



KIESELMANN ANLAGENBAU

# Portfolio

Unser Programm für Ihren Erfolg



**KIESELMANN**

FLUID PROCESS GROUP



## KIESELMANN ANLAGENBAU

# Aus Projekten Erfolge machen

„Vom passgenauen Entwurf über die 3D-CAD-Visualisierung bis hin zur krönenden Steuerungs- und Automationstechnik führen wir jedes Projekt zum Erfolg. Made in Knittlingen ist unser Motto.“

Dirk Vogler, Geschäftsführung





**KIESELMANN Anlagenbau** plant, fertigt und montiert Edelstahl-Anlagen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie. Ob flüssige, viskose oder pastöse Medien, ob Lagerung oder Transport, wir statten Sie mit den passenden Edelstahlkomponenten und der maßgeschneiderten Anlagentechnik aus.

## Für starkes Wachstum

### Leistung

Unser Leistungsumfang beinhaltet die Konzeption und 3D-Planung von Prozessanlagen bis zur Lieferung und Montage. Auch nach der Inbetriebnahme stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

### Qualität

Wir planen und realisieren Prozessanlagen, die es Ihnen ermöglichen, qualitativ hochwertige Lebensmittel herzustellen. Lebensmittel, die für ein Stück Lebensqualität stehen. Um die Qualität vom ersten bis zum letzten Schluck einer Charge gleich zu halten, bedarf es dem richtigen Produktionsverfahren, der optimalen Verrohrung und der idealen Produktionsanlage.

Since 1973

### Erfahrung

Um jedes Projekt optimal zu realisieren, setzt **KIESELMANN Anlagenbau** auf ein erfahrenes Team aus Diplom-Ingenieuren, Getränketechnologen, Lebensmitteltechnologen, Diplom-Braumeistern, Obermonteuren und Technischen Zeichnern. Seit 1973 machen wir Ihr Projekt zu unserer Aufgabe.

### Individualität

Viele Anforderungen wiederholen sich im Anlagenbau. In diesem Fall kommt unsere Routine und jahrzehntelange Erfahrung in Brauereien und Lebensmittelbetrieben ins Spiel. Trotz allem gleicht kein Anlagenbauprojekt dem anderen. Individuelle Anforderungen machen Projekte spannend und schaffen Raum für passgenaue Lösungen.



## FLUID PROCESS GROUP

# 8-fache Stärke

**KIESELMANN Anlagenbau** ist Teil der Fluid Process Group und profitiert damit von kurzen Lieferzeiten der benötigten Komponenten, kostengünstigen Lieferantenkonditionen und einem intensiven Austausch zwischen den einzelnen Unternehmen.

Die **FLUID PROCESS GROUP** ist ein Unternehmensverbund unter dem Dach der **KIESELMANN GmbH**. Der vormals reine Ventilhersteller **KIESELMANN** hat durch Beteiligung verschiedener Unternehmen eine effiziente Gruppe gebildet.

So können wir auch in Krisenzeiten Ihre Prozessanlage fertigen und die benötigten Armaturen liefern. Ihr Vorteil – Sie haben nur einen Ansprechpartner, wir kümmern uns um den Rest. Sie profitieren somit von kurzen Wegen und eingespielten Abläufen innerhalb der Fluid Process Group.



KIESELMANN GmbH



Guth  
Ventiltechnik GmbH



RIEGER  
Behälterbau GmbH



GROSS  
Behälterbau GmbH



KIESELMANN  
Anlagenbau GmbH



KIESELMANN  
Pharmatec GmbH



VA GmbH Gesellschaft  
für Food-Processing



AquaDuna  
GmbH & Co. KG



## WIR BIETEN

# Die passende Anlage für Ihren Prozess

Als Partner unserer Kunden bietet **KIESELMANN Anlagenbau** umfangreiche Gesamtkonzepte von der Erstberatung über die Inbetriebnahme der Anlagen bis hin zum After-Sales-Service.

Ein direkter Ansprechpartner begleitet Sie über alle Projektphasen. Gemeinsam planen und entwickeln wir Ihre maßgeschneiderte Anlage.



## TURN-KEY PROJEKTE

# Schlüssel drehen, loslegen

Wir planen und fertigen Ihre  
individuelle Gesamtanlage  
schlüsselfertig und einsatzbereit

# Alles in einem Schritt



Ob kleine Unit, komplette Prozessanlage oder Gesamtproduktion, wir liefern Ihnen schlüsselfertige Lösungen nach Ihren Wünschen.

Großprojekte und Gesamtbrauerei-Anlagen montieren wir direkt bei Ihnen vor Ort und führen die Inbetriebnahme eigenständig durch.

Dank unserer langjährigen und globalen Erfahrung im Anlagenbau sind wir sowohl im Greenfield- als auch im Brownfield-Bereich Ihr verlässlicher Partner.

Wir schauen über den Tellerrand hinaus und kümmern uns als Generalunternehmer auch um die Absprache mit den beteiligten Firmen. So können wir bereits bei der Planung bestehende Nebenanlagen und zukünftige Projekte integrieren und gewährleisten damit das bestmögliche Ergebnis.

## INHALTSVERZEICHNIS

---

> Keller-engineering	08
> Hefeanlagen	10
> CIP-Anlagen	12
> KZE-Anlagen	14
> Wasserentgasung	16
> Karbonisierung	18
> Würzebelüftung	20
> Verrohrungsprojekte	22
> Sirupausmischung	24
> Fertiggetränkeausmischung	26
> Molchtechnik	26
> Prozessautomation	30

---



**KELLER-ENGINEERING**

# Perfekte Gärung und Lagerung

Ob Gärkeller, Lagerkeller oder  
Drucktankkeller wir statten jeden  
Ihrer Keller mit einer passenden  
Anlage aus



# Für jeden Keller das Richtige



Alles aus einer Hand – Wir versorgen Sie mit allem was das Keller-Herz begehrt. Sie erhalten von uns eine anschlussfertige Prozessanlage maßgeschneidert für Ihren Kellerbereich. Ob Gär-, Lager-, oder Drucktankkeller unsere KIESELMANN-Experten finden für Sie die passende Lösung.

Um zu einem guten Bier heran zu reifen, benötigt es viel Zeit und das passende Equipment. Perfekt ausgelegte Gärtanks sind hierbei unverzichtbar, um das Jungbier beim Gären zu unterstützen.

Mittels optimaler Rohrleitungsführungen gelangt das Bier nach der Gärung in unsere für Ihren Prozess abgestimmten und entworfenen Lagertanks. Hier reift ihr Bier, um ein besonderes Geschmackserlebnis bieten zu können.

Für feinste und klare Biere ist das Einbinden einer Filtrationsanlage ebenfalls möglich. Unsere Drucktankkeller sind optimal auf Ihren Produktionsprozess, Ihre Sortenvielfalt und die Anforderungen der Füllerei abgestimmt.

ALLGEMEINE DATEN	
Leistung	Nach Auslegung
Werkstoff	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Steuerung	Ohne Steuerung / Unit-Steuerung / Prozessleitsystem
Zusatzoptionen	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Hefestecker</li><li>&gt; Umpumpsystem</li><li>&gt; verschiedenste Messtechniken (z.B. Stammwürze)</li><li>&gt; Paneel oder Ventil-Matrix</li><li>&gt; Hefeertefunktion</li><li>&gt; Entlüftungslaternen</li></ul>

## VORTEILE

- > Optimale Nutzung der vorhandenen Fläche
- > Manuelle-, Teil- oder Vollautomatische Steuerung
- > CIP kompatibel

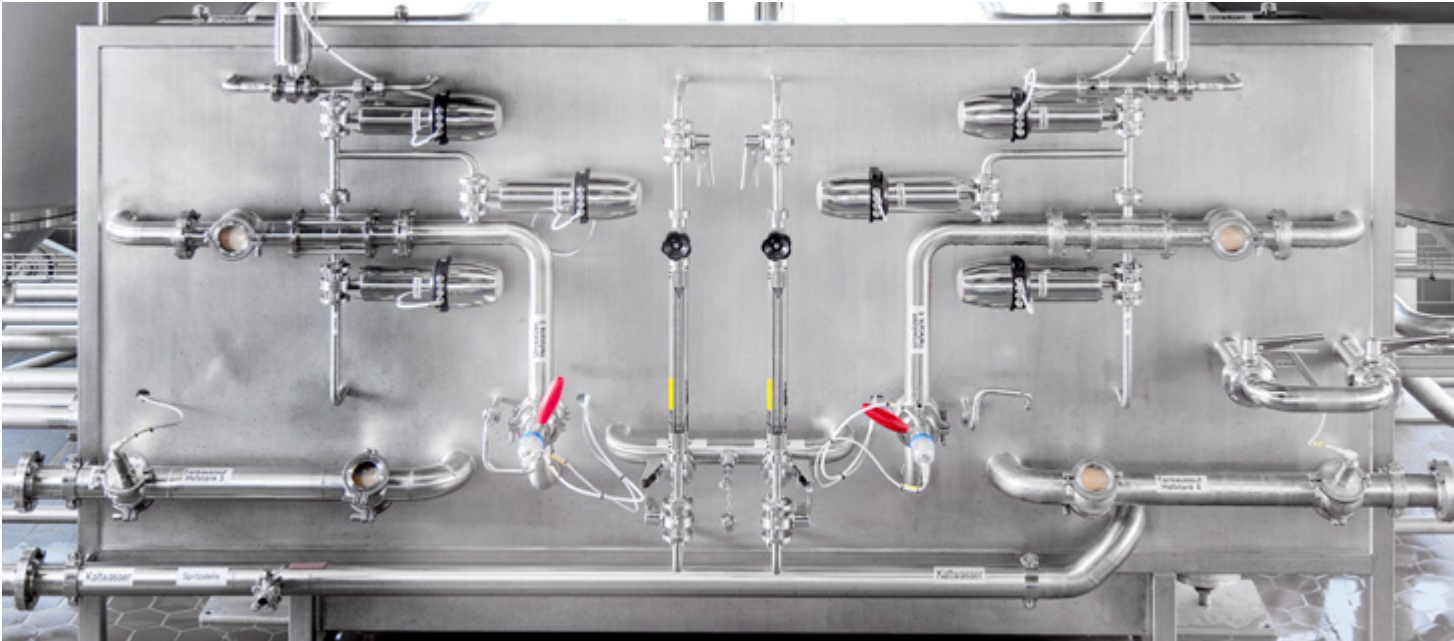


## HEFEANLAGEN

# Hefe die es in sich hat

Das Hefemanagement, beispielsweise für die Bierproduktion, umfasst die Vermehrung und Lagerung der Hefe in Hefeanlagen

# Kontinuierliche Mehrung



Hefeanlagen werden für die Vermehrung der Hefe verwendet und bestehen aus geschlossenen Gefäßen in verschiedenen Größen.

Im kleinsten Propagator wird die sterile Würze mit Hefe beimpft, beispielsweise mithilfe eines Carlsbergkolbens. Die Hefeherführung erfolgt über verschieden große Propagatoren, bis eine ausreichende Hefemenge zum Anstellen eines Gärtanks vorliegt.

Die Belüftung der Hefe erfolgt über eine festverbaute Belüftungsarmatur in einem Umpumpkreislauf, wodurch eine hefeschonende Sauerstoffversorgung bei gleichzeitiger Homogenisierung des Propagatorinhalts erreicht wird.

Hefelagertanks zur Aufbewahrung der Erntehefe können ebenfalls mit einem Belüftungskreislauf ausgestattet werden. Hierdurch sind diese flexibel als Propagator oder als Hefelagertank verwendbar.

Die Inhaltsmessung sowie Erfassung der dosierten Hefemenge erledigt eine feinjustierte Wägezelle.

### ALLGEMEINE DATEN

Leistung	Nach Auslegung
Werkstoff	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Steuerung	Semi-Automatisch, Vollautomatisch
Zusatzoptionen	> Althefemanagement > Trübungsmessung

### VORTEILE

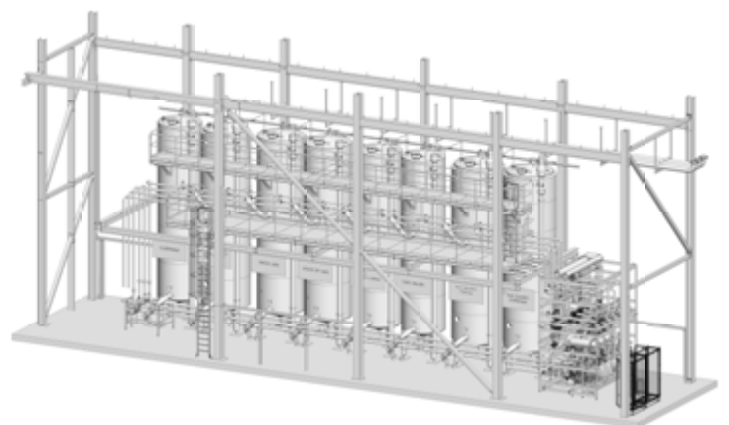
- > Schnelle Angärung
- > Führung mehrerer Hefestämme
- > Schonende Belüftung
- > Chargenrückverfolgung



## CIP-ANLAGEN

# Reinigen leichtgemacht

Automatische CIP-Anlagen zur  
Reinigung von Prozessanlagen der  
Getränke- und Lebensmittelindustrie



# Rückstandsfreie Reinigung



Mit CIP-Anlagen lassen sich Prozessanlagen sowie einzelne Anlagenteile reinigen, ohne sie zu demontieren. Für eine effektive Reinigung können Wasser, Lauge, Säure oder Desinfektionsmittel als Reinigungsmittel eingesetzt werden. Am Ende der Reinigung sorgt je nach Bedarf die Sterilisation dafür, dass noch aktive Mikroorganismen abgetötet werden.

Wir planen und fertigen CIP-Anlagen, die optimal auf Ihre individuellen produktspezifischen Anforderungen abgestimmt sind.

Sie erhalten eine anschlussfertige Anlage, die wir partiell direkt in unserer Fertigung vormontieren.

Ausgestattet ist unsere CIP-Anlage mit einer vollautomatischen Steuerung, wobei die Einbindung in bestehende Steuerungssysteme durch busfähige Komponenten unkompliziert möglich ist.

Bleiben Sie flexibel: Auch nachträglich können Sie die CIP-Anlage in bestehende Steuerungssysteme einbinden und um weitere CIP-Kreise erweitern.

### ALLGEMEINE DATEN

Leistung	Nach Auslegung
Werkstoff	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Betriebstemperatur	Reinigung (CIP): 10 °C – 95 °C Sterilisation (SIP): 80 °C – 100 °C
Nenndruck	5 bar – 6 bar (Standard) Weiteres nach Auslegung
Steuerung	Vollautomatisch mit Protokollierung
Zusatzoptionen	> Mehrere parallele Reinigungskreise > Mehrere Stapeltanks > Mehrere Chemikalienoptionen > CIP-Verteilung über Paneel oder Ventil-Matrix

### VORTEILE

- > Validiert (Reproduzierbar)
- > Für Heiß- und Kaltreinigung
- > Einbindung in bestehende Steuerungssysteme möglich
- > Verringerung der Reinigungskosten
- > Erhöhung der Sicherheit

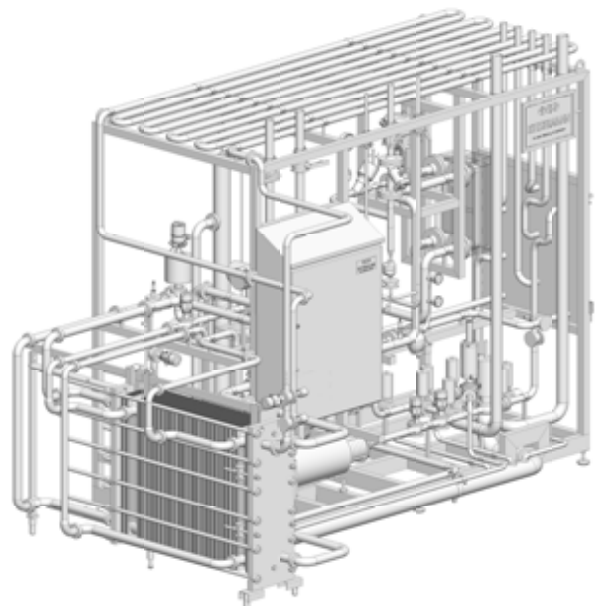


## KZE-ANLAGEN

# Haltbar durch Erhitzung

### Kurzzeiterhitzungsanlagen (KZE)

erhöhen die Haltbarkeit von  
Lebensmitteln und Getränken  
durch pasteurisieren



# Präzise erhitzen mit KZE



Das kurzzeitige Erwärmen zerstört Hefezellen und inaktiviert Mikroorganismen, die den Geschmack eines Getränkes verändern bzw. negativ beeinflussen. Um Nebenwirkungen der Pasteurisierung auf Geschmack und Farbe zu vermeiden, lassen sich unsere KZE-Anlagen individuell auf die gewünschten Pasteur-Einheiten regeln.

KIESELMANN KZE-Anlagen erhalten Sie inklusive Prozesssteuerung anschlussfertig auf Edelstahlrahmen montiert. Die Steuerung erfolgt je nach Anforderung teil- oder vollautomatisch mit Prozessvisualisierung. Eine Einbindung in bestehende Steuerungssysteme ist durch busfähige Komponenten jederzeit möglich.

Die thermische Behandlung von Lebensmitteln und Getränken dient der Haltbarmachung und der Sicherheit des Verbrauchers. Hierfür sind hygienische Abläufe und intelligente Technik unerlässlich. Mikrobiologisch sensible Produkte verlangen einen sorgfältigen Umgang.

### ALLGEMEINE DATEN

Produkte	Bier, Saft, Sirup
Leistung	10 hl/h - 600 hl/h
Werkstoff	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Erhitzungstemperatur	68 °C - 120 °C
Nenndruck	10 bar - 24 bar
Steuerung	Semi-Automatisch, Vollautomatisch
Wärmerückgewinnung	92 % - 96 % (Bier)
Zusatzoptionen	> Puffertank

### VORTEILE

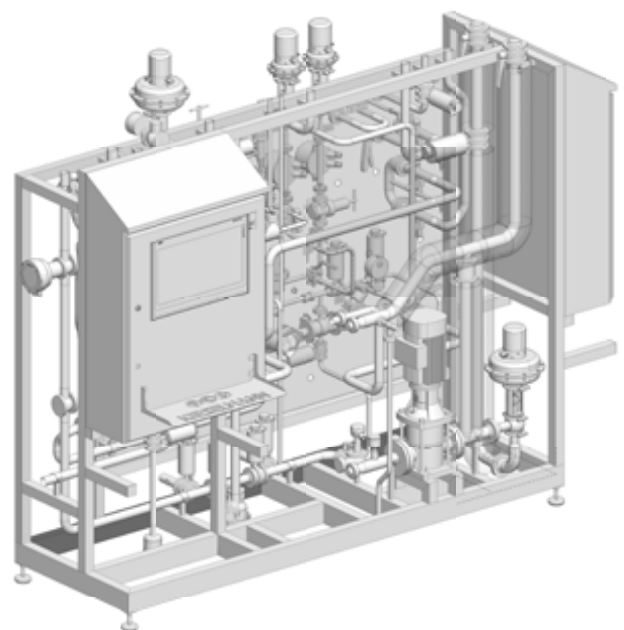
- > Inklusive Prozesssteuerung
- > Regelung über Pasteureinheiten



## WASSERENTGASUNG

# Wasser ohne Sauerstoff

Um den Sauerstoffgehalt des fertigen Produktes nicht zu erhöhen wird dem Wasser mithilfe der Wasserentgasungsanlage Sauerstoff entzogen





# Präzision der Entgasung



Das Brauwasser wird von oben über eine Düse zur feinen Verteilung in die Entgasungssäule eingeleitet. Es durchströmt ein spezielles Packmaterial, die Oberfläche vergrößert und eine lange Kontaktzeit garantiert.

Von unten wird CO<sub>2</sub> eingeleitet. Dabei wird im Gegenstromverfahren der Sauerstoff entfernt. Der Sauerstoff bzw. das Luftgemisch entweicht nach oben und wird über das Dach ausgeleitet. Aus dem Stand-by ist nach kurzer Kreislaufzeit in wenigen Minuten entgastes Wasser mit gewünschtem Restsauerstoffgehalt für die Produktion verfügbar.

Um das entgaste Wasser zu Blending-Zwecken benutzen zu können, ist eine Aufkarbonisierung des Wassers auf ca. 3 g/l ratsam. Dies erfolgt über eine Venturidüse. Danach gelangt das entgaste und aufkarbonisierte Wasser in einen Stapeltank.

### ALLGEMEINE DATEN

Leistung	ca. 20 hl/h - 1000 hl/h
Werkstoff	AISI 316L (V4A)
Steuerung	Manuell / Touch-Panel / Prozessleitsystem
Sauerstoffgehalt	5 ppb - 25 ppb
Zusatzoptionen	> UV-Entkeimung > Vakuumentgasung > Sterilfilter

### VORTEILE

- > Flexible Anlage / geringe Anfahrtzeit
- > Genau definiertes und kontinuierliches Verfahren
- > Mikrobiologische Sicherheit durch UV-Entkeimung / Sterilfilter
- > Optimale Sauerstoffkonzentration
- > Geringer CO<sub>2</sub> Verbrauch / Stickstoffbetrieb möglich



## KARBONISIERUNG

# CO<sub>2</sub> für perlende Momente

Karbonisierungsanlagen werden zur Herstellung von kohlenensäurehaltigen Getränken verwendet

## KARBONISIERUNG

# Schonende Karbonisierung



Um gleichbleibende Produktqualität sicher zu stellen, ermöglicht unsere Karbonisierungsanlage die Justierung des CO<sub>2</sub>-Gehalts vor der Abfüllung.

Das CO<sub>2</sub>-Gas wird in den Produktstrom dosiert und die Gasbläschen mithilfe der Venturidüse feinst verteilt, wodurch eine homogene Lösung im Produkt erzielt wird.

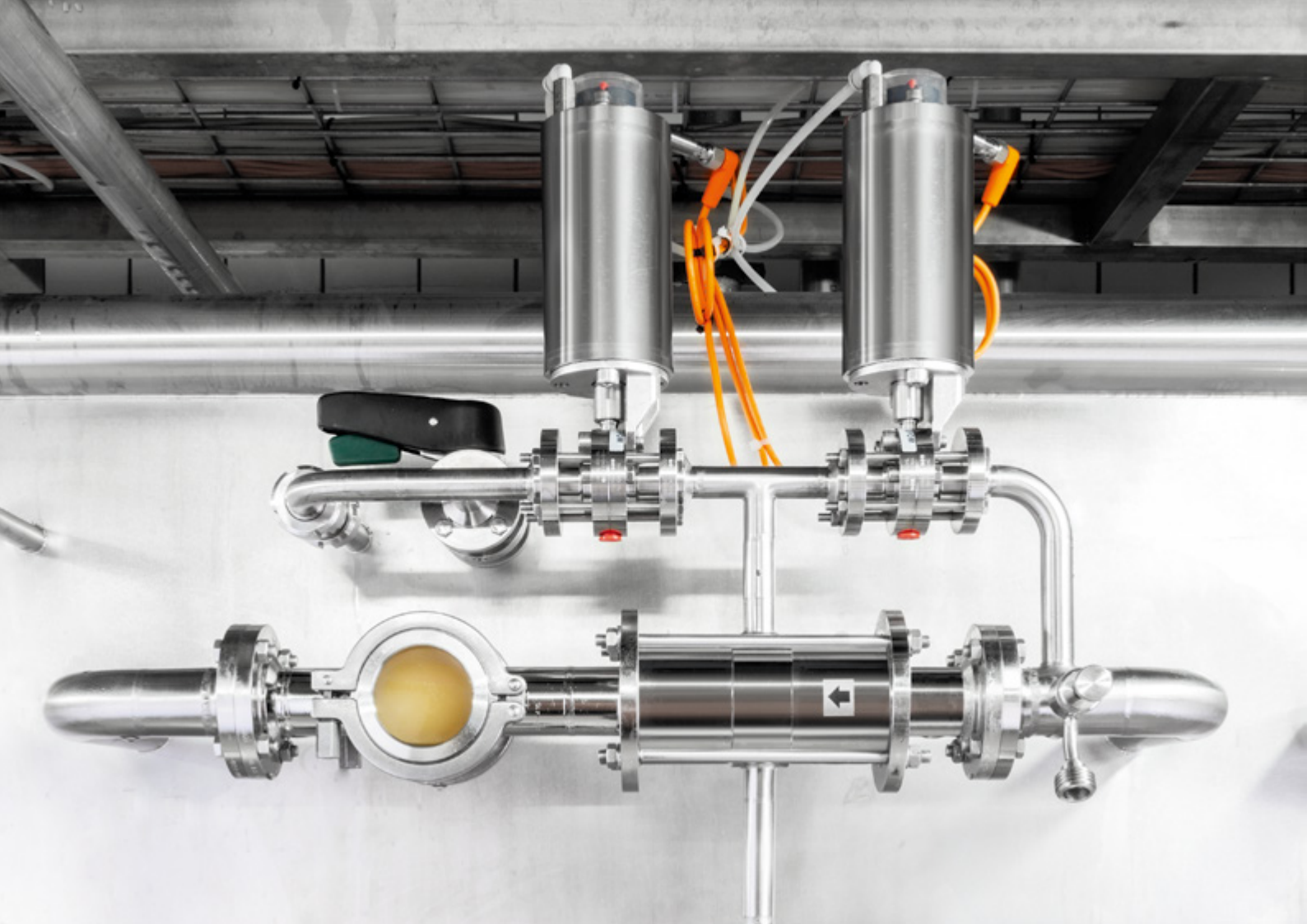
Unsere Karbonisierungsanlage ist als Knoten oder Panel verfügbar und aus einer Venturidüse, einem Regelventil, einem CO<sub>2</sub>-Mengenmesser und einem CIP-Bypass-Ventil mit integrierter Lösungsstrecke.

### ALLGEMEINE DATEN

Leistung	10 hl/h - 600 hl/h
Werkstoff	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Betriebstemperatur	Reinigung (CIP): 85 °C 1 h Sterilisation (SIP): 120 °C 30 min
Steuerung	Manuell oder Automatisch
Zusatzoptionen	> CO <sub>2</sub> -Messung > Blending

### VORTEILE

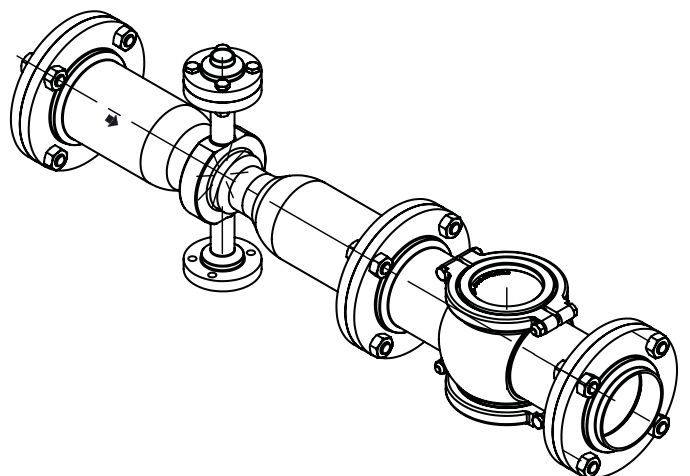
- > Feine Verteilung der CO<sub>2</sub>-Bläschen
- > Komplett CIP-fähig
- > Ohne Toträume



## WÜRZBELÜFTUNG

# Für die beste Würzung

Würzelbelüftungsanlagen dosieren kontinuierlich sterilen Sauerstoff oder Sterilluft in die Bierwürze



## WÜRZEBELÜFTUNG

# Lüften bis zum letzten Luftstoß



Die KIESELMANN Würzebelüftungsanlage dosiert kontinuierlich Sterilluft/Sauerstoff in die Bierwürze, was zu einer kräftigen Hefevermehrung und somit zu möglichst vielen vitalen, gärkräftigen Hefezellen beiträgt. Sie ist für höchste hygienische Standards konzipiert und stellt eine optimale Belüftung der kalten Würze sicher.

Über eine CIP-fähige Belüftungsarmatur gelangt steriler Sauerstoff oder Sterilluft in Form von kleinen Bläschen in die Bierwürze. Dabei dient die Würzeleitung zwischen Würzekühler und Gärtank als Lösungsstrecke.

Für eine bestmögliche Reinigung ist die KIESELMANN Anlage durchgängig dämpfbar und die Belüftungsarmatur komplett CIP-fähig.

### ALLGEMEINE DATEN

Leistung	10 hl/h - 1000 hl/h Ausschlagwürze
Werkstoff	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Steuerung	Manuell / Semi-Automatisch / Vollautomatisch
Zusatzoptionen	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Sterilluftfilter</li><li>&gt; Druckminderer</li><li>&gt; Würze IDM</li><li>&gt; O<sub>2</sub>-Messung</li><li>&gt; Schaumfalle</li></ul>

### VORTEILE

- > Kontinuierliche und genaue Belüftung
- > CIP geeignet
- > Integration in ein vorhandenes Prozessleitsystem
- > Dämpfbar



## VERROHRUNGSPROJEKTE

# Bestens verbunden

50, 200 oder 1000 Meter, wir bieten  
Ihnen Rohrtrassen, Rohrbrücken und  
individuelle Verrohrungen aller Art

# Intelligente Verrohrung



Wir planen, fertigen und montieren Ihr Wunschverrohrungsprojekt: Ob Rohrtrassen, Rohrbrücken oder individuelle Verrohrungen. Dank unseren Erfahrungen aus zahlreichen nationalen und internationalen Projekten finden wir für jede Anforderung die passende Lösung.

Unsere Verrohrungen finden in den unterschiedlichsten Lebensmittelbereichen Anwendung und werden kundenspezifisch geplant und konstruiert.

Wir liefern Ihnen DIN EN 10357 und DIN EN ISO 1127 Edelstahlrohre in verschiedensten Ausführungen. Verlassen Sie sich auf kurze Lieferzeiten aus unserem Lager in Knittlingen. Wir haben 200.000 Meter Getränkeleitungsrohr für Sie eingelagert. Alle Edelstahlrohre sind mit WAZ 3.1 nach EN 10204 verfügbar. Ebenfalls bieten wir Ihnen die dazugehörige Rohrisolierung an.

Für einen Sofortstart und reibungslosen Projektablauf stellen wir auf Wunsch bei Ihnen vor Ort ein vorbestücktes und mobiles Lager auf Kommission.

ALLGEMEINE DATEN	
Werkstoff	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Nennweiten	DN 10 bis DN 300, weitere auf Anfrage
Oberflächen produktberührt	Mittenrauwert: $R_a \leq 0,8 \mu\text{m}$ Schweißnahtbereich: $R_a \leq 1,6 \mu\text{m}$
Außenfläche	Gebeizt oder geschliffen, Korn 400 Längsnahtgeschweißt, kalibriert, mit nachgewalzter glatter Schweißnaht
Nenndruck	Je nach Nennweite und Temperaturbereich bis max. 355 bar
Standardlänge	6 Meter

### VORTEILE

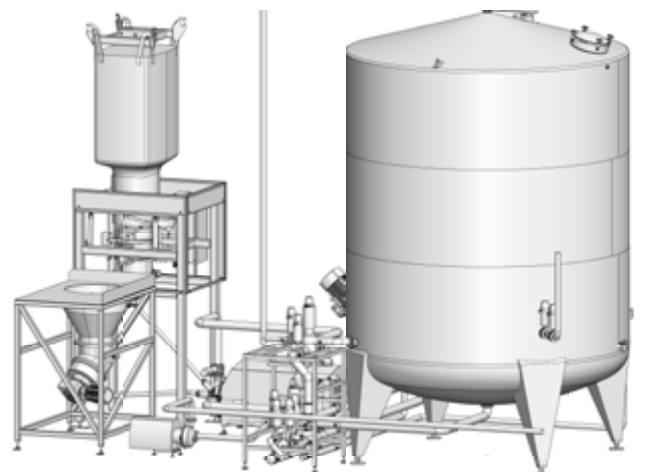
- > Kostenoptimierte Lösung
- > Produkt-spezifisch angepasste Verrohrungen
- > Optimale Nutzung der vorhandenen Fläche
- > Kurze Lieferzeiten
- > Partielle Vormontierung



## SIRUPAUSMISCHUNG

# Dosierung bis zum letzten Tropfen

Die Dosierung von einzelnen Komponenten im Batch-Verfahren wird zur Herstellung von Sirup verwendet





# Zuckersüß wie Sirup



Für die Produktion von Erfrischungsgetränken wird häufig ein Sirup hergestellt.

Mit unserer produktspezifischen Sirupausmischung, bestehend aus Grundstoffstation, Kleinmengenstation und Zuckerstation, welche über die Dosierstation in Ansatzbehälter dosiert werden, erlangen Sie einen perfekt ausgemischten Sirup.

Die Auslegung erfolgt individuell nach Ihren Bedürfnissen und wird nach Ihren Rezepten und Inhaltsstoffen konzipiert.

Ausgestattet ist das Modul mit modernster Steuerung und Technik. Rezepte können über unser Rezept Verwaltungstool problemlos verwaltet werden. Unsere Sirupausmischung ist komplett CIP-fähig.

### ALLGEMEINE DATEN

Leistung	Mit einer Dosierstation: bis zu 30.000 l/h
Werkstoff	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Steuerung	Semi-Automatisch, Vollautomatisch
Zusatzoptionen	> Zuckerlöseanlage

### VORTEILE

- > Volumetrische Dosierung in immer gefülltem geschlossenem Rohrleitungssystem
- > Konzipiert nach individuellen Bedürfnissen
- > Komplett CIP-fähig
- > Flexibel erweiterbar

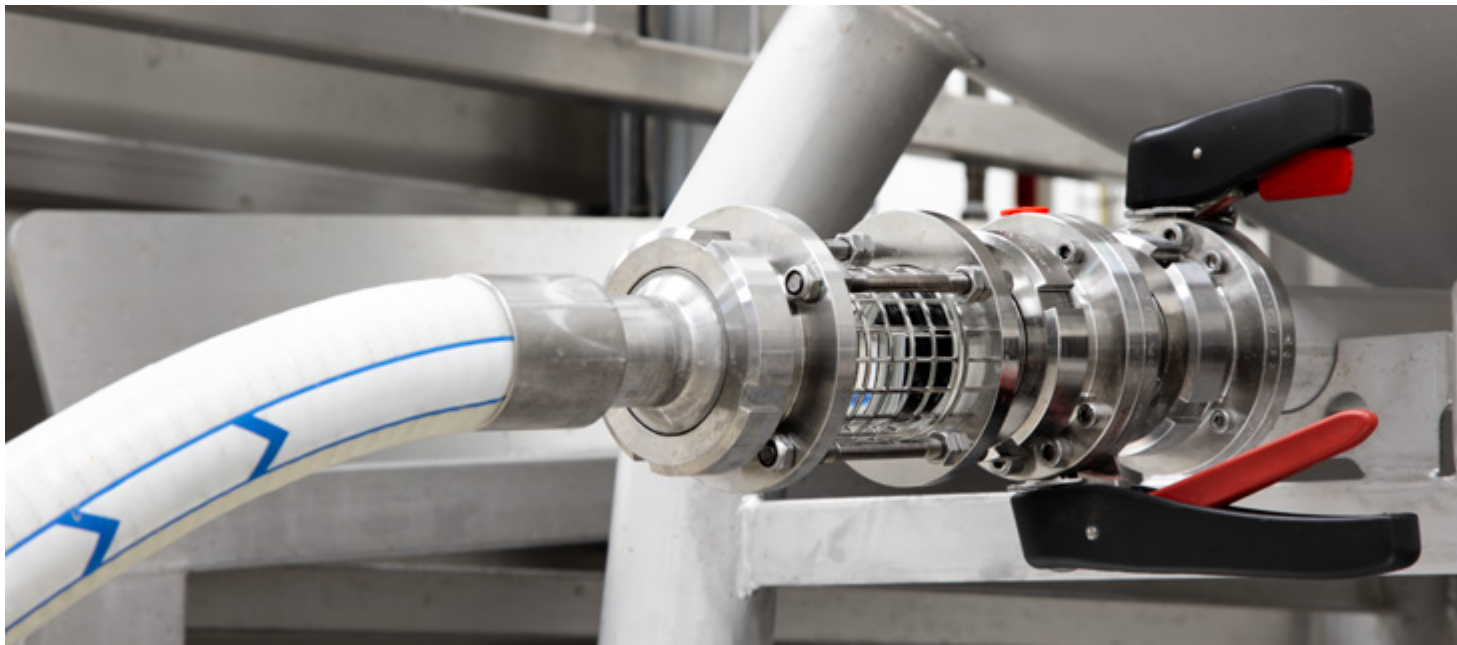


## FERTIGGETRÄNKEAUSMISCHUNG

# Mixen was das Zeug hält

Mit der Fertiggetränkeausmischung ist es möglich, stille oder kohlenstoffhaltige Getränke kontinuierlich zu dosieren und auszumischen

# Exakte Mischverhältnisse



Kennzeichnend für die KIESELMANN Fertiggetränkeausmischanlage ist die genaue Dosierung der einzelnen Getränkebestandteile. Wir planen Ihre Ausmischung produktspezifisch nach Ihren individuellen Bedürfnissen.

Unsere vollautomatische Fertiggetränkeausmischung ist als Inline- sowie als Batch-Verfahren erhältlich. Das Batch-Verfahren, das für kleinere Produktionsleistungen Verwendung findet, setzt voraus, dass alle Getränkekomponenten in einer Vormischung vermengt werden. Für die genaue Vermischung bieten wir Ihnen Vesselmix und Rührwerke an, die direkt im Drucktank montiert werden.

Im Gegensatz dazu werden bei dem Inline-Verfahren die Einzelkomponenten mengenproportional gleichzeitig in einer Rohrleitung dosiert. Ein statischer Mischer sorgt für die perfekte Mischung. Eine Wasserentgasungsanlage wird vor der Ausmischung eingesetzt, um oxidative Vorgänge zu vermeiden.

### ALLGEMEINE DATEN

Leistung	ca. 40.000 l/h
Werkstoff	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Steuerung	Vollautomatisch
Zusatzoptionen	> Vesselmix > Rührwerk > Wasserentgasungsanlage

### VORTEILE

- > Modularer Aufbau
- > Volumetrische Dosierung mit effizientem Mischvorgang
- > Komplett CIP-fähig
- > Einbindung in bestehende Steuerungssysteme möglich
- > Als Inline- und Batch-Verfahren erhältlich



**MOLCHTECHNIK**

# Gründliche Einsparung

Mit unserer Molchtechnik ist das  
restlose Entleeren und Reinigen von  
Rohrleitungen möglich



# Druck drauf und los geht's



Die KIESELMANN Molchtechnik dient der effizienten Produktrückgewinnung und erzielt bei pastösen Produkten einen erheblichen Reinigungseffekt. Der aus Silikon bestehende Molch, welcher FDA konform ist, wird durch ein Treibmedium angetrieben und schiebt das komplette Produkt aus der Rohrleitung.

Den KIESELMANN Molch erhalten Sie in den Größen DN40 - DN100. Der Molch ist passgenau für Getränkeleitungsrohre nach DIN EN 10357. Mittels Sensorik ist die Position unseres Molches in allen Anlagenteilen überwachbar.

Janusköpfig konstruiert, kann der KIESELMANN Molch Mono-Direktional (im Einwegbetrieb) oder Bi-Direktional (im Pendelbetrieb) gefahren werden. Im Bi-Direktionalen-Betrieb besteht ein geschlossenes System, weshalb der Molch nicht entnommen werden muss und somit die Sicherheit um ein Vielfaches erhöht wird.

Für eine zielgerechte Entleerung der Leitungen bieten wir Ihnen neben der Sende- und Empfangsstation Zwischenstationen an. Wir bleiben Ihren Ansprüchen gerecht – mit unseren molchbaren Doppelsitzventilen und spülbaren Kugelhähnen ist Ihre Molchanlage bestens ausgestattet.

### ALLGEMEINE DATEN

Molch Größen	DN40 – DN100
Werkstoff Anlagenteile	AISI 304L (V2A) / AISI 316L (V4A)
Werkstoff Molch	Silikon
Beständigkeitstemperatur	-10 °C – 140 °C
Molch-Geschwindigkeit	1 m/s
Druckverlustberechnung	Individuell nach Auslegung
Steuerung	Manuell oder Vollautomatisch
Zusatzoptionen	> Zwischenstationen > Molchbare Knoten

### VORTEILE

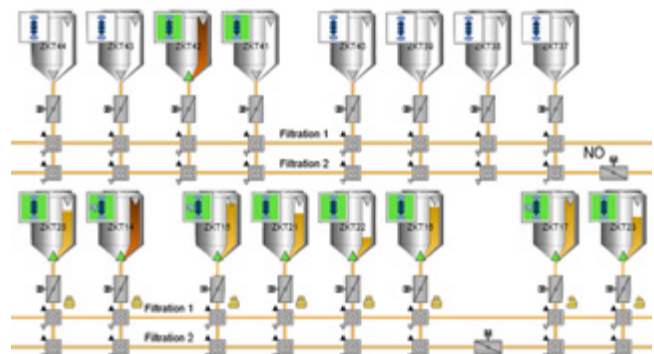
- > Sensorik zur Molchortung
- > Geschlossene Sende- und Empfangsstation
- > Reinigungsoptimierte Strömungsführung
- > Kurzfristige Amortisation von Investitionen



## PROZESSAUTOMATION

# Automation mit Durchblick

Automation für Prozessanlagen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie



# Steuern mit Köpfchen



Passend zu Ihrer Anlage bieten wir Ihnen die dazugehörige Prozessautomation. Sie erhalten einen Rundum-Service von der Planung bis zur Abnahme, wir stehen Ihnen in jeder Situation zur Seite.

Wir automatisieren Ihre Prozessanlage individuell und produktspezifisch und binden unsere Prozesssysteme in bestehende Prozessstrukturen ein. Durch unsere langjährige Erfahrung mit unterschiedlichsten Projekten besitzen wir das technische Know-how um Ihre Anlage perfekt zu automatisieren.

Kraft & Kopf: Mit uns haben Sie einen Spezialisten der KI-TOP Steuerköpfe an der Seite. Unsere Steuerköpfe lassen sich über verschiedene Systeme, wie SPS, ASI Bus oder IO-Link an die Steuerung anbinden.

ALLGEMEINE DATEN	
HMI	Proleit brewmaxx, Siemens BRAUMAT, Siemens WinCC
SPS Hardware	Siemens (Andere auf Anfrage)
Service	Steuerungskonzeption, Stromlaufpläne EPLAN, Anschlussfertige Schaltschränke, Programmierung, Visualisierung, Inbetriebnahme und Abnahme



### Erfolgsgeschichten in Bildern

Lassen Sie ihr Wunsch-Projekt Revue passieren. Mit unserem individuell erstelltem Fotobuch halten Sie ihr Projekt in Ehren.

#### Schauen Sie rein:

Hier erhalten Sie einen Einblick in ausgewählte Projekte.

Hier klicken 

**KIESELMANN Anlagenbau GmbH**  
Paul-Kieselmann-Str. 6  
75438 Knittlingen  
+49 7043 371-0  
anlagenbau@kieselmann.de  
www.kieselmann.de/anlagenbau

  
**KIESELMANN**  
FLUID PROCESS GROUP