

# Carbo-Fill®

## Confiabilidade e Facilidade de Limpeza

### CF211 & CF212 Carbo-Fill®

Excelência em Carbonatação: quando a troca de receitas é importante

Os carbonatadores OMVE CF211 e CF212 exemplificam tecnologia avançada de carbonatação para a criação de protótipos de bebidas. Projetados para operações precisas de pré-mistura e pós-mistura, garantem uma precisão excepcional na carbonatação e dosagem.

O CF211 enche uma garrafa ou lata por minuto com um único cabeçote de enchimento, enquanto o CF212, com dois cabeçotes de enchimento, enche cada garrafa ou lata em uma média de 40 segundos. Ambos os modelos possuem um programa Clean-in-Place (CIP) que se conecta a uma unidade CIP externa para limpeza automática.

Os sistemas são versáteis, capazes de encher garrafas de vidro com tampas de coroa, garrafas PET com tampas de rosca e latas, atendendo às diversas necessidades de embalagem. Dispositivos de fechamento automático para PET e vidro podem ser integrados na câmara de enchimento.

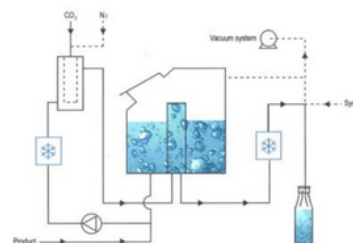


### Características e Benefícios

- Opera em modos de lote e contínuos para garantir saturação uniforme de CO<sub>2</sub> e qualidade consistente do produto, assegurando a segurança alimentar
- O tanque pressurizado de 46L (capacidade líquida de 42L) mantém a pressão necessária de CO<sub>2</sub> para uma carbonatação consistente durante todo o processo de enchimento
- Processa de 5L a 42L de produto para atender às demandas variadas de produção
- Equipado com bombas e válvulas de grau alimentício
- Sistema de resfriamento compacto e integrado para produzir uma ampla variedade de bebidas sem necessidade de espaço extenso
- Pacote Clean-in-Place (CIP) estendido com drenos mais amplos que permitem ciclos de limpeza mais rápidos e fáceis ao esvaziar ou encher automaticamente o recipiente do produto

### Princípio de Funcionamento

Os modelos OMVE CF211 e CF212 utilizam um processo contínuo de carbonatação com um injetor de CO<sub>2</sub> especialmente projetado pela OMVE. O processo começa resfriando o produto à temperatura ideal, seguido pela injeção de CO<sub>2</sub> para uma saturação eficiente e uniforme, mantendo parâmetros-chave de temperatura e pressão. Um Controlador Lógico Programável (PLC) garante uma saturação constante de aproximadamente 1 litro por minuto, preparando o produto para o enchimento.



Durante o enchimento, a embalagem é alinhada com precisão, pré-enxaguada com CO<sub>2</sub> para estabilização, pressurizada, preenchida e, em seguida, despressurizada para recuperação. Ambos os modelos podem armazenar até 50 programas operacionais, permitindo ajustes rápidos para diversas bebidas e necessidades de produção, melhorando a eficiência e a qualidade do produto.



## Aplicações

- Bebidas energéticas
- Destilados
- Bebidas à base de malte
- Água com gás
- Refrigerantes saborizados
- Bebidas funcionais
- Bebidas lácteas e à base de plantas
- Coquetéis sem álcool
- Coquetéis alcoólicos
- Chás e cafés carbonatados

## Acessórios Opcionais

- Tampadoras integradas para garrafas PET e de vidro
- Seladora externa para latas
- Bomba de vácuo integrada para despressurizar o recipiente do produto e/ou evacuar garrafas de vidro antes do enchimento
- Pré-resfriador adicional para realizar múltiplos testes em menos tempo, aumentando a eficiência
- Conexão de nitrogênio para encher bebidas não carbonatadas, adicionando versatilidade à produção de bebidas
- Capacidade de enchimento a quente por sistemas HTST/UHT externos, especificamente para produtos não carbonatados
- Bomba dosadora de xarope para facilitar a produção pós-mistura

## Especificações

Parâmetros do Processo	CF211	CF212
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	105L/hr
Conteúdo de CO <sub>2</sub>	Max. 11g/L	
Temperatura de limpeza	Max. 80°C [176°F]	
<b>Peso e Dimensões</b>		
Vasilha padrão de saturação	46L	
Peso	430kg [948lbs]	480kg [1085lbs]
Dimensões (C x L x A)	1760 x 780 x 1900mm [6,93 x 30,7 x 74,8"]	
<b>Utilidades Necessárias</b>		
Fonte de energia elétrica	200-240Vac /1ph+N+E /50Hz/ 16A or 200-240Vac /2ph+E /60Hz/16A	
Fornecimento de água	2-3bar [29-43psi]	
Ar comprimido	6bar [87psi]	
Fornecimento de CO <sub>2</sub> /Nitrogênio	4-5bar [58-72,5psi]	
Drenagem	Necessária	



CIP350 - CF212 (com dois cabeçotes de enchimento) - HT205 Pasteurizador por Aspersão

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

