

KombiKEG



WWW.KEG-GRUBER.AT



ALFRED GRUBER Gesellschaft m. b. H.
Nordstraße 6, 5301 Eugendorf, Österreich / Austria

Telefon: 0043/06225/71 60 | E-Mail: office@keg-gruber.at | Web: www.keg-gruber.at



HALBAUTOMATISCHE KEG-REINIGUNGS - UND FÜLLANLAGE

- Leistung 30 Keg/h
- für Innenreinigung, Sterilisierung u. Füllen
- für alle Kegs und Einweg (auch mit Inlay)
- für alle handelsüblichen Fittingsysteme
- Intervallreinigung von Fass und Fitting
- geringe Sauerstoffaufnahme
- geringe Abspritzbierverluste

MASCHINE:

- komplett aus Edelstahl (min. 1.4301)
- ein **isolierter** Reinigungsmittelbehälter
- Schaltschrank komplett aus Edelstahl
- ein Reinigungskopf, eine Sterilisierstation und ein Füllkopf mit Differenzdrucksteuerung
- zwei Abluftventile für optimale Füllung
- Arbeitstische mit Fassanschlüssen
- Kontrolleinrichtungen für Fassventil offen
- Vorlaufüberwachung mit Druckschalter (LED-Druckanzeige) und Rücklauf,-überwachung mittels Sonde
- pneumatische V2a - Kolbenstangenventile
- Umschraubpanel an der Maschinenfront
- keine Elektrobauteile im Nassbereich

BEHÄLTER:

- Isolierter integrierter Behälter, 175 Liter
- Heizschlange für Dampfbetrieb, mit Regelventil und Kondensatstauer
- Pumpe 1.1KW
- Trockenlaufschutz für Pumpe
- Rücklaufleitung mit Luftabscheiderohr

STEUERUNG:

- Siemens SPS-Steuerung
- Touchpanel - farbige, für Anzeige und Einstellungen
- Behälter-Temperaturregelung über SPS
- Differenzdruckregelung via SPS (Füllung)
- zwei Reinigungsprogramme für Keg
- zwei Reinigungsprogramme für CIP
- Festo Multipol-Pneumatik-Ventilinsel

OPTIONEN:

- zweiter Reinigungsbehälter
- IDM Durchflußmesser für Füllung
- Gegenstromspülung für Fitting

technische Änderungen vorbehalten !

SEMI AUTOMATIC KEG-CLEANING AND FILLING MACHINE

- capacity 30 keg/h
- for inside cleaning, sterilisation and filling
- for all s/s kegs and all oneway keg
- for all fitting types
- interval cleaning - kegwall and down tube
- low absorption of oxygen during filling
- low beer spill

MACHINE:

- completely in stainless steel (AISI 403)
- one **insulated** tank for detergent
- switch cabinet completely in AISI 403
- one cleaning head, a sterilisation station and one filling head with difference pressure control (no foaming at filling)
- two vent valves for best and fast filling
- tables with keg stop logs
- control for keg-valve open
- pressure switch for control of flow line and electronic probe for control of return line
- pneumatically piston valves
- panel at the front (to change between filling and CIP cleaning)
- no electrical components in the wet area

TANK:

- integrated tank, 175 liters / 38.5 US gallon
- heating coil for steam with control valve and steam trap
- pump 1.1 kW
- electronically dry run protection for pump
- return line with air separator

CONTROL:

- PLC control unit made of Siemens
- Touchpanel - color, for error messages and for setting up
- temperature control via PLC
- difference pressure control via PLC
- two cleaning programs for keg
- two cleaning programs for CIP machine
- multipole pilot valve block made of Festo

OPTIONS:

- second tank for detergent or mix water
- magnetic flow meter
- valve for counter current rinsing of fitting

technical changes reserved !