

SOPLADORA DE ENVASES P.E.T.

MSF5000

400
bidones/hora
8.0 l

1000
botellas/hora
2.25 l



MSFTech

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



UNIDAD DE SOPLADO

- ▶ Producción de 1000 botellas / hora de 2250 cc o 400 bidones / hora de 8000 cc. con matriz de fondo rebatible.
- ▶ Tres picos de soplado que permiten soplar indistintamente y sin necesidad de adaptación del cabezal, dos botellas desde 250 hasta 2250 cc. o un bidón hasta 8000 cc.
- ▶ Nuevo sistema de cierre de matriz llamado "soft touch", que difiere totalmente al antiguo mecanismo rodillera, y que consiste en el cierre directo de la matriz mediante la aplicación de dos niveles de presión neumática. El menor para arrimar las dos mitades de la matriz, y el mayor, para soportar el esfuerzo de soplado. Este nuevo sistema prolonga la vida útil de la matriz y la protege ante el ingreso de elementos extraños al momento del cierre, interrumpiendo el ciclo.
- ▶ Sistema de ajuste de ancho de molde de extrema sencillez y practicidad.
- ▶ Panel táctil gráfico SIEMENS para carga de parámetros, lectura de valores de producción y visualización de fallas.
- ▶ Componentes electrónicos SIEMENS y neumáticos FESTO/MICROMECANICA.
- ▶ Carenado de chapa con pintura epoxi.
- ▶ Dimensiones: Largo 1.920 mm / Ancho 700 mm / Alto 2280 mm.
- ▶ Peso: 1042 kg.



UNIDAD DE CALENTAMIENTO DE PREFORMAS

- ▶ 12 zonas de calentamiento que permiten abarcar preformas para envases desde 250 hasta 8000 cc.
- ▶ Lámparas infrarrojas de onda corta de alto rendimiento y bajo consumo.
- ▶ Comando digital del perfil de calentamiento a través del control individual de cada una de las 12 zonas y porcentual de todas las lámparas a la vez.
- ▶ El comando digital permite almacenar 60 programas de calentamiento diferentes.
- ▶ Carenado de chapa con pintura epoxi.
- ▶ Dimensiones: Largo 2250 mm. / Ancho 770 mm. / Alto 1850 mm.
- ▶ Peso: 475 kg.

SOPLADORA DE ENVASES DE P.E.T. MSF5000



400
bidones/hora
8.0 l

1000
botellas/hora
2.25 l

ENFRIADOR DE AGUA

- ▶ Capacidad de 4500 frigorías / hora 8 °C, potencia de compresor de 2 HP, control eléctrico con indicador de temperatura y ajuste de set point.

COMPRESOR DE AIRE

- ▶ Recomendamos el uso de equipos compresores de aire "KAESER" fabricados por KAESER Kompressoren GmbH de Alemania.

Para llegar a 1.000 botellas / hora de 2250 cc, con fondo pentaloide, para agua gasificada, y 400 bidones / hora de 8.000 cc se requiere:

- Compresor de baja presión con secador incorporado hasta 15 bar.
- Tanque 500 litros baja presión con drenador automático y accesorios.
- Booster elevador de presión hasta 45 bar.
- Tanque 500 litros alta presión con drenador automático y accesorios.

PANEL TÁCTIL SIMATIC S7-200 MARCA SIEMENS

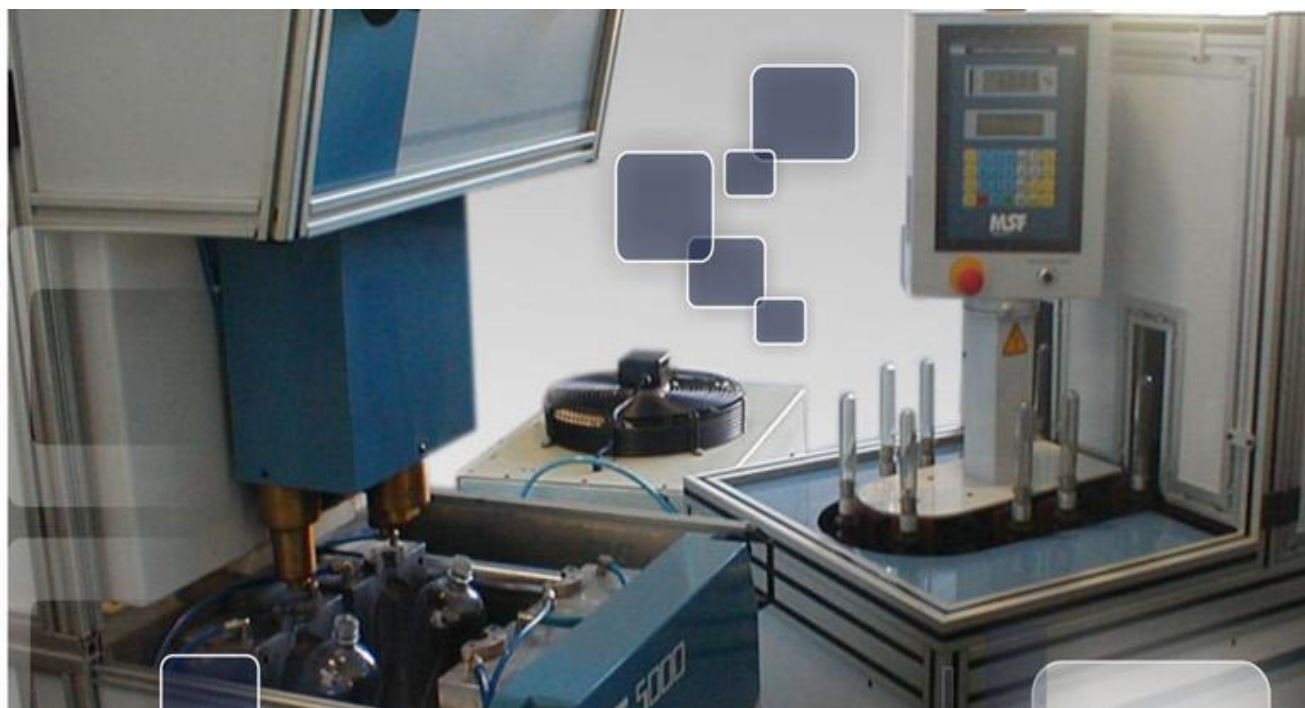
La pantalla táctil permite manejar y visualizar datos de forma completamente intuitiva. No se requieren para ello teclas mecánicas. Los botones autoexplicativos que no precisan texto permiten crear pantallas de manejo. Para dar una orden basta con tocar levemente uno de los botones virtuales representados en pantalla. Se facilita la familiarización del personal operador y contribuye activamente a reducir errores de manejo.

MATRICES DE FONDO REBATIBLE

Moldes diseñados según pedido, construidos en aluminio de primera calidad, pulido a espejo, con portapicos postizos de acero inoxidable y sistema de refrigeración.

- Doble cavidad, 500 cc.
- Doble cavidad, 1.500 cc.
- Doble cavidad, 2.000 cc.
- Doble cavidad, 2.250 cc.
- Doble cavidad, 2.500 cc.
- Bidón, 5.000 cc
- Bidón, 6.000 cc.
- Bidón, 8.000 cc.
- Bidón, 5.000 cc / 8.000 cc
- Bidón, 6.000 cc / 8.000 cc



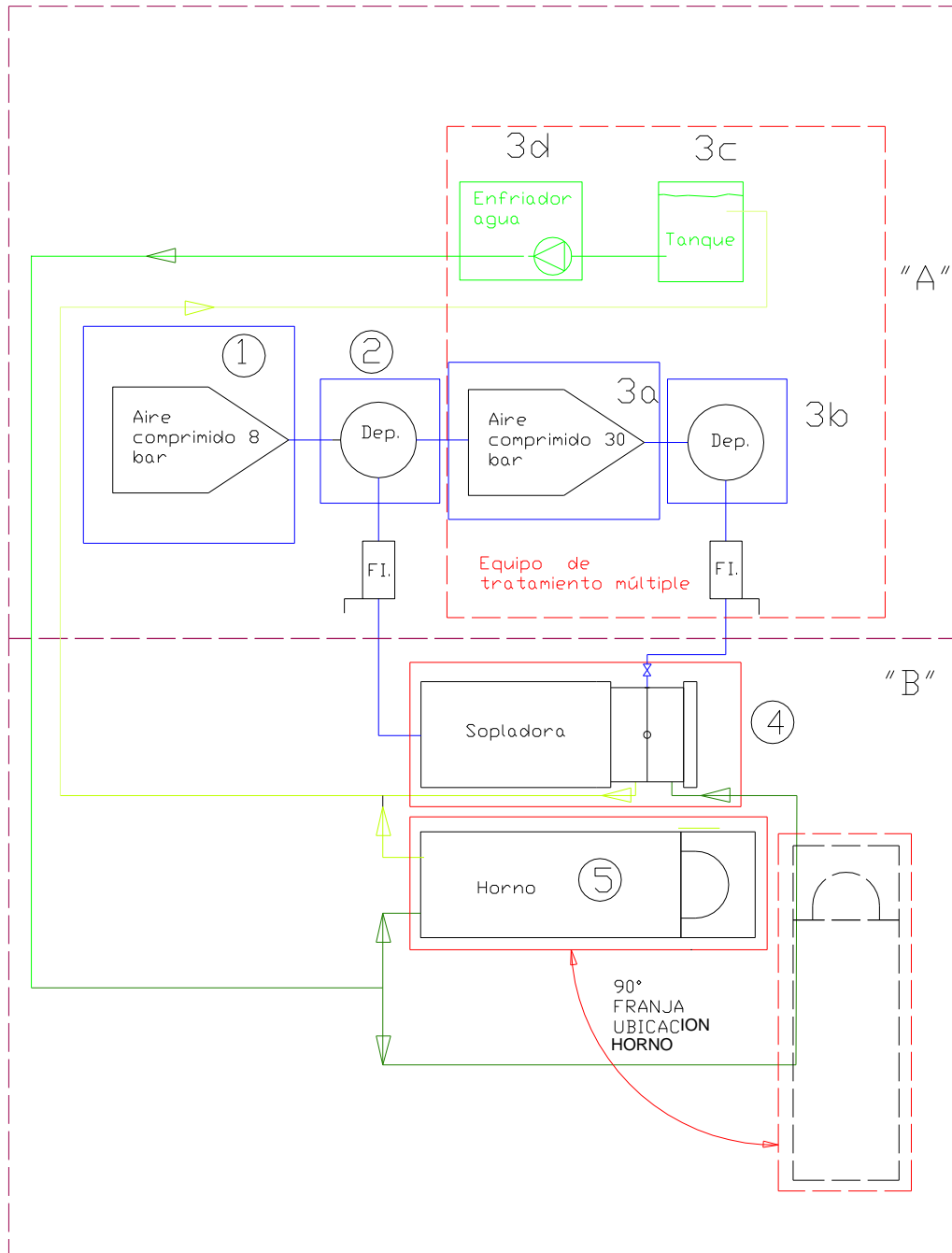


CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ▶ Diseñada para trabajo continuo.
- ▶ Fácil manejo.
- ▶ Mantenimiento sencillo, con pantalla de aviso de fallas que posibilita la inmediata solución de los problemas.
- ▶ Cambio de moldes práctico y rápido.
- ▶ Tres picos de soplado.
- ▶ Comando bimanual para seguridad del operario.
- ▶ Exclusivo diseño de "seguro matriz" que protege la misma ante la posibilidad del ingreso de cualquier elemento extraño.
- ▶ Horno de calentamiento con lámpara de onda corta de alto rendimiento y bajo consumo de energía, con doce zonas de calentamiento configurables según preformas, con control electrónico de la potencia.
- ▶ Excelente control de temperatura, con regulación individual de cada zona de requerimiento, a través de instrumentos digitales donde el parámetro escogido puede ser visto.
- ▶ Soplado a alta presión (30 bar) que asegura una terminación superficial del envase óptima para productos gasificados.
- ▶ Diseños de envases y construcción de matrices a pedido.

Instalación aire comprimido y agua fría sopladora MSF 5000

Distribución de equipos



Descripción instalación neumática “A”

<u>Detalle</u>	<u>Dimensión de superficie que ocupa (cm)</u>
1- Compresor a tornillo 8 bar (25 HP)	150 x 150
2- Depósito 8 bar	70 x 70
3- Equipo de tratamiento múltiple	200 x 200
a- Booster p/ elevar a 30 bar (15 HP)	
b- Depósito 30 bar	
c- Tanque de reserva	
d- Enfriador de agua (5 HP)	

Descripción instalación zona de soplado “B”

<u>Detalle</u>	<u>Dimensión de superficie que ocupa (cm)</u>
4- Sopladora	200 x 700
5- Horno (40 KW)	230 x 800

Consideraciones generales:

- a- Dejar espacios alrededor de cada máquina para poder acceder (promedio 50 cm)
- b- Los tableros de control eléctricos se pueden colocar sobre la pared
- c- Por la parte inferior de los depósitos (8 y 30 bar) existe un drenador de condensado por lo que se debe dejar previsto su extracción.
- d- Los depósitos cuentan con equipos de filtros a la salida de la extracción de aire para los que no es necesario considerar más lugar que el fijado de 70 x 70
- e- Toda esta instalación puede ubicarse alejada del lugar de soplado.
Esta observación es aconsejable realizarla para mejorar la calidad de vida en la zona de trabajo de la sopladora por los ruidos propios de la generación de aire.

Una vez definido el lugar del generador de aire comprimido, se calcularán los diámetros de la cañería para no tener pérdidas de carga que perjudiquen la operación de los equipos de soplado.

- f- Debe asegurarse la provisión de agua de red próxima al equipo de frío
- g- La posición del horno puede cambiarse y colocarse dentro de un abanico de 90 grados haciendo coincidir los extremos de horno y sopladora
- h- Para la instalación eléctrica considerar que el equipo completo de soplado consume en forma simultánea picos de entre 55 y 60 KW (incluidos los dos compresores de alta y baja presión.