

# MEGABLOCK CAN®



MAKİNE SAN. VE TİC. A.Ş.

## Can Filler and Seamer

### *Kutu Dolum ve Kapatma Makinesi*





### CAN FILLER and SEAMER

MEGABLOCK CAN, the latest technology **Electro-Volumetric Can Filling Machine** is developed for producing **carbonated soft drinks, energy drinks, fruit juices, beer and malt beverages** by measuring the liquid volume **with electromagnetic flowmeters** fastly, precisely and hygienically.

Various speed machines are available from 12.000 cph to 72.000 cph



### KUTU DOLUM ve KAPATMA MAKİNESİ

MEGABLOCK CAN kola, gazoz, enerji içeceği, meyve suları ve bira gibi içeceklerin elektromanyetik hacimsel ölçüm yöntemi ile süratli, hassas ve hijyenik koşullarda doldurulması için geliştirilmiştir.

Saatte 12.000 kutudan 72.000 kutu hıza kadar değişik büyüklükte dolum makineleri üretilmektedir.

Special “**Product Feeding Group**” ensures smooth inlet of carbonated drinks into the filling tank without foaming. The gas pressure and product level is controlled electronically by a special product feeding group composed of;

- Temperature sensor
- Product inlet valve
- CO<sub>2</sub> inlet valve
- CO<sub>2</sub> release valve - on product tank
- Pressure sensor - on product tank

### CIP (Sanitation):

Machine is suitable for **closed circuit sanitation** with dummy cans. In this way, cleaning agent is circulated continuously through the inlet piping, product tank, filling valves and all product contact parts for achieving the best hygiene.

Özel “**Ürün Giriş Grubu**” gazlı içeceğin mamul kazanına alınması sırasında köpürmeyi engelleyerek ürünün türbülanssız ve sakin bir şekilde beslenmesini sağlar. Gaz basıncının ve ürün seviyesinin sürekli kontrol edildiği özel elektronik ürün besleme grubu şu parçalardan meydana gelmektedir:

- Sıcaklık sensörü
- Mamul giriş vanası
- CO<sub>2</sub> giriş vanası
- CO<sub>2</sub> tahliye vanası, -mamul kazanı üzerinde-
- Basınç sensörü, -mamul kazanı üzerinde-

### CIP (Sanitasyon):

Ventillere özel sanitasyon kepleri takılarak **CIP solüsyonu kapalı devre** olarak sirküle ettirilmektedir. Bu yöntem ile temizlik çözültisi ve arkasından temiz su; giriş boruları ve bağlantı elemanları, mamul kazanı ve dolum ventilleri içerisinde sürekli sirkülasyon yaptırılarak en üst hijyen seviyesine ulaşılır.



## Filling:

- Suitable for filling of **still drinks** besides **carbonated drinks**
- **Hygienic design**
- **Extremely fast and precise filling** by means of **Electro-Volumetric system** with electromagnetic flowmeters.
- Filling temperature upto 14°C for CSD depending on product specifications
- Adjustment of timings for pressurizing, filling, settling and sniffting phases for different products
- **No snift gas discharge outside.** Snift discharge is collected in a manifold for cleaner and silent operation
- **No lift cylinders.** Filling valves moved down to cans instead of lifting containers.

## Dolum:

- **Gazlı meşrubatların yanısıra Gazsız içeceklerin dolumuna uygundur.**
- **Hijyenik dizayn**
- **Hacimsel ölçüm yöntemi ile süratli ve hassas koşullarda dolum.**
- **Gazlı içeceklerde ürün özelliklerine bağlı olarak 14°C'ye kadar dolum sıcaklığı**
- **Basınçlandırma durulma ve gaz tahliye safhaları farklı ürünler için ayarlanabilir.**
- **Ortama gaz tahliye çıkışı olmaz.** Daha temiz ve sessiz çalışma için gaz tahliyesi bir boru vasıtasıyla yapılır.
- **Kutular dolum için yukarı doğru kaldırılmazlar.** Bunun yerine dolum vanaları aşağı iner.



## Seaming:

Seaming Group is supplied from premium manufactures in Europe depending on choice. Filling and Seaming Groups are integrated to operate in full synchronization

## Kapatma:

Kapatma grupları, marka tercihinine göre Avrupa'nın güvenilir imalatçılarından tedarik edilmektedir. Dolum ve Kapama grupları, tam senkronize bir çalışma sağlamak üzere mekanik ve elektriksel olarak birbirine entegre edilir.



## BEER

Filling system is optionally produced special for filling beer for **Low Oxygen Pickup**. Thanks to electro-pneumatically controlled filling valves managed by PLC. **Double CO<sub>2</sub> flushing system** with separate air return to a manifold out of filling tank.

## BİRA

*Dolum sistemi opsiyonel olarak bira dolumuna özel, "minimum oksijen seviyesi" elde edecek şekilde üretilir. Dolum ventilleri PLC vasıtasıyla elektro-pnömatik olarak kontrol edilebilmektedir. Dolum tankı dışına ayrı bir hava dönüş borusu vasıtasıyla Çift CO<sub>2</sub> püskürtme sistemi.*

## FRUIT JUICES

Filling valves are optionally produced special for **hot filling of fruit juices** by adding a product return system. **Fully automatic temperature control system** enables **hot filling of fruit juices at 85±90°C**. Product is circulated from **filling valves back to the syrup room** which prevents dropping of product temperature.

## MEYVE SUYU

*Dolum ventilleri sıcak dolum için opsiyonel olarak "ürün geri dönüş sistemi" eklenerek üretilir. Tam otomatik sıcaklık kontrol sistemi meyve suyunun 85±90°C'de sıcak dolumunu mümkün kılar. Duruşlarda ürün dolum ventilerinden şuruphaneye geri gönderilerek sıcaklık düşüşü engellenir.*



### General Specifications

- **Electronic speed change** at main drive motor by frequency inverter
- **Fully automatic operation** by PLC control
- Large color touch screen operating panel movable for easy access of operator
- Error diagnostics reports on operator panel with fault finding message display
- Integrated electrical control cabinet made in stainless steel
- Motorized height adjustment system
- Centralized lubrication panel

### General Specifications

- *Frekans inverteri ile ana tahrik motorunda elektronik hız değiştirme*
- *PLC kontrolü ile tam otomatik işletim*
- *Operatörün kolay erişimi için büyük renkli dokunmatik ekran işletim paneli*
- *Hata bulma mesajı ekranı ile operatör panelinde hata tanıma raporları*
- *Paslanmaz çelik entegre elektrik kontrol kabini*
- *Motorlu yükseklik ayar sistemi*
- *Otomatik yağlama paneli*



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