
Nussverarbeitung.
Innovative
Prozesslösungen.
Innovations for a better world.
BÜHLER

Nachhaltige Lösungen für die Nuss-Industrie. **Lebensmittelsicher und effizient verarbeitet.**







Für jede Nusssorte und Prozessstufe bietet Bühler die passende Lösung: vom Wareneingang bis zum fertigen Endprodukt, und das mit hoher Effizienz und unter Beachtung strenger Standards der Lebensmittelsicherheit.

Bühler hat jahrzehntelange Erfahrung in der industriellen Verarbeitung von Nüssen: Hasel-, Erd- oder Cashewnüsse, Pistazien oder Mandeln werden mit grosser Sorgfalt behandelt. Hierbei liefert Bühler Lösungen für einzelne Prozessstufen oder auch komplette Anlagen, inklusive hochmoderner Automatisierungslösungen, alles aus einer Hand.

Das Rösten ist einer der Kernprozesse in der Nussverarbeitung. Daher bietet Bühler hierzu ein unvergleichliches Portfolio und Prozesswissen an. Egal, ob für kleine oder grosse Durchsätze, ob kontinuierliche oder chargenbetriebene Verfahrensweise, alle Röstsysteme von Bühler erzielen durch ihre einzigartigen Luftführungssysteme eine hervorragende und gleichmässige Röstqualität. Verschiedene Schäl-, Hack- und Mahlsysteme komplettieren das Angebot – für eine energie- und kostensparende Nuss- und Ölsamenverarbeitung.

Nahrungsmittelsicherheit steht bei Bühler immer im Mittelpunkt. Im hoch innovativen und in seiner Wirkungsweise einzigartigen Solano SSP-Pasteurisierungsverfahren wird die Salmonellenzahl bei Mandeln, Nüssen und Samen äusserst effektiv und schonend reduziert.

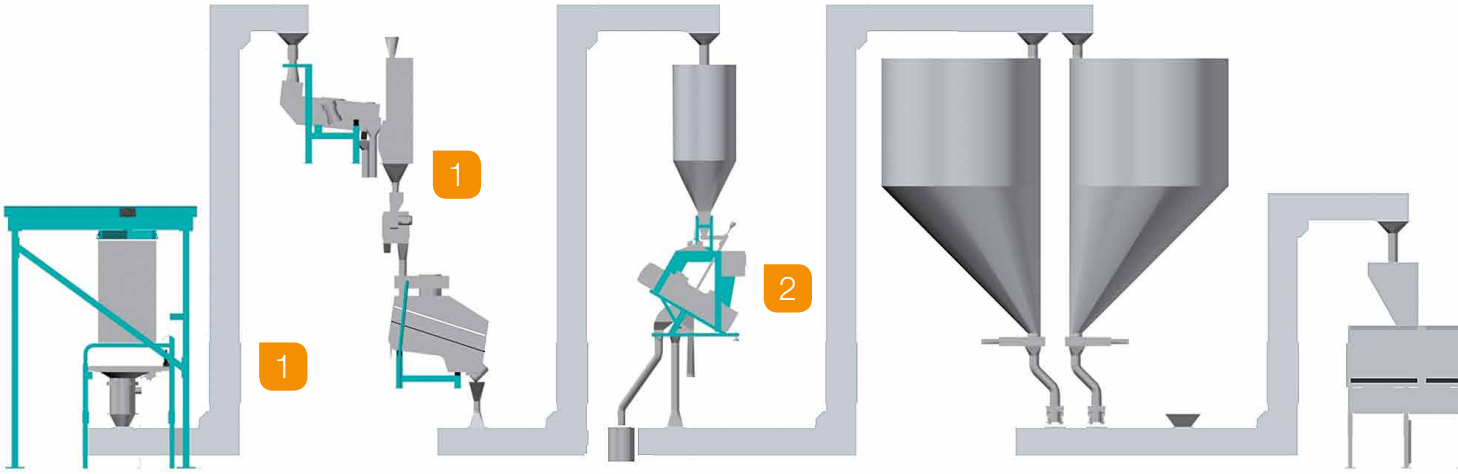
Optische Sortierlösungen von Bühler SORTEX® wiederum sorgen dafür, dass nur einwandfreie Rohwaren in die spätere Verarbeitung gehen – Fremdkörper, beschädigte und befallene Nüsse werden zuverlässig aussortiert.

Bühler bietet jedoch mehr als wegweisende Technologien an. Dank umfassendem Serviceangebot und Vertretungen in 140 Ländern steht Bühler Kunden vor Ort zur Seite: mit Technikern und Ersatzteilen, mit Schulungen und mit Versuchsanlagen zur Prozess- und Produktoptimierung.



Auf vielfältige Weise verfeinert, als Ingredienzien oder ganz einfach pur – Nüsse werden weltweit als kulinarische Bereicherung geschätzt. So vielfältig die Nusssorten und ihre Geschmäcker, so vielfältig sind auch die Möglichkeiten der Verarbeitung: als ganze Nüsse oder gehackt, mit und ohne Schale, geröstet oder blanchiert, als Mehl oder Paste.

Die Wertschöpfungskette im Blick.
Vom Wareneingang bis zum fertigen Produkt.









Reinigung/Transport

Massgeschneiderte, zuverlässige und effiziente Lösungen für:
- das Reinigen und Transportieren innerhalb der Anlage
- das Separieren von unerwünschten Bestandteilen
- Pneumatische oder mechanische Förderanlagen
- weltweite Realisation von Projekten jeder Grösse

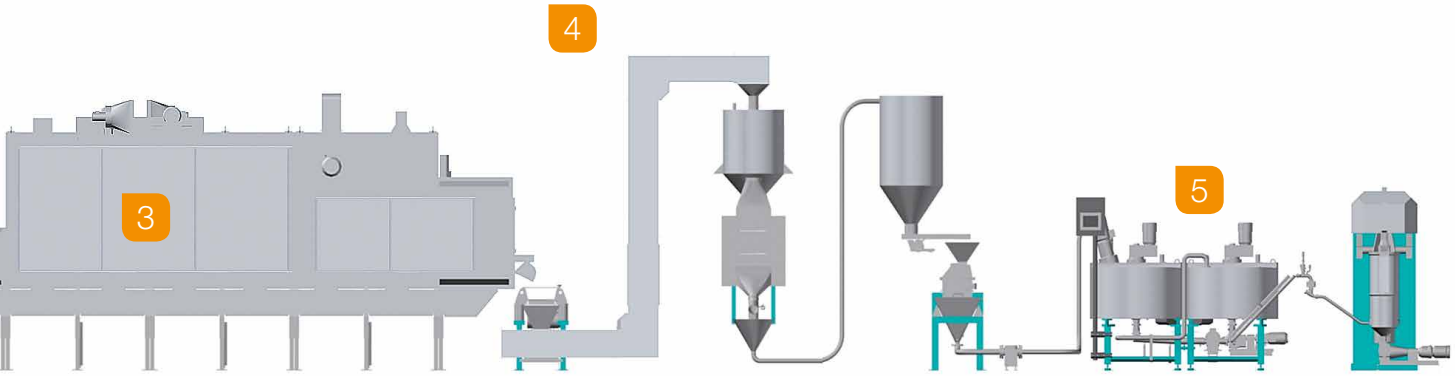
Optische Sortierung

Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und Qualität durch:
- Entfernen von Fremdmaterialien und schadhaften Nüssen
- Sortierung nach Grösse/Form
- Entfernung von blanchierten Nüssen mit Verfärbungen oder nicht entfernten Häutchen
- Reduzierung des Aflatoxin-Gehalts durch effiziente Entfernung von befallenen Nüssen

Rösten

- Chargenbetriebene Röster für anspruchsvolle Röstqualitäten oder kontinuierliche Trockner und Röster für hohe Durchsätze bis zu 20.000 kg/h
- Einzigartige Luftführungssysteme für ausgezeichnete und gleichmässige Produktqualität, Farbe und Feuchtigkeitsgehalt

Komplette Nuss-Linie mit zentraler Automatisierung: Jeder Prozessschritt ist von Bedeutung bei der Verarbeitung der Rohware zu wertvollen Nussprodukten.





Pasteurisieren

- Behutsame Pasteurisierung von mehr als 5-log-Einheiten
- Für alle Arten und Formen von Nüssen, Kakaobohnen und Ölsaaten geeignet
- Leistung von bis zu 1.500 kg/h pro Prozesszone
- Pasteurisieren und Rösten in einem System möglich
- Patentiertes und TERP-akzeptiertes Pasteurisationsverfahren



Zerkleinern/ Vermahlen

- Zerkleinern und Vermahlen von Nüssen zu Bruchstücken, Mehlen oder Pasten
- Sehr fein gemahlene Pasten mit Feinheiten unter 20 µm möglich
- Stabiler Prozess, auch bei unterschiedlichen Produktqualitäten



Automation

- WinCos® Automatisierungslösung für die Steuerung und Überwachung von Produktionsanlagen
- Bewährte Prozess-Visualisierungen sowie umfangreiche Schnittstellen und Funktionen
- Rezeptgesteuerte Prozesse für gleichbleibende Produktqualitäten und die Rückverfolgbarkeit der Chargen

Bewährte Reinigungs- und Handlinglösungen. **Von der Warenaufgabe bis zur Absackung.**



Bühler TUBO Schubelementeförderer



Sortier- und Klassiermaschine mit Aspirationskanal

Reinigungs- und Handlinglösungen für Nüsse sind zentrale Elemente der betrieblichen Effizienz, der Produktqualität und der Rückverfolgbarkeit einer Fertigungslinie. Bei Bühler profitieren Kunden von einem umfangreichen Lösungsportfolio und globaler Engineeringerfahrung im Anlagenbau.

Die schonende Beförderung und effiziente Reinigung von rohen und verarbeiteten Nussprodukten sind massgebliche Prozessschritte für mittlere und grosse Produktionsbetriebe.

Ob in Säcken, Big-Bags oder Containern geliefert, Nüsse müssen in der richtigen Qualität für die weiteren Bearbeitungsschritte verfügbar sein. Modulare Reinigungslösungen trennen Staub, Steine und andere Fremdmaterialien sehr effizient und schonend mit einer starken und präzise justierbaren Aspiration.

Zum Transport zwischen einzelnen Prozessstufen greift Bühler je nach Einsatzzweck und Anforderung auf ein grosses Leistungsabgebot verschiedenster Technologien, wie zum Beispiel Pendelbecherwerke, pneumatische Fördersysteme, Vibrationsfördersysteme oder den innovativen und patentierten Schubelementeförderer TUBO, zurück.

Vorteile für den Kunden:
- Höchste Reinheit der Nüsse, auch bei hohem Durchsatz
- Systemelemente speziell für Nussanwendungen
- Alle Arten von mechanischen, pneumatischen oder kombinierten Förderlösungen verfügbar
- Endprodukte in konstant hoher Qualität



Bühler ist Technologiepartner vieler lebensmittelverarbeitenden Industrien und hält führende Marktpositionen in der Verarbeitung von wertvollen Rohmaterialien zu höherwertigen Produkten. Als Anbieter von Komplettanlagen bietet Bühler praxiserprobte Lösungen für die gesamte Wertschöpfungskette – vom Wareneingang bis zur Lagerung des Endprodukts.

Reinigungsanlage für Haselnüsse

Optische Hochleistungs-Sortierlösungen. **Massgeschneidert für die Nussverarbeitung.**



Nussverarbeiter mit den höchsten Standards in Sachen Lebensmittelsicherheit, Qualität und Ertrag setzen auf optische Sortierer von Bühler SORTEX®. Deren hochmoderne Kamera- und Beleuchtungstechnologien sortieren selbst schwer zu erkennende Defekte und Fremdmaterialien in allen Prozessschritten von Nussverarbeitungslinien effizient und zuverlässig aus.

SORTEX® steht seit 1947 für innovative optische Sortiertechnologien. Die Sortiermaschinen sind mit revolutionären Innovationen wie der SORTEX® BioVision™-Technologie, InGaAsHD™-Kameras der neuesten Generation, eigens entwickelten Farbkameras und intelligenter PROfile™-Sortiertechnologie ausgestattet. Diese zukunftsweisenden Features wurden speziell für die Aussortierung von schwer zu erkennenden Verunreinigungen entwickelt, erkennen deutliche und geringfügige Farbabweichungen sowie Fremdmaterialien derselben Farbe und reduzieren die Kontamination mit Aflatoxin. All das mit höchster Zuverlässigkeit, Präzision und Genauigkeit, um Ihre wertvollen Produkte zu schützen.

Highlights SORTEX®:

– Hilft Nussverarbeitern, strenge Sicherheitsnormen durch die Aussortierung von minderwertigen Nüssen und von mit Aspergillus flavus befallenen Nüssen zu erfüllen
– Steigerung des Produktwerts und Ertrags durch präzise Aussortierung von unerwünschten Produkten und Fremdmaterialien
– Gleichbleibende Leistung und minimale Ausfallzeiten im täglichen Betrieb
– Optische Sortierlösung vom Systemanbieter der Gesamtanlage



Bühler SORTEX® A



Bühler SORTEX® E BioVision™

SORTEX® A-Reihe

Diese Sortierer sind in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich: mit MultiVision™-, ColorVision™- und DualVision™-Inspektionssystemen und in drei unterschiedlichen Rahmengrössen. SORTEX® A bietet Nussverarbeitern jeder Grösse massgeschneiderte Optionen für ihre individuellen Anforderungen.

Die SORTEX® A-Reihe ist neben den InGaAsHD™- und PROfile™-(Form)-Sortiertechnologien mit fortschrittlichen Inspektionssystemen ausgestattet und bietet ausgezeichnete Sortierleistungen mit erstklassigen Ergebnissen in der Entfernung von deutlichen, aber auch unauffälligen Farbdefekten und Fremdmaterialien.

Durch die Sortierung nach Farbe, Grösse und Form entsteht ein einheitliches Endprodukt von hoher Qualität.

Weiterhin verfügen die Maschinen über eine leistungsfähige SmartEject™-Technologie, eine automatische Kalibrierungsfunktion, Produktnachverfolgung und versiegelte optische Gehäuse und Schaltkästen (IP5X) für den stabilen und zuverlässigen Betrieb, selbst in sehr staubiger Umgebung.

SORTEX® E BioVision™

Diese Bühler Lösung revolutioniert die Nusssortierung. Sie ist mit der bahnbrechenden SORTEX BioVision™-Technologie ausgestattet, die die spektralen und räumlichen Unterschiede zwischen Nuss, Schale und Fremdmaterial erkennt. Das System kann bis zu 50 % kleinere Fremdmaterialien erkennen und aussortieren – trotz höherer Verarbeitungskapazität im Vergleich zu anderen Lösungen.

Die SORTEX E BioVision™ ist zudem mit proprietären Farb-, InGaAsHD™- und PROfile™-(Form)-Sortiertechnologien kombinierbar. Diese bieten erhöhe Produktsicherheit durch die Erkennung von Farbdefekten, Schalen und Fremdmaterialien im Infrarotbereich und durch die Erkennung von Grösse, Form und Farbeigenschaften.

Die Betriebssoftware ermöglicht es, mit nur einem Einrichtungsprozess den Sortierer für mehrere Nussarten einzusetzen, was die manuelle Bedienung verringert und die Standzeiten maximiert. Das integrierte Klimakontrollsystem stellt sicher, dass der Sortierer auch unter verschiedenen Umgebungsbedingungen eine gleichbleibende Leistung liefert.



In Ordnung



Aussortiert



In Ordnung



Aussortiert

Massgeschneiderte Röstsysteme.
Für jede Anwendung die perfekte Lösung.



Bühler AeroRoast™ für die Verarbeitung ungeschälter Erdnüsse

Der Röstprozess ist das zentrale Element zur Entwicklung der typischen Nuss-Charakteristiken wie Aroma, Textur und Produktfarbe. Heissluft-Röstsysteme von Bühler sind für ihre hohe Röstqualität bekannt und decken die Anforderungen sowohl grosser als auch kleiner Nussverarbeiter perfekt ab.

Chargenrösten

Der Solano besticht durch seine aussergewöhnliche Flexibilität: Der Chargenbetrieb mit einem Füllvolumen von 1.000 Liter pro Modul erlaubt verschiedenste Röstprofile für zahlreiche Nüsse und Ölsamen in unterschiedlichen Formen. Darüber hinaus sorgt das speziell entwickelte und patentierte Röstverfahren für eine lange Haltbarkeit der verschiedenen Produkte. Die optionale Pasteurisationstechnologie SSP ermöglicht eine Dampfentkeimung von mehr als 5-log-Einheiten bei vegetativen Mikroorganismen wie Salmonellen.

Highlights Solano:
- Enorme Flexibilität hinsichtlich Röstrezepten und Produktvielfalt für zahlreiche Nusssorten und Samen
- Lange Haltbarkeit der Nüsse dank bewährtem Zwei-Stufen-Röstverfahren
- Optionale 5-log-Pasteurisation, unabhängig vom Röstgrad
- Leistung ca. 1.000 kg/h pro Prozesszone (produkt-/rezeptabhängig)



Bühler AeroRoast™ – Bandtrockner und -röster für hohe Durchsätze



Vertikaler Schachtröster Barth RoaStar mit zwei Röstzonen und einer Kühlzone

Mit einem Füllvolumen von 70 bis 100 kg und einem attraktiven Preis bedient der Zonda 100 RS kleine Röstbetriebe und Neueinsteiger, die dank der Flexibilität spezieller Röstprofile eine grösstmögliche Differenzierung am Markt erzielen möchten.

Highlights Zonda:
– Enorme Flexibilität hinsichtlich der möglichen Röstrezepte
– Konduktive Trommelbeheizung für die Entwicklung spezieller Röstaromen
– Optionale 5-log-Pasteurisation, erzielt durch Wassereinspritzung in die Rösttrommel (rezeptabhängig)
– Leistung ca. 100–150 kg/h (produkt-/rezeptabhängig)



Zonda RS Gourmet- und Craft-Röster für kleine und mittlere Betriebsgrössen

Kontinuierliches Rösten

Der modular aufgebaute AeroRoast™, der auch beim Trocknen von Nüssen Anwendung findet, zeichnet sich durch einen geregelten Dualplenum-Luftstrom aus, der die gleichmässige Luftverteilung über das gesamte Transportband sicherstellt.

Highlights AeroRoast™:
– Dualplenum-Luftstrom für gleichmässige Röstergebnisse
– Präzise Luftstromkontrolle für gleichbleibende thermische Inaktivierung
– Grosser Leistungsbereich von 1.000–20.000 kg/h

Der modulare, vertikale Schachtröster Barth RoaStar garantiert eine äusserst sanfte Behandlung von Nüssen, da das Röstgut ausschliesslich durch sein Eigengewicht fortbewegt wird.

Highlights Barth RoaStar:
– Platzsparend durch vertikales Design
– Wenige bewegliche Teile führen zu einem geringen Verschleiss und weniger Wartungsbedarf
– Energieeffizient dank optionaler Wärmerückgewinnung
– Leistungsbereich von 400–3.000 kg/h

Vorteile für den Kunden:
– Für jede Anforderung das optimale Röstsystem
– Kontrollierte, gleichmässige und produktschonende Heissluft-Röstung
– Bewährte, langlebige Röstsysteme
– Hohe Hygienestandards für sicheren Betrieb

Pasteurisationssystem Solano SSP.
Effiziente und schonende Keimzahlreduktion.



Der Solano SSP Pasteurisierer ermöglicht eine effiziente und schonende Dampfpasteurisation von verschiedensten granularen Produkten und bietet zudem die Möglichkeit einer anschliessenden Röstung in der gleichen Prozesszone. Die patentierte Pasteurisierungstechnologie erzielt eine Inaktivierung von pathogenen Mikroorganismen, zum Beispiel Salmonellen, um mehr als 5-log-Einheiten.

Effektiv und behutsam

Die effiziente und behutsame Pasteurisation im Solano SSP basiert auf einer Dampfentkeimung in einem kontrollierten Batch-Prozess. Das System erzielt eine behutsame Keimzahlreduktion mittels kontrollierter Kondensation von Dampf auf der Produktoberfläche.

Dieses patentierte und technologisch anspruchsvolle Verfahren zeichnet sich durch zwei Prozessschritte aus: Zuerst wird das Produkts auf eine Temperatur knapp unterhalb der Verdampfungstemperatur vorgeheizt. Die anschliessende Dampfinjektion in den Prozessraum ermöglicht innerhalb von wenigen Minuten eine Reduktion von mehr als 5-log-Einheiten bei pathogenen Keimen, zum Beispiel Salmonellen. Möglich wird dies über die Einbringung von Dampf in den Prozessraum an mehr als 50 Stellen zur gleichen Zeit, wodurch sich eine gleichmässige und behutsame Pasteurisation erzielen lässt.

Pasteurisieren und Rösten in einem System

Der Solano SSP bietet eine enorme Flexibilität hinsichtlich der Anwendungen. Neben der reinen Pasteurisation kann der Solano SSP im Chargenbetrieb eine ausserordentlich gleichmässige Röstung verschiedenster Produkte, von kleinen Ölsaaten wie Sesam bis hin zu grossen Nusssorten, erzielen.





Die innovative Luftverteilung sorgt für eine homogene Energieeinleitung auf jedes einzelne Röstgut, wodurch eine optimale Aroma- und Geschmacksentwicklung der gesamten Charge erreicht wird. Der von Bühler entwickelte und patentierte Zwei-Stufen-Röstprozess erhält weitestgehend die Mikrostruktur der Nüsse und sorgt damit für eine unübertroffene Haltbarkeit: Die Oxidationsgeschwindigkeit von Nüssen reduziert sich im Vergleich zu herkömmlichen Röstprozessen um den Faktor 2,5. Zum Erreichen höherer Durchsätze können beim Solano SSP mehrere Prozesszonen modular aneinandergereiht werden.

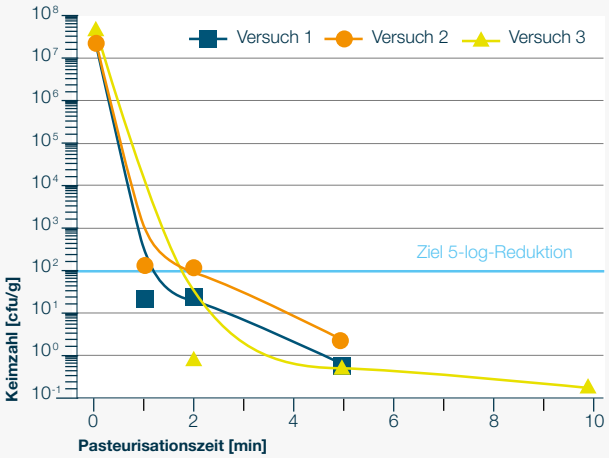
Vorteile für den Kunden:

- Behutsame Pasteurisierung von mehr als 5-log-Einheiten
- Für alle Arten von Nüssen, Kakaobohnen und Ölsaaten
- Leistung von bis zu 1.500 kg/h pro Prozesszone
- Pasteurisieren und Rösten in einem System möglich
- Patentierte und TERP-akzeptierte Pasteurisation

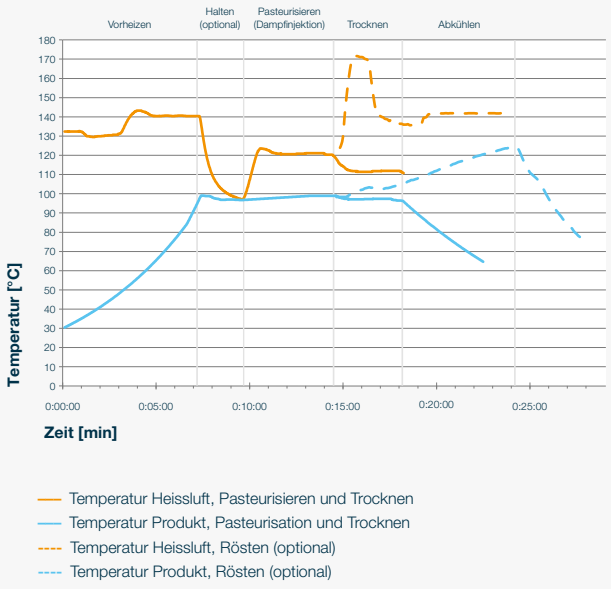


Solano SSP

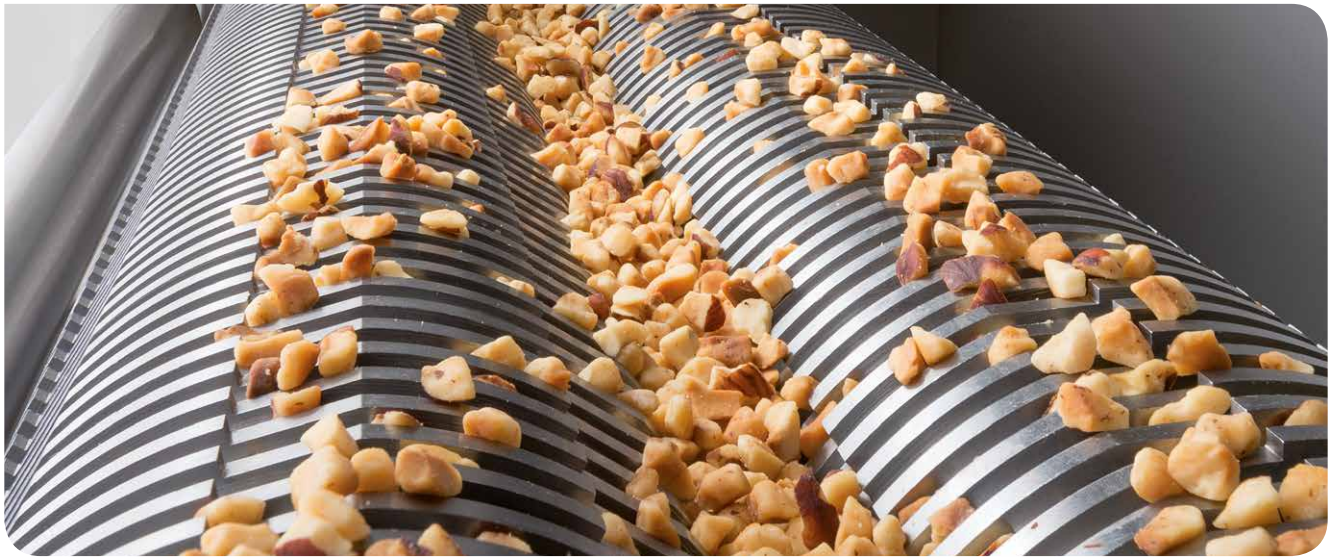
Log-Reduktion von *Enterococcus faecium* (Surrogat von *Salmonella SE PT 30)*



Temperaturverlauf Solano SSP



Zerkleinerung und Vermahlung.
Präzise Lösungen vom Technologieführer.

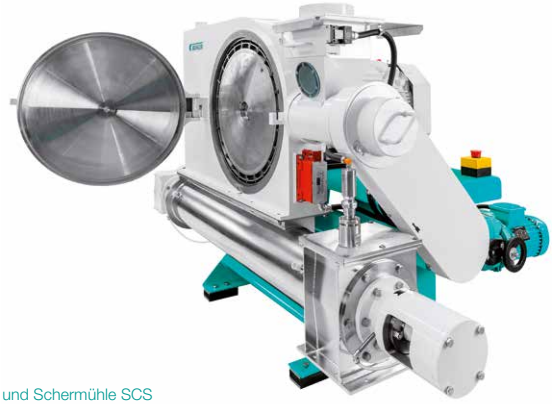


Hackmaschine Barth CM für Nussbruchstücke

Bühler Vermahlungs- und Zerkleinerungstechnologien sind weltweit im Einsatz. Die Lösungen für Nüsse umfassen sowohl kleinformatige Mühlen für die Vorvermahlung als auch grossvolumige Rührwerksmühlen und Walzwerke für die Feinvermahlung. Alle Lösungen zeichnen sich durch Präzision, Energieeffizienz und hohe Lebensmittelsicherheit aus.

Die Schlagmühle UniMill von Bühler ist für die effiziente Zerkleinerung von Nüssen und für die Vermahlung zu Nussmehl konzipiert. Das Anwendungsspektrum umfasst geröstete Haselnüsse, Mandeln und weitere Nusssorten, aber auch Schokolade, Krokant, Karamell und Kakaonibs.

Zur Herstellung von Nussbruchstücken kommt die Hackmaschine Barth CM zum Einsatz. Hierbei handelt es sich um ein stufenloses Verfahren, bei dem die Nüsse zwischen rotierenden Walzen gebrochen werden. Dieser Prozess kombiniert eine optimale Ausbeute mit einem breiten Korngrössenspektrum. Im Vergleich zu Schneideverfahren ist der Energieverbrauch und Wartungsaufwand der Barth CM sehr niedrig. Beim Brechvorgang durchläuft das Produkt drei übereinander angeordnete Walzenpaare. Aufgrund der besonderen Oberflächenstruktur der Walzen ist eine hochpräzise Einstellung der gewünschten Korngrössenverteilung von grob bis fein möglich – für optimale Hackergebnisse. Der Leistungsbereich liegt dabei je nach Anwendung bei bis zu 700 kg/h.



Prall- und Schermühle SCS



NOVA™ Rührwerksmühle für Nusspasten



Bühler SD Walzmühle für sehr feine Nusspasten

Füll- oder Streichpasten

Für die effiziente Herstellung von Nusspasten setzt Bühler auf die Kombination zweier bewährter Prozessstufen, die zusammen höchste Produktqualitäten erzeugen. In der Vorvermahlung werden die Nüsse zu einer pumpfähigen Masse verflüssigt. In der nachgeschalteten Feinvermahlung erfolgt die Vermahlung der Nuss-Feststoffpartikel bis zur geforderten Endfeinheit.

Bühler setzt für die Vorvermahlung auf die Schlagmühle UniMill oder die Prall- und Schermühle SCS. In der Feinvermahlung werden die in der Schokoladenindustrie bewährten Rührwerksmühlen Nova S und Cenomic™ oder diverse Walzentechnologien eingesetzt. Mit diesen Lösungen sind niedrige Prozesstemperaturen, eine enge Partikelgrössenverteilung und Endfeinheiten von bis zu 20 µm möglich. Ergänzend bietet Bühler zahlreiche Komponenten zur Dosierung und Mischung von trockenen oder flüssigen Zutaten.

Die ausgereiften und in der Praxis erprobten Lösungen eignen sich für kleine Durchsätze von wenigen 100 kg/h bis hin zu Kapazitäten mit mehreren Tonnen pro Stunde.

Vorteile für den Kunden:

– Hochpräzise Systeme für optimale Zerkleinerungs- und Vermahlungsresultate
– Lösungen für alle Prozessstufen aus einer Hand – vom Dosieren über Mischen bis einschliesslich Kühlung
– Systeme für kleine (100 kg/h), mittlere und grosse (> 1.000 kg/h) Durchsätze
– Sehr fein gemahlene Pasten mit Feinheiten bis zu 20 µm möglich
– Hohe Energieeffizienz und Lebensmittelsicherheit



SmartChoc™ Vermahlungssystem mit Mischeinheiten und horizontaler Rührwerksmühle

Globaler Partner für komplette Anlagen. **Kompetente Lösungen aus einer Hand.**





Jede Anlage zur Nussverarbeitung ist einzigartig und erfordert kundenspezifische Prozesslösungen. Bühler plant, installiert und automatisiert entsprechend den Anforderungen der Kunden komplette Linien für Nüsse verschiedenster Sorten.

Bühler kennt die gesamte Wertschöpfungskette bei der Verarbeitung von Nüssen: von der Rohwarenannahme, Reinigung und Sortierung bis hin zu den Prozessschritten Entkeimen, Rösten, Hacken und Vermahlen.

Die eingesetzten Lösungen zeichnen sich durch hohe Effizienz, zuverlässigen Betrieb und einfache Wartung aus. Die benutzerfreundliche Bedienung, die Rückverfolgbarkeit der Produkte und die kompromisslose Sicherheit sind weitere Pluspunkte – egal ob es sich um einzelne Prozessstufen oder ganze Anlagen handelt.

Bei der modernen Anlagenautomatisierung WinCos® fliesst das umfangreiche Prozesswissen von Bühler für komplexe Produktionslinien ein. Bewährte Visualisierungskonzepte, zahlreiche Schnittstellen und praxisnahe Funktionen sorgen für einen einfachen und reibungslosen Anlagenbetrieb und für eine lückenlose Überwachung der Produktion. Rezepturgesteuerte Prozesse stellen eine gleichmässige Produktqualität und die Rückverfolgbarkeit der produzierten Waren sicher.

Bühler ist der richtige Partner für technologische Herausforderungen. Als globaler Anlagenbauer mit Erfahrung in der Realisation von Projekten praktisch jeder Grösse kennt Bühler die Risiken bei der Installation und Inbetriebnahme einer Anlage, verfügt über ein entsprechendes Zeitmanagement und eine zuverlässige betriebswirtschaftliche Betreuung.

Vorteile für den Kunden:

- Erfahrung in der Planung und Realisation von weltweiten Anlagenprojekten
- Alle Leistungen aus einer Hand zur Vermeidung von Schnittstellenproblemen
- Umfassende Automatisierungslösung für Prozesssteuerung und Rückverfolgung
- Aufeinander abgestimmte Prozessschritte für einen optimalen Ertrag und Produktqualität

Serviceleistungen von Bühler.
Praxisnahe Technikums- und Laborversuche.

Bühler unterhält weltweit eigene Versuchsanlagen und Labors für die Lebensmittelindustrie. Professionelle Tests und Analysen erlauben den Kunden die genaue Beurteilung der unterschiedlichen Prozessschritte und ihrer Ergebnisse.





In Bühler Versuchsanlagen in Europa, Asien und den USA können verschiedenste Prozesse getestet, beurteilt und optimiert werden. Erfahrene Verfahrenstechniker führen vor der Kaufentscheidung gemeinsam mit den Kunden Pilotversuche und Testreihen durch.

Versuchsanlagen erlauben zur realitätsnahen Produkt- oder Prozessoptimierung auch Versuche im kleinen Industriemassstab. Die Versuche geben ebenfalls Aufschluss über die notwendige Dimensionierung der noch zu planenden Anlage.

Für anspruchsvolle Analyseaufgaben ist das Bühler Zentrallabor in Uzwil der kompetente Ansprechpartner und bietet darüber hinaus Dienstleistungen wie Beratung, Ausbildung und Methodenentwicklung an.

Vorteile für den Kunden:
- State-of-the-Art Pilotanlage für Kundenversuche
- Produkt- und Prozessoptimierungen
- Jahrelange Erfahrungen im Bereich der Nussverarbeitung
- Unterstützung durch qualifizierte Lebensmittel- und Prozessingenieure
- Interdisziplinärer Austausch mit anderen Bühler Fachgebieten und mit Lehranstalten

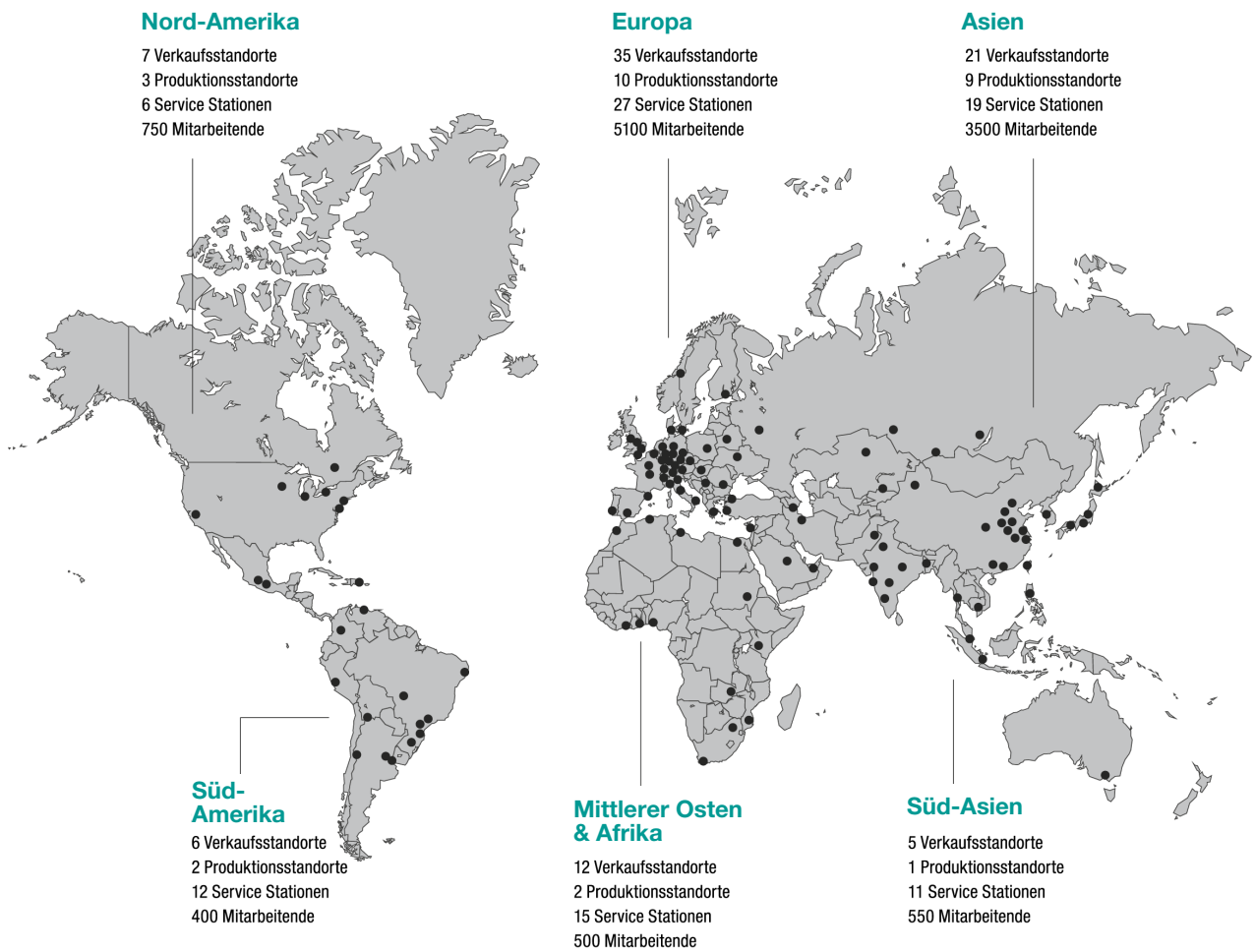
24 Stunden, 7 Tage die Woche, weltweit.
Services für mehr Produktivität und Sicherheit.

Massgeschneiderte Wartungs-, Retrofit- und Revisionspakete sorgen dafür, dass die Maschinen immer auf dem neuesten Stand der Technik sind. Vorteil: Kunden können auch mit älteren Anlagen profitabel und sicher produzieren.

Bühler ist in über 140 Ländern vertreten, unterhält weltweit eigene Produktions-, Entwicklungs- und Servicestandorte und ist schnell vor Ort, wenn Kunden Unterstützung benötigen. Techniker beschaffen Ersatzteile in kürzester Zeit und bauen diese fachgerecht ein. Spezialisierte Bühler Servicestandorte erledigen umfangreiche Retrofits für bestehende Anlagen der Nussindustrie.

Ein speziell abgestimmtes Schulungsangebot gewährleistet den reibungslosen Betrieb der Maschinen und ermöglicht die Herstellung bester Produktqualitäten mit optimalen Durchsätzen. Die Schulungen helfen, die Leistungsausbeute der Anlagen zu verbessern und das Bedienpersonal mit aktuellen Technologien und Sicherheitsstandards vertraut zu machen – bei arbeitsrechtlichen Vorschriften genauso wie bei der Lebensmittelsicherheit.

Schwerpunkte des Bühler Serviceangebots:
– Lebensmittelsicherheit
– Personenschutz
– Betriebssicherheit und Qualitätskonstanz
– Gesamtanlageneffektivität (OEE)





Bühler ist der global führende Technologiepartner, wenn es um die Herstellung von Kakao-, Schokolade- und Nussprodukten geht. Die bewährten Produktionsanlagen kombinieren erstklassige Produktqualitäten mit hoher Wirtschaftlichkeit. Bühler Services sorgen für langfristige Produktivität und Betriebssicherheit der Anlagen.

Bühler Barth GmbH

Daimlerstr. 6
D-71691 Freiberg am Neckar
Deutschland

T +49 7141 705-0
F +49 7141 705-100

bbar.info@buhlergroup.com
buhlergroup.com/nut-processing

170401_Nuts_DE_A4