

HEVF 15-4-B HC S

**Conservas La Costeña
sceglie il monoblocco
Enoberg per il riempimento
e la tappatura dei
contenitori di aceto
di grande capacità**

Con oltre 100 anni di attività, l'azienda **Conservas La Costeña**, marchio icona della gastronomia messicana, coniuga abilmente ogni giorno usanze, tradizioni e innovazioni; e quando si parla di innovazioni è fondamentale per La Costeña investire continuamente in nuove soluzioni come il nuovissimo impianto di produzione delle **bottiglie HDPE di grande capacità per l'imbottigliamento dell'aceto**, un prodotto molto richiesto dal mercato che ha reso necessaria l'installazione di un monoblocco di riempimento e tappatura della serie **HEVF 15-4-B HC S** fornito da Enoberg, società del Gruppo SMI.

Un'esplosione di gusti, sapori e profumi

Per mantenere la sua leadership di mercato, La Costeña punta tutto su lavoro, efficienza e innovazione. Da questo punto di vista non esiste impresa più messicana di Conservas La Costeña, che mette la qualità del cibo al primo posto nella sua attività e che tutto ciò che fa viene fatto bene, con cura, con impegno e sempre con l'obiettivo di offrire ai consumatori qualcosa di speciale. Nonostante il peperoncino ricopra un ruolo da protagonista nella dieta messicana e nei prodotti realizzati da La Costeña, anche gli altri articoli della vasta gamma dell'azienda sono oggetto di continue attenzioni ed innovazioni per soddisfare le esigenze del mercato. Tra gli investimenti più recenti della società di Ecatepec de Morelos (Città del Messico) spicca l'impianto per la produzione di aceto, che ha richiesto l'installazione

di un nuovo **monoblocco di riempimento e tappatura della serie HEVF** fornito da Enoberg. Siccome la richiesta di aceto è in forte crescita in Messico, il nuovo impianto si è reso necessario per integrare la capacità produttiva della linea esistente per le bottiglie di aceto da 1 litro.

Soluzioni Enoberg per Conservas La Costeña

Per il riempimento di aceto in bottiglie HDPE quadrate da 3,75 L alla velocità di 4.800 bph e bottiglie HDPE rettangolari da **7,6 L** alla velocità di 2.500 bph, i proprietari di Conservas La Costeña, Juan Carlos Lopez Abad e Santiago Bermudez, si sono rivolti a Enoberg, che, in collaborazione con la filiale Smicentroamericana, ha affiancato il cliente nella fase progettuale per identificare il modello di macchina più adatto a soddisfare le crescenti richieste del mercato. Dopo diversi incontri, la scelta è caduta su un sistema di riempimento e tappatura **15-4-B HC S della serie HEVF**, che permette al cliente di ottimizzare gli spazi dell'impianto di produzione per disporre di una linea efficiente e performante e di avviare la produzione della nuova linea destinata alle bottiglie di grande capacità. La macchina fornita da Enoberg soddisfa inoltre la richiesta di Conservas La Costeña di disporre di un impianto facilmente sanificabile e di un sistema di riempimento della massima precisione.

Struttura compatta ed ergonomica

Il monoblocco installato presso l'azienda messicana è una soluzione compatta e flessibile per il riempimento e la tappatura dei contenitori di aceto di grande capacità.

Il telaio compatto assicura un minor ingombro all'interno della linea di produzione e allo stesso tempo è vantaggioso per i ridotti costi di trasporto e movimentazione e per l'elevata ergonomia della macchina.

Elevata affidabilità del sistema di riempimento

La serie HEVF si caratterizza per il sistema di riempimento volumetrico con misuratore di portata elettro-



nico, che garantisce massima precisione ed accuratezza del riempimento ed è in grado di ridurre al minimo gli sprechi. La camera di riempimento è completamente isolata dalle trasmissioni, che non entrano mai in contatto con nessun tipo di liquido. Il sistema dispone inoltre di valvole di riempimento a doppia velocità per un imbottigliamento veloce ed efficiente delle bottiglie di grandi dimensioni.

Igiene in primo piano

Durante il processo di imbottigliamento non c'è alcun contatto tra la bottiglia e la valvola. Il sistema fornito da Enoberg assicura elevati livelli di igiene grazie anche alla semplicità delle valvole che sono facilmente sanificabili; il design essenziale delle stesse, infatti, semplifica le operazioni di pulizia, un aspetto fondamentale nel trattamento di prodotti alimentari. Inoltre, le parti in acciaio inox a contatto con l'aceto sono realizzate in AISI 316L, la variante "low carbon" (L) dell'AISI 316, che rappresenta la soluzione ottimale e più versatile per le macchine destinate al settore alimentare grazie alla sua resistenza alla corrosione da cibi e bevande acide, alla facilità di pulizia, alla malleabilità e alla durata nel tempo.

Inoltre, grazie al piano inclinato della riempitrice viene facilitato il drenaggio dei liquidi. Conseguentemente la superficie di lavoro risulta più pulita, si riducono i rischi di contaminazione e assicurano elevati livelli di igiene.



Facile gestione e cambi formato rapidi

L'alimentazione delle bottiglie in ingresso macchina avviene tramite coclea motorizzata in modo indipendente e sincronizzata elettronicamente con il resto dell'impianto; questo sistema semplifica notevolmente le attività di gestione e manutenzione del monoblocco.

Il passaggio da un contenitore all'altro è semplice e veloce grazie alla selezione del formato desiderato direttamente dal pannello operatore; inoltre, il sistema di guida bottiglie è realizzato per assicurare il mantenimento dell'orientamento delle stesse durante l'intero processo di trasferimento in macchina, mentre il cambio formato delle attrezzature di guida bottiglia è rapido e senza attrezzi.

Dal punto di vista della manutenzione, l'operatore accede facilmente ed in estrema sicurezza alle varie parti del monoblocco di riempimento e tappatura, assicurando a La Costeña ridotti costi e tempi per tali operazioni; ad esempio, l'uscita tappi è posizionata nella parte superiore della macchina, che è raggiungibile in totale sicurezza tramite una scala ed è dotata di un'area calpestabile e sicura.

Vantaggi del monoblocco HEVF

- Soluzione compatta e flessibile per il riempimento e la tappatura di bottiglie in PET di differenti capacità
- Elevato livello di igiene, grazie al piano della

macchina inclinato verso i punti di drenaggio

- Le parti strutturali della macchina sono progettate in modo da evitare il ristagno di liquidi
- Sistema di riempimento con flussimetri ad alta precisione, installati in prossimità di ciascun rubinetto
- Massime precisione ed accuratezza del riempimento in grado di ridurre al minimo gli sprechi
- Elevati livelli di igiene, grazie alla semplicità delle valvole che sono facilmente sanificabili
- Le parti in acciaio inox a contatto con l'aceto sono realizzate in AISI 316L, la variante "low carbon (L)" dell'AISI 316
- Telaio interamente realizzato in acciaio inox AISI 304
- Trasmissione completamente isolate e protette per garantire una facile pulizia del pavimento, senza rischio di danneggiare i componenti elettronici della macchina
- Elevata accessibilità, in estrema sicurezza, alle varie parti dell'impianto da parte dell'operatore, con conseguente riduzione dei tempi e dei costi di manutenzione
- Rapido cambio formato delle attrezzature di guida bottiglia
- Minori costi di trasporto grazie alla struttura compatta
- Ridotti consumi energetici.



HEVF 15-4-B HC S

Conservas La Costeña chooses the Enoberg monoblock for filling and capping large-capacity vinegar containers

With over 100 years of business, every day **Conservas La Costeña**, an iconic brand of Mexican gastronomy, skillfully combines customs, traditions; And when it comes to innovation, it is essential for La Costeña to continuously invest in new solutions such as the brand new production plant for **large-capacity HDPE bottles for bottling vinegar**, a product in high demand on the market making it necessary to install a **HEVF 15-4-B HC S** series filling and capping monoblock supplied by ENOBERG (a company within the SMI Group).

An explosion of tastes, flavours and aromas

To maintain its market leadership, La Costeña relies on hard work, efficiency, and innovation. From this perspective, there is no company more Mexican than Conservas La Costeña, which places food quality first and foremost in its operations. Everything it does is done well, with care, commitment, and always with the goal of offering consumers something special. While chili peppers play a key role in the Mexican diet and in La Costeña's products, the other items in the company's extensive line are also the subject of ongoing attention and innovation to meet market demands. Among the most recent investments by the Ecatepec de Morelos (Mexico City) company is its vinegar production plant, which required the installation of a new Enoberg **HEVF series filling and capping monoblock**. Given the rapidly growing demand for vinegar in Mexico, the new plant was necessary to supplement the production capacity of the existing line for 1L vinegar bottles.

Enoberg solutions for Conservas La Costeña

To fill vinegar in 3.75L square HDPE bottles at a rate of 4,800 bph and 7.6L rectangular HDPE bottles at a rate of 2,500 bph, the owners of Conservas La Costeña, Juan Carlos Lopez Abad and Santiago Bermudez, turned to Enoberg, which, in collaboration

with its subsidiary Smicentroamericana, assisted the customer during the design phase to identify the most suitable model of machine to meet growing market demands. After several meetings, the choice fell on a **15-4-B HC S HEVF** series filling and capping system, which allowed the customer to optimise production plant space for an efficient, high-performance line and launch production of the new line for large-capacity bottles. The machine supplied by ENOBERG also met Conservas La Costeña's requirement for an easily sanitised system and a highly precise filling system.

Compact and ergonomic structure

The monoblock installed at the Mexican company is a compact and flexible solution for filling and capping large-capacity vinegar containers.

The compact frame ensures less space on the production line, while also benefiting from reduced transportation and handling costs and the machine's excellent ergonomics.

High reliability of the filling system

The HEVF series features a volumetric filling system with an electronic flow meter, ensuring maximum filling precision and accuracy while minimising waste. The filling chamber is completely isolated from the transmissions, which never come into contact with any liquid. The system also features dual-speed filling valves for fast and efficient bottling of large bottles

Hygiene in the foreground

During the bottling process, there is no contact between the bottle and the valve. The system supplied by ENOBERG ensures high levels of hygiene thanks in part to the simplicity of the valves, which are easily sanitised; their simple design, in fact, simplifies cleaning operations, a fundamental aspect when handling food products. Furthermore, the stainless steel parts in contact with the vinegar are made of AISI 316L, the "low carbon" (L) variant of AISI 316, which represents the optimal and most versatile solution for machines intended for the food industry thanks to its resistance to corrosion from acidic foods and beverages, ease of cleaning, malleability, and durability.

Furthermore, the filler's inclined surface facilitates



liquid drainage. This results in a cleaner work surface, reducing the risk of contamination and ensuring high levels of hygiene.

Easy management and quick format changes

Bottles are fed into the machine via an independently motorised auger, electronically synchronised with the rest of the system; this system significantly simplifies the management and maintenance of the monoblock.

Switching from one container to another is quick and easy thanks to the selection of the desired format directly from the operator panel. Furthermore, the bottle guiding system is designed to ensure that the bottle orientation is maintained throughout the entire transfer process in the machine, while the format change of the bottle guiding equipment is quick and tool-free.

From a maintenance perspective, the operator can easily and safely access the various parts of the filling and capping monoblock, ensuring La Costeña reduces costs and time for these operations. For example, the cap outlet is located at the top of the machine, which can be reached safely via a ladder and is equipped with a safe, walkable area.

Benefits of the HEVF monoblock

- Compact and flexible solution for filling and capping PET bottles of different capacities
- High level of hygiene, thanks to the machine base inclined towards the drainage points
- The structural parts of the machine are designed to avoid the stagnation of liquids
- Filling system with high-precision flowmeters, installed near each tap
- Maximum precision and accuracy of filling capable of reducing waste to a minimum
- High levels of hygiene, thanks to the simplicity of the valves which are easily sanitised
- The stainless steel parts in contact with the vinegar are made of AISI 316L, the "low carbon (L)" variant of AISI 316
- Frame made entirely of AISI 304 stainless steel
- Fully isolated and protected transmission to ensure easy cleaning of the floor, without risk of damaging the machine's electronic components
- High accessibility, in extreme safety, to the various parts of the system by the operator, with consequent reduction in maintenance times and costs
- Quick format change of bottle guiding equipment
- Lower transport costs thanks to the compact structure
- Reduced energy consumption.





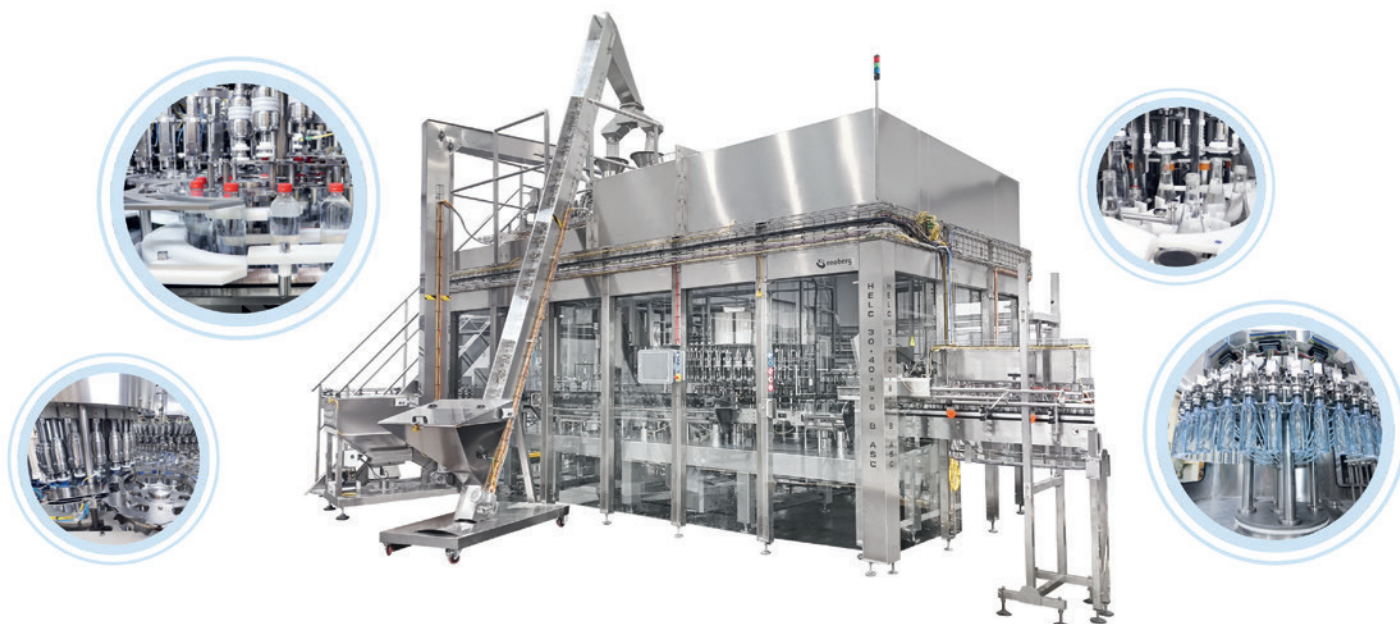
TECHNOLOGY THAT TAKES CARE OF EVERY DROP



Discover
Enoberg filling systems
designed for your needs

THANKS TO CONTINUOUS INNOVATION, ENOBERG MEETS THE MOST DIVERSE BOTTLING REQUIREMENTS
FOR GLASS AND PET CONTAINERS UP TO 55,000 BPH.

HYGIENIC DESIGN AND 4.0 TECHNOLOGY, EMBEDDED IN A COMPACT STRUCTURE,
ENSURE EASE OF USE, REDUCED MAINTENANCE AND ENERGY SAVING.
OUR FILLERS ARE THE IDEAL SOLUTION EVEN FOR RPET BOTTLES OR TETHERED CAPS
AND ALLOW YOU TO IMPROVE THE ENVIRONMENTAL IMPACT OF YOUR PRODUCTS.



| ☎ +39 035 845908 | ✉ info@enoberg.it | www.enoberg.it |

