

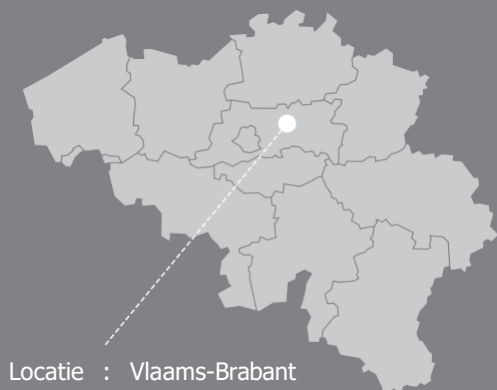
BROUWERIJ

Vlaams-Brabant



TOEPASSING

In de drankenindustrie worden tunnelpasteurs gebruikt om de gebottelde drank te pasteuriseren in de verpakking. Het water dat hiervoor gebruikt wordt, varieert van zeer warm tot koud en is een ideale groeiplaats voor kiemen.



Locatie : Vlaams-Brabant



CUSTOMER CASE STUDY

De desinfectie van een tunnelpasteur

In de brouwerij is de tunnelpasteur cruciaal voor het efficiënt pasteuriseren van gebottelde dranken. Onder andere algengroei verhoogt het risico op dichtslibben van deze pasteur.

Dit dichtslibben verlaagt het rendement van de tunnelpasteur en verhoogt het risico op besmetting, door kiemgroei.

Deze klant vroeg ons om een betaalbare, rendabele oplossing te zoeken voor de desinfectie van de tunnelpasteur. In een later stadium werd ook gevraagd om het proceswater te ontsmetten.

Rendabiliteit is belangrijk gezien er zeer grote volumes water nodig zijn en tegelijkertijd moet voldaan worden aan de hoge microbiële eisen van hun proces. Een continue, onafgebroken desinfectie is een must.

We installeerden een Konax Prodis voor de eerste tunnelpasteur. De dosering wordt geregeld op basis van een ORP meting. Per tunnelpasteur werden 3 ORP sensoren geplaatst, die op hun beurt 3 doseerpompen aansturen. Dit zorgt voor een continue correcte dosering. De Konax Prodis wordt continu op afstand gemonitord, dankzij de verbinding met ons IoT, online platform. Aangemoedigd door de goede resultaten werd deze opstelling gekopieerd naar de tweede tunnelpasteur. Beide systemen werken probleemloos. Het rendement van de tunnelpasteur blijft hoog omdat de algengroei onder controle is en dit met een minimaal verbruik van ontsmettingsproduct.

Tenslotte werd hier met dezelfde installatie, ook het proceswater succesvol aangepakt. Op deze locatie worden drie circuits apart behandeld door één Konax Prodis. Op ieder circuit is er een aparte, aangepaste dosering, wat zorgt voor een rendabele efficiëntie!

KONAX