

Carbonatador em lotes para testes piloto maiores

CF310 Carbo-Fill®

Carbonata e mistura bebidas especiais e cerveja

O carbonatador piloto CF310 Carbo-Fill® da OMVE foi projetado utilizando tecnologia especializada que garante a qualidade do produto, a estabilidade e a segurança do processo. Este equipamento robusto, que conta com automação integrada, oferece aos usuários vários benefícios operacionais, como a entrega constante de CO₂ bem dissolvido, como a entrega constante de CO₂ bien disuelto .

Este sistema é adequado para misturar (preparação por lotes), carbonatar e dosificar diferentes produtos em ambientes higiênicos e assépticos, utilizando recipientes sob pressão. Os operadores podem encher e fechar facilmente latas, garrafas de PET ou vidro, utilizando outros enchedores a contra-processo, como o FS205 da OMVE.

O CF310 é fácil de limpar e é fabricado de acordo com as normas CE e as especificações exigidas pelos nossos clientes.



Características e Benefícios

- Carbonata facilmente bebidas com pequenas partículas suaves ou fibras e produtos espumosos
- Tela ergonômica com comandos pré-programados para promover a eficiência
- Uso de opções de multiprocessamento para aumentar a produção
- Programa CIP através de um sistema CIP externo, como o OMVE CIP250
- Laço de esterilização integrado que permite a esterilização em linha através de um sistema UHT ou de forma independente, para a produção de bebidas assépticas

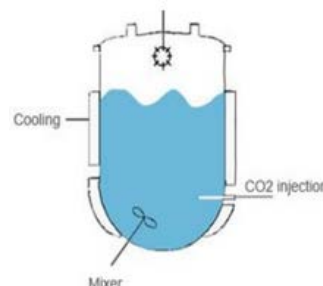
Aplicações

- Bebidas energéticas
- Licores
- Chás especiais
- Soda club
- Cerveja
- Refrigerantes
- Água com gás
- Bebidas com fibras
- Bebidas com pequenas partículas

Princípio de funcionamento

O CO₂ é injetado no produto utilizando um injetor especialmente projetado. Isso garante uma excelente absorção de CO₂ com mínima formação de espuma. O produto é saturado até o nível desejado por meio de controle automatizado de pressão e temperatura. O tempo de saturação é de aproximadamente um minuto por litro, após o qual o processo de enchimento pode ser iniciado

O carbonatador em lotes requer um enchedeiro a contra-processo, como o OMVE Flexi-Fill ou uma linha de enchimento a contra-processo automatizada.



Acessórios opcionais

- Até três tanques de fornecimento disponíveis em um único patim para carbonatação quando se carbonata a 30L/h e 46L/h
- Disponibilidade de uma ampla gama de tamanhos de recipientes (de 46L até 400L) para carbonatação
- Capacidade SIP quando utilizado em linha com sistemas UHT para atender às condições assépticas
- Opção de conexão a uma unidade CIP para facilitar a limpeza

Especificações

Código de producto	CF310-46	CF310-100	CF310-200	CF310-400
Pressão máxima	3,5 bar [51psi]			
Temperatura de resfriamento	4-6°C [39-43°F], accuracy 0,1°C			
Taxa de fluxo	Depende do enchedeiro conectado			
Conteúdo de CO ₂	4-10g/L			
Temperatura de limpeza	Max. 80°C [176°F]			
Temperatura de sanitização (opcional)	Min. 100°C [212°F]			
Peso e Dimensões				
Tamanho do recipiente	46L	100L	200L	400L
Peso	245kg [540lbs]	300kg [160lbs]	345kg [760lbs]	450kg [992lbs]
C x L x A	1200 x 1200 x 1700mm [47,2 x 47,2 x 66,9"]	1400 x 1200 x 1700mm [55,1 x 47,2 x 66,9"]	1800 x 1400 x 1900mm [70,9 x 55,1 x 74,8"]	2200 x 1600 x 2100mm [86,6 x 63 x 82,7"]
Utilidades requeridas				
Fornecimento elétrico	200-240Vac /1ph+N+E /50Hz/ 16A or 200-240Vac /2ph+E /60Hz/16A			
Fornecimento de água	2-4 bar(g) [43-59psi]			
Ar comprimido	6-7 bar(g) [87-101psi]			
Fornecimento de CO ₂ / Fornecimento de nitrogênio (opcional)	4-5 bar(g) [58-72psi]			
Drenagem	Requerido			



Linha de produção com Chiller, CF310, Flexi-Fill FS205 e CIP350



CF310 com dois recipientes de carbonatação