

## Process Solutions

## Carbonatadores

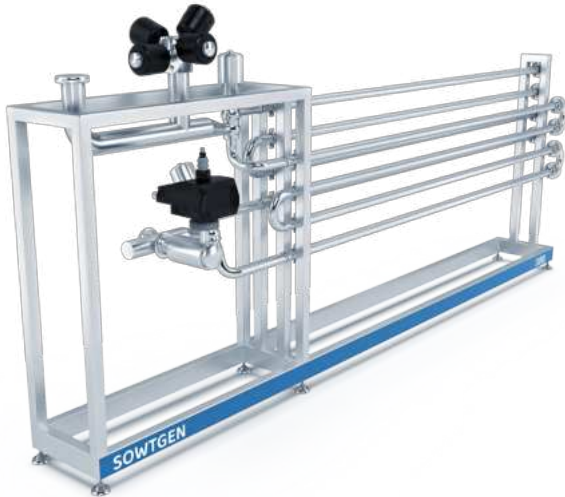
### Aplicaciones

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 CO<sub>2</sub> 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.



## Capacidades

- Hasta 5 a 40m<sup>3</sup>/h según rango de diseño.
- 3,5 a 9 g/l.
- Posibilidad de controlar ° Brix y conductividad.

## Características

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

## Se utiliza en elaboración de:



Bebidas carbonatadas



Cervezas



Jugos y aguas saborizadas



Bebidas espirituosas



Leche



Yogurt



Crema



Postres



Aderezos



Salsas



Dulces