



Patentierte **CAVSYS® Cavitator** -Technologie für die Getränkeindustrie

Kellerei Possmann, D-Frankfurt/Main
CAVSYS® Cavitator AF-65-12-A

**Anlage zur intensiven Mischung von stillen und
karbonisierten Getränken aus Äpfeln mit z.Zt. 12 m³/h;
z.B. Apfelwein, Saft klar und trüb,
Äpfelwein-, Saft- und Bier-Mischgetränke**



Das **CAVSYS® Cavitator**-System mit Messsonde für die natürliche CO₂, Frequenz geregelter Druckerhöhungspumpe, Mess- und Regelkomponenten, wurde steuerungstechnisch in die vorh. Beka CO₂-Dosierung eingebunden, die durch CavitatorSystems überarbeitet, optimiert und mit Rezeptvorwahl versehen wurde. Im System wird die natürliche CO₂ gemessen und im IST-/SOLL-Wert- Vergleich die tatsächlich benötigte Menge zu dosiert.

Die Produkte, jetzt mit gleichmäßiger CO₂ -Menge, werden im Cavitator intensiv und feinerlig gemischt; die sensorische Qualität wurde verbessert. Der CO₂-Verbrauch und die Schaumsensibilität wurden reduziert und die **Abfülleistung um >35% erhöht**. Return on investment wird nach einigen Monaten erreicht. Das System kann auf 25m³ Produkt/h erweitert werden.