

## KRONES Contipure

El llenado higiénico nunca ha resultado tan fácil



 KRONES

# Desinfectar de forma segura y económica

KRONES Contipure

¿Durante la higiene de sus productos exige una relación óptima entre la higiene y la seguridad del producto? ¿Pero también le gustaría ahorrar en los costos? Entonces, Contipure es exactamente lo que busca.

Y es que el nuevo módulo abastece su línea de forma completamente fiable con botellas PET desinfectadas. Se diferencia de los sistemas convencionales por tres características esenciales:

- Las preformas son tratadas en una estrella de tratamiento con peróxido de hidrógeno ( $H_2O_2$ ) por dentro, por fuera y en la boca. Un truco eficaz que se sabe a la perfección solo el Contipure. Ya no es necesaria la utilización de las sensibles lámparas ultravioletas.
- El Contipure avanza la desinfección a una fase más temprana: No se tratan las botellas terminadas sino las preformas. Estas poseen una superficie claramente más pequeña. En consecuencia se reduce claramente el consumo de energía y de fluidos.
- Un módulo que no deja deseos sin cumplir: Contipure puede ser utilizado en las máquinas sopladoras Contiform usuales, solo necesita  $H_2O_2$  y no causa costes de mantenimiento suplementarios durante la operación.

*Contipure realiza la desinfección antes del proceso de estirado y soplado.*



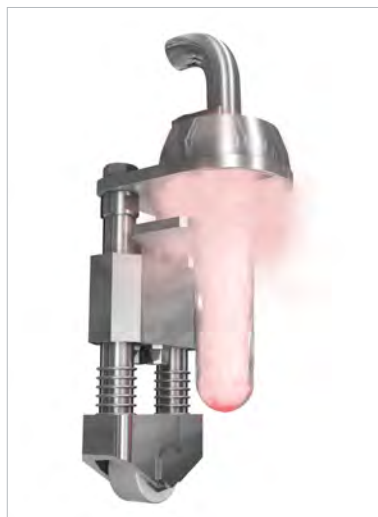
## Principio de funcionamiento

El módulo Contipure se integra dentro de la máquina sopladora y se encuentra entre el módulo de calentamiento y el de soplado. Dentro de una cámara cerrada se tratan las preformas calientes durante un determinado tiempo con peróxido de hidrógeno ( $H_2O_2$ ). Lo práctico de esta solución es que el gas desinfecta al mismo tiempo la parte interior, exterior y la zona de la boca de las preformas. La alta temperatura a la que se someten las preformas calentadas 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 filtrado, dejando las botellas higiénicamente impecables.

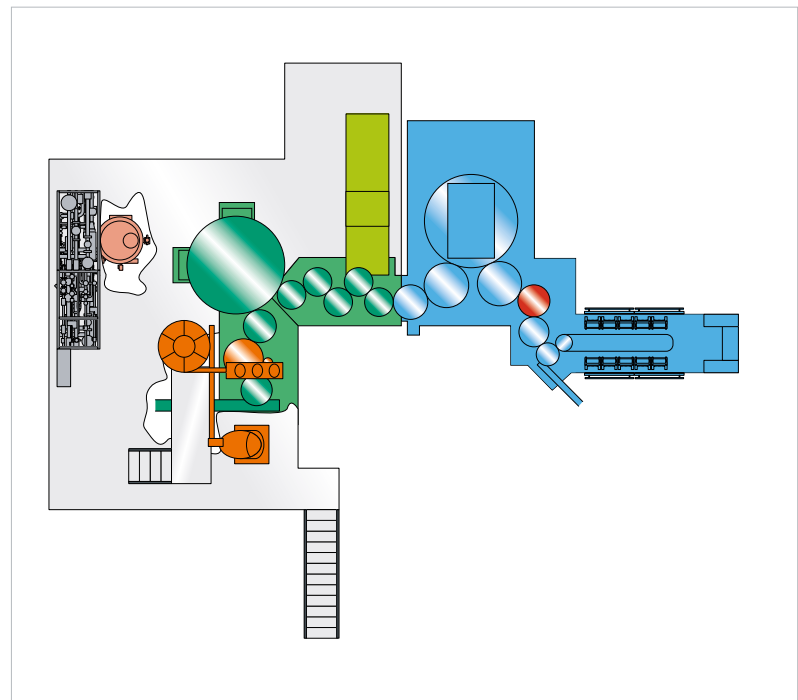
## Contipure en un bloque de máquinas

Otras características de equipamiento de un bloque de sopladora y llenadora con módulo Contipure:

- Limpieza previa del interior de las preformas con aire ionizado
- Rodamientos sin mantenimiento en las columnas de estrella
- Filtración del aire de soplado
- Corriente de aire controlado en la zona de transferencia
- Rodillos de plástico en las levas de transferencia
- Deshumectación del aire opcional en el módulo de soplado
- Corriente de aire controlado en el interior del módulo de soplado



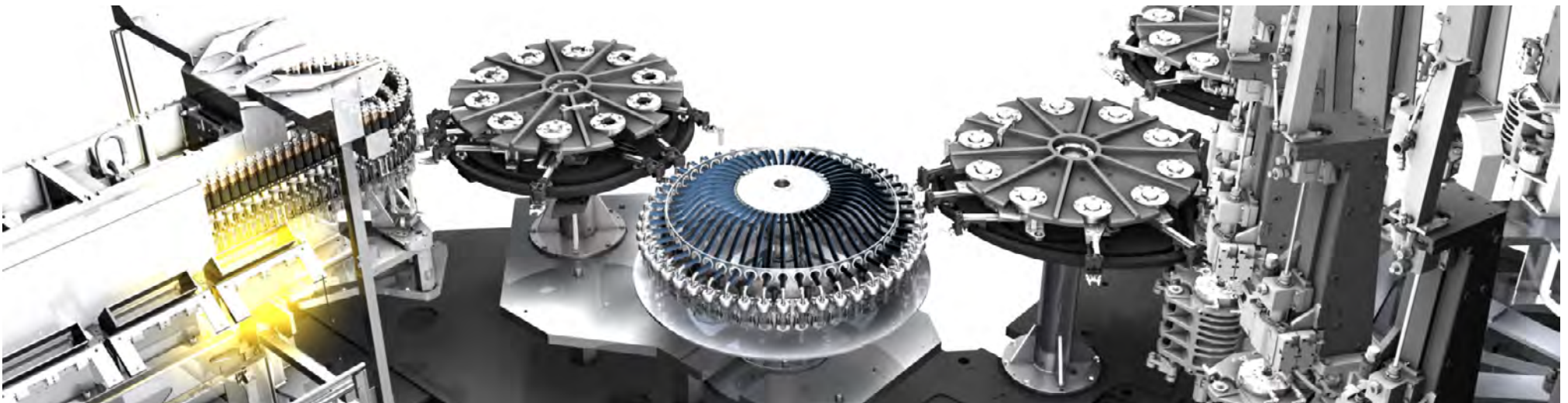
*El peróxido de hidrógeno gaseoso desinfecta en un solo paso toda la preforma. La forma especial de la tobera garantiza que se esterilicen de forma segura la zona de la rosca y del anillo en el cuello.*



*El módulo Contipure se instala entre el módulo de calentamiento y el de soplado.*

# Una perfecta solución completa – desde el posicionador de preformas con rodillos hasta la taponadora

KRONES Contipure



## Contifeed

- Protege el material de las preformas durante la clasificación y el transporte.
- Elimina con una enjuagadora de preformas suplementaria partículas de polvo y de suciedad del interior de la preforma.
- Elimina preformas defectuosas (daños en el anillo soporte/bocas ovaladas) de forma automática (opcional) después de la inspección.

## Contiform con Contipure

- Produce unas botellas PET higiénicamente impecables.
- Produce hasta un máximo de 54.000 envases por hora.
- Por motivos de higiene no está previsto el reciclaje del aire comprimido

## Llenadora y taponadora

- Pueden volver a utilizarse ya al cabo de dos horas y media después de cambiar de formato (incluyendo la limpieza y la esterilización).
- Poseen un módulo CIP propio para obtener el máximo rendimiento del sistema.
- Terminan en el momento justo cuando se para todo el sistema: El resto del volumen del producto se envasa en las últimas botellas que se cierran con los tapones restantes.
- Pueden ser equipadas con piezas de formato de ajuste automático para rendimientos de hasta 24.000 botellas por hora.
- Se limpian con sosa cáustica líquida o ácido, pueden prescindir por completo de una limpieza con espuma.
- El cabezal de taponado es lo único que está integrado dentro del aislador. Todos los componentes motrices de la taponadora se encuentran fuera del aislador.

## Campo de aplicación

El sistema sirve especialmente para:

- Productos ESL (Extended Shelf Life) distribuidos en una cadena de frío como, por ejemplo, Smoothies, zumos recién exprimidos y bebidas a base de leche
- Productos EHF (Enhanced Hygienic Filling) como, por ejemplo, zumos con agua con gas o agua aromatizada

El sistema sirve también para el llenado de zumos de alta acidez que no se distribuyen en una cadena de frío.



*Sensibilidad microbiológica de bebidas*

**UltraClean  
ESL® y EHF**

- Zumos con agua con gas
- Bebidas que contienen partículas
- Agua aromatizada
- Bebidas mezcladas con zumo
- Bebidas mezcladas a base de cerveza
- Bebidas energéticas
- Alimentos líquidos
- Leche
- Bebidas a base de leche
- Bebidas a base de yogur
- Smoothies



*Envasar de forma segura y sin conservantes con UltraClean*

## ■ Triple seguridad

El tratamiento integral con peróxido de hidrógeno gaseoso esteriliza completamente la preforma de una vez: por dentro, por fuera y la boca, y lo hace con los resultados de esterilización exigidos.

## ■ Gran seguridad al desinfectar la parte interior

Durante la desinfección ningún componente de la máquina entra en contacto con el interior de la preforma. De esta forma se asegura que la mezcla de gas y peróxido de hidrógeno llegue y desinfecte todas las zonas de la parte interior.

## ■ Sin recontaminación de la parte interior

El sistema se instala entre el módulo de calentamiento y el de soplado. Directamente después de la desinfección se soplan las preformas con aire filtrado para convertirlas en botellas.

## ■ TCO reducido

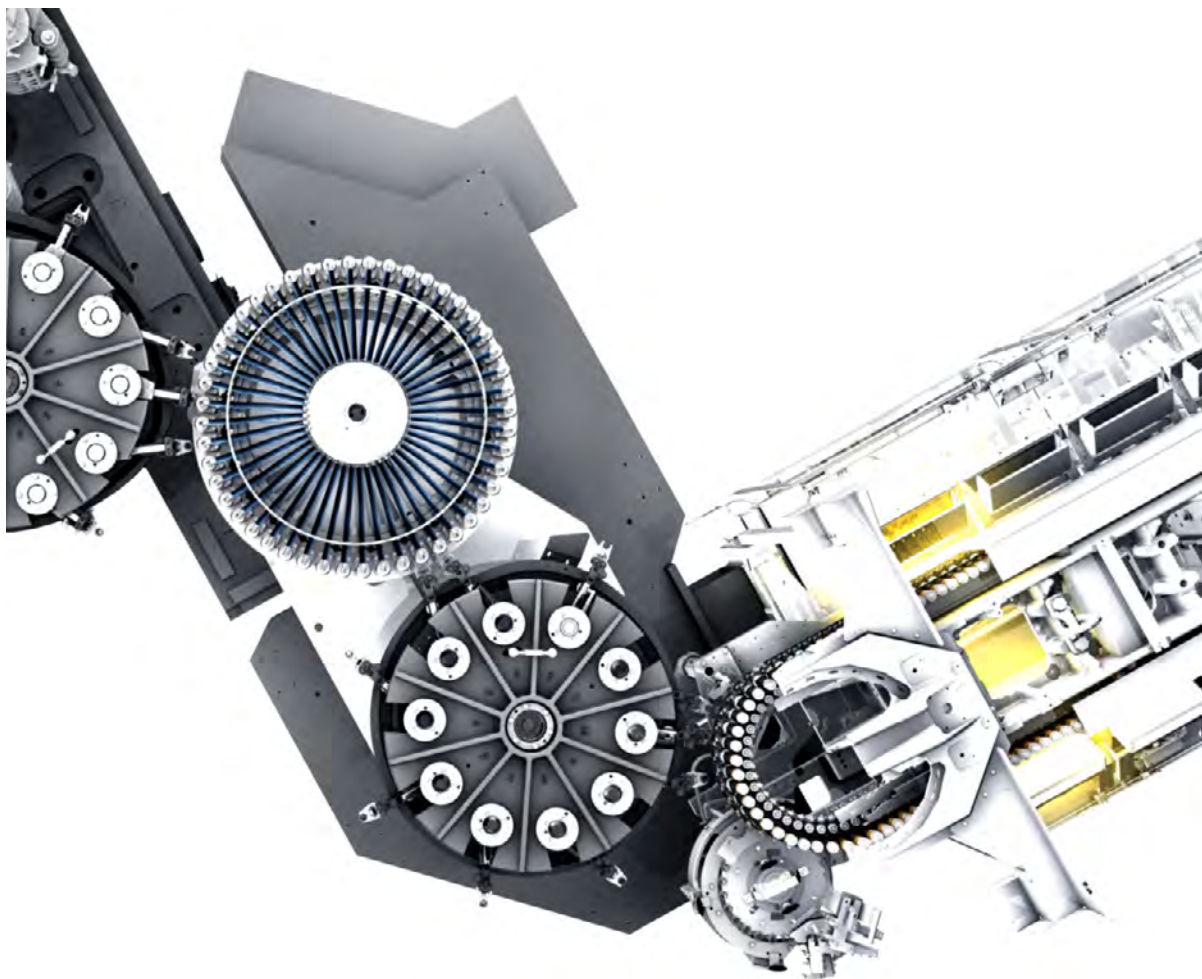
El Contipure utiliza un solo fluido para realizar la esterilización completa y, al utilizarlo con las preformas, tiene por tanto que «trabajar» menos superficie. Uniendo ambos factores es posible reducir drásticamente el consumo de energía y de fluidos.

## ■ Apto para el Lightweighting

La desinfección de las preformas no las encoge, al contrario de lo que pasa con la desinfección de las botellas fabricadas por soplado. De esta manera es posible proyectar desde un primer momento preformas más ligeras.

## ■ Proceso suave y rápido

Mediante el uso de un único fluido gaseoso el proceso se acorta muchísimo evitando la nociva condensación y minimizando la presencia de residuos del fluido desinfectante.



# We do more.



**KONPLAN**



**SYSKRON**



**KIC KRONES**



**KOSME**



**HST**  
KRONES GRUPPE



**EVOGUARD**

**KRONES AG**  
Böhmerwaldstraße 5  
93073 Neutraubling  
Alemania  
Teléfono +49 9401 70-0  
Telefax +49 9401 70-2488  
E-Mail [info@krones.com](mailto:info@krones.com)  
Internet [www.krones.com](http://www.krones.com)

**KOSME s.r.l. unipersonale**  
Via dell' Artigianato, 5  
46048 Roverbella (Mantova)  
Italia  
Teléfono +39 0376 751011  
Telefax +39 0376 751012  
E-Mail [kosme@kosme.it](mailto:kosme@kosme.it)  
Internet [www.kosme.com](http://www.kosme.com)

**EVOGUARD GMBH**  
Dr.-Hermann-Kronseder-Straße 1  
93149 Nittenau  
Alemania  
Teléfono +49 9436 307 700  
Telefax +49 9401 70 94 3700  
E-Mail [info@evoguard.com](mailto:info@evoguard.com)  
Internet [www.evoguard.com](http://www.evoguard.com)

**KIC KRONES**  
Internationale Cooperationsgesellschaft mbH  
Böhmerwaldstraße 5  
93073 Neutraubling  
Alemania  
Teléfono +49 9401 70-3020  
Telefax +49 9401 70-3696  
E-Mail [kic@kic-krones.com](mailto:kic@kic-krones.com)  
Internet [www.kic-krones.com](http://www.kic-krones.com)

**KONPLAN s.r.o.**  
Poděbradova 2842/1  
301 00 Plzeň  
República Checa  
Teléfono +420 377 918 109  
Telefax +420 377 918 139  
E-Mail [pilsen@konplan.cz](mailto:pilsen@konplan.cz)  
Internet [www.konplan.cz](http://www.konplan.cz)

**HST MASCHINENBAU GMBH**  
Gewerbestraße 19  
23942 Dassow  
Alemania  
Teléfono +49 38826 8878-0  
Telefax +49 38826 8878-1  
E-Mail [info@hst-gmbh.com](mailto:info@hst-gmbh.com)  
Internet [www.hst-maschinenbau-gmbh.de](http://www.hst-maschinenbau-gmbh.de)

**SYSKRON GMBH**  
Oskar-von-Miller-Straße 6b  
92442 Wackersdorf  
Alemania  
Teléfono +49 9431 79857-0  
Telefax +49 9431 79857-11  
E-Mail [info@syskron.com](mailto:info@syskron.com)  
Internet [www.syskron.com](http://www.syskron.com)



**KRONES**