

Südmo Holding GmbH

Norit bei der Anuga FoodTec 2009

Bereits zum 5. mal findet die Anuga FoodTec, die international führende Messe für die Lebensmittel- und Getränketechnologie, in Köln statt. Vom 10. -13. März 2009 wird Norit Südmo, zusammen mit anderen Firmen der Norit Gruppe, diese erfolgreiche Plattform nutzen um seine führende Technologie-Stellung in den Bereichen Components - Solutions - Services zu unterstreichen.

Wie schon bei der letzten Anuga FoodTec, zeigt Norit Südmo auch diesmal wieder die ganze Bandbreite an innovativen Komponenten und Systemen für die Milch- und Nahrungsmittelindustrie. Zentral gelegen in Hall 4 mit der Standnummer D-020 wird von der Norit Gruppe, vertreten durch Norit Südmo und Norit Haffmans, den Spezialisten für Qualitätskontrolle und flaschenabgefüllte Produkte, auch der neue Kooperationspartner von Norit Südmo, die Firma SED Flow Control, mit vielen Neuheiten aufwarten.

Ventiltechnologie der Zukunft

Von den Kunden werden zunehmend leistungsstarke, hygienische und gleichzeitig hochflexible Prozessanlagen gefordert. Darauf hat Norit Südmo reagiert und zeigt neben dem bewährten SVP Select Ventil mit P³ Manschette, den Probenahme- und den Klappenventilen ein neuartiges Regelventil mit einem digitalen Steuerkopf, das berührungslos den Weg der Hubspindel überwacht und meldet. Das neue Wegmeßsystem erleichtert die Inbetriebnahme und Wartung des Ventils. Das innovative Regelventil kann mit der P³-Manschette als Aseptikausführung kombiniert werden. Die Manschette aus P³ ist ideal für den fordernden Einsatz unter ständiger Bewegung in einem Regelventil. Und vereint die Vorteile leichter Reinigbarkeit, gutem Durchfluss und Sterilbarriere von Außenatmosphäre zum Produkt ideal und ist damit hervorragend geeignet für die harten Einsatzbedingungen in aseptischen Regelanwendungen wie Durchfluß- oder auch Dosageregelungen der Getränke- und Lebensmittelindustrie. Ebenfalls neu im Programm sind die Membranventile von Norit Südmo made by SED, die vor allem in den kleinen Nennweiten als Absperrventile das Ventilprogramm von Südmo Components GmbH ideal ergänzen. Die qualitativ hervorragenden Membranventile werden kundenspezifisch den notwendigen Qualitätsanforderungen angepasst. So sind unter anderem Hand- und Pneumatikantriebe für Ausführungen mit Schmiede- oder Feingußgehäuse lieferbar.

Neue Lösung – AsepticPro Solids

Als neue Lösung zeigt Norit Südmo auf der Anuga die aseptische Probenahme-Einheit für stückige Güter – AsepticPro Solids - als Erweiterung der Baureihe AsepticPro. Diese aktuell patentierte Systematik zur komplett automatisierten Probenahme für feststoffhaltige, zähflüssige Medien, wie etwa Marmelade oder verschiedene Fruchtsaucen, in praktischen Kunststoffbeuteln ist eine Gemeinschaftsarbeit zwischen der Firma Wild Indag und Norit Südmo. Über eine Aufnahmevorrichtung wird der wiederverschließbare Kunststoffbeutel einfach in das System eingebracht und über eine Greifautomatik automatisch geöffnet. Über eine spezielle Ausschibetechnik wird direkt aus der Rohrleitung die Probe entnommen. Zu der Systematik gehören auch die notwendigen Sterilisationsabläufe, um die Probe zu jedem Zeitpunkt vor Verfälschungen durch externe Einflüsse zu schützen und die Reproduzierbarkeit der Probenahme zu gewährleisten. Fehlbefunde der Proben werden somit ausgeschlossen und die damit verbundenen Probleme wie Chargensperrungen und Nachbeprobungen vermieden.

Zur kompletten Systematik gehört auch ein Konzept zur Befüllung der Beutel mit einer Nährlösung und der Weiterverarbeitung der entnommenen Probe im Labor. So dass den Kunden aus fruchtverarbeitenden Betrieben eine umfangliche Lösung vorgestellt werden kann.

Eine weiter überarbeitete vollautomatische Kompaktanlage wird sicherlich im Fokus des Interesses stehen. Die Anlage SteriPro mit neuer Siemens Schaltanlage und Touchscreen bietet dem Kunden eine Linienfiltration, die alle technischen Eigenschaften besitzt, verschiedene Getränkelinien nachhaltig, zuverlässig und sicher von Partikeln zu befreien. Durch die standardisierte Basiskonzeption und die verschiedenen Optionen werden die Kosten auf ein Minimum reduziert unter Berücksichtigung der individuellen Kundenbedürfnissen – Lösungen, die überzeugen!

Service für den Kunden

Der Betrieb von modernen Produktionsanlagen in der Nahrungsmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie stellt hohe Anforderungen an Mensch und Anlagen. Es muss Just-In-Time ohne Produktionsverlust und mit engen Zeitplänen gearbeitet werden, die Herstellung der Produkte unterliegt dabei strengen Vorschriften. Umso wichtiger sind exakt geplante Wartungsintervalle, geschulte Mitarbeiter und eine gute Ersatzteilversorgung. Norit Südmo stellt auf der Anuga sein neues, frei zusammenstellbares Service-System vor.

Besuchen Sie uns auf der Anuga FoodTec in Halle 4 / D-020

Ihr Ansprechpartner:

Hans Lange
Leiter Marketing und Kommunikation
T +49 9081 803 186
E hans.lange@suedmo.de
www.suedmo.de