

COMBIBLOCK ULTRA CLEAN

Description courte du produit:

Pour boissons gazeuses avec arômes naturels sans additifs

KRONES (catégories : LOG 4 & 5)

20.000 b/h x 50 cl & 18.000 b/h x 150 cl - Bouchon : PCO 28 mm 1881

Partie remplissage avec le Combiblock :

- Alimentation préformes avec désinfection au H2O2 : basculeur, trémie, élévateur, chute
- Souffleuse Contiform S10 + chiller extérieur pour les moules
- Soutireuse KRONES 80 robinets avec pas de 141 mm (hauteur max. : 360 mm – diamètre max. : 136 mm)
- Boucheuse 16 têtes avec désinfection des bouchons (PCO 28 mm 1881)
- Contrôleur de bouteilles pleines CHECKMAT : contrôle du niveau de remplissage et présence bouchon + éjecteur
- Centrale UHT pour la production d'eau stérile pour le nettoyage du bloc

Partie process : 27.000 litres/heure

- CIP KRONES type VarioClean avec 4 cuves : eau claire, eau chaude, acide, soude caustique
- 2 tanks de produits finis (2 x 25,000 liters)
- 1 mixer KRONES type Contiflow : refroidissement de l'eau, désaération, carbonatation, mélange et transfert vers la cuve de produit fini
- Depuis la cuve de produit fini, le produit est dirigé soit directement vers la remplisseuse, soit via le flash-pasteurisateur (qui comprend une cuve tampon d'entrée et une cuve stérile de 800 litres)
- Flash-pasteurisateur KRONES type VarioAsept (95 °C pendant 30 s - 27 000 litres/heure, CO2 jusqu'à 9 g/l, pH max. : 4,2)
- Tank stérile produit fini de 32.000 Litres

Galerie de produits:





