Kalibrieren von Tiefkühlprodukten

Objekt: Anlage zur Kalibrierung (Zerkleinerung) von tiefgefrorenen Früchten, Beeren und Gemüse).

Kunde (oder Industrie): Nahrungsmittel Halbfabrikate

Zweck: Für die Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie werden Tiefkühlprodukte auf ein genaues Mass kalibriert, um eine gleichbleibende Qualität im Endprodukt zu erreichen.

Produkte: Diverse Früchte, Beeren und Gemüse, direkt aus dem Tiefkühllager. Die Weiterverarbeitung erfolgt ohne vorheriges Antauen. Je nach Produktanforderungen werden die TK-Produkte verschieden gross kalibriert.

Gericke Technologie: Ein Gericke Nibbler NBS 300/450 zerkleinert die TK-Produkte.
Mit verschiedenen Raffeleinsätzen kann die Kalibriergrösse verändert werden.

Die Vorteile gegenüber herkömmlichen Schneidemaschinen sind:

- Höhere Leistungsfähigkeit
- Exaktere Kalibrierung
- Geringere Lärmemissionen
- Keine Messerabnutzung
- Keine Messerhavarien
- Geringere Verletzungsgefahr

Mit dem Ersetzen der Schneidemaschinen durch den Gericke Nibbler konnte die Kalibriergenauigkeit erhöht werden, bei wesentlich höherem Materialdurchsatz und tieferen Lärmemissionen.

Die Standzeit des Nibblers übertrifft diejenige der Schneidemaschinen um ein Vielfaches.

Wesentlich höhere Produktionssicherheit

Es besteht weder die Gefahr einer Havarie, wie dies bei Schneidemaschinen häufig vorkommt, noch nützt sich das Schlägerwerk oder der Raffeleinsatz ab.

Die Tiefgekühlte Ware kann direkt aus dem Tiefkühlraum verarbeitet werden ohne vorgängiges Antauen. Somit wird der Verarbeitungsprozess vereinfacht und die Produktqualität erhöht.

Der Gericke Nibbler zerkleinert die gefrorenen Fruchtstücke mittels Schlägerwerk und Raffeleinsätzen. Die Zerkleinerung erfolgt durch Scher- und Schneidkräfte.

Für das Bedienpersonal ergeben sich durch den Einsatz eines Gericke Nibblers einige Vorteile. Die Lärmemission ist deutlich niedriger gegenüber Schneidmaschinen: Auch bei hartgefrorenen Produkten kann das Bedienpersonal ohne Lärmschutz arbeiten.

Des Weiteren ermöglichen die einfache Bauweise und der schnell entfernbare Raffeleinsatz ein schnelles Reinigen. Gericke Nibbler besitzen keine scharfen Bauteile. Die Verletzungsgefahr beim Reinigen ist dadurch äusserst gering.

Gericke Nibbler werden als Zerkleinerungsmaschinen bei unterschiedlichen Anwendungen erfolgreich eingesetzt:

- Recycling von Rework (z.B. Bisquitherstellung)
- Zerkleinern von Filterkuchen
- Granulation von getrockneten Produkten
- Vergrösserung der spezifischen Oberfläche (z.B. Schokoladenblöcke)

Weitere Informationen zu unseren Produkten, Dienstleistungen, Vertriebspartner und vieles mehr finden Sie unter

www.gericke.net

Gericke Vertretung:

Gericke

Richtungweisende Schüttguttechnik

CH-8105 Regensdorf
Tel. +41 44 871 36 36
gericke.ch@gericke.net

DE-78239 Rielasingen
Tel. +49 7731 929 0
gericke.de@gericke.net

FR-95100 Argenteuil
Tel. +33 1 39 98 29 29
gericke.fr@gericke.net

UK-Ashton-under-Lyne
Tel. +44 161 344 1140
gericke.uk@gericke.net

NL-3870 CA Hoevelaken
Tel. +31 3325 42 100
gericke.nl@gericke.net

BR-09050-000 St. André
Tel. +55 11 2598 2669
gericke.br@gericke.net

SG-787812 Singapore
Tel. +65 6452 8133
gericke.sg@gericke.net

CN-201108 Shanghai
Tel. +86 21 538 201 08
gericke.cn@gericke.net