



LinaFlex Compact

Pasteurizador de túnel en versión compacta



Pasteurización eficiente en poco espacio



La seguridad del producto es un tema central a la hora de comercializar bebidas. Con frecuencia la pasteurización suele ser el proceso principal para conservar los productos que se acaban de llenar. El pasteurizador de túnel LinaFlex ofrece un proceso de pasteurización con una regulación precisa de las unidades de pasteurización (UP) y un empleo eficiente de recursos – ahora con un diseño aún más compacto.

De un vistazo

- Diseño compacto de máquina con regulación precisa de UP
- Transportadores perfectamente adaptados a las propiedades del envase y a las condiciones de producción
- Sistema montado, cableado y sometido a pruebas en la fábrica de Flensburg
- Instalación rápida
- Integración de componentes duraderos



Pasteurizador de túnel LinaFlex Compact

El concepto



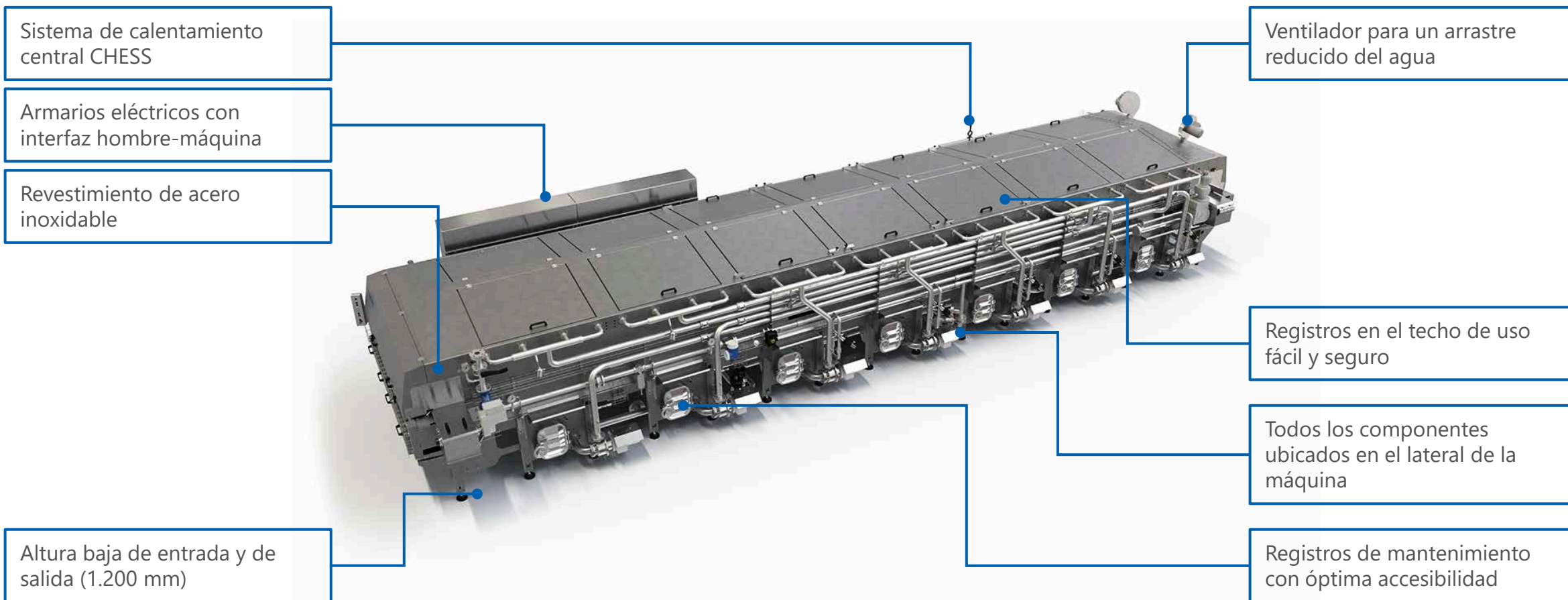
- Máquina compacta – se suministra una unidad
- Sistema montado, cableado y sometido a pruebas en la fábrica de Krones
- Control en tiempo real PUC³ de los valores de UP
- Principio "Plug and Play"
 - Instalación rápida
 - Puesta en marcha sencilla
- Suministro térmico central de las diferentes zonas con el sistema de calentamiento CHES^S*
- Máxima calidad incluso para la versión más pequeña
- Cintas transportadoras Marathon Belt y Ironman Belt de larga vida útil
- Dos tamaños de máquinas:
 - 9,6 metros de superficie de tratamiento
 - 11,2 metros de superficie de tratamiento



LinaFlex Compact con sistema de calentamiento CHES^S integrado y armarios eléctricos

* Central Heat Exchange Supply System

La construcción



Detalles técnicos



- Dos superficies de tratamiento posibles:
 - 23 m² con una longitud de 9,6 m y una anchura de 2,4 m
 - 27 m² con una longitud de 11,2 m y una anchura de 2,4 m
- Altura baja de entrada y de salida de 1,2 m respectivamente

Tamaño de máquina con diseño compacto

- Longitud total: 13,1 m
- Anchura total: 3,55 m
- Altura total: 2,1 m
- Peso tara: 8.500 kg

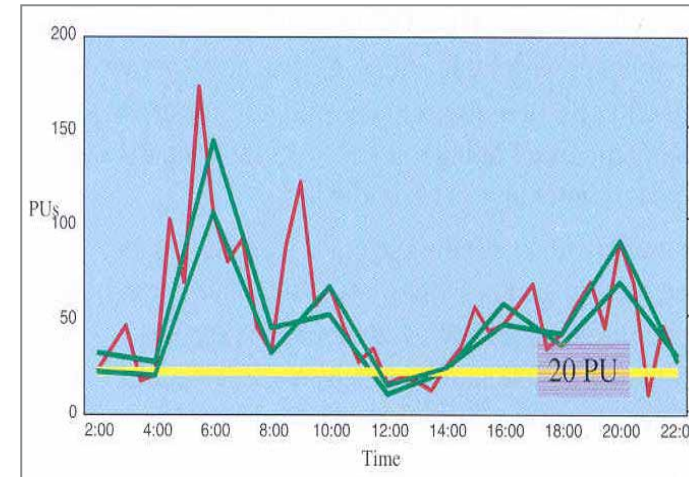


Detalles técnicos

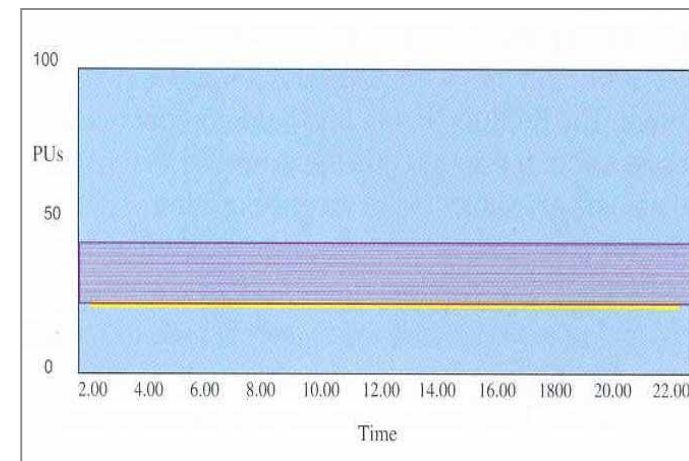


Control de UP mediante PUC³

- Garantía de una alta calidad de producto donde los parámetros del producto, de tratamiento y de la operación se registran y controlan con precisión
- Cálculo exacto de la temperatura del producto y de las UP resultantes para cada hilera de envases
- Ajuste dinámico de la temperatura de rociado tomando como base las UP requeridas y las ya obtenidas
- La pasteurización nunca es insuficiente y las divergencias respecto al valor nominal son mínimas gracias a los algoritmos y al control inteligentes durante todo el proceso
- Aseguran una acumulación homogénea de unidades de pasteurización incluso durante interrupciones y paradas
- Mínimo consumo de energía debido a que el control reacciona perfectamente a los cambios en el comportamiento operativo de la línea



Resultado de pasteurización sin PUC³...



... y con PUC³

Detalles técnicos



Cintas transportadoras de larga vida útil

- Mínima fricción gracias a rodillos de plástico potentes en el lado inferior del transportador: carga reducida de reductores y ejes
- Estructura inferior de la cinta transportadora exenta de mantenimiento, sin rodamiento central ni perfiles de desgaste
- La cinta transportadora no da de sí por contar con una resistencia a la tracción cuatro veces superior
- Vida útil de 20 años y más

Marathon Belt

- Para vidrio, latas y PET
- Estructura resistente y estable con bastidor de acero inoxidable
- Cuerpo de plástico para ofrecer óptimas características de transferencia y estabilidad

Ironman Belt

- Desarrollado especialmente para el procesamiento de botellas de vidrio
- Empleado en caso de una mayor probabilidad de sufrir roturas de vidrio
- Completamente en acero inoxidable



Parte baja de la cinta transportadora Marathon Belt



Ironman Belt con transferencia

Detalles técnicos



Diseño compacto de máquina

- Estructura autoportante de la carcasa
- Sin columnas, paredes laterales rectas
- Máquina fabricada de acero inoxidable (AISI 304), aleación 316L opcional
- Después del vaciado sin restos de agua, gracias a las bandejas de fondo inclinadas



Instalación rápida

- Principio "Plug and Play"
- Sistema montado, cableado y sometido a pruebas eléctricas en la fábrica de Krones
- Optimización para un rápido inicio de la producción



Detalles técnicos



Mantenimiento preventivo y curativo sencillo

- Óptima accesibilidad
- Tamices enchufables dobles para la protección de la bomba
- Bocas de hombre en todos los tanques de zona
- Tubos rociadores con aperturas para limpieza



Diseño ergonómico

- Apertura sencilla de la cubierta para el techo asistida por cilindros de presión a gas
- Óptima accesibilidad

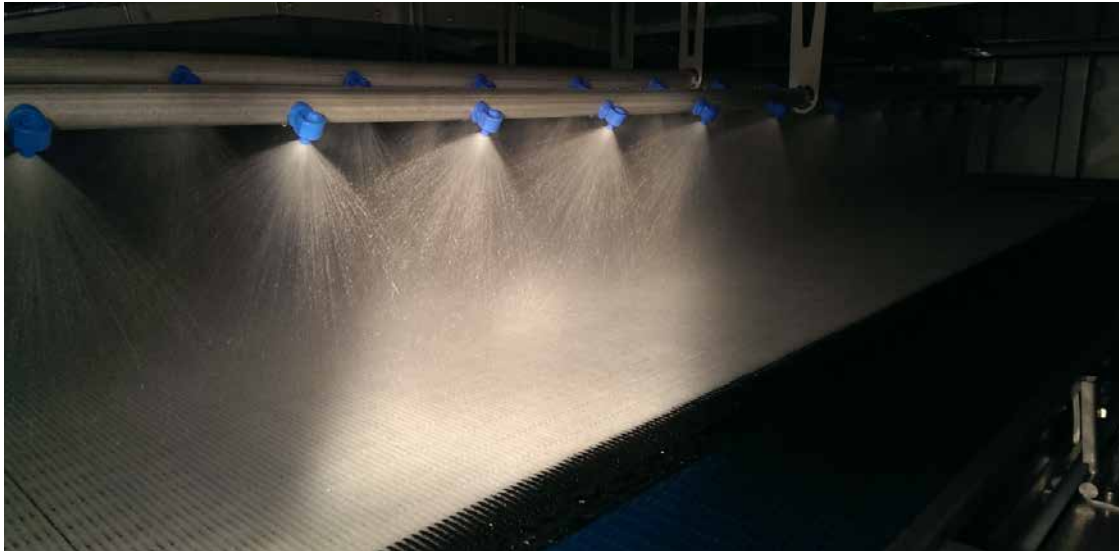


Detalles técnicos



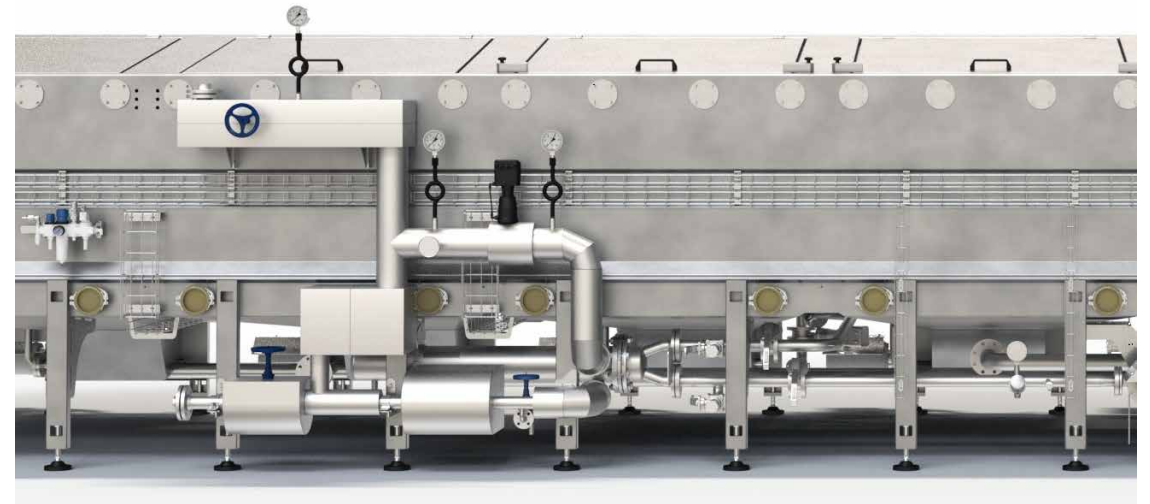
Alta eficiencia energética

- Sistema de rociado a baja presión
- Consumo bajo de energía de unos 12 kW
- Opcional: aislamiento de las zonas calientes



Sistema de calentamiento central CHESSE altamente eficiente

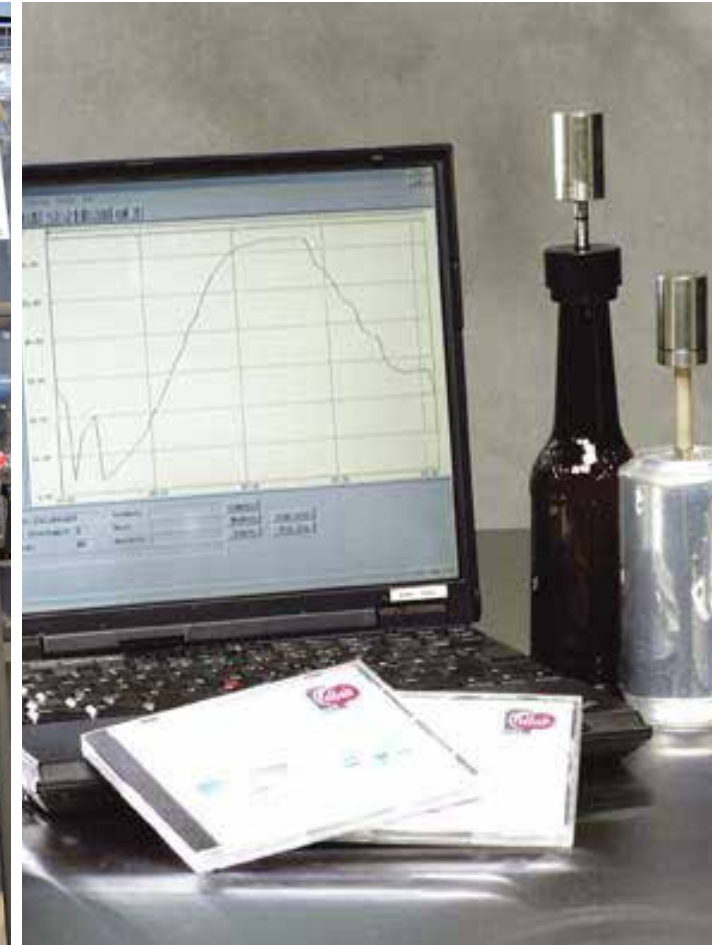
- Integración en el diseño de la máquina
- Calentamiento inicial de menos de 15 minutos
- Aislamiento de la tubería de vapor y de agua de calentamiento



Dispositivos suplementarios



- Soplado por toda la anchura de la máquina
- Aislamiento de las zonas calientes (en los lados y el techo)
- Carcasa de acero inoxidable AISI 316L
- Mediciones de consumo y visualización:
 - Agua
 - Calor
 - Electricidad
 - Aire comprimido
- Dosificación con control temporal para la desinfección del agua de tratamiento
- Dosificación con control cuantitativo para el tratamiento del agua fresca (desincrustante)
- Sistema dosificador de ClO_2
- Reductor de presión del agua
- Registrador de UP
- Editor de UP para cambios manuales de unidades de pasteurización y rendimiento



Ventajas



Máxima seguridad del producto

El control de UP de la tercera generación garantiza la máxima seguridad dinámica del producto en tiempo real y una calidad constante del producto.

Cambio de producto totalmente automático

El cambio de producto con corredera de envases es totalmente automático y opcionalmente presenta un dispositivo de soplado con ajuste automático en la altura. De este modo es posible reajustar la máquina en menos de diez minutos* a nuevos tipos de producto.

Gran eficiencia de los recursos

El LinaFlex Compact convence por sus numerosas ventajas en lo referente al ahorro energético:

- Optimizado volumen de agua gracias a los tanques de zona integrados
- Hasta un 20 por ciento menos de consumo energético durante el calentamiento
- Menor consumo de energía y de agentes químicos
- Aislamiento térmico (opcional) para evitar pérdidas de calor de hasta un 60 por ciento

* Depende de la configuración de las zonas

Óptimas condiciones de higiene

La ejecución en Clean Design permite la mejor limpieza posible con el mínimo personal.

Cintas transportadoras de larga vida útil

Las cintas transportadoras presentan un rendimiento de al menos un 98 por ciento y una vida útil de hasta 20 años. Debido a un tiempo útil más prolongado (cuatro veces más), es posible ahorrar hasta 25.000 euros anuales.

Mínima necesidad mantenimiento

Bajan los costes de mantenimiento y de servicio dado que, por ejemplo, se puede prescindir de retensar y de renovar los perfiles de desgaste.

Consulta de máquina nueva

En nuestra tienda [Krones.shop](https://www.krones.com/shop) puede pedir sencillamente una oferta sin compromiso.



Todo en manos de un solo proveedor



Cursos de formación en la Academia Krones – Personal bien formado aumenta la eficiencia de la línea

La amplia oferta de la Academia de Krones abarca desde cursos para operadores o especialistas en mantenimiento y puesta a punto hasta cursos para directivos. Además, elaboraremos con mucho gusto un plan de formación individual.

Los detergentes y desinfectantes de KIC Krones consiguen que sus máquinas reluzcan

Además del seccionamiento y el cierre, en un sistema es fundamental lo siguiente: el trasvase fiable de su producto. Por esta razón, además de válvulas de alta calidad, Evoguard ofrece también innovadoras bombas centrífugas.

Lubricantes de KIC Krones para cada fase de la producción

Independientemente de si se trata de reductores, cadenas o sistemas de lubricación central – nuestras grasas y aceites son verdaderos multitalentos. Llegan a cualquier punto de lubricación, protegen de esta forma su línea y son cuidadosos con el producto dado que son de grado alimentario.

Krones Lifecycle Service – Partner for Performance

También después de comprar una máquina nueva, Krones sigue ocupándose de sus sistemas: los expertos de Lifecycle Service de Krones están siempre a su lado y convierten sus objetivos y deseos en soluciones de Lifecycle Service perfectas.

Evoguard – Tecnología de válvulas de alto rendimiento en toda la línea

La serie de válvulas Evoguard comprende un sistema modular de componentes higiénicos y asépticos que contribuyen en cada punto de la línea de producción a un alto rendimiento y que ofrecen la solución adecuada para cada fase del proceso.

**SOLUTIONS
BEYOND
TOMORROW**

