

Rapport d'application : Brasserie artisanale Katschbeer

FOOD



La plus haute brasserie d'Autriche mise sur la qualité supérieure grâce à la technologie de capteurs d'Anderson-Negele

La famille de propriétaires Hinteregger fixe un standard de qualité très élevé pour les variétés de bière artisanale brassées dans sa brasserie d'exposition à 1670 m d'altitude. La qualité élevée et constante des bières avec des noms sonores tels que « Jus de montagne » et « Loup-garou », produites à partir de recettes créées spécialement pour l'occasion, est destinée à garantir un plaisir sans exception. Ceci est assuré par une technique d'installation adaptée, équipée des capteurs d'Anderson-Negele.

L'application

La toute nouvelle mini-brasserie a été équipée d'une technologie qui améliore la qualité de la bière et permet une exploitation très économe en ressources. L'installation, qui fournit une production journalière de 1000 l, a été livrée et installée par M.A.T. de la région de Vienne. « La technologie unique au monde de la petite brasserie est brevetée et est fabriquée et distribuée sous licence par nos soins », déclare Gerhard Mitterhofer, directeur général. « L'ensemble de l'installation est conçu pour une consommation d'énergie la plus faible possible, et la technologie efficace avec un contrôle de processus très précis permet également d'économiser beaucoup d'eau de montagne précieuse dans les processus de production et de nettoyage. »

La solution Anderson-Negele

La gamme d'instruments de mesure hygiéniques d'Anderson-Negele, connue pour sa haute qualité, couvre toutes les applications et était donc idéale pour cette brasserie maison avec la technologie d'une grande entreprise. Grâce aux capteurs de précision et rapidité supérieures, tous les processus de fabrication peuvent être surveillés en toute sécurité, et le nettoyage NEP est également entièrement automatisé. Ceci garantit une qualité reproductible au plus haut. Les niveaux

Les avantages de l'application



- » Capteurs de température, de pression, de niveau de remplissage, de niveau limite et de conductivité : instrumentation complète et de haute précision à partir d'une source unique
- » Les variantes de capteurs coordonnés permettent un haut degré d'automatisation de l'installation et une qualité de brassage constante
- » Le design compact et techniquement élégant rehausse encore l'ambiance intéressante pour les visiteurs
- » Vous pouvez facilement vous en convaincre lors de la visite de la brasserie avec dégustation de bières qui a lieu tous les lundis. Pour plus d'informations : www.stamperl-katschberg.at

limites sont déterminés avec une grande exactitude, ce qui permet une utilisation optimale des matières premières et des produits de nettoyage. Le système lui-même est également protégé contre les dysfonctionnements, ainsi un débitmètre électromagnétique évite la mise à sec des pompes. Tout cela se traduit par une sécurité de processus élevée ainsi que par une efficacité et une économie durable.


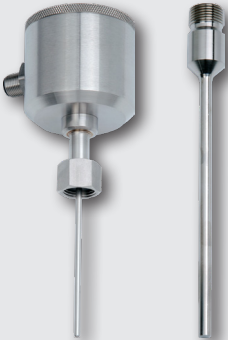




Photos : Pizzeria Stamperl Katschberg

“ La qualité est le critère numéro un dans tous les domaines de notre expérience gastronomique. C'est pourquoi nous attachons une grande importance au processus de brassage, qui doit répondre aux attentes élevées à tous égards. En plus, pour les nombreux visiteurs la brasserie est aussi une expérience visuelle. En termes de design et d'hygiène, tout doit être parfait. Les capteurs d'Anderson-Negele ont répondu à nos attentes dès le début, et le résultat est visible - et dégustable - chaque jour. ”

— Directeur général
Christoph Hofmayer

Capteurs appliqués

Température TFP-49 / TFP-49.2	Température TFP-59 avec manchon à souder ESP-E	Débit FMQ, électromagnétique	Niveau NVS, résistif
			
Avantages	Avantages	Avantages	Avantages
<ul style="list-style-type: none"> · Surveillance précise de la température · Précision supérieure grâce à 2×Pt100 · Pour les procédés NEP/SEP jusqu'à 140 °C · Temps de réponse courts 	<ul style="list-style-type: none"> · Pas de contact avec le produit grâce au manchon à souder · Mesure fiable aussi dans des cuves à vapeur chaude ou sous pression · Extension possible sans ouverture de process · Conforme à la FDA, avec certification 3-A 	<ul style="list-style-type: none"> · Grande précision de mesure, même à faible débit · Toutes les pièces en contact avec le produit conforme à la FDA · Pour débits de 30 à 640 000 l/h 	<ul style="list-style-type: none"> · Capteur compact avec tige de longueur 500 mm · Grande précision de mesure même avec des produits moussants · Signal plein fiable pour le montage par le haut, signal vide pour le montage par le bas