

Más de 45 años de trayectoria...

Especialistas en la comercialización, diseño, desarrollo, producción, servicio técnico y validación de equipos de alto rendimiento para la industria farmacéutica, veterinaria, alimenticia, industrial y médica, entre otras.

Nuestros equipos son fabricados según los requerimientos del cliente adaptándonos a sus necesidades.

SECADORA POR VACÍO



SECADORA POR VACÍO

FUNCIONAMIENTO

Las secadoras por vacío **MAZDEN** son utilizadas en la industria farmacéutica y alimenticia, para el secado/deshidratado de diferentes productos. Diseñadas para trabajar en un rango de temperatura desde los 30°C hasta los 80°C según cual sea la necesidad del usuario y sometiendo al producto que se encuentra dentro de la cámara a una presión menos a la atmosférica.

CÁMARAS

- Compuestos por dos cámaras, la interna o cámara de esterilización 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. Para equipos con capacidades grandes, las cámaras pueden ser construidas en Acero SAE 1010, según requerimiento de usuario.
- La hermetización de la cámara se logra por acción de un burlete de silicona especialmente formulado para operar en altas temperaturas, presurizado automáticamente.



PUERTAS

- 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.
- 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.

CALEFACCIÓN

Mediante un circuito cerrado de agua caliente que circula por la doble cámara se produce la calefacción interna de la Cámara de Secado, la temperatura es programada por el usuario y oscila en un rango de entre 30°C y 80°C.

ESTANTES CALEFACCIONADOS Y BANDEJAS

El equipo posee un sistema de estantes calefaccionados los cuales se encuentran conectados en el mismo circuito cerrado de agua caliente de la Doble Cámara. Sobre estos mismos estantes son colocadas las bandejas con Producto. La calefacción de los estantes garantiza una transmisión de temperatura eficiente a las bandejas con producto, generando una disminución significativa en los tiempos de proceso.

SISTEMA DE CONTROL

- Funcionamiento totalmente Automático con Sistema de comando microprocesado a través de PLC marca **SIEMENS**.
- Todas las etapas de los ciclos de esterilización se realizan de manera automática.



PANEL DE CONTROL

- La interacción entre la maquina y el operador se realiza a través de un panel de comando HMI Touch Screen marca **SIEMENS**, como opcional los paneles de control podan contar con **CFR 21 parte 11** para el control de Registro de Auditorias.
- El panel de control contara con distintos niveles de usuarios (Por lo menos 3) los cuales serán asignados estratégicamente por el personal del Laboratorio, para habilitar o limitar al usuario a realizar distintas acciones.
- Los Equipos que posean doble puerta contaran con un panel de comando HMI Touch Screen marca **SIEMENS** esclavo en el área de descarga, para la visualización de las distintas etapas del Proceso
- En el Panel de Control el usuario contará con la posibilidad de:
 - Generar hasta 99 Recetas totalmente programables.
 - Visualización de Alarmas.
 - Definir distintos parámetros para la ejecución de Procesos.

SENSORES

- Sensor de Temperatura de Cámara.
- Sensor de Temperatura de Doble Cámara.
- Sensor de Presión de Cámara.
- En equipos de grandes volúmenes se colocará más de 1 de sensor de temperatura de Cámara. La cantidad de sensores a colocar se definirá según requerimiento de usuario.

REGISTRO DE INFORMACIÓN

- Terminal impresora alfanumérica de matriz de puntos.
- Durante la etapa de un Proceso se imprimen los valores configurados en la Receta, como así también todos los valores de las variables en tiempo real, las distintas etapas del ciclo y los eventos del mismo.
- Impresión de Alarmas
- Para tener un soporte se puede obtener además la siguiente información a través de la impresora:
 - Registros de Estadísticas de funcionamiento del Equipo.
 - Registros de Configuración de los distintos parámetros del Equipo.
 - Registros de los parámetros configurados en cada Receta.
 - Registros de los valores obtenidos en los últimos 10 ciclos de Esterilización.
- Los equipos que posean CFR 21 parte 11 tendrán la posibilidad de imprimir en formato PDF los valores obtenidos durante un proceso como así también todas las etapas del mismo.

OPCIONALES

SISTEMA AUTOMATIZADO DE APERTURA Y CIERRE DE PUERTAS

Mediante la instalación de Pistones Neumáticos se realiza de manera automática la apertura y el cierre de las puertas.

MODELO	ANCHO	ALTO	LARGO	CAPACIDAD
ESV-0144-000	400 mm	400 mm	900 mm	144 DM3
ESV-0144-000	400 mm	400 mm	1000 mm	160 DM3
ESV-0144-000	500 mm	500 mm	1000 mm	250 DM3
ESV-0144-000	500 mm	600 mm	1000 mm	300 DM3
ESV-0144-000	600 mm	600 mm	1000 mm	360 DM3
ESV-0144-000	660 mm	660 mm	1000 mm	432 DM3
ESV-0144-000	660 mm	660 mm	1250 mm	544 DM3
ESV-0144-000	680 mm	700 mm	1250 mm	600 DM3
ESV-0144-000	670 mm	680 mm	1500 mm	680 DM3
ESV-0144-000	600 mm	960 mm	1250 mm	792 DM3
ESV-0144-000	800 mm	800 mm	1500 mm	960 DM3
ESV-0144-000	900 mm	900 mm	1250 mm	1000 DM3
ESV-0144-000	1000 mm	1000 mm	1250 mm	1250 DM3
ESV-0144-000	1000 mm	1000 mm	1500 mm	1500 DM3
ESV-0144-000	900 mm	1300 mm	1500 mm	1750 DM3
ESV-0144-000	900 mm	1300 mm	1800 mm	2000 DM3
ESV-0144-000	960 mm	1260 mm	2100 mm	2500 DM3
ESV-0144-000	1000 mm	1000 mm	3000 mm	3000 DM3
ESV-0144-000	1000 mm	1000 mm	4000 mm	4000 DM3

Otras capacidades de acuerdo a URS.

*Nota: las medidas expresadas anteriormente son referenciales.




 ventas@mazden.net

 (+54 9) 11 3646-8981

 departamentotecnico@mazden.net

 (+54 9) 11 6523 7513

 Ombú 5271, San Martín, Buenos Aires, Argentina.

 (+54 9) 11 5861-7046 | Administración.

 Lunes a viernes de 08:00hs a 17:00 hs

 www.mazden.net