Flaschensterilisiermaschine
Rinser

Helmut Stroh

Getränkemaschinen – Maschinenbau

STERIMA - DIE ÜBERLEGENE LÖSUNG

Vor Befüllung von Flaschen mit Getränken sind bestimmte hygienische und mikrobiologische Mindestanforderungen zu erfüllen.
Dies gilt sowohl für Neuglas - als auch für gereinigtes Altglas.
So sollte eine hierfür eingesetze Maschine dafür Sorge tragen, dass eventuell noch in den Flaschen befindliche Partikel aus den Flaschen entfernt werden.
Für die Kaltsterilfüllung von Wein mit mehr als 2 g /Ltr. unvergorenem Restzuckergehalt ist es zwingend notwendig, dass sämtliche weinschädliche Mikroorganismen (Hefen und Bakterien) in den Flaschen und an Flaschenmündungen abgetötet werden.Desweiteren sollte der Weg zur anschliessenden Füllmaschine kurz gehalten werden; bei längeren Strecken empfiehlt sich eine Abdeckung über den offenen Flaschenmündungen.
Ohne Beachtung dieser Grundsätze reichen die übrigen Sterilmaßnahmen nicht aus, um Nachgärungen in den Flaschen auf Dauer zu vermeiden.

Die vollautomatische Flaschensterilisiermaschine-"STERIMA" wird dieser Anforderung gerecht.

- Diese Maschinen werden vorrangig zur Sterilisation von Weinflaschen eingesetzt, sowie auch in geänderter Ausführung nur, zum Ausspritzen von Neuglas.
- Als Sterilmittel können bewährte Produkte - Peressigsäure, SO2-Lösung oder auch ozonisiertes Wasser verwendet werden.
- Die STERIMA arbeitet kontinuierlich als Rundläufer nach dem Rinser-Prinzip und wird für verschiedene Leistungsbereiche - von 1.500 - 12.000 Flaschen hergestellt. (Größere Leistungen auf Anfrage)
- Wichtiger Vorteil: Die Flaschen werden nur innen und um ihre Mündungen sterilisiert - außen bleiben sie trocken. Dies wirkt sich vorteilhaft auf eine gute Ausstattung (Verkapselung/Etikettierung /Kartonverpackung) aus.

Schalen-Version

Funktion der Sterilisiermaschinen-Rinser

SCHALEN-VERSION

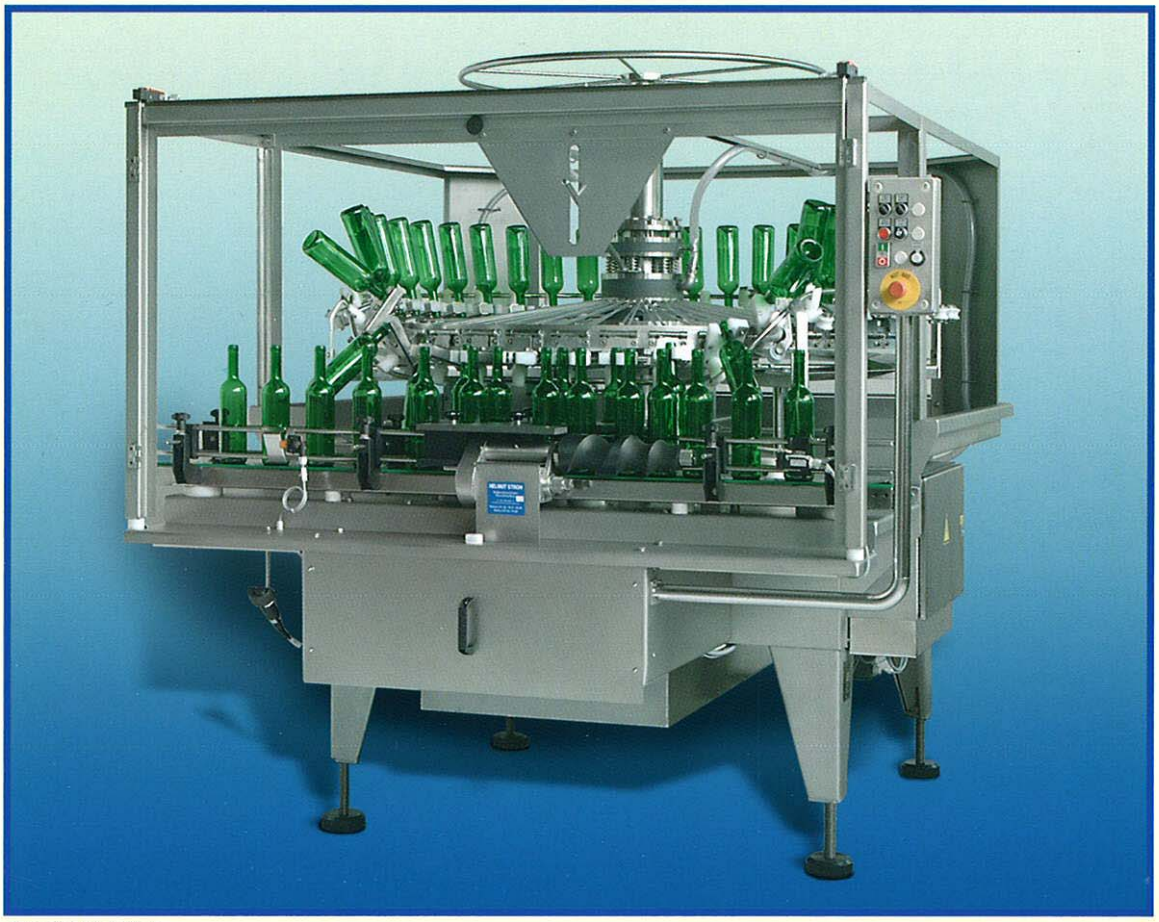
In der **Schalen - Version** laufen die Flaschen der Maschine über ein Transportband zu und werden durch Einteilschnecke und Einlaufstern automatisch in halbrunde Flaschenaufnahmeschalen übergeben (Im kleineren Leistungsbereich unter 3.000 Flaschen/h kann auf eine Einteilschnecke verzichtet werden).

Die Flaschen werden mit den Schalen - über eine Kurve zwangsgesteuert - um 180 Grad in Überkopf-Stellung gedreht und über Spritzrohren zentriert.

Hier werden die Flaschen während Ihres Rundlaufs mit Sterilmittel ausgespritzt. Die austropfende Sterilflüssigkeit fliesst wieder zurück, wird filtriert und wieder verwendet.

Die Nachspritzung mit sterilem Frischwasser erfolgt über einen Steril - Kerzenfilter und wird nach außen abgeleitet.

Die Maschine in Schalen-Ausführung erlaubt die Verarbeitung aller gängigen Flaschen von 0,375 bis 1,0 Liter Inhalt - die Umrüstarbeiten sind minimal.



Greifer-Version

MASCHINE IN GREIFER-VERSION

Sollen auch stark abweichende Sonderformate oder sehr kurze Flaschen (z.B. 0,1875 l Flaschen, Bocksbeutel o. ä.) verarbeitet werden, so stehen Maschinen in **Greifer-Version** zur Verfügung.

Diese empfiehlt sich auch generell bei hoher Stundenleistung (ab 5.000 Flaschen).

Die Flaschen werden beim Einlauf in die Maschine unterhalb der Mündungen durch stabile Flaschenhalsgreifer fest umschlossen und in Überkopf-Stellung gedreht.

Die Greifer sind so konstruiert, dass ohne Wechseln der Greifersegmente praktisch alle gängigen Flaschen zu verarbeiten sind.

Die anschliessende Behandlung im Maschinenrundlauf ist identisch mit der beschriebenen Schalen-Version.

Zur Kontrolle der notwendigen Sterilmittelkonzentration kann eine Dosieranlage eingebaut werden.

Die Behandlungszeiten in den verschieden Zonen können variabel gestaltet und somit unterschiedlichen Anforderungen angepaßt werden.

Bei Verwendung von Ozonwasser oder als reine Ausspritzmaschine für Neuglas können die Maschinenfür höhere Leistungen eingesetzt werden.

Am Ende der Austropfzone werden die Flaschen in ihre Ausgangsposition gedreht, durch einen Auslaufstern auf das Ablaufband geführt und direkt der Füllmaschine zugeführt.

MASCHINENBESCHREIBUNG

Die Maschinen werden komplett in rost- und säurebeständigem Edelstahl (V4A) hergestellt (abgesehen von einigen Führungsteilen aus verschleißarmem Kunststoff)

Das gesamte Maschinen-Oberteil ist rundum mit durchsichtigen Makrolonverkleidung umschlossen, um eventuelle Säureaustritte zu verhindern - sowie im Hinblick auf die bestehenden Unfall - Verhütungsvorschriften.

Um Geruchsbelästigung durch SO2-Lösungen oder ozonisiertem Wasser zu unterbinden, erfolgt zusätzlich der Einbau eines Absaugventilators.

Alle Maschinen sind mit Verteilerscheiben mit 2 seperaten Verteilersystem für Sterilmittel und Nachspritzwasser ausgestattet. Damit wird eine Vermischung des Sterilmittels mit dem Nachspritzwasser ausgeschlossen.

Am Flaschenein- und Auslauf der Maschinen befindet sich je ein Stauschalter, - bei fehlenden Flaschen auf der Einlaufseite schaltet die Maschine automatisch ab - läuft wieder an, sobald Flaschen vorhanden sind.

Dadurch ist gewährleistet, dass sich in jeder Flaschenschale bzw. in jedem Greifer eine Flasche befindet, somit wird verhindert, dass die Flaschen von aussen naß werden.

Bildet sich ein Rückstau auf der Flaschenauslaufseite, schaltet auch hier die Maschine automatisch ab, läuft wieder an, sobald der Rückstau beseitigt ist.

Aufgrund der bewußt einfach-übersichtlichen Konstruktion, der grundsoliden Bauweise und sicheren Funktion fällt nur minimaler Bedienungs- und Wartungsaufwand an.

Unsere Sterilisiermaschinen wurden bereits 1996/97 umfangreichen Prüfungen hinsichtlich seiner Sterilisationswirkung unterzogen und auf seine Tauglichkeit für die Praxis getestet.

Die gute Beurteilung ist in einem entsprechenden Testbericht bestätigt und in der Fachzeitschrift "DER DEUTSCHE WEINBAU" (Nr. 12 - vom 13.06.1997) veröffentlich worden.

Die darin seitens der Lehr-und Forschungsanstalt Geisenheim zusätzlich angeregten ausstattungstechnischen Optimierungen sind anschliessend realisiert worden.

Somit steht heute ein in technischer und verfahrenstechnischer Hinsicht ausgereifter und in vielen Exemplaren praxisbewährter Vollautomat für die Flaschensterilisation in Klein- Mittel und Großbetrieben zur Verfügung.

Trotz dieser Vorzüge zeichnet sich der vollautomatische Rinser "STERIMA" durch ein sehr günstiges Preis/Leistungsverhältnis aus.

Die Einbindung unserer Sterilisiermaschinen-Rinser in bestehende Füllanlagen oder die Kombinationen mit neuen Füllmaschinen ist jederzeit möglich und wird durch unsere Monteure vor Ort sichergestellt.

Im übrigen gehören auch Füll-und Verschliessanlagen sowie Ausstattungsmaschinen namhafter Hersteller zu unserem Leistungs-und Lieferprogramm.

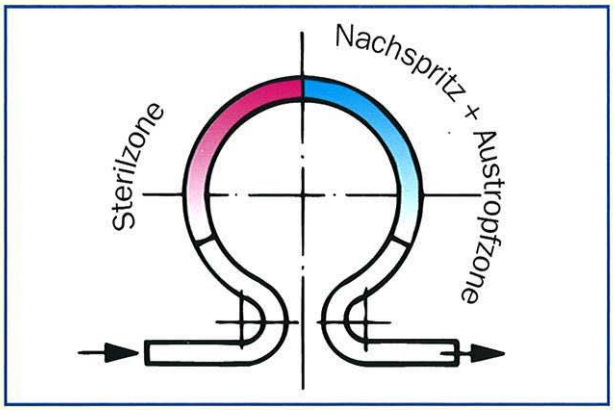
Eigener Montage-Reparatur - und Ersatzteildienst sind für uns selbstverständlich.

Lieferbare Maschinengrößen

ST28	ST48
ST32	ST54
ST40	ST64

Weitere Leistungsbereiche auf Anfrage.

Stundenleistung wird je nach Verwendung von Sterilmittel festgelegt.



kraft
KELLEREITECHNIK

Kraft GmbH
Arndtstraße 15, 1120 Wien
Tel.: +43 (1) 813 31 99
E-Mail: office@kraft-co.at
www.kraft-co.at