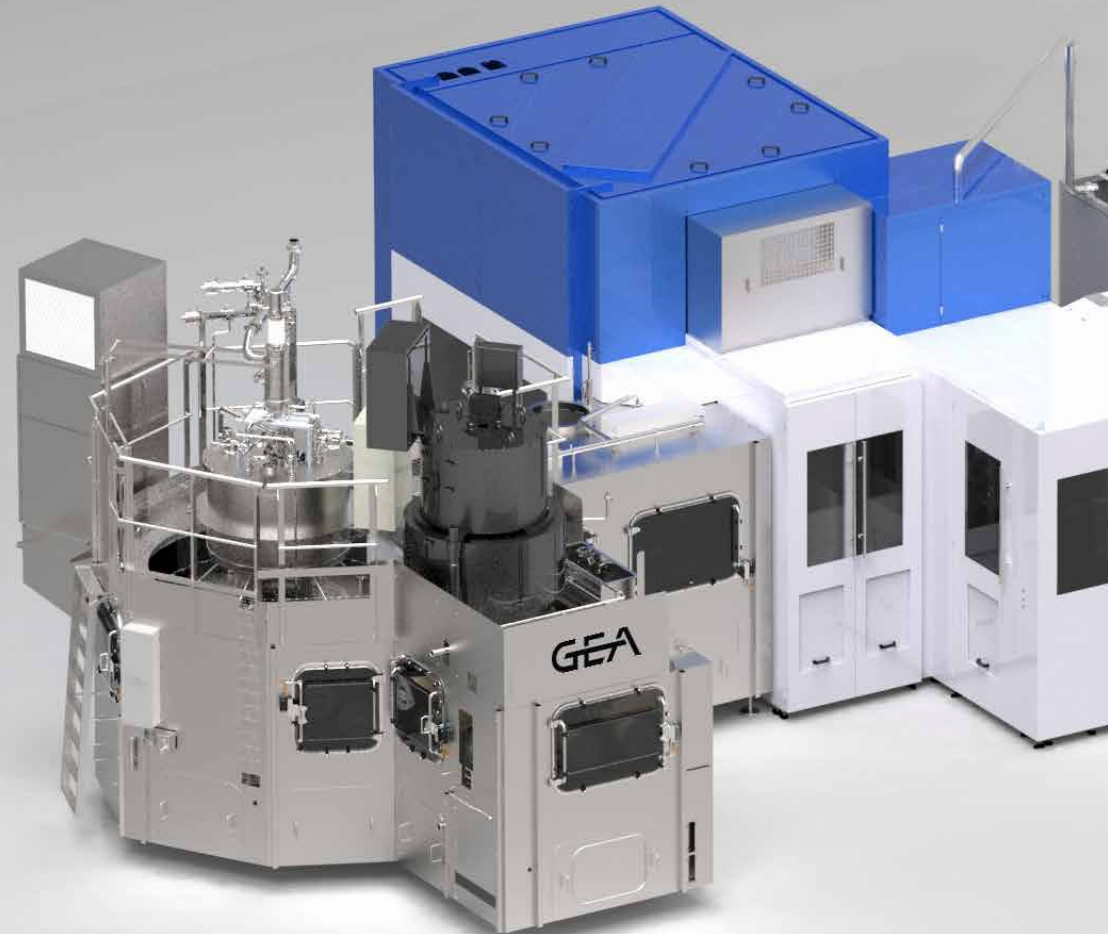


GEA DECONTAMINATION BLOW FILL SYSTEM

Imbottigliamento sostenibile per una vasta gamma di bevande sensibili.



COMBINARE SICUREZZA ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ NELL'IMBOTTIGLIAMENTO DI BEVANDE SENSIBILI.

GEA diversifica la tecnologia di soffiaggio e riempimento integrato per offrire sicurezza alimentare ad una gamma estremamente ampia di bevande sensibili a conservazione prolungata.

Le bevande odierne devono soddisfare un'ampia gamma di requisiti, per esempio contribuendo a favorire alcune funzioni fisiologiche, apportando benefici per la salute, offrendo sostenibilità, qualità e una prolungata durata di conservazione in base alla catena di distribuzione. Ciò mette alla prova i produttori, la loro gamma di prodotti e i loro processi di produzione.

Con il suo portafoglio di sistemi integrati di soffiaggio e riempimento basati sulla tecnologia di decontaminazione delle preforme, GEA fornisce ai produttori di bevande ulteriori soluzioni sostenibili che offrono una maggiore efficienza energetica e delle risorse. A seconda degli obiettivi di produzione e delle condizioni ambientali in cui la linea di riempimento opera, GEA offre due diverse configurazioni: GEA Aseptic Blow Fill ABF e GEA Decontamination Blow Fill DBF.

ABF rappresenta la soluzione più avanzata per le bevande a bassa acidità, i prodotti più

esigenti in termini di controllo del rischio microbiologico. È una tecnologia all'avanguardia e affidabile per prodotti altamente sensibili come il latte e i prodotti a base di latte, le bevande vegetali, quelle funzionali e il tè verde.

DBF, progettata per bevande ad alta acidità come succhi, tè, bevande isotoniche e altre bevande sensibili distribuite nella catena del freddo, garantisce la sicurezza alimentare al TCO migliore della categoria grazie ad un costo iniziale d'investimento accessibile, nonché ad un consumo efficiente delle utenze richieste, ai tempi di cambi formato rapidi e alla disponibilità dell'impianto.

La scelta effettiva della tecnologia di riempimento asettico più adeguata è il risultato di una valutazione su diversi fronti, ed è connessa alle specificità di ogni tipologia di produzione. GEA fornisce ai clienti una consulenza completa e un portafoglio di soluzioni tecnologiche dedicate e complementari per superare ogni difficoltà decisionale.



Prodotti e processi a prova di futuro.

Come leader nell'innovazione del processo integrato di soffiaggio e riempimento asettico, GEA supporta i produttori di bevande nelle sfide di un mercato sempre più orientato verso prodotti di alta qualità e processi più sostenibili.

NUOVO SISTEMA GEA DECONTAMINATION BLOW FILL SYSTEM.

GEA DBF rende i vantaggi della tecnologia integrata di soffiaggio e riempimento basata sulla decontaminazione delle preforme, disponibili per un'ampia gamma di bevande ad alta acidità, come i succhi e le bevande isotoniche, garantendo la sicurezza alimentare al miglior TCO della categoria.

Sterilizzazione delle preforme

Le bevande sensibili sia ad alta acidità (pH inferiore a 4,5) che a bassa acidità (pH superiore a 4,5) possono essere influenzate negativamente dalla presenza di luce o di ossigeno ed essere suscettibili al deterioramento biologico. A seconda del trattamento del prodotto e del contenitore, possono essere distribuite a temperatura ambiente o attraverso la catena del freddo.

Con il sistema DBF la preforma in uscita dal forno viene trattata con VHP (Perossido di Idrogeno Vaporizzato) attraverso un

unico processo integrato. Le preforme vengono poi soffiate con aria sterile, ed infine le bottiglie vengono trasferite ai moduli di riempimento e capsulatura aseptici.

Flessibilità di riempimento

Il modulo di soffiaggio non fa parte del processo asettico: questo permette di effettuare le operazioni di cambio formato in modo rapido e semplice. DBF può gestire una vasta gamma di formati bottiglia, da quelle monodose a quelle di grandi dimensioni, e di adottare diversi dimensioni del collo in tempi brevi. Ciò consente ai produttori di bevande di soddisfare le attuali esigenze del mercato, che richiede flessibilità in termini di forme e dimensioni dei contenitori. Inoltre, il sistema consente il riempimento di un grande assortimento di bevande sensibili, piatte o gassate, limpide o viscosi, e quelle con polpa, fibre e pezzi di frutta o cereali con dimensioni fino a 10x10x10 mm.

Soluzione sostenibile.

GEA DBF è una piattaforma di sterilizzazione completamente a secco basata sul trattamento delle preforme con VHP.



Flessibilità in termini di contenitori.

Cambio formato rapido rispetto a sistemi di decontaminazione simili.





Sterilizzazione capsule e tappatura aseptica

Il sistema di sterilizzazione capsule a base di VHP così come il modulo di tappatura consentono di trattare tappi flat e sport in plastica pre-filettati.

Specificamente progettato per applicazioni aseptiche e posizionato all'interno dell'isolatore microbiologico, il modulo di tappatura presenta un design senza soffiotti, igienico e di facile pulizia; una barriera elettrica brevettata da GEA separa efficacemente la zona sterile dai componenti meccanici che richiedono lubrificazione. La completa tracciabilità del processo di tappatura garantisce la massima sicurezza del prodotto finale.

I VANTAGGI PER LA VOSTRA PRODUZIONE.

Flessibilità e controllo ambientale nella produzione ad alte prestazioni di bevande a lunga durata di conservazione.

- Soluzione sostenibile: il trattamento di decontaminazione delle preforme è completamente a secco e non richiede alcun consumo d'acqua.
- Riduzione della complessità e dell'ingombro della macchina: non è necessario alcun ribaltamento delle preforme nel forno.
- Ottimizzazione del trattamento termico delle preforme: il forno è dotato di un sistema a doppia ventilazione che fornisce flussi d'aria indipendenti e dedicati per il raffreddamento del collo e del corpo della preforma.
- Movimentazione delicata: le preforme vengono trasferite tramite pinze comandate da camme per evitare sollecitazioni al collo anche in caso di produzione ad alta velocità (oltre 2.500 bottiglie/ minuto).
- Flessibilità di soffiaggio: l'ampiezza dell'angolo di soffiaggio ad alta pressione consente la produzione ad alta velocità di bottiglie di forma complessa.
- Riduzione dei costi energetici grazie ad un sistema standard per il recupero di una parte dell'aria dal circuito ad alta pressione.
- Sistema sviluppato per un'ampia varietà di SKU, che offre un cambio formato rapido rispetto ad analoghe tecnologie di decontaminazione.
- Facile monitoraggio dell'efficacia di sterilizzazione: il trattamento delle superfici sia interne che esterne delle preforme, eseguito in un unico processo e con un unico agente sterilizzante, riduce i punti di controllo critici.
- Massima sicurezza alimentare: l'esclusivo Smart Sensor controlla che ogni preforma venga efficacemente sterilizzata.



Il GEA DBF offre un processo di decontaminazione sostenibile per preforme e tappi.

GEA Procomac S.p.A.

Via Fedolfi, 29
43038 Sala Baganza (PR) Italy

Tel ++39 0521 839411
gea.com/filling
gea.com/contact