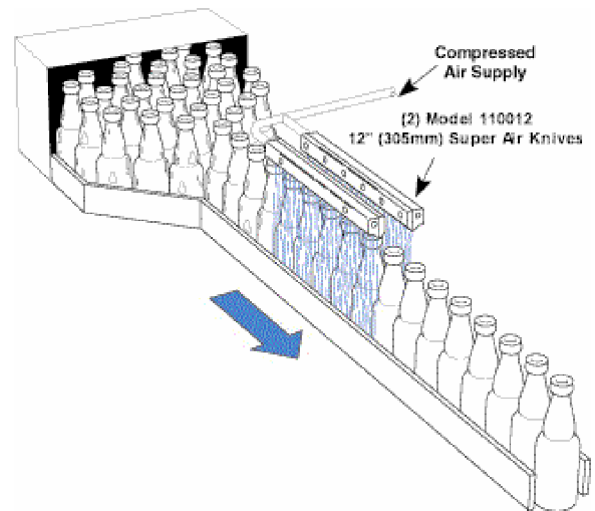


Soplado en una Línea de Embotellado

El Problema: Las botellas que salen del Pasteurizador son transportadas a la estación de etiquetado. La humedad sobre su superficie, puede producir peligro de caídas y problemas de control de la Línea. Inconvenientes adicionales se presentan cuando cañerías comunes de aire comprimido son utilizadas para el secado de las botellas antes del etiquetado con un consumo elevado de energía, más de 4.425 m³/min y con un nivel de sonido superior a los 90 dBA.



La Solución: Un sistema de Soplado, conformado por (2) Súper Cuchillas de Aire de 12" (305 mm), Modelo BP 110012 fue instalado inmediatamente a la salida del Pasteurizador. Cuando las botellas pasan a través de las Súper Cuchillas de Aire, el agua es barrida hacia abajo a una cuba, eliminando los problemas en el transporte. Las cañerías abiertas en la estación de etiquetado fueron también reemplazadas con Súper Cuchillas de Aire, reduciendo el nivel de sonido a 70 dBA, y el consumo de aire comprimido en más de un 50 %.

Comentario: El resultado óptimo de esta aplicación, consistió en la capacidad de barrido de las Súper Cuchillas de Aire debido a su flujo uniforme, continuo y laminar. Asimismo, se obtuvo una operación segura dado que el agua de enjuague se colectó en una cuba en lugar de caerse sobre el piso. Como resultado adicional, esta aplicación ahorró un importante volumen de aire, con lo que permitió la salida de servicio un compresor. La amortización del sistema, se realizó en semanas.