



INERTISATION

CLIENT

Nestlé Nespresso SA

RÉALISATION

2007 - 2015



NESPRESSO

**Réduction de la consommation d'azote en respectant les spécifications de procédé.
Réduction des temps d'arrêt avant et suivant le nettoyage manuel de l'installation.**

Description:

Le procédé alimentaire est complètement protégé par une atmosphère inerte (taux d'oxygène < 0.2%).

Une injection d'azote contrôlé permettait de réduire la consommation d'azote de plus que 50%. Dépendent de l'équipement l'injection d'azote est réglé par

- le taux d'oxygène résiduel (mesure en ligne)
- un débit volumique constant

Prestations:

- Analyse et mesure du procédé existant
- Basic & Detail Engineering
- Spécification fonctionnelle
- Préfabrication des unités pour la régulation de dosage d'azote
- Installation
- Mise en service

