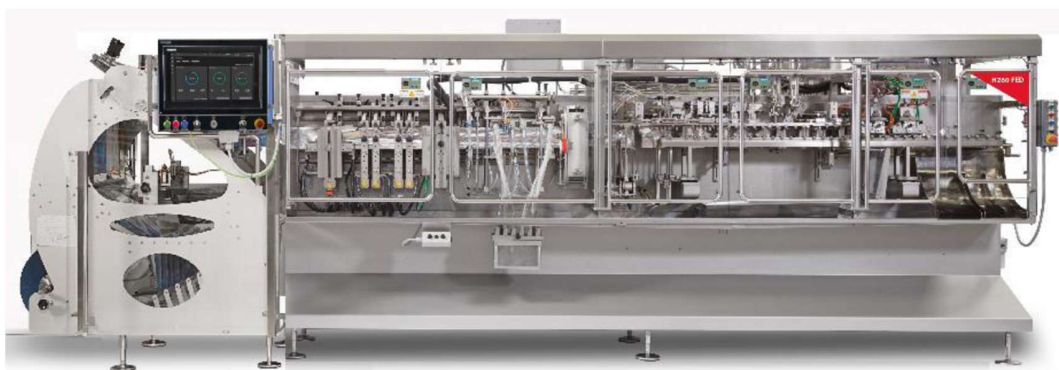


MEMORIAL DESCRITIVO DO EQUIPAMENTO MODELO H220 FED



1. Identificação do Equipamento

Máquina automática horizontal, para envasar produtos líquidos ou pastosos em embalagens produzidas a partir de bobina de filme flexível pré-impreso de multicamadas laminadas e termosselável por calor, para formar, dosar e selar (form, fill and seal), bolsas de filme flexível autossustentável (tipo "Stand-up Pouches" - que param em pé), com controle CLP e interface lógica homem-máquina e sistema CIP (Clean In Place), com capacidade de produção de 1 ou 2 "pouches" por ciclo mecânico e até 120 "pouches"/min, com 3 estações de dosagem, circuito de água gelada e placas de resfriamento nas zonas de formação e de selagem superior, podendo conter ou não, painel elétrico independente do corpo da máquina.

- **Tipo de Equipamento:** Envasadora automática
- **Modelo:** H220 FED

2. Finalidade e Destinação

O equipamento destina-se ao uso na indústria alimentícia, sendo empregado no envase automático de molhos de tomate, maionese e produtos alimentícios similares de natureza líquida ou pastosa. Trata-se de bem de capital de uso industrial, não destinado ao consumo final nem à comercialização direta.

3. Descrição Geral de Funcionamento

A envasadora é do tipo Form, Fill and Seal (FFS), desenvolvida para executar de forma integrada e contínua as etapas de formação da embalagem, dosagem do produto e selagem, conforme descrito abaixo:

- Desenrolamento automático de bobina de filme flexível pré-impreso, composta por filme multicamadas laminadas e termosselável por calor, adequado ao contato com alimentos;
- Formação automática de embalagens do tipo bolsa autossustentável (Stand-Up Pouch), amplamente utilizadas para molhos e condimentos;
- Dosagem controlada do produto por meio de três estações de dosagem, apropriadas para produtos de diferentes viscosidades, como molho de tomate e maionese;
- Selagem térmica das embalagens nas zonas de formação e selagem superior, assegurando vedação, integridade do produto e segurança alimentar;
- Descarga das embalagens prontas para posterior inspeção e embalagem secundária.

4. Capacidade de Produção

- Velocidade de operação: até 60 ciclos por minuto;
- Produção por ciclo: 2 embalagens (“pouches”);
- Capacidade máxima: até 120 embalagens (“pouches”) por minuto.

5. Sistemas de Controle e Automação

O equipamento é provido de:

- Controlador Lógico Programável (CLP) da marca Rockwell Automation, responsável pelo controle, sincronização e automação do processo produtivo;

- Interface Homem-Máquina (IHM), utilizada para operação, ajustes de parâmetros, monitoramento de produção e diagnóstico de falhas;
- Sistema de controle adequado a linhas industriais contínuas do setor alimentício.

6. Sistema de Limpeza e Higienização

A envasadora conta com sistema CIP (Clean in Place), permitindo a limpeza interna dos circuitos de produto sem desmontagem, assegurando condições sanitárias apropriadas ao envase de molhos de tomate, maionese e outros alimentos, em conformidade com boas práticas de fabricação.

7. Sistemas Auxiliares e Componentes

- Circuito de água gelada, associado a placas de resfriamento, utilizado para controle térmico do processo de selagem nas zonas de formação e selagem superior das embalagens;
- Painel elétrico independente, separado fisicamente do corpo da máquina, proporcionando maior segurança operacional e facilidade de manutenção;
- Tanque pulmão de produto, garantindo alimentação contínua e estável do sistema de dosagem, essencial para produtos viscosos como maionese.

8. Dados Elétricos

- Tensão de operação: 380 V
- Equipamento projetado para operação em ambiente industrial, compatível com redes elétricas trifásicas utilizadas na indústria alimentícia.

9. Considerações Finais

O equipamento descrito consiste em envasadora automática usada, fabricada na Espanha, destinada ao envase industrial de molhos de tomate e maionese, contribuindo para a ampliação e/ou modernização de linha produtiva do setor alimentício.

Sua importação está sujeita à anuência do DECEX, no âmbito do protocolo LPCO, tratando-se de bem de capital industrial, sem destinação diversa da atividade produtiva alimentar.