

München, 19. September 2009

Nocado auf der drinktec 2009

Nocado-Komponenten: Die Säulen des Liquid Processing

So viele Ventiltypen wie nie zuvor und ein völlig neues Standkonzept präsentierte die Nocado GmbH & Co. KG auf der drinktec 2009 in München. Für den Spezialisten für Flow Components aus Edelstahl war die Messe ein voller Erfolg. Das Hamburger Unternehmen gewann vielversprechende Kontakte, die ein lebhaftes Messenachgeschäft und neue Einsatzgebiete für die Nocado-Produkte erwarten lassen. Erstmals konnten sich die Messebesucher über das komplette Sortiment der Qualitätsmarke Nocado mit allen Varianten informieren.

Über 100 Ventiltypen, Molchtechnik, hygienegerechte Probenahmeventile - die Nocado GmbH & Co. KG präsentierte sich auf der drinktec 2009 als echter Vollsortimenter. Zahlreiche Messebesucher fanden den Weg auf den Stand in Halle A3, der sich deutlich größer als noch im Vorjahr auf der BRAU Beviale in Nürnberg präsentierte. Für sie hatte sich der Weg schon gelohnt. Viele Gäste waren begeistert von der anschaulichen Präsentation der Produkte und der objektiven Beratung nach dem Nocado-Motto „authentic and fair“. Aus den Gesprächen am Stand konnten sie oft ganz konkrete Anregungen für Problemlösungen mit nach Hause nehmen. Nocado gewann vielversprechende Kontakte, die ein lebhaftes Messenachgeschäft erwarten lassen und eine Fülle an Ideen für neue Projekte. Die Geschäftsführer Frank Lohrer und Andrea Gretz zogen bereits nach drei Messtagen eine positive Bilanz: „Das ist für Nocado wirklich die erfolgreichste Messe aller Zeiten!“ sagte Lohrer. „Unser neues Messekonzept ist voll aufgegangen, das zeigt die hohe Zahl an konkreten Anfragen“, bestätigte Gretz, die den Messeauftritt konzipiert hatte.

Themensäulen zeigten Know-how zum Anfassen

An Säulen aus Edelstahl, die mit Ventilen bestückt waren, zeigte Nocado, thematisch nach Bauarten gegliedert, die komplette Bandbreite seiner Ventiltechnik in allen Ausführungen. So konnten sich die Messebesucher in einem kurzen Rundgang über die gesamte Produktpalette informieren. Die Säulen dienten nicht nur als Blickfang, sie boten auch hygienegerechte

Technik zum Anfassen: An angeschnittenen Ventilkörpern, die auch geschaltet werden konnten, ließ sich die Funktionsweise der zahlreichen Ventiltypen erproben. Auch die hochwertige Verarbeitung der Qualitätsmarke Nocado wurde greifbar. Vier Säulen zeigten die Ventiltechnik nach Bauarten:

- Membranventile zum Absperren, Druck halten und Überströmen
- Scheibenventile und Leckage-Scheibenventile
- Leckagefrei schaltbare Doppelsitzventile
- Einsitz- und Kugelventile

Je eine Säule demonstrierte das Sortiment an Rohrsieben, die neu ins Programm aufgenommenen Schlauchleitungen und die Membran-Probenahmeventile. Diese konnten als manuelle Version getestet werden und standen besonders im Rampenlicht: als Probenmaterial diente ein Kräuter-Halbbitter.

Ideale Lösung zur Medien- und Produkttrennung

Ein besonderes Highlight bildete die Molchstation, an der die Funktionsweise dieser zukunftsweisenden Technologie erläutert wurde. Das Interesse war riesig. Die Molchtechnik stellt eine kostengünstige, sichere und effiziente Möglichkeit zur Medien- und Produkttrennung sowie zur Erhöhung der Produktausbeute dar. Ihr Einsatz bietet sich nicht nur im Sirupraum an. Grundsätzlich können mit Molchen in allen Produktionsbereichen punktgenaue Produktwechsel sichergestellt werden. Dank eines eingegossenen Transponders ist jeder Molch ein Unikat und damit jederzeit identifizierbar. Zwei integrierte Magneten erlauben die Lokalisierung des Molches innerhalb der Anlage. Die besondere Form der Nocado-Molche sorgt dafür, dass sowohl bei geraden Strecken als auch in Standard-Rohrbögen die komplette Innenwand gereinigt wird. Molchsysteme können vollautomatisch ausgeführt werden. Nocado hat dafür eine Inline-Station zum Senden und Empfangen entwickelt, die in vielen bestehenden Leitungssystemen platzsparend und kostengünstig nachgerüstet werden kann. Der Molch verbleibt dann in der Leitung und wird während des CIP-Prozesses mitgereinigt. Mit zwei Molchen und zwei Stationen im System lassen sich bei der Reinigung und beim An- und Abfahren Produktverluste senken, Laugestandzeiten erhöhen und Abwasserbelastungen reduzieren, da keine Mischphasen mehr entstehen.

Rückmeldungen mit Abfrage von unten

Nocado rüstet seine Ventile auf Wunsch mit Rückmeldungen zur Erfassung der Ventilstellung und mit verschiedenen Antriebs- und Steuerkopfvarianten aus. Regelmäßig kommen neue Optionen hinzu: In München stellte

das Unternehmen die Abfrage der Ventilstellung von unten erstmals der Getränke- und Liquid Food-Branche vor. Dabei wird mittels Initiatoren die jeweilige Ventilstellung zwischen Antrieb und Ventil oder unterhalb des Ventils an der Welle abgefragt. Diese Rückmeldeart bietet den Vorteil, dass sie einfach und schnell ohne Demontage des Antriebes anzubringen ist. Sie ist insbesondere für Ventile, die selten geschaltet werden oder an Paneelplatten von Vorteil. Besondere Gedanken haben sich die Experten von Nocado um die platzsparende Kabelverlegung gemacht: Die beiden Initiatoren für die Positionsabfrage sind parallel zueinander angeordnet und können senkrecht oder parallel zur Leitung montiert werden. Das Nocado-Messteam bedankt sich bei allen Besuchern für die großartige Resonanz und freut sich auf ein Wiedersehen bei der BRAU Beviale 2010 in Nürnberg.

(5.359 Zeichen)

Bildunterschriften:

Molchtechnikexperte Jörg Hüsener erläutert drinktec-Besuchern die Einsatzmöglichkeiten der Nocado-Molchtechnik.

Datei: Nocado_Molch_drinktec09.jpg

Die Nocado-Themensäulen auf der drinktec 2009 zeigten die enorme Bandbreite an Ventilbauarten und -ausführungen zum Anfassen.

Datei: Themensäule_Messe.jpg

Kurz vor der Messeeröffnung: Das neue Nocado-Standkonzept wurde ein voller Erfolg.

Datei: Standfoto_Messe.jpg

Nocado im Rampenlicht: Das Messteam bedankt sich bei allen Besuchern für sechs erfolgreiche Tage in München.

Datei: Drinktec_Team.jpg

Abbildungen: Nocado GmbH & Co. KG

Informationen zur Nocado GmbH & Co. KG

Die Nocado GmbH & Co. KG mit Sitz in Hamburg entwickelt und fertigt hochwertige Flow Components aus Edelstahl und liefert eine breite Produktpalette von Armaturen für alle Bereiche des Liquid Processing. Mit regionalen Niederlassungen setzt Nocado auf Kundennähe und kompetente Vor-Ort-Betreuung. Hergestellt werden die Nocado-Produkte in einem internationalen Netzwerk modernster Fertigungsbetriebe. Über ein effizientes Supply-Chain-Management stellt Nocado die zuverlässige und schnelle Versorgung mit dem gesamten Produktspektrum sicher. Die wichtigsten Erzeugnisse sind Ventile, Rohrleitungskomponenten, Verbindungen, Siebe, Schaugläser und Armaturen für die Molchtechnik. Die Produkte werden hauptsächlich aus Edelstahl gefertigt, auf Wunsch auch aus Titan oder Hastelloy. Der Jahresumsatz betrug im Geschäftsjahr 2008 ca. 20 Mio. Euro. Die Nocado GmbH & Co. KG gehört zur weltweit operierenden GroupInox-Unternehmensgruppe und ist EHEDG Company Member.
www.nocado.de

Pressekontakt:

Christian Teubler
presse@nocado.net
+49 (0)40/ 82 29 57 57

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten an:

Nocado GmbH & Co. KG
z. H. Christian Teubler
Geschwister-Beschütz-Bogen 6
22335 Hamburg