

Leche Pascual setzt erneut auf Plant iT

ProLeiT feiert Auszeichnungen

Phytopharmaka made by ProLeiT

Spenden statt Geschenke

Leche Pascual setzt erneut auf Plant iT

www.lechepascual.es



Nach Erhalt des Arande de Duero Projektes in Spanien, welches sich derzeit in der Implementierungsphase befindet, hat ProLeiT Iberia im Januar das zweite Projekt – die Automation der Anlage in Gurb (Barcelona) – von Leche Pascual erhalten. Das Projekt umfasst die Anlagenerweiterung um eine Abfülllinie für Milch- und Sojadrinks. ProLeiT Iberia wird die Anlage mit Plant iT V 8.20 und einer hochverfügbaren Konfiguration, basierend auf einem Stratus Server, realisieren. Da Leche Pascual eine Diversifizierungs- und Flexibilisierungsstrategie verfolgt, wird die Anlage um Milch- und Sojagetränke erweitert. Tetra Pak liefert

hierfür die Produktionsausstattung (Tanks, Mischeinheiten, Pasteurierer etc.) und ProLeiT Iberia übernimmt die Implementierung und Koordination für die Integration der Schnittstellen sowie die Anbindung an den bereits existierenden Milchproduktionsbereich. Projektstart ist Mai 2012.

Die Leche Pascual Gruppe zählt zu den Hauptproduzenten von Nahrungsmitteln in Spanien und beschäftigt in 65 Ländern insgesamt 2.480 Angestellte. Das Umsatzvolumen für Eierprodukte, Mineralwasser, Säfte und Sojadrinks betrug im Jahr 2010 797 Millionen Euro.

Phytopharmaka made by Plant iT

www.bionorica.de



Die Firma Bionorica SE stellt am Standort Neumarkt wirksame Phytopharmaka her. Im Rahmen eines Erneuerungsprojektes wurde im Herbst 2010 das bestehende und veraltete Leitsystem der Vakuumentrocknungsanlage (S5-Steuerung) durch ein aktuelles Leitsystem unseres Hauses (mit neuer S7-Steuerung) ersetzt. Zur Anlage gehören neben dem eigentlichen Trockner noch das Heizaggregat und die Vakuumanlage. Die Trocknung pflanzlicher Extrakte und Vermischung mit Hilfsstoffen

wurde dabei über Plant Batch iT realisiert. Die vorhandene Peripherie und die Verdrahtung wurden beibehalten, so dass nach wenigen Tagen die Produktion wieder aufgenommen werden konnte. Durch die neue Regelung der Prozesse konnte die Trocknungszeit spürbar verkürzt und das Ergebnis noch mehr verbessert werden. Durch Erfassung und Protokollierung der relevanten Produktionsdaten, ein Muss im pharmazeutischen Bereich, kann jederzeit die Rückverfolgbarkeit der Produkte gewährleistet werden. Somit trägt auch unsere Lösung dazu bei, dass „Bronchipret wirkt und schmeckt“ und unterstützt Bionorica dabei, dass dies so bleibt.

ProLeiT feiert Auszeichnungen

www.proleit.de



Die ProLeiT AG erhält auf der Anuga FoodTec in Köln den Molkereitechnik-Preis 2012, der durch das Fachmagazin „molkerei-industrie“ (Bücker Fachverlag GmbH & Co. KG) verliehen wird. Die eigens von ProLeiT entwickelte „Autotuning-Funktion“ konnte sich in der Kategorie „Prozess- und Automatisierungstechnik“ gegen alle Konkurrenten durchsetzen und bestätigt somit einmal mehr wie innovativ die Automatisierungslösungen von ProLeiT sind. Der neue PID-Regler mit Autotuning-Funktion, als Bestandteil des Plant iT Prozessleitsystems, trägt auf Kundenseite erheblich zur Optimierung des Produktionsprozesses bei. Konkret bedeutet dies eine Erhöhung der Ausbeute, verbunden mit der Reduktion von Verlusten sowie die Verbesserung der Zeiteffizienz. Die Auszeichnung wird am 28.03.2012 um 16.00 Uhr im Kristallsaal der Messe Köln an ProLeiT übergeben.

Die Autotuning-Funktion ist eine Erweiterung der ProLeiT Prozessleitsysteme für kontinuierliche PID-Regler, Kaskaden-, Mischungs- und Verhältnisregelungen. Selbst unter schwierigen Prozessbedingungen überzeugt die Autotuning-Funktion. Maximale Prozessorientierung schafft eine zuverlässige Erkennung der Prozessdynamik

und führt zu einer korrekten Identifizierung der Streckenparameter. Darüber hinaus werden signifikante Verzögerungen in den Regelstrecken erkannt und berücksichtigt. Eine Berechnung der Reglereinstellungen garantiert ein stabiles asymptotisches Einschwingverhalten des Regelkreises. Eine stoßfreie Umschaltung vom Arbeitszeitpunkt in den Autotuning-Modus und zurück ist jederzeit möglich.

Außerdem gratuliert ProLeiT der Technischen Universität München (TUM) zur Auszeichnung mit dem „International FoodTec Award Gold“, durch die DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) für die Entwicklung der „Weihenstephaner Standards für Betriebsdatenerfassung“. Bei den „Weihenstephaner Standards“ handelt es sich um ein innovatives und erstmals angegangenes Konzept zur herstellerunabhängigen und prozessübergreifenden Datenerfassung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Die erarbeitete Lösung etabliert sich erfolgreich und kann die Möglichkeiten der Branche zur Qualitätssicherung und Effizienzsteigerung erheblich verbessern. Und – ProLeiT war an der Entwicklung der „Weihenstephaner Standards“ maßgeblich beteiligt.

Spenden statt Geschenke



Wolfgang Ebster, CEO ProLeiT AG und Josef Hennemann, Geschäftsführer Lebenshilfe Herzogenaurach

www.proleit.de

Wie auch in den vorherigen Jahren, entschied sich die ProLeiT AG auf Kundenweihnachtsgeschenke zu verzichten und macht Albert Schweitzer's Worte zum Motto – „Glück ist das Einzige, was sich verdoppelt, wenn man es teilt“. So unterstützt die ProLeiT AG auch dieses Jahr wieder die Stiftung Lebenshilfe Erlangen-Höchstadt (West) e.V., welche Menschen mit Behinderungen fördert und sich für die Integration von Menschen mit

vorwiegend geistiger Behinderungen einsetzt. Von den erhaltenen Spenden werden dauerhafte und langfristige Maßnahmen, Dienste und Einrichtungen der Lebenshilfe finanziert. Am 10. Januar 2012 übergab der Vorstandssprecher der ProLeiT AG, Wolfgang Ebster, in den neuen Räumlichkeiten der Lebenshilfe in der Einsteinstraße 10, den Spendenscheck über 2.000 Euro an den Geschäftsführer der Stiftung, Herrn Josef Hennemann.



Besuchen Sie uns auf der **Anuga FoodTec, 27. bis 30.03.2012** in **Köln** auf unserem Stand in **Halle 4.1 / Stand D013** sowie auf dem Stand unseres Partners **Heat & Control, Halle 10.1 / Stand B30-C31**.