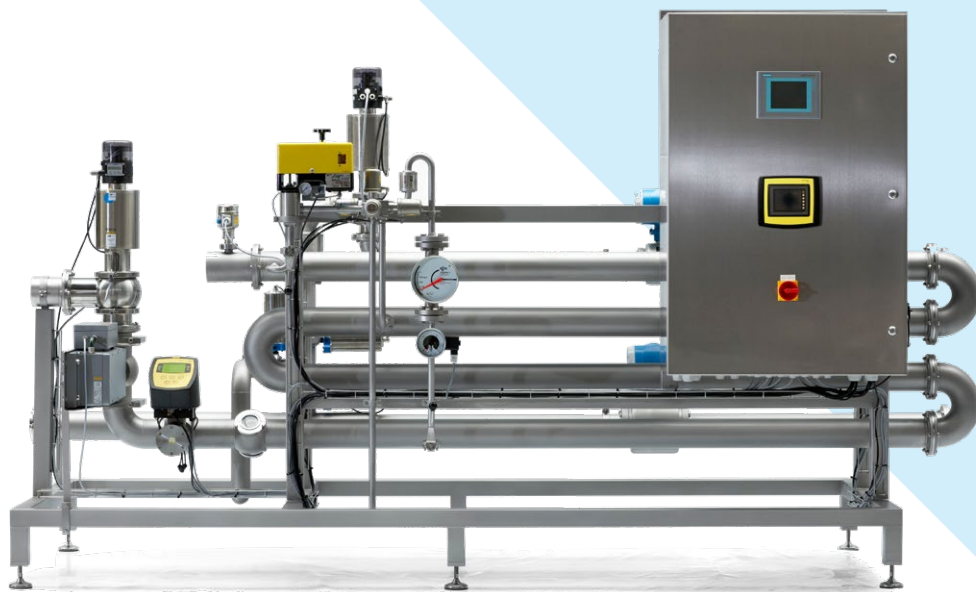


CARBO BLENDER CBR



BLENDEN UND KARBONISIEREN

Die genaue Steuerung von Blending und Karbonisierung ist ein wichtiger Bestandteil des High-Gravity-Brewings. Der Carbo Blender verbindet diese Funktionen in einer kompakten Anlage. Sie dient der Optimierung der Bierproduktion hinsichtlich Qualität und Quantität. Die Dosierung von entgastem Wasser wird entweder durch die Stammwürzemessung oder die Alkoholmessung gesteuert, die CO₂-Dosierung durch die CO₂-Messung. Optional kann die Anlage mit der Haffmans' CO₂/O₂-Kombimessung ausgestattet werden.

Mit dem Carbo Blender wird das Blenden auf Basis des Verhältnisses von Wasser und Bier durchgeführt, unter Berücksichtigung des Stammwürze- oder Alkoholgehalts mittels einer PLC.

So ist sichergestellt, dass der Blendingprozess effektiv und äußert genau durchgeführt wird. Nach dem Blenden wird das Produkt über einen Injektionspunkt aufkarbonisiert. Das CO₂ wird mit Hilfe von statischen Mischern vollständig und blasenfrei in Lösung gebracht.

Der Pentair Haffmans Carbo Blender ist ein aus bewährten Komponenten bestehendes, auf einem Rohrrahmen

montiertes Plug&Play-System inkl. Mischstrecke, Verkabelung, Messeinheiten, Injektionspunkt und PLC. Das hygienische, vollautomatische und verlässliche Design garantiert einfachste Handhabung, geringen Wartungsaufwand sowie eine lange Betriebsdauer. Viele Referenzen weltweit zeugen von der Qualität und Verlässlichkeit des Carbo Blender.

KUNDENVORTEILE

- **Optimale Prozess- und Produktüberwachung**
 - hohe Mess- und Steuerungsgenauigkeit
 - hygienisches Design
 - blasenfreie CO₂-Lösung
- **Kostensparend**
 - kein Produktverlust
 - integrierte Steuerung der Dosierung (Integrierte Software)

CARBO BLENDER CBR

TECHNISCHE DATEN

Messbereich

CO ₂	2,0 - 9,99 g/l
Stammwürze	0 - 20 °Plato
O ₂ (optional)	0,0 - 2.000 ppb

Materialien

Produktberührende Teile	AISI 316
Kontaktlose Teile	AISI 314/ABS

Schaltschrank

Schutzklasse	IP54
--------------	------

ANWENDUNGEN

- Automatisiertes und präzises Blenden und Karbonisieren von Getränken

LIEFERUMFANG

- Auf Rohrrahmen montierte Mischstrecke für Blending und Karbonisierung
- High-Gravity-Bier- und Wasserdurchflussmessung
- Wasserregelventil
- Stammwürzemessung
- PLC Blending-Steuerung
- Rohrrahmenmontierte CO₂-Lösungsrohre
- Statische Mischer
- Haffmans CO₂-Dosierblock
- AuCoMet-i CO₂-Mess- und Dosiergerät
- Bedienungsanleitung

OPTIONEN

- Bierdruck-Regelkreis
- Konstantdruckventil
- Alkoholmessung
- Sekundäres Wasserregelventil als Option zur Erweiterung des Blendens
- Doppelsitzventil für CO₂ und Wasser/CIP-Überbrückung
- O₂-Messung mit Haffmans' OGM

MEHR ERFAHREN

Bei Interesse an einem Angebot oder weiteren Informationen:

Klicken oder **scannen** Sie unseren QR-Code oder

besuchen Sie uns auf [FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM](https://www.foodandbeverage.pentair.com)



RIESBÜRG
INDUSTRIESTR. 7
73469 RIESBÜRG
GERMANY

DAYTONA BEACH
2361 MASON AVE
DAYTONA BEACH, FL 32117
USA

VENLO
MARINUS DAMMEWEG 30
5928 PW, VENLO
THE NETHERLANDS

FREDERICIA
SNAREMOSEVEJ 27
7000 FREDERICIA
DENMARK

All Pentair trademarks and logos are owned by Pentair. All other brand or product names are trademarks or registered marks of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice. Pentair is an equal opportunity employer.
CBR-2036-de © 2109 All Rights Reserved.

