

# Carbonatadores Abrangentes para Bebidas Carbonatadas RTD



## CF210 Carbo-Fill®

### O Padrão da Indústria para Precisão e Eficiência

O carbonatador CF210 Carbo-Fill® é um marco de confiabilidade e precisão na tecnologia multifuncional de carbonatação. Com mais de 30 anos de desempenho confiável, a série CF210 tornou-se referência no setor por sua capacidade de replicar processos industriais de bebidas em escala reduzida.

A engenharia avançada da série CF210 permite um controle preciso da carbonatação, capaz de dissolver até 11g/L de CO<sub>2</sub> em líquidos. Este recurso oferece às equipes de P&D a versatilidade para experimentar e inovar com novos conceitos de bebidas. Com controles intuitivos via tela sensível ao toque, os usuários podem configurar e armazenar diferentes cenários de carbonatação e enchimento, simplificando o processo de P&D. O CF210 foi projetado para facilitar a instalação, configuração e operação, oferecendo uma solução abrangente que combina resfriamento, carbonatação, enchimento sob pressão e fechamento em uma estação eficiente.

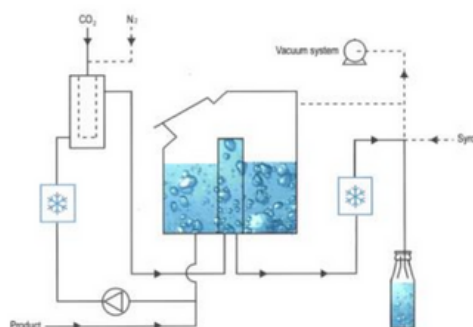
### Características e Benefícios

- Controle preciso da carbonatação e do enchimento
- Reproduz qualquer produto carbonatado do mercado
- Capacidades de até 60L/h
- Conteúdo de CO<sub>2</sub> de até 11g/L
- Design muito compacto com sistema de resfriamento integrado
- Compatibilidade com bebidas pré-misturadas e pós-misturadas

### Princípio de Funcionamento

O resfriador integrado resfria o produto à temperatura de carbonatação. Um injetor injeta CO<sub>2</sub> no produto, garantindo absorção total no nível necessário sem causar espuma. A saturação leva cerca de 1 litro por minuto, após o qual o processo de enchimento pode começar.

Durante o ciclo de enchimento, a embalagem é posicionada no ponto de enchimento e enxaguada com CO<sub>2</sub>. A embalagem é pressurizada e preenchida com água carbonatada, seguida pela despressurização. Em seguida, a embalagem avança na linha para ser retirada.



## Aplicações

- Água
- Refrigerantes
- Cerveja e bebidas alcoólicas
- Sucos e concentrados
- Café e chá

## Acessórios Opcionais

- Sistema automático de dosagem para bebidas pós-misturadas, economizando tempo e oferecendo resultados rápidos
- Seladores integrados para tampas de coroa e tampas de rosca
- Múltiplos cabeçotes de enchimento: adaptáveis para latas grandes ou pequenas, vidro ou garrafas PET
- Bomba de vácuo integrada: para desairear produtos antes da carbonatação e desairear garrafas antes do enchimento
- Capacidade de enchimento a quente: permite integração com sistemas externos de pasteurização ou UHT para produtos quentes não carbonatados
- Conexão de nitrogênio: permite o enchimento de bebidas não carbonatadas, adicionando versatilidade à produção de bebidas
- Seladora externa para latas: permite multipacotes, aprimorando as capacidades de embalagem

## Especificações

Parâmetros do Processo	
Pressão operacional máxima	3bar [43,5psi]
Temperatura de resfriamento	4-6°C [39-42,5°F] accuracy 0,1°C [0,18°F]
Taxa de fluxo	60L/hr
Conteúdo de CO <sub>2</sub>	Max. 11g/L
Temperatura de limpeza	Max. 80°C [176°F]. For CIP 55°C [131°F] is most efficient.
Peso e Dimensões	
Peso	320kg [705lbs]
Dimensões (C x L x A)	1070x920x1970mm [42x36x78"]
Vasilha padrão de saturação	24L or 46L
Utilidades Necessárias	
Fonte de energia elétrica	200-240Vac /1ph+N+E /50Hz/ 16A or 200-240 Vac /2ph+E /60Hz 16A
Fornecimento de água	1-3,5bar [14,5-51psi]
Ar comprimido	4-7bar [58-101,5psi]
Fornecimento de CO <sub>2</sub> /Nitrogênio	4-5bar [58-72,5psi]
Drenagem	Required

\*Baseado no enchimento de água 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

