

● L'aide donné par Stork Food & Dairy Systems !

La réalisation d'une ligne aseptique demande certaines connaissances et de l'expérience nécessaire. Stork Food & Dairy Systems, en tant que seul producteur et fournisseur de tous les équipements pour ces lignes, dispose de ces connaissances et de cette expérience et les partage volontiers avec vous. Qu'il s'agisse d'appareils de processus pour le traitement de votre produit, de cuves de stockage stériles, de souffleuses de bouteilles aseptiques, de conditionneuses ou du pilotage de la ligne, Stork réalise tous ces équipements lui-même et les

connaît donc parfaitement. Stork est votre partenaire dans le domaine de l'asepsie !



Stork Food & Dairy Systems B.V. est spécialisé dans l'étude, la conception, l'ingénierie et la construction d'équipements pour l'industrie de la transformation et du conditionnement des produits laitiers, jus et autres denrées alimentaires, offrant au besoin ses services comme fournisseur unique pour des lignes complètes et équipements intégrés dans le domaine du traitement, du soutirage, de l'emballage et de la palettisation.

Stork Food & Dairy Systems B.V. est une société opérante du Groupe Stork, une entreprise axée sur les technologies qui est présente dans le monde entier et réalise quelque 2,5 milliards d'euros de C.A. L'ensemble compte 20.000 employés au total.

Le groupe Stork est actif dans les différentes industries suivantes :

- Des systèmes industriels dans les domaines de l'impression textile.
- Des installations et équipements pour le traitement des produits alimentaires.
- Des équipements pour des abattoirs de la viande blanche et rouge.
- Des composants industriels pour la construction aéronautique et spatiale;
- Des études et services techniques multidisciplinaires pour de nombreux constructeurs et utilisateurs de biens d'équipement.

Systemes d'extrusion et soufflage des bouteilles Stork flexibles, rapides et fiables



Stork Food & Dairy Systems B.V.
Stork Bottling Systems

Ketelstraat 2, 1021 JX Amsterdam, Pays-Bas
B.P. 759, 1000 AT Amsterdam, Pays-Bas
Tél. : +31 (0) 20 634 89 11
Fax : +31 (0) 20 636 97 54
E-mail: info.fds@stork.com
<http://www.fds.storkgroup.com>

Stork Food & Dairy Systems B.V.
Stork Bottling Systems

● Les bouteilles PEHD : distinctives et simples

L'intérêt pour les bouteilles PEHD continue de croître au niveau mondial. Il s'agit d'une forme d'emballage légère, robuste et simple. Les bouteilles PEHD conviennent aussi parfaitement pour le conditionnement aseptique de produits de longue conservation, distribués sans refroidissement. Par rapport à l'utilisation de bouteilles livrées

par des sous-traitants, la fabrication en régie de bouteilles PEHD offre la possibilité de se distinguer par la sélection d'une forme de bouteille particulière et unique, qui se remarque dans les rayons des magasins. La Stork souffleuse permet de produire rapidement et efficacement les

bouteilles PEHD les plus diverses, au coût le plus réduit possible.



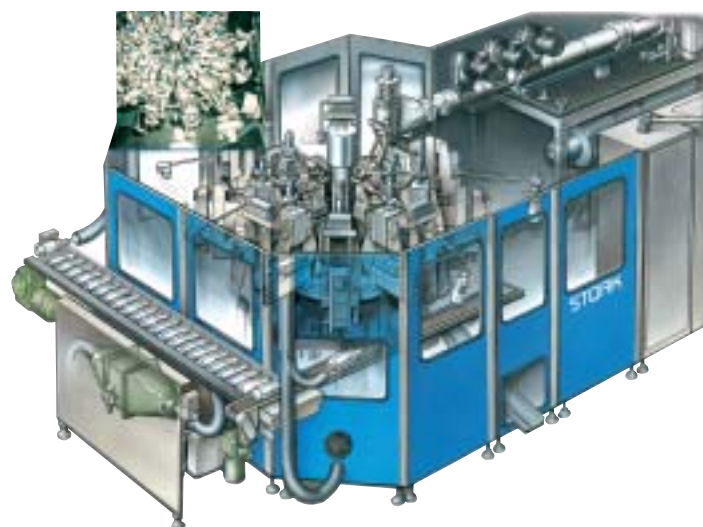
● Une flexibilité maximale

La Stork souffleuse est construite selon un concept modulaire et flexible. La machine peut produire des bouteilles de 0,2 à 3 litres. Le cœur de la machine est le carrousel avec les moules. Selon le besoin en capacité et la taille des bouteilles, il est possible de monter de 4 à 14 moules sur le carrousel.

La machine peut être réglée pour un autre format de bouteille en peu de temps. Selon la configuration, il est possible de produire des bouteilles ouvertes, des bouteilles aseptiques fermées et des bouteilles semi-ouvertes (il s'agit de bouteilles fermées

avec une petite ouverture destinée à maintenir les pressions à l'intérieur et à l'extérieur de la bouteille en équilibre). Avec la Stork souffleuse, il est possible de produire des bouteilles multicouches, qui protègent vos produits contre les influences extérieures.

Pour ce faire, l'installation est dotée d'extrudeuses supplémentaires, de façon à fabriquer des bouteilles à 3 couches (avec écran à la lumière) ou des bouteilles à 6 couches (avec écran à la lumière et à l'oxygène) dans un processus de co-extrusion.



● Des coûts de production réduits

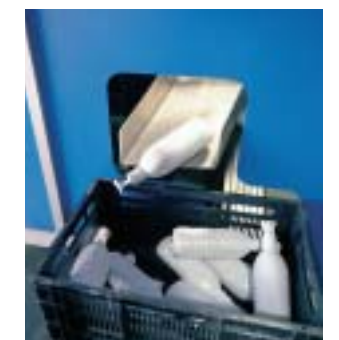


La réduction des coûts de production influence directement le prix de revient de la bouteille. Un ordinateur assure un fonctionnement entièrement automatique de l'extrudeuse-souffleuse, par conséquent, un seul opérateur peut commander de 3 à 5 machines. Tous les paramètres de produc-

tion sont enregistrés dans le programme et peuvent être directement saisis et éventuellement corrigés pendant la production. Un système de contrôle perfectionné assure que la paraison réalisée par l'extrudeuse obtiendra exactement la longueur et l'épais-

seur de paroi nécessaire. Cela permet d'obtenir, après le soufflage, des bouteilles suffisamment robustes, tout en étant aussi légères que possible. Bien entendu, cela limite également la consommation de matériau. Ceci est également le cas pour les procédures de démarrage et d'arrêt qui se déroulent automatiquement. L'opérateur peut démarrer ou arrêter la machine par une simple pression sur un bouton. Les déchets de fond ou éventuellement du col sont évacués sur un par un convoyeur pneuma-

tique et envoyé le broyeur pour être réutilisé dans la couche noire. Ce système permet également de réduire la perte de matériau est. La solidité de la construction de la machine permet que sa durée de vie soit très longue, elle est conçue pour un fonctionnement en continu et elle est de conception particulièrement simple pour ce qui concerne l'entretien et elle a une grande accessibilité.



● La production aseptique

La Stork souffleuse convient pour la production de bouteilles (fermées) aseptiques. Dans ce cas, elle est dotée d'un système de filtre qui garantit un air de soufflage stérile et d'une unité pour la stérilisation des conduites d'air. Une unité de filtre, qui génère un flux laminaire continu d'air propre, est montée au-dessus du carrousel. L'ordinateur comporte un programme pour le pilotage du système de stérilisation automatique des conduites d'air.

La famille Tri-Tec®

La Stork souffleuse fait partie de la famille Stork Tri-Tec®. Une ligne de composants aseptiques, parfaitement harmonisés, qui comprend une installation UHT, une extrudeuse-souffleuse pour la production de bouteilles plastiques et une conditionneuse aseptique (l'Asep-Tec®).

Stork peut au préalable donné la certitude aux clients

Dans le TechnoCenter, le laboratoire R&D de Stork Food & Dairy Systems, est installée une souffleuse, qui permet de réaliser des tests de production. Il est ainsi possible de produire des petits lots de bouteilles pour des essais de production ou de marketing. Les bouteilles peuvent être

remplies dans le même laboratoire avec le produit livré par vos soins (qui, au besoin, peut encore subir un traitement UHT au préalable). De ce fait, Stork vous offre la possibilité unique de tester votre nouveau produit ou votre nouveau emballage, sans déranger votre production.

