

Handarbeit und High Tech kombiniert

Wiege- und Verpackungsanlage für Cherry-Tomaten bei Stoll in Yverdon



Die vollautomatische Anlage entstapelt Trays, wiegt Cherry-Tomaten ein und verschliesst die befüllten Trays mit einem Deckel.

Cherry-Tomaten sind empfindlich. Die Ernte der runden, roten Früchte im Treibhaus der Firma Stoll in Yverdon ist deshalb Handarbeit und auch bei der anschließenden Qualitätsselektion sind scharfe Augen und nicht Maschinen gefragt. Das Wiegen und Verpacken in transparente PET-Schalen,

bislang ebenfalls Handarbeit, übernimmt jetzt aber vollautomatische Wiege- und Verpackungstechnik. Die kompakte Anlage besteht aus einer Computerkombinationswaage sowie einem kombinierten Schalen- und Deckelleger mit Taktband. Die Anlage ist die erste ihrer Art in der Schweiz. Sie wurde

von der Ultramatic AG, Winterthur, konzipiert und speziell für das sanfte Handling der empfindlichen Cherry-Tomaten optimiert.

Maschinell wiegen und verpacken

Die selektierten Cherry-Tomaten werden der Anlage über ein Sortierband zugeführt und zunächst einem Elevator übergeben. Dieser befördert die Tomaten nach oben und beschickt damit eine zehnköpfige Yamato-Computerkombinationswaage.

Aufeinander abgestimmte Anlagenkomponenten

Währenddessen entstapelt der in die Anlage integrierte Dörr-Schalenspendler automatisch die Trays, in die die Cherry-Tomaten verpackt werden sollen und transportiert diese auf einem automatischen Taktband zur Computerkombinationswaage. Von der Waage aus rollen die Cherry-Tomaten in Portionen zu je 250 Gramm sanft in die Trays.

Als nächstes gelangen die befüllten Trays zum Deckelleger. Diese Station verschliesst die Kunststoffschalen mit Kunststoffdeckeln. Der Schalenleger, das Taktband und der Deckelleger sind als Einheit gebaut und arbeiten zusammen mit der Waage synchron. Auf diese Weise entstapelt, wiegt, füllt und verschliesst die neue Anlage knapp vierzig Kunststoffschalen in der Minute.

Mit dem Verlassen des Verdecklers ist der maschinelle Abpackprozess zu Ende.

Erneut ist Handarbeit gefragt, denn von Hand werden die verschlossenen Schalen der Anlage entnommen und in Transportgebände gelegt. In den Gebänden werden die Cherry-Tomaten vor dem baldigen Transport im Kühlraum zwischengelagert.

