

KRONES Contipure

El llenado higiénico nunca ha resultado tan fácil



Desinfectar de forma segura y económica

¿Sobre la higiene de sus productos pide el cien por cien? ¿Pero también le gustaría ahorrar en los costos? Entonces, Contipure es exactamente lo que busca. Como el nuevo módulo abastece su línea de forma completamente fiable con botellas tratadas, se diferencia de los sistemas convencionales por tres características esenciales.

- El H₂O₂ gaseoso desinfecta las preformas simultáneamente por el interior, el exterior y la boca, ¡un resultado efectivo que solo el Contipure logra con esta perfección!, permitiendo prescindir por completo de las lámparas ultravioletas sensibles.

- El módulo Contipure se instala entre el horno y la rueda de soplado reduciendo de esta forma a un mínimo las posibles recontaminaciones de las preformas, posibilitando prescindir totalmente de medidas higiénicas adicionales en el horno.
- El Contipure avanza la desinfección a una fase más temprana: No se tratan las botellas terminadas sino las preformas, que disponen de una superficie a limpiar mucho más pequeña. En consecuencia se reduce claramente el consumo de energía y de medios.

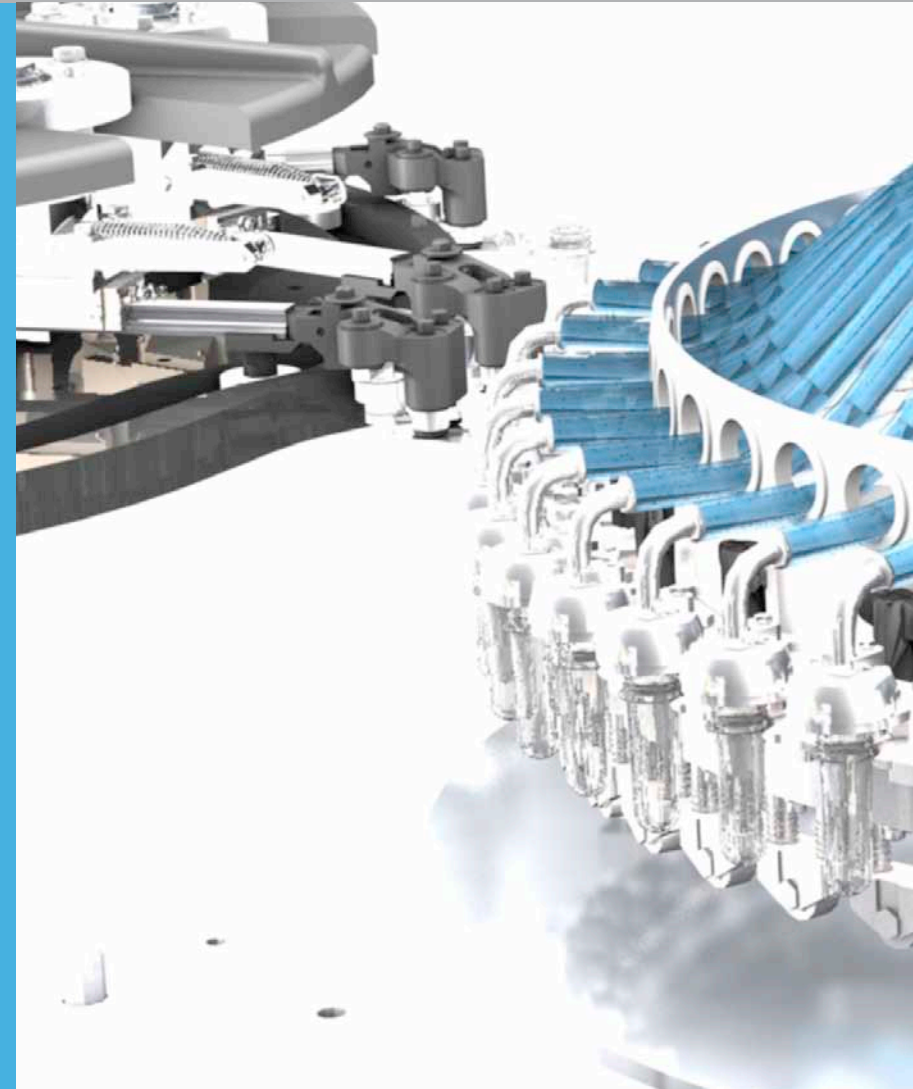
¿Cómo funciona Contipure?

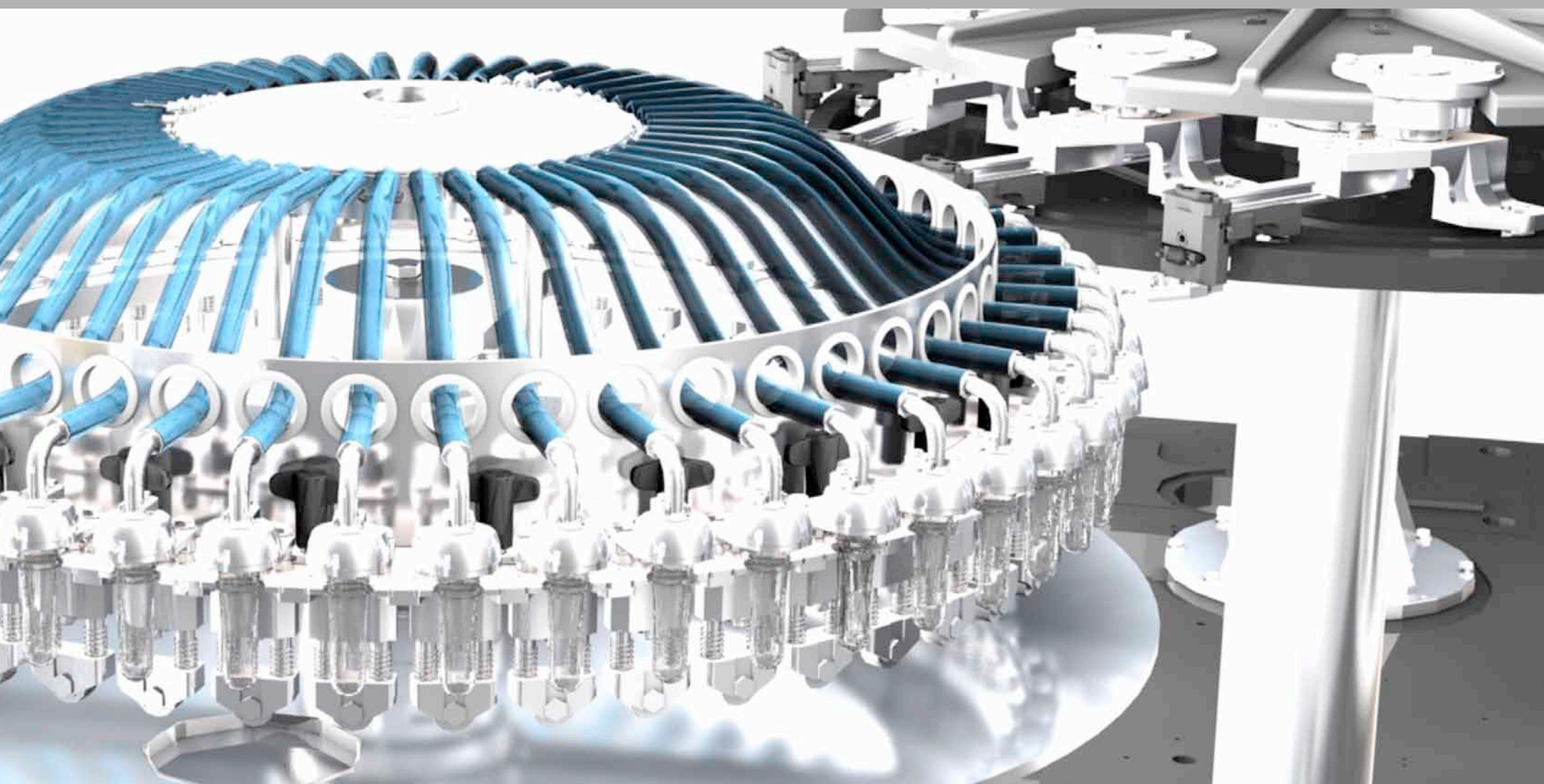
El Contipure se instala en la estiradora-sopladora entre el horno y la rueda de soplado. Dentro de una cámara cerrada se tratan las preformas calientes durante un determinado tiempo con peróxido de hidrógeno (H₂O₂). Lo práctico de esta solución es que el gas actúa al mismo tiempo sobre la parte interior, exterior y la zona de la boca de las preformas. La alta temperatura a la que se someten las preformas aumenta todavía más este efecto. A continuación, las preformas se entregan de forma directa sin trayectos intermedios a la rueda de soplado donde se soplan con aire estéril filtrado, dejando las botellas higiénicamente impecables.

¿Para qué productos sirve el Contipure?

El sistema sirve especialmente para:

- Productos ESL (Enhanced Shelf Life) que se distribuyen dentro de una cadena de frío
- Zumos de fruta y zumos con agua con gas con un bajo contenido de CO₂





KRONES Contipure

Ventajas

■ Triple seguridad

El tratamiento con H_2O_2 gaseoso desinfecta toda la superficie de las preformas de una sola vez, accediendo tanto al interior, como el exterior y la boca de las mismas.

■ Sin recontaminación de la parte interior

El sistema se instala entre el horno y la estiradora-sopladora: Directamente después de la desinfección se soplan las preformas con aire estéril filtrado, dejando muy pocas posibilidades a los gérmenes de recontaminar las botellas.

■ TCO reducido

El Contipure al utilizar para la desinfección completa un solo medio y aplicarlo sobre las preformas directamente que indudablemente disponen de una menor superficie a desinfectar, permite reducir drásticamente el consumo de energía y de medios.

