Hygienische Dosier- und Fördertechnik für Lebensmittelprozesse

Artikel vom **11. September 2026**
Pumpen

Lewa bietet hygienische Dosier- und Fördertechnologien für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie an. Das Angebot deckt Dosieren, Fördern, Mischen, CIP- und SIP-fähige Prozesse sowie Service über den Lebenszyklus ab.



Bild: Lewa.

Mit dem Angebot für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie bündelt Lewa hygienische Dosier- und Fördertechnologien in einem abgestimmten Portfolio. Es richtet sich an Hersteller, die Hygienestandards einhalten, eine gleichbleibende Produktqualität sichern und ihre Prozesse effizienter auslegen wollen. Abgedeckt werden Pumpen, Dosier- und Mischsysteme sowie technisches Know-how für Anwendungen von der Zutatenannahme über Formulierung, Transport und Verarbeitung bis zur Reinigung. Zum Umfang gehören Drehkolben-, Kreisel-, Membran- und Kolbendosierpumpen sowie Exzenterschnecken-, Schraubenspindel- und Innenzahnradpumpen. Ergänzt wird das Spektrum durch kundenspezifische Dosier- und Mischsysteme. Die Technologien sind für industrielle Lebensmittelprozesse ausgelegt und sollen je nach Anwendung präzise Dosierung,

schonende Förderung, reproduzierbare Mischprozesse und eine reinigungsfähige Ausführung unterstützen.

Anwendungen in vielen Teilsegmenten

Die Lösungen sind für unterschiedliche Bereiche der Lebensmittel- und Getränkeherstellung vorgesehen. Genannt werden unter anderem Milchprodukte, Obst und Gemüse, Getränke, Fertiggerichte, Nudeln, Getreide, Fleisch, Meeresfrüchte, Zucker, Süßwaren, Backwaren, Stärke und Proteine sowie flüssige Lebensmittel – Prozesse mit empfindlichen Zutaten und Anwendungen mit hochviskosen Medien oder mit Feststoffanteilen. Membrandosier- und Prozesspumpen der Baureihen »ecoflow«, »ecodos« und »triplex« sind für das präzise Dosieren kritischer Inhaltsstoffe vorgesehen. Drehkolbenpumpen von »Pomac« fördern scherempfindliche und hochviskose Produkte schonend. Kreiselpumpen derselben Marke unterstützen reinigungsfähige Förderprozesse und eine gleichbleibende Produktqualität. Schraubenspindelpumpen von Wangen sind für unterschiedliche Medien bei geringem Verschleiß und hoher Verfügbarkeit ausgelegt. Exzenterschneckenpumpen eignen sich für hygienische Förder- und Dosieraufgaben bei variierenden Viskositäten, auch mit Feststoffen. Innenzahnradpumpen von Varisco ergänzen das Angebot für den kontrollierten Transfer von Produkten wie Sirup, Öl oder Schokolade.

Hersteller aus dieser Kategorie

W. Baelz & Sohn GmbH & Co.
Koepffstr. 5
D-74076 Heilbronn
07131 1500-0
mail@baelz.de
www.baelz.de
Firmenprofil ansehen

Seepex GmbH
Scharnhölzstr. 344
D-46240 Bottrop
02041 996-0
info@seepex.com
www.seepex.com
Firmenprofil ansehen

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag