

Ruland: Zuverlässige Produktionsanlagen für innovative Produkte

Anuga FoodTec 2024, Halle 4.1, Stand A011: Auch für die Herstellung neuer veganer Produkte bietet Ruland State of the Art-Prozessanlagen

Pflanzliche und vegane Alternativen zu Milchprodukten sind voll im Trend. Gerade bei neuen Produkten aus innovativen Proteinquellen und Rohstoffen entstehen technologische Herausforderungen an den Produktionsprozess. Mit seinem langjährigen Know-how im Anlagenbau designt und baut Ruland Engineering & Consulting auch für neu entwickelte Produkte zuverlässige Prozessanlagen.



Funktioniert die Produktidee reproduzierbar im Labor, unterstützt Ruland die Übertragung von Technologien und Parametern auf den industriellen Herstellungsprozess. Der Anlagenbauer kombiniert in dieser Engineering-Phase das Produkt-Know-how des Kunden mit Standardanforderungen an den Anlagenbau: Zuverlässiges Engineering mit Risiko- und Kostenbetrachtung, Produktsicherheit, kontinuierliche Produktqualität, Einhaltung aller Hygienestandards und gesetzlicher Vorschriften.

Für ein erfolgreiches Projekt ist entscheidend, den gesamten Herstellungsprozess über alle Stufen zu verstehen und die passende Prozesstechnik auszuwählen. Neben dem Anlagendesign sind Gebäudeverhältnisse, die Infrastruktur für die Medienversorgung sowie die Dimensionierung von Rohrleitungen, Medienanschlüssen und die Energieversorgung ausschlaggebend für die Auslegung.

So entsteht eine funktionierende und rentable Prozessanlage für die industrielle Produktion. Dabei fließt das Know-how des Anlagenbauers und die branchenübergreifende Erfahrung aus allen Flüssigprodukt-Projekten ein. Der Kunde erhält über eine zuverlässige Produktionsanlage für seine Innovation mit stabiler Produktqualität und dem gewünschten Output, um sein Produkt erfolgreich im Markt zu platzieren.

Auf der Anuga FoodTec stehen die Ruland-Experten für alle Themen rund um den Anlagenbau für konventionelle oder innovative Flüssigkeiten als Ansprechpartner zur Verfügung.