

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

Coperion und Coperion K-Tron auf der Anuga FoodTec 2022:

Mit Innovation, Hygiene und Genauigkeit zur Prozessoptimierung

Stuttgart, März 2022 – Auf der diesjährigen Anuga FoodTec (26. – 29. April 2022, Köln) präsentieren Coperion und Coperion K-Tron am Stand F059 in Halle 10.1 ihre effizienten Gesamtlösungen für die Lebensmittel- und Tiernahrungsindustrie. Neben dem ZSK Food Extruder in Hybrid-Design für die Herstellung verschiedener Fleischersatzprodukte auf einer Anlage können sich Besucher zudem über die schonende und hygienische Förderung sowie die zuverlässige Dosierung von Inhaltsstoffen und Produkten im Prozess informieren.

ZSK-Extruder im Hybrid-Design: Minimaler Umrüstaufwand – maximale Flexibilität

Mit dem ZSK Food Extruder im Hybrid-Design hat Coperion eine innovative Lösung entwickelt, mit der die Herstellung verschiedener Fleischersatzprodukte auf Basis pflanzlicher Proteine – texturiertes Pflanzenprotein (Texturized Vegetable Protein, TVP) und Fleischanaloga mit hohem Wasseranteil (High Moisture Meat Analogues, HMMA) - auf derselben Maschine möglich ist. Eine Adapterlösung ermöglicht die Umrüstung der Extrusionsanlage ohne großen Personal- und Zeitaufwand. So wird die für die Herstellung von TVP verwendete zentrische Granulierung (ZGF), welche das Produkt direkt an der Düsenplatte nach dem Verfahrensteil schneidet, in kürzester Zeit und mit wenigen Schrauben gegen eine spezielle Kühldüse getauscht, die bei der Herstellung von HMMA einen Produktstrang mit einer Textur erzeugt, die echtem Fleisch sehr ähnelt. Dank des Selbstreinigungseffekts und des modularen Aufbaus der Extruder-Doppelschnecken ist es zudem möglich, zahlreiche weitere Extrudate wie Snacks und Cerealien ebenfalls auf demselben ZSK-System herzustellen.

März 2022

Weichen, Zellenradschleusen und Abscheider: Hygiene, Sicherheit und Flexibilität

Für die sichere und hygienische Förderung von Inhaltsstoffen präsentiert Coperion auf der Anuga FoodTec verschiedene Produkte. Mit dem RotorCheck 5.0 bietet Coperion eine zuverlässige Kontaktüberwachung für Zellenradschleusen. Diese Lösung meldet unerwünschte Kontakte zwischen Zellenrad und Gehäuse, um metallischen Abrieb und damit eine mögliche Kontamination des Förderprodukts zuverlässig zu verhindern. Dank der flexiblen Steuerung lässt sich das Gerät dabei an veränderte Produktionsbedingungen anpassen. Somit können die Parameter des Gerätes problemlos an unterschiedliche Produkteigenschaften oder variierende Reinigungszyklen adaptiert werden. Insbesondere Lebensmittelhersteller, die hohe Anforderungen an die Produktqualität und an die Produktsicherheit stellen, profitieren von dieser Add-on-Lösung für Coperion Zellenradschleusen.

Darüber hinaus zeigt Coperion auf der Messe bewährte Weichen, wie die hochwertige WYK Schüttgutweiche und die bewährte WZK Zweiwege-Weiche – das Original von Coperion. Die ausgestellte Edelstahlweiche WYK wird höchsten Anforderungen nach Hygiene und Reinheit gerecht. Sie eignet sich optimal für die Förderung von Pulvern mit hohen Hygieneanforderungen wie Milchpulver, Laktose oder Babynahrung und ist CIP-reinigungsfähig (Clean-In-Place). Ohne zusätzliche Demontage oder manuelle Reinigung ist sie nach der Nassreinigung absolut sauber und frei von Verunreinigungen und spart somit Zeit, Aufwand und Kosten. Eine Nachreinigung ist nicht erforderlich. Dadurch kann die WYK-Weiche problemlos auch an schlecht zugänglichen Stellen eingebaut werden. Die Weiche basiert auf einem innovativen Funktionsprinzip: Während der Schüttgutförderung dichtet der konische Drehkörper in der Förderstellung die Förderwege zueinander ab. Bei der CIP-Reinigung wird der Drehkörper geringfügig aus dem Gehäuse gezogen und von der Reinigungsflüssigkeit umspült. Die Förderrohrabdichtung der WYK ist so gestaltet, dass sie auch die Verarbeitung feinsten Pulver zulässt. Weitere Vorteile sind das kompakte Design der Weiche und die hohe Oberflächenqualität. Alle Werkstoffe erfüllen die Lebensmittelvorschriften EU1935/2004 und sind FDA-konform.

Coperion K-Tron präsentiert auf der Messe zudem einen P10 Zentralabscheider für Vakuumsequenzierung, der für die Förderung von einer breiten Palette an Schüttgütern geeignet ist und die strengen Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie erfüllt. Sämtliche Modelle der P-Serie werden in Edelstahl gefertigt und zeichnen sich durch die steilen

März 2022

Auslaufskonen für sicheren Produktaustrag und Spannringverbindungen für schnelle Demontage aus. Der P10 eignet sich besonders für die Förderung von flockenförmigen Produkten, frei fließenden Pulvern bis hin zu Pulvern mit schlechten Fließeigenschaften sowie Materialien die produktschonend befördert werden müssen.

Zuverlässige Dosierer für hohe Endproduktqualität

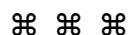
Für die hochgenaue Zugabe von Inhaltsstoffen stellt Coperion K-Tron ihre gravimetrischen Dosierer vor. Da bei der Herstellung die hochgenaue Dosierung der einzelnen Inhaltsstoffe in den Prozess entscheidend für die Stabilität und Qualität des Endprodukts ist, eignen sich hierfür insbesondere gravimetrische Dosierer. Sie messen das Gewicht des zu dosierenden Materials und passen dessen Zugabe laufend an, so dass ein gewünschter Sollwert genau erzielt wird. Coperion K-Tron präsentiert auf der Anuga FoodTec hierfür die Differential-Doppelschnecken-Dosierwaage K-ML-D5-KT20. Diese hoch präzise arbeitende Dosierwaage ermöglicht die exakte Dosierung direkt im Anschluss an die Materialförderung. Das gesamte Dosiersystem wird durch die hochgenaue D5-Waage kontinuierlich gewogen und die Gewichtsverlustrate so geregelt, dass die gewünschte Dosierleistung erzielt wird und der direkte Produkteintrag in den Extruder gewährleistet ist. Die modularen Schneekendosierer sind mit einer Vielzahl von austauschbaren Komponenten und Schnecken lieferbar. Der Dosierer ist mit der KCM-III Steuerung ausgestattet, welche eine Vielzahl benutzerfreundlicher Funktionen und eine verbesserte Dosiergenauigkeit bietet. Dadurch erhöht sie die Effizienz in Produktionsprozessen.

Mit dem Vibrationsdosierer K3-HD-CL-SFS-V100 stellt Coperion K-Tron eine Lösung für die schonende gravimetrische Dosierung empfindlicher Schüttgüter vor. Die Coperion K-Tron K3 Vibrationsdosierer verfügen über eine innovative, zum Patent angemeldete Antriebstechnologie. Die neue Generation der Differentialdosierer mit Vibrationsrinne von Coperion K-Tron ermöglicht eine schonende Behandlung des Schüttguts, eine höhere Genauigkeit und kürzere Umrüstzeiten. Das führt wiederum zu weniger Ausschuss, kürzeren Ausfallzeiten und einer höheren Produktqualität und somit zu deutlich mehr Effizienz im Prozess. Die K3-Vibrationsdosierer sind modular aufgebaut und werden in einer Standard-Ausführung wie auch einer einfach zu reinigender Hygiene-Ausführung angeboten.

März 2022

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.



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/>

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



ZSK Food-Extruder in Hybrid-Ausführung für maximale Flexibilität bei der Herstellung von TVP und HMMA

Foto: Coperion, Stuttgart/Deutschland

März 2022



Die bewährte Coperion-Weiche WYK wurde in vielfacher Hinsicht optimiert und eignet sich für höchste Hygiene-Ansprüche in der Lebensmittelindustrie.

Foto: Coperion, Weingarten/Deutschland



Die neuen Coperion K-Tron K3 Vibrationsdosierer bieten eine schonende Dosierung, höhere Genauigkeit und schnelle Produktwechsel.

Foto: Coperion K-Tron, Niederlenz/Schweiz