

Sensofill™ FMa
Combi Sensofill™ FMa
Combi Predis™ FMa
Solutions de remplissage aseptique





Nous connais

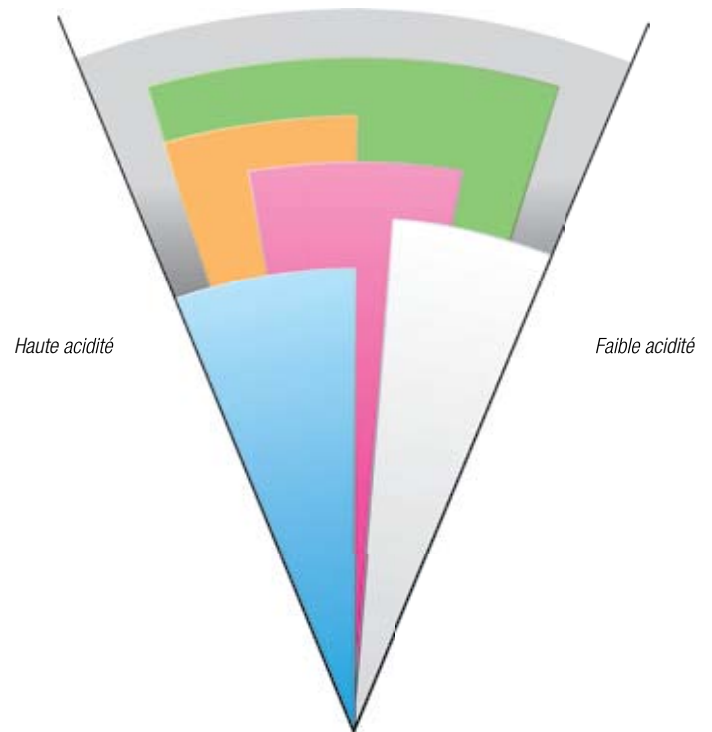
Sensofill™ FMa, Combi Sensofill™ FMa et Combi Predis™ FMa: Sidel propose de nouvelles solutions pour le remplissage aseptique de vos produits sensibles.

Une réponse complète, qui s'adapte à toutes vos exigences.

Sidel répond à vos attentes en vous offrant une sécurité alimentaire totale, une grande flexibilité, des avantages en termes de TCO (Total Cost of Ownership) et d'environnement.

Toutes vos boissons peuvent être remplies dans tout type de formes et de formats.

Distribution à température ambiante



Légende

- Thé
- Jus et purée de fruit
- Eaux aromatisées
- Lait
- Boissons isotoniques

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE JOUE UN RÔLE PRÉPONDÉRANT AUJOURD'HUI. LE REMPLISSAGE ASEPTIQUE EST LA SOLUTION IDÉALE POUR PRÉSERVER LES PRODUITS SENSIBLES À DURÉE DE VIE ÉTENDUE. IL GARANTIT EN EFFET UNE SÉCURITÉ OPTIMALE ET LE RESPECT TOTAL DE LA QUALITÉ DU PRODUIT, MÊME LORSQUE CELUI-CI EST STOCKÉ À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

ons vos exigences

BOISSONS PLATES



- Productions à grande cadence
- stabilité microbiologique
- consommations saisonnières.

JUS ET PURÉE DE FRUIT



- "Barrière à l'O₂" et contrôle du volume mort
- préservation des vitamines
- gestion de la pulpe et de la mousse
- productions à moyenne cadence
- grande flexibilité du conditionnement (bouteille et bouchon)
- préservation de l'arôme et de la saveur
- haute viscosité

PRODUITS LACTÉS



- Sécurité bactériologique totale
- sécurité du bouchon
- gestion de la mousse
- production à moyenne cadence
- barrière légère
- abrasion.

Le remplissage aseptique

Technologie Wet

Sensofill™ FMa: pour une stérilisation de la bouteille

Trois facteurs garantissent la stérilité absolue de la bouteille et une sécurité totale du produit final:

- un système multi-roues unique ;
- la force de la stérilisation à haute pression à l'aide d'acide péracétique (APA) ;
- l'efficacité du rinçage en deux jets d'eau stérile.

Le système multi-roues garantit la stérilisation interne et externe des bouteilles grâce à l'action combinée des effets mécanique et chimique (APA). Mais ce n'est pas tout...

La haute pression, la température et la répétition du traitement assurent une aseptisation intégrale de la bouteille, col inclus.

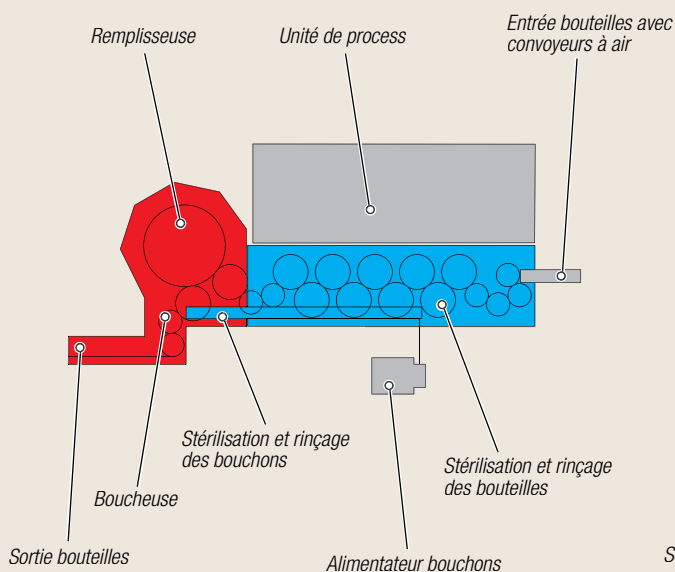
Grâce au rinçage à double jet d'eau stérile et à haute pression, les contenants sont entièrement nettoyés de tout résidu d'acide péracétique et prêts pour la phase de remplissage.

COMBI SENSOFILL™ FMa: UNE EFFICACITÉ MAXIMALE DANS UN ESPACE MINIMUM

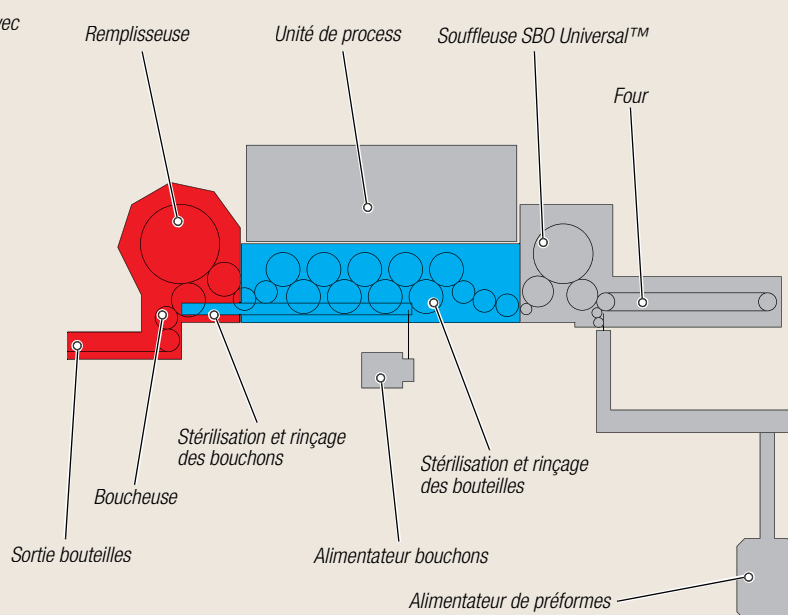
Associée à la fonction de soufflage de la SBO Universal™, la remplisseuse Sensofill™ FMa est disponible en configuration Combi dont elle bénéficie de tous les principaux avantages.

Une solution technique éprouvée, avec plus de 200 Combi Sidel installés dans le monde.

Sensofill™ FMa



Combi Sensofill™ FMa



selon Sidel

Technologie Dry

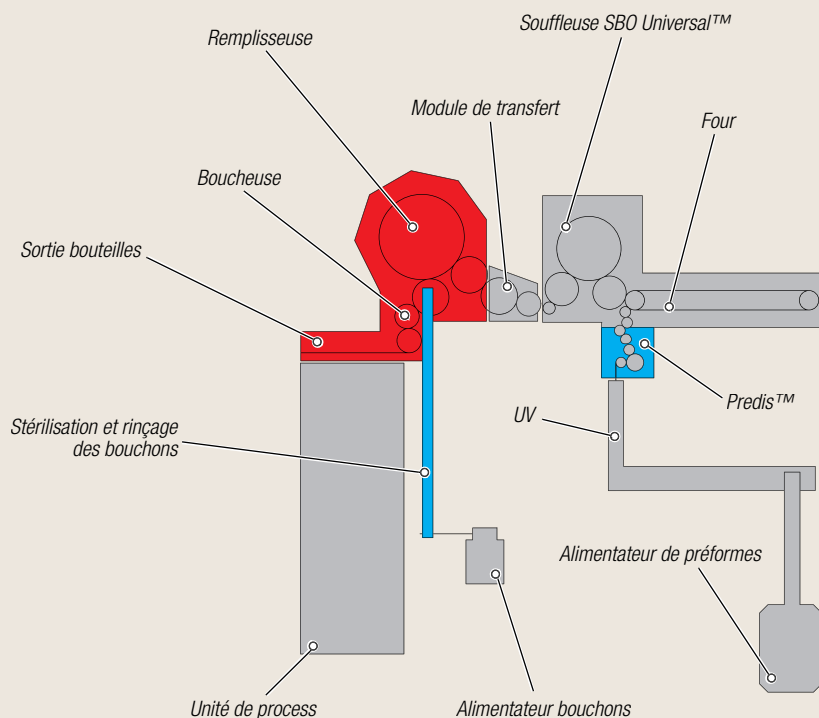
COMBI PREDIS™ FMA: **STÉRILISATION DE LA** **PRÉFORME**

Dans le Combi Predis™ FMa, le rinçage des bouteilles est remplacé par une stérilisation sèche des préformes à l'aide de vapeur de peroxyde d'hydrogène (H_2O_2). La répartition homogène par condensation de l'agent stérilisant sur les parois internes de la préforme,

le passage obligatoire des préformes dans le four et les performances du conditionnement thermique garantissent l'activation du peroxyde d'hydrogène.

Cette solution assure une stérilité complète, sans consommation d'eau et avec une infime quantité d'agents chimiques. Elle requiert un encombrement au sol réduit et un nombre de machines limité.

Combi Predis™ FMa



Au cœur des trois solutions: la remplisseuse et la boucheuse aseptiques

STÉRILISATION TOTALE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Pour Sidel, la sécurité du produit final est un aspect essentiel qui ne laisse place à aucun compromis.

Sur les solutions Sensofill™ FMa, Combi Sensofill™ FMa et Combi Predis™ FMa, certaines fonctionnalités contribuent à améliorer les standards de qualité offerts jusqu'à présent:

- le cycle de nettoyage externe (COP) est réalisé à l'aide d'une solution alcaline chaude
- un flux d'air unidirectionnel orienté vers la bouteille protège le produit contre tout risque de contamination lors de la phase de remplissage
- la structure de l'isolateur est entièrement soudée pour limiter au maximum la formation de micro-organismes au niveau des jonctions.

PRODUCTIVITÉ

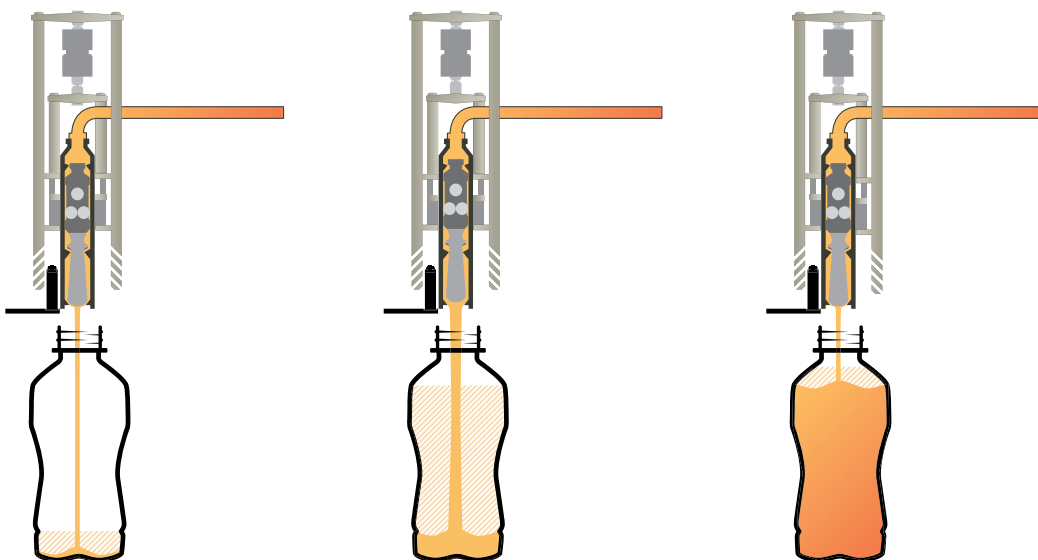
- Jusqu'à 120 heures de production sans interruption: la stérilisation optimale de la machine, la protection de l'environnement assurée par l'isolateur et la stérilisation externe de la bouteille rendent superflu tout arrêt de la machine pour un nettoyage intermédiaire
- la production stérile peut se poursuivre même en cas de changement de format ou de produit
- les temps de nettoyage interne et externe de la machine sont optimisés, notamment grâce à la superposition des cycles.

FLEXIBILITÉ

- Extrêmement rapide et simple, le changement de format des bouteilles n'entraîne aucune perte de stérilité de la machine
- grâce au nouveau concept de stérilisation des bouchons, leur changement de format est également rapide et peut être réalisé grâce au même équipement
- pour le changement de produit, différentes solutions sont proposées en fonction de la compatibilité entre les produits remplis et de vos exigences spécifiques.

FACILITÉ D'UTILISATION

- Les interventions et la maintenance sur la machine sont considérablement simplifiées grâce à sa conception ergonomique; ainsi, toute la surface au-dessus de la remplisseuse est entièrement accessible à l'opérateur
- dotée d'un nouveau graphisme, l'interface opérateur est encore plus intuitive
- un nouveau logiciel permet une traçabilité complète, grâce à l'archivage de tous les paramètres importants (CCP)
- un nouveau programme aide l'opérateur lors de la maintenance préventive.



AVANTAGES DE LA VANNE

- La vanne est conçue et fabriquée sans membrane pour faciliter le nettoyage et protéger intégralement la stérilité du produit
- durant le cycle de nettoyage interne, la vitesse de la solution de nettoyage est supérieure à 1,5 m/s
- le remplissage est effectué grâce à un système à double vitesse qui garantit la réduction de la formation de mousse et du volume mort
- la vanne permet de traiter les produits à pulpe et les petits formats.

Le remplissage est effectué grâce à un système à double vitesse qui offre, entre autres, une précision extrême.

1	3
2	

- 1 - Carrousel de remplissage
- 2 - Changement de format avec gants stériles
- 3 - Sortie bouteilles



Sensofill™ FMa

Une flexibilité totale

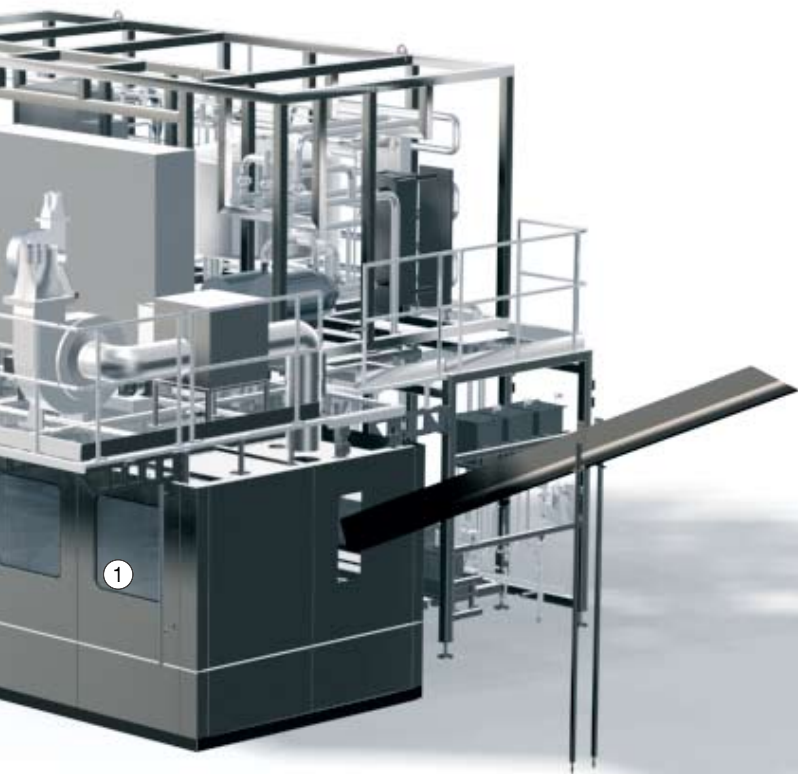


SÉCURITÉ ALIMENTAIRE TOTALE

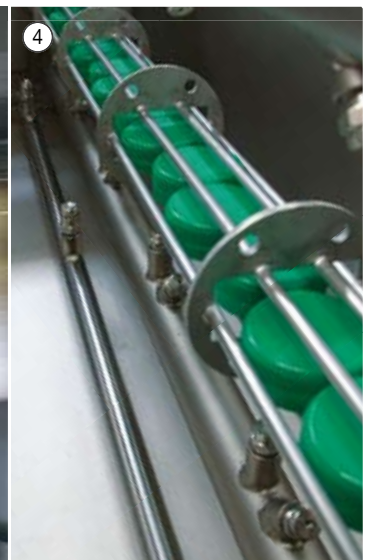
- Stérilisation complète de la bouteille, grâce à l'effet chimique classique de l'acide péracétique et l'effet mécanique de la haute pression
- efficacité maximale de la stérilisation externe de la bouteille: la température, la concentration et les temps sont les mêmes que pour la stérilisation interne
- stérilisation complète du col de la bouteille grâce au système multi-roues
- réduction des éventuels résidus chimiques et de la consommation d'eau grâce au rinçage à double jet
- simplicité extrême de la tuyère pour assurer une fiabilité constante de la stérilisation et, par conséquent, du produit final.

FLEXIBILITÉ

- Possibilité d'allègement des emballages grâce à l'action combinée de la température, de la durée et de la concentration de l'APA
- grande liberté dans le choix des préformes grâce à l'extrême versatilité du nouveau système de transfert par le col à l'aide de pinces.



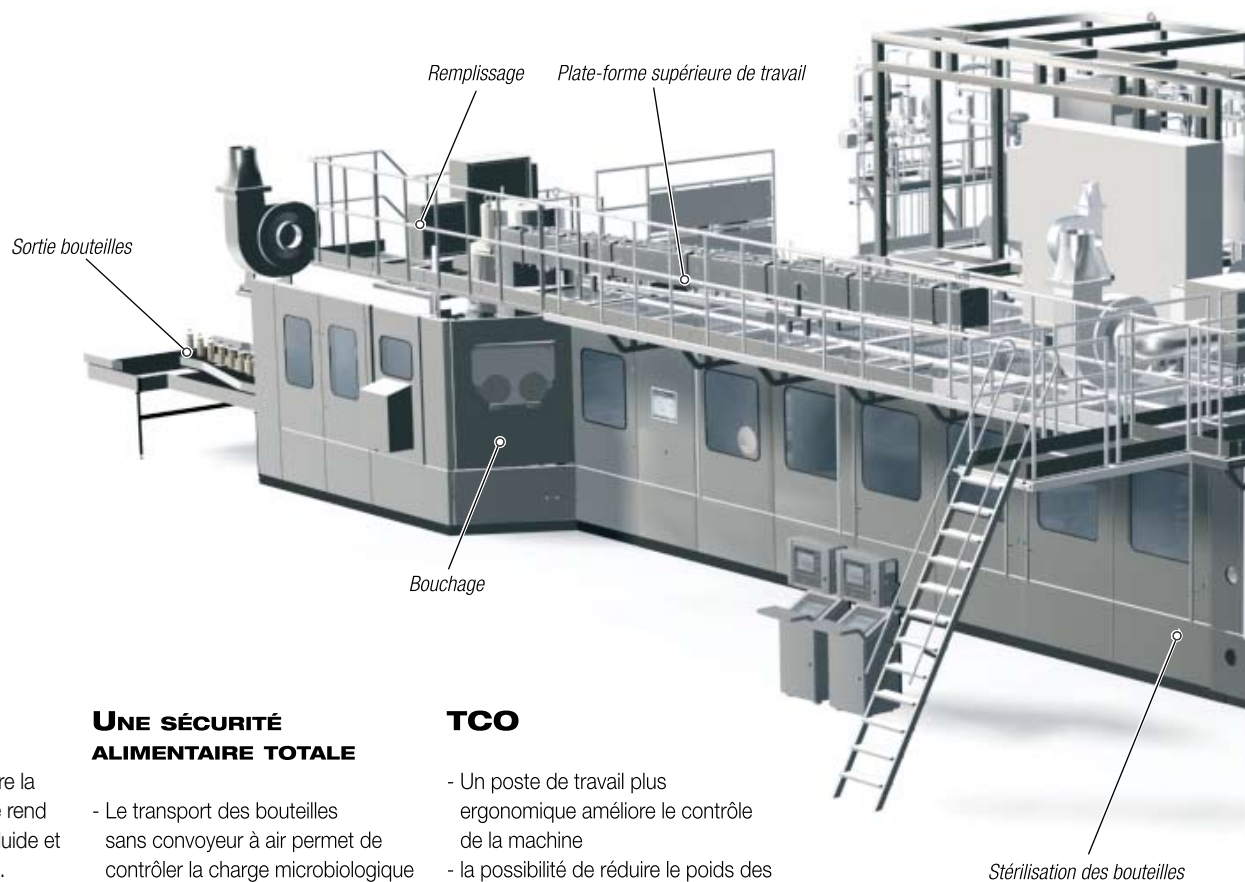
- 1 - Système multi-roues pour la stérilisation des bouteilles
- 2 - Stérilisation à haute pression des bouteilles
- 3 - Remplissage aseptique
- 4 - Stérilisation des bouchons



Combi Sensofill™ FMa

Une production intégrée

Le Combi Sensofill™ FMa s'appuie sur la même technologie de stérilisation humide (wet) que la remplisseuse seule pour garantir un haut niveau de sécurité microbiologique dans un espace minimum.



PRODUCTIVITÉ

- L'absence de convoyeur entre la souffleuse et la remplisseuse rend la production extrêmement fluide et augmente l'efficacité globale.

FLEXIBILITÉ

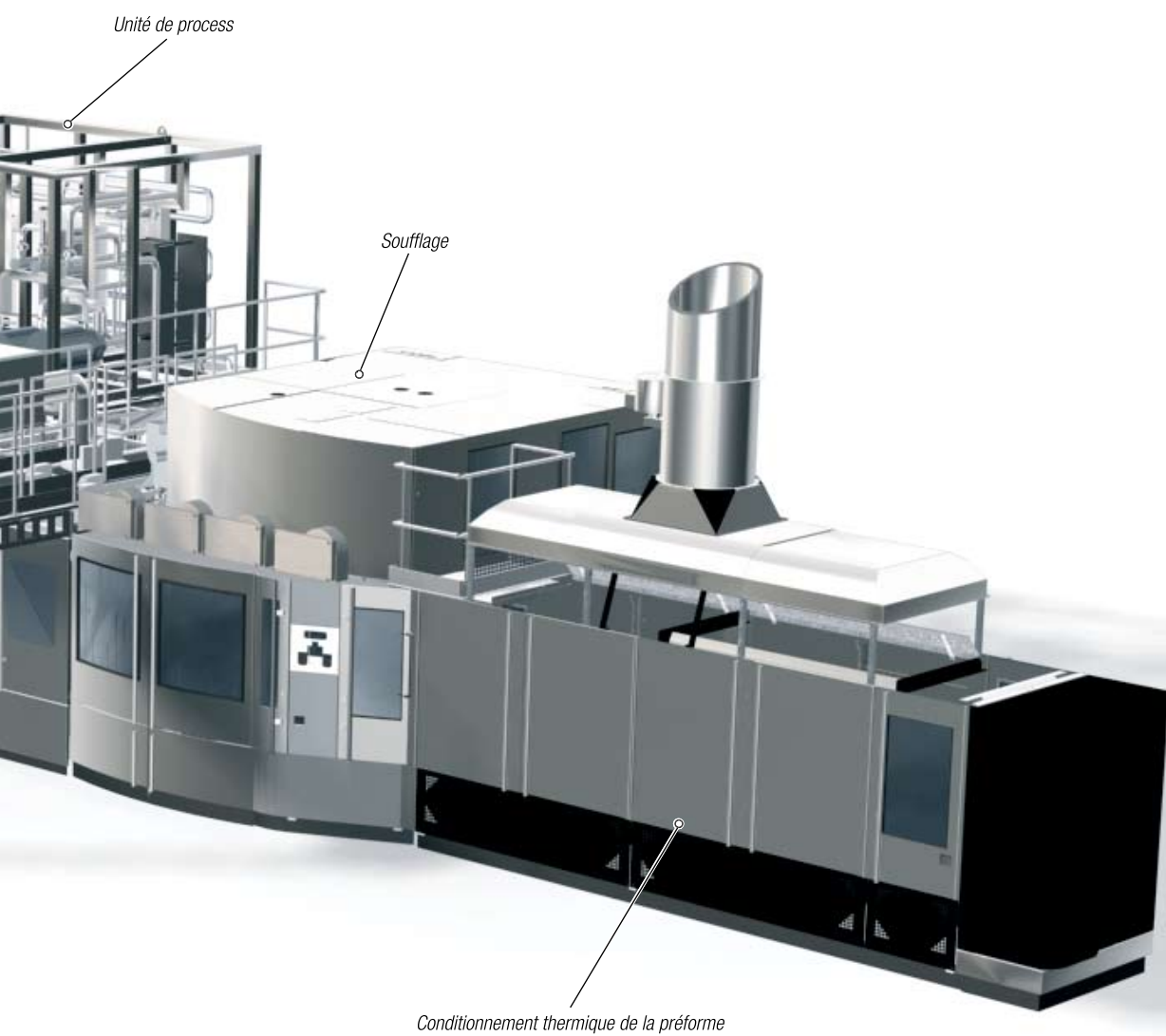
- Les formes n'ont plus de limite: le flux direct des bouteilles depuis l'entrée des préformes jusqu'à la remplisseuse offre une liberté extrême.

UNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE TOTALE

- Le transport des bouteilles sans convoyeur à air permet de contrôler la charge microbiologique des bouteilles avant leur entrée dans la machine aseptique.

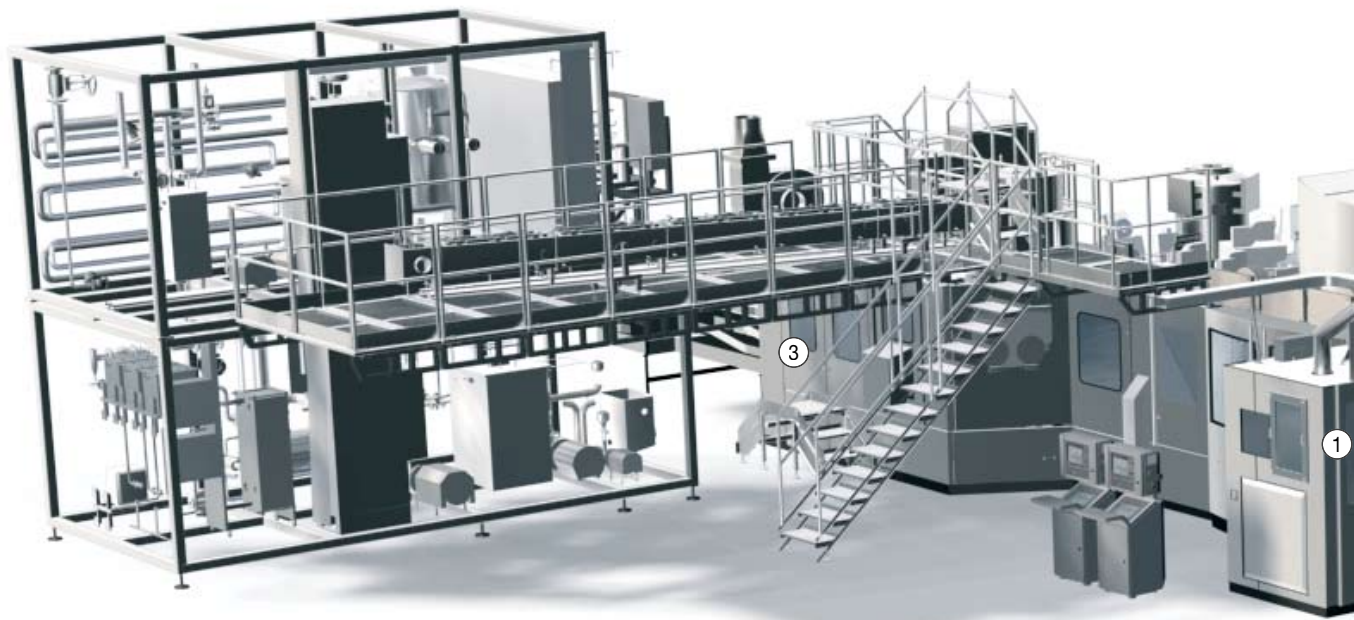
TCO

- Un poste de travail plus ergonomique améliore le contrôle de la machine
- la possibilité de réduire le poids des bouteilles et d'améliorer leur qualité contribuent à réduire également les coûts de production
- les coûts de maintenance et de changement de pièces sont réduits
- l'encombrement au sol est minime.

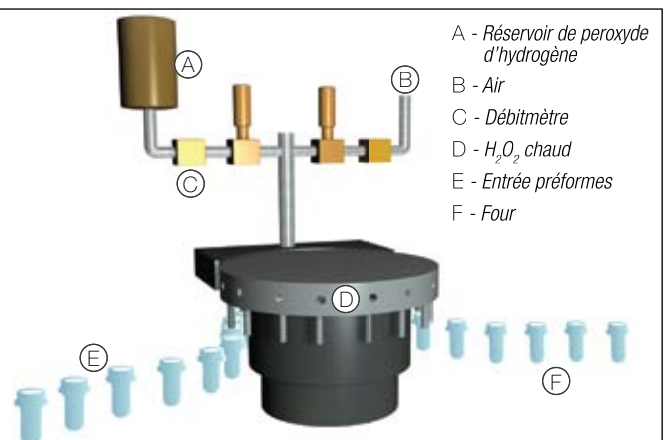


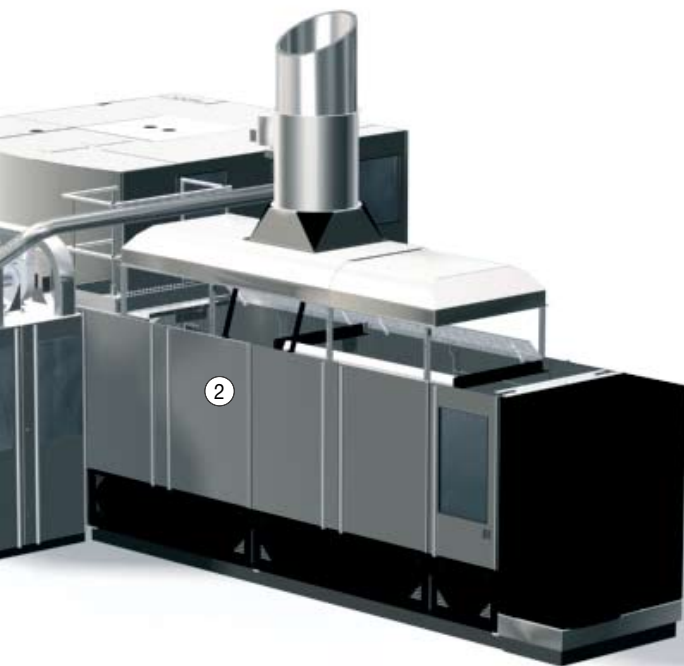
Combi Predis™ FMa

Economique et respectueux de l'environnement



Stérilisation des préformes grâce à la technologie Predis™





Passage des préformes dans le four de la souffleuse



Remplissage aseptique



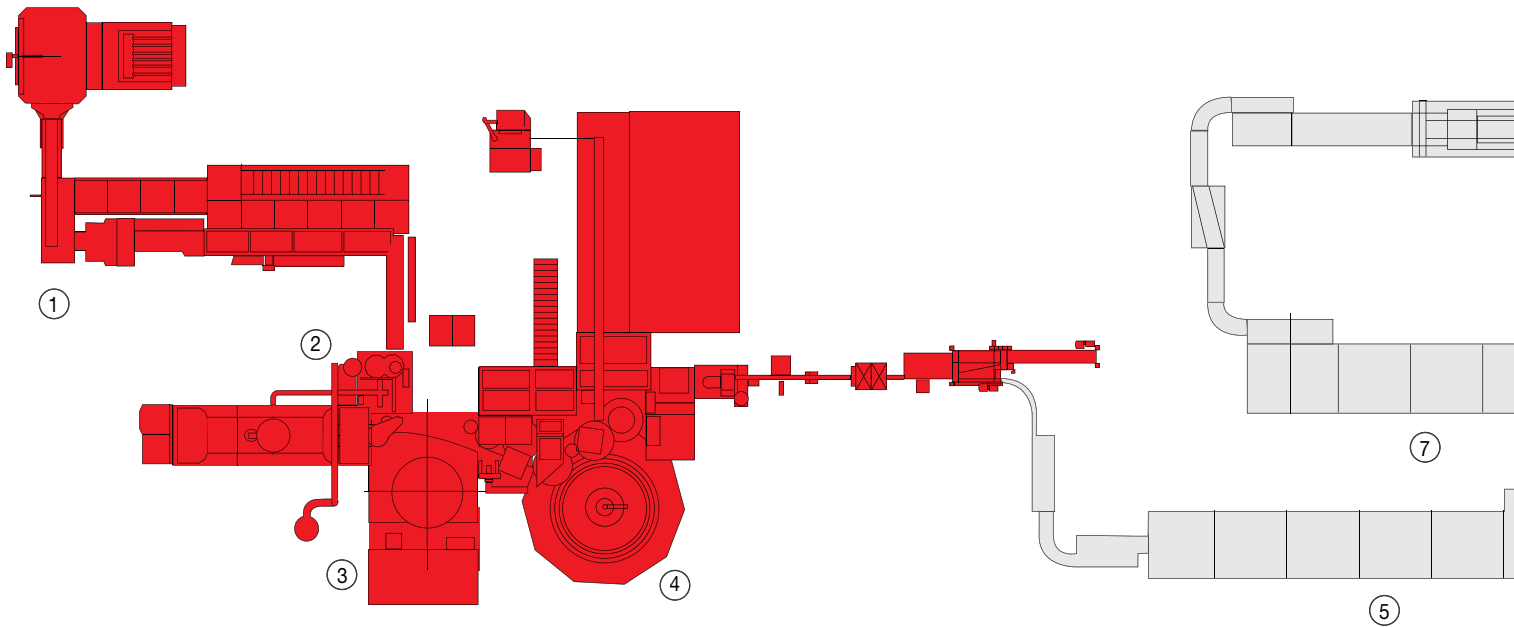
TCO ET IMPACT ENVIRONNEMENTAL

- La vapeur de peroxyde d'hydrogène (H_2O_2) utilisée pour la stérilisation sèche des préformes évite toute consommation supplémentaire d'eau et d'énergie, et assure une quantité minimale d'agents chimiques
- la stérilisation à haute température des préformes plutôt que des bouteilles augmente les possibilités d'allègement des bouteilles
- la technologie Predis™ permet de limiter le nombre de machines nécessaires et de réduire l'encombrement au sol.

UNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE TOTALE

- 100% des préformes sont stérilisées grâce à une répartition homogène du peroxyde d'hydrogène sur les parois internes et à son activation par l'effet thermique du four
- une fois stérilisées, les préformes sont soufflées avec de l'air stérile
- les bouteilles sont ensuite transférées par le col jusqu'à la remplisseuse aseptique dans une atmosphère contrôlée.

Ligne aseptique



Entrée des préformes



Predis™



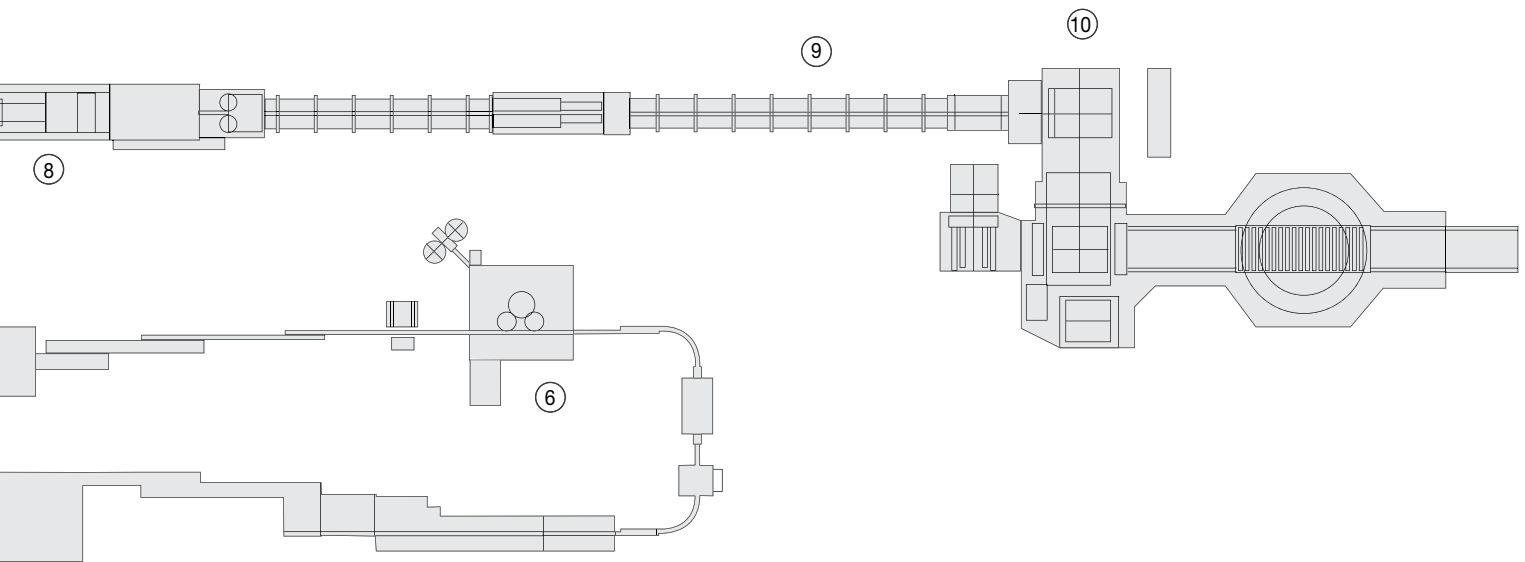
Souffleuse



Étiqueteuse



Table d'accumulation



Remplisseuse



Table d'accumulation



Fardeleuse



Conveyeur de packs



Palettiseur

