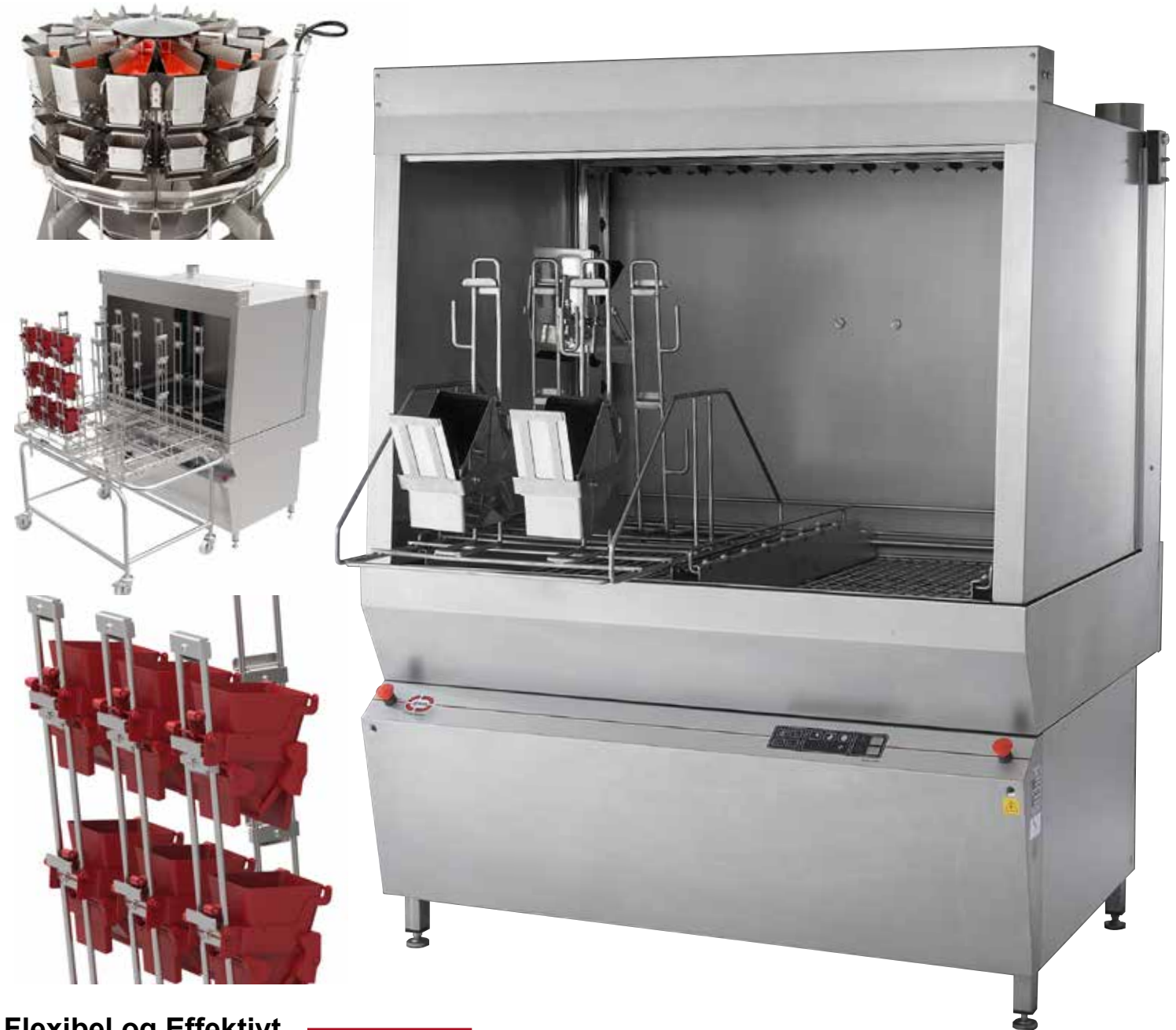




## Industrielt vaskesystem til Multihead-Weigher-Komponenter



### Flexibel og Effektivt

JEROS ACE er det mest fleksible, effektive rengøringsystem til vægtskåle. Med dette system vil man opnå en væsentlig reduktion af den tid, der bruges på rengøringen af vægtskålene. Systemet forbedrer produktomstillingstiden, skærer ned på lønomkostningerne, og samtidig sikres et hygiejnisk rengøringsresultat og minimal vandforbrug.

ACE-systemet er løsningen på de øgede hygiejnekrav i fødevarerindustrien. På grund af en skylletemperatur, på 85°C, er emnerne bakteriologisk rene efterfølgende og komponenterne mere eller mindre pasteuriseret.

Dette er bekræftet af og certificeret af Eurofins Steins laboratorie. En traditionel manuel rengøring kan ikke give det samme resultat.





En stor variation af modeller med variabel kapacitet!



Industrielt vaskesystem til Multihead-Weigher-Komponenter!

### Unik Lågkonstruktion

Det specialdesignede og unikke lågkonstruktion på JEROS Industrielle Grovopvaskere, sikrer en optimal integration ind i den øvrige produktionslogistik og effektiv arbejdsangang.

Lågkonstruktionen gør det muligt at fylde maskinen fra tre sider og giver let adgang til at placere delene direkte i maskinen.

Hvis maskinen skal placeres på et sted, hvor der ikke er så meget plads i højden, f.eks. på en pladde, fås en model 8160, der har rullegardin, således den ikke optager mere plads i højden.



Model 9130

Model 8150

Model 8160

Vaskeareal	H	B	D
Model 9130	645	1290	635
Model 8150	870	1340	800
Model 8160	870	1340	1000

Kapacitet pr. vask	9130	8150	8160
Vægtskål 0,7 L.	18/24	60/80	60/80
Vægtskål 1 L.	12	32	32
Vægtskål 2 L.	12	32	32
Vægtskål 3 L.	12	32	32
Vægtskål 5 L.	8	16	16
Euronorm kasser	3	4	4

### Option

Ekstern controller til at opfylde EHS Standard 50 - Maskiner og udstyrsikkerhed, MESS standard. Regulatoren kan monteres direkte på grovopvaskeren eller alternativt på væggen.



### Hvordan ACE-systemet fungerer

JEROS ACE-systemet er den mest effektive måde at rengøre på. Et JEROS ACE-system består af følgende:

En ramme med indførings-/styringsguide, monteret i selve grovopvaskeren.

Et rullebord med styringsguides til transport af holderne, med de påmonterede vægtskåle fra Multihead-Weigheren og hen til grovopvaskeren.

Et sæt med 2 stk. universalholdere til vægtskålene, der passer til de fleste typer/brands, dog kan det være forskellige stativer afhængig af literstørrelse.

Vægtskålene placeres helt enkelt på holderen, hvorved klappen holdes åben og fjedren spændes. Dermed opnås effektiv og samtidig skånsom vask af vægtskålene.

Herefter kan det hele rulles over til grovopvaskeren og helt uden anstrengende løft, skubbes ind i grovopvaskeren. En fyldt holder vejer typisk omkring 75 kg.

Mens komponenterne vaskes, kan montøren rengøre Multihead-Weigherens øvrige fastmonterede dele.



Vægtskålene afmonteres fra vejerens og monteres direkte på holderen.



Holderen skubes direkte ind i grovopvaskeren uden anstrengende løft for operatøren.



## Industriel rengøring

### Fordele

En person kan håndtere hele opgaven.

Den maksimale vægt der skal løftes, er vægten på en vægtskål. (2,5 –3,5 kg).

JEROS ACE kan, -og bliver for det meste- placeret i nærheden af Multihead-Weigheren, således at afstand mellem grovopvaskeren og Multihead-Weigheren er minimal, hvilket reducerer unødigt transporttid.

Erfaringer viser, at vasketid i f.eks. snack-fødevarerindustrien er ca 5 minutter og i den vegetabiliske industri, ca 2 min.

Imens komponenterne vaskes i grovopvaskeren, kan operatøren rengøre Multihead-Weigherens øvrige fastmonterede dele.

Hele rengøringsproceduren:

Afmontering af vægtskålene fra Multihead-Weigheren og direkte over til holderen på rullevoغن.

Transporten hen til grovopvaskeren og indføringen af holderne fra vognen og ind i grovopvaskeren.

Vaskeprocessen startes og imens rengøres og aftøres Multihead-Weigherens fastmonterede dele.

Efter endt vaskecyklus i grovopvaskeren rulles holder igen over på vognen og retur.

Hele processen retur, til vægtskåle igen er monteret på Multihead-Weigheren, varer med et ACE-system kun omkring 20-30 fra start til slut.

Vægtskålene rengøres med åbne klapper og spændte fjedre, for optimal rengøring.

Efter vaskeprocessen, følger et sluskyll på 85°C, således at vægtskålene er bakterologiske rene, og opnår hurtig optøring til hurtig brug.

Systemet sikrer en skånsom skadesfri håndtering af de kostbare vægtskåle, og kan samtidig bruges til andre emner fra produktionen også.

## Traditionel

### Manuel Rengøring

Oftest er der to personer eller flere, til at afmontere alle delene fra Multihead-Weigheren.

Delene placeres i en container, der transporteres til et vaskerum, hvor emnerne tages ud og rengøres i hånden eller med højtryksrensere.

Risiko for at vægtskålene beskadiges er stor, når de mange vægtskåle ligger i containeren. De hæfter sig fast hinanden, bliver ridset og ofte ødelagt således de efterfølgende ikke afvejer nøjagtig mængde, når de igen anvendes i produktionen.

Dette er et stort problem efterfølgende for produktionen der risikere at stå stille, og samtidig er det er omkostningsfuldt idet levetiden for vægtskålene reduceres kraftigt.

Efter rengøring bliver alle dele igen samlet i en container og transporteret tilbage til Multihead-Weigheren.

Ved brug af højtryksrensere til rengøringsprocessen, skaber det forurenende aerosoler, som øger sundhedsfaren for personale og produkter.

Endvidere bliver vandforbruget radikalt højere end ved brug af en JEROS Grovopvasker.

Udover ovenstående problemstillinger ved manuel vask, opnås ikke en bakterologisk renhed eller kontinuitet af vægtskålene og hele den manuelle proces varer omkring 1 1/2 time.



JEROS A/S

Nyborgvej 8  
DK-5750 Ringe

Tel: 0045 6362 3913  
Fax: 0045 6262 3301

www.jeros.com  
jeros@jeros.com