

Das Produktportfolio für die Backwarenindustrie





1 Keimarme Produktion – Konditoreiwaren

2 Klimaanlagebau

Innovation und Wirtschaftlichkeit

Die Anforderungen der Verbraucher und Großkunden an die Qualität der Bäckerei- und Konditoreiwaren steigen stetig. Lebensmittel sollen frei von Konservierungsstoffen sein und zugleich eine möglichst lange Haltbarkeit aufweisen. Ein Gegensatz, der nur mit Hilfe konstanter Klimaverhältnisse und bestmöglicher Luftreinheit der Produktumgebung zu lösen ist. Diese tragen zur Schaffung eines hygienisch einwandfreien Produktionsumfeldes bei, das maßgeblich verantwortlich für höchste Qualität und Haltbarkeit ist.

Individuelle und maßgeschneiderte Lösungen der Klimatechnik von Voith führen zu einem gezielt Wärme, Staub und Feuchtigkeit aus der Produktion ab, zum anderen versorgen sie die Produktionsräume mit frischer, keimarmer Luft. So haben weder Sporen noch Keime die Möglichkeit zu wachsen bzw. sich über den Luftweg auszubreiten. Nicht nur die Qualität und Haltbarkeit der Ware werden durch lufttechnische Systeme von Voith verbessert. Das Arbeitsumfeld kann durch die Reduzierung von Mehlstaub, Wärme und Feuchtigkeit angenehmer gestaltet werden.

Die Voith Reinraumtechnik leistet einen wertvollen Beitrag zum Schutz sensibler Produkte (z. B. Toastbrot) vor Rekontamination. Zusätzlich werden hygienisch sensible Produktionsabschnitte wie beispielsweise Schneid- und Verpackungsbereiche mit Druckkaskaden vor negativen Einflüssen aus der Umgebung geschützt.

Voith gewährleistet mit einem auf den Anwendungsfall angepassten Luftaustausch, dass die Feuchtigkeit der ausdampfenden Backwaren abgeführt wird und deren Rösche erhalten bleibt. Das gezielte Erfassen der Schwaden verbessert nicht nur das Raumklima in der Backstube. Die darin enthaltene Energie lässt sich zur Erwärmung der Zuluft nutzen. Das senkt die Betriebskosten.

Mit diesen Aufgabenstellungen bei der Produktion von Backwaren ist Voith bestens vertraut. Voith steht für ganzheitliche Systemlösungen für alle Produktionsbereiche der Bäckerei- und Konditoreiindustrie: von der Bedarfsanalyse über die Projektierung bis hin zur Inbetriebnahme und Wartung.



3 Reinraumtechnik

4 Be- und Entlüftung – Teigbearbeitung

Wir beraten und unterstützen Sie gerne:

- Beim Senken von Betriebskosten durch intelligente Konzepte und Systeme
- Bei der Aufrechterhaltung keimarmer hygienischer Bedingungen durch modernste Filter und Anlagentechnik
- Bei der Schaffung angenehmer Arbeitsbedingungen in Ihrer Produktion durch eine gezielte Erfassung von Wärme, Staub und Feuchtigkeit
- Beim Schutz Ihrer Mitarbeiter, Maschinen und Produktionsräume vor Mehlstaub und dessen Folgen

Automatisierung sichert den wirtschaftlichen Anlagenbetrieb 24/7

Durch die Integration unserer Automatisierungstechnik steht das Know-how unserer Spezialisten für optimale Produktqualität und einen störungsfreien, wirtschaftlichen Betrieb rund um die Uhr zur Verfügung.

Produktkühlung – Auskühlraum



Zugfreie Luftverteilung



Unser Produktportfolio für die Lebensmittelindustrie

Klima- und prozesslufttechnische Systeme für alle Bereiche der Backwarenindustrie:

- Produktion
- Ofenräume
- Teigbearbeitung
- Auskühlräume
- Schneiden und Verpacken
- Lagern
- Kistenwaschräume

Verfahrenstechnik:

- Prozessluftanlagen
- Dunstabsauganlagen
- Reinraumtechnik
- Schnellere Produktkühlung durch Stikkenwagenkühlsysteme
- Entstaubungsanlagen
- Schwadenabsaugsysteme
- UVC-Luftentkeimung
- Entfeuchtungsanlagen

Service:

- 24h-Störungsdienst
- Wartung
- Ersatzteile
- Messungen und Optimierungen
- Beratung und Schulung
- Fernwartung (Modem / Internet)
- Hygienekontrollen (VDI 6022/3)
- Hygieneschulung

Automation:

- Prozess- und Gebäudeautomationssystem auf Basis Simatic und Win CC von Siemens
- Technische Beratung
- Softwareentwicklung
- Projektierung
- Elektro- und MSR-Konstruktion (CAE)
- Elektroinstallation
- Anlagenoptimierung
- Umbauten und Erweiterungen
- Montage und Inbetriebnahme
- Schulung

Luft-, Klima- und Hygienetechnik für:

- Backwaren
- Konditoreiwaren
- Süßwaren
- Teigwaren
- Fertiggerichte
- Zucker
- Milchverarbeitung
- Getränke
- Wurstwaren
- Kaffee und Tee
- Konserven
- Gemüse und Kartoffeln



Firmenzentrale

Voith Paper Air Systems GmbH
Dr.-Hans-Frisch-Str. 4
95448 Bayreuth, Deutschland
Tel: +49 921 293-0
Fax: +49 921 293-105

Weitere Informationen



airsystems@voith.com
www.voith.de/airsystems

VOITH
Engineered Reliability