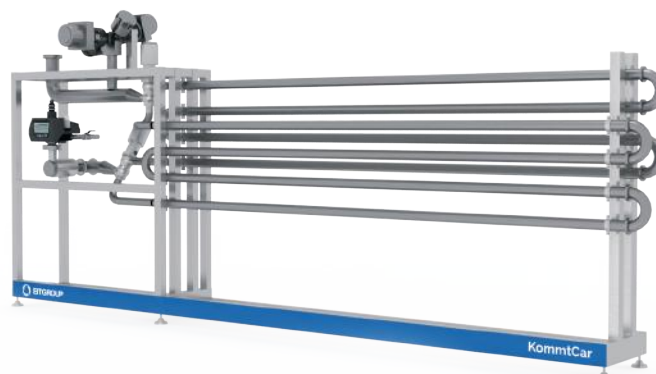




Carbonatadores



El proceso de carbonatación en forma continua permite la reducción de tiempos de producción y aumenta la calidad del producto a ofrecer.

La carbonatación de bebidas utiliza un sistema de dosificación en continuo monitoreado mediante un cabezal de control de CO₂ dispuesto al final del recorrido del serpentín. El lazo de control permite regular la dosificación.

La puesta en marcha del sistema requiere de pocos litros de bebida, la cual se homogeniza en el tanque buffer posterior. Contar con un tanque buffer independiza al sistema del correspondiente a la llenadora de bebidas.

El diseño específico del mezclador estático le permite una disolución particular para cada producto logrando una solución homogénea.

Los equipos están diseñados de acuerdo con los requerimientos del espacio.

Características

- ▶ Equipo modular. Diseño de acuerdo a requerimientos de espacio.
- ▶ Apto para limpieza CIP.
- ▶ Control procesado con comunicación a SCADA.
- ▶ Bastidor de acero inoxidable.

Capacidades

- ▶ Hasta 5 a 40m³/h según rango de diseño.
- ▶ 3,5 a 9 g/L.
- ▶ Posibilidad de controlar ° Brix y conductividad.