

Anuga FoodTec 2022

Neues Design der GEA Scan-Vibro-Siebe setzt Schwerpunkt auf alternative Nahrungsmittel

Düsseldorf, 14. April 2022 – GEA hat seine GEA Scan-Vibro-Siebe des Typs SRW neu konzipiert und mit einem verbesserten Entwässerungs- und Reinigungssystem ausgestattet, wodurch sie besonders gut für die Herstellung pflanzenbasierter Produkte geeignet sind. Die neue Anlage wird vom 26.–29. April 2022 auf der Fachmesse Anuga FoodTec in Köln zu sehen sein.

Weltweit sind neuartige Nahrungsmittel, die eine Alternative zu Milch und Fleischprodukten darstellen, auf dem Vormarsch. Vegetarische und vegane Ernährungsweisen sind inzwischen fest etabliert, und immer mehr Menschen entscheiden sich für eine Ernährungsumstellung – sei es der Umwelt oder der Gesundheit zuliebe, zur Gewichtsabnahme, für das Tierwohl oder einfach, weil ihnen die neuen Nahrungsmittel besser schmecken. Wie die Vegan Society berichtet, haben sich die Investitionen in den alternativen Proteinmarkt 2020 verdreifacht, Google-Suchanfragen für „veganes Essen in meiner Nähe“ sind 2021 um 5.000 Prozent angestiegen, und im Januar 2022 haben sich über 600.000 Menschen bei der „Veganuary“-Kampagne für einen veganen Januar eingetragen – mehr denn je zuvor.*

Die neu gestalteten GEA Scan-Vibro-Siebe des Typs SRW helfen dabei, dieser Nachfrage zu begegnen. Sie wurden speziell für die Entwässerung von Zutaten bei der Getränkeproduktion entwickelt, etwa von Biertreber und Hefe aus Brauereien sowie Teeblättern oder Kaffeepulver aus Getränkefabriken. Sie eignen sich auch für Insektenlarven, eine wertvolle Quelle von Proteinen, Fetten und Kohlenhydraten für konventionelle wie neuartige Nahrungsmittel. Die Siebe können am Anfang einer Verarbeitungslinie platziert werden, um eine kontaminationsfreie und konsistente Zufuhr sicherzustellen. Möglich ist aber auch eine Platzierung in der Mitte, um unerwünschte Stoffe zu entfernen oder Erzeugnisse zu recyceln, oder unmittelbar vor dem Verpackungsvorgang, um so für ein hochwertiges Endprodukt zu sorgen.

Einige der zentralen Neuerungen der SRW-Siebe:

Patentierte v-förmige Abdichtung

Zwischen den Siebmaschen und dem Siebkörper wurde eine patentierte v-förmige Dichtung integriert. „Eine gute Dichtung ist absolut unerlässlich, vor allem im Getränkebereich, für den diese Anlagen gefertigt werden“, erklärt Kasper Ege Scharff, Produktmanager für Vibrationsgeräte bei GEA in Dänemark. „Dadurch wird Produktverlusten und einer Kontamination des Flüssigkeitsstroms vorgebeugt.“

Neu entwickelter Produkteinlass

GEA hat außerdem den Einlass des Vibrationssiebs überarbeitet, damit sich das Produkt besser über die gesamte Maschenoberfläche verteilt. Dadurch lässt sich der Abscheidungsprozess optimieren, sodass eine höhere Produktrückgewinnung erzielt und der Flüssigkeitsgehalt am Feststoffauslass noch weiter reduziert wird.

ViwateQ-Oberflächenbehandlung

Wie alle GEA-Vibrationsgeräte aus Edelstahl sind nun auch die neuen SRW-Siebe mit einem ViwateQ-Finish auf allen Oberflächen erhältlich. Dank dieser Oberflächenbehandlung können Bakterien kaum noch anhaften, was für mehr Hygiene sorgt und den Reinigungsprozess erheblich beschleunigt und vereinfacht.

Weitere zentrale Merkmale dieses Typs sind das enthaltene CIP-System für eine unkomplizierte automatische Reinigung sowie ein pneumatischer Siebspanner, der eine längere Betriebszeit der Siebgewebe und einen einfachen Wechsel ganz ohne Werkzeug ermöglicht.

GEA Scan-Vibro-Siebe stehen für eine breite Produktpalette zur Verfügung. Sie bieten einen hohen Wirkungsgrad bei geringem Energieverbrauch, sind für einen Betrieb rund um die Uhr mit langen Wartungsintervallen ausgelegt und mit den Richtlinien USDA 3-A, EHEDG und ATEX konform.

GEA auf der Anuga FoodTec, Halle 5.1, Stand C011-D019.

Zusätzliche Informationen

GEA Scan-Vibro-Vibrationsgeräte weisen einen hohen Wirkungsgrad bei geringem Energieverbrauch auf. Das zu filternde Produkt wird von oben auf das Sieb gegeben, das von zwei Exzenter-Motoren in Vibration versetzt wird. Durch die Vibration gleitet das Produkt an dem geneigten Edelstahl-Siebgewebe entlang. Die feinere Suspension tropft als Filtrat durch die Maschen, während größere Partikel als Retentat oberhalb der Maschen verbleiben. Der Siebvorgang ist dabei besonders schonend: Das Produkt wird nur durch Schwerkraft und Vibration bewegt und keinerlei Differenzdruck ausgesetzt. Die Qualität des Produkts wird bewahrt, während Klumpen oder unerwünschte Partikel zuverlässig entfernt werden. Schließlich werden die Partikel im Überstand verworfen und das Filtrat wird abgepumpt.

* Quellen:

Investitionen in alternative Proteine verdreifacht: gfi.org

Google-Suchanfragen um 5.000 % angestiegen: Vegnews.com

Anmeldungszahlen bei Veganuary: vegansociety.com

Bilderübersicht ([Downloadlink für hochauflösende Version der Bilder](#))



Bild 1: Die neuen GEA Scan-Vibro SRW-Vibrationssiebe wurden speziell für die Entwässerung von Zutaten bei der Getränkeproduktion entwickelt, etwa von Biertreber und Hefe aus Brauereien sowie Teeblättern oder Kaffeepulver aus Getränkefabriken. Auch für Insektenlarven sind sie geeignet, die zunehmend als wertvolle Quelle von Proteinen, Fetten und Kohlenhydraten verwendet werden.
Quelle: GEA, Peter Baastrup

HINWEISE AN DIE REDAKTION

- Informationen zu GEA finden Sie [hier](#).
- Bilder zu GEA finden Sie [hier](#).
- Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie [hier](#).
- Folgen Sie GEA auf [in](#) [twitter](#) [youtube](#).

Media Relations

GEA Group Aktiengesellschaft
Nicole Meierotto
Peter-Müller-Str. 12, 40468 Düsseldorf
Tel. +49 211 9136-1503
nicole.meierotto@gea.com

About GEA

GEA is one of the world's largest suppliers of systems and components to the food, beverage and pharmaceutical industries. The international technology group, founded in 1881, focuses on machinery and plants, as well as advanced process technology, components, and comprehensive services. With more than 18,000 employees working across five divisions and 62 countries, the group generated revenues of more than EUR 4.7 billion in fiscal year 2021. GEA plants, processes, components and services enhance the efficiency and sustainability of production processes across the globe. They contribute significantly to the reduction of CO₂ emissions, plastic usage and food waste. In doing so, GEA makes a key contribution toward a sustainable future, in line with the company's purpose: "Engineering for a better world".

GEA is listed in the German MDAX and the STOXX® Europe 600 Index and is also among the companies comprising the DAX 50 ESG and MSCI Global Sustainability Indices.

More information can be found online at [gea.com](https://www.gea.com).

If you do not want to receive any further information from GEA, please send an e-mail to pr@gea.com.