

REQUISITOS DE SUMINISTRO

Enlatados Móviles Mexicanos SAPI. De CV.

SERVICIO DE ENLATADO MOVIL.



	REQUIERE FACILITAR SUMINISTRO	ACCESORIOS DE MAQUINA	ACCESORIOS NECESARIOS	NOTAS
Electricidad.	Se requiere una fuente de alimentación monofásica a 115 VCA (50/60 Hz).	<p>Enchufe de goma 125 Volts, puesta a tierra, con aproximadamente 4.5 mts de cable de alimentación.</p> 	<p>Se requiere un conector de 125 Volts.</p> 	Se recomienda que la ubicación del contacto o fuente de energía este montado en la pared, debe estar lo más alto posible, lejos de cualquier peligro de agua.
Aire.	Se requiere aire comprimido limpio y seco a un mínimo de 12.2 CMF a 90 psi.	<p>El sistema de la maquina proporciona aproximadamente 2mts. de manguera neumática transparente de 10 mm junto con un cople macho de conexión rápida, de ¼" (6.35 mm) NTP de forma universal.</p> 	<p>Se requiere de una conexión hembra de ¼" (6.35 mm) NTP de forma universal.</p> 	<p>El equipo de enlatado requiere de una presión de aire contante de 65-105 psi.</p> <p>La instalación debe proporcionar manguera(s) adicionales si la distancia entre la línea de enlatado y el compresor de aire excedan los 2 mts.</p>
Purga de CO ₂	El sistema requiere de un regulador de CO ₂ conectado al tanque que pueda regular la presión del gas de 5 a 15 psi. Esta línea de gas es el suministro principal para la purga de latas vacías y campana de CO ₂ .	<p>El sistema de la maquina proporciona un cople macho de conexión rápida, de ¼" (6.35 mm) NTP de forma universal.</p> 	<p>Se requiere una conexión hembra de ¼" (6.35 mm) NTP de forma universal, con manguera conectada al tanque de CO₂</p> 	Se requiere del tanque de CO ₂ , necesario para la cantidad de producto a enlatar.

<p>Agua</p>	<p>Se requiere de un suministro de agua limpia para enjuagar las latas selladas en el túnel de enjuague. Se requiere de al menos 60 litros de agua a una temperatura de 60° C para el proceso de CIP.</p>	<p>Conexión de manguera hembra de ½".</p> 	<p>Se requiere de una manguera de ½" con conexión macho.</p> 	
<p>Transferencia del producto.</p>	<p>Tanque del producto muy cerca del sistema de enlatado.</p>	<p>La línea de enlatado cuenta con un tubo conector del producto de 1 ½" con ajuste tri-clamp.</p> 	<p>Se requiere la longitud adecuada de manguera aislada o líneas de transferencia desde el tanque a la línea de enlatado de 1 ½"</p> 	<p>El sistema de enlatado debe colocarse lo más cerca posible del tanque de producto (Max 4 mts). Evitar largas distancias de transferencia entre el tanque y el sistema de enlatado ayudara a minimizar el cambio de temperatura en el producto.</p>
<p>Purga de la línea.</p>	<p>El sistema requiere de un barril de 40 o 60 litros con conexión tipo "D"</p>	<p>La línea cuenta con un acoplador tipo "D".</p> 	<p>El barril debe de estar limpio y sanitizado.</p> 	<p>El sistema de purga ayudara al producto a llegar a la temperaturas, para el ajuste de los cabezales de llenado, por lo que es necesario para el enlatado.</p>

Nota: Las latas que sean suministradas por el cliente no pueden tener una altura máxima de estiba de 1.65 Mts.