

Informaciones de equipo



© Sealed Air Corporation 2012. VS96DC. EI_VS96DC_ES_1211.fm

ÍNDICE:

DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES
DIMENSIONES
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
CONFIGURACIÓN

Sealed Air S.L.

C/ Antonio Machado, 78-80
Edificio Australia - Planta Baja
E-08840 Viladecans (Barcelona)
España

Telephone: +34 93 635 20 00
Telefax: +34 93 635 21 11
cryovac.spamkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com

® Reg. U.S. Pat. & TM Off. © Sealed Air Corporation 2012. 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 Descripción y características principales

1.1 Descripción

La máquina automática de cinta para envasado en cámara al vacío Cryovac® VS96DC ha sido diseñada para la producción de unidades industriales de volumen medio/grande de productos sensibles al vacío (quesos delicados o carnes procesadas) así como productos no sensibles en bolsas Cryovac®. La VS96DC es la elección ideal para empaquetar grandes quesos de Gruyère o bloques de queso europeo. Incorpora numerosas nuevas características viables gracias a los últimos avances en la tecnología de envasado y empaquetado al vacío. Ejemplos típicos son el sistema avanzado de vacío Cryovac® DC para productos delicados y el Advanced Vacuum Control System (AVCS [sistema de control avanzado del vacío]) para productos normales. Ambas funciones hacen la VS96DC idónea para una amplia gama de aplicaciones en los más diferentes sectores y garantizan una sólida y óptima presentación del paquete. La VS96DC establece nuevos estándares en lo referido a la seguridad así como con el integrado Active Safety System diseñado especialmente para el sector alimentario.

La VS96DC está controlada mediante un sistema PLC (unidad de mando a lógica programable) que durante la operación supervisa y sincroniza cada ciclo de la máquina. Incorpora varios programas diversos o recetas con parámetros que pueden definirse a discreción para cumplir requerimientos particulares. La programación es autoexplicativa y se realiza mediante un panel de control con pantalla táctil.

La construcción es simple y robusta. Todos los elementos críticos están tratados contra el entorno corrosivo frecuentemente encontrado en las naves de producción y envasado de alimentos. Diseñada con el propósito centrado en la ergonomía, seguridad e higiene, es fácil de operar y limpiar, sencilla de mantener y cumple toda la legislación europea relacionada con la seguridad y la higiene. La máquina es completamente 'lavable'.

1.2

Características principales

- Empaquetadora automática de cinta al vacío de cámara grande que requiere 1 ó 2 operadores en función a la distribución de la línea
- Interfase de pantalla táctil de técnica avanzada con programación autoexplicativa incorporando ajustes de fábrica específicos para el producto así como plantillas o recetas en blanco para programar fácilmente sus propios ajustes
- Conmutable del modo vacío moderado (productos delicados) a vacío intenso (productos no delicados)
- La VS96DC realiza hasta 2 ciclos/minuto en modo de vacío moderado y hasta 3 ciclos/minuto en modo de vacío intenso (ambos modos en función del tipo de producto, configuración del vacío y velocidad de la cinta)
- Avanzada tecnología de vacío para garantizar un vacío óptimo y rápido incluso al empaquetar productos mojados y húmedos (en modo de vacío intenso)
- Avanzada tecnología del sistema de vacío Cryovac[®] DC garantiza que incluso productos delicados queden óptimamente empaquetados
- Puede operarse como máquina independiente o integrada a una línea automática de envasado
- Control remoto del arranque y paro de la bomba
- Transporte automático del producto
- Sistema UltraSeal[®], rendimiento perfeccionado de soldadura por efecto del control optimado de la temperatura
- No requiere sistema de refrigeración por agua
- Sistema de corte definitivo con eliminación de restos
- Función automática de ahorro energético cuando la máquina queda paralizada durante un intervalo definido
- Confortable modo de limpieza y máquina completamente 'lavable'
- Dotada de serie con el sistema Ultravac
- Bajo nivel acústico y ausencia de puntas o crestas gracias al inversor de frecuencia en la bomba booster (en modo de vacío intenso)
- Active Safety System integrado – reacciona anterior al contacto físico
- Diseño higiénico que hace la limpieza fácil y efectiva
- Buen acceso a fines de mantenimiento
- Robusta, altos estándares de calidad de la construcción empleando exclusivamente materiales homologados para productos alimenticios

2 Dimensiones

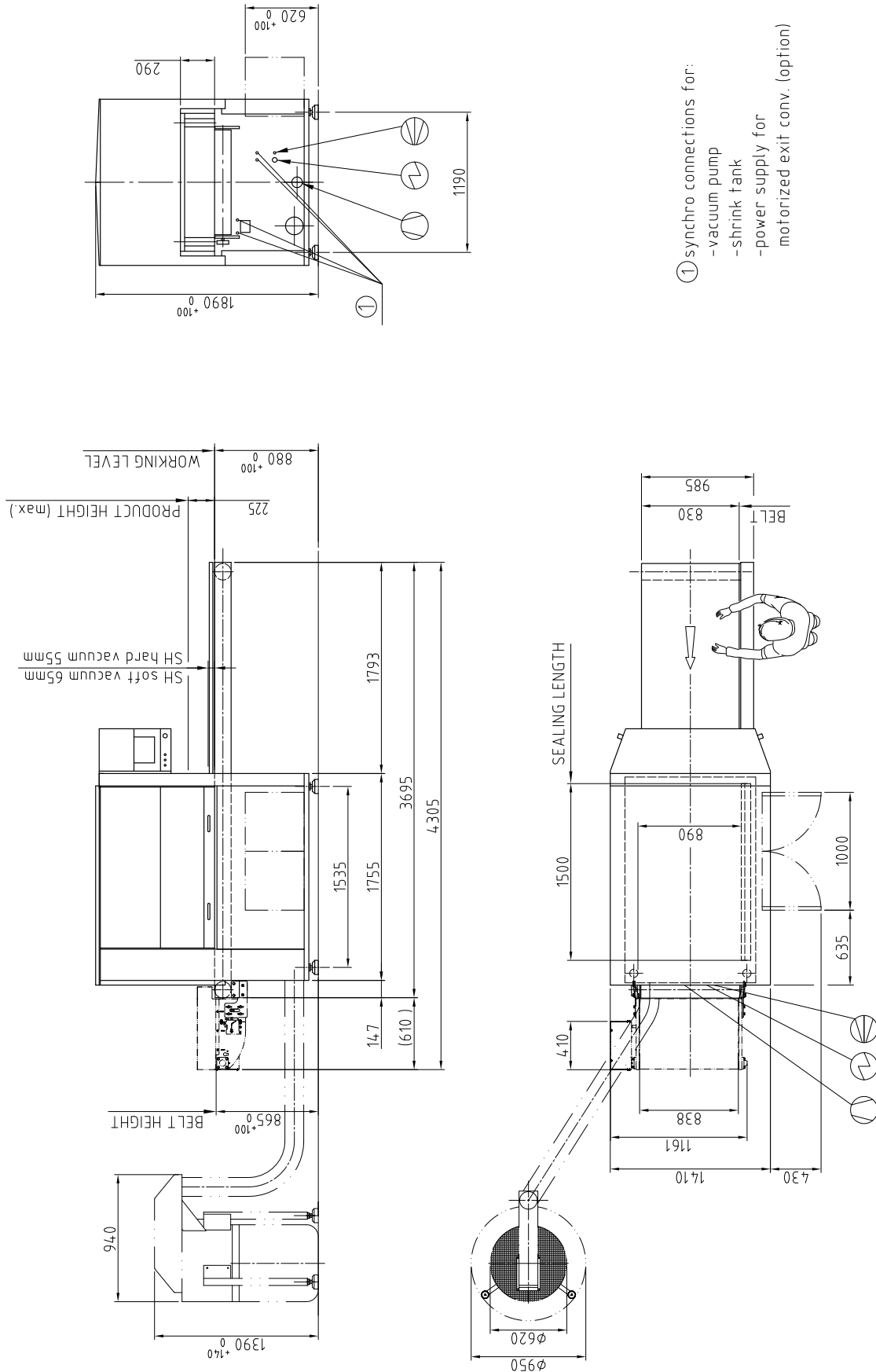


Fig. 2-1, Dimensiones VS96DC

3 Características técnicas

3.1 Dimensiones


Largo, ancho y alto Véase el diseño de la máquina

3.2 Peso

Peso 3.000 Kg. aprox. (configuración estándar)


3.3 Servicios

3.3.1 Aire comprimido


	Tipo de aire	Limpio y seco
	Presión	0.6 MPa (6 bares)
	Consumo	15 Nm³/h (nominal)
	Tipo de conexión	Rosca G 1/2"

3.3.2 Electricidad

Todos los datos considerando la bomba booster

	Voltaje	400 V
	N° de fases	3 + tierra
	Frecuencia	50 Hz
	Consumo energético por hora (promedio)	4,6 kWh
	Potencia instalada	13,5 kW
	Tipo de protección	Magnetotérmico 32 A lento

3.3.3 Vacío

	Bomba principal	*SV/HV (estándar)	*SV (versión)
	Bomba booster (reforzadora)	630 hasta 1000 m³/h	630 m³/h
		Busch Puma 1250 m³/h - con inversor de frecuencia	
	Conexión a bomba externa	tubo de 3 pulgadas	tubo de 3 pulgadas

*SV = Soft Vacuum (vacío moderado), HV = Hard Vacuum (vacío intenso)

3.4 Características operativas

3.4.1 Dimensiones del producto

Largo / Diámetro	845 mm máx.
Alto	225 mm máx.
Peso	120 Kg. máx.

3.4.2 Barra de soldadura

	*SV/HV (estándar)	*SV (versión)
Largo	1.500 mm	1.500 mm
Alto	SV = 65 mm / HV = 55 mm	65 mm

*SV = Soft Vacuum (vacío moderado), HV = Hard Vacuum (vacío intenso)

3.4.3 Bolsas

Largo	Adaptado al producto
Ancho	Adaptado al producto
Tipo(s) de bolsa	Gama actual de bolsas retráctiles Cryovac® (alimentación automática de bolsas sólo con las del tipo OSB™)

3.4.4 Detalles funcionales

Velocidad de operación	*SV = 2 / *HV = 3 ciclos/min (en función del tipo de producto y bomba empleada con la cinta a velocidad máxima)
Nivel acústico	76 dB (A) en el puesto de trabajo del operador
Nº de operadores	1 hasta 2 operadores

*SV = Soft Vacuum (vacío moderado), HV = Hard Vacuum (vacío intenso)

4 Configuración

4.1 Estándar

- Siemens PLC S7-300
- Versión de máquina con servicio a derecha
- Cinta transportador de entrada estándar
- Motor de la cinta con inversor de frecuencia (motor de polea, acero inoxidable)
- Panel de pantalla táctil con programación autoexplicativa
- Cinta transportadora lisa, con sistema de enganche rápido, fácil de cambiar
- Sistema automático de tensión y relajación de la cinta
- Perfiles antiadhesivos en los soportes de bolsa
- Sistema de soldadura UltraSeal® que perfecciona el rendimiento de soldadura mediante control optimado de la temperatura con:
 - Sistema pre-corte
 - Sistema de corte definitivo
 - Dispositivo antiadhesivo
 - Mecanismo desmontable para fijación de la bolsa (sólo para el modo de vacío intenso)
- Altura de la barra de soldadura *SV = 65 mm / *HV = 55 mm
- Sistema Ultravac
- Vacío conmutable moderado/intenso
- Tecnología avanzada de vacío en el interior incorporando las siguientes características:
 - Sistema de doble válvula de vacío, más suave, rápido y silencioso
 - Sistema avanzado de vacío Cryovac® DC inclusive renovada ventilación moderada
 - Avanzado sistema de control del vacío para mando total y comodidad
 - Algoritmo de vacío de auto regulación para calidad constante de los productos
 - Bomba booster (1.250 m³/h marca Busch) con inversor de frecuencia para máxima potencia de vacío a un mínimo nivel de ruido
- Sistema de seguridad activa para la entrada y la salida
- Ventilador incorporado con inyectores de aire para recoger el sobrante
- Célula fotoeléctrica para detección del producto
- Inicio de ciclo por ojo electrónico
- Interfase para una cinta de carga
- Interfase de seguridad (paro de emergencia) para el avance y retroceso
- Interfase funcional para el avance y retroceso
- Red de goma para evitar inflado de bolsa desmontable (sólo para el modo de vacío intenso)
- Bandeja para desechos
- Kit de piezas de recambio
- Kit de instalación
- Manual técnico
- Declaración de conformidad

*SV = Soft Vacuum (vacío moderado), HV = Hard Vacuum (vacío intenso)

4.2 Versiones

- Máquina con servicio a izquierda
- VS96DC con cinta transportadora de entrada corta
- VS96DC con componentes críticos ejecutados en acero inoxidable
- VS96DC sólo con proceso de vacío moderado (sin bomba booster incorporada)
- VS96DC sin bomba booster incorporada

Bajo pedido (sírvese consultar plazo de entrega y precio):

- Suministro eléctrico diferente

4.3 Opciones

Las siguientes opciones pueden adquirirse como extras para la Cryovac® VS96DC. Sírvase contactar su agente local Cryovac® para más detalles.

- Altura de la barra de soldadura fija 40 mm (para máquinas con sólo proceso de vacío moderado)
- Precorte de bolsas externo con cesta
- Precorte de bolsas externo sin cesta
- Colector de restos
- Bomba de vacío desde 630 hasta 1000 m³/h
- Rodillos de salida impulsados por inercia
- Cinta transportadora de salida corta (600 mm de largo)
- Cinta transportadora de salida larga (1.200 mm de largo)
- Rodillos de salida hacia transportador
- Inversor de sincronización para cinta transportadora de salida
- Cámara PC (inclusive iluminación e instalación en la cámara)
- Cinta de alta fricción

4.4 Diseño de línea recomendado

- VS96DC + cinta transportadora de salida corta + rodillos de salida hacia transportador + ST99 + WR81-800
- VS96DC + cinta transportadora de salida larga + inversor de sincronización para cinta transportadora de salida + ST98-800 + WR81-800

Nota: la anchura de producto para las líneas ST98-800 está limitada (sírvese consultar la ficha técnica particular del equipo).

Nota: la anchura de producto para las líneas WR81-800 está limitada. A fin de mantener la capacidad operativa óptima, los productos deben estar correctamente orientados y separados antes de entrar.