

Frittierten der Zukunft

Neue Fritteusentechnologie von GEA setzt neuen Verarbeitungsstandard

Düsseldorf, 09. November 2023 – GEA bringt sein neues industrielles Fritteusensystem ProFry auf den Markt. Das neue Maschinen-Design für hochwertige frittierte Convenience-Produkte wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Geflügel und insbesondere Backteigartikel, legt den Fokus auf die kritischen Bereiche des Produktionsprozesses und setzt mit seinem patentierten Ölzirkulations- und konditionierungssystem neue technologische Maßstäbe. Darüber hinaus stehen bei dem neuen Fritteusensystem auch Datentransparenz und Rückverfolgbarkeit im Vordergrund. Die fortschrittliche Steuerung sammelt kontinuierlich Prozessdaten von mehreren Datenpunkten in der Maschine.

Luuc van Lankveld, GEA Product Owner Frying, erklärt: "Das **ProFry-System** basiert auf der bewährten Vorgängerlösung sowie auf mehr als 50 Jahren technologischen Know-hows und Erfahrung. Das Ergebnis sind eine höhere Prozesskontrolle, bessere Hygiene, gesteigerte Produktivität sowie verbesserte Produktqualität und -konsistenz. Die Möglichkeit, während des Produktionsprozesses wesentlich mehr Daten zu sammeln, ist ein wichtiger Schritt in Richtung künstliche Intelligenz."

Patentiertes Ölmesssystem

Hochwertiges Speiseöl ist von größter Bedeutung für den Frittierprozess. Das neue System ermöglicht eine wesentlich bessere Überwachung des Ölzustands und gewährleistet im Vergleich zum Vorgängermodell einen um bis zu 30 % besseren Ölfluss. Es sammelt automatisch Daten innerhalb der Anlage und ermittelt jederzeit präzise den Ölzustand, so dass manuelle Probenahmen überflüssig werden. Der Bediener wird bei Abweichungen von den Optimalwerten benachrichtigt und kann im laufenden Prozess direkt Anpassungen vornehmen. Die automatische Inline-Ölmessung wurde von GEA patentiert.

Dank dieser Überwachung kann die Qualität des Frittieröls konstant gehalten werden, indem je nach Bedarf neues oder gebrauchtes Öl nachgefüllt wird. Bei einigen Anwendungen besteht die Möglichkeit, die Menge des nachgefüllten Öls genau auf die vom Produkt aufgenommene Menge abzustimmen, so dass die Maschine bei minimalem Reinigungsaufwand fast ununterbrochen laufen kann.

Die Anlage ist mit einem Schmutztransportsystem und Filtern ausgestattet, die Sediment aus dem Öl entfernen und so ein Verbrennen des Öls verhindern sowie zu einer dauerhaft hohen Öl- und Produktqualität beitragen. Dank reduzierter Sedimentbildung werden auch Reibung und Verschleiß innerhalb der Maschine verringert.

Daten sind Trumpf

Daten sind die Grundlage für jede Optimierung des Produktionsprozesses. Das GEA SmartControl HMI (Human Machine Interface) bietet eine vereinfachte, personalisierte Benutzeroberfläche und

fundierte sowie leicht zu exportierende Daten. Die neue PC-basierte Steuerungsplattform eröffnet neue Möglichkeiten bei der Transparenz in Bezug auf aktuelle und historische Prozessdaten und Ereignisse. Über den 21,5-Zoll-Multitouch-Bildschirm erhalten die Bediener ein vollumfassendes Prozessverständnis und können die notwendigen Anpassungen vornehmen, um alle Parameter auf optimalem Niveau zu halten. Eine derart umfassende Prozesskontrolle gewährleistet erstklassige Produktivität bei gleichbleibend hoher Produktqualität.

Die Steuerung kann anhand individueller Bedienerdaten programmiert werden, um eine lückenlose Zugriffskontrolle zu gewährleisten und Informationen in der vom Benutzer bevorzugten Sprache bereitzustellen, was dabei hilft, Bedienerfehler auf ein Minimum zu reduzieren. Auch die Verfolgung von Parameteränderungen durch den Benutzer ist möglich. Über das HMI besteht Zugriff auf das Internet sowie auf Informationen in Form von Rezepten, Schulungshandbüchern und Maschinendiagrammen. Die historischen Daten werden für eine spätere Abfrage gespeichert, so dass alle in der Fritteuse herrschenden Bedingungen bei Bedarf jederzeit ermittelt werden können.

Gesteigerte Energieeffizienz

Haube und Kessel wurden nicht nur robuster und belastbarer gestaltet, sondern auch besser isoliert. Dies sorgt neben einer verbesserten Nachhaltigkeit und Arbeitssicherheit für eine effizientere Wärmeübertragung und genauere Temperaturregelung. Der hocheffiziente Wärmetauscher optimiert die Wärmeübertragung auf das Prozessöl, was eine niedrigere Thermoöltemperatur und damit niedrigere Betriebskosten der Thermoölanlage ermöglicht. Dank frequenzgesteuerter Absaugung kann die effizienteste Drehzahl gewählt und somit eine Reduzierung der Grundlast um bis zu 8 % erreicht werden.

GEA hat außerdem eine Reihe weiterer Entwicklungen an der Fritteusenreihe ProFry vorgenommen, die zu einer erheblichen Steigerung von Produktivität und Produktqualität beitragen. Es stehen fünf Modelle zur Auswahl mit einer Länge von 5 m, 6 m, 7,5 m, 9 m und neuerdings auch 11 m, jeweils mit einer Bandbreite von 650 mm oder 1050 mm.

gea.com

Bildübersicht (Download-Link für fünf hochaufgelöste Bilder)

Bild 1: GEA ProFry: GEAs neues Friteusensystem für hochwertige, frittierte Convenienceprodukte. Quelle: GEA

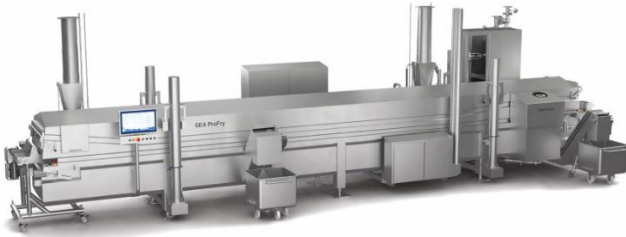


Bild 2: Hochwertige frittierte Hähnchen mit der neuen Friteuse GEA ProFry. Quelle: GEA



Bild 3: Karaage ist knusprig frittiertes und schmackhaft mariniertes Hähnchenfleisch auf japanische Art - hochwertig hergestellt mit dem GEA ProFry. Quelle: GEA





Bild 4: Hochwertig frittierte Fischstäbchen mit dem GEA ProFry. Quelle: GEA



Bild 5: Frittierte Mozzarella Sticks – hochwertig verarbeitet mit dem neuen Frittiersystem GEA ProFry. Quelle: GEA

HINWEIS FÜR DIE REDAKTION

- Weitere **Informationen** zu GEA
- **Das neue GEA ProFry-System**
- Zur GEA **Mediathek**
- Übersicht **Presstetermine**
- Folgen Sie GEA auf [in](#) [t](#) [v](#)

Media Relations

GEA Group Aktiengesellschaft
Nicole Meierotto
Peter-Müller-Str. 12, 40468 Düsseldorf
Telefon +49 211 9136-1503
nicole.meierotto@gea.com

Über GEA

GEA ist weltweit einer der größten Systemanbieter für die Nahrungsmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie. Der 1881 gegründete und international tätige Technologiekonzern fokussiert sich dabei auf Maschinen und Anlagen sowie auf anspruchsvolle Prozesstechnik, Komponenten und umfassende Servicedienstleistungen. Mit mehr als 18.000 Beschäftigten in fünf Divisionen und 62 Ländern generierte der Konzern im Geschäftsjahr 2022 einen Umsatz von über 5,1 Mrd. EUR. Weltweit verbessern die Anlagen, Prozesse und Komponenten von GEA die Effizienz und Nachhaltigkeit von Produktionsprozessen. Sie tragen erheblich dazu bei, den CO₂-Ausstoß, den Einsatz von Plastik und Lebensmittelabfall zu reduzieren. Dadurch leistet GEA einen entscheidenden Beitrag auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft, ganz im Sinne des Unternehmensleitbildes: „Engineering for a better world“.

GEA ist im deutschen MDAX und im STOXX® Europe 600 Index notiert und gehört zu den Unternehmen, aus denen sich die Nachhaltigkeitsindizes DAX 50 ESG, Dow Jones Sustainability Europe und MSCI Global Sustainability zusammensetzen.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter [gea.com](https://www.gea.com).

Sollten Sie keine weiteren Mitteilungen der GEA erhalten wollen, senden Sie bitte eine E-Mail an pr@gea.com.