

## Condenspotten van Spirax Sarco besparen de Marston's Brouwerij €65 000 in het eerste jaar



De condenspotten van Spirax Sarco besparen Marston's Brouwerij € 65 000 aan energie- en warmwaterkosten. Een jaar na de upgrade van de condenspotten met up-to-date apparatuur van Spirax Sarco, heeft de Marston's Brouwerij in Burton-on-Trent € 65 000 aan energie- en warmwaterkosten bespaard.

Voorkomen dat stoom ontsnapt uit de condensaterecuperatiesystemen van de brouwerij elimineerde de duidelijk zichtbare stoompluimen. Zo hebben de nieuwe condenspotten eveneens gezorgd voor een verbetering van het milieu-imago van het bedrijf. "Vroeger zag je stoompluimen uit de fabriek komen, maar dat is nu voorbij", zegt Colin Walton, Senior Engineer bij Marston's Brouwerij. De impact van de condenspotten upgrade was direct merkbaar, de hoeveelheid ontsnappende stoom nam zichtbaar af naarmate er meer condenspotten werden vervangen. "Ik vertelde de monteurs dat ik wist dat ze hun werk hadden gedaan toen er geen stoom meer uit de condensatertank kwam", zegt hij.

Ongeveer 70 condenspotten van 10 tot 40 jaar oud werden vervangen door Spirax Sarco's verzegelde klokvlottercondenspotten van roestvast staal. De brouwerij koos ervoor om massaal over te schakelen, in plaats van elke condenspot afzonderlijk te controleren op fouten. "Prijs en kwaliteit waren de doorslaggevende factoren bij de keuze voor Spirax Sarco, maar ze boden ook grote lokale steun", aldus de heer Walton.

De nieuwe condenspotten waren verantwoordelijk voor het leeuwendeel van de besparingen, maar Marston's maakte ook van de gelegenheid gebruik om de

bypasses van de condenspotten te verwijderen uit de stoominstallatie. Bypasses worden vaak geïnstalleerd om ingenieurs in staat te stellen het condensaat rond defecte condenspotten te leiden wanneer nodig. Ze kunnen echter ook foutief gebruikt worden doordat ze de stoominstallatie in staat stellen op een suboptimaal niveau te blijven werken, in plaats van eventuele defecten onmiddellijk te verhelpen.

"Ik ben blij met de besparingen", zegt de heer Walton. "Ik heb iedereen erover verteld, of ze het nu wilden weten of niet!"

*De Burton-on-Trent brouwerij produceert elk jaar ongeveer 300.000 vaten bier, waaronder merken als Pedigree, Old Empire en Burton Bitter en Bass op tap. Het bedrijf maakt gebruik van stoom tijdens het hele proces, maar ook voor de verwarming van de ruimte.*

Voor meer informatie hierover, of over één van onze producten of diensten kunt u contact met ons opnemen:

✉ [info@nl.spiraxsarco.com](mailto:info@nl.spiraxsarco.com)  
[info@be.spiraxsarco.com](mailto:info@be.spiraxsarco.com)  
☎ +31 10 892 03 86  
+32 9 244 67 10  
🌐 [www.spiraxsarco.com/global/nl](http://www.spiraxsarco.com/global/nl)