

GASANALYSESERVICE FÜR CO₂

Für Lebensmittel- und Getränkehersteller sowie CO₂-Hersteller

Hohe Kosten durch verunreinigtes CO₂

Produktqualität und -sicherheit sind in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie von entscheidender Bedeutung. Produkte müssen frei von schädlichen Verunreinigungen sein, die sich negativ auf Geschmack, Geruch, Haltbarkeit und Sicherheit auswirken können.

CO₂ ist ein wesentlicher Bestandteil vieler Produkte. Abhängig von der CO₂-Quelle können Verunreinigungen und Qualität variieren. Daher ist es unerlässlich, dass Lebensmittel- und Getränkehersteller das in der Produktion verwendete CO₂ auf gefährliche Schadstoffe untersuchen, unabhängig davon, ob es sich um kommerziell hergestelltes oder zurückgewonnenes CO₂ handelt.

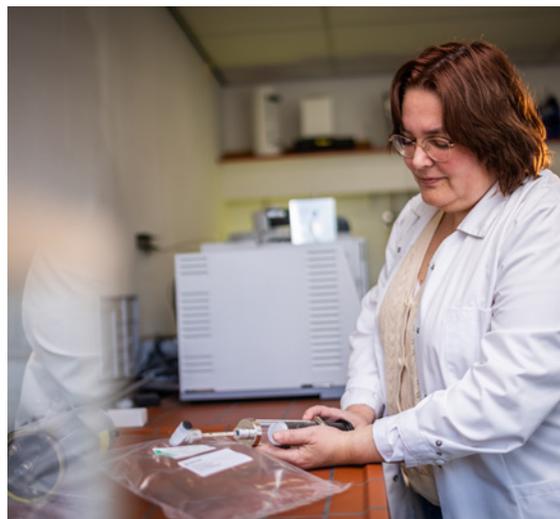
CO₂-Hersteller sollten zudem routinemäßig auf Veränderungen in der Zusammensetzung testen.

Schützen Sie Ihre hohen Standards

Die Gasanalyse hilft Lebensmittel- und Getränkeherstellern, die gewünschte Qualität des Lebensmittelzusatzstoffes CO₂ für Getränke oder Lebensmittel sicherzustellen.

Die Gasanalyse hilft CO₂-Herstellern dabei, mögliche Probleme mit ihrer CO₂-Rückgewinnungsanlage frühzeitig zu identifizieren, wodurch Anlagenausfallzeiten reduziert und die betriebliche Effizienz verbessert werden.

- ◆ **Verunreinigtes CO₂ kann den Ruf Ihrer Marke schädigen.**
- ◆ **Verunreinigtes CO₂ kann Ihre Anlage beschädigen.**
- ◆ **Verunreinigtes Gas kann zu erhöhten Betriebskosten führen.**



PENTAIR HAFFMANS CAS

So funktioniert der Gasanalyse-service

Bei Auftragserteilung erhält der Kunde besonders geschützte Probensäcke mit einer genauen Anleitung für die Probenahme. Der Kunde füllt die Probensäcke entsprechend und sendet diese an Pentair Haffmans zurück.

Innerhalb von fünf Arbeitstagen wird ein objektiver Analysebericht über die gemessenen Konzentrationen der Probe(n) erstellt und dem Kunden zugestellt.

An objective analysis report is prepared and returned to the customer within five working days. This report specifies the measured concentrations in the customer's sample.

Sollten Schadstoffe gefunden werden, werden wir explizit darauf hinweisen und Lösungsvorschläge unterbreiten. Mit 90 Jahren Erfahrung in der CO₂-Abscheidung und -Rückgewinnung können Sie darauf vertrauen, dass wir Ihnen dabei helfen, dass Ihr CO₂ den gewünschten Qualitätsvorgaben entspricht.

Vorteile des Gasanalyse-services:

- ◆ Produktkontrolle durch das Aufspüren unerwarteter Verbindungen.
- ◆ Gibt Aufschluss über die Qualität des CO₂ (Getränke- oder Lebensmittelqualität).
- ◆ Unterstützt CO₂-Hersteller bei der Überwachung der Leistung von CO₂-Rückgewinnungsanlagen.
- ◆ Trägt dazu bei, Anlagenstillstandszeiten aufgrund von Verunreinigungen zu reduzieren.
- ◆ Ermöglicht Ihnen den Zugang zu unserem umfassenden CO₂-Rückgewinnungs-Know-how.

Unsere umfassenden Gasanalysetests für:

- ◆ Aromaten
- ◆ Alkohole
- ◆ Schwefelhaltige Verbindungen
- ◆ Organische Komponenten

Typische Anwendungsbereiche

- ◆ Industrielle CO₂-Rückgewinnung
- ◆ CO₂ aus Gärung (Brauereien, Erfrischungsgetränkeherstellung)
- ◆ Gasproben können an der CO₂-Quelle des Endprodukts und an allen Stellen dazwischen entnommen werden

Gasproben können an der Gasquelle des Endprodukts und an allen Stellen dazwischen entnommen werden.

**Lassen Sie Ihr Gas analysieren.
Kontaktieren Sie uns: CASlab@pentair.com**



Haffmans B.V.
Marinus Dammeweg 30
5928 PW Venlo

P.O. Box 3150
5902 RD Venlo
Netherlands

Ph: +31 77 323 2300
foodandbeverage.pentair.com

LEARN MORE



All indicated Pentair trademarks and logos are property of Pentair. Third party registered and unregistered trademarks and logos are the property of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice. Pentair is an equal opportunity employer.