

Abfüllen und Kühlen – Krones bietet Prozesstechnik für aufstrebende Getränkekategorien

Gemeinsam mit seinen Töchtern HST, Milkron und Evoguard zeigte Krones Ende April auf der Anuga FoodTec in Köln seine Technologien fürs Herstellen und Verarbeiten sowie Abfüllen und Verpacken von Getränken und Lebensmitteln. Neben Konzepten für Plant-based Drinks hat sich der Anlagenbauer auch die Entwicklung energie- und medieneffizienter Technologien auf die Fahne geschrieben.



Beim Thema Plant-based Drinks fokussiert sich Krones auf die Herstellung von Haferdrinks und bietet dafür drei verschiedene Prozessvarianten. (Foto: © Krones)

Drei Anlagenkonzepte für die Produktion von Haferdrinks

Eine der aufstrebendsten Getränkekategorien sind die Plant-based Drinks – zumindest, wenn man auf den europäischen und nordamerikanischen Markt blickt. Denn während Milchalternativen aus Hafer, Mandel, Soja und Co. in asiatischen Ländern schon seit vielen Jahren nicht mehr aus den Supermarktregalen wegzudenken sind, gehören Nordamerika und Europa eher zu den sogenannten Late Developers.

Krones besitzt eine langjährige Erfahrung in der Prozesstechnik für Milchprodukte und sensible Getränke, aber auch Wasser, CSD und Bier – und adaptiert diese Kompetenz nun auf die Produktion von Plant-based Drinks. Dabei liegt der Fokus vor allem auf der Herstellung von Haferdrinks. Auf der Anuga FoodTec präsentierte Krones erstmals drei Konzepte für verschiedene Prozessvarianten: vom kostengünstigen Set-up zum Ausprobieren und Einstieg, über die schnelle und zuverlässige Lösung bei nur geringem Invest in neue Anlagentechnologie, bis hin zu einem High-End-Gesamtkonzept, das neben einer hohen Produktqualität vor allem auch die Nachhaltigkeit im Blick hat.



Der Kühlturn VapoChill ist in verschiedenen Leistungsgrößen erhältlich und eignet sich nicht nur für die Getränkeindustrie, sondern alle Branchen, die Kühlenergie benötigen. (Foto: © Krones)

Kühlturme nicht nur für die Getränkeindustrie

Eigentlich bietet Krones vor allem Lösungen für Getränke- und Lebensmittelproduzenten. Mit dem VapoChill begeben sich Krones und Milkron jetzt auf neues Terrain – zurecht, denn: Die Kühltürme der VapoChill Reihe eignen sich für alle Industrien, die im Laufe ihrer Produktionsprozesse einen Bedarf an Kühlenergie haben. Das Gehäuse des VapoChill besteht komplett aus hochwertigem Edelstahl, was für eine lange Lebensdauer sorgt. Wesentlich sind auch die Hygiene-Pluspunkte im Inneren der Anlage: Schräge Flächen, von denen Wasser ablaufen kann, der Verzicht auf „tote“ Rohr-Enden und ein geringes Wasservolumen innerhalb des Kühlturms verleihen dem VapoChill das Prädikat „Hygienic Design“.

Daneben zeigte Krones auf der Anuga FoodTec noch weitere Themen aus seinem breiten Prozesstechnik-Portfolio, allen voran die Wärmetauscher-Module Evotube sowie Homogenisatoren von HST sowie Ventile und Pumpen aus dem Portfolio von Evoguard.

Weitere Informationen und Kontakt

Krones AG
Ingrid Reuschl
Tel.: +49 94 01-70 19 70
presse@krones.com
www.krones.com