

Qualität bei hoher Wirtschaftlichkeit

Die Bell AG verzeichnet eine steigende Nachfrage nach portionierten Stücken von Frischfleisch. Deshalb beauftragte sie Kundert Ingenieure AG damit, eine vielseitig einsetzbare Portioniermaschine in die bestehende Produktion zu integrieren.

Die Bell AG stellt für den Selbstbedienungsbereich des Detailhandels sowie für Gastrobetriebe und Grossverpflegungsstätten eine vielfältige Produktepalette aus Frischfleisch her. Sie besteht aus nach der Grob- und Feinzerlegung unterschiedlich portionierten Fleischstücken. Der Absatz solcher gewichtsgenauer Tranchen oder Würfel ist steigend, weshalb die Bell AG eine geeignete Maschine zur erforderlichen Kapazitätserhöhung bereitstellen will.

Schnitzel und Würfel gewichtsgenau portionieren

Auf Grund der engen partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit der Bell AG konnte Kundert Ingenieure AG mit dem Vertragspartner Marel TVM Lösungen für die geforderten Anwendungen in Tests erarbeiten. Dabei galt es, Fleischstücke in Tranchen kleiner und mittlerer Dicke sowie in Würfelform gewichtsgenau zu portionieren. Zusätzlich waren mehrere Tranchen für die nachfolgende Verpackung gefächert abzulegen. Die Tests erfüllten sämtliche Kundenanforderungen, so dass die Anlage «Portio 4003» in die Produktion integriert werden konnte.



Zuverlässigkeit und Qualität

Nach kurzer Inbetriebnahmephase konnte die Anlage die Produktion vollumfänglich aufnehmen. Im Alltagsbetrieb bestätigen sich die in den Tests erzielten Resultate: Beim Portionieren von Schweinefleisch wie Schweinshals oder Nierstück werden ein schönes Schnittbild, eine hohe Gewichtsgenauigkeit und eine genaue Fächerablage erreicht. In einem sehr wirtschaftlichen Prozess entstehen so Endprodukte konstanter Qualität.

Mit diesem Projekt hat sich Kundert Ingenieure AG weiter darauf spezialisiert, zusammen mit den Kunden der Fleisch- und Geflügelbranche Lösungen für das Portionieren und Verpacken von Frischfleisch zu erarbeiten.

Stefan Füg

