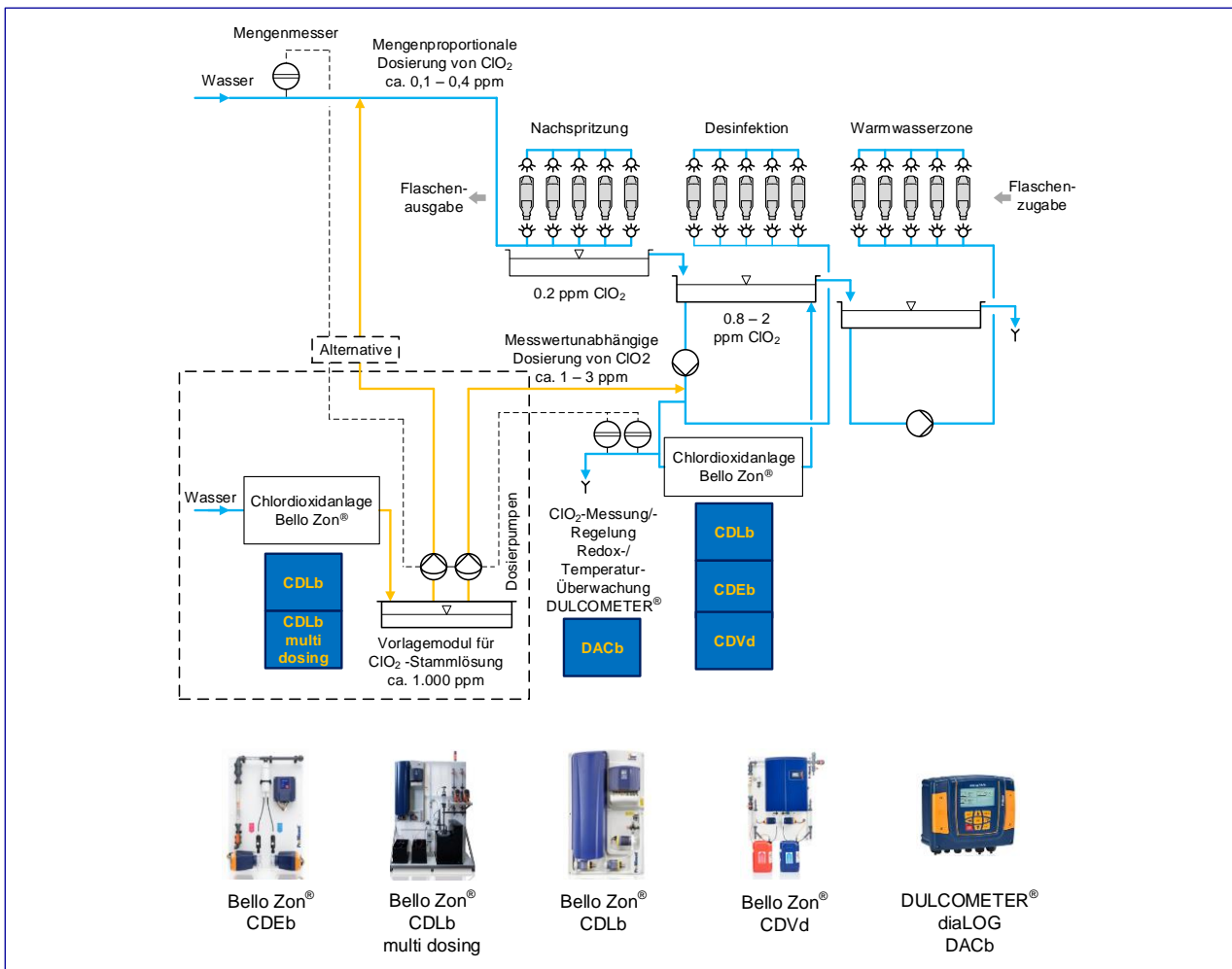


ClO₂ – Systeme

Flaschenwaschmaschine

Desinfektion von Flaschen und der Flaschenreinigungsmaschine
(Industrien: Brauerei, Flaschenwasser, Softdrinks, Saft, Wein, Milch & Molkerei)



Aufgabenstellung und Anforderung

- Desinfektion von Flaschen und Flaschenwaschmaschinen
- Zuverlässige Desinfektion auch bei hohen pH-Werten
- Keine Bildung von unerwünschten Nebenprodukten

Einsatzbedingungen / Umgebung

- Hohe pH-Werte, teilweise > pH 9
- Applikationen in Kalt- und Warmwasserzonen

Anwendungshinweise

- ClO₂ - Dosierung in der Kaltwasserzone von 1-3 ppm (Restkonzentration 0,8-2 ppm)
- Zur Innen- und Außendesinfektion von Flaschen
- Die Spülung erfolgt mit Trinkwasser
- ClO₂ - Dosierung von 2-3 ppm zur Desinfektion des Maschinenkopfraumes mittels separater Düsen
- ClO₂ - Messung -/ Steuerung mittels ClO₂-Sensor CDP1 (detergenzienbeständig), separate Temperaturkompensation
- Mögliche ClO₂ - Versorgung für verschiedene Bereiche mit verschiedener Konzentration

Lösungen

- Chlordioxidanlage Bello Zon®
- Mess- und Regeltechnik DULCOMETER®/DULCOTEST®

Nutzen

- Schnelle und zuverlässige Desinfektion von Flaschen und dem Maschinenkopfraum, auch bei hohen pH-Werten
- Besseres Korrosionsschutzverhalten als bei Chlor
- Sichere Online-Überwachung in Abhängigkeit von Messwerten
- Umweltfreundlich, keine chlorierten Nebenprodukte und damit geringere Abwasserbelastung