COMBIBLOCK ULTRA CLEAN

Para bebidas gaseificadas com aromas naturais, sem aditivos

KRONES (categorias: LOG 4 e 5)

20 000 garrafas/hora x 50 cl e 18 000 garrafas/hora x 150 cl - Rolha: PCO 28 mm 1881

Fase de enchimento com o Combiblock:

- Alimentação de pré-formas com desinfeção com H_2O_2: basculador, tremonha, elevador, calha
- Máquina de sopro Contiform S10 + refrigerador externo para os moldes
- Máquina de enchimento KRONES com 80 torneiras e passo de 141 mm (altura máx.: 360 mm – diâmetro máx.: 136 mm)
- Máquina de rolhar com 16 cabeças e desinfeção das rolhas (PCO 28 mm 1881)
- Controlador de garrafas cheias CHECKMAT: controlo do nível de enchimento e da presença da rolha + ejetor
- Central UHT para a produção de água estéril destinada à limpeza do bloco operatório

Capacidade de produção: 27 000 litros/hora

- CIP KRONES do tipo VarioClean com 4 tanques: água limpa, água quente, ácido, soda cáustica
- 2 tanques de produtos acabados (2 x 25 000 litros)
- 1 misturador KRONES do tipo Contiflow: arrefecimento com água, desareação, carbonatação, mistura e transferência para a cuba do produto acabado
- A partir do tanque de produto acabado, o produto é encaminhado quer diretamente para a máquina de enchimento, quer através do pasteurizador rápido (que inclui um tanque tampão de entrada e um tanque estéril de 800 litros)
- Pasteurizador rápido KRONES do tipo VarioAsept (95 °C durante 30 s – 27 000 litros/hora, CO_2 até 9 g/l, pH máx.: 4,2)
- Tanque estéril para produto acabado com capacidade de 32 000 litros








KRONES

KRONES

Contiform S10



KRONES Checkmat

KRONES





KRONES
16


RETOUR STROPERIE




Contiflow
KRONES









