



# Craftmate G

Der kompakte Glasfüller für den niedrigen Leistungsbereich

 **KRONES**

# Kompakter Glasfüller für Bier und CSD



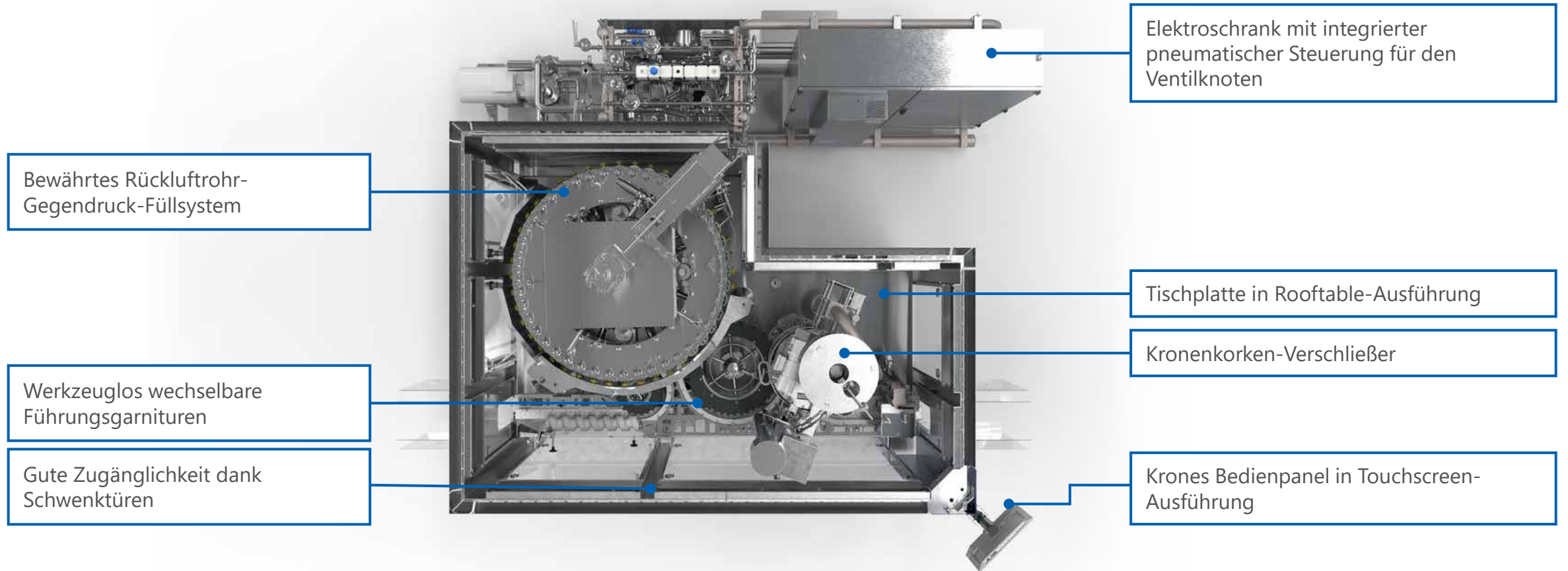
Seit 2015 ist der Craftmate C am Markt – und begeistert kleine und mittelständische Brauereien sowie Craft Brewer auf der ganzen Welt. Wegen des großen Erfolgs des kompakten Dosenfüllers entwickelte Krones nun auch im Glasbereich einen eigenen Füller für den niedrigen Leistungsbereich: den Craftmate G. Technologisch gleicht er dabei seinen großen Geschwistern der Modulfill Reihe, vom Platzbedarf her ist er jedoch genau so kompakt gehalten wie der Craftmate C – und damit die ideale Lösung für kleine und mittelständische Brauer mit hohen Ansprüchen an ihre Abfüllung.

## Auf einen Blick

- Abfüllung von Bier und CSD in Glasflaschen
- Zwei Teilkreise: 1.440 und 1.800 Millimeter
- Leistungsbereich: bis zu 24.000 Behälter pro Stunde
- Preislich attraktive Abfülltechnik in gewohnter Krones Qualität
- Kompaktes Layout
- Bis zu zwei Verschließer integrierbar (Kronenkorken, Schraub- oder Alu-Anroll-Verschlüsse)



# Die Bestandteile



Bewährtes Rückluftrohr-Gegendruck-Füllsystem

Werkzeuglos wechselbare Führungsgarnituren

Gute Zugänglichkeit dank Schwenktüren

Elektroschrank mit integrierter pneumatischer Steuerung für den Ventilknoten

Tischplatte in Rooftable-Ausführung

Kronenkorken-Verschließer

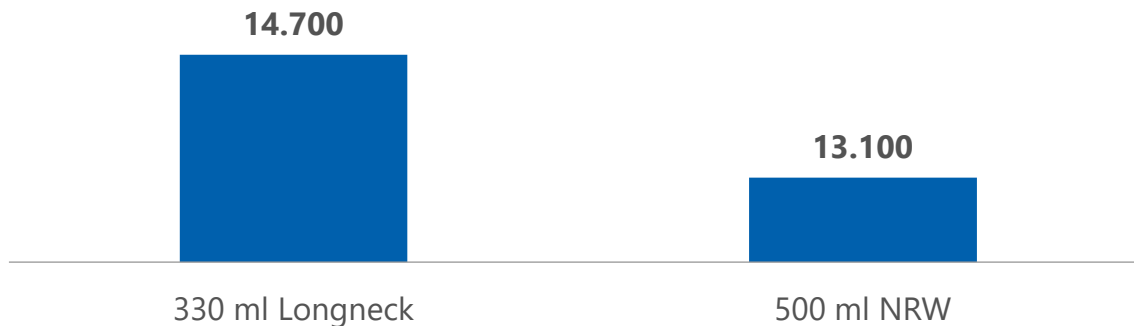
Krones Bedienpanel in Touchscreen-Ausführung

# Zahlen und Fakten



|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Füllsystem</b>  | Bier und karbonisierte Erfrischungsgetränke                               |
| <b>Behälter</b>    | Glasflaschen  |
| <b>Verschlüsse</b> | Kronenkorken, Aluminium-Anroll-Verschlüsse, Kunststoff-Schraubverschlüsse |

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



## Anzahl der Füllventile in Abhängigkeit von Teilkreisdurchmesser und Teilung

| Maschinen-<br>teilung | 94 | 103 | 113 | 126 | 141 | 188 | 226 | 283 |
|-----------------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Ø Teilkreis (mm)      |    |     |     |     |     |     |     |     |
| 1.440                 | 48 | 44  | 40  | 36  | 32  | 24  | 20  | 16  |
| 1.800                 | 60 | 55  | 50  | 45  | 40  | 30  | 25  | 20  |

\* Abhängig von Flaschenvolumen und -durchmesser sowie den Produkteigenschaften, zutreffend für den Teilkreis 1.440 mm mit 40 Füllstellen

# Die Details



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Füllsystem</b>         | Gegendruckfüller mit Rückluftrohr  |
| <b>CIP-Kappen</b>         | Manuelles Einsetzen der CIP-Kappen   |
| <b>CIP-Reinigung</b>      | Geschlossener CIP-Kreislauf  |
| <b>Höhenverstellung</b>   | Automatisch  |
| <b>Grundaufbau</b>        | Rooftable-Tischplatte (Edelstahl) in schräger Ausführung für sicheres Abfließen von Reinigungsmedien |
| <b>Konstruktionsbasis</b> | Kompakte Maschine für kleinste räumliche Anforderungen   |
| <b>Steuerung</b>          | Siemens TIA oder Allen Bradley   |
| <b>Führungsgarnituren</b> | Raptec (werkzeuglos wechselbar)  |
| <b>Verschleißer</b>       | Bis zu zwei Verschleißer integrierbar (Kronenkorken, Schraub- oder Alu-Anroll-Verschlüsse)           |



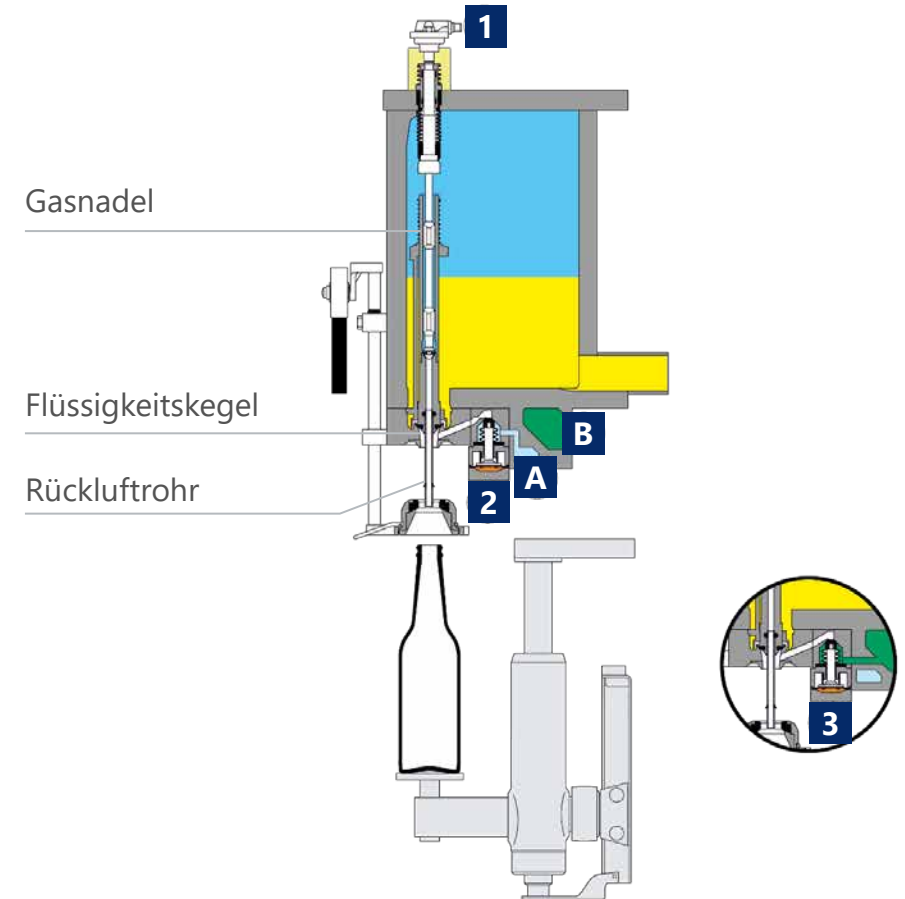
# Das Füllsystem



- Zuverlässiges Bestimmen der Füllhöhe über das Rückluftrohr
- Füllende nach Flüssigkeitskontakt mit Rückluftrohr
- Sauerstoffarme Abfüllung durch mehrfache Vorevakuierung mit zwischengeschalteter CO<sub>2</sub>-Spülung
- Elektropneumatisch gesteuerte Füllventilfunktionen

## Funktionen

- 1** Gasnadel und Flüssigkeitskegel
- 2** Entlastung
- 3** Vakuum
- A** Entlastungskanal (CIP-Rücklaufkanal)
- B** Vakuumkanal



# Der Ventilknoten



- Kompakte Aufstellung
- Vakuumpumpe integriert
- Pneumatik-Komponenten im Schaltschrank verbaut
- Manuelle Evoguard Klappenventile

## Optionen

---

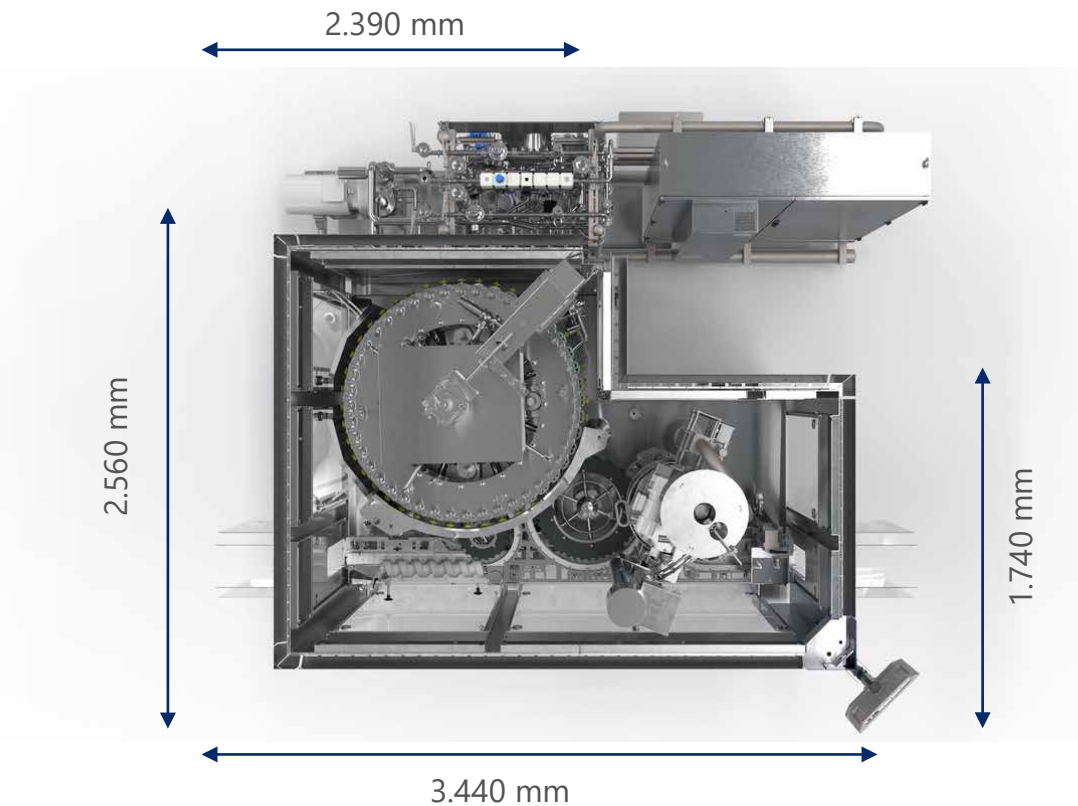
- Automatische Klappenventile
- Schaumabscheider für die Vakuumpumpe
- Sperrwasserkühlung für die Vakuumpumpe
- Qualitätsmessgeräte des Abfüllprodukts (Leitfähigkeit, Stammwürze, Trübung, Brix-Gehalt)



# Der Grundriss



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





# Die Höhenabmessungen



# Ihre Vorteile



## Doppelt flexibel

Der Craftmate G ist Ihr Spezialist für die Abfüllung im kleinen Leistungsbereich – und dabei hochflexibel: Er füllt sowohl Bier als auch karbonisierte Erfrischungsgetränke in Glasflaschen ab.

## Niedrige Transportkosten

Die kompakten Maße bedeuten auch Pluspunkte für den Transport: Da sich die komplette Maschine in zwei kompakte Module zerlegen lässt, können die Kosten für den Versand gering gehalten werden.

## Spielend leicht zu reinigen

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

## Kurze Umstellzeiten

Alle Rüstteile sind einfach, schnell und werkzeuglos wechselbar.

## Kompaktes Layout

Das Produkt wird in einem auf dem Füllerkarussell aufgebauten Ringkessel bevorratet, Ventilknoten und Schaltschrank sind direkt neben dem Füller aufgestellt. So nimmt der Craftmate G in der Abfüllhalle vergleichbar wenig Platz ein.

## Bewährte Technik

Die elektropneumatisch angesteuerten Füllventile arbeiten äußerst zuverlässig und auch die Füllmenge lässt sich dank des wechselbaren Rückluftrohrs bestimmen. Die verbaute Technik bewährt sich seit Jahren schon in der Modulfill Baureihe.

## Neumaschine anfragen

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



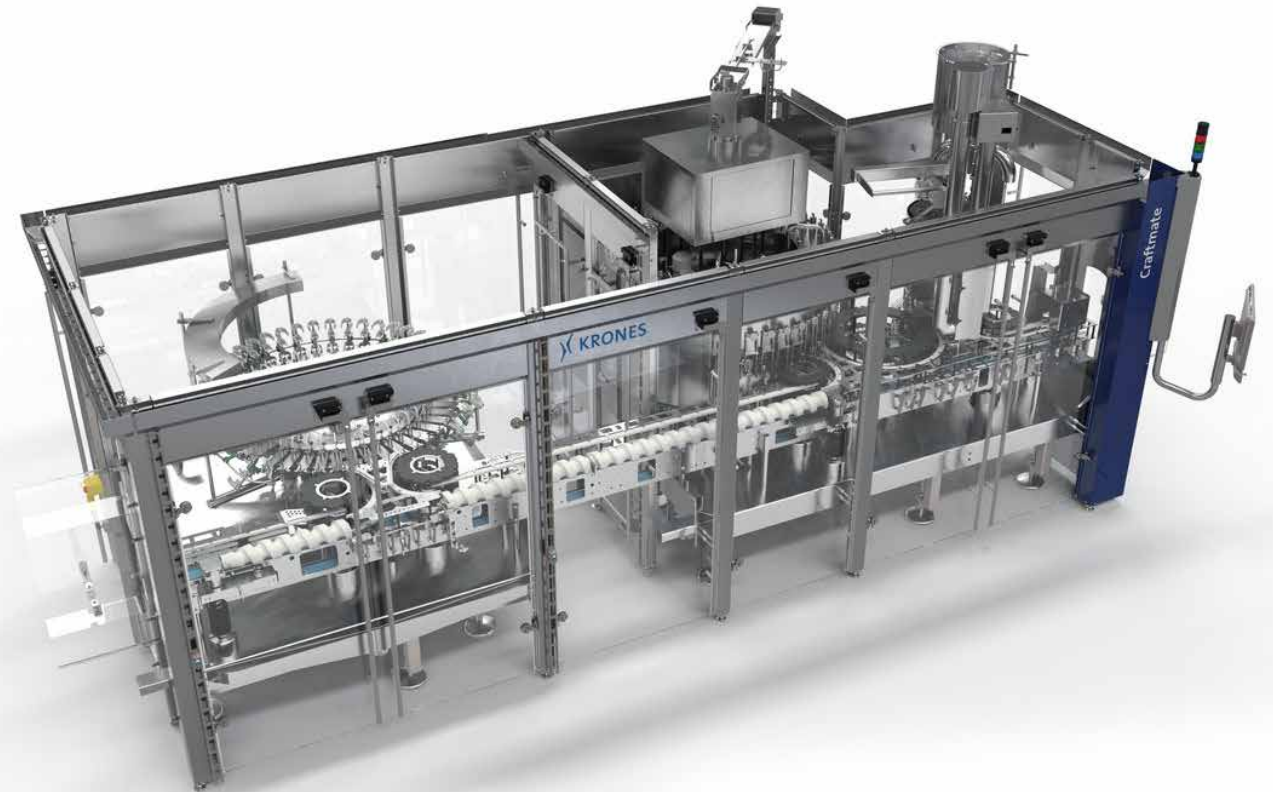
# Ausführung als Rinser-Füller-Block

## Der Craftmate G geblockt mit Rinser



### Der Rinser auf einen Blick

- Verfügbare Teilkreise: 1.440 und 1.800 mm
- Rinserblockung über eine Transferschnecke
- Rinskanäle: 1 oder 2
- Rinsmedien: Wasser, Luft oder Dampf
- Mit aktiv oder passiv greifenden Rinserklammern



# Ausführung als Rinser-Füller-Block

## Beispiel-Grundriss



Der Craftmate G mit Rinser überzeugt durch sein kompaktes und gut zugängliches Layout auf kleinem Grundriss.

### Kompakte Bauweise

- Ca. 6.350 x 2.560 x 3.190 mm (L x B x H)\*
- Tischplatte in Rooftable-Ausführung
- Manuell einsetzbare CIP-Kappen
- CIP-Ausführung im Kreislauf
- Gesteuerte Rinserklammer
- Führungsgarnituren Raptec (für ein werkzeugloses Wechseln)
- Einteilschnecke im Einlauf
- Transferschnecke zwischen Rinser und Füller
- Steuerung: Siemens S7 oder Allen Bradley
- Automatische Höhenverstellung
- Optional mit Reinraumdach

\* Beispiel: Teilkreis Rinser und Füller: 1.440 mm

### Rinsmedien

Wasser, Luft oder Dampf



Der Craftmate G als Teil eines Rinser-Füller-Blocks

# 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

## Kurzzeiterhitzungsanlagen 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**

