

Розлив негазированных напитков

Метод розлива: Розлив с дозированием по объёму с расходомером

Розлив негазированной воды, соков, холодного чая, молока и напитков на основе молока, напитков с высшей вязкостью (кефир, ацидофильное молоко, натуральные соки с мякотью) и прочих чувствительных напитков в стекло или ПЭТ бутылки.

Основной принцип розлива

Напиток в бутылку течет в клапан через трубку, оснащенную индуктивным расходомером, который регистрирует расход жидкости и передает импульсы системе управления клапаном. Система управления после регистрации соответствующего числа импульсов (объема) закрывает впускной клапан. Жидкость наливается в бутылку струей. Воздух из бутылки во время розлива свободно отводится в атмосферу.

- ни клапан, ни впускная трубка не приходят в соприкосновение с бутылкой
- воздух из бутылки полностью отводится вне бака
- можно проводить розлив напитков с мелкими частицами
- можно менять скорость розлива – ограничение вспенивания напитка
- минимальный остаток напитка при окончании эксплуатации
- при изменении наполняемого объема не проводится вмешательство во впускном клапане
- розлив напитков в полуасептической и асептической среде



Конструкция разливочных машин всегда в полной мере учитывает

- свойства разливаемой жидкости,
- нужную производительность и условия эксплуатации,
- форму и качества бутылки и пробок,
- легкость управления машиной,
- прочие индивидуальные требования заказчика

Молочный завод - Valašské Meziříčí - Чешская Республика