

## Maximale Ausbeute mit Portionier- und Sortieranlagen

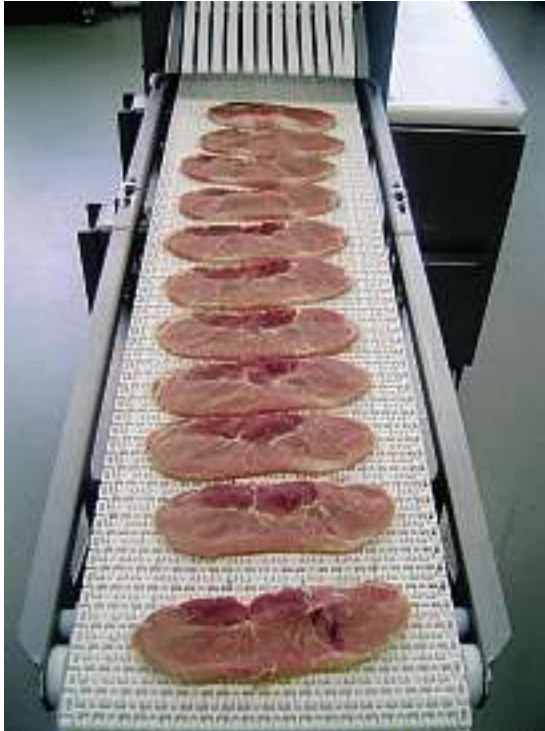
Vom Einzelhandel werden heute Chargen nach Fixgewicht eingekauft, während von Catering- und Gastro-Unternehmen gewichts-

genaue Portionen nachgefragt werden. Für den Verarbeiter wirken sich bei übergewichtigen Endprodukten die angefallenen Kosten sowohl für Rohware wie auch für die Veredelungsschritte negativ auf die Wirtschaftlichkeit aus. Es liegt deshalb auf der Hand, dass für hochpreisige Produkte wie Fleisch Portionier- und Sortieranlagen immer häufiger eingesetzt werden. Das Portionieren von ganzen Fleischstücken auf vorgegebene Gewichte oder Schnittdicken erfolgt je nach Anwendung über ein Einwaagemodul und integrierte Computerbildtechnik. Scheiben, Würfel und Streifen werden mit einer Portionieranlage mit Formrohr und Pressstempel hergestellt. Die Scheiben können für die nachfolgende Verpackung gefächert abgelegt werden. Die gewichtsgenaue Würfel werden unter anderem für die Herstellung von Fleischspiesen verwendet.

Produkte unterschiedlichen Gewichts wie Pouletschenkel werden mit einer

Sortieranlage automatisch in verschiedene Gewichtsklassen eingeteilt. Die Produkte der einzelnen Gewichtsklassen werden als Artikel klassiert oder gezielt der geeigneten Weiterverarbeitung zugeführt. Für die Chargenbildung werden Produkte nach Zielmenge, sei es Gewicht oder Anzahl von Stücken, gruppiert. Um für jede Aufgabenstellung die höchste Gewichtsgenauigkeit zu erzielen, kann auf Grund einer speziell entwickelten Software unter verschiedenen Sortiermethoden die jeweils beste ausgewählt werden. Kundert Ingenieure AG hat mit Anlagen von Marel mehrere Projekte für das Portionieren und Sortieren von Fleischprodukten realisiert. Die Firma Marel ist führend in der Entwicklung von Portionier- und Sortieranlagen sowie Spiessautomaten für die Lebensmittelindustrie.

**Kundert Ingenieure AG**  
**8952 Schlieren**  
**Telefon 044 755 42 42**  
**www.kundert-ing.ch**  
**stefan.fueg@kundert-ing.ch**



www.haeny.com

### Sie erhalten die besten Produkte mit dem besten Service von Häny

Natürlich haben wir als *Netzsch – Generalvertretung für die Schweiz und Liechtenstein* die Aufgabe, Ihnen das Leben etwas leichter zu machen. Sie können bei uns sowohl auf unser Know-How und dichtes Servicesnetz als auch auf diese führende Produktelinie zugreifen. Qualitativ hochstehende Lösungen mit dem grösstmöglichen Nutzen anzubieten, ist unser vorrangiges Ziel.

**Wir sorgen dafür.**



**NETZSCH**

Generalvertretung für die Schweiz und Liechtenstein

**HÄNY**

Häny AG • Pumpen und Systeme • Bergstrasse 103 • CH-8706 Meilen  
 Tel. +41 44 925 41 11 • Fax +41 44 923 38 44 • info@haeny.com

## Brillanter



### Schnitt für Lebensmittel.

Der Mensch isst – wie man so schön sagt – auch mit den Augen. **Schneiden** Sie mit unseren Ultraschall-Maschinen auch **delikate Lebensmittel** einfach und sauber. Für Lebensmittel bietet die RINCO ULTRASONICS AG massgeschneiderte Lösungen an. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

A CREST GROUP COMPANY

**rinco**  
ultrasonics

**RINCO ULTRASONICS AG**

CH-8590 Romanshorn 1

Tel. +41 71 466 41 00

info@rincoultrasonics.com

www.rincoultrasonics.com