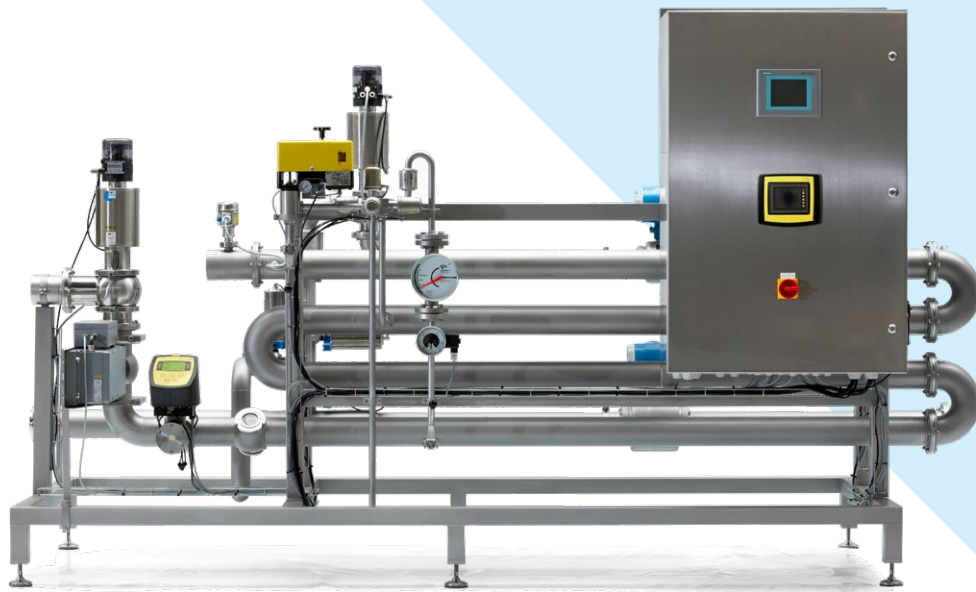


# CARBO BLENDER CBR



## MEZCLA Y CARBONIZACIÓN

El control preciso tanto de la mezcla como de la carbonatación es esencial para la fabricación de cerveza de mosto concentrado. El Carbo Blender de Haffmans combina ambas funciones en una unidad montada sobre largueros permitiendo optimizar la producción de cerveza en términos de cantidad como de calidad. La dosificación de agua desaireada se controla a través de la medición del mosto primitivo o de alcohol y la dosificación de CO<sub>2</sub> por medición CO<sub>2</sub>. Además también existe la opción para la medición combinada de CO<sub>2</sub>/O<sub>2</sub> en esta unidad.

El Carbo Blender realiza la mezcla basándose en el control de la proporción de agua/cerveza, corrigiendo el contenido de mosto primitivo o de alcohol a través del control PLC. Esto garantiza que el proceso de mezclado es efectivo y de alta precisión. Después de la mezcla, se lleva a cabo la carbonatación inyectando CO<sub>2</sub> en la entrada de un tubo de disolución. Luego el CO<sub>2</sub> se dispersa finamente y se disuelve mediante un set de mezcladores estáticos, diseñados para adaptarse a sus condiciones de proceso específicas, garantizando una disolución completa sin burbujas del CO<sub>2</sub>.

El Carbo Blender es un sistema montado sobre largueros compuesto únicamente de componentes comprobados. Incluye todas las tuberías e instalaciones eléctricas requeridas y un sistema de control PLC. Su diseño higiénico, completamente automatizado y confiable garantiza un fácil manejo, bajo mantenimiento y una larga vida útil del servicio. La calidad y confiabilidad del Carbo Blender son destacadas por nuestras numerosas referencias en todo el mundo.

## BENEFICIOS

- **Perfecto control del proceso y del producto**
  - alta precisión de medición y de control
  - diseño higiénico
  - disolución del CO<sub>2</sub> sin burbujas
- **Ahorro de costos**
  - sin pérdida de producto
  - control de dosificación integrado (software integrado)

# CARBO BLENDER CBR

## DATOS TÉCNICOS

### Rangos de medición

CO <sub>2</sub>	2,0-9,9 g/l
Mosto primitivo	0 - 20 °Plato
O <sub>2</sub> (opcional)	0,0-2.000 ppb

### Material

Partes de contacto del producto	AISI 316
Partes sin contacto	AISI 314/ABS

### Gabinete de Control

Protección clase	IP 54
------------------	-------

## APLICACIONES

- Mezcla y carbonatación de bebidas precisa y automatizada

## ALCANCE DEL SUMINISTRO

- Tubos de mezcla montados sobre largueros
- Cerveza con mosto concentrado y medidores de flujo de agua
- Válvula de control de flujo de agua
- Medición de mosto primitivo
- Control de mezcla de PLC
- Tubo de disolución de CO<sub>2</sub> montado sobre largueros
- Mezcladores estáticos
- Bloque de dosificación de CO<sub>2</sub> de Haffmans
- Dispositivo de control de medición y dosificación de CO<sub>2</sub>, modelo AuCoMet-i
- Manual de instrucciones

## OPCIONALES

- Bucle de control de presión
- Válvula de presión constante
- Medición de alcohol
- Válvulas de control de flujo de agua de rango dividido
- Válvula de doble asiento para CO<sub>2</sub> y desviación CIP de agua
- Medición de O<sub>2</sub> con OGM de Haffmans

## APRENDE MÁS

Interesado en una consulta o más información:  
Haga **click** o escanee nuestro **código QR** para contactarnos  
o **visítanos** en [FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM](http://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-es © 2109 All Rights Reserved.

