

## Schüttguthandling ganzheitlich optimieren

Anlässlich der POWTECH 2016 in Nürnberg informiert die KREYENBORG Plant Technology GmbH & Co. KG, Senden auf ihrem Stand in Halle 3, Stand 3-241, über ihr breites Angebot zum effizienten Schüttguthandling in der Kunststoff-, Nahrungsmittel- und Chemieindustrie. Besonderes Augenmerk legt das Münsterländer Unternehmen in diesem Jahr auf die Themenkomplexe, Entkeimen, Entwesen, Rösten und Trocknen.



Abb. 1: IRD Infrared Drehrohrtrockner

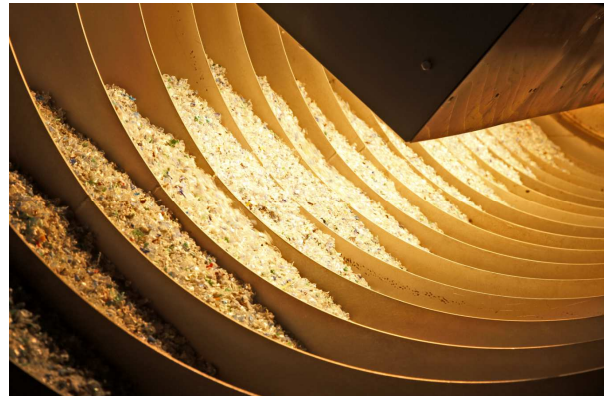


Abb. 2: IRD (innen)

### **Trocknen. Kontinuierlich, schnell und effizient bei höchster Qualität.**

Trocknungsprozesse gehören zu den Standardverfahren in einer Vielzahl von Branchen. Die Anwendungsgebiete des KREYENBORG Infrarot-Drehrohrtrockners IRD sind nahezu unbegrenzt. In der Kunststoffverarbeitung wird der IRD zum Beispiel zur Kristallisation und Vortrocknung von Neuware oder Mahlgut verwendet. Durch den Einsatz des kontinuierlich arbeitenden IRD entfällt die sehr energieintensive Trockenluftaufbereitung komplett. Daher ist das IRD vor allem für Anwendungen mit hohen und wechselnden Eingangsfeuchten geeignet. Das IRD trocknet in Minuten, statt in Stunden. Besonders Materialschonend wird der Rohstoff direkt mit infrarotem Licht erwärmt, so dass die verdampfende Feuchtigkeit aus dem Kern des Rohstoffs nach außen abgeleitet wird. Der Rohstoff wird gleichmäßig durch die Maschine gefördert und durch die Drehung des Rohres schonend umgewälzt und sehr gleichmäßig erwärmt. So sind Verklumpungen ausgeschlossen. Eine geringe Drehzahl verhindert Bruch, Abrieb und die Aufwirbelung des Produktes.

### **FoodSafety-IRD. Lebensmittelsicherheit in einer neuen Dimension.**

Erstmals gelingt es, Lebensmittelschüttgüter wie Gewürze, Nüsse, Pilze, Tee, Gemüse, Kräuter, Getreide, Kerne, Zerealien,... mittels infrarotem Licht so zu behandeln, dass deren mikrobiologische Belastung signifikant reduziert wird. Über 3.000 Einzelanalysen und externe Zertifizierungen belegen dies. Darüber hinaus lassen sich diese Schüttgüter, je

nach Wunsch des Kunden, entwesen, trocknen, rösten und toasten. Teilweise lassen sich sogar Schadstoffe verflüchtigen.

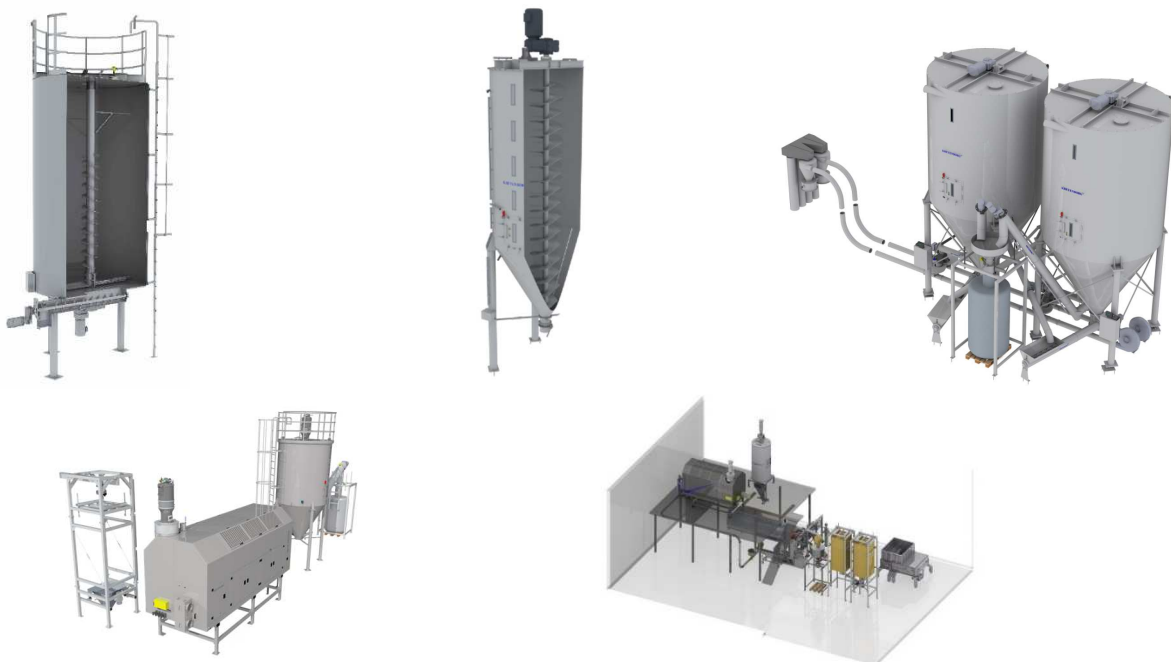
## **Vermischen von Schüttgütern. Schnell, präzise und schonend.**

KREYENBORG Misch- und Austragungssysteme zeichnen durch eine sehr spezifische Ausrichtung auf das jeweilige Schüttgut aus. Der KREYENBORG Universal Schnellmischer zeichnet sich durch das äußerst präzise Vermischen und Homogenisieren von bedingt rieselfähigen Schüttgütern aus. Der KREYENBORG Masterbatch Mischer hingegen zeichnet sich durch schnelles und schonendes Vermischen und Homogenisieren von empfindlichen Schüttgütern aus.

Die KREYENBORG Silos (z. B. Faser- und Flakessilos) werden immer dort eingesetzt wo normale Austragssysteme nicht mehr zuverlässig funktionieren. Gerade bei der Lagerung und dem Austrag von sehr leichten Schüttgütern aus der Kunststoff- und Lebensmittelindustrie ist ein zuverlässiges Materialhandling für den Prozess unverzichtbar. Typische Schüttgewichte von  $0,02 \text{ Kg/dm}^3$  und einer Kantenlänge von 30 mm stellen für die Kreyenborg Silos keine Herausforderung dar.

## **Komplettlösungen rund um Schüttgüter.**

Das breite KREYENBORG Produktspektrum zu den Aufgabengebieten Lagern, Mischen, Fördern, Dosieren, Trocknen, Entkeimen, Dekontaminieren, Entwesen, Aroma erschließen, Rösten und Toasten kombinieren wir mit unserem Know-How und unseren Erfahrungen aus über 60 Jahren zu automatisierten Komplettlösungen im Bereich Schüttguthandling.



Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Bereich Nahrungsmittel

Wilfried Binternagel

Phone: +49 2597 93997-151

Fax: +49 2597 93997-60

Mail: [w.binternagel@kreyenborg.com](mailto:w.binternagel@kreyenborg.com)

Bereich Kunststoff und Chemie

Matthias Draganski

Phone: +49 2597 93997-153

Fax: +49 2597 93997-60

Mail: [m.draganski@kreyenborg.com](mailto:m.draganski@kreyenborg.com)

KREYENBORG Plant Technology GmbH & Co. KG

Messingweg 18

48308 Senden

Germany

[www.kreyenborg.com](http://www.kreyenborg.com)