



# TRENNTECHNOLOGIE HERSTELLUNG PFLANZLICHER MILCHALTERNATIVEN

Bessere Produktqualität. Höhere Ausbeute. Rohstoffvielfalt meistern.

 **Flottweg**

Engineered For Your Success



# INHALT

<b>Ertragreiche Milchalternativen in maximaler Güte und Reinheit</b>	Seite 02
<b>So wird aus einer Idee ein marktreifes Produkt</b>	Seite 03
<b>Mit Flottweg Maschinen alle Ausgangspflanzen verarbeiten</b>	Seite 04
<b>Produkte und Prozesse für den Erfolg mit Pflanzendrinks</b>	Seite 05
<b>Extraktionsprozess für alle Rohstoffe</b>	Seite 06
<b>2. Extraktionsstufe zur Verarbeitung von Soja</b>	Seite 07
<b>Der spezialisierte Prozess zur Kokosverarbeitung</b>	Seite 08
<b>Das Flottweg Portfolio für Ihre Produktionslinien</b>	Seite 10
<b>Flottweg Dekanter und Sedicanter®</b>	Seite 12
<b>Flottweg Bandpressen</b>	Seite 14
<b>Flottweg Separatoren</b>	Seite 16
<b>InGo: Sinnvolle Digitalisierung und einfache Steuerung</b>	Seite 18
<b>Flottweg Qualität und Service</b>	Seite 20



# FLEXIBEL PRODUZIEREN DYNAMISCH WACHSEN

## Ihr Technologiepartner für einen dynamischen Markt

Pflanzliche Milchalternativen sind weltweit gefragt. Mit der rasant steigenden Nachfrage wachsen auch die Anforderungen an Qualität, Geschmack und Wirtschaftlichkeit. Die Hersteller stehen also vor der Herausforderung, unterschiedlichste Rohstoffe wie Soja, Hafer, Mandeln oder Erbsen effizient auf einer Prozesslinie zu verarbeiten und gleichzeitig höchste Produktausbeute und -reinheit zu erzielen.

Möglich wird das durch Produktionslinien, die flexibel auf wechselnde Rohstoffqualitäten und Rezepturen reagieren. Hier übernehmen Flottweg Industriezentrifugen (Dekanter-Zentrifugen und Separatoren) sowie Bandpressen eine Schlüsselfunktion: Unsere Kunden setzen diese für unterschiedlichste Rohstoffe ein, z.B. Hülsenfrüchte (Soja, Erbse), Getreide (Hafer, Reis), Nüsse und Samen (Kokosnuss, Mandel, Cashew).

**Systeme von Flottweg, dem weltweit führenden Hersteller von Industriezentrifugen, kombinieren effiziente Fest-Flüssig-Trennung mit effektiver Entwässerung der Fasern bzw. Feststoffe – für einen hohen Produktertrag und stabile Prozesse.**

**Das Ergebnis:**  
**Höchste Ausbeute, zuverlässige Prozesse und maximale Flexibilität –**  
**abgestimmt auf Ihre Anforderungen.**



# ERFOLG IST, WENN AUS IDEEN BUSINESS WIRD

Sie möchten pflanzliche Milchalternativen und Pflanzendrinks effizient und flexibel produzieren? Unsere Experten beraten Sie gerne – von der Rohstoffauswahl bis zur optimalen Maschinenauslegung. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung aus hunderten Kundenprojekten weltweit. Je nach Rohstoff und Prozessschritt bieten wir die optimale Maschine oder Gesamtlösung für Ihren Prozess:

- Flottweg Dekanter: Für Getreide-, Nuss- und Hülsenfruchtmilch
- Flottweg Sedicanter®: Für Soja und fein vermahlene Rohstoffe
- Flottweg Bandpresse zur Extraktion (z.B. Kokosmilch) oder Entwässerung (z.B. Okara)
- Flottweg Separatoren zur Klärung oder Entfettung

## Mit Flottweg Technologie verwirklichen Sie Ihre Produktideen aus unter anderem



### Hülsenfrüchte (proteinreich)

- Sojadrinks
- Erbsendrinks



### Nüsse und Samen (aromatisch, cremig)

- Hanfdrinks
- Mandeldrinks
- Macadamiaadrinks
- Cashewdrinks



### Getreide und Stärke (mild, süßlich)

- Haferdrinks
- Reisdrinks
- Quinoadrinks



### Fruchtfleisch

- Kokosmilch



## Die Vorteile unserer Schlüsseltechnologie

### Flexible Herstellung von Hafermilch, Sojamilch oder Nussmilch auf einer Produktionslinie

- Industrielle Herstellung von Sojamilch oder Sojadrink
- Gewinnung von Getreidemilch oder Reismilch
- Haferdrink- und Hafermilch-Herstellung
- Herstellung von Mandelmilch oder Nussmilchvarianten

### Engineered For Your Success

- Konstante und gleichbleibende Qualität der Pflanzenmilch bzw. pflanzlichen Drinks
- Flexible Verarbeitung wechselnder Produkte und Rezepturen, dank verstellbarer Schälscheibe und Simp Drive® Antriebstechnik
- Rezeptursteuerung, intuitive Bedienung und Kontrolle dank Flottweg InGo HMI
- Einfache Integration in bestehende, vollautomatische Verarbeitungslinien und CIP-Prozesse
- Maschinen, die speziell auf die Herstellung von pflanzlichen Drinks ausgelegt sind
- Große Bandbreite an verschiedenen Maschinengrößen, von ca. 0,5 bis 20 m<sup>3</sup>/h

Flottweg ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 und baut seine Produkte nach den neuesten technischen Standards und Normen.

**Der Einsatz von Flottweg Separatoren, Dekantern und Bandpressen bei der Produktion pflanzlicher Drinks ermöglicht ein breites Produktangebot bei durchgängig hoher Qualität. Lassen Sie sich von uns die Vorteile modernster Trenntechnologie, „Engineered For Your Success“, erläutern!**





# **MODERNSTE TRENNTECHNIK FÜR ERFOLGREICHE PFLANZENDRINKS**

Pflanzliche Drinks sind zunächst vegane, wasserbasierte Extrakte aus pflanzlichen Rohstoffen wie Soja, Hafer oder Mandeln. Je nach gewünschtem Endprodukt entsteht durch die Zugabe von Vitaminen, Mineralstoffen, Ölen und Aromen z.B. ein vollwertiger Milchersatz.

Die Herstellung beginnt mit dem Zerkleinern und Einweichen der Rohstoffe. Enzymatische Behandlungen verbessern die Extraktion und beeinflussen die Textur positiv. Anschließend wird die Mischung filtriert, homogenisiert, wärmebehandelt und weiterverarbeitet.

Zentrifugen übernehmen dabei eine zentrale Rolle: Sie trennen den flüssigen Extrakt effizient von der festen Phase – mit hoher Klärleistung, maximalem Produktertrag und konstant hohem Durchsatz. Die eingesetzten Dekanter, Sedicanter® und Separatoren arbeiten mit hohen Zentrifugalkräften (g-Kräften) und ermöglichen eine besonders effektive Entwässerung.

Flottweg Maschinen erfüllen höchste Hygienestandards, lassen sich nahtlos in automatisierte Prozesslinien mit CIP-Reinigung integrieren und bieten maximale Betriebssicherheit. Dank intelligenter Antriebstechnik (z.B. Simp Drive®), durchdachtem Hygiedesign und intuitiver Benutzerführung (z.B. Flottweg InGo) profitieren Sie von

- hoher Anlagenverfügbarkeit
- einfacher Bedienung
- geringen Betriebskosten

... und die Flexibilität der Maschinen ermöglicht die Verarbeitung unterschiedlicher Rohstoffe auf einer Linie.

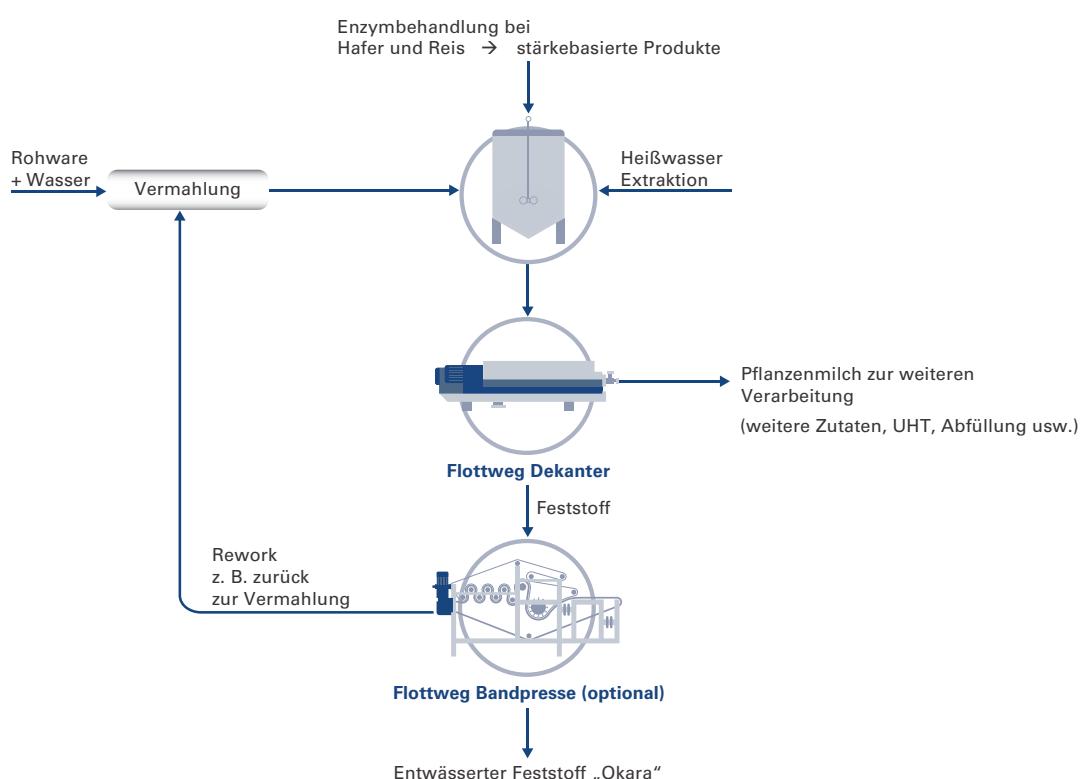
---

## **Flottweg bereichert Ihre Wertschöpfung mit u.a. diesen Mehrwerten**

- Höhere Ausbeute an pflanzlichen Rohstoffen durch effiziente Fest-Flüssig-Trennung
- Gezielte Einstellung der Partikelgröße für perfekte Textur (Mundgefühl) im fertigen Produkt
- Hygienisches Design für sichere und automatisierte CIP-Reinigung
- Durch optimale Feststoffentwässerung, Energieeinsparung z.B. in nachgeschalteten Trocknungsprozessen
- Maßgeschneiderte Systemlösungen zur Verbesserung der Ausbeute, zur Optimierung von Teilprozessen und zur Qualitätssteigerung Ihres Produkts
- Flexibilität bei wechselnden Rohstoffen und Rezepturen
- Anwendungstechnische Versuche vor Ort oder im Flottweg Labor und Prozesscenter



# TYPISCHER EXTRAKTIONS-PROZESS FÜR ALLE ROHSTOFFE



Okara nach dem Dekanter: Maximale Ausbeute durch hohe Entwässerung der Feststoffe.

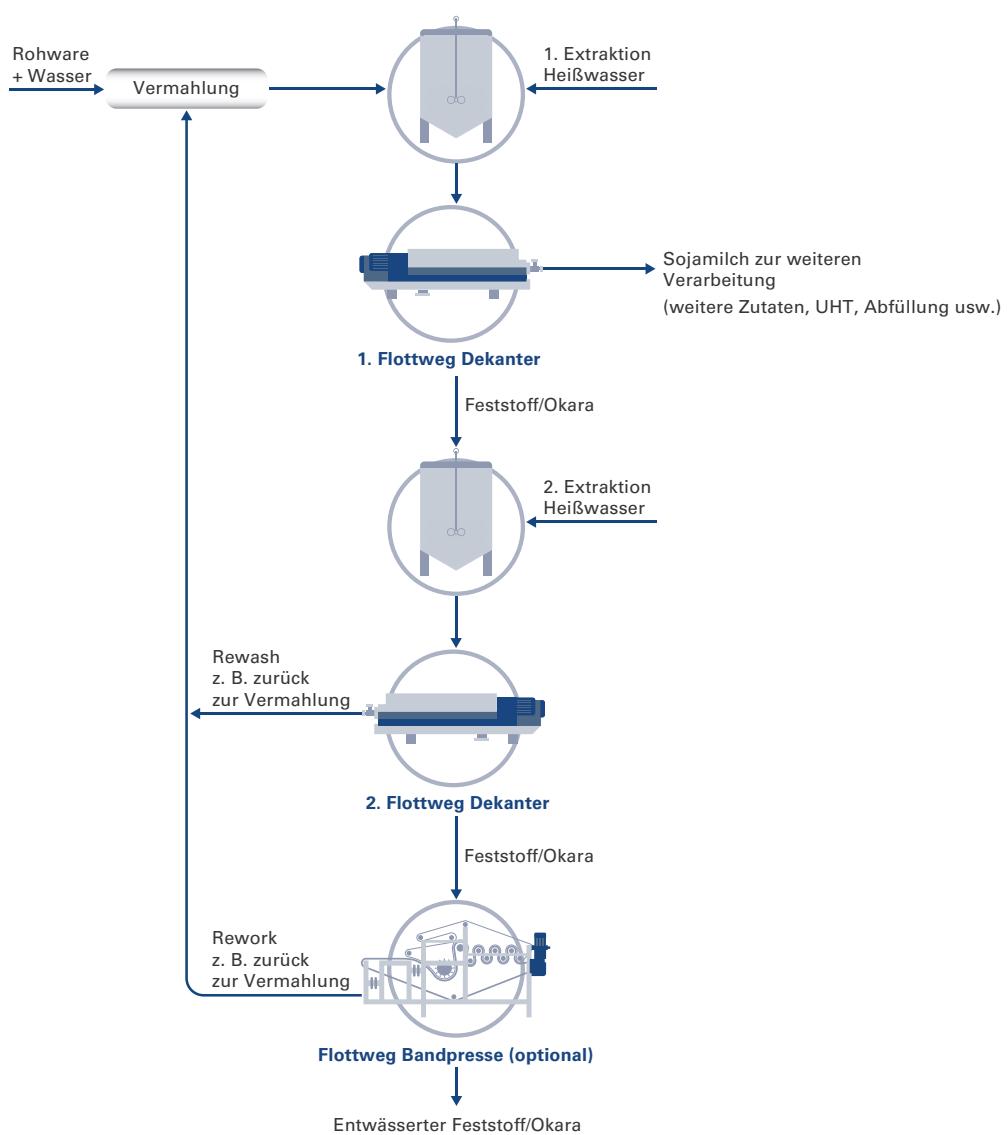


Hafermilch vor- und nach der Zentrifuge.  
Beste Produktqualität durch optimale Abscheidung.

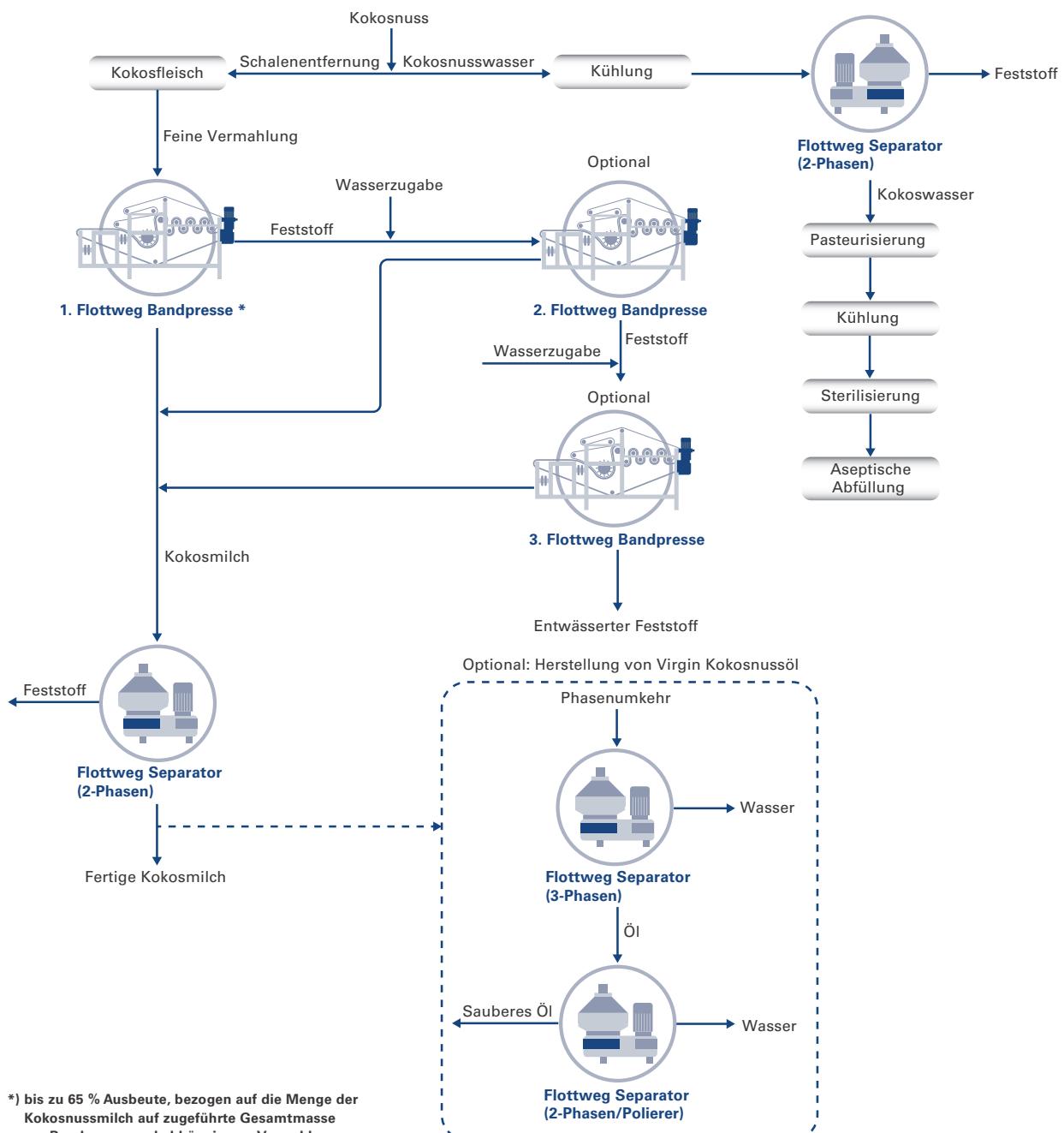


# EXTRAKTIONS- PROZESS FÜR **SOJAMILCH**

Mit zweiter Extraktionsstufe



# KOKOSWASSER, -MILCH UND -ÖL, EFFIZIENT VERARBEITET





Der Verarbeitungsprozess der Kokosnuss beginnt mit dem Öffnen und der Trennung von Kokoswasser und Kokosfleisch. Das Kokoswasser wird direkt geklärt, wobei ein Flottweg Separator zum Einsatz kommt. Er entfernt zuverlässig Feststoffe und sorgt für eine klare Flüssigkeit, die anschließend pasteurisiert, gekühlt und aseptisch abgefüllt wird. Parallel dazu wird das Kokosfleisch nach dem Schälen fein zerkleinert. Der Vermahlungsprozess ist dabei entscheidend, da eine feine Zerkleinerung die Oberfläche erhöht und somit die bestmögliche Pressung sowie eine maximale Ausbeute in den folgenden Prozessschritten ermöglicht.

Die Gewinnung der Kokosmilch erfolgt in bis zu drei Pressstufen mit der Flottweg Bandpresse. In der ersten Stufe wird ohne zusätzliche Wasserzugabe eine Ausbeute von bis zu 65 % erreicht, unter der Voraussetzung eines optimalen Vermahlungsprozesses sowie eines geeigneten Feuchtegehalts des Kokosnussfleisches (Ausbeute = Menge an Kokosnussmilch bezogen auf die zugeführte Gesamtmasse zur Bandpresse). Durch eine zweite und dritte Press-/Waschstufe kann zusätzliches Kokosnussfett ausgewaschen und so die Menge an Kokosnussmilch (je nach Fettgehalt im Endprodukt) erhöht werden. Durch die mehrstufige Pressung wird somit eine maximale Produktausbeute erzielt, während die Bandpressen eine schonende Behandlung des Produkts gewährleisten.

Die fertige Kokosmilch wird dann noch mittels Flottweg Separator gereinigt, um verbleibende Feststoffe zuverlässig abzutrennen.

Für die industrielle Herstellung von VCO (Virgin Coconut Oil) wird zunächst der Fettgehalt in der Kokosnussmilch aufkonzentriert. Anschließend erfolgt eine Phasenumkehr, bei der sich die Ölphase von der Wasserphase trennt. Dadurch kann anschließend das Kokosnussöl mit einem 3-Phasen Flottweg Separator von der wässrigen Phase abgetrennt werden. Im nächsten Schritt wird das Öl mit einem weiteren Flottweg Separator auf maximale Reinheit poliert, sodass der Feuchtigkeitsgehalt auf nur 0,1 – 0,2 % sinkt. Abschließend wird das fertige Öl in Flaschen abgefüllt – naturbelassen und bereit für den Konsum.

Alle eingesetzten Maschinen sind für eine einfache Integration in bestehende Linien konzipiert und bieten Plug-and-Play-Funktionalität. Sie überzeugen durch hohe Produktausbeute, Prozesssicherheit und einfache Reinigung (CIP). Dank der modularen Bauweise lassen sich auch nachträgliche Anpassungen, wie die Verarbeitung zusätzlicher Prozessströme oder die Erhöhung der Ausbeute, flexibel realisieren.

**Darüber hinaus fungiert Flottweg nicht nur als Lieferant einzelner Maschinen, sondern auch als Anbieter kompletter Verarbeitungslinien. Von der Rohstoffannahme über die Zerkleinerung, Pressung und Trennung bis hin zur Endproduktbereitung – Flottweg bietet maßgeschneiderte Lösungen aus einer Hand, die perfekt auf die Anforderungen der Kokosnussverarbeitung abgestimmt sind.**

# FLOTTWEG PORTFOLIO FÜR DIE HERSTELLUNG PFLANZLICHER MILCHALTERNATIVEN





### Dekanterzentrifuge

- Trennt Pflanzenmilch von Feststoffen mit hoher g-Kraft
- Verstellbare Schälscheibe für flexible Textursteuerung
- Hygienisches Design, CIP-fähig



### Sedicanter®

- Ideal bei fein vermahlenen Rohstoffen (z. B. Soja)
- Trennt weiche, fließfähige Feststoffe effizient
- Bis zu 10.000 x g für maximale Ausbeute



### Bandpresse

- Effektive Verarbeitung von fasrigen Maischen wie Kokosfrucht
- Entwässert Rückstände vor der Trocknung
- Spart thermische Energie, erhöht Trocknerkapazität
- Einfach zu bedienen und zu reinigen



### Separator

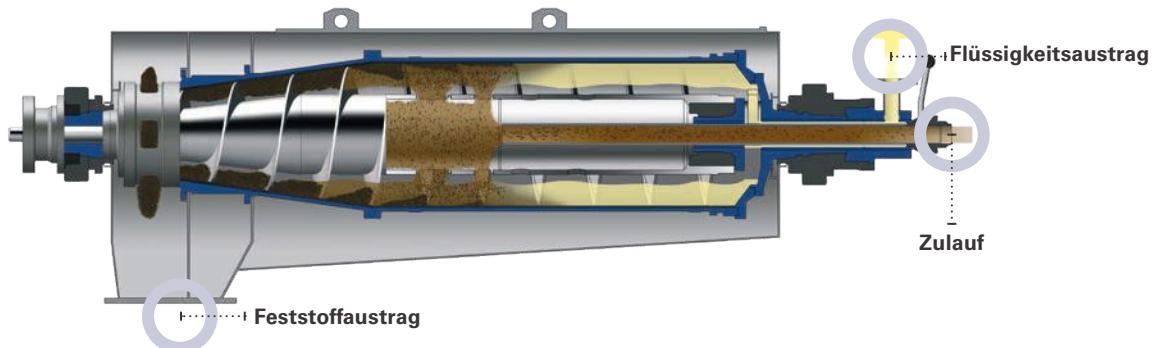
- Klärt Flüssigkeit und trennt Ölanteile
- Verhindert Oxidation und Verfärbung
- Soft Shot® Flex für flexible Verarbeitung und hohe Ausbeuten

# PRINZIP DER FLOTTWEG DEKANTER UND SEDICANTER®

## Flottweg Dekanter

Flottweg Dekanterzentrifugen, die für die Verarbeitung von pflanzlichen Drinks zum Einsatz kommen, sind hygienisch optimiert in Anlehnung an EHEDG Richtlinien und voll CIP-fähig. Einige Pflanzenfasern können bei längerem Betrieb abrasiv wirken. Flottweg verwendet daher optional Stellite®-Verschleißschutz an den Schneckenwendeln, um eine hohe Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten.

- Spezielle CIP-Düsen sorgen für eine effektive Reinigung der kritischen Bereiche
- Der Flottweg Simp Drive® sorgt für höchste Ausbeute
- Die Getriebe sind außerhalb des Produktraums verbaut

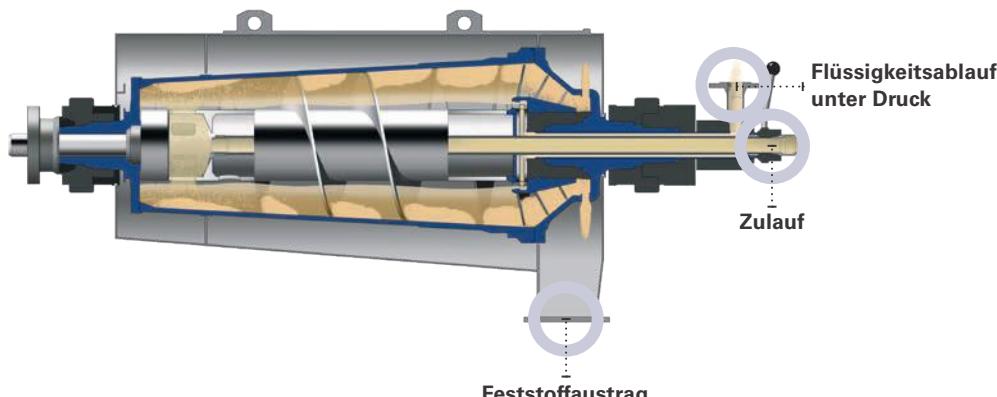


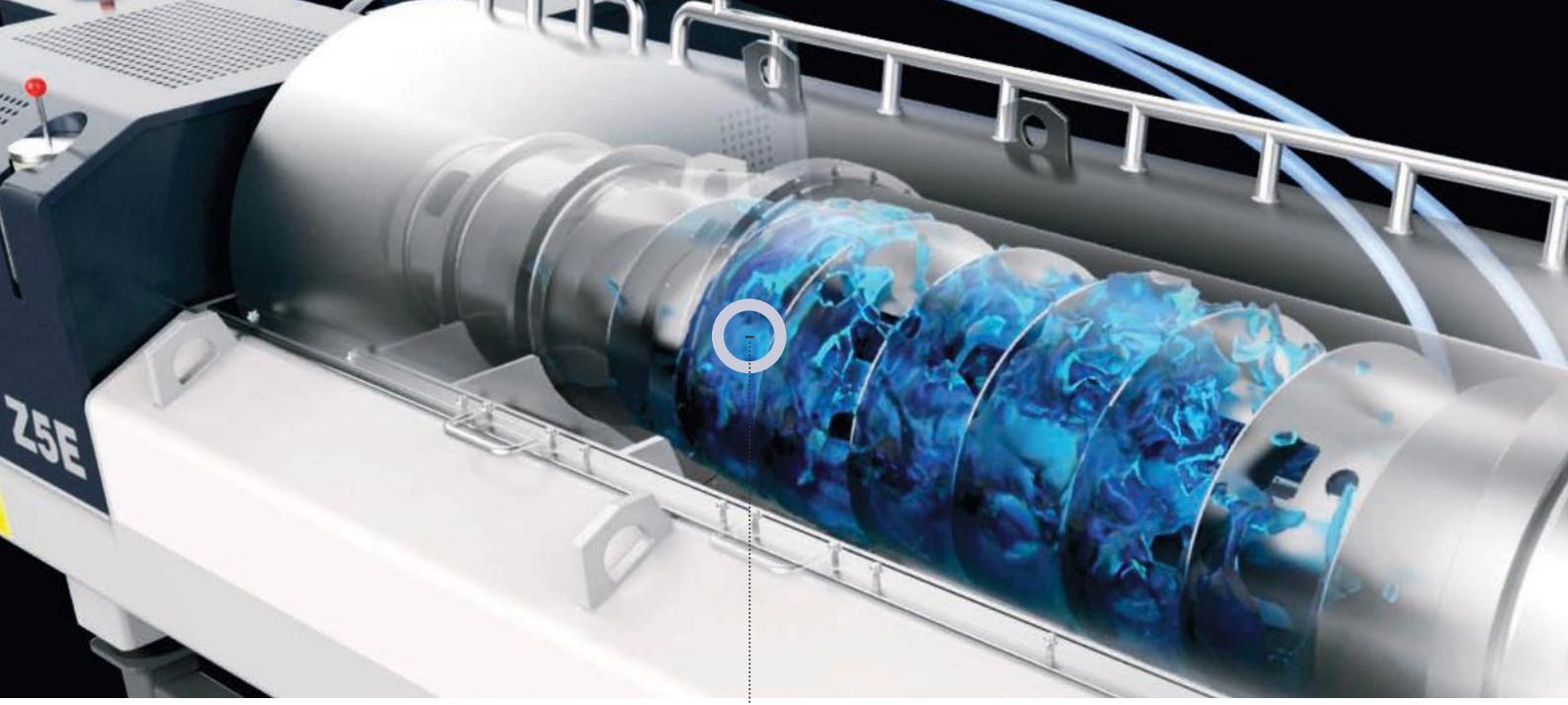
## Flottweg Sedicanter®

Weiche bzw. fließfähige Feststoffe, wie beispielsweise pflanzliche Proteine, lassen sich mit einem Standard Dekanter nur schlecht verarbeiten.

Flottweg Sedicanter® eignen sich zur Gewinnung pflanzlicher Drinks, für die der Kunde eine sehr feine Vermahlung der Rohstoffe benötigt. Der Sedicanter® kombiniert hierfür die Vorteile

von Tellerseparatoren und Dekanterzentrifugen. Er klärt die Suspension ähnlich wie ein Separator, d.h. er liefert ein optimal geklärtes Zentrat. Gleichzeitig verarbeitet er – wie der Dekanter – große Feststoffmengen im Zulauf und erreicht einen trockenen Feststoff (Sediment) im Austrag. Selbst bei schwankenden Zulaufmengen erreicht er – dank seiner verstellbaren Schäl scheibe – die bestmögliche Trennschärfe.





## Material und Hygienic Design

- 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 (Stellite®): spezielle, harte Edelstahllegierung, die auf eine hygienische Oberflächenrauheit geschliffen werden kann
- Alle Schmierstoffe sind für den Einsatz im Lebensmittelbereich geeignet: NSF H1



## Flottweg Simp Drive®

Energiesparend und effizient: Der Simp Drive® Antrieb regelt die Differenzdrehzahl zwischen Dekanertrommel 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 an pflanzlicher Flüssigkeit bzw. die optimale Entwässerung des Feststoffs.

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



## Verstellbare Schälscheibe

Für eine optimale Ausbeute ist eine hochpräzise Einstellung im Flüssigkeitsablauf erforderlich. Flottweg Dekanter und Sedicanter® mit einstellbarer Schälscheibe ermöglichen eine kontinuierliche Einstellung auch während des Betriebs. Dadurch wird eine gleichbleibende Trenneffizienz gewährleistet, auch bei schwankenden Prozessbedingungen. Zudem unterstützt die Schälscheibe den CIP-Reinigungseffekt innerhalb der Maschine.

- Höchste Ausbeute auch bei Produktschwankungen
- Optimale Reinigungswirkung
- Automatisierte CIP-Reinigung
- Spezielles Schälscheibendesign vermeidet das Aufschäumen des Produkts
- Optional automatisierbar

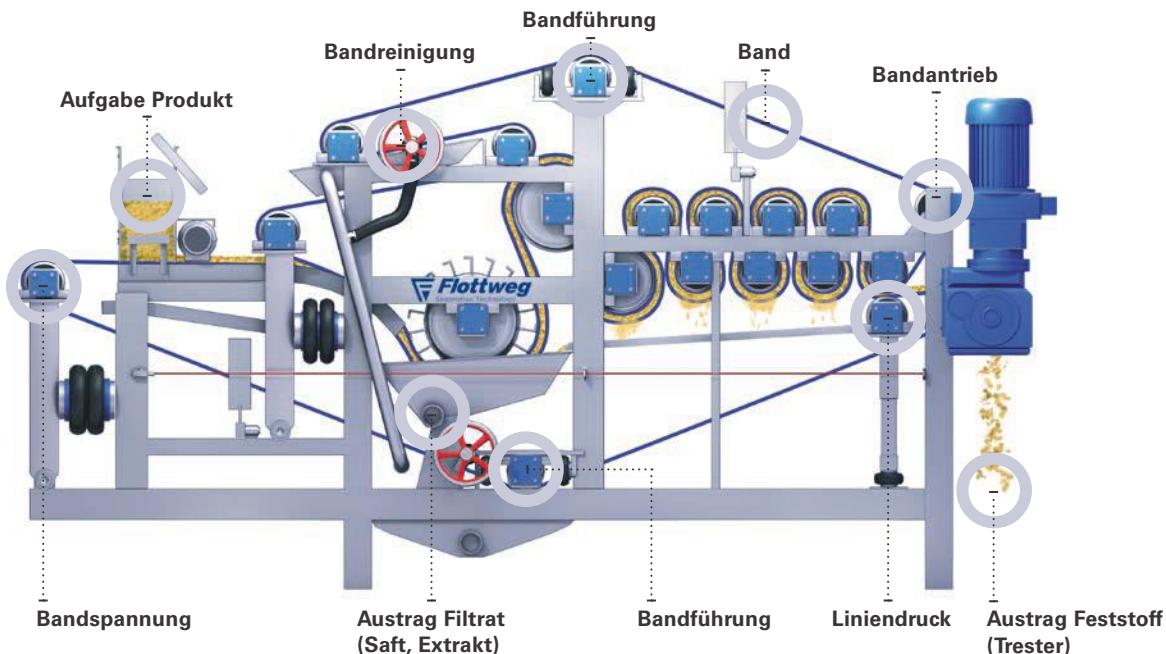




# PRINZIP DER FLOTTWEG BANDPRESSEN

Die Gesamtkonstruktion der Flottweg Bandpresse ist ganz auf einfache Reinigung ausgelegt. Zusätzliche Arbeitsbühnen sind nicht notwendig und alle Bereiche sind gut zugänglich und einsehbar. Dadurch kann die Reinigung vom Bediener jederzeit kontrolliert werden. Glatte, große Flächen im Filtratbereich und die Vermeidung von unzugänglichen Ecken begünstigen zusätzlich den Reinigungseffekt. Die konsequente Verwendung von Edelstahl und lebensmittelechten Kunststoffen ermöglicht den problemlosen Einsatz von Reinigungsmitteln. Entsprechende Normen und Zertifikate sind auf Anfrage erhältlich.

Bandpressen verarbeiten Produkte mit einem hohen Feststoffgehalt im Zulauf. Bei Fest-Flüssig-Gemischen mit gleicher Dichte lassen sich sehr gute Trennergebnisse erreichen. Die hohe Ausbeute wird durch den gezielten Aufbau von Press- und Scherkräften gewährleistet. Die kontinuierliche Bandreinigung sorgt dauerhaft für optimale Pressbedingungen.





### Extraktionssystem für maximale Ausbeuten

- Spezielles Design der Profilwalze
- Optimierte Bandführung für maximale Scherung und Entwässerung
- 2-Band-System
- Unterschiedliche Presszonen
- Spezielles Press-Nasen-Design
- Einstellbare Beschickung



### Hygienisches Design

- Ausführung in Edelstahl
- Produktberührte Materialien in Lebensmittelqualität
- Betrieb mit erweitertem pneumatischem System für Bandspannung und Druck (kein Hydrauliköl)
- Automatisches CIP-System
- Einfache Zugänglichkeit und Sichtbarkeit durch offenes Design



### Niedrige Betriebskosten/effiziente Konfiguration

- Geringer Bedienaufwand dank Automatisierung (einfache Bedienphilosophie)
- Kontinuierliche Bandreinigung im Umlauf
- Geringer Ersatzteilverbrauch
- Niedriger Energiebedarf (ca. 5,5 kW Antriebsmotor)
- Geringer Serviceaufwand
- Robustes Design/lange Lebensdauer
- Hoher Durchsatz/kontinuierlicher Betrieb

### Kundenvorteile durch die Flottweg Bandpresse auf einen Blick

- Bis zu 20 % höhere Ausbeute als bei Wettbewerbern
- Bessere Produktqualität
- Produkt-/Prozessoptimierte Konfiguration
- Mehr Produktionszeit, da weniger und einfache Reinigungsarbeiten
- Geringeres Risiko mikrobiologischer Kontamination
- Niedrige Gesamtkosten des Besitzes (Wartung, Betrieb, Verbrauchsmaterialien ...)

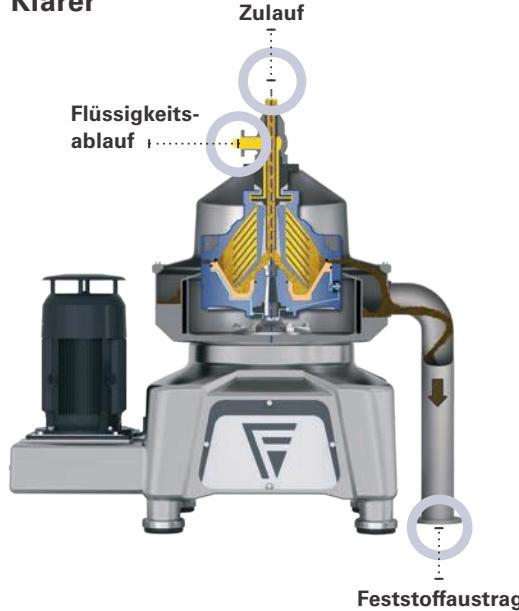




# PRINZIP DER FLOTTWEG SEPARATOREN

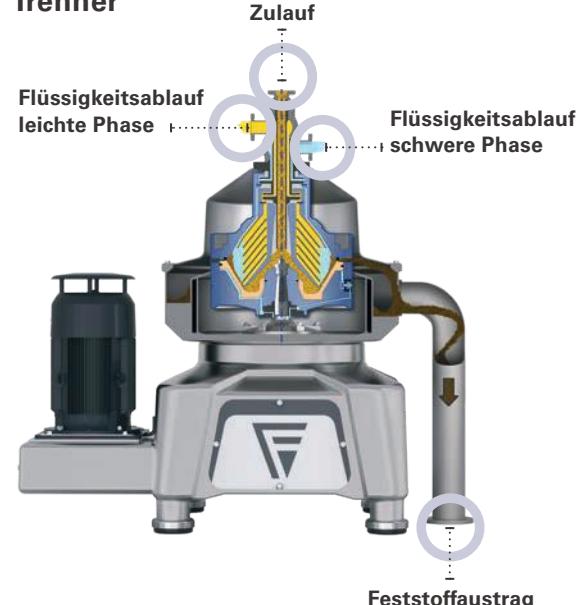
Die Separatoren von Flottweg sorgen durch ihre kompakte, robuste Bauweise für einen gleichmäßigen Lauf und vereinfachte Wartung. Die Anzahl an Verschleißteilen und Dichtungen ist auf ein Minimum reduziert, wodurch Stillstandszeiten und Betriebskosten sinken. Das Tellerpaket und der Verteiler bewirken optimale Strömungsverhältnisse in der Trommel. Sie ermöglichen damit eine hocheffiziente Feststoffabscheidung und maximale Trennschärfe bei der Trennung der Flüssigkeitsphasen. Das neue SoftShot® FLEX Entleerungssystem sorgt für eine hohe Trockensubstanz im ausgetragenen Feststoff.

Klärer



Flottweg Klärseparatoren zur Abscheidung von Feststoffen

Trenner



Flottweg Trennseparatoren zur Trennung von zwei nicht ineinander löslichen Flüssigkeiten bei gleichzeitiger Abscheidung von Feststoffen



## **Das Flottweg Longlife-Konzept – Langlebigkeit für anspruchsvolle Prozesse**

Alle Tellerseparatoren von Flottweg arbeiten aufgrund ihres physikalischen Funktionsprinzips unter extremen Bedingungen – hohe Drehzahlen, mechanische Belastung und kontinuierlicher Betrieb stellen höchste Anforderungen an Wartung, Verschleißfestigkeit und Verfügbarkeit.

Genau hier setzt das Flottweg Longlife-Konzept an: Es kombiniert robuste Technik, intelligente Automatisierung und wartungsfreundliches Design zu einer Lösung, die Ausfallzeiten minimiert und die Lebensdauer Ihrer Maschinen maximiert.

### **Das Flottweg Longlife-Konzept auf einen Blick**



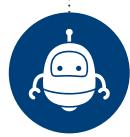
#### **Trommel & Entleerungssystem**

- „Made in Germany“ – höchste Fertigungsqualität der zentralen Zentrifugenkomponenten
- Hydraulisch gedämpftes Soft Shot®-FLEX System für schonende, präzise Trommelentleerungen und lange Lebensdauer (bei AC-Baureihe)
- Berührungslose Dichtungen und minimale Verschleißteileanzahl für attraktive Betriebskosten
- Kompakte Bauweise für einfache Montage/Demontage als komplette Baugruppe



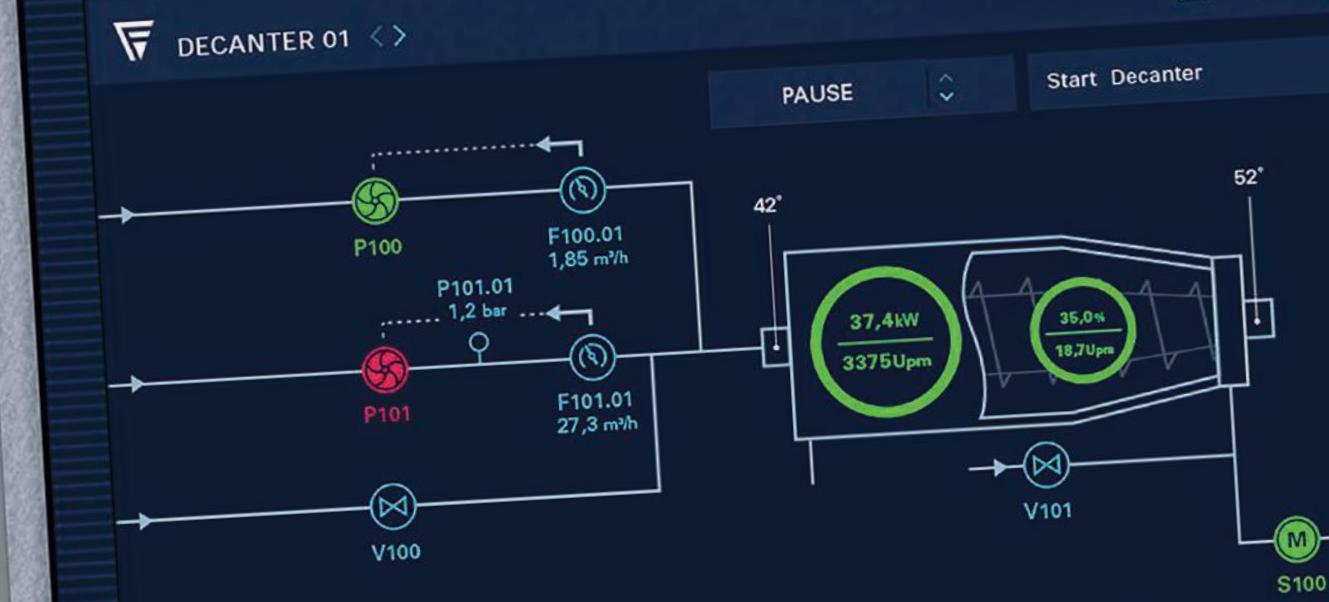
#### **Antriebseinheit**

- Standardmotoren für hohe Verfügbarkeit
- Geschlossener Schmierkreislauf für lange Lagerlebensdauer
- Spindelinie als wartungsfreundliche Kompakteinheit
- Vibrationsarmer, leiser Betrieb durch robusten Riemenantrieb



#### **Automatisierung & Überwachung**

- Flottweg Touchcontrol zur kontinuierlichen Überwachung von Drehzahl, Vibration und Temperatur
- Frühzeitige Erkennung von Abweichungen zur Vermeidung von Stillständen
- Erweiterte Zustandsüberwachung mit dem Motice-Condition Monitoring System

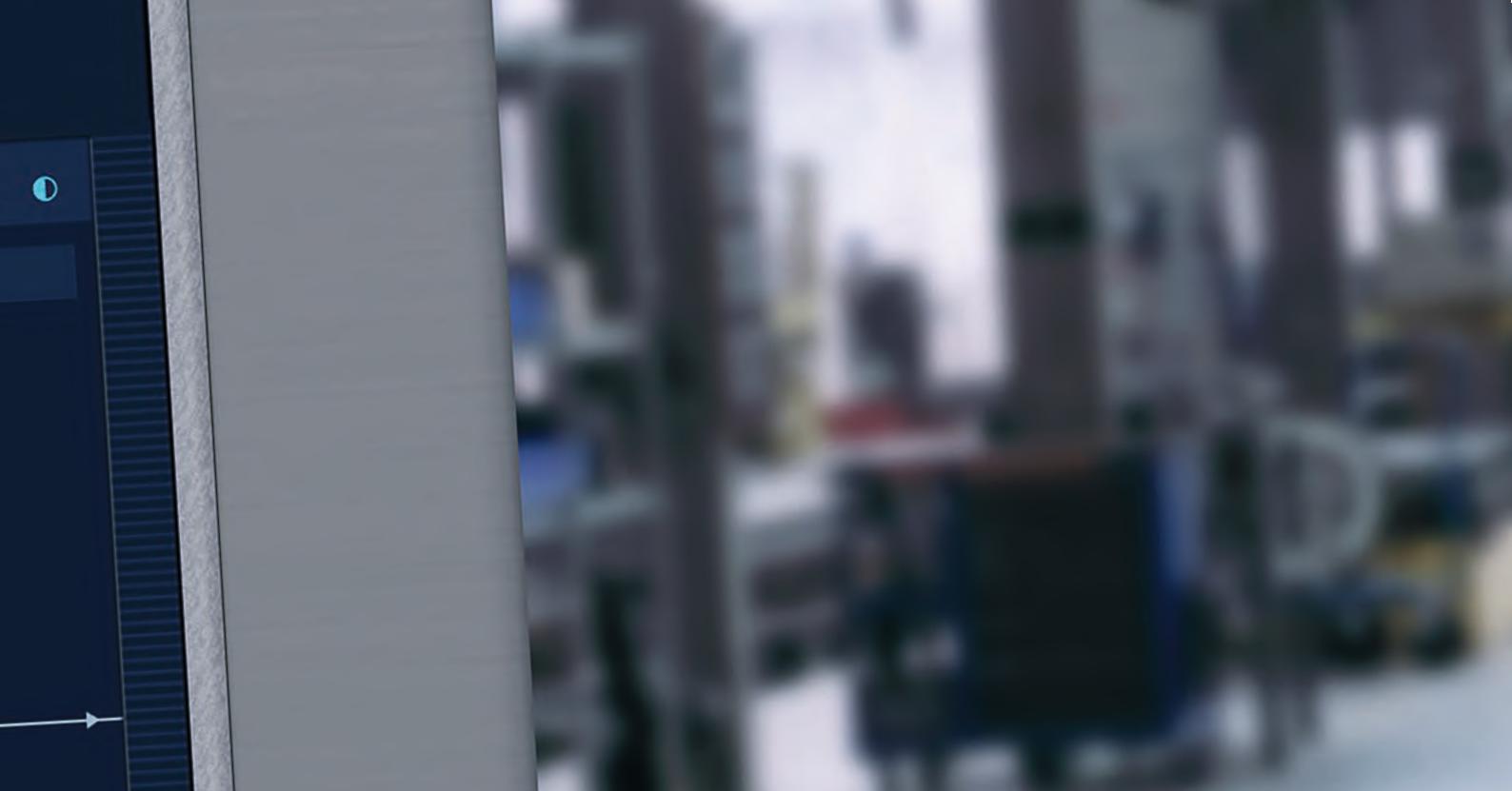


# SICHERE PROZESSE, WENIGER KOSTEN

**I**Nto the system and GO: Flottweg Bedienoberfläche InGo für einfache Steuerung

Jede Flottweg Zentrifuge ist mit einem vorinstallierten und werkseitig getesteten Steuerungspaket inkl. dem InGo-Bedienkonzept ausgestattet. Das Flottweg Automatisierungspaket bietet Ihnen folgende Vorteile:

- Hohe Prozesssicherheit bei gleichzeitig niedrigen Kosten durch intuitives Bedienkonzept
- Hohe Funktionssicherheit durch klimatisierte Schaltschränke für den sicheren Einsatz unter extremen Bedingungen wie Hitze, Staub, Feuchtigkeit
- Weltweiter Support durch integriertes Fernwartungssystem möglich: direkte, geschützte VPN-Verbindung zu allen Netzwerkteilnehmern der Flottweg Steuerung (PLC, VFD, HMI ...)
- Einfache Datenanbindung der Flottweg Steuerung an Kunden SPS- oder SCADA Systeme durch individuelle Protokolle (Profibus, Profinet, Ethernet IP, Modbus, UPC-UA)
- Optional: Ansteuerung von kundenseitigen Aggregaten (Pumpen, Ventile etc.)



Die moderne Maschinensteuerung zusammen mit dem InGo-Bediensystem ermöglicht ein vollautomatisches Zusammenwirken der einzelnen Prozess- und Anlagenkomponenten. Anwender sehen auf einen Blick den Betriebszustand – auch bei schwierigen Lichtverhältnissen oder im Freien. Zudem erfüllt die Steuerung höchste Standards bei der Betriebs- und Maschinensicherheit. Dies gewährleistet eine hohe Prozessverfügbarkeit auch dann, wenn FW-Steuerungskomponenten in die Kundensteuerung integriert werden.

### Mit InGo ...

- haben Sie stets den Überblick und die Kontrolle über alle Prozesskomponenten
- sparen Sie Zeit und Kosten bei der Bedienung der Anlage
- bedienen Sie die Zentrifuge intuitiv, da InGo an die Konzepte von Smartphone und PC angelehnt ist
- ist die Akzeptanz der Anwender gesichert – ohne umfangreiche Schulungen
- behalten Sie stets die Kontrolle über alle Prozessparameter

# 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 Servicesstationen 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**

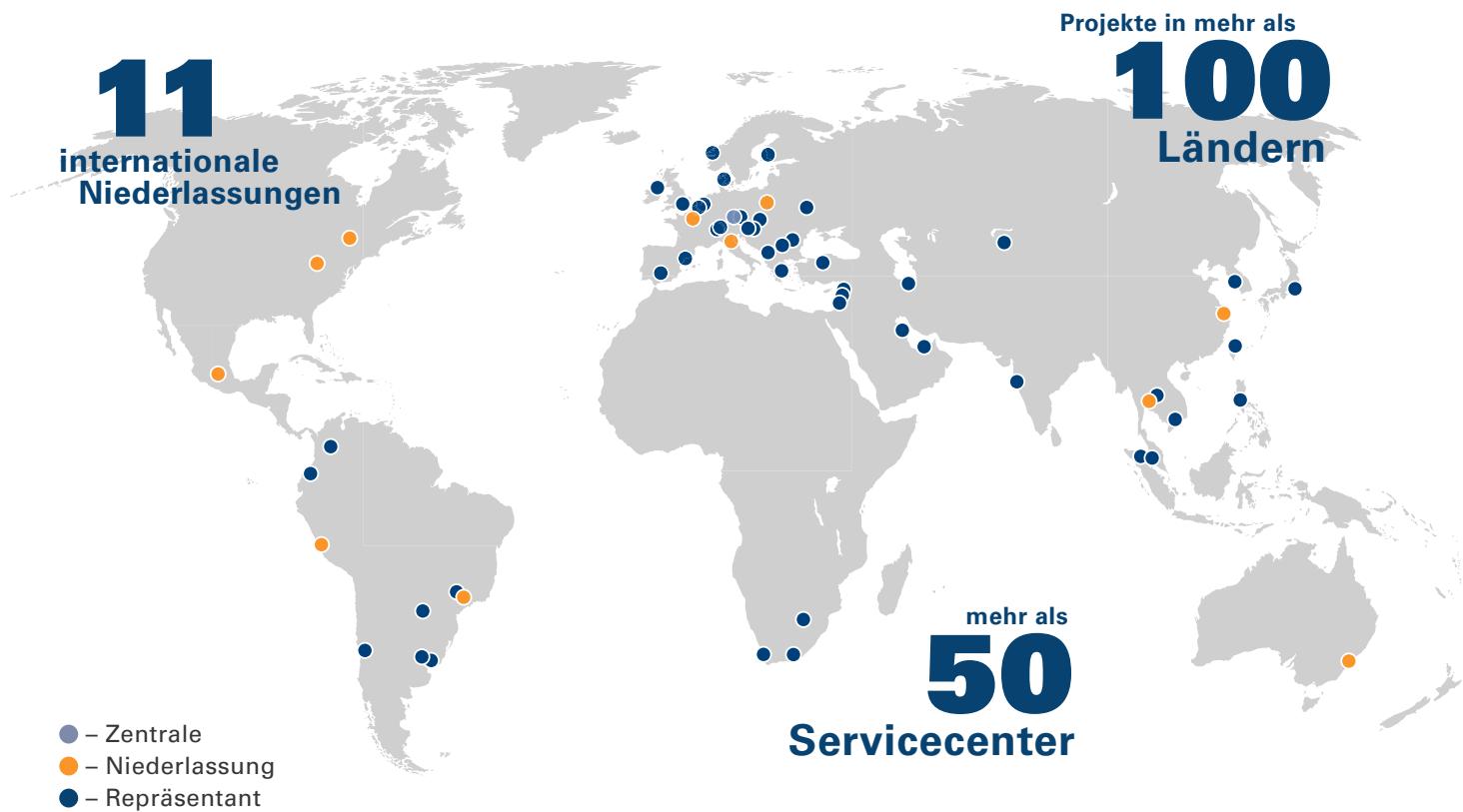
Nach Design und detaillierter Entwicklung erhalten Sie ein konkretes Angebot inklusive aller relevanten Linienkennzahlen für die Realisierung Ihrer individuellen Flottweg Anwendung.

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.





**Flottweg SE**

Industriestraße 6–8

84137 Vilsbiburg

Deutschland (Germany)

Tel.: + 49 8741 301-0

[Kontaktformular](#)

[mail@flottweg.com](mailto:mail@flottweg.com)

[www.flottweg.com](http://www.flottweg.com)