

NEU IN FRANKEN!

Carl Klein hat einen besonderen Anhänger, der Ihnen ganz neue Möglichkeiten bietet. Innovative Technik – gezielt für fränkische Bedürfnisse entwickelt! Lassen Sie sich überraschen.

**carl
klein**



NEU IN FRANKEN!

DER MOBILE ABFÜLLSERVICE

DER CARL KLEIN ABFÜLLSERVICE
Mieten Sie Abfüll- und Steriltechnik auf höchstem Niveau!
mobil, hygienisch, schonend, sicher

2-Phasen Rinser



Flaschensterilisator und Ozongenerator

- 12-stelliger, vollautomatischer Rinser mit Universal-Flaschenhals-Greifer
- Sterilflüssigkeit (ozonisiertes H2O) wird direkt erzeugt

Zwei Sterilisationsphasen:

- 1. Phase: Ausspritzen mit Sterilflüssigkeit (ozonisiertes H2O)
- 2. Phase: Ausblasen mit Sterilluft



Universal-Flaschenhals-Greifer

Kompetentes Personal

Die Betreuung während der gesamten Abfüllung erfolgt durch kompetente Kellermeister mit jahrelanger Erfahrung in der vollautomatischen Sterilfüllung.

Flaschenentlüftung

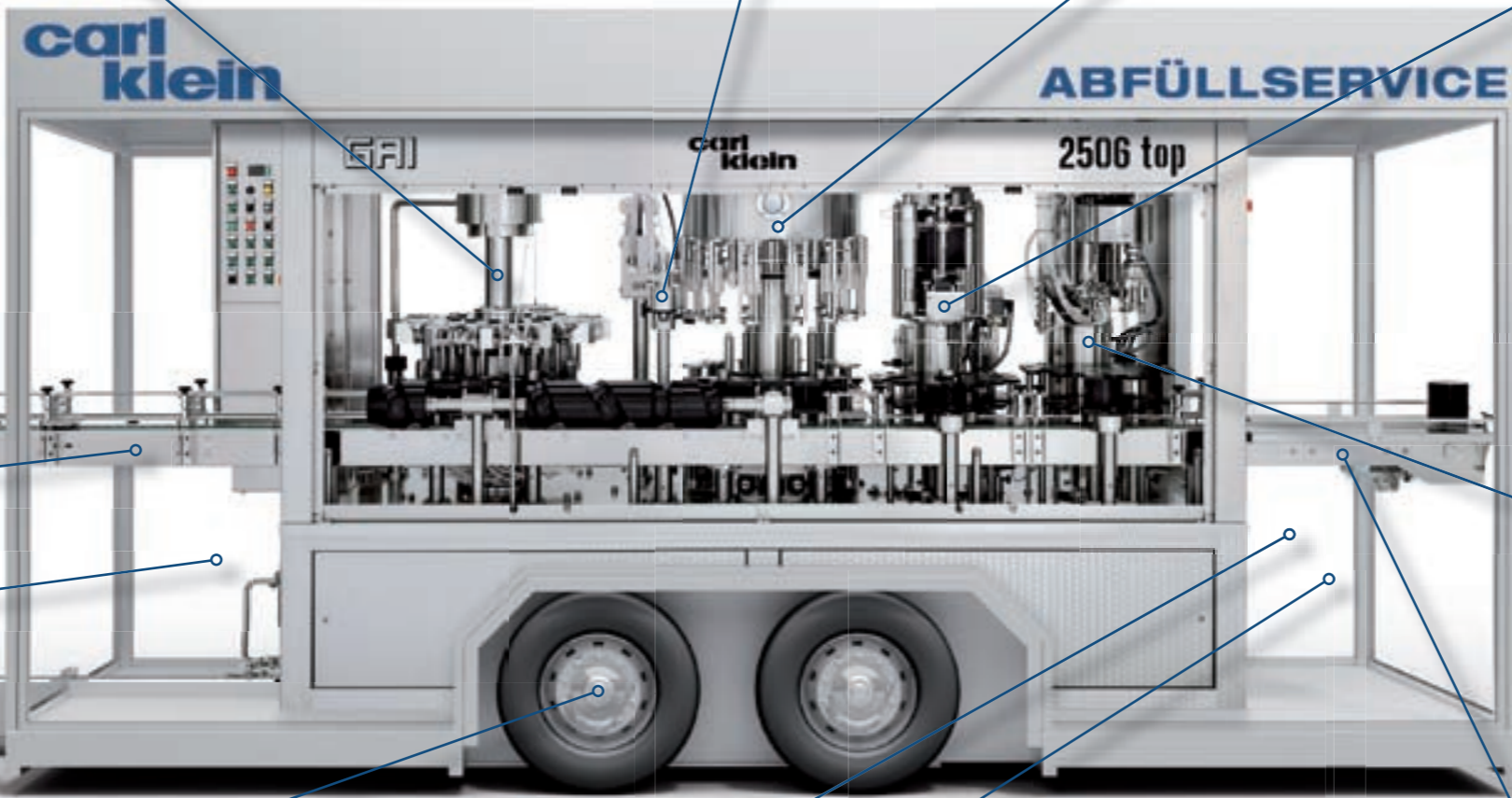


- Vakuumpumpe entzieht der Flasche 90% der Luft
- Im gleichen Zug wird die Flasche mit Inertgas befüllt, um das eintretende Füllgut vor Sauerstoffaufnahme (Oxidation) zu schützen.
- Weißwein: Flasche wird mit CO2 gefüllt
- Rotwein: Flasche wird mit N2 gefüllt

Füller



- 12-stelliger Falldruckfüller (Vakuum zu- und abschaltbar)
- Patentierte Füllrohre vermeiden jeglichen Kontakt zwischen Füllbehälter und Außenluft
- Zentrale Füllhöhenverstellung
- Zentrale Weinzufuhr in den Füllkessel von unten



Korker (und VinoLok-Aufsetzer)



CO2-Überlagerung

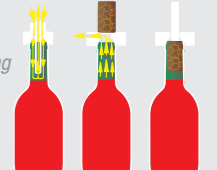
mit CO2-Überlagerung und Vakuumeinrichtung

- CO2-Überlagerung reduziert merklich den Sauerstoffgehalt zwischen Wein und Korken
- Vakuumierung der Flasche vor dem Einbringen der Korken vermindert das Risiko von Ausläufern und ermöglicht das Verarbeiten von langen Korken.
- Korker mit Edelstahl-4-Backen-Korkschloß



4-Backen-Korkschloß

Vakuumierung



Ausklappbares Einlaufband

Carbofresh-Gerät



CO2-Dosage

- Gezielte, stufenlose CO2-Dosage in den Wein mittels Carbofresh-Gerät.
- Dosagemenge: 0 bis max. 3 g/l Wein (temperaturabhängig)

Absenkbare Liftachsen



- Absenkbare Tandemachsen ermöglichen eine optimale Arbeitshöhe.
- Die Anlage kann auch auf unebenem Untergrund in Waage gestellt werden.

3-stufige Weinfiltration



- Stufe 1: EK-Schichtenfilter als „Vorfilter“ (Seitz Orion)
- Stufe 2: Kerzenfilter-Einheit mit 1,0 µm (Pall)
- Stufe 3: Kerzenfilter-Einheit mit 0,45 µm (Pall)



Dämpfer



16kW Durchlauf-Dampferzeuger zur Sterilisation der Anlage und der Filtereinheiten

Verschleißer



Schraubverschleißer mit CO2-Überlagerung

- CO2-Spülung des Flaschenhalsinneren und der Kapsel
- Aktives Aufsetzen des Verschleißes vor dem Herunterfahren des Anrollkopfes (entscheidend für die Verschleißqualität bei BVS 30/60 LongCap)
- Verschleißkopf mit 4 Rollen und Inverter

Codiergerät



Aufbringen Ihrer Betriebs- bzw. Charge-Nr. auf den Drehverschluss während der laufenden Produktion

BY-1234



