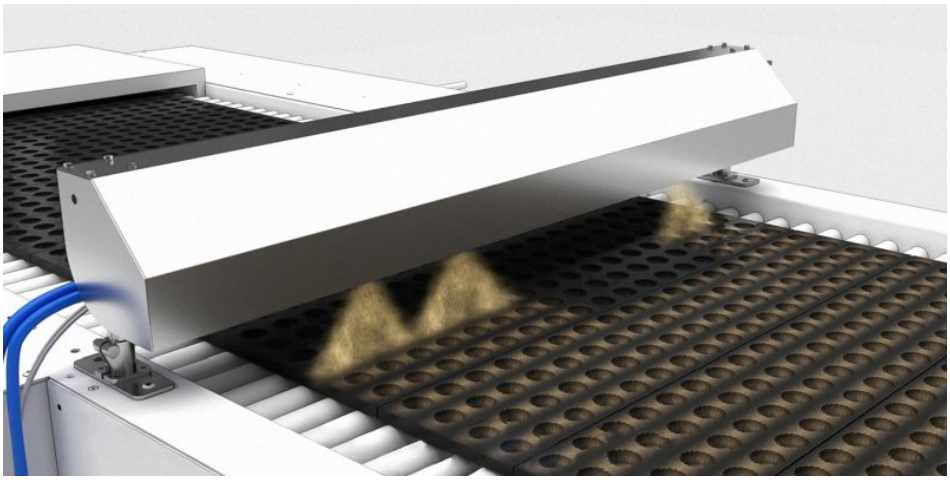
Druckluftfreie Sprühsysteme für die Lebensmittelindustrie

Artikel vom **22. März 2022**
Hilfsgeräte und Hilfsmittel

Bei seinem ersten Messeauftritt auf der »Anuga Foodtec« vom **26. bis 29. April 2022** zeigt technotrans in Halle 10.1, Stand B041, Lösungen für das effiziente Besprühen von Lebensmitteln.



Von der Temperatur bis zur Sprühmenge lässt sich das Sprühsystem einfach steuern (Bild: Technotrans).

Kernelemente des Sprühsystems »spray.xact food« von technotrans sind die selbst entwickelten Ventile, die im Prozess ohne Druckluft auskommen und daher nebelarm sowie präzise arbeiten. Die Lösung empfiehlt das Unternehmen für die Verarbeitung von Back-, Tiefkühl- und Süßwaren sowie für die Fleischindustrie.

Elektrische Impulse statt kostspieliger Druckluft

Auf Basis elektrischer Impulse agieren die Ventile druckluftfrei und sparen so die kostenintensive Druckluft ein. Das System dosiert laut Hersteller gleichmäßig sowie sparsam und vermeidet auf diese Weise Medienverlust. Weil das Personal durch den

Wegfall des Nebels den Sprühmedien nicht ausgesetzt sind, trägt das Sprühsystem auch zum Gesundheitsschutz sowie zu geringerer Verschmutzung der Anlage bei. Die verringerte Verschmutzung ermöglicht dabei die Verlängerung von Wartungs- und Reinigungsintervallen. Laut Hersteller kann sogar auf eine komplette Einhausung und auf die Absaugung verzichtet werden. Der modulare Aufbau mit lebensmitteltauglichen Komponenten sorgt für eine einfache Integration in bestehende Anlagen. Das Sprühsystem wird dafür individuell nach Anwenderwunsch konfiguriert.

technotrans SE
Infos zum Unternehmen

technotrans SE
Robert-Linnemann-Str. 17
D-48336 Sassenberg

02583 301-0

info@technotrans.de

www.technotrans.de

© 2025 Kuhn Fachverlag