



INSTRUMENTE ZUR QUALITÄTS- KONTROLLE



UNDERSTANDING
QUALITY.

FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM

DIE GEHEIME ZUTAT FÜR DAS PERFEKTE GLAS BIER

Ihre Kunden wissen vielleicht nicht, was dazu gehört, das perfekte Glas Bier zu brauen. Der ganze Prozess beginnt natürlich in der Brauerei.

Qualitätskontrollparameter wie CO₂- und O₂-Gehalt, Trübung, Schaumstabilität und Pasteurisierung, sind für das Ergebnis Ihres Bieres von entscheidender Bedeutung, daher ist die Wahl der richtigen Ausrüstung zur Qualitätskontrolle besonders wichtig.

Sie möchten es gleich beim ersten Mal richtig machen, sicherstellen, dass Ihr Bier seine Stabilität und Haltbarkeit behält und gehen Sie nicht das Risiko einer kostspieligen Chargenverschwendung ein. Pentair® Haffmans™ Qualitätskontrollgeräte werden seit über 75 Jahren hergestellt, mit kontinuierlicher Innovation und Marktexpertise. Unser Angebot bietet umfassende Messungen über die gesamte Bierproduktionslinie hinweg, vom Sudhaus bis ins Labor.

Bestehen Sie auf Pentair Haffmans Qualitätskontrollinstrumente.

O₂- UND CO₂-MESSUNG

O₂ Gehaltmeter, Typ o-DGM

Bestimmt den Gelöstsauerstoffgehalt und den O₂-Gehalt in Gasen sowie den Gesamtsauerstoffgehalt im Gebinde (Uhlig Methode).

CO₂/O₂ Gehaltmeter, Typ c-DGM

Bestimmt den Gehalt von gelöstem CO₂ und Sauerstoff, den O₂-Gehalt in Gasen und den Gesamtsauerstoffgehalt im Gebinde (Uhlig Methode).

CO₂ Gehaltmeter

Bestimmt den Gehalt von gelöstem CO₂. Erhältlich in drei Ausführungen, um den Anforderungen Ihrer Anwendung zu entsprechen:

- Intelligenter CO₂ Gehaltmeter, Typ i-DGM
- Analoges CO₂ Gehaltmeter, Typ GMT

Inpack TPO Meter, Typ TPO

Bestimmt automatisch den Gesamtsauerstoffgehalt, indem der Gelöstsauerstoffgehalt und Sauerstoffgehalt im Kopfraum des Gebindes mit einer einzigen Messung ermittelt wird.

Inpack TPO/CO₂ Meter, Typ c-TPO

Ermittelt den Gesamtsauerstoffgehalt im Gebinde durch die Bestimmung des Gelöstsauerstoffgehalt und des Sauerstoffgehalt im Kopfraum. Weiterhin wird der CO₂-Gehalt gemessen.

Inpack TPO/ CO₂ Meter, Typ c-TPO Selective

Ermittelt den Gesamtsauerstoffgehalt im Gebinde durch die Bestimmung des Gelöstsauerstoffgehalts und des Sauerstoffgehalts im Kopfraum. Zudem wird der CO₂-Gehalt mittels selektiver Messung (Henry'sches Gesetz und optische Messung) ermittelt.

Automator

Misst automatisch alle relevanten Qualitätsparameter direkt im abgefüllten Gebinde in einem einzigen Messzyklus. Zusätzlich zu den Grundparametern O₂ und CO₂ kann das System, je nach Kundenanforderung, um weitere Analysen ergänzt werden.

Inpack 2000 CO₂ Device

Bestimmt manuell den Gelöstsauerstoffgehalt in karbonisierten Getränken in Flaschen oder Dosen. Erhältlich in zwei Ausführungen:

- Inpack 2000 CO₂ Calculator, Typ ICC
- Inpack 2000 CO₂ Meter Digital, Typ ICD

Inpack 2000 Air Meter, Typ IAM

Ermittelt den Luftgehalt im Kopfraum und den Gesamtluftgehalt im Gebinde.

CO₂-Selector

Für nicht-invasive CO₂-Messung im abgefüllten Gebinde. Misst sehr genau den CO₂-Gehalt im Kopfraum sowie den Innendruck und bestimmt den Gehalt an gelöstem CO₂ im Gebinde. Für die Messung wird das Gebinde nicht angestochen.

Oxy-2Go - NEU!

Ein tragbares Gerät zur Messung des gesamten Gehalts an gelöstem Sauerstoff (DO) in Bierwürze, Bier oder anderen kohlenstoffhaltigen Getränken.

SCHAUMMESSUNG

Nibem Foam Stability Tester, Typ Nibem-TPH

Misst die Schaumzerfallzeit.

Inpack 2000 Sampling Device, Typ ISD & ISD 2.0

Zur Probenahme aus Flaschen oder Dosen. Probenmaterial kann so anderen Messgeräten für Analysezwecke zugeführt werden.

Sample Bottle Filler, Typ SBF

Zur Probenahme an Tanks, Leitungen oder Kegs ohne Luftaufnahme.

Inpack 2000 Flasher Head, Typ IFH

Effektives Instrument, um reproduzierbaren Schaum für die Nibem-Schaumqualitätsanalyse herzustellen. In Kombination mit dem ISD oder SBF zu verwenden.

TRÜBUNGSMESSUNG

Turbidity Meter, Typ Vos Rota 2.0

Einfach zu bedienendes und zuverlässiges Instrument zur Messung der Trübung während der Produktion und nach der Abfüllung. Dank eines Messbereichs von bis zu 500 EBC / 34.600 ASBC ist der Vos Rota 2.0 für eine Vielzahl von Biersorten geeignet, einschließlich sehr trüber Biere.



c-DGM



Oxy-2Go

NEU



CO₂-Selector



Automator



Nibem-TPH



PROZESSÜBERWACHUNG

PASTEURISIERUNG

Redpost PU-Monitor

Überwacht die Pasteurisierung von Bier und anderen Getränken im Tunnelpasteur. Die Pasteurisierungseinheiten werden automatisch berechnet und angezeigt. Erhältlich in drei Ausführungen:

- Typ RPU-353
- Typ RPU-352
- Typ RPU-351

Redpost Charger/Interface

Lädt den PU-Monitor und ermöglicht den Datentransfer vom Instrument zu einem PC oder Drucker. Erhältlich in zwei Ausführungen:

- Typ RPC-80, kompatibel zu allen Typen des Redpost PU-Monitors
- Typ RPC-50, kompatibel zum PU-Monitor Typ RPU-120*, RPU-351/352/353

FLASCHEN- UND KEG-REINIGUNG

Bottle Monitor, Typ BTM

Gibt Aufschluss über die Reinigungsleistung in jedem Abschnitt der Flaschenwaschmaschine basierend auf Durchlaufzeit, Temperatur und Leitfähigkeit der eingesetzten Medien.

Keg Monitor, Typ KEG 2.0

Perfekte Überwachung des Kegreinigungsprozesses. Schnellere und bessere Prozesseinsicht durch Windows-basiertes PC-Programm.

TOTAL LAB SOLUTION (TLS)

Komplette, maßgeschneiderte Laborlösungen für die Qualitätsanalyse während des gesamten. Je nach Anforderungen deckt ein Total Lab alles ab, vom Konzept über die Inbetriebnahme bis hin zum After-Sales-Service.

INLINE INSTRUMENTE

O₂- & CO₂-MESSUNG

Während der Produktion ist inline Qualitätssicherung und Produktüberwachung entscheidend.

Inline CO₂ Meter AuCoMet-i

Bestimmt den Gehalt an gelöstem CO₂ nach dem Henryschen Gesetz. Kann aufgrund des modularen Designs einfach um einen Sauerstoffsensor erweitert werden.

Inline O₂ Gehaltmeter, Typ OGM

Bestimmt durch optische Messung den Gelöstsauerstoffgehalt.

Inline O₂ Gehaltmeter, Typ OGM Gaswendung

Bestimmt den Sauerstoffgehalt von CO₂-Gas aus der Fermentation, Druckgasen und/oder ultrareinen Gasen, was diesen Typ besonders für den Einsatz in CO₂-Rückgewinnungsanlagen geeignet macht.

TRÜBUNGSMESSUNG

Inline Turbidity Meter, Typ OptHaze-i

Bestimmt die Trübung von Bier und Getränken nach dem MEBAK-Standard.

WEITERE INSTRUMENTE

Dew Point Tester, Typ DPT

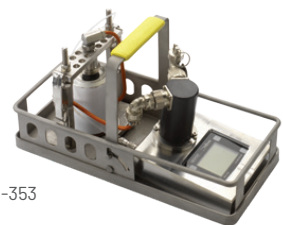
Misst die Kondensationstemperatur der Feuchtigkeit in CO₂ oder anderen Gasen.

Gauge Calibration Device, Typ GCD

Kalibriert Manometer und digitale Druckgeber.

CO₂ Purity Tester, Typ CPT

Misst die Reinheit des CO₂-Gases und ist erhältlich in den zwei Messbereichen 50 - 100 % v/v und 99 - 100 % v/v.



RPU-353



KEG 2.0



Bottle Monitor



AuCoMet-i

GEMEINSAM ERSTKLASSIGEN SERVICE GESTALTEN

Der Betrieb einer hochmodernen Brauerei oder Nahrungsmittelproduktion erfordert Just-in-time-Prozesse, minimale Produktionsausfälle und die Einhaltung strengster Qualitätsvorschriften.

Grundlagen dafür sind: genau geplante Serviceintervalle, geschultes Servicepersonal und ein umfangreiches Angebot an Original-Ersatzteilen.

Unser Einsatz für Ihr System umfasst dabei den gesamten Lebenszyklus. Mit diesem ganzheitlichen Lifecycle-Management sorgt Pentair dafür, dass die Komponenten Ihres Systems immer optimal arbeiten und mit maximaler Leistung betrieben werden.

Die Servicelösungen von Pentair beinhalten die Überwachung des Systems über das Internet, um operative Probleme kurzfristig zu erkennen und zu beheben, garantierte Reaktionszeiten von maximal 24 Stunden und einen schnelleren Zugriff auf alle Systemkomponenten. Dadurch wird Ihre Ausfallzeit im Störfall minimiert. Und: Alle Serviceleistungen werden weltweit angeboten.

Vorbeugende Wartung sorgt zusätzlich für eine Minimierung von Wartungszeit und ungeplanten Ausfällen. Diese Wartungskosten lassen sich durch präzise geplante Serviceintervalle deutlich reduzieren. Auch das trägt zur Senkung der Gesamtbetriebskosten bei (TCO).

Pentair unterstützt Sie ferner bei der Erstellung von Serviceplänen, die Ihre Rahmenbedingungen perfekt abbilden. Darüber hinaus bietet Pentair Anlagen-Audits, die sich auf Faktoren wie Energieeinsparung, steigende Betriebssicherheit oder die Erweiterung bzw. Modernisierung einer Anlage beziehen können. Die Audits werden entweder extern, mit Hilfe einer Simulation oder direkt vor Ort durchgeführt.

Nicht zuletzt richtet Pentair für Betriebs- und Servicepersonal Unterricht und praktische Schulungen zu spezifischen Themengebieten aus. Zögern Sie nicht, uns für weitere Informationen über unser Trainingsprogramm zu kontaktieren.

FÜR EINEN ZUVERLÄSSIGEN UND EFFIZIENTEN BETRIEB

- Maximale Betriebszeit
- Reduzierte Wartungskosten
- Vielzahl von Serviceoptionen zur Auswahl



HAFFMANS BV | P.O. Box 3150 | 5902 RD Venlo | Netherlands | +31773232300 | foodandbeverage.pentair.com

All indicated Pentair trademarks and logos are property of Pentair. Third party registered and unregistered trademarks and logos are the property of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice. Pentair is an equal opportunity employer.

©2022 Pentair. All Rights Reserved.

pen-haffmans-components-2235