

**“ PARA LA MEJOR CERVEZA NO NECESITAS
UNA MÁQUINA GRANDE...
¡NECESITAS LA MEJOR MÁQUINA!! ”**



MICROBLOQUE ELC 5-5-1 C

Nuevo microbloque para microcervecerías completo de enjuagadora, llenadora isobárica electroneumática con sistema doble pre-evacuación y taponadora simple para tapones corona hasta 1.000 bph en formato 0,33l.

La válvula permite un amplia flexibilidad de ajustes del ciclo de llenado simplemente variando los tiempos de vacío y llenado desde PLC.



ELC 5-5-1 C

VIDEO

¡escanea el código!



Gracias a su estructura todo en uno, es posible colocar la máquina en espacios estrechos, ¡hasta en tu garaje, el sitio en el que todas las grandes empresas han empezado!



El sistema de doble pre-evacuación para un bajo pick-up de oxígeno hace que tu cerveza dure más tiempo y tenga un mejor sabor.



Acabado sólido y duradero, tu llenadora se encargará de la producción de tu cerveza año tras año, tras año.



Tecnología de llenado electroneumático, ajustable para cualquier tipo de cerveza y sidra, ¡y todo con un simple toque desde panel!

La llenadora isobárica ELC 5-5-1 se caracteriza por su funcionamiento paso por paso. Para mantener su estructura compacta, el diseño de la máquina se basa en una llenadora lineal, con cada fase del proceso colocada alrededor de una estrella central. De esta forma las botellas atraviesan las fases de enjuague y llenado en grupos de 5. La taponadora no está ligada a este funcionamiento, y por eso tapa toda botella que pase. La ventaja clave de una máquina paso por paso es el tiempo reducido de cambio de formato, si comparada con las máquinas rotativas o lineares. La estrella central y las guías son los únicos elementos que hay que sustituir, y luego simplemente se tiene que ajustar la altura de los dispositivos. Todos los motores y transmisiones mecánicas de la máquina están montados debajo de la base de la máquina para evitar cualquier contacto con la parte mojada.



ENJUAGADORA

Un transportador mueve las botellas hacia el interior de la máquina, donde un sistema motorizado vuelca las botellas bocabajo para que las bocas sean colocadas sobre las estaciones de enjuague. Cada boquilla está equipada con un sistema sin herramienta para un ajuste rápido. Después del tratamiento de enjuague, las botellas vuelven bocarriba y se entregan a la estrella central, listas para ser trasladadas hacia el módulo de llenado.



LLENADORA

El proceso de llenado es isobárico a nivel con control electroneumático. Una vez que las 5 botellas entran en el módulo, son levantadas por un martinete neumático para que entren en contacto con las válvulas de llenado. Después de una doble pre-evacuación y ventilación con CO2 para reducir la absorción de oxígeno, las botellas se meten bajo la misma presión del tanque del producto, permitiendo un llenado por gravedad. Cuando el producto alcanza el nivel establecido por la cánula, la válvula se cierra neumáticamente y empieza la descompresión. Una vez terminada la fase de llenado, la estrella central acompaña las botellas hacia la taponadora. En esta fase se puede instalar una boquilla para rociar agua dentro de la botella para que el producto eche espuma y así reducir aún más la absorción de oxígeno.



TAPONADORA

Arriba de la taponadora un dispositivo dedicado orienta y mueve los tapones. El módulo de taponado único trabaja en ciclo continuo, tapando las botellas que pasan por debajo. Entre llenadora y taponadora es posible instalar un dispositivo opcional (skimmer) que rocía agua caliente en la botella llena. De esta manera la cerveza echa espuma y empuja el oxígeno afuera de la botella antes del tapado, alcanzando bajos niveles de pick-up. Una característica clave de los taponadores de Enoberg es la posibilidad de ajustar la fuerza de aplicación del cabezal sobre el tapón.



La información contenida en este folleto es puramente para referencia, y por eso tiene que ser confirmada por ENOBERG de acuerdo con las condiciones de producción del cliente y las características del producto/contenedor.

