

# Carbo-Fill® Fiabilidad y Facilidad de Limpieza

## CF211 & CF212 Carbo-Fill®

### Excelencia en Carbonatación: cuando el cambio de recetas importa

Los carbonatadores OMVE CF211 y CF212 ejemplifican tecnología avanzada de carbonatación para la creación de prototipos de bebidas. Diseñados para operaciones precisas de premezcla y postmezcla, garantizan una precisión excepcional en la carbonatación y dosificación.



El CF211 llena una botella o lata por minuto con un solo cabezal de llenado, mientras que el CF212, con dos cabezales de llenado, llena cada botella o lata en un promedio de 40 segundos. Ambos modelos cuentan con un programa Clean-in-Place (CIP) que se conecta a una unidad CIP externa para limpieza automática.

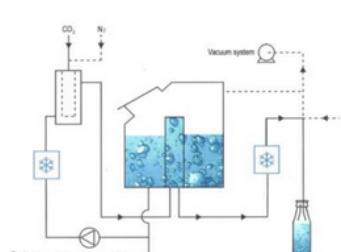
Los sistemas son versátiles, capaces de llenar botellas de vidrio con corcholatas, botellas PET con tapas de rosca y latas, cumpliendo con diversas necesidades de envasado. Los dispositivos de cierre automático para PET y vidrio pueden integrarse en la cámara de llenado.

### Características y Beneficios

- Opera en modos por lotes y continuos para garantizar una saturación uniforme de CO<sub>2</sub> y una calidad de producto consistente, asegurando la seguridad alimentaria
- El tanque presurizado de 46L (capacidad neta) mantiene la presión requerida de CO<sub>2</sub> para una carbonatación consistente durante todo el proceso de llenado
- Procesa de 5L a 42L de producto para satisfacer diversas demandas de producción
- Equipado con bombas y válvulas de grado alimenticio
- Sistema de enfriamiento compacto e integrado para producir una amplia variedad de bebidas sin necesidad de un espacio extenso
- Paquete Clean-in-Place (CIP) extendido con desagües más amplios que permiten ciclos de limpieza más rápidos y sencillos al vaciar o llenar automáticamente el recipiente del producto

### Principio de Funcionamiento

Los modelos OMVE CF211 y CF212 utilizan un proceso continuo de carbonatación con un inyector de CO<sub>2</sub> diseñado especialmente por OMVE.



El proceso comienza enfriando el producto a la temperatura óptima, seguido de la inyección de CO<sub>2</sub> para una saturación eficiente y uniforme, manteniendo parámetros clave de temperatura y presión. Un Controlador Lógico Programable (PLC) asegura una saturación constante de aproximadamente 1 litro por minuto, preparando el producto para el llenado.

Durante el llenado, el envase se alinea con precisión, se pre-enjuaga con CO<sub>2</sub> para estabilización, se presuriza, se llena y luego se despresuriza para su recuperación. Ambos modelos pueden almacenar hasta 50 programas operativos, permitiendo ajustes rápidos para diversas bebidas y necesidades de producción, mejorando la eficiencia y calidad del producto.

Carbonatación

CF



## Aplicaciones

- Bebidas energéticas
- Licores
- Bebidas a base de malta
- Club soda
- Agua con gas
- Bebidas carbonatadas saborizadas
- Bebidas funcionales
- Bebidas lácteas y a base de plantas
- Cocteles sin alcohol
- Cocteles con alcohol
- Té y café carbonatados

## Accesorios Opcionales

- Tapadoras integradas para botellas PET y de vidrio
- Selladora externa para latas
- Bomba de vacío integrada que permite la desaireación del recipiente del producto y/o la evacuación de botellas de vidrio antes del llenado
- Pre-enfriador adicional para realizar múltiples pruebas en un menor tiempo, aumentando la eficiencia
- Conexión de nitrógeno para llenar bebidas no carbonatadas, añadiendo versatilidad a la producción de bebidas
- Capacidad de llenado en caliente desde sistemas externos HTST/UHT, específicamente para productos no carbonatados
- Bomba de dosificación de jarabe para facilitar la producción postmezcla

## Especificaciones

Parámetros del Proceso	CF211	CF212
Presión máxima operacional	3bar [43,5psi]	
Temperatura de enfriamiento (interna)	4-6°C [39-42,5°F] accuracy 0,1°C [0,18°F]	
Tanque de flujo	60L/hr	105L/hr
Contenido de CO <sub>2</sub>	Max. 11g/L	
Temperatura de limpieza	Max. 80°C [176°F]	
<b>Peso y Dimensiones</b>		
Tanque estándar de saturación	46L	
Peso	430kg [948lbs]	480kg [1085lbs]
L x A x H	69.2 x 30.7 x 74.8 Pulgadas	
<b>Utilidades Requeridas</b>		
Fuente de energía eléctrica	200-240Vac /1ph+N+E /50Hz/ 16A or 200-240Vac /2ph+E /60Hz/16A	
Suministro de agua	2-3bar [29-43psi]	
Aire comprimido	6bar [87psi]	
Suministro de CO <sub>2</sub> / Nitrógeno	4-5bar [58-72,5psi]	
Drenajes	Requeridos	



CIP350 - CF212 (con dos cabezales de llenado) - HT205 Pasteurizador por Aspersión

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  
omve.com

Lab & Pilot Equipment

