

# HAFFMANS CBR CARBO BLENDER

## PRODUKTINFORMATION

---

### ALLGEMEINE PRODUKTINFORMATION

---

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 CO<sub>2</sub>-Dosierung durch die CO<sub>2</sub>-Messung. Optional kann die Anlage mit der Pentair Haffmans CO<sub>2</sub>/O<sub>2</sub>-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 äußerst genau durchgeführt wird. Nach dem Blenden wird das Produkt über einen Injektionspunkt aufkarbonisiert. Das CO<sub>2</sub> wird mit Hilfe von statischen Mixern 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.

### VORTEILE

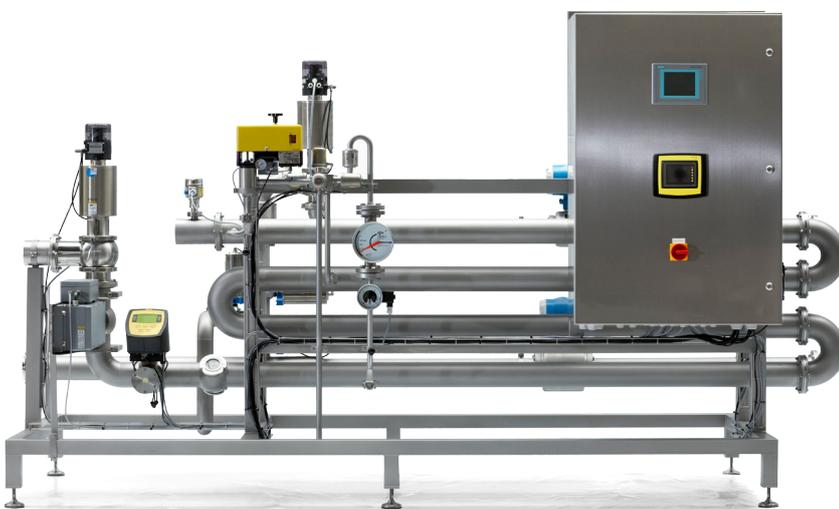
---

- Optimale Prozess- und Produktüberwachung
  - hohe Mess- und Steuerungsgenauigkeit
  - hygienisches Design
  - blasenfreie CO<sub>2</sub>-Lösung
- Kostensparend
  - kein Produktverlust
  - integrierte Steuerung der Dosierung (Integrierte Software)

### ANWENDUNGEN

---

- Automatisiertes und präzises Blenden und Karbonisieren von Getränken



# HAFFMANS CBR CARBO BLENDER

## PRODUKTINFORMATION

### TECHNISCHE DATEN

#### Messbereich

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| CO <sub>2</sub>           | 2,0-9,9 g/l   |
| Stammwürze                | 0 - 20 °Plato |
| O <sub>2</sub> (optional) | 0 -2.000 ppb  |

#### Materialien

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Produktberührende Teile | AISI 316     |
| Kontaktlose Teile       | AISI 314/ABS |

#### Schaltschrank

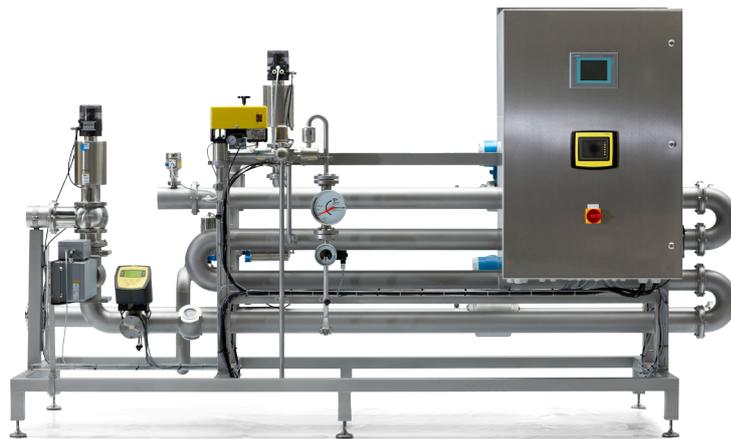
|              |       |
|--------------|-------|
| Schutzklasse | IP 54 |
|--------------|-------|

### OPTIONAL

- Bierdruck-Regelkreis
- Konstantdruckventil
- Alkoholmessung
- Sekundäres Wasserregelventil als Option zur Erweiterung des Blendens
- Doppelsitzventil für CO<sub>2</sub> und Wasser/CIP-Überbrückung
- O<sub>2</sub>-Messung mit Pentair Haffmans OGM

### LIEFERUMFANG

- Auf Rohrrahmen montierte Mischstrecke für Blending und Karbonisierung
- High-Gravity-Bier- und Wasserdurchflussmessung
- Wasserregelventil
- Stammwürzemessung
- PLC Blending-Steuerung
- Rohrrahmenmontierte CO<sub>2</sub>-Lösungsrohre
- Statische Mischer
- Pentair Haffmans CO<sub>2</sub>-Dosierblock
- AuCoMet-i CO<sub>2</sub>-Mess- und Dosiergerät
- Bedienungsanleitung



#### HAFFMANS BV

P.O. BOX 3150 NL-5902 RD VENLO, NETHERLANDS WWW.HAFFMANS.NL

All Pentair trademarks and logos are owned by Pentair, Inc. 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 D-4 /12 © 2012 Pentair, Inc. All Rights Reserved.

