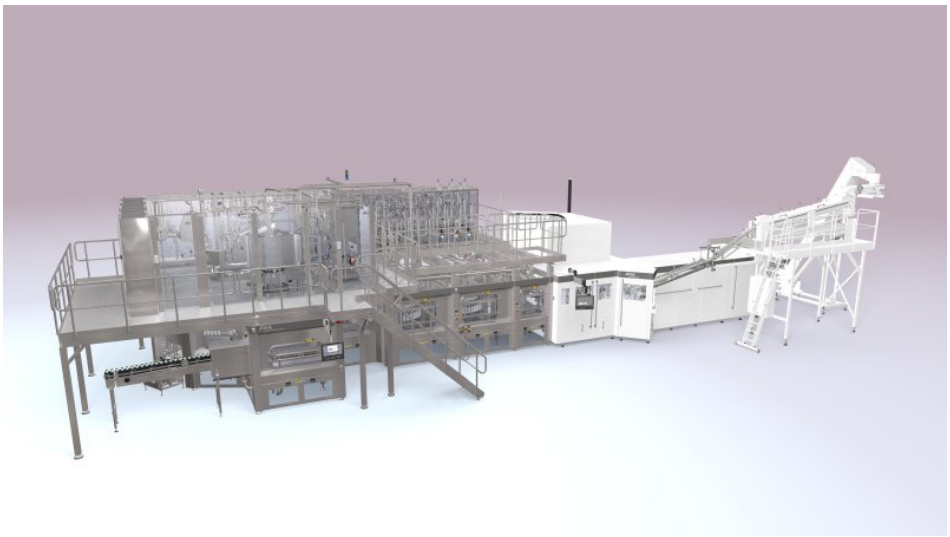
Aseptische Abfüllung für sensitive Getränke

Artikel vom **20. Februar 2024**
Verpackungsmaschinen, Palettiermaschinen / Abräumer

Im Mittelpunkt des Messeauftritts von KHS auf der Anuga FoodTec 2024 in Halle 5.1, Stand B070, stehen sensitive Getränke und flexible Lösungen, z. B. mit einem neuen Aseptikblock.



Der neue Aseptikblock kombiniert eine energieeffiziente Streckblasmaschine mit einem leistungsstarken Rotativfüller (Bild: KHS).

Mit dem neuen rotativen Aseptikblock »InnoPET BloFill ACF-R« kombiniert KHS seine energieeffiziente Streckblasmaschine »InnoPET Blomax Serie V« mit dem Rotativfüller »Innofill PET ACF-R«. Der rotative Aseptikblock erzielt laut Unternehmensangabe eine Leistung von bis zu 36.000 1-l-Flaschen pro Stunde und soll künftig mit einer Leistung für bis zu 48.000 500-ml-Flaschen pro Stunde erhältlich sein. Die neue Lösung erreicht im Behälterinneren eine Sterilität entsprechend Log 6, was einer Reduzierung von Keimen um 99,9999 % entspricht.

Effektiver Schutz für sensitive Getränke

KHS legt dabei bewusst den Fokus auf die Flaschensterilisation, die – anders als die Preformsterilisation – auch mit dem Beschichtungssystem »FreshSafe PET« kombiniert werden kann und somit für sensitive Getränke einen zusätzlichen Barriereschutz bietet. Bei dieser Variante werden die Behälter erst unmittelbar vor dem Füllvorgang keimfrei gemacht. Dieses Vorgehen sorgt für mehr Flexibilität und eine höhere Verfügbarkeit bei Formatwechseln als die Preformsterilisation, da hier ein Wechsel der Streckblasformen die Sterilität des Blocks unterbricht. Das Unternehmen zeigt zudem die aktuelle Generation der »Plasmax«-Beschichtungstechnologie. Bei dieser Technik werden die Innenseiten von PET-Flaschen mit einer hauchdünnen, chemisch reinen Glasschicht versehen, wodurch die Flaschen voll rezyklierfähig bleiben. Sensible Produkte wie Fruchtsäfte, Wein, Bier, Softdrinks, aber auch Ketchup, Saucen und andere flüssige Lebensmittel lassen sich so vor Sauerstoffeinfluss und CO2-Verlust schützen und sind länger haltbar. Die Anuga FoodTec findet vom **19. bis 22. März 2024** in Köln statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

KOCH Robotersysteme
Ringstr. 9
D-56307 Dernbach
02689 9451-0
box@koch-roboter.de
www.koch-roboter.de
Firmenprofil ansehen

Clemens Getränketechnik GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 1a
D-54516 Wittlich
06571 929-136
info@clemens-gt.com
www.clemens-gt.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag