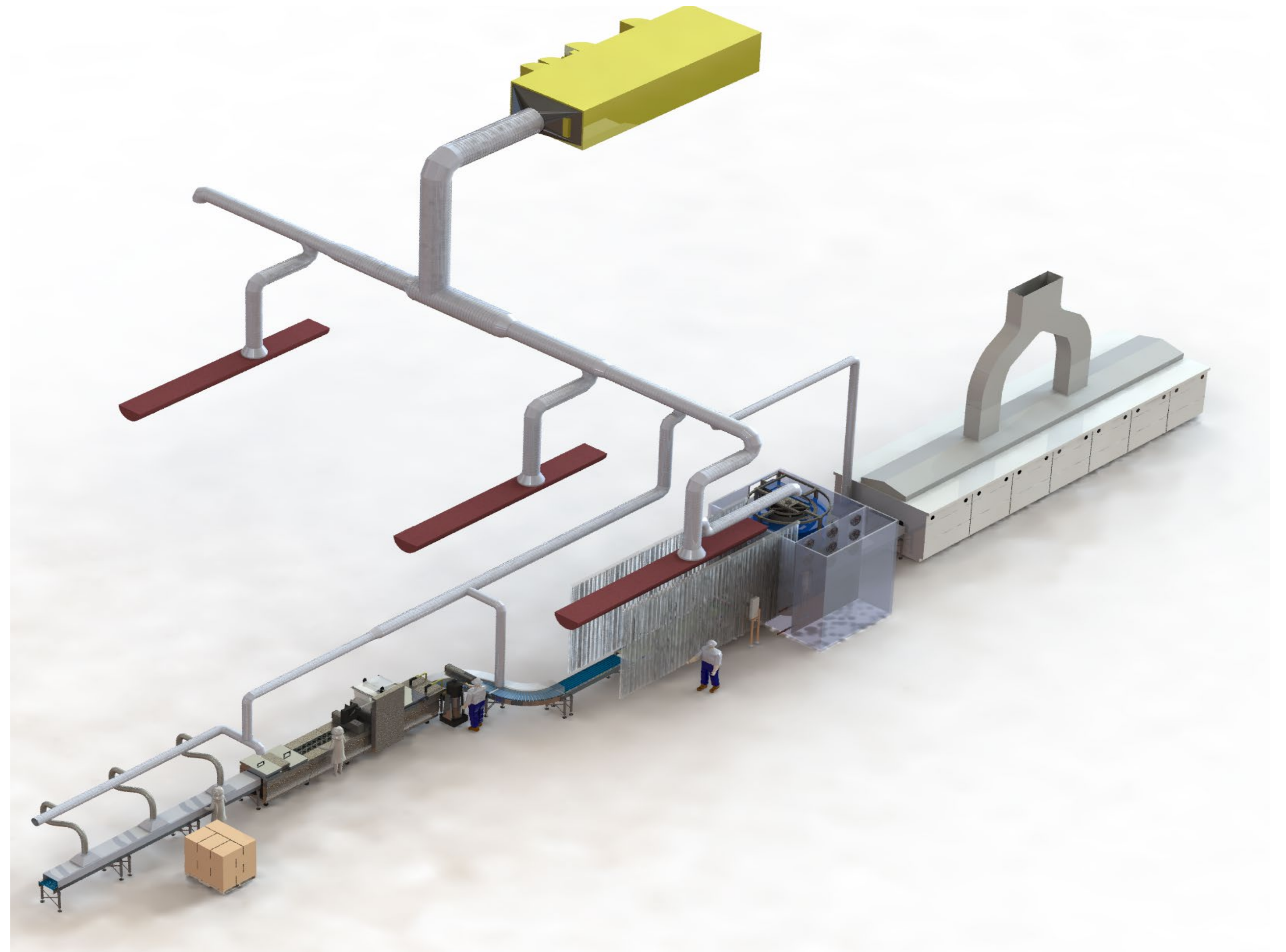


„Factory in the Tube“ – Prozessschutz der nächsten Generation



Das Prinzip

Mit Factory in the Tube präsentieren wir ein innovatives Konzept für die lufttechnische Prozessabsicherung ("Tube") direkt entlang der Produktionslinie ("Factory")

Statt ganze Räume aufwendig zu klimatisieren und hygienisch zu sichern, wird der Fokus konsequent auf das Produkt gelegt – genau dort, wo es zählt.

Produktqualität sichern - unabhängig vom Raum

Jede Linie wird durch eine Lufttechnische Anlage versorgte "Tunnelstruktur" geschützt. UV-C-desinfizierte und gefilterte Luft sorgt für einen konstanten Hygienestandard - unabhängig von Jahreszeiten, Raumluft oder Personalverhalten.

Nur mit uns

Wir verstehen Lüftungstechnik

Klimatechnik und Hygienetechnik sind nicht dasselbe – wir kennen die Unterschiede und setzen sie gezielt ein.

Wir verstehen Ihre Prozesse

Lebensmittelprozesse sind komplex. Sie zu verstehen und gezielt zu schützen – das ist unsere Stärke!

Wir bringen Erfahrung mit

Mit über 20 Jahren Erfahrung und mehr als 100 realisierten Projekten für namhafte Global Player wissen wir, worauf es ankommt.

Ihre Vorteile

- **Garantierte Produktqualität**

Die Schutzzone erhalten ausschließlich keimfreie Luftzufuhr – externe Kontaminationen haben keine Chance, in die Nähe des Produkts zu gelangen.

- **Konstante Produkt-Haptik & -Optik**

Ob trockene Winterluft oder feuchte Sommerluft – alle Luftmengen werden vorab konditioniert. So bleibt die Produktkonsistenz, Feuchtigkeit und äußere Beschaffenheit jederzeit stabil und unabhängig von der Jahreszeit.

- **Entkoppelte disziplinierte Risiken**

Da die Schutzzonen unter sanftem Überdruck stehen und das Personal außerhalb arbeitet, wirken sich deren Bedienfehler oder Hygienefehler nicht auf das Produkt aus – maximale Prozesssicherheit.

- **Mehr Komfort & Sicherheit im Gebäude**

Während in herkömmlichen Systemen die Luft zuerst Menschen oder Güter passiert, bevor sie das Produkt erreicht (mit Kontaminationsrisiko), gilt hier das Gegenteil: Die Luft strömt zuerst über das Produkt in der Schutzzone und anschließend in den Produktionsraum – sauber, konditioniert und wohltuend für Mensch und Maschine.

- **Energieersparnisse**

Dank eines optimierten Luftmanagements über RLT-Anlagen kann auf energetisch ineffiziente und hygienisch problematische Umluftkühler im Raum verzichtet werden.

Ob Neubau oder Retrofit – das "Factory in the Tube" lässt sich modular, flexibel und wirtschaftlich in jede Produktionsumgebung integrieren.

Schützen Sie nicht den Raum – schützen Sie den Prozess