

FrISChe Teigwaren sicher verwiegen

FrISChe Teigwaren für Detailhandelspackungen zu verwiegen, ist eine anspruchsvolle Aufgabe.

Die Bischofszell Nahrungsmittel AG löste das Problem bei ihren frischen Spätzli durch den Einsatz einer Mehrkopfwaage von Yamato, die in der Schweiz durch die Ultramatic AG in Winterthur vertreten wird.

Die Bischofszell Nahrungsmittel AG (Bina) in Bischofszell ist in die Produktion frischer Spätzli eingestiegen. Für die Migros-Linie Anna's Best werden die Spätzli hergestellt und in Flachbeutel für die Pasteurisation sowie in vakuumierten und begasten Schalen als Frischprodukt mit kurzer Haltbarkeit verpackt. Dafür installierte die Bina zwei vollständig neue Linien. «Die Aufgabe bestand darin, mit einer Mehrkopfwaage beide Verpackungsmaschinen zu beschi-cken», sagt der technische Projektleiter bei der Bina, Kurt Altwegg. «Da es sich bei den frischen Teigwaren um schwierig abzufüllende Produkte handelt, sollte die Waage direkt über der Füllstelle positioniert werden, um kurze Fallwege und damit auch eine hohe Leistung zu erreichen», ergänzt Martin Wundling, der bei der Bina die Abteilung Fertiggerichte leitet. Die Entscheidung fiel zu Gunsten einer Waage von Yamato.

Waage mit 8 Wiegeköpfen

Die frisch produzierten Spätzli werden über eine schwenkbar ausgeführte Vibrationsrinne zugeführt. Eine mit 8 Wiegeköpfen ausgestattete Computerwaage Yamato ADW-508 MW mit Speicherbehälter und Synchronisationsschale verwiegt die Spätzli in der gewünschten Menge. Danach fallen die Produkte in die fest positionierte vertikale Beutelpackmaschine von Innotech (Typ 2500 Revo) oder in einen Schalensiegler von Sealpac. Dies ist möglich, weil die Mehrkopfwaage über den beiden Packlinien auf einem Waagenpodest mit Fahr-schemel gelagert ist. Zu den beiden Füllpositionen kommt dann noch eine Reinigungsposition hinzu.

1500 kg Spätzli pro Stunde

Martin Wundling äussert sich zufrieden: «Die Anlage läuft an fünf Tagen pro Woche und bei Aktionen auch an sieben Tagen. Je nach Beutel-grösse verwiegen und verpacken wir bis zu 60 Beutel pro Minute. Bei den Schalen erreichen wir bis zu 40 Stück pro Minute. Das entspricht maximal 1500 kg Spätzli pro Stunde. Die Reinigung an jedem Schichtende ist einfach, da die Waage kompakt und gut zugänglich ist. Bei Spezialprodukten wie Gemüsespätzli reinigen wir auch öfter.» Da derzeit nur Spätzli auf dieser Maschine ver-



Bei der Bina ver-wogene und gefüllte Spätzlibeutel für den Detailhandel in verschiedenen Grössen.

Auf einem Waagen-podest mit Fahr-schemel gelagerte, mit 8 Wiegeköpfen ausgestattete Com-puterwaage Yamato ADW-508 MW.

wogen werden, fallen praktisch keine Umstellzei-ten an.

Viele Formate und weitere in Planung

Bei den Beuteln kommt eine reine Polypropy-lenfolie zum Einsatz, die vorbedruckt als Rollen-ware geliefert wird. Die Beutel werden beim Füllen stickstoffbegast und anschliessend mit Wärme ge-siegelt. Nach der Abfüllung erfolgt die Pasteuri-sation. Mit dem Kühltunnel hinter der Pasteuri-sationsanlage tritt das Produkt in die Kühlkette ein. Die in Schlauchbeutel verpackten Spätzli sind etwa

