

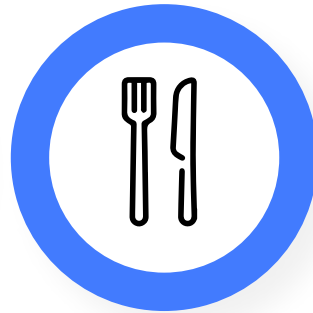


Brindamos soluciones de proceso y esterilización desde 1977

Farmacéutico



Alimenticio



SECADORA POR VACÍO

Fabricamos los equipos según requerimiento de Usuario (URS).
Adaptándonos a las dimensiones disponibles que se encuentren en el sitio de instalación del equipo.



TEMPERATURA

Desde los 30°C hasta los 80°C

Según la necesidad del usuario.

FUNCIONAMIENTO

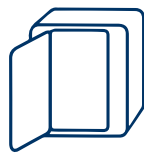
El equipo cuenta con un Panel de comando HMI Touch Screen principal y uno secundario (dependiendo si el equipo cuenta con una o dos puertas) que permite la fácil interacción entre el usuario y el equipo. Este Panel cuenta con la posibilidad de generar hasta 99 recetas distintas las cuales pueden ser editadas fácilmente por el usuario.

El software diseñado y validado para la correcta ejecución de los procesos cuenta con las últimas actualizaciones en cuanto investigación y desarrollo (I + D), garantizándole al usuario la eficacia para la ejecución de los procesos. Posee diferentes niveles de acceso a través de Passwords para la configuración de los parámetros de cada ciclo.

Opcionalmente el Sistema de comando podrá cumplir con CFR 21 parte 11 garantizando la trazabilidad de los datos.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- Esta máquina fue diseñada para realizar procesos de secado sometiendo el producto dentro de su cámara a presión menor a la atmosférica y a una temperatura constante, a través de un sistema de recirculación de fluidos.
 - Dispone de estantes y una doble cámara calefaccionadas a través de un circuito cerrado de recirculación de agua caliente con su correspondiente control de temperatura, para garantizar una distribución homogénea de la misma en el producto.
 - Compuestos por dos cámaras, la interna o cámara de secado y la externa de calefacción, ambas unidas entre sí por refuerzos cuadrangulares de triple efecto (Stays).
 - Las Cámaras son construidas totalmente en acero inoxidable AISI 316L de forma cuadrangular o cilíndrica según demanda y capacidades.
 - Las cámaras están montadas sobre un sólido bastidor, que posee un sistema para nivelar la base independientemente.
 - Los frentes y coberturas exteriores serán construidos en acero inoxidable AISI 304 con pulido orbital.
 - La secadora está diseñada en forma modular cuyos frentes serán aptos para empotrar y hermetizar.
 - La cámara y doble cámara de calefacción son sometidas a pruebas hidráulicas consistentes en elevar en 1.5 veces la presión máxima de trabajo, emitiéndose el correspondiente certificado.
 - La construcción de cañerías y montaje de válvulas se realizan todas en acero inoxidable.
 - Puerta deslizante vertical u horizontal de máxima seguridad operativa, elimina el riesgo de apertura indebida. Es impracticable la apertura con presión en el interior de la cámara. Para la apertura y cierre se podrá optar por mecanismos automáticos o manuales según URS.
 - La hermetización de la cámara se logra por acción de un burlete de silicona especialmente formulado para operar en altas temperaturas, presurizado automáticamente.
 - Funcionamiento Automático con Sistema de comando microprocesado a través de PLC marca siemens, de fácil interacción con el operador a través de un panel de comando HMI Touch Screen.
 - Terminal impresora alfanumérica de matriz de puntos.
 - El alto nivel de desarrollo del software en conjunto con sensores de gran exactitud permitirá lograr una excelente de la homogeneidad de la temperatura dentro de la cámara.
 - Sistema de vacío fraccionado a través de bomba por anillos de agua de potencia adecuada al volumen de la cámara.
 - El equipo se encuentra aislado térmicamente (libre de asbestos) y sobre esta aislación se coloca un recubrimiento construido de acero inoxidable.
 - Sistemas de Seguridad redundantes mediante componentes adecuados para tal fin junto a rutinas de alarmas que hacen que el sistema de control quede pausado para evitar que la máquina en su conjunto no funcione fuera de los parámetros establecidos por el diseño del equipo, garantizando el correcto funcionamiento del mismo.
- Todos los componentes instalados cumplen con los requerimientos de seguridad eléctrica.
- La construcción y el diseño de las Secadoras por Vacío se realizan siguiendo las reglas de buenas prácticas para la manufacturación, de acuerdo a GMP. Utilizadas por la FDA. (Food and Drugs Administration), como así también cumplen con las normas nacionales e internacionales vigentes a la fecha. IRAM, DNI, ISO, UNE-EN, etc.
 - Se fabrican equipos con una y con dos puertas.
 - Los equipos con doble puerta son aptos para zonas estériles y cuentan con software de seguridad que impiden la apertura simultánea de ellas.

MODELO	ANCHO	ALTO	LARGO	CAPACIDAD
ESV-1/147	600	400	920	147 DM3
ESV-1/230	500	500	920	230 DM3
ESV-1/287	660	660	660	287 DM3
ESV-1/400	660	660	920	400 DM3
ESV-1/544	660	660	1250	544 DM3
ESV-1/608	660	960	920	608 DM3
ESV-1/792	600	960	1250	792 DM3
ESV-1/960	800	800	1500	960 DM3
ESV-1/1000	1000	1000	1000	1000 DM3
ESV-1/1250	1000	1000	1250	1250 DM3
ESV-1/1500	1000	1000	1500	1500 DM3
ESV-1/1750	900	1300	1500	1750 DM3
ESV-1/2000	900	1300	1800	2000 DM3

Otras capacidades de acuerdo a URS.