

Carbonatador por Lotes para Ensayos Piloto más Grandes

CF310 Carbo-Fill®

Carbonata y Mezcla Bebidas Diferenciadas y Cerveza

El carbonatador piloto CF310 Carbo-Fill® de OMVE está diseñado con tecnología especializada que garantiza la calidad del producto, así como la estabilidad y seguridad del proceso. Este equipo robusto, con automatización integrada, asegura una inyección constante y uniforme de CO₂, optimizando la carbonatación.

El sistema es ideal para mezclar (preparación por lotes), carbonatar y dosificar diferentes productos en entornos higiénicos o asépticos, utilizando recipientes a presión. Además, puede trabajar en conjunto con otros equipos de llenado a contraprosceso, como el FS205 de OMVE, para llenar y cerrar fácilmente latas, botellas de PET o vidrio. El CF310 ha sido diseñado para facilitar la limpieza y se fabrica conforme a las normas CE y a las especificaciones técnicas requeridas por cada cliente, garantizando seguridad y confiabilidad en la producción.



Características & Beneficios

- Carbonata fácilmente bebidas con pequeñas partículas suaves o fibras y productos espumosos
- Pantalla ergonómica con comandos preprogramados para promover la eficiencia
- Uso de opciones de multiprocesamiento para aumentar la producción
- Programa CIP mediante un sistema CIP externo, como el OMVE CIP250
- Bucle de esterilización integrado que permite la esterilización en línea mediante un sistema UHT o de forma independiente, para la producción de bebidas asépticas

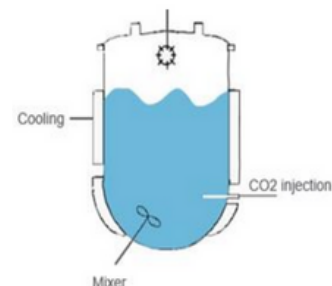
Aplicaciones

- Bebidas energéticas
- Licores
- Té especiales
- Soda club
- Cerveza
- Refrescos
- Agua con gas
- Bebidas con fibras
- Bebidas con pequeñas partículas

Principio de funcionamiento

El CO₂ se inyecta en el producto utilizando un inyector especialmente diseñado. Esto logra una excelente absorción de CO₂ con mínima formación de espuma. El producto se satura al nivel deseado mediante control automatizado de presión y temperatura. El tiempo de saturación es de aproximadamente un minuto por litro, después del cual se puede iniciar el proceso de llenado.

El carbonatador por lotes requiere un llenador a contraprosceso, como el OMVE Flexi-Fill o una línea de llenado a contraprosceso automatizada.



Accesorios opcionales

- Hasta tres tanques de suministro disponibles en un solo patín para carbonatación cuando se carbonata a 30L/h y 46L/h.
- Disponibilidad de una amplia gama de tamaños de recipientes (desde 46L hasta 400L) para carbonatación
- Capacidad SIP cuando se utiliza en línea con sistemas UHT para cumplir con las condiciones asépticas
- Opción de conexión a una unidad CIP para facilitar la limpieza

Especificaciones

Código de producto	CF310-46	CF310-100	CF310-200	CF310-400
Presión máxima	3,5 bar [51psi]			
Temperatura de enfriamiento	4-6°C [39-43°F], accuracy 0,1°C			
Tasa de flujo	Depende del relleno conectado			
Contenido de CO ₂	4-10g/L			
Temperatura de limpieza	Max. 80°C [176°F]			
Temperatura de sanitización (opcional)	Min. 100°C [212°F]			
Peso & Dimensiones				
Tamaño del recipiente	46L	100L	200L	400L
Peso	245kg [540lbs]	300kg [160lbs]	345kg [760lbs]	450kg [992lbs]
L x A x H	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				
Suministro eléctrico	200-240Vac /1ph+N+E /50Hz/ 16A or 200-240Vac /2ph+E /60Hz/16A			
Suministro de agua	2-4 bar(g) [43-59psi]			
Aire comprimido	6-7 bar(g) [87-101psi]			
Suministro de CO ₂ / Suministro de nitrógeno (opcional)	4-5 bar(g) [58-72psi]			
Desagües	Requerido			



Línea de producción con Chiller, CF310, Flexi-Fill FS205 & CIP350



CF310 con dos recipientes de carbonatación