

Bäro

Problemfall Schimmel

Jeder Fleischer, der eigene Schinken- oder Dauerwurst produziert, weiß um die Schimmelbelastung im Klima-Reiferaum. Um Räume wirksam zu entkeimen, bietet Bäro, Leichlingen, die Luftentkeimungsgeräte UV-C an. Der hohe Feuchtegehalt der Luft und die Temperatur laden Mikroorganismen und Schimmelsporen ein, sich auf der Oberfläche der Waren niederzulassen. Um dem entgegenzuwirken, waschen viele Fleischer Schinken und Würste mit Essigwasser oder Salzlösungen ab. Aber auch chemische Mittel wie Sorbinsäure oder Antischimmel-Mittel kommen zum Einsatz. Durch eine einmalige Grundreinigung und der Installation eines Luftentkeimungsgerätes, das auf Raumgröße zugeschnitten sein muss, kann die Ware Herstellerangaben zufolge ohne chemische Behandlung reifen. Die Luftentkeimungsgeräte gibt es bereits für Raumgrößen ab 30 bis 10 000 Quadratmeter.

*www.baero.de
Halle 5.0, Stand C76*

Anzeige

poly-clip SYSTEM *Sicher ist sicher!*
www.polyclip.com

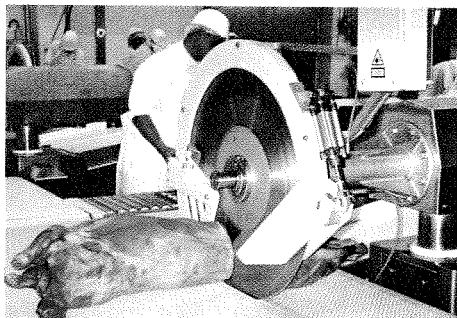
Attec/Itec

Komplette Lammzerlegung

Neben einer neu entwickelten vollautomatischen Zerlegelinie zeigen die Ingenieure der Partnerfirmen Attec und Itec, Tandslet und Beckum, weitere Neuheiten in den Bereichen Hygiene, Automatisierung, Zerlegung und Fördertechnik. Das komplette Schneidesystem zum Zerlegen von Schafen verfügt über eine verbesserte Schnittqualität und soll Knochensplitter reduzieren. Kreismesser gewährleisten klare Schnittflächen frei von Knochen und Fettschmiere. Die Teilstücke können so direkt nach dem Trimming vakuiert werden. Die Zerlegelinie sowie die dazugehörigen Spezialmaschinen sind modular aufgebaut, so dass jede gewünschte Anlagenkapazität realisiert werden kann.

Air Wetech S für Räume bis zu 100 Kubikmeter trägt zur schimmelfreien Reifung bei. Foto: Bäro

Daneben demonstrieren die Partnerfirmen eine vollautomatische Bearbeitungslinie für Schweine-Mittelstücke. Damit werden Kotelett und Bauch exakt getrennt oder teilweise ausgelöst. Zusätzlich können sowohl über eine gleichmäßige Sortierung oder ei-



Das neue Lamb-Cutting-System schafft mit seinen Kreismessern eine klare Schnittfläche, ohne Knochen und Fettschmiere.

Foto: Attec/Itec



Das universelle Kreismesser ZMK zerlegt und schneidet mit einer neuen Methode. Foto: Freund

ne automatische Übergabe von internen Datensätzen die optimalen Schnitte für das jeweilige Mittelstück berechnet werden.

Über die individuelle Kurvenprogrammierung wird der Verlauf der Schnitte entlang der Rippen und im Fleisch festgelegt. Das automatische Trennen von Kotelett und Bauch im Durchlaufverfahren ist mit einer Leistung von 500 Mittelstücken pro Stunde möglich.

In der Hygienetechnik entwickelten die Attec/Itec-Ingenieure zusammen mit Danish Crown eine Reinigungsmaschine für komplett bestückte Messerhalterwagen. Der Typ 22580 kann 32 mit Messern und Wetzstählen gefüllte Transportkörbe gleichzeitig mit dem dazu gehörigen Fahrwagen reinigen und desinfizieren.

Eine weitere Neuheit ist die vollautomatische Linie für horizontale Schlauchbeutelverpackungen von 150 bis 250 Gramm SB-Ware, wie etwa Leber- oder Zwiebelmettwurst. Hier werden die Produkte direkt nach dem Vakuumfüller und dem Clipautomaten übernommen, vereinzelt und durch eine Pufferstation in die horizontale Füll- und Schließmaschine für Schlauchbeutel getaktet. Die Maschine schafft etwa 200 Stück pro Minute.

*www.attec.dk, www.itec.de
Halle 9.0, Stand E28A/28B*

Freund

Schlachten und zerlegen

Der Spezialist für Schlacht- und Zerletechnik, Freund in Paderborn, bietet für jeden Arbeitsgang und jede Betriebsgröße eine Lösung, vom Handwerksbetrieb bis zum industriellen Schlachthof. Das Unternehmen liefert ein komplettes Maschinenprogramm für die Schlachtung und Zerlegung von Schweinen, Sauen, Schafen, Ziegen, Rindern und Kälbern und anderen Tierarten.

Industriebetrieben stellt Freund mit dem universell nutzbaren Kreismesser ZKM eine neuartige Zerlege-, Zuschneide- und Portioniermethode zur Verfügung. Damit lassen sich Schweine grob in Schinken, Bauch- und Mittelstücke zerlegen, Kotelettstränge entgraten und Kotelett (frisch) sowie Pfoten schneiden. Die deckenabhängige Version oder das Standmodell mit Schiebetisch ermöglichen eine flexible Nutzung. Die entscheidenden Vorteile liegen Herstellerangaben zufolge in der höheren Ausbeute sowie im hygienischen Anschnitt ohne Sägemehl. Aufgrund seiner Modulbauweise kann das ZKM auch in schwierigen Einbausituationen oder bei engen Platzverhältnissen verwendet werden.

Der neu entwickelte Spare-Ribs Cutter, SRC, trennt Rippenstücke schnell (Back- oder Loin-Ribs) vom gespaltenen Rückgrat. Durch eine stationäre Bandsäge ergeben sich die Vorteile der neuen Zerlegemethode: saubere, glatte und gleichmäßige Schnitte. Weiterhin garantiert das SRC eine längere Haltbarkeit des Produktes dank besserer Hygiene, da kein Sägemehl anfällt, sowie eine optimale, konstant hohe Ausbeute, so der

Hersteller. Auch ungelernetes Bedienpersonal soll bis zu 2000 Spare Ribs pro Stunde schaffen. Die neueste Entwicklung sind Kreismesser oder -sägen, die von Industrierobotern geführt werden. Typische Anwendungen sind Spalten (Halbieren), Abvierteln oder die Grobzerlegung von Schweinehälften im Hängen und Liegen. Zum optimierten Einschneiden hängender Schweinehälften wird ein Knickarmroboter mit Kreismessertechnologie eingesetzt. Über eine Bilderkennungsoftware wird der Arm flexibel geführt und kann unterschiedlich große und dicke Hälften schneiden; auch Durchschnitte und Knochentiefschnitte sind möglich.

www.freund-germany.com
Halle 8.0, Stand E74

Loma Scientific

Temperatur mit Mikrowellen messen

Loma Scientific, Frankfurt, präsentiert auf der IFFA das neue „Celsius“. Das Gerät soll das Messen der Temperatur von gekühlten und gefrorenen Nahrungsmitteln durch die Nutzung modernster, nicht-invasiver, hochgenauer Technologie revolutionieren.

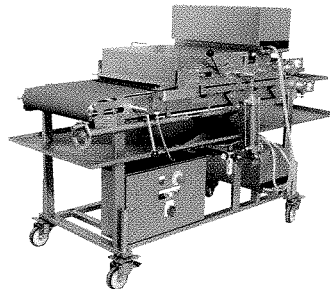
Die Mikrowellentemperaturerkennung erlaubt dem Handel und den Herstellern von gekühlten und gefrorenen Fleischprodukten oder Fertiggerichten, die durchschnittliche Temperatur des Produktes zu ermitteln, im Gegensatz zu Messungen an der Oberfläche oder im Kern. Die üblichen Produkttests entfallen, wodurch Kosten gespart werden. Die Ergebnisse von „Celsius“ sind laut Hersteller schneller, konstanter und genauer, da die Temperaturmessung nicht von der Positionierung des Teststabes abhängt. Die Technologie wurde in Zusammenarbeit mit Northern Foods und der Universität von Glasgow entwickelt.

www.loma.com
Halle 9.1, Stand F12

Alco

Lösungen für Conviencelinien

Alco, Bad Iburg, hat seine Schnittzylinder für Spezialanwendungen Typ HDI S3 weiterentwickelt. Die Gurtführungen laufen seitlich



Der „ASP 600 Plätter Typ HDI S3“ bringt Produktionsleistungen von 200 bis 3000 Kilogramm pro Stunde. Foto: Alco

nicht mehr an und die Kanten verschleifen nicht mehr. Der Antrieb der Gurte, die es optional mit antimikrobieller Ausrüstung gibt, ist variabel geregelt; die Getriebewellen sind rostfrei ausgeführt. Auslaufseitig sind die Plätter mit speziellen Abstreifer-Niederhaltebändern für Ober- und Unterband zur optimalen Übergabe an nachfolgende Maschinen (Panieranlagen) ausgestattet. Außerdem stehen Ausrüstungen für Hochleistungslinien oder für die Kebabproduktion zur Verfügung. Die Produktionsleistungen betragen 200 bis 3000 Kilogramm pro Stunde.

Neu ist auch das Vakuum-Kühlungssystem für beheizbare Alco Mischer/Hotcook, das eine alternative Kühlmöglichkeit für wasserbasierte Lebensmittelprodukte im Temperaturbereich zwischen 100 bis 30 Grad bietet. Das System kommt mit einem geringen Energieaufwand (elektrisch etwa vier bis sechs Kilowatt) ohne cry-



Die modularen Förderbänder der Serie 2010 sind mit antibakteriellem Schutz versehen. Foto: Rexnord

ogene Gase bei Kühlleistungen von 50 bis 200 Kilowatt durch Vakuumkondensation aus. Das Frischwasser (Stadtwasser) dient als Kühlmedium zur Kondensation der vakuumierten Dämpfe. Darüber hinaus lassen sich 800 Kilogramm Gemüse oder Fleisch laut Hersteller in rund 15 Minuten von 100 auf etwa 35 Grad Celsius kühlen. Zusätzlich sind Mischen, Kochen, Braten, Garen und Kühlen in einer Anlage möglich.

Außerdem bietet Alco Produktionslinien für Convenienceprodukte, die die Ware vorbereiten, formen, panieren, garen sowie kühlen und frosten. Daneben sind auch Sondermaschinen für die Herstellung von Schnitzeln und Cordon-Bleu im Sortiment.

www.alco-food.com
Halle 8.0, Stand F50

Rexnord

Antibakterielle Mattenkette

Auf der IFFA stellt Rexnord, Gravenzande/Niederlande, die komplette Serie 2010 modularer Förderbänder vor. Die bestehenden 2-Zoll-Mattenketten wurden weiterentwickelt und in ihren Reinigungsmöglichkeiten verbessert, da die optimierten Scharnieraugen bessere zugänglich sind. Ein großer Teil der Bolzen ist sichtbar und die Bolzenverriegelung ebenfalls leicht zu reinigen. Diese Verriegelung ist laut Herstellerangaben einzigartig, weil die Mattenkette mit nur einem Schraubenzieher geöffnet werden kann. Dies erweist sich bei einer vollständigen Reinigung der Linien als Vorteil.

Die erweiterte Serie 2010 ist für verschiedene Bereiche in der Lebensmittelindustrie anwendbar. Die 2015 Solid Top verfügt über eine völlig geschlossene Oberfläche, während die 2016 Perforated Top Öffnungen für Entwässerung aufweist. Auf der 2011 Textured Top verhindern kleine Nocken auf der Mattenkette das Anhaften von weichen oder gefrorenen Produkten. Für das Anheben der Nahrungsmittel sind Mitnehmer in den Höhen von ein bis sechs Zoll in gerader und gebogener Ausführung vorhanden. Um die Gefahr des Anhaftens zu verringern sind auch mit Rippen ver-

sehene Mitnehmer erhältlich. Außerdem ist die Serie 2010 mit antibakteriellem Schutz versehen. Microban hemmt das Wachstum der pathogenen Bakterien, wie Listeria, Campylobacter, Salmonellen, E.Coli 0157. Nach dem Reinigungsvorgang sättigt sich die Raumluft mit Wassertröpfchen, in denen sich Nahrungsmittelüberreste und Bakterien befinden können. Während der Nacht sinken sie nach unten auf die Förderer. Ohne Microban würden die Bakterien sich dort schnell vermehren, so dass die Mattenkette bereits verschmutzt wäre, bevor die Produktion begonnen hat. Auf diese Art verringern modulare Mattenketten mit Microban die Gefahr der Querkontamination.

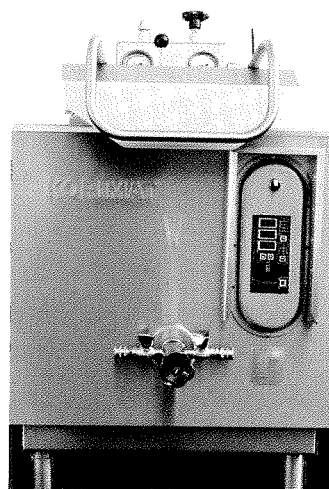
www.rexnordmcc.com
Halle 9.1, Stand B20

KONSERVEN UND AUTOKLAVEN

Korimat

Sterile Flächen

Bei der Herstellung von Konserven ist eine exakte Sterilisation für die Kennzeichnung und Haltbarkeit von großer Bedeutung. Die Korimat Metallwarenfabrik GmbH, Haiger-Weidelbach, stellt für diese Zwecke die Kessel-Autoklaven KA 160/2,5 und KA 240/2,5 her. Der Betriebsdruck beträgt 2,5 bar und sterilisiert laut Herstellerangaben damit sämtliche Behältnisse (Dosen, Gläser, Folien, Alu-Pack.) Beide Geräte



Der Kessel-Autoklav KA 160/2,5 wurde für die Sterilisation bei der Herstellung von Konserven entwickelt. Foto: Korimat