STM

FILLING EQUIPMENT

PROCESS

MACHINES DE TRAITEMENT

MÉLANGEURS ET SATURANTS, RÉSERVOIRS, PASTEURISATEURS ET CIP

FILLING EQUIPMENT

Plus de 30 ans d'expérience.

Nous fournissons à nos clients des solutions techniques innovantes. Nous fournissons des conseils exhaustifs et l'analyse des besoins professionnels. Nos dispositifs, créés par une équipe d'ingénieurs expérimentés, travaillent pour le succès de nombreuses entreprises du monde entier.

Solutions exhaustives.

Ouvrez votre production sur les dernières technologies. Découvrez des solutions techniques innovantes, qui garantissent le processus global – la production, l'embouteillage et l'emballage de toutes sortes de boissons et autres liquides.

Qualité de classe mondiale et disponibilité de service parfait.

Les machines sont conçues dans le respect des normes de sécurité européennes et portent la marque CE. Dans leur construction sont utilisés les composants de haute qualité des entreprises reconnues à l'échelle mondiale:
ThyssenKrupp,
Metal Work,
System Plast,
Bonfiglioli,
Festo,
BERNECKER.

Gestion professionnelle

1

ANALYSES

Nous étudions les besoins et les attentes des clients, en prenant en compte les infrastructures et les plans de production futurs.

2

CONSULTATION

La consultation de congénères, y compris l'implantation des machines et le choix des éléments particuliers.

3

INGÉNIERIE

Conception de solutions choisies.

4

PRODUCTION

Assemblage et tests de la machine.

5

TRANSPORT ET MISE EN SERVICE

Livraison internationale.
Installation finale.

Processus

JG&JS
SÉRIE

Processus

CIP
SÉRIE

Processus

PASTER
SÉRIE

Avantages:

- Hygiène maximale
- Maintenance réduite
- Composants de haute qualité
- Contrôle automatique
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 et AISI 316L
- Solutions et technologies modernes adaptées indispensables pour garantir la plus haute qualité

Processus

JG&JS
SÉRIE

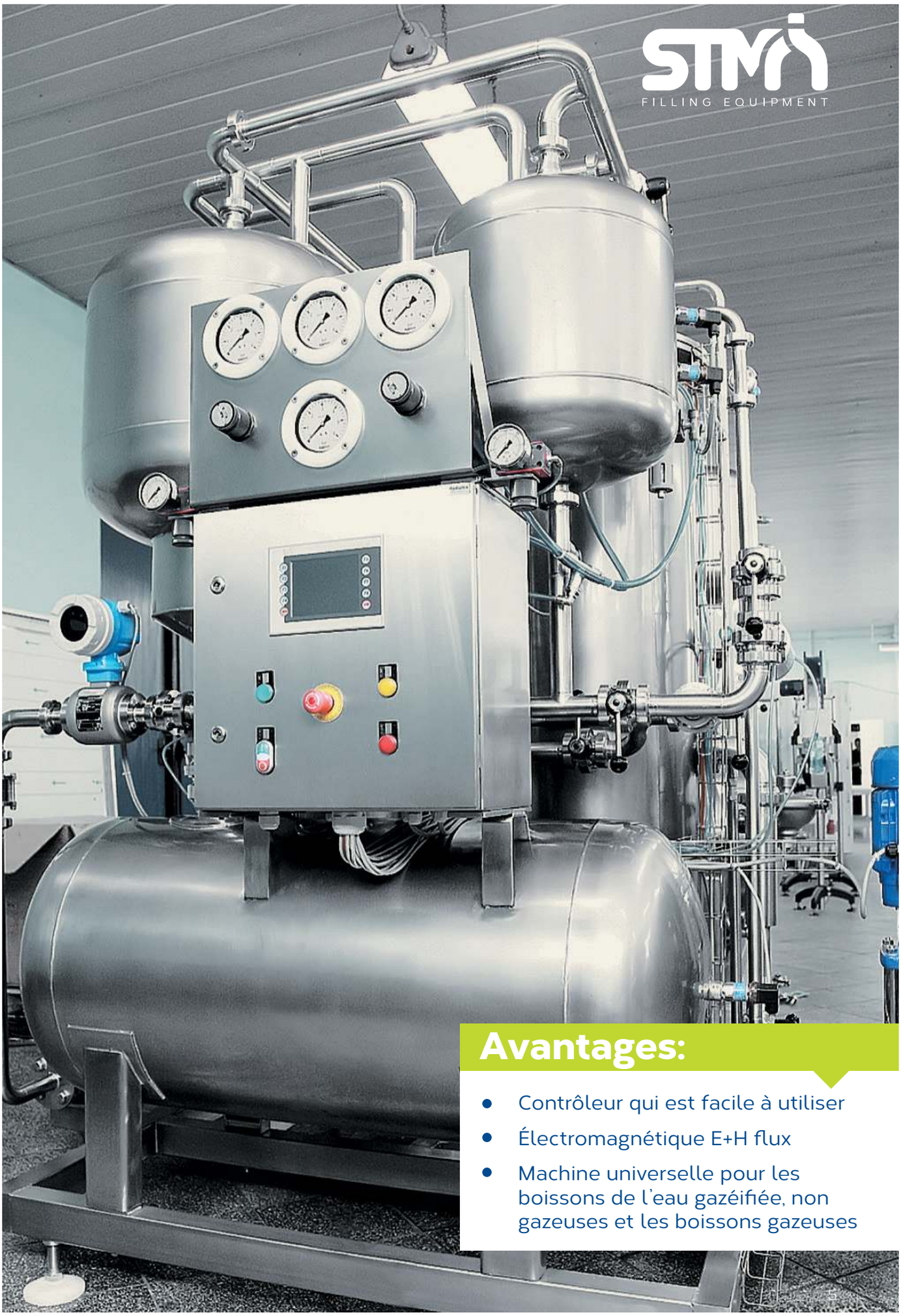
Les systèmes de dosage modernes, une grande stabilité de la saturation.

Les mélangeurs et les saturateurs de la série JS et JG servent à préparer l'eau gazeuse et les boissons.

Ces dispositifs automatiques de structure moderne offrent une haute stabilité du processus de saturation grâce aux débitmètres electromagnétiques E+H et aux soupapes de régulation de la pression constante (Constant – Pressure Modulating Valve).

Les machines sont réalisées conformément aux exigences hygiéniques, adaptées à CIP, faites entièrement en inox AISI 316L et AISI 304.

Les processus de production de l'eau gazeuse/des boissons est commandé par un système de commande B&R, simple d'emploi et avancé du point de vue technologique. L'algorithme de commande n'exige que les informations relatives à la concentration du sirop dans la boisson et à la quantité de boisson prête. Le micro-saturateur dispose de programmes de commande séparés, permettant la production de l'eau gazeuse, des boissons non gazeuses et gazeuses. Les programmes du système de commande comprennent la fonction lavage du dispositif.



Avantages:

- Contrôleur qui est facile à utiliser
- Électromagnétique E+H flux
- Machine universelle pour les boissons de l'eau gazéifiée, non gazeuses et les boissons gazeuses

STM

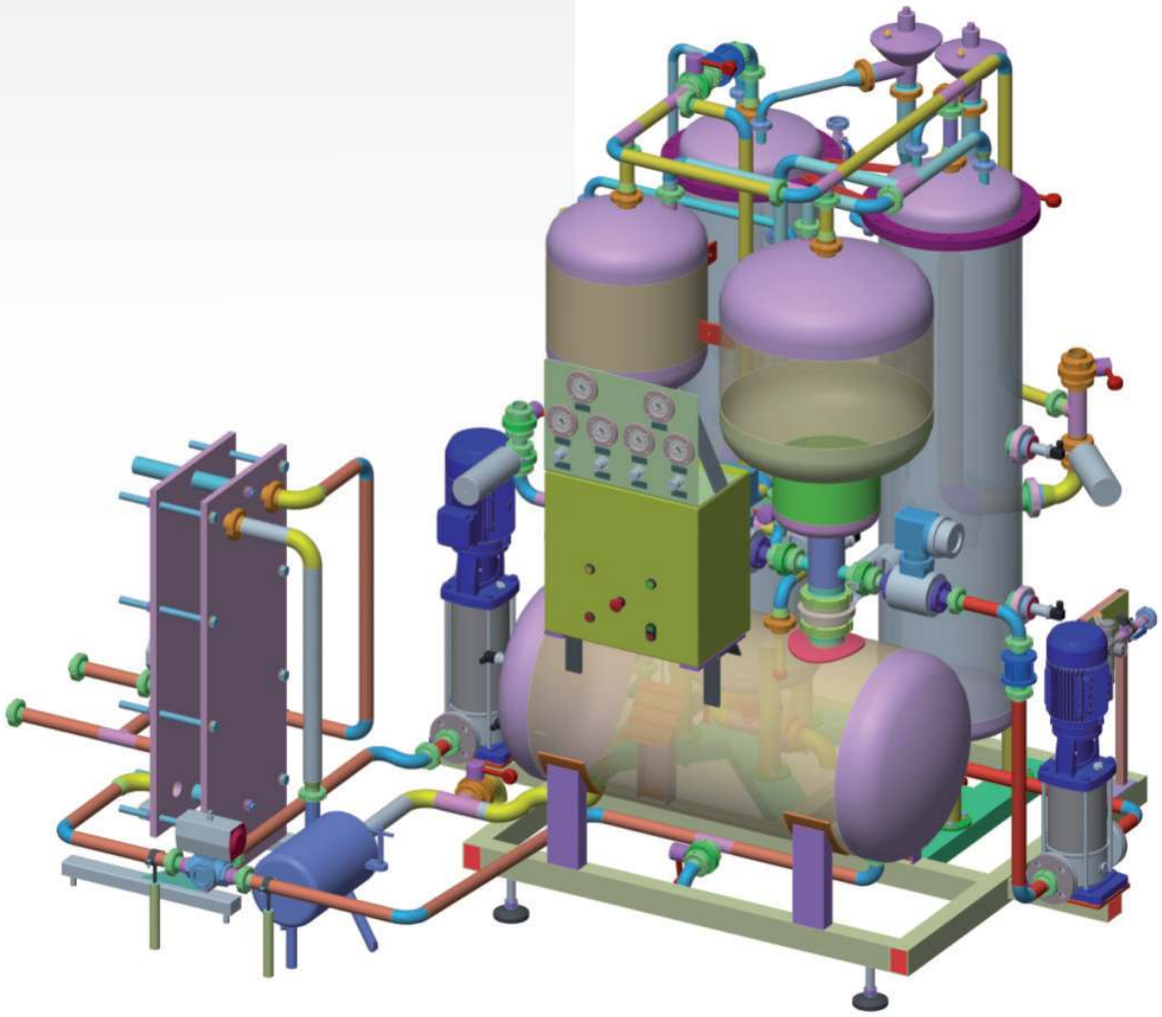
JG&JS
SÉRIE

Application:

Eau gazéifiée, non gazéifiée, les boissons gazeuses et les boissons.

Composants:

Composants de haute qualité fournis par les fabricants tels que:
ThyssenKrupp,
Festo,
Balluf,
Metal Work,
B&R Automation,
Moeller,
LOVARA,
Elstar.



Processus

CIP
SÉRIE

Parfait lavage, normes élevées d'hygiène.

Stations CIP pour le lavage des lignes technologiques, en variante automatique ainsi que des dispositifs semi-automatiques plus simples, destinées aux plus petits établissements.

Le meilleur rapport de la qualité européenne des composants au prix de la machine, une structure moderne et la précision d'exécution. La station CIP sert à la préparation des solutions de produits nettoyants et désinfectants pour les machines et au lavage au cours d'un processus en circuit fermé.

La station se compose d'une chambre de pompes, des soupapes et de deux réservoirs avec la solution.

La chambre des pompes compacte est équipée d'une pompe principale et de trois pompes de dosage des agents: alcalin, acide et désinfectant.

La station comprend toutes les soupapes servant à commuter les passages de l'eau et des agents, y compris les vannes d'arrêt manuelles.

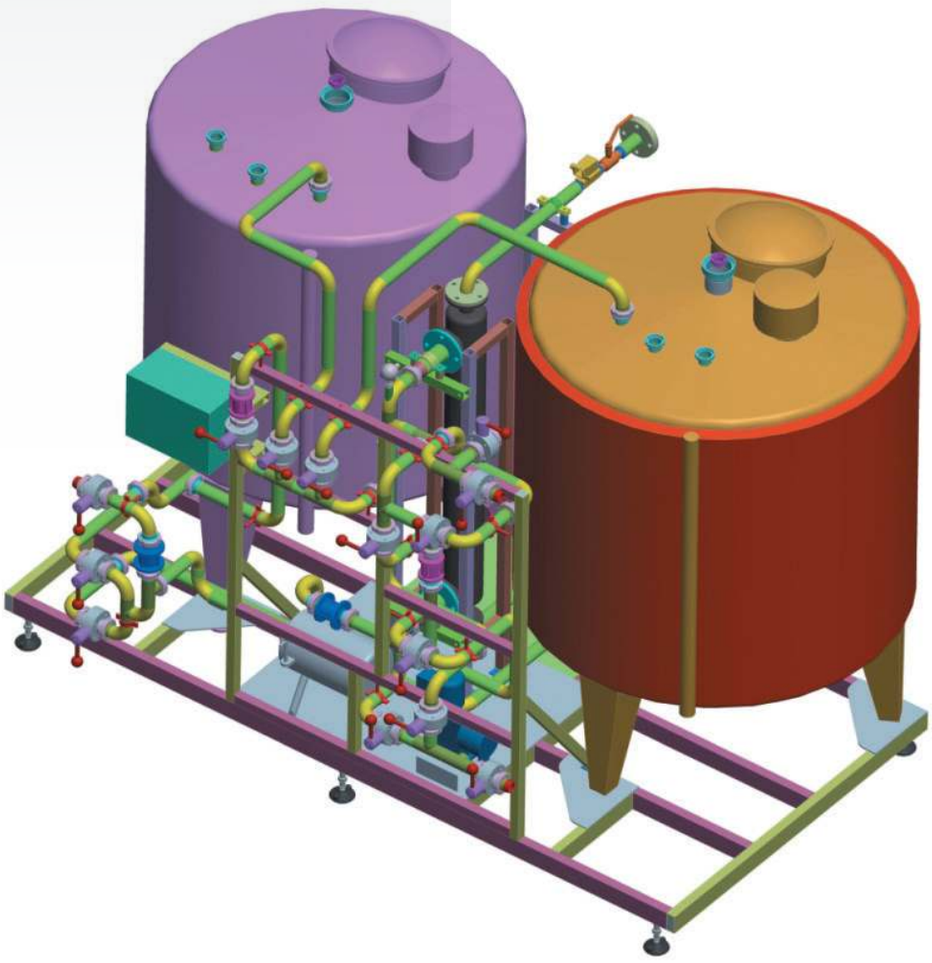
Avantages:

- Systèmes-du CIP single aux multi-tanks
- Composants européens
- Construction moderne
- Précision de fabrication
- Contrôlé automatiquement par un microprocesseur
- Les systèmes rapidement, efficacement et sans risque

La station de préparation de solutions nettoyantes contient aussi un échangeur de chaleur de type JAD. Il sert à transformer la chaleur au moyen d'un agent de chauffage sous forme de vapeur d'eau.

Le fonctionnement de la station CIP est commandé automatiquement par un microprocesseur. Les actionneurs sont des soupapes à clapets commandés pneumatiquement par l'air comprimé.

Le processus de lavage est réalisé en plusieurs étapes: lavage avec un agent acide; lavage avec un agent alcalin.



Processus

PASTER
SÉRIE

Continuité, aptitude.

Le projet de la partie relative au processus de production est réalisé individuellement en fonction des besoins du client.

STM vous aidera à déterminer la technologie appropriée de préparation des produits.

Les meilleurs fournisseurs de récipients et d'installations auxiliaires, les solutions modernes, les technologies adaptées au produit fini, tout cela garantit une haute qualité et l'optimisation des processus de préparation des liquides versés, tels que les jus, les boissons, Ice Tea, etc.

L'utilisation des composants produits par des fabricants européens renommés permet un échange et un dépannage rapides des machines, assurant ainsi la continuité du travail et l'efficacité de la production.

Avantages:

- D'une vaste gamme de solutions techniques qui garantissent une pasteurisation optimisée, en perdant le moins possible de qualité
- Les lignes complètes de production du sirop sont adaptées aussi bien aux boissons sucrées avec du sucre qu'avec des édulcorants artificiels
- Des systèmes spéciaux qui assurent la stabilisation microbiologique tout en assurant la rationalisation des frais et de l'énergie

Processus

PASTER
SÉRIE

Les lignes complètes de production du sirop sont adaptées aussi bien aux boissons sucrées avec du sucre qu'avec des édulcorants artificiels.

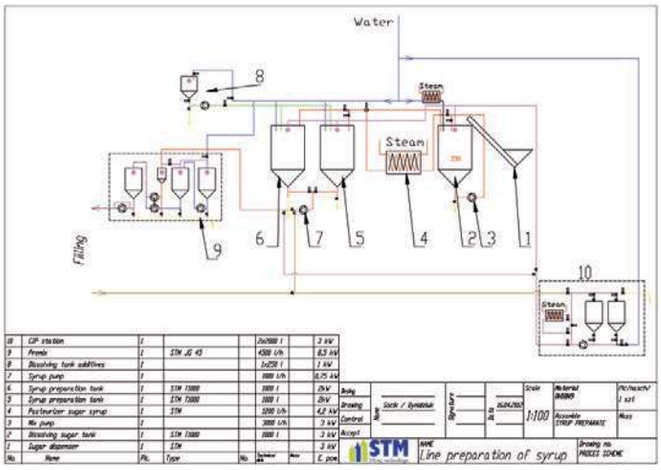
Les pasteurisateurs à plaques, électriques et à vapeur, servent à pasteuriser les produits liquides et sont utilisés pour le lait, le vin, les jus, les sirops et autres.

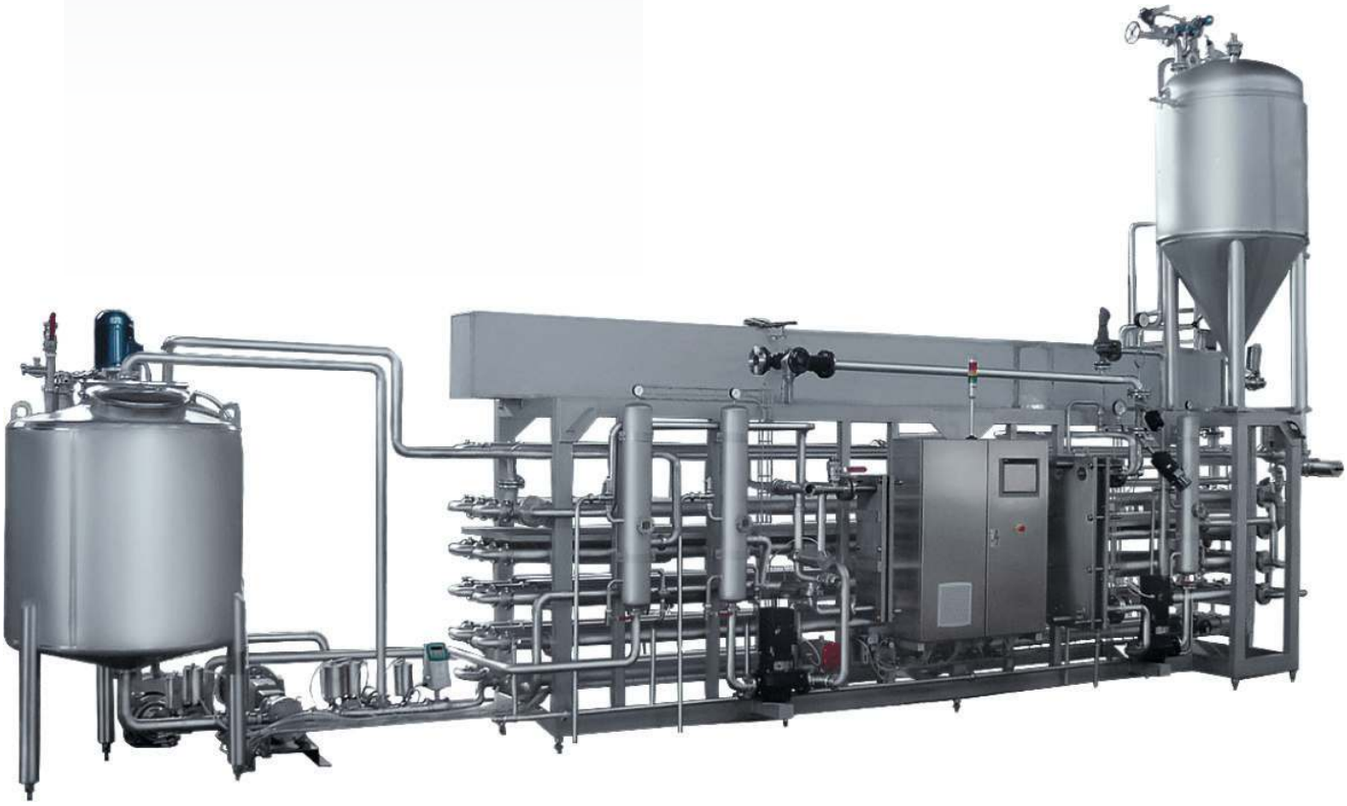
Les pasteurisateurs tubulaires sont destinés au traitement thermique des jus, des concentrés et des purées.

Les stérilisateurs, les homogénéisateurs, les distributeurs de sucre, divers réservoirs et autres appareils auxiliaires sont faits en matériaux adaptés à l'industrie alimentaire, principalement en inox AISI 304.

Application:

Jus, sirops, Ice Tea.





STM Sp. z o.o.
ul. Piaskowa 12
78-520 Złocieniec
POLAND

tel. +4894 367 14 71
fax +4894 363 09 40
office@stm-pack.com
www.stm-pack.com