Pressupuesto para: Carbonatador en línea hasta 6 g/l y hasta 4.000 litros/hora
Fecha: 2 de noviembre de 2026



CARBONATADOR EN LÍNEA HASTA 6 G/L Y HASTA 4.000 LITROS/HORA

Entra para ver el precio

SKU: N / A
Categorías: Cerveza, Depósitos, Depósitos, Depósitos, Depósitos, Destilados, Embarrilado, Embotellado, Embotellado, Embotellado, Embotellado, Enlatado, Enlatado, Estado, Kombucha, Nuevos, Vino

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Carbonatador manual móvil

- Tamaño de microburbujas
- Saturación instantánea
- Diseño eficiente e higiénico

El CO_2 se inyecta en la bebida a través del inyector, que divide el gas en microburbujas.

La disolución más eficiente e instantánea del CO_2 se logra con una mínima caída de presión y sin pérdida de gas ni sabor.

No se requiere mezclador estático, vela sinterizada.

No es necesario desmontar ninguna pieza del inyector para su desinfección.

El ajuste preciso de la inyección de CO2 mediante la determinación del caudal de la bebida mantiene siempre la carbonatación al nivel deseado.

La válvula de retención de presión integrada mantiene el CO2 inyectado disuelto en la bebida.

La unidad se entrega ensamblada en un bastidor compacto, se prueba y se pone en funcionamiento rápidamente.

Sus componentes de eficacia probada garantizan fiabilidad y una larga vida útil.

Su diseño modular permite una fácil integración en la producción y una combinación eficiente con otras unidades de proceso.

Datos técnicos

Carbonación: hasta 6 g/l, (dependiendo de la presión y la temperatura)

Presión: de funcionamiento: 3 a 5 bar

Temperatura: de funcionamiento: 0 a 5 °C

CIP: de 3 a 5 bar máx. 90 °C

Conexión: Tri-Clamp; otras conexiones bajo pedido

Dimensiones: Largo; 1.100 mm. Ancho; 200 mm. Alto; 800 mm.

Peso: 25 kg.

Material: Acero inoxidable 304, EPDM, PSU, PP

Introducción:

El suministro incluye una unidad manual móvil de carbonatación para un caudal de 16 a 40 hl/h de cerveza carbonatada.

El sistema se controla completamente manualmente y está diseñado para la carbonatación continua de la cerveza.

Descripción del sistema

Carbonación

El CO2 se inyecta en la bebida a través del inyector. Diseñado individualmente para cada aplicación, el inyector combina un flujo turbulento con una mayor presión para una óptima transferencia de masa de gas a líquido. No se necesitan mezcladores estáticos ni velas sinterizadas, y la disolución más eficiente del CO2 se logra con una mínima caída de presión y sin pérdida de gas ni sabor. Fabricado en acero inoxidable y mecanizado de una sola pieza sin roscas, sellos ni juntas, el inyector presenta un diseño higiénico perfecto.

El operador configura una válvula de control precisa según la tabla de carbonatación suministrada para ajustar con precisión la inyección de CO2, evitando cualquier sobrecarbonatación o

subcarbonatación. Sistema de control

El sistema se controla y configura manualmente con la mesa de carbonatación y una válvula de control de precisión incluidas.

CIP

La unidad presenta un diseño sanitario riguroso y es totalmente lavable mediante CIP. Un bypass especial garantiza la limpieza completa del inyector de CO2, tanto del lado del producto como del gas, simultáneamente con la línea principal de producto.

Diseño

La unidad se suministra probada en un bastidor compacto para una rápida puesta en funcionamiento. Los componentes probados garantizan un bajo mantenimiento y una larga vida útil. El diseño modular permite una fácil integración en la planta y una combinación eficiente con otras unidades de proceso.

Volumen de suministro

Carbonación

- 2 indicadores de presión de 0 a 10 bar

- Inyector.

- Válvula de control manual

Línea de suministro de CO2

- Indicador de caudal

- Válvula de aguja

- Válvula antirretorno

- Válvulas de mariposa manuales.

General:

- Montaje sobre bastidor de acero inoxidable

- Documentación en inglés: un juego y una memoria USB

- Prueba de aceptación en fábrica (FAT)

- Empaquetado en caja de cartón

- Documentos de exportación

Especificaciones técnicas

Carbonación

Capacidad: 16 a 40 hl/h

Carbonación: hasta 6 g/l, adición de 1 a 4 g/l (dependiendo de la presión y temperatura)

Presión de entrada requerida: 2 a 5 bar

Temperatura de entrada requerida: 0 a 5 °C

Caída de presión: 0,5 a 1,5 bar

Conexión: Tri-clamp DN50

Servicios requeridos

CO2: 6,5 a 8 bar, 10 °C, pureza > 99,99 %

Para más información contacten vía e-mail a: info@mercabrew.com

INFORMACIÓN ADICIONAL