Enthärtung, Entsäuerung

Lebensmittelindustrie



ANWENDUNG:

- Herstellung von Malz aus Braugetreide
- Aufbereitung von Brunnenwasser für die Produktion – Entsäuerung und Enthärtung

VERFAHREN:

- Entsäuerung –Stabilisierung und Anhebung des pH-Wertes mittels Calciumcarbonats auf pH 7 zur Verbesserung der Calcitlösekapazität und als Korrosionsschutz
- Selbstregulierung von Calciumcarbonat verhindert Überdosierung
- Enthärtung Elimination von Mn²⁺ und Fe³⁺ durch Filtermaterial Greensand
- Regelmäßige Rückspülung
- Vollautomatische Steuerung

REALISIERUNG: 2020 **EINSATZORT:** Deutschland

| Parameter/Technische Daten | |
|----------------------------|-----------|
| Temperatur | 12°C |
| pH Anhebung | neutral |
| Leistung | 3 m³/h |
| Betriebsdruck | max 3 bar |
| Installierte Leistung | 2,2 kW |





Gesamtbild der Anlage, Entmanganisierung/Enteisenung