

# KARBONIZATOR, SATURATOR PRZEPŁYWOWY DO WINA, PIWA, CYDRU, NAPOJÓW GAZOWANYCH CARBOFRESH



**Cena brutto:  
45 903 zł**

Cena netto:  
37 320 zł

Poprawa jakości win białych i różowych. Unikalne połączenie drobnych pęcherzyków dwutlenku węgla nadaje świeżości i lekkości smaku Twoich win. Nawet w przypadku win pełnych, ciężkich nadaje aromat. Subtelne pęcherzyki dwutlenku węgla sprawiają, że wina białe i różowe są świeższe, żywsze i aromatyczne. Carbofresh podkreśla bukiet i podkreśla jakość Twoich win.

Urządzenie także znajduje zastosowanie w produkcji win czerwonych. Nadmiar CO<sub>2</sub> można usunąć z win czerwonych. Carbofresh ułatwia znaczne zmniejszenie zawartości CO<sub>2</sub>. Wino przechodzi po prostu przez Carbofresh i becznieniowo trafia do zbiornika.

## Główne zalety technologii Carbofresh

- Dozowanie jest włączane i wyłączane automatycznie wraz z włączeniem pompy
- Nie wymaga połączeń elektrycznych (sterowanie czysto mechaniczne)
- Proporcjonalne dozowanie gazu (dozowanie dostosowuje się automatycznie do przepływu wina)
- Może być zainstalowany na stacji rozlewniczej lub przed filtrem
- Dokładne i powtarzalne dawkowanie
- Wysoka wydajność oznacza niższe zużycie CO<sub>2</sub>
- Prosta i bezpieczna obsługa
- Możliwość czyszczenia metodą CIP
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Przyjazny w obsłudze dzięki modułowej stylistyce

## Szczegóły techniczne

- Model Carbofresh Pro-Inox do 12,5 m<sup>3</sup>/h
- maks. Dawka CO<sub>2</sub> (g/l) 1,8



- maks. wydajność przepływu (l/h) - 12.500
- Wymiary (dł. x wys. x gł.) (cm) 27 x 19 x 16
- Strata ciśnienia przy min./maks. wydajność (bar) 0,7 / 2,0
- maks. Ciśnienie CO2 (bary) 7
- maks. ciśnienie (bary) 6
- Waga (kg) 12
- Wymagane przyłącza można wskazać w momencie składania zamówienia (np. DN25, DN32, DN40, BSM, Clamp, Tri Clover,...)

