

# ANSATZ VON NATRONLAUGE AUS FESTSTOFFEN



# SICHERER ANSATZ VON NATRONLAUGE AUS FESTSTOFFEN

## Maximale Arbeitssicherheit – zuverlässige Reinigung

Natronlauge kommt in der Lebensmittelindustrie für eine Vielzahl von Reinigungsanwendungen zum Einsatz. Diese kann am Einsatzort durch das Lösen von Natronlaugepellets oder -flakes hergestellt werden, um unabhängiger von vorgeschalteten Lieferketten zu werden.

Beim Ansatz von Natronlauge aus Feststoffen kommt es zu einer exothermen Reaktion mit Temperaturen von bis zu 95 °C. Die **sera** Natronlaugeansetzstation ermöglicht es, Pellets oder Flakes aus sicherer Entfernung mühelos dem Prozess zuzuführen. So wird die Arbeitssicherheit deutlich erhöht und ein reibungsloser Ablauf gewährleistet.

## Herausforderungen bei der Bereitstellung von Natronlauge

- Die lokale Infrastruktur gewährleistet nicht überall auf der Welt eine unterbrechungsfreie Versorgung mit gelöster Natronlauge, sodass eine dezentrale Versorgung notwendig ist.
- Bei der Herstellung von Natronlauge entstehende Temperaturen von bis zu 95 °C stellen ein erhebliches Sicherheitsrisiko für den Bediener dar.
- Ein direkter Kontakt des Bedieners mit Lauge kann zu schweren Verätzungen führen.
- Unsachgemäße Handhabung beeinträchtigt die Prozesssicherheit und Reinigungsqualität.

## Die Lösung von sera

- Medienberührende Teile aus Edelstahl für maximale Beständigkeit.
- Sackentleerung mit Förderschnecke (ca. 1.000 kg/h) – getrennt vom heißen Medium.
- Füllstandsanzeige mit Absperrung.
- Elektrorührwerk für gleichmäßigen Ansatz.
- Temperaturanzeige und Überlauf mit Siphon.
- Manuelle Wasserzugabe möglich.
- Berührungsschutz durch umlaufende Rohre.
- Alternativ kann die Feststoffaufgabe aus Big-Bags erfolgen.
- Mit diesem System können Natronlauge Lösungen im Bereich von 20 - 50 % hergestellt werden.
- Für die präzise Dosierung kann eine **sera** Dosieranlage nachgeschaltet werden.
- Zum Schutz der Mitarbeitenden kann zusätzlich ein Filter bei Staubentwicklung installiert werden.



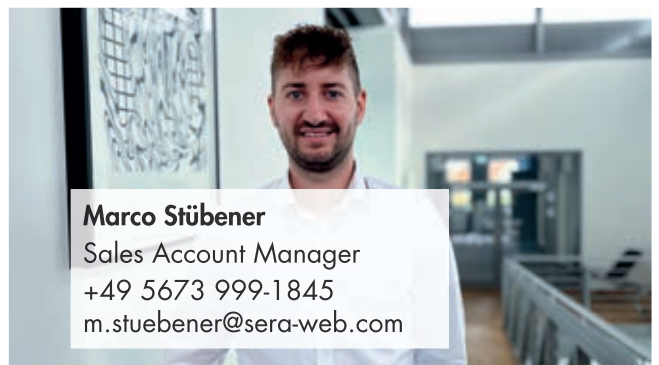
Mit der **sera** Natronlaugeansetzstation setzen Sie Lauge sicher und effizient an – für optimale Reinigungsergebnisse in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie und maximalen Schutz Ihrer Mitarbeitenden.

## Ihre Ansprechpartner



**Frederik Amrhein**

Teamlead – Food & Beverage  
+49 5673 999-1870  
f.amrhein@sera-web.com



**Marco Stübener**

Sales Account Manager  
+49 5673 999-1845  
m.stuebener@sera-web.com