COMBIBLOCK ULTRA CLEAN

Do napojów gazowanych z naturalnymi aromatami, bez dodatków

KRONES (kategorie: LOG 4 i 5)

20 000 butelek/godz. x 50 cl i 18 000 butelek/godz. x 150 cl – Korek: PCO 28 mm 1881

Proces napełniania za pomocą urządzenia Combiblock:

- Podawanie preform z dezynfekcją za pomocą H_2O_2: przewoźnik wahadłowy, lejek zasypowy, podnośnik, zsyp
- Maszyna do nadmuchiwania Contiform S10 + zewnętrzny chiller do form
- Maszyna do rozlewania KRONES z 80 kranami o rozstawie 141 mm (maks. wysokość: 360 mm – maks. średnica: 136 mm)
- Maszyna do zakręcania z 16 głowicami i funkcją dezynfekcji nakrętek (PCO 28 mm 1881)
- Kontroler pełnych butelek CHECKMAT: kontrola poziomu napełnienia i obecności korka + wyrzutnik
- Instalacja UHT do produkcji wody sterylnej przeznaczonej do czyszczenia bloku operacyjnego

Wydajność technologiczna: 27 000 litrów na godzinę

- CIP KRONES typu VarioClean z 4 zbiornikami: woda czysta, woda gorąca, kwas, ług
- 2 zbiorniki na gotowe produkty (2 × 25 000 litrów)
- 1 mieszalnik KRONES typu Contiflow: chłodzenie wodą, odpowietrzanie, nasycanie dwutlenkiem węgla, mieszanie i przesyłanie do zbiornika produktu gotowego
- Ze zbiornika produktu gotowego produkt jest kierowany albo bezpośrednio do maszyny napełniającej, albo przez pasteryzator błyskawiczny (który składa się ze zbiornika buforowego na wlocie oraz sterylnego zbiornika o pojemności 800 litrów)
- Pasteryzator błyskawiczny KRONES typu VarioAsept (95 °C przez 30 s – 27 000 litrów/godzinę, CO_2 do 9 g/l, maks. pH: 4,2)
- Sterylny zbiornik na gotowy produkt o pojemności 32 000 litrów








KRONES

KRONES

Contiform S10



KRONES Checkmat

KRONES





KRONES
16


RETOUR STROPERIE




Contiflow
KRONES









