

CULTIVATED MEAT WITH GEMÜ

Unser Menü

GEMÜ Ventillösungen für den Zukunftsmarkt New Food – Wir möchten gemeinsam mit Ihnen den Schritt in die Zukunft gehen!

Unsere Küche

GEMÜ bietet die passenden Lösungen, für jeden Komponentenbereich und jede Anwendung im Bereich New Food. Mit einer breiten Palette an Ventiltypen und entsprechendem Zubehör mit diversen Eigenschaften, Zulassungen und Zertifikaten liefert GEMÜ komplette Ventile sowie Mess- und Regelsysteme aus einer Hand.

Unsere erste Zutat

Auch für die sterilen Prozessschritte in Ihrer Produktion haben wir mit unseren aseptischen Membranventilen und unseren Regelventilen wie dem GEMÜ 567 sowie dem pneumatisch betätigten Füllventil GEMÜ F40 die passende Lösung. Letztere beruhen auf der GEMÜ PD-Technologie, welche die Vorteile eines Membranventils mit dem eines Sitzventils verbindet und das Ventil somit für anspruchsvolle, aseptische Anwendungen besonders geeignet macht.

Unsere zweite Zutat

Unsere Single-Use Lösungen garantieren eine hermetische Abtrennung des medienberührten Bereichs und werden nach höchsten Qualitäts- und Produktionsstandards im hauseigenen Reinraumwerk hergestellt. Die kundenspezifische und individuelle Konfektionierung unserer Single-Use Lösungen schafft besonders für die Laborphase im Bereich New Food hervorragende Möglichkeiten.

Unsere dritte Zutat

Für den hohen Bedarf an Armaturen für Hilfsprozesse wie Heizung/Kühlung, Wasseraufbereitung oder Reinigung (CIP/SIP) im Bereich New Food greifen wir auf unser umfassendes Portfolio an Sitzventilen sowie Klappen- und Membranventilen zurück. In Kombination mit der Prozesssicherheit sowie der Automation sind unsere Ventile technisch sehr gut aufgestellt. Sie fördern die Effizienz bereits in der Pilotanlagen-Phase beginnend bis hin zur kommerziellen Produktion. Die ständige Verfügbarkeit und unser Knowhow im Bereich Ventiltechnik bilden zudem optimale Voraussetzungen.