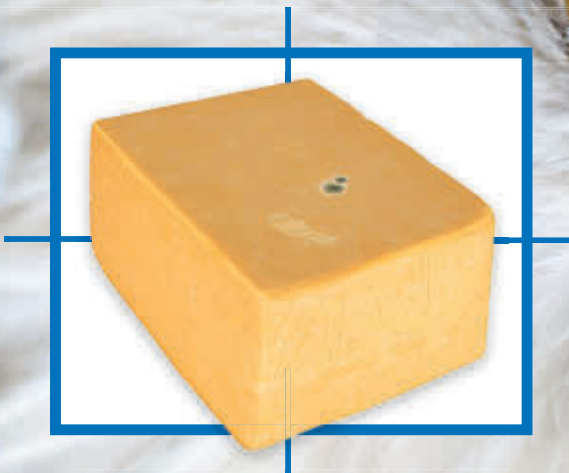


Nur eines kann es mit dem Adlerauge aufnehmen:
Das neue ALPMA Inspektionssystem



Prozesstechnik
Käsereitechnik
Schneidetechnik
Verpackungstechnik



Mozzarella
Schnittkäse
Hartkäse

Besuchen Sie unsere Website:
www.alpma.com

Mehr Infos in dieser Ausgabe auf Seite 22 und 23!

Linienkompetenz durch elektronisches Adlerauge

Käse aus dem Karton holen, Folie abziehen, auf die Maschine wuchten. Wer in einer Käserei mit kiloschweren Käseblöcken zu tun hat, leistet Schwerstarbeit in Endlosschleife. Erfreulich ist: Inzwischen gibt es ALPMA-Maschinen, die Käseblöcke vollautomatisch aus Karton und Folie holen.

Doch die fortschreitende Automatisierung bringt auch Risiken mit sich. Aufgrund der immer höheren Leistungen können Schimmel oder kleinste, transparente Folienschnipsel durch das menschliche Auge kaum noch wahrgenommen werden und somit leichter in die Produktion gelangen. ALPMA hat mit dem Eagle Eye eine Technologie entwickelt, die vollständig in den automatisierten Gesamtprozess integriert werden kann.

Das elektronische Adlerauge ist ausgestattet mit modernsterameratechnik und einem selbst entwickelten Beleuchtungssystem, es inspiziert alle Käseblöcke automatisch und vollflächig und sortiert betroffene Ware direkt aus. Der ausgesonderte Käse gelangt auf diese Weise gar nicht erst in den Handel. Der Einsatz dieser automatisierten und zuverlässigen Sicherheitstechnik hat sich in umfangreichen Praxistests bestens bewährt. Fehldetektionen? Fehlanzeige.

Ihr Ansprechpartner



Stefan Leitner
Verkaufsleiter Schneide- und Verpackungstechnik

ALPMA Alpenland
Maschinenbau GmbH
Alpenstraße 39-43
83543 Rott am Inn

Tel.: 08039/401-105
E-Mail: stefan.leitner@alpma.de
www.alpma.de



Das ALPMA Eagle Eye setzt im Bereich Produktsicherheit neue Maßstäbe.

Werkfotos

Produktsicherheit durch Rundum-Versiegelung

Praktisch jedes Produkt im Supermarkt ist versiegelt. Nur der Butterblock nicht. Die herkömmliche Wickelverpackung für Butter ist ein Klassiker mit Schwächen, denn die Butter kann zwischen den Falten austreten und unappetitliche, fettige Kleckse bilden. Mit der innovativen Verpackung FreshPack von ALPMA bekommt Butter die Sicherheit, die sie verdient – und mit ihr der Handel, der sich kein Hygiene-Risiko erlauben kann.

Bei manchen Ideen fragt man sich im Rückblick: Warum ist niemand früher darauf gekommen? Wieso ist die Idee nicht längst Standard? FreshPack ist so eine Idee.

Es ist ja so: Die richtige Verpackung schützt Lebensmittel vor Schmutz und Bakterien. Ein winziger Keim kann den Ruf des Herstellers maximal beschädigen – und das Image des Händlers. Umso erstaunlicher, dass der Schutz eines frischen Lebensmittels jahrzehntelang unverändert blieb: die Verpackung von Butter. FreshPack. So heißt die Lösung, die ALPMA entwickelt hat, um der Butter die Sicherheit zu geben, die sie verdient – und mit ihr dem Handel, für den ein Imageschaden auch finanziellen Schaden bedeutet. Erst recht dann, wenn Produkte der Eigenmarke betroffen sind.

Hinsichtlich ihrer Innovation, Nachhaltigkeit und Effizienz wurde diese Butterverpackung nun von der DLG und ihren Fachpartnern letztes Jahr mit dem International FoodTec Award in Gold ausgezeichnet.

Was die Rundum-Versiegelung von ALPMA noch garantiert: Manipulationssicherheit. Zudem schützt FreshPack die Butter optimal vor Sauerstoffaustausch. „So hält sich das Aroma wesentlich besser im Produkt. Wenn Sie die Verpackung öffnen, haben Sie ein Dufterlebnis“, sagt Franz Glas, Geschäftsbereichsleiter Schneide- und Verpackungstechnik. Ein Duft, der das Kopfkino anknipst. Alm, Wiesen, Kühe. Und dann? Dieser Geschmack. So vertraut. Und doch so anders. Ursprünglicher, intensiver, einfach: buttertrig.

Ihr Ansprechpartner



Franz Glas
Bereichsleiter Schneide- und Verpackungstechnik

ALPMA Alpenland
Maschinenbau GmbH
Alpenstraße 39-43
83543 Rott am Inn

Tel.: 08039/401-100
E-Mail: franz.glas@alpma.de
www.alpma.de

