



---

## Marchesini Lave-flacons Neri Marchesini LV 105 D14 +MLT

### Images

---

### Détails du produit

<b>Catégorie:</b>	Vendue
<b>Machine:</b>	LV 105 D14 +MLT
<b>Référence machine:</b>	23-880/1
<b>Constructeur:</b>	Neri Marchesini
<b>Année:</b>	2007

### Description

---



Machine à laver les flacons Marchesini Neri modèle LV 105 D14 et tunnel de stérilisation Marchesini Neri MLT de 2007

#### LAVATRICE :

L'Ima Neri est une machine à laver linéaire pour flacons et bouteilles selon la gamme de taille de la machine. Les récipients destinés à la préparation stérile sont traités de manière différente en fonction du matériau dont ils sont faits et du produit à remplir. Adaptée à la nature des récipients, la machine à laver effectue différents cycles de lavage.

L'utilisation d'une boucle d'eau recyclée dans nos machines à laver linéaires permet aux clients de réaliser d'importantes économies de consommation d'eau, tout en garantissant des performances de nettoyage élevées et, sur demande, une réduction des pyrogènes.

#### Points forts de la machine

Rail de guidage supérieur spécial pour les conteneurs, permettant un lavage à haute pression sans vibration ni mouvement.

Séparation complète entre les zones de traitement, les circuits et les zones mécaniques afin d'éviter toute contamination croisée.

Pas de rupture de flacons grâce à un système de leviers, incorporant une surcharge télescopique à ressort, qui commande les mouvements de la machine, y compris l'élévation des aiguilles de lavage.

Pas d'égouttement d'eau contaminée des paniers sur les flacons grâce à la décharge positive des récipients du panier.

#### TUNNEL

La recirculation de l'air dans les zones de chauffage et de refroidissement favorise l'échange de chaleur entre le système et les récipients en verre, réduisant ainsi la consommation d'énergie.

Mode nuit avec réduction de la vitesse du ventilateur et de la température dans la zone chaude.

Tous les tunnels sont équipés de modes de démarrage/exploitation différés pour vider les fonctions dans les zones de chauffage et de refroidissement afin d'obtenir les températures requises pendant le démarrage/la fin du lot.

Grâce au contrôle automatique de la vitesse de l'air dans les zones de chauffage, la vitesse du ventilateur est automatiquement augmentée lorsque la température de l'air augmente, afin de compenser la densité réduite de l'air.

#### Points forts de la machine

Procédure de déchargement entièrement automatique.

Le système d'équilibrage de l'air, de pressurisation et de chauffage/refroidissement permet un traitement thermique efficace des récipients en verre.

Configuration du système de contrôle et d'automatisation avec différents types de PLC ou de PC.

Réduction des endotoxines

#### 1. Formats

La ligne a été conçue et fabriquée pour traiter les bouteilles suivantes :

- 100ml ;
- 250ml ;
- 500ml ;
- 1 000 ml

ISO DIN 32mm, diamètre du col 29mm et 20mm.



**INTIMAC S.R.L.**

Via XXV Aprile, 8  
21054 Fagnano Olona (VA) - Italia  
Tel. +39 0331 1693557  
email: inti@intisrl.it

---

## 2. Vitesse de la ligne

La vitesse minimale de fonctionnement du tunnel est de 10 000 flacons/h, en considérant le cycle thermique de 100ml ISO, 30'.

Les vitesses nominales des machines à laver sont les suivantes

- 100-250 ml = 14 000 flacons/h
- 500-1000 ml = 12 000 flacons/h

## 3. Options supplémentaires

- Le système est équipé d'un PC industriel Siemens PC677 et d'un enregistreur vidéo à 30 pistes, tous deux conformes à la norme CFR21.11 et validés.
- Remplacement automatique du groupe électrogène (sécurité du ventilateur)