Anuga FoodTec 2024: PROVISUR macht industrielle Lebensmittelverarbeitung effizienter, produktiver & profitabler

Anuga FoodTec 2024: PROVISUR macht industrielle Lebensmittelverarbeitung effizienter, produktiver & profitabler. Das US-Unternehmen Provisur Technologies demonstriert in Ko?ln seine umfassende Linienkompetenz: Das gezeigte Equipment la?sst sich problemlos in ganzheitliche Lo?sungen integrieren. Die Maschinen und Anlagen stehen fu?r mehr Effizienz in der Anwendung, erstklassige Produktqualität und eine höhere Ausbeute.

Der Formax NovaMax 400 Former übernimmt z. B. das Formen von Burgerfleisch, lässt sich aber auch hervorragend für Produkte wie Geflügel, Proteinalternativen, Tierfutter, Backwaren und mehr einsetzen. © Provisur

Provisur Technologies mit Hauptsitz in Chicago / Illinois ist einer der führenden Anbieter von Anlagen für die industrielle

Lebensmittelverarbeitung. Auf der Anuga FoodTec in Koln prasentiert das Unternehmen unter dem Motto ȝPushing Boundariesȝ Neuheiten aus den Geschaftsbereichen Further Processing, DMC (Defrosting, Marinating, Cooking), Slicing und Separation.

Further Processing: modernste Formtechnologie, erhoher Durchsatz

Stellvertretend fur das Segment Further Processing zeigt der Formax NovaMax 400 Former Hochstleistung. Die auf der Messe gezeigte Anlage ubernimmt z. B. das Formen von Burgerfleisch, lasst sich aber auch hervorragend fur Produkte wie Geflugel, Proteinalternativen, Tierfutter, Backwaren und mehr einsetzen. Die Maschine mit hydraulischem Formplattenantrieb steht fur einen erhohten Durchsatz, prazise Gewichtskontrolle, einfache Produktwechsel und niedrige Betriebskosten. Insgesamt ist die Serie NovaMax fur ihre solide Konstruktion und besondere Zuverlassigkeit bekannt. Die Anlagen eignen sich fur Verarbeiter jeder Großenordnung. Sie tragen zur Steigerung von Gewinn und Produktivitat bei, indem sie exakte Formen mit gleichbleibenden Gewichten garantieren. Auch der auf der Messe präsentierte Formax VerTex 600 Former mit Drehtrommel fur Verarbeitungslinien mit hoher Kapazitat uberzeugt durch hohen Durchsatz und liefert eine gleichbleibende Portionierung. Die Maschine besitzt eine duale Drehkolbenpumpe mit Servoantrieb, lasst sich vielseitig einsetzen und zeichnet sich durch ein wartungs- und reinigungsfreundliches Design aus.

DMC: schnelles, gleichmaßiges Auftauen, hohere Ausbeute

Die Marke Lutetia von DMC (Defrosting, Marinating, Cooking) zahlt zu den weltweit fuhrenden Namen der Auftau-, Marinier- und Kochtechnologien. Die innovativen Anlagen arbeiten mit

einem patentierten Verfahren und uͤberzeugen durch unuͤbertroffene Praͤzision und maximale Flexibilitaͤt. Fachbesucher erleben den Lutetia Tumbler T40 mit einer Kapazitaͤt von bis zu 1.200 kg zum Auftauen von Frischfleischprodukten, z. B. Gefluͤgel-, Rind- oder Schweinefleisch. Das patentierte Lutetia Dampf-Vakuum-Verfahren spart Zeit und verbessert die Ausbeute. Die schrittweise Dampf-Niederdruckinjektion unter Vakuum beschleunigt den Auftauprozess, ohne dass die Gefahr des Kochens der Produktoberf laͤche besteht. Gefrorene Bloͤcke werden nach und nach separiert und erreichen durch Rotation gleichmaßige Temperaturen.

Slicing: modulare Press-to-Slice-Komplettline zum automatisierten Pressen und Slicen

Ein modulares Komplettsystem vereinfacht Anwendern die automatisierte Verarbeitung von Bacon und weiteren natuͤrlich geformten Fleischprodukten. Es sorgt mit geringem Platzbedarf fuͤr noch mehr Effizienz im Press-to-Slice-Prozess ج und unterstuͤzt fleischverarbeitende Betriebe dabei, ihre Ertraͤge zu steigern. Die auf der Anuga FoodTec praͤsentierte schluͤsselfertige Linie besteht aus verschiedenen, perfekt aufeinander abgestimmten Hochleistungsmodulen: Neben der Hoegger X3 Formpresse und dem neuen PtS (Press-to-Slice)-Modul mit Scan- und Positionierfunktion fuͤr mehrbahnige Slice-Linien ist das Herzstuͤck der Linie der neue Slicer Formax SX550. Er besitzt einen besonders breiten Schneidschacht von 550 mm, ermoͤglicht damit das Schneiden mehrerer Produkte gleichzeitig und erreicht eine hohe Schneidekapazitaͤt.

Separation: hohe Leistung, besonders hochwertige Ergebnisse

Die Range der Band-Separatoren der Serie STS mit einer Kapazitaͤt von bis zu 5.000 kg/h arbeitet mit Soft-Tissue-

Separation, einer Technologie, die besonders hochwertige Ergebnisse hervorbringt und hohe Ausbeute beim Separieren von Knochenteilen, Sehnen, Knorpeln und anderem Ausgangsmaterial erzielt. Das flexible Pressband des STS druckt die Produkte gegen eine perforierte Trommel. Durch einstellbaren mechanischen Druck passieren die weichen Teile die Löcher der Trommel, während die harten Komponenten an der Außenseite der Trommel verbleiben. Die Technologie lässt sich außerdem für Produkte wie Kartoffeln, Obst oder Gemüse einsetzen, z. B. zur Herstellung von Ready Meals, oder aber zum Entpacken von mangelhaften oder vorzeitig aus dem Verkehr gezogenen Lebensmitteln.

Provisur Technologies auf der Anuga FoodTec 2024
von 19.3.- 22.3. 2024
Halle 9.1,Stand B040-C059
Alle Infos: www.provisur.com

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at