HIGH LIGHT

GRUNWALD®
Dosieren · Abfüllen · Verpacken

Das Kundenmagazin von GRUNWALD • Sonderausgabe



UF-Weißkäse-Becherfüll-Linie









UF-Weißkäse-Abfüll-, Koagulations- und Verschließanlage

… lässt Ihre Visionen wahr werden





Die UF-Weißkäse-GRUNWALD-Becherfüll-Linie wurde für verschiedene Arten von Weißkäse konzipiert wie z. B.

- Typ FETA
- Domiaty
- Queso Fresco
- alle Sorten, die auf UF-Konzentrat basieren

Beschreibung der Anlage:
Die Anlage besteht aus 3 Teilen:

1) Füllbereich

Im Füllbereich werden die Kunststoffbecher in die Bechermagazine gesetzt, von der Becherentstapelung auf das Abfüll-Transportband entstapelt und dann schrittweise unter die folgenden Stationen transportiert:

- Bechersterilisation UV(C)
- Anti-Haft-Sprühstation
- Füllstation
- Anti-Schäum-Sprühstation und
- zur Übergabestation am Einlauf des Koagulationbandes

2) Koagulationsbereich

Sobald sich 16 gefüllte Becher auf dem Plattentransport der Füllmaschine angesammelt haben, werden sie auf das Koagulationsband abgeschoben.
Im Koagulationsbereich werden die gefüllten Becher innerhalb von 20 bis 25 Minuten (abhängig von der zu produzierenden Käsesorte) behutsam von einem Ende des Tunnels an das andere transportiert. Es wird ein sich langsam bewegendes Transportband eingesetzt, um die Koagulation der Produkte in den Bechern zu gewährleisten.
Am Ende des Koagulationsbandes werden die Becher reihenweise auf das Übergabeband geschoben. Dieses leitet die Becher entweder zur Verschließanlage GRUNWALD-HITTPAC AKH-019SE weiter oder führt sie zurück zum Füllbereich, um die Becher mit einer zweiten Lage zu füllen.

Mehrfach-Befüllung

Beträgt das Füllvolumen mehr als 500 ml, so werden die Becher in mehr als einem Schritt befüllt.
Der Abfüllvorgang geschieht wie folgt.

- Nachdem ein Teil des Gesamtvolumens abgefüllt wurde, werden die teilweise befüllten Becher in den Koagulationstunnel abgeschoben. Vom Koagulationsband werden die Becher dann auf das Rückführband zur Füllmaschine geschleust. Anschließend werden die Becher in das Plattenband eingetaktet und mit einem weiteren Teil des Füllvolumens befüllt.
- Schritt 1 wird so oft wiederholt, bis das gesamte Füllvolumen erreicht wurde.

Sind die Becher mit dem Gesamtvolumen befüllt, werden die noch offenen Becher vom Ende des Koagulationstunnels automatisch auf das Zuführband der vollautomatischen Verpackungsmaschine GRUNWALD-HITTPAC AKH-019SE abgeschoben.

Fotos auf dieser Seite:
Das Foto oben links zeigt den Füllbereich mit UV-Sterilisation der Becher, Anti-Haft-Sprühfülldüse und Anti-Schäum-Besprühung

Das Foto unten zeigt den Puffertank für UF Retentat, den Lab-Misch-/Puffertank sowie die zwei Misch-/Pufferbehälter für Anti-Haft und Anti-Schäumprodukte





3) Verschließanlage

Die noch offenen Becher mit zwischenzeitlich koagulierten Käse werden automatisch zu den folgenden Stationen transportiert:

- **Zuführstation**
  setzt die Becher in den Drehteller ein
- **Käseschneidestation**
  teilt den Käse durch sich vertikal bewegende Schneidmesser in 4 oder 6 Blöcke
- **Pergament-Papierstation**
  legt ein vorgestanztes Pergamentpapier oben auf den koagulierten Käse auf
- **Trockensalzeinheit**
  dosiert eine einstellbare Menge von feinem Salz auf das Pergamentpapier
- **Platinen-Entstapelung**
  setzt eine mit UV sterilisierte, vorgestanzte Platine präzise auf den Becher. Sie wird punktweise angeheftet, um ein Verrutschen während des Transports zur Heißsiegelstation zu verhindern
- **Heißsiegelstation**
  für die vollständige Versiegelung der Siegelplatinen
- **Stülpdeckelentstapelung** (optional)
  um einen Stülpdeckel auf der Kunststoff-Siegelfolie aufzubringen
- Platz für eine **Datumkodierung** auf dem Foliendeckel
- **Anheben und Abschieben**
  der verschlossenen Becher auf ein Auslaufband

Fotos auf dieser Seite
Das Foto oben links zeigt die Trockensalzeinheit einschließlich Puffertank

Das Foto unten zeigt den Käseschneidebereich zur Teilung des Käses in 4 oder 6 Blöcke

GRUNWALD bietet verschiedene Zusatzausstattungen für die UF White Cheese-Becherfüll-Linie an:

- Becherbevorratungsmagazin
- GDL Mischtank vor dem Puffertank
- Verlängerung der Linie für höhere Leistung
- Verlängerter Koagulationstunnel für bis zu 30 Minuten Verweilzeit
- Abfüllung von 2 oder 3 Lagen
- Käse schneiden
- Begasung, um den Restsauerstoff zu reduzieren
- Stanz-/Siegelstation für Folie von der Rolle

Leistung: 1.000 – 4.800 Becher/h,
abhängig von Füllvolumen, Produktkonsistenz, Produktverhalten, verbleibendem Kopfraum im Becher und Verpackungsmaterial.

Sie sind interessiert und möchten weitere Informationen? Sie suchen nach einer Lösung für Ihre Abfüllaufgabe? Dann freuen wir uns auf Ihre Anfrage.

GRUNWALD®
Dosieren · Abfüllen · Verpacken

GRUNWALD GMBH
Pettermandstr. 9
88239 Wangen im Allgäu/Germany
Phone +49 7522 9705-0
Fax +49 7522 9705-999
info@grunwald-wangen.de
www.grunwald-wangen.de

GRUNWALD®

Dosieren · Abfüllen · Verpacken

DAS PROGRAMM

Sie haben das Produkt. Wir die Technik.

Die Aufgabenstellungen unserer Kunden und die Vielfalt der Produkte erfordern flexible Maschinen und Anlagen.

Rundläufer-Becherfüller
- ROTARY
- HITTPAC

Längsläufer-Becherfüller
- FOODLINER
- FOODLINER UC (ultra clean)
- FLEXLINER
- FLEXLINER UC (ultra clean)

Eimerfüller
- FLEXLINER XL
- HITTPAC XL
- ROTARY XL

Dosieranlagen
- SERVODOS
- FLEXODOS
- MEGADOS
- SEMIDOS



ROTARY



HITTPAC



FOODLINER



FOODLINER UC



FLEXLINER



FLEXLINER XL



HITTPAC XL



SERVODOS



MEGADOS



SEMIDOS

Impressum
HIGHLIGHT ist eine aktuelle Information für Kunden, Interessenten und Partner der GRUNWALD GMBH und erscheint 3 Mal jährlich.
Redaktion und Layout:
Marlies Hodrius

GRUNWALD GMBH
Pettermandstr. 9
88239 Wangen im Allgäu/Germany
Phone +49 7522 9705-0
Fax +49 7522 9705-999
info@grunwald-wangen.de
www.grunwald-wangen.de