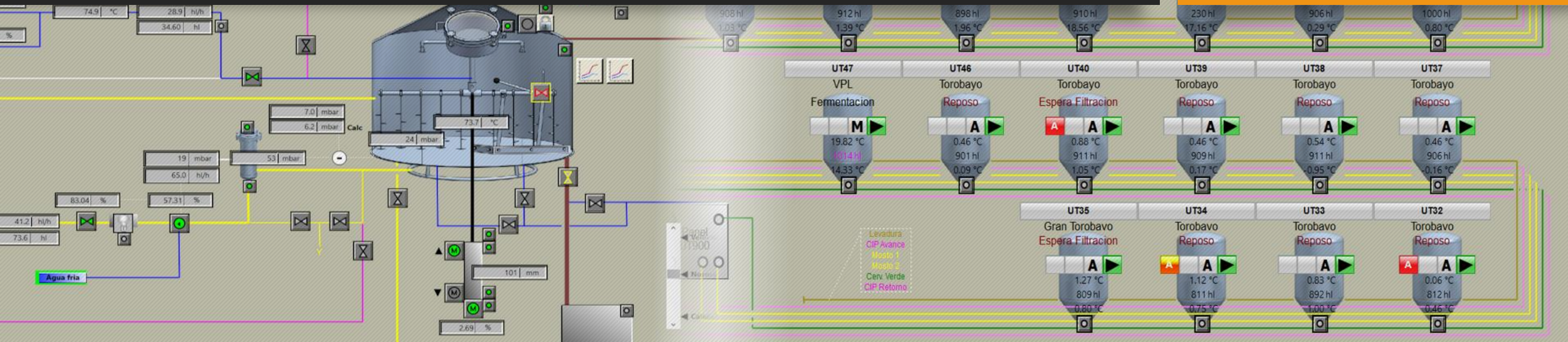


Automatización e Ingeniería en Procesos alimenticias



Quienes somos



Somos una
colaboración
Interdisciplinaria
de Ingeniería

Proceso

Automatización

Ingeniería

Quienes somos

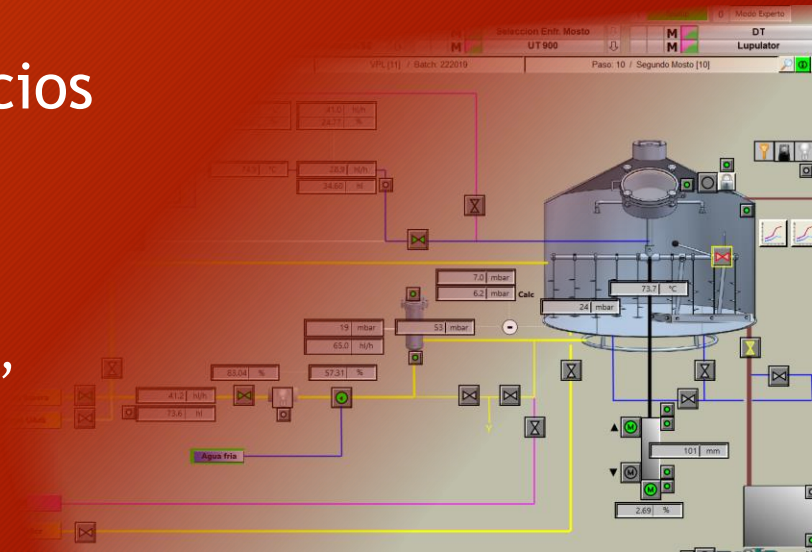


- Estamos ofreciendo nuestros proyectos de automatización desde el año 2012
- Y Nuestros servicios de Ingeniería desde el año 2020
- Nos ubicamos en Malloco, en la comuna de Peñaflores
- Realizamos servicios en todo Chile e incluso en Suramérica, como por ejemplo Perú, Uruguay, Argentina, Ecuador, ...
- Empresa pequeña especializado en Automatización y Procesos
- Entre nuestros ingenieros y asociados contamos con:
 - Ingenieros de Automatización
 - Desarrollador de Software de automatización
 - Ingenieros Mecánicos
 - Maestro cervecero Alemán
 - Proyectista
 - Técnicos Eléctricos



Enfoque

- Software de Control de procesos con BatchXpert
- Automatización de procesos nuevos y existentes
- Desarrollo de Software Industrial y de Automatización
- (Re)automatización de Pasteurizadores de Túnel y Pasteurizadores Flash
- Asesoría en Automatización y Procesos
- Ingeniería Conceptual y de Detalle de Procesos Alimenticios
 - Elaboración de Diagramas de Flujo y de proceso
 - Ingeniería Mecánica
 - Diseño de Piping
 - Dimensionamiento de Componentes (Intercambiadores, Bombas, etc.)



Automatización Industrial

Desarrollamos Proyectos y servicios de Automatización Industrial desde el Año 2012 y tenemos una gran cantidad de experiencia en una variedad de sistemas de Automatización

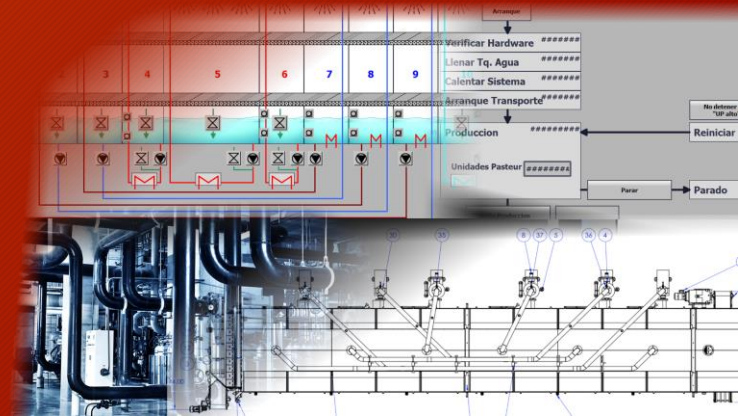
- Somos experto en programación de PLC (Siemens, Rockwell y CoDeSys), desarrollo de SCADA, y buses de campo
- Desarrollamos Software Industrial a medida
- Realizamos proyectos nuevos y extensiones de máquinas y plantas existentes
- Contamos con nuestro propio sistema SCADA y control de Proceso, BatchXpert



(Re)Automatización Pasteurizadores de Túnel

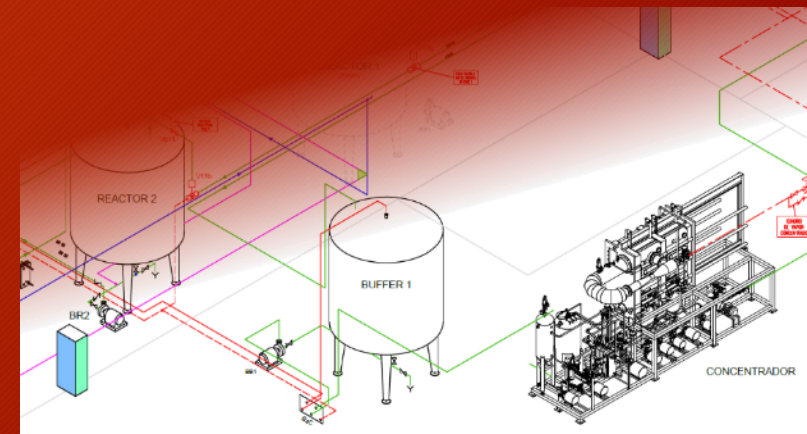


- Control sofisticado de UP continuo
- Cálculo de UP en cada Botella
- Zona de Control garantiza un UP mínimo de salida del Pasteurizador
- Independiente del Fabricante. Hemos automatizado equipos de:
 - Krones, Sander Hansen, KHS y varios otros mas
- Hemos automatizado un total de aprox. 15 Pasteurizador en:
 - Chile, Argentina, Uruguay, Perú, Paraguay



Ingeniería

- Elaboración de soluciones de Proceso
- Diagramas de Flujo y de Instrumentación (P&ID)
- Diagramas Isométricos para el Piping
- Planos de fabricación y Layout
- Dimensionamiento y selección de Componentes (Intercambiadores de calor, Bombas, Válvulas, etc.)
- Diseño de Automatización e Instrumentación
- Experiencia en “ATEX”



Diagramas de Flujo y de Proceso

- Diagramas de Flujo e Instrumentación (P&ID)
- Diagramas lógicos del Proceso
- Diagramas de Ocupación y Simultaneidad de lo Equipos
- Descripción de los Procesos diseñados

1.3 Llenado Inicial de Agua

El Mezclador llena el tanque con una cantidad predefinida de agua para generar un "colchón" para el posterior ingreso de Azúcar y Alcohol. Este paso intenta de disminuir la evaporación del alcohol dentro del tanque al ingresar la mayoría del agua antes de ingresar los demás ingredientes. La cantidad de agua está siendo totalizado por el totalizador de agua del disolutor.

Acción:

- Iniciar Bomba de Agua
- Abrir Válvula de Ingreso de Agua

Transición:

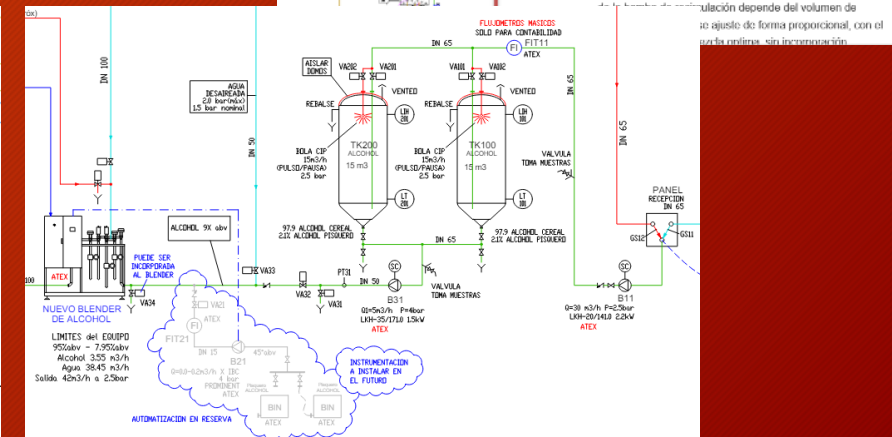
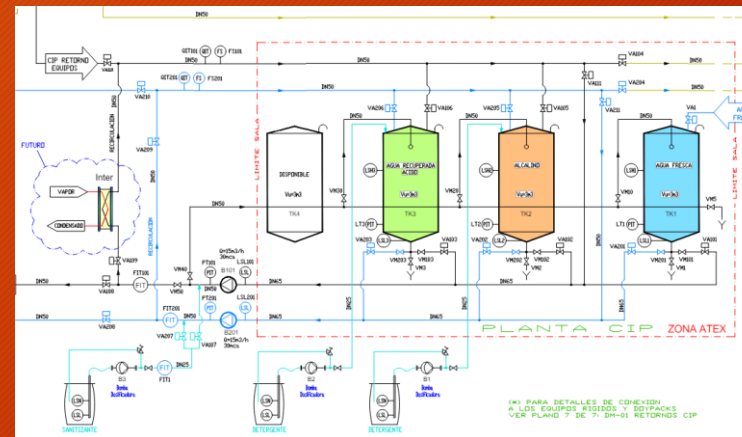
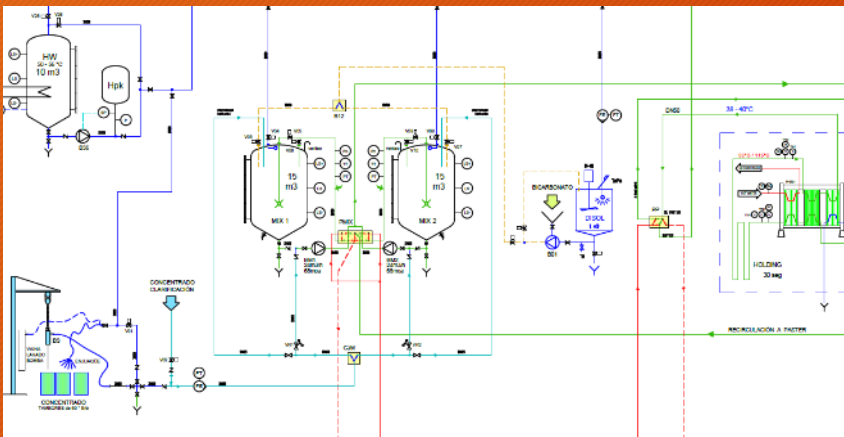
- Cuando la cantidad de agua ingresado al tanque esté superior al valor nominal del agua

1.4 Llenar Ingredientes Básicos y Disolutor

Después de tener una cantidad mínima de agua, se comienza con el ingreso de los demás ingredientes (Azúcar y Alcohol). Durante esta etapa, los tres ingredientes básicos ingresan de forma simultánea al tanque de mezcla. Cada ingrediente está siendo totalizado por su propio Totalizador.

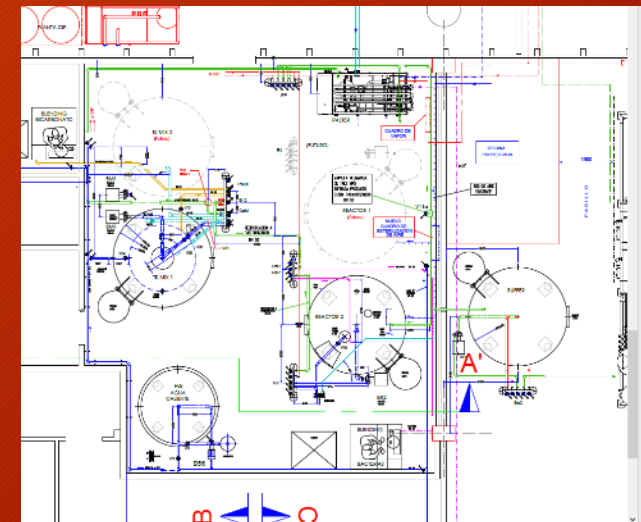
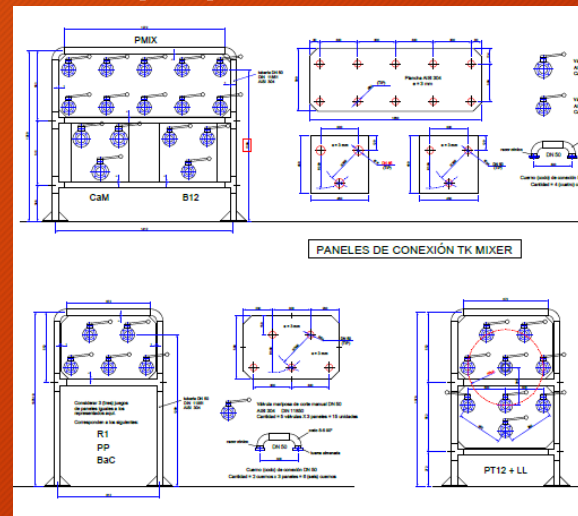
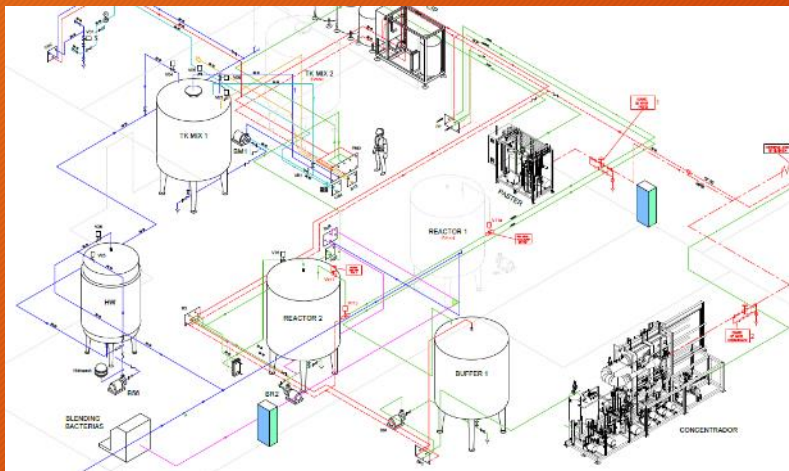
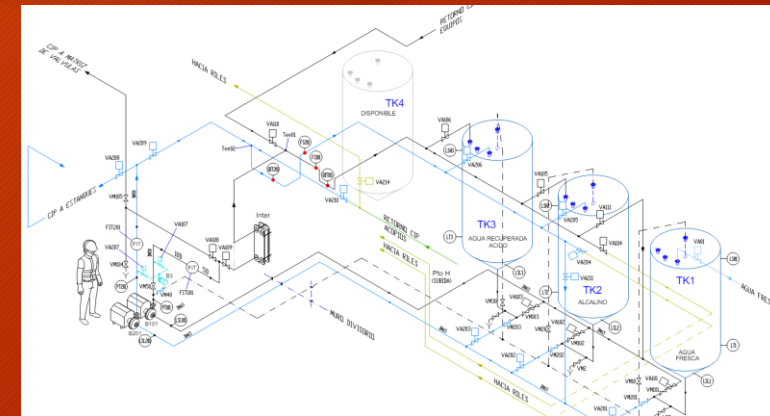
Cuando un Ingrediente llega a 98% de su cantidad, la velocidad de la bomba respectiva se disminuye, para permitir una dosificación más exacta de la cantidad requerida.

Durante esta etapa, también comienza a funcionar la bomba de recirculación con el sistema de homogenizar para asegurar una mezcla óptima de producto. La velocidad de recirculación depende del volumen de agua que se está agregando. El ajuste de forma proporcional, con el fin de asegurar una mezcla óptima, sin incorporación



Diagramas Mecánicas de Fabricación

- Isométricos de la instalación y del Piping
- Ruteo de Piping
- Diseño de Parrones de Piping
- Diagramas de detalle para la fabricación mecánica
- Layout y Ubicación de los equipos



Referencias de Automatización



Hemos trabajado con todos los Cerveceras industriales de Chile, y con una gran cantidad de fabricantes de alimentos líquidos y otros procesos, no solamente en Chile, sino en gran parte de Suramérica. Ente nuestros Clientes se encuentran:

- CCU Quilicura
- CCU Temuco
- Cervecería Kunstmann
- Cervecería Austral
- Cervecería Chile (ABInbev)
- Helados Trendy
- Lourdes Bulk Wine
- Bionova
- ...
- Heineken, Lima, Perú
- FNC, Monte Video, Uruguay
- Múnich, Asunción, Paraguay
- Balashi, Oranjestad, Aruba
- Le Froid, Noumea, Nueva Caledonia
- Bebidas Bolivianas, Santa Cruz, Bolivia
- ...

Referencias de Ingeniería



En el Ámbito de Ingeniería estamos operando desde el año 2020 y hemos ejecutado la ingeniería de varios proyectos para nuestros clientes:

- Diana Foods, Paine
- CCU Ingeniería
- Pisquera de Chile (CPCH), Ovalle
- Lourdes Bulk Wine, Isla de Maipo
- Bionova
- ...