

LEBENSMITTEL TECHNIK

Ausgabe zur
IFFA und iba

04
2025

OFFIZIELLES ORGAN DER GESELLSCHAFT DEUTSCHER LEBENSMITTELTECHNOLOGEN E.V. (GDL)

57. Jahrgang

Fleischverarbeitung

Schonendes Plätten leicht gemacht



Antriebstechnik
**Besonders glatte
Oberflächen**

Produktion
**Expansion durch
hohe Effizienz**

Automatisierung
**Exakte Dosierung
von Zutaten**

Ausblick auf die IFFA 2025

Maximale Performance in der Wertschöpfung

Im Mai rückt die IFFA die zentralen Zukunftsthemen der Fleisch- und Proteinwirtschaft in den Fokus. Unter dem Motto "Rethinking Meat and Proteins" präsentiert die internationale Leitmesse in Frankfurt ein umfassendes Bild der Wertschöpfungskette – vom Processing über Verpackung und innovative Zutaten bis hin zu den neuesten Trends am Point of Sale. Wir geben einen Ausblick auf die Highlights.

Recycle, reduce, replace: Das ist das Motto von **Allfo** und **Allvac** auf der IFFA. Die Verpackungsspezialisten mit Sitz in Waltenhofen (Allgäu) präsentieren ihre jüngsten Innovationen für nachhaltiges Verpacken am gemeinsamen Stand. Messepremiere feiern drei Monomateriallösungen für perfektes Recycling: monoLine, ein Vakuumbeutel, sowie monoFlex T und monoFlex O, zwei Monomaterialfolien.

Der Vakuumbeutel monoLine soll sich als PE-Einstofflösung nahtlos in den Recyclingkreislauf einfügen. Die MDO-PE-Folie kommt dabei mit weniger als fünf Prozent EVOH aus. Der Beutel bietet maximalen Produktschutz und beste Barriereigenschaften und hält so die verpackten Lebensmittel wie Fleisch und Wurst lange frisch. Zudem überzeugt er mit hervorragenden mechanischen Eigenschaften, wie einer hohen Reißfestigkeit, Flexibilität und Siegfähigkeit. „Der Anstoß für den monoLine kam direkt aus dem Markt: Bei den Händlern und auch bei den Endkunden stieg die Nachfrage nach Monomateriallösungen. Daher haben wir unser Portfolio speziell in diese Richtung erweitert“, erklärt Peter Hotz, Geschäftsführer der Allfo GmbH & Co. KG.

Neu im Sortiment von Allvac sind auch zwei Monomaterialfolien auf Poleolefinbasis: monoFlex T und monoFlex O. Die monoFlex T eignet sich als tiefziehbar Unterfolie, monoFlex O demgegenüber als Deckelfolie sowie als Folie für vertikale und horizontale Schlauchbeutelanlagen. Ebenso wird sie als Folie zur Herstellung von Siegelrandbeuteln eingesetzt und lässt sich zudem im Zwischenlagendruck veredeln.

www.allfo.de
www.allvac.de

Volle Dampfpower spart Wasser und Chemie: Fleisch- und Wurstwarenhersteller, die ihre Produktionsflächen effizient und nachhaltig reinigen wollen, erfahren am Stand von **Beam**, wie das geht. Das Unternehmen aus Altenstadt präsentiert dort seine High-End-Dampfreinigungssysteme für die Lebensmittelindustrie – drunter auch eine "Powerneuheit": den hybriden Dampfreiniger SteamCommander. Mit einer Gesamtleistung von 18 Kilowatt, bis zu 184 Grad Celsius Dampftemperatur und einem Dampfdruck von zehn Bar übernimmt er das Kommando in der Metzgerei und lässt selbst hartnäckigen Verschmutzungen keine Chance. Beam hat den SteamCommander speziell für industrielle Anwendungen und Sonderaufgaben wie die Geräte-, Oberflächen- und Raum-



Beam zeigt in Frankfurt auch seine Dampfsaugsysteme der HACCP-zertifizierten Blue-Evolution-Baureihe.

reinigung im Lebensmittelumfeld entwickelt. Er verfügt sowohl über einen Festwasseranschluss als auch über einen integrierten Frischwassertank mit einem Fassungsvermögen von 20 Litern. So lässt er sich stationär im 24/7-Dauerbetrieb einsetzen, aber auch als mobile Lösung.

Als erster Dampfreiniger der High-End-Klasse überhaupt kann der SteamCommander mit einem Industriesauger verbunden werden. „Dieser hybride Ansatz ist in dieser Leistungsklasse einzigartig. Uns war es wichtig, diese Absaugerweiterung zu integrieren, denn wir wissen, wie wichtig es ist, dass gereinigte Oberflächen schnell wieder trocknen. Unsere Konstrukteure haben es so intelligent gelöst, dass die Anwender herstellerunabhängig jeden Industriesauger per Kamlock anschließen können“, sagt Marco Wiedemann, Geschäftsführer der Beam GmbH. Mit wenigen Handgriffen wird der SteamCommander also vom Dampfreiniger zum Dampfsauger.

www.beam.de

Vakuumlösungen in der Fleischverarbeitung: **Busch Vacuum Solutions** präsentiert neben leistungsstarken Vakuumpumpen eine weitere Lösung: Vacuum Diagnostics, ein spezialisierter Service zur ganzheitlichen Analyse von Vakuumprozessen. Die Experten des Maulburger Unternehmens prüfen dabei vor Ort die Vakuumsysteme, ihren Energieverbrauch und die jeweiligen Umgebungsbedingungen, um Verbesserungspotenziale zu identifizieren. Auf Basis der Ergebnisse erhalten Kunden gezielte

Empfehlungen zur Optimierung von Wartungsintervallen, zur Reduzierung des Energieverbrauchs sowie der Betriebskosten und zur Erhöhung der Prozessstabilität – mit dem Ziel, die Produktivität nachhaltig zu steigern und effizienter zu machen. Ergänzt durch die digitale IoT-Zustandsüberwachung "Otto" wird eine vorausschauende Wartung ermöglicht, die Ausfälle minimiert und die Ressourcennutzung optimiert.

Ein weiteres Highlight des Messestands ist die Baureihe R5 KD. Die kompakten und leichten Drehschieber-Vakuumpumpen lassen sich optimal in Tabletop-Verpackungsmaschinen integrieren. Dort sorgen sie für effiziente Luftabsaugung und eine stabile Vakuumatmosphäre. Bei der Entwicklung wurde auf einen niedrigen Geräuschpegel, geringe Abwärme und einen reduzierten Energieverbrauch geachtet. Aufgrund ihrer Feuchtigkeitstoleranz und Korrosionsbeständigkeit eignen sich die Vakuumpumpen hervorragend für die Verpackung feuchter Produkte wie Fleisch und Fisch.

www.buschvacuum.com

Palettenbox in nahtloser Bauweise: Mit der Hygienebox präsentiert Kunststoffspezialist **Craemer** eine Weltneuheit auf der IFFA: Die HB3 ist die erste und einzige komplett geschlossene Palettenbox mit verschweißten Kufen auf dem Markt. Die HB3 im Industriemaß (1.200 Millimeter Länge, 1.000 Millimeter Breite und 790 Millimeter Höhe) setzt sich aus zwei einstückig gespritzten Elementen zusammen: dem Boxenkörper als Oberteil und der Palette

© BEAM, CRAEMER, FRAUNHOFER IVV