



Industrielle Reinigungssysteme für Mehrkopfwagen



Flexibel und Effizient

Das JEROS ACE Reinigungssystem ist das flexibelste und effizienteste System zur Reinigung der Komponenten von Mehrkopfwagensystem.

Mit diesem System erreichen Sie eine erhebliche Zeitersparnis bei der Reinigung von Waagenschalen. Es beschleunigt die Produktionsleistung durch Verkürzung der Produktwechselzeit, senkt die Arbeitskosten, erleichtert die Reinigung und hat ein perfektes Reinigungsergebnis.

Das ACE-System ist eine Lösung für die erhöhten Hygienevorschriften in der Lebensmittelindustrie. Durch die Spültemperatur von 85°C werden die Komponenten **desinfiziert und bakterienfrei**. Dies ist vom Eurofins Steins Laboratory zertifiziert. Durch die **Automatisierung des Waschprozesses** wird ein einheitliches Hygieneergebnis erzielt und das Kontaminationsrisiko für die Produktion eliminiert.





Eine Variation von Modellen mit verschiedenen Kapazität!

Einzigartige Haubenkonstruktion

JEROS Industrie Modell 9130 + 8150 ermöglicht, durch den Haubenkonstruktion, optimale Integration der Anlagen in den Arbeitsablauf.

Diese Konstruktion ermöglicht das Beschicken der Maschine von 3 Seiten und erleichtert somit auch bei engen Platzverhältnissen eine einfache Handhabung.

Platzsparendes Modell 8160:

Modell 8160 ist die am häufigsten verwendete Version, wenn die Maschine auf einer Plattform mit begrenzter Höhe und Platz aufgestellt wird. Der Rollvorhang öffnet nach Beendigung des Waschvorgangs automatisch.



Optional IP65-Controller

Maschine- und Anlagensicherheit, MESS Standard - Externe Controller EHS Standard 50. Die Steuerung kann direkt an der Wand oder auf der Spülmaschine montiert werden.



Modell 9130



Modell 8160

Modell 8150



Kapazität bis zu

Waschareal	H	B	T
Modell 9130	645	1290	635
Modell 8150	870	1340	800
Modell 8160	870	1340	1000

Kapazität pro Wasch	9130	8150	8160
Komponenten 0,7 L.	18/24	60/80	60/80
Komponenten 1 L.	12	48	48
Komponenten 2 L.	12	32	32
Komponenten 3 L.	12	32	32
Komponenten 5 L.	8	16	16
Euronormkisten	3	6	8



Wie das JEROS ACE System funktioniert:

Das JEROS ACE System ermöglicht eine äußerst effiziente Reinigung und enthält folgende Komponenten:

- Ein Hilfsrahmen mit Führungsrollen, der in der Spülmaschine montiert ist. Das maßgeschneiderte Rack, beladen mit den Waagenschalen, wird vom Trolley auf den Hilfsrahmen gerollt. Da der Rack in 2 Teile geteilt wird, ist es ergonomisch und einfach, es in die Spülmaschine zu schieben.
- Transportwagen mit Führungsrollen. Zum Transport der Rack mit Waagenschalen von der Mehrkopfwage zur Spülmaschine und zurück.
- 1 Satz mit 2 Racks je Waagentyp, massgeschneidert.

Das Wichtigste:

Die Waagen werden mit geöffneten Klappen und gespannten Federn gewaschen - so wird gewährleistet, dass alle Teile ohne Spülschatten gereinigt werden.

Transportwagen Option

1 Stück komplett Wagen oder 2 Stück halber Wagen.

Der verfügbare Platz auf der Plattform ist entscheidend dafür, welche der 2 Trolley-Lösungen optimal ist.

Die Anzahl der benötigten Wagensets wird bestimmt durch:

- Die Gesamtzahl der zu betreibenden Mehrkopfwagen.
- Waage Modell / Typ / Mix



Be-/Entladen des Waagenschalen direkt von der Mehrkopfwagen. Einfach, gesichert und ohne Werkzeug.



Der Trolley, mit den fest verwahrten Waagenschalen, wird vor das JEROS ACE System gerollt.



Das Rack wird direkt in der Spülmaschine ohne anstrengende Heben von der Bediener eingeschoben.



Den automatischen Waschvorgang wird mit dem optionalen Zyklus von nur 3 oder 6 Minuten angefangen.



Systemvergleich - Technik macht sich bezahlt

Maschinelle Reinigung - Vorteile

Nur 1 Person ist nötig.

Das Höchstgewicht, welches vom Personal gehoben werden muss, ist das der schwersten Komponente (eine Rutsche oder ein Behälter von in der Regel nicht mehr als 2,5 – 3,5 kg.)

Das JEROS System kann und wird in den meisten Fällen auf der Plattform in der Nähe der Mehrkopfwaagen installiert, da der Platzbedarf relativ gering ist.

Sollte der Standort der Waschanlage ein anderer sein als der der Mehrkopfwaage, garantiert der Transportwagen den schnellen und sicheren Transport der Komponenten.

Die Waschzyklen sind äusserst kurz:

-in der Snack produzierenden Industrie ca. 6 Min.

-in der Gemüse verarbeitenden Industrie ca. 3 Min.

Während die Komponenten in der Waschanlage gereinigt werden, kann das Personal die Reinigung des Chassis der Mehrkopfwaage durchführen.

Der gesamte Reinigungsprozess dauert nur 20-30 Min. und beinhaltet das Beladen des Racks, Transport des Racks zur Waschanlage auf dem Transportwagen, Einschleusen des Racks in die Waschanlage, Waschen der Komponenten, Rausrollen des Racks auf den Transportwagen, Transport der gereinigten Teile auf dem Transportwagen zur Waage und das Einhängen der Komponenten auf der Waage.

Die Behälter werden mit geöffneten Klappen und gespannten Federn gereinigt, die Rinnen in entsprechende Aufnahmen gehangen.

Die Waschtemperatur beträgt je nach Erfordernis 40-65°C. Die Klarspülung erfolgt mit 85°C heissem Frischwasser, so dass die gereinigten Teile bereits kurz nach Beendigung des Waschzyklus wieder in die Mehrkopfwaage eingehängt werden können.

Beschädigungen an den Komponenten treten quasi nicht mehr auf, da die Teile nur noch unmittelbar an der Waage in die Hand genommen werden müssen, um diese auf dem Rack zu platzieren und dann, wenn diese gereinigt vom Rack entnommen werden um sie in die Waage zu hängen.

Manuelle Reinigung - Nachteile

In der Regel wird die manuelle Reinigung von 2 Personen durchgeführt, da diese sehr zeitaufwendig ist und man so versucht die Standzeiten der Anlagen zu reduzieren.

Die zu reinigenden Teile werden der Waage entnommen und in einem Container, in welchem diese aneinander schlagen können, zum Waschplatz transportiert. Dann müssen diese Stück für Stück entnommen, gereinigt und getrocknet werden, was ein vielfaches so lang dauert wie die maschinelle Reinigung.

Die Praxis zeigt, dass die Teile dann aber nur unzureichend sauber sind, da die Klappen der Behälter zum reinigen nicht geöffnet werden, die Temperatur des verwendeten Wassers viel zu niedrig ist, und schon gar keine Klarspülung mit 85°C erfolgt.

Dann werden die bis zu über 100 Teile einer Waage wieder in einen Container gelegt, wo diese gegen einander schlagen, aneinander hängen bleiben und somit sehr leicht beschädigt werden können. Dies verursacht hohe Ersatzteilkosten und gefährdet die einwandfreie Funktion und Auslastung der Waage.

Die manuelle Reinigung der Komponenten erfordert im Vergleich zur maschinellen Reinigung einen wesentlich höheren Zeitaufwand, verbraucht wesentlich mehr Wasser und Reinigungsmittel, birgt ein unvergleichbar höheres Risiko für die Beschädigung der Komponenten, ist bei weitem nicht so hygienisch, sorgt für längere Standzeiten der Anlage und ist somit wesentlich teurer.

JEROS Mehrkopfwaage Spülmaschine

- ✓ 32 - 48 Waageschalen pro Zyklus
- ✓ Kein Kontaminationsrisiko
- ✓ Waschzeit nur 3 oder 6 Minuten
- ✓ Bruchteile minimieren
- ✓ Garantierte Hygiene mit 85°C
- ✓ Keine Bakterien oder Listerien
- ✓ Kontrollierte und Optimal Hygiene



JEROS A/S

Nyborgvej 8
DK-5750 Ringe

Tel: +45 6362 3913
Fax: +45 6262 3301

www.jeros.com
jeros@jeros.com