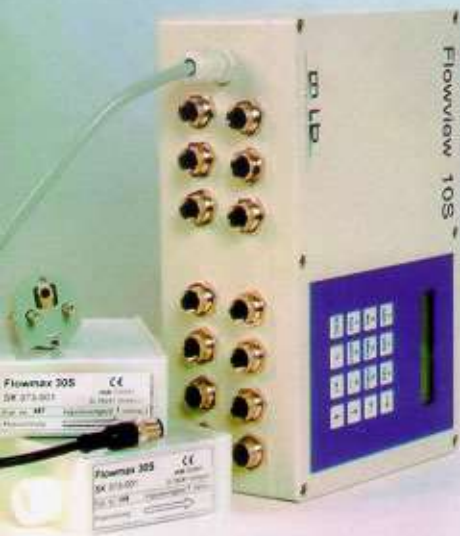


Leichte Installation, klare Ergebnisse



Alles im Fluss – so sollte es in Bierleitungen aussehen. Doch wo der Gerstensaft strömt, muss auch ein Controlling sein. Da Gastronomen keine Computerfachleute sind, kommen Kontrollsysteme, die einfach zu installieren und zu handeln sind, besonders gut an. So wie die „Flowmax“-Linie von mib Messtechnik & Industrieberatung aus Ihringen. Den **ersten Großeinsatz** haben die Geräte in der Arena AufSchalke bestanden. An den fünf Kilometer langen Bierleitungen sind 124 Durchflussmesser montiert, die ihre Daten an acht Auswertungs- und Verwaltungseinheiten senden. Was im Großen in Stadion funktioniert, macht auch in der normalen Gastronomie Sinn. Denn Flowmax erlaubt es dem Gastronomen, den Verbrauch seiner Schankanlage zu kontrollieren, Getränkebestände zu disponieren und Umsätze zu verwalten – vor Ort oder per Modem und PC

aus der Ferne. Dabei arbeitet Flowmax nach Firmenangaben wartungsfrei und manipulationsicher. Die Geräte messen aber nicht nur den Verbrauch, sondern erkennen auch Schaum in der Leitung. Das verhindert verfälschte Messergebnisse bei leerem Fass. Um ein Leerzapfen der Leitung zu vermeiden, kann das System zudem einen Alarm auslösen. Der Volumenstrom in der Leitung wird berührungslos per Ultraschall gemessen. Nach dem Einbau verhält sich das Messgerät wie ein Stück Rohrleitung – ohne Turbinenräder oder andere bewegte Teile, die in die Flüssigkeit ragen, ohne Ecken und Kanten, an denen sich Ablagerungen bilden können. Auch die übliche mechanische oder chemische Reinigung der Getränkeleitung kann wie gewohnt beibehalten werden. Weitere Infos unter Tel. 07668/90989-0.