



Anforderung und Lösung

Paramix C ist eine Zwei-Komponenten-Mischanlage zur kontinuierlichen Ausmischung von stillen und karbonisierten Getränken. Die Schritte Entgasen, Mischen & Karbonisieren sind auf kleinstem Raum vereint. Dank ihrer Flexibilität ist Paramix C für die Bereitstellung von Fruchtsäften, Softgetränken und die Karbonisierung von Mineralwasser gleichermaßen geeignet. Mit Paramix C kann das gesamte Programm an Softdrinks in einem weiten Bereich ausgemischt oder rückverdünnt werden. Die Garantie für saubere und schaumfreie Abfüllung stellen die exzellenten Werte der Wasserentgasung sowie die definierte Sirup- und Getränkeführung dar. Die Produktionsmöglichkeiten sind vielfältig und nahezu unbegrenzt.

Hauptmerkmale

- Entgasung des Getränkewassers in einem zweistufig liegenden Behälter
- Dosage des Sirups in den Wasserstrang mittels hochpräzisem Massedurchflussmesser
- KHS-„minBRIX“-Regelung verwendet bereits die „verwässerte Sirupphase“
- Überflutung des Vorlaufbehälters mit CO₂ vermeidet zusätzlichen Sauerstoffeintrag
- Inline-Karbonisierung mittels innovativer Mischdüse
- Optimierter, automatisch ablaufender Produktwechsel
- Vollautomatische Anpassung der Produktionsleistung zwischen ca. 33% und 100%
- Überwachung der Produktqualität und Monitoring der Anlage über 15 Zoll Touch Panel
- Leistungsanpassung der Anlage auf Puffertankniveau alternativ auch via KHS- Füller, garantiert lang anhaltende und gleichmäßige Produktion

Grundausrüstung

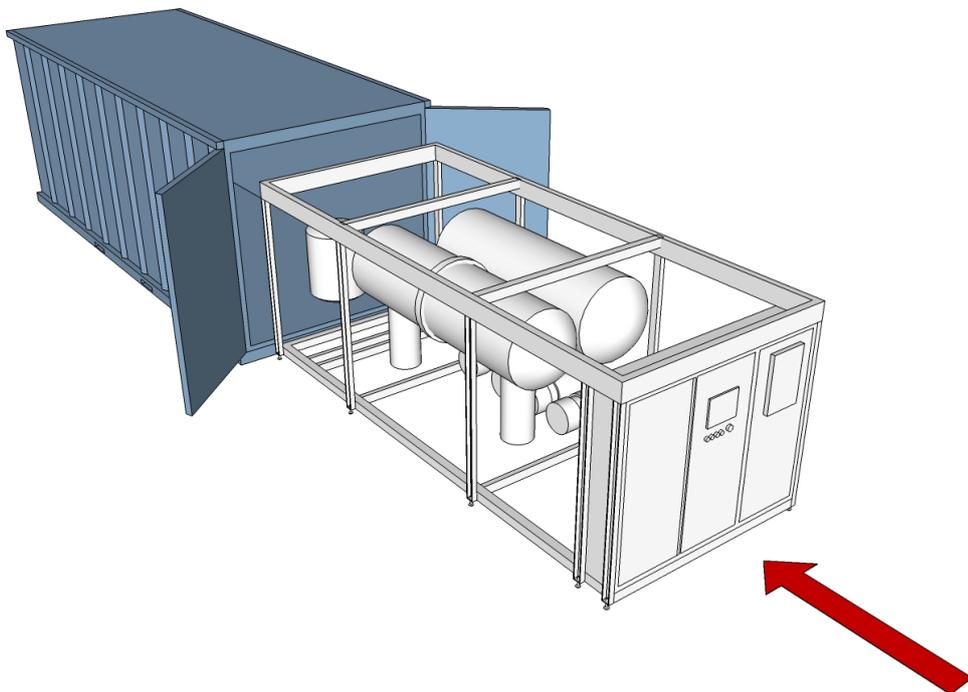
- Zweistufig liegende Vakuumsprühentgasung
- Sirupdosage via Massedurchflussmesser mit Verhältnis- und aufgeschalteter Brixregelung
- Mischpumpe zur schlierenfreien Ausmischung des Sirups mit Wasser
- Karbonisierungspumpe mit spezieller Mischdüse
- Karbonisierbehälter zur Pufferung des fertig ausgemischten Getränkes
- Komplette Basisanlage mit Schaltschrank zur Aufnahme der Steuerungskomponenten in vollautomatischer Ausführung mittels Automatisierungssystem
- Visualisierung, Anlagenüberwachung und Protokollierung über 15 Zoll Touch Panel
- Produktberührte Verrohrung in Edelstahl 1.4301 (AISI 304)
- Maschinenrahmen in offener Bauweise in Edelstahl 1.4301 (AISI 304)





Vorteile

- Niedrigste Sauerstoffwerte im Produkt, ermöglichen hohe Abfülleistungen am Füller
- Nahezu 100%ige Verwendung des Sirups inkl. der Mischphasen vom Sirupraum
- Im Container verpackbare Maschinen, ermöglichen schnellste Installation und Inbetriebnahme



Service

- Weltweiter Service
- Kundenspezifische Auslegung
- Komplette Anlagenplanung
- Turnkeyanlagenbau
- Schnelle Ersatzteilversorgung

Optionen

- Vollflächige Verkleidung aus Sicherheitsglas
- Herstellung von Biermischgetränken oder Einspeisung von Fertiggetränken zur Ausmischung, Kühlung oder Karbonisierung mittels zusätzlichen Dosierstrangs
- Qualitätsmessung für Leitfähigkeit, Sauerstoff, CO2 und BRIX etc.
- Kühlung des ausgemischten Getränkes inkl. Regel- und Messtechnik
- Energiesparende Isolierung des Getränkepuffertanks bei Kaltabfüllung des Getränkes
- Produktberührte Verrohrung in Edelstahl 1.4401 (AISI 316)

Technische Daten

Getränkeleistung (nominell)

4.000-72.000 l/h

Abmessungen (maximal)

Breite 2,3 m x Höhe 2,3 m x Tiefe 5,7m
 (als Einheit im Standardcontainer verpackbar)

Zu mischende Medien (Standard)

Wasser, Sirup, CO2

Automationsgrad

Vollautomatisch

BRIX- Regelgenauigkeit

+/- 0,05° BRIX (im kontinuierlichen Betrieb)

CO2 Regelgenauigkeit

+/- 0,05 Vol% l (im kontinuierlichem Betrieb)

Entgasungsart

Vakuumsprühentgasung, 2-stufig liegend

Restsauerstoff im Getränkewasser

<0,3 ppm (T>20°C)

Getränkekühlung

Optionale Kühlung wird der Kühlmittelvorgabe des Kunden angepasst

KHS GmbH

Planiger Str. 139-147
 D-55543 Bad Kreuznach
 Phone: +49(0)671 / 852-2211
 Fax: +49 (0)671 / 852-2746
 E-mail: alfons.abels-ruemping@khs.com
 www.khs.com

