COMBIBLOCK ULTRA CLEAN

Für kohlensäurehaltige Getränke mit natürlichen Aromen ohne Zusatzstoffe

KRONES (Kategorien: LOG 4 & 5)

20.000 Flaschen/Stunde à 50 cl und 18.000 Flaschen/Stunde à 150 cl – Verschluss: PCO 28 mm 1881

Abfüllvorgang mit dem Combiblock:

- Zuführung von Vorformlingen mit H_2O_2-Desinfektion: Kippvorrichtung, Trichter, Förderer, Fallrutsche
- Contiform S10-Blasmaschine + externer Kühler für die Formen
- KRONES-Abfüllmaschine mit 80 Hähnen und einem Abstand von 141 mm (max. Höhe: 360 mm – max. Durchmesser: 136 mm)
- 16-Kopf-Verschließmaschine mit Verschlussdesinfektion (PCO 28 mm 1881)
- CHECKMAT-Prüfgerät für volle Flaschen: Überprüfung des Füllstands und des Vorhandenseins des Verschlusses + Auswerfer
- UHT-Anlage zur Herstellung von sterilem Wasser für die Reinigung des Operationssaals

Prozessleistung: 27.000 Liter/Stunde

- CIP-Anlage von Krones, Typ VarioClean, mit 4 Behältern: Klarwasser, Heißwasser, Säure, Natronlauge
- 2 Tanks für Fertigprodukte (2 × 25.000 Liter)
- 1 KRONES-Mischer vom Typ Contiflow: Wasserkühlung, Entlüftung, Karbonisierung, Vermischung und Weiterleitung in den Fertigproduktbehälter
- Vom Fertigproduktbehälter wird das Produkt entweder direkt zur Abfüllanlage oder über den Flash-Pasteurisierer (der aus einem Pufferbehälter am Einlauf und einem 800-Liter-Sterilbehälter besteht) geleitet.
- KRONES-Blitzpasteurisierer vom Typ VarioAsept (95 °C für 30 s – 27.000 Liter/Stunde, CO_2 bis zu 9 g/l, pH-Wert max.: 4,2)
- Steriler Fertigprodukttank mit einem Fassungsvermögen von 32.000 Litern








KRONES

KRONES

Contiform S10



KRONES Checkmat

KRONES





KRONES
16


RETOUR STROPERIE




Contiflow
KRONES









