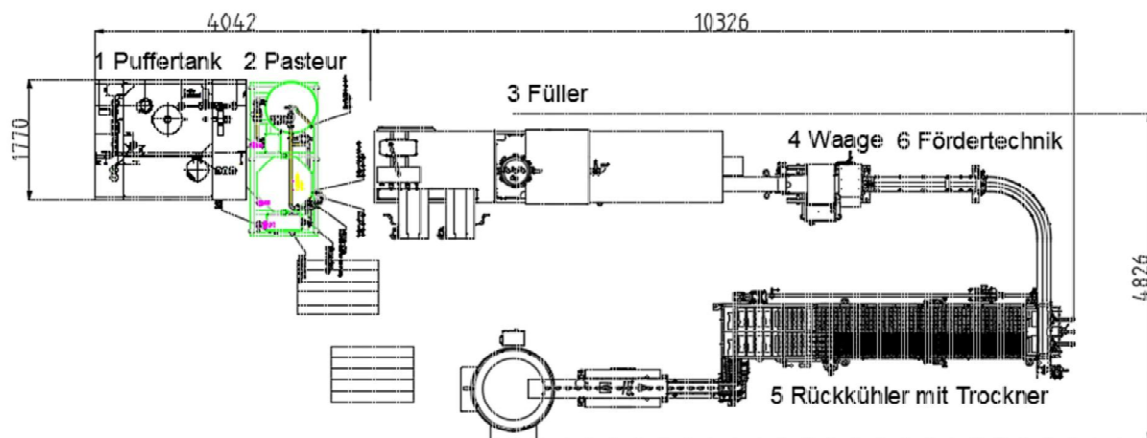
Medien Kunde

Strom:	
Steuerspannung	24 V DC
Stromart	400V, 50Hz, 3 Phasen, mit N und PE
Stromschwankungen	max. +/- 10%
Druckluft	6 bar
Dampf	min. 0,5 bar, max. 0,8 bar
Wasser	Druck: 3-6 bar, Temperatur 10 – 25 °C
Kühlsole	momentan Pekasol L, Durchfluss und Temperatur (nicht im Minusbereich) einstellbar

Komponenten der Maschinen

Siemens (PL/HMI)
 Siemens (Servomotoren)
 Siemens (Elektrische Komponenten)
 Schneider (Elektrische Komponenten)
 Balluff (Elektrische Komponenten)
 IFM (Elektrische Komponenten)
 Festo (Pneumatik) SMC (Pneumatik)

Layout / Übersicht (Angaben in mm)



Die Anlage besteht aus folgenden Maschinen / Komponenten

1 : Puffertank

Ausgestattet mit Rührwerk, Durchflussmesser (E+H), Füllstandsmelder, Reinigungskugel, Ausgussbecken. Der Puffertank ist vollautomatisch mit dem Pasteur und dessen Steuerung verbunden.
Volumen: ca. 1.000 Liter



2: Pasteurisationsanlage PAS-900

Für die schonende Erhitzung von RTD Getränken oder ähnlichen Produkten.

Mit einer Leistung von 750-1.000L pro Stunde.
Bisherige Energiequelle: Dampf
Der Pasteur arbeitet vollautomatisch.
Bedienung über Siemens Touchdisplay.

Die Reinigung ist ebenfalls vollautomatisiert und mit Heißwasser, Dampf oder auch Lauge und Säure möglich. Die Lauge und Säure wird hierzu händig im davor befindlichen Puffertank angesetzt. Die Schnittstellen zum Puffertank und Füller sind vollständig automatisiert. Der Pasteur reinigt und sterilisiert durchgehend den gesamten Heißbereich bis Ausgang Füllventil inkl. Temperaturüberwachung.

Das bereit gestellte Produkt wird mittels Pumpe durch den Rohr-in-Rohr Wärmetauscher gepumpt. Dieser besteht aus zwei ineinander liegenden Rohren, wobei im äußeren Rohr heißes Wasser fließt, dass die notwendige Wärme vom Heizkessel bezieht.

Im inneren Rohr fließt das Getränk in entgegengesetzter Richtung und wird so schonend erhitzt. Dem Pasteur nachgelagert ist ein entsprechend dimensionierter und beheizter Puffertank (über dem Füller montiert), der die Versorgung der Dosierung kontinuierlich sicherstellt. Der Puffertank hat eine Niveauekontrolle und eine an die Steuerung angebundene Temperaturregelung. Produktberührende Teile aus Edelstahl.

Integrierte Getränkepumpe, stoppt automatisch bei Temperaturunterschreitung. Dampfbetrieben bestehend aus Dampf/Wasserwärmetauscher, Kondensatableiter und Dampfdruckregler. Wasserkreislauf mit Umwälzpumpe, Sicherheitsgruppe und Expansionsgefäß, Wasserpuffergefäß für gleichmäßige Dampf-Regelung Getränk-Wärmetauscher, Pumpe und komplette saftseitige Regelung aufgebaut auf Grundrahmen aus Edelstahl und Steuerschrank ebenfalls aus Edelstahl.



3: Vollautomatische Beutelfüllanlage LFS-1000 DUPLEX

Die Anlage ist in der Lage normale Stehbeutel (Doypack) aber auch Stehbeutel mit Corner Spout 45° abzufüllen.

Lieferumfang für die Abfüllanlage «LINA DUPLEX»

- Edelstahlausführung 304 für den Rahmen, komplett Nasszonen und komplett Wash-Down geeignet
- Steuerung mittels PLC und Touch Screen Siemens
- Synchronisierung für Inkjet Drucker
- Vacuum mittels Venturi System für Sauger, Beutel Öffnung und Ladesystem

Station 1: Magazin inkl. Motorisierung.

Pick and Place System um die Beutel vom Magazin auf das Transportband zu bringen

Station 2: Beutel Öffnung mittels Vakuumsauger und regulierbarem Luftstoss (gefiltert)

Station 3: Füllereinheit für Flüssigkeiten über Durchflussmesser (von E+H) und Sensoren, um «Beutel offen» zu detektieren.

Ebenfalls redundante Temperatursensoren zum Überwachen der Fülltemperatur.
Automatisierte Temperaturerfassung und Aufzeichnung der Heißabfüllung über zwei kalibrierte redundante Temperatursensoren mit Datenexport.
Bei Temperaturunterschreitung werden die Beutel automatisch ausgeschleust und nach einer bestimmter Anzahl Beutel stoppt die Anlage.

Station 4: Beutel Siegelung Nummer 1 mit PID Temperatur Regelung

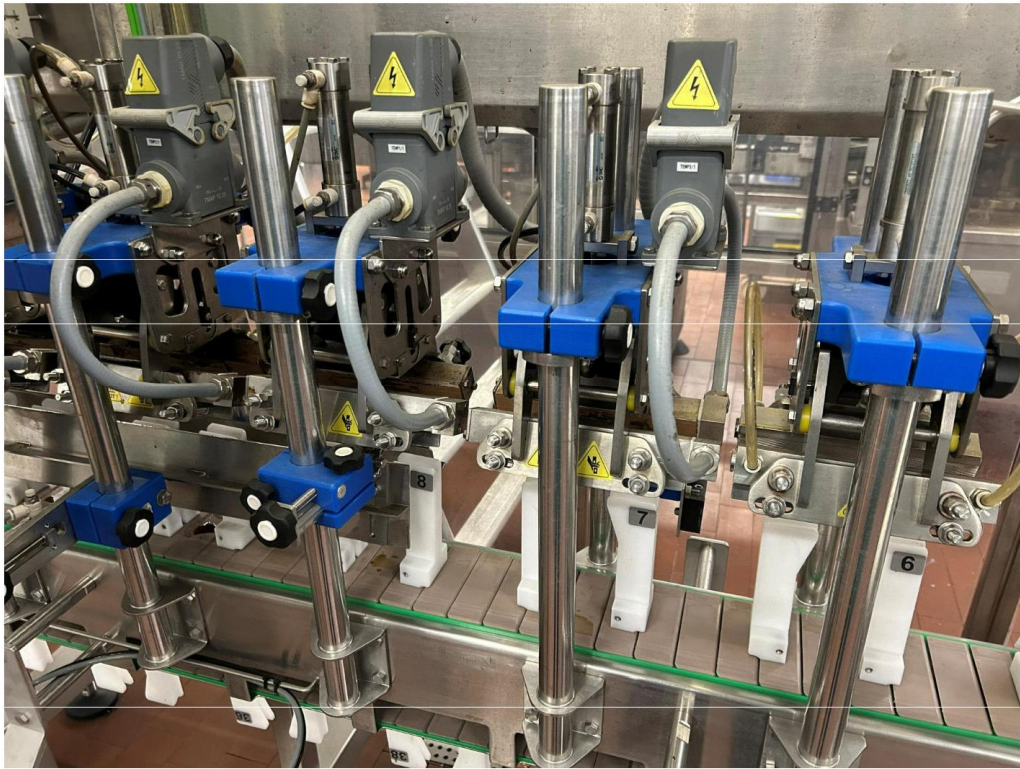
Station 5: Beutel Siegelung Nummer 2 mit PID Temperatur Regelung

Station 6: Kühlung der Siegelnaht mit Wasser

Station 7: Beutel Auswurf







4: Kontrollwage Inline Mettler Toledo C3130,

100% Gewichtsprüfer für Einzelbeutel inkl. Pusher



5: Anlage für die Rückkühlung und Trocknung der Beutel

Rückkühlbecken aus Edelstahl, um die heißen Beutel zurück zu kühlen. Das Kühlwasser wird im Gegenstrom zum Transportförderer gepumpt und vor dem Wiedereintritt in das Kühlbecken durch einen seitlich angebauten Wärmetauscher rückgekühlt. Die Kühlmittelversorgung ist kundenseitig herzustellen. Anschlüsse am Wärmetauscher 2 x DN 50 für den Kühlkreislauf. Die Kühlmittelpumpe wird durch einen im Kühlwasser eingebauten Sensor gesteuert um eine gleichmäßige Kühlwassertemperatur im Kühlbecken zu erhalten. Gesamtlänge der Kühlanlage 7000 mm, Breite ca. 1500mm. Schaltschrank aus Edelstahl.

2 Stk. eingebaute UV-Lampen zur Wasserentkeimung in der Pumpleitung.

Beuteltrocknungsförderer mit Trocknungsstrecke für rückgekühlte Beutel nach dem Kühlbecken. Seitenkanalverdichter als Gebläse, um die Abblasdüsen mit verdichteter Luft zu versorgen. 5 Stk. einstellbare Abblasdüsen, um die Beutel allseitig, inkl. Boden von Wasser zu befreien. Edelstahlausführung mit Kunststoffscharnierband.





6: Fördertechnik und Sammeltisch

