

Aseptische Lagerung für NFC und Konzentrate



Als Spezialist in der
Getränkeindustrie
bieten wir
automatisierte und
sorgenfreie Lagerung
für sensible Produkte

- Lieferung und Kommissionierung
- Modernste Steuerungs- und Automatisierungslösungen
- Rentabilität in der Getränkeherstellung



Umfang der Produktion

Wir fertigen, liefern und nehmen einzelne Tanks oder komplette Produktionslinien in Betrieb. Entscheidend für die Wirtschaftlichkeit in der Getränkeherstellung ist der Einsatz von technologischen Lösungen, die den Verlust von Rohstoffen und Medien im Produktionsprozess minimieren. Unsere Erfahrung und innovative Entwicklung sichern Ihnen den Zugang zu modernsten Steuerungs- und Automatisierungssystemen. Ausgehend von Ihren Anforderungen erstellen wir ein Pflichtenheft und schlagen Ihnen optimale Lösungen vor. Die Tanklagersteuerung basiert auf der Siemens S7 SPS mit Visualisierung auf einem SIEMENS Comfort Panel. Das System ermöglicht die komplette Überwachung aller Prozesse sowie die Reinigung der gewünschten Anlagenkomponenten.



Vorteile

- Speicherung von Lagerkarten nach HACCP - Qualitätsmanagement der Produktion, Archivierung der Lagerprozesse: Waschen und dessen Parameter, Waschmittel, Vorbereitung und Freigabe der Tanks für die Produktion,
- Status, der dem Tank zugeordnet ist, um Handhabungsfehler zu reduzieren,
- Direkter Einblick in die Lagerbestände, Informationen über jeden Tank,
- Kontrolle des korrekten Anschlusses des ausgewählten Tanks.

Visualisierung

- Tankinformation und Kalibrierungskarte, Karte für den Befüllvorgang,
- Karten von aseptischen und mittelwertbildenden Tanks mit Rührwerken,
- Schema der Anordnung von Tanks, Rohrleitungen und Instrumenten,
- Schema der Rohrleitungsverbindungen zwischen den Ventiltafeln,

- Automatische Programme.

Steuerungssystem

- Fernüberwachung der im Lager durchgeführten Prozesse,
- Integriertes Lagersystem mit aseptischem Filtersystem, entlade-system mit DMS-Wiegefunktion,
- Integriertes Lagersystem mit CIP-Stationen,
- Kontinuierliche Kontrolle der Tanksterilität durch Messung von Druck-, Temperatur- und Medienstandsänderungen,
- Kontrollierte Sterilisation von aseptischen Tanks vor der Befüllung,
- Automatische Ventilumschaltung oder Visualisierung von Handventilen,
- Grafische Anzeige der möglichen Verbindungen,
- Überwachung und Steuerung des Reinigungsprozesses - volle Integration mit dem CIP-Reinigungssystem,



Bucher Unipektin Sp. z o.o.
Lubomirskich 1E
37-200 Przeworsk
Tel. +48 16 649 00 98
office@bucherunipektin.pl
bucherunipektin.pl

Helpdesk
Tel. +48 16 649 01 37
support@bucherunipektin.pl

Ersatzteile
Tel. +48 16 649 01 37
service@bucherunipektin.pl

Produkte und Dienstleistungen

Prozesstechnologie zur Frucht- und Gemüseverarbeitung zu Säften, Konzentraten und Pürees; zur Bierbehandlung, zur Filtration, zur Herstellung von Milchpulver; zur Vakuumtrocknung von flüssigen oder festen Produkten/Stoffen; zur Gefriertrocknung von Kaffee, Tee, Früchten, Gemüse usw. Technologie zur Entwässerung von Klär- und Industrieschlämmen und zur Filtration von Trinkwasser

Produkte

Annahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Extraktoren; Membranfiltrationsanlagen; Cold Block Ausrüstung, Adsorber; Ionentauscher; Eindampf- und Aromaanlagen; Pasteure; CIP-Anlagen; Vakuum- und Gefrier-Trockenschränke und Bandtrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien; Tanksysteme, Lager- und Prozessbehälter; Misch- und Dosierstationen

Dienstleistungen

Bucher Kundenportal und Digital Services, Prozessentwicklung und Projekt-Engineering, Montage und Inbetriebnahmen, technischer Support, Original-Ersatzteile, Inspektionen und Wartung, Test Centers, Bucher Academy