

COMUNICATO STAMPA

Vogelsang presenta sistemi di triturazione e pompaggio ad Anuga FoodTec 2018

- **RedUnit per la riduzione di solidi provenienti dall'industria alimentare**
- **Pompa a lobi rotativi per lavorazioni delicate nell'industria enologica**

Essen/Oldb. (Germania), 1 Febbraio 2018 – Alla prossima edizione di Anuga FoodTec a Colonia, Germania, **(20 - 23 Marzo, pad. 04.2, stand D020)**, Vogelsang presenterà la RedUnit, la tecnologia modulare per la lavorazione degli scarti alimentari. RedUnit è il sistema compatto dato dalla combinazione del triturratore a due alberi XRipper, del triturratore ad umido RotaCut e della pompa monovite serie CC (CavityComfort). Viene impiegato per il trattamento e la triturazione, sia grossolana che fine, di solidi di grandi dimensioni che vengono facilmente pompati alle successive fasi di lavorazione. “La RedUnit è una tecnologia di triturazione senza precedenti sul mercato, e ha superato il test in molte aziende del settore alimentare,” commenta Harald Vogelsang, A.D. di Vogelsang GmbH & Co. KG. “Abbiamo appena aggiunto un pannello di controllo intelligente, facilmente integrabile nel sistema esistente, che consente di impostare le caratteristiche tecniche delle singole macchine tramite un touchscreen intuitivo.”

RedUnit – unità tuttofare nel settore industriale

La RedUnit è il sistema versatile e compatto per lo smaltimento degli scarti alimentari composta dall'XRipper XRL, ideale per una triturazione grossolana, dal RotaCut RCX per la triturazione più fine dei materiali solidi e dalla pompa monovite che trasporta il prodotto finale, ben omogeneizzato, verso la linea di scarico. La macchina sminuzza facilmente residui di macellazione e pesce, tritura pellami e ossa, e viene anche impiegata per il trattamento e lo smaltimento di altri scarti provenienti dalla produzione alimentare. Il design modulare consente al cliente di scegliere la combinazione di trituratori e pompa più adatta ai suoi fabbisogni. La versatilità e la semplicità di utilizzo rendono la RedUnit il trituratore industriale per eccellenza.

Componenti della RedUnit per i vari stadi di pompaggio e la triturazione

L'**XRipper XRL** è la soluzione specifica in presenza di materiali solidi, grezzi e particolarmente voluminosi. Infatti, tritura scarti di macellazione, involucri di plastica o rifiuti organici provenienti dai supermercati, che vengono poi pompati per ulteriori applicazioni.

Il **RotaCut RCX** tritura finemente e in modo affidabile il materiale fibroso e solido riducendone le dimensioni ad un formato facilmente pompabile. In tal modo, protegge i componenti dell'impianto installati a valle da possibili danni, impedendo l'intasamento di pompe, valvole e tubazioni.

La **pompa monovite serie CC** è il componente della RedUnit che pompa il fluido precedentemente trattato, anche in presenza di corpi estranei con diam. fino a 88 mm.

Tecnologia di pompaggio per l'industria enologica

Oltre alla RedUnit, Vogelsang presenterà anche la sua pompa a lobi rotativi per l'industria del vino. Le pompe trasportano uva e vino delicatamente, evitando così la formazione di schiuma. Possono essere utilizzate per una vasta gamma di applicazioni nella produzione di vino e spumante: pompaggio, travaso, raffreddamento, rimontaggio e imbottigliamento. Inoltre, le pompe possono essere personalizzate sulle specifiche esigenze di ogni cliente. Per piccole aziende vinicole sono disponibili soluzioni mobili che possono essere trasportate facilmente ovunque; mentre per produzioni industriali sono disponibili anche pompe a stazione fissa.

Miscelazione efficace col nuovo Food Mixer di beba Technology

Con il processo di oscillazione dinamica sviluppato da beba Technology, partner di Vogelsang, l'azienda lancia sul mercato il prototipo del Food Mixer, il sistema di miscelazione innovativo e brevettato in tutto il mondo. Le vibrazioni della testa di miscelazione e la viscosità del prodotto omogeneizzano gas e fluidi attraverso un processo di montatura estremamente delicato.

La testa di miscelazione non ha parti che si usurano o rotanti ed è quindi di facile manutenzione. Il suo design verticale consente agli operatori di svuotare sia il prodotto miscelato che il fluido di pulizia, soddisfacendo i requisiti di pulizia "Clean in Place" (CIP), particolarmente diffusa nei settori con rigide esigenze di igiene, come l'industria alimentare. La procedura di oscillazione può anche essere utilizzata per montare prodotti granulosi che si disintegrerebbero durante i comuni processi di miscelazione, a causa delle elevate forze di taglio coinvolte.

Il beba Food Mixer è particolarmente indicato per la produzione di dolci e prodotti da forno, come creme, cioccolato, cialde, gelificanti agar-agar, nonché per yogurt, budini, formaggi, latticini e altri prodotti caseari. Il nuovo procedimento di montatura consente agli operatori di risparmiare sull'uso di materie prime, senza perdite di consistenza.

**Vogelsang ad Anuga FoodTec, 20-23 Marzo 2018, Centro Fieristico di Colonia:
Padiglione 04.2, stand D020**

Per maggiori informazioni, visita: vogelsang.info

Press contact:

Vogelsang GmbH & Co. KG
Violeta Paniello
Marketing Manager Industry and Transportation
Holthöge 10-14
49632 Essen/Oldb., Germany
Tel.: +49 5434 83-229
Email: violeta.paniello@vogelsang.info
Web: www.vogelsang.info

VOCATO public relations GmbH
Sina Oesterreicher,
Friederike Wagner
Braugasse 12
50859 Cologne, Germany
Tel.: +49 2234 60198-11 / -16
soesterreicher@vocato.com /
fwagner@vocato.com
www.vocato.com

Vogelsang:

Vogelsang GmbH & Co. KG sviluppa, produce e distribuisce macchinari e attrezzature di alta ingegneria e di facile manutenzione. La sede centrale si trova a Essen/Oldb. Nella Bassa Sassonia. Fondata nel 1929 come azienda costruttrice di macchinari agricoli, l'azienda è cresciuta fino a diventare specialista nella produzione di tecnologie per l'agricoltura, il biogas, l'industria, i trasporti e il trattamento di acque reflue. Al momento, l'azienda di medie dimensioni, innovativa e a conduzione familiare, impiega più di 800 dipendenti in tutto il mondo. Vogelsang garantisce la massima qualità dei suoi prodotti attraverso le continue attività di ricerca, sviluppo e produzione nella sede principale in Germania. Come azienda internazionale, Vogelsang gestisce centri di produzione nazionali ed esteri. Una fitta rete di società affiliate e consociate le consentono di essere presente in più di 25 sedi in tutto il mondo, in Europa e negli stati più industrializzati. Maggiori informazioni al sito: vogelsang.info



Foto:



Foto 1: La RedUnit è il sistema modulare che offre una vasta gamma di stadi di triturazione.



Foto 2: Il pannello di controllo intelligente della RedUnit con touchscreen intuitivo.



Foto 3: Mobili e versatili: le pompe a lobi rotativi Vogelsang per l'industria enologica.



Foto 4: Le pompe Vogelsang sono adatte a svariate applicazioni nella produzione di vino.

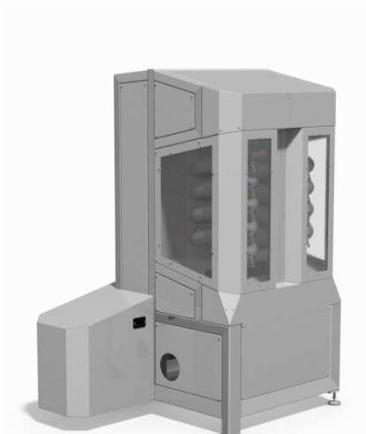


Foto 5: Il prototipo del Food Mixer

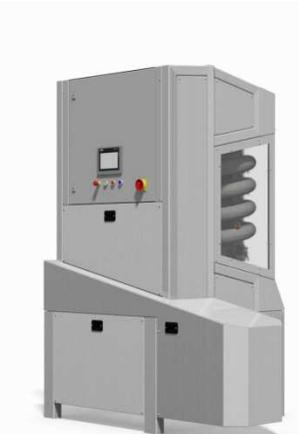


Foto 6: il design verticale del Food Mixer soddisfa i requisiti di "Clean in Place"