



EINFÜHRUNG GEA PROFRY

Professionelle Frittiertechnologie für jetzt und für die Zukunft



Optimieren Sie Ihren Frittierprozess auf

Frittieren stabilisiert Panaden, verbessert die Farbe und Knusprigkeit und verleiht an- und durch-frittierten Lebensmitteln ein unverwechselbares Mundgefühl.

Die Qualität der frittierten Produkte hängt von der Qualität des Öls, seiner Temperatur und dem Ölfluss ab, die allesamt kritische Faktoren darstellen. Akkurate Datensätze bilden den Schlüssel, um Ihren Frittierprozess zu optimieren und die zukünftige Wirtschaftlichkeit präzise vorherzusagen. GEA ProFry wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, all diese Parameter zu kontrollieren und Ihre Abläufe zu verbessern.

In Zeiten, in denen die Preise für Wasser, Öl, Energie und Rohstoffe täglich steigen, besteht Ihre größte Herausforderung darin, die Rentabilität Ihrer frittierten Produkte jetzt und in Zukunft zu sichern. Sie wollen die Produktionskosten so niedrig wie möglich halten und die Ressourcen verwalten. Außerdem möchten Sie Ihre Produkte sicher frittieren und dabei direkten Zugriff auf Ihre Produktionsdaten haben.

Professionelle Frittiertechnologie für jetzt und für die Zukunft

Mit mehr als 50 Jahren Erfahrung in der Frittiertechnologie bietet unsere neueste ProFry-Familie mit verbessertem Ölfluss eine patentierte Inline-Ölqualitätsmessung in Echtzeit sowie eine neue benutzerabhängige GEA SmartControl HMI Bedienoberfläche. Diese Anlage haben wir für jetzt und für die Zukunft gebaut. Wir haben ProFry entwickelt - nur für Sie.



Hohe Produktqualität

Für die Herstellung hochwertiger Frittierprodukte ist die Qualität des Frittieröls entscheidend. Um die gewünschte Farbe, das Aussehen und die Knusprigkeit zu erzielen, ist GEA ProFry mit einem Hochleistungs-Wärmetauscher ausgestattet, der eine einzigartige Oberflächenbehandlung erfährt und dadurch eine effiziente Wärmeübertragung und präzise Temperaturkontrolle gewährleistet.

Um die Oberfläche zu stabilisieren oder das Panadesystem mit kontrollierter Ölaufnahme bei minimiertem Feuchtigkeitsverlust einzustellen, liefert unser fortschrittliches Ölzirkulationssystem bis zu 30 % mehr Ölfluss und erlaubt Feineinstellung selbst während der Produktion.

Die GEA ProFry verfügt außerdem über ein verbessertes aktives Schmutzaustragssystem mit frequenzgesteuerten Antrieben zur optimierten Entfernung (rezeptgesteuert) von sowohl sinkenden als auch schwimmenden Sedimentstoffen (zum Patent angemeldet).

Ressourceneffiziente Fritteuse für mehr Wirtschaftlichkeit

Sie wollen qualitativ hochwertige frittierte Produkte auf die effektivste Art und Weise mit der höchsten Wirtschaftlichkeit herstellen. Gestiegene Betriebskosten bei den Rohstoffen erfordern eine präzisere Kontrolle des Öls, der Energie und des Wassers. GEA ProFry ist eine ressourceneffiziente Fritteuse, die ein erhebliches Einsparpotenzial bietet.

Erweiterte Einblicke in die Produktion, für maximale Prozesskontrolle

Um Ihren Prozess optimieren zu können, sind Daten von höchster Relevanz. Mit produktspezifischen Daten- und Monitoringsoftware können Sie die zukünftige Wirtschaftlichkeit Ihrer Produkte genau vorhersagen – für eine verbesserte Entscheidungsfindung. SmartControl HMI bietet Ihnen eine vereinfachte, personalisierte Bedienplattform, die es Ihnen ermöglicht, wichtige Daten zu exportieren.



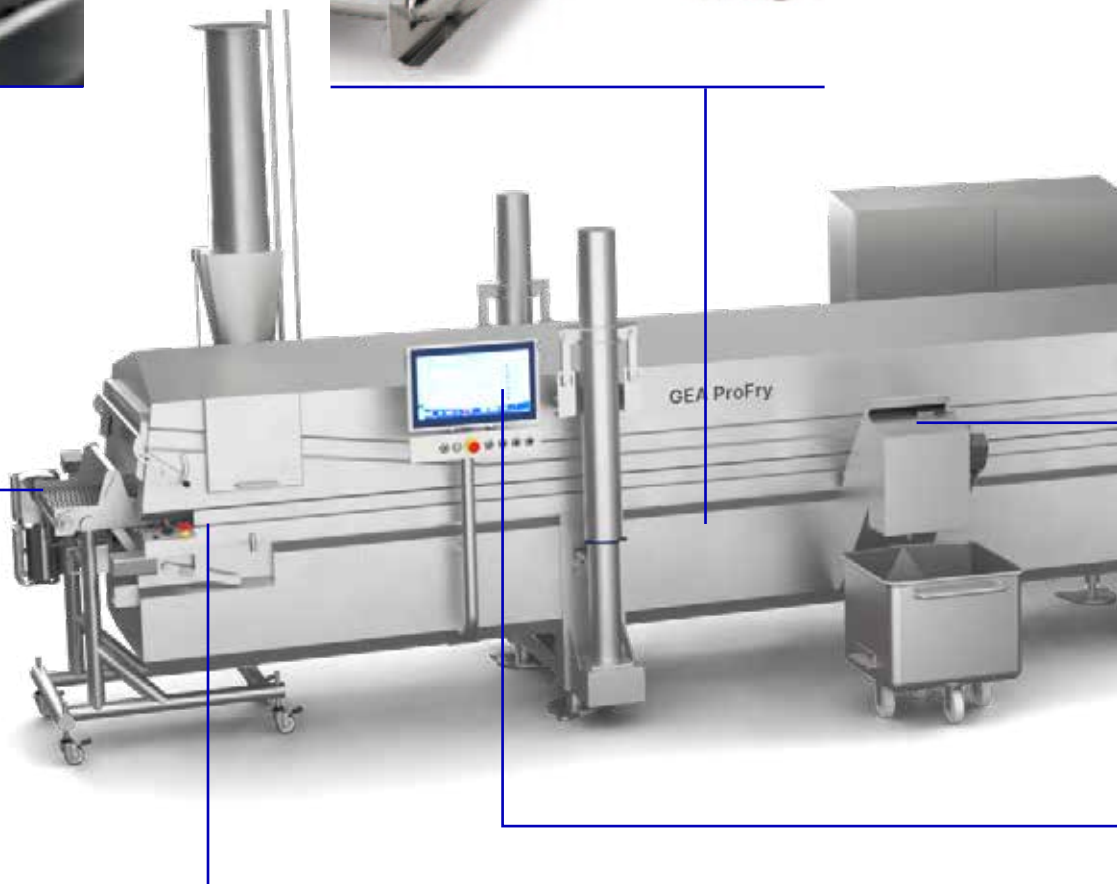
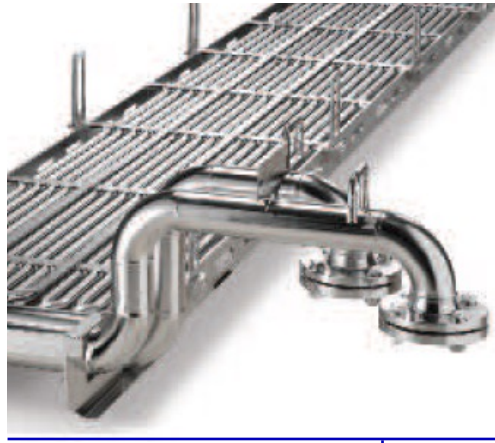
Gleichbleibende Produktqualität auch bei hoher Bandbeladung

Das rezeptgesteuerte, automatische Niederhalteband mit High-Speed-Kit sorgt für eine hervorragende Produktausrichtung und somit zur Minimierung von „Zwillingen“.



Gleichmäßige Erhitzung des Frittieröls für gleichmäßig frittierte Produkte

Das innovative Design des Wärmetauschers mit einzigartiger Oberflächenbehandlung sorgt für eine effiziente Wärmeübertragung verhindert die Überhitzung des Frittieröls, was eine längere Öllebensdauer ermöglicht.



Optimale Ölflusskontrolle für hohe Produktqualität

Das fortschrittliche Ölzirkulationssystem liefert bis zu 30% mehr Ölfluss und erlaubt eine Feineinstellung selbst während der laufenden Produktion. Die Ölzirkulation wird an die Bandgeschwindigkeit zur Aufrechterhaltung einer hervorragenden Produktausrichtung angepasst, wodurch „Zwillinge“ minimiert werden.

Die Lebensdauer des Frittieröls verlängern

Verbessertes aktives Sedimententfernungssystem mit frequenzgesteuerten Antrieben zur adaptiven Entfernung von absinkenden, suspendierten und schwimmenden Sedimentstoffen.



Ressourceneffiziente Fritteuse

Das innovative Design zeichnet sich durch eine hervorragende Isolierung von Haube und Kessel, eine effiziente Wärmeübertragung und eine präzise Temperaturkontrolle bei gleichzeitig hoher Reinigungseffizienz aus. Erreicht wird dieses dank optimierter CIP mit Düsen unter der Haube, überarbeitetem Hygienesdesign und spezieller Oberflächenbehandlung des Wärmetauschers und der Bandrahmen.



Erweiterte Einblicke in die Produktion

Das innovative, hochmoderne GEA Smart-Control HMI passt sich den Präferenzen und Profilen der Benutzer an und bietet eine vereinfachte und individuell angepasste Benutzeroberfläche sowie aufschlussreiche, leicht zu exportierende Produktionsdaten für eine kontinuierliche Prozessoptimierung und -kontrolle.



Inline-Ölqualitätskontrolle

Die Inlinemessung und -überwachung der Ölqualität in Echtzeit trägt zur effizienten Nutzung und zum Ölmanagement bei. Es sammelt automatisch Daten und ermittelt den genauen Ölzustand zu jedem Zeitpunkt, wodurch manuelle Probenahmen überflüssig werden (Patent angemeldet).





Erweiterte Einblicke in die Produktion mit GEA SmartControl HMI

Die neue GEA SmartControl HMI-Plattform läuft auf einem PC. So werden Funktionen freigeschaltet, die bisher nicht genutzt werden konnten, was ein noch nie dagewesenes Maß an Transparenz bezüglich aktueller und historischer Prozessdaten und Ereignisse bietet. Über den 21,5-Zoll-Multitouch-Bildschirm haben die Bediener den gesamten Prozess im Blick und können die notwendigen Anpassungen vornehmen, um die einzelnen Elemente auf dem optimalen Niveau zu halten. Alarmer warnen Sie, wenn ein Datenpunkt aus dem Grenzbereich abweicht. Ein derartiges Maß an Prozesskontrolle gewährleistet, dass Produktivitätsniveau und Produktqualität in perfekter Harmonie gehalten werden.

Das Kontrollsystem kann mit individuellen Bedienerlogins programmiert werden, um eine vollständige Zugangskontrolle zu ermöglichen und alle Informationen in einer individuell bevorzugten Sprache darzustellen, damit die Möglichkeit menschlicher Fehler minimiert wird. Über das HMI können unter anderem folgende Informationen verfügbar gemacht werden: Rezepturen, Schulungshandbücher, Maschinendiagramme und Zugriff auf die GEA Cloud. Die Maschine kann von einem beliebigen PC oder sogar einem Mobiltelefon angesteuert werden. Historische Daten werden für zukünftige Abfragen gespeichert, um alle in der Fritteuse herrschenden Bedingungen zu ermitteln, falls dies erforderlich sein sollte.



GEA SmartControl HMI für erweiterte Einblicke in die Produktion, für maximale Prozesskontrolle

Inline-Überprüfung der Ölqualität in Echtzeit

Ein genauerer Blick auf Ihre Ölqualität gewinnt heutzutage immer mehr an Bedeutung. Einzelhändler legen gesteigerten Wert auf diese Informationen, und auch die gestiegenen Ölpreise machen eine präzisere Kontrolle der Ölqualität erforderlich. Bislang konnte die Ölqualität nur offline gemessen werden. GEA hat nun ein patentiertes System entwickelt, mit dem wir die Ölqualitätsdaten während der Produktion online und in Echtzeit messen und speichern können, was ein effizientes Ölmanagement unterstützt (Patent angemeldet).

Unterstützung für Ihren Erfolg

Großartige Ergebnisse werden selten im Alleingang erzielt, alles ist eine Teamleistung. Deshalb bietet GEA Unterstützung durch erfahrene Lebensmitteltechnologe zur Optimierung Ihres Produktionsprozesses, mit Kursen, die den Bedienern helfen, die Technologie zu verstehen, und einem globalen Serviceprogramm, um die gesamte Anlage bestmöglich zu betreiben.



**GEA Food Processing
& Packaging**

GEA Food Solutions Germany GmbH
Im Ruttert 1
35216 Biedenkopf-Wallau
Deutschland

Tel +49 6461 801 0
gea.com/contact

**Für mehr
Informationen**

