

Informazioni sulla Macchina



© Sealed Air Corporation 2013. STE98-600_EI_STE98-600_IT_0313.fm

INDICE:

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE PRINCIPALI
LAYOUT
DATI TECNICI NOMINALI
CONFIGURAZIONE

Sealed Air S.r.l.

Via Trento 7
Casella Postale 108
I-20017 Passirana di Rho (Milano)
Italia

Telephone: +39 02 9332 1
Telefax: +39 02 9332 382
cryovac.itmkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com

® Reg. U.S. Pat. & TM Off. © Sealed Air Corporation 2013. All rights reserved. Printed in Switzerland
The "9 Dot Logo" and "Sealed Air" are registered trademarks of Sealed Air Corporation (US).
No part of this manual may be reproduced or transmitted to any party without prior expressed written consent from Sealed Air Corporation.

1 **Descrizione e caratteristiche principali**

1.1 **Descrizione**

L'STE98-600 è un tunnel di retrazione ad acqua calda progettato per l'uso con l'intera gamma dei sacchi retraibili Cryovac®. Esso ha un'ampia gamma di applicazioni e si utilizza come componente finale di molti sistemi di confezionamento Cryovac®.

La macchina è costituita da un trasportatore, che trasporta le confezioni attraverso una tenda di acqua calda racchiusa in un tunnel. La temperatura dell'acqua è regolata da un'unità di controllo elettronica, per garantire il raggiungimento di un aspetto costante dal punto di vista della retrazione e del confezionamento. Tutte le funzioni sono automatiche e la macchina non richiede l'intervento di un operatore, fatta eccezione per l'accensione e lo spegnimento.

Sono disponibili due versioni della macchina: con elementi elettrici ad immersione oppure con serpentina a vapore a spirale. Si è fatto ampio uso di isolamento per minimizzare la temperatura della superficie esterna ed impedire perdite di calore eccessive.

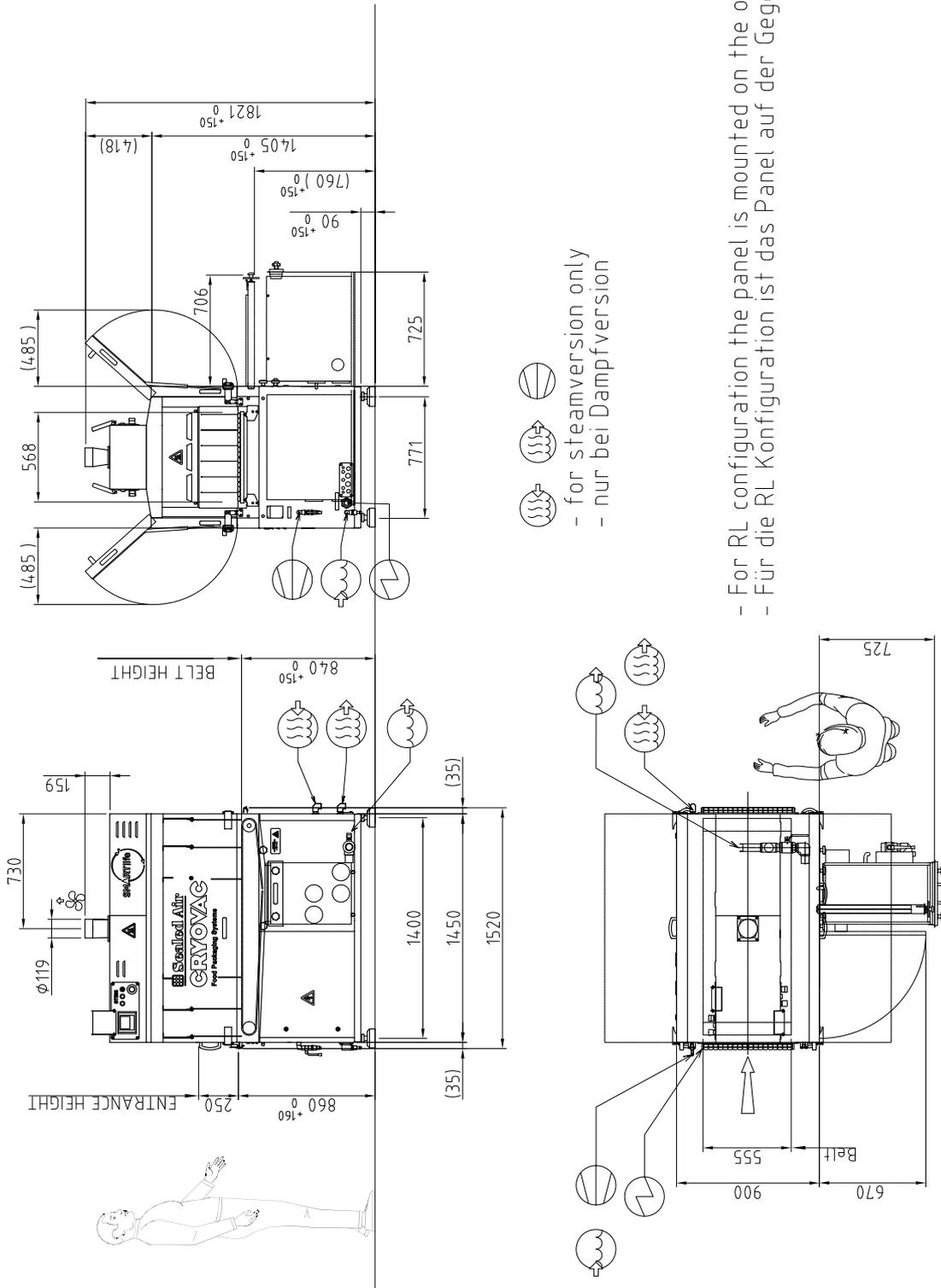
La struttura è semplice e robusta. Tutte le parti critiche sono trattate contro l'ambiente corrosivo, che si incontra spesso in locali di produzione e confezionamento di alimentari. Progettata tenendo presente l'ergonomia, la sicurezza e l'igiene, essa è facile da usare e pulire, di semplice manutenzione e soddisfa tutte le leggi europee pertinenti relative alla sicurezza ed all'igiene.

1.2 **Caratteristiche principali**

- Non occorre nessun operatore
- Processo continuo
- Controllo elettronico della temperatura per ottenere risultati uniformi e ripetibili
- Alimentazione ad acqua preriscaldata per minimizzare le fluttuazioni della temperatura
- Condotto verticale del vapore acqueo - 120 mm
- Interfaccia operatore facile da usare, pannello di controllo a schermo tattile a colori con visualizzazione dei dati e dello storico della performance
- Controllo completamente automatico del livello dell'acqua
- Trasportatore a velocità variabile
- Prodotta in 2 versioni, riscaldamento elettrico ed a vapore
- Buon isolamento termico per massimizzare l'efficienza operativa
- Esigenze ridotte in termini di spazio occupato
- Progetto igienico, rende la pulizia facile ed efficiente.
- Facile accesso per la manutenzione
- Struttura robusta, di alta qualità, grazie all'impiego di materiali omologati per alimenti in tutta la macchina

2 Layout

© Sealed Air Corporation 2013, STE98-600, EL_STE98-600_IT_0313.fm



-  - for steam conversion only
-  - nur bei Dampfversion

- For RL configuration the panel is mounted on the opposite side.
 - Für die RL Konfiguration ist das Panel auf der Gegenseite montiert.

Fig. 2-1, Layout

3 Dati tecnici nominali

3.1 Dimensioni della macchina

Lunghezza, larghezza ed altezza Vedere il layout della macchina

3.2 Peso

Serbatoio dell'acqua vuoto 520 kg circa

Serbatoio dell'acqua pieno 620 kg circa

3.3 Utenze

3.3.1 Aria compressa (solo per la versione a vapore, per azionare la valvola del vapore)



Qualità (ISO8573-1:2001) Classe 5.4.4
 Classe 3.4.2 quando si usano degli oli contenenti esteri
 Classe 3.3.2 quando la macchina si utilizza sotto i 5°C

Pressione 0,6 - 1,0 MPa (6 - 10 bar)

Consumo 0,1 Nm³/h

Tipo di collegamento G 1/2" filettatura esterna

3.3.2 Vapore (solo per la versione a vapore)



Diametro tubazione di alimentazione Min. 3/4"

Raccordo di connessione G 3/4" filettatura interna

Pressione di lavoro 0,2 - 0,4 MPa (2 - 4 bar)

Consumo 50 kg/h (in base a test elettrico dell'STE98-600, effettuato in fabbrica ad una temperatura impostata di 87°C e con un consumo di acqua di 60l/h)

Nota: una valvola di intercettazione deve essere installata sull'erogazione del vapore immediatamente a monte della macchina. Occorre inoltre installare sull'erogazione del vapore immediatamente a monte della macchina un regolatore di pressione, un manometro ed una valvola di sfogo di sicurezza impostata su 4 bar (disponibile come opzione).

3.3.3 Uscita del vapore



Output delle soffiante

500 m³/h max. ad una contropressione di 0 bar

3.3.4 Acqua



Pressione

0,2 - 0,6 MPa (2 - 6 bar)

Consumo

Fino a 200 l/h (dipende dalla temperatura, dal prodotto e dal flusso dei prodotti)

Raccordo di connessione

G 1/2" filettatura interna

Volume del serbatoio

100 l

Raccordo di scarico

G 1 1/4" filettatura interna

3.3.5 Elettriche (solo per la versione elettrica)



Tensione	380/400 V	440/460 V
Numero di fasi	3 + terra	3 + terra
Frequenza	50/60 Hz	60 Hz
Esempio di consumo di energia	25 kWh (basato su test dell' STE98-600 effettuati in fabbrica ad una temperatura impostata su 87°C e con un consumo di acqua di 60 l/h)	
Potenza installata	54 kW	54 kW
Protezione di corrente	Min. 80 A, max. 100 A Tipo C in conformità alla IEC 60898-1	

3.3.6 Elettriche (solo per la versione a vapore)



Tensione	380/400 V	380/400 V	440/460 V
Numero di fasi	3 + terra	3 + terra	3 + terra
Frequenza	50 Hz	60 Hz	60 Hz
Energia assorbita (valore medio)	1,0 kWh circa	1,5 kWh circa	1,5 kWh circa
Potenza installata	1,3 kW	1,7 kW	1,7 kW
Protezione di corrente	Min. 10 A, max. 16 A Tipo C in conformità alla IEC 60898-1		

3.3.7 Elettriche (solo per la versione a vapore)

	Tensione	220/230 V AC	220/230 V AC
	Numero di fasi	3 + terra	3 + terra
	Frequenza	50 Hz	60 Hz
	Energia assorbita (valore medio)	1,0 kWh circa	1,5 kWh circa
	Potenza installata	1,3 kW	1,7 kW
	Protezione di corrente	Min. 10 A, max. 16 A Tipo C in conformità alla IEC 60898-1	

3.4 Caratteristiche operative

3.4.1 Dimensioni del prodotto

Lunghezza	Illimitata
Larghezza	555 mm max.
Altezza	225 mm max.
Peso	100 kg

3.4.2 Dettagli operativi

Temperatura di retrazione	Fino a 90°C (dipende dal flusso di prodotti)
Tempo di riscaldamento	15 min circa per raggiungere 87°C
Velocità di lavoro	Variabile da 4,5 - 24 m/min mediante cambio di velocità sulla trasmissione meccanica dal motore oppure convertitore di frequenza opzionale
Livello di rumore	65 dB (A)
Numero di operatori	1 solamente per sorvegliare

4 Configurazione

4.1 Standard

- LR (il pannello si trova di fronte all'operatore quando il prodotto si sposta da sinistra a destra)
- Alimentatore 3 x 380/400V 50Hz
- Riscaldamento (tipo da definire)
- Controllo automatico del livello dell'acqua
- Unità elettronica di controllo della temperatura
- Trasportatore con nastro a maglie (Fig. 4-1)
- Velocità variabile meccanicamente
- Rulli in perline di olivo sull'alimentazione ed all'uscita (Fig. 4-2)
- 6 tende di ripartizione
- Una tenda d'acqua inferiore ed una superiore
- Ventilatore elettrico per l'estrazione del vapore
- Pannello di controllo a schermo tattile a colori
- Kit di parti di ricambio
- Kit di installazione
- Manuale tecnico
- Dichiarazione di conformità

Nota: raccomandiamo vivamente l'installazione di un'unità per ammorbidire l'acqua (ridurre la sua durezza).

4.2 Versioni

- STE98-600 S (a vapore)
- STE98-600 E (elettrica)
- Trasportatore morbido (aste rivestite di silicone, Fig. 4-3)
- Rulli morbidi sull'alimentazione ed all'uscita (Fig. 4-4)
- Pannello, configurazione RL (solo il pannello è ruotato di 180°)
- Alimentatore 3 x 380/400V 60Hz
- Alimentatore 3 x 440/460V 60Hz
- Alimentatore 3 x 220/230V AC 50Hz (solo per la versione a vapore)
- Alimentatore 3 x 220/230V AC 60Hz (solo per la versione a vapore)
- Rulli condotti all'ingresso ed all'uscita (rivestiti di silicone, Fig. 4-6)

4.3 Opzioni

- Kit vapore (solo per la versione a vapore), costituito da (Fig. 4-5)
 - regolatore della pressione del vapore
 - valvola di sicurezza
 - manometro

Nota: dato che il vapore viene erogato direttamente nel serbatoio dell'acqua, occorre che i requisiti legali e di igiene locali siano presi in considerazione ed approvati dal cliente!

- Unità a serpentina a vapore con alimentazione diretta del vapore
- Convertitore di frequenza per la regolazione della velocità nel nastro

4.4 Composizione raccomandata della linea

- Tutti i tipi di macchine rotanti Cryovac®
- Gamma VSA
- Gamma VS + STE98-600/800 + WR81-600/800 a seconda della configurazione della linea

4.5 Appendice

4.5.1 Particolari dell'opzione/versione

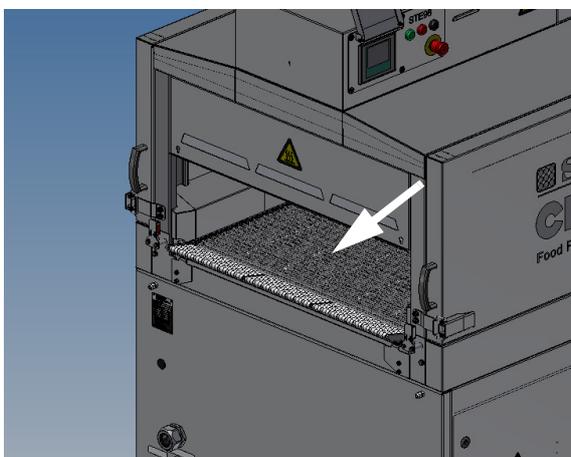


Fig. 4.1. Trasportatore a nastro a maglie

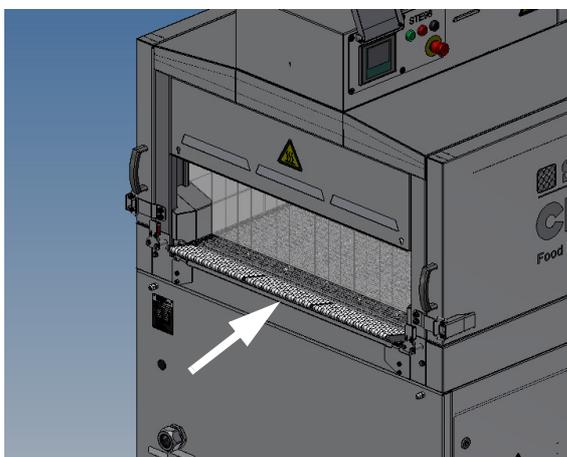


Fig. 4.2. Rulli in perline di olivo sull'alimentazione ed all'uscita

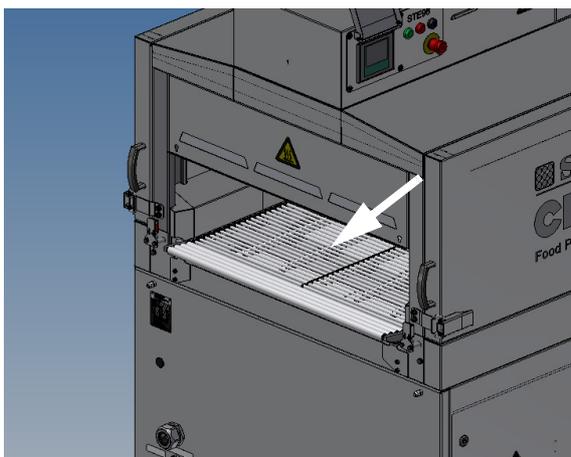


Fig. 4.3. Trasportatore morbido (aste rivestite di silicone)

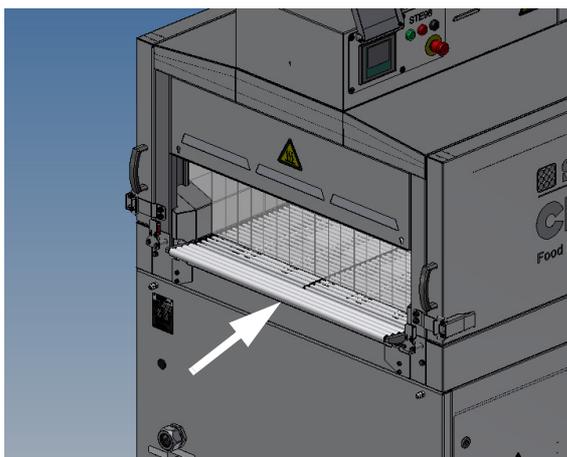


Fig. 4.4. Rulli morbidi sull'alimentazione ed all'uscita

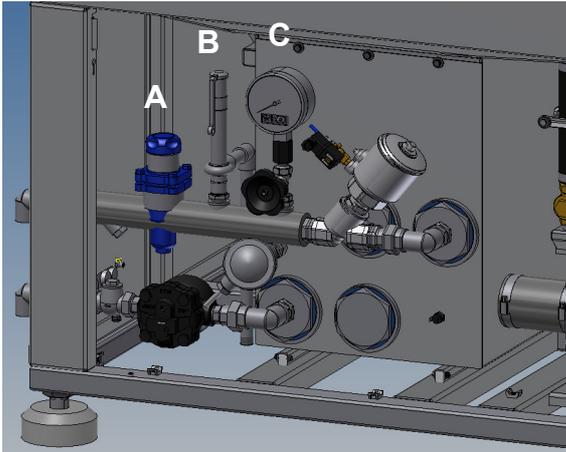


Fig. 4.5. Kit del vapore
A - Regolatore della pressione del vapore
B - Valvola di sicurezza
C - Manometro

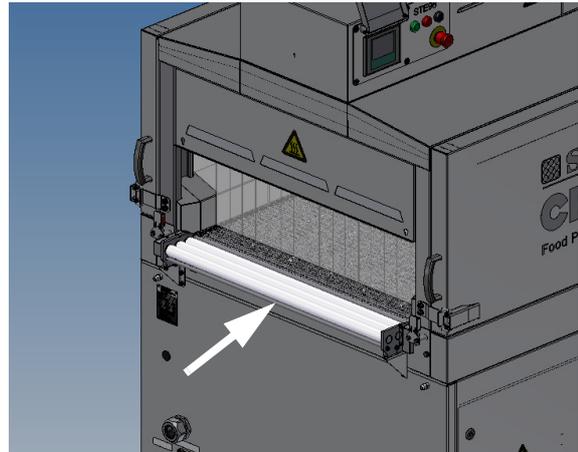


Fig. 4.6. Rulli condotti sull'alimentazione ed all'uscita (rivestiti di silicone)