

Innovatives CIP-Konzept:

Erhöht die Anlagenverfügbarkeit in Ihrem Sudhaus.

GEA Brewery Systems stellt sich mit seinem innovativen CIP-Konzept dem direkten Vergleich zum herkömmlichen CIP-Ablauf im Sudhaus - Einsparungen bis zu 30%.

Im Gegensatz zu der bisherigen Reinigung der Gefäße in der Reihenfolge Maischgefäße, Läuterbottich, Vorlauftank, Würzpfanne, Whirlpool, bei der vor bzw. daran anschließend die Rohrleitungen mittels eines manuellen Laugesudes gereinigt werden, erfolgt bei unserem innovativen Upgrade-Konzept eine kombinierte Gefäß- und Rohrleitungsreinigung. Somit ist ein zusätzlicher Laugesud überflüssig.

Für den direkten Vergleich wurde in einer bekannten deutschen Brauerei die CIP-Anlage mit dem vorhandenen und dem modernisierten Verfahren jeweils gleich für die Reinigung vorbereitet und die Reinigungsmedien dosiert:

- Übereinstimmende Konzentration, identische Temperatur und einheitliche Füllstände.
- Sämtliche Zählerstände im Prozessleitsystem zurückgesetzt (Pumpenlaufzeiten, Wasserzähler sowie Durchflusszähler der Reinigungsmittelkonzentrate).
- Zwischen den Reinigungsschritten wurde jeweils einmal Lauge und Säure nachdosiert, um die Reinigungswirkung zu gewährleisten.

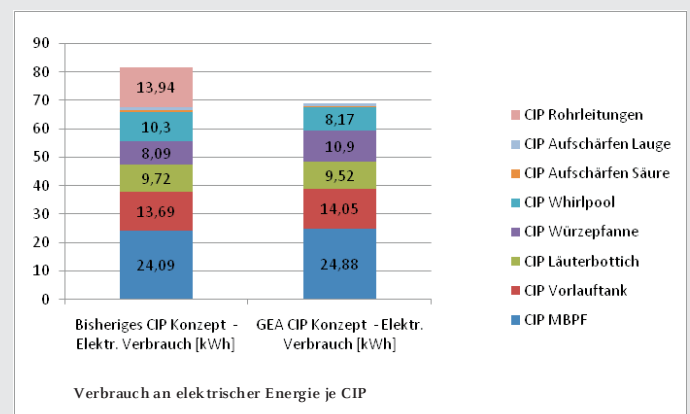
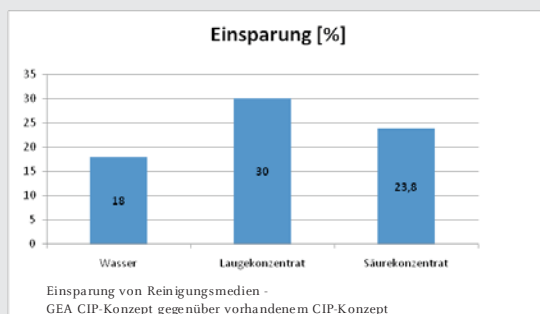
Am Ende der Sudhausreinigung wurden sämtliche Reinigungsmittel in den CIP-Tanks erneut aufkonzentriert, um die Ausgangsposition wieder herzustellen und damit den direkten Vergleich zu ermöglichen.

Für die Reinigungsabläufe beider Konzepte wurden die Belegzeiten, der Verbrauch an elektrischer Energie sowie die Verbräuche von Reinigungsmedien, H₂O₂-Reinigungsverstärkern und Wasser ermittelt.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Upgrade der CIP-Abläufe garantiert einen Zeitvorteil von mindestens 3 Stunden und somit Personalkosteneinsparung.
- Produktion und CIP-Reinigung im Sudhaus kann parallel erfolgen.
- Weniger Reinigungsmittelverbrauch durch den Verzicht auf den Laugesud.
- Reduzierter Stromverbrauch während der Reinigung.
- Produktsichere Verrohrung lässt die Produktion früher beginnen - zusätzliche Kapazitäten werden geschaffen.
- Sinnvolles Instrument zur Produktionssteigerung - bei geringstem mechanischem Umbau.
- Maximale Anlagenutzung besonders zu Spitzenzeiten.

Das CIP-Konzept bringt klare Vorteile in punkto Energiekosten und Verbräuche bei gleichzeitiger Erhöhung der Anlagenverfügbarkeit.



Innovatives GEA CIP-Konzept

Fazit

Das fortschrittliche CIP-Konzept der GEA Brewery Systems erfüllt umfassend hohe Ansprüche. Unsere Experten garantieren Produktsicherheit zu jedem Zeitpunkt des Prozesses. Jedes Upgrade wird an die individuellen Gegebenheiten und Kundenanforderungen angepasst und führt zu erkennbaren Einsparungen.

Individuelle Beratung und kundenspezifische Konfigurationen zielen auf geringe Investitionskosten, schnelle Inbetriebnahme und kurze Produktionspausen ab. Durch die vollständige Integration in das vorhandene Prozessleitsystem wird eine störungsfreie und automatische Reinigung bei gleichzeitig höherer Wirtschaftlichkeit gesichert.

GEA Brewery Systems benötigt nach der Konzepterstellung und Beauftragung nur wenige Wochen für die Abwicklung und erfolgreiche Inbetriebnahme.

Das zeitgemäße CIP-Konzept der GEA Brewery Systems hat sich bereits in vielen Installationen weltweit bewährt.



GEA Process Engineering

GEA Brewery Systems GmbH

Huppmann Tuchenhagen

Standorte:

Heinrich-Huppmann-Str. 1, 97318 Kitzingen
Telefon +49 9321 303-0, Fax +49 9321 303-603

Am Industriepark 2-10, 21514 Büchen
Telefon +49 4155 49-0, Fax +49 4155 49-2770

info@gea-brewery.com, www.gea-brewery.com