



Wir setzen Ihre Ideen unter Strom!

Pfenning
Elektroanlagen

Nahrungsmitteltechnik

Braumatik

Das Prozessleitsystem
für starke Brauer



Stark für Ihren Markt

Wer sich im heutigen Biermarkt erfolgreich behaupten will, der muss eigenständige Produkte auf hohem Qualitätsniveau bieten. Und dabei äußerst sparsam mit seinen Ressourcen haushalten.

Braumatik, das Prozessleitsystem für den mittelständischen Brauer, hilft Ihnen, Ihre Ziele zu verwirklichen. Es hält Ihre Prozesse unter Kontrolle und sorgt für gleichbleibend hohe Bierqualität. Es ist einfach zu bedienen und wirtschaftlich in der Anschaffung. Und es hilft Ihnen sparen. Bei Rohstoffen und Energie. Vor allem aber bei Ihrer Zeit.

Beste Bierqualität

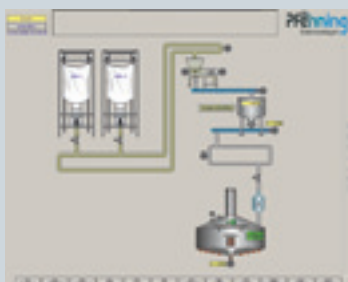
Mit Braumatik laufen alle wichtigen Prozessschritte im Sudhaus kontrolliert und automatisiert ab. Nach einem von Ihnen vorgegebenen Rezept. Also bei jedem Sud absolut gleich. So erhalten Sie Sud für Sud verlässlich die hohe Bierqualität, die Sie sich wünschen.

Alles unter Kontrolle

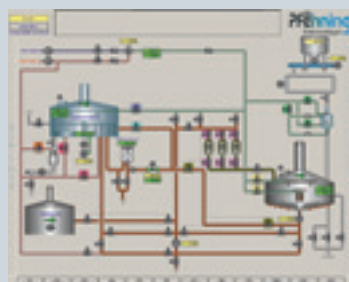
Mit Braumatik haben Sie Ihr komplettes Sudhaus jederzeit im Blick. Die Visualisierung Ihrer Anlage und der einzelnen Prozessfolgen (Schritt-kette) am Bildschirm zeigt Ihnen jederzeit, was Sache ist. Alle wichtigen Suddaten werden protokolliert und stehen für spätere Auswertungen zur Verfügung. So behalten Sie stets den vollen Überblick. Mit dem allergeringstem Aufwand.

Sparsamer Ressourceneinsatz

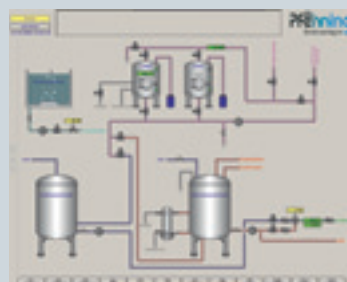
Braumatik dosiert alle Zutaten präzise und sorgt für einen reibungslosen, stimmigen Ablauf der einzelnen Prozesse. Das spart Rohstoffe und kostbare Energie. Und ganz nebenbei eine Menge Zeit.



Vom Malzsilo ...



... über das Sudhaus ...



... bis hin zur CIP-Reinigung

haben Sie mit Braumatik Ihre gesamte Anlage immer im Blick. Die Bilder sind lediglich Beispiele. In Ihrem Braumatik-System ist selbstverständlich Ihre Brauerei visualisiert.



Ganz einfach: Die Rezepturenverwaltung

Mit Braumatik brauchen Sie keine teuren externen Spezialisten, um Rezepturen anzulegen oder zu verändern. Das machen Sie einfach selbst – ganz ohne Programmierkenntnisse. Sie tragen lediglich die einzelnen Prozessschritte mit den richtigen Parametern der Reihe nach in der Rezepturübersicht ein. Alle Parameter sind jederzeit änderbar. So einfach kann Prozessoptimierung für individuelle, eigenständige Produkte sein.

Da kann die Zukunft kommen

Mit Braumatik sind und bleiben Sie für die Zukunft gerüstet. Als Hardwareplattform kommen ausschließlich industrielle Standardkomponenten (Siemens Simatic S7 Hardware-SPS, PROFIBUS- und PROFINET-Technologie) zum Einsatz. Das gibt Ihnen die Sicherheit, dass Ihr Prozessleitsystem auch bei eventuellen Änderungen im Sudhaus ohne großen Aufwand jederzeit auf den neuesten Stand gebracht werden kann.

Die richtige Passform

Mit einer Prozessautomatisierung ist es wie mit guten Schuhen: Auf die richtige Passform kommt es an. Viele Funktionen, die nur in großen Industriebrauereien benötigt werden, machen ein Prozessleitsystem schnell unübersichtlich und kompliziert. Braumatik ist speziell für Mittelstands- und Gaststätten-Brauer ausgelegt, die sich ein schlankes, effizientes System für die Automatisierung ihrer Prozesse wünschen.

Eine bewährte Lösung

Braumatik ist seit 2003 in vielen Brauereien erfolgreich im Einsatz, außer in Deutschland z. B. auch in Chile, Dänemark, Finnland, Kasachstan und der Schweiz. Jede zweite deutsche Brauer-Berufsschule hat sich schon heute für Braumatik entschieden, weitere kommen hinzu. Weil sich mit Braumatik der ganze Brauprozess so einfach und übersichtlich wie mit keinem anderen Leitsystem steuern lässt.



Die Schrittkette zeigt Ihnen den Ablauf und den aktuellen Status der Prozesse.

Bestandteil	Einheit	Wert	Einheit	Wert	Einheit	Wert	Einheit	Wert	Einheit	Wert
Wasser	l	100	g	10	g	10	g	10	g	10
Malz	kg	10	g	10	g	10	g	10	g	10
Hefe	g	10	g	10	g	10	g	10	g	10
...

Einfache Rezeptureingabe: Schritt für Schritt tragen Sie die Prozessabfolge mit den gewünschten Parametern ein.

Alles Gute auf einen Blick

Das spricht für Braumatik:

- Einfache, klare Reglerstrukturen
- Schlankes, effizientes Prozessleitsystem
- Einfach zu bedienen, sicher im Betrieb
- Umfassende Kontrolle über Ihre Anlage
- Beste Bierqualität durch gleichbleibende Prozesse
- Sparsamer Umgang mit Energie und Ressourcen
- In der Braupraxis bewährt

Das leistet Braumatik:

- Vollständige Prozessautomatisierung
- Visualisierung der gesamten Anlage
- Rezeptverwaltung
- Auftragsverwaltung, Wochenprogramm
- Archivierung der Produktionsdaten
- Meldungsverarbeitung, Störungsprotokolle
- Fernalarmierung mittels Sprachausgabe (für unbemannten Betrieb)
- Aufzeichnung aller Messwerte und Anzeige in Linienschreibern
- Energiemanagement

Zwei Fliegen mit einer Klappe?

Sie planen ohnehin eine Renovierung Ihres Sudhauses? Dann nutzen Sie doch die Gunst der Stunde und bringen dabei auch gleich die Automatisierung unter Dach und Fach. Von der Malzannahme bis zum Gärkeller. Auch für alle Fragen rund um die Kältetechnik und die Energieoptimierung sind wir der richtige Ansprechpartner. Wir von Pfenning sind in der Lage, zusammen mit qualifizierten Partnern die komplette Planung, Ausführung und Inbetriebnahme eines neuen Sudhauses für Sie zu übernehmen. Kostenbewusst. Termingerecht. Und auf dem allerneuesten technischen Stand.

Pfenning – Qualität in Elektroanlagen seit 1979.