



Tecnologías

PASTEURIZADOR FLASH COMPACTO INNOPRO BOXFLASH

Delgado y siempre caliente

3/11/2020 , 4 min

Ya sean barriles, botellas o latas, el pasteurizador flash Innopro BoxFlash de KHS, que se adapta a las necesidades de las cervecerías pequeñas y medianas, ahora es compatible con la mayoría de los segmentos de envases.

FOTOGRAFÍA / ILUSTRACIÓN

Frank Reinhold

FOTO DE CUBIERTA

Pasteurizador flash Innopro BoxFlash

Diseño compacto, alta eficiencia energética, menores costes de inversión y logística, fácil instalación y rápida puesta en marcha: estos son los argumentos a favor del pasteurizador flash

Innopro BoxFlash. KHS presentó esta máquina por primera vez hace cuatro años, especialmente desarrollada para las necesidades de las cervecerías pequeñas y medianas. La tecnología, que ha demostrado su eficacia en numerosas ocasiones, ahora también está disponible para nuevas áreas de aplicación: La Innopro BoxFlash hasta ahora solo se usaba en el llenado de kegs, pero ahora también puede abastecer productos para llenadoras de vidrio, PET y latas.

Estas posibilidades de aplicación adicionales son motivo suficiente para revisar las ventajas más importantes de la máquina: Para facilitar la adquisición a las cervecerías más pequeñas, KHS confía en el mayor uso posible de piezas idénticas dentro de los equipos de proceso.

Tiempo de instalación mínimo

Los componentes que se toman de otras máquinas estándar incluyen, por ejemplo, el tanque buffer y el bastidor de la serie Innopro Paramix, el innovador equipo mezclador de tres componentes de KHS. En vez de como habitualmente fuera del equipo, el tanque buffer se coloca dentro del bastidor, cuyo tamaño corresponde al de un contenedor marítimo estándar. Para ello, el tanque se redujo en un 25% hasta los aún importantes 1.500 litros. El equipo ya no tiene que ser desmontado para el transporte, se entrega en piezas individuales y en el sitio se realiza el montaje de tubos, de mangueras y el cableado. Más bien, después de la prueba de aceptación en la fábrica, puede enviarse casi como un todo. Esto disminuye los costes de logística en al menos dos terceras partes, y el tiempo de instalación en el sitio se reduce a un mínimo absoluto.

Además de colocar los pies de la máquina y la válvula de alivio de presión para protección del tanque buffer, lo único que se necesita son las respectivas conexiones de las líneas para que el Innopro BoxFlash pueda comenzar a funcionar inmediatamente. Los sistemas de carros para bombas de producto, que ya existen y han sido incluidos en Innopro BoxFlash, facilitan mucho el mantenimiento.

»El BoxFlash, que ahorra espacio, combina precisión y eficiencia con una muy buena relación calidadprecio«.



Gerold Tandler

Gerente de producto Tecnología de proceso, KHS

Innopro BoxFlash

Innopro BoxFlash Se adapta a muchas formas de envases y, con su producción de hasta 45 hectolitros por hora, también a las necesidades de las cervecerías pequeñas y medianas: el pasteurizador flash compacto de KHS. Se caracteriza por alta eficiencia energética, montaje sencillo, rápida puesta en marcha y bajos costes de inversión y logística.

La pasteurización es el calentamiento de bebidas por corto tiempo a temperaturas medias de hasta 75 °C, para destruir microorganismos y desactivar enzimas. Contrariamente a la

esterilización, que requiere temperaturas de 100 °C como mínimo, la pasteurización no influye en el sabor ni en los contenidos calóricos.

Pasteurización óptima

La temperatura de pasteurización puede estar entre 60 y 75 °C, y el tiempo de mantenimiento en caliente es de aprox. 30 segundos. Debido al control óptimo, no hay ni sobrepasteurización ni subpasteurización, por lo que siempre se logra el número deseado de unidades de pasteurización (UP).

Al igual que con su “hermano mayor”, el Innopro KZE C con una producción de hasta 600 hectolitros por hora, el proceso con el Innopro Boxflash se adapta de manera óptima a las necesidades de la industria cervecera. Con su producción de hasta 45 hectolitros por hora, la máquina pequeña está especialmente diseñada para los requerimientos de las cervecerías pequeñas y medianas. Opcionalmente, el Innopro BoxFlash también se puede equipar con un módulo CIP OnBoard. Para ello, en el equipo se integraron dos espacios para colocar kegs y bombas dosificadoras para los medios CIP. Después de la producción, tanto el el equipo KZE como la llenadora se pueden limpiar internamente. El volumen total del equipo es tan pequeño que los tiempos de CIP se reducen al mínimo y, por lo tanto, el sistema está listo a corto plazo para reiniciar la producción.

El control del amplio sistema de sensores mejora el sistema de comunicación integrado IO-Link. Permite la comunicación de extremo a extremo entre los sensores y el controlador, así como la información de diagnóstico de extremo a extremo hasta el nivel de sensor/actuador. Por tanto, el Innopro BoxFlash está preparado para el mantenimiento predictivo y, con vistas a Industria 4.0, preparado para el futuro.

¿Aún tiene alguna pregunta sobre la pasteurización cuidadosa del producto con el pasteurizador flash Innopro BoxFlash? Visitenos en khs.com

KHS.COM