COMBIBLOCK ULTRA CLEAN

Para bebidas gaseosas con aromas naturales y sin aditivos

KRONES (categorías: LOG 4 y 5)

20 000 botellas/hora de 50 cl y 18 000 botellas/hora de 150 cl - Tapón: PCO 28 mm 1881

Proceso de llenado con el Combiblock:

- Alimentación de preformas con desinfección con H_2O_2: volcador, tolva, elevador, rampa
- Sopladora Contiform S10 + enfriador exterior para los moldes
- Máquina de llenado KRONES con 80 grifos y una distancia entre ellos de 141 mm (altura máxima: 360 mm – diámetro máximo: 136 mm)
- Máquina tapadora de 16 cabezales con desinfección de tapones (PCO 28 mm 1881)
- Controlador de botellas llenas CHECKMAT: control del nivel de llenado y de la presencia del tapón + expulsor
- Planta UHT para la producción de agua estéril destinada a la limpieza del bloque quirúrgico

Capacidad de producción: 27 000 litros/hora

- CIP KRONES tipo VarioClean con 4 depósitos: agua limpia, agua caliente, ácido y sosa cáustica
- 2 depósitos de productos terminados (2 x 25 000 litros)
- 1 mezcladora KRONES tipo Contiflow: enfriamiento con agua, desaireación, carbonatación, mezcla y trasvase a la cuba de producto terminado
- Desde el depósito de producto terminado, el producto se dirige bien directamente a la llenadora, bien a través del pasteurizador rápido (que incluye un depósito tampón de entrada y un depósito estéril de 800 litros).
- Pasteurizador rápido KRONES tipo VarioAsept (95 °C durante 30 s – 27 000 litros/hora, CO_2 hasta 9 g/l, pH máx.: 4,2)
- Depósito estéril para producto terminado de 32 000 litros








KRONES

KRONES

Contiform S10



KRONES Checkmat

KRONES





KRONES
16


RETOUR STROPERIE




Contiflow
KRONES









