

Kies de juiste vacuümvoorziening

Vleesverwerkende bedrijven werken continu aan optimalisering van hun productieprocessen. Voor bedrijven die vacuüm verpakken is de keuze voor het juiste vacuümgeneratiesysteem van groot belang. Welke mogelijkheden zijn er?

Bij het vacuümverpakken van worst en andere vleesproducten wordt de lucht uit de verpakkingen onttrokken en neemt het zuurstofgehalte drastisch af. Dat vertraagt de activiteit van bacteriën die zuurstof nodig hebben en verlengt de houdbaarheid aanzienlijk. Bovendien is vacuümverpakken hygiënisch en kunnen vacuümverpakte producten op een aantrekkelijke manier worden gepresenteerd.

Het vacuüm kan worden gegenereerd via een geïntegreerde of een aparte vacuümpomp. Ook centrale vacuümvoorzieningsystemen waaraan meerdere verpakkingsmachines zijn aangesloten, behoren tot de mogelijkheden.

Vacuümpomp

Doorgaans wordt de vacuümpomp geïntegreerd of als aparte pomp in de directe omgeving van de vacuümverpakkingsmachine opgesteld – of het nu een verpakkingsmachine met vacuümkamer, een traysealer of een thermoformer is. Er worden voor dit doel bijna altijd oliegesmeerde draaischuifvacuümpompen gebruikt. Busch Vacuümpompen en Systemen heeft dit type vacuümpomp in de jaren zestig speciaal voor de verpakkingsindustrie ontwikkeld. De ontwikkelingen zijn verdergegaan. Met de nieuwste generatie vacuümpompen kan 20 procent op energie worden bespaard. De vacuümpomp is de meest eenvoudige en meest gebruikte manier om voor het verpakkingsproces vacuüm te genereren. Korte buizen tussen de vacuümkamer, het sealingstation en de vacuümpomp garanderen dat de lucht snel uit de verpakking wordt onttrokken. Grotere thermoformingverpakkingsmachines met hoge verpakkingsvolumes kunnen ook worden uitgerust met een vacuümbooster. Door draaischuifvacuümpompen met vacuümboosters te combineren kunnen er hogere snelheden worden bereikt.

Gedeeltelijke centralisering

Bij gedeeltelijke centralisering worden draaischuifvacuümpompen uit de verpakkingsruimte gehaald, waardoor er geen gevaar meer bestaat op de uitstoot van aerosols. De vacuümpompen worden op een aparte kamer geïntegreerd in een centraal prevacuümsysteem voor alle verpakkingsmachines. Droge, olievrije vacuümboosters worden direct in de verpakkingsmachines geïnstalleerd en met een buizensysteem aangesloten op het centrale prevacuümsysteem. Een gedeeltelijk gecentraliseerd systeem is zinvol als er twee tot maximaal vijf thermoformingverpakkingsmachines zijn. Als er meer verpakkingsmachines worden gebruikt, zijn de investeringskosten te hoog vanwege de vacuümboosters in de individuele machines. In dat geval wordt aanbevolen om de vacuümvoorziening volledig te centraliseren. Dat scheelt investeringskosten. m&c

Storingen verhelpen

Centrale vacuümvoorzieningsystemen kunnen worden aangestuurd en bewaakt met het operationele procescontrolesysteem. Eventuele dreigende storingen zijn dan te verhelpen vóórdat de machines uitvallen. Bovendien kunnen technische parameters permanent worden opgeroepen en wordt de druk in de vacuümlijnen in een grafiek weergegeven.



CENTRAAL VACUÛMSYSTEEM VOOR DERTIG VERPAKKINGSLIJNEN
MET THERMOFORMINGVERPAKKINGSMACHINES.