MAPAX® LD. Szivárgás érzékelő rendszer.

Bemutatás

A MAPAX® LD egy innovatív és rendkívül megbízható technológia, amely gyors és folyamatos szivárgás vizsgálatot biztosít a food és non-food iparágak számára egyaránt. A hidrogént, mint jelző gázt használva, a berendezés érzékeli a hibás csomagokat és azokat gyorsan és egyszerűen eltávolítja a gyártósorról.

Szivárgás és hibás csomagolás előfordulhat, mert nem minden élelmiszer csomag záródik teljesen hermetikusan, például: a termék elakad a lezárásnál, rosszul tömít a zárás vagy fizikai sérülés keletkezik a csomagoláson, ezek a sérülések a termék eltarthatóságának csökkenését eredményezik, sérül a termék vagy rossz lesz a megjelenése és ezért válik selejtté. Amennyiben csak szúrópróba szerű ellenőrzéseket tartanak, akkor az azt jeleneti, hogy ha találnak egy hibás csomagot, akkor az előző ellenőrzés óta csomagolt összes terméket újra kell csomagolni vagy a selejtbe dobni. Ez viszont a termelési költségek növekedését, vevői panaszokat, esetleg büntetést is eredményezhet.

A MAPAX® LD egy szabadalmaztatott technológiai eljárás a módosított légterű élelmiszerek csomagolásához, a húsoktól, a halakon keresztül a salátákig, ezenkívül a non-food termékekhez is megfelelő. Ahol korábban szemrevételezéssel vagy vizes teszteléssel ellenőrizték szúrópróbaszerűen a termékeket, ott a MAPAX® LD lehetővé teszi, hogy a termékeket a gyártási folyamat részeként ellenőrizzük, megvizsgálhatunk egyes darabokat vagy a teljes mennyiséget is - 100%-os megerősítés akár percenként 120 csomagnál. A berendezés biztosítja, hogy az összes termék ellenőrizve legyen és minden hibás darab (vagy többszörös ellenőrzésnél minden darab) eltávolításra kerüljön, ezáltal csökkenthetjük a selejtet és a környezeti terhelést, mert nem a teljes tételt kell megsemmisíteni, hanem csak a szivárgó csomagot. A csomagológép hibás beállításából is adódhatnak szivárgások, amikor a szivárgásjelző egymás után rendre érzékel szivárgást, ilyenkor szüneteltetni kell a termelést és korrigálni a beállításokat. Ez mind a végtermék jobb minőségét eredményezi, csökkenti az állásidőt és növeli a vevők elégedettségét. Ehhez adjuk még hozzá azt a tényt, hogy nincsenek vákuumszivattyúk a rendszerben és a karbantartási költségek a minimumra csökkennek.

MAPAX® a The Linde Group bejegyzett védjegye.

Működés

A termék csomagolásának kezdeti szakaszában hidrogént adunk a MAPAX® gázkeverékhez kezdeti tömítésként. A keverék legfeljebb 4% hidrogént tartalmazhat, így az még nincs hatással az élelmiszerekre. Amikor a hidrogént érzékeli a MAPAX® LD szenzora, akkor jól látható jelzést ad a berendezés. Amikor a rendszer hibát jelez, akkor a csomag vagy csomagok eltávolításra kerülnek a gyártósorról egy tolókar segítségével, vagy sűrített levegő fújja ki a hibás darabot a szalagról, ezért nem kerülhet szivárgó csomag a végfelhasználókhoz. A szalagon maradó csomagok pedig készen állnak a további csomagolásra és szállításra.

A MAPAX® LD-t szigorú előírások szerint tervezték, ezért megfelel az összes élelmiszer higiéniai előírásnak, maximális üzemidővel dolgozva illeszkedik az Ön meglévő gyártási folyamatához.

Műszaki paraméterek

A berendezés súlya	450 kg
A berendezés méretei h x m x sz	2032 x 1173 x 838 mm
A szalag szélessége	805 - 870 mm
Termék lehetséges mérete h x m x sz	700 x 150 x 340 mm
Berendezés anyaga	Rozsdamentes acél
Energia ellátás	230v/50Hz (országonként változó)
Selejt eltávolítási mechanizmus	Sűrített levegő vagy tolókar (egyebek elérhetők)
Sűrített levegőhöz követelmény	6 – 10 bar
Termelésbe való beilleszkedés	RS232 output
A szivárgásjelző által használt gáz	Élelmiszeripari tisztaságú hidrogén (ISO – 22000)
Gázkeverék	4 %-ig
Termék kapacitás	max. 120 csomag percenként

Linde Gáz Magyarország Zrt.
9653 Répcelak, Carl von Linde út 1.
www.lindegas.hu

43280047 0312 – 1.0,5