

# BIOZIDDOSIERUNG FÜR KÜHLWASSER



# EFFIZIENTE BIOZIDDOSIERUNG FÜR DEN KÜHLKREISLAUF

## Legionellen stoppen – Effizienz steigern

Durch die präzise Dosierung von Bioziden wird das Wachstum von Mikroorganismen in Kühlkreisläufen zuverlässig verhindert, wodurch die Betriebssicherheit und Effizienz in Brauereien langfristig gewährleistet bleiben.

## Herausforderungen beim Monitoring von Kühlkreisläufen

- Offene Kühlsysteme sind in vielen Brauereien im Einsatz, bieten jedoch ideale Bedingungen für das Wachstum von Legionellen, die über Aerosole in die Umgebung gelangen und ein erhebliches Gesundheitsrisiko darstellen.
- Seit der Einführung 42. BImSchV (2017) sind Betreiber verpflichtet, ihre Anlagen regelmäßig mikrobiologisch zu überwachen.
- In vielen Fällen erfolgt die Bioziddosierung noch manuell, was zeitintensiv ist und Fehlerquellen birgt.
- Unregelmäßige Dosierungen führen zu Schwankungen, die die Wirksamkeit beeinträchtigen und die Sicherheit gefährden können.

## Die Lösung von sera

- **Automatisierte Bioziddosierung:** Unsere Systeme integrieren sich in bestehende Kühlwassersysteme und gewährleisten eine präzise, bedarfsgerechte Dosierung von flüssigen Bioziden.
- **Unabhängige Steuerung:** Die integrierte Pumpensteuerung ermöglicht den Betrieb ohne Anbindung an ein zentrales Prozessleitsystem.
- **Zuverlässiger Schutz:** Durch regelmäßige Dosierungen wird das Risiko eines Legionellenbefundes minimiert.



## Flexible Leistungsklassen

Die Magnetmembranpumpen sind in verschiedenen Varianten erhältlich:

- Förderleistung: 1,2 l/h bis 35 l/h
- Max. Betriebsdruck: 10 bar

Mit den automatisierten Bioziddosiersystemen von **sera** erfüllen Sie die gesetzlichen Anforderungen effizient und schützen Ihre Mitarbeitenden und Ihre Umgebung vor potenziellen Gefahren.

## 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