

MULTIVAC na targach Anuga FoodTec 2024 (19 – 22 marca)**Zrównoważone, zautomatyzowane i cyfrowe rozwiązania dla branży spożywczej**

Wolfertschwenden, 14 grudnia 2023 r. – Na targach Anuga FoodTec 2024 pod hasłem „Pomnóż swoją wartość” Grupa MULTIVAC zaprezentuje szeroką gamę innowacyjnych rozwiązań w zakresie przetwarzania i pakowania dla sektora spożywczego. Nacisk zostanie położony na kompleksowy asortyment produktów do krojenia i zintegrowane linie, które dzięki wysokiemu poziomowi automatyzacji i cyfryzacji w znacznym stopniu przyczyniają się do zwiększenia wydajności procesów produkcyjnych i oszczędzania zasobów. Odwiedzający znajdą Grupę MULTIVAC w hali 8.1 (stoisko C10), a także w namiocie na świeżym powietrzu, gdzie maszyny obróbcze zostaną pokazane na żywo.

Szeroki zakres krojenia dla wszystkich plastrowanych produktów

Prezentując w pełni zautomatyzowaną, wysokowydajną linię do krojenia i pakowania plasterków kiełbasy i sera, firma MULTIVAC zaprezentuje się jako dostawca kompletnych rozwiązań – od przetwarzania po urządzenia końca linii. Sterowanie linią MULTIVAC (MLC) na całej jej długości umożliwi bardzo efektywną obsługę wszystkich etapów procesu z jednego centralnego punktu – od krojenia przez załadunek do termoformującej maszyny pakującej i późniejsze zbijanie opakowań, aż po kontrolę i etykietowanie i załadunek kontenerów. Zmiany receptur „w locie” zostaną zaprezentowane na targach, co znacznie zmniejsza straty początkowe podczas zmian produktu, a tym samym oszczędza zasoby i koszty produkcji.

Jeśli chodzi o krojenie i pakowanie małych i średnich partii, na targach zaprezentowana zostanie linia flowpack, składająca się z nowej krajalnicy oraz uniwersalnej maszyny typu flowpack W 510, która charakteryzuje się łatwością obsługi i czyszczenia. Linia pokazywana na targach będzie mogła pakować plastry sera.

PRESS RELEASE

Pakowanie świeżego mięsa i dań gotowych

Zwiedzającym zainteresowanym ekonomicznym porcjowaniem i pakowaniem świeżego mięsa, zaprezentowana zostanie linia pakująca do termoformowania, która oferuje bardzo wysoki poziom elastyczności, niewielkie straty i niskie koszty pakowania. Sercem linii jest nowa, wysokowydajna krajalnica firmy TVI, której głównymi cechami jest maksymalna wydajność produktu, najwyższa jakość cięcia i precyzja wagowa, wraz z nowym typem systemu sortowania wagowego dla równych porcji przy najmniejszym efekcie give-away. Do pakowania porcji służy kompaktowa termoformująca maszyna pakująca R3, która może również bardzo wydajnie przetwarzać materiały mono, nadające się do recyklingu i przyjazne dla środowiska, a także może być zaprojektowana zgodnie z indywidualnymi wymaganiami klientów dzięki modułowej konstrukcji. Linia wyposażona jest także w nową etykieciarkę poprzeczną do kompaktowych termoformujących maszyn pakujących, która zapewnia wysoki poziom wydajności przy niskich kosztach inwestycyjnych. Wszystkimi etapami procesu – porcjowaniem, podawaniem, pakowaniem i etykietowaniem – można sterować za pomocą centralnego sterownika linii MLC.

Jeśli chodzi o pakowanie w tacki, firma MULTIVAC zaprezentuje **linię do pakowania dań gotowych**, która oferuje wyjątkową wydajność przy wyjątkowo efektywnym wykorzystaniu dostępnej przestrzeni produkcyjnej. Etykieta typu full wrap, która niczym rękaw otacza wszystkie cztery boki opakowania, zapewnia atrakcyjne oznakowanie opakowań.

Podstawowe rozwiązania dla małych i średnich procesów.

Oprócz tego firma MULTIVAC zaprezentuje na targach także szeroką gamę kompaktowych rozwiązań dla przemysłu spożywczego. Na szerokiej gamie kompaktowych Traysealerów zostanie zaprezentowanych kilka różnych opakowań, w tym opakowanie typu Skin, MAP i stretch. A jeśli chodzi o pakowanie owoców i warzyw, zaprezentowana zostanie innowacyjna koncepcja zwana etykietowaniem Top Close, która umożliwia zamykanie tacek etykietą ze świeżymi produktami w sposób znacząco oszczędzający zasoby.

Rozwiązania dla branży piekarniczej

Dzięki mocniejszemu układowi napędowemu wałkownica do ciasta ROLLFIX prime firmy FRITSCH może przyjmować porcje ciasta o wadze do około 20 kilogramów. Podwójne wrzeciono na rolce podającej zapewnia jeszcze większą moc, a dzięki możliwości wyboru prędkości posuwu umożliwia uzyskanie większego stopnia walcowania na płasko. Intuicyjna koncepcja sterowania sprawia, że obsługa maszyny jest wyjątkowo łatwa. Programy arkuszowe można tworzyć szybko i łatwo i są one bardzo przejrzyste zapisywane z odpowiednim obrazem produktu i nazwą w pamięci maszyny. Konstrukcja ze stali nierdzewnej nie tylko zapewnia wysoki poziom wytrzymałości mechanicznej, a tym samym dłuższą żywotność, ale także przyczynia się do wyjątkowych właściwości higienicznych maszyny. Codziennie w piekarni będą wypiekane świeże produkty.

Oprócz tego MULTIVAC Cooling@Packing System, **zastosowanie próżniowe do chłodzenia produktów piekarniczych**, które można zintegrować z termoformującymi maszynami pakującymi i umożliwiające pakowanie wrażliwych produktów piekarniczych bez utraty jakości, zostanie również pokazana w Kolonia. Pakując produkt bezpośrednio po upieczeniu, można osiągnąć wyższy poziom świeżości i dłuższy okres przydatności do spożycia. Można również zaoszczędzić na kosztach energii potrzebnej do chłodzenia produktu, a krótszy czas pieczenia oznacza zwiększenie wydajności produkcyjnej. I wreszcie, jedną z wielu cech tego rozwiązania jest zmniejszone zapotrzebowanie na miejsce w piekarniach.

Rozwiązania technologiczne w działaniu na żywo

Kolejna powierzchnia wystawiennicza w namiocie na terenie otwartym (przed halą 8.1) jest przeznaczona przez Grupę MULTIVAC do porcjowania świeżego mięsa oraz krojenia wędlin i serów. Zostaną tam zaprezentowane maszyny w działaniu na żywo, w tym różne krajalnice serii GMS, które dzięki formowaniu 3D wykonują krojenie bez przycinania, a także krajalnice MULTIVAC o różnych kategoriach wydajności.

