Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

23.02. 2015

ProMinent auf der Anuga FoodTec: Chloridarme Desinfektion verhindert Korrosionen an Anlagen

Von ProMinent_Schweiz



Bild Rechte
ProMinent Dosiertechnik AG

(Regensdorf) *Auf der Anuga FoodTec 2015 stellt ProMinent auf ihrem Stand E 041 in Halle 9.1, vom 24. bis 27. März 2015 in Köln, ihre neue Elektrolyseanlage Dulco®Lyse vor. Als intelligente Weiterentwicklung der ECA-Technologie erzeugt sie vor Ort aus Wasser, Kochsalz und Strom kostengünstig ein chloridarmes, hochwirksames Desinfektionsmittel.*

Die Elektrolyseanlagen Dulco®Lyse erzeugen hochreine hypochlorige Säure im Vakuumverfahren. Dazu wird in einem im Lieferumfang enthaltenen Salzlösebehälter eine gesättigte Kochsalzlösung hergestellt, die in einer Membranzelle elektrolysiert wird. Die hypochlorigen Säuren (ECA-Wasser) werden zunehmend in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie als Desinfektionsmittel eingesetzt.

Die Funktionsweise: Im Kathodenraum entsteht chloridfreie Natronlauge und Wasserstoff; im Anodenraum hochreines Chlorgas und abgemagerte Restsole. Die Kammern sind durch eine Membran voneinander getrennt.
Das entstandene Chlorgas wird sofort von der Restsole getrennt und als hypochlorige Säure gelöst. Die Natronlauge wird zwischengelagert und mit einer Dosierpumpe der hypochlorigen Säure zudosiert. Dadurch entsteht eine neutrale, äußerst chloridarme Desinfektionslösung, die im Produkttank bis zur Dosierung über separate Dosierstationen zwischengelagert wird.

Die hochwirksame Lösung weist, auch unter wechselnden Bedingungen, eine gleichbleibende Qualität mit einem FAC-Anteil (Free Available Chlorine) von konstant 400 ppm auf. Der sehr geringe Chloridgehalt liegt deutlich unter dem vergleichbarer Verfahren, bei denen oft mehr als das 20-fache an Chlorid entsteht. Oberflächen der Verrohrungen, Maschinen- und Anlagenteile werden durch die minimalen Chloridkonzentrationen nicht angegriffen; Korrosionen werden zuverlässig vermieden.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Verfahren, die teilweise nur rund 5 Prozent des Salzes umsetzen, verwertet die Smart Disinfection Lösung des Heidelberger Herstellers rund 85 Prozent.

Die Betriebskosten werden durch den geringeren Verbrauch an Energie und Salz sowie durch eine Getränkeherstellung ohne Konservierungsmittel erheblich reduziert.

Über die Organisation:

Die ProMinent Unternehmensgruppe (www.prominent.com) ist Hersteller von Komponenten und Systemen auf dem Gebiet des Dosierens von Flüssigkeiten sowie zuverlässiger Lösungspartner für die Wasseraufbereitung. Mit unseren innovativen Produkten, Service-Leistungen und branchenspezifischen Lösungen arbeiten wir für mehr Effizienz und Sicherheit bei unseren Kunden – weltweit.

Hauptsitz der Unternehmensgruppe ist Heidelberg. 56 eigene Vertriebs- und Servicegesellschaften sowie Vertretungen in mehr als 100 Ländern garantieren weltweiten Service und Verfügbarkeit. In 2010 feierte ProMinent sein 50 jähriges Bestehen.

ProMinent (prominent.de) konzentriert sich auf die Entwicklung, Fertigung und den Vertrieb von Komponenten und Komplettlösungen für Lagerung, Transfer, Dosierung und Neutralisation flüssiger Chemikalien. Zum Einsatz kommen dabei Chemikalienvorratsbehälter, Transferpumpen, Dosierpumpen, Mess-, Regel- und Sensor-Technologie, komplette Dosiersysteme sowie Polymeransetzstationen.

Das Tochterunternehmen ProMaqua (promaqua.de) fokussiert als unabhängiger Technologieanbieter für Wasseraufbereitungs-/ und Desinfektionsverfahren auf folgende Branchen und Anwendungen: Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, Trinkwasserversorgung, Pool- und Wellnessindustrie, Hotels, sowie Kühlwasserdesinfektion und Legionellenbekämpfung. Angeboten werden komplette Systemlösungen, wobei alle gängigen Methoden der Wasserbehandlung zum Einsatz kommen.

Unter Smart Disinfection (smart-disinfection.com) (low impact – less cost – high efficiency) bietet ProMaqua je nach Anwendungsfall umweltschonende, wirtschaftliche Wasserdesinfektion mit höchstem Wirkungsgrad. Aus einer Hand – von der Beratung bis zum Betrieb.

Der Produkt- und Leistungsumfang umfasst Chlordioxidanlagen, Elektrolyseanlagen, UV-Anlagen, Ozonanlagen und Membranfiltrationsanlagen sowie Mess-, Regel- und Dosiertechnik.

Pressekontakt:

ProMinent Dosiertechnik AG
Ingrid Heyer
Leiterin Marketing Services
Trockenloostrasse 85
8105 Regensdorf
Schweiz

Tel: +41 44 870 61 16
E-Mail: ingrid.heyer@prominent.ch

Kategorie
Industrie & Bau & Immobilien

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/prominent-der-anuga-foodtec-chloridarme-desinfektion-verhindert-korrosionen-anlagen*