

Introduzione

I serbatoi asettici sono progettati per conservare liquidi e prodotti viscosi, compresi i prodotti lattiero-caseari, prima del riempimento asettico.

Applicazione

I serbatoi asettici SofTank sono adatti per un'ampia gamma di alimenti e prodotti per bevande.

Benefici

- Progettato per soddisfare le più rigorose norme igieniche requisiti e completamente compatibile con la pulizia sul posto (CIP).
- Disponibile con diversi diametri e altezze.
- Attrezzatura di miscelazione adatta al prodotto specifico.

Funzionamento

I serbatoi asettici sono costituiti da recipienti in acciaio inossidabile con ingresso del prodotto dal basso.

I serbatoi hanno parti superiori emisferiche e un fondo emisferico o conico, e sono progettati e testati per funzionare a una pressione massima di 3 bar e sotto vuoto assoluto. Ciò significa che possono lavorare in sicurezza anche in condizioni di lavorazione difficili. Le capacità di volume vanno da 50 litri fino a 20.000 litri.

Tutte le superfici a contatto con il prodotto sono lucidate a specchio. I serbatoi sono autoportanti e montati su un robusto skid o su piedi. Serbatoi di piccola capacità vengono consegnati come unità serbatoio integrata completa con tutti i componenti e quadro elettrico montato su skid.

Il modulo SofTank è completamente automatizzato con un PLC sistema di controllo del funzionamento dell'impianto. La selezione delle funzioni avviene attraverso una facile e logica interazione dell'operatore tramite pannello/display touch a colori.

Dati di processo rilevanti visualizzati :

- Stato dell'impianto
- Temperature effettive e di set-point
- Stato di allarme
- Impostazioni del controllore.



SofTank

E Mail : info@softecautomazione.it



Componenti

- Conessioni Clamp
- Circuito di controllo del vapore
- Sistema di controllo del livello tramite pressione differenziale
- Valvola di scarico del prodotto
- Ingresso e ritorno della valvola pneumatica CIP
- Sfera di lavaggio e valvola di ingresso CIP
- Valvola di sicurezza
- Valvole asettiche per ingresso/ritorno prodotto
- Valvola di intercettazione aria in ingresso
- Parti a contatto con il prodotto in acciaio inox AISI 316acciaio
- Filtro sterile aria
- Filtro disoleatore e filtri sterili assoluti
- Passo d'uomo in alto per ispezione
- Pressostato
- Celle di carico

Realizzazione

- Due Tank uno Panna da 10.000 litri con agitatore e uno Latte da sempre da 10.000 litri
- Lavaggio dedicato 20.000 lt/h
- Preparazione vapore e aria filtrate

- Tank Panna 5.000 lt/h
- Lavaggio dedicato 10.000 lt/h

