

**Kontakt**

Kathrin Fleuchaus  
Marketing Communications  
Coperion GmbH  
Theodorstraße 10  
70469 Stuttgart/Deutschland

Telefon +49 (0)711 897 25 07  
Telefax +49 (0)711 897 39 74  
kathrin.fleuchaus@coperion.com  
www.coperion.com

## Pressemitteilung

### Deutlich verbesserte Produkt- und Produktionssicherheit

## Doppelschneckenextruder ZSK Mv PLUS in neuem Hygienic Design

*Stuttgart, im Juli 2016* – Um den immer umfassender werdenden Hygiene- und Sicherheitsanforderungen der Lebensmittelhersteller Folge zu leisten, hat die Coperion GmbH, Stuttgart, Deutschland, ihren Doppelschneckenextruder ZSK Mv PLUS gesamthaft überarbeitet und ihm ein innovatives Maschinendesign verpasst. Es erfüllt höchste Hygienestandards und verbessert sowohl die Produkt- als auch die Produktionssicherheit.

Im Zentrum dieser Überarbeitung steht das neue, offene Untergestell des Doppelschneckenextruders. Es ist aus Edelstahl gefertigt, besitzt ausschließlich glatte Oberflächen und öffnet Anwendern zahlreiche Vorteile: Der Reinigungsaufwand für die Anlage reduziert sich dank ihrer sehr guten Zugänglichkeit deutlich. Produkt- und Produktionssicherheit steigen. Die für die Reinigung benötigte Standzeit der Maschine sinkt auf ein Minimum. Mit Edelstahl verwendet Coperion ein Baumaterial, das alle europäischen und weltweiten Richtlinien erfüllt.

Die zentrische Granulierung ZGF ist ebenfalls aus Edelstahl gefertigt. Dies umfasst sowohl die Granuliereinheit als auch den Antrieb. Damit entfallen im Vergleich zu herkömmlichen, luftgekühlten Motoren die Kühlrippen und der Reinigungsaufwand reduziert sich deutlich.

Betreiber der Anlage profitieren auch von dem neuen CSpro-Steuerungssystem des ZSK Mv PLUS. Es basiert auf den aktuellen Siemens SPS S7-1500-Komponenten und ermöglicht dank

Juli 2016

der integrierten OPC UA-Schnittstelle und seines Web-Interfaces den direkten Zugang zu allen relevanten Daten der Anlage. Das Steuerungssystem entspricht damit auch den Anforderungen des Industrie 4.0-Standards.

Der Doppelschneckenextruder ZSK von Coperion ist das Ergebnis aus über 100 Jahren Erfahrung mit Extrusionsprozessen und aus über 50 Jahren Know-how im Umgang mit Lebensmittelanwendungen. Er besticht durch seine hohe Betriebszuverlässigkeit und der Langlebigkeit seiner Bauteile. Von Cerealienherstellern bis zu Produzenten von texturierten Fleischanalogen haben verschiedenste Food-Unternehmen weltweit den ZSK Mv PLUS erfolgreich im Einsatz.

Die Leistungsdaten des Doppelschneckenextruders ZSK Mv PLUS basieren auf einem  $D_a/D_i$  von 1,8 (äußerer zu innerem Schneckendurchmesser). Das spezifische Drehmoment beträgt  $11,3 \text{ Nm/cm}^3$  und die maximale Schneckendrehzahl liegt bei  $1.800 \text{ min}^{-1}$ .

Coperion ([www.coperion.com](http://www.coperion.com)) ist der weltweite Markt- und Technologieführer bei Compoundiersystemen, Dosiersystemen, Schüttgutanlagen und Services. Coperion entwickelt, realisiert und betreut Anlagen sowie Maschinen und Komponenten für die Kunststoff-, Chemie-, Pharma-, Nahrungsmittel- und Mineralstoffindustrie. Coperion beschäftigt weltweit 2.500 Mitarbeitern in seinen vier Divisionen Compounding & Extrusion, Equipment & Systems, Materials Handling und Service sowie seinen fast 40 Vertriebs- und Servicegesellschaften.



Liebe Kolleginnen und Kollegen,  
Sie finden diese Pressemitteilung in deutscher und englischer Sprache und die Farbbilder in druckfähiger Qualität zum Herunterladen im Internet unter <http://www.coperion.com/news/pressemitteilungen>

Juli 2016

Redaktioneller Kontakt und Belegexemplare:

Dr. Georg Krassowski, KONSENS Public Relations GmbH & Co. KG,  
Hans-Kudlich-Straße 25, D-64823 Groß-Umstadt  
Tel.: +49 (0)60 78/93 63-0, Fax: +49 (0)60 78/93 63-20  
E-Mail: mail@konsens.de, Internet: [www.konsens.de](http://www.konsens.de)



*Das Design des Doppelschneckenextruders ZSK Mv PLUS von Coperion wurde komplett überarbeitet und erfüllt in der neuen Ausführung höchste Hygiene- und Sicherheitsanforderungen.*

*Bild: Coperion, Stuttgart*