

dei 50 JAHRE

1972 – 2022

LEBENSMITTEL PRODUKTION VERPACKUNG FOOD DESIGN

06-2022

22 TITEL

ARRETIERBOLZEN IM
HYGIENIC DESIGN

10 AUTOMATION
ROBOTEREINSATZ BEI DER
STRUDELTEIGPRODUKTION

30 ROHSTOFFHANDLING
BIG BAGS IN HYGIENE-
BEREICHEN ENTLEREN

48 QUALITÄTSSICHERUNG
EFFIZIENTE ANALYSE VON
MYKOTOXINEN



Digitale Dampfsauger

Die digitalen Versionen der Dampfsauger Blue Evolution S+ und XL+ lassen sich sehr einfach bedienen. Die Nutzer können direkt am sechs Zoll großen Touchdisplay in sechs Sprachen Voreinstellungen speichern und sich in der Menüführung Tipps holen. Muss die Schale des Wasserfilters geleert oder Frischwasser für die Dampferzeugung aufgefüllt werden, melden sie sich via Display. Die Geräte wirken einerseits direkt bei der Oberflächenbehandlung mit bis zu 180 °C heißem Trockendampf, andererseits über eine UVC-Lichtbestrahlung im Wasserfilter gegen Bakterien und inaktivieren auch Viren. Zudem sind sie nach dem HACCP-Standard zertifiziert.

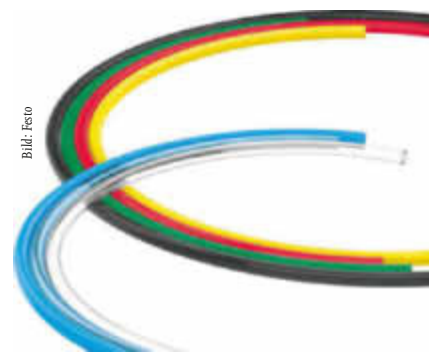
www.prozesstechnik-online.de

Suchwort: Beam



Lebensmittelkonformer Schlauch

Der lebensmitteltaugliche Schlauch PUN-H-F von Festo erfüllt die Lebensmittelkonformität nach VO (EG) 1935/2004 und FDA 21 CFR 177.2600. In Verbindung mit den Verschraubungen NPQR kann er leicht in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie eingesetzt werden, vor allem an den Stellen, an denen eine Produktberührung vorkommen kann. Der Schlauch ist hydrolyse- und mikrobebeständig und eignet sich damit für Umgebungen mit hoher Feuchte oder mit Wasser bei Temperaturen bis 60 °C. Der eingesetzte Werkstoff verhindert hydrolysebedingte Rissbildung. In der schwarzen Ausführung ist er besonders UV-beständig und damit auch für Einsätze außerhalb von Gebäuden geeignet. Bei gasförmigem Sauerstoff als



Betriebsmedium eignet sich die Variante „Natur“. Ausprägungen, Gewinde- und Schlauchgrößen bieten viele Varianten für unterschiedliche Anwendungen. Die Montage funktioniert über das simple Stecken und Lösen des Schlauchs. Der gekammerte O-Ring, der nicht verloren werden kann, verhindert Leckagen. www.prozesstechnik-online.de
Suchwort: Festo



VERSATILITY

NO SECRET – JUST VEMAG!

Sie wollen Rührmassen exakt portionieren und automatisch in Backformen abfüllen? Den perfekten Riegel oder Marzipanblöcke herstellen? Sie möchten flexibel Kekse mit Schokostückchen in verschiedenen Größen und Formen gewichtsgenau produzieren? Die Teigportionierer und unterschiedlichsten Vorsatzgeräte sowie Schneidevorrichtungen von VEMAG bieten genau die richtige Lösung, um vielfältigste Süßwaren, Kuchen, Gebäcke oder Kekse herzustellen.

VEMAG: Das Aushängeschild für Ihre Süßwarenproduktion!

baeckerei.vemag.de · e-mail@vemag.de

