



## Vorschau Messen

Januar 2012

### **SPX präsentiert ein starkes Portfolio für innovative Prozesstechnologien auf der Anuga FoodTec 2012**

Das Produkt- und Leistungsportfolio von SPX für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie hilft Herstellern weltweit, eine höhere Prozesseffizienz zu erreichen, die Nachhaltigkeit zu verbessern und eine schnelle Kapitalrendite zu erzielen. Die hochtechnisierten Lösungen des Unternehmens spielen eine wichtige Rolle dabei, der weltweit steigenden Nachfrage nach innovativen und nachhaltigen Produkten und Prozessen gerecht zu werden.

SPX gilt als wichtiger Anbieter für Prozesssysteme und Komponenten und hat eine Reihe von international bekannten Marken aus der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie zusammengeführt, darunter Anhydro, APV, Bran+Luebbe, Gerstenberg Schröder, Johnson Pump, Lightnin, Plenty, Waukesha Cherry-Burrell und e&e. All diese Marken werden am Stand von SPX auf der Anuga FoodTec 2012 repräsentiert: A11/B28 und A31/B38 in Halle 5.1 .

SPX stellt einige neue, kostengünstige und energiesparende Lösungen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie vor. SafeWater ist beispielsweise eine neue umweltfreundliche Technologie, die Reinigungsverfahren revolutioniert. Gezeigt wird außerdem die neue APV Cavimator, die die Leistungsstärke der Kavitation zum Erhitzen von Flüssigkeiten nutzt, ohne Skalaanhäufung oder das Mischen von Flüssigkeiten mit anderen Flüssigkeiten, Gasen oder Feststoffen auf mikroskopischer Ebene, um die Produktqualität und funktionale Leistung zu verbessern. Der Nexus Schabewärmetauscher der Marke SPX Gerstenberg Schröder ist eine weitere innovative Technologie, die CO<sub>2</sub> als Kühlmittel verwendet. SPX wird zudem die neuen FX-Systems™ (Factory Xpress) präsentieren: vormontierte, unabhängige Prozessanlagen, die Prozesstechnologien und -anwendungen mit umfassenden Automationsoptionen innerhalb ultrakurzer Lieferzeiten für eine verkürzte Produktionsvorlaufzeit liefern.

Ein Team aus Experten für Verfahrenstechnik aus der ganzen Welt, darunter Wissenschaftler aus unseren Innovationszentren, wird am Stand sein, um mit Besuchern Ideen auszutauschen und ihnen dabei zu helfen, schnell und effektiv Lösungen zu finden.

Erfahren Sie mehr über unser neuestes Mitglied in der SPX-Familie - e&e und darüber, wie die langjährige Erfahrung des Unternehmens im Bereich Extraktion, Eindampfung, Vakuum- und Gefriertrocknung für die Lebensmittel-, Pharma-, Kosmetik- und Kaffeeindustrie der Schlüssel zu Ihrem Erfolg sein kann.

### **Erstklassige Lösungen**

SPX bietet mit einer starken Synergie der Marken sowie umfassenden Prozesskenntnissen und einer Innovationsplattform Kunden in der Nahrungsmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie eine breite Palette an hochwertigsten Produkten, schlüsselfertigen Systemen und innovativen Lösungen. Eines der wichtigsten Ziele des Unternehmens ist es, Kunden das beste Preis-Leistungs-Verhältnis für innovative Produkte und Lösungen zu bieten.

### **SPX Innovationszentren**

Die Innovationszentren von SPX Flow Technology sind mit Testanlagen gut ausgestattet. Unsere Milch- und Lebensmittelspezialisten arbeiten eng mit den Food-Designern der Kunden zusammen, um neue Systeme und Lösungen zu entwickeln, die den Anforderungen der Industrie und Verbraucher gerecht werden.

Für weitere Informationen über SPX besuchen Sie bitte [www.spx.com](http://www.spx.com)



Nexus (Gerstenberg Schroeder):



FX Systems SafeWater(APV):