Desinfectie van een tunnelpasteur

Tunnelpasteur in een brouwerij

Toepassing:

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

In de brouwerijsector 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 zijn gestart met het plaatsen van een Easydis Pro, voor de eerste tunnelpasteur.

De dosering wordt gestuurd 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 juiste dosering op maat.

Aangemoedigd door de goede resultaten, werd deze opstelling gekopieerd naar de tweede tunnelpasteur. Beide systemen werken vlot, het rendement van de tunnelpasteur blijft hoog doordat de algengroei onder controle is, en dit met een minimum verbruik aan chemie

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

