

FOOD & BEVERAGE
ANWENDUNGSLÖSUNGEN

SAMSON



SMART IN FLOW CONTROL

INTELLIGENTE UND GANZHEITLICHE LÖSUNGEN



Unser Qualitätsanspruch

Die Qualität unserer Produkte ist der Schlüssel zu Ihrer Zufriedenheit und damit zum langfristigen Bestand unseres und Ihres Unternehmens.

Unsere Komponenten und Prozesse bieten höchste Zuverlässigkeit und Konformität mit den wichtigsten Richtlinien, auch über die Mindestanforderungen hinaus.

Unsere Ventile sind State of the Art und erfüllen Vorgaben nach FDA, 3A, EG 1935/2004 und EHEDG, sodass wir Ihnen höchste Prozessreinheit und damit Produktqualität gewährleisten können.

Maßgeschneiderte Lösungen

Wir haben große Erfahrung in der Prozessautomation und bieten Ihnen Lösungen aus einer Hand, die Ihre Anforderungen perfekt erfüllen.

Egal, ob für den hygienischen, aseptischen oder den industriellen Bereich, wir unterstützen Sie über den gesamten Herstellungsprozess mit unseren ausgereiften Komponenten.

Unsere Ventile werden erfolgreich bei einer Vielzahl von hygienischen Anwendungen eingesetzt. Brauereien, Winzereien, Molkereien, Getränke- und Nahrungsmittelhersteller vertrauen auf Ventiltechnologie von SAMSON.

Modernste Prozesstechnologie

Unser Portfolio umfasst aseptische Membran- und Sitzventile für den mediumberührenden Hauptprozess und Membran-, Sitz-, Schrägsitz-, Kugel-, Klappen- oder Drehkegelventile für die Anlagenversorgung.

Elektrische, pneumatische und handbetätigte Antriebe in kompakter Bauweise und aus verschiedenen Werkstoffen werden den Ansprüchen in hygienischen Anwendungen gerecht.

Umfangreiches Zubehör wie Stellungsregler, Signalumformer, Kompaktregler, Grenzsignalgeber, Magnetventile, Hubbegrenzungen und Druckregler runden unser Produktprogramm ab.



VERSORGUNG

Die Versorgung der Produktionsanlagen mit Luft, Wasser, Dampf oder Kältemitteln wird mit unseren Stellventilen sichergestellt. Die hohe Regelgenauigkeit sorgt für optimierte Prozesse und somit geringere Betriebskosten.



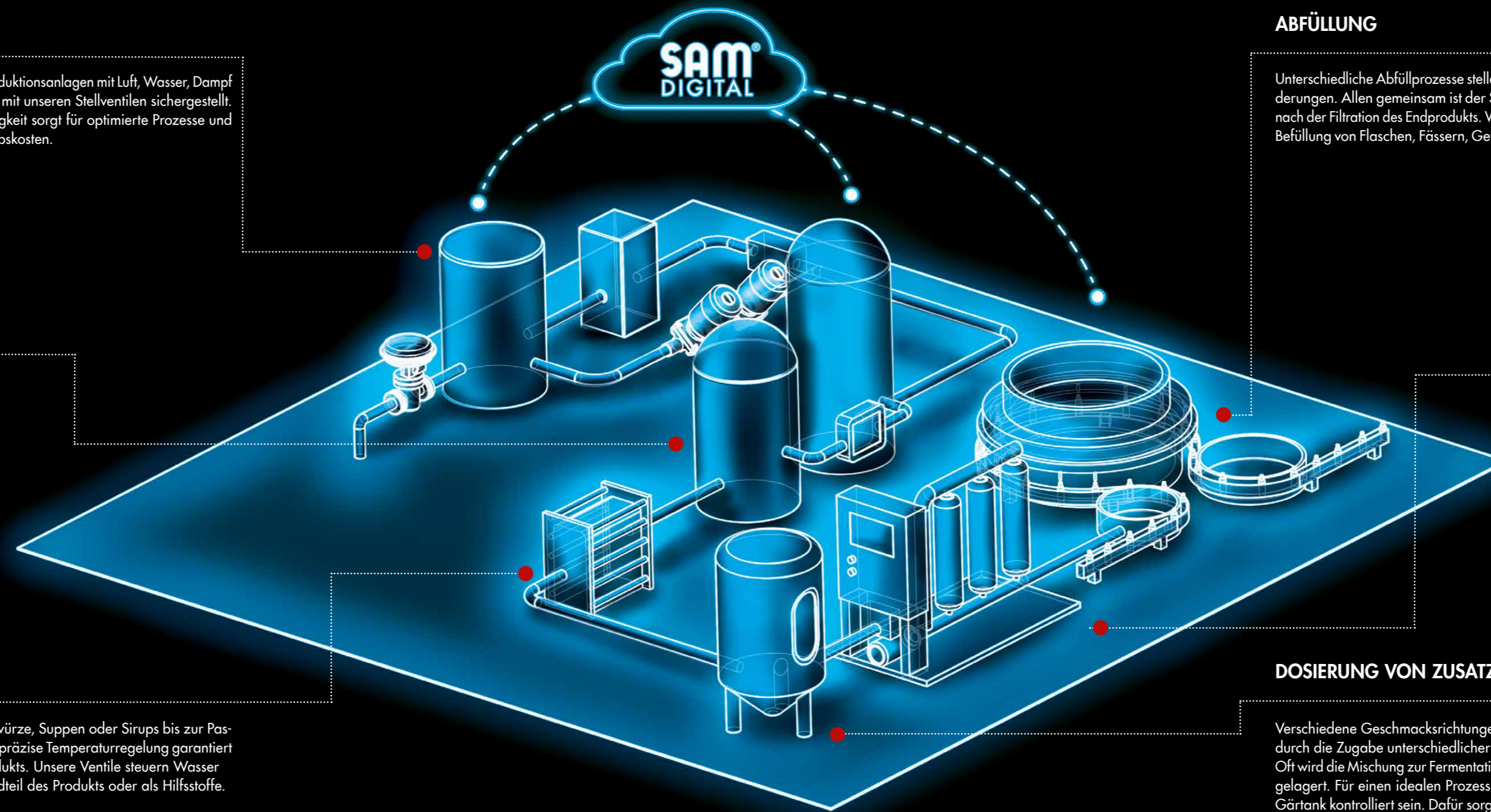
REINIGUNG UND STERILISATION

Höchste Sauberkeit und Sterilität sind Grundvoraussetzungen für die Sicherheit, Qualität und Haltbarkeit Ihrer Produkte. Unsere Ventile bieten Ihnen die höchste Qualität um CIP/SIP-Anlagen, Autoklaven und Sterilisatoren für Flaschen, Konserven oder Fässern auszustatten. Sie sind für hohe Temperaturen und korrosive Medien geeignet und verringern den Wartungsaufwand.



WÄRMETAUSCH

Vom Kochen von Bierwürze, Suppen oder Sirups bis zur Pasteurisierung von Milch präzise Temperaturregelung garantiert die Qualität Ihres Produkts. Unsere Ventile steuern Wasser und Dampf als Bestandteil des Produkts oder als Hilfsstoffe.



ABFÜLLUNG

Unterschiedliche Abfüllprozesse stellen unterschiedliche Anforderungen. Allen gemeinsam ist der Schutz vor Kontamination nach der Filtration des Endprodukts. Wir unterstützen Sie bei der Befüllung von Flaschen, Fässern, Getränkekartons und Dosen.



FILTRATION

Durch die Filtration werden Feststoffe und Verunreinigungen aus dem Produkt entfernt. Dadurch verlängert sich die Haltbarkeit, verbessert sich der Geschmack und wird die Produktsicherheit erhöht. Egal ob bei Bier, Wein, Softdrinks oder Milch, wir unterstützen Sie bei Regel- und bei Auf-/Zu-Anwendungen.



DOSIERUNG VON ZUSATZSTOFFEN

Verschiedene Geschmacksrichtungen und Texturen können durch die Zugabe unterschiedlicher Zusätze erreicht werden. Oft wird die Mischung zur Fermentation in Reifetanks zwischengelagert. Für einen idealen Prozess muss die Umgebung im Gärtank kontrolliert sein. Dafür sorgen wir automatisiert oder auch ohne Hilfsenergie und somit für eine sichere Weiterverarbeitung des Fermentationsprodukts.



SAMSON AUF EINEN BLICK



MITARBEITER

- Weltweit 4.500
- Europa 3.600
- Asien 600
- Amerika 200
- Frankfurt am Main 1.900

MÄRKTE UND ANWENDUNGEN

- Chemie und Petrochemie
- Lebensmittel und Getränke
- Pharma und Biotechnologie
- Öl und Gas
- Flüssigerdgas (LNG)
- Schiffsausrüstung
- Energie
- Industriegase
- Tieftemperatur-/Kryoanwendungen
- Fernwärme, -kälte und Gebäudeautomation
- Metallurgie und Bergbau
- Zellstoff und Papier
- Wassertechnologie
- Andere Industrieanwendungen

PRODUKTE

- Ventile
- Regler ohne Hilfsenergie
- Antriebe
- Stellungsregler und Anbaugeräte
- Signalumformer
- Regler und Automationssysteme
- Sensoren und Thermostate
- Digitale Lösungen

VERTRIEBSSTANDORTE

- Mehr als 50 Tochtergesellschaften in über 40 Ländern
- Über 200 Vertretungen

PRODUKTIONSSTÄNDORTE

- SAMSON Deutschland, Frankfurt, seit 1916
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 150.000 m²
- SAMSON Frankreich, Lyon, seit 1962
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 23.400 m²
- SAMSON Türkei, Istanbul, seit 1984
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 11.100 m²
- SAMSON USA, Baytown, TX, seit 1992
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 20.000 m²
- SAMSON China, Beijing, seit 1998
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 47.000 m²
- SAMSON Indien, Distrikt Pune, seit 1999
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 28.000 m²
- SAMSON AIR TORQUE, Bergamo, Italien
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 27.000 m²
- SAMSON CERA SYSTEM, Hermsdorf, Deutschland
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 14.700 m²
- SAMSON KT-ELEKTRONIK, Berlin, Deutschland
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 1.100 m²
- SAMSON LEUSCH, Neuss, Deutschland
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 18.400 m²
- SAMSON PFEIFFER, Kempen, Deutschland
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 20.300 m²
- SAMSON RINGO, Saragossa, Spanien
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 19.000 m²
- SAMSON SED, Bad Rappenau, Deutschland
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 10.400 m²
- SAMSON STARLINE, Bergamo, Italien
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 27.000 m²
- SAMSON VDH PRODUCTS, Niederlande
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 12.000 m²
- SAMSON VETEC, Speyer, Deutschland
Grundstücks- und Produktionsfläche insgesamt 27.100 m²

SAMSON AKTIENGESELLSCHAFT

Weismüllerstraße 3 · 60314 Frankfurt am Main
Telefon: +49 69 4009-0 · Telefax: +49 69 4009-1507
E-Mail: samson@samsongroup.com
Internet: www.samsongroup.com