**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА КОМПАНИИ HAFFMANS**

РЕШЕНИЯ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ НАПИТКОВ

|  |  |
| --- | --- |
| **МЫ ПРОВЕРЯЕМ КАЧЕСТВО НАПИТКОВ С 1947 ГОДА** | **НАПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА** |
| Команда профессионалов компании Pentair Haffmans, вооруженная огромными знаниями в области процессов, разрабатывает, поставляет и обслуживает оборудование для проверки качества. Если вы собираетесь перейти на более продвинутую технологию или планируете серьезное расширение производства, у нас есть качественные продукты, которые послужат вам в настоящем и в будущем. Лабораторное, линейное и поточное оборудование контроля качества от компании Pentair Haffmans охватывают все важные аспекты в цепочке контроля качества при производстве безалкогольных и других напитков. Наш ассортимент продуктов включает инструменты для измерения двуокиси углерода (CO2), кислорода (02), воздуха, спирта/экстракта и мутности, а также для мониторинга процессов, таких как пастеризация и промывка бутылок. Как многонациональная компания, Pentant Haffmans большое внимание уделяет инновациям и удовлетворению потребностей клиентов. Ее представительства находятся в более чем 150 странах мира. | Двуокись углерода использовалась в качестве ингредиента и консерванта при производстве газированных напитков с момента их появления. Желание потребителей покупать более натуральные напитки, обогащенные витаминами и не содержащие консервантов, ведут к изменениям в процессах производства напитков. В результате, для соков, функциональных напитков, бутилированной воды, соков холодного отжима, изотонических напитков и молочных коктейлей измеряется 02, повышенное содержание которого приводит к изменению цвета, содержания, вкуса, срока годности и к быстрой порче.  Благодаря проверенным технологиям Pentair Haffmans дает превосходные решения по управлению содержанием 02 и СО2 в секторе напитков. Наша технология обеспечивает аккуратное и точное измерение уровня О2 до  0-2000 частей на миллиард. Мы предусмотрели использование этой технологии на всех этапах производства напитков для проверки качества, оценки, мониторинга процессов и контроля по АРККТ и безопасности пищевых продуктов. |
| **НЕИНВАЗИВНОЕ ИЗМЕРЕНИЕ СО2** | **Селектор СО2**  Селектор СО2 предлагает неинвазивный, избирательный пакет для измерения СО2. Использование лазерной технологии позволяет избежать контакта с измеряемой средой и порчи продукта. Результаты подвергаются температурной компенсации и выдаются через 5-10 секунд. Отсутствие движущихся частей предусматривает минимальное обслуживание. Система может использоваться как со стеклянной, так и с пластиковой тарой. Другие газы в свободном пространстве, такие как 02, азот и водород, не влияют на результаты.  **Основные характеристики**  · Неинвазивное измерение  · Отсутствие расхода продукта  · Быстрое и повторяемое измерение |