



Industrielt vaskesystem til Multihead-Weigher-Komponenter



**Hygiejnisk resultat
på 3 - 6 MINUTTER!**

Flexibel og Effektivt

JEROS ACE er det mest fleksible, effektive rengøringsystem til vægtskåle. Med dette system vil man opnå en væsentlig reduktion af den tid, der bruges på rengøringen af vægtskålene. Systemet forbedrer produktomstillingstiden, skærer ned på lønomkostningerne, og samtidig sikres et hygiejnisk rengøringsresultat og minimal vandforbrug.

ACE-systemet er løsningen på de øgede hygiejnekrav i fødevarerindustrien. På grund af skylletemperaturen på 85°C er komponenterne **desinficerede og bakteriefri**. Dette er certificeret af Eurofins Steins Laboratory. Ved **automatiseret vaskesproces** opnås et ensartet hygiejneresultat og eliminerer risikoen for kontaminering i produktionen.





En stor variation af modeller med variabel kapacitet!

Unik Lågkonstruktion

Specialdesignede og unik lågdesign på JEROS Industriopvasker model 9130 /8150, sikrer optimal integration i produktionslogistik og effektiv workflow.

Lågkonstruktionen gør det muligt at fylde maskinen fra 3 sider og giver en let og ergonomisk adgang til at placere emnerne direkte i maskinen.

Pladsbesparende Model 8160:

Model 8160 med rullegardin, er den mest brugte version, hvis maskinen er placeret på en platform, hvor der er begrænset højde og plads. Rullegardinet åbner automatisk efter endt vask.



Option IP65-Controller

Ekstern controller til at opfylde EHS Standard 50 - Maskiner og udstyrsikkerhed, MESS standard. Regulatoren kan monteres direkte på grovopvaskeren eller alternativt på væggen.



Model 9130



Model 8160

Model 8150



Vaskeareal	H	B	D
Model 9130	645	1290	635
Model 8150	870	1340	800
Model 8160	870	1340	1000

Kapacitet pr. vask	9130	8150	8160
Vægtskål 0,7 L.	18/24	60/80	60/80
Vægtskål 1 L.	12	48	48
Vægtskål 2 L.	12	32	32
Vægtskål 3 L.	12	32	32
Vægtskål 5 L.	8	16	16
Euronorm kasser	3	6	8



Sådan fungerer JEROS ACE-systemet:

JEROS ACE-systemet er den mest effektive måde at rengøre vægtkomponenter på og består af følgende:

- En ramme med indførings-/styringsguide er monteret indvendigt i grovopvaskeren. Stativ, fyldt med vægtkomponenterne, rulles direkte fra vognen og ind grovopvaskeren. Da stativet er opdelt i 2, er det ergonomisk og nemt at skubbe det fyldte stativ ind i vaske-maskinen.
- 1 transportvogn med integreret styringsguides til transport af stativerne med vægtkomponenterne fra Multihead-weigheren til grovopvaskeren og retur.
- 1 sæt med 2 stativer per vægttype, specielfremstillet til at holde vægtkomponenterne.

Det vigtigste:

Vægtskålene rengøres med åbne klapper/spændte fjedre. Dette sikrer en fuldstændig "gennemskylning" af de komplekse vægtskåle.

Transportvogne option:

1 komplet eller 2 stk. halvvoerne.

Den tilgængelige plads på platformen er afgørende for, hvilken af de 2 transportvogne der er optimal.

Antal af sæt bestemmes af:

- Antal af Multihead Weighers der skal betjenes/rengøres.
- Model/type/Mix.



Vægtskålene afmonteres fra veieren og monteres direkte på stativet, nemt og sikkert og uden værktøj.



Transportvognen med vægtskålene sikret, rulles vognen til front af JEROS ACE systemet.



Stativet skubbes direkte og nemt ind i grovopvaskeren uden anstrengende løft for operatøren.



Den automatiske vaskeproces startes med den valgte vaskecyklus på bare 3 eller 6 minutter.



Automatiseret rengøringsproces

Traditionel

Fordele

En person kan håndtere hele opgaven.

Den maksimale vægt der skal løftes, er vægten på en vægtskål. (2,5 –3,5 kg).

JEROS ACE kan, -og bliver for det meste- placeret i nærheden af Multihead-Weigheren, således at afstand mellem grovpvaskeren og Multihead-Weigheren er minimal, hvilket reducerer unødigt transporttid.

Erfaringer viser, at vasketid i f.eks. snack-fødevarerindustrien er ca 6 minutter og i den vegetabiliske industri, ca 3 min.

Imens komponenterne vaskes i grovpvaskeren, kan operatøren rengøre Multihead-Weigherens øvrige fastmonterede dele.

Hele rengøringsproceduren:

Afmontering af vægtskålene fra Multihead-Weigheren og direkte over til holderen på rullevoغن.

Transporten hen til grovpvaskeren og indføringen af holderne fra vognen og ind i grovpvaskeren.

Vaskeprocessen startes og imens rengøres og aftøres Multihead-Weigherens fastmonterede dele.

Efter endt vaskecyklus i grovpvaskeren rulles holder igen over på vognen og retur.

Hele processen retur, til vægtskåle igen er monteret på Multihead-Weigheren, varer med et ACE-system kun omkring 20-30 fra start til slut.

Vægtskålene rengøres med åbne klapper og spændte fjedre, for optimal rengøring.

Efter vaskeprocessen, følger et sluts skyl på 85°C, således at vægtskålene er bakterologiske rene, og opnår hurtig op-tøring til hurtig brug.

Systemet sikrer en skånsom skadesfri håndtering af de kostbare vægtskåle, og kan samtidig bruges til andre emner fra produktionen også.

Manuel Rengøring

Oftest er der to personer eller flere, til at afmontere alle delene fra Multihead-Weigheren.

Delene placeres i en container, der transporteres til et vaskerum, hvor emnerne tages ud og rengøres i hånden eller med højtryksrensere.

Risiko for at vægtskålene beskadiges er stor, når de mange vægtskåle ligger i containeren. De hæfter sig fast hinanden, bliver ridset og ofte ødelagt således de efterfølgende ikke afvejer nøjagtig mængde, når de igen anvendes i produktionen.

Dette er et stort problem efterfølgende for produktionen der risikere at stå stille, og samtidig er det er omkostningsfuldt idet levetiden for vægtskålene reduceres kraftigt.

Efter rengøring bliver alle dele igen samlet i en container og transporteret tilbage til Multihead-Weigheren.

Ved brug af højtryksrensere til rengøringsprocessen, skaber det forurenende aerosoler, som øger sundhedsfaren for personale og produkter.

Endvidere bliver vandforbruget radikalt højere end ved brug af en JEROS Grovpvasker.

Udover ovenstående problemstillinger ved manuel vask, opnås ikke en bakterologisk renhed eller kontinuitet af vægtskålene og hele den manuelle proces varer omkring 1 1/2 time.

JEROS Multihead Weigher Vasker

- ✓ 32 - 48 per cyklus
- ✓ Vaskecyklus kun 3 eller 6 Min.
- ✓ Garanterer hygiejne 85°C
- ✓ Kontrolleret og ensartet hygiejne
- ✓ Ingen kontamineringsrisiko
- ✓ Sikrer emner ikke ødelægges
- ✓ Ingen bakterier, lesteria mm.



JEROS A/S

Nyborgvej 8
DK-5750 Ringe

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

www.jeros.com
jeros@jeros.com