COMBIBLOCK ULTRA CLEAN

Pro sycené nápoje s přírodními aromaty bez přísad

KRONES (kategorie: LOG 4 a 5)

20 000 lahví za hodinu × 50 cl a 18 000 lahví za hodinu × 150 cl – Uzávěr: PCO 28 mm 1881

Proces plnění pomocí Combiblocku:

- Podávání předlisek s dezinfekcí pomocí H_2O_2: převracovač, násypka, výtah, skluz
- Vzduchová tryska Contiform S10 + externí chladič pro formy
- Plnička KRONES s 80 kohoutky s roztečí 141 mm (max. výška: 360 mm – max. průměr: 136 mm)
- Zátkovací stroj s 16 hlavami a dezinfekcí zátků (PCO 28 mm 1881)
- Kontrolní zařízení pro plné láhve CHECKMAT: kontrola hladiny náplně a přítomnosti uzávěru + vyhazovač
- UHT zařízení pro výrobu sterilní vody určené k čištění operačního sálu

Procesní část: 27 000 litrů za hodinu

- CIP KRONES typu VarioClean se 4 nádržemi: čistá voda, horká voda, kyselina, hydroxid sodný
- 2 nádrže na hotové výrobky (2 × 25 000 litrů)
- 1 míchačka KRONES typu Contiflow: chlazení vodou, odvzdušnění, sycení oxidem uhličitým, míchání a přečerpání do nádrže s hotovým výrobkem
- Z nádrže na hotový výrobek je výrobek směrován buď přímo do plničky, nebo přes bleskový pasterizátor (který zahrnuje vstupní vyrovnávací nádrž a sterilní nádrž o objemu 800 litrů)
- Bleskový pasterizátor KRONES typu VarioAsept (95 °C po dobu 30 s – 27 000 litrů/hodinu, CO_2 až 9 g/l, max. pH: 4,2)
- Sterilní nádrž na hotový výrobek o objemu 32 000 litrů








KRONES

KRONES

Contiform S10



KRONES Checkmat

KRONES





KRONES
16


RETOUR STROPERIE




Contiflow
KRONES









