

● ¡Stork Food & Dairy Systems ayuda!

La instalación de una línea aséptica exige muchos conocimientos y experiencia. Stork Food & Dairy Systems, como fabricante y suministrador exclusivo de todos los componentes de este tipo de líneas, cuenta con esos conocimientos y experiencia, de lo que gustosamente le hace partícipe. Ya se trate del equipo de proceso para el tratamiento de su producto, de depósitos estériles de almacenamiento, de moldeadoras asépticas de botellas por soplado, de llenadoras o del mando completo de la línea, Stork fabrica todos estos productos con sus

propios medios y conoce, por tanto, todos los entresijos. Si se trata de cuestiones de asepsia, ¡hable con Stork!



Stork Food & Dairy Systems B.V. es especialista en el diseño, ingeniería y fabricación de maquinaria de procesamiento y empaquetado para las industrias de procesamiento de alimentos, productos lácteos y zumos. Ofreciendo las ventajas de un único proveedor, Stork suministra sistemas completos y líneas integradas en las áreas de procesamiento, relleno, empaquetado y paletizado.

Stork Food & Dairy Systems B.V. es una empresa del Grupo Stork, un grupo tecnológico que opera en el mercado mundial, con 20.000 empleados y una cifra de negocios anual de unos 2.500 millones de euros.

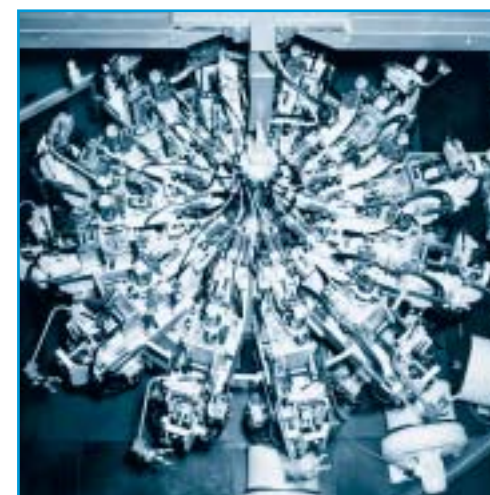
Stork suministra:

- sistemas a clientes industriales de las áreas textil, de artes gráficas y de procesamiento de alimentos;
- componentes industriales a industrias como la aeroespacial;
- diseño y servicios técnicos multifuncionales a una amplia gama de fabricantes y usuarios de bienes de equipo.

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

Ketelstraat 2, 1021 JX Amsterdam - Holanda
Dirección postal: Apartado 759, 1000 AT Amsterdam - Holanda
Teléfono +31 (20) 634 89 11
Fax +31 (20) 636 97 54
E-mail: info.fds@stork.com
<http://www.fds.storkgroup.com>

Stork sopladora, Sistemas de moldeo de botellas flexibles, rápidos y fiables

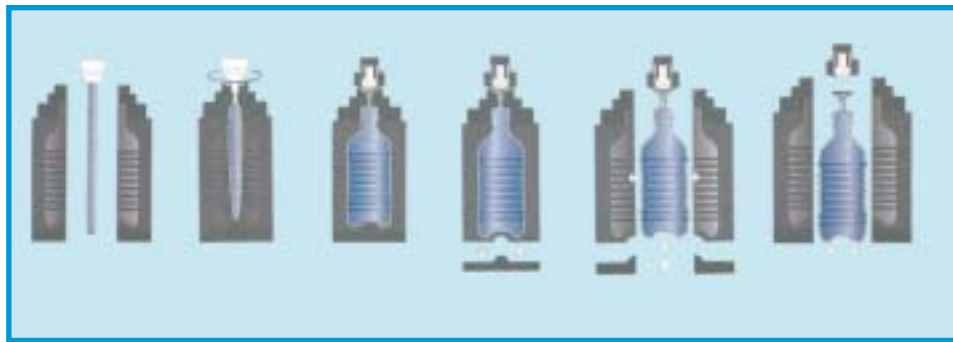


Stork Food & Dairy Systems B.V.
Stork Bottling Systems

● Botellas de HDPE: distintivas y cómodas

En todo el mundo sigue aumentando el interés en las botellas de HDPE, un tipo de envase ligero, resistente y cómodo. Las botellas de polietileno HDPE también son muy adecuadas para el envasado aséptico de productos de largo plazo de conservación que se distribuyen sin refrigerar. Con relación al empleo de botellas sumi-

nistradas la producción propia de botellas de HDPE ofrece la posibilidad de distinguirse mediante la selección de una forma de botella propia y exclusiva que llame la atención en la estantería de la tienda. La Stork Sopladora, permite la producción, con rapidez y eficacia, de las botellas de HDPE más dispares, al coste más bajo posible.



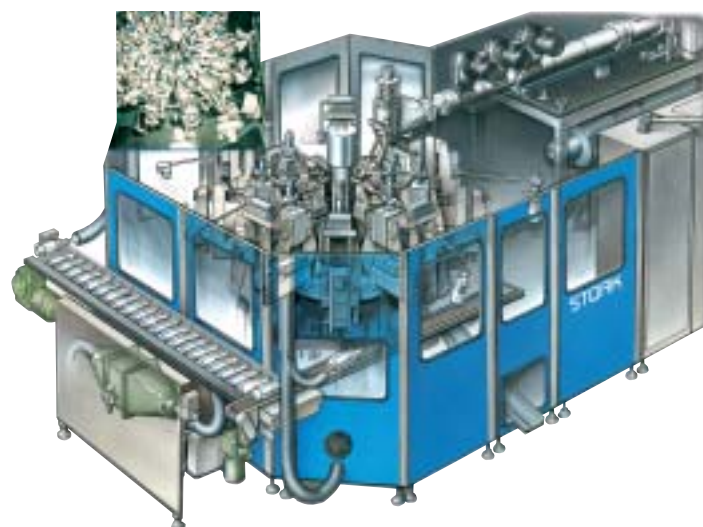
● Máxima flexibilidad

La Stork Sopladora está construida según un diseño modular y flexible. La máquina es capaz de producir botellas de 0,2 a 3 litros. El corazón de la máquina lo constituye el carrusel provisto de moldes de soplado. En función de las necesidades de capacidad y del tamaño de las botellas se pueden

montar en el carrusel entre 4 y 14 moldes de soplado. La máquina se puede cambiar a otro formato de botella en poco tiempo. Según la configuración se pueden producir botellas abiertas, botellas asépticas cerradas y botellas semia-

provistas de una pequeña abertura para mantener igualada la presión dentro y fuera de la botella) La Stork Sopladora permite producir botellas multicapa que protegen a sus productos de las influencias exteriores. Para ello la instalación va provista de

extrusoras adicionales, por lo que en un proceso de coextrusión se pueden producir botellas de 3 capas (con barrera contra la luz) o botellas de 6 capas (con barrera contra la luz y el oxígeno).



● Costes de explotación mínimos

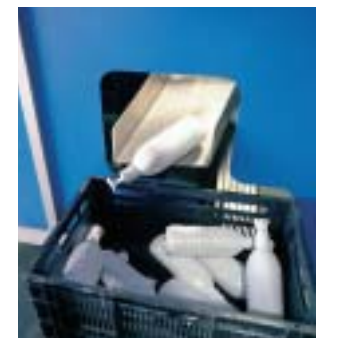


La reducción al mínimo de los costes de explotación influye directamente en la reducción de los costes de los envases. Un sistema informático se encarga del funcionamiento totalmente automático de la moldeadora por soplado, lo que permite a un solo operario

el manejo de 3 a 5 máquinas. Todos los parámetros de producción se guardan en el sistema, se puede llamarlos directamente y, en caso necesario, ajustarlos durante la producción. Un sistema avanzado de con-

tol se encarga de que el macarrón producido por la extrusora tenga exactamente la longitud y el espesor de pared requeridos. De esta forma se obtienen botellas, después del soplado, de resistencia suficiente, pero con el peso más ligero posible, con lo que se reduce, naturalmente, el consumo de material. Esto también es de aplicación al procedimiento, totalmente automático, de arranque y parada, que permite al operario arrancar o parar la máquina con sólo pulsar un botón. Los residuos de

material que se producen al recortar el estrangulamiento del fondo se descargan en un transportador independiente y se recogen para ser reutilizados. Con este sistema se reduce todavía más la pérdida de material. La máquina está "hecha para durar", diseñada para funcionar en régimen continuo y con una construcción que facilita mucho el mantenimiento y el acceso.



● Producción aséptica

La Stork Sopladora es apta para la producción de botellas asépticas (cerradas). En ese caso va provista de un sistema de filtros que suministra aire esterilizado para el moldeo y una unidad para la esterilización de las tuberías neumáticas. Encima del carrusel se monta una unidad de filtros que se encarga de suministrar una corriente laminar continua de aire limpio. En el ordenador se ha instalado un programa de mando del sistema automático de esterilización de las tuberías neumáticas.

La familia Tri-Tec®

La Stork Sopladora forma parte del Familia Stork Tri-Tec®, una línea de componentes asépticos perfectamente coordinados entre sí que consta de una instalación UHT, una moldeadora por soplado para la producción de botellas de plástico y una llenadora aséptica (la Asep-Tec®).

Stork ofrece seguridad por adelantado

En el TechnoCenter, el laboratorio de I+D de Stork Food & Dairy Systems, está instalada una moldeadora por soplado, con la que se pueden hacer producciones de prueba. Esto permite fabricar pequeñas partidas de botellas para pruebas de producción o de marketing. Las botellas se pueden llenar en el

mismo laboratorio con el producto suministrado por usted (que también se puede someter previamente, si lo desea, a un tratamiento UHT). Stork le ofrece así la posibilidad excepcional de probar a fondo su nuevo producto o envase, sin alterar sus medios de producción propios.

