Food and Beverage seamers

Aggraffatrici per prodotti alimentari e bevande

Sertisseuses pour produits alimentaires et boissons

Cerradoras para alimentos y bebidas

Dosenverschließautomat für Lebensmittel und Getränke

ZACMI®

FOOD & BEVERAGE PLANTS

0626 M 010

0626 M 010

FOOD AND BEVERAGE SEAMERS

- They are available in various models and suitable to seam cylindrical tin-plate, aluminium, cardboard and plastic containers with "Open Top", "Easy Open" or "Easy Peel" lids.
- They are of the rotary can type with high production capacity motorized plates to guarantee hygiene, reliability and constant seaming precision.
- The innovative automatic lubrication plant drastically reduces maintenance costs. It runs on oil by a closed circuit, with pump, filters, pressure control and system to prevent steam formation. The whole machine is oil-lubricated, including the seaming rolls.
- These seamers are constructed entirely in AISI 304 stainless steel, including the upper head, to assure maximum hygiene and resistance to corrosion. They are equipped with stainless steel safety protections that allow the product to be recovered inside the machine for its transfer to a manifold.
- The noise level is below 85 dB(A).
- The seaming system is controlled by a desmodromic cam that guarantees a perfect closure, even at exceptionally high speed.
- Drive is by means of a frequency variator with emergency braking device.
- All seamers are equipped with a device to exclude the 2nd operation.
- The stainless steel electric panel board is positioned at a distance from the machine, whilst the control panel is mounted on a mobile arm positioned at the operator's side.
- All functions are controlled by a PLC, where the various working phases can be selected.
- Each seamer model may be synchronised to the fillers, both mechanically and electronically by means of a servomotor.
- The W.I.P. washing system (Washing In Place) is available on all seamer models.
- A "STOP AND GO" system has been designed particularly for the three-head seamer mod. 0620, allowing the plate stoppage in order to facilitate the transfer of the can under the plate itself, preventing spillage due to the high rotation speed of the plate.

The seamers are predisposed for the insertion of the D.S.M. device (Zacmi patent) that guarantees the instant seam control of each can.

AGGRAFFATRICI PER PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE

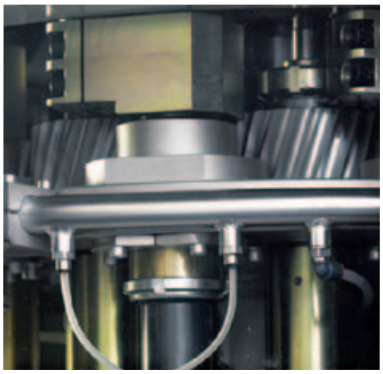
- Sono disponibili in vari modelli ed idonee alla chiusura di contenitori cilindrici in banda stagnata, alluminio, cartone e plastica, con coperchi "Open Top", "Easy Open" o "Easy Peel".
- Realizzate con tipologia "a scatola rotante", con piattelli motorizzati ad elevata capacità produttiva, in grado di garantire sanitarietà, affidabilità e costante precisione d' aggraffatura.
- L'innovativo impianto di lubrificazione automatica riduce drasticamente i costi di manutenzione. E' realizzata ad olio a circuito chiuso, con pompa, filtri, controllo di pressione e di sistema di eliminazione della condensa. Tutta la macchina è lubrificata ad olio, incluse le rolline di aggraffatura.
- Queste aggraffatrici sono interamente costruite in acciaio inox AISI 304, compresa la testa superiore, per garantire la massima sanitarietà e resistenza alla corrosione. Sono dotate di protezioni di sicurezza in acciaio inox, che permettono di recuperare il prodotto all' interno della macchina per convogliarlo ad un collettore.
- L'emissione di rumore è inferiore a 85 dB(A)
- Il sistema di aggraffatura è regolato da una camma desmodromica, che garantisce una perfetta chiusura, anche ad altissime velocità.
- La motorizzazione è realizzata con variatore di frequenza e dispositivo di frenatura di emergenza.
- Tutte le macchine sono complete di dispositivo di esclusione della 2° operazione.
- Il quadro elettrico in acciaio inox è posizionato a distanza dalla macchina, mentre il pannello di controllo è montato su un braccio mobile e posizionato dal lato operatore.
- Tutte le funzioni sono controllate da un PLC, che permette di selezionare le varie fasi di lavoro.
- Ciascun modello di aggraffatrice è sincronizzabile alle riempitrici, sia in modo meccanico, che elettronico attraverso un servo-motore.
- Il sistema di lavaggio WIP (Washing In Place) è disponibile su tutti i modelli.
- Per l'aggraffatrice a 3 teste mod. 0620 è stato realizzato il sistema "STOP AND GO", che consente di fermare il piattello per facilitare il trasferimento della scatola al piattello stesso, senza debordamenti dovuti alla velocità di rotazione del piattello.

Le aggraffatrici sono predisposte all'inserimento del dispositivo D.S.M. (Brevetto Zacmi) che garantisce il controllo dell'aggraffatura di ogni scatola in tempo reale.

SERTISSEUSES POUR PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

- Elles sont disponibles en plusieurs modèles, pour sertir récipients en fer-blanc, aluminium, carton et plastique avec couvercles “Open Top”, “Easy Open” ou “Easy Peel”.
- Elles sont du type à boîtes rotatives avec plateaux, de grande capacité productive pour garantir hygiène, fiabilité et précision de sertissage constante.
- La lubrication automatique, réduit au minimum les coûts d’entretien. Elle fonctionne avec de l’huile en circuit fermé, avec pompe, filtres, contrôle de la pression et élimination des condensats. La machine entière est lubrifiée à huile, y compris les molettes.
- Ces sertisseuses sont construites complètement en acier inox AISI 304, tête supérieure inclue, pour assurer une hygiène et une résistance à la corrosion excellentes. Elles sont dotées de cartérisations en acier inox qui permettent la récupération du produit à l’intérieur de la machine pour son transfert au collecteur.
- Le niveau de bruit est inférieur aux 85 dB(A).
- Le système de sertissage est contrôlé par une came desmodromique qui garantit une sertissage parfaite, sans ressort de rappel des bras de molettes quelle que soit la cadence.
- Motorisation par variateur de fréquence avec dispositif de freinage d’urgence.
- Toutes les sertisseuses sont équipées avec un dispositif pour exclure la 2ème passe.
- L’armoire électrique est positionnée à distance de la machine, mais un pupitre de commande est installé sur la machine à proximité de l’opérateur.
- Toutes les fonctions sont contrôlées par automate, il est ainsi possible choisir le mode de travail.
- Chaque modèle de sertisseuse peut être synchronisé aux remplisseuses, soit de façon mécanique soit de façon électronique.
- Le système de lavage W.I.P. (Washing In Place) est disponible sur tous les modèles de sertisseuse.
- Un système “STOP AND GO” a été étudié particulièrement pour le modèle 0620 (sertisseuse à trois têtes), qui permet l’arrêt de la rotation du plateau pour faciliter le transfert de la boîte sans risque d’éjection du produit par centrifugation.

Les sertisseuses sont prédisposées pour l’installation du dispositif D.S.M. (brevet Zacmi) qui garantit le contrôle instantané du sertissage.



CERRADORAS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Disponibles en varios modelos diseñados para el cerrado de recipientes cilíndricos de hojalata, aluminio y cartón con tapas “Open top”, ”Easy open” o “Easy Peel”.
- Fabricadas con la tecnología de “latas rodante” con platos motorizados de elevada capacidad productiva y que garantizan la higiene, fiabilidad y una constante precisión de cerrado.
- El sistema innovador de engrase automático reduce drásticamente el coste de mantenimiento. Se realiza mediante aceite en circuito cerrado con bomba, filtro, control de presión y sistema de eliminación de la condensación. Toda la máquina está engrasada con aceite incluso los rodillos de cerrado.
- Las cerradoras están construidas enteramente en acero inox AISI 304, incluido el cabezal superior para garantizar la máxima higiene y resistencia a la corrosión.
- Están equipadas con protecciones de seguridad en acero inoxidable que permiten recuperar el producto del interior de la máquina a través de un colector.
- La emisión de ruido es inferior a 85dB(A)
- El sistema de cerrado está regulado mediante una leva desmodrónica que garantiza un perfecto cerrado a velocidades muy elevadas.
  La motorización está realizada mediante variador de frecuencia y dispositivo de frenado de emergencia.
- Todas las máquinas equipan un dispositivo de exclusión de la 2ª operación
- El tablero eléctrico en acero inoxidable está posicionado a distancia de la máquina, mientras el panel de mando está instalado al lado del operador.
- Todas las funciones están controladas a través de un PLC que permite seleccionar las diversas fases de trabajo.
- Todos los modelos de cerradoras son sincronizables a la llenadora, sea en modo mecánico como electrónico mediante un servomotor.
- El sistema de lavado W.I.P (Washing in Place) está disponible en todos los modelos
- Para la cerradora de 3 cabezales mod. 0620 se ha realizado un sistema “STOP AND GO” que permite parar el plato para facilitar el transfer de la latas al mismo plato, sin desbordamiento a causa de la rotación.

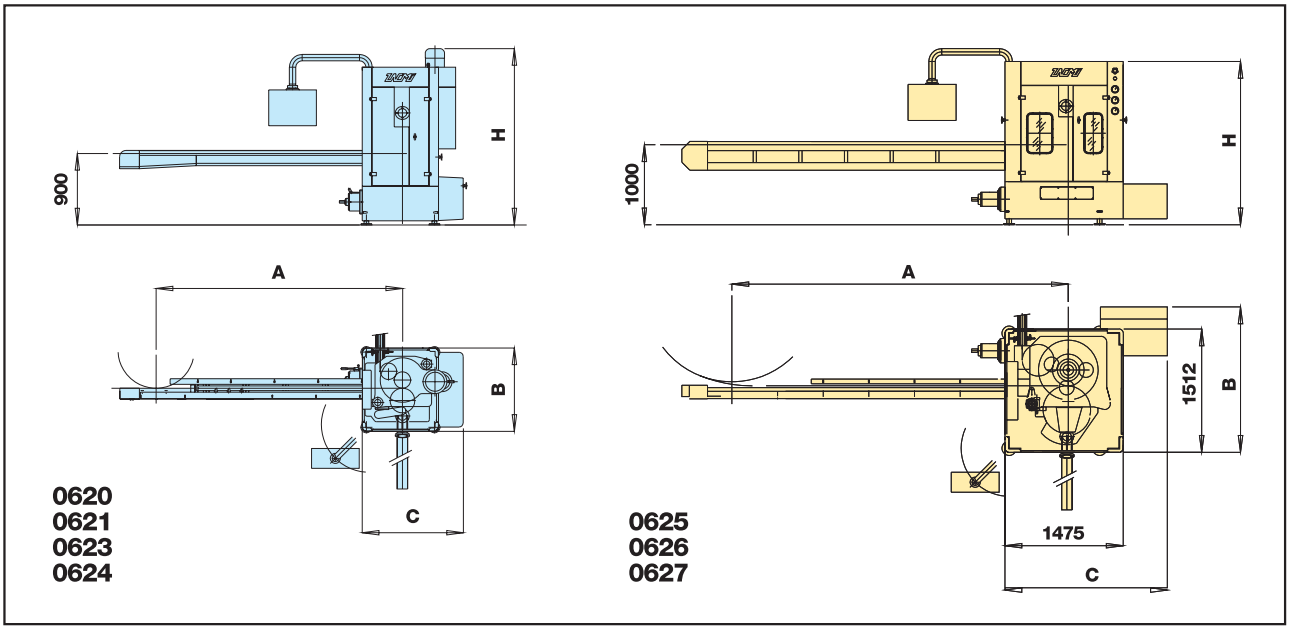
Las cerradoras están preparadas para la instalación del dispositivo D.S.M. (Patente ZACMI) que garantiza el control de cerrado de cada lata en tiempo real.

DOSENVERSCHLIESSAUTOMAT FÜR LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE

- Lieferbar in verschiedenen Modellen und einsetzbar zum Verschließen von zylindrischen Dosen aus Weißblech, Aluminium, Karton und Kunststoff etc. mit "Open Top", "Easy Open" oder „Easy Peel" Deckel.
- Angetriebene Pinolenteller. Die Dosen werden drehend, bei hoher Leistung, hygienisch und zuverlässig mit konstanter Präzision verschlossen.
- Die innovative automatische Schmierung verringert die Wartungskosten auf ein Minimum. Diese arbeitet mit einer geschlossenen Oelumlaufschmierung, mit Pumpe, Filter, Drucküberwachung und Abdichtung gegen Kondensateintritt.
- Die Verschließautomaten sind komplett hergestellt aus AISI 304 Edelstahl, inklusive dem oberen Kopf (Optional) für maximale Hygiene und Beständigkeit gegen Korrosion.
- Ausgestattet mit Edelstahl Sicherheitsschutzvorrichtungen dadurch wird ermöglicht Produkt innerhalb der Maschine zentral abzuführen.
- Die Geräuschimmission ist unter 85 (dB (A).
- Das Verschließsystem wird kontrolliert mit einem desmodromischen Nocken (Zwangssteuerung), was eine perfekte Schließung garantiert, selbst bei extrem hoher Geschwindigkeit.
- Antrieb erfolgt mittels frequenzgeregeltem Antrieb mit Notbremseinrichtung.
- Alle Dosenverschließmaschinen sind mit einer Vorrichtung ausgestattet um die 2. Operation auszuschalten.
- Der Edelstahlschaltschrank ist in einer Entfernung zur Maschine positioniert, während das Bedienfeld an einem beweglichen Arm an der Bedienerseite montiert ist.
- Alle Funktionen werden über eine SPS, wo die verschiedenen Einstellungen angewählt werden können, gesteuert.
- Alle Verschließmaschinen Modelle können mit den vorgeschalteten Füllern synchronisiert werden. Sowohl mechanisch als auch elektronisch.
- Eine W.I.P. Waschautomatik (washing in place) ist für alle Verschließmaschinen Modelle optional erhältlich.
- Ein "STOP AND GO" System wurde speziell für die Dreikopf Verschließmaschinen Modell 0620 entwickelt, das es ermöglicht die Pinolenteller während des Einlaufens der Dosen zu stoppen um den Transfer der Dosen zu erleichtern. Hiermit wird ein Verschütten von Produkt, aufgrund zu hoher Drehzahl, vermieden.

Die Dosenverschließmaschinen sind für den Einsatz eines DSM Systems vorbereitet (Zacmi Patent) dieses garantiert direkte automatische Verschließüberwachung bei jeder Dose.

CARATTERISTICHE TECNICHE · SPECIFICATIONS · CARACTERISTIQUES TECHNIQUES · CARACTERISTICAS TECNICAS · TECHNISCHE DATEN



MODELLO MODEL MODELE MODELO MODELL	Mandrini Chucks Mandrins Mandriles Spindeln	Passo d'accoppiamento Coupling Pitch Pas de couplage Paso de acoplamiento Schritt Kupplungen	Diametro contenitori Can Diameter Diamètre des boîtes Diámetro contenedores Durchmesser Behälter		Altezza contenitori Can height Hauteur des boîtes Altura contenedores Behälterhöhe		Produzione max Max capacity Cadence max Producción máx Produktion max	Potenza installata Installed power Puissance installée Potencia instalada Installierte Leistung				
			Min	Max	Min	Max			A	B	H(1)	C
	(nr)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	c.p.m.	(Kw)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)
0620-M-003	3	266,7	73	155	60	260	210	11	3.100	1.260	2.700	1.450
0621-M-004	4	152,4	50	101	26(*) - 45	200	460	9	3.100	1.050	2.700	1.280
0623-M-006	6	133,35	50	105	26(*) - 45	200	700	11	3.100	1.260	2.700	1.450
0624-M-008	8	104,77	50	83	30(*) - 60	200	900	15	3.100	1.260	2.700	1.450
0625-M-008	8	152,4	50	100	30(*) - 60	205	1000	18,5	4.200	1.787	2.040	2.027
0626-M-010	10	118,5	50	100	30(*) - 60	205	1200	22	4.200	1.787	2.040	2.027
0627-M-012	12	101,6 / 95,25	50	83	30(*) - 60	205	1600	30	4.200	1.787	2.040	2.027

(*): Speciale - Special - Spécial - Especial - Special
(1): Riferita al formato minimo - Referred to the minimum size - Par rapport au format minimum - Referido al formato mínimo - Bezogen auf die minimale Größe

Le caratteristiche e le dimensioni si intendono non impegnative - The characteristics and dimensions are not binding - Les caractéristiques et les dimensions ne sont pas définitives - Las características y las dimensiones no son definitivas - Eigenschaften und masse sind nicht bindend

Printed in Italy 01/2011

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
SINCERT
UKAS QUALITY MANAGEMENT 008
TGA-ZM-02-92-00

ZACMI®
FOOD & BEVERAGE PLANTS

Zanichelli Meccanica s.p.a.
Via Mantova, 65 - 43122 PARMA (Italy) - Tel. +39 0521.490211 - Fax +39 0521.243701

www.zacmi.it