



Durch die Robotertechnologie lässt sich im Umgang mit vorgeschnittenen Fleischwaren die bakterielle Belastung reduzieren

Moderne Technik für erfolgreiche Verarbeitung

Mit dem Einsatz einer Polyline von Marel lassen sich Schneide- und Verpackungslinien automatisieren und ein deutlicher Mehrwert in Produktpräsentation, Hygiene und Effizienz erzielen. Das modular aufgebaute System lässt sich für jeden Bedarf anpassen.

Der Fleisch- und Wurstwarenfabrikant Grilstad AS produziert mit seinen acht Werken in Mittel- und Südnorwegen insgesamt 65 Tonnen Salami, Burger, Frischfleisch und luftgetrockneten Schinken pro Woche. Um der ständig steigenden Nachfrage gerecht zu werden und gleichzeitig auch die Rentabilität zu erhöhen, entschied sich das Unternehmen, im Werk Trondheim den Schneide- und Verpackungsprozess zu automatisieren.

Hohe Produktivität dank Puffersystem.

Die Polyline von Marel erwies sich als bestens geeignet, da sie verschiedene Maschinen vereint. So besteht die

Anlage aus dem PolySlicer 3000, dem Checkweiger G2300, einem vertikalen Puffersystem, einem Einzelungssystem und dem IPL-Roboter mit Dreifach-Kopf.

Die Hochgeschwindigkeits-Schneidemaschine schneidet gleichzeitig bis zu vier Chargen Salamischeiben. Durch einen Signalaustausch zwischen Polyslicer und dem nachgeschalteten Checkweiger kann eine Gewichtsgenauigkeit von 98 Prozent konstant beibehalten werden. Ein bestimmter Prozentsatz der Produktchargen wird ins Puffersystem geführt und der Linie zugeführt, wenn der Polyslicer neu beladen wird. Dadurch erzielt das Unternehmen eine hohe Produktivität über einen kontinuierlichen Produktfluss zu IPL-Roboter und Tiefziehmaschine. Der mit drei Köpfen ausgestattete IPL-Roboter arbeitet mit 180 Takten pro Minute und kann für die Herstellung von Packungen unterschiedlichen Formats eingesetzt werden.

Schöne Produktpräsentation und Hygiene dank Robotertechnologie. Auch das schwedische Unternehmen Br. Nilsson Delikatesser AB in Göteborg konnte von der Automatisierung profitieren. Durch die Umstellung von Gast-

ronomie- auf Konsumentenpackungen konnte das Unternehmen den Umsatz in kurzer Zeit verdoppeln. Dazu investierte die Geschäftsleitung 2008 in eine erste und 2011 in eine zweite Polyline, die mit einem Polyslicer 3000 Vision, dem Checkweiger G2300 und dem IPL-Roboter ausgestattet ist. Die kleine Stellfläche der Polyline erlaubte die effiziente Nutzung des verfügbaren Raumes.

Die Kombination aus Schneidemaschine und Roboter bietet die gewünschte Vielseitigkeit und Flexibilität, um eine breite Palette von schön präsentierten Produkten in grösseren Mengen zu produzieren. Dank der Genauigkeit und Zuverlässigkeit des Polyslicer Vision bei der Herstellung von Packungen mit festem Gewicht beträgt das Give-away in der Regel weniger als 0,5 Prozent. Da der Roboter die in Scheiben geschnittene Ware schneller, schonender und präziser als Bediener in die Packungen platzieren kann, wird neben dem Hygienestandard auch die Produktpräsentation verbessert. Eine von der britischen Behörde für Lebensmittelsicherheit FSA durchgeführte Studie ergab, dass der Einsatz von Robotertechnologie beim Umgang mit vorgeschnittenen, verzehrfertigen Fleischwaren die bakterielle Belastung reduziert und daraus eine verlängerte Haltbarkeit der Produkte resultiert.

*Daniel Stehli, Geschäftsleitung
Kundert Ingenieure* ■

MERKMALE DER POLYLINE

- Automatisches Schneiden und Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren, Schinken und Speck, Käse, Fleisch ohne Knochen
- Erhöhung von Durchsatz und Ausbeute
- Optimierung der Produktqualität
- Höherer Hygienestandard und längere Haltbarkeit der Produkte
- Einfache Bedienung, leichte Reinigung und niedriger Wartungsbedarf
- Steuerung durch die intelligente Produktionssteuerungssoftware Innova

Weitere Informationen:
Kundert Ingenieure AG
CH-8952 Schlieren
Tel. 044 755 42 42
info@kundert-ing.ch
www.kundert-ing.ch