

Durch die Kombination von BatchLoader und OptiCut lassen sich Fleischstücke direkt in die Schale portionieren

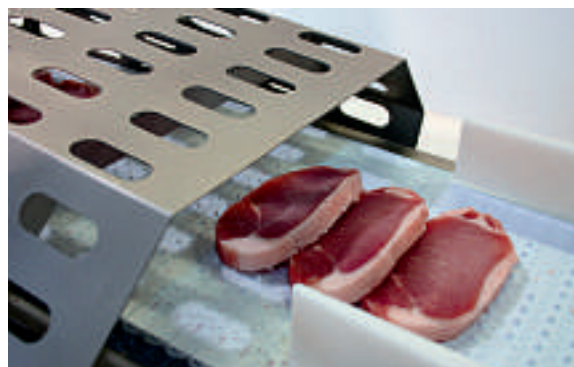
Komplettlösung hilft Ertrag zu steigern

Zwei bewährte Lösungen von Marel – der OptiCut und der BatchLoader – portionieren und verpacken vollautomatisch gewichtsgenaue Frischfleischstücke direkt in Schalen. Dadurch lässt sich die Produktausnutzung maximieren.

Cranswick Country Foods in Grossbritannien beliefert den britischen Lebensmitteleinzelhandel mit Premiumprodukten. Um ihre führende Position am Markt zu behaupten, investierten sie zur Herstellung von Nackensteakportionen in das Portionier- und Packsystem von Marel. Vertriebsleiter Jonathan Healy stellt zum einen die beachtlichen Verbesserungen in Schnittgenauigkeit und Präsentation der Steaks, die deutliche Ertragssteigerung sowie die erhebliche Reduktion des Give-away heraus. «Darüber hinaus», so fährt Healy fort, «ist die Anlage trotz der hochentwickelten Technik sehr leicht zu bedienen. Dadurch konnten wir die Zahl der Bediener von sechs auf zwei Personen senken.»

Hohe Ausbeute dank Präzision. Der OptiCut von Marel ist ein volumetrischer Portionierer, der speziell auf das Schneiden von knochenlosem Fleisch in einheitliche Portionen mit Festgewicht ausgelegt ist. Der Hauptvorteil des OptiCut liegt in

der maximalen Ausnutzung der Rohware, die annähernd 100 Prozent erreicht. Die hohe Präzision des OptiCut gewährleistet eine ausgezeichnete Schnittgenauigkeit mit einheitlicher Schnittdicke und glatten Schnittkanten.



Der OptiCut sorgt für eine hohe Schnittgenauigkeit, eine einheitliche Fleischdicke und glatte Schnittkanten

Die Fleischstücke werden dem OptiCut zugeführt, in einen Formensatz gelegt, in Form gepresst, in einheitliche Schnitzel geschnitten sowie in Chargen zusammengefasst. Der Einsatz eines horizontalen Messers erlaubt die Portionierung des Fleisches, das sowohl einzeln

als auch gefächert in Gruppen abgelegt werden kann.

Der OptiCut verarbeitet unter anderem Schweinsnierstück, -hals und frischen Speck, Rindssteak und -huft, Entrecôtes und Trutenbrust. Der Durchsatz der Maschine ist abhängig von Produkt und Produktgrösse, der Portionengrösse sowie der Beschickung.

OptiCut und BatchLoader – ein starkes Duo. Zusammen mit dem BatchLoader bietet der OptiCut eine Komplettlösung zum Portionieren mit Festgewicht direkt in Schalen. Diese Kombilösung ist platzsparend und effizient, wodurch eine kurze Amortisationszeit gewährleistet ist. Beim BatchLoader handelt es sich um eine Weiterentwicklung des altbekannten QuickLoaders von Marel. Die Abmessungen liessen sich reduzieren und die Leistung optimieren. Die Komplettlösung erlaubt zudem die automatische Batch-Zusammenführung.

Die vom OptiCut produzierten Chargen gelangen in einem kontinuierlichen Fluss direkt zum BatchLoader. Das System stellt stets vollständige Chargen zusammen und optimiert sowohl nach Gewicht als auch Produktanzahl. So komplettiert der BatchLoader die Gesamtportion bei unterbrochener Zuführung (zum Beispiel beim Ausschleusen eines An- oder Abschnitts), indem Teilchargen in einem Puffer zwischengespeichert werden.

Die Zuführung der Schalen erfolgt auf einem Taktförderband unterhalb des BatchLoaders. Über ein zentrales Abfuhrband werden die befüllten Schalen zu einer Kontrollwaage und/oder einer Versiegelungsmaschine weiterbefördert. Auf einem Drop-Down-Band am Ende des Auslaufbandes lassen sich Abschnitte automatisch aussortieren. Zur Steigerung der Effizienz können Produzenten auch mehrere OptiCut-Linien mit BatchLoader zu einem System zusammenfassen.

Daniel Stehli, Geschäftsleitung
Kundert Ingenieure ■

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