

## Romaco FrymaKoruma auf der Anuga FoodTec 2012

16.02.2012, 13:29 | Industrie, Bau & Immobilien

Pressemitteilung von: *Romaco Group*

---



FrymaKoruma MaxxD auf der Anuga FoodTec 2012

Auf der diesjährigen Anuga FoodTec präsentiert Romaco FrymaKoruma vom 27. bis 30. März 2012 in Köln etablierte Technologien für die Lebensmittelindustrie. Die Anlagen sind äußerst vielseitig im Einsatz und überzeugen durch höchstmögliche Produktqualität.

### Korundscheibenmühle MK für Pasten aller Art

Die Korundscheibenmühle MK 95 von Romaco FrymaKoruma wird in der Lebensmittelindustrie vor allem zur Herstellung verschiedener Pasten auf Senf-, Sesam-, Kakao- oder Fleischbasis verwendet. Die Feinheit des Endprodukts wird durch den stufenlos verstellbaren Mahlspalt bestimmt, der während der laufenden Produktion automatisch angepasst werden kann. Dabei werden Partikelgrößen von 40 bis 150 Mikrometern ( $\mu\text{m}$ ) erzielt. Die Mahlscheiben sind in verschiedenen Körnungen von 20 bis 120 Korn erhältlich. Das System der Mühle basiert auf dem Rotor-Stator-Prinzip, wobei der Rotor mit Geschwindigkeiten von bis zu 50 Metern pro Sekunde gegen den fest stehenden Stator dreht. Während der Vermahlung überwachen Sensoren durchgängig den Zufuhrdruck, die Mahltemperatur sowie den Füllstand der Mühle. Der konisch gestaltete Mahlraum und die mit Gefälle verlegten Rohrleitungen gewährleisten eine optimale Resteentleerung. Aseptische O-Ring-Abdichtungen verhindern darüber hinaus die Ablagerung von Produktrückständen. Die Korundscheibenmühlen vom Typ MK sind sowohl in Offline- als auch in Inline-Ausführung erhältlich. In geschlossener Ausführung eignen sie sich für sämtliche vollautomatische Reinigungsvorgänge wie Cleaning in Place (CIP). Für weitere Rezepturen wie Säfte, Haselnusspasten oder Sojamilch lassen sich die Mühlen ohne großen Aufwand mit einem Zahnkolloid- oder Lochscheibenwerkzeug umrüsten. Somit sind eine große Flexibilität und ein breites Spektrum an Applikationen gewährleistet, mit Partikelgrößen zwischen  $40\mu\text{m}$  und  $10\text{cm}$ .

### Vakuumpressanlage MaxxD für Ketchup, Mayonnaise und Dressings

Die Vakuumpressanlage FrymaKoruma MaxxD wird in der Lebensmittelindustrie vor allem für die Produktion von Ketchup, Mayonnaise, Saucen, Dressings sowie Pralinenfüllmassen eingesetzt. Herzstück der Anlage ist der unter dem

Behälter befindliche Homogenisator, der nach dem Rotor-Stator-Prinzip konzipiert ist. Die in dem Mehrkammersystem befindlichen Misch-, Homogenisier- und Förderwerkzeuge sorgen für schnelle Abläufe und eine effektive Verarbeitung der Inhaltsstoffe. Via Vakuum werden sowohl die flüssigen als auch die trockenen Produktkomponenten direkt aus den Vorlagebehältern in die Mischkammer eingesaugt. Hierbei können auch große Mengen an Trockenstoffen verarbeitet werden. Das integrierte Vakuumsystem der MaxxD ist komplett steuerbar, so kann das Vakuum jederzeit an die einzelnen Arbeitsschritte angepasst werden. Die Behältertemperatur wird über den doppelwandigen Isoliermantel automatisch geregelt und das Produkt je nach Bedarf erhitzt oder gekühlt. Dabei sorgt die ständige Zirkulation der Masse für eine homogene Durchmischung der einzelnen Phasen. Die programmierbaren Prozessparameter garantieren eine hohe Reproduzierbarkeit des Produkts hinsichtlich Geschmack und Qualität. Die Technologie der MaxxD überzeugt insbesondere bei kleinen Batchgrößen und häufigen Produktwechseln durch kurze Produktionszeiten und hohe Effektivität.

Zu sehen sind die Produkte vom 27. bis 30. März 2012 auf der Anuga FoodTec in Köln. Halle 10.1, Gang G, Stand 049.

## **Portrait**

### **Romaco Group**

Romaco ist weltweit einer der führenden Anbieter für Verpackungs- und Verfahrenstechnik. Gegliedert in die Bereiche Packaging und Processing entwickelt das Unternehmen Systemlösungen für die Pharma-, Kosmetik-, Lebensmittel- und chemische Industrie. Der Engineering-Spezialist mit Hauptsitz in Karlsruhe, Deutschland, ist mit sieben Marken an vier europäischen Standorten branchenübergreifend aufgestellt: Die Produktlinien Bosspak, Noack und Siebler sind in Karlsruhe, die Packaging-Marken Macofar, Promatic und Unipac im italienischen Bologna ansässig. Der Processing-Sektor, vertreten durch FrymaKoruma, unterhält zwei Standorte im deutschen Neuenburg und schweizerischen Rheinfelden. Das Sortiment des Komplettanbieters umfasst Primär- und Sekundärverpackungen, sterile Flüssigkeits- und Pulverabfüllung, Prozesstechnologie und Nassvermahlung. Derzeit sind von Romaco mehr als 50.000 Maschinen in über 180 Ländern im Einsatz. Rund 450 Mitarbeiter betreuen und beliefern Kunden aus aller Welt.

Mehr Informationen zu Romaco FrymaKoruma unter [www.frymakoruma.com](http://www.frymakoruma.com)

---

News-ID: 608403 • Views: 1134 (Stand: 28.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/608403/Romaco-FrymaKoruma-auf-der-Anuga-FoodTec-2012.html>