

Hochviskose Produkte effizient abgefüllt



Die Reitzel SA entschied sich für die Erneuerung ihrer Abfüllanlage für hochviskose Produkte. Sie beauftragte Kundert Ingenieure AG damit, eine keimarme Abfüllung bei gleichzeitig optimiertem Personaleinsatz zu realisieren.

Die Reitzel SA stellt neben Sauerkonserven die hochviskosen Produkte Senf, Mayonnaise, Ketchup sowie Streichpasten für Sandwiches her. Diese Produkte werden für die Gastronomie in Gebinde von 3,5, 5 und 10 kg abgefüllt. Die bestehende Anlage genügte den heutigen Anforderungen an Hygiene und Wirtschaftlichkeit nicht mehr. Die Kundert Ingenieure AG realisierte die Anlage mit der Firma Miromatic.

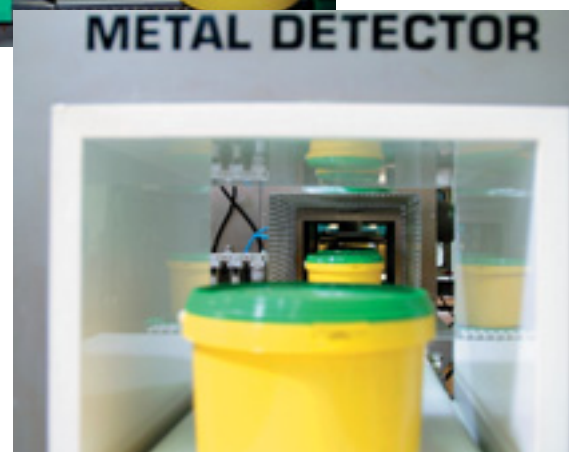


Problemlose Integration und einfache Bedienung

Den Kunden überzeugte beim Konzept von Kundert Ingenieure AG neben der Erfüllung der Hauptanforderungen die problemlose Integration der Anlage in den bestehenden Produktionsprozess. Die einfache Bedienung der Anlage durch eine Person ermöglicht einen effizienten und wirtschaftlichen Betrieb der Anlage. Kurze Umstellzeiten bei Produkt- und Formatwechseln tragen zu einer hohen Produktivität bei.

Kurze Inbetriebnahme dank guter Zusammenarbeit

Die Anlage wurde unter Leitung des Servicetechnikers der Kundert Ingenieure AG termingerecht montiert und in Betrieb genommen. Die Schulung der Betriebsleute und die in kurzer Zeit erfolgte Produktionsaufnahme wurden durch die gute Zusammenarbeit von Reitzel, Kundert und Miromatic ermöglicht. Die ersten Erfahrungen haben gezeigt, dass die Anlage für das Abfüllen der verschiedenen Produkte in mehrere Gebindegrößen mit unterschiedlichen Verschlusssystemen zuverlässig arbeitet.



René Bosshard