WWE

Brauerei

FOODINDUSTRY

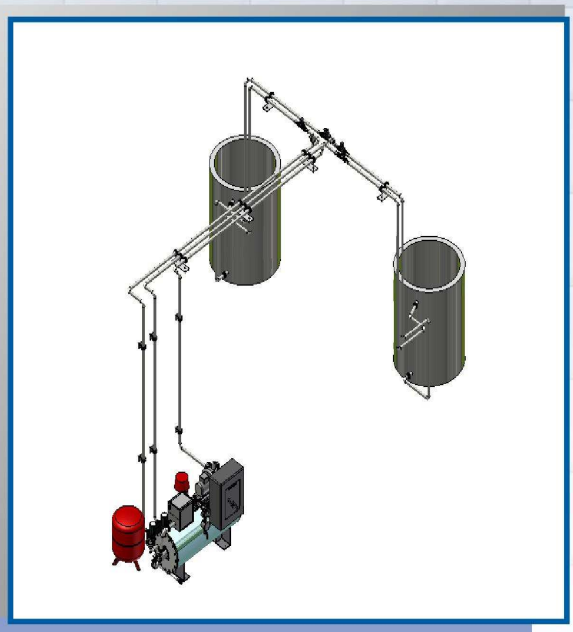
L'ENERGIE
au coeur de vos projets

KOSTENEINSPARUNG UND PROZESSOPTIMIERUNG MIT GAS!

Beim Maischen wird die Mischung stufenlos oder stufenweise auf 75℃ im Wasserbad erhitzt und danach zum Kochen gebracht.
Dies wird häufig mit Dampf realisiert, obwohl das technisch nicht notwendig wäre.
Für einen Sollwert der Mischung <102℃ ist nämlich ein Heizkreislauf <110℃ völlig aureichend.

Die Lösung besteht darin, einen **Warmwassererzeuger für Warmwasser nach Bedarf** direkt ins Zentrum des Verfahrens neben den Kochkesseln einzubauen.
Damit werden Leitungslängen- und verluste vermindert.

Der Leistungsgrad beträgt über 95% des Heizwertes und ermöglicht eine Kosteneinsparung von ca. 30% im Vergleich mit Dampf.



Produktkennzeichen

Ein 400 kW gasbetriebener Warmwassererzeuger hält den Primärkreis auf 107℃, um die Bierwürze in zwei doppelwandigen Behältern (im Beispiel einmal 5 000 L und einmal 10 000 L) zunächst auf 75℃ und dann auf 98℃ zu erhitzen.

Avis sur le produit

Vorteile

Einen Warmwasserzerzeuger anstatt Dampf einzusetzen, führt dazu, sanft kochen zu können. Überhitzungszonen und Produktschäden werden so vermieden.
Die Verbindung mit einem Kühlkreislauf ist ohne Gefahr von Unterdruck in den doppelwandigen Behältern möglich.
Die Anlage arbeitet autonom und kann über einen Zeitschalter gestartet werden.
Bei Systemtemperaturen von unter 110℃ fällt die An lage nicht unter die Druckgeräterichtlinien. Das vereinfacht deutlich den Betrieb und senkt die Betriebskosten.

SAS CHAUFFAGE INDUSTRIEL
Z.I. - 11 rue des Gastadours - F - 22400 LAMBALLE
Tel : + 33 (0)2 96 31 30 40 - Fax : +33 (0) 2 96 31 25 50
E-mail contact@thermigas.com
Site : www.termigas.com