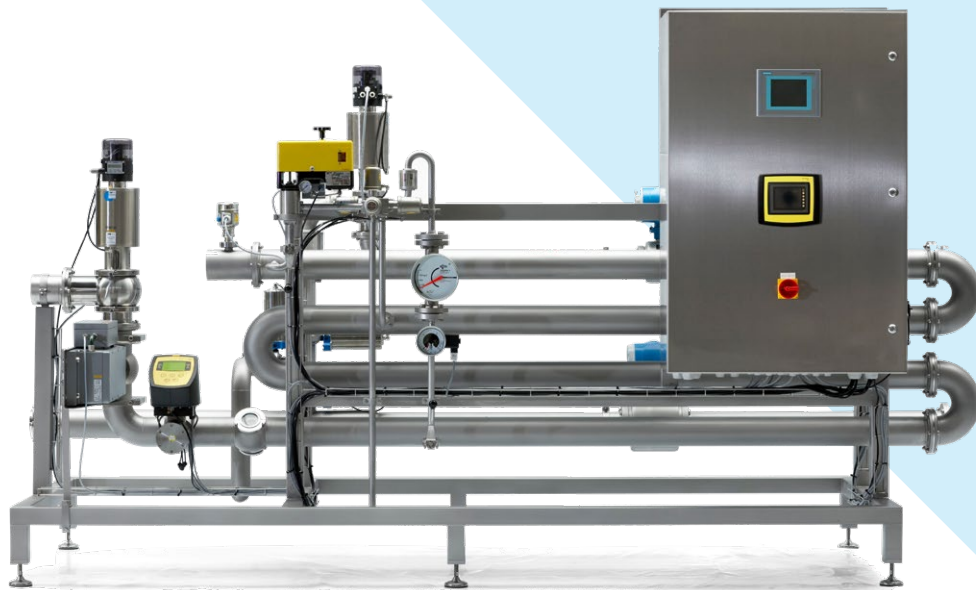


# CARBO BLENDER CBR



## 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 CO<sub>2</sub>-Dosierung durch die CO<sub>2</sub>-Messung. Optional kann die Anlage mit der Haffmans' CO<sub>2</sub>/O<sub>2</sub>-Kombimesung 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>-Lösung
- **Kostensparend**
  - kein Produktverlust
  - integrierte Steuerung der Dosierung (Integrierte Software)

# CARBO BLENDER CBR

## TECHNISCHE DATEN

### Messbereich

CO <sub>2</sub>	2,0 - 9,99 g/l
Stammwürze	0 - 20 °Plato
O <sub>2</sub> (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 CO<sub>2</sub>-Lösungsrohre
- Statische Mischer
- Haffmans CO<sub>2</sub>-Dosierblock
- AuCoMet-i CO<sub>2</sub>-Mess- und Dosiergerät
- Bedienungsanleitung

## OPTIONEN

- 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 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.

