sera

APPROCHE DE LA SOUDE CAUSTIQUE À PARTIR DE MATIÈRES SOLIDES

www.sera-web.com

APPROCHE SÛRE DE LA SOUDE CAUSTIQUE À PARTIR DE MATIÈRES SOLIDES

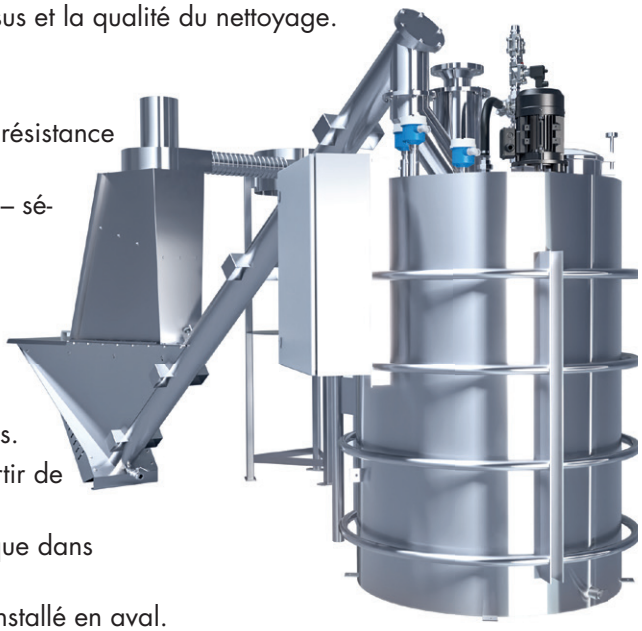
Sécurité maximale au travail – nettoyage fiable

La soude caustique est utilisée dans l'industrie alimentaire pour une multitude d'applications de nettoyage. Elle peut être produite sur le lieu d'utilisation en dissolvant des granulés ou des flocons de soude caustique afin de devenir moins dépendant des chaînes d'approvisionnement en amont.
La préparation de soude caustique à partir de solides entraîne une réaction exothermique avec des températures pouvant atteindre 95 °C. La station de préparation de soude caustique **sera** permet d'alimenter facilement le processus en granulés ou en flocons à une distance sûre. La sécurité au travail est ainsi considérablement accrue et un déroulement sans heurts est garanti.

Défis liés à la mise à disposition de soude caustique

- Les infrastructures locales ne garantissent pas partout dans le monde un approvisionnement ininterrompu en soude caustique dissoute, ce qui rend nécessaire un approvisionnement décentralisé.
- Les températures pouvant atteindre 95 °C lors de la production de soude caustique représentent un risque considérable pour la sécurité des opérateurs.
- Tout contact direct del'opérateur avec la soude caustique peut entraîner de graves brûlures chimique
- Une manipulation incorrecte compromet la sécurité du processus et la qualité du nettoyage.

La solution de sera

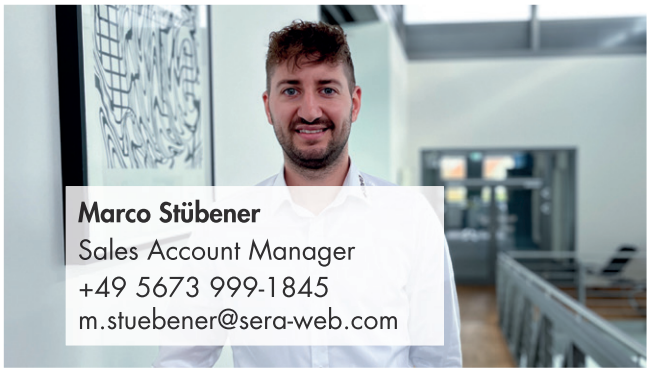


- Pièces en contact avec le fluide en acier inoxydable pour une résistance maximale.
- Vidage des sacs à l'aide d'une vis sans fin (env. 1 000 kg/h) – séparé du fluide chaud.
- Indicateur de niveau avec fermeture.
- Mélangeur électrique pour un mélange homogène.
- Indicateur de température et trop-plein avec siphon.
- Ajout manuel d'eau possible.
- Protection contre les contacts grâce à des tuyaux périphériques.
- Il est également possible d'alimenter les matières solides à partir de big bags.
- Ce système permet de produire des solutions de soude caustique dans une plage de 20 à 50 %.
- Pour un dosage précis, un système de dosage sera peut être installé en aval.
- Pour protéger les employés, un filtre peut également être installé en cas de formation de poussière.

Avec la station de préparation de soude caustique **sera**, vous préparez la soude de manière sûre et efficace, pour des résultats de nettoyage optimaux dans l'industrie agroalimentaire et une protection maximale de vos collaborateurs.

Votre interlocuteur

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

FS-200800 Approche de la soude caustique à partir de matières solides FR 02/2026 **sera** est une marque déposée de la société **sera GmbH**.
Sous réserve de modifications. **sera** décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou de fautes d'impression.