

Schneiden, Verpacken und Etikettieren – Multivac arbeitet an digitalen Lösungen für Produkte mit oder ohne Fleisch

Multivac präsentiert auf der diesjährigen Anuga FoodTec in Köln sein breites Portfolio an Verarbeitungs- und Verpackungslösungen. Im Fokus stehen dabei integrierte Linien, die das wirtschaftliche und nachhaltige Verarbeiten und Verpacken unterschiedlicher Lebensmittel ermöglichen. Darunter Anlagen, die sich für die Fleischindustrie ebenso wie für Hersteller veganer und vegetarischer Produkte, die auf alternativen Proteinen basieren, eignen.



Für das automatische Portionieren, Zuführen und Verpacken von Frischfleisch wird eine kompakte und hochflexible Portionierlinie für SB-Packungen auf der Messe zu sehen sein.
(Foto: © Multivac)

Für Fleisch und alternative Proteine

Einige der auf der Messe gezeigten Linien sind vernetzt, über die übergreifende Liniensteuerung Line Control steuerbar und für die Nutzung der digitalen Smart Services von Multivac ausgelegt. Zu den Exponaten zählt eine platzsparende, leistungsstarke Linie für das automatische Vereinzeln, Zuführen, Verpacken und Etikettieren von Burger-Patties auf einem Kartontray in einem Schlauchbeutel. Eine Zentrifuge vereinzelt die Patties auf ein Band, während Kartontrays auf ein parallel angeordnetes Band entstapelt werden. Ein Handhabungsmodul befüllt die Kartontrays mit den Burger-Patties und die befüllten Trays durchlaufen eine Verpackungsmaschine, in der sie mit Schutzatmosphäre verpackt werden. Ein Inline-Etikettierer versieht die Packungen abschließend auf der Oberseite mit einem Etikett. Die Flowpacking-Lösung eignet sich für schnelle Produktwechsel und zeichnet sich durch ihre Wirtschaftlichkeit bei hoher Leistung aus. Die Verwendung dünner Folie sowie das Vermeiden prozessbedingter Folienreste tragen zur Nachhaltigkeit der Lösung bei.



Der Portionierer GMS 400 zeichnet sich durch eine flexible 3D-Verpressung der Ware aus.
(Foto: © Multivac)

Veganer Aufschnitt sicher verpackt

Auf einer leistungsstarken Slicer-Tiefziehverpackungslinie wird in Köln zudem exemplarisch das automatische Schneiden, Zuführen, Verpacken und Etikettieren von veganer Aufschnittware präsentiert. Ein Slicer schneidet das Produkt und besprüht jede Scheibe mit einem Trennmittel (Liquid Interleaving). Nach dem Verpacken mit Schutzatmosphäre werden die Packungen durch Querbahnetikettierer auf der Ober- und Unterseite etikettiert. Anschließend werden die Einzelportionen auf einer Kontrollwaage abgelegt. Fehlgewichtige Portionen werden zur manuellen Gewichtskorrektur mittels einer Wippe ausgeschleust. Portionen mit korrektem Gewicht werden von einem Transportband weitergeleitet und passend zur Formatauslegung der Tiefziehverpackungsmaschine gruppiert. Die Portionen gleiten während des Vorschubs in die Packungsmulden. Durch den flachen Einlegewinkel lassen sich optimale Beladeergebnisse erzielen.

Hohe Leistung für kleine Mengen

Mit dem Portioniersystem GMS 400 ergänzt Multivac sein Portfolio im Einstiegsbereich. Die Neuentwicklung von TVI wird erstmals auf der Angua FoodTec präsentiert und richtet sich an

Fleischereien und Industriebetriebe mit kleinen Linien sowie Großverbraucher-Lieferanten, die Restaurants, Caterer, Kantinen, Schulen oder Kliniken mit portionierten Fleischwaren versorgen.

„Auf dem internationalen Markt erwarten wir eine große Nachfrage im Bereich Food-Service und bei Industriebetrieben, die kleinere, flexible Linien nutzen oder den Einstieg in die Frischfleisch-Portionierung anstreben. Zusätzlich zählen dort auch große Supermärkte mit eigener Fleischerei zu unserer avisierten Zielgruppe“, erklärt Florian Helfrich, Produktmanager bei TVI. Der multifunktionale Portionierer GMS 400 zeichnet sich im Vergleich zum bisherigen Modell GMS 520 durch eine flexible 3D-Verpressung der Ware aus. Damit passt sich das System noch besser an die unterschiedlichen Größen und Formen der Rohprodukte an.

Der kompakte Portionierer kann nahezu jede Art von Fleisch verarbeiten und unterschiedlichste Portionieraufgaben erfüllen – von Medallions über Schnitzel bis Rouladen, von Carpaccio bis hin zu größeren Bratenstücken und von nichtknochig bis knochig bei Fleisch von Schwein, Lamm oder Kalb. Die große Produktvielfalt ist mit wenigen Formensätzen in kürzester Zeit zu bewältigen. Durch die Formgebung entsteht ein gleichförmiger Querschnitt über die gesamte Produktlänge, so dass sich über das ganze Fleischteil hinweg bei maximaler Produktausbeute gleichmäßig große und gleichmäßig dicke Scheiben schneiden lassen. Je nach gewünschter Formgebung und den gestellten Qualitätsansprüchen lässt sich der An- und Abschnitt dabei nahezu vollständig eliminieren.

Weitere Informationen und Kontakt

Multivac Sepp Haggenmüller SE & Co. KG

Wolfertschwenden

Tanja Nickels

Tel.: +49 711 89722 27

tanja.nickels@multivac.de

www.multivac.com