

Messeexponat (AFT/ IFFA 2022): Spraysystem MULTIVAC Sustainable Liquid Interleaving

Spraysystem ersetzt Interleaver-Trennfolien bei Aufschnittware

Wolfertschwenden, 22. März 2022 – Höhere Effizienz, niedrigere Kosten, weniger Kunststoff und dennoch voller Genuss: Auf den beiden Leitmessen Anuga FoodTec 2022 (Halle 8.1, Stand C010) und IFFA 2022 (Halle 11.1, Stand B11) stellt MULTIVAC eine zukunftsfähige Lösung zum Verpacken von dünn geschnittenem bzw. stark haftenden Aufschnitt im Rahmen einer Slicerlinie vor. Dank des innovativen Spraysystems MULTIVAC Sustainable Liquid Interleaving kann auf die marktübliche Trennfolie für Lebensmittel (Interleaver) zwischen den einzelnen Scheiben verzichtet und insbesondere der Kunststoffverbrauch beim Verpacken auf ein notwendiges Minimum reduziert werden.

Bei Backwaren oder Süßigkeiten ist das Verfahren längst Standard. Jetzt präsentiert MULTIVAC ein vielseitig einsetzbares Spraysystem, das speziell für das Verpacken von Wurst-, Schinken- und Käseaufschnitt oder veganen Alternativen ausgelegt ist. Die Lösung kann selbst für Portionsformen im Hauchschnitt (z.B. Shaved Meat) eingesetzt werden, für die ein klassischer Interleaver nicht geeignet ist. Das platzsparende Spraysystem lässt sich problemlos in neue ebenso wie in bestehende Slicerlinien integrieren. Die einzelnen Scheiben werden optisch ansprechend in der Packung präsentiert. Vor allem aber haften sie nicht aneinander und können vom Konsumenten sauber aus der Packung entnommen werden.

Das Funktionsprinzip ist einfach – und perfekt auf das Produkt ausgelegt

Die Präzisionsdüsen des neuen Spraysystems zerstäuben ein flüssiges, geschmacks- und geruchsneutrales Trennmittel, das auf die jeweiligen Produkteigenschaften des Aufschnitts wie beispielsweise den Fettgehalt abgestimmt ist. Das Trennmittel wird dabei gleichmäßig auf die Unterseite der Scheiben aufgetragen. Geschmack, Qualität und Haltbarkeit des Produkts werden dabei nicht beeinträchtigt.

Die Lösung bietet allerdings noch weitere Vorteile – vor allem in puncto Wirtschaftlichkeit. „Bei unserer Referenzberechnung, bei der wir das Slicen und Verpacken von Käse simulieren, verursachen die typischen Trennfolien aus Polystyrol insgesamt Kosten in Höhe von täglich 3.800 Euro. Die Kosten für die Trennflüssigkeit hingegen beziffern sich auf lediglich 425 Euro – das entspricht einer Einsparung von 85 Prozent“, erklärt Manfred Achenbach, Senior Vice President des Geschäftsbereichs Slicing. Auch der ermittelte Zeitaufwand für das Nachfüllen der Trennflüssigkeit im Vergleich zum Nachfüllen und Einfädeln der Interleaver-Rollen ist insgesamt um bis zu 95 Prozent geringer. Zu den weiteren Vorzügen des Spraysystems zählen: weniger Lagerfläche, längere Standzeiten von Slicermessern und auch weniger Materialeinsatz.

Messeexponat

Auf den beiden Messen zeigt MULTIVAC das Spraysystem exemplarisch auf einer leistungsstarken Slicer-Tiefziehverpackungslinie. Die Module für das automatische Schneiden, Zuführen, Verpacken und Etikettieren von Aufschnittware sind dabei vollständig als Linie integriert und können dank der übergeordneten Liniensteuerung MULTIVAC Line Control über das HMI von Verpackungsmaschine oder Slicer linienübergreifend, effizient und vor allem sicher bedient werden.

Im Demobetrieb der Linie schneidet ein Slicer mehrspurig die Produktstangen und besprüht jede Scheibe mit dem flüssigen Trennmittel. Auf einer Waage erfolgt anschließend die Kontrolle der Einzelportionen.

Fehlgewichtige Portionen werden dabei mittels einer Wippe zur manuellen Gewichtskorrektur ausgeschleust, Portionen mit korrektem Gewicht von einem Transportband weitergeleitet und passend zur Formatauslegung der Tiefziehverpackungsmaschine gruppiert. Die Portionen gleiten während des Vorschubs in die Packungsmulden, wobei dank des flachen Einlegewinkels optimale Beladeergebnisse erzielt werden. Nach dem Verpacken mit Schutzatmosphäre gelangen die MAP-Packungen schließlich zu einem Querbahnetikettierer, der die erforderlichen Etiketten auf der Ober- und Unterseite der Packungen anbringt.

Zusätzlicher Mehrwert

In der Praxis hat sich die Technologie bereits vielfach bewährt. Während das Spraysystem u.a. seit 2018 bei einem Molkerei-Kunden auf einem MULTIVAC Slicer erfolgreich für das saubere Trennen von Käsescheiben eingesetzt wird, nutzt ein Produzent von Kochschinken die Lösung zusätzlich zur Verlängerung der Haltbarkeit seiner empfindlichen Produkte sowie zur Intensivierung des Geschmacks.

[4.467 Zeichen inkl. Leerzeichen]

Über MULTIVAC

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Anforderungen der Verarbeiter hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und Ressourceneffizienz ab. Es umfasst unterschiedliche Verpackungstechnologien ebenso wie Automatisierungslösungen, Etikettier- und Qualitätskontrollsysteme. Abgerundet wird das Angebot durch dem Verpackungsprozess vorgelagerte Lösungen in den Bereichen Portionieren und Processing sowie Backwarentechnik. Dank einer umfassenden Linienkompetenz können alle Module in ganzheitliche Lösungen integriert werden. Damit gewährleisten Lösungen von MULTIVAC eine hohe Bedien- und Prozesssicherheit sowie eine hohe Effizienz. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit etwa 6.900 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfert-

schwenden sind es etwa 2.300 Mitarbeiter. Mit über 80 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten MULTIVAC Maschinen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.multivac.com.

Unternehmenskontakt

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG
Tanja Nickels
Bahnhofstr. 4
D-87787 Wolfertschwenden
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 1544
E-Mail: tanja.nickels@multivac.de
www.multivac.com

Pressekontakt

REDAKON
Vera Sebastian
Seestr.18
D-80802 München
Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21
E-Mail: vera.sebastian@redakon.com
www.redakon.com