



HYGIENISCHE & ASEPTISCHE KOMPONENTEN

ELEVATED
EFFICIENCY.
FOR LIFE.

FOODANDBEVERAGE.PENTAIR.COM

GEMEINSAM DIE PROZESS- SICHERHEIT VERBESSERN

Wir bei Pentair Südmo bieten mehr als nur das Designen und Herstellen von Prozessventilen, Ventilknoten und Armaturen. Wir versorgen Sie mit den richtigen Technologien und Dienstleistungen für Ihre unternehmerische Herausforderung.

Auf die steigenden Bedürfnisse nach mehr Sicherheit und Nachhaltigkeit in den Getränke- und Lebensmittelmärkten antworten wir mit einer stetigen Fortentwicklung unserer Produkte und Services. Ob bei einer Molkereiproduktion, die strengste hygienische Vorschriften erfüllen muss, oder der Entwicklung einer Komplettlösung für internationale Brauereien - wir realisieren die passende Lösung.

Stammsitz von Pentair Südmo ist Riesbürg, Deutschland. Das Unternehmen besitzt mehr als 60 Jahre Erfahrung im Bereich der hygienischen Prozessanlagen. Heute produziert Pentair Südmo ein umfangreiches Sortiment an Hygienic-Design-Prozesskomponenten, aseptischen Ventilen und Armaturen aus rostfreien Stählen, kompletten Ventilknoten und vorgefertigten Modulen für die Lebensmittel-, Molkerei-, Getränke-, Pharma-, Chemie- und Kosmetikindustrie.

WIR VERBESSERN IHRE PROZESSSICHERHEIT DURCH

- Innovatives hygienisches und aseptisches Design
- Höchste Qualität, die zu einem zuverlässigen, störungsfreien Betrieb und damit weniger Ausfallzeiten führt
- Optimale Reinigungsmöglichkeiten durch hervorragende Oberflächengüte
- Einfache Wartung, schnelle Ersatzteillieferung und kompetente Vor-Ort-Unterstützung



FÜR JEDE ANWENDUNG DIE RICHTIGE KOMPONENTE



Einsitzventile SVP Select Diese vielseitig und zuverlässig einsetzbare Ventilreihe ist in einer großen Bandbreite an Größen und Ausführungen inklusive Langhub-Version erhältlich. Der modulare Aufbau erlaubt gemeinsame Dichtungsmaße und Aktoren für die unterschiedlichen Ventilgrößen.

Doppelsitzventile DSV Complete Die DSV-Ventile gewährleisten einen leakagefreien und vermischungssicheren Transport von Prozess- und Reinigungsflüssigkeiten in Leitungssystemen ganz unterschiedlicher Branchen. Optimal geeignet für den Bau von Ventilknoten, werden die DSV-Ventile in vielfältigen Ausführungen angeboten.

Aseptik-Prozess-Ventile – AS-DSV Secure Unsere Aseptik-Prozess-Ventile eignen sich für den Einsatz und die Automatisierung in einer großen Auswahl an Anwendungen in der Lebensmittel-, Molkerei-, Pharma- und Getränkeindustrie.

Hygienische Klappenventile BV Perform Die Pentair Südmo Hygienischen Klappenventile werden in allen Bereichen der Prozessindustrie eingesetzt. Unser umfangreiches Ventilsortiment beinhaltet sowohl die Option auf manuelle als auch auf pneumatische Antriebe sowie auf abschließbare Hebel und vertikale Antriebe.

Regelventile SVP Select Regelventile sind durch ihre standardisierten Komponenten für jede Anwendung individuell anpassbar und sorgen so für eine optimale Kontrolle des Produkt- und CIP-Flusses. Zusammen mit dem optional angebotenen programmierbaren Steuerkopf bieten sie eine ausgezeichnete Kontrolle und Wiederholbarkeit.

Konstantdruckventile sind im Südmo-Portfolio sowohl mit als auch ohne Dampfsperre erhältlich, die **Tellerrückschlagventile** in unterschiedlichen Ausführungen der Anschlussverbindungen.



Ventilkontrolleinheiten bieten eine dezentralisierte Kontrolle der Prozessventile für Molkereien, Brauereien oder Soft-Drink-Hersteller. Gerade beim Bau von komplexen Ventilknoten ist das aus Kundensicht ein enormer Vorteil.

Probenahmeventile, Sichtgläser und das dazugehörige Zubehör vervollständigen die Südmo-Prozessausrüstung.

Vakuum- und Sicherheitsventile für ein bewährtes, einfaches und zuverlässiges Tanktop-Kompakt-system.

Ventilknoten Die Ventilknoten von Pentair Südmo kombinieren professionelles Design mit der hohen Verarbeitungsqualität der Südmo-Ventile für eine optimale Reinigung und damit perfekte Produktqualität.

Components+ Components + sind eigens von Pentair entwickelte Skid-Lösungen und Module, die durch die Verwendung eigener Komponenten, interner Anwendungen und erstklassigem Design dem Anwender enormen Mehrwert bieten.

GEMEINSAM ERSTKLASSIGEN SERVICE GESTALTEN

Der Betrieb einer hochmodernen Molkerei- oder Nahrungsmittelproduktion erfordert Just-in-time-Prozesse, minimale Produktionsausfälle und die Einhaltung strengster Qualitätsvorschriften. Grundlagen dafür sind: genau geplante Serviceintervalle, geschultes Servicepersonal und ein umfangreiches Angebot an Original-Ersatzteilen.

Unser Einsatz für Ihr System umfasst dabei den gesamten Lebenszyklus. Mit diesem ganzheitlichen Lifecycle-Management sorgt Pentair dafür, dass die Komponenten Ihres Systems immer optimal arbeiten und mit maximaler Leistung betrieben werden.

Die Servicelösungen von Pentair beinhalten die Überwachung des Systems über das Internet, um operative Probleme kurzfristig zu erkennen und zu beheben, garantierte Reaktionszeiten von maximal 24 Stunden und einen schnelleren Zugriff auf alle Systemkomponenten. Dadurch wird Ihre Ausfallzeit im Störfall minimiert. Und: Alle Serviceleistungen werden weltweit angeboten.

Vorbeugende Wartung sorgt zusätzlich für eine Minimierung von Wartungszeit und ungeplanten Ausfällen. Diese Wartungskosten lassen sich durch präzise geplante Serviceintervalle deutlich reduzieren. Auch das trägt zur Senkung der Gesamtbetriebskosten bei (TCO).

Pentair unterstützt Sie ferner bei der Erstellung von Serviceplänen, die Ihre Rahmenbedingungen perfekt abbilden. Darüber hinaus bietet Pentair Anlagen-Audits, die sich auf Faktoren wie Energieeinsparung, steigende Betriebssicherheit oder die Erweiterung bzw. Modernisierung einer Anlage beziehen können. Die Audits werden entweder extern, mit Hilfe einer Simulation oder direkt vor Ort durchgeführt.

Nicht zuletzt richtet Pentair für Betriebs- und Servicepersonal Unterricht und praktische Schulungen zu spezifischen Themengebieten aus. Zögern Sie nicht, uns für weitere Informationen über unser Trainingsprogramm zu kontaktieren.

FÜR EINEN ZUVERLÄSSIGEN UND EFFIZIENTEN BETRIEB

- Maximale Betriebszeit
- Reduzierte Wartungskosten
- Vielzahl von Serviceoptionen zur Auswahl



Pentair Südmo GmbH | Industriestr. 7 | 73469 Riesbürg | Germany | foodandbeverage.pentair.com

All indicated Pentair trademarks and logos are property of Pentair. Third party registered and unregistered trademarks and logos are the property of their respective owners. Because we are continuously improving our products and services, Pentair reserves the right to change specifications without prior notice. Pentair is an equal opportunity employer.

©2022 Pentair. All Rights Reserved.

sud-bro-components-2207