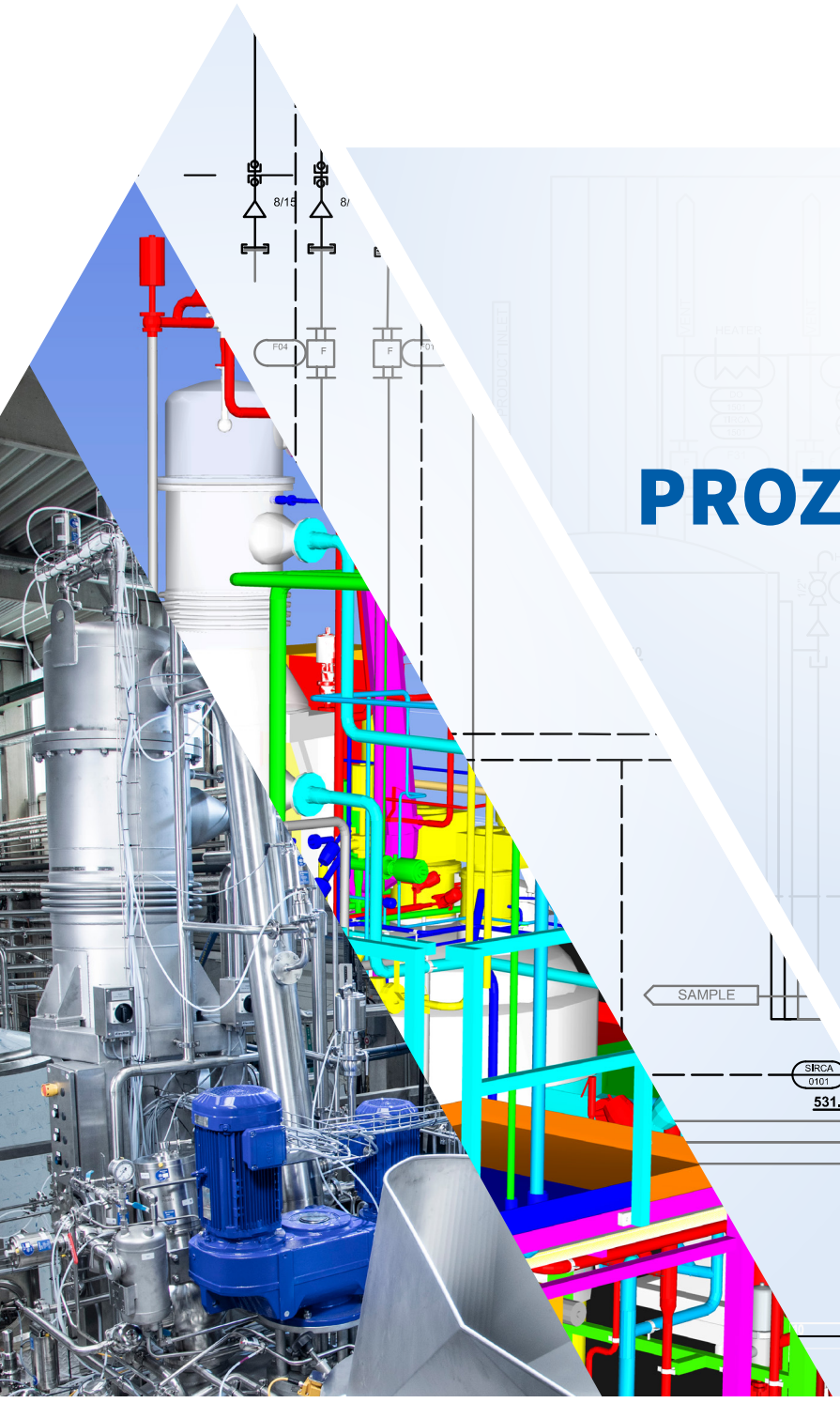
ZETA

EVOLUTION OF TECHNOLOGY



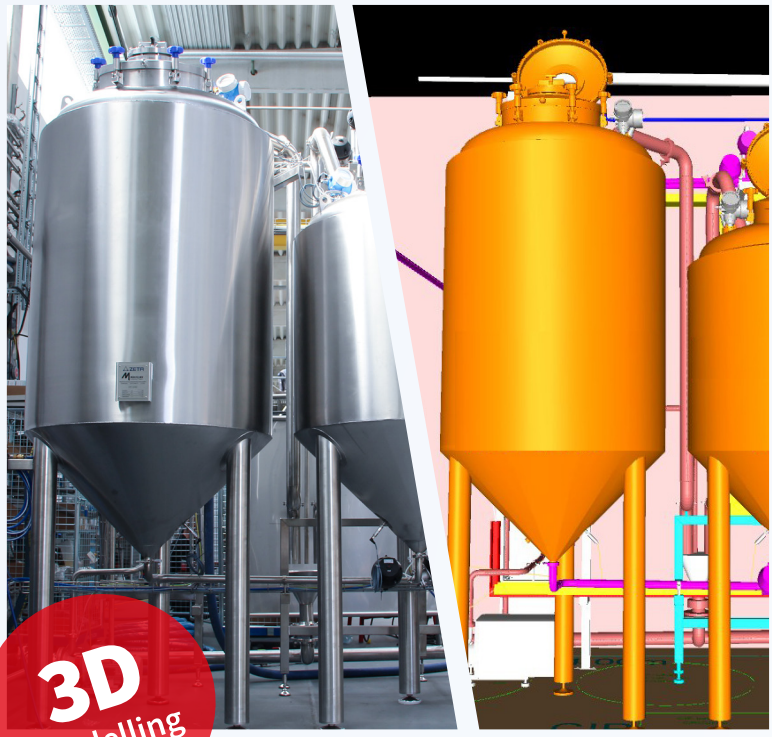
ZETA
ASEPTISCHE PROZESSLÖSUNGEN

www.zeta.com

INTEGRIERTES ENGINEERING

Best Practice ZETA

Ansatzanlage für die Produktion von Nahrungsergänzungsmitteln



Von der Prozessentwicklung bis zur vollautomatisierten Anlage: Alles aus einer Hand
Das Ansatzsystem besteht aus einem Prozessbehälter mit 1000 L Arbeitsvolumen und inkludiert neben der Pulveraufgabe auch eine Pasteurisationseinheit. Die Reinigbarkeit wird mit einer CIP-Anlage sichergestellt. Die Vorgabe des Kunden war ein komplett funktionsfähiges und dabei einfach zu bedienendes und sicheres Produktionssystem zu entwickeln.

Umfang:

- Machbarkeitsstudie und Prozessentwicklung
- Konstruktion
- Engineering: Concept-Basic und Detail
- 3D-Planung
- Fertigung
- Automation
- FAT
- Montage beim Kunden
- Inbetriebnahme und SAT beim Kunden

ZETA's Ansatz:

- Alles aus einer Hand – ZETA's integrierter Ansatz unterstützt Kunden vom Labormaßstab bis zum marktreifen Produkt

CIP Linie für Kosmetik-Produkte

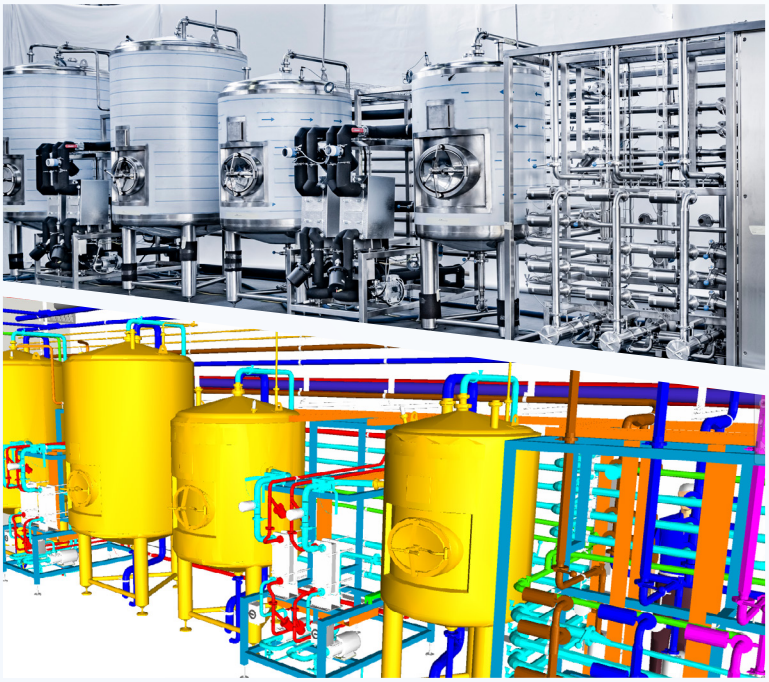
Zentrales CIP-System für die wassersparende und automatisierte Reinigung von Produktionsanlagen in der Kosmetikindustrie. Die effiziente Reinigung basiert auf 4 beheizbaren Medienbehältern. Die Konzentration der Reinigungsmedien wird über Leitfähigkeitsmessung kontrolliert und gesteuert.

Umfang:

- Prozessentwicklung
- Engineering: Concept-Basic und Detail
- 3D-Planung
- Fertigung
- Automation
- FAT
- Montage beim Kunden
- Inbetriebnahme und SAT beim Kunden
- Verrohrung vor Ort

ZETA's Ansatz:

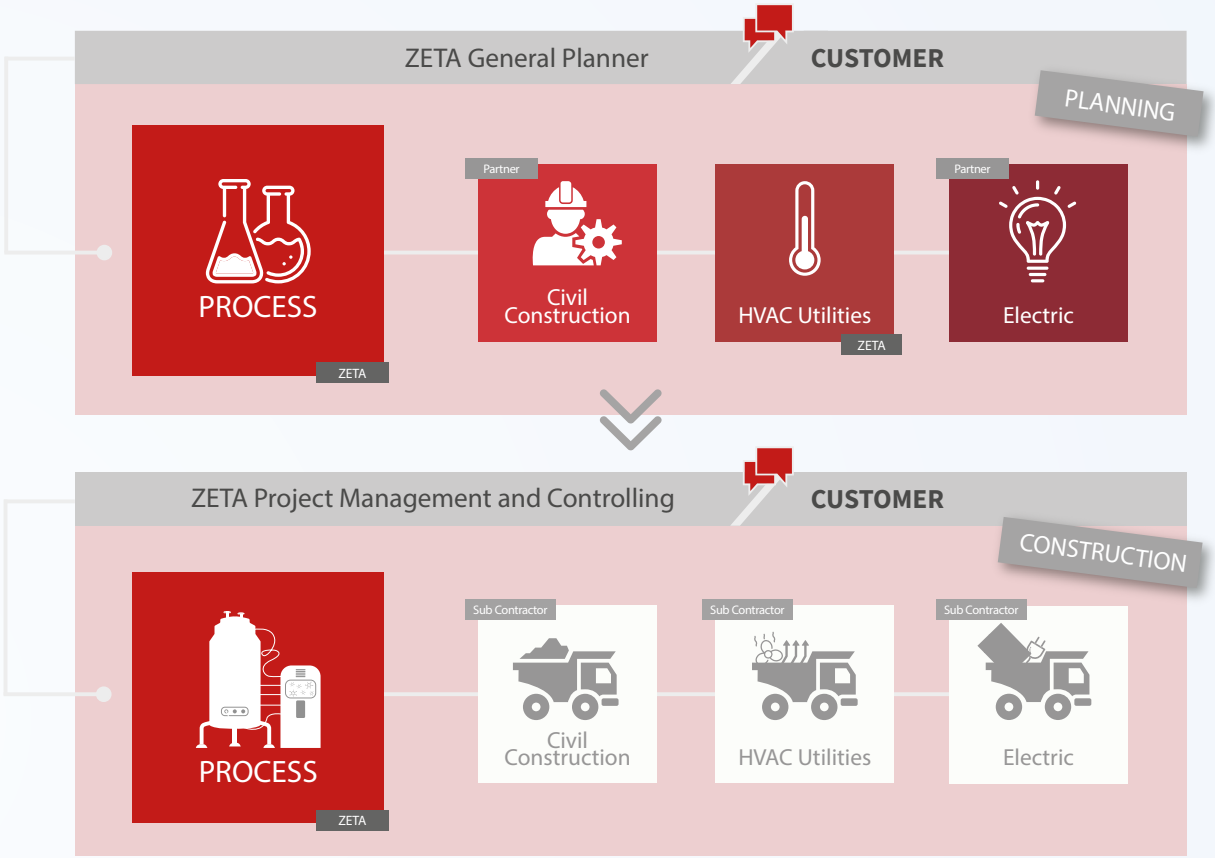
- Effizientes Projektmanagement
- Leistungsfähiges Prozessdesign
- Platzsparende kompakte Skidbauweise



FIRST TO MARKET

Dank erstklassigem Engineering und bestem Service von ZETA

ZETA als Generalplaner



Hohe Qualitäts- und Sicherheitsstandards sind wesentliche Kriterien bei der Planung und Fertigung von Produktionsanlagen für aseptische Prozesse in der Lebensmittel-, Kosmetik-, und Biotech-Industrie. Als Generalplaner übernimmt ZETA alle Engineering-Phasen, die Fertigung und Automatisierung der Prozessanlage sowie die Planung für HLK (Heizung, Lüftung und Klimatisierung) und das Reinraumdesign.

Als One-Stop-Shop reduziert ZETA Schnittstellen auf ein Minimum und bietet maßgeschneiderte Produktionsanlagen aus einer Hand an. Das interdisziplinäre ZETA Team, bestehend aus Biotechnologen, Lebensmitteltechnologen, Verfahrenstechnikern, Maschinenbauern, Automations- und Reinraum-Ingenieuren, garantiert für eine termingerechte, reibungslose Projektabwicklung.

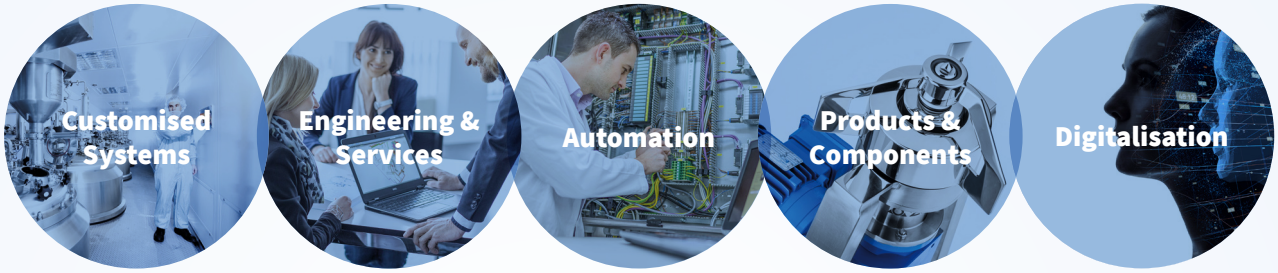
Die Vorteile auf einen Blick

- Customised Systems
- Generalplanung
- Machbarkeitsstudien
- Concept-Basic-Detail Engineering
- Innolab **ZETA Tech***Center*

ZETA
EVOLUTION OF TECHNOLOGY

INNOVATIVE LÖSUNGEN FÜR UNSERE KUNDEN

EVOLUTION OF TECHNOLOGY



Geschäftsfelder

Ansatzanlagen
CIP/SIP-Systeme
Fermentationssysteme
Downstream-Systeme
Magnetrührwerke
Engineering
Automatisierung
Digitalisierung
HVAC- und Reinraumengineering

Vorteile für die Kunden

Umfassendes Prozessverständnis
Scale-Up-Fähigkeiten
Aseptisches Hygienedesign
Hohe Prozesssicherheit
Generalunternehmer
Kundenspezifische Prozesssysteme
Erfüllung von GMP und FDA-Vorgaben
Experte für Ultra-Fast-Track-Projekte
Lifecycle-Services für ZETA Anlagen

ZETA GmbH
Zetaplatz 1, 8501 Lieboch/Graz,
ÖSTERREICH
Telefon: + 43 3136 90 100
E-Mail: info@zeta.com

Kontakt
Claudia Neuhold,
Business Development Food
Telefon: +43 664 808 52 5020
E-Mail: claudia.neuhold@zeta.com