[Menü]

Dies ist ein dynamischer Katalog, in dem Sie mit den Pfeiltasten navigieren können.

Lebensmitteltechnologie seit 1964

EMERITO bietet seinen Kunden eine breite Erfahrung in technologischen Lösungen für die Verpackung von Lebensmitteln in starren Behältern (Dosen, Gläser, Flaschen, etc.) mit der Idee, die höchste Qualität in ihren Prozessen zu erhalten und gleichzeitig die Ressourcen und Kosten zu optimieren. Und das mit dem größtmöglichen Respekt für die Umwelt.

3.500 m² Produktionsstätte

Hauseigene Konstruktion

Internationale Qualitätszertifikate | CE | SP UL LISTED

Mehr als 1.000 aktive Maschinen auf 5 Kontinenten

1964-2024 60 YEARS ANNIVERSARY

Katalog

Komplette Konservenlinien	Seite 4
Depalettierer	Seite 8
Reinigungssysteme für Leerbehälter	Seite 9
Abfüllmaschinen	Seite 10
Verschließmaschinen	Seite 19
Vakuum-Detektoren	Seite 33
Rotierende Produktverdichter	Seite 34
Be- und Entladestationen für Autoklavenkörbe	Seite 35
Wasch- und Trocknersysteme	Seite 36
Zusatzausrüstung	Seite 40

[Menü]

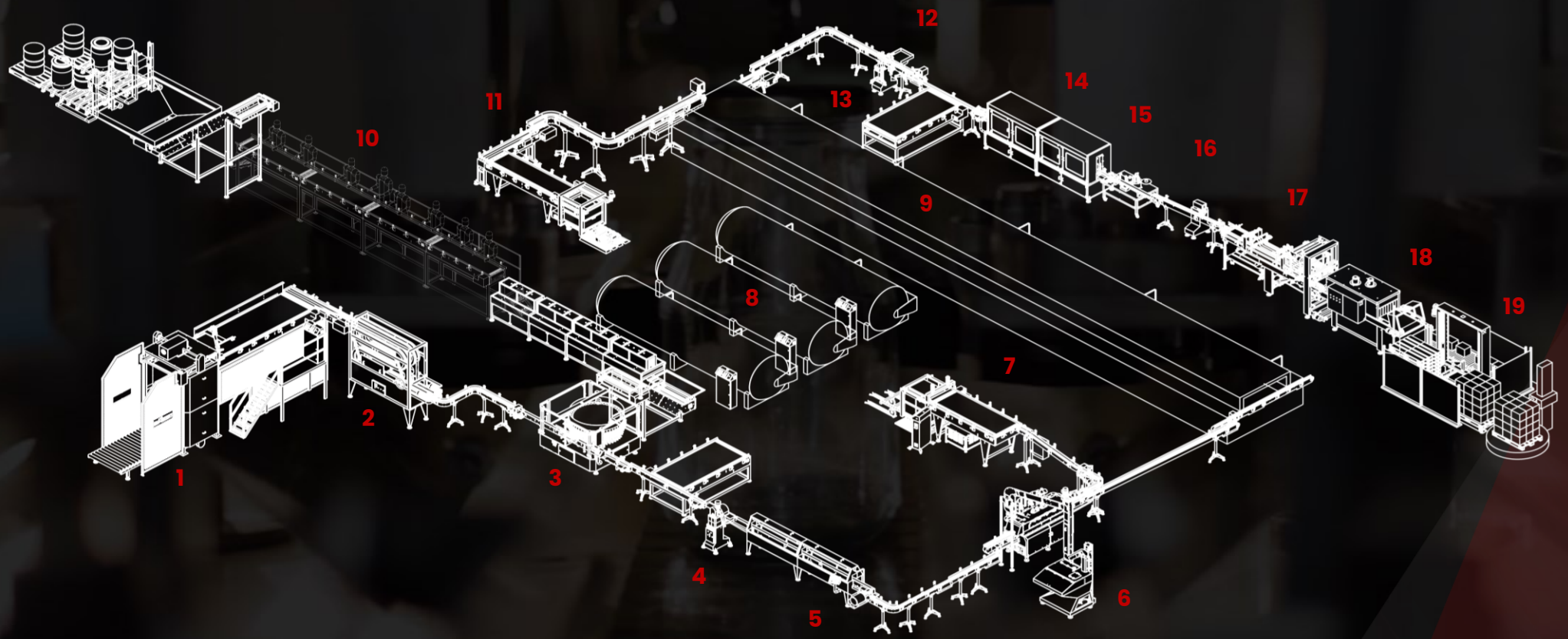
Dies ist ein dynamischer Katalog, in dem Sie mit den Pfeiltasten navigieren können.

Komplette Linien

[Menü]

Komplette Linien

Info



1. Depalettierer
2. Reinigungssystem für Leerbehälter
3. Abfüllmaschine für Feste oder Stückige Lebensmittel
4. Rotierender Produktverdichter
5. Abfüllmaschine für Flüssigkeiten
6. Twist Off Verschließmaschine
7. Beladestation für Autoklavenkörbe
8. Autoklaven
9. Durchlauf-Pasteur
10. Manuelle Arbeitstische
11. Entladestation für Autoklavenkörbe
12. Vakuum-Detektor
13. Akkumulationstisch
14. Waschsystem
15. Trocknersystem
16. Etikettierer
17. Kartonierer
18. Schrumpftunnel
19. Palettierer

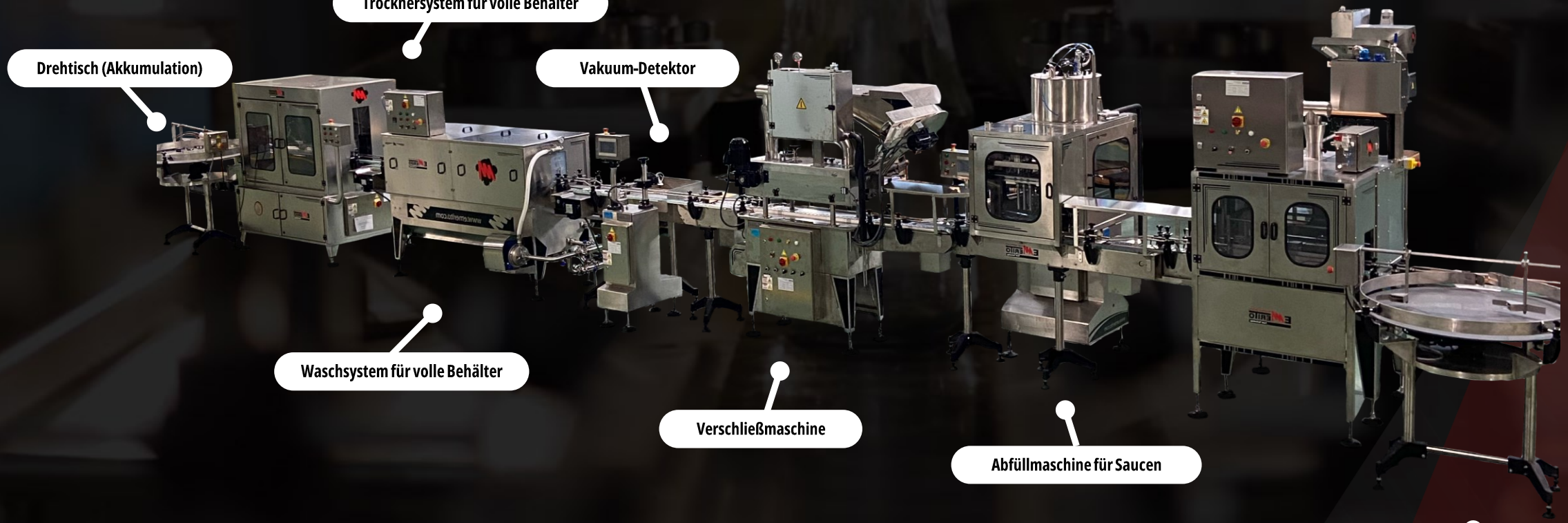
[Menü]

Operatives Beispiel

Saucenlinie

Info

Video



Beginn der Linie

Depalettierer

Gläser | Dosen | Flaschen

Verschiedene Automatisierungsgrade verfügbar

Anlage zum Depalettieren von starren, leeren Behältern wie Gläsern, Dosen oder Flaschen, die palettiert sind, mit dem Ziel, sie einzeln auszurichten und sie korrekt der Konservenlinie zuzuführen. Sie kann auch am Ende der Linie mit vollen Behältern eingesetzt werden, um diese einzeln auszurichten und zum Bereich für die Chargenkennzeichnung und Etikettierung zu führen.

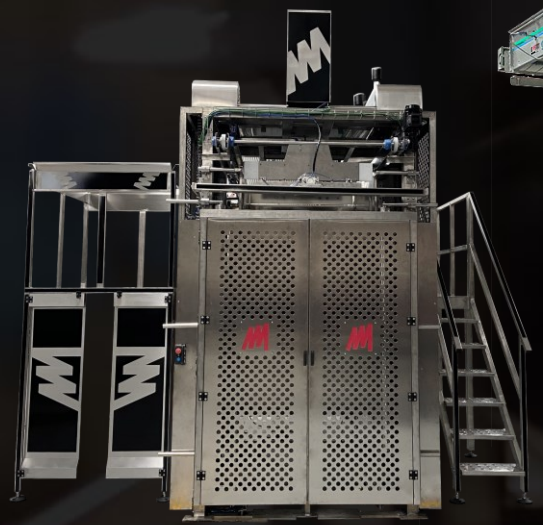
Wir bieten alternativ auch Depalettierer für Kunststoffbehälter, je nach Format und Produktionsbereich, immer nach vorheriger Prüfung der jeweiligen Anwendung.

Depalettierung durch kartesisches Fegen, Schicht für Schicht, inklusive eines Akkumulationstisches und seiner Auslaufbänder mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten, um die Behälter einzeln in Reihe zu stellen.

Info

Wir haben einige Optionen, um unsere Depalettierer maximal zu automatisieren, wie zum Beispiel:

- Automatisches Palettenladesystem vor der Depalettierung, mit einer Kapazität von 2 Paletten im Wartezustand und einer zusätzlichen Palette im Ladezustand.
- Automatisches Entnahmesystem für die Trennblätter zwischen den Schichten, das auch einen Käfig aus rostfreiem Stahl umfasst, um die Trennblätter während der Depalettierung kontrolliert zu sammeln.
- Automatische Ausgabe von Leerpaletten.



SMA - 250 Video

SMA - 500 Video

SMA - 100 Video

	SMA - 100	SMA - 250	SMA - 500
Behältnisse	Gläser, Dosen, PET, Flaschen, etc.		
Kapazität	1 Lage / min.	2,5 Lagen / min.	5 Lagen / min.
Ergänzungen	Automatische Entfernung der Trennlagen.	Automatische Entfernung der Trennlagen. Automatischer Wechsel der zweiten Palette.	Automatische Entfernung der Trennlagen. Automatischer Wechsel der zweiten Palette. Containerentladung - Ausblasanlage.

Reinigungssysteme für Leerbehälter

Wasser | Luft | Dampf

Diese Maschine wurde speziell für die Reinigung von leeren Behältern aus Kunststoff, Weißblech oder Glas entwickelt, die in der Lebensmittelproduktion verwendet werden.

Das Reinigungssystem für Leerbehälter, das hauptsächlich aus hochwertigem AISI 316L-Stahl gefertigt ist, automatisiert das Reinigen von Leerbehältern, ohne dass zusätzliche Werkzeuge benötigt werden. Dadurch wird eine erhebliche Verbesserung der Produktionskapazität sowie eine effizientere Nutzung des Personals erreicht, was eine sofortige Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit bedeutet.

Die Beschaffenheit der bei der Herstellung verwendeten Materialien und die unbestreitbare Qualität der Verarbeitung machen diese Maschine zu einem zuverlässigen und langlebigen Hilfsmittel, das auch bei anspruchsvollen und engagierten Arbeiten eine lange Lebensdauer gewährleistet.

Video

Info

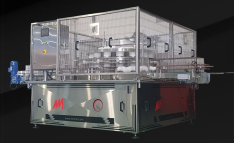
	U1	U2	U2 - SP	Universal
Behältnisse	Alle Formate.			
Kapazität	Bis zu 40 Einheiten / min.	Bis zu 150 Einheiten / min.	Bis zu 200 Einheiten / min.	Bis zu 600 Einheiten / min.
Vielseitigkeit	Notwendigkeit der Bestätigung des Formats.	Einfache Einstellung für den Wechsel zwischen verschiedenen Formaten.	Alle Behälter ohne Installation zusätzlicher Komponenten. Einfacher Formatwechsel durch Öffnen der seitlichen Bänder.	

Abfüllmaschinen

Abfüllmaschinen

Feste oder Stückige Lebensmittel

Linearer Überlauffüller mit Vibration



Rotierender Teleskop-Volumenfüller

Flüssigkeiten

Kaskadenfüller

Füller mit Niveaukontrolle

Vakuumfüller

Saucen

Volumetrischer Kolbenfüller

Volumetrischer Füller mit Durchflussmesser

Info

Feste oder Stückige Lebensmittel

Linearer Überlauffüller mit Vibration

Anpassungsfähig an jedes Verfahren

Einfache Wartung

Robustheit

Maschine für die Abfüllung von Festen oder Stückigen Lebensmitteln durch Überlauf, die am Ausgang der Maschine ein Vibrationssystem für die Behälter enthält, das das überschüssige Produkt (über dem Rand) von der Öffnung der Behälter entfernt und sie über ein Rückführband wieder an die Abfüllrampe zurückführt.

Dieser Füller ist sehr einfach und leicht zu warten und passt sich perfekt an verschiedene Produktionsbereiche oder -niveaus, Produkte und Behälter an, je nach den Bedürfnissen des jeweiligen Kunden.

Trotz seiner Einfachheit hält Emerito bei diesem Gerät die höchsten Qualitätsstandards ein, sowohl bei den Materialien als auch bei den elektronischen Komponenten, mit der grundlegenden Prämisse, dieses Gerät mit einer besonderen Robustheit und Langlebigkeit auch unter den anspruchsvollsten Arbeitsbedingungen auszustatten.

LS 2M Video

LS 1.5M Video

Info	LS	RS
Technologie	Linearer Überlauf + Vibration.	Teleskopisch.
Kapazität	Bis zu 250 Einheiten / min.	Bis zu 600 Einheiten / min.
Produkte	Fest | Geschichtet | Gewürfelt.	

Feste oder Stückige Lebensmittel

Rotierender Teleskop-Volumenfüller

Anpassungsfähig an verschiedene Formattypen

Volumenkontrolle durch Teleskope

Video

Diese Abfüllmaschine kann sich an verschiedene Technologien für die Abfüllung verschiedener Arten von Feststoffen anpassen und deckt so ein breites Spektrum an möglichen Anwendungen ab.

Die Befüllung erfolgt über teleskopische Gläser, die es ermöglichen, die Füllmenge je nach Art des Behälters oder des abzugebenden Produkts zu regulieren, bei mittlerer und hoher Geschwindigkeit.

Info

	RS	LS
Technologie	Teleskopisch.	Linearer Überlauf + Vibration.
Kapazität	Bis zu 600 Einheiten / min.	Bis zu 250 Einheiten / min.
Produkte	Fest | Geschichtet | Gewürfelt.	

Flüssigkeiten

Kaskadenfüller

Einfachheit der Bedienung

Totale Anpassungsfähigkeit

Video

Abfüllmaschine für die Dosierung von Flüssigkeiten mittels eines Überlauf- oder Kaskadensystems, das sich leicht an verschiedene Produktionsbereiche und Behälterformate anpassen lässt.

Unser Kaskadenfüller ist eine einfache und wirtschaftliche Lösung für die Dosierung von Flüssigkeiten, egal ob es sich um Salzlake, Wasser, Essig, Öl oder eine der am häufigsten verwendeten Flüssigkeiten bei der Herstellung und Konservierung von Lebensmitteln handelt. Trotz der einfachen Funktionsweise haben wir die Qualität der Materialien und der Verarbeitung nicht unterschätzt, beides Elemente, die alle Emerito-Geräte auszeichnen und die auch alle kommerziellen Komponenten erreichen, die wir in ihre Herstellung einbeziehen, wobei wir immer die führenden Marken auf dem Markt verwenden.

Mit unserem Kaskadenfüller können wir uns leicht an die Produktionsanforderungen jedes Kunden anpassen, so dass sich die Anlage perfekt in den Herstellungsprozess einfügt und jedes Detail genauestens beachtet wird, um eine präzise Kontrolle der Abfüllung und des Kopfraums zu ermöglichen.

Unsere Kaskadenfüller ermöglichen es, die Abfülltemperatur zu kontrollieren und eine perfekte Rezirkulation der Flüssigkeit vorzunehmen, um ihre maximale Ausnutzung zu erreichen, indem ein doppeltes Filterverfahren verwendet wird, um den Qualitätsverlust der Flüssigkeit zu vermeiden.

Info

Füller mit Niveaukontrolle

Faseroptische Steuerung

Vermeidung des Risikos der Feststoffoxidation

Abfüllmaschine für Abdeckflüssigkeiten (Öl, Essig, Salzlake, Wasser), die mit perfekter Genauigkeit den festgelegten Füllstand der abzufüllenden Flüssigkeit kontrolliert.

Unabhängig von der Menge und dem Volumen des festen Produkts, das jeder Behälter enthält, erreicht die Flüssigkeit immer das gleiche Niveau, was die Homogenität des Kopfraumes und logischerweise den Bereich des Vakuums begünstigt, der in jedem der Behälter erreicht wird, auch wenn die Zeit des Eindringens der festen Flüssigkeit in den festen Teil komplizierter ist (wie zum Beispiel im Fall von Thunfischkonserven mit Öl).

Dieses System, das mit Sensoren ausgestattet ist, die Signale über Glasfaserkabel empfangen und senden, vermeidet das Auslaufen von Flüssigkeit nach außen, so dass eine saubere Arbeitsumgebung entsteht und die notwendige Wartung erheblich reduziert wird.

Info

	Linear T + N	Rotativiv Rota + N
Technologie	Niveaukontrolle.	
Kapazität	Bis zu 50 Einheiten / min.	Bis zu 100 Einheiten / min.
Produkte	Abdeckflüssigkeiten (Öl, Essig, Salzlake, etc.).	

Vakuumfüller

Besseres Eindringen von Flüssigkeiten in das Produkt

Saubere Arbeitsumgebung

Maschine in Rotationsausführung für die Abfüllung von Abdeckflüssigkeiten (ÖI, Essig, Salzlake, Wasser) mit der Vakuum-Technologie. Diese Technologie ist in der Regel auf mittlere und große Hersteller ausgerichtet, da die Geschwindigkeit beim Abfüllen von Flüssigkeiten in den Rotationsversionen erheblich gesteigert werden kann.

Die Vakuum-Technologie ermöglicht es uns, in einer einzigen Maschine die Luft aus den Zwischenräumen, die das feste Produkt in den Behältern enthalten kann, zu entfernen, bevor die Flüssigkeit eingefüllt wird, wodurch ein homogenes Vakuum in jedem Behälter entsteht. Das bedeutet, dass das Einfüllen der Flüssigkeit in einer kontrollierten Vakuumatmosphäre erfolgt, die das Eindringen der Flüssigkeit in die vom Produkt hinterlassenen Löcher erleichtert, wie es zum Beispiel beim Verpacken von Fisch-, Fleisch- oder Gemüsekonserven der Fall ist. Dies ist zweifelsohne eine Verbesserung der Verpackungsqualität, die es uns ermöglicht, die Füllhöhe des Behälters genau zu kontrollieren, während wir gleichzeitig ein Überlaufen vermeiden, das die Qualität der Verpackung beeinträchtigen würde.

Mit diesem System erreichen wir die höchste Qualität bei der Fertigstellung des Produkts und, was ebenso wichtig ist, seine perfekte Präsentation auf dem Markt.

Info

RVB

Technologie	Rotierender Vakuumfüller.
Kapazität	Bis zu 600 Einheiten / min.
Produkte	Flüssigkeiten und Saucen mit geringer Dichte unter Vakuum.

Saucen

Volumetrischer Kolbenfüller

Niedrige und hohe Dichten

Temperaturkontrolle | Niveau

Video

Video

Video

Diese Abfüllmaschine wurde entwickelt, um Saucen oder Flüssigkeiten durch Volumenkontrolle abzufüllen, unabhängig von hoher oder niedriger Dichte.

Die Maschine wird häufig für die Abfüllung von Konfitüren, Joghurt, Honig, Pasteten, Soßen oder Pürees und sogar für Mischungen verwendet, die feste Teilchen enthalten können, sofern die Mischung homogen ist.

Unsere Kolbenfüller sind mit einem Haupttank ausgestattet, der nach freier Wahl des Kunden mit verschiedenen Optionen ergänzt werden kann, je nach Anwendung oder zu verarbeitendem Produkt: Temperaturregelung des Produkts, Rührwerk-Mischer zur Aufrechterhaltung der Homogenität des Gemischs oder ein integriertes Pumpsystem mit Kontrolle der Höchst- und Mindestfüllstände, um eine automatische und kontrollierte Zufuhr des Produkts in unseren Tank zu gewährleisten.

Das Volumen des Füllkolbens (standardmäßig 600cm³) wird über ein Handrad mit Zählwerk eingestellt, was eine einfache und schnelle Regulierung der verschiedenen Füllmengen mit höchster Präzision ermöglicht.

Info

1C - 2C - 3C - 4C - 6C | 4C-A | 6C-A (Alternative)

Technologie	Volumetrische Kolben.
Kapazität	Von 10 bis zu 120 cpm.
Produkte	Flüssigkeiten, Soßen und sogar Mischungen, die feste Partikel enthalten können.

Saucen

Volumetrischer Füller mit Durchflussmesser

Magnetische Massedurchflussmessgeräte

Lineare und rotierende Versionen

Video

Maschine in linearer und rotierender Ausführung, geeignet für die Abfüllung von Soßen, Pasten oder Flüssigkeiten, unabhängig von der Dichte, ob niedrig oder hoch, mittels Durchflusskontrolle (Volumen).

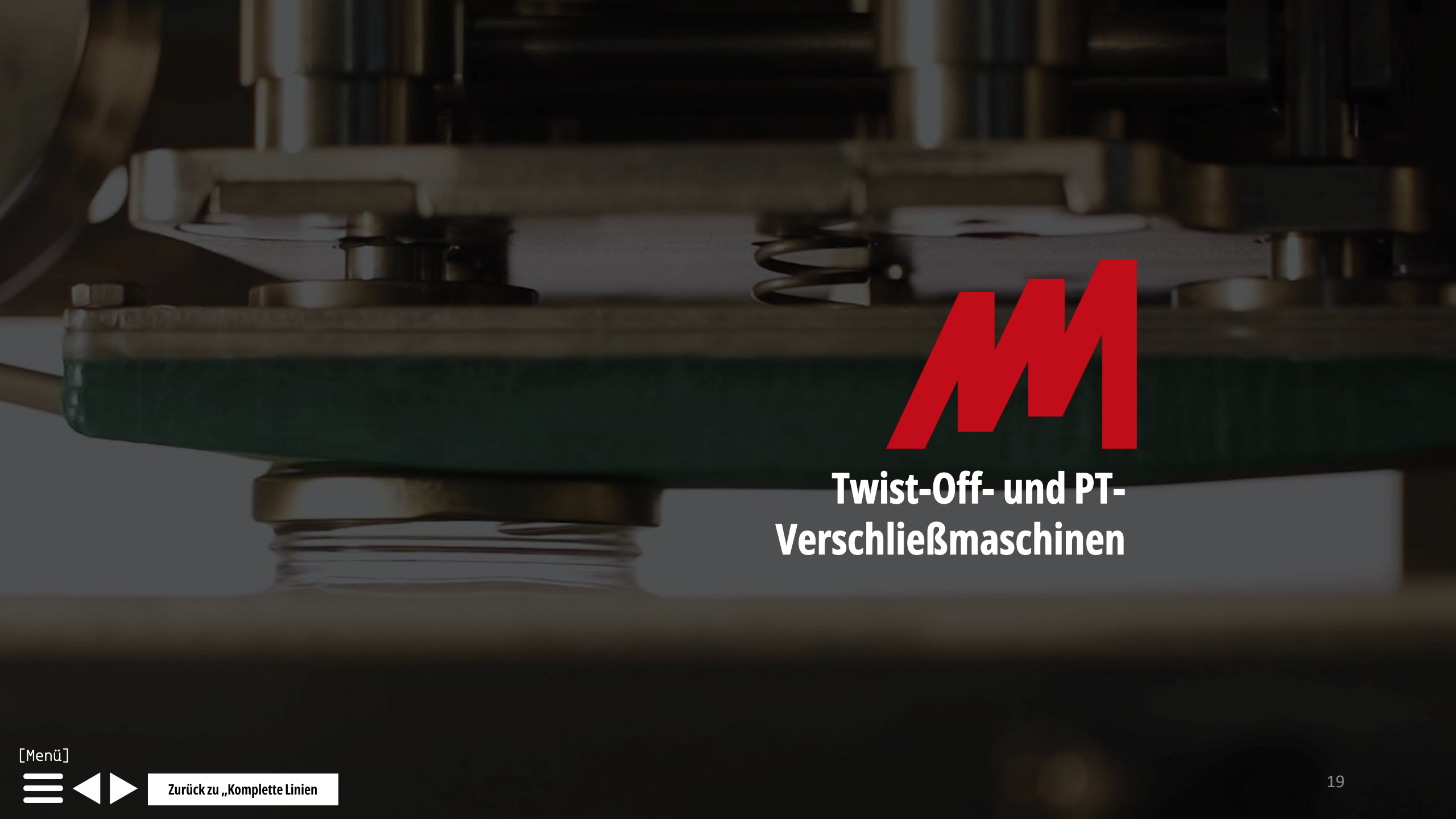
In diesem Fall ist die Technologie, die für die Befüllung von Behältern verwendet wird, die Durchflussmessung, die entweder durch Masse oder magnetisch, die je nach den Besonderheiten der einzelnen Anwendungen im Einzelnen bestimmt werden.

Diese Anlage kann in verschiedenen Füllöffnungen messen, je nach den Anforderungen des Kunden, um sich an seine Produktionsbedürfnisse anzupassen.

Sie umfasst auch einen Drucktank, der je nach Bedarf des Kunden mit verschiedenen optionalen Elementen ergänzt werden kann, wie z. B. einer Produkttemperaturregelung, einem Rührwerk-Mischer zur Aufrechterhaltung der Produkthomogenität sowie Maximal- und Minimalstandskontrollen zur Anpassung der Pumprate des Produkts entweder aus den Vorbereitungsbereichen oder aus dafür hergestellten Zwischentanks.

Info

	2FM, 4FM, 6FM, 4FM-A, 6FM-A	RFM
Technologie	Direkte Befüllung mit Durchflussmessung.	
Kapazität	Von 10 bis 120 Einheiten / min.	Von 600 Einheiten / min.
Produkte	Flüssigkeiten, Saucen, Pasten mit hoher und niedriger Dichte.	



Twist-Off- und PT-Verschließmaschinen

Twist-Off- und PT-Verschließmaschinen

Die größte Auswahl an Verschließmaschinen für Glas und PET

Twist Off | Press und Twist

Emerito 0.8

Emerito Serie 1.8

Emerito Serie 2.8

Emerito Serie 3.8 y 5.8

Emerito 4.8

Arten von Verschlüssen

Vergleichstabelle

ACT-System

Info

Emerito 0.8

Kapazität: 20 cpm | **Automatisch**

Automatischer Verschließer für Glas- oder PET-Behälter , geeignet für die Arbeit im Labor oder für Hersteller, die wenige Formate von Flaschen und Deckeln mit Twist Off und PT-System verarbeiten. Im Falle von PET-Flaschen mit Twist-Off-Deckeln hängt die Qualität der Arbeit dieser Anlage direkt von der Qualität des zu verwendenden PET-Formats ab.

Diese Anlage arbeitet mit einem rotierenden Transportsystem für die Behälter im Inneren und mit einem Verschließkopf, der an den entsprechenden Deckeldurchmesser angepasst ist und die so genannte BC - "Balanced Capping" Technologie verwendet.

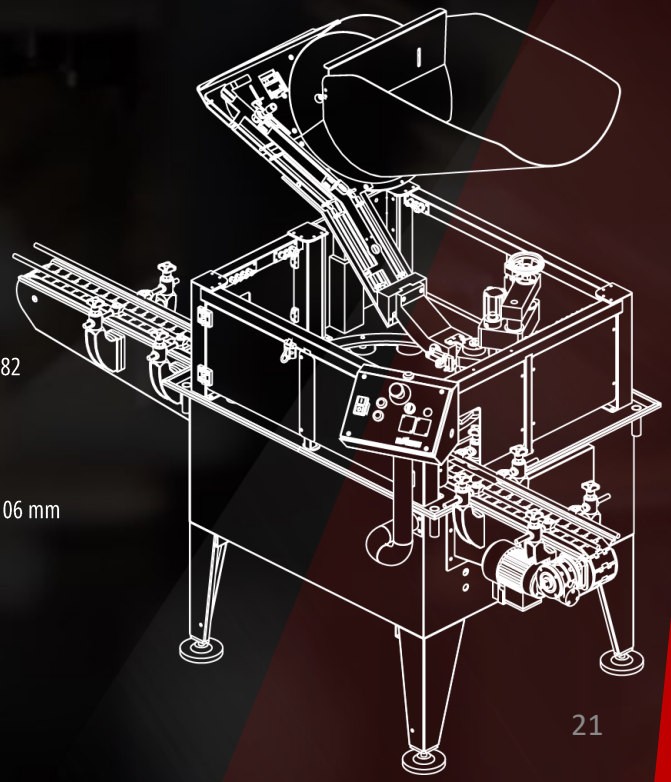
Optional ist sie mit einem Dampfmanagementsystem ausgestattet, das wir von dem bereits im Werk vorhandenen Kessel erhalten, um die Erzeugung eines Sicherheitsvakuums zu erleichtern, indem es vor dem Verschließen in den Kopfraum des Behälters eingespritzt wird. Dieses Dampfmanagementsystem umfasst auch das entsprechende Modul für die Absaugung von überschüssigem Dampf während des Verschließvorgangs.

Video

Info

Deckel
Durchmesser: von TO38 bis TO82
Höhe: bis zu 18 mm (DTO)

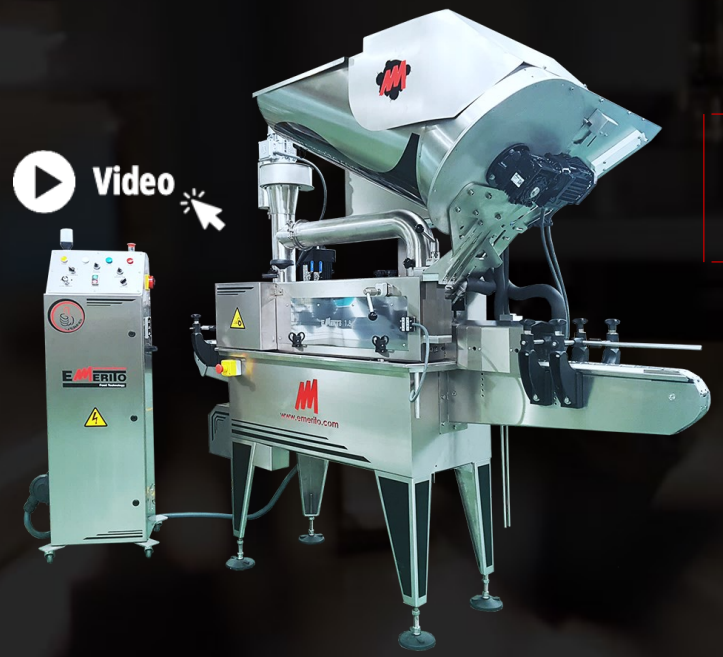
Behältnisse
Durchmesser: von 30 mm bis 106 mm
Höhe: von 40 mm bis 260 mm



Twist-Off- und PT-Verschließmaschinen

Serie Emerito 1.8

Vollautomatisch



Video

Deckel

Durchmesser: von TO38 bis TO82 oder bis TO110* (Emerito 1,8 G*)
Höhe: bis zu 18 mm (DTO)

Behältnisse

Durchmesser: von 30 mm bis 106 oder bis 160* mm (Emerito 1,8 G*)
Höhe: von 40 mm bis 260 mm

Standard-Versionen

70 Einheiten pro Minute | 4.800 Einheiten pro Stunde

ACT-Versionen (für ölige und fettige Substanzen)

50 Einheiten pro Minute| 3.000 Einheiten pro Stunde

Video

Emerito 1.8

Info

Emerito 1.8 G

+

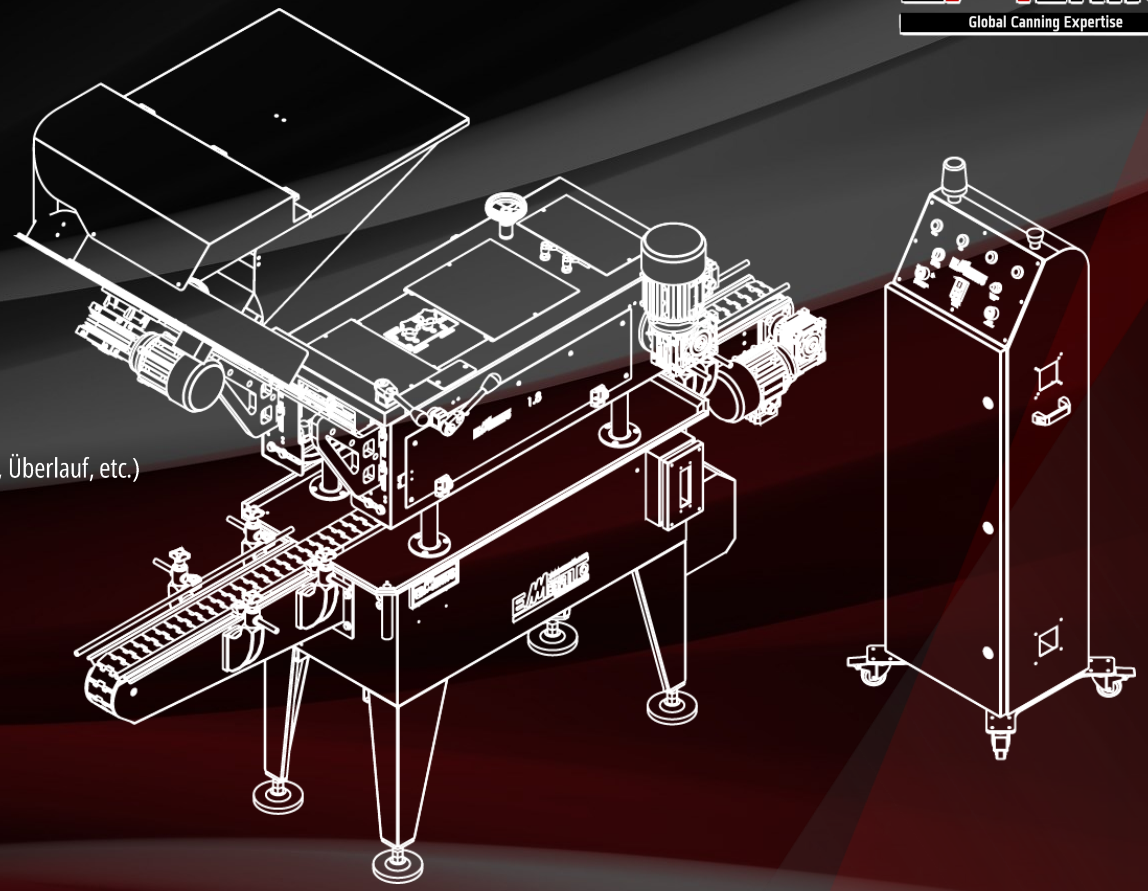
Völlige Vielseitigkeit von Verpackungen und Formaten

Vergrößerung des Rahmens und des Abdeckbeckens

Info

Twist-Off- und PT-Verschließmaschinen

Serie Emerito 1.8
Standard-Komponenten



- Automatischer Trichter für die Zuführung der Deckel
- Detektoren für das Vorhandensein und die Abwesenheit von Deckeln in der Zuführung
- Exklusives System zur Kontrolle des Vorverschlusses an der Vorverschließeinheit
- Flüssigkeitsauffangwanne mit umlaufender Rinne für den Transport von Flüssigkeiten zu zentralen Abflüssen (Kühlwasser, Reinigung, Überlauf, etc.)
- Dynamische Elemente, die über Frequenzumrichter synchronisiert werden
- Zentralisierte Systemsteuerung, die von der Maschine getrennt und über eine HARTING-Verbindung angeschlossen ist
- Motorisierte Regulierung für die Änderung der Formathöhe
- Antrieb mit variabler Geschwindigkeit mit Potentiometer, der über die Systemsteuerung gesteuert wird

Optionen

Anschluss an Zuführungs- und/oder Akkumulationstische

Seitlicher Antrieb für den Behältertransport mit doppeltem Gurt.

Dampfmanagementsystem zum Vorheizen der Deckel und Einspritzen von Dampf in die Anlage, was die Erzeugung des Sicherheitsvakuums erleichtert

Info

Twist-Off- und PT-Verschließmaschinen

Serie Emerito 2.8

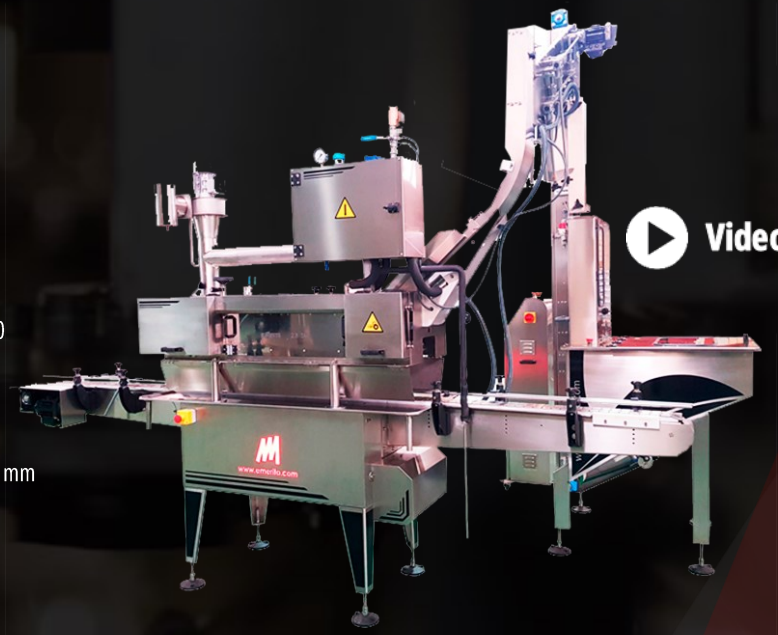
Video

Vollautomatisch

Mittlere bis hohe Produktionen

Deckel
Durchmesser: von TO38 bis TO110
Höhe: bis zu 18 mm (DTO)

Behältnisse
Durchmesser: von 30 mm bis 160 mm
Höhe: von 40 mm bis 260 mm



Video

Emerito 2.8 — Emerito 2.8 SP

Automatische Umstellung des Behälterformats

Emerito 2.8 SM — Emerito 2.8 M2

Standard-Versionen

130 Einheiten pro Minute | 7.800 Einheiten pro Stunde

ACT-Versionen (für ölige und fettige Substanzen)

110 Einheiten pro Minute | 6.600 Einheiten pro Stunde

Info

Standard-Versionen

200 Einheiten pro Minute | 12.000 Einheiten pro Stunde

ACT-Versionen (für ölige und fettige Substanzen)

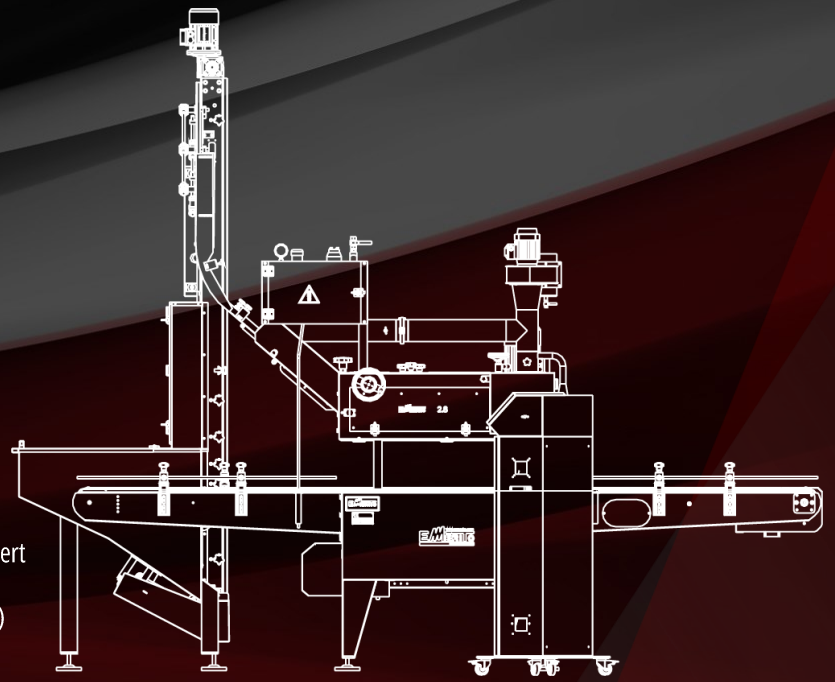
110 Einheiten pro Minute | 6.600 Einheiten pro Stunde

Info

Twist-Off- und PT-Verschließmaschinen

Serie Emerito 2.8
Standard-Komponenten

- Automatische Deckelzuführung durch Magnetsäule
- Deckelpositionierung durch mechanischen Selektor
- Detektor für das Vorhandensein und Fehlen von Deckeln in der Deckelzuführung
- Einfaches System zur Entnahme der Deckel aus dem Trichter
- Signal für Mindestfüllstand der Deckel im Trichter
- Universeller Deckelauswurf, gültig für alle Deckelgrößen
- Exklusives System zur Kontrolle des Vorverschlusses an der Vorverschließeinheit
- Anschluss für Dampfeinlass zum Vorheizen der Deckel und Einspritzen von Dampf in die Anlage, was die Erzeugung des Sicherheitsvakuums erleichtert
- Flüssigkeitsauffangwanne mit umlaufender Rinne für den Transport von Flüssigkeiten zu zentralen Abflüssen (Kühlwasser, Reinigung, Überlauf, etc.)
- Hochwertiger motorisierter Spindelstock für die Änderung der Formathöhe
- Dynamische Elemente, die über Frequenzumrichter synchronisiert werden
- Unabhängige und zentralisierte Systemsteuerung, die von der Maschine getrennt und über eine HARTING-Verbindung angeschlossen ist
- Regelung der seitlichen Bänder über ein zentrales Steuerrad
- Höhenverstellung von der Systemsteuerung aus
- Seitliche Druckbänder für den Behältertransport



Optionen

Anschluss an Zuführungs- und/oder Akkumulationstische

Seitlicher Antrieb für den Behältertransport mit doppeltem Gurt.

Dampfmanagementsystem zum Vorheizen der Deckel und Einspritzen von Dampf in die Anlage, was die Erzeugung des Sicherheitsvakuums erleichtert

Info

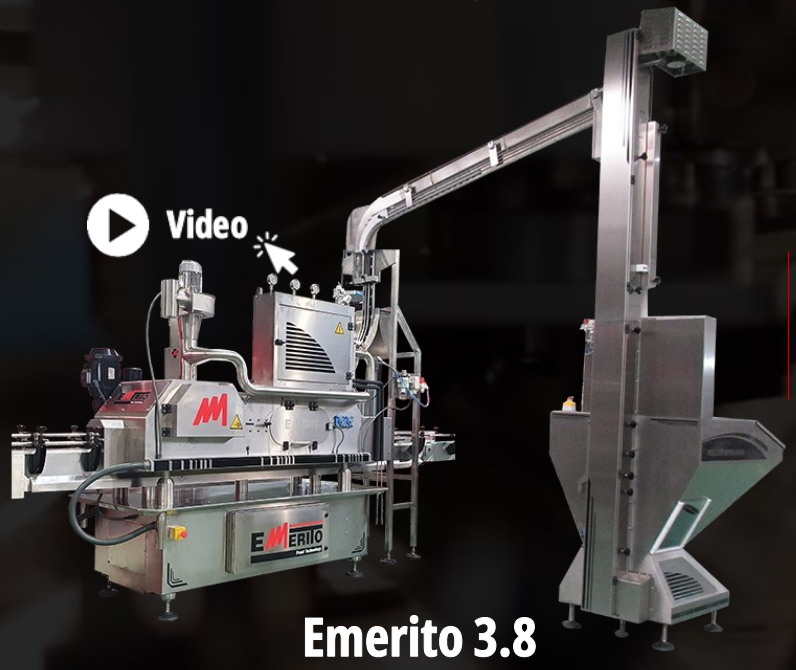
Twist-Off- und PT-Verschließmaschinen

Serie Emerito 3.8 & 5.8

Vollautomatisch

Automatische Umstellung des Behälterformats

Hohe Kapazität



Emerito 3.8

Standard-Versionen

330 Einheiten pro Minute | 19.800 Einheiten pro Stunde

ACT-Versionen (für ölige und fettige Substanzen)

300 Einheiten pro Minute | 18.000 Einheiten pro Stunde

Deckel

Durchmesser: von TO38 bis TO110
Höhe: bis zu 18 mm (DTO)

Behältnisse

Durchmesser: von 30 mm bis 160 mm
Höhe: von 40 mm bis 260 mm

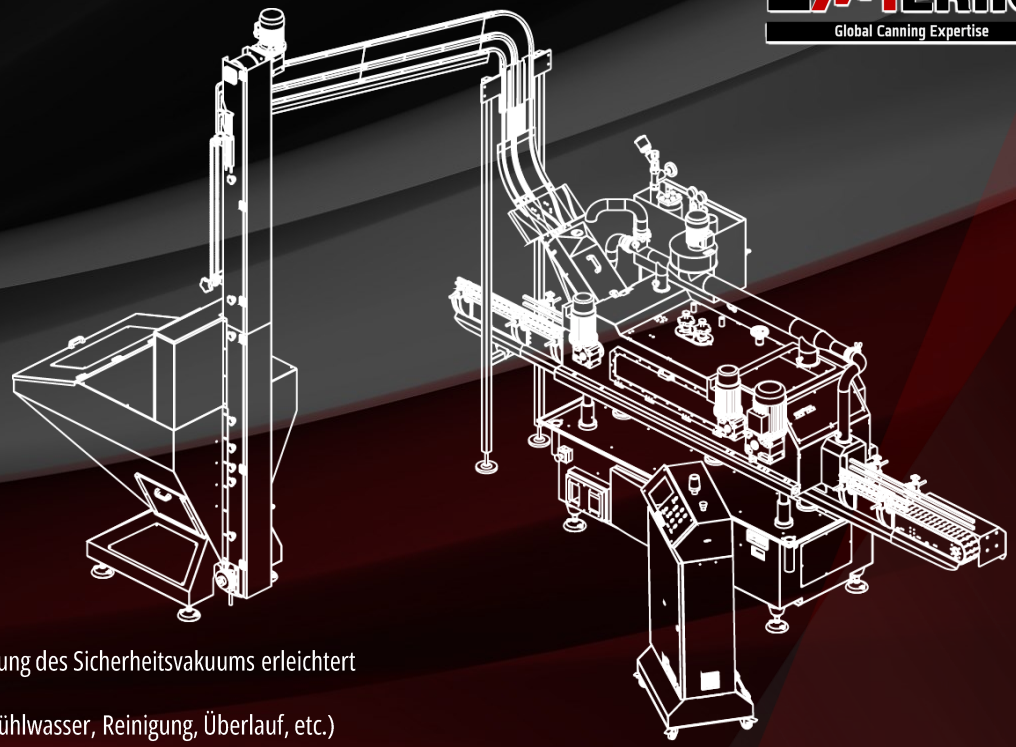
Info

Emerito 5.8

600 Einheiten pro Minute | 36.000 Einheiten pro Stunde

Twist-Off- und PT-Verschließmaschinen

Serie Emerito **3.8** & **5.8**
Standard-Komponenten



- Automatische Deckelzuführung durch Magnetsäule
- Deckelpositionierung durch mechanischen Selektor
- Detektor für das Vorhandensein und Fehlen von Deckeln in der Deckelzuführung
- Einfaches System zur Entnahme der Deckel aus dem Trichter
- Signal für Mindestfüllstand der Deckel im Trichter
- Universeller Deckelauswurf, gültig für alle Deckelgrößen
- Exklusives System zur Kontrolle des Vorverschlusses an der Vorverschließeinheit
- Anschluss für Dampfeinlass zum Vorheizen der Deckel und Einspritzen von Dampf in die Anlage, was die Erzeugung des Sicherheitsvakuums erleichtert
- Flüssigkeitsauffangwanne mit umlaufender Rinne für den Transport von Flüssigkeiten zu zentralen Abflüssen (Kühlwasser, Reinigung, Überlauf, etc.)
- Hochwertiger motorisierter Spindelstock für die Änderung der Formathöhe
- Dynamische Elemente, die über Frequenzumrichter synchronisiert werden
- Unabhängige und zentralisierte Systemsteuerung, die von der Maschine getrennt und über eine HARTING-Verbindung angeschlossen ist
- Regelung der seitlichen Bänder über ein zentrales Steuerrad
- Höhenverstellung von der Systemsteuerung aus
- Seitliche Druckbänder für den Behältertransport

Optionen

Anschluss an Zuführungs- und/oder Sammeltische

Seitlicher Antrieb für den Behältertransport mit doppeltem Gurt.

Dampfmanagementsystem zum Vorheizen der Deckel und Einspritzen von Dampf in die Anlage, was die Erzeugung des Sicherheitsvakuums erleichtert

Info

Emerito 4.8

Kapazität: 40 cpm

Unterdrucksystem

Maschine zum Verschließen von Gläsern mit Twist-Off- und PT-Verschlusssystemen, die keine feuchte Atmosphäre im Inneren erlauben. Mechanisches Vakuumsystem zur Verarbeitung von Produkten, die keine feuchte Umgebung vertragen.

Unsere Verschließmaschine verfügt über eine unabhängige und einstellbare Positionierung aller am Verschließen beteiligten Mechanismen, was ihr eine sehr hohe Betriebssicherheit verleiht. Sie ist aus rostfreiem Stahl gefertigt und sieht sehr robust aus. Die Außenkammer ist ebenfalls aus rostfreiem Stahl mit einer Stärke von 12 mm gefertigt. Das Gesamtgewicht der Anlage beträgt mehr als 2.500 kg.

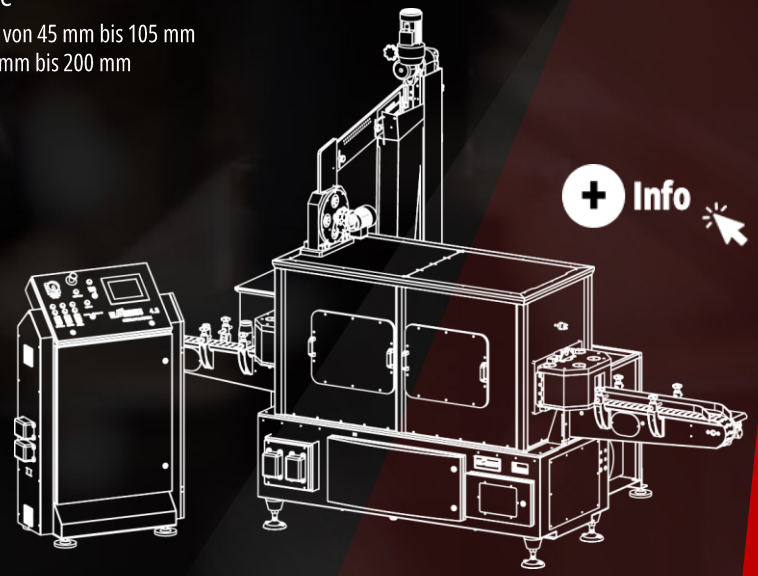
Video

Deckel

Durchmesser: von TO43 bis TO82
Höhe: ab 18 mm (DTO)

Behältnisse

Durchmesser: von 45 mm bis 105 mm
Höhe: von 50 mm bis 200 mm



Info

Arten von Verschlüssen

RTO – RTS - FTO – FSO – MTO – DWO – RTB – RSB – FTB – FSB – MTB – DWB

Durchmesser: von TO38 bis TO110

RTO: Reguläre Twist-Off Deckel

RTS: Twist-Off Deckel mit gestuftem Design

FTO: Twist-Off Deckel mit Zinnenrand

FSO: Twist-Off Deckel renellated mit step

MTO: Normaler Deckel mit reduziertem Rand

DWO: Normaler Deckel mit hohem Rand

RTB: RTO mit Button

RSB: RTS mit Button

FTB: FTO mit Button

FSB: FSO mit Button

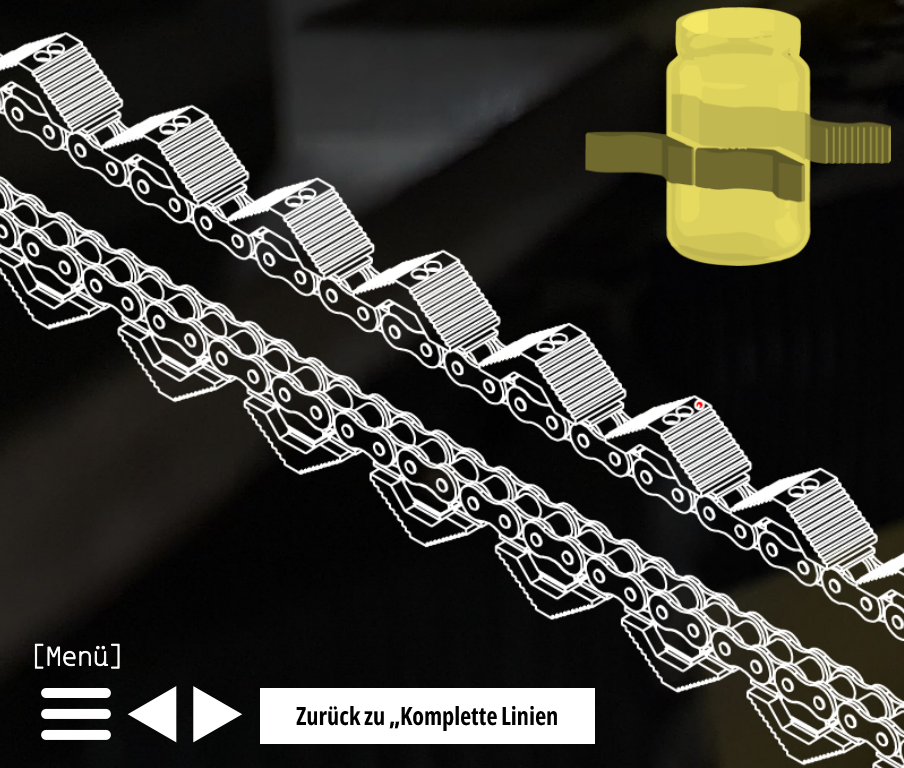
MTB: MTO mit Button

DWB: DWO mit Button

ACT-System (Antislip Chain Traction / Antischlupfketten-Traktion)

Lösungen für Ölige oder andere fettige Substanzen

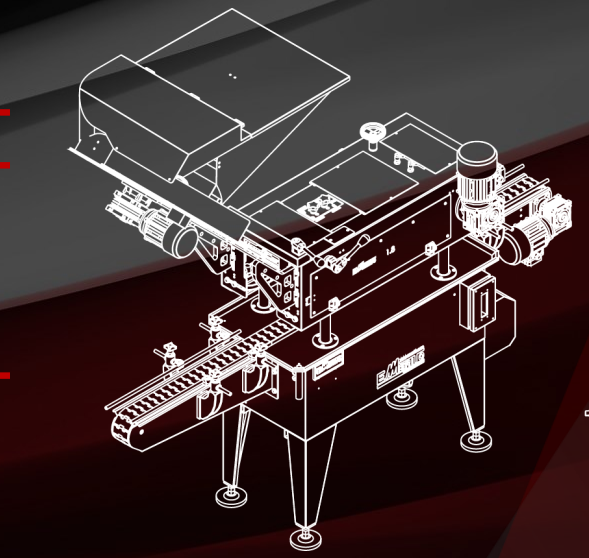
Die langjährige Erfahrung auf dem Markt hat es Emerito S.L. ermöglicht, Werkzeuge zu entwickeln, die an die Bedürfnisse in den verschiedenen Bereichen der Verpackung angepasst sind. Unter ihnen sticht das ACT-System (Antislip Chain Traction / Antischlupfketten-Traktion) hervor. Diese Antislip Chain Traction garantiert eine 100%ige Arbeit unserer Verschließmaschinen, selbst in den schwierigsten Arbeitsumgebungen und selbst wenn die **Behälter vollständig mit Öl oder anderen fettigen Substanzen imprägniert sind.**

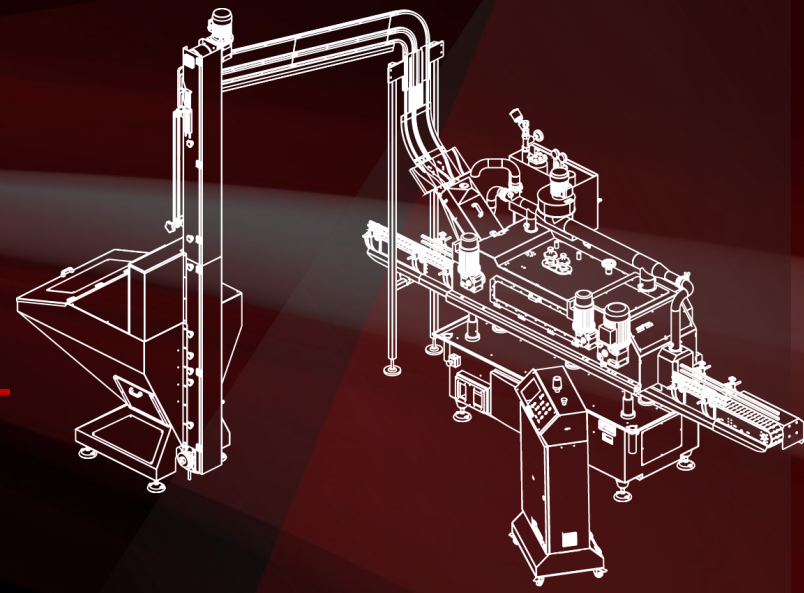


Twist-Off- und PT-Verschließmaschinen

Vergleichstabelle

Modelle	Kapazität	Automatische Umstellung des Behälterformats	Verschlusstypen	Ergänzungen & Versionen
Emerito 0.8	20 u./min.	No.	Twist-Off | Druck (PT).	Dampfinjektion + Extraktion (optional).
Emerito 1.8	70 u./min.			Dampfinjektion + Extraktion (optional).
Emerito 1.8 ACT*	50 u./min.			* ACT-System für Behälter mit Lösungen für ölige oder andere fettige Substanzen auf der Außenseite (optional).
Emerito 1.8 G	70 u./min.			
Emerito 1.8 G ACT*	50 u./min.			
Emerito 2.8	130 u./min.			Vollständige Motorisierung zur Umstellung des Behälterformats (optional).
Emerito 2.8 ACT*	100 u./min.			
Emerito 2.8 M2	200 u./min.			Pneumatischer Deckelaufzug.
Emerito 2.8 M2 ACT*	170 u./min.			* ACT-System für Behälter mit Lösungen für ölige oder andere fettige Substanzen auf der Außenseite (optional).
Emerito 2.8 SP	130 u./min.	Intelligente Formatveränderung mit Hilfe der Systemsteuerung.		
Emerito 2.8 SP ACT*	100 u./min.			
Emerito 2.8 SM	200 u./min.			** Vollständige Motorisierung als Standard.
Emerito 2.8 SM ACT*	170 u./min.			
Emerito 3.8**	330 u./min.			
Emerito 3.8 ACT* & **	300 u./min.			
Emerito 5.8**	600 u./min.			
Emerito 4.8	40 u./min.	Keine.		Mechanisches Vakuum.





Ergänzungen für Konservenlinien

[Menü]

Zurück zu „Komplette Linien

Vakuum-Detektoren

Emerito **DVI 400**

Unsachgemäß verschlossene Behälter | Ohne Deckel | Verbeulte Dosen

Lebensmittelsicherheit

Der Vakuum-Detektor ist eine grundlegende Ausrüstung für die Lebensmittelsicherheit. Er wurde für die Qualitätskontrolle in Lebensmittelkonservenlinien entwickelt und prüft das Vorhandensein von Vakuum in den Behältern sowie die korrekte Positionierung des Deckels und das Vorhandensein oder Fehlen desselben. Es schleust nicht nur die Behälter ohne Vakuum aus der Linie aus, sondern verhindert auch die Fortsetzung des Prozesses bei nicht ordnungsgemäß verschlossenen oder deckellosen Behältern und stellt so sicher, dass diese im nachfolgenden Prozess der Wärmebehandlung keine Probleme verursachen.

Indem wir den Vakuum-Detektor vor der Etikettierung einfügen, vermeiden wir, dass Behälter ohne Sicherheitsvakuum gelagert oder auf den Markt gebracht werden können.

Das Ausschleusen der fehlerhaften Behälter erfolgt in ein Aussortierfach oder, bei hohen Geschwindigkeiten, auf ein Förderband oder einen dynamischen Sammeltisch, den Emerito S.L. bei Bedarf als Ergänzung anbietet. Als Option bieten wir auch ein schwenkbares Förderband an, auf dem die Geräte platziert werden können, wenn der Kunde dies wünscht oder wenn kein ausreichend stabiles Band für die korrekte Ablesung der Parameter vorhanden ist.

Die Software, die in unseren Vakuumdetektor integriert ist (vollständig von EMERITO entwickelt), ermöglicht es Ihnen, verschiedene Arten von Hinweisen oder sowohl akustische als auch visuelle Alarme zu generieren und sie bequem einzuplanen, um den Bereich der Ausfälle immer unter Kontrolle zu haben.

Info

Rotierender Produktverdichter

Vermeidet Überfüllung

Erleichtert das Schließen

Anpassungsfähig an jede Geschwindigkeit

Maschine, die speziell entwickelt wurde, um eine Überfüllung von festen Produkten in Behältern vor dem Verschließen zu vermeiden, indem sie diese kontrolliert in das Innere des Behälters drückt, um dieses Ziel zu erreichen.
Diese Maschine ist unentbehrlich, um das Verschließen von Behältern zu erleichtern, bei denen das Produkt aus der Öffnung des Behälters herausragt und einen Rand erzeugt, der das Verschließen erschwert oder den für ein korrektes Sicherheitsvakuum notwendigen Kopfraum begrenzt.

Der Druck auf das Produkt wird kontrolliert und kann auf verschiedene Stufen der Presskraft eingestellt werden. Auf diese Weise vermeiden wir Schäden an besonders empfindlichen Produkten, da wir Tampons verwenden, die für den Durchmesser der Behälteröffnung geeignet sind und über Federn zur Druckregulierung verfügen, wodurch wir uns an alle Szenarien und Eigenschaften des verpackten Produkts anpassen können.

Der Produktverdichter kann in jeder Liniengeschwindigkeit arbeiten und ist eine flexible Ausrüstung in Bezug auf Produkte und Konservenformate.

Info

Be- und Entladestationen für Autoklavenkörbe

Einsatz in horizontalen Autoklaven

Automatisch und halbautomatisch

Große Vielseitigkeit

Maschinen zum Beladen und/oder Entladen von bereits geschlossenen Behältern in die Körbe, die normalerweise in horizontalen Autoklaven verwendet werden. Sie können automatisch oder halbautomatisch sein, je nach den Bedürfnissen der jeweilige Konservenlinie.

Die Be- und Entladestationen von Emerito sind sehr vielseitig und können an jede Autoklavenmarke weltweit oder an jede Größe der von den Unternehmen verwendeten Körbe und Behälter angepasst werden.

Die Maschine verwendet hydraulische Scheren oder pneumatische Zylinder für die korrekte Platzierung der einzelnen Schichten von verschlossenen Behältern in den Körben. Je nach Bedarf können wir Optionen in Versionen mit magnetischen oder pneumatischen Platten anbieten.

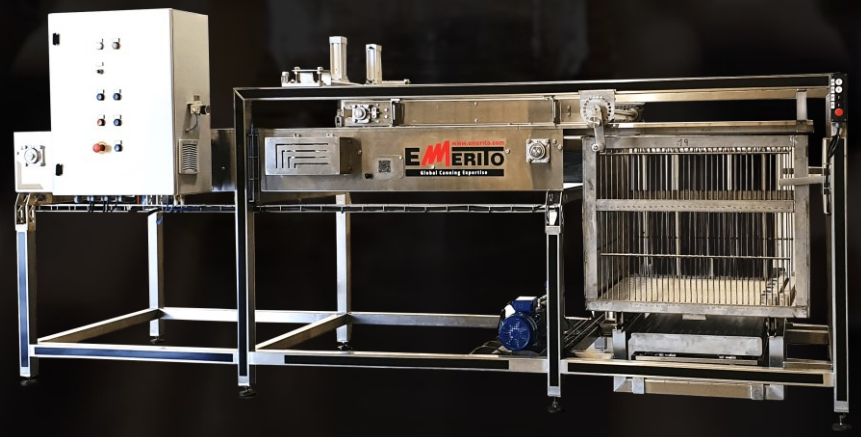
Info

Beladestationen für Autoklavenkörbe

Video

Entladestationen für Autoklavenkörbe

Video



Wasch- und Trocknersysteme für volle Behälter

Wasch- und Trocknersysteme für volle Behälter

Volle und geschlossene Behälter

Dosen | Flaschen | Gläser

Anpassbar an unterschiedliche Produktionsgeschwindigkeiten

Video

Waschsystem für volle Behälter

Video

Trocknersysteme für volle Behälter

Info

Waschsystem für volle Behälter

Dieses Waschsystem ist für das Waschen von vollen und geschlossenen Behältern konzipiert. Wir sind in der Lage, uns an die Bedürfnisse und Anwendungen jedes Kunden anzupassen, unabhängig davon, ob er mit Dosen, Flaschen usw. unterschiedlicher Formate arbeitet.

Unsere Waschsysteme für volle Behälter verfügen zur Verbesserung der Verarbeitungsqualität, insbesondere bei Verwendung von Seife, serienmäßig über ein Spülmodul, das auf Wunsch auch unabhängig arbeiten kann. Wenn der Kunde dieses unabhängige System nicht nutzen möchte, wird das Modul einfach durch die Steuerung der Absperrventile in das allgemeine Spülsystem integriert. Dieses Spülmodul wird nur dann aktiv, wenn es den Eintritt von Behältern in die Anlage feststellt, um den Verbrauch von Leitungswasser zu reduzieren. Andernfalls stellt es seinen Betrieb ein.

Es ist wichtig zu bedenken, dass unsere Waschsysteme für volle Behälter für die kontinuierliche Produktion ausgelegt sind und nicht für das Spülen von zuvor gelagerten Behältern, an denen sich Schmutz festgesetzt haben könnte.

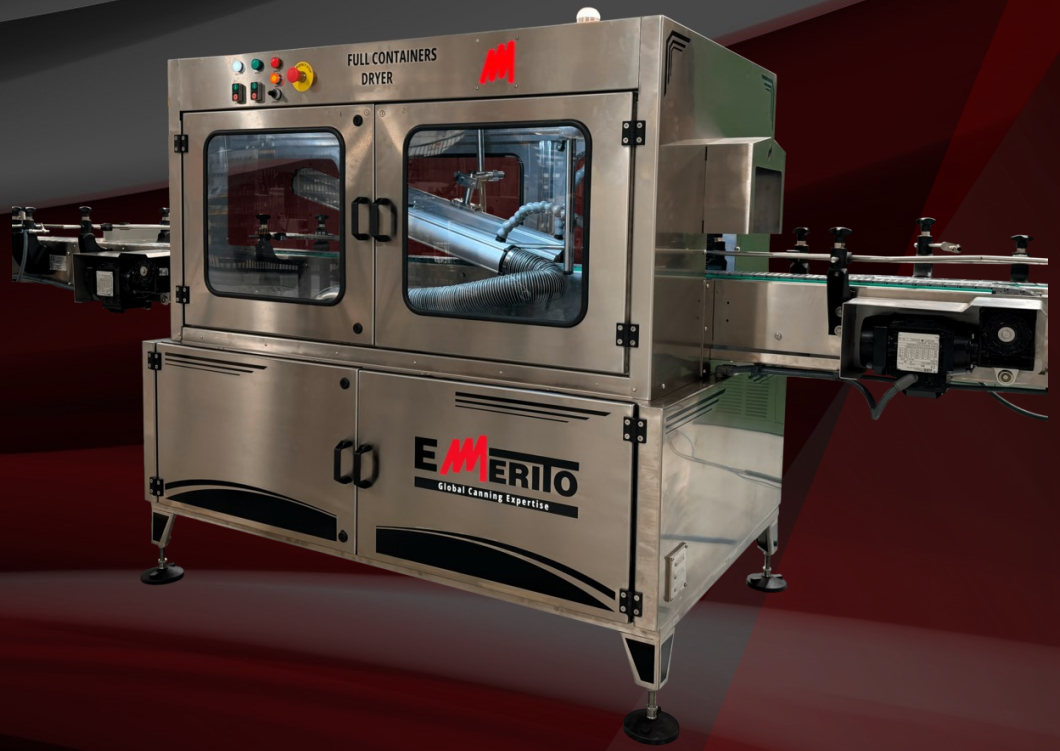
Info

Video

Trocknersystem für volle Behälter

Speziell für die Trocknung von gefüllten Behältern entwickeltes Trocknersystem, das für jeden Kunden, je nach Anwendungsbereich und unter Berücksichtigung u.a. der erforderlichen Produktionsgeschwindigkeit, der zu trocknenden Behälterformate sowie der für eine qualitativ hochwertige Trocknung erforderlichen Trocknungszeit entwickelt wurde. Mit unserem Trocknersystem, das mit Hochdrucktrocknungstechnologie arbeitet, kann der Kunde entweder die Behälter unter perfekten Bedingungen und ohne das Risiko der Oxidation der Deckel lagern, wenn keine kontinuierliche Etikettierung erfolgt, oder den kontinuierlichen Etikettierungsprozess ohne Spuren von Feuchtigkeit, die ihn erschweren könnten, fortsetzen.

Bei der Herstellung dieser Geräte verwenden wir die fortschrittlichsten Komponenten und Trocknungssysteme auf dem Markt und bauen verschiedene Elemente ein, die es uns ermöglichen, eine korrekte Trocknung auch in den kompliziertesten Bereichen der Behälter durchzuführen, insbesondere unter den Deckeln, um spätere Oxidationsprobleme zu vermeiden. Besondere Sorgfalt wird auch auf die Trocknung der Böden und des Körpers der Behälter verwendet, unabhängig von ihrer Form und Größe. Darüber hinaus verfügt die Anlage über einen hohen Grad an Schalldämmung während der gesamten Betriebszeit.



Info

Video

Zusatzausrüstung

Drehtische für Zuführung und Akkumulation

Zuführungs- und Akkumulationstische

Kurvenförderbänder

Elektrische Dampferzeuger

Info

EMERITO
Global Canning Expertise

60 Jahre Erfahrung liegen hinter uns

Wir stellen Ihnen die besten Partner in der Welt vor, um Ihnen bei Ihrem Bedarf zu helfen

Das Prinzip der Linie: Vorbereitung des Produkts

Vom Reinigen des Produkts bis zum Kochen.

Wir helfen Ihnen, indem wir Sie mit den besten Spezialisten der Welt in Kontakt bringen.

Konservierungsprozess

Emerito S.L. ist die weltweite Referenz für die Verpackung Ihres Produkts.

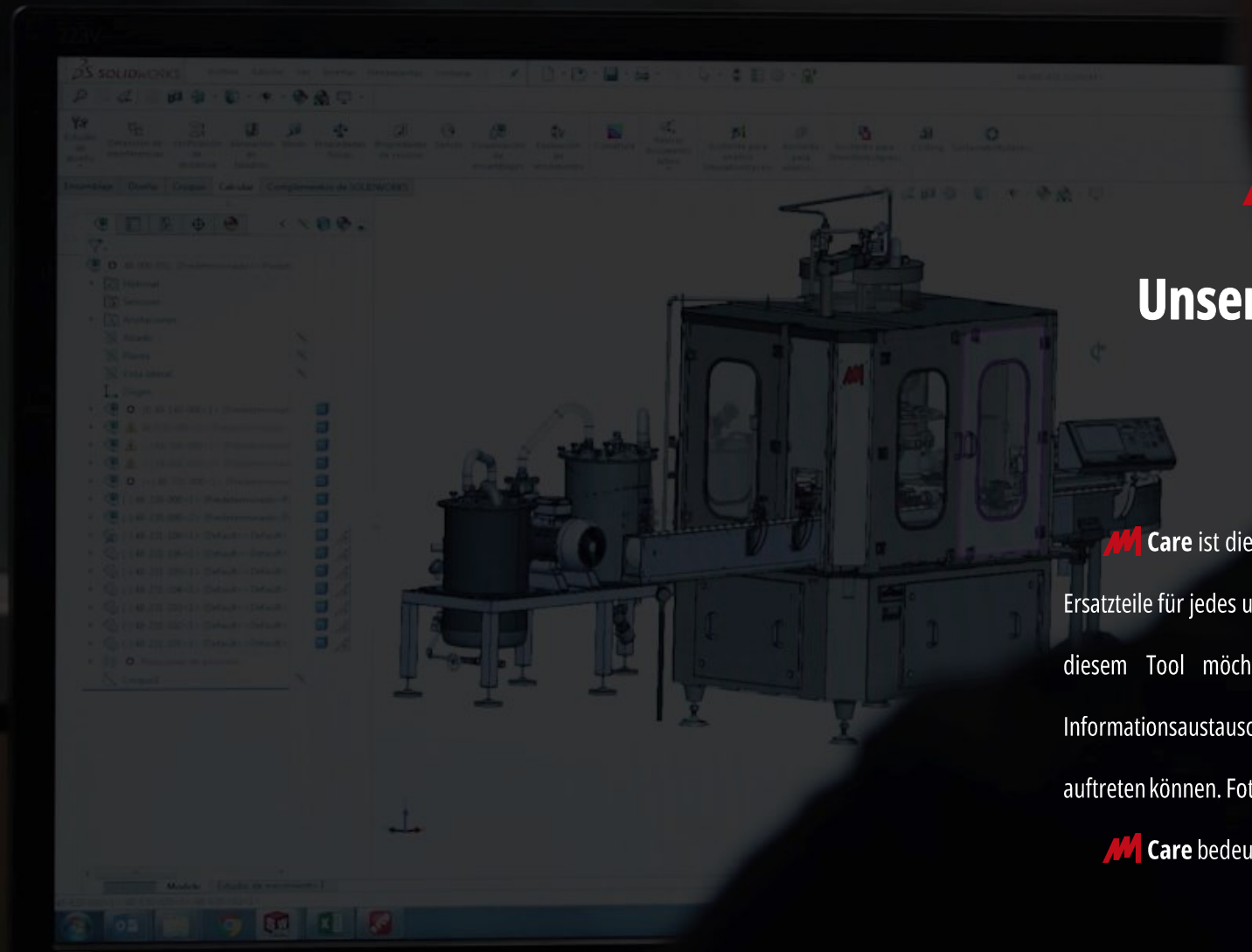
PET

Wenn Sie im PET-Format mit Kunststoffdeckel verpacken, helfen wir Ihnen, Ihre perfekte Lösung zu finden.

Das Ende der Konservenlinie

Von der Gebindebildung über die Schrumpffolienverpackung bis hin zur Roboterpalettierung des fertigen Produkts.

Info



Care

Unsere Plattform für den Kundendienst

Care ist die neue digitale Plattform, über die jeder Kunde, egal wo auf der Welt er sich befindet, Ersatzteile für jedes unserer Geräte verwalten und jeden technischen Kundendienst koordinieren kann. Mit diesem Tool möchten wir die Kommunikation mit unseren Kunden vereinfachen und einen Informationsaustausch ermöglichen, der dazu beiträgt, Unannehmlichkeiten zu vermeiden, die im Alltag auftreten können. Fotos, Videos, Sofort-Chat-Service.

Care bedeutet, kurz gesagt, näher an unseren Kunden zu sein.

Besuchen Sie unsere Website

[Menü]

Zurück zu „Komplette Linien

www.emerito.com

Global Canning Expertise

info@emerito.com | Phone: +34 948 68 51 07 | Ctra. Mendavia – Logroño KM 0,5 – Mendavia, 31587, Navarra, Spain