



# Monoblocs Aseptiques

*Gemini*<sup>®</sup>

[www.gemina.es](http://www.gemina.es)

## Monoblocs Aséptiques

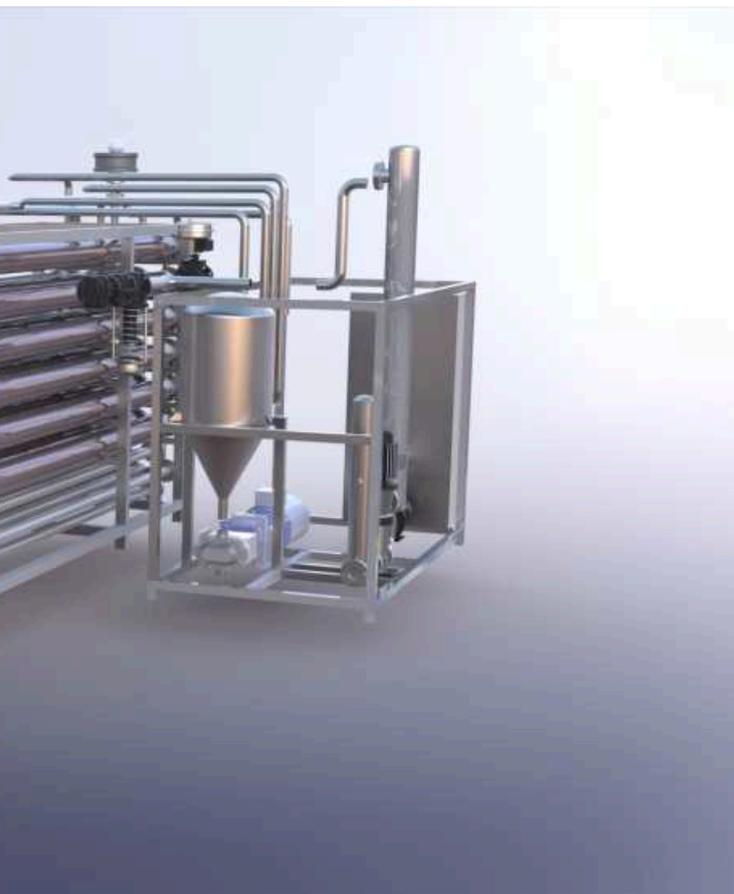
Les monoblocs de GÉMINA sont la solution idéale pour les petites et moyennes productions.

Ils consistent essentiellement à intégrer une remplisseuse aseptique à une machine de pasteurisation, formant ainsi à deux une machine unique, compacte, multifonctionnelle et adaptable à un large éventail de produits.

### APPLICATIONS

- Purées de fruits avec ou sans particules.
- Concentré de tomate ou autre type de concentré (ex : fraise)
- Purées de légumes.
- Sauces.
- Soupes.
- Jus avec forte ou faible teneur en fibres.
- Dés de fruits.
- Produits formulés.
- Pulpes de fruits.
- Crèmes.
- Gazpachos.





## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Dimensions réduites.
- Pré-montage en châssis: facilité d'installation.
- Facilité d'emploi, flexibilité, et versatilité
- Adaptation à différents types de récipients de remplissage: bouchon de sac de 1" y 2".
- Intégration totale à un système automatisé CIP.
- Système d'automatisation et contrôle de stérilisation par vapeur.
- Haut contrôle de l'automatisation et du processus grâce au PLC et à l'écran HMI, facilitant l'utilisation, l'opération et assurant la fonctionnalité et la réussite du processus.
- Fonctionnement des têtes de remplissage en continue et à longue durée
- Rythme de production élevée.
- Contrôle de la machine par un seul opérateur.
- Impression et configuration des étiquettes conçues sur mesure.

## COMPOSANTS

- Tous les matériaux qui entrent en contact avec le produit son en acier **AISI 316**.
- Structure et réservoir en **AISI 304**.
- Supervision du processus grâce au **PLC** et écran tactile **HMI**, pour le contrôle de recettes et paramètres.
- Contrôle de remplissage para rapport aux cellules de charge ou débit.
- Échangeurs de chaleur de type monotubulaire, piro tubulaire et annulaire qui représentent les sections de chauffage, maintenance et refroidissement dans le pasteurisateur.

- Pompe volumétrique pour l'alimentation des produits contrôlée para des variateurs de fréquence.
- Soupapes de contrôle de processus automatiques.
- Marques de vapeur dans les assemblées qui garantissent l'étanchéité aseptique.
- Matériaux d'assemblées approuvés par la FDA.
- Têtes de remplissage aseptique totalement automatisées, fabriquées en AISI 316 et stérilisées par vapeur.
- Transports de rouleaux pour faciliter l'opération au bas de chaque tête.
- Imprimeuse d'étiquettes.

## MONOBLOCS (Pasteurisateur+remplisseuse aseptique de sachet)

Modèle	Capacité litres/heure	Produit	N-têtes	Stérilisateur	Transport Bidons	Volume Sachet	Type de Bidon	Viscosité maximum	Produits Type
PT-AST-/200-B	200	PH<5	1	Multi tubulaire	Manuel	1 -à-20	Métallique	600 cps	Crèmes de fruits, jus, crèmes de légumes, etc.
PT-AST-/1000-A	1000	PH<5	1	Multi tubulaire	Manuel	20--à--200	Métallique	600 cps	
PT-AST-/2000-A	2000	PH<5	1	Multi tubulaire	Manuel	20--à--200	Métallique	600 cps	
PT-AST-/4000-A	4000	PH<5	2	Multi tubulaire	Manuel	20--à--200	Métallique	600 cps	
PT-AST-/6000-A	6000	PH<5	2	Multi tubulaire	Manuel	20--à--200	Métallique	600 cps	

# MachinePoint®

## Food Technologies

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES est le fruit d'une fusion entre deux entreprises Machinepoint et GÉMINA.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES conçoit, fabrique et intègre les lignes, équipements et processus pour l'industrie alimentaire, plus spécialement pour les systèmes de traitement de boissons, d'industrie lactée et de fruits et légumes.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES appartient au **GROUPE MACHINEPOINT**; groupe international spécialisé dans l'équipement industriel pour les activités plastiques, emballage et alimentation.

Le siège social du groupe se trouve en Espagne à Valladolid. Quant à ses bureaux commerciaux, on les retrouvera en Turquie, Mexique, France, Inde et au nord de l'Afrique. Le centre d'ingénierie de MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES se trouve également en Espagne (Murcie), c'est là que se trouvent nos équipes de fabrication et conception d'équipement et nos usines, tout comme notre centre de recherche et développement.

GEMINA PROCESOS ALIMENTARIOS S.L. est une entreprise leader dans le secteur de la conception et fabrication de systèmes qui apportent des solutions innovatrices pour l'industrie du secteur alimentaire. Plus de 25 ans d'expérience dans la conception, fabrication, automatisation et mise en marche des lignes et processus.

### Siège - Europe

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

### Ingénierie - Europe

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

### Inde

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

### Afrique du Nord

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

### Turquie

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

### Mexique

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