

# Craftmate C

Der Dosenfüller für den niedrigen Leistungsbereich

---

 **KRONES**

# Technologie aus der Großbrauerei für die Craft Brewer



Bei der Abfüllung von Craft Beer in Dosen ist der Craftmate C Ihr idealer Weggefährte. Denn der Krones Dosenfüller ist der Experte für den kleinen Leistungsbereich. Bereits geringe Produktionsmengen ab 12.000 Behältern pro Stunde\* bringt er sicher in die Dose. Dabei bleiben Sie doppelt flexibel: Denn der Alleskönner verarbeitet verschiedene Dosengrößen sowie -formate und meistert dabei nicht nur Bier, sondern auch karbonisierte Getränke und Wein.

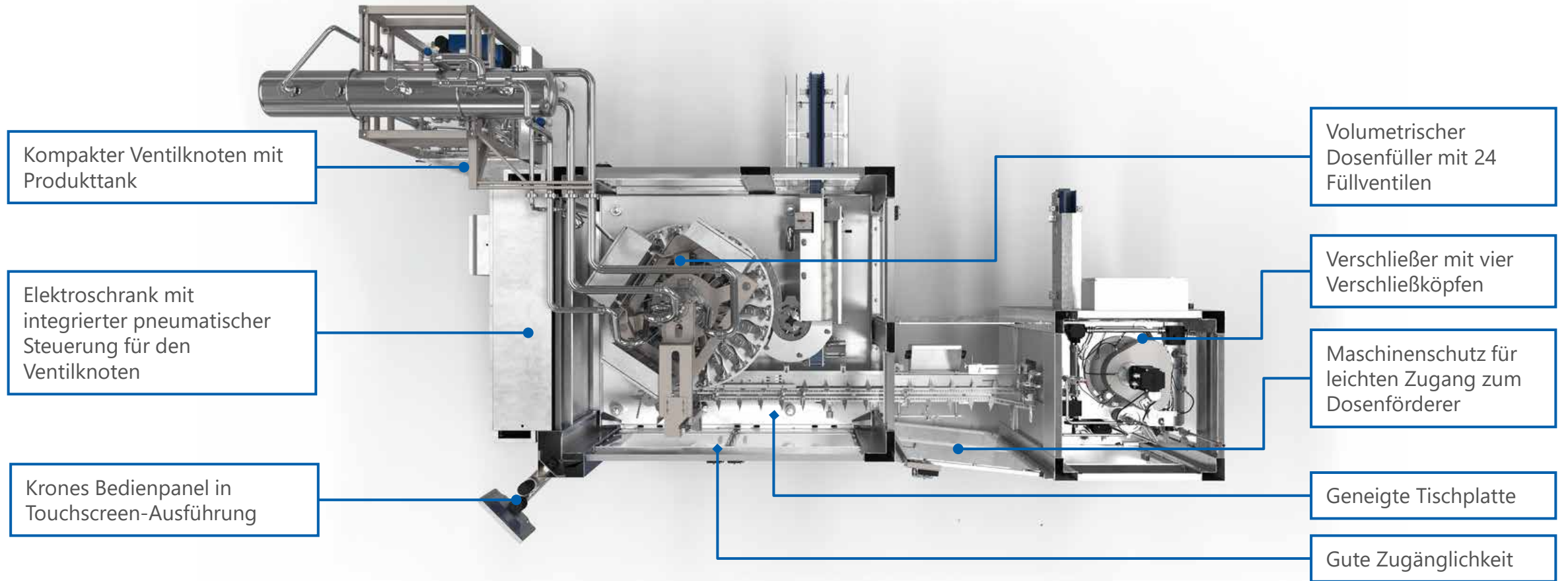
## Auf einen Blick

- Abfüllung von Bier, CSD und Wein in Dosen
- Hohe Flexibilität auch im niedrigen Leistungsbereich
- Kostengünstige Abfülltechnik in gewohnter Krones Qualität
- Hohe Füllqualität mit Garantiewerten vergleichbar zu Hochleistungsmaschinen
- Kurze Umstellzeiten für verschiedene Dosenformate
- Kompaktes Layout

\* Bezogen auf 16 oz Inhalt



# Die Bestandteile



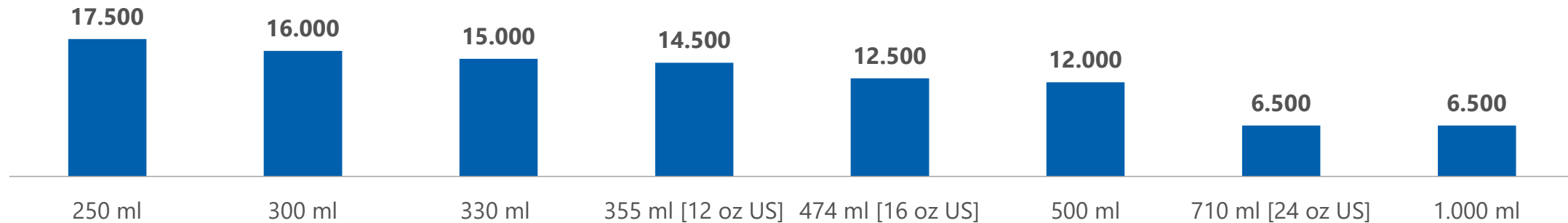
# Zahlen und Fakten



<b>Durchmesser</b>	1.080 mm
<b>Anzahl der Füllventile</b>	24
<b>Teilkreis</b>	141 mm
<b>Produkte</b>	Bier, CSD und Wein
<b>Dosenformate</b>	Standardformat: 211/202 Optional: 204/202 bis 300/209
<b>Produkttemperatur</b>	- 2 °C bis 16 °C
<b>CO<sub>2</sub>-Gehalt Transport</b>	3,8 g/l bis 6,0 g/l



## Spezifische Leistung [Dosen/Stunde]\* (Parameter: Bier; 5,6 g CO<sub>2</sub>; 5 °C)



\* Abhängig von Dosenvolumen und -durchmesser sowie den Produkteigenschaften

# Die Details



<b>Füllsystem</b>	Volumenfüllsystem mit induktivem Durchflussmessgerät
<b>Ventilknoten</b>	Manuelle Ausführung (Krones Standard) mit oben angeordnetem Produktbehälter für möglichst geringen Produktverlust
<b>CIP-Kappen</b>	Manuelles Einsetzen der CIP-Kappen
<b>CIP-Reinigung</b>	Geschlossener CIP-Kreislauf
<b>Höhenverstellung</b>	Manuell
<b>Maschinentyp</b>	Tabletec Tischplatte (Edelstahl) in schräger Ausführung für sicheres Ablaufen von Reinigungsmedien
<b>Konstruktionsbasis Transport</b>	Kompakte Maschine für einfachen Transport (Seefracht)
<b>Steuerung</b>	Siemens S7 oder Allen Bradley
<b>Antrieb</b>	Servo-Antriebstechnik
<b>Füller-Verschleißer-Blockung</b>	Servo-Anbindung des Dosenverschleißers
<b>Verschleißer</b>	4 Verschleißköpfe

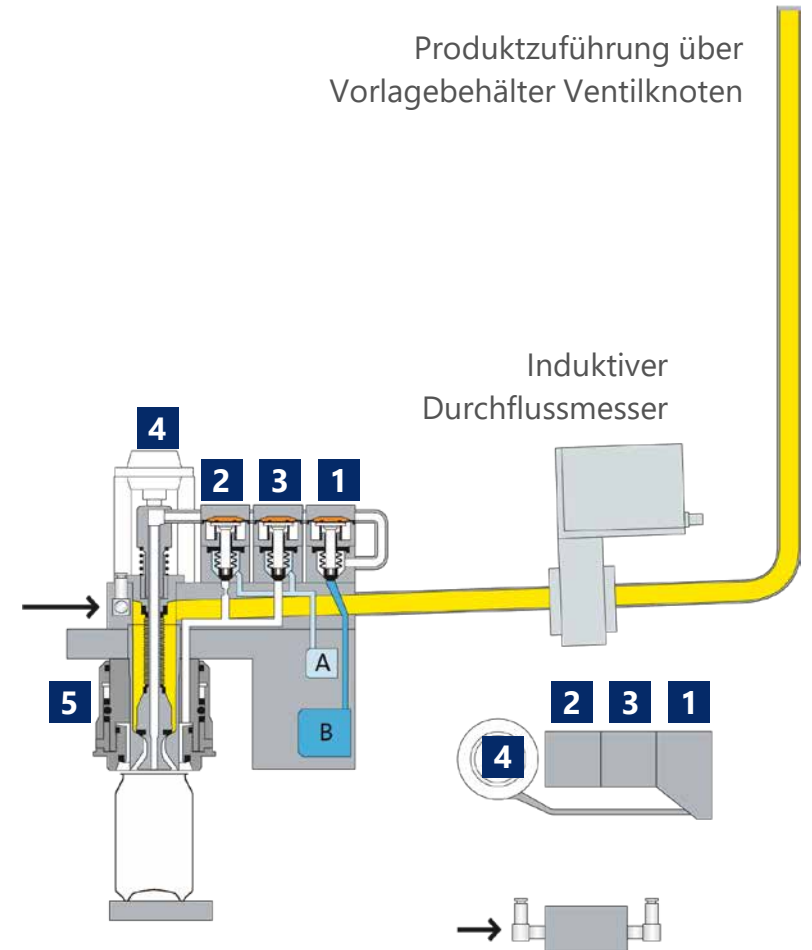


# Technische Details

- Füllventil mit pneumatisch angesteuerter Zentrierglocke ohne Hubkurve
- Zylinder mit Teflonbalg zur Kontrolle des Prozessgases
- Induktiver Durchflussmesser zum Bestimmen der Füllmenge
- Am Ventilknoten angeordneter Produktbehälter für die Produktzuführung

## Grundstellung

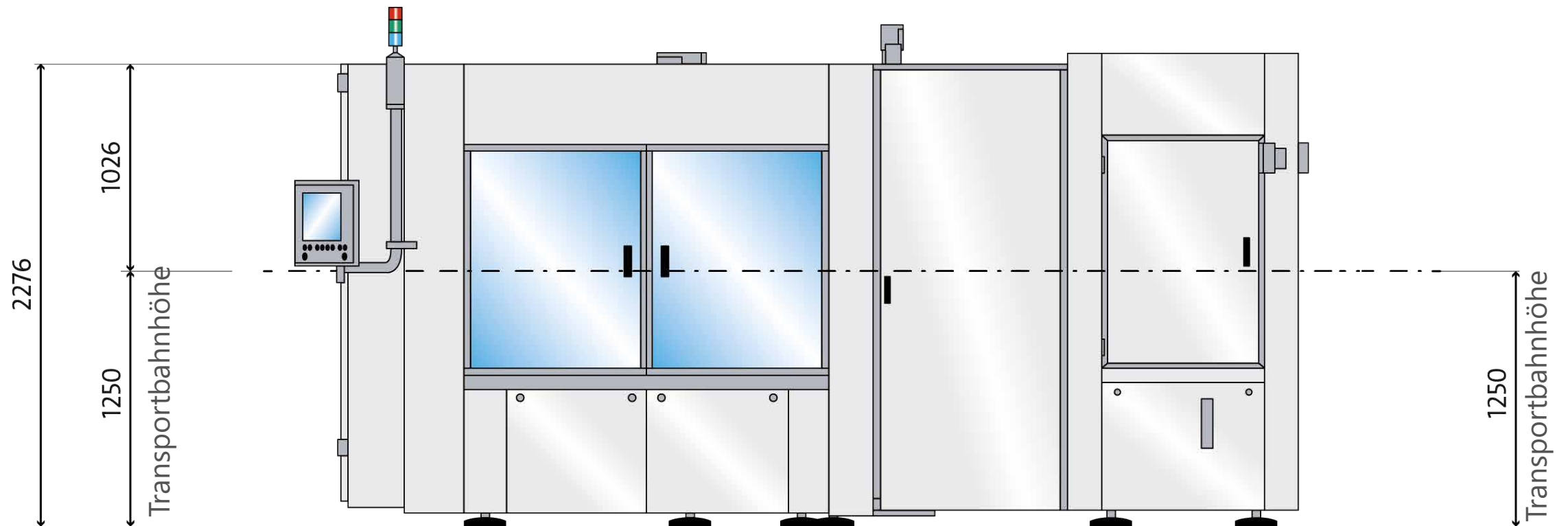
- 1 Vorspann- und Rückgasventil
- 2 Entlastungsventil Dosenkopfraum
- 3 Spül- und CIP-Rücklaufventil
- 4 Steuerzylinder Flüssigkeitsventil
- 5 Zentrierglocke



# Die Abmessungen



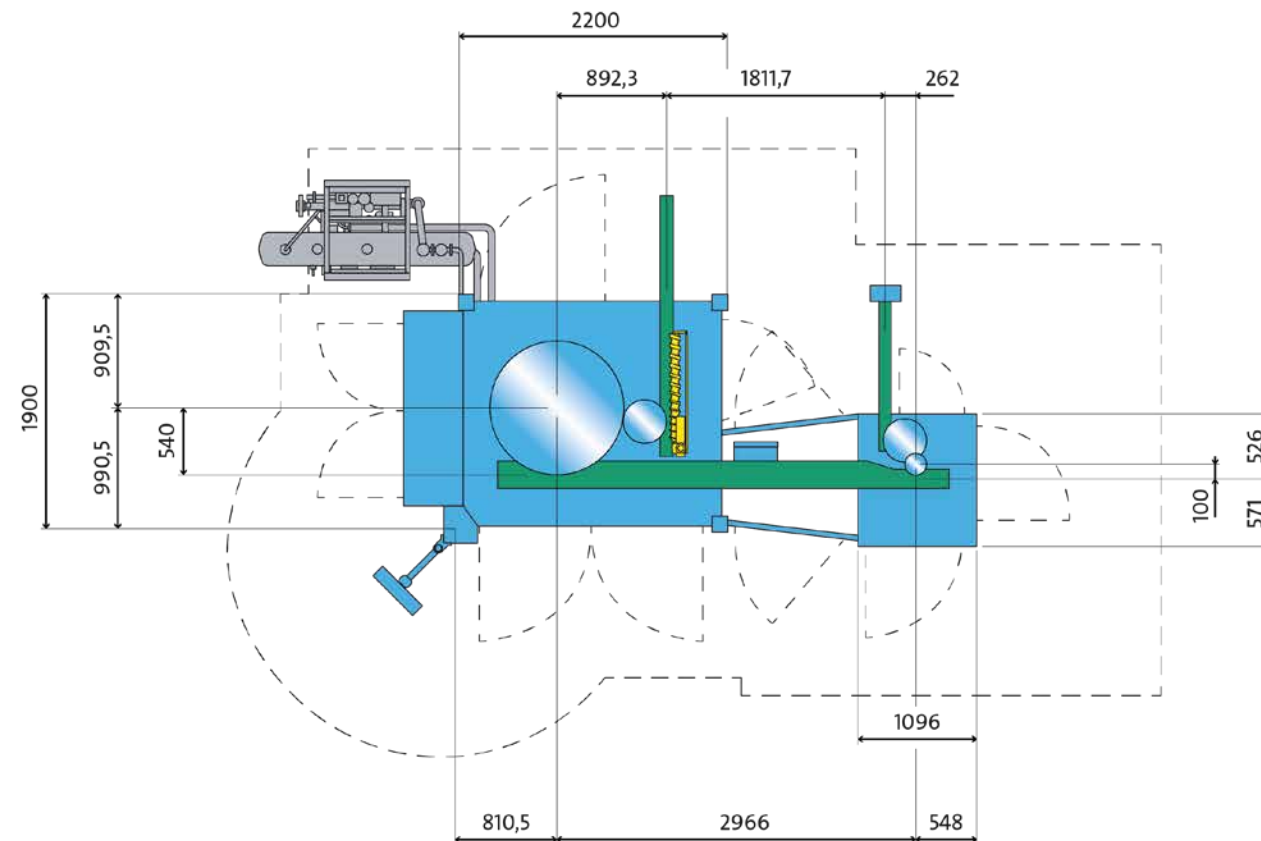
Die Abmessungen des Füllers stimmen mit den Maßen eines Seefracht-Containers überein. So lassen sich Kosten beim Transport einsparen.



# Der Grundriss



Der Craftmate C überzeugt durch sein kompaktes und gut zugängliches Layout auf kleinem Grundriss.





# Ihre Vorteile



## Doppelt flexibel

Der Craftmate C ist Ihr Spezialist für die Dosenabfüllung im kleinen Leistungsbereich – und dabei hochflexibel:

Er füllt sowohl Bier als auch karbonisierte Getränke und Wein ab, und zwar in verschiedene Dosengrößen und -formate.

## Innovative Technik

Die elektropneumatisch angesteuerten Füllventile arbeiten äußerst zuverlässig, und auch die Füllmenge lässt sich dank induktivem Durchflussmesser exakt bestimmen. Das Anpressen und Vorspannen der Dosen geschieht über einen doppelt wirkenden Zylinder und eine Differenzdruckkammer.

## Spielend leicht zu reinigen

Eine schräge Tischplatte und manuell eingesetzte CIP-Kappen sorgen dafür, dass sich die Maschine leicht reinigen lässt.

## Kompaktes Layout

Das Produkt wird über einen seitlich stehenden Puffertank in die Anlage geführt, Ventilknoten und Schaltschrank sind direkt neben dem Füller aufgestellt. So nimmt der Craftmate C in der Abfüllhalle vergleichsweise wenig Platz ein.

## Niedrige Transportkosten

Die kompakten Maße bedeuten auch Pluspunkte für den Transport: Da sich die komplette Maschine in einem Seecontainer unterbringen lässt, können die Kosten für den Versand gering gehalten werden.

## Neumaschine anfragen

In unserem Krones.shop können Sie ganz einfach ein unverbindliches Angebot anfragen.



# Die perfekte Ergänzung: Kompetenz der Krones Prozesstechnik

## Mixer Contiflow



Alkoholfreie Erfrischungsgetränke sind auf Erfolgskurs. Darum beleben immer mehr neue Geschmackskombinationen den Markt und wecken die Neugier beim Konsumenten. Gerade deshalb braucht es eine flexible Anlagentechnik, die maximalen Spielraum beim Getränkeherstellen und Ausmischen neuer Produkte lässt.

### Auf einen Blick

- Entgasungs-, Ausmisch- und Karbonisieranlagen für die Herstellung verschiedenster Getränkevarianten
- Fünf mögliche Baugrößen mit einer variablen Leistung (33 bis 100 Prozent) von 15, 30, 45, 60 und 90 m<sup>3</sup>/h erhältlich
- Hochgenaue Dosage von Sirup und CO<sub>2</sub>
- Je nach Bedarf:
  - 2-Komponenten-Mixer (Wasser + Sirup + CO<sub>2</sub>)
  - Mehrkomponenten-Mixer für bis zu 8 Komponenten



# Die perfekte Ergänzung: Kompetenz der Krones Prozesstechnik

## Kurzzeiterhitzungsanlage VarioFlash B und J



Verfahren zum Haltbarmachen und sichere hygienische Abläufe sind wesentliche Faktoren bei der Produktherstellung. Die Krones Kurzzeiterhitzungsanlage VarioFlash gewährleistet, dass Ihr Produkt mikrobiell sicher abgefüllt werden kann. Und weil jedes Produkt seine eigenen Anforderungen stellt, passt Krones die Maschine individuell auf deren Einsatzbereich an.

### Auf einen Blick

- Leistungsspektrum von 1.800 bis 60.000 Liter pro Stunde
- Einsatzbereiche: Bier, Biermischgetränke, Wein und Schorlen, CSD, Säfte
- Bei Stillstand der Anlage: Standby-Modus „Eco-hygienic Sleep Mode“ für minimalen Energie- und Wasserverbrauch
- Höchste mikrobiologische Sicherheit dank Liniensterilisation und gleitender PE-Regelung
- Intelligente Nutzung von Energieüberschüssen, z. B. von der Flaschenreinigungsmaschine
- Bier: verbesserte Bierqualität durch Express-Pasteurisieren



# Alles aus einer Hand



## Trainings an der Krones Akademie – geschulte Köpfe steigern Ihre Anlageneffizienz

---

Das vielseitige Angebot der Krones Akademie reicht von Bedien-, Wartungs- und Instandhaltungskursen bis hin zu Management-Trainings. Außerdem erstellen wir Ihnen gerne einen individuellen Schulungsplan.

## KIC Krones Reinigungsmittel bringen Ihre Maschine zum Strahlen

---

Nur wenn das Produktionsumfeld makellos ist, kann auch Ihr Produkt glänzen. Von KIC Krones erhalten Sie das optimale Reinigungs- und Desinfektionsmittel für jeden einzelnen Produktionsschritt.

## KIC Krones Schmierstoffe – für jeden Produktionsschritt

---

Egal ob Getriebe, Ketten oder Zentralschmierungen – unsere Fette und Öle sind wahre Alleskönner. Sie erreichen jeden Schmierpunkt, schützen dabei Ihre Anlage und schonen dank Lebensmittelverträglichkeit auch Ihr Produkt.

## Krones Lifecycle Service – Partner for Performance

---

Auch nach dem Neumaschinenkauf kümmert sich Krones weiterhin um Ihre Anlagen: Die Krones LCS Experten stehen immer an Ihrer Seite und übersetzen Ihre Ziele und Wünsche in die optimalen LCS Lösungen.

## Hochwertige Komponenten von Evoguard und Ampco

---

Sie suchen Ventile zum Absperren, Trennen oder Regeln – ob für den hygienischen oder aseptischen Anspruch? Oder Pumpentechnik, die perfekt in Ihre Maschinen passt? Bei Evoguard und Ampco Pumps werden Sie fündig. Die beiden Krones Töchter decken das gesamte Spektrum an prozesstechnischen Komponenten ab, die Sie für eine hochwertige Produktion brauchen.

**SOLUTIONS  
BEYOND  
TOMORROW**

