

# Carbonatadores Integrales para Bebidas Carbonatadas RTD



## CF210 Carbo-Fill®

### El Estándar de la Industria para Precisión y Eficiencia

El carbonatador CF210 Carbo-Fill® es un referente de confiabilidad y precisión en la tecnología multifuncional de carbonatación. Con más de 30 años de rendimiento confiable, la serie CF210 se ha convertido en el estándar de la industria por su capacidad para replicar procesos industriales de bebidas a escala en miniatura.

La ingeniería avanzada de la serie CF210 permite un control preciso de la carbonatación, capaz de disolver hasta 11g/L de CO<sub>2</sub> en líquidos. Esta función ofrece a los equipos de I+D la versatilidad para experimentar e innovar con nuevos conceptos de bebidas. Con controles intuitivos mediante pantalla táctil, los usuarios pueden configurar y almacenar diferentes escenarios de carbonatación y llenado, simplificando el proceso de I+D.

El CF210 está diseñado para facilitar la instalación, configuración y operación, ofreciendo una solución integral que combina enfriamiento, carbonatación, llenado a presión y cierre en una estación eficiente.

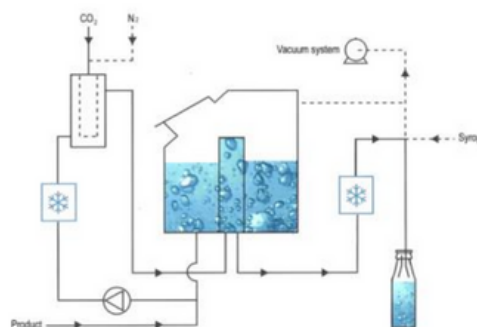
### Características y Beneficios

- Control preciso de la carbonatación y el llenado
- Reproduce cualquier producto carbonatado del mercado
- Capacidades de hasta 60L/h
- Contenido de CO<sub>2</sub> de hasta 11g/L
- Diseño compacto con sistema de enfriamiento integrado
- Compatibilidad con bebidas premezcladas y postmezcladas

### Principio de Funcionamiento

El enfriador integrado enfría el producto a la temperatura de carbonatación. Un inyector introduce CO<sub>2</sub> en el producto, asegurando una absorción completa al nivel requerido sin causar espuma. La saturación toma aproximadamente 1 litro por minuto, después de lo cual puede comenzar el proceso de llenado.

Durante el ciclo de llenado, el envase se posiciona en el punto de llenado y se enjuaga con CO<sub>2</sub>. El envase se presuriza y se llena con agua carbonatada, seguido de despresurización. Luego, el envase avanza en la línea para ser recogido.



## Aplicaciones

- Agua
- Refrescos
- Cerveza y bebidas alcohólicas
- Jugos y concentrados
- Café y té

## Accesorios Opcionales

- Sistema de dosificación automática para bebidas postmezcladas, ahorrando tiempo y ofreciendo resultados rápidos
- Selladores integrados para corcholatas y tapas de rosca
- Múltiples cabezales de llenado: cabezales adaptables para latas grandes o pequeñas, vidrio o botellas PET
- Bomba de vacío integrada: para desairear productos antes de la carbonatación y desairear botellas antes del llenado
- Capacidad de llenado en caliente: permite integración con sistemas externos de pasteurización o UHT para productos calientes no carbonatados
- Conexión de nitrógeno: permite llenar bebidas no carbonatadas, añadiendo versatilidad a la producción
- Selladora externa para latas: ofrece la capacidad de multipaqueo, mejorando las capacidades de empaque

## Especificaciones

Parámetros del Proceso	
Presión máxima operacional	3bar [43,5psi]
Temperatura de enfriamiento	4-6°C [39-42,5°F] accuracy 0,1°C [0,18°F]
Flujo	60L/hr
Contenido de CO <sub>2</sub>	Max. 11g/L
Temperatura de limpieza	Max. 80°C [176°F]. For CIP 55°C [131°F] is most efficient.
Peso y Dimensiones	
Peso	320kg [705lbs]
Dimensiones (L x A x H)	1070x920x1970mm [42x36x78"]
Vasija de saturación estándar	24L or 46L
Utilidades Requeridas	
Suministro eléctrico	200-240Vac /1ph+N+E /50Hz/ 16A or 200-240 Vac /2ph+E /60Hz 16A
Suministro de agua	1-3,5bar [14,5-51psi]
Aire comprimido	4-7bar [58-101,5psi]
Suministro de CO <sub>2</sub> / Nitrógeno	4-5bar [58-72,5psi]
Drenajes	Required

\*Basado en el llenado de agua carbonatada.

OMVE Netherlands B.V.  
Gessel 61  
3454 MZ, De Meern  
The Netherlands  
Tel +31 30 241 00 70  
sales@omve.com  
omve.com

OMVE Americas Inc.  
251 Main Street East, Suite L01  
Milton, ON L9T 1P1  
Canada  
Tel +1 416 986 8442  
sales@omve.com  
omve.com

Lab & Pilot Equipment

