*Drinktec (15.-19. September, München) Stand 520, Halle B4*

**FLIR und Teledyne TapTone bieten auf der Drinktec einen Cocktail an Innovationen**

**Als branchenführender Hersteller von Wärmebildsensoren arbeitet FLIR auf der Drinktec 2025 in München, der weltweit führenden Fachmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, mit der Schwestermarke Teledyne TapTone und deren patentierten Inspektionsgeräten zusammen. Die beiden Unternehmen demonstrieren dort vom 15.-19. September auf einem gemeinsamen Stand, wie Maschinenbauer und Integratoren Getränkeherstellern helfen können, ihre Produktions- und Qualitätsleistungen auf die nächste Stufe zu heben.**

Am Stand 520 in Halle B4 wird unter anderem eine Demo-Anwendung einer Flascheninspektion gezeigt, bei der eine FLIR-A6301-Wärmebildkamera für 24/7-Prozessüberwachung und Qualitätskontrolle kombiniert wird mit der automatischen Krafterkennungstechnologie von Teledyne TapTone, die eine umfassende Leckerkennung bei flexiblen Behältern ermöglicht.

Die MWIR-Wärmebildkamera A6301 ist mit ihrer sehr hohen Empfindlichkeit eine interessante Ergänzung des FLIR-Produktportfolios. Mit ihr kommen zuverlässige gekühlte Kameras in der Getränkeindustrie-Prozessautomatisierung voll zur Geltung, denn die A6301 setzt neue Maßstäbe für Wärmebildtechnik: Sie ermöglicht nicht nur sehr schnelle Integrationszeiten, sondern erfasst auch Hochgeschwindigkeitsbewegungen der Produktlinien mit bis zu zwanzigmal weniger Bewegungsunschärfe. Dabei zeichnet sich die A6301 durch die branchenführende Lebensdauer ihres Kryokühlers von 27.000 Stunden (also mehr als 3 Jahre ununterbrochene Betriebsdauer) aus, was die Betriebszeit der Kamera bei hohen Durchsatzraten maximiert und Wartungsintervalle minimiert.

Das Lecksuchsystem der PRO-Serie FS von TapTone verwendet eine direkte Kraftmessung an den Seitenwänden eines unter Druck stehenden Behälters mit bis zu 12 bar und ermittelt den Innendruck des Produkts. Dies ermöglicht es dem Benutzer, den Innendruck eines beliebigen Behälters mit Kohlensäure, LN2 oder Aerosolen zu überwachen und auch kleinste Probleme mit über- oder unterdruckbeaufschlagten Behältern unmittelbar in Echtzeit zu finden. Mit einer Spitzengeschwindigkeit von über 2000 Behältern pro Minute und einer Genauigkeit von +/-1,5 psi ist die PRO-Series FS das schnellste und genaueste Druckerkennungssystem für eine hundertprozentige Inline-Produktkontrolle.

Auf dem Stand wird auch ein intelligenter FLIR A70-Sensor für Inspektionsanwendungen in Verbindung mit einem Demo-Drehtisch mit erwärmten Preforms gezeigt, womit die Preform-Inspektion mittels Wärmebildkamera demonstriert wird. Die fest montierte Wärmebildkamera A70 ist eine kostengünstige Lösung für Condition Monitoring mit in der Kamera integrierter On-Edge-Analyse, offenen Kommunikationsprotokollen und Alarmfunktionen. Maschinenbauer profitieren von der einfachen Integration in verschiedene Videomanagementsysteme (inkl. HMI und SCADA), während Optionen wie ONVIF S-Kompatibilität, WLAN und eine integrierte Kamera für das sichtbare Lichtspektrum die FLIR A70-Kameras zu sehr flexiblen, vielseitig konfigurierbaren Lösungen machen.

„Unsere Wärmebildlösungen bieten ein neues Leistungsniveau für Prozesskontroll- und Qualitätssicherungsanwendungen in der Getränkeindustrie“, erklärt Markus Moltkau, Team Lead Sales R&D Central Europe bei FLIR. „Die Besucher unseres Stands auf der Drinktec 2025 erfahren, wie sie sich gegenüber ihren Wettbewerbern echte Vorteile sichern können – mit Wärmebildtechnik, die nicht nur die anspruchsvollen Anforderungen von Getränkeherstellern erfüllt, sondern auch die Plattformflexibilität für Integratoren maximiert.“

Die Besucher des Gemeinschaftsstandes erfahren dort auch, welche innovativen Lösungen für die Qualitätskontrolle in der Getränkeindustrie Teledyne TapTone anbietet, darunter Lecksuche, Füllstandskontrolle sowie Vakuum- und Druckprüfung. Im Mittelpunkt steht dabei die akustische Sensortechnologie, die heute den Goldstandard bei der Lecksuche in Bierfässern und anderen Behältern darstellt.

Die akustische Technologie misst den Druck oder das Vakuum in Glasflaschen mit Metallverschlüssen, die keine messbare Deckelbiegung aufweisen. Der Sensor klopft mit einem elektromagnetischen Impuls auf den Deckel, wodurch dieser in Abhängigkeit vom Innendruck oder Vakuum mit einer natürlichen Resonanzfrequenz schwingt. Diese Technologie hat TapTone seinen Namen gegeben und wird seit mehr als 50 Jahren in Glasabfüllanlagen auf der ganzen Welt eingesetzt. „Wer die neuesten Hochgeschwindigkeits-Inline-Systeme zur Prüfung von Druck, Leckagen, Vakuum oder Füllstand von Getränkebehältern kennenlernen möchte, ist auf unserem Stand auf der Drinktec genau am richtigen Ort“, erklärt Daniel Petriekis, Global Sales Manager bei Teledyne TapTone. „Unsere patentierten Technologien sind darauf ausgelegt, die sich ständig weiterentwickelten Anforderungen von Getränkeverpackungsanlagen mit hohem Durchsatz und hoher Genauigkeit zu erfüllen.“

FLIR und Teledyne TapTone freuen sich auf interessierte Besucher auf der Drinktec (15.-19. September, München) auf dem gemeinsamen Stand 520 in Halle B4.