

# Effiziente und kostengünstige Klärung für die Getränkeindustrie



# Effiziente und kostengünstige Klärung

Für Seital Separation Technology stehen die aktuellen und zukünftigen Bedürfnisse unserer Kunden immer an erster Stelle. Durch enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden, einen innovativen Ansatz und modernste F&E konzipieren, entwickeln und liefern wir erstklassige Trenn-Lösungen für die Getränkeindustrie, die überlegene Qualität und Effizienz bei geringstmöglichen Kosten bieten.

## Klärung von Bier und Bierwürze

Die hermetischen Separatoren von SPX Seital entfernen Resthefe und andere nichtlösliche Festkörper effizient und in kurzer Zeit, ohne sich auf Geschmack und Aroma des Bieres auszuwirken.

Durch weitreichende Test und zahlreiche Installationen verfügt SPX über umfangreiche Erfahrung und über Trennungstechnologie, die speziell auf die Anforderungen von Brauereien abgestimmt ist. Durch eine Optimierung der Design-Standards, die Verwendung robuster Materialien bei der Konstruktion und eine strikte Qualitätskontrolle wird sichergestellt, dass unsere Kunden das Klärgerät erhalten, das am besten zu ihren anspruchsvollen Anwendungen passt.

### Vorteile

- Schnelle Installation
- Alle wichtigen Trommelteile sind aus DUPLEX- und SUPERDUPLEX-Edelstahl; Trommel und Festkörperfänger aus Edelstahl
- Spezielles Tellerpaket-Design für die verbesserte Trennung und eine längere Bearbeitungszeit
- Hohe Zuverlässigkeit und Sicherheit
- Effektive Prozesssteuerung
- Geringere Wartungsanforderung
- Geringere Investitionskosten

## Hauptkenndaten von SPX Bier-Klärgeräten

### Produktqualität

- Hermetischer Separator, der sich durch minimale Sauerstoffaufnahme auszeichnet, üblicherweise weniger als 10ppb
- Sanfte Produktzufuhr und -abgabe

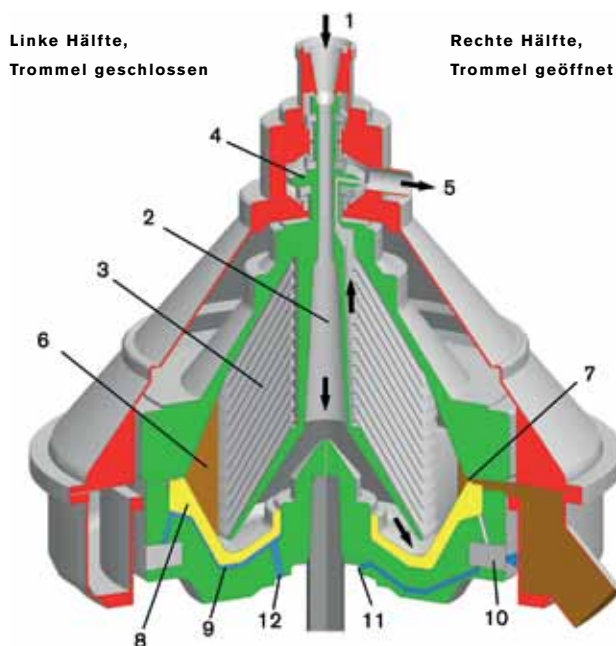
- Produkt-Umlauf-Einrichtung, um die Trübung am Ausgang des Klärgeräts zu minimieren.
- Elektromagnetischer Durchflussmesser ermöglicht eine präzise Messung und die Einstellung der Chargengröße

### Effizienz

- Sehr gutes Verhältnis zwischen Größe des Geräts und Trennfläche, um somit die erwünschte Klärungseffizienz bei höchsten Durchsatzraten zu erzielen
- Eine schnelle und genaue Entladung minimiert Produktverluste und maximiert den Feststoffgehalt bei der Entladung
- Zeitgesteuerte oder trübungsabhängige, automatische Festkörper-Entladung erhältlich

### Hygiene

- Bessere hygienische Bedingungen durch die Verwendung zusätzlicher CIP-Sprühdüsen, angebracht am Gehäuse der Trommel
- Rahmenabdeckung aus Edelstahl erlaubt eine bessere Reinigung und verlängert die Lebensdauer
- Trommelhaube aus Edelstahl sorgt für eine effiziente Reinigbarkeit



- |                    |                                  |                                |
|--------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Produkt-Einlass | 5. Auslass für geklärtes Produkt | 9. Schließkammer               |
| 2. Verteiler       | 6. Schlammkammer                 | 10. Trommelventil              |
| 3. Tellerpaket     | 7. Auswurf-Öffnungen             | 11. Wasserzulauf zum Öffnen    |
| 4. Kreiselpumpe    | 8. Kolben                        | 12. Wasserzulauf zum Schließen |



## Bier-Klärgeräte

Kapazitäten bis zu (je nach Klärstufe) hl/ h (\*)

MODELLE	HEISSWÜRZE hl/h (Gal/h)	TRÜBWÜRZE hl/h (Gal/h)	JUNGBIER hl/h (Gal/h)	VOR DER FILTRIERUNG hl/h (Gal/h)	BIER-RÜCKGE- WINNUNG hl/h (Gal/h)	BESONDERE VEREDELUNG hl/h (Gal/h)
SE101	15	3	25	25	1	
SE111	45	5	50	50	2	
SE161	50	5	70	70	2	20
SE201	140	15	140	140	6	40
SE301	200	40	200	200	10	
SE401	250	40	250	250	10	
SE451	290	50	290	290	12	90
SE501	330	100	500	500	25	
SE601	400	120	600	600	30	110
SE701	530		750	750		

(\*) Die tatsächliche Kapazität des Klärgeräts hängt von den Produkteigenschaften und dem gewünschten Klärungsgrad ab

	EINLASS	AUSLASS
Heißwürze	< 1,5% v/v	< 0,05% v/v
Trübwürze	< 15% v/v	< 0,2% v/v
Jungbier	< 20 Millionen Hefezellen/ml	< 1 Millionen Hefezellen/ml
Vor der Filtrierung	< 10 Millionen Hefezellen/ml	< 0,5 Millionen Hefezellen/ml
Bierrückgewinnung (CM <sup>3</sup> )	< 30% v/v	< 1% v/v

### Sicherheit und Arbeitsumfeld

- Schwingungsüberwachung und schnell bremsendes System (pneumatisch oder elektrisch) für den unbemannten Betrieb
- Geringer Geräuschpegel im Betrieb dank einer Optimierung der aerodynamischen Beschaffenheit der Trommel

### Qualitätstechnik und -kontrolle

- Optimierung des strukturellen und dynamischen Designs unter Verwendung modernster Design-Technologie
- Optimierung der Flüssigkeitsdynamik des Produkts durch eine neue Konstruktion des vertikalen Tellerpakets
- Modernste Fertigungs- und Qualitätskontrollsysteme

### Service und Kompetenz

#### Service und Support für maximale Leistung

- Wartung und Fehlerbehebung - Vermeidung kostspieliger Ausfallzeiten
- Schnelle Lieferung von Original-Ersatzteilen – Zuverlässigkeit für eine längere Lebensdauer
- Fernüberwachung – schnelle Problemlösung

#### Partnerschaftlicher Wissensaustausch, damit Sie immer einen Schritt voraus sind

- Anwendungstests und Prozessoptimierung - höhere Erträge bei geringeren Kosten
- F&E-Kompetenz - Entwicklung neuer Produkte zur Befriedigung der zunehmenden Nachfrage
- Training des Bedienpersonals – höhere Effizienz, Minimierung menschlicher Fehler





Effiziente und  
kostengünstige  
Klärung für die  
Getränkeindustrie



#### ÜBER SPX

Die SPX Corporation (NYSE:SPX) ist ein globales Fortune-500-Unternehmen und führender Hersteller für verschiedene Branchen mit Sitz in Charlotte, North Carolina. Für mehr Informationen siehe [www.spx.com](http://www.spx.com)

#### SPX FLOW TECHNOLOGY SANTORSO S.R.L.

Seital Separation Technology

Via delle Prese, 14

36014 Santorso (VI)

Italien

T: +39 0445 540 232

F: +39 0445 540 214

E: [ft.seital.sales@spx.com](mailto:ft.seital.sales@spx.com)

[www.spx.com](http://www.spx.com) / [www.seital.com](http://www.seital.com)

SPX behält sich das Recht auf Konstruktions- oder Werkstoffänderungen ohne vorherige Ankündigung oder Verpflichtung vor.

Konstruktive Ausgestaltungen, Werkstoffe sowie Maßangaben, die in diesem Prospekt angegeben sind, sind nur zu Ihrer Information und sollten nicht als verlässlich angesehen werden, bevor sie schriftlich bestätigt wurden. Bitte kontaktieren Sie Ihren lokalen Vertriebspartner bzgl. der Produktverfügbarkeit in Ihrer Region. Weitere Informationen finden Sie unter [www.spx.com](http://www.spx.com).

SST-104-D Version: 01/2013 Erschienen: 09/2013

COPYRIGHT © 2013 SPX Corporation