



1-CUBE

Hamry 3567, 580 01 Havl. Brod, Czech Rep.

tel + 420 569 433 620

1-cube@1-cube.com

www.1-cube.com

ЛАБОРАТОРНЫЙ КАРБОНИЗАТОР ОБРАЗЦОВ НАПИТКОВ ТИП LSN 2

Применение:

Это лабораторный прибор, предназначенный для автоматического газирования напитков в стеклянных бутылках, ПЭТ-бутылках и банках. Прибор позволяет насыщать образцы напитков точно заданным содержанием углекислого газа. Благодаря возможности регулировки широкого диапазона степени газирования можно в лабораторных условиях быстро определить, при каком уровне насыщения напиток достигает оптимальных вкусовых качеств, и на основе этих результатов затем настроить газирование напитка в производственных условиях.

Порядок работы:

Оператор помещает бутылку в стойку прибора и в меню выбирает тип газированного напитка (пиво, радлер, вино, вода), желаемый уровень насыщения, тип бутылки, объём бутылки и объём напитка. На основе выбранного типа напитка прибор автоматически устанавливает оптимальную скорость газирования, которую при необходимости можно вручную регулировать в ходе процесса.

Затем оператор нажимает кнопку ON. Газировщик сначала измеряет объём свободного горлового пространства бутылки и затем начинает автоматическое газирование напитка до заданного уровня насыщения. Газирование осуществляется через газифицирующую иглу, в которую CO₂ подаётся точно дозированным с помощью насоса. Нерастворённый CO₂ насос возвращает обратно в напиток до его полного растворения.

Если во время газирования в горловом пространстве бутылки образуется пена, прибор автоматически приостанавливает процесс, ожидает её распада и затем автоматически снижает скорость газирования. После достижения требуемого уровня насыщения процесс завершается, о чём оператору сообщается звуковым сигналом и текстовой информацией на дисплее. Затем оператор извлекает бутылку из стойки прибора.

Технические параметры:

| Параметр | Диапазон / Значение |
|-----------------------------------|---|
| Диапазон насыщения | 0 až 10 г/л |
| Точность насыщения | 0,1 г/л |
| Максимальное давление газирования | 550 кПа |
| Дисплей | цифровой, 4 × 20 знаков |
| Максимальный размер бутылки | ∅ 100 мм, высота 380 мм |
| Размеры банок | 0,25 л, 0,3 л, 0,5 л, 8 унций, 12 унций, 16 унций |
| напряжение сети | 230V/50Hz, 2,5A |
| Интерфейс | RS232/USB |
| Габариты (В × Ш × Г) | 410 x 510 x 570 мм |
| Вес | 20 кг |



Комплект поставки:

Лабораторный КАРБОНИЗАТОР напитков, стойка для бутылки/банки, адаптер и газирующая игла для одного размера бутылки, защитный кожух для стеклянных бутылок, руководство по эксплуатации.

Принадлежности: (не входит в комплект — только по желанию клиента)

- Адаптер и газирующая игла для другого размера бутылки
- Адаптер для ПЭТ-бутылок
- контейнер для газирования в банке

Основные преимущества:

- Возможность использования различных размеров стеклянных бутылок, ПЭТ-бутылок и банок.
- Полностью автоматический режим работы.
- Высокая точность и возможность калибровки: идеально для лабораторий с внедрённой системой качества ISO 9001/9002.
- Высокая воспроизводимость результатов.
- Точные результаты независимо от температуры образца.
- Снижение образования пены в бутылке.
- Низкие требования к обслуживанию.
- Автоматическая очистка газирующей иглы.
- Автоматическое измерение свободного объёма горлового пространства.

Часто задаваемые вопросы (FAQ):

Входит ли в комплект поставки баллон CO₂ под давлением и редукционный клапан?

Нет, баллон CO₂ под давлением и редукционный клапан в комплект не входят.

Необходимо ли докупать адаптер и газирующую иглу для другого типа бутылки с отличающимися размерами?

Да, для каждого дополнительного типа бутылки с другими размерами необходимо докупить соответствующий адаптер и газирующую иглу.

Что делать, если во время газирования образуется чрезмерное количество пены?

В случае чрезмерного образования пены газировщик автоматически приостанавливает процесс до тех пор, пока пена не спадёт. После её уменьшения газирование продолжается. Оператор также может во время газирования снизить скорость газирования, чтобы уменьшить образование пены.

Что оказывает наибольшее влияние на скорость газирования?

Наибольшее влияние на скорость газирования оказывает тип напитка. Самое медленное газирование у пива, затем радлеров и вина, а быстрее всего — у воды. Скорость газирования также зависит от температуры напитка: чем ниже температура, тем быстрее проходит процесс.

Какая информация необходима при заказе прибора?

Перед началом производства нам необходимо знать размеры бутылок и, при необходимости, банок, чтобы изготовить адаптеры и газирующие иглы согласно этим размерам.