



## TANK ASETTICO ASEPTIC TANK

Sistema per lo stoccaggio intermedio di prodotti alimentari a bassa acidità da trattare in condizioni asettiche, costituito da recipiente in pressione per la sterilizzazione a vapore a 140°C, valvole pneumatiche asettiche di collegamento e quadro di comando con PLC di controllo.

Le principali caratteristiche del sistema prevedono una pressione di esercizio di 3 bar con controllo automatico.

Il sistema è completo di:

- dispositivi di sicurezza;
- filtri dell'aria sterile;
- dispositivo di controllo pressione dell'aria per lo svuotamento del serbatoio;
- quadro di comando e controllo con

PLC, completo di software di controllo gestione.

### OPZIONALI:

- contenitore interno in acciaio inossidabile AISI 316 resistente agli acidi per prodotti ad alta acidità;
- set di valvole per la riduzione del vapore;
- agitatore;
- ingressi per due o più sistemi di UHT;
- compressore d'aria con raffreddatore e serbatoio per l'aria;
- modulo separato di sanificazione CIP;
- scaletta di accesso in alluminio con protezioni antinfortunistiche.



## ASEPTIC TANK

Intermediate storage system for food products with low acidity to be treated in aseptic conditions, composed of pressurized vessel for the sterilization by steam at 140°C, aseptic connection pneumatic valves and control panel with PLC.

The main characteristic of the system provide for an operation pressure of 3 bar with automatic control.

The system is complete with:

- safety devices;
- sterile air filters;
- control air pressure device for tank emptying;

- control panel.
- PLC, complete with control software .

### OPTIONALS:

- internal container in AISI 316 s.s. acid proof for high acidity products;
- set of steam reduction valves;
- agitator;
- inlet for two or more UHT systems;
- air compressor with air cooler and air tank
- CIP cleaning in place separate module;
- access ladder with safety protections.

