

Raport aplikacyjny: Browar Karchbeer

FOOD



Najwyżej położony browar w Austrii stawia na najwyższą jakość opartą na sensoryce firmy Anderson-Negele

Rodzina Hinteregger, właściciel położonego na wysokości 1670 metrów nad poziomem morza mini-browaru restauracyjnego, bardzo wysoko stawia poprzeczkę warzonym u siebie piwom o wdzięcznych nazwach „Mountainstöff” (Górski Ekwipunek) i „Werwolf” (Wilkołak). Utrzymywana na stałym poziomie wysoka jakość piw wytwarzanych według specjalnie stworzonej receptury ma dbać o zachowanie niezmiennie przyjemnych wrażeń smakowych. Jakość ta zapewniana jest dzięki wysokiej klasy urządzeniom technologicznym i czujnikom Anderson-Negele.

Aplikacja

Całkowicie nowo wybudowany minibrowar został wyposażony w technologię poprawiającą jakość piwa i umożliwiającą oszczędzanie zasobów. Produkująca dziennie 1 000 l piwa linia technologiczna została dostarczona i zainstalowana przez firmę M.A.T. z powiatu wiedeńskiego regionu Wiener Umland. „Unikalna w skali światowej technologia małego browarnictwa jest opatentowana i jest przez nas budowana i sprzedawana na licencji”, powiedział Prezes Zarządu Gerhard Mitterhofer. „Cała instalacja jest zaprojektowana na najniższe zużycie energii, ponadto efektywna technologia pozawala na zaoszczędzenie dużych ilości cennej wody górskiej w trakcie produkcji i czyszczenia dzięki niezwykle dokładnemu sterowaniu procesami.”

Rozwiązanie proponowane przez Anderson-Negele

Znana z wysokiej jakości oferta higienicznej aparatury pomiarowej firmy Anderson-Negele obejmuje wszelkie zastosowania, dlatego też jej technologia przeznaczona dla browarnictwa przemysłowego idealnie nadawała się do zastosowania w małym browarze restauracyjnym. Za pomocą precyzyjnych i szybko działających czujników możliwe jest miarodajne monitorowanie wszelkich procesów produkcyjnych, a także w pełni zautomatyzowane przeprowadzanie procesu czyszczenia CIP. W ten sposób zapewniana jest stała

Zalety zastosowania



- » Czujniki temperatury, ciśnienia, poziomu / poziomu granicznego i przewodności: Kompletna, wysoce precyzyjna aparatura od jednego dostawcy
- » Odpowiednio dobrane warianty czujników umożliwiają wysoki stan automatyzacji linii technologicznej i utrzymanie jakości procesu warzenia na stałym poziomie.
- » Kompaktowa budowa o wysokiej klasie technicznej dodatkowo podwyższa walory instalacji będącej ciekawym rekwizytem dla gości minibrowaru.
- » Łatwo można się o tym przekonać osobiście w każdy poniedziałek w trakcie oprowadzania po browarze połączonych z degustacją piwa. Więcej na ten temat na stronie: www.stamperl-katschberg.at

jakość na najwyższym poziomie. Precyzyjnie obliczane są poziomy graniczne, dzięki czemu optymalnie wykorzystywane są surowce i środki czyszczące. Również sama linia technologiczna jest chroniona przed nieprawidłowym działaniem, np. przed suchobiegiem pomp, co zapewniane jest przez przepływomierz magnetyczno-indukcyjny. Wszystko to skutkuje wysokim stopniem bezpieczeństwa procesu oraz trwałą efektywnością i ekonomicznością.



Zdjęcia: Pizzeria Stamperl Katschberg

„We wszystkich aspektach prowadzenia naszej gastronomii turystycznej jakość stanowi kryterium numer jeden. Dlatego też przykładamy szczególną wagę do procesu warzenia piwa, który musi być doskonały pod każdym względem. Jednak dla licznie odwiedzających nas gości warzelnia piwa stanowi także atrakcję wizualną. Tutaj pod względem projektu stylistycznego i higieny wszystko musi być idealne. Czujniki Anderson-Negele od początku spełniały nasze oczekiwania, czego rezultat możemy teraz codziennie podziwiać - oraz smakować”

— powiedział Prezes zarządu
Christoph Hofmayer

Zastosowana sensoryka

Czujnik temperatury TFP-49 / TFP-49.2	Czujnik temperatury TFP-59 z mufą do wspawania ESP-E	Przepływomierz FMQ, magnetyczno-indukcyjny	Czujnik poziomu NVS, przewodnościowy
			
Zalety	Zalety	Zalety	Zalety
• Precyzyjny monitoring temperatury • Większa dokładność dzięki zastosowaniu zestawu czujników 2xPt100 • Możliwość zastosowania w procesach czyszczenia CIP/SIP w temperaturze do 140 °C • Krótkie czasy reakcji	• Brak styczności z produktem dzięki mufie do wspawania • Miarodajny pomiar w zbiornikach pary przegrzanej lub zbiornikach pod ciśnieniem • Możliwość rozbudowy bez otwierania procesu • Odpowiada wymaganiom FDA, posiada certyfikat 3-A	• Wysoka dokładność pomiaru nawet przy niskim natężeniu przepływu • Wszystkie elementy mające kontakt z medium spełniają wymagania FDA • Nadaje się do pomiarów przy wielkościach przepływu od 30 - 640 000 l/h	• Kompaktowy czujnik z prętą o długości 500 mm • wysoka dokładność pomiaru nawet w przypadku mediów pniących się • Niezawodna sygnalizacja napełnienia przy montażu od góry, sygnalizacja opróżnienia przy montażu od dołu