

Wo bisher das Schneiden und Teilen aufgrund Produktionskonsistenz und -beschaffenheit überhaupt nicht, oder nur zum Teil möglich war, bietet **Alpma** jetzt auch für runde Produkte eine Lösung. Schneiden mit Ultraschalltechnologie sorgt für einen sauberen Schnitt bei empfindlichen, cremigen, brüchigen und klebrigen Produkten aus dem Lebensmittelbereich. Das speziell von Alpma entwickelte Ultraschallmesser sorgt für ein produkt-

Auf der SC 80-Linie von Alpma werden die Produkte individuell gewogen, die Kontur vermessen und entsprechend der ermittelten Daten aufgeteilt



schonendes Handling in gewichtsgenauen Portionen. Auf der SC 80-Linie werden die Produkte individuell gewogen, die Kontur vermessen und entsprechend der ermittelten Daten aufgeteilt. Bei diesem Maschinenkonzept ist ein Mittelausstich möglich, aber nicht zwingend erforderlich. Die fixgewichtigen Endportionen werden schonend im Einzelschnittverfahren mit Ultraschalltechnik hergestellt und richtig ausgerichtet einer nachfolgenden Schlauchbeutelmaschine oder Tiefziehmaschine zugeführt.

Zudem stellt Alpma auf der Fachpack den Verpackungstisch VT 60 vor. Dieses Einstiegsmodell ist so konzipiert, dass auch kleinere Produktionsmengen rentabel laufen. Die Produkte werden dabei von Hand eingelegt, mit dem Alpma-Faltkanal verpackt und verlassen dann wahlweise über eine Rutsche, eine Rollenbahn oder ein Hygieneband die Maschine. Die Packung kann wahlweise versiegelt oder mit einem Etikett verschlossen werden. Produktbedingte Toleranzen, wie sie für Backwaren und Käse typisch sind, werden durch das Spezial-Faltwerkzeug ausgeglichen. □