

CARBO SMART

ITA Il sistema compatto e intuitivo per il dosaggio preciso di anidride carbonica durante il processo di imbottigliamento, senza serbatoi di accumulo

ENG The compact and intuitive system for accurate carbon dioxide dosing during the bottling process, without the need for buffer tanks

DEU Das kompakte und intuitive System zur präzisen Dosierung von Kohlendioxid während des Abfüllverfahrens, ohne Speichertanks

FRA Le système compact et intuitif pour un dosage précis du dioxyde de carbone pendant le processus d'embouteillage – sans réservoir tampon.

ESP El sistema compacto e intuitivo para la dosificación precisa de dióxido de carbono durante el proceso de embotellado, sin tanques de acumulación.



CARBO SMART

JUCLAS

CARBO SMART

Il sistema compatto e intuitivo per il dosaggio preciso di anidride carbonica durante il processo di imbottigliamento, senza serbatoi di accumulo.

- + Carbonatazione precisa e costante
- + Bollicine fini e stabili
- + Integrazione diretta in linea di imbottigliamento

DESCRIZIONE

Il sistema **CARBO SMART** è un sistema facile ed intuitivo per il dosaggio di anidride carbonica per piccoli impianti di imbottigliamento che permette la facile carbonatazione di vini fermi, birra, sidro o altre bevande. La costanza è fondamentale per garantire un'elevata qualità delle bevande. Una carbonatazione precisa gioca un ruolo fondamentale nel garantire bollicine fini e stabili oppure più grossolane, in base al campo di applicazione e necessità. Questo carbonatore economico e di facile utilizzo viene in genere utilizzato direttamente durante il processo di imbottigliamento. Il livello di CO₂ desiderato viene impostato con precisione tramite il **pannello touch**. Non appena il prodotto inizia a fluire, la quantità di CO₂ preimpostata viene dosata automaticamente in modo proporzionale alla portata. Ciò garantisce una **carbonatazione affidabile anche con portate variabili**. Il sistema, **compatibile con il sistema CIP**, può essere utilizzato sia in cantina che direttamente sulla linea di imbottigliamento, **senza serbatoio di accumulo**. Ciò riduce al minimo le perdite di prodotto durante i cambi di produzione. Il sistema **mobile e compatto** richiede uno spazio minimo ed è ideale per la produzione di lotti di bevande di piccole e medie dimensioni. Il sistema può essere facilmente integrato in qualsiasi linea di imbottigliamento e, se necessario, può comunicare con sistemi di riempimento o raffreddamento. Numerose opzioni, come la misurazione della CO₂ o una seconda unità di controllo per il comando a distanza, possono completare perfettamente il sistema.

PUNTI DI FORZA

- Strumento compatto, ergonomico, intuitivo e semplice da utilizzare.
- Può essere integrato facilmente su ogni linea di imbottigliamento.
- Riproduzione fedele del processo industriale.
- Caratterizzazione precisa direttamente durante il processo di riempimento – non è necessario alcun serbatoio di accumulo.
- Bollicine perfette per i più elevati standard con diverse cartucce microporose.
- Dosaggio ottimizzato in base al flusso.
- Conveniente.
- Estremamente facile da usare tramite il pannello touch a colori.
- MID (misurazione del flusso), sensore di pressione e temperatura.
- Può essere integrato nel CIP del sistema di riempimento: resistente ad acidi e basi.
- L'unità può essere controllata direttamente tramite il sistema di riempimento.

AREE DI APPLICAZIONE

- Linee di imbottigliamento per carbonatazioni precise.
- Da vasca a vasca per carbonatazioni.
- Applicazioni vino, birra, spumante, acqua, bevande.

MODELLI E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Portata 300 – 5.000 l/h.
- Portata di dosaggio CO₂ fino a 45 kg/h.
- Precisione di dosaggio $\pm 0,1$ g/l.

CARBO SMART

The compact and intuitive system for accurate carbon dioxide dosing during the bottling process, without the need for buffer tanks.

- + Consistent and precise carbonation
- + Fine, stable bubbles
- + Direct integration into the bottling line

DESCRIPTION

The **CARBO SMART** system is a **simple and intuitive solution for dosing carbon dioxide in small bottling plants** enabling easy carbonation of still wines, beer, cider or other beverages. Consistency is essential to ensure the continuous high quality of beverages. Precise carbonation plays a crucial role in achieving fine and or coarser bubbles, depending on the application and specific requirements. This cost-effective and user-friendly carbonator is typically used directly during the bottling process.

The desired CO₂ level is precisely set via the **touch panel**. As soon as the product begins to flow, the pre-set amount of CO₂ is automatically dosed in proportion to the flow rate. This ensures **reliable carbonation even with variable flow rates**. The system, **compatible with the CIP system**, can be used either in the cellar or directly on the bottling line, **without a buffer tank**. This minimises product loss during production changes. The **mobile and compact** system requires minimal space and is ideal for small and medium-sized beverage batch production.

The system can be easily integrated into any bottling line and, if necessary, can communicate with filling or cooling systems. Numerous options, such as CO₂ measurement or a second control unit for remote operation, can further enhance the system.

KEY BENEFITS

- Compact, ergonomic, intuitive, and easy to use.
- Easily integrable into any bottling line.
- Faithful replication of industrial processes.
- Precise dosing directly during filling – no buffer tank required.
- Perfect bubbles meeting the highest quality standards with different microporous cartridges.
- Flow-optimised dosing.
- Cost-effective.
- Extremely user-friendly via the colour touch panel.
- MID (flow measurement), pressure and temperature sensor.
- Can be integrated into the filler's CIP system: resistant to acids and alkalis.
- Unit can be directly controlled via the filling system.

AREAS OF APPLICATION

- Bottling lines for precise carbonation.
- Tank-to-tank carbonation.
- Suitable for wine, beer, sparkling wine, water, beverages.

MODELS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Flow rate: 300 – 5,000 L/h.
- CO₂ dosing rate: up to 45 kg/h.
- Dosing accuracy ± 0.1 g/L.

CARBO SMART

Das kompakte und intuitive System zur präzisen Dosierung von Kohlendioxid während des Abfüllverfahrens, ohne Speichertanks.

- + Präzise und konstante Karbonisierung
- + Feine und stabile Bläschen
- + Direkte Integration in die Abfüllanlage

BESCHREIBUNG

Das **CARBO SMART**-System ist ein **einfaches und intuitives System zur Dosierung von Kohlendioxid für kleine Abfüllanlagen**, das eine einfache Karbonisierung von stillen Weinen, Bier, Apfelwein oder anderen Getränke ermöglicht. Beständigkeit ist grundlegend, um eine gleichbleibend hohe Qualität der Getränke zu gewährleisten. Eine präzise Karbonisierung spielt eine entscheidende Rolle bei der Gewährleistung feiner oder grober Bläschen, abhängig vom Anwendungsbereich und den jeweiligen Anforderungen.

Dieser kostengünstige und benutzerfreundliche Saturator wird in der Regel direkt während des Abfüllverfahrens eingesetzt.

Der gewünschte CO₂-Gehalt wird über das **Touchpanel** präzise eingestellt. Sobald das Produkt zu fließen beginnt, wird die voreingestellte CO₂-Menge automatisch proportional zum Durchfluss dosiert. Dies gewährleistet eine **zuverlässige Karbonisierung auch bei variablen Durchflussmengen**. Das System ist **mit dem CIP-System kompatibel** und kann sowohl im Weinkeller als auch direkt an der Abfüllanlage **ohne Speichertank** eingesetzt werden. Dadurch werden Produktverluste bei Produktionswechseln minimiert. Das **mobile und kompakte** System benötigt nur wenig Platz und eignet sich ideal für die Produktion kleiner und mittlerer Getränkemengen. Das System lässt sich problemlos in jede Abfüllanlage integrieren und kann bei Bedarf mit Abfüll- oder Kühlsystemen kommunizieren. Zahlreiche Optionen, wie die CO₂-Messung oder eine zweite Steuereinheit für die Fernsteuerung, runden das System perfekt ab.

STÄRKEN

- Kompaktes, ergonomisches, intuitives und benutzerfreundliches Gerät.
- Lässt sich problemlos in jede Abfüllanlage integrieren.
- Getreue Nachbildung des industriellen Verfahrens.
- Präzise Charakterisierung direkt während des Abfüllverfahrens - kein Speichertank erforderlich.
- Durchflussoptimierte Dosierung.
- Günstig.
- Perfekte Bläschen für höchste Standards mit verschiedenen mikroporösen Kartuschen.
- Extrem einfach über das Farb-Touchpanel zu bedienen.
- MID (Durchflussmessung), Druck- und Temperatursensor.
- Kann in das CIP-System des Abfüllsystems integriert werden: beständig gegen Säuren und Basen.
- Das Gerät kann direkt über das Abfüllsystem gesteuert werden.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Abfüllanlagen für präzise Karbonisierung.
- Von Tank zu Tank für Karbonisierung.
- Anwendungen: Wein, Bier, Sekt, Wasser, Getränke.

MODELLE UND TECHNISCHE MERKMALE

- Durchflussmenge 300– 5.000 l/h.
- CO₂-Dosiermenge bis zu 45 kg/h.
- Dosiergenauigkeit ± 0,1 g/L.

CARBO SMART

Le système compact et intuitif pour un dosage précis du dioxyde de carbone pendant le processus d'embouteillage – sans réservoir tampon.

- + Carbonatation précise et constante
- + Bulles fines et stables
- + Intégration directe à la ligne d'embouteillage

DESCRIPTION

Le système **CARBO SMART** est une **solution simple et intuitive pour le dosage de dioxyde de carbone pour les petites installations d'embouteillage** permettant la carbonatation facile de vins tranquilles, bières, cidres ou autres boissons. La constance est essentielle pour garantir une qualité de boisson toujours élevée. Une carbonatation précise joue un rôle fondamental dans l'obtention de bulles fines ou plus grossières, en fonction du domaine d'application et des besoins.

Ce carbonateur économique et convivial est généralement utilisé directement pendant l'embouteillage. Le niveau souhaité de CO₂ est défini avec précision via **l'écran tactile**. Dès que le produit commence à circuler, la quantité prédéfinie de CO₂ est automatiquement dosée en fonction du débit. Cela garantit une **carbonatation fiable même en cas de variations de débit**. Le système, **compatible avec le système CIP**, peut être utilisé à la fois en cave ou directement sur la ligne d'embouteillage, **sans réservoir tampon**. Cela permet de minimiser les pertes de produit lors des changements de production. Son format **mobile et compact** nécessite peu d'espace, ce qui le rend idéal pour la production de petites et moyennes séries de boissons. Le système peut être facilement intégré à toute ligne d'embouteillage et, si nécessaire, peut communiquer avec des systèmes de remplissage ou de refroidissement. De nombreuses options, telles que la mesure du CO₂ ou une deuxième unité de commande pour un fonctionnement à distance, peuvent compléter efficacement le système.

AVANTAGES CLÉS

- Compact, ergonomique, intuitif et facile à utiliser.
- Facilement intégrable dans toute ligne d'embouteillage.
- Reproduction fidèle du processus industriel.
- Dosage précis directement pendant le remplissage – sans réservoir tampon.
- Bulles fines pour des standards de qualité élevés avec différentes cartouches microporeuses.
- Dosage optimisé en fonction du débit.
- Économique.
- Utilisation très simple via l'écran tactile couleur.
- Mesure de débit (MID), capteur de pression et de température.
- Intégrable au système CIP de la remplisseuse: résistant aux acides et aux bases.
- Pilotage direct possible via le système de remplissage.

DOMAINES D'APPLICATION

- Lignes d'embouteillage pour une carbonatation précise.
- Carbonatation de cuve à cuve.
- Applications: vin, bière, vin mousseux, eau, boissons.

MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Débit: 300 – 5.000 L/h.
- Taux de dosage du CO₂: jusqu'à 45 kg/h.
- Précision de dosage $\pm 0,1$ g/L.

CARBO SMART

El sistema compacto e intuitivo para la dosificación precisa de dióxido de carbono durante el proceso de embotellado, sin tanques de acumulación.

- + Carbonatación precisa y constante
- + Burbujas finas y estables
- + Integración directa en la línea de embotellado

DESCRIPCIÓN

El sistema **CARBO SMART** es un sistema fácil e intuitivo para la dosificación de dióxido de carbono para pequeñas plantas de embotellado que permite la fácil carbonatación de vinos tranquilos, cerveza, sidra u otras bebidas. La constancia es fundamental para garantizar una calidad de bebidas constantemente alta. Una carbonatación precisa desempeña un papel fundamental para garantizar burbujas finas y estables o más gruesas, en función del campo de aplicación y de las necesidades.

Este carbonatador económico y fácil de usar se suele utilizar directamente durante el proceso de embotellado. El nivel de CO₂ deseado se establece con precisión a través del **panel táctil**. Tan pronto como el producto comienza a fluir, la cantidad preestablecida de CO₂ se dosifica automáticamente en proporción al caudal. Esto garantiza una **carbonatación fiable incluso con caudales variables**. El sistema, **compatible con el sistema CIP**, se puede utilizar tanto en la bodega como directamente en la línea de embotellado, **sin tanque de acumulación**. Esto minimiza las pérdidas de producto durante los cambios de producción. El sistema **móvil y compacto** requiere un espacio mínimo y es ideal para la producción de lotes de bebidas de tamaño pequeño y mediano. El sistema puede integrarse fácilmente en cualquier línea de embotellado y, si necesario, puede comunicarse con sistemas de llenado o refrigeración. Numerosas opciones, como la medición de CO₂ o una segunda unidad de control para el funcionamiento a distancia, completan perfectamente el sistema.

PUNTOS FUERTES

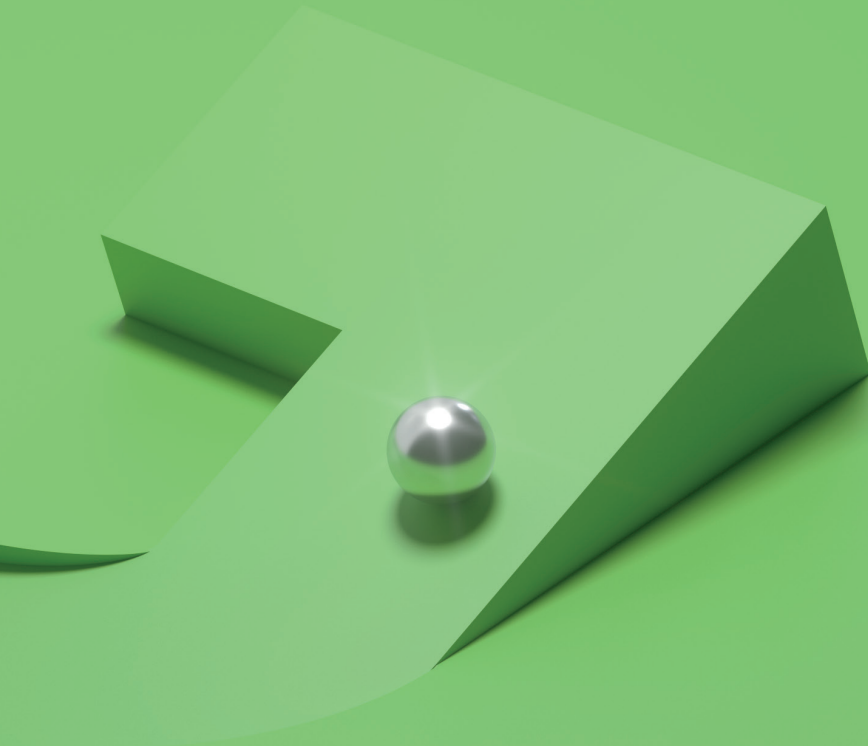
- Herramienta compacta, ergonómica, intuitiva y fácil de usar.
- Se puede integrar fácilmente en cualquier línea de embotellado.
- Reproducción fiel del proceso industrial.
- Caracterización precisa directamente durante el proceso de llenado: no se requiere ningún tanque de acumulación.
- Dosificación optimizada en función del flujo.
- Conveniente.
- Burbujas perfectas para los más altos estándares de calidad con diferentes cartuchos microporosos.
- Extremadamente fácil de usar a través del panel táctil en color.
- MID (medición del flujo), sensor de presión y temperatura.
- Se puede integrar en el CIP del sistema de llenado: resistente a ácidos y bases.
- La unidad se puede controlar directamente a través del sistema de llenado.

ÁREAS DE APLICACIÓN

- Líneas de embotellado para carbonataciones precisas.
- De tanque a tanque para carbonataciones.
- Aplicaciones vino, cerveza, vino espumoso, agua, bebidas.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Caudal 300 – 5.000 l/h.
- Caudal de dosificación CO₂ hasta 45 kg/h.
- Precisión de dosificación $\pm 0,1$ g/L.



JUCLAS S.r.l.
Via Mirandola, 49/A ZAI 37026
Settimo di Pescantina (VR) Italia

+39 045 6702595
info@juclas.it
juclas.it

