

Transport sous vide TS-VAC

caractéristiques générales

Le TS-VAC est un système de transport de produits sous vide totalement hygiénique et sûr, grâce à son étanchéité totale, ce qui le rend adapté à l'industrie alimentaire, pharmaceutique et chimique en général.

Les transporteurs TS-VAC permettent le transfert de matières poussiéreuses, granulaires ou solides d'un conteneur, d'une trémie ou d'un réservoir à l'équipement de traitement final. Son fonctionnement est basé sur la réalisation sous vide au point de destination du produit pour que celui-ci s'écoule jusqu'au récipient final.

Le TS-VAC se distingue par sa polyvalence, car il peut être adapté à différents processus et ensembles d'équipements. Ils permettent à la fois de travailler en continu (il y a une aspiration d'air constante au point de destination) et de réaliser des charges ponctuelles (le vide est effectué dans un poumon étanche et, lors de l'ouverture des vannes, le produit s'y écoule), en éliminant le risque de contamination et avec un minimum d'entretien.

Le système comprend l'élément d'aspiration (pompe à vide, ventilateur centrifuge, etc.), les conduits par lesquels circule le produit, un ensemble de filtration avec nettoyage automatique (air sous pression en sens inverse), une trémie de chargement, une valve à entraînement pneumatique et un tableau électrique-pneumatique.



Transport pneumatique TS-VAC monté sur une structure mobile en acier inoxydable.