
Erleben Sie Innovationen hautnah: Endress+Hauser stellt die neue Compact Line auf der BRAU Beviale in Nürnberg vor.

Vom 26. bis 28. November wird Endress+Hauser als Aussteller auf der BRAU Beviale in Nürnberg sein und Messtechniklösungen und Dienstleistungen für hygienische Produktionsprozesse und Utilities in der Getränke- und Lebensmittelindustrie vorstellen.

„Mit der Compact Line wird die neue Produktlinie für Füll-, Grenzstand und Druck ihren ersten Messeauftritt feiern. Dieses Highlight wird umrahmt von weiteren Lösungen zur Inlineüberwachung des Gärprozesses bis hin zu den bewährten Memosens-Sensoren für Desinfektions-Applikationen – wir freuen uns darauf, ein breites Portfolio an Innovationen vorzustellen“, sagt Tim Schrodt, Industry Manager bei Endress+Hauser.

Als globaler Partner unterstützt Endress+Hauser die Lebensmittelindustrie insbesondere in den Bereichen Prozesseffizienz, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit. Durch akkreditierte Kalibrierdienstleistungen und moderne Messtechnik, die sich selbst kalibriert und überwacht, bietet das Unternehmen innovative Lösungen. Die neuesten Geräte von Endress+Hauser ermöglichen es Anlagenbetreibern, Fermentationsprozesse, Desinfektionsmaßnahmen und Wasserkreisläufe online zu überwachen. Darüber hinaus unterstützt die Messtechnik die Digitalisierung der Produktion durch Technologien wie IO-Link oder Industrial Ethernet.

Besucherinnen und Besucher der BRAU Beviale sind herzlich eingeladen, den Stand von Endress+Hauser in Halle 6 / Stand 119 zu besuchen und mehr über die neuesten Entwicklungen und Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie zu erfahren.

Kein Raum für Kompromisse – die neue Compact Line

Die neue kompakte Produktlinie von Endress+Hauser ermöglicht eine höhere Produktivität, eine einfachere Bedienung und bietet eine optimale Skalierbarkeit der Produktion. Sie ist speziell für den Einsatz in den Bereichen Life Sciences sowie der Lebensmittel- und Getränkeindustrie konzipiert. Die Produktlinie deckt viele hygienische Anwendungen ab und besteht aus drei Messprinzipien zur Messung von Druck, kontinuierlichem Füllstand und Grenzstand. Die neuen Produkte bieten optimale Lösungen für kleine Behälter und ein standardisiertes und benutzerfreundliches Design.

Sichere Überwachung von Desinfektionsanwendungen

Der Erfolg von Desinfektionsanwendungen hängt in erster Linie von der Konzentration des eingesetzten Desinfektionsmittels ab. Für die Messung von freiem Chlor, Chlordioxid und freiem Brom bietet Endress+Hauser den richtigen Sensor. Ob in der Wasseraufbereitung, Flaschen- oder Anlagenreinigung, dem Waschen von Lebensmitteln oder der Fischzucht, die Memosens-Sensoren decken alle Messbereiche ab.

Fermentationsüberwachung und -optimierung

Eine durchgehende und zuverlässige Messung von Vergärungsgrad, Extrakt- und Alkoholgehalt bietet der Fermentation Monitor QWX43. Dank der datenbasierten Optimierung von Gärprozessen reduziert sich Zeit und Aufwand für Laboranalysen und Spindeln. Aber auch für die Präzisionsfermentation bietet Endress+Hauser die passende Messtechnik, um eine hohe Ausbeute in biotechnologischen Produktionsverfahren sicherzustellen. Mit Hilfe der Memosentechnologie kann bei der Verfahrensentwicklung vom Labor- bis zum Großfermenter immer auf die gleichen Sensoren

zurückgegriffen werden.

Produkt-Highlights für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

- Compact Line - kompakte Produktlinie für Füll-, Grenzstand und Druck. Alle Technologien verfügen über eine identische Benutzeroberfläche. Das macht die Inbetriebnahme und Bedienung der Geräte so einfach und intuitiv wie nie zuvor.
- Fermentation Monitor QWX43 – Kontinuierliche Messung aller Parameter, die für den Gärprozess wichtig sind - zum Beispiel bei Bier.
- Memosens CCS51D, der Sensor für die Messung von freiem Chlor
- Teqwave H – Ultraschall-Konzentrationsmessgerät für die Spirituosen- und Softdrinkproduktion



Bildunterschrift: Compact Line - die neue kompakte Produktlinie von Endress+Hauser ermöglicht eine höhere Produktivität, eine einfachere Bedienung und bietet eine optimale Skalierbarkeit der Produktion.

Bildquelle: Endress+Hauser

Mehr Informationen unter www.de.endress.com

Kontakt

Tim Schrodt
Industry Manager
Colmarer Straße 6
79576 Weil am Rhein

Email: tim.schrodt@endress.com
Phone: +49 7621 975 11751

Pressekontakt:

Markus Ketterer

Email: markus.ketterer@endress.com
+49 7621 975 11721

Die Endress+Hauser Gruppe

Endress+Hauser ist ein global führender Anbieter von Mess- und Automatisierungstechnik für Prozess und Labor. Das Familienunternehmen mit Sitz in Reinach/Schweiz erzielte 2023 mit annähernd 17.000 Beschäftigten mehr als 3,7 Milliarden Euro Umsatz.

Geräte, Lösungen und Dienstleistungen von Endress+Hauser sind in vielen Branchen zu Hause. Die Kunden gewinnen damit wertvolles Wissen aus ihren Anwendungen. So können sie ihre Produkte verbessern, wirtschaftlich arbeiten und zugleich Mensch und Umwelt schützen.

Endress+Hauser ist weltweit ein verlässlicher Partner. Eigene Vertriebsgesellschaften in mehr als 50 Ländern sowie Vertreter in weiteren 70 Staaten stellen einen kompetenten Support sicher. Produktionsstätten auf vier Kontinenten fertigen schnell und flexibel in höchster Qualität.

Endress+Hauser wurde 1953 von Georg H. Endress und Ludwig Hauser gegründet. Seither treibt das Unternehmen Entwicklung und Einsatz innovativer Technologien voran und gestaltet heute die digitale Transformation der Industrie mit. 8.900 Patente und Anmeldungen schützen das geistige Eigentum.

Mehr Informationen unter www.endress.com