

Die TMT-Auftautechnik (HygiTec-Food) Aussteller 2017

Die **Thiele Metalltechnik GmbH (TMT)** aus Cuxhaven war im Jahr 2017 **kein offizieller Preisträger** des ARTIE-Innovationspreises, hat jedoch durch die Entwicklung der **HygiTec-Food-Auftautechnik** und die enge Zusammenarbeit mit regionalen Netzwerken im Elbe-Weser-Raum einen festen Platz im Technologie-Cluster der Region.

Da die Firmenausstellung des Transferzentrums Elbe-Weser (TZEW) im Jahr 2017, schwerpunktmäßig unter dem Banner „**Industrie 4.0 und Automatisierung**“ stand, war das sensorgesteuerte Kalt-Aerosol-Verfahren von TMT ein Paradebeispiel für modernen, digitalisierten Anlagenbau in der Lebensmitteltechnik.

Das präsentierte HygiTec-System von 2017

Wenn TMT seine Lebensmitteltechnik auf regionalen oder überregionalen Fachmessen (wie der Branchenleitmesse Anuga FoodTec) präsentiert, stehen folgende Kernargumente im Fokus, die auch 2017 den Stand der Technik definierten:

- **Vollautomatisierte Steuerung:** Das System reguliert Feuchtigkeit und Temperatur über Sensoren autonom, um den Auftauprozess exakt an die Fleisch- oder Fischart anzupassen
- **Keimreduktion:** Die Technologie verringert die mikrobielle Belastung während des Auftauens drastisch im Vergleich zu stehendem Wasser oder reiner Raumluft.
- **Nachhaltigkeit:** Enorme Einsparung von Prozesswasser, da das Aerosolverfahren extrem feinen, effizienten Nebel statt fließendem Wasser nutzt.

Direkter Kontakt zum Aussteller

Da keine lückenlose, namentliche Online-Ausstellerliste des damaligen Kongresses vom Landkreis nicht öffentlich archiviert wurde, erhalten Sie die präzisen historischen Daten oder aktuelle technische Spezifikationen direkt beim Hersteller in Cuxhaven.

