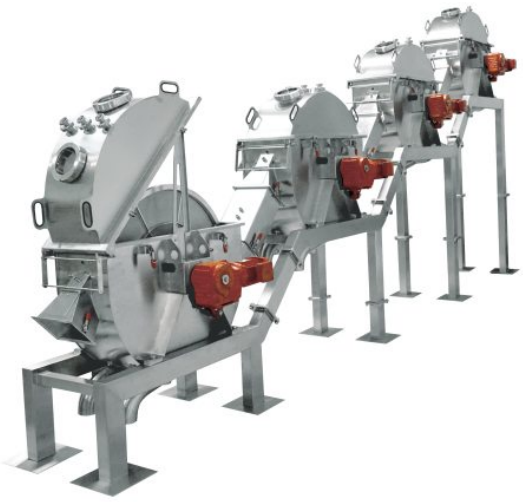
Lösungen für Trenntechnik und Tankbau

Artikel vom **5. April 2022**
Weitere Verfahren

Die Ziemann Holvrieka GmbH informiert auf der »Anuga Foodtec 2022« in Halle 5.1, Stand A-044, über ihre Lösungen für Tankbau und Trenntechnik, von der Einzelkomponente bis hin zur schlüsselfertigen Produktionsstätte.



Das dynamische Filtrationssystem vereint die Prozessschritte Separation, Gegenstromextraktion sowie die dynamische Waschung der Feststoffe miteinander (Bild: Ziemann Holvrieka).

Ein thematischer Schwerpunkt der Messebeteiligung von Ziemann Holvrieka ist die Fest-Flüssig-Trennung und hier speziell das dynamische Filtrationssystem »Nessie«. Das System vereint durch bis zu vier rotierende, in Reihe geschaltete Drehscheibenfilter die Prozessschritte Separation, Gegenstromextraktion sowie die dynamische Waschung der Feststoffe miteinander. Aufgrund dieser Verfahrenskombination lassen sich mit der identischen Anlage Produkte unabhängig von Temperaturbereichen, Viskositäten, Rohstoffquellen oder Suspensionen verarbeiten. Auch sehr kleine Chargenvolumina sind laut Hersteller möglich. Durch einen effektiven Extraktionsprozess erreicht das Filtrationssystem mit geringem Einsatz des Waschmediums bei der Fluid- beziehungsweise Solid-Abtrennung bestmögliche Resultate. Ein Beispiel ist die

Läuterarbeit in der Brauerei (Fluid), aber auch das Abtrennen von Feststoffen im Lebensmittelbereich. Das Hygienedesign, der kompakte Aufbau, die einfache Erweiterbarkeit sowie die Möglichkeit zur gezielten Wassereinsparung mittels Rekuperation sind weitere Vorteile des Systems.

Tanks und Silos aus Edelstahl

Der zweite Schwerpunkt des Messeauftritts ist der Tankbau. Das Unternehmen deckt diesen Bereich mit allen Arten von Tanks und Silos aus Edelstahl ab, insbesondere mit Fermentern, Prozesstanks, Storage- und Blendingtanks. Diese werden kundennah in Werken in Nordamerika, Asien oder Europa gefertigt und bevorzugt einteilig angeliefert, andernfalls erfolgt die Montage mit eigenen Technologien auf Baustellen in der ganzen Welt. Durch das hygienische Design kann laut Hersteller ein Maximum an biologischer Produktsicherheit erzielt werden, das auch aseptische Anwendungen abdeckt. Die »Anuga Foodtec 2022« findet vom **26. bis 29. April 2022** in Köln statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag