



Monobloques Asépticos

Gémina[®]

www.gemina.es

Monobloques **Asépticos**

Los **Monobloques** de **GÉMINA**, son la solución ideal para pequeñas y medianas producciones.

Básicamente, consisten en la integración de una llenadora aséptica en una planta de pasteurización, formando ambos una única máquina, compacta, funcional, versátil y adaptable a un amplio abanico de productos.

APLICACIONES

- Purés de frutas con o sin partículas.
- Concentrado de tomate o cualquier otro tipo de concentrado, como fresa.
- Purés de hortalizas.
- Salsas.
- Sopas.
- Zumos con alto y bajo contenido en fibras.
- Cubitos de frutas.
- Productos formulados.
- Pulpas de frutas.
- Cremas.
- Gazpachos.





CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

- Dimensiones reducidas.
- Pre-montaje en chasis: facilidad de instalación.
- Facilidad de empleo, flexibilidad y versatilidad.
- Adaptación a distintos tipos de recipientes de llenado: Tapón de bolsas de 1" y 2".
- Integración total a un sistema automatizado CIP.
- Sistema de automatización y control de la esterilización con vapor.
- Elevadísimo control de automatización y de proceso mediante PLC y pantalla HMI, facilitando el uso y operación y asegurando la funcionalidad y el éxito del proceso.
- Funcionamiento de los cabezales de llenado en continuo y de larga duración.
- Elevado ritmo de producción.
- Control de la planta por un solo operador.
- Impresión y configuración de etiquetas, diseñadas a medida del cliente.

COMPONENTES

- Todos los materiales que entran en contacto con producto son en acero AISI 316.
- Estructura y tanque en AISI 304.
- Supervisión de proceso mediante PLC y pantalla táctil HMI, para el control de recetas y parámetros.
- Control de llenado mediante células de carga o bien mediante caudalímetro.
- Intercambiadores de calor en versión monotubular, piro-tubular y anular que forman las secciones de calentamiento, mantenimiento y enfriamiento en el pasteurizador.
- Bomba volumétrica para la alimentación de producto controlada por variador de frecuencia.
- Válvulas de control de proceso automáticas.
- Sellos de vapor en las juntas que garantizan la estanqueidad aséptica.
- Materiales de juntas aprobados por la FDA.
- Cabezales de llenado aséptico totalmente automatizados, fabricados en AISI 316 y esterilizados con vapor.
- Transportes de rodillos, para facilitar la operación, debajo de cada cabezal.
- Impresora de etiquetas.

MONOBLOQUES (Pasteurizador + Llenadora Aséptica de Bolsas)

Modelo	Capacidad litros/hora	Producto	Nº Cabezales	Esterilizador	Transporte Bidones	Volumen Bolsa	Tipo Bidón	Viscosidad máxima	Productos Tipos
PT-AST-/200-B	200	PH<5	1	Multi tubular	Manual	1 -a-20	Metalico	600 cps	Cremas de frutas, zumos, cremas de verduras, etc
PT-AST-/1000-A	1000	PH<5	1	Multi tubular	Manual	20--a--200	Metalico	600 cps	
PT-AST-/2000-A	2000	PH<5	1	Multi tubular	Manual	20--a--200	Metalico	600 cps	
PT-AST-/4000-A	4000	PH<5	2	Multi tubular	Manual	20--a-200	Metalico	600 cps	
PT-AST-/6000-A	6000	PH<5	2	Multi tubular	Manual	20--a-200	Metalico	600 cps	

MachinePoint®

Food Technologies

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES es el resultado de una fusión entre dos empresas MACHINEPOINT y GÉMINA.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES diseña, fabrica e integra líneas, equipos y procesos para la industria alimentaria, más en concreto para los procesadores de bebidas, la industria láctea y los procesadores de frutas y vegetales.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES pertenece al **GRUPO MACHINEPOINT**, un grupo internacional especializado en equipos industriales para las industrias plástica, embalaje y alimentación.

El grupo tiene sus oficinas centrales en España (Valladolid) y sedes comerciales en Turquía, México, Francia, India y Norte de África. El centro de ingeniería de MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES está localizado también en España (Murcia), es aquí donde se encuentra nuestro equipo de fabricación y diseño de equipos y plantas, así como nuestro centro I+D+i.

GEMINA PROCESOS ALIMENTARIOS S.L. es una empresa líder en diseño y fabricación de sistemas que aportan soluciones innovadoras para la industria del sector alimentario. Más de 25 años de experiencia diseñando, fabricando, montando, automatizando y poniendo en marcha líneas y procesos.

Oficinas centrales - Europa

Parque Tecnológico de Boecillo
Edificio C.E.E.I. 2.01
E-47151 Valladolid - España
Tel: +34 983 549 900
Fax: +34 983 549 901
Email: foodtechnologies@machinepoint.com

Centro de Ingeniería - Europa

Polígono Industrial Los Romerales
Parcelas 3 y 4
30520 Jumilla - Murcia - España
Apartado de Correos 231
Email: foodtechnologies@machinepoint.com

India

39, Rajdhani Bungalows,
Near Ramwadi, Isanpur Road
Ahmedabad - 382 443
India
GSM: 0091 997 997 5617
Tele/Fax: 0091 79 65492585
Email: india@machinepoint.com

North Africa

71, Rue Jilani Marchand 2034 Ezzahra
Ben Arous
Tunisia
Tel: +216 98 31 14 90
Tel/Fax: +216 79 48 45 21
Email: africa@machinepoint.com

Turkey

Tel: +90 212 414 27 49
GSM: +90 554 577 2166
Email: turkey@machinepoint.com

France

Tel: +33 975 181 356
Email: france@machinepoint.com

Mexico

Tel: +52 442 348 6609
Email: mexico@machinepoint.com