



## Grondige vernieuwing voor de Mechelse stadsbrouwerij



**H**et Anker is een stadsbrouwerij gelegen aan de rand van het Mechelse begijnhof. Deze brouwerij staat bekend voor zijn bieren Gouden Carolus, Maneblusser, Cuvée van de Keizer, Boscoli en Lucifer bier. Naast de bieren legt de brouwerij zich ook toe op het brouwen van moutwijn voor de productie van whisky in Stokerij De Molenberg.



Brouwerij Het Anker, een vijftal generaties in handen van de familie Breedam, staat vandaag de dag onder leiding van Charles Leclef. In 2012 startte de brouwerij met grondige vernieuwingen, waarbij resoluut werd gekozen voor een complete standaardisatie met Packo pompen.

### Standaardisatie met Packo pompen

In 2014 behield men de hangende koperen brouwtanks, maar plaatsten ze in plaats van een manuele een automatische mashfilter, waardoor de

productiviteit een stuk de hoogte in ging. Voor het verpompen van het beslag en wort maken ze gebruik van de MCP2 Packo pompen, die zich hoofdzakelijk kenmerken door hun hoge efficiëntie en zeer lage NPSH waarden. De hoge efficiëntie van deze pompen draagt vooral bij aan het "zacht" verpompen van het beslag waardoor shear forces geen invloed op de kwaliteit van het bier hebben.

Naast de modernisering van de brouwzaal, werden er ook in

het koude blok nog een aantal CCT's (cylindrical-conical tanks) bijgeplaatst, wat zorgt voor wat meer opslagcapaciteit. Voor deze toepassing wordt er, naast een standaardversie, ook een mobiele Packo pomp van het type FP2 gebruikt.

Voor de recuperatie van de trub uit de whirlpool wordt er dan weer gebruik gemaakt van een CRP luchtverwerkende pomp.

Om de productiecapaciteit te kunnen uitbreiden werd er eveneens gestart met de bouw

van een bottelarij in een nabijgelegen industriepark. In deze bottelarij, die vooral voorzien is van een aantal pasteurs, wachttanken voor de vuller en een zeer degelijke CIP installatie, worden er hoofd-zakelijk pompen ingezet van het type FP2, CRP2 en voor de grotere volumes de MFP pompen.

### Packo Pumps over de gehele lijn

Thomas Claeys, brouwingenieur bij Het Anker, duidt vooral op de zeer lage stock van wisselstukken. Want, ondanks een grote verscheidenheid van toepassingen in de brouwerij zijn al de pompen met quasi dezelfde mechanische dichtingen uitgevoerd. Hiernaast geeft



*"Een zeer beperkte stock van wisselstukken, ondanks een groot aantal verschillende pompen in diverse toepassingen doorheen onze brouwerij."*

Thomas Claeys  
Brouwingenieur Het Anker

Thomas ook aan dat zowel de technische assistentie van Packo als de kwaliteit van hun pompen zeker bijdragen aan de hoge bedrijfszekerheid van de brouwerij.

