



## Hygienische Trenntechnik

# Sauber bis in den kleinsten Winkel

Essensreste richten nicht nur im Mund Schaden an: Auch in Produktionsbetrieben, in denen strenge Hygiene-Vorschriften herrschen, sind Produktrückstände ein willkommener Nährboden für Bakterien. Die Lösung: wenig Toträume und ein hygienischer Schliff.

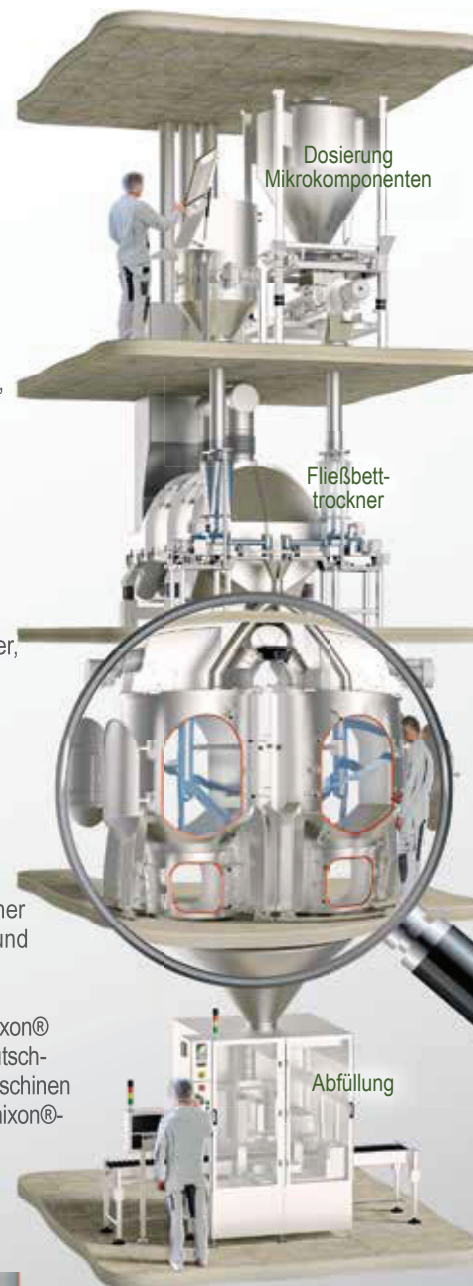
TEXT: Nils Engelke, Flottweg BILDER: Flottweg; iStock, Sturti



## End-of-the-Line-Powder-Mixing KoneSlid®-Mischer (patentiert)

Eine Symbiose aus exzellent hygienischem und ergonomischem Design.

- ✓ Extrem schonender Mischvorgang mit kurzen Taktzeiten
- ✓ Ideale Mischgüten
- ✓ Füllgrade können von ca. 10% bis 100% differieren
- ✓ Hohe Flexibilität für die Produktion von Babyfood, Wirkstoffen, Instant-suppen und -sauce, sowie Instantdrinks
- ✓ Viele große Inspektions-türen in totaumentraufreier Bauweise (CleverCut®)
- ✓ Reinigung: bequem, sicher, ideal ergonomisch, nass oder trocken, manuell oder automatisch
- ✓ Auf Wunsch mit Bau-musterprüfung Ex II 1D (für Zone 20)
- ✓ Wahlweise wird der Mischer druckstoßfest, druckfest und vakuumfest gefertigt.
- ✓ Alle Komponenten der amixon® Mischer stammen aus Deutschland. Die Fertigung der Maschinen findet ausschließlich im amixon®-Werk in Paderborn statt.
- ✓ Komplettentleerung in wenigen Sekunden

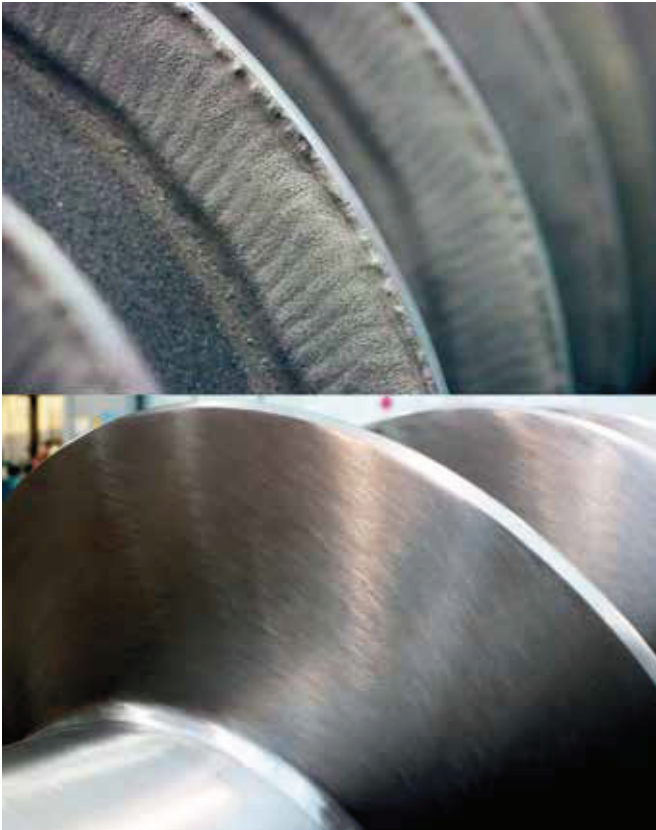


Brauereien, Molkereien, Saftproduzenten und weitere Lebensmittelbetriebe haben das Ziel, möglichst hygienisch zu produzieren. Produktionsmaschinen sollten deshalb danach ausgewählt werden, wie hygienisch sie arbeiten. Ein häufiges Problem bei der Trenntechnik ist, dass Produktreste nicht vollständig aus der Maschine entfernt werden können, gerade wenn sich

Bitte besuchen Sie uns!

**interpack**  
DÜSSELDORF, GERMANY  
04. bis 10. MAY 2017  
INTERPACK.COM  
Halle 1/F23

amixon® GmbH  
Halberstädter Straße 55  
33106 Paderborn (Germany)  
Tel.: +49 (0) 52 51 / 68 88 88-0  
Fax: +49 (0) 52 51 / 68 88 88-999  
sales@amixon.de · www.amixon.de



Oberflächenvergleich zwischen einer Schnecke für den Klärschlammbereich (oben) und einer Dekanterschnecke im Hygienic Design (unten).

im Produktraum und im Maschinengehäuse schwer zu reinigende Zonen befinden.

### Maximal mögliche Reinigbarkeit

Die Ursache ist bekannt und lässt sich mit dem Zähneputzen vergleichen: Man putzt sich die Zähne, schrubbt links, schrubbt rechts und alles in schönen kreisförmigen Bewegungen, so wie man es als Kind gelernt hat. Allerdings kommt es trotz der gründlichen Zahnpflege häufig vor, dass sich immer noch Essensreste in den Zahnzwischenräumen befinden. Auch beim Reinigen der Maschinen können immer wieder Produktreste im Dekanter hängen bleiben. Da viele Produktionsschritte im Lebensmittelbereich, wie das Verarbeiten von Molkenprotein, bei einer Temperatur zwischen 30 und 45 °C stattfinden, ist dies ein perfekter Nährboden für Bakterien.

Flottweg-Dekanter in der hygienischen Ausführung sind speziell für die Anforderungen der Lebensmittelindustrie designed und beugen diesem Problem vor: Alle produktberührten Teile weisen ein Minimum an sogenannten Toträumen

auf. Zudem sind alle Schweißnähte hygienisch verschliffen. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Oberflächenrauigkeit: Die Oberflächen der produktberührten Teile liegen, je nach Prozessanforderung, bei maximal 0,8 µm.

Damit auch das Getriebe des Dekanters bedenkenlos im Lebensmittelbereich läuft, wird der Simp Drive ausschließlich mit Schmierfetten mit Zulassung nach NSF H1 geschmiert. Gleiches gilt für die Lager, die ebenfalls mit dem lebensmittelverträglichen Schmiermittel NSF H1 geschmiert werden. Zudem werden alle produktberührten Dichtungen aus FDA und EU VO 1935/2004-konformen Kunststoffen standardmäßig verwendet.

### Mehr als nur wisch und weg

Ursprünglich für die Nahrungsmittel- und Milchproduktindustrie entwickelt, ist Cleaning in Place (CIP) ein gängiges Verfahren in den unterschiedlichsten Anwendungsfeldern zur ortsgebundenen Reinigung verfahrenstechnischer Anlagen. Per Definition lassen sich hierbei produktberührte Flächen

ohne wesentliche Demontage reinigen. Auch Flottweg-Dekanter unterstützen dieses Verfahren. In allen unterschiedlichen Zonen der Dekanterzentrifuge sind Sprühmöglichkeiten installiert, sowohl im Bereich des Rotors, des Feststoffaustrages als auch in der Trommel. Diese reinigen alle Bereiche innerhalb der Maschine rückstandsfrei, was gerade bei längeren Produktionspausen oder Produktwechseln von Vorteil ist.

Ein weiteres Merkmal, das die Reinigung erleichtert, ist die verstellbare Schäl-scheibe. Diese ist eine Modifikation der herkömmlichen Schäl-scheibe, die es ermöglicht, die geklärte Flüssigkeit in einem geschlossenen System unter Druck abzuführen. Bei dieser Variante bewirkt ein Verstellmechanismus eine Veränderung der Position der Schäl-scheibe. Diese verstellbare Schäl-scheibe bildet die Basis, um den Reinigungsprozess zu automatisieren und so effizient wie möglich durchzuführen.

Ein wichtiger Faktor für die Reinigung der Maschine stellt außerdem die Anlagen-peripherie dar. Ist diese optimal ausgelegt, unterstützt sie die Reinigung des Dekanters zusätzlich. Das umfasst die komplette Steuerung des Dekanters, Ventile und Pumpen, sowie ein optimal ausgelegtes Reinigungsprogramm.

Egal ob in der Lebensmittelindustrie, der Pharmazie oder der Biotechnologie – in Bereichen, in denen strengste Hygiene-Vorschriften herrschen, ist die hygienische Dekanterbau-reihe von Flottweg eine geeignete Trenntechniklösung,

auch finanziell: Ein Blick auf die Lebensdauerkosten verrät, dass sich ein Investment schnell amortisiert. Mit seinen leicht zu reinigenden Komponenten und Oberflächen sparen die hygienischen Dekanter auch noch Zeit bei der Reinigung. Gleichzeitig benötigen sie weniger Wasser, Reinigungsmittel und Energie. Denn: Wer schneller putzt, kann länger produzieren. □

**Julabo**  
THE TEMPERATURE CONTROL COMPANY

## PRESTO™



### PRESTO™ – Höchstleistung für anspruchsvolle Temperieraufgaben

JULABO PRESTO steht für Bestleistung bei dynamischen Temperiersystemen. In einem Temperaturbereich von -92 °C bis +250 °C bieten die PRESTO Geräte höchste Heiz- und Kälteleistungen gepaart mit kraftvollen und wartungsfreien Pumpen. Die wassergekühlten PRESTO W50 und W50t decken den Temperaturbereich von -50 °C bis +250 °C ab.

Unsere Experten beraten Sie gerne und finden die optimale Lösung für Ihre Anwendung.



Informationen zu allen Modellen:  
[www.julabo.com/presto](http://www.julabo.com/presto)

**50**  
YEARS  
1967 – 2017