



Pasin
Packaging and dairy solutions

Pasin s.r.l.

Via Astico, 27

36010 Carrè (VI) - Italy

Tel. +39 0445 315004

Mobile +39 392 7477527

E-mail: info@pasin.biz

Web site: 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

PICTURE LINEARY 6000 (for illustrative purpose only):





Pasin
Packaging and dairy solutions

Pasin s.r.l.

Via Astico, 27

36010 Carrè (VI) - Italy

Tel. +39 0445 315004

Mobile +39 392 7477527

E-mail: info@pasin.biz

Web site: www.pasin.biz

Part. Iva 03680770249

R.E.A. 345008

MAIN DATA:

	ENG	ITA
PRODUCT	Yogurt, sauces, jams or similar products Pieces of fruit allowed	Yogurt, salse, marmellate o prodotti simili Consente dosaggio di pezzi di frutta
VOLUME	From 50 to 1000 grs	Da 50 a 1000 gr
JARS MATERIAL	Plastic or paper	In plastica o in carta
JARS SHAPE	Only one jar Ø available	Un solo diametro vasetto disponibile
MACHINE CAPACITY	ABOUT 6000 JARS / HOUR ** actual capacity depends on product and packaging characteristics	CIRCA 6000 VASETTI / ORA ** <i>la capacità effettiva dipende dalle caratteristiche del prodotto e della confezione</i>
ELETRICAL COMPONENTS	Touch screen PLC and teleassistance included	PLC disponibile anche in versione touch screen per rendere l'intera macchina certificabile INDUSTRY 4.0. Teleassistenza inclusa

MACHINE MAIN FUNCTIONS:

Lineary 6000 is an automatic packaging machine with FOUR packaging lines, suitable to perform following functions:

ENG	ITA
<p>Jars loading Automatic jars loading from the apposite warehouse through a double handling destacker. Warehouse is studied to be the simples to be loaded from the operator or, alternatively with an automatic loading system</p>	<p>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</p>
<p>Dosing Main product dosage, from 50 to 1000 gr, complete with presence sensor and suitable for different types of products It is equipped with product hopper and valves</p>	<p>Dosaggio Dosaggio prodotto principale, da 50 a 1000 gr per svariate tipologie di prodotto; è completo di sensore presenza vasetto. Completo di tramoggia prodotto e valvole di processo e valvole</p>
<p>Capping Capping should take place through: - Preformed aluminium or plastic lid - Aluminium or plastic coils, thanks to the "cut/weld" device Application and closure are fully automatic</p>	<p>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</p>
<p>Jars unloading Jars come out through a conveyor belt in which will be possible to add end of line equipment.</p>	<p>Scarico confezioni I vasetti vengono scaricati sull'apposito nastro di trasporto sul quale possono essere installati dispositivi di fine linea.</p>

CIP and SIP method

CIP: All the dosing unit is entirely CIP washable and the recirculation system uses a new technology, allowing maximum simplicity and efficiency.

PLC has an automatic washing program installed that can be changed in accordance with customer needs.

SIP: Before production, the entire dosing system will be sterilized with steam. Device is equipped with filter, gauges, valves and all for a perfect disinfection.

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 per una perfetta sterilizzazione.

FURTHER ACCESSORIES AVAILABLE:

Minifiller

Minifiller for fruit puree to have a "double-flavour" jar. Suitable for viscous products and/or 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 used to connect machine to customer CIP

Vaschetta lavaggio

Vaschetta per connessione al CIP del cliente

Rotating table

Stainless steel rotating table for filled jars collection

Tavolo rotante

Tavolo rotante in acciaio inox per accumulo vasetti confezionati



Pasin
Packaging and dairy solutions

Pasin s.r.l.

Via Astico, 27

36010 Carrè (VI) - Italy

Tel. +39 0445 315004

Mobile +39 392 7477527

E-mail: info@pasin.biz

Web site: www.pasin.biz

Part. Iva 03680770249

R.E.A. 345008

<p>Snap-on-lid Fully automatic plastic cover application device</p>	<p>Snap-on-lid Dispositivo automatico per l'applicazione di un coperchio in plastica a pressione</p>
<p>Hepa filter Hepa filter H14 for machine environment sanitification</p>	<p>Filtro Hepa Filtro hepa H14 per immettere aria sterile e creare ambiente sanificato</p>
<p>UV lamp UV-C lamp for packing materials sterilization</p>	<p>UV lamp Lampada a raggi UV-C per la sterilizzazione dei materiali d'imballaggio</p>
<p>Inkjet date system Inkjet printer, installed on the conveyor belt, for printing expiration data, lot, etc. Complete with its own programming software</p>	<p>Datario inkjet Stampatore Inkjet, installato sul nastro di trasporto, per la stampa di data di scadenza, lotto, etc. Completo di proprio software di programmazione</p>
<p>Ultra clean device With this device, caps are overturned for their sterilization; it is achieved through: - dust blowing - peroxide hydrogen injection - blowing with heated air. The process guarantees a reduction of the bacterial more than LOG 4.</p>	<p>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.</p>