

Mehr Flexibilität für Getränke

Kategorie: [Food](#), [Verpacken & Kennzeichnen](#)

Erschienen am: 13. Mai 2019

Voraussichtlich wird sich der Markt für Glasflaschen in den nächsten Jahren kontinuierlich weiterentwickeln. Dies trifft besonders für Bier, aber auch für andere Kategorien wie Wasser, Saft und kohlenensäurehaltige Softdrinks zu. Um mit dieser Entwicklung Schritt zu halten und sich an den immer rascheren Wandel der Markt- und Produktrends anzupassen, erwarten die Hersteller neue Lösungen, die eine flexible Produktion ermöglichen und gleichzeitig maximale Qualität für ihre Premium-Produkte garantieren. Diese Anforderungen können mit einer einzigen innovativen und flexiblen Lösung erfüllt werden: Sidels Evofill Glass.

Look & Feel der Spitzenleistung

Kohlensäurehaltige Softdrinks sind weltweit eine wichtige Getränkekategorie, wobei die USA, Mexiko und China mit ihren Milliardenstückzahlen an der Spitze stehen. Mit ihrem Angebot an kleineren Formaten, neuen Packungen und der damit einhergehenden Vervielfachung der Bestandseinheiten verkaufen Hersteller in diesem Segment den Verbrauchern heute Qualität statt Quantität. Bei den alkoholischen Getränken bleibt Bier mit einem Anteil von mehr als 75 Prozent am Volumen der weltweit produzierten alkoholischen Getränke die größte Kategorie. Die meisten Brauereien bevorzugen nach wie vor die Verwendung von Glasflaschen (über 58 Prozent der weltweiten Produktion wird in Glasflaschen gefüllt), tendieren aber auch zunehmend zur Diversifizierung von Verpackungen. Die exklusive und hochwertige Glasflasche benötigt eine Abfüllung, die sicherstellt, dass die Qualität des enthaltenen Produkts der Qualität der Verpackung entspricht.

Hygiene und Präzision

Evofill Glass zeichnet sich insbesondere durch eine Reihe von Funktionen aus, die Höchstleistung im Abfüllprozess garantieren. Erstens wird der Füllstand mit Sonden kontrolliert, die eine hohe Genauigkeit und Flexibilität gewährleisten, weil sie ein breites Spektrum von vorgegebenen Füllstandswerten ohne Anpassungen und ohne den Austausch von Teilen handhaben können. Zweitens wird durch die Verwendung einer Rotationsströmung bei der Produktableitung in die Flasche eine geringe Schaumbildung sichergestellt, was ebenfalls zur Produktionseffizienz beiträgt.

Außerdem wurde der Füller Evofill Glass für strengste Hygienebedingungen entwickelt. Das neue Design umfasst eine Architektur „ohne Unterbau“, ein neues Antriebssystem mit Servomotoren und vor allem einen externen Getränketank sowie eine integrierte kleine Produktkammer. Insgesamt gewährleisten diese Funktionen einfachste Produktions- und Wartungsvorgänge, während sie den Herstellern helfen, ihren Kunden Produkte in Spitzenqualität zu liefern.

Verfügbarkeit durch Flexibilität

Evofill Glass unterstützt Bierbrauer insbesondere mit der Fähigkeit, die Aufnahme von gelöstem Sauerstoff auf einen Wert von 10 ppb zu reduzieren und ein breites Spektrum an Füllständen ohne Anpassung der Sonden zu verarbeiten, was die Betriebszeit erhöht und Produkte in Spitzenqualität ermöglicht. Mit 48 bis 192 Ventilen auf dem Abfüllkarussell sind Hersteller zudem in der Lage, ein breites Spektrum von Produktionsleistungen (von 25.000 bis über 80.000 Flaschen pro Stunde) sowie Flaschenformate von 200 ml bis 1 l anzubieten. Das neue Design der leichteren und kleineren

PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>

Formatwechselteile gewährleistet schnelle Umstellungen für verschiedene Flaschendurchmesser, die von einem einzigen Bediener in weniger als 30 Minuten durchgeführt werden können. Die Wechsel der Flaschenhöhen wurden für eine maximale Produktivität vollständig automatisiert. Ein Wirkungsgrad von 98,5 Prozent und die Verarbeitung eines breiten Spektrums von Getränketypen und Abfülltemperaturen sind weitere Beweise der außergewöhnlichen Produktivität des Evofill Glass.

Fokus auf Hygiene und Produktsicherheit

Der usaubere Kronkorken-Verschließer mit seinem offenen Design und dem versetzten Verschließring fügt dem Abfüllprozess ein weiteres Leistungsmerkmal hinzu – und dass ohne Schmierbedarf. Die Edelstahlkonstruktion mit speziellen Düsen für die Reinigung des Verschließbereichs betont die Fokussierung auf optimale Hygiene und Produktsicherheit. Die Lösung verfügt über ein aktualisiertes Waschsysteem mit drei Waschbereichen für maximale Sicherheit, falls eine Flasche zerbricht.

Der Füller Evofill Glass wird optimal ergänzt durch die Gebo-Kronkorkenzuführung Optifeed, die hochwertige, konforme Kronkorken in einem kompakten Raum zuführt. Dies wird durch das integrierte Inspektionssystem erreicht, das ungeeignete Kronkorken erkennt und ohne Stopp auswirft.

Während der Entwicklung der Optifeed-Lösung stand die Nachhaltigkeit auf der Agenda des Konzeptionsteams ganz oben. Das Ergebnis ist eine Lösung, die ohne Luftförderung auskommt und damit die Gefahr von Verunreinigungen ausschließt, die bei der Verwendung von Luft auftreten können. Stattdessen werden die Kronkorken mechanisch bewegt, was den Stromverbrauch unter 1 kW hält. So entsteht ein reibungsloser Handhabungsprozess mit verbesserten Hygienebedingungen und weniger Umweltbelastung.