

**ERFOLG IST ...
PERFORMANCE
ENGINEERED
TO WIN**

DER NEUE DEKANTER FW400 FOOD & BEVERAGE

Mehr Produktertrag.
Höhere Reinheit.
Maximale Flexibilität.



 **Flottweg**

Engineered For Your Success



DIE NEUE FW400 FOOD & BEVERAGE – ERDACHT FÜR MEHR EFFIZIENZ, GEBAUT FÜR IHREN BEDARF

In der Getränke- und Lebensmittelindustrie hängt der wirtschaftliche Erfolg von maximaler Produktausbeute, Flexibilität bei Produkten und Rohstoffen sowie sicheren Produktionsprozessen ab.

Ob pflanzliche Drinks, Brauereiprodukte, Fermentationsprozesse oder andere Lebensmittelanwendungen – jeder Rohstoff und jeder Tropfen zählt.

Mit der FW400 Food & Beverage bietet Flottweg eine Dekanterzentrifuge, die speziell für hygienisch anspruchsvolle Anwendungen konzipiert wurde.

Die FW400 unterstützt Sie dabei ...

- die Produktausbeute zu maximieren
- Rohstoffverluste zu minimieren
- konstante Produktqualität sicherzustellen
- flexibel auf unterschiedliche Rezepturen und Rohstoffe zu reagieren
- Betriebskosten nachhaltig zu reduzieren.

Die neue FW400 Food & Beverage wird modular auf die Anforderungen Ihrer Prozesse konfiguriert und kann z.B. in folgenden Anwendungen eingesetzt werden:

- Wirtschaftliche Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften
- Ausbeuteerhöhung in der Brauindustrie
- Mostvorklärung und Traubenentsaftung in der Weinindustrie
- Ertragreiche Herstellung von pflanzlichen Milchalternativen

...und viele mehr!

Für weitere Anwendungsfälle beraten wir gerne!

DIE HIGHLIGHTS

Drei Eigenschaften zeichnen die FW400 Food & Beverage aus, die unsere neue Dekanterzentrifuge zum idealen Tool in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie machen:

- 01** Der ausgeprägte Fokus auf mehr Effizienz in der Verarbeitung von Lebensmitteln und Getränken.
- 02** Der modulare Aufbau ermöglicht eine optimale konstruktive Auslegung speziell auf die hygienischen Anforderungen Ihrer Rohstoffe und Prozesse.
- 03** Die konsequente Ausrichtung auf praxistaugliche Bedienbarkeit vereinfacht die tägliche Nutzung und senkt den Wartungsaufwand.

Die Highlights der FW400 Food & Beverage im Detail



Performance Boost

- Maximale Trennperformance sowie Durchsatzleistung dank hoher Drehzahl
- Konstante Produktqualität auch bei wechselnden Rohstoffqualitäten
- Flexible Anpassung an unterschiedliche Produkte und Rezepturen
- Tiefteich-Design für hohe Leistungsdichte bei reduziertem Energieverbrauch



Flex Concept

- Ideale Rotorgeometrie für verschiedenste Anwendungen verfügbar
- Durchgängig hygienisches Design – ablagerungsarm und mit bspülbaren Dichtungen
- Optimiertes, an Anwendung anpassbares Spülkonzept
- Auf die Anwendung optimiertes Schneckendesign
- Upgradefähigkeit, Flexibilität und vielfältige Optionen
- Optionale Öl-Luft-Schmierung steigert Anwendbarkeit und Betriebssicherheit



Human-Centered Design

- Klappbares Gehäuse für gute Zugänglichkeit zur Inspektion und Reinigungskontrolle
- Verbesserte Gehäuseabdichtung schützt vor Umwelteinflüssen und reduziert Ausfallzeiten
- Klappbarer Riemenschutz ermöglicht einfachen Zugang für Wartung und Reparatur
- Lärmreduziertes Design verbessert Arbeitsbedingungen und fördert ergonomisches Arbeiten



ENGINEERED TO WIN DIE MERKMALE AUF EINEN BLICK

Durch optimierte Strömungsverhältnisse und ein leistungsstarkes, modulares Dekanterdesign, das speziell auf Ihren Anwendungsfall konzipiert ist, erzielt die FW400 Food & Beverage eine hohe Trennschärfe und maximale Produktausbeute.

Die variable Prozessführung ermöglicht eine zuverlässige Verarbeitung wechselnder Rezepturen und Rohstoffqualitäten. So werden Produktverluste minimiert und wertvolle Inhaltsstoffe effizient zurückgewonnen.



Flottweg Simp Drive®

Energiesparend und effizient: Der Simp Drive® Antrieb regelt die Differenzdrehzahl zwischen Dekantertrommel und Schnecke in Abhängigkeit des vorherrschenden Schneckendrehmoments. Die Differenzdrehzahl bestimmt die Aufenthaltszeit des Feststoffs in der Trommel. Sie hat erheblichen Einfluss auf den Trennprozess und damit auf die Ausbeute.

- Maximale Energieeffizienz
- Eigenentwicklung, basierend auf 25 Jahren Erfahrung, dadurch hohe Verfügbarkeit
- Konstantes Drehmoment, auch bei hohen Differenzdrehzahlen, garantiert einen hohen Trocknungsfeststoffgehalt im abgetrennten Feststoff bzw. eine hohe Ausbeute an Flüssigkeit
- 100 % integrierbar in bestehende CIP-Prozesse



Material und Hygiene

- FDA zertifiziertes Dichtungsmaterial
- Alle produktberührten Bauteile in hochwertigen Edelstählen, CIP-Reinigungsdüsen in allen kritischen Bereichen
- Alle produktberührten Bauteile: Ra max. 0,8 - 1,6 µm
- Im Produktionsraum hygienisch verschliffene Schweißnähte hygienischer Verschleißschutz (z.B. für Verarbeitung sandhaltiger Rohstoffe): spezielle, harte Edelstahllegierung, die auf eine hygienische Oberflächenrauheit geschliffen werden kann
- Alle Schmierstoffe sind für den Einsatz im Lebensmittelbereich geeignet: NSF H1



Verstellbare Flottweg Schälscheibe

Die strömungsoptimierte, verstellbare Schälscheibe ermöglicht eine präzise Einstellung des Flüssigkeitsaustrags und eine optimale Anpassung der Trennbedingungen an unterschiedliche Prozessanforderungen. Die FW400-Variante basiert auf einem bewährten System und verfügt über ein robustes, langlebiges und in der Praxis erprobtes Schälscheibendesign. Gemäß dem Prinzip „Bewährtes beibehalten, aber verbessert“ wurde die Lösung gezielt für die FW400 optimiert.

Ein besonderer Vorteil der FW-Baureihe ist ihre Nachrüstbarkeit. Bei Bedarf kann die Schälscheibenvariante der FW400 mit einer automatischen Verstellung, hygienegerechter Ausführung sowie einem innovativen Spülkonzept ausgestattet werden. Dadurch werden Investitionssicherheit und die notwendige Flexibilität gewährleistet, um zukünftige Anforderungen effizient zu erfüllen.

TECHNISCHE DATEN



Geometrie

Je nach Feststoffbeschaffenheit und Rohstoff, flexible Konfiguration gemäß Kundenanforderungen

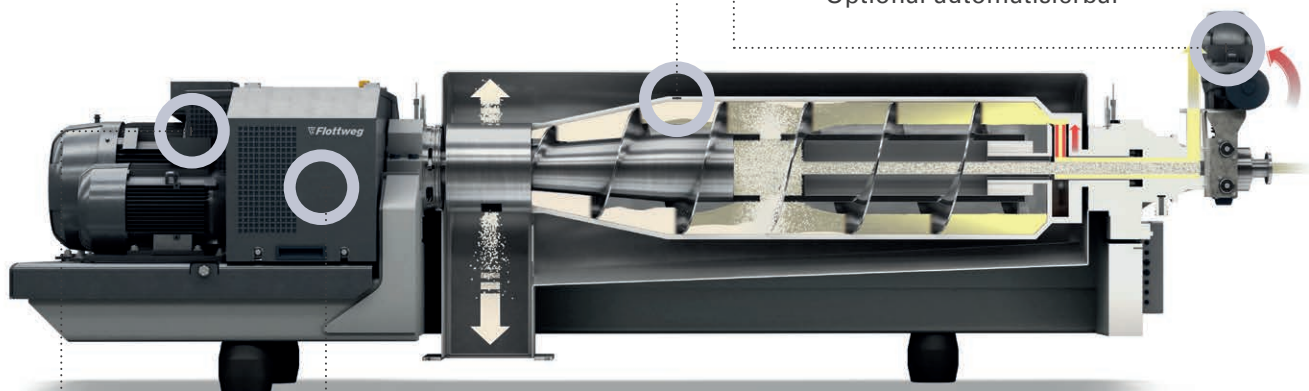
- Normal-, Tiefteich
- Unterschiedliche Konuswinkel
- Optimiertes Schneckendesign



Verstellbare Schälscheibe

Die neue Flottweg Schälscheibe ist strömungsoptimiert und bietet eine verbesserte Einstellbarkeit für präzise Feinjustierungen

- Maximale Ausbeute bei flexibler Verarbeitung unterschiedlicher Produkte und Rohstoffe
- Unterstützt den CIP-Effekt
- Optional automatisierbar



Schmierung

- Automatische Öl-Luftschmierung oder Fettschmierung



Antrieb

- Bewährter Flottweg Simp Drive® serienmäßig



Intuitives Bedienkonzept

- Dank Flottweg InGo: Vollautomatischer Betrieb mit intuitiver Benutzerführung
- Einheitliche Steuerung mit 12"-HMI und Siemens-Hardware – serienmäßig
- Frei programmierbare Rezeptursteuerung für maximale Flexibilität
- Vollautomatisches CIP-Programm für hohe Prozesssicherheit

FLOTTWEG QUALITÄT UND SERVICE



Garantierte Flottweg Qualität

Typisch „Made in Germany“: Wir haben eine klare Vorstellung von Qualität und gehen keine Kompromisse ein. In der Lebensmittelindustrie müssen unsere Produkte hohe Vorgaben bezüglich Hygiene einhalten. Deshalb sind die Bauteile von Flottweg Zentrifugen, die in unmittelbaren Kontakt mit dem zu verarbeitenden Medium gelangen (z. B. Trommel, Schnecke und Zulauf), ausschließlich aus hochwertigen, rost- und säurebeständigen Edelstählen gefertigt. Dadurch werden auch eine erhöhte Festigkeit sowie eine verbesserte Beständigkeit ermöglicht.

Bestens ausgerüstet halten unsere Maschinen Ihren Anforderungen dauerhaft stand – im Extremfall 24 Stunden rund um die Uhr, 7 Tage die Woche. Unsere strengen Qualitätskontrollen (DIN ISO 9001:2015) sowie die Rückverfolgbarkeit aller kritischen Bauteile sorgen für zusätzliche Produktsicherheit.



Unser Service – immer für Sie da!

Über 1100 Mitarbeiter weltweit in einem Netzwerk aus über 60 Vertriebs- und Servicestationen sind für Sie zur Stelle. Wir streben nicht nur eine erstklassige Beratung bei der Auswahl und Auslegung unserer Systeme an. Wir stehen auch danach für Sie zur Verfügung, wenn Sie uns brauchen – in mehr als 100 Ländern dieser Welt.

Erfolg lässt sich planen. In nur drei Schritten.

Sie planen eine eigene Erfolgsstory für Ihre Produkte?

Dann nehmen Sie Kontakt mit Flottweg auf und profitieren Sie von unserer 3-Steps-Roadmap:

01

Wir besprechen mit Ihnen die gestellte Trennaufgabe und die gewünschten unternehmerischen Ziele.

02

Im Pre-Engineering untersuchen wir Ihre Ausgangsstoffe in unserem Labor und führen kundenspezifische Versuche im Flottweg Technikum oder vor Ort bei Ihnen durch. In diesem Zusammenhang können auch bereits erste Produktmuster zur Verfügung gestellt werden.

03

Nach Design und detaillierter Entwicklung erhalten Sie ein konkretes Angebot inklusive aller relevanten Linienkennzahlen für die Realisierung Ihrer individuellen Flottweg Anwendung.

**Machen Sie Flottweg zum Leistungsträger Ihres Erfolgs:
Unsere Vertriebspartner freuen sich auf Ihre Ideen und Herausforderungen!**





Flottweg weltweit

Um unsere Kunden weltweit betreuen zu können, greifen wir auf ein internationales Vertriebs- und Servicenetzwerk zurück: Wir sind in über 100 Ländern vor Ort zur Stelle. Alle Niederlassungen und Repräsentanten verfügen über speziell geschulte Servicetechniker, die wir zum Teil in unserer hauseigenen Flottweg Academy ausbilden.

12
internationale
Niederlassungen

Projekte in mehr als
100
Ländern

mehr als
50
Servicecenter

- – Zentrale
- – Niederlassung
- – Repräsentant

Flottweg SE

Industriestraße 6–8
84137 Vilsbiburg
Deutschland (Germany)
Tel.: + 49 8741 301-0
mail@flottweg.com
www.flottweg.com

