



oficinas centrales y fábrica
 info@carl.info
 +49 (0) 7161 / 97830
 +49 (0) 7161 / 978321 fax

oficina de ventas de las Américas
 info@brewing-distilling.com
 215.242.6806
 fax 215.701.9725

sistemas artesanales

el arte fino de la tecnología de la destilería

CARL combina las tradiciones familiares artesanales con las innovaciones principales y la tecnología avanzada. Desde 1869, CARL es el fabricante más viejo de las destilerías en Alemania:



600 liter whiskey still



eau-de-vie distillery



grappa distillery

Alambiques de cobre originales y plantas industriales continuas, de diferentes capacidades, meticulosamente construidas en cobre y acero inoxidable, para todo tipo de aplicaciones:

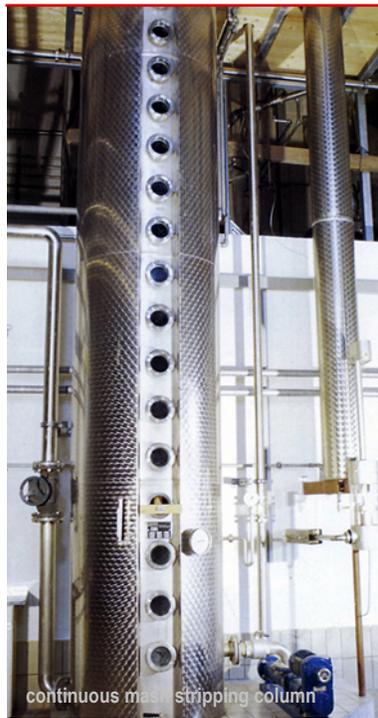


450 liter artisan pot stills – brandy

aguardientes, vodka, whisky, tequila, ron, cachaça, pisco, brandy, grappa, eaux-de-vie...



1000 liter artisan vodka system



continuous mass stripping column



650 liter system with CADI automation



CARL sistemas de destilerías artesanales

El arte fino de la tecnología de la destilería

CARL está continuamente focalizada en el desarrollo activo de nuestra tecnología para destilerías. Hay muchísimas nuevas ideas, como nueva tecnología para nuestros platos burbujeantes patentados desarrollados en cooperación con una reconocida Universidad. Dichas innovaciones se combinan con casi los 140 años de experiencia de CARL como el más antiguo y respetado fabricante de destilerías de Alemania, y con miles de instalaciones exitosas por todo el mundo.

Forma y función

La gente demuestra un gran entusiasmo y aprecio por la estética de los alambiques CARL. Su diseño, su forma: es clásico y fácil de entender, claro en sus conceptos. Detalles técnicos y mejoras, como un sistema de limpieza, configuraciones para producciones flexibles, etc., pueden ser previamente instalados, o también agregados al tiempo que crecen las demandas de producción.

Soporte

Nosotros realmente practicamos y estamos orgullosos de nuestro soporte técnico. Por ejemplo, todas las destilerías CARL vendidas en Estados Unidos, que han sido instaladas, o en la que la instalación fue hecha por el cliente, han sido controladas por uno de nuestros técnicos. Mantenemos un estrecho contacto para ofrecer nuestro apoyo técnico, conseguir oficinas regionales, realizar tours de destilerías en Europa, etc.

Conocimiento

Más del 80% de la ingeniería y producción de CARL está focalizada en equipamiento para destilerías. Nuestra amplia experiencia y el constante compromiso en todas las áreas de la tecnología de las destilerías son necesarias para alcanzar los diseños perfectos para que su negocio sea exitoso.

Satisfacción del cliente

En todo el mundo, tanto como en las ciudades cerca de nuestra empresa, los clientes se sienten satisfechos con las destilerías CARL y con nuestro servicio. Entre ellos se encuentran grandes clientes industriales (por ejemplo, las mayores compañías alemanas de aguardiente frutado), destilerías artesanales muy recomendadas y pequeñas nuevas destilerías. La mayor satisfacción de nuestros clientes nace de la confianza y larga data inherente en la fabricación de nuestros equipos, y de nuestro compromiso para apoyar a nuestros clientes mucho después de la venta.

Investigación

CARL trabaja muy de cerca con un gran número de Universidades de primer nivel e Institutos en EEUU, Alemania, Austria, Suiza, Italia, Finlandia (y la lista sigue creciendo). Estamos profundamente comprometidos en estos comienzos, ya que son muy importantes para nuestro desarrollo tecnológico y para el mejoramiento de la calidad de los productos de nuestros clientes..

Alambiques individualizados

Cada destilería es hecha individualmente, con tecnología perfectamente construida y para el manejo ideal de la destilería. Primero, discutimos sus especificaciones preliminares, luego trabajamos con usted para configurar su destilería ideal. Después de hacer la orden, nos comprometemos en un planeamiento y proyección detallados para la instalación del alambique en su lugar. Nosotros lo premiamos a usted, el cliente individual, para que se convierta en otro destilador feliz y exitoso de CARL.

El alcance de la fabricación del equipamiento CARL

Alambiques y micro-destilerías (sistemas discontinuos / intermitentes) para licores aromáticos hechos con finas frutas y bayas, vino (aguardiente) y grapa, producción de whisky, etc., con capacidades de 5 – 7.000 litros de carga, preparados para calentamiento por vapor directo / indirecto. Estos alambiques pueden ser equipados para estilo alambique o estilo de columna alemana (columna corta de rectificación de corriente); varias opciones, y las sugerencias de las configuraciones están disponibles, incluyendo la rectificación de columnas altas.

Plantas de producción de alcohol (continua) para la producción de alcohol neutro de alta graduación a partir de materiales almidonados o de azúcar crudo (trigo, centeno, maíz, papas, melaza, etc.) con una cantidad máxima de 10.000 litros de salida diaria de alcohol sin cortar.

Plantas para licores y productos para esencias, y para refinar aguardientes, hechos de cobre y/o acero inoxidable, trabajando por destilación, maceración, o procesos de colado, etc. Estas plantas son usualmente empleadas para la producción de amargos o esencias, a veces trabajadas por vacío.

Sistemas CARL 'CADI' (Destilación sistematizada) para visualizar, controlar y servir nuestras destilerías continuas e intermitentes.

Pongase en contacto con nosotros con cualquier duda sobre nuestros equipos y servicios.