

2019-04-16

1/1

Internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft IFFA

Leybold präsentiert 100% ölfreie Schraubenvakuum- pumpe NOVADRY für Lebensmittelverarbeitungs- und Verpackungsprozesse

Köln, April 2019 - Auf der internationalen Fachmesse für Fleischwirtschaft IFFA in Frankfurt am Main präsentiert Leybold vom 04. bis 09. Mai 2019 in Halle 11, Stand A41 sein innovatives Vakuumpportfolio. Im Fokus des Auftritts wird die neue Vakuumpumpen-Serie NOVADRY stehen. Die von Grund auf neu entwickelte, 100% ölfreie Schraubenvakuumpumpe sorgt für deutlich erhöhte Lebensmittelsicherheit und gesteigerte Effizienz in Nahrungsmittelverarbeitungs- und Verpackungsprozessen.

Schlüsseltechnologie Vakuumtechnik

Die Ansprüche von Herstellern und Verbrauchern an die Qualität, Haltbarkeit und Ressourceneffizienz von Lebensmittel- und Verpackungsprozessen steigen stetig. Dies gilt erst recht für Fleischwaren und Meeresfrüchte, weil es sich dabei um leicht verderbliche Produkte handelt. Als Schlüsseltechnologie leistet die Vakuumtechnik jedoch einen wichtigen Beitrag zur Optimierung dieser Verfahren. Daher hat Leybold mit der innovativen NOVADRY eine neue 100% ölfreie, luftgekühlte Vakuumpumpe entwickelt, welche auf der IFFA in den Markt eingeführt wird.

Kein Öl, weniger Aufwand

„Viele Anwender in der Fleischverarbeitung und -verpackung können es eigentlich nicht tolerieren, wenn Vakuumpumpen Öl emittieren“, betont der Produktmanager Niels Gorrebeeck. Derartige Kontaminationen unterbleiben mit der NOVADRY. Deshalb hat Leybold die 100% trockene Pumpe nach hygienischen Kriterien konzipiert. Damit steigt die Lebensmittelsicherheit in Anwendungen wie dem Tumbeln, Abfüllen, Vakuumverpacken und Thermoformen. Dazu sinken mit ölfreien Vakuumpumpen aber auch die Betriebskosten, da weniger Wartungen und Teilewechsel anfallen. Neben dem ölfreien Schraubenprinzip, hat Leybold bei der NOVADRY noch weitere bewährte Komponenten und Prinzipien anderer Vakuumpumpen übertragen: unter anderem den Lageraufbau und den Riemenantrieb, welcher bei der NOVADRY die Rotoren synchronisiert.

Luftkühlung senkt Betriebskosten

Normalerweise sind trockene Pumpen wassergekühlt; die NOVADRY wird jedoch luftgekühlt. Dies senkt die Kosten, weil es die Installation und Inbetriebnahme vereinfacht.

"Die Gesamtbetriebskosten des NOVADRY sind niedriger als bei ölgedichteten Vakuumpumpen, dies war ein wichtiger Faktor bei der Pumpenentwicklung", erläutert Uwe Zöllig, Leiter Business Development bei Leybold.

Breites Anwendungsspektrum

Daneben profiliert sich die NOVADRY durch ihre hohe Betriebszeit und Robustheit. Manche Wettbewerbsprodukte verlieren etwa durch den Verschleiß der inneren Beschichtung an Enddruck oder Saugvermögen. Die NOVADRY erreicht ihre Performance dagegen über den gesamten Druckbereich und Lebenszyklus. Damit empfiehlt sie sich einerseits für einfache Applikationen mit geringem Feuchtigkeitsanfall, wie das Verpacken kalter Produkte. Andererseits ist sie perfekt geeignet für anspruchsvollere Prozesse bei denen größere Mengen an Wasserdampf anfallen, etwa wenn heiße Fertiggerichte von bis zu 95°C durch Verdampfungskühlung rasch runtergekühlt werden müssen. „Neben dem anfallenden Luft- / Wasserdampfgemisch, kann die Schraubenvakuumpumpe NOVADRY auch die anfallende Kontaminierung des Gasstroms verarbeiten. Dies sind z.B. organische Säuren, Gewürze, Essig oder andere Rückstände“, bilanziert Pierre Lantheaume, Business Development Manager Food & Packaging, bei Leybold.

In der Praxis bewährt

Um sich in ganz unterschiedlichen Lebensmittelanwendungen zu qualifizieren, hat die NOVADRY viele Tests erfolgreich absolviert – beim Tumbeln, in der Schalenversiegelung und beim Thermoformen. In allen Einsätzen zeigt sie sehr gute Leistungen mit niedrigen Zykluszeiten, und einem tiefen Enddruck.

Die Pumpe der Zukunft

Unter dem Strich ist es Leybold gelungen, eine zukunftsweisende Pumpe zu entwickeln, welche das Potenzial hat einen neuen Standard für Lebensmittelprozesse zu setzen. Dafür zeichnen, neben dem vollständigen Verzicht auf Öl, die hygienische und robuste Konstruktion sowie die optimierten Lebensdauerkosten verantwortlich.

Weiterführende Informationen zu den Nutzensvorteilen ölfreier Vakuumtechnologien für Lebensmittelanwendungen erhalten Besucher der IFFA in Frankfurt am Main auf dem Stand der Leybold GmbH: A 41 in Halle 11.

<https://lp.leybold.com/food-and-packaging/>



Weitere Informationen über:

Christoph Angenendt
Communications Manager Industrial Vacuum Division
T: +49 (0)172 29 650 75
Christoph.Angenendt@de.atlascopco.com

Niels Gorrebeeck
Produktmanager
Niels.Gorrebeeck@Leybold.com

Über Leybold

Leybold gehört zum Geschäftsbereich Vacuum Technique der Atlas Copco Gruppe. Leybold stellt Vakuumpumpen für ein breites Spektrum moderner Produktions- und Analyseverfahren sowie für Forschungszwecke her. Die Kernkompetenzen von Leybold sind standardisierte, applikationsgerechte Lösungen für die Vakuumerzeugung und die Prozessgasförderung, ebenso wie kundenspezifische Vakuumsysteme. Anwendungsgebiete sind die Metallurgie, Wärmebehandlung, Automobilindustrie, Beschichtungsindustrie, Solar und Displayanwendungen, Forschung und Entwicklung, Analytik und weitere zahlreiche Herstellungsverfahren der Industrie.

Über Atlas Copco

Hervorragende Ideen beschleunigen Innovationen. Bei Atlas Copco setzen wir seit 1873 industrielle Ideen in Vorteile für bei geschäftskritischen Prozessen um. Indem wir unseren Kunden zuhören und ihre Bedürfnisse kennen, liefern wir einen Mehrwert und Innovationen mit Blick auf die Zukunft. Atlas Copco hat seinen Sitz in Stockholm, Schweden, mit Kunden in mehr als 180 Ländern und rund 37 000 Mitarbeitern. Der Umsatz im Jahr 2018 lag bei BSEK 95/ 9 BEUR.

Für weitere Informationen: www.atlascopcogroup.com

In Deutschland ist Atlas Copco seit 1952 präsent. Unter dem Dach zweier Holdings mit Sitz in Essen agieren derzeit (Mai 2018) rund 20 Produktions- und Vertriebsgesellschaften. Der Konzern beschäftigte in Deutschland Ende 2017 über 3400 Mitarbeiter, darunter mehr als 130 Auszubildende.
www.atlascopco.de