



Hamry 3567, 580 01 Havl. Brod, Czech Republic
tel. +420 569 433 620 1-cube@1-cube.com <http://www.1-cube.com>

SATURADOR DE BEBIDAS DE LABORATORIO TIPO LSN 2

Uso:

Se trata de un equipo de laboratorio destinado a la carbonatación automática de bebidas en botellas de vidrio, botellas PET y latas. El equipo permite la carbonatación de muestras de bebidas con un contenido de dióxido de carbono definido con precisión. Gracias a la posibilidad de ajustar un amplio rango del nivel de carbonatación, es posible verificar rápidamente en la comodidad del laboratorio en qué nivel de saturación la bebida alcanza sus propiedades organolépticas óptimas y, con base en estos resultados, ajustar posteriormente la carbonatación de la bebida en condiciones operativas.

Procedimiento de trabajo:

El operador coloca la botella en el soporte del equipo y, en el menú de selección, elige el tipo de bebida a carbonatar (cerveza, radler, vino, agua), el nivel de saturación requerido, el tipo de botella, el volumen de la botella y el volumen de la bebida. En función del tipo de bebida seleccionado, el equipo ajusta automáticamente la velocidad óptima de carbonatación, que puede modificarse manualmente durante el proceso si es necesario.

A continuación, el operador pulsa el botón ON. El saturador primero mide el volumen del espacio libre en el cuello de la botella y luego inicia la carbonatación automática de la bebida hasta alcanzar el nivel de saturación requerido. La carbonatación se realiza mediante una aguja de carbonatación, en la cual el CO₂ se dosifica con precisión mediante una bomba. El CO₂ no disuelto es devuelto por la bomba nuevamente a la bebida hasta su completa disolución.

Si durante la carbonatación se forma espuma en el espacio del cuello de la botella, el equipo interrumpe automáticamente el proceso, espera a que la espuma desaparezca y posteriormente reduce automáticamente la velocidad de carbonatación. Una vez alcanzado el nivel de saturación requerido, el proceso finaliza, lo cual se indica al operador mediante una señal acústica y un mensaje de texto en la pantalla. El operador retira entonces la botella del soporte del equipo.

Ventajas:

- Posibilidad de utilizar diferentes tamaños de botellas de vidrio, botellas PET y latas.
- Funcionamiento totalmente automático
- Alta precisión y posibilidad de calibración: ideal para laboratorios con sistema de calidad ISO 9001/9002 implementado.
- Alta reproducibilidad de los resultados
- Resultados precisos independientemente de la temperatura de la muestra
- Reducción de la formación de espuma en la botella
- Bajos requisitos de mantenimiento
- Limpieza automática de la aguja de carbonatación
- Medición automática del volumen del espacio libre en el cuello de la botella

Parámetros técnicos:

Parámetro	Rango / Valor
Rango de saturación	0 a 10 g/l
Precisión de saturación	0,1 g/l
Presión máxima de saturación	550 kPa
Pantalla	Digital, 4 x 20 caracteres
Dimensión máxima de la botella	∅ 100 mm, altura 380 mm
Dimensiones de latas	0,25 l, 0,3 l, 0,5 l, 8 oz, 12 oz, 16 oz
Alimentación	230V/50Hz, 2,5A
Interfaz	RS232/USB
Dimensiones (l x an x al)	410 x 510 x 570 mm



Alcance del suministro:

Saturador de bebidas de laboratorio, soporte para botella/lata, adaptador y aguja de carbonatación para una dimensión de botella, cubierta protectora para botellas de vidrio, manual de operación.

Accesorios: (no incluido en el suministro; disponible solo a solicitud del cliente)

Adaptador y aguja de carbonatación para otra dimensión de botella, adaptador para botellas PET, contenedor para la carbonatación en lata.

Preguntas frecuentes (FAQ):

¿Incluye el suministro un cilindro de CO₂ a presión y un regulador?

No, ni el cilindro de CO₂ a presión ni el regulador están incluidos en el suministro.

¿Es necesario adquirir un adaptador y una aguja de carbonatación para otro tipo de botella con dimensiones diferentes?

Sí, para cada tipo adicional de botella con dimensiones distintas es necesario adquirir el adaptador y la aguja de carbonatación correspondientes.

¿Qué hacer si durante la carbonatación se forma una cantidad excesiva de espuma?

En caso de formación excesiva de espuma, el saturador interrumpe automáticamente la carbonatación hasta que la espuma disminuya. Una vez que la espuma baja, el proceso continúa automáticamente. Además, el operador puede reducir manualmente la velocidad de carbonatación durante el proceso para limitar la formación de espuma.

¿Qué factor influye más en la velocidad de carbonatación?

El factor que más influye en la velocidad de carbonatación es el tipo de bebida. La cerveza se carbonata más lentamente, seguida por los radlers y el vino, y la bebida que se carbonata más rápido es el agua. La temperatura de la bebida también afecta la velocidad de carbonatación: cuanto más baja es la temperatura, más rápido se realiza la carbonatación.

¿Qué información se debe proporcionar al realizar el pedido del equipo?

Antes de iniciar la producción, necesitamos conocer las dimensiones de las botellas o latas, para poder fabricar los adaptadores y las agujas de carbonatación adecuados.