

# KEG-Innenreinigungs- und Füllmaschine

## Typ: MICROMAT M 4/2

---



---

### Konstruktion

- Der MICROMAT ist mit einem Schwerkraft-Transportsystem ausgestattet und enthält alle zum Betreiben notwendigen elektrischen und pneumatischen Schaltgeräte.
- Die Einführung leerer KEGs und die Abnahme von gereinigten und befüllten KEGs erfolgt manuell; der Transport innerhalb der Maschine erfolgt halbautomatisch.
- In Verbindung mit der angebotenen Steuerungs-Soft- und Hardware (Siemens S7) sowie dem M+F Transportbahnsystem ist die Maschine für den vollautomatischen Betrieb ausgelegt
- Initiatoren überwachen die Pneumatikzylinder-Positionen.
- Schwinggabelsonden überprüfen den Medienvor- und -rücklauf.
- Der Grundrahmen ist in einer sauber verschweißten Edelstahlkonstruktion ausgeführt.
- Rohrleitungen, Ventile sowie die wesentlichen mechanischen Elemente sind ebenfalls weitestgehend aus Edelstahl -rostfrei- gefertigt.
- Diese Maschine kann mit einem entsprechenden Umrüstsatz auch für die Behandlung von KEGGYs bzw. Soft-Drink-KEGs eingesetzt werden. Ebenso stehen Umrüstsätze für unterschiedliche Fittingsysteme zur Verfügung.
- Die Maschine kann später einfach zu einer vollautomatischen Maschine umgebaut und mit einem Transportsystem mit Hilfe von zusätzlichem m+f Equipment verknüpft werden.

## Technische Daten MICROMAT M 4/2

|                               |                         |                                      |
|-------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>Leistung</b>               | 30 – 40 KEG/h           |                                      |
| <b>Stationen</b>              | station 1               | : Innenreinigung                     |
|                               | station 2               | : Spülung, Sterilisation und Füllung |
| <b>Abmessungen</b>            | Länge (L)               | : 1.870 mm                           |
|                               | Breite (B)              | : 1.420 mm                           |
|                               | Höhe (H)                | : 2.200 mm ± 50                      |
|                               | Höhe der Arbeitsstation | : 660 mm ± 50                        |
| <b>Anschlüsse</b>             | Produkt                 | : DN 25                              |
|                               | Medium                  | : DN 25                              |
|                               | Luft                    | : Buchse 3/4 "                       |
| <b>Elektrische Anschlüsse</b> | Spannung                | : 220/380 V, 50 Hz                   |
|                               | Stromanschluss          | : 1 kW (ohne Tankpumpen)             |

### Verbrauchsdatenblatt

|   | Medien   | Druck und Temperatur                        | Verbrauch/KEG  |
|---|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heißwasser</li> </ul>   | 2 - 3 bar g, 80 - 95 °C                     | 7 l  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mischwasser (wiederverwendetes Heißwasser) oder fresh water</li> </ul>  | 2 - 3 bar g, 20 - 60 °C                     | 7 l  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsmittel</li> </ul>   | 2 - 3 bar g, ca. 80 °C                      | zirkulierend<br>ca. 15g Reinigungsmittel   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sattdampf</li> </ul>  | 0,5 bar g (111 °C) to<br>1,5 bar g (127 °C) | ca. 0,4 kg   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druckluft (ölfrei)</li> </ul>   | 6 - 8 bar g                                 | 0,13 m <sup>3</sup>  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sterilluft</li> </ul>   | 1,5 - 3,0 bar g                             | 0,2 - 0,3 m <sup>3</sup>   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gegendruck Gas<br/>CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, Sterilluft</li> </ul> | 2,5 - 5,5 bar g                             | CO <sub>2</sub> - Verbrauch: 150 - 200<br>g für ein 50 l KEG und<br>Gegendruck von 2 bar im<br>Produkt |