

Informaciones de equipo



© Sealed Air Corporation 2010. ST02. EI_ST02_ES_0910.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 2010. 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

El ST02 Cryovac® es un tanque semiautomático de inmersión en agua caliente, para la retracción de bolsas Cryovac® que contengan carne fresca, procesada o queso. La inmersión de la bolsa en el agua provoca la retracción de la misma, la cual queda alrededor del producto como si se tratase de una “segunda piel”.

En razón de su sencillez, el tanque necesita ser alimentado a mano. Un conjunto de resistencias eléctricas sumergidas, son controladas automáticamente por un termostato, que puede ser ajustado por el operario. La superficie libre del tanque está cubierta por bolas de material sintético resistente al calor a fin de minimizar las pérdidas por evaporación y la formación de vapor de agua.

El ST02 es sumamente sencillo de utilizar, el operario tan solo tiene que dejar la bolsa encima de la parrilla sumergible y pulsar el botón de START. Un motor eléctrico hace descender y ascender la parrilla dentro del agua. Cuando el exceso de agua se ha eliminado, el operario retira manualmente el producto, quedando el tanque preparado para el próximo ciclo.

Su construcción es simple y robusta. Todas sus partes críticas han sido tratadas contra la contaminación ambiental que con frecuencia está presente en las salas de envasado. Su diseño ergonómico, que cumple con todas las normas vigentes de seguridad e higiene de la legislación Europea, facilita su manipulación así como las operaciones de limpieza y mantenimiento.

1.2 Características principales

- Tanque de retracción semiautomático que requiere un solo operario.
- Capaz de realizar hasta 6 ciclos por minuto.
- Especialmente diseñado para una limpieza fácil y efectiva.
- Sencillez de mantenimiento.
- Robusto, construido con materiales de alta calidad aprobados para uso alimentario.
- Adaptable a una amplia gama de productos y medidas.
- Alta seguridad para el operario.
- Compacto y transportable, dotado de ruedas para un desplazamiento fácil.
- El control de fallos de clase 1 le configuran un sistema de seguridad de alta tecnología.

2 Dimensiones

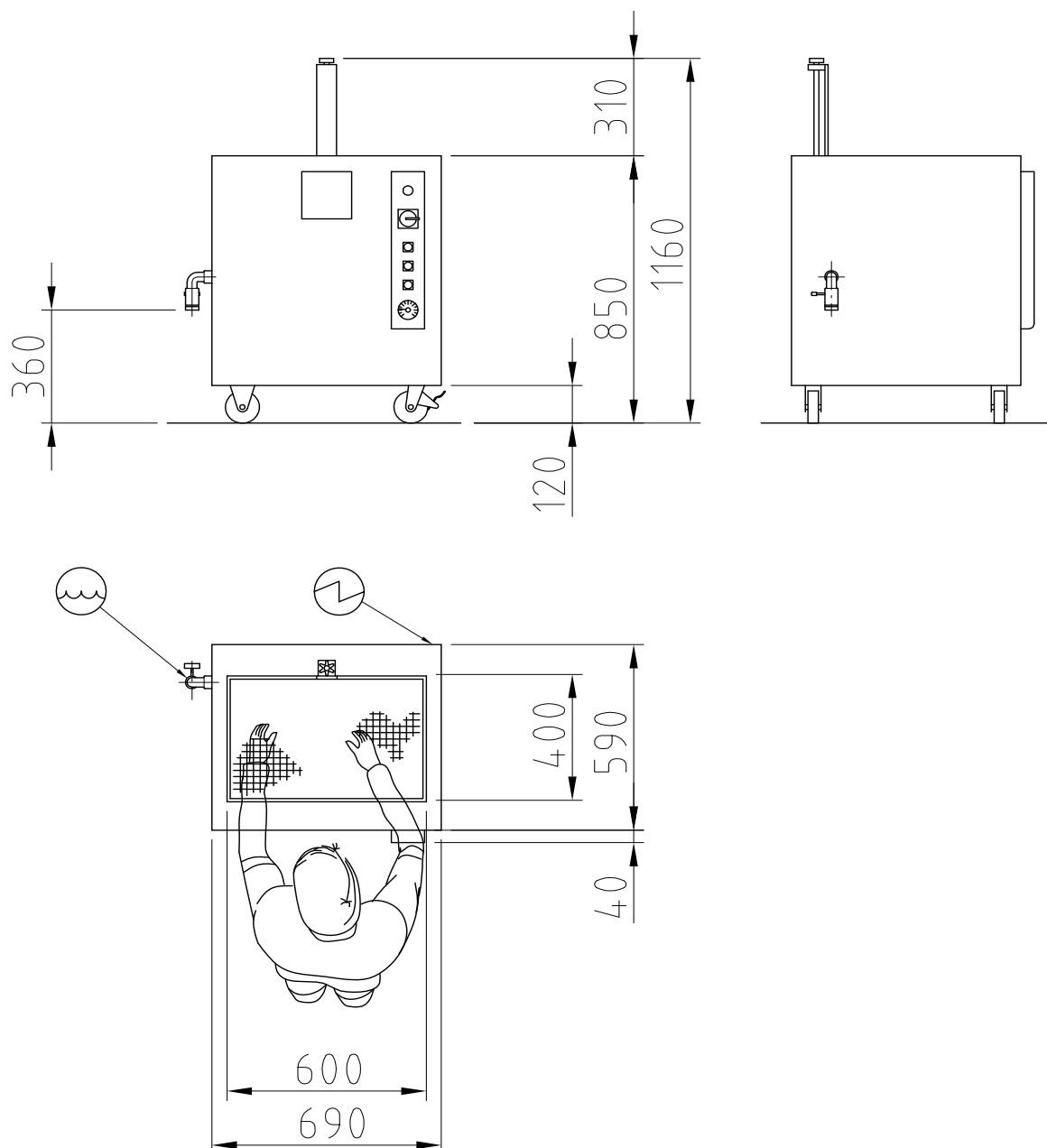


Fig. 2-1, Dimensiones

3 Características técnicas

3.1 Dimensiones

Largo, Ancho y Alto Véase el diseño de la máquina

3.2 Peso

Con el tanque vacío 75 kg aprox.
 Con el tanque lleno 145 kg aprox.

3.3 Servicios

3.3.1 Agua



Temperatura Hasta 95°C, ajustables
 Volumen del tanque 70 litros
 Conexión del drenaje. Rosca hembra de ¾ "

3.3.2 Electricidad



Voltaje 400 V
 N°. de Fases 3 + N + PE
 Frecuencia 50 Hz
 Consumo de energía medio 7.0 kWh
 por hora.
 Potencia Instalada 9.4 kW
 Magnetotérmicos 16 A

3.4 Características operativas

3.4.1 Dimensiones del producto

Largo	580 mm max.
Ancho	390 mm max.
Alto	280 mm max.

3.4.2 Detalles funcionales

Temperatura de retracción	Ajustable hasta 95°C.
Tiempo de calentamiento	30 min aprox.
Productividad	6 ciclos/min.
Nº. de Operarios	1
Nivel sonoro	< 50 dB (A) en el puesto de trabajo del operario.

4 Configuración

4.1 Estándar

- Panel de Control
- Temperatura de retracción controlada por termostato
- Parrilla de Inmersión motorizada
- Salida de Drenaje
- Ruedas
- Juego de piezas de recambio
- Manual Técnico en Castellano
- Declaración de Conformidad de la CE

4.2 Versiones

- Parrilla de inmersión metálica
- Parrilla de inmersión con rodillos

4.3 Opciones

- No existen

4.4 Diseño de línea recomendado

- CW05 o CW11 + ST02