

Produkte-Informationen

IN-SITE ist ein Informationsblatt der ULTRAMATIC AG.

Lieferant von Zähl- Wiege- und Verpackungsmaschinen für die Lebensmittelindustrie, sowie für Früchte und Gemüse, Gemüseverarbeitungsmaschinen und Geräte für die Qualitätssicherung. In loser Reihenfolge berichten wir über interessante Neuheiten unserer Lieferanten.

2003 Das Jahr der Jubilare

Dieses Jahr feiern diverse Mitarbeiter und die Firma verschiedene Jubiläen. Wir danken an dieser Stelle für die geleisteten Dienste und die langjährige Loyalität. In der heutigen schnelllebigen Zeit ist es nicht mehr selbstverständlich, dass Mitarbeiter so lange in einer Firma arbeiten (können) oder dass die Firma überhaupt so alt wird. Deshalb freuen wir uns umso mehr mit den Jubilaren. Ein Merci gilt auch all unseren Kunden, dank denen wir überhaupt existieren können und die uns jahrzehntelang treu blieben.

1978 - 2003

25 Jahre arbeitet Antonio Vono als vielseitiger und allseits geschätzter Mitarbeiter in der Werkstatt. Antonio ist bereits 2-facher Nonno und freut sich, nach seiner Rückkehr nach Italien viel Zeit mit seiner Tochter und den Enkelkindern verbringen zu können und an seinem Haus zu bauen.

1983 - 2003

20 Jahre ist Manfred Löffler bei uns als kompetenter Service-Techniker jederzeit und überall im Einsatz. Im Laufe der Jahre hat er viele angenehme und einige weniger angenehme Stunden bei Kunden verbracht und manch verzwickte Situation dank Improvisation und Können rasch gerettet. Am liebsten jedoch geht er nach Japan, um dort die kulinarischen Köstlichkeiten zu geniessen.

1953 - 2003

Der Geschäftsführer Hans-Martin Kessler feiert seinen 50. Geburtstag.

Auch die Firma feiert ein Jubiläum:

1993 - 2003

10 Jahre erfolgreiche Tätigkeit seit der Umwandlung in eine Aktiengesellschaft und dem damit verbundenen Wechsel von einem Fabrikations- zu einem Handelsbetrieb mit eigener Werkstatt und gut dotiertem Ersatzteillager. Unser Ziel ist es, allen Kunden jederzeit einen raschen und zuverlässigen Service zu bieten.

1993 - 2003

Seit 10 Jahren verkaufen wir YAMATO Computerwaagen mit grossem Erfolg im gesamten Lebensmittelbereich. Sei es ein kleines Bonbon, ein zerbrechliches Biscuit oder ein gefrorenes Poulet-Schenkeli: für alle Produkte gibt es ein passendes Waagenmodell. Die grosse Zuverlässigkeit und die hohe Qualität sind immer wieder die Gründe, dass sich sowohl kleine Unternehmer als auch grosse Firmen für Waagen dieses japanischen Herstellers entscheiden.

Diese Ereignisse feierten wir mit der gesamten Belegschaft mit dem Besuch des Schauspiels «Walter Tell» im Casino Theater Winterthur und vorangegangenen Nachtessen.

- Inhalt:**
- Jubiläen
 - Messen Mefa 03, Mavex 04 Rückblick und Vorschau
 - Furukawa FVB-U9 500-110
 - Furukawa FF-220NE
 - Affeldt AVN 12 EVK und Veropak ATMA
 - Anritsu Checkweigher und Metallsuchgeräte
 - Anritsu Röntgengeräte
 - Anritsu Clean Cup Scale CCS
 - Yamato Neuerungen
 - FAM neue Schneidmaschine
 - Multi Fill neue Modelle

MESSEN



MEFA, vom 30.4.-4.5.2003 in Zürich

An der diesjährigen Messe, die leider nicht das Ausmass der letzten Messe im Jahre 2000 erreichte, hatten wir einen kleinen Stand mit verschiedenen Maschinen.

Exponate:

Anritsu X-Ray, Kombi
Groba Reibkäse-Maschine

Tecnovac Quick Schalensiegelgerät
Furukawa FVB-U9 500-110



MAVEX Basel, vom 11.-14. Mai 2004

An dieser kommenden, neu konzipierten Messe werden wir wieder mit einer grossen Palette interessanter und neuer Maschinen auf über 60m² anwesend sein. Wir hoffen, dort möglichst viele neue und bekannte Personen zu treffen, und sei es auch nur für einen Schwatz.

FURUKAWA

FURUKAWA FVB-U9 500-110

Halbautomatische Beutel-Vakuuiermaschine.

Diese Maschine wurde erstmals an der MEFA ausgestellt. Eine ähnliche Maschine gibt es in Europa noch nicht. Sie füllt die Lücke zwischen den herkömmlichen manuellen Vakuuiermaschinen und den vollautomatischen Maschinen mit vertikal angeordneten Kammern. Der Vorteil der FVB-U9 ist die höhere Leistung gegenüber den Deckelmaschinen, die grosse Flexibilität und die Möglichkeit, dank einer Neigungseinstellung des ganzen Geräts auch pastöse Produkte zu vakuuieren.

Funktion:

Das Transportband ist in Sektionen unterteilt. Jede Sektion hat unten eine verstellbare Beutelaufgabe, die auf die Beutellänge eingestellt wird, und oben einen Gegendruckbalken, wo die Beutelöffnung liegt. Die Beutel werden von einem Bügel gehalten. Die ganze Transportbandbreite kann mit Beuteln belegt werden. Nach dem Startsignal fährt das Band 1 Sektion weiter, die dann wieder befüllt werden kann. Währenddessen senkt sich die Vakuukammer auf die befüllte Sektion, zieht Vakuum und verschweisst die Beutel. Die fertigen Beutel gleiten hinter der Kammer auf einer Rutsche aus der Maschine. Die Bedienung ist einfach und es lassen sich 10 Programme speichern. Benötigt wird eine separate Vakuumpumpe.

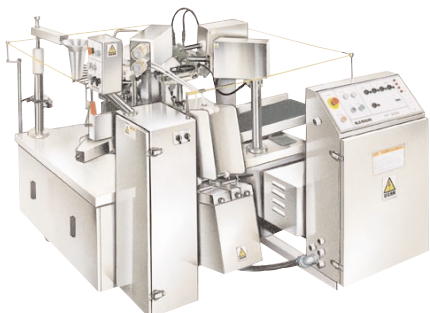


Demnächst wird auch eine ähnliche Maschine vorgestellt, welche Beutel vakuuieren und begasen kann.

FURUKAWA FF-220 NE

Verpackungsmaschine für vorgefertigte Flach- oder Stehbeutel mit und ohne Wiederverschluss.

Diese Maschine eignet sich hervorragend für allerlei Produkte, ob pastös oder stückig. Der grosse Formatbereich erlaubt ein schnelles Umstellen, das ohne Werkzeug einfach zu bewältigen ist. Mit 2 Füllstellen können z.B. erst stückige, dann flüssige Produkte abgefüllt werden. Bei einer Leistung von bis zu 45 Packungen pro Minute ist die Maschine sehr leistungsfähig. Sie kann mit diversen Beschickungssystemen kombiniert werden. In unserem Programm findet man vom Flüssigkeitsdosierer über Waagen für klebrige Produkte bis zu Rundkopfwagen sicher eine geeignete Beschickung. Eine Maschine hat diesen Herbst den Betrieb aufgenommen. Bei grossen Produktionsmengen besteht die Möglichkeit, eine Bagmaking-Maschine anzustellen, auf der Flach- und/oder Stehbeutel online hergestellt und in die Verpackungsmaschine übergeben werden können.



AFFELDT

AVN 112 – CW 12 EVK

Die deutsche Firma Affeldt ist einer unserer ältesten Lieferanten von Wiege- und Verpackungsmaschinen für Früchte und Gemüse. Das breite Lieferprogramm umfasst verschiedenste Computer-Waagen für Äpfel, Agrumen, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln etc., sowie Wiege- und Zählmaschinen für industrielle Bäckereien. Im Bild zu sehen ist eine Hochleistungswaage für Karotten. Diese Waage kann gleichzeitig 2 Verpackungsmaschinen mit unterschiedlichen Gewichten beschicken. So können auf der einen Seite 1 kg und auf der anderen Seite 2,5 kg Karotten in Beutel verpackt werden. Die Leistung beträgt bis zu 2 x 25 Takte pro Minute. Bekannt ist Affeldt auch in Bäckereien, wo vor allem Zählmaschinen für Gipfeli, Brötli etc. oder Einlegemaschinen für Baguette zum Einsatz gelangen. Die neueste Entwicklung ist eine Schlauchbeutelmaschine mit Atmosphären-Austausch, eine Technologie, die bisher noch nie eingesetzt wurde, die aber für Fertigbackwaren sehr interessant wird.



ANRITSU

ANRITSU Checkweiger und Metallsuchgeräte

Der japanische Hersteller verfügt über eine breite Palette an Kontrollgeräten. Dies sind Metallsuchgeräte und Kontrollwaagen oder sogenannte Kombi-Geräte, welche über ein Metallsuchgerät und eine Kontrollwaage verfügen. So können nicht nur bis 350 mm breite Produkte sondern auch bis zu 600 Stück pro Minute kontrolliert werden. Als einer der wenigen Hersteller liefert Anritsu Geräte in der Schutzklasse IP 66, die sich zudem durch einfache Demontage der Bänder mit Schnellspannung und Aufsteckmotoren auszeichnen. Ebenso gibt es für jeden Bedarf diverse Ausstosser-Modelle, die, hintereinander gestellt, auch als Kalibrieranlage funktionieren.



ANRITSU Röntengeräte

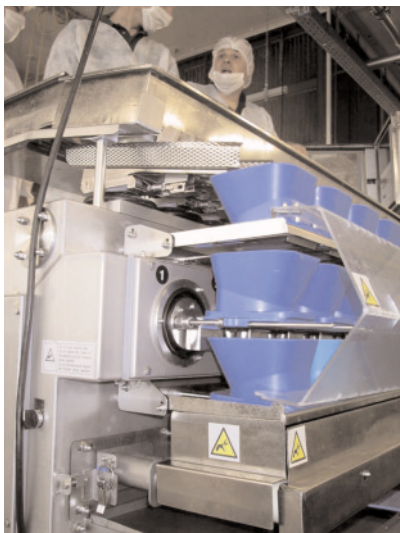
Noch immer wissen viele Leute nicht wie Röntengeräte funktionieren und was sie detektieren können und was nicht. Aus diesem Grunde führen wir immer wieder «Road Shows» durch, um die Geräte vorzuführen und nützliche Informationen abzugeben. Rufen Sie an um einen Termin abzumachen.

Anritsu Röntengeräte zeichnen sich durch einfache Bedienung und hohe Detektionsgenauigkeit aus. Dies wurde bei einem Vergleichstest unter Beweis gestellt. Die Einstellung auf ein neues Produkt war nicht nur einfacher, sondern erfolgte auch schneller. Ebenso war die Detektionsgenauigkeit bei einigen Produkten bedeutend höher als bei Konkurrenzmaschinen. Dies ist wohl auch ein Grund, weshalb Anritsu in Europa so erfolgreich ist.

ANRITSU Clean Cup Scale

Klebriges exakt verwiegen

Zum exakten Verwiegen von klebrigen Fertigerichten bietet die japanische Firma Anritsu die Waage Clean Cup Scale (CCS) an. Die CCS ist eine einfach zu handhabende, lineare Computerwaage. Sie verwiegt Produkte, die auf Grund ihrer Klebrigkeit nicht frei fließen oder nicht gepumpt werden können. Vier Standardausführungen der CCS sind erhältlich: Mit 8 oder 10



Vibrationsrinnen bzw. mit 8 oder 10 Beschickungsbändern. Die Waage wird manuell beschickt: Die Bedienperson verteilt das abzuwiegende Produkt auf die Vibrationsrinnen bzw. Beschickungsbänder. Die Beschickung der Waagschalen wird automatisch gesteuert. Dank der dreireihigen Anordnung der Dosier-, Wiege- und Speicherbehälter arbeitet die Waage mit einer Leistung von 40 bis 70 Packungen pro Minute. Der Wiegebereich geht von 5 bis 1000 Gramm. Auf der Waagenausführung mit 10 Vibrationsrinnen bzw. Beschickungsbändern können Mischungen mit bis zu drei unterschiedlichen, exakt abgewogenen Zutaten hergestellt werden. Die Anritsu CCS lässt sich mit allen gängigen Verpackungslinien kombinieren. Sie ist geschützt gemäss IP 66 und HACCP-konform. Um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen, ist die Waage einfach demontierbar.

YAMATO

Der bekannte japanische Hersteller erstklassiger Computerwaagen hat diverse Neuheiten, die ab sofort erhältlich sind.



STEUERUNG

AICC-SE die neue Bedieneinheit für die Serien SIGMA PLUS und SIGMA COMPACT mit folgenden Features:

- Neuer 300 MHz Prozessor, in der Bedieneinheit eingebaut
- Berührungsaktiver Touch-Screen
- Anschlüsse für Ethernet, Tastatur, PC-Card-Leser für Daten up- und download
- Eingebauter Streifendrucker

MITTELSÄULE IN CHROMSTAHL

Bei allen Modellen der Ausführungen SWH und MWH wird die Mittelsäule nicht mehr aus hart anodisiertem Aluminium hergestellt, sondern durch eine stabile und wertbeständige Konstruktion aus Chromstahl SUS 304 ersetzt.

Die SD-Modelle werden weiterhin mit Aluminium Mittelsäule und Rahmen in gespritztem Stahl ausgeliefert. Selbstverständlich sind alle produktberührenden Teile aus Chromstahl.

Die aktuelle Palette umfasst drei Modellreihen:

Serie ALPHA

Diese Low Budget Waagen zeichnen sich durch einfachere und leichtere Bauweise, einfachere Konstruktion der Wiege- und Antriebseinheit für die Behälter und eine einfachere Touch-Screen Steuerung aus .

Serie SIGMA PLUS

Diese Baureihe ist die wichtigste. Sie umfasst Modelle mit 2, 5, 10 und 16 Liter-Behältern und 10 - 24 Wiegeköpfen, die sowohl für trockene als auch für nasse Produkte erhältlich sind.

Serie SIGMA COMPACT

Diese neue Waage kann wahlweise mit Wiegebehältern in 2 verschiedenen Grössen (0,5 und 1 Liter) ausgestattet werden. Dadurch ist sie sehr flexibel und vielseitig einsetzbar. Sie ist erhältlich als 14-Kopfwage mit und ohne Speicherschalen und sowohl in trockenen als auch in nassen Bereichen geeignet. Diese Waage ist für kleine Produkte und kleine Gewichte ein absoluter Hit.

FAM

Die belgische Firma FAM baut den Bereich der industriellen Schneidmaschinen aus. Die neueste Entwicklung - bereits mit grossem Erfolg verkauft - nennt sich FAM CMD-3D, wobei das C für Cheese und das M für Meat stehen. Somit ist klar, für welche Produktgruppen diese Maschine zum Einsatz gelangt. Das 3D steht für 3-dimensionalen Schnitt (Länge x Breite x Tiefe = Würfel). Für beide Produkte, Käse wie Fleisch, werden hohe Anforderungen gestellt, da sie zum Teil weich, hart oder angefroren sind. Bei der Entwicklung wurden folgende Kriterien berücksichtigt:

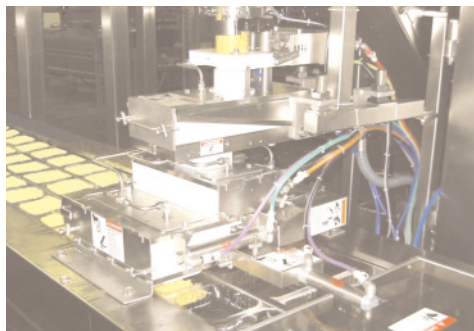
- keine Vorschnitte nötig
- möglichst grosse Stücke verarbeiten
- USDA konforme Bauweise
- Schneidbereich und Antriebsbereich räumlich getrennt
- schnelles und einfaches Wechseln der Messer
- extra starker Antriebsmotor mit Frequenzumformer
- Verschaltungen leicht zu öffnen und beste Zugänglichkeit zu allen Elementen
- beste Schnittqualität

Selbstverständlich gibt es auch weiterhin kleinere Schneidmaschinen zu kaufen, die sich bestens bewährt haben.



MULTI FILL

Multi Fill erweitert das Programm von volumetrischen Füllern für frische oder gefrorene Fertig-Gerichte wie Teigwaren, Reis, Sea-Food Salat und dergleichen. Der halbautomatische Füller MPFMP-060 arbeitet mit einer pneumatischen Steuerung (an Stelle eines PLC) und eignet sich vor allem für kleinere Mengen bei kleinerem Ausstoss. Das zu verpackende Produkt wird auf den Fülltisch geleert und durch eine Arbeitskraft ins Dosierrohr geführt. Die Arbeitskraft ist für eine gleichmässige Produktezufuhr verantwortlich, d.h. dass das Füllrohr immer vollständig gefüllt ist. Die Leistung beträgt bei 200 g bis 60 ppm, bei 400 g bis 30 ppm. Zwischen dem halbautomatischen Füller und den Hochleistungsfüllern gibt es nun auch das automatische, pneumatisch gesteuerte Low Budget Modell MPFSH-075 (ohne PLC). Um den Preis möglichst attraktiv zu gestalten, aber ohne auf die Vorzüge der grossen Modelle zu stark zu verzichten, wurden ein normaler Frequenzumformer für das Dosierband und eine Venturi-ähnliche Vakuumpumpe eingebaut. Eine einfache, manuell einzustellende Lichtschranke gibt das Abwurfsignal wenn eine Schale zu befüllen ist. Die Leistung ist auch etwas tiefer und erreicht maximal 75 ppm bei 200 g. Eine weitere Entwicklung ist das 6-fach-Verteilsystem, welches auf Tiefziehmaschinen aufgebaut werden kann. Damit können 1- bis 3-bahnige Verpackungsmaschinen automatisch beschickt werden. Das System arbeitet wie eine «normale» Füllmaschine und verteilt das Produkt über Schieber zur richtigen Abwurfstelle. Multi Fill Maschinen sind einfach zu bedienen und schnell zu reinigen.



I N T E R N

Dank langjähriger Erfahrung und in Zusammenarbeit mit namhaften internationalen Lieferbetrieben, sind wir in der Lage, nicht nur Einzelmaschinen, sondern auch grössere Projekte zu planen und schlüsselfertig zu liefern.

Mehr Auskünfte?

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

ULTRAMATIC AG
Hintermühlenstrasse 6
CH-8409 Winterthur
Tel. +41 (0) 52 242 85 27
Fax +41 (0) 52 242 41 40
www.ultramatic.ch

Beratung

Verkauf

Service



ultramatic