IN-*SITE*



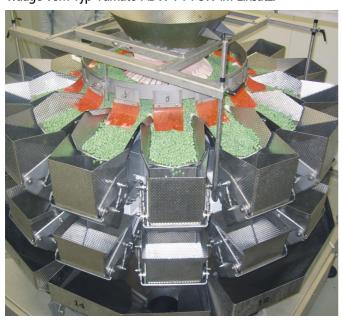
Frühling 2006/4

Produkte-Informationen

IN-SITE ist ein Informationsblatt der ULTRAMATIC AG, Winterthur, Lieferant von Zähl-, Wiege- und Verpackungsmaschinen für die Lebensmittelindustrie und für Früchte und Gemüse, Gemüseverarbeitungsmaschinen sowie Geräten zur Qualitätssicherung. In loser Reihenfolge berichten wir über interessante Neuheiten rund um unsere Tätigkeit.

YAMATO in der Kälte

Bei einem führenden Schweizer Verarbeiter von Tiefkühl-Gemüse steht seit kurzem eine grosse 14-Kopf Computerwaage vom Typ Yamato ADW-714 SW im Einsatz.



Tagtäglich werden on-line frische, tiefgefrorene Bohnen, Erbsen, Broccoli, Blumenkohl, Karotten etc. in Schlauchbeutelpackungen verpackt.

Die Computerwaage steht auf einem stabilen Podest und ist in einem eigenen klimatisierten Raum total eingekapselt. Der Grund hierfür ist die gewünschte tiefe Umgebungstemperatur, damit die Produkte nicht antauen und an den Oberflächen der Waage kleben bleiben, aber auch um den Lärm zu reduzieren. Denn gefrorene Produkte sind bekanntlich steinhart und erzeugen Lärm wenn sie bewegt werden. Die komplette Wiege- und Verpackungsanlage leistet rund 4 t/h wobei 1kg, 2,5kg und 5kg Packungen erstellt werden. Die Waage überzeugt durch äusserst genaue Gewichte und hohe Zuverlässigkeit. Sie ist beim Personal wegen der einfachen Bedienung sehr beliebt.

Inhalt:

- Yamato in der Kälte
- Anritsu X-Ray Pipeline
- Anritsu X-Ray Big Bag
- ANUGA FoodTec
- Campesato Polish Machine
- Mafo Industrial Washer
- Affeldt Statera
- Murzan
- Ultramatic Intern

ANRITSU präsentiert ein neues Röntgengerät für pastöse und flüssige Produkte

Aufgrund der steigenden Nachfrage im Bereich Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung von Lebensmittelprodukten hat Anritsu ein neues Röntgendetektionssystem für pastöse und flüssige Produkte konstruiert. Dieses System hat eine wesentlich höhere Erkenngenauigkeit als bisherige Modelle. Die Genauigkeit kann nicht mehr mit Metalldetektoren verglichen werden.



Der Röntgendetektor ist kompakt, einfach zu bedienen und extrem sicher und zuverlässig.



ANRITSU präsentiert ein neues Gerät für sperrige Produkte



Ebenfalls neu ist das Hochleistungs-Röntgengerät für grosse Boxen und Säcke: es weist eine Öffnung von 690 mm Breite und 250 mm Höhe auf.

Alle Geräte sind HACCP konform, aus hygienischem Chromstahl gebaut und einfach in der Wartung und Reinigung. Der Direktantrieb ohne Antriebsriemen reduziert die Wartung erheblich. Das Band ist zur Reinigung mittels Knopfdruck abnehmbar. Alle Förderteile sind in IP66 und somit abwaschbar. Die kompakte Dimension von 800mm Baulänge macht den Einbau in Produktionslinien einfach.

Eine breite Palette von detektierbaren Produkten, z.B. mit Metallklipp, in Alufolie oder Dosen sowie Funktionen wie die Vollständigkeits-Überprüfung geben zusätzliche Produktionssicherheit.

Das Bildschirmmenü auf MS Windows® Basis führt den Bediener durch die Einstellungsebenen. Die Konstruktion des Röntgendetektors entspricht allen WHO Regeln. Optionale Drucker, Bildspeicher und Aussteuergeräte können auf Wunsch gerne angeboten werden.

Anritsu verkauft auch Kontrollwaagen mit Metallsuchgeräten.

ANUGA FoodTec, KÖLN, 4. - 7. April 2006



Diverse Lieferanten werden an dieser wichtigen Messe mit bekannten und neuen Maschinen vertreten sein: Anritsu X-Ray, Metallsuchgeräte, Kontrollwaagen

FAM Schneidmaschinen

Lock Inspection Systems Metallsuchgeräte **Multi Fill** Dosiergeräte für Fertig-Mahlzeiten

Yamato Computerwaagen

Furukawa Verpackungsmaschinen

Sormac Vegetable Processing Machines

ANUGA FOOD TEC

CAMPESATO

Unser italienischer Lieferant hat diesen Winter erstmals die neu entwickelte Karotten Wasch- und Poliermaschine in die Schweiz geliefert. Diese Maschine hat eine Trommel mit längs angeordneten runden Bürstenwalzen, die sich drehen. Die Trommel selber dreht sich ebenfalls. Dadurch erreicht man eine sehr gute Reinigungswirkung und dank den Bürsten wird die Oberfläche der Karotten poliert und sieht daher viel besser aus – und lässt sich noch besser verkaufen. Die PLS wird mit 14 oder 22 Bürsten gebaut und hat ein Wasserbad für schonendste Reinigung.







MAFO

Seit vielen Jahren besteht die Zusammenarbeit mit diesem Hersteller von Gebindewaschmaschinen aus Holland. Mafo baut industrielle Waschmaschinen für alle erdenklichen Gebinde, ob gross oder klein. Die Gebinde werden durch einem kräftigen Strahl aus grossen Düsen von allen Seiten mit Heisswasser besprüht.

Die speziell entwickelten Düsen, die nicht verstopfen, erlauben einen Durchlass von 60–70'000 Liter pro Stunde. Das Wasser wird im zentralen Tank aufgefangen und es wird nur so viel Wasser neu zugeführt, wie mit dem gewaschenen Gebinde ausgetragen wird. Am Auslauf befinden sich Düsen für Frischwasser, dem auch ein Desinfektionsmittel beigefügt werden kann.



Die abgebildete Maschine wäscht bis zu 20 Stück 200-Liter Eurowagen pro Stunde

AFFELDT

Erstmals an der Interpack 05 ausgestellt wurde die neu entwickelte lineare Computerwaage STATERA.

Diese Waage zeichnet sich durch diverse innovative Lösungen aus. So lassen sich die Wiegebehälter nicht nur aushängen, sondern es können auch kleinere oder grössere verwendet werden. Neu entwickelte Vibratoren auf einem massiven Untergestell überzeugen durch hohe Förderleistung, die vom Computer optimal eingestellt wird, abhängig von Leistung, Gewicht und Produkt.

Die einfache Bedienung auf dem farbigen Berührungsbildschirm und der leistungsfähige Rechner begeistern die Anwender durch hohe Packleistung und Gewichtsgenauigkeit. Da die Waage IP 65 geschützt ist, kann sie für trockene, nasse, gefrorene und grossstückige Produkte eingesetzt werden.

Ausserdem kann sie gleichzeitig 2 Verpackungsmaschinen mit unterschiedlichen Gewichten beschicken.

Erhältlich ist die neue STATERA mit 8 / 10 / 12 / 14 / 16 Wiegeköpfe und mit bis zu 3 Abgabestellen.



MURZAN



Die Membranpumpe PI 50 vom US-Hersteller Murzan ist eine pneumatische Lebensmittelpumpe, komplett aus Chromstahl 316L hergestellt, mit USDA und FDA Zulassung, Der hohe Wirkungsgrad und die einfache Bedienung sind ideale Voraussetzungen für einen vielseitigen Einsatz. Die Murzan Pumpe benötigt keine Schmierung. Der aus Teflon und Chromstahl hergestellte Kolben bewegt sich horizontal und erzeugt nur eine geringe Reibung. So genügt schon ein Luftdruck von 0,7 bar, um die Pumpe in Bewegung zu setzen. Dank der einfachen Bauweise lässt sie sich schnell komplett demontieren und gut reinigen. Die Pumpe wird in 2", 3" und 4"-Rohr-Durchmesser hergestellt und wiegt nur 50 kg. Dank der genialen Konstruktion lassen sich Tomatenkonzentrat, Eier, Zahnpasta, Honig, ganze Früchte, Oele, flüssige Schokolade, Suppen, druckempfindliche Produkte und Stücke bis 120 mm Länge etc. über weite Distanzen pumpen. Murzan bietet ein breites Sortiment an verschiedenen Pumpen für verschiedenste Anwendungen an.



ULTRAMATIC Interna

Das Jahr 2006 ist für Ultramatic ein besonderes Jahr. Dieses Jahr feiern Frau Karin Salzmann und Herr Hans-Martin Kessler das 30-Jährige und Herr Albert Müller das 40-Jährige Dienstjubiläum. Herr Fritz Klein feiert dieses Jahr seinen 60. Geburtstag. Eine grössere personelle Änderung folgt im Herbst, wenn Frau Salzmann und Herr Müller in den wohlverdienten Ruhestand treten werden. Wir wünschen den beiden Pensionären alles Gute und viel Spass im Ruhestand und danken für die zuverlässige, loyale und langjährigen Zusammenarbeit.

Herr Manfred Löffler wird die Funktion des Betriebsleiters übernehmen und mit Herrn Manfred Wallat haben wir einen neuen Leiter für den Technischen Aussendienst gefunden. Wir wünschen allen einen guten Start und sind überzeugt, unseren Kunden weiterhin einen raschen und effizienten Service bieten zu können.



Frau Karin Salzmann



Herr Albert Müller

INTERN

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



