Pasin s.r.l.
Via Astico, 27
36010 Carrè (VI) - Italy
Tel. +39 0445 315004
Mobile +39 392 7477527
E-mail: info@pasin.biz
Website: www.pasin.biz
Part. Iva 03680770249
R.E.A. 345008

LINEAR PACKAGING MACHINE FOR SEMI-DENSE FOODSTUFF IN PLASTIC JARS
CONFEZIONATRICE LINEARE PER PRODOTTI ALIMENTARI SEMI-DENSI IN VASETTI DI MATERIALE PLASTICO
MODEL: LINEARY 6000

LINEARY 6000 PICTURE (for illustrative purposes only):

Pasin s.r.l.
Via Astico, 27
36010 Carrè (VI) - Italy
Tel. +39 0445 315004
Mobile +39 392 7477527
E-mail: info@pasin.biz
Website: www.pasin.biz
Part. Iva 03680770249
R.E.A. 345008

MAIN DATA:

	ENG	ITA
PRODUCT	Yogurt, sauces, jams or similar products Fruit pieces allowed	Yogurt, salse, marmellate o prodotti simili Consente dosaggio di pezzi di frutta
VOLUME	From 50 to 1000 g	Da 50 a 1000 g
JAR MATERIAL	Plastic or paper	In plastica o in carta
JAR FORMAT	Single jar diameter only	Un solo diametro di vasetto disponibile
MACHINE CAPACITY	About 6000 jars / hour ** actual capacity depends on product and packaging characteristics	Circa 6000 vasetti / ora *** la capacità effettiva dipende dalle caratteristiche del prodotto e della confezione*
ELECTRICAL COMPONENTS	Touch-screen PLC and remote assistance included	PLC disponibile anche in versione touch screen per rendere l'intera macchina certificabile INDUSTRY 4.0. Teleassistenza inclusa

Pasin s.r.l.
Via Astico, 27
36010 Carrè (VI) - Italy
Tel. +39 0445 315004
Mobile +39 392 7477527
E-mail: info@pasin.biz
Website: www.pasin.biz
Part. Iva 03680770249
R.E.A. 345008

MAIN FUNCTIONS:

Lineary 6000 is an automatic machine with FOUR packaging lines for the following functions:

ENG	ITA
Jars loading Automatic jar loading from the magazine via a double-handling destacker. The magazine is designed for easy operator loading or, alternatively, an automatic loading system	**Carico confezioni** I vasetti vengono caricati automaticamente, dal magazzino, con l'utilizzo di un apposito disimpilatore a doppia manipolazione. Il magazzino vasetti è studiato per caricare i vasetti in maniera semplicissima ed eventualmente equipaggiabile con sistema automatico
Dosing Main product dosing, from 50 to 1000 g, with presence sensor; suitable for a wide range of products Includes product hopper and valves	**Dosaggio** Dosaggio prodotto principale, da 50 a 1000 g per svariate tipologie di prodotto; è completo di sensore presenza vasetto. Completo di tramoggia prodotto e valvole di processo
Capping Closure options: - Preformed aluminium or plastic lid - Aluminium or plastic reel, using the "cut/weld" device Application and closure are fully automatic	**Tappatura** La chiusura del vasetto può avvenire: - Con foglietto in alluminio o plastica, preformato - Con bobina in alluminio o plastica, grazie al dispositivo taglia/salda disponibile L'applicazione e la chiusura avvengono in maniera completamente automatica
Jars unloading Jars exit onto a conveyor belt, where end-of-line equipment can be added.	**Scarico confezioni** I vasetti vengono scaricati sull'apposito nastro di trasporto sul quale possono essere installati dispositivi di fine linea.

Pasin s.r.l.
Via Astico, 27
36010 Carrè (VI) - Italy
Tel. +39 0445 315004
Mobile +39 392 7477527
E-mail: info@pasin.biz
Website: www.pasin.biz
Part. Iva 03680770249
R.E.A. 345008

CIP and SIP method CIP: the entire dosing unit is CIP-washable; the new-technology recirculation system ensures maximum simplicity and efficiency. The PLC includes an automatic washing program, customizable to customer needs. SIP: before production, the entire dosing system is steam-sterilized. Fitted with filter, pressure gauges, valves and everything required for perfect sterilization.	**CIP e SIP** CIP: Tutte le parti a contatto con gli alimenti sono sterilizzabili in CIP e il sistema di ricircolo è di nuova tecnologia, garantendo la massima semplicità ed efficienza. Il PLC ha un programma di lavaggio automatico installato, che può essere modificato a seconda delle esigenze del cliente. SIP: Prima della produzione, l'intero sistema di dosaggio viene sterilizzato con vapore. Il dispositivo è equipaggiato con filtri, manometri, valvole e tutto il necessario per una perfetta sterilizzazione.

FURTHER ACCESSORIES AVAILABLE:

Minifiller Minifiller for fruit puree for a "double-flavour" jar. Suitable for viscous products and/or products with pieces. Product hopper included.	**Minifiller** Minifiller per purea di frutta, per ottenere un "doppio-gusto" nel vasetto. Disponibile per prodotti altamente viscosi e/o con pezzi Include tramoggia prodotto
Washing tank Washing tank for connection to the customer's CIP	**Vaschetta lavaggio** Vaschetta per connessione al CIP del cliente
Rotating table Stainless steel rotating table for collecting filled jars	**Tavolo rotante** Tavolo rotante in acciaio inox per accumulo vasetti confezionati

Pasin s.r.l.
Via Astico, 27
36010 Carrè (VI) - Italy
Tel. +39 0445 315004
Mobile +39 392 7477527
E-mail: info@pasin.biz
Website: www.pasin.biz
Part. Iva 03680770249
R.E.A. 345008

Snap-on-lid Fully automatic snap-on plastic lid applicator	**Snap-on-lid** Dispositivo automatico per l'applicazione di un coperchio in plastica a pressione
HEPA filter H14 HEPA filter for a sanitized machine environment	**Filtro HEPA** Filtro HEPA H14 per immettere aria sterile e creare ambiente sanificato
UV lamp UV-C lamp for sterilizing packaging materials	**Lampada UV** Lampada a raggi UV-C per la sterilizzazione dei materiali d'imballaggio
Inkjet date system Inkjet printer mounted on the conveyor for expiry date, batch no., etc., with dedicated software	**Datario inkjet** Stampatore Inkjet, installato sul nastro di trasporto, per la stampa di data di scadenza, lotto, etc. Completo di proprio software di programmazione
Ultra clean device With this device, jars are inverted for sterilization, achieved through: - dust blowing - hydrogen peroxide injection - blowing with hot air. The process guarantees a reduction of the bacterial load of LOG 4.	**Dispositivo Ultra Clean** Con questo dispositivo i vasetti vengono capovolti per la loro sterilizzazione che avviene attraverso: - soffio polveri - iniezione perossido di idrogeno - attivazione ad aria calda Il processo garantisce una riduzione della carica batterica di LOG 4.