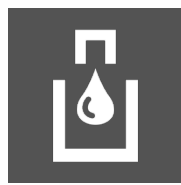


# Barifill Canto

Kombinierter Füller für  
Glasflaschen und Dosen





## Ein Füller für Glasflaschen und Dosen

Erstmals präsentiert KOSME einen Kombi-Füller, der sowohl Glasflaschen als auch Dosen verarbeitet: den Barifill Canto. Ein Novum, nicht für KOSME selbst, sondern für den gesamten KRONES Konzern. Herzstück der Maschine ist ihr neuentwickeltes kombiniertes Füllventil, das die Vorzüge von bestehenden KRONES Füllsystemen aus der Modulfill Reihe vereint. Kleine Traditionsbrauereien, Craft Brewer oder Wein-Abfüller erhalten dadurch höchstmögliche Flexibilität bei der Behälterwahl, ohne dafür in zwei unterschiedliche Füller investieren zu müssen.

### Auf einen Blick

- Kombiniertes Füllventil für Dosen und Glasflaschen
  - Dosen: für Bier, CSD und Schaumweine (0,15 bis 0,66 Liter)
  - Glasflaschen: für Bordeaux- oder Burgunder-Weinflaschen (0,20 bis 1,5 Liter) oder Longneck-Bierflaschen (0,25 bis 0,75 Liter, auch für CSD geeignet)
- Verschließer für Glasflaschen und Dosen integriert



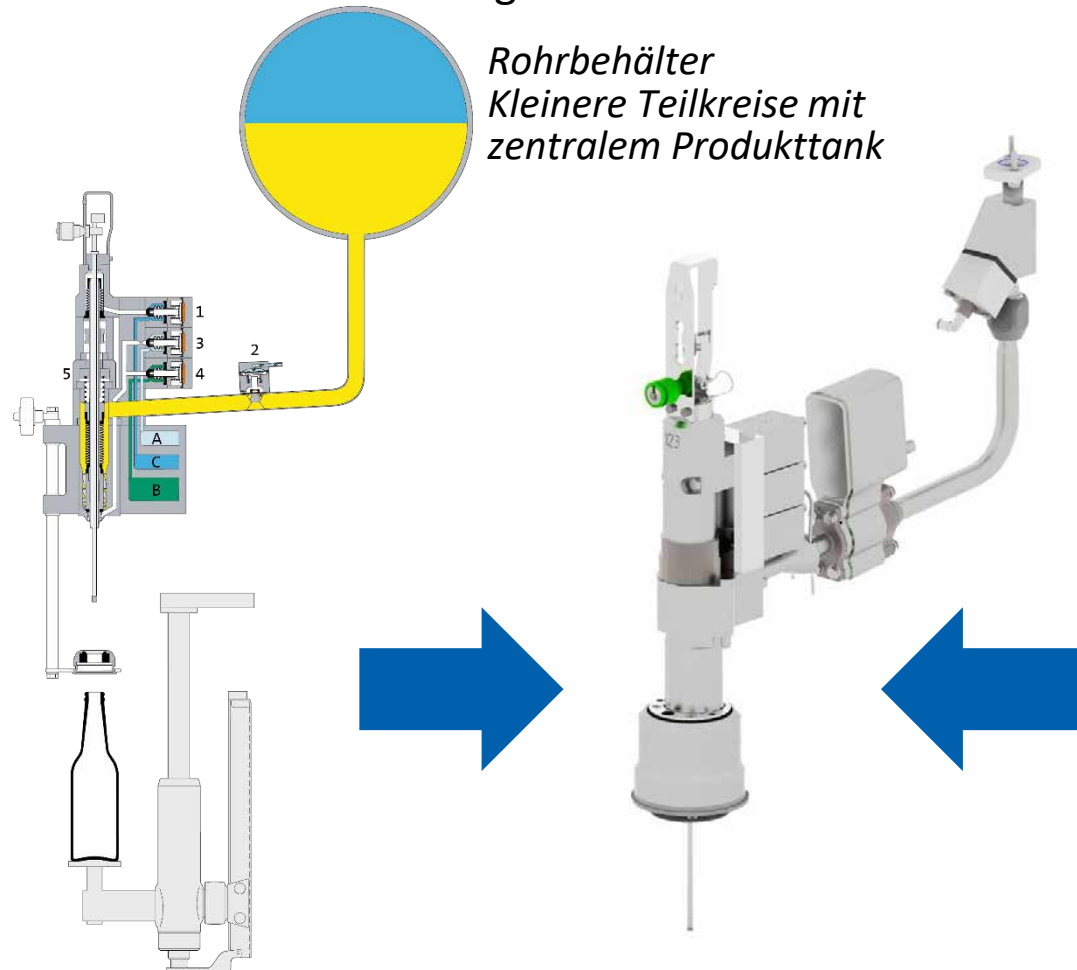


## Kombiniertes Füllventil

Das neue Füllventil des Barifill Canto vereint die Vorteile von bestehenden KRONES Füllsystemen aus der Modulfill Reihe:

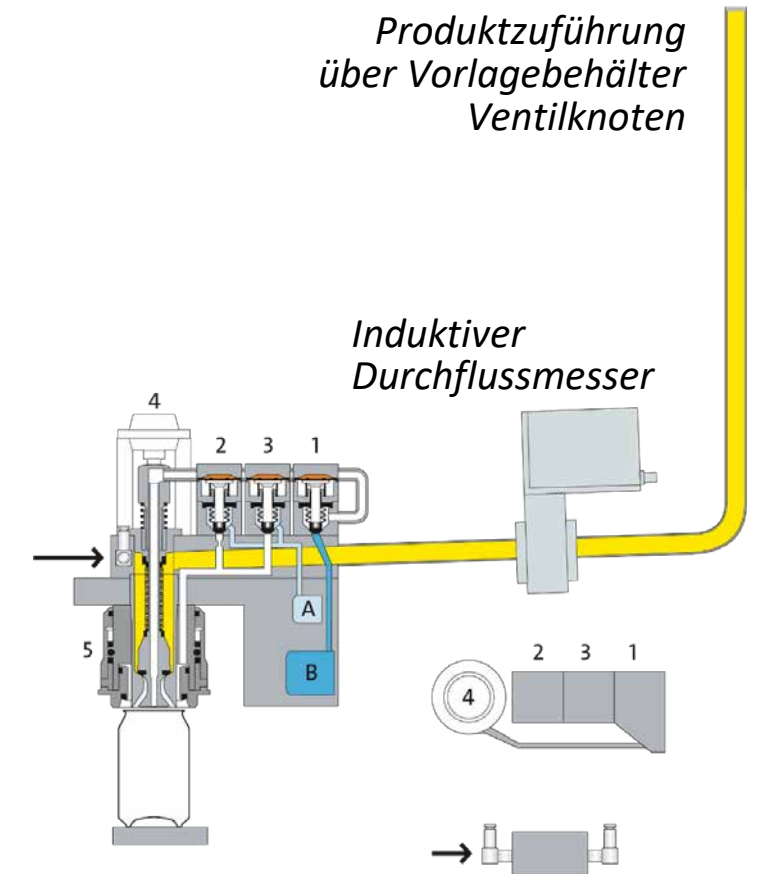
- Für Glasflaschen:  
Höhenfüllsystem mittels Sonden-Technologie

- Grundstellung*
1. Steuerzylinder  
Flüssigkeitsventil
  2. Umschaltventil  
schnell/langsam
  3. Vorspann- und  
Rückgasventil
  4. Entlastungsventil
  5. Vakuum- und CIP-  
Rücklaufventil
- A Entlastungskanal  
B Vakuumkanal  
C Vorspannkanal



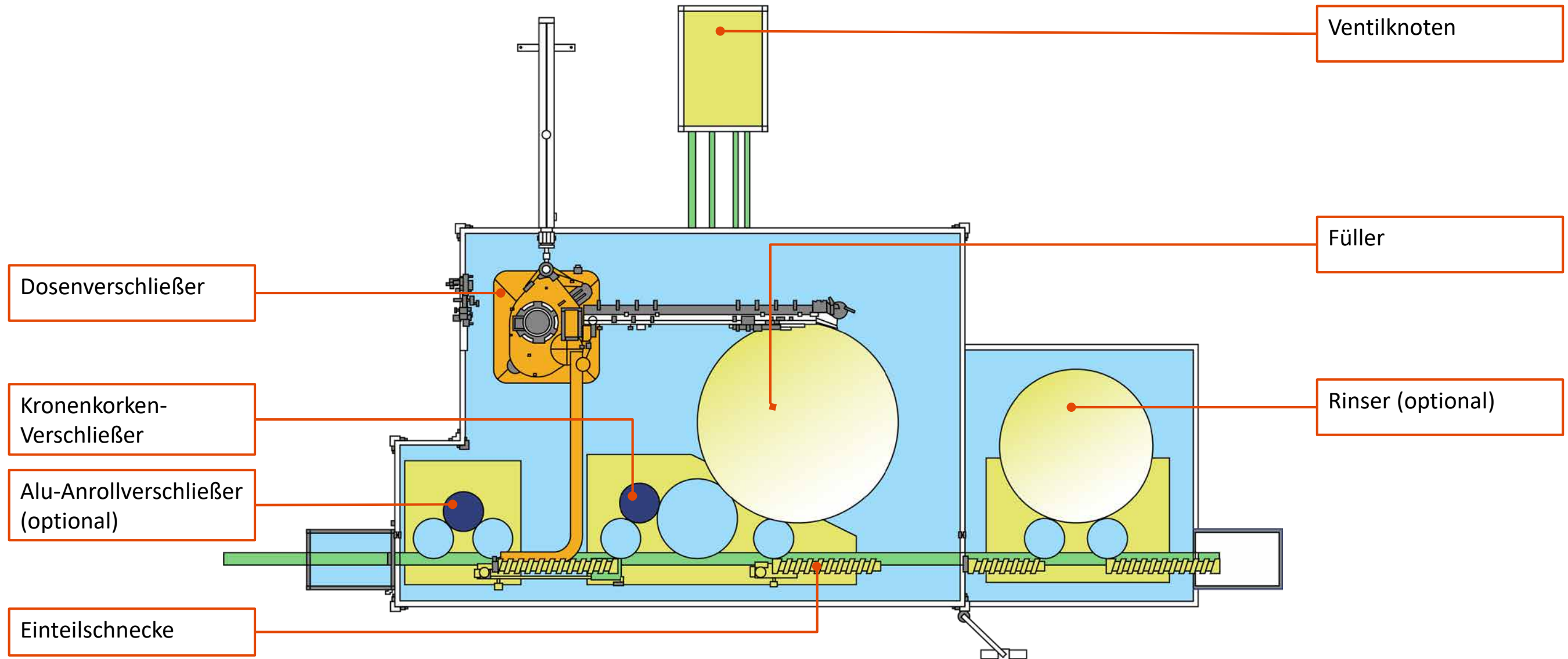
- Für Dosen:  
Volumetrisches Füllsystem mit induktivem Durchflussmesser

- Grundstellung*
1. Vorspann- und  
Rückgasventil
  2. Entlastungsventil  
Dosenkopfraum
  3. Spül- und CIP-  
Rücklaufventil
  4. Steuerzylinder  
Flüssigkeitsventil
  5. Zentrierglocke
- A Entlastungskanal  
B Vakuumkanal





# Layout





## Behälterdetails

### Dosen

- Für Bier, CSD und Schaumweine
- Dosentypen: 202/211
- 0,15 bis 0,66 Liter
- Abfülltemperaturen: 2 °C bis 16 °C



### Glasflaschen

#### Wein

- Bordeaux- oder Burgunder-Flaschen
- 0,2 bis 1,5 Liter
- Abfülltemperaturen: 2 °C bis 16 °C




#### Bier

- Longneck-Flaschen
- 0,25 bis 0,75 Liter
- Abfülltemperaturen: 2 °C bis 16 °C
- Auch für CSD geeignet




## Beispiele Kleinste Auslegung



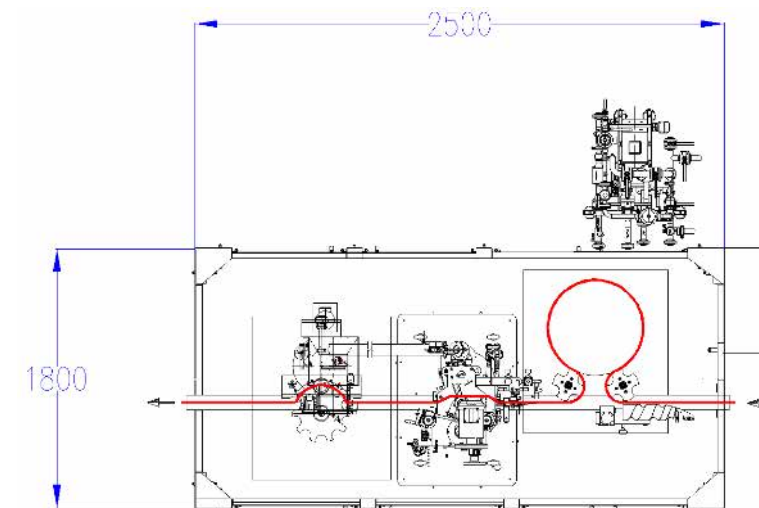
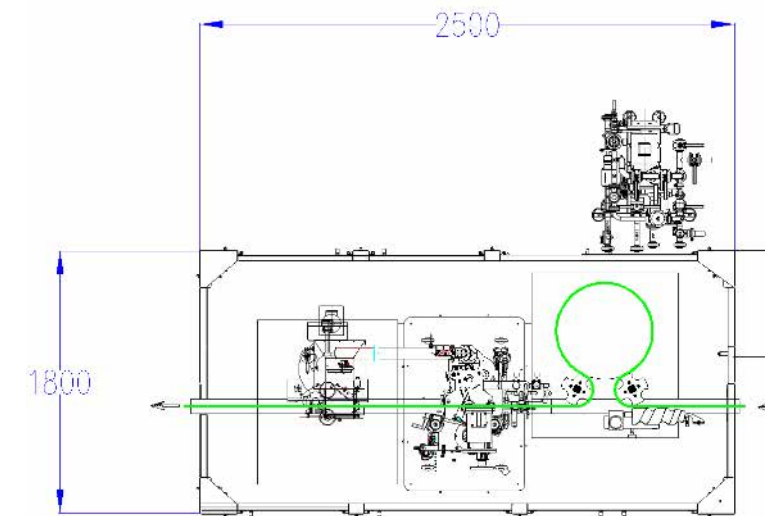
	<b>0,33-Liter-Dose</b>	<b>0,75-Liter-Glasflasche</b>
<b>Stillwein*</b>	2.500 Beh/h	1.200 Beh/h
<b>Schaumwein**</b>	2.500 Beh/h	800 Beh/h

\* 20 °C, CO<sub>2</sub>: 1,5 g/l, Zucker: 20 g/l

\*\* 0 bis 4 °C, CO<sub>2</sub>: 9 g/l, Zucker: 20 g/l


	<b>0,33-Liter-Dose</b>	<b>0,33-Liter-Glasflasche</b>
<b>Bier/CSD***</b>	2.500 Beh/h	2.500 Beh/h

\*\*\* 5 °C, CO<sub>2</sub>: 5,6 g/l




## Beispiele Größte Auslegung



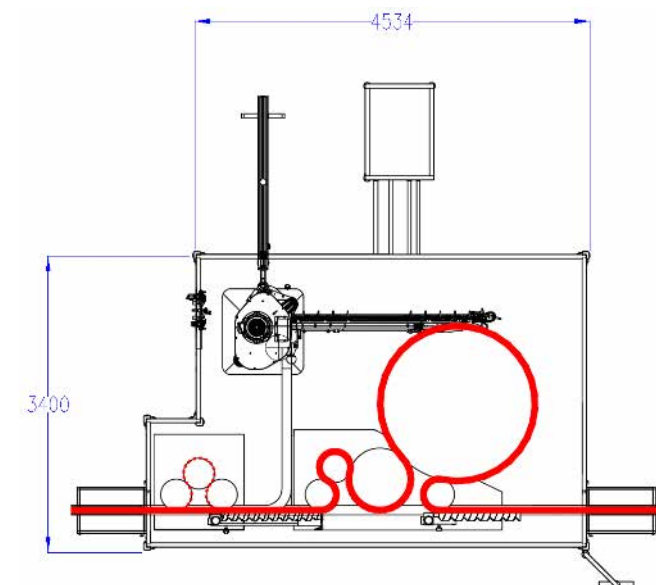
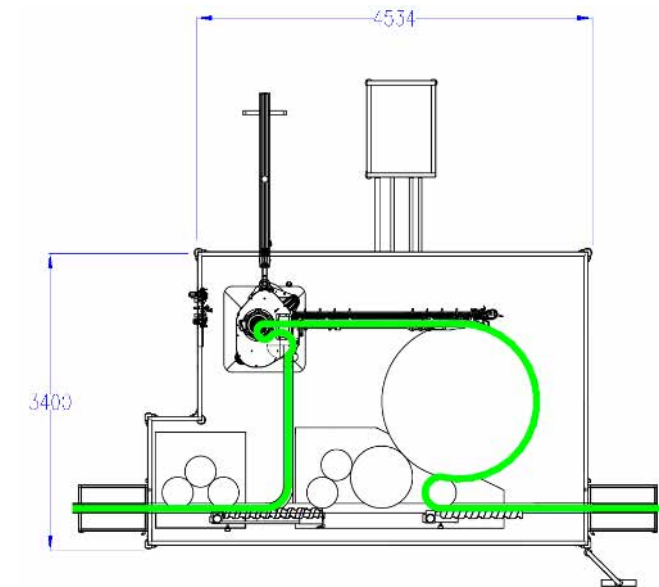
	<b>0,33-Liter-Dose</b>	<b>0,75-Liter-Glasflasche</b>
<b>Stillwein*</b>	14.500 Beh/h	9.500 Beh/h
<b>Schaumwein**</b>	7.900 Beh/h	6.300 Beh/h

\* 20 °C, CO<sub>2</sub>: 1,5 g/l, Zucker: 20 g/l

\*\* 0 bis 4 °C, CO<sub>2</sub>: 9 g/l, Zucker: 20 g/l

	<b>0,33-Liter-Dose</b>	<b>0,33-Liter-Glasflasche</b>
<b>Bier/CSD***</b>	16.000 Beh/h	16.000 Beh/h

\*\*\* 5 °C, CO<sub>2</sub>: 5,6 g/l





## Verschleißer für Glasflaschen

- Ein Verschleißerturm in Standardausführung
- Modulares Design: Möglichkeit, zusätzliche Verschleißertürme zu integrieren, um verschiedene Verschlusstypen zu verarbeiten
  - Kronenkorken
  - Alu-Anrollverschlüsse
  - Korken
- Hygienic Design: Verschleißer komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 304

**Kronenkorken**



**Alu-Anrollverschlüsse**



**Korken**







## Verschließer für Dosen

### Zwei Typen

- Zwei-Kopf-Verschließer von einem OEM-Partner:  
für bis zu 6.000 Beh/h
- Vier-Kopf-Verschließer KRONES Moduleam:  
für bis zu 16.000 Beh/h

### Vorteile

- Einfache Bedienbarkeit und schnelle Umstellungen:  
ein zentrales Touchpanel
- Zuverlässige Reinigung und lange Lebensdauer: alle  
produktberührenden Komponenten aus Edelstahl
- Verringerter Wartungsaufwand: geschlossenes Öl-  
Schmiersystem





## Ihre Vorteile

### Schnelle Umstellungen

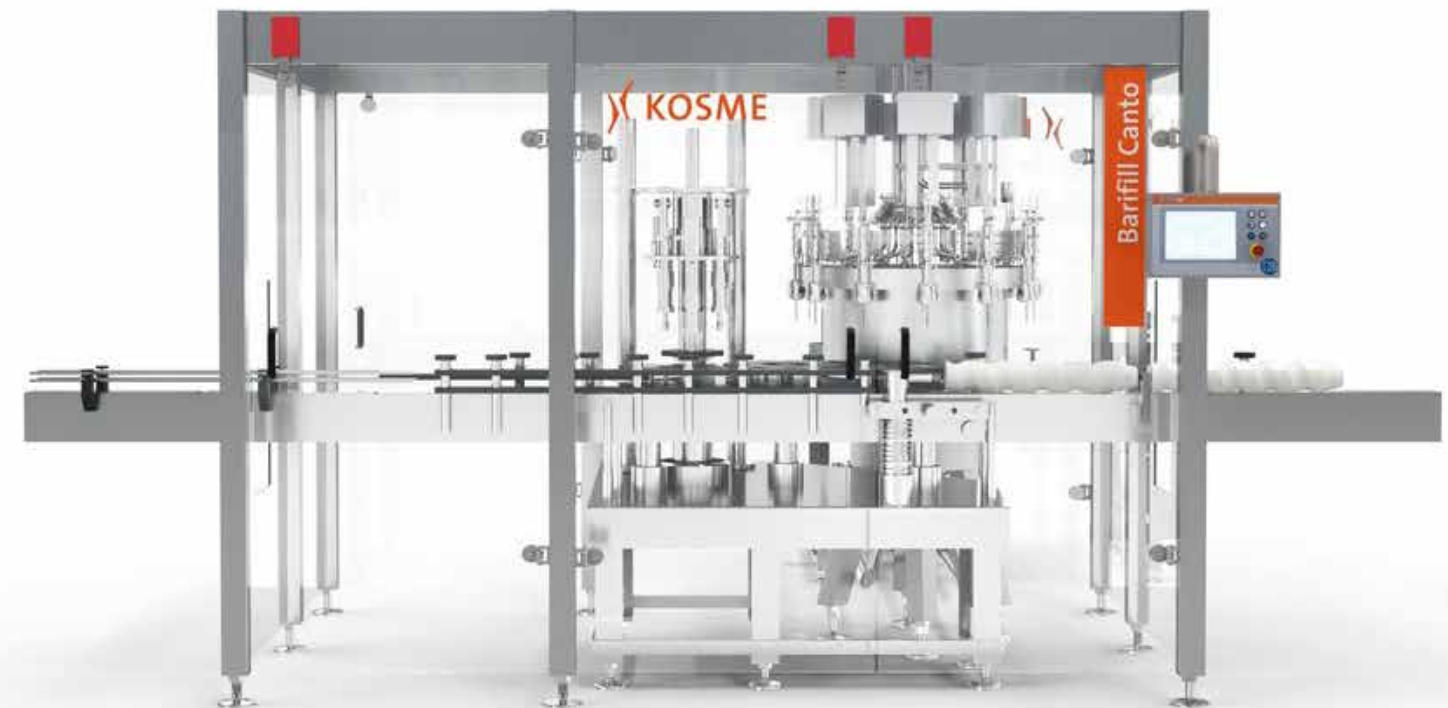
Bei Format- oder Größenumstellungen lässt sich das Ventil automatisch an die neue Füllhöhe der Glasflasche beziehungsweise das Füllvolumen der Dose anpassen.

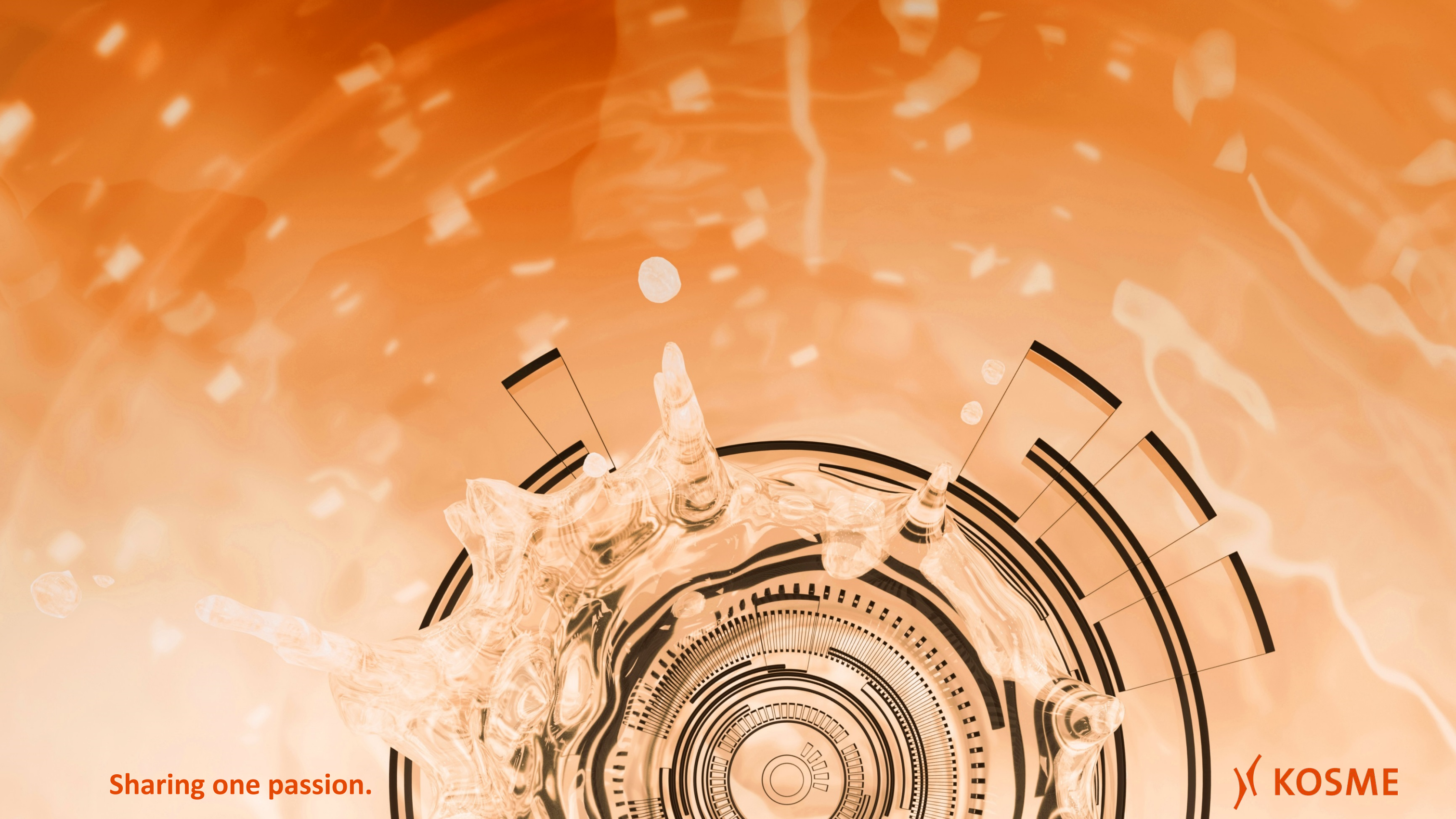
### Zentrales Bedienterminal

Die Steuerung aller Teilmaschinen ist in einer zentralen Einheit zusammengefasst, wodurch sich die Eingriffe von Bedienern auf ein Minimum reduzieren.

### Hygienic Design

Alle produktberührenden Komponenten bestehen aus Edelstahl, was sowohl eine zuverlässige Reinigung ermöglicht als auch für eine lange Lebensdauer sorgt. Darüber hinaus bewirken schräge Tischplatten unter Füller und Verschließern, dass Flüssigkeiten schnell und sauber ablaufen können.





Sharing one passion.

 KOSME