

Technologie für den gesamten Produktionszyklus

Kategorie: [? Iffa](#), [Food](#), [Verpacken & Kennzeichnen](#)

Erschienen am: 5. März 2019

Gea präsentiert auf der IFFA 2019 seine Prozesskompetenz, Technologieführerschaft und kundenorientierten Dienstleistungen für die Fleischindustrie unter dem Motto "Excellence At Every Stage". Das Unternehmen konzentriert sich auf dem Messestand auf vier Hauptanwendungen, die das Thema mit Leben füllen. Dazu zählen mit Tempura ummantelte Lebensmittel, „Homestyle-Erzeugnisse“ – panierte Produkte wie selbstgemacht, sowie die Kunst der Speck- und Würstchenherstellung. Verarbeitungs- und Verpackungsexponate werden mit den vier Applikationen verknüpft und zeigen die Vorteile der Automatisierung, der optimalen Prozesskontrolle und des effizienten Einsatzes von Ressourcen, Energie und Arbeitskräften für die Fleischwarenhersteller. "Excellence At Every Stage" ist mehr als nur ein Thema. Es gilt als Versprechen des Unternehmens, das die Technologie und den Service innerhalb des Nahrungsmittelverarbeitungs- und Verpackungsprozesses im Ganzen umfasst. Es zielt darauf ab, in jeder Phase des Produktionsweges, von der Zusammenstellung der Zutaten bis zum köstlichen Endprodukt, maximale Leistung zu erbringen.

Im Fokus steht die Technologie

Zu den wesentlichen Innovationen auf der Anlagenseite zählen das Lakeeinspritzsystem Gea MultiJector 2 mm mit flexiblen Nadeln; die neue Tiefziehverpackungsmaschine PowerPak Plus, die erste Inline-Räucheranwendung SuperHeatSmoke für den CookStar und der CutMaster Duo – eine Rohwurstschneidemaschine mit zwei unabhängigen Antrieben und jeweils variabler Drehzahlregelung. Darüber hinaus stellt das Unternehmen die neue Dekanter-Serie Gea ecoforce für die Verarbeitung hochwertiger tierischer Nebenprodukte und das Inline-Froster-Steuerungssystem Callifreeze vor. Auf der IFFA können sich die Besucher des Standes auf verschiedenen Ebenen mit der Technologie des Unternehmens auseinandersetzen, indem sie Live-Vorführungen an der Maschine verfolgen, an Virtual-Reality-Touren teilnehmen oder die Vorzüge des Equipments an interaktiven Präsentationen erkunden.

Gleichmäßiges Injizieren

Das neue Lakeeinspritzsystem ist Teil der MultiJector-Produktfamilie und wurde für die präzise Verarbeitung von Speck und Geflügel auf 700 Millimeter breiten Produktionslinien entwickelt. Spezielle, zwei Millimeter dicke OptiFlex-Nadeln bilden ein enges Einspritzmuster und ermöglichen eine außergewöhnliche Einspritzgenauigkeit, Produktqualität und Konsistenz. Die neue Anlage ist nahtlos mit dem Lakekühler SuperChill und dem MultiShaker verbunden, der überschüssige Lake entfernt, Nadeleinstichstellen schließt und Proteine aktiviert. Dies führt zu geringen Standardabweichungen während der Produktion und steigert Qualität, Ertrag und Gewinn.

Geringeren Folienverbrauch und Verpackungsqualität

Die Tiefziehmaschine der Gea PowerPak-Produktfamilie eröffnet durch eine Fülle von technischen Innovationen ein effizienteres Verpacken mit verbesserter Verpackungsqualität, reduziertem Folienverbrauch, einfacherer Handhabung sowie sichereren Prozessabläufen und höherer Verfügbarkeit. Hierzu gehört das anspruchsvolle motorgetriebene Abwicklungssystem für Ober- und Unterfolien, das die Vorzugsgeschwindigkeit synchronisiert und die Kräfte an den Folien signifikant reduziert. Zusätzlich wird durch die Bahnkantensteuerung die axiale Position der Unter- und Oberfolie ständig überwacht. Abweichungen in der Folienrollen- und Materialqualität werden selbständig ausgeglichen – Betrieb und

PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>

Produktion arrangieren sich besser und schneller. Manuelle und mechanische Anpassungen werden vermieden, was letztendlich zu einer besseren Produktionsqualität führt. Darüber hinaus verfügt die neue Maschine nun über Schiebetüren, die die Siegelstation während der Produktion vollständig zur Überwachung und rechtzeitigen Reaktion einsichtig macht.

Fleisch- und Nebenprodukte verarbeiten

Tierische Nebenprodukte aus der Fleischverarbeitung wie Haut, Knochen, Blut und Fett sind wertvolle Rohstoffe. Sie können zu Schmalz, Talg, Kollagen oder Gelatine verarbeitet werden. Neben der Verarbeitung selbst müssen die Produzenten innerhalb der Lebensmittelproduktionskette hohe hygienische Standards in Bezug auf Rohstoffqualität und Handhabung erfüllen. Der neu entwickelte Dekanter Gea ecoforce bietet den höchsten auf dem Markt erhältlichen sanitären Standard. Dieses hohe Richtmaß wird durch spezielle Anpassungen für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung erreicht. Dazu gehören der Einsatz von FDA-zugelassenen Komponenten, die Verfeinerung der Oberflächengüte von 4,0 Mikrometer bis 0,8 Mikrometer, die Konstruktion der Ecken und Oberflächen für eine bestmögliche Reinigung sowie eine definierte Anordnung von Sprühdüsen.

Gea auf der IFFA 2019: Halle 8, Stand D06