



IFFA

Nachhaltige Prozesse sichern Zukunft

LEBENSMITTELRECHT

Selbst Behörden unterliegen Regeln

WERBUNG

In fünf Schritten zum optimalen Produktfoto

FORSCHUNG

Bewertung von Fettsäuren in Ölen

SCHWERPUNKTE

Weltmärkte
Dienstleister der Industrie

Thermische Behandlung von Lebensmitteln

Als eines der international führenden Unternehmen für das Räuchern, Kochen, Kühlen, Trocknen, Backen, Pasteurisieren, Fermentieren und Auftauen von Fleisch-



und Wurstwaren, Fisch, Käse und Tierfuttersnacks ist das niedersächsische Unternehmen **Vetec Anlagenbau** aus Verden erster Ansprechpartner für Lösungen im Anlagenbau, die höchste Wirksamkeit, Qualität und Nachhaltigkeit bei minimalem Energieeinsatz versprechen. Das Familienunternehmen setzt dabei auf hochprofessionelle Luftsysteme, die

beispielsweise Produkte deutlich schneller trocknen als herkömmliche Anlagen.

Die Branche braucht intelligente Daten- und Steuerungssysteme – solche, wie den MICROMAT ANALYZER. Digitale Lösungen wie diese ermöglichen eine lückenlose Überwachung und Dokumentation aller relevanten Prozessparameter, darunter Kammertemperatur, relative Feuchtigkeit, Strömungsgeschwindigkeit sowie Kern- und Oberflächentemperatur.

//www.vetec.com

Verbindungs-lösungen für die Fleischindustrie

Mit der Cleanline bietet **Eisele GmbH** aus Waiblingen eine innovative Lösung, die speziell für hygienesensible Anwendungen entwickelt wurde. Die hochwertigen Edelstahl-Anschlüsse sind tottraumfrei, PFAS-frei und entsprechen den Vorgaben der VO



1935/2004 und FDA. Ihre besonders glatten, polierten Oberflächen verhindern Ablagerungen und ermöglichen eine einfache, rückstandsfreie Reinigung – für maximale Hygiene und Produktsicherheit.

Mit einem Schlauchanschluss für Außendurchmesser von 6 mm und den Dichtungsausführungen EPP und VTF, jeweils mit innenliegender Tülle, bieten die Cleanline-Bauformen 3028 und 3080 höchste Sicherheit für den Einsatz in hygienesensiblen Umgebungen. Dank ihres hygienischen Designs, ihrer optimalen Reinigungsfähigkeit sowie ihres maximalen Durchflusses erfüllen sie selbst die höchsten Hygienestandards.

//www.eisele.eu

Mit der kompletten Einheit von Raum zu Raum

Komfortabler, vielseitiger, schneller und effizienter denn je: Auf dieses Vierfach-Plus für ihren Alltag können sich ab sofort Reinigungskräfte in der Lebensmittelindustrie freuen. Denn speziell für professionelle Anwenderinnen und Anwender in der Gebäudereinigung von Läden und Filialen hat der bayerische Qualitätshersteller **beam GmbH** (Altenstadt) den neuen SteamTrolley entwickelt. Das ist eine maßgeschneiderte, vollausgestattete Alles-dabei-Einheit in Form eines Roll-Caddys für die Dampfsaugsysteme edition UVC und Carbon UVC.

Der SteamTrolley nimmt nicht nur die Geräte mitsamt dem kompletten Zubehör auf, sondern ist zusätzlich mit einem Wischmopp-Dampfmodul ausgestattet, wie sie zum Beispiel im Health-Care-Umfeld gefordert ist.

//www.beam.de

Anzeige

EXPECT MORE THAN JUST INNOVATION

Unser breites Portfolio bietet passende Lösungen für jeden Bedarf. Nichts weniger dürfen Sie von uns als Partner erwarten. Überzeugen Sie sich selbst und erleben Sie unsere einzigartigen Automatisierungs-, Verarbeitungs- und Verpackungskonzepte.

IFFA 2025 | FRANKFURT AM MAIN
3. – 8. MAI | HALLE 12.1 STAND A01

Kostenfreies Ticket sichern



weber