



## ZK Sondermaschinen

Pfähler Weg 3  
72589 Westerheim

Tel. +49 (0)7333-950 9912

Fax. +49 (0)7333-950 9913

E-Mail: [info@zksonder.de](mailto:info@zksonder.de)  
[www.zksondermaschinen.de](http://www.zksondermaschinen.de)

## Innovation gestalten – Zukunft mit ZK Sondermaschinen Ultraschall in der Lebensmittel- und Getränkeverarbeitung

Mit unseren Lösungen startet Ihr Unternehmen durch.

Denn der Sog neuer Technologien, Trends und Bedürfnissen ist so stark, dass sich ihm keine Branche entziehen kann. Was heute noch Erfolg verspricht, ist morgen schon Geschichte. Um ihren Erfolg zu sichern, müssen sich Unternehmen deshalb in immer kürzeren Zeiträumen kontinuierlich neu erfinden – dies kann man nicht dem Zufall überlassen.



Ultraschall in der Lebensmittelzubereitung und Getränkeindustrie, **umweltfreundlich, fortschrittlich und äußerst effektiv. Hohe Qualität, Nährwert und Haltbarkeit.** Die Anwendung von Ultraschall **erhöht die Verfügbarkeit von Provitamin A, B3, B5, C und E im Saft, Ultraschallbehandlung kann noch vieles mehr bewirken.**

„In der Gourmetküche im Hotel Settecento bereite ich meine Gerichte mit Ultraschall zu, eine effektive Arbeitsweise mit Produktivität und Kreativität.“

Gourmetkoch Daniele Fabris  
Hotel Settecento, Italien

"Ultraschalltechnik, eine innovative Methode in meiner Küche kulinarische Besonderheiten zuzubereiten."

Michelin Sternekoch Sang Hoon Degeimbre  
Hotel L'Air du Temps, Belgien

Die Ultraschallverarbeitung von Lebensmitteln bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten und ist eine sichere, zuverlässige und kostengünstige Technologie zur Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel und Getränke. Die Installation und Bedienung von industriellen Ultraschallprozessoren ist einfach, benötigt nur wenig Platz und ermöglicht die Verarbeitung großer Mengen für die kommerzielle Produktion.

Ultraschall-Lebensmittelprozessoren können problemlos mit anderen Techniken wie Wärme- oder Druckbehandlungen kombiniert werden, um das Ergebnis bestehender Anlagen durch Nutzung synergistischer Effekte zu verbessern.

„Das Geheimnis des Erfolgs liegt daran, für alle Herausforderungen bereit zu sein.“

(Benjamin Disraeli)

Neben dem Mischen, Homogenisieren und Extrahieren werden Ultraschallprozessoren eingesetzt, um die Emulgierung, Kristallisation, das Gefrieren, Fleischzartmachung, Filtern, Entgasen, Trocknen, Pasteurisieren, Sterilisieren etc. zu verbessern. Hochleistungsultraschall wird zur Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Getreide, Ölen, Milch und Milchprodukten, Honig, Zucker und Süßwaren, Pürees, Säften, Smoothies, Cocktails, Soda, Bier, Wein sowie Spirituosen verwendet.

