

Lösungen für die Lebensmittelindustrie.

100% Reinheit mit beeindruckender Produktivität.



TST-Lösungskompetenz.

100 % Reinheit für Lebensmittel!

Qualität steigern: Heute und in Zukunft.

Der Anspruch an die Qualität von Lebensmitteln steigt. Verbraucher wie Handel erwarten höchste Reinheit der Produkte.

TST-Lösungen für die Lebensmittelindustrie ist eines von vier Kompetenzfeldern, die wir mit unserer Trockentrenntechnologie bedienen.

Trockenfrüchte und Trockengemüse, Kaffee und Kakao, Tee, Kräuter und Gewürze sowie Getreide und Nüsse sind beste Beispiele, wie der Einsatz unserer Anlagen zu 100 % Reinheit führt.

Weitere Applikationen sind beliebig denkbar und lassen sich in unserem Technikum unter Echtbedingungen testen.

Qualität steigern. Heute und in Zukunft mit TST.

Schon vor über 20 Jahren erkannte das bayerische Familienunternehmen Trennso-Technik die elementare Aufgabenstellung der Zukunft: Ressourcen schonen, wertvolle Rohstoffe zurückgewinnen und dabei Energie sparen. Das Ergebnis dieser Zielsetzung sind wegweisende Lösungen von Trennso-Technik zum Trennen von unterschiedlichen Fremdstoffen bei Lebensmitteln.

Mit Leidenschaft und Kreativität realisieren wir die Aufgabenstellungen unserer Kunden mit dem Ziel höchster Wirtschaftlichkeit und Reinheit. Dabei bieten wir mit hoher Kompetenz sowohl komplette Anlagen, als auch optimal auf die Kundenbedürfnisse abgestimmte Maschinen und Module, die durch ihre innovative Technik und die robuste Bauweise beeindrucken.

Da Ressourcenknappheit ein weltweites Problem ist, vertreiben wir unsere erfolgreichen Produkte auf dem stetig wachsenden internationalen Recyclingmarkt. Mit dieser Strategie sind wir seit Jahren auf Expansionskurs und tragen so beständig zur notwendigen Schonung der Ressourcen und unserer Umwelt bei.

Trennso-Technik setzt mit unternehmerischem Weitblick und klaren Grundsätzen Maßstäbe bei der kontinuierlichen Entwicklung von Trockentrennverfahren: Für eine Zukunft, die durch den Ressourcen schonenden Umgang mit Rohstoffen und Lebensmitteln auch nachfolgenden Generationen überzeugende Perspektiven bietet.



Die Trenn- und Sortiermaschinen sind das Herzstück jeder Anlage und bilden die Kernkompetenz von Trenso-Technik.

In dem von uns optimierten Trockentrennverfahren trennen wir Fremdstoffe aus Lebensmitteln mit bis zu 100 % Reinheit. Jede Anlage wird auf die individuellen Bedürfnisse des Kunden hin entwickelt, so dass jede für sich ein Meisterstück an Funktionalität und Technologie ist. Auf Wunsch liefern wir Anlagen in schlüsselfertiger Ausführung.

Diese beinhalten auch die Dosier- und Fördertechnik, Aspirationstechnik, Elektro- und Steuerungstechnik sowie die Montage und Inbetriebnahme der Anlage. Dass unsere Anlagen individuellen Kundenanforderungen gerecht werden, stellen wir durch umfassende Testverfahren im firmeneigenen Technikum sicher.

Der kontinuierliche Einsatz im Drei-Schicht-Betrieb vieler Anlagen spricht für die hohe Prozess-Sicherheit und Qualität unserer Produkte und Leistungen. Dabei ist es unerheblich, ob die Durchsatzleistung wenige Kilogramm oder mehrere Tonnen pro Stunde beträgt.



Trockenfrüchte / Trockengemüse

Fremdstoffe effizient trennen!



Die Anforderungen an die Reinheit von Lebensmitteln wie Trockenfrüchte und Trockengemüse steigen am Markt kontinuierlich an. Handelspartner und Endverbraucher erwarten Produkte, die frei von Fremdstoffen oder verunreinigten Partikeln sind.

Eine besonders hocheffiziente und wirtschaftlich attraktive Lösung bietet die Trenn- und Sortiertechnologie von TST. Von einzelnen Maschinen über Module bis hin zu kompletten Anlagen jeder Größe bietet TST immer eine kundenspezifisch abgestimmte Lösung.

Gerade bei Trockenprodukten sind durch die oftmals unterschiedliche Formgebung und die wechselnden spezifischen Stückgewichte große Erfahrung und eine sorgfältig entwickelte Lösung erforderlich.

TST testet mit seinen erfahrenen Technikern im hauseigenen Technikum jede Kundenanforderung vor der Realisierung unter Echtbedingungen und garantiert so höchste Verfahrenssicherheit und Wertschöpfung für alle Kunden.

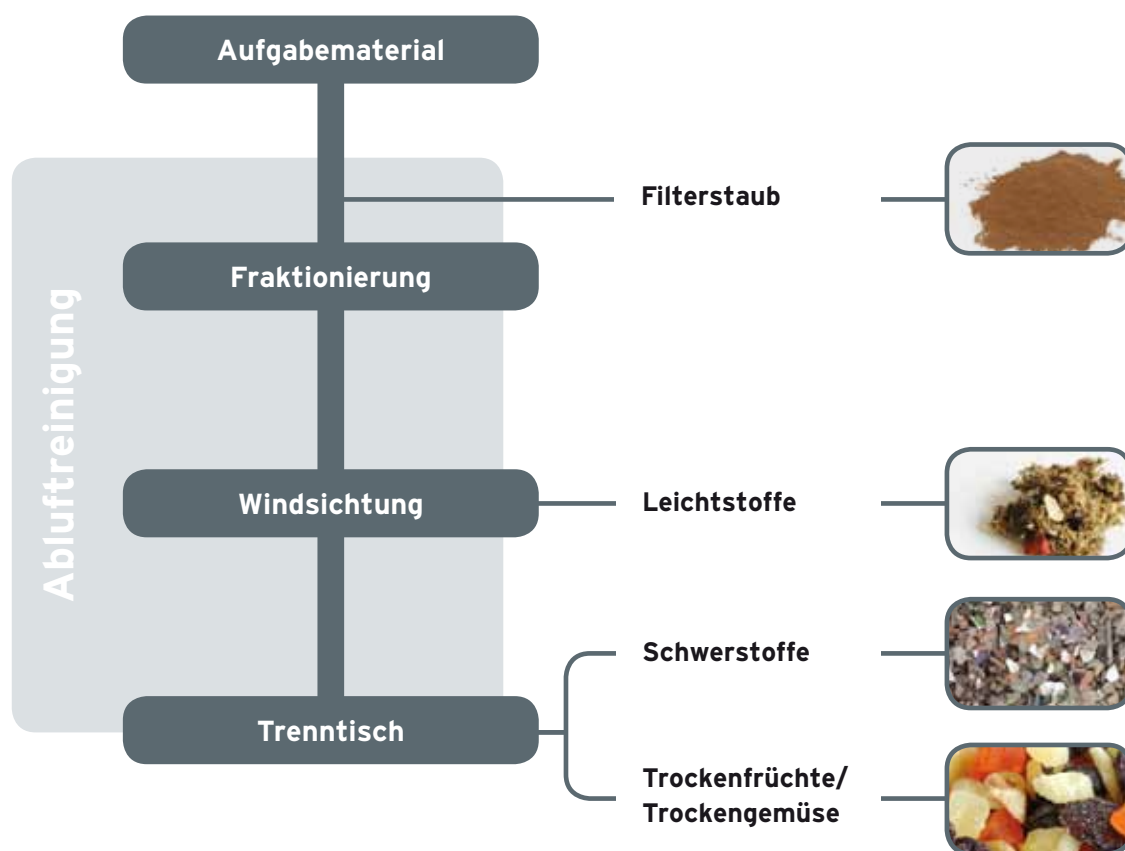
Trockenfrüchte und Trockengemüse: TST trennt effizient!





Variante einer Aufbereitungsanlage für Trockenfrüchte und Trockengemüse:

Über verschiedene Reinigungsstufen werden Trockenfrüchte und Trockengemüse von störenden Fremdstoffen gereinigt. Von der Ergänzung bestehender Aufbereitungsanlagen bis hin zur Neuanlage bietet TST kundenspezifische Konzepte. Referenzen erhalten Sie gerne auf Anfrage.



Kaffee und Kakao

Qualität durch 100 % Reinheit steigern!



Die Trennung von Fremdstoffen vor der Weiterverarbeitung von Kaffee- und Kakaobohnen erfordert technisch perfekte und wirtschaftliche Lösungen.

TST bietet nicht nur ausgereifte Technik, sondern auch höchste Verfahrenssicherheit. 100 % Reinheit bei der Trennung von Fremdpartikeln ist das Ergebnis unserer Leistung.

Sprechen Sie mit unseren Spezialisten über Ihre Anforderungen und Ihren täglichen Mengendurchsatz. In unserem Technikum testen wir Ihre Produktionsanforderungen unter Echtbedingungen und schaffen so bereits im Vorfeld der Auftragserteilung absolute Sicherheit und planbare Ergebnisse.

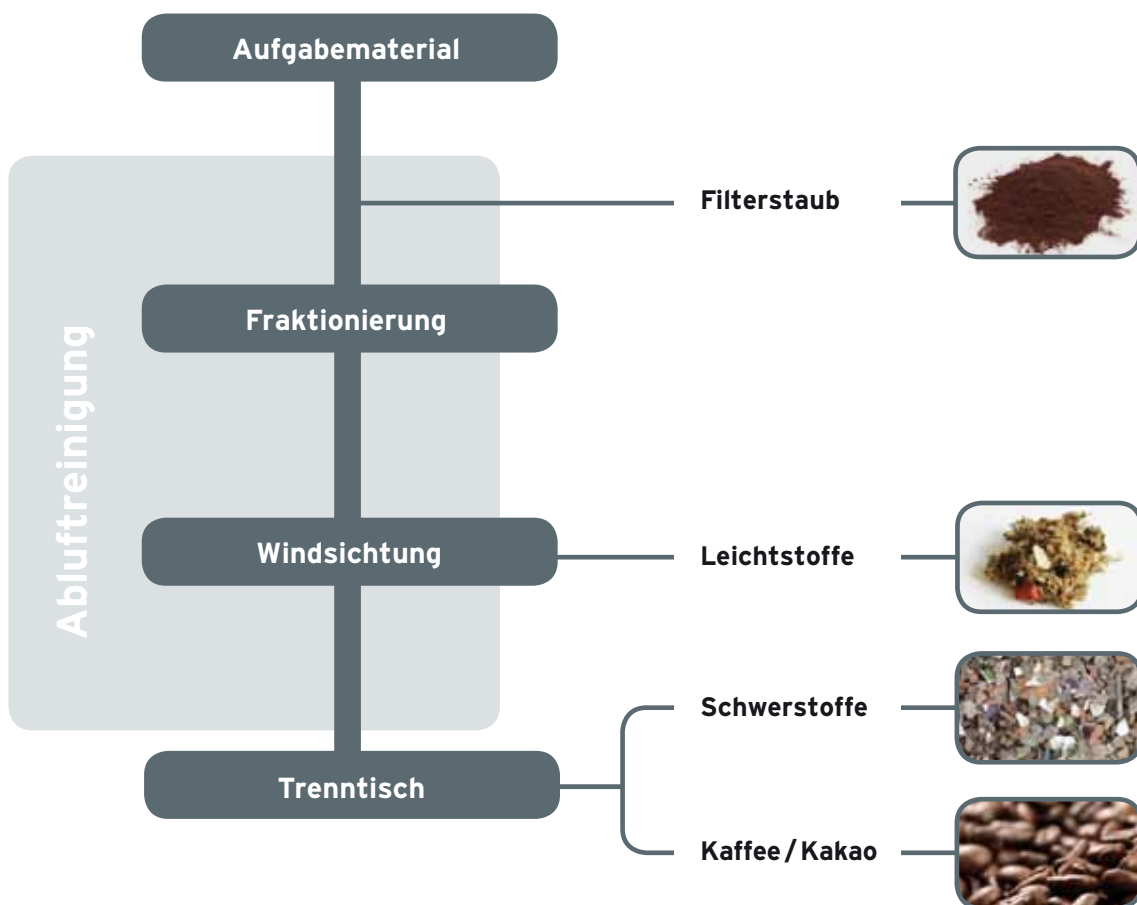
Kaffee- und Kakaobohnen: TST trennt effizient!





Variante einer Aufbereitungsanlage für Kaffee und Kakao:

Über verschiedene Reinigungsstufen werden Kaffeebohnen bzw. Kakaobohnen von verschiedenen Fremdstoffen gereinigt. Von der Ergänzung bestehender Aufbereitungsanlagen bis hin zur Neuanlage bietet TST kundenspezifische Konzepte. Referenzen erhalten Sie gerne auf Anfrage.



Tee, Kräuter und Gewürze

Hochproduktive Reinigungsprozesse!



Die Trennung von Schwerstoffen und Verunreinigungen in der Verarbeitung von Tee, Kräutern und Gewürzen gilt unter Fachleuten als Königsdisziplin. Die schonende Behandlung der Produkte steht dabei im Vordergrund der Basiskonzeption.

TST verfügt über umfassende Erfahrungen in der Trennung und Sortierung von Lebensmitteln mit einem Reinheitsergebnis von 100 %.

Mit TST Windsichtermodule werden die Leichtstoffe separiert und die Schwerstoffanteile über nachgeschaltete TST Trenntische getrennt. Jede TST-Lösung sichert grundsätzlich die Anforderung nach 100% Reinheit. Darüber hinaus bestechen unsere Anlagen mit höchster Wirtschaftlichkeit und Funktionalität. Dabei bestimmt das Produktionsvolumen unserer Kunden die Struktur und den Aufbau der TST Anlage. Und im firmeneigenen Technikum sind wir in der Lage, jede Anforderung unter Echtbedingungen zu testen.

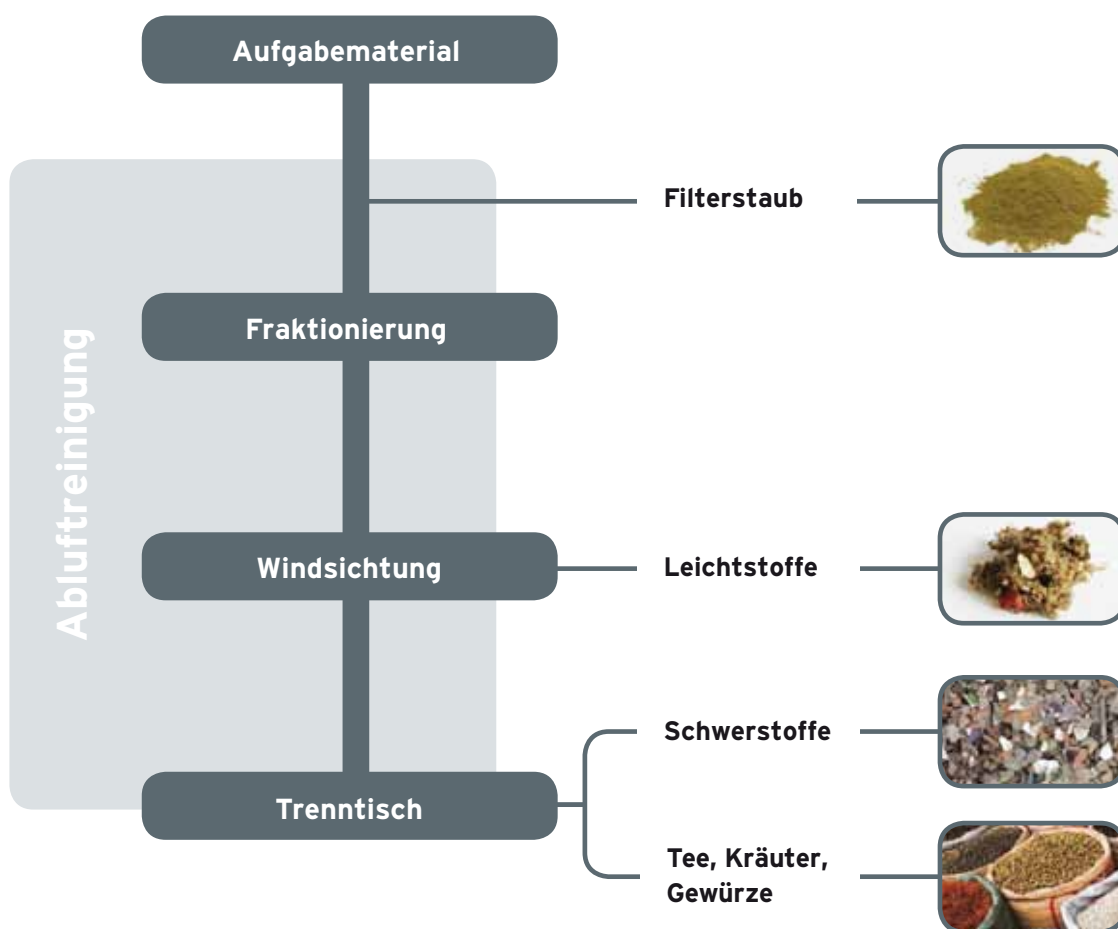
Tee, Kräuter und Gewürze: TST trennt effizient!





Variante einer Aufbereitungsanlage für Tee, Kräuter und Gewürze:

Über verschiedene Reinigungsstufen werden Tees, Kräuter oder Gewürze von störenden Fremdstoffen gereinigt. Von der Ergänzung bestehender Aufbereitungsanlagen bis hin zur Neuanlage bietet TST kundenspezifische Konzepte. Referenzen erhalten Sie gerne auf Anfrage.



Getreide und Nüsse

Leistungsstarke Trockentrenn-Technologie!



Die Reinigung von Getreide, Nüssen und weiteren Cerealien ist eine wichtige Voraussetzung für die Herstellung qualitativ hochwertiger Endprodukte. Dabei müssen alle störenden Verunreinigungen zu 100 % aussortiert werden. Für diese Herausforderungen bietet TST mit seinem ganzen Know-how unterschiedliche Spezialmaschinen an, die neben höchster Funktionalität auch in wirtschaftlicher Hinsicht Maßstäbe setzen.

100 % Reinheit ist dabei nur ein Kriterium, das wir im Vorfeld durch Tests unter Echtbedingungen im TST Technikum sicherstellen. Höchstmöglicher Durchsatz, abgestimmt auf Ihre individuellen Anforderungen, und eine wartungsarme Technik sorgen im täglichen Einsatz für hohe Kundenzufriedenheit.

Vertrauen Sie uns Ihre Aufgaben in der Trennung und Sortierung von Fremdstoffen an.

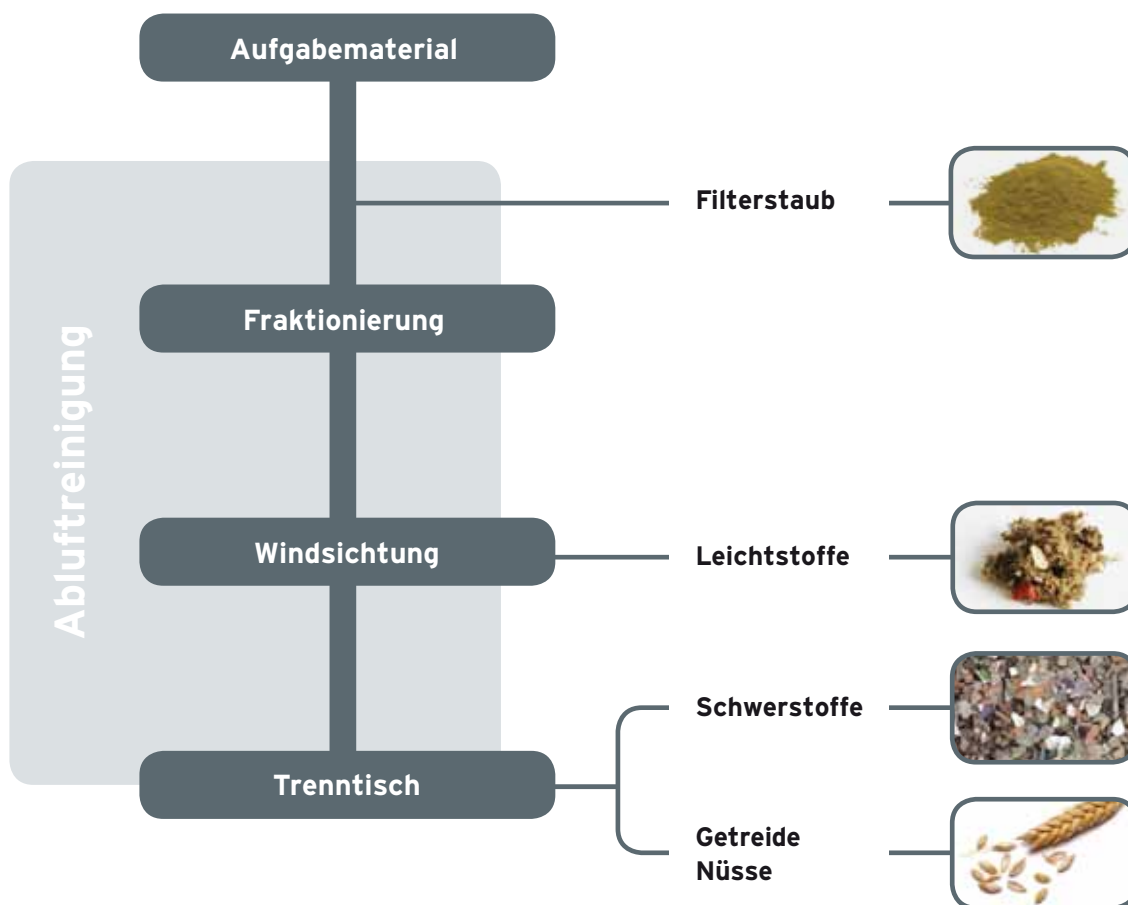
Getreide und Nüsse: TST trennt effizient!





Variante einer Aufbereitungsanlage für Getreide und Nüsse:

Über verschiedene Reinigungsstufen werden Getreide und Nüsse von störenden Fremdstoffen gereinigt. Von der Ergänzung bestehender Aufbereitungsanlagen bis hin zur Neuanlage bietet TST kundenspezifische Konzepte. Referenzen erhalten Sie gerne auf Anfrage.



Trenns-Technik bietet seit über 20 Jahren modernste Trenn- und Sortiertechnologie sowie professionelle Beratung und Planung für individuelle Lösungen. Aufbereitung und Produktveredelung sind auch in Zukunft ein anspruchsvoller Bereich mit ausgezeichneten Wachstumspotenzialen. Anlagen, Maschinen und Module von TST begeistern weltweit in Technik und Wirtschaftlichkeit. Überzeugen Sie sich selbst.

Trenns-Technik: Rohstoffe gewinnen. Qualität steigern!

TRENNSO-TECHNIK

Trenn- und Sortiertechnik GmbH

Siemensstraße 3 · D-89264 Weißenhorn

Telefon: + 49 / 73 09 / 96 20-0

Telefax: + 49 / 73 09 / 96 20-30

E-Mail: info@trenns-technik.de

Web: www.trenns-technik.de

