

Kontakt

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

Telefon +49 (0)711 897 2507
Telefax +49 (0)711 897 3940
Kathrin.fleuchaus@coperion.com
www.coperion.com

Pressemitteilung

Coperion und Coperion K-Tron auf der Anuga FoodTec 2015

Innovative Lösungen für die Aufbereitung von Lebensmitteln und Tiernahrung

Stuttgart, im Februar 2015 – Auf der Anuga FoodTec 2015 präsentieren sich Coperion und Coperion K-Tron auf ihrem Stand Nr. C 020 in Halle 10.1 als innovativer Systemanbieter für die Herstellung von Lebensmittel- und Tiernahrung. Im Zentrum steht eine komplette Aufbereitungsanlage für die Herstellung hochwertiger Fleischanalogue. Diese umfasst eine manuelle Sackschütte und einen P10 Vakuumabscheider für die pneumatische Förderung der Rohmaterialien in eine KT20 Differential-Doppelschnecken-Dosierwaage, sowie einen Doppelschneckenextruder ZSK 27 Mv PLUS. Der Extruder mit Schneckendurchmesser 27 mm ist mit einer innovativen Kühldüse des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik (DIL) speziell für die Aufbereitung von texturierten Proteinen ausgestattet. Als weiteres Highlight sind die Hygiene-Zellenradschleusen ZRD und ZXD sowie die CIP-fähige (clean-in-place) und EHEDG-zertifizierte Schüttgutweiche WKY zu sehen.

Manuelle Sackschütte und P10 Vakuumabscheider

Coperion K-Tron präsentiert auf der Anuga FoodTec eine manuelle Sackschütte für die saubere und staubfreie Entladung von Schüttgütern aus Säcken. Diese Sackschütte wird von einer Coperion-Zellenradschleuse ZXD 200 mit FXS (Full Access System) für die optimale Kammerentleerung mit speziell gestaltetem Durchblaskanal, ideal für schlecht fließende Produkte und besonders großem Einlauf für hohe Durchsätze, komplementiert. Coperion K-Tron fertigt Sackentleerstationen in verschiedenen Ausführungen. Die Geräte sind für hohe Hygieneanforderungen ausgelegt und optional mit CIP-Reinigungssystemen oder

Februar 2015

Fluidisierungskonus erhältlich. Der Fluidisierungskonus ist aus FDA-zugelassenem Kunststoff gefertigt und verbessert den Materialfluss.

Daneben zeigt Coperion K-Tron einen P10 Vakuumabscheider zur einfachen Nachfüllung von Dosierungen. Die Abscheider und Saugförderer der P-Serie erfüllen Förderaufgaben unter schwierigen Bedingungen. Der hohe Fertigungsstandard entspricht den hohen Anforderungen der Food-Industrie. Besondere Konstruktionsmerkmale sind die steilen Auslaufkonus für einen sicheren Produktaustrag sowie die Spannringverbindungen für eine schnelle Demontage.

Differential-Doppelschnecken-Dosierwaage KT20

Mit der Differential-Doppelschnecken-Dosierwaage KT20 präsentiert Coperion K-Tron auf der Anuga FoodTec einen Vertreter seiner hoch präzise arbeitenden Differential-Dosierwaagen für die exakte Dosierung direkt im Anschluss an die Materialförderung. Coperion K-Tron bietet eine breite Palette an Dosierlösungen für viele Anwendungen, sowohl für die kontinuierliche und die Chargendosierung von Schüttgütern mit konstanten Fließeigenschaften und Partikelgrößen als auch für die Vordosierung. Die modularen Schneckendosierer sind mit einer Vielzahl von austauschbaren Komponenten und Schnecken lieferbar. Einfachschnecken-Dosierer eignen sich für gut fließende Schüttgüter, wie z.B. Granulate. Doppelschnecken-Dosierer werden für schwerfließende Schüttgüter, wie z.B. Farbstoffe, klebrige oder schießende Pulver und Fasern eingesetzt. Mit Hilfe der Differential-Doppelschnecken-Dosierwaage KT20 wird das gesamte Dosiersystem kontinuierlich gewogen, die Gewichtsverlustrate so geregelt, dass die gewünschte Dosierleistung erzielt wird und der direkte Produkteintrag in den Extruder gewährleistet ist.

Laborextruder ZSK 27 Mv PLUS

Mit dem ZSK 27 Mv PLUS zeigt Coperion einen Doppelschneckenextruder im Labormaßstab, der die hohen Hygieneanforderungen der Food-Industrie erfüllt. Das Verfahrensteil des ZSK besteht aus mehreren Gehäusemodulen, in denen zwei gleichsinnig drehende Schnecken arbeiten. Die ineinandergreifenden, dicht kämmenden Schnecken mit extrem engem Dichtprofil verhindern über die gesamte Länge des Verfahrensteils, dass strömungsarme Zonen entstehen und sorgen für die optimale Selbstreinigung. Mit der außergewöhnlichen Kombination aus hohem freiem Schneckenvolumen, einer Schneckendrehzahl von bis zu 1.800 min^{-1} und dem

Februar 2015

Drehmoment von 11,3 Nm/cm³ bietet die ZSK Mv PLUS-Baureihe ideale Voraussetzungen für die Extrusion von zahlreichen Lebensmitteln und von Tiernahrung.

Der ZSK 27 Mv PLUS ist mit einer Kühldüse des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik (DIL) ausgestattet. Diese wurde speziell für die Herstellung von pflanzlichem Fleischersatz aus Proteinkonzentrat entwickelt. Für das Anlagenkonzept bestehend aus den Einheiten Dosierung, Extruder, Kühldüse und Schneidvorrichtung wird DIL auf der Anuga FoodTec mit dem International FoodTec Award in Gold ausgezeichnet.

Hygiene-Zellenradschleuse ZRD und ZXD und Schüttgutweiche WYK

Coperion zeigt auf der Anuga FoodTec drei Schüttgutkomponenten, die höchste Hygieneanforderungen erfüllen: eine Zellenradschleuse ZXD 200 mit FXS (Full Access System), eine Zellenradschleuse ZRD 150 in CIP-Ausführung sowie eine Schüttgutweiche WYK, ebenfalls in CIP-Ausführung. Die Hygiene-Zellenradschleusen ZRD und ZXD werden in pneumatischen Fördersystemen und für den Austrag von pulverförmigen und granulären Produkten eingesetzt. Die Schleusen sind glattflächig und tottraumfrei gestaltet und komplett in Edelstahl gefertigt. Die vollautomatische CIP-Reinigung spart Zeit bei der Reinigung und damit Kosten. Die Zellenradschleuse ZXD 200 ist mit der innovativen und bewährten FXS-Technologie ausgerüstet. Diese ermöglicht das einfache Ausziehen des Zellenrads, da sich beide Seitendeckel um mehr als 90° zur Seite schwenken lassen, sodass das Innere der Schleuse frei zugänglich ist. Die Schüttgutweiche WYK ist ebenfalls in Edelstahl ausgeführt. Sie ist in hygienegerechter und nassreinigbarer CIP-Ausführung erhältlich und eignet sich für den Einbau in Förderleitungen und in Fallrohre bis 5 bar.

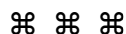
Präzise Dosierlösungen für Mikro-Inhaltsstoffe

Die Einfach- und Doppelschnecken-Mikrodosierer von Coperion K-Tron wurden speziell für maximale Genauigkeit bei minimalen Leistungen konstruiert – ideal für den Einsatz in chemischen und pharmazeutischen Prozessindustrien. Einzigartige Konstruktionsmerkmale sorgen dafür, dass wertvolle Schüttgüter bei sehr niedrigen Leistungen (ab 32 g/h) genau dosiert werden, mit minimalen Rückständen im Dosierer. Die modulare Bauweise erhöht die Flexibilität für den Prozess und erlaubt eine einfache und schnelle Handhabung für Reinigung, Unterhalt oder auch Rezeptänderungen. Die 12 mm und 16 mm Einfach- und

Februar 2015

Doppelschneckeneinheiten sind austauschbar und eignen sich zur Dosierung einer breiten Palette von frei fließenden bis schwierig zu handhabenden Schüttgütern.

Coperion (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. Coperion K-Tron (www.coperionktron.com) ist eine Marke von Coperion.



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>

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

Februar 2015



Februar 2015

Manuelle Sackschütte von Coperion K-Tron für die saubere und staubfreie Entladung von Schüttgütern aus Säcken, ausgestattet mit einer Zellenradschleuse ZXD 200 mit FXS (Full-Access-System) von Coperion.

Bild: Coperion K-Tron, Salina

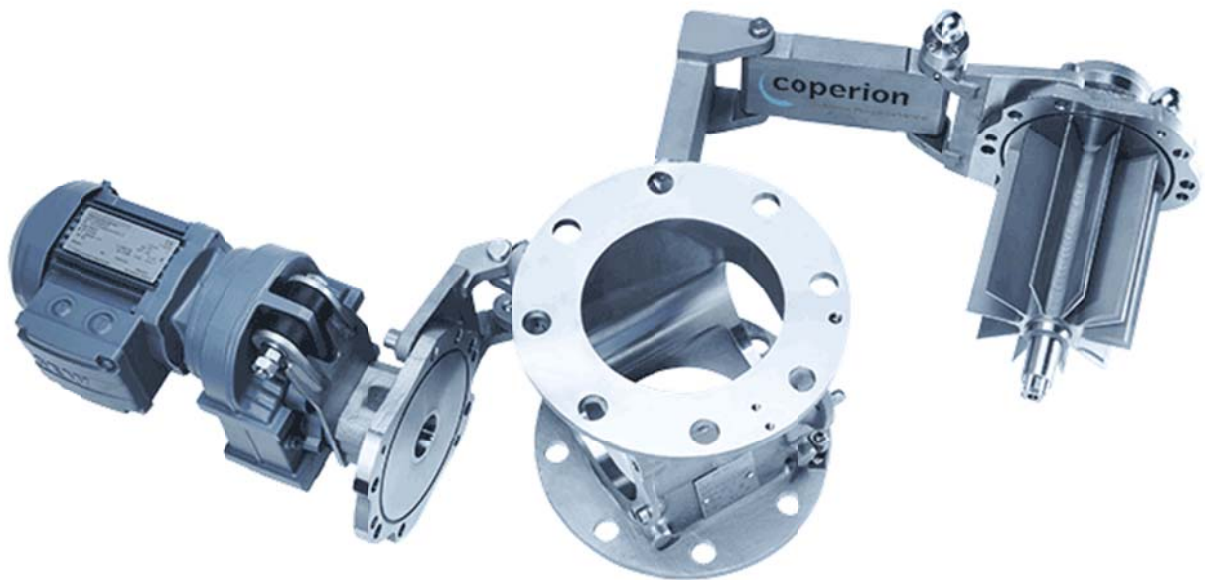


Der Doppelschneckenextruder ZSK Mv PLUS bietet ideale Voraussetzungen für die Extrusion von zahlreichen Lebensmitteln und von Tiernahrung.

Bild: Coperion, Stuttgart

Februar 2015

Februar 2015



Die Zellenradschleuse ZRD ist mit der innovativen FXS-Technologie (Full Access System) ausgestattet und sichert die hygienische und schonende Handhabung von auf dem neuesten Stand der Technik.

Bild: Coperion, Weingarten