Linha de Carbonatação

Carbonatação, Enchimento e Selagem Tudo em Um

CF121

Mini Carbo-Fill®



O carbonatador de P&D mais compacto do mercado

- Resfriador interno incorporado
- Ideal para: água carbonatada e bebidas pós-mix
- Capacidade: 30 L/h





Carbonatação e enchimento rápidos

- Resfriador interno incorporado e capacidade para CIP
- Ideal para: bebidas carbonatadas (pré-mix)
- Capacidade: 60 L/h [1 estação de enchimento]

CF213

Seladora de latas integrada Carbo-Fill®



Fechamento automático de latas

- Seladora de latas incorporada
- Resfriador interno incorporado e capacidade para CIP
- Ideal para: bebidas carbonatadas (pré-mix)
- Capacidade: 60 L/h [1 estação de enchimento]



Carbonatador Piloto



CF210

Carbo-Fill® (Tanque de 24 ou 42 L)



Máxima flexibilidade no mercado

- Resfriador interno incorporado
- Ideal para: bebidas carbonatadas (pré-mix)
- Capacidade: 60 L/h (com base em garrafa PET de 0,5 L)

CF212

Carbo-Fill®



Capacidade de duplo cabeçote de enchimento

- Resfriador interno incorporado e capacidade para CIP
- Ideal para: bebidas carbonatadas (pré-mix)
- Capacidade: 80 L/h 105 L/h [2 estações de enchimento]

CF214

Seladora de latas integrada Carbo-Fill®



Capacidade de duplo cabeçote de enchimento [latas]

- Seladora de latas incorporada
- Resfriador interno incorporado e capacidade para CIP
- Ideal para: bebidas carbonatadas (pré-mix)
- Capacidade: 80 L/h 105 L/h [2 estações de enchimento]

Misturar, resfriar e carbonatar

- Sistema modular construído (1–3 tanques)
- Ideal para: bebidas carbonatadas (pré-mix)
- Capacidade: 20 L, 50 L, 100 L, 200 L, 400 L









Linha de Carbonatação

Carbonatação, Enchimento e Selagem Tudo em Um

Dispositivos de Fechamento



Seladora de tampas coroa



tampas de rosca



Seladora de latas

Formatos de Envase



VIDRO Enchimento e fechamento



Enchimento e fechamento



Enchimento e fechamento

Sequência de Enchimento Industrial Enchedora com contrapressão

- 1. Subir a garrafa
- 2. Purgar a garrafa com CO₂
- 3. Pressurizar a garrafa
- 4. Encher
- 5. Despressurizar a garrafa
- 6. Fechar a garrafa
- 7. Baixar a garrafa

Todas as etapas são totalmente personalizáveis na tela sensível ao toque HMI.

Compatibilidade

- CF121: Enchimento
- CF210, CF211, CF212, CF213, CF214: Enchimento e Fechamento
- FS205, FS206, FS207, FS208: Enchimento e Fechamento

Sistemas Padrão e Personalizados



Processos

- Mistura
- HTST/UHT
- Homogeneização Carbonatação
- Enchimento

Produtos Comuns

- SD Bebidas sem gás
- CSD Bebidas
- RTD Coquetéis prontos para beber
- Chás carbonatados

Usos Comuns

- Desenvolvimento de produtos
- Otimização de processos
- Novas formulações
- Testes de mercado

50-100L/h Mistura + HTST/UHT + Homogeneização + Carbonatação + Pasteurização na embalagem

OMVE Netherlands B.V. De Meern, The Netherlands Tel +31 30 241 00 70

sales@omve.com

OMVE Americas Inc. Milton, Canada Tel +1 416 986 8442

