

Manipulation et conditionnement

Un grand nombre de problèmes logistiques surviennent dans la production industrielle de denrées alimentaires. Outre les installations purement dédiées au processus de production, il convient également d'optimiser les étapes de processus telles que le transvasement des produits, le transport des matériaux et le conditionnement. Ceci requiert des connaissances spécifiques. Les ingénieurs de KASAG Swiss ont développé pour vous plusieurs installations spéciales.



Chambre de gazage de sacs

La chambre de gazage de sacs, ou chambre de scellage stérile, KASAG est utilisée pour le scellement stérile de produits en sacs. A cet effet, l'air est aspiré de la chambre (vide) avant de remplir celle-ci d'azote. L'appareil satisfait aux exigences d'hygiène les plus strictes. La suspension peut être adaptée facilement à la taille des sacs.

Glovebox

Le boîtier Glovebox sert à effectuer des manipulations et des contrôles pendant les processus stériles. Le boîtier à gants avec sas d'introduction dispose d'un tamis vibrant et est utilisé pour charger les produits pulvérulents dans des sacs.



Poste de basculement de conteneurs

Le double poste de basculement KASAG avec cellules de pesage intégrées assure une manipulation de conteneurs simple afin de minimiser les résidus dans les conteneurs.

