

DIALOG-VERANSTALTUNG

FOOD & PHARMA IM DIALOG

3. & 4. MAI 2023

- ✓ LIVE
- ✓ ONLINE
- ✓ KOSTENFREI

Lernen Sie
von Experten
aus der
Industrie

MITTWOCH, 3. MAI

08:30 Auslegung, Auswahl und Konfiguration von Clean Service Sicherheitsventilen mit VALVESTAR®

Marco Hertenstein & Marc Oerding, LESER GmbH & Co. KG

09:30 Anwendungen und Möglichkeiten von Mikropumpen im Lebensmittel- und Pharmaumfeld

Dr. Philipp Adryan, HNP Mikrosysteme GmbH

10:30 Innovative Anlagenplanung und Qualifizierung in der Pharmabranche mit VR-Technologien und neuen Konzepten am Beispiel eines autarken mobilen Ansatzbehälters

Dr. Michael Nussbaumer, Pruess GmbH

PAUSE

12:30 Rohrgelenkarm vs. Schlauch – Vorteile & Nachteile am Beispiel Food & Pharma

Martin Hundt, WLT liquid & gas loading technology bv

13:30 New Food – eine Herausforderung für die Rührwerkstechnik?

Birte Mackenbrock, PRG Präzisions-Rührer GmbH

14:30 Einsatz von Flüssigkeitsring-Vakuumpumpen für die Food- & Pharmaindustrie

Sebastian Frank, Speck Pumpen Walter Speck GmbH & Co. KG

DONNERSTAG, 4. MAI

08:30 Die technischen Herausforderungen der Emissionsminimierung beim Einsatz von Be- und Entlüftungsventilen in der Pharmaindustrie

Axel Sommer, PROTEGO® Braunschweiger Flammenfilter GmbH

09:30 Chancen und Risiken der Digitalisierung in der Prozessindustrie

Ivica Kolarić, Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung IPA

10:30 Wieso Schraubenspindelpumpen? Flexibilität, Hygiene, Betriebssicherheit

Henning Grönwoldt-Hesse, Jung Process Systems GmbH

PAUSE

12:30 Turboverdichter und -ventilatoren für die mechanische Brüdenverdichtung

Lars Altmann, FIMA Maschinenbau GmbH

13:30 Explosionsschutz – von der Planung zur Umsetzung

Dr. Christiane Kupper und Giuseppe Pepe, YNCORIS GmbH & Co. KG

14:30 Hygienische Abdichtungsvarianten: Vor- und Nachteile von Magnetkupplungen und Gleitringdichtungen

Jérôme Florence, SAWA Pumpentechnik AG

Programm und Anmeldung unter:
www.huckauf.de/food-pharma-im-dialog/