

Fleisch-, Wurst-, Käse und Milch

Sehr geehrte Damen und Herren!

Heute stellen wir Ihnen einige Produkte unseres Portfolios für die Fleisch-, Wurst-, Käse und Milchindustrie vor.

Yamato: Dataweigh Omega

- Neueste Wiegezellen-Technologie mit hoher Eigenfrequenz zur Minimierung der Vibrationen von außen
- Neue Behälterdesign ohne mechanische Kipphebel zur Verringerung der mechanischen Belastung und Geräuschbildung
- Individuell einstellbare Sammelrutschen für hohe Geschwindigkeiten, Flexibilität und Produktvielfalt
- Schutzklasse IP67
- Werkzeuglose Entnahme aller produktberührenden Teile
- Die übersichtliche Bildschirm-Diagnostik ermöglicht eine schnelle Problem-Identifikation



Yamato TSDW 206

Halbautomatische Mehrkopfwage mit 12-14 Wiegeeinheiten

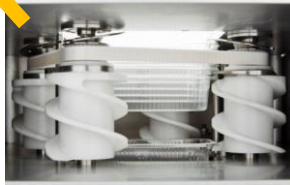
- Kombinationsgeschwindigkeit 20 bis 40 wpm
- Anzahl Wiegeköpfe 12-14
- Nettogewicht Flachbandausführung 220 kg
- Nettogewicht V-Bandausführung 230 kg
- Umgebungstemperatur 0°C bis 40°C
- **Erhältlich mit flachem und V-förmigem Abtransportband**
- Im Bruchteil von Sekunden findet der Zentralcomputer die richtige Kombination und setzt die Bänder der angesprochenen Wiegeeinheiten in Bewegung. Die gewünschte Menge wird ausgeschleust. Die Kombination hier wird aus 12-14 Möglichkeiten gefunden, wodurch der Wiegeprozess noch schneller und genauer erfolgt.



Intray: Smart Stand



-) Bis zu 160 Schalen / Minute
-) Intray kann die Schalen schneller entstapeln als das Förderband sie transportieren kann.
-) Zeitsparender Schalenwechsel: Das Schalenformat kann in weniger als 1 Minute gewechselt werden.



-) Weiters bietet der Intray Entstapler durch Servoantriebe eine zuverlässige Technik mit der Möglichkeit die Geschwindigkeit der Schalen zu regulieren.



-) Schnelles und einfaches Wechseln der Schale an einer Intray Maschine. (nur 12kg Formateil)
-) Programmwechsel erfolgt unmittelbar beim Touchscreens.
-) Alle Teile, die Kontakt zu den Schalen haben, sind leicht zugänglich und erlauben somit eine einfache

und schnelle Reinigung.

Fuji: Alpha 8 Wrapper



- Optional Folie von unten für Schüttgüter vom Einlauf bis zur Folienschweißung
- Die hygienische offene Konstruktion unter dem Hauptrahmen ermöglicht es, dass Produktreste durch die Schlauchbeutelmaschine fallen, was die Reinigung wesentlich vereinfacht
- Mit einer Vielzahl von Zuführungsmöglichkeiten können Sie Ihr Produkt schonender verpacken. (Takt-Finger-Band oder Attachless Zuführung)
- Random-Cut-Funktion, spart Verpackungsmaterial durch automatische Anpassung der Folienlänge an das Produkt (optionales Gerät)

Jetzt serienmäßig:

Klappbare Längssiegelstation:

Die gesamte Längssiegelstation lässt sich mit einem Handgriff nach unten klappen und ermöglicht eine optimale Zugänglichkeit für die Reinigung und Wartung.



Meypack: VP400 Serie

Die Meypack Kartonverpackungsanlagen der VP Serie stehen als diskontinuierliche (getaktete) oder kontinuierlich arbeitende Anlagen zur Verfügung. Die getakteten, sehr flexiblen Maschinen der Serie VP400 verpacken in Trays, Wrap-Around Kartons und Trays mit Deckel (zum Einstecken oder verleimen). Die Serie VP400 ist für Leistungen von bis zu 30 Takten/Min. auslegbar und die Produktzufuhr ist sowohl als Inline- als auch als Winkelkonstruktion möglich.

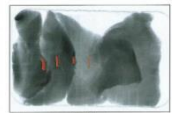


- Platzsparendes Absenkverfahren
- Modulare Bauweise
- Hohe Flexibilität
- Standardisierte Baugruppen
- Schnelle Formatwechsel



Sesotec: Röntgengerät - Raycon D+

- Durchsatz: -250 St./min. (produktabhängig)
- Detektionsgenauigkeit: ab \varnothing 0,3mm
- Langlebiger 200W Röntgengenerator
- Modulares und stabiles Rahmendesign ermöglicht einfachen Transport und sichere Installation
- Umgebungstemperatur 0°C bis +40°C
- Schutzart IP66 im Förderbereich



Knochen innerhalb des Hühnerfilets

Gerne stellen wir Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten vor und stehen Ihnen für Fragen jederzeit zur Verfügung. Auch ein persönlicher Termin zwecks individueller Projektausarbeitung ist jederzeit planbar.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Wenn sie auf diesen Newsletter nicht antworten, gilt es als Zustimmung, dass sie auch in Zukunft weiter über unser Programm informiert werden möchten. Ihre Daten werden selbstverständlich geschützt.

Lt. DSGVO v.25.5.2018, können sie sich jederzeit davon abmelden, lassen sie uns dafür eine kurze Nachricht per Mail zukommen.