

Kontakt

Julia Conrad
Marketing Communications
Coperion GmbH
Theodorstraße 10
70469 Stuttgart/Deutschland

Telefon +49 (0)711 897 22 27
Telefax +49 (0)711 897 39 74
Julia.conrad@coperion.com
www.coperion.com

Pressemitteilung

Flexible Lösung für aktuelle Marktanforderungen

Driessen Food Extrusion erweitert Produktion mit Coperion Food Extruder

Stuttgart, Dezember 2021 – Zur Erweiterung ihrer Produktion hat sich Driessen Food Extrusion, Niederlande, für ein Extrusionssystem von Coperion entschieden. Das Extrusionssystem besteht aus einem ZSK 62 Mv PLUS Food Extruder, der mit einem hochpräzisen gravimetrischen Dosierer von Coperion K-Tron mit ActiFlow-Technologie sowie zwei Flüssigdosierern ausgestattet ist. Driessen Food Extrusion stellt verschiedenste Produkte für die Lebensmittelindustrie auf ihren Extrusionssystemen her - vom knackigen Getreide bis hin zu knusprigen Keksen, von Proteinchips bis hin zu vorgekochtem Mehl. Eigenschaften wie Größe, Zubereitungsart, Farbe und Geschmack werden dabei auf die Anforderungen der Kunden zugeschnitten.

Um die Produktionskapazität zu erhöhen und auf die sich schnell ändernden Markt- und Kundenanforderungen reagieren zu können, entschied sich Driessen für den Kauf einer weiteren Extrusionsanlage von Coperion. Nach mehr als 15 Jahren Erfahrung mit Doppelschneckenextrudern von Coperion wollte das Unternehmen in eine neue, hochmoderne Extrusionsanlage investieren, die viele Vorteile bietet, wie etwa große Flexibilität bei Produktwechseln sowie hohe Durchsatzraten und Produktqualität. Das neue Extrusionssystem für Driessen Food Extrusion ist sowohl für TVP (Pflanzenproteine) als auch für (Spezial-) Paniermehl geeignet. Die Kapazität des Unternehmens erhöht sich damit um ca. 8000 Tonnen pro Jahr.

Dezember 2021

Lebensmittelextruder in Hygienic Design für maximale Flexibilität

Der Doppelschneckenextruder ZSK Mv PLUS von Coperion bietet ideale Voraussetzungen für die Extrusion vieler Arten von Lebensmitteln. Der modulare Aufbau des Extruders und seine außergewöhnliche Kombination aus freiem Schneckenvolumen, Schneckendrehzahl und Drehmoment ermöglichen es, den ZSK Food Extruder für jede Anwendung individuell zu konfigurieren. Der Extruder ermöglicht viele schnelle Produktwechsel und gibt dem Unternehmen die nötige Flexibilität, um den Kundenanforderungen gerecht zu werden. Durch die Schneckendrehzahl von bis zu 1.800 U/min und das spezifische Drehmoment von 11,3 Nm/cm³ besticht der ZSK Food Extruder zudem durch sehr hohe Durchsatzleistungen.

Mit dem Hygiene-Design des Food Extruders können auch die immer strengeren Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften eingehalten werden; zudem verbessert sich die Produkt- und Produktionssicherheit. Das Verfahrensteil des Extruders ist aus Edelstahl gefertigt, besitzt ausschließlich glatte Oberflächen und bietet weitere Vorteile: Die gute Zugänglichkeit reduziert den Aufwand für die Reinigung und damit die Stillstandzeiten der Anlage deutlich.

Präzise und flexible Dosierlösungen

Der ZSK-Food Extruder ist mit einem hochgenauen gravimetrischen Coperion K-Tron-Dosierer K2-ML-T60 für die Feststoffdosierung ausgestattet. Dieser gravimetrische Doppelschneckendosierer eignet sich für eine breite Palette von Zutaten und für hohe Durchsatzraten. Alle Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt, um die hygienischen Anforderungen zu erfüllen. Das Dosiergerät ist leicht zu demontieren und einfach zu reinigen.

Der K2-ML-T60 Dosierer ist mit dem ActiFlow™ Smart Bulk Solids Activator ausgestattet. Diese Technik verhindert zuverlässig die Brückenbildung schwerfließender Materialien im Edelstahltrichter. Es ist kein Vertikalrührwerk notwendig. ActiFlow arbeitet ohne Produktberührung und kann mit allen gravimetrischen Dosierungen von Coperion K-Tron kombiniert werden. Mit einem patentierten Schwingungsantrieb und intelligenter Steuerungstechnologie wird das Schüttgut bei optimierter Frequenz und Amplitude kontinuierlich im Trichter in Bewegung gehalten, ohne mechanische Kräfte darauf auszuüben.

Dezember 2021

Das Extrusionssystem umfasst zudem zwei Coperion K-Tron Flüssigdosierer für die präzise Zuführung von Flüssigkeiten in den Prozess. Diese Dosierer können für eine Vielzahl von Zutaten verwendet werden und ermöglichen die erforderliche Flexibilität. Coperion K-Tron bietet ein vielseitiges, modulares Flüssigkeitszuführungskonzept durch die Kombination einer breiten Palette verschiedener Pumpen und Tanks.

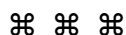
„Wir sind mit unserer Wahl zufrieden. Aufgrund der langjährigen positiven Erfahrungen haben wir uns erneut für einen Coperion Food Extruder entschieden. Die hohe Flexibilität, das hygienische Design und die technische Zuverlässigkeit haben uns überzeugt. Für unsere Kunden können wir nun eine breite Palette bestehender und neuer Produkte in höchster Produktqualität herstellen und schnell auf neue Marktveränderungen reagieren“, so Peter-Alexander Driessen, CEO bei Driessen Food Extrusion.

Über Coperion

Coperion (www.coperion.com) ist der weltweite Markt- und Technologieführer bei Extrusions- und 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 zwei Divisionen Polymer und Strategic Markets / Aftermarket Sales and Service sowie seinen 30 Vertriebs- und Servicegesellschaften. Coperion K-Tron ist eine Marke von Coperion.

Über Driessen Food Extrusion

Driessen Food Extrusion ist Mitglied der Driessen Group of Companies. Die Gruppe wurde 1932 gegründet und ist im Bereich des Handels und der Auftragsfertigung von B2B- und B2C-Lebensmittelprodukten tätig. Innerhalb der Gruppe produziert Driessen Food Extrusion extrudierte Produkte auf Pflanzenbasis. Maßgeschneiderte Lösungen wie Mischen, Umpacken und Logistik sind innerhalb der Gruppe eng miteinander verbunden. Die Driessen Group befindet sich auf einem 80.000 m² großen Industriegelände in Südholland und beschäftigt 125 Mitarbeiter. Für weitere Informationen besuchen Sie: www.dgofc.nl oder mailen Sie info@dgofc.nl



Liebe Kolleginnen und Kollegen,
Sie finden diese [Pressemitteilung in deutscher und englischer](#) und [die Farbbilder in druckfähiger Qualität](#) zum Herunterladen im Internet unter <https://www.coperion.com/de/news-media/pressemitteilungen/>

Dezember 2021

Redaktioneller Kontakt und Belegexemplare:

Dr. Jörg Wolters, KONSENS Public Relations GmbH & Co. KG,
Im Kühlen Grund 10, 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



Der Coperion Food Extruder besticht durch seine hohe Flexibilität und technische Zuverlässigkeit.

Foto: Coperion, Stuttgart/Deutschland