



GETRÄNKEINDUSTRIE



 MEMBER OF
INTERPUMP GROUP

Digitaler Katalog:
Interaktives Inhaltsverzeichnis
Symbole interaktiver Tätigkeiten



Externe Links



Zurück zum Inhaltsverzeichnis

INHALT

EXPERTEN FÜR LÖSUNGEN IN DER GETRÄNKEINDUSTRIE	3
LÖSUNGEN FÜR ALKOHOLISCHE GETRÄNKE	4
LÖSUNGEN FÜR ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	4
LÖSUNGEN UND ANLAGEN	5
GETRÄNKEINDUSTRIE	6
BIERINDUSTRIE	7
KOMPONENTEN	8
FALLSTUDIEN	9
PILOTANLAGE	9
VERTRIEBSNETZ	10





EXPERTEN FÜR LÖSUNGEN IN DER GETRÄNKEINDUSTRIE

INOXPA bietet fachspezifische Lösungen für die Getränkeindustrie sowie ein umfangreiches Angebot an hochwertigen Bauteilen für die Prozesse in Verbindung mit Rühren, Mischen und Homogenisierung von flüssigen und festen Stoffen.

Das 1972 gegründete Unternehmen hat seinen Sitz in Banyoles (Spanien) und ist in zahlreichen Ländern vertreten. Eine seiner großen Stärken ist es, dass alle Prozessphasen selbst entworfen und entwickelt werden, vom Projektbeginn bis hin zur vollständigen und auf den Kunden abgestimmten Installation eines gesamten Produktionswerks, und das weltweit. Außerdem können wir uns hierbei auf eine umfangreiche und langjährige Erfahrung in den Bereichen Pumpverfahren, Dosierung und thermische Behandlung stützen.

Alle von uns verwendeten Bauteile und Lösungen sind so entworfen und entwickelt, dass die Wirksamkeit und Effizienz des jeweiligen Prozesses optimiert wird, aber auch um die Produktrückgewinnung im Kreislauf anhand der nachhaltigen Energieeffizienz zu gewährleisten.



ANWENDUNGEN

-  Wasser
-  Säfte
-  Erfrischungsgetränke
-  Bier
-  Wein
-  Alkoholische Getränke
-  Öl

LÖSUNGEN FÜR ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Egal ob es sich um eine schlüsselfertige vollständige Prozesslinie, ein Gerät oder eine Erweiterung/Aktualisierung eines bestehenden Werks oder einer Anlage handelt, INOXPA bietet Lösungen für die Bereiche Weinindustrie, Brauereiwesen, Destillate verschiedener Art (wie Brandy, Whisky, Liköre und jegliche sonstige Wasser-Alkohol-Gemische im Lebensmittelbereich) und für andere Arten von fermentierten oder nicht fermentierten Getränken (Obstweine, alkoholhaltiges Sprudelwasser, Apfelwein, Honigwein, alkoholhaltiges Kombucha usw.).

INOXPA kümmert sich um alle Prozessphasen: von der Aufbewahrung und Handhabung der Rohstoffe in den Gär- und Reifephasen über Mischung, Dosierung, Fermentierung, Destillation, Trennung, Filtrierung, Stabilisierung und Homogenisierung bis hin zur thermischen Behandlung und CIP-Reinigung.

Wenn die gesetzlichen Bestimmungen es erforderlich machen, verfügen wir über Bauteile und Systeme, die in der entsprechenden Kategorie gemäß ATEX 2014/34/EU und PED 2014/68/EU zertifiziert sind sowie die strengsten Hygienerichtlinien nach EHEDGH und MOCA (EU-Verordnung 1935/2004) erfüllen.

- **Weinbereitung (Wein und Naturwein)**
- **Brauereiwesen (industriell hergestelltes und Craft-Bier)**
- **Destillate (Gin, Brandy, Whisky, Liköre und allgemeine Wasser-Alkohol-Gemische im Lebensmittelbereich)**
- **Sonstige fermentierte alkoholische Getränke (Honigwein oder Met, Apfelwein, Obstwein, alkoholhaltiges Sprudelwasser oder Kombucha usw.)**

Säfte und Smoothies •

Erfrischungsgetränke •

Zuckersirup •

Trinkfertige Getränke (Tee und Kaffee) •

Sonstige fermentierte alkoholfreie Getränke (Kombucha) •

Mineralwasser •

LÖSUNGEN FÜR ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Erfrischungsgetränke, Säfte und trinkfertige Getränke sind gewöhnlich mit großen Mengen an Zucker (einfacher Zucker oder zur Gärung) und Süßstoffen versehen.

INOXPA verfügt über die geeigneten Bauteile und Systeme zur Abwicklung der Vorgänge in Verbindung mit Mischen, Rühren und Dispersion, um die homogene und klümpchenfreie Aufnahme von Feststoffen in die Flüssigkeit zu ermöglichen, die Grundlage des Produkts ist.

Abgesehen von all diesen Lösungen für Flüssigkeiten bietet INOXPA auch vollständige Lösungen zur Aufbewahrung, Dosierung und Verarbeitung von Feststoffen.

Diese reichen von der Herstellung von Rohstoff-Silos für Zucker, Mehl oder Malz bis hin zum mechanischen oder pneumatischen Transport dieser Stoffe, einschließlich eines Systems zum präzisen und automatischen Wiegen und Dosieren.

Die Dosierung erfolgt sowohl für Basiszutaten als auch für Mikrokomponenten (Aromastoffe, Zusatzstoffe, Stabilisatoren oder Verdickungsmittel) im Rahmen der Dosierung von Kleinstmengen.

Für die thermische Behandlung der Produkte verfügen wir über Systeme mit Zentrifugalabscheidern oder Filtern, KZE-Anlagen oder Tunnelpasteurisierer, UHT-Sterilisatoren für Produktlinien sowie aseptische Behälter.

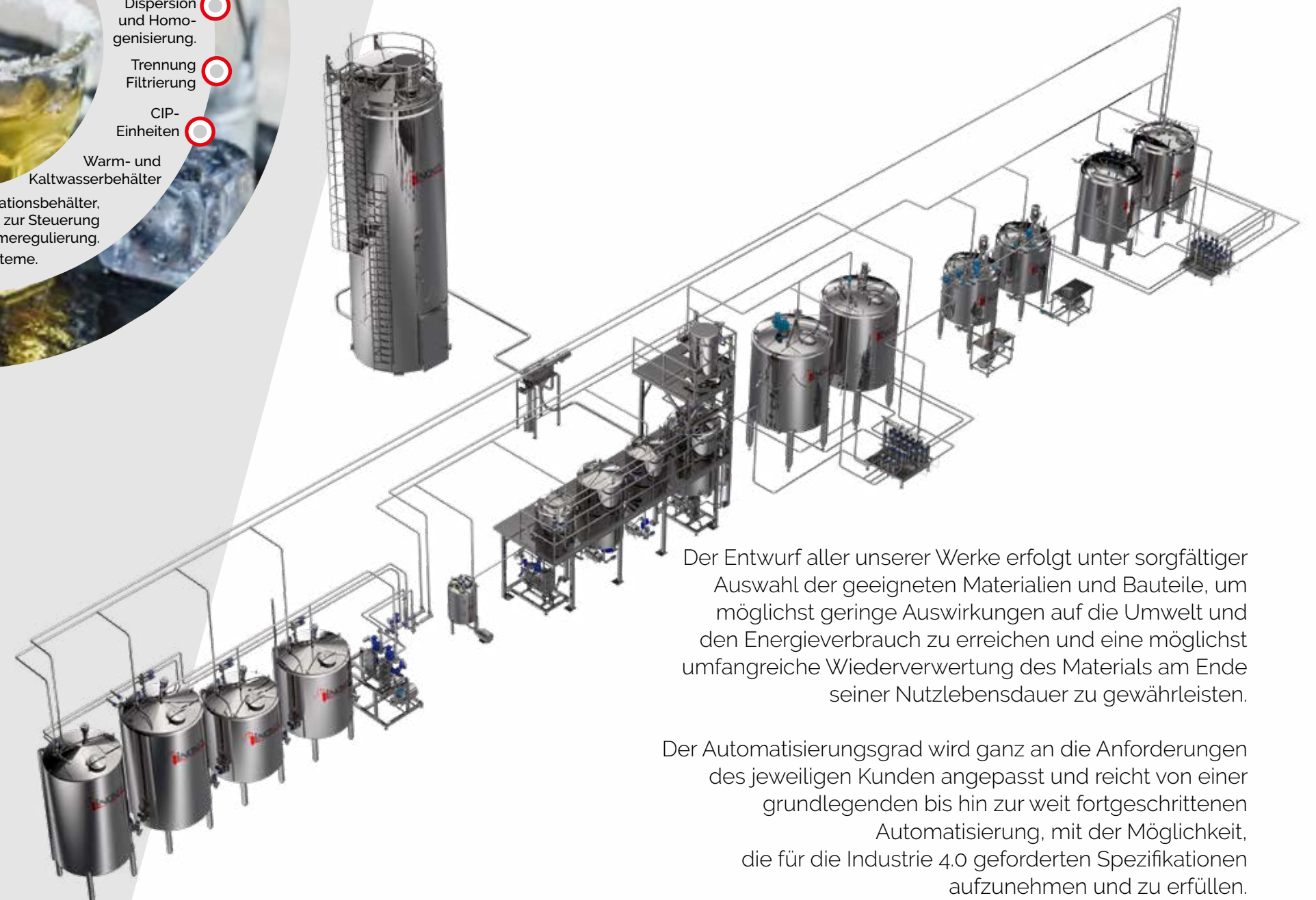
**LÖSUNGEN
UND SYSTEME
FÜR DIE GETRÄNKEINDUSTRIE
FÜR ALKOHOLISCHE GETRÄNKE**



**LÖSUNGEN
UND SYSTEME
FÜR DIE GETRÄNKEINDUSTRIE
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

**SPITZENTECHNOLOGIE
UND AUTOMATISIERUNG**

Wir entwerfen und bauen Werke mit einem hohen Automatisierungsgrad, die selbst strengste Marktanforderungen und Zertifizierungsnormen in Sachen Betriebssicherheit (PED, ASME, ATEX), Produktsicherheit sowie Hygiene- und Sanitärrichtlinien (MOCA, EHEDG usw.) erfüllen.



Der Entwurf aller unserer Werke erfolgt unter sorgfältiger Auswahl der geeigneten Materialien und Bauteile, um möglichst geringe Auswirkungen auf die Umwelt und den Energieverbrauch zu erreichen und eine möglichst umfangreiche Wiederverwertung des Materials am Ende seiner Nutzlebensdauer zu gewährleisten.

Der Automatisierungsgrad wird ganz an die Anforderungen des jeweiligen Kunden angepasst und reicht von einer grundlegenden bis hin zur weit fortgeschrittenen Automatisierung, mit der Möglichkeit, die für die Industrie 4.0 geforderten Spezifikationen aufzunehmen und zu erfüllen.

VERPFLICHTUNG, VERTRAUEN UND SICHERHEIT

Wir stellen unseren Kunden das umfangreiche Know-how zur Verfügung, das wir im Laufe unserer langjährigen Arbeit mit weltweiten Spitzenunternehmen gesammelt haben, ebenso wie unsere Pilotanlage zur Entwicklung neuer Produkte und zur Prozessoptimierung.

Auf diese Weise erhalten unsere Kunden wirksame und effiziente Anlagen und Werke, verfügen also über ein möglichst angemessenes und geeignetes Qualitätsprodukt. Gleichzeitig erreichen sie dadurch erhebliche Einsparungen bei den Energie- und Betriebskosten für einen schnelleren Return on Investment.

Unsere Projekte umfassen die FAT-Abnahmeprüfungen vor der Übergabe der Geräte und Anlagen sowie die Inbetriebnahme in den Betriebseinrichtungen des Kunden, um die optimale Funktionsweise des Geräts oder der Anlage innerhalb eines möglichst kurzen Zeitraums, mit der besten Leistung und gemäß den vom Kunden gestellten Anforderungen sicherzustellen.



EIGENE FERTIGUNG VON HÖCHSTER QUALITÄT

Unsere Maschinen und Anlagen werden unter Einhaltung der strengsten geltenden und anwendbaren gesetzlichen Bestimmungen entworfen und hergestellt.

Wir verfügen über eigene Produktionszentren, und bei unseren Maschinen werden Bauteile (Mischer, Pumpen, Ventile, Filter, Zubehör usw.) aus eigener Fertigung verwendet, um das bestmögliche Endprodukt auf dem Markt zu erhalten, mit einer vollständigen Kontrolle der gesamten Herstellungskette.

Unsere CIP-Systeme werden den höchsten aktuellen Standards gerecht und ermöglichen hohe Leistung bei reduzierten Standzeiten, wobei gleichzeitig der Wasser- und Energieverbrauch minimiert wird.



GETRÄNKE

PROJEKTE NACH MASS, PHILOSOPHIE DER PRÄZISIONSFERTIGUNG

INOXPA kann auch komplette Produktionslinien für Craft-Bier bereitstellen. Ermöglicht wird dies durch die Kooperation und Integration seiner Marke Ricci Engineering, die sich auf den Entwurf, die Herstellung und Installation derartiger Anlagen spezialisiert hat.

INOXPA bietet maßgeschneiderte Lösungen für Projekte im Brauereiwesen mit unterschiedlicher Größe und verschiedenen Eigenschaften. Dabei entwickelt das Unternehmen jedes Projekt individuell mit kreativen und innovativen Lösungen sowie genau auf die Anforderungen des jeweiligen Kunden und das spezielle Produkt ausgerichtet.

Hochwertige Maschinen, nach Maß entworfen und gefertigt, um den Anforderungen des Kunden gerecht zu werden, sowie in Verbindung mit Prozessverfahren, Verbrauch und Nachhaltigkeit bestmöglich optimiert, von grundlegenden Maschinen mit manueller oder halbautomatischer Funktionsweise bis hin zu hochmodernen und komplexen Maschinen, die vollautomatisch arbeiten.



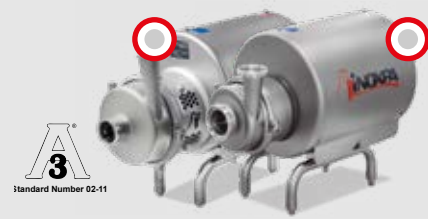
BRAUEREIEN UND CRAFT-BIER

Wir von INOXPA sind weltweit Spezialisten für Großbrauereien als auch für kleine Unternehmen, die Craft-Bier brauen.

Wir können unseren Kunden Komplettlösungen für die Herstellung von Bier, Craft-Bier, Kombucha, Apfelwein oder Destillate bieten. Das gilt sowohl für mittelgroße Anlagen für industrielle Werke, Mikrobrauereien oder Weinkellereien als auch für die Aufnahme und Aktualisierung bestehender Betriebseinrichtungen sowie für die Bereitstellung von Lösungen und Bauteilen für die entsprechende Branche.

Wir decken alle Prozessphasen ab: von der Abholung in der Mühle bis zur Aufbewahrung und zum Transport vom Malz, vom Sudhaus des Mosts bis zum Reiferaum, von den Trennvorrichtungen bis zum Filterraum, und schließlich vom Pasteurisierer bis zu den Systemen mit CIP-Reinigung.

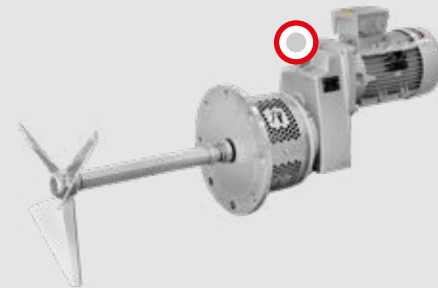
KOMPONENTEN



Kreiselpumpe:
Prolac HCP, Hyginox



Drehkolbenpumpe:
SLR, Utilolobe



Drosselventile





FALLSTUDIEN

Seit unseren Anfängen sind zufriedene Kunden das erste und vorrangige Ziel von INOXPA. Um dieses Ziel zu erreichen, setzen wir auf Kundennähe und auf unsere Verpflichtung zum Service.



PILOTANLAGE

In unseren Pilotanlagen prüfen wir, ob unsere Geräte und Systeme für die jeweiligen Produktionsabläufe geeignet und effizient sind.

Auf der Grundlage dieser Ergebnisse berät unser Fachteam die Kunden, damit sie ihre Herstellungsprozesse optimieren können.

Unzählige für Unternehmen ausgeführte Projekte bürgen für uns als weltweit führender Anbieter.





INOXPA S.A.U.
Telers, 60
17820 Banyoles - Spain
Tel. +34 972 57 52 00
inoxpa@inoxpa.com

www.inoxpa.com



VERTRIEBSNETZ

Unser weitreichendes Netz an Zweigstellen und Vertriebspartnern gewährleistet Kundennähe. So garantieren wir einen schnellen und effizienten Service – von der Projektentwicklung bis zur Ausführung samt Kundendienst, während der gesamten Nutzlebensdauer.