

FOOD & BEVERAGE
SOLUTIONS SPÉCIFIQUES

SAMSON



SMART IN FLOW CONTROL

DES SOLUTIONS GLOBALES INTELLIGENTES



Nos standards Qualité

La qualité de nos produits est la clé de la satisfaction de nos clients, ce qui garantit la pérennité de leur activité ainsi que celle de notre entreprise.

Nos composants offrent une fiabilité maximale, en conformité avec les principales normes et règlements, sans se limiter aux exigences minimales requises.

Nos vannes, à la pointe de la technologie, répondent aux exigences FDA, 3A, au règlement (CE) N° 1935/2004 et de l'EHEDG. Ainsi, nous sommes en mesure de vous garantir la plus grande propreté possible du process et un produit de qualité inégalée.

Des solutions sur mesure

Nous disposons d'une longue expérience en automatisation des process et vous proposons des solutions sur mesure, parfaitement adaptées à vos besoins spécifiques.

Que vous exigiez une qualité hygiénique, aseptique ou industrielle, nous vous soutenons tout au long du processus de fabrication avec nos composants qui ont fait leurs preuves.

Nos vannes sont utilisées avec succès dans bon nombre d'applications hygiéniques. Les brasseries, les établissements vinicoles, les laiteries, les producteurs d'aliments et de boissons font confiance à la technologie des vannes SAMSON.

Une ingénierie moderne

Notre gamme d'appareils regroupe des vannes aseptiques à siège et à membrane en contact avec le fluide process principal, ainsi que des vannes à membrane, à siège, à siège incliné, à boisseaux sphériques, papillon ou rotatives pour l'alimentation des installations de production en fluides utilisés.

Des servomoteurs électriques, pneumatiques ou manuels, peu encombrants et fabriqués dans divers matériaux, répondent aux exigences des applications hygiéniques.

Tout un ensemble d'accessoires, qui comprend des positionneurs, transducteurs, régulateurs compacts, contacts de position, électrovannes, limitations de course et régulateurs de pression, vient compléter notre gamme de produits.

**UTILITÉS**

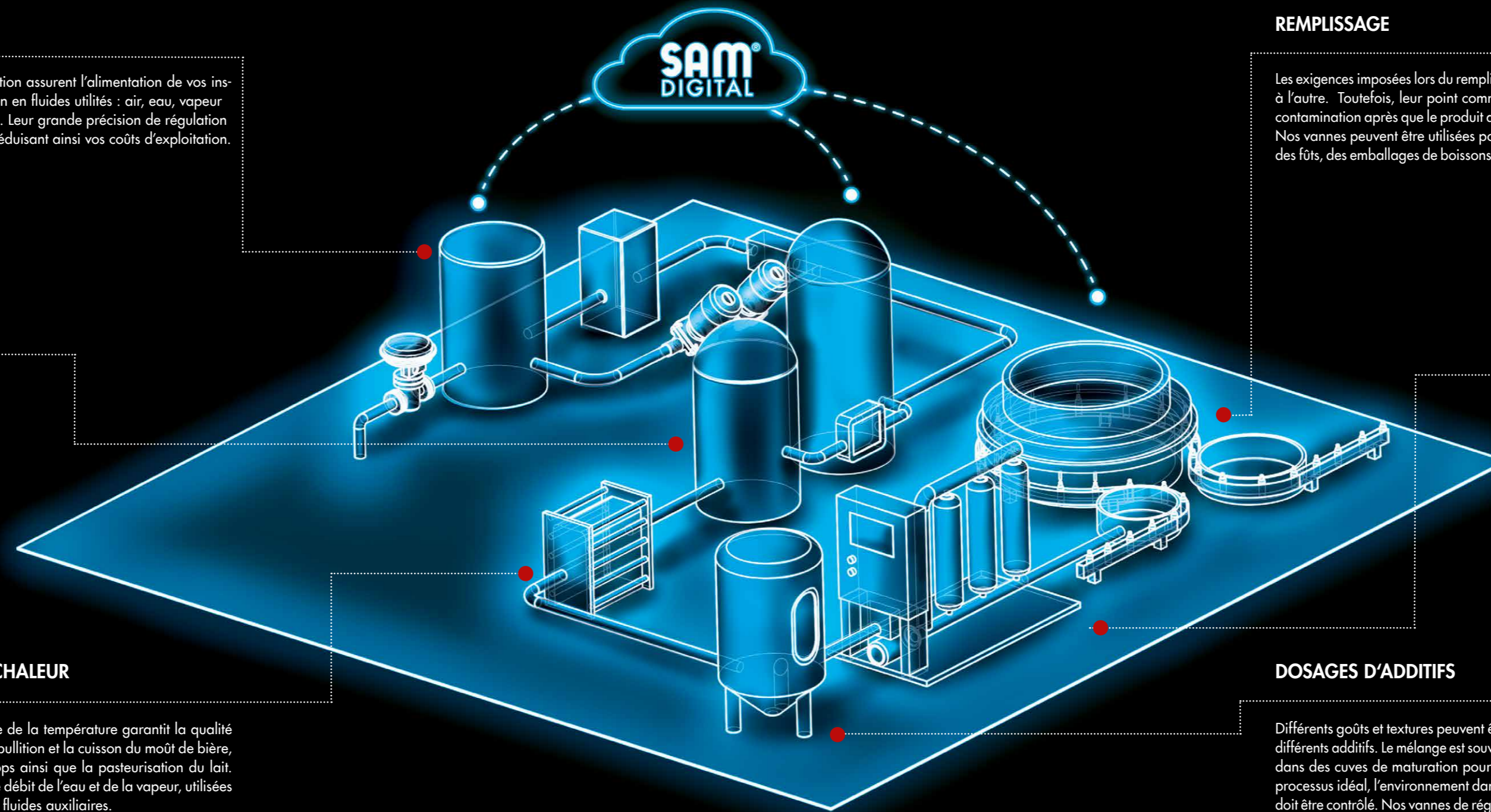
Nos vannes de régulation assurent l'alimentation de vos installations de production en fluides utilisés : air, eau, vapeur ou fluides frigorigènes. Leur grande précision de régulation optimise les process, réduisant ainsi vos coûts d'exploitation.

**NETTOYAGE ET STÉRILISATION**

La pureté et la stérilité maximales sont les conditions essentielles pour garantir l'hygiène, la qualité et la durée de conservation de vos produits. Nos vannes de régulation, de très haute qualité, sont parfaitement adaptées pour équiper les installations CIP/NEP (Cleaning-in-Place/Nettoyage en place) et SIP/SEP (Sterilization-in-Place/Stérilisation en place), les autoclaves et les stériliseurs pour bouteilles, fûts ou conserves. Elles résistent à de hautes températures et aux fluides corrosifs, réduisant ainsi les opérations de maintenance.

**TRANSFERT DE CHALEUR**

Une régulation précise de la température garantit la qualité du produit pendant l'ébullition et la cuisson du moût de bière, des soupes et des sirops ainsi que la pasteurisation du lait. Nos vannes régulent le débit de l'eau et de la vapeur, utilisées comme ingrédients ou fluides auxiliaires.

**REPLISSAGE**

Les exigences imposées lors du remplissage varient d'un process à l'autre. Toutefois, leur point commun est d'empêcher toute contamination après que le produit a été minutieusement filtré. Nos vannes peuvent être utilisées pour remplir des bouteilles, des fûts, des emballages de boissons en carton et des canettes.

**FILTRATION**

Les solides et les contaminants sont éliminés du produit dans le processus de filtration. Cela permet de prolonger la durée de conservation, d'améliorer le goût et de protéger la qualité du produit. Qu'il s'agisse de bière, de vin, de boissons non alcoolisées ou de lait, nos vannes vous offrent la meilleure solution pour la régulation ou des applications Tout ou Rien.

**DOSAGES D'ADDITIFS**

Différents goûts et textures peuvent être obtenus par l'ajout de différents additifs. Le mélange est souvent stocké temporairement dans des cuves de maturation pour la fermentation. Pour un processus idéal, l'environnement dans la cuve de fermentation doit être contrôlé. Nos vannes de régulation ou nos régulateurs automoteurs contrôlent les conditions du process et garantissent ainsi une transformation sûre du produit de fermentation.



SAMSON AT A GLANCE



STAFF

- Worldwide 4,500
- Europe 3,600
- Asia 600
- Americas 200
- Frankfurt am Main, Germany 1,900

INDUSTRIES AND APPLICATIONS

- Chemicals and petrochemicals
- Food and beverages
- Pharmaceuticals and biotechnology
- Oil and gas
- Liquefied Natural Gas (LNG)
- Marine equipment
- Power and energy
- Industrial gases
- Cryogenic applications
- District energy and building automation
- Metallurgy and mining
- Pulp and paper
- Water technology
- Other industries

PRODUCTS

- Valves
- Self-operated regulators
- Actuators
- Positioners and valve accessories
- Signal converters
- Controllers and automation systems
- Sensors and thermostats
- Digital solutions

SALES SITES

- More than 50 subsidiaries
in over 40 countries
- More than 200 representatives

PRODUCTION SITES

- SAMSON Germany, Frankfurt, established in 1916
Total plot and production area: 150,000 m²
- SAMSON France, Lyon, established in 1962
Total plot and production area: 23,400 m²
- SAMSON Turkey, Istanbul, established in 1984
Total plot and production area: 11,100 m²
- SAMSON USA, Baytown, TX, established in 1992
Total plot and production area: 20,000 m²
- SAMSON China, Beijing, established in 1998
Total plot and production area: 47,000 m²
- SAMSON India, Pune district, established in 1999
Total plot and production area: 28,000 m²
- SAMSON AIR TORQUE, Bergamo, Italy
Total plot and production area: 27,000 m²
- SAMSON CERA SYSTEM, Hermsdorf, Germany
Total plot and production area: 14,700 m²
- SAMSON KT-ELEKTRONIK, Berlin, Germany
Total plot and production area: 1,100 m²
- SAMSON LEUSCH, Neuss, Germany
Total plot and production area: 18,400 m²
- SAMSON PFEIFFER, Kempen, Germany
Total plot and production area: 20,300 m²
- SAMSON RINGO, Zaragoza, Spain
Total plot and production area: 19,000 m²
- SAMSON SED, Bad Rappenau, Germany
Total plot and production area: 10,400 m²
- SAMSON STARLINE, Bergamo, Italy
Total plot and production area: 27,000 m²
- SAMSON VDH PRODUCTS, the Netherlands
Total plot and production area: 12,000 m²
- SAMSON VETEC, Speyer, Germany
Total plot and production area: 27,100 m²

SAMSON REGULATION S.A.S.

1, rue Jean Corona · 69120 Vaulx-en-Velin, France
Téléphone : +33 4 72 04 75 00
E-mail: france@samsongroup.com
Internet: www.samsongroup.com