

GEA

## Neue Generation von Kuttern für mehr Leistung und Kontrolle

Der Maschinenbauer GEA Group Aktiengesellschaft (Düsseldorf) hat seinen neuen CutMaster Generation 3 für die Vorbereitung verschiedener Wurstwaren und einer Palette an Geflügel-, Fisch- und pflanzlichen Produkten sowie Schmelzkäse vorgestellt. Die neuen Kutter vereinen eine Reihe kundenorientierter Technologien einschließlich eines integrierten AC-Antriebs. Das Unternehmen verfügt über 80 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Kuttern und die CutMaster-Baureihe ist weltweit für ihre Flexibilität, Leistungsfähigkeit und lange Lebensdauer bekannt.

Der CutMaster Generation 3 bietet Schneidtechnologie in höchster Qualität. Er benötigt weniger Platz, da er standardmäßig über einen integrierten AC-Antrieb verfügt, der ohne externen Schaltschrank und Anschlusskabel auskommt. Der Antrieb bietet mehr Flexibilität und nutzt wartungsfreie Technologie.

GEA hat den CutMaster auf aktuelle und zukünftige Bedürfnisse zugeschnitten. Der stabiler ausgeführte Maschinenstander ist zur Reduzierung von Vibrationen mit einer verstärkten Messerwelle und einem verstärkten Lagerarm ausgestattet. Bei der Optimierung der Hydraulikeinheit wurde auf eine gute Erreichbarkeit und eine einfache Wartung geachtet. Zu den Verbesserungen in Sachen Hygiene gehören die Reduzierung versteckter Hohlräume, neue Dichtungen für Türen und Abdeckungen und eine zusätzliche Reinigungsöffnung.

Das Steuerungssystem des CutMaster wurde für die Maschinen der Generation 3 aufgerüstet.

Dazu gehört auch eine neue Benutzeroberfläche, die mit allen anderen GEA-Geräten wie Mischern und Wölfen identisch ist, sodass die Bediener leichter zwischen den Maschinen wechseln können und Fehler vermieden werden. Zahlreiche neue Funktionen wie Benutzerverwaltung, erweiterte Heiz- und Kühloptionen sowie ein optionaler Offline-Rezepteditor sind ebenfalls in der Software enthalten.

Die neuen Maschinen profitieren auch vom neuen, optional erhältlichen Performance-Plus-System für vorausschauende und vorbeugende Wartung, das Kunden bei der Senkung von Kosten, der Verbesserung der Maschinenverfügbarkeit und Maximierung der Produktivität hilft. Performance-Plus erstellt außerdem monatliche Statusberichte sowie Tagesübersichten der ausgelösten vorausschauenden Alarme.

Der CutMaster Generation 3 ist mit oder ohne Vakuum erhältlich. Sowohl die Standard- als auch die Vakuumausführungen sind in vier Größen – 200 l, 325 l, 500 l und 750 l – und verschiedenen Leistungsstufen erhältlich und bewältigen ein breites Spektrum von Verarbeitungsvorgängen: Schneiden, Emulgieren, Zerkleinern, Mischen, Vakuumieren, Kochen und Kühlen.

//www.gea.com/de

### Ico Individualisierbare Touchmonitore

In der industriellen Steuerungstechnik ist es von essentieller Bedeutung, Fehler in der Bedienung zu vermeiden. Optimalerweise sind die eingesetzten Geräte daher exakt auf die jeweiligen Anforderungen abgestimmt. Mit den Hygrolion Operation Panel PCs der Ico Innovative Computer GmbH aus Diez ist der Anwender dabei stets auf der sicheren Seite. Nicht nur die komplett IP-geschützten Panel PCs oder die reinen Touchmonitore lassen sich individuell konfigurieren, sondern ebenso die physischen Bedienelemente und die Montagevorrichtung. Das Herzstück der Geräte sind IP65-zertifizierte Panel PCs. Insgesamt vier Displaygrößen und zwei verschiedene Touchscreen-Techniken stehen zur Verfügung. Je nach Einsatzgebiet kann auf eine resistive Toucheinheit zur Bedienung mit Handschuhen oder eine kapazitive Variante, die komplexe Multitouch-Gesten erlaubt, zurückgegriffen werden.

//www.ico.de

### Turbocut

## Größtmöglicher Erhalt der Fleischstruktur

Brät kann auf verschiedene Arten hergestellt werden. Eine der gebräuchlichsten ist die Verwendung von Fleischwölfen in Verbindung mit Misch- und Füllmaschinen. Dabei helfen die Schneidsatzteile der Turbocut Jopp GmbH aus Bad Neustadt, denn sie sind speziell für die Verwendung in Fleischwölfen sowie in Füllmaschinen entwickelt. Durch die Schräglochbohrung optimieren sie den Materialdurchsatz und die Schnittqualität bei

gleichzeitig größtmöglichem Erhalt der Fleischstruktur. Die von Turbocut entwickelten und patentierten Messer sind auf die Schräglochscheiben sowohl in Bezug auf die Schneidtechnik als auch auf die Materialpaarung abgestimmt. Durch den Einsatz der Schneidsätze hat der Endkunde viele Vorteile bei der Herstellung des perfekten Bräts:

- Prozesssicherheit durch langlebige und verschleißarme Teile

- längerer Erhalt der natürlichen Produktfarbe durch einen schonenden Schnitt
  - deutliche Reduzierung des Energieverbrauchs der Produktionsanlage durch optimierten Materialfluss
  - dadurch auch Reduzierung des Wärmeeintrages in das Brät
- Als Auswahlmöglichkeit bietet das Unternehmen unterschiedliche Schneidsysteme für den Wolf- und/oder den Füllprozess mit und ohne Trennen/Separieren an. Zur Sicherung des korrekten Einbaus durch die Bediener sind Lochscheiben in codierter oder normaler Ausführung erhältlich. Für die weitere Absicherung der Produktqualität sorgt ein Lösungsansatz zur Digitalisierung des Schneidsatzes. Neben der bekannten RFID-Technologie wurde in einem Kundenprojekt mittels Data-Matrix-Codes die Verwaltung von mehr als 1700 Schneidsatzteilen anschaulich dargestellt.



Die patentierten Messer sind auf die Schräglochscheiben in Bezug auf die Materialpaarung abgestimmt. Foto: Turbocut

//www.turbocut.de