

# BIERHERSTELLER FORDERT HYGIENESTANDARDS FÜR MOLKEREIEN

## DAS PROBLEM

Eine Spezialität der Bitburger Braugruppe ist das Brauen von unpasteurisiertem Pilsbier, was höchste Hygienestandards erfordert. Eine Vorsichtsmaßnahme, die das Unternehmen ergreift, um diese Standards zu erreichen, besteht darin, das Vorhandensein von Spalten und Vorsprüngen an den Maschinen in der Produktionslinie zu minimieren, die als Auffangzonen dienen und mögliche Kontaminationsrisiken darstellen könnten.

Anforderungen an die Linie:

Durchsatzgeschwindigkeiten: 50.000 bph

Glasflaschengrößen: 330ml

## DIE LÖSUNG

Die LNL-Vollverkleidung von ACI wurde an die hohen Hygieneanforderungen von Bitburger angepasst. Alle Verbindungsflächen, die normalerweise punktgeschweißt oder verschraubt sind, sind nahtlos verschweißt, um die Reinigung zu erleichtern und die Ansammlung von Bakterien zu verhindern. Außerdem gibt es eine spezielle Entwässerungseinrichtung, die Feuchtigkeit in geeignete Abflüsse leitet. Darüber hinaus ist das Gehäuse für das Gebläse (EP10 von ACI), das die Luft zuführt, oben auf dem Trockner angebracht und nicht unten. Dies soll eine einfache Reinigung unter dem Trockner ermöglichen. Schließlich enthält das Gerät keinen Akustikschaum, der Feuchtigkeit absorbieren und Keime vermehren könnte. Stattdessen ist das Gerät sowohl am Ein- als auch am Austritt mit Schalldämpfern ausgestattet. Der Geräuschpegel liegt knapp unter 85 dBA.

## DAS ERGEBNIS

Laut Dr. Johannes Hankes, Abteilungsleiter, ist der ACI-Flaschentrockner in einer Linie installiert, die zwei frühere Anlagen ersetzt und einen Durchsatz von 50.000 Flaschen pro Stunde bewältigt. Er sagte auch, dass der Trockner eine kosteneffiziente Lösung im Vergleich zu den in Betracht gezogenen Optionen darstellte, zu denen auch die Herstellung eines eigenen Trockners gehörte, wie es bei den vorherigen Maschinen der Fall war.