



Technologien

KOMPAKTER KURZZEITERHITZER INNOPRO BOXFLASH

Schlanker Heißmacher

03.11.2020 , 3 Min. Lesedauer

Ob Keg, Flasche oder Dose – der auf die Bedürfnisse kleiner und mittelständischer Brauereien zugeschnittene Kurzzeiterhitzer Innopro BoxFlash von KHS ist jetzt mit den meisten Behältersegmenten kompatibel.

FOTOGRAFIE / ILLUSTRATION

Frank Reinhold

TITELFOTO

Kurzzeiterhitzer Innopro BoxFlash

Kompaktes Design, hohe Energieeffizienz, geringere Investitions- und Logistikkosten, einfache Montage und schnelle Inbetriebnahme – mit diesen Argumenten punktet der Kurzzeiterhitzer Innopro BoxFlash. Bereits vor vier Jahren stellte KHS diese Maschine erstmals vor, die eigens für die Bedürfnisse kleiner und mittelständischer Brauereien entwickelt wurde. Die zwischenzeitlich vielfach bewährte Technik ist nun auch für neue Einsatzgebiete verfügbar: Kam die Innopro BoxFlash bisher nur in der Keg-Abfüllung zum Einsatz, kann sie ab sofort auch Glas-, PET- und Dosenfüller mit dem abzufüllenden Produkt beliefern.

Diese zusätzlichen Anwendungsmöglichkeiten sind Anlass genug, erneut einen Blick auf die wichtigsten Vorzüge der Maschine zu werfen: Um zu erreichen, dass die Anschaffung auch für kleinere Brauereien leicht zu schultern ist, setzt KHS auf möglichst hohe Gleichteileverwendung innerhalb der Prozessanlagen.

Minimale Installationszeit

Komponenten, die von anderen Serienmaschinen übernommen werden, umfassen zum Beispiel den Puffertank sowie den Rahmen aus der Innopro Paramix-Serie, der richtungsweisenden Drei-Komponenten-Mischanlage von KHS. Statt wie üblich außerhalb der Anlage ist der Puffertank innerhalb des Rahmens platziert, dessen Größe der eines Standard-Seecontainers entspricht. Dafür wurde der Tank um 25 Prozent auf immer noch großzügige 1.500 Liter verkleinert. Die Anlage muss für den Transport nicht mehr demontiert, in Einzelteilen geliefert und vor Ort neu verrohrt, verschlaucht und verkabelt werden. Nach der Abnahme im Werk kann sie vielmehr quasi als Ganzes verschifft werden. So reduzieren sich die Logistikkosten um mindestens zwei Drittel und die Installationszeit vor Ort wird auf ein absolutes Minimum verkürzt.

Neben der Anbringung der Maschinenfüße und des Überdruckventils zur Sicherung des Puffertanks bedarf es nur noch der jeweiligen Anschlüsse der Leitungen, damit die Innopro BoxFlash sofort ihre Arbeit aufnehmen kann. Die

ebenfalls bereits existierenden und in der Innopro BoxFlash übernommenen Schlittensysteme für Produktpumpen erleichtern die Wartung deutlich.

»Die platzsparende BoxFlash verbindet Präzision und Effizienz mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis.«



Gerold Tandler

Product Manager Process Technology, KHS

Innopro BoxFlash

Passt für viele Behälterformen und ist mit seiner Leistung von bis zu 45 Hektoliter pro Stunde auf die Bedürfnisse kleiner und mittelständischer Brauereien zugeschnitten: der kompakte Kurzzeiterhitzer von KHS. Er zeichnet sich durch hohe Energieeffizienz, einfache Montage, schnelle Inbetriebnahme und geringe Investitions- und Logistikkosten aus.

Unter Pasteurisation versteht man die kurzzeitige Erhitzung von Getränken auf mäßige Temperaturen von bis zu 75 Grad Celsius mit dem Ziel, Mikroorganismen zu reduzieren und Enzyme zu deaktivieren. Anders als bei der Sterilisation, die Temperaturen von mindestens 100 Grad Celsius erfordert, werden hierbei weder der Geschmack noch die Nährwerte beeinflusst.

Optimale Pasteurisation

Die Pasteurisationstemperatur kann zwischen 60 und 75 Grad Celsius betragen, die Heißhaltezeit liegt bei 30 Sekunden. Aufgrund der optimalen Regelung findet kein Über- oder Unterpasteurisieren statt, sodass immer die gewünschte Anzahl an Pasteurisationseinheiten (PE) erreicht wird.

Wie beim „großen Bruder“, der Innopro KZE C mit einer Leistung von bis zu 600 Hektoliter pro Stunde, ist auch bei der Innopro Boxflash das Verfahren optimal auf die Bedürfnisse der Brauindustrie abgestimmt. Mit ihrer Leistung von bis zu 45 Hektoliter pro Stunde ist die kleinere Maschine jedoch speziell auf die Anforderungen kleiner und mittelständischer Brauereien zugeschnitten. Die Innopro BoxFlash kann optional auch mit einem OnBoard-CIP-Modul ausgerüstet werden. Dafür wurden zwei Keg-Abstellplätze und Dosagepumpen für die CIP-Medien in die Anlage eingebaut. Nach der Produktion können somit sowohl die KZE-Anlage als auch der Füller intern gereinigt werden. Das Gesamtvolumen der Anlage ist so gering, dass die CIP-Zeiten auf ein Minimum verkürzt werden und die Anlage somit zeitnah wieder für die Produktion bereitsteht.

Die Überwachung der umfangreichen Sensorik verbessert schließlich das integrierte Kommunikationssystem IO-Link. Es ermöglicht die durchgängige Kommunikation zwischen Sensoren und der Steuerung sowie durchgängige Diagnoseinformationen bis in die Sensor-/Aktor-Ebene. Damit ist die Innopro BoxFlash für vorausschauende Wartung vorbereitet und – mit Blick auf Industrie 4.0 – entsprechend zukunftsfähig.

Sie haben noch Fragen zur produktschonenden
Pasteurisierung mit dem Kurzzeiterhitzer Innopro
BoxFlash? Besuchen Sie uns auf [khs.com](https://www.khs.com)

[KHS.COM](https://www.khs.com)