



**Anwendungsbeispiel:**  
**Brauerei Im Füchsen, Düsseldorf**

**Branche:**  
**Brauereien**

**Auftraggeber:**

Brauerei Im Füchsen, Düsseldorf  
www.fuechschen.de

**Projekt / Auftrag:**

- TÜV-befreite Dampfanlage für kleinen Betriebsraum, schwierige Aufstellbedingungen.
- Automatische Wasserqualitätsüberwachung.
- Dampfbedarf bis 1.000 kg/h.

**Lösung:**

CERTUSS Dampfautomaten sind aufgrund ihrer kompakten und schlanken Bauweise optimal für die Aufstellung in Betriebsräumen auch unter schwierigen Platzverhältnissen geeignet.

**Ausstattung:**

2015: 2 CERTUSS Universal 600 TC, Dampfleistung 1.200 kg/h, Erdgas, mit CERTUSS Versorgungseinheit CVE, Testomat Wasserüberwachung und Steuerung.

**Anwendung:**

Dampf als Wärmeträger für alle Brauprozesse im Sudhaus und für die CIP Reinigungsanlage.



## CERTUSS Dampf im Brauprozess.

**CERTUSS** ist seit bereits zwei Jahrzehnten der Dampflieferant der Düsseldorfer Brauerei. Nach einem Umbau des Kesselaufstellraumes wurde der alte Dampfkessel mit einer Leistung von 850 kg/h durch eine moderne Doppelanlage mit CVE und automatischer Wasserqualitätsüberwachung ersetzt.

Im Füchsen werden jährlich 50.000 Hektoliter Bier gebraut. Die Brauanlagen laufen 24 Stunden am Tag. Beide CERTUSS Dampfautomaten liefern jeweils 600 kg/h Dampf. Der 24-Stunden-Betrieb ist dank der neuesten CERTUSS Technologie mit nur einem Kessel zu bewältigen. Bei Spitzenlasten kann der zweite Dampferzeuger zugeschaltet werden.



### Die Vorteile

Die ausschlaggebenden **Gründe für den Betrieb** von CERTUSS Dampfautomaten sind ihre **kompakte Bauweise** und die **genehmigungsfreie Aufstellung** in Deutschland. Ein weiteres Kriterium ist die Materialbeständigkeit der Heizelemente auch bei komplizierten Wasserverhältnissen.

### Die Lösung

Die gebrauchsfertige Wasserversorgung mit der CERTUSS Versorgungseinheit CVE und der Einsatz eines Testomat zur automatischen Steuerung und Überwachung der Wasserqualität bieten dem Betreiber eine einfache und komfortable Bedienung und Pflege seiner Dampfanlage.

### Frank Driewer, Braumeister:

„Seitdem wir die neue Anlage in Betrieb haben, ist die Bedienung für uns dank der technischen Zusatzausrüstungen, wie z.B. der Thermomat-Steuerung, die einen vollautomatischen Betrieb unserer Anlagen erlaubt, wesentlich komfortabler geworden. Den Zukauf aller vollautomatischen Überwachungskomponenten, wie z.B. den Testomaten zur Wasserqualitätsüberwachung kann ich nur jedem empfehlen, der eine sensible Wasserqualität hat und einen Dampferzeuger braucht. Die Wasseraufbereitung und der Ionenaustauscher funktionieren einwandfrei.“