

# BLOWMATIC®



MAKİNE SAN. VE TİC. A.Ş.

## Blow Moulding Machine

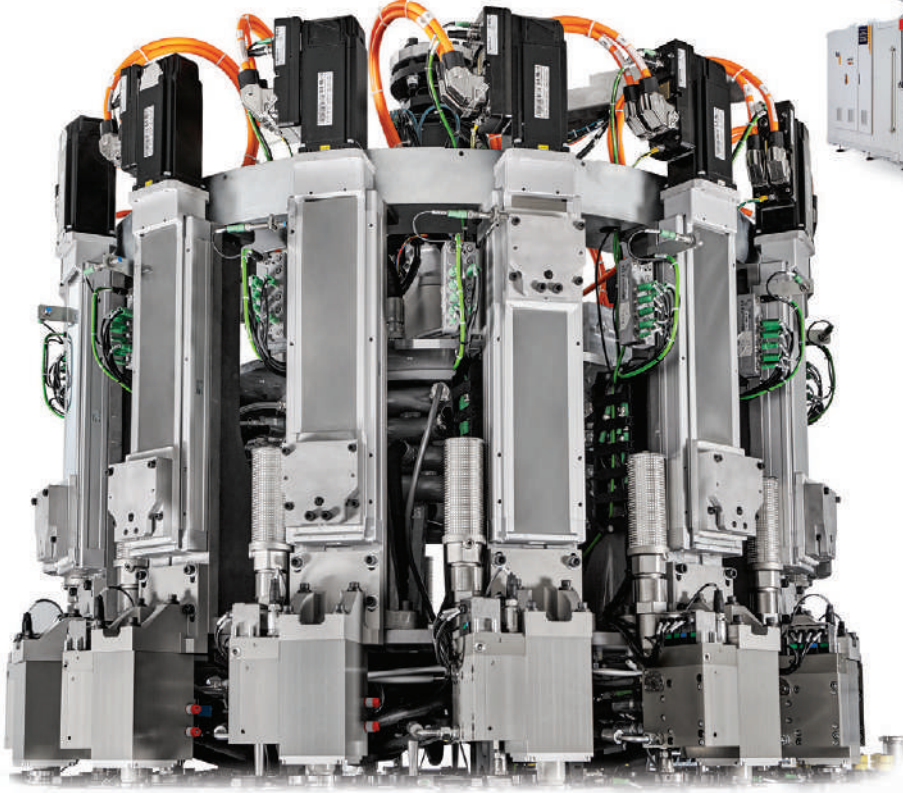
*Şişirme  
Makinesi*





# BLOWMATIC® Rotary Blow Moulding Machine

## Döner Tip Şişirme Makinesi



**BLOWMATIC;** is developed to blow PET bottles with high pressure, in high efficiency, accuracy and performance. Different models from 4 to 16 moulds are specially configured for still and sparkling water, carbonated soft drinks, juices, soft drinks, teas, edible oils and dairy products.



**BLOWMATIC;** PET şişelerin yüksek basınç altında, verimli ve en yüksek performansta şişirilmesi için geliştirilmiştir. 4 kalıptan 16 kalıba kadar olan modeller, gazsız ve gazlı sular, gazlı meşrubatlar, meyve suları, alkolsüz içecekler, çaylar, sıvı yağlar ve süt ürünleri için özel olarak tasarlanmaktadır.



Still and Sparkling Waters  
Gazsız ve Gazlı Sular



Carbonated Soft Drinks  
Gazlı Meşrubatlar



Juices  
Meyve Suları



Soft Drinks  
Alkolsüz İçecekler



Teas  
Soğuk Çaylar



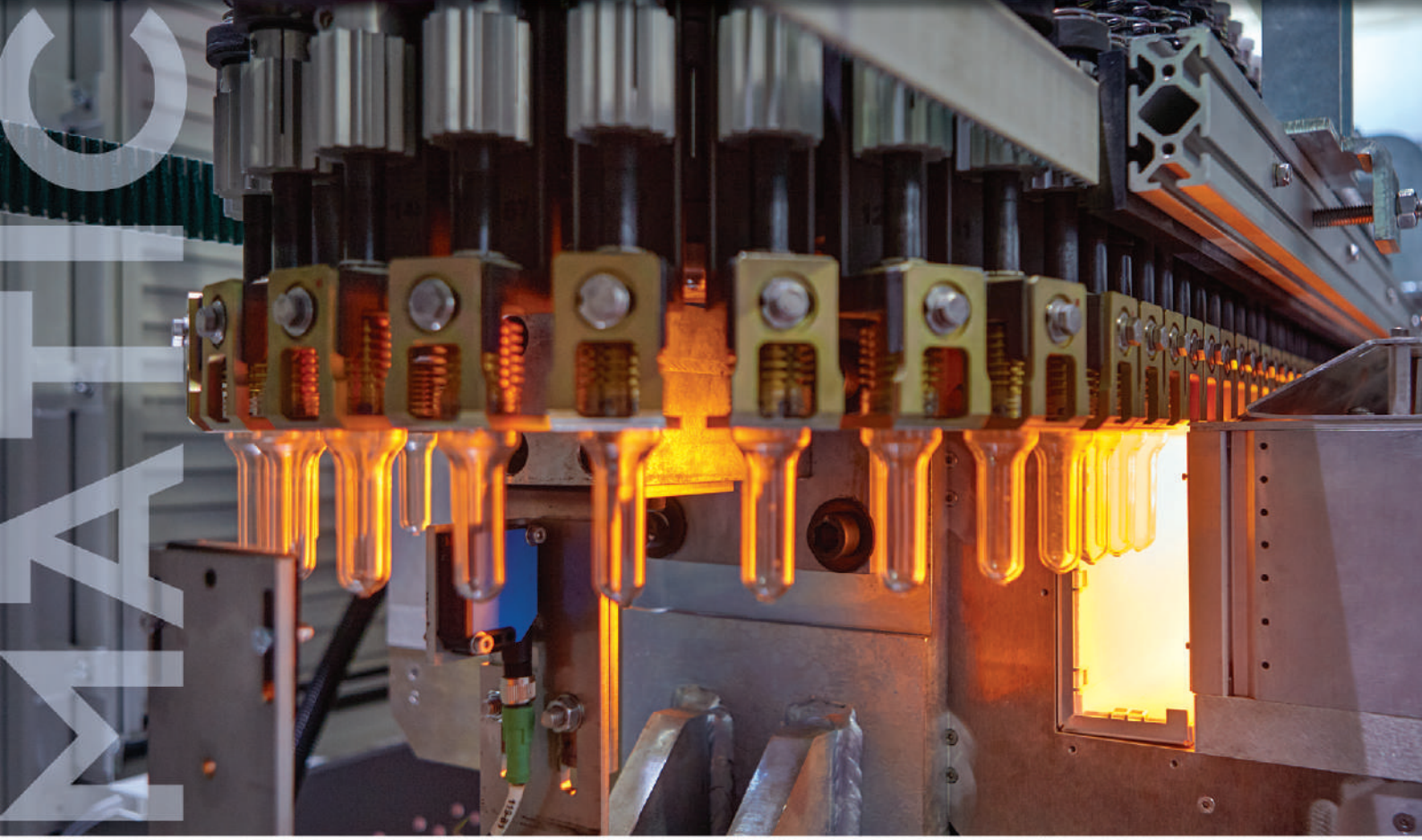
Edible Oils  
Sıvı Yağlar



Dairy Products  
Süt ürünleri







- Rotary stretch blowing machine with high efficiency
- Different models from 8.000 to 36.000 bph
- Available models for Solo or Combi systems
- Preform heating lamps with latest “near infrared” (NIR) technology
- Air Recovery System (ARS), that enables recycling compressed air in next operation (upto %25), providing efficient use of energy.
- Servomotor driven main motor and preform stretch rods
- Innovative mould fixing system (lock free) that minimizes mold changeover
- Accurate non-impact brake system for emergency stops
- Ability for “Light weight bottles”
- Air cooling of the infrared lamps for maximum life-span
- “Temperature control in every step” that ensures homogenous heating of preforms
- Preform reject system by detecting inside and outside temperature of preforms with thermal cameras
- Optimum blowing temperature that conforms preform weight.
- Vibration sensor for safe operation

- Yüksek verimli döner tip şişirme makinesi
- Saatte 8.000 şişeden 36.000 şişeye kadar farklı modeller
- Solo ve Combi sistemine uygun yapı
- Son teknoloji “yakın kızılötesi (near infrared-NIR)” preform ısıtma lambaları
- Şişirme havasını bir sonraki işlemde değerlendirerek enerji tasarrufu sağlayan “hava geri kazanım sistemi” (%25’ e kadar hava)
- Servomotor kumandalı ana motor ve preform ön gerdirme çubuğu
- Kalıp değişim süresini kısaltan yenilikçi kalıp bağlantı tasarımı (kilitli)
- Ani duruşlar için hassas ve darbesiz fren sistemi
- Düşük gramaj şişe çalışabilme özelliği
- Kızılötesi lambaların ömrünü uzatmak için hava ile soğutma sistemi
- Preformlarda homojen ısı dağılımı için “her aşamada sıcaklık kontrolü”
- Termal kameralar ile preform iç ve dış sıcaklık kontrolü ve sorunlu preformun sistemden atılması
- Preform ağırlığına uygun optimum şişirme sıcaklığı ayarı
- Güvenli operasyon için titreşim sensörü



# COMBIMATIC®

## Integrated Blowing, Filling and Capping Machine

### Entegre Şişirme, Dolum ve Kapatma Makinesi

**COMBIMATIC;** is developed to perfectly synchronize and integrate Blowing and Filling sections and to create a "non-stop" hygienic and compact system. Filling and capping sections are designed and integrated to blowing part, depends on the type of product to be filled and type of closure. Different models from 8.000 to 36.000 bph are specially configured for still and sparkling water, carbonated soft drinks, juices, soft drinks, teas, edible oils and dairy products.

**COMBIMATIC;** bir dolum hattında şişirme ve dolum kısımlarını entegre ederek, daha hijyenik ve kompakt bir sistem yaratmak için geliştirilmiştir. Dolum ve kapatma grupları, müşterinin ürün ve kapak seçimine göre özel olarak tasarlanır ve şişirme grubuna entegre edilir. 8.000 ila 36.000 şişe/saat arası modeller, gazsız ve gazlı sular, gazlı meşrubatlar, meyve suları, alkolsüz içecekler, çaylar, sıvı yağlar ve süt ürünleri için özel olarak tasarlanmıştır.

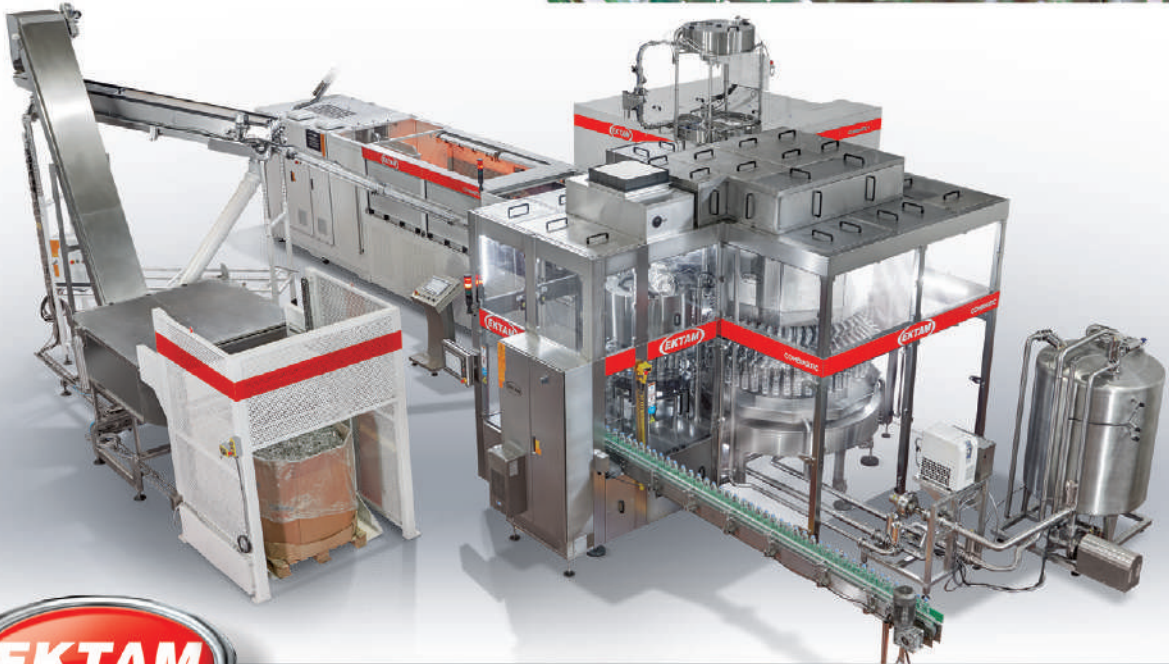


#### HIGHLIGHTS:

- Less footprint
- Less energy and water consumption
- Operated by a single person
- Reduced maintenance and change over time
- Better hygiene
- Construction without air conveyors and rinsers

#### AVANTAJLAR:

- Daha az yer kaplar
- Daha az enerji ve su tüketimi
- Tek operatör ile çalıştırma
- Daha düşük bakım maliyeti
- Yüksek hijyen
- Havalı konveyör ve şişe çalkalamasız tasarım



MAKİNE SAN. VE TİC. A.Ş.

Kemalpaşa O.S.B. 64. Sk. No:5  
35170 Ulucak-Kemalpaşa  
İzmir / TURKEY

Phone : +90 (232) 877 15 75  
Fax : +90 (232) 877 15 65  
E-mail : sales@ektam.com  
www.ektam.com

www.ektam.com