

CF200-Reihe: R&D- und Pilot-Karbonisieranlagen: Carbo-Fill®

Zum Karbonisieren, Abfüllen und Verschließen mit hoher Genauigkeit und Reproduzierbarkeit



Einleitung OMVE CF200 Carbo-Fill®

Die Reihe OMVE CF200 Carbo-Fill von Kleinkarbonisier- und Abfüllanlagen gibt Ihnen die Möglichkeit, genaue und wiederholbare Parameter unter Laborbedingungen zu erzielen. Dadurch kann die Geschwindigkeit der Herstellung von neuen Produkten bedeutend verbessert werden.

Auf solche Weise kann die Karbonisierung von Endprodukten und/oder die Karbonisierung nur von Wasser mit oder ohne Sirup in der Flasche durchgeführt werden.

Die Labor- / Pilot-Karbonisieranlagen sind einfach zu installieren, einzustellen und zu bedienen. Sie werden über einen Berührungsbildschirm betrieben und erlauben die Einstellung und Speicherung verschiedener Karbonisier- und Füllabfolgen. Sie sind auch mit einem semiautomatischen Reinigungsprogramm ausgestattet, wodurch das Gerät für die Zubereitung eines anderen Produktes bei minimalem Eingriff vorbereitet werden kann.

Merkmale

- Genaue Überwachung des Karbonisier- und Abfüllniveaus
- Automatische Drucksteuerung
- Durchsatzleistung bis 60 l/h
- CO₂-Gehalt bis 10 g/l
- Steuerung über Berührungsbildschirm
- Optional werden verschiedene Verschlüsse integriert
- Es können verschiedene Typen von Dosen bzw. Flaschen gefüllt werden
- Karbonisieren von Endprodukten oder Wasser
- Automatisches Reinigungsprogramm
- Befüllen mit nicht-kohlensäurehaltigen Getränken
- Zweistufiges Kühlen

Vorteile

- Höchst flexibel und genau. Selbst bei extrem schaumigen Produkten
- Stabiler CO₂-Gehalt
- Schnelle Befüllung
- Reproduktion jedes CO₂-haltigen Produktes
- Bedienungsfreundlich
- Erhöhte Genauigkeit der CO₂-Stufe
- Befüllen einer ganzen Reihe verschiedener Behälter.
- Erhöhte Flexibilität
- Zeitersparnis
- Kann auch als Befüll-/Verschließvorrichtung verwendet werden
- Keine CO₂-Verluste während der Befüllung



Karbonisierung

Die Karbonisier- / Füllmaschine ist als ein Batch- (CF210) oder ein kontinuierliches (CF220) System erhältlich. Der Carbo-Fill wurde zum Karbonisieren von vor- und nachgemischten Produkten entwickelt. Je nachdem, welche Optionen verwendet werden, können damit sämtliche Typen von Getränken, einschließlich Eiskaffee, alkoholischer Getränke sowie der Produkte mit viel Schaum wie Bier, behandelt werden. Um eine höhere Ausgabe zu erzielen, ist die Karbonisier- / Füllmaschine als CF212 erhältlich: Carbo-Fill Twin®. Die Karbonisier- / Füllmaschine ist mit zwei Füll- und Verschleißstationen ausgerüstet.

Das Gas wird ins Produkt mittels einer speziell entworfenen Einspritzdüse eingeführt. Dadurch wird die perfekte Absorbierung von CO₂ sichergestellt, ohne dass der Schaum gebildet wird. Das Produkt wird über automatische Temperatur- und Drucksteuerung bis zum erforderlichen Grad gesättigt.

Der Füllvorgang von Behältern besteht aus folgenden Arbeitsschritten:

1. Vakuum im Behälter erzeugen (optional)
2. Behälter mit CO₂ durchspülen, um die Luft zu entfernen
3. Sirup im Behälter dosieren (optional)
4. Behälter mit Druck beaufschlagen
5. Behälter füllen
6. Den Druck im Behälter herabsetzen
7. Behälter luftdicht verschließen (optional)

Optionales Zubehör

- Arbeitstank 15 oder 46 Liter
- Vorrichtung zur kontinuierlichen Behandlung von Produkten (CF220)
- Vorrichtung zur kontinuierlichen Behandlung von Wasser (CF210)
- Doppelfüllköpfe (CF212)
- Verschleißvorrichtung für Kronenkorken
- Verschleißvorrichtung für Schraubverschlüsse
- Kombinierte Verschleißvorrichtung für Kronenkorken und Schraubverschlüsse
- Füllköpfe für Dosen und Weithalsflaschen
- Anschluss für heißes Befüllen von nicht-kohlensäurehaltigen Getränken oder gemischten Produkten
- Siruppumpe
- Stickstoffanschluss
- Vakuumsystem
- automatisches Entleeren und Füllen der Kühlwanne für Heißreinigung.

Spezifikationen

Arbeitsparameter	
Max. Arbeitsdruck	3 bar(g)
Kühltemperatur	4 °C, Toleranz ± 0.1 °C
CO ₂ -Gehalt	bis 10 g/l
Erforderliche Hilfsmittel	
Stromversorgung	CF200-A: 230V / 1ph / 50Hz / 16A
	CF200-C: 230V / 1ph / 60Hz / 16A
	Andere Stromversorgung ist auf Anfrage erhältlich