



schnell | präzise | flexibel

CO₂ Membran System

Manuelle | Halbautomatische | Vollautomatische-Systeme

Die professionelle Art der
CO₂- und O₂-Einstellung für Ihr Getränk



Manuelle Systeme



Halbautomatische Systeme



Vollautomatische Systeme

EIGENSCHAFTEN DER CO₂ MEMBRAN SYSTEME

CO₂-Einstellung und Karbonisierung auf genauen Zielwert

- Gasbläschenfreie CO₂-Zugabe auf Basis von Diffusion
- Begasung und Entfernung von Fremdgasen in einem Durchgang
- Bis zu 10% gesteigerte Abfülleistung bei Weißweinen durch deutlich verringerte Schaumbildung
- Einstellung auf Zielgehalt unabhängig vom Ausgangswert
- Integriertes Regelungsmodell mit schneller Einregelung auf gewünschten CO₂-Wert
- Inline und direkt auf dem Weg zur Abfüllung

Ein System, das für alle Weine geeignet ist

- CO₂-Einstellung bei Weiß- und Roséwein
- Inline Karbonisierung bis 9 g/l (Option bis 12 g/l)
- Entfernung von CO₂ - z.B. bei jungen Rotweinen nach dem BSA
- Gleichzeitige O₂-Reduzierung/-Einstellung
- Verschiedene Leistungsbereiche mit unterschiedlichen Größen
- Entfernung von Stickstoff und Sauerstoff bei gleichzeitiger Einstellung des CO₂
- System Carbo - Dies wurde speziell für die Karbonisierung von Getränken wie Perlwein/Sekt, Cocktails und Fruchtsaft entwickelt.

GRÖSSEN UND SPEZIFIKATIONEN

Unterschiedliche Modelle – Gleiche Präzision

Typ CO ₂ -Membran-System	Maximaler Produktdurchfluss	Maximale CO ₂ -Dosage	Membranfläche	Abmessungen (Länge/Breite/Höhe)
System Carbo, alle Größen	Abhängig von der Membrangröße; Details siehe unten:	Abhängig von der Membrangröße und der maximalen CO ₂ -Dosage; Details siehe unten:	Abhängig von der Membrangröße; Details siehe unten:	Abhängig von der Anlagengröße; Details siehe unten:
System 50	5.000 l/h	7 kg/h	20 m ²	1000x600x1900 mm
System 100	10.000 l/h	14 kg/h	2 x 20 m ²	1000x760x1900 mm
System 250	25.000 l/h	70 kg/h	140 m ²	1200x760x1900 mm
System 350	35.000 l/h	140 kg/h	2 x 140 m ²	1500x900x1900 mm
System 450	45.000 l/h	210 kg/h	3 x 140 m ²	2000x1000x1950 mm

LEISTUNGSMERKMALE

Programm	Maximaler Durchfluss (l/h)						Empfohlene Temperatur	CO ₂	Sauerstoff
	System Carbo alle Größen	System 50	System 100	System 250	System 350	System 450			
CO ₂ -Apassung	Nur Karbonisierung möglich	5.000	10.000	25.000	35.000	45.000	5–25°C	Anpassung* 0–3 g/l	Entfernung* 50–99%
Karbonisierung	Durchflussmenge ist abhängig von der Membrangröße; siehe ->	1.500	5.000	12.000	20.000	28.000	5–15°C	Anpassung* 3–9 g/l 1–5 bar	Entfernung* 50–90%
Entgasung	Aktive Entgasung ist nicht möglich - keine Vakuumpumpe integriert	2.500	5.000	12.000	20.000	28.000	15–25°C	Entfernung* 50–90%	Entfernung* 50–90%
O ₂ -Einstellung (optional)	Aktive Entgasung ist nicht möglich - keine Vakuumpumpe integriert	5.000	10.000	25.000	35.000	45.000	10–20°C	Entfernung* 50–90%	Anpassung* 0,5–10 mg/l

*CO₂-Zugabe bis zum physikalischen Limit; Die Entfernrungsrate ist abhängig von Durchfluss, Temperatur und Membranintegrität

VERGLEICHSTABELLE

KH CO₂ Membran System - Produktübersicht und Konfigurationsoptionen

Konfiguration/System	System Carbo	Manuell			Halbautomatisch			Vollautomatisch			
	Alle Größen	50	100	250	100	250	350	100	250	350	450
Touch Display	7"	7"	7"	7"	9"	9"	9"	15"	15"	15"	15"
Automatische CO ₂ - und gleichzeitige O ₂ -Einstellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische CO ₂ -Einstellung und gleichzeitige O ₂ - und N ₂ -Reduzierung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische CO ₂ -Einstellung während Temperatur- und Durchflussveränderung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Probehahn	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische Ventile für CO ₂ -Einspeisung	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatische und voll integrierte CO ₂ -Kontrolle (Anton Paar/Carbo 510)	✓	–	–	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Integrierte Vakuumpumpe	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Inline und voll integrierte Sauerstoffmessung mittels Sonde	●	●	●	●	●	●	●	✓	✓	✓	✓
Membranreinigung	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	✓	✓	✓	✓
Membrantrocknung	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	✓	✓	✓	✓
Membrankonservierung	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	✓	✓	✓	✓
Produktventile	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	MAN	✓	✓	✓	✓
Remote Control	●	–	–	–	●	●	●	✓	✓	✓	✓
Online Support	●	–	–	–	●	●	●	✓	✓	✓	✓
Data Logging (365 Tage)	–	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓
Automatische O ₂ -Anpassung für Rotweine	–	–	–	–	–	–	–	✓	✓	✓	✓
Optionen											
Integrierte Produktpumpe	●	–	–	–	●	●	●	●	●	●	●
Remote Display/2. Display	●	–	–	–	●	●	●	●	●	●	●
Integrierte CIP-Einheit	●	–	–	–	●	●	●	●	●	●	●
2. Sauerstoffsensorm am Produkteingang	–	–	–	–	●	●	●	●	●	●	●
Anton Paar Carbo QC-Box-CO ₂ -Messung	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Anton Paar Carbo C-Box-CO ₂ - und O ₂ -Messung	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

✓ = integriert oder vollautomatisch ● = nicht integriert aber optional erhältlich – = nicht integriert MAN = manuell

Die KH Membran-Systeme

sind erstklassige Technologiesysteme, die eine automatische Einstellung von Gas in Wein und anderen Getränken ermöglichen

- Verbesserte Abfülleistung
- Leichte Handhabung
- Innovative und bewährte Technologie
- Zugelassene Systeme
- Weit mehr als einhundert Referenzanlagen in Europa und anderen führenden Wein produzierenden Ländern der Welt

KH TEC[®]

KH TEC GmbH

KH vessel TEC GmbH

KH process TEC GmbH

An der Hessel 5 | D-75038 Oberderdingen
Telefon +49 (0) 7045/980-0 | Telefax +49 (0) 7045/980-27 | info@kh-tec.de