

Würzepumpen Brauerei Staropramen

Marktsegment	Lebensmittel
Anwendung	Bier- & Malzproduktion
Fördermedium	Bierwürze
Produkt	Lagerstuhl
Standort	Tschechische Republik



Herausforderung

Das Fördern der Bierwürze ist einer der anspruchsvollsten und wichtigsten Prozesse beim Bierbrauen. Die Brauerei Staropramen in Prag benötigte eine Pumpe zur Förderung von Würze mit einer möglichst hohen Konzentration und Mediumtemperaturen von ca. 100° Celsius. An die gängigen Richtlinien für den Transport von Flüssigkeiten in der Lebensmittelproduktion wurden hohe Anforderungen gestellt.

Lösung

Dank ihrer hervorragenden Eignung für die schonende Förderung schwieriger Medien, auch mit höchster Feststoffkonzentration, wird für diese Herausforderung eine Hidrostat Schraubenzentrifugalpumpe eingesetzt. Vor dem Brauen wird die Hidrostat Pumpe auch für andere wichtige Prozesse, wie dem Mälzen, eingesetzt. Hier wird ein Gersten-Wassergemisch mit einem Gersten-Volumenanteil von bis zu 50% gepumpt! Dank der schonenden Behandlung wird der natürliche Keimungsprozess der Gerste nicht gestört, somit können die höchsten Qualitätsanforderungen an das Endprodukt Malz erfüllt werden.

Vorteile

Die Anforderungen des Kunden konnten alle zufriedenstellend erfüllt werden:

- Schonender Umgang mit Flüssigkeiten in anspruchsvollen Lebensmittelproduktionsprozessen
- Keine Einbußen bei der erwarteten Qualität des schmackhaften Endprodukts
- Stabiler Pumpvorgang auch bei hohen Mediumtemperaturen und höchstem Feststoffgehalt

Anzahl Einheiten	1
Pumpentyp	H12K-HD1 + H2M10
Motordaten	30 kW / 6 Pol / 50 Hz / 400 V
Materialausführung	Pumpenkörper und Verschleissteile aus Gusseisen mit rostfreiem Laufrad
Betriebspunkt	Fördermenge : 300 Liter pro Sekunde / Förderhöhe : 23 Meter
In Betrieb seit	2000