

SPIRALFÖRDERERWAAGE ERMÖGLICHT PRODUKTION BEI PLUSGRADEN

Fallstudie
Snellman

Auf einen Blick

- » Die Ishida Mehrkopfwage mit Spiralförderer kann klebriges Fleisch bei einer Temperatur von +5 Grad vollautomatisch verarbeiten.
- » Die Temperatur in der Produktion auf den Gefrierpunkt zu senken geht auf Kosten des Geschmacks.
- » Optimale Wirkung wird dadurch erzielt, dass der Verteilteller der 20-Kopf Spiralwaage immer nach wenigen Sekunden stoppt und dann in die entgegengesetzte Richtung dreht.

Frische Fleischprodukte lassen sich leichter verarbeiten, je näher die Temperatur dem Gefrierpunkt kommt. Allerdings ist jedes zusätzliche Grad Kühlung dem Geschmack abträglich. Der finnische Fleischproduzent Snellman hat für dieses Problem eine Lösung gefunden. Mit Hilfe einer Ishida Mehrkopfwage mit Spiralförderer kann stark haftendes Fleisch bei einer Temperatur von +5 Grad vollautomatisch verarbeitet werden.

Aufgabe

Für die Verarbeitung von gewürfeltem Fleisch setzte Snellman im Werk Jakobstad eine konventionelle Mehrkopfwage ein. Weil die Vibration der Zuführungen dem stark haftenden Fleisch nicht gewachsen war, kam es oft zu Verzögerungen durch Produktstau. Ein Mitarbeiter musste die an der Waage entstandenen Verklumpungen manuell beseitigen. Viele Hersteller begegnen diesem Dilemma indem sie die Temperatur in der Produktion auf oder sogar unter den Gefrierpunkt senken. Dieser Ausweg kam für Snellman aber nicht in Frage. „Die Kühlung geht auf Kosten des Geschmacks, wie umfangreiche Tests bestätigt haben“, sagt Projektmanager Anders Snellman. „Also wollen wir sicherstellen, dass unser Frischfleisch zu keinem Zeitpunkt der Produktionskette gefriert.“

Lösung

Die neue 20-köpfige Teilmengenwaage von Ishida arbeitet mit innovativen Spiralförderern anstelle eines Vibrationssystems. Das gewürfelte Fleisch gelangt über einen Steigförderer und vibrierende Förderbänder von oben auf die Waage. Der Verteilteller rotiert gerade so schnell, dass die Zentrifugalkraft die Fleischstücke in die Förderinnen treibt. Optimale Wirkung wird dadurch erzielt, dass der Verteilteller immer nach wenigen





“ Für uns zählt der Geschmack und dafür leistet die Spiralförderwaage einen wichtigen Beitrag. Außerdem konnten wir die Personalkosten an der Verpackungslinie reduzieren. ”

Sekunden stoppt und dann in die entgegengesetzte Richtung dreht. In den Rinnen rotieren von Schrittmotoren angetriebene Spiralförderer und bewirken eine reibungslose und kontrollierte Zufuhr zu den Wiegeschalen. Die Mehrkopfwage ist dank von Ishida Wägetechnik sehr schnell und präzise. Mit dieser Technologie lassen sich die Teilgewichte in Höchstgeschwindigkeit berechnen und die optimale Kombination für den Abwurf ermitteln. Durch absenkbare Trichter fällt das Fleisch sauber in die Schalen ohne dass Produkt auf die Packungsränder gelangt und die Siegelnaht beeinträchtigt. Das System befüllt jeweils zwei Schalen gleichzeitig.

Die Teilmengenwaage mit Spiralförderer kann eine Leistung von bis zu 80 Schalen pro Minute erreichen. Allerdings wird sie bei Snellman durch die Kapazität des nachgeschalteten Traysealers auf 65 Packungen pro Minute limitiert. Anders Snellman bewertet die Investition: „Für uns zählt der Geschmack und dafür leistet die Spiralfördererwaage einen wichtigen Beitrag. Außerdem konnten wir die Personalkosten an der Verpackungslinie reduzieren.“



Kontakt

Ishida GmbH

Tel: +49 (0) 791 94516-0
info@ishida.de

Max-Planck-Straße 2
74523 Schwäbisch Hall
Deutschland

 **ISHIDA**

www.ishida.de