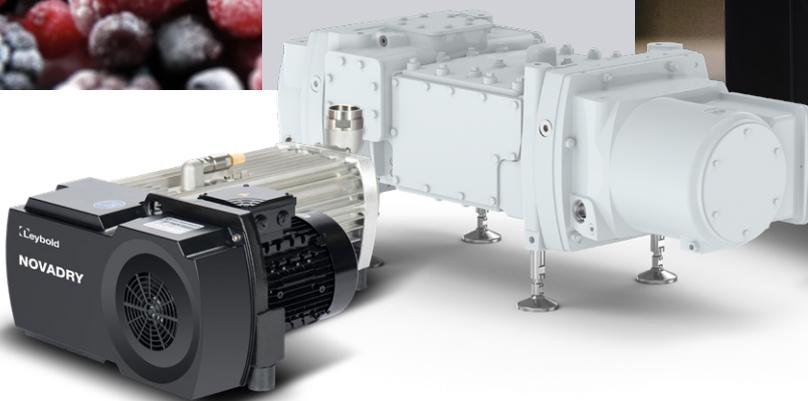


Vakuumlösungen

Lebensmittelverarbeitung
und -verpackung



Wussten Sie das schon?

Ohne Vakuum keine schmackhaften Lebensmittel

Die Anforderungen von Herstellern und Verbrauchern an die Qualität, Haltbarkeit und Ressourcenschonung von Lebensmitteln und Verpackungsprozessen steigen ständig. Dies gilt umso mehr für leicht verderbliche Produkte wie Fleisch oder Fisch. Vakuum gilt als eine der Schlüsseltechnologien, die wesentlich zur Optimierung dieser Prozesse beiträgt.

Wo Vakuum in der Lebensmittelproduktion von Vorteil ist :

✔ Fleisch- und Meeresfrüchteprodukte

- Fördern von Abfällen und Nebenerzeugnissen
- Mischen / Taumeln
- Abfüllen von Wurstwaren
- Verpackung: modifizierte Atmosphäre / Skin / Vakuum

✔ Molkereiprodukte

- Milchpulver: Trocknen, Fördern/Abfüllen, Vakuumentgasung
- Formen von Joghurtbechern
- Verpackung von Schnittkäse (MAP)
- Vakuumverpackung von ganzem Käse

✔ Obst und Gemüse

- Vakuunkühlung nach der Ernte
- Herstellung von Konfitüre, Marmelade, Tomatensauce (Vakuunkonzentration)
- Verpackung unter Inertgas (Salat)

✔ Herstellung von Getränken

- Entalkoholisierung
- Plasmabeschichtung von PET-Flaschen
- Saftentgasung / Entschäumung
- Abfüllen von Flaschen

✔ Schokolade und Süßigkeiten

- Mischen unter Vakuum
- Entfernung von bitterem Schokoladengeschmack
- Entgasung von Schokolade und Zuckermasse
- Ansaugen und Platzieren

✔ Kaffee

- Gefriertrocknung
- Verpackung (in Dosen mit Inertgas in Beuteln)

✔ ... und mehr!

- Verpackung von Tee
- Entgasung von Nudeln
- Honig-Filtration
- Vakuunkühlung von Brot und Gebäck
- Gefriertrocknung von Tiernahrung

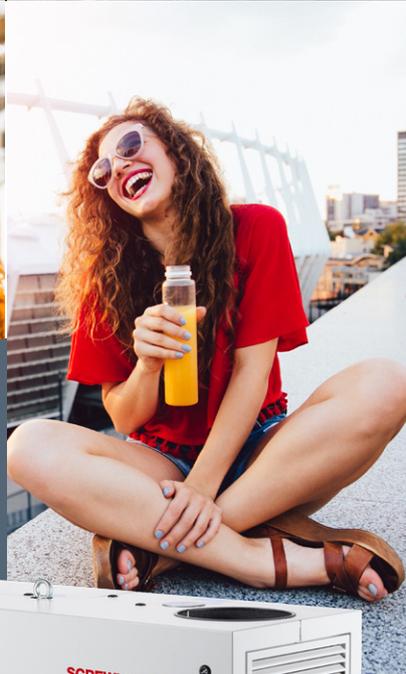


Verpackungen mit Metallbeschichtung auf der Innenseite, um sie luftdicht zu machen. Der beschichtete Beutel hält z. B. Kartoffelchips frisch und knusprig und verhindert gleichzeitig, dass Feuchtigkeit, Mehltau und Verunreinigungen eindringen - so wird die Haltbarkeit und das Mindesthaltbarkeitsdatum effektiv verlängert.





Verpackungen für Fisch und Fleisch damit der Lachs so frisch bleibt wie gerade gefangen ohne Verlust von Geschmack oder Farbe und ohne Nährstoffe zu verlieren, und gleichzeitig diesen noch für alle erhältlich zu machen. In der Fleisch- und Meeresfrüchteleproduktionen damit die Salzlake, das Gewürz oder die Marinade in das Innere der Lebensmittel eindringen kann. Auch zum schonenden Auftauen von Produkten um dabei die Temperatur niedrig zu halten.



Fruchtsäfte werden mit Hilfe von Vakuum, um sie frischer und geschmacksintensiver zu machen, indem einige Früchte kurz nach dem Auspressen und vor dem Abfüllen entschäumt werden.



Bei der Gefriertrocknung wird den Früchten das Wasser entzogen, damit sie leichter werden und einfacher zu handhaben sind, während ihre ernährungsphysiologischen Eigenschaften wie z.B. Qualität, Geschmack, Größe und Form erhalten bleiben. Die Gefriertrocknung wird auch für Kaffee, Instantsuppen, aber auch immer mehr für Tierfutter verwendet!



GEFRIERTROCKNUNG

VAKUUMKÜHLUNG

VAKUUMIEREN MARINIEREN

FÜLLEN

TUMBELN

MISCHEN

SCHNEIDEN

TIEFZIEHEN

ABFÜLLEN

SCHALENVERSIEGELUNG

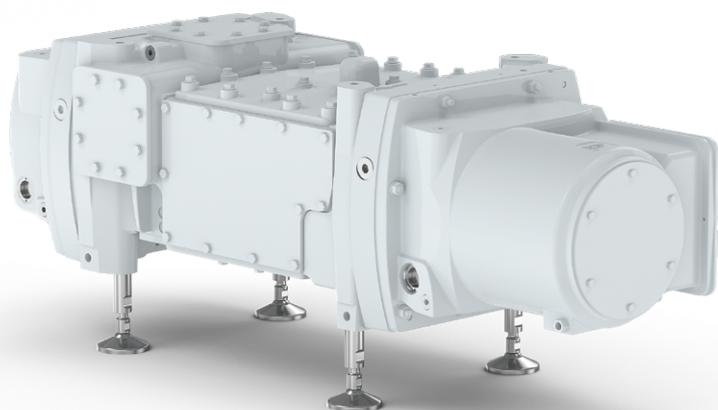
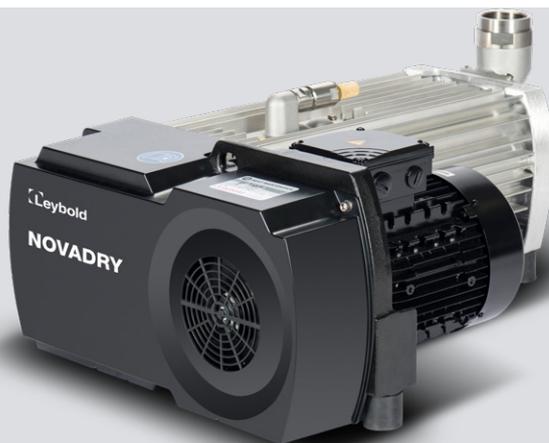
KAMMERNVERPACKUNG

NOVADRY

für Lebensmittel- und Verpackungssysteme.

NOVADRY ist eine 100% ölfreie Pumpe. Schluss mit dem Risiko, dass Ihre verarbeiteten Lebensmittel durch Pumpenöl verunreinigt werden!

NOVADRY kombiniert das Konzept einer 100% ölfreien Pumpe mit einem Design, das den wichtigsten hygienischen Anforderungen entspricht. Das macht die **NOVADRY** zum Vorbild in Sachen Lebensmittelsicherheit!



DRYVAC

für Verpackungs- und Standard-Verarbeitungsanwendungen.

DRYVAC-Trockenpumpen sind robust, zuverlässig und langlebig und erfüllen die strengen Anforderungen der Kammerverpackung oder des Thermoformings.

Alle Versionen der **DRYVAC**-Familie sind wassergekühlt, sehr kompakt und bieten dank der mehrfach ausgerichteten Eingangsflansche eine ausgezeichnete Flexibilität bei der Installation. Der extrem niedrige Geräuschpegel verbessert die Arbeitsbedingungen im Produktionsbereich erheblich.

SCREWLINE

für anspruchsvolle Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung

Die trockenen Schrauben-Vakuumpumpen der SCREWLINE erfüllen die besonderen Anforderungen der rauen Lebensmittelverarbeitung.

Das innovative, modulare Design der **SCREWLINE** ermöglicht den Einsatz dieser Pumpen überall dort, wo zuverlässige und wartungsarme Vakuumtechnik gefragt ist. Die freistehende Konstruktion ermöglicht einen einfachen Zugang zu den Rotoren, so dass diese in kürzester Zeit vor Ort gereinigt werden können.



Kontaktieren Sie uns gerne!