



Bizerba Kontrollwaagen für die industrielle Backwarenherstellung

Der Checkweigher CWF und die Hygiene-Kontrollwaage CWP Bakery

Produktqualität sichern, Rohmaterialverschwendung reduzieren

Der CWP Bakery steht in der industriellen Backwarenproduktion meist zwischen Teigteiler und Backofen und kontrolliert im laufenden Betrieb das Gewicht der Teigrohlinge. Der Teigteiler portioniert den Teig zunächst mit Hilfe eines Trichters. Dessen Öffnungszeit ist entsprechend des Zielgewichts programmiert. Das Problem: Da die Beschaffenheit des Teigs meist leicht variiert, führt eine konstante Öffnungszeit nicht immer zum selben Gewicht. "Deshalb berechnet der Neptune einen Mittelwert aus 10 gewogenen Teigrohlingen, vergleicht diesen mit dem Sollgewicht und reguliert anschließend die Öffnungszeit des Trichters", erklärt Dieter Conzelmann, Director Industry Solutions bei Bizerba. Untergewichtige Rohlinge scheidet er mit Pushern und Klappbändern aus der Produktion aus.

All diese Vorgänge lassen sich im Back-Office mit der Software _statistics.BRAIN visualisieren, auswerten und dokumentieren. Conzelmann: "Viele Bäckereien mit mehreren regionalen Filialen haben mittlerweile kleine, industrielle Produktionsstätten, in denen der CWP Bakery zum Einsatz kommt. Die Vorteile liegen auf der Hand: Untergewichtige Produkte verlassen die Produktionsstätte nicht, Händler und Verbraucher sind zufrieden, Markentreue und Wettbewerbsfähigkeit erhöhen sich und die Rohmaterial-Verschwendung ist reduziert."

Hygienische Einbandlösung

Der CWP Bakery ist nach den Kriterien der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) konzipiert und prädestiniert für den Kontakt mit unverpackten Lebensmitteln. Conzelmann: "Hygienische Probleme entstehen bei Checkweighern meist an den Übergängen von Zuführ-, Wäge- und Abfuhrbändern, wo sich Produktreste verstecken und mit der Zeit zum Sicherheitsrisiko werden, da eine bakterielle Kontamination droht."

Der Bakery Checkweigher besitzt nur einen einzigen Transportgurt, nur einen Motor und ist zudem komplett offen konstruiert. Fallen Produktreste vom Band, landen sie direkt auf dem Boden, können also unmöglich zurück in den Produktstrom kommen. Und damit es nicht zu Gewichtsverfälschungen kommt, ist an der Umlenkrolle ein Abstreifer befestigt, der überschüssigen Teig vom Band löst und in einen Behälter fallen lässt. Der CWP Bakery erreicht die Schutzart IP 67 und bei Bedarf IP 69K und hält somit auch einer Reinigung mit Hochdruckgeräten stand. Der Transportgurt lässt sich schnell und einfach abnehmen, die Wägezelle ist dicht verschweißt. Reinigungsmittel und Wasser stauen sich nirgends, sondern fließen über Schrägen ab.

Und für verpackte Brot- und Backwaren: Der Checkweigher CWF

Sind tatsächlich genügend Kekse in der Packung, die richtige Anzahl Aufback-Brötchen in der Tüte? Lebensmittelhersteller müssen in Deutschland alle Produkte, die in den Handel gelangen, auf die korrekte Inhaltsmenge prüfen. Das schreibt die Fertigpackungsverordnung (FPV) vor. Der dynamische Checkweigher CWF hilft ihnen dabei.

Der CWF lässt sich einer Verpackungsmaschine nachschalten und vergleicht das Gewicht von bis zu 400 Produkten in der Minute mit deren Soll-Gewicht aus der Datenbank. Er speichert alle Wägeergebnisse - im Gerät selbst, in der Datenbank des Unternehmens oder auf USB-Stick -, und scheidet untergewichtige Packungen mit Pushern aus. Mit Ampel-Signalen hält er die Mitarbeiter auf dem Laufenden. Auch hier lassen sich mit der Software _statistics.BRAIN weiterführende Produktionsstatistiken erstellen. Der CWF ist besonders interessant für Hersteller von Knabberartikeln, verpackten Brot- und Backwaren sowie Tiefkühlprodukten. Conzelmann: "Sie kommen der Dokumentationspflicht nach, die ihnen die FPV auferlegt und verhindern zudem, dass falsch gepackte oder unterfüllte Packungen Handel und Verbraucher erreichen und das Markenimage schädigen." Der CWF erreicht die Schutzart IP65, hält Druckluftreinigungen stand und ist somit prädestiniert für den Einsatz in staubigen Produktionsumgebungen. Conzelmann: "Die Entwickler haben besonders darauf geachtet, dass das Gerät keine unnötigen Schmutzkanten hat, an denen sich Schmutz abgelagert. Reinigungsarbeiten lassen sich somit besonders schnell erledigen?*

Pressekontakt

Constancia Consulting

Frau Sabine Sohn
Auf dem Heidgen 27
53113 Bonn

constancia-consulting.de
sohn@constancia-consulting.

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Herr Andreas Wegeleben
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
Andreas.wegeleben@bizerba.com

Bizerba bietet ihren Kunden der Branchen Handwerk, Handel, Industrie und Logistik ein weltweit einzigartiges Lösungsportfolio aus Hard- und Software rund um die zentrale Größe "Gewicht". Dieses Angebot umfasst Produkte und Lösungen für die Tätigkeiten schneiden, verarbeiten, wiegen, kassieren, prüfen, kommissionieren und auszeichnen. Umfangreiche Dienstleistungen von Beratung über Service, Etiketten und Verbrauchsmaterialien bis hin zum Leasing runden das Lösungsspektrum ab.

Seit 1866 gestaltet Bizerba maßgeblich die technologische Entwicklung im Bereich der Wägetechnologie und ist heute in 140 Ländern präsent. Der

Kundenstamm reicht vom global agierenden Handels- und Industrieunternehmen über den Einzelhandel bis zum Bäcker- und Fleischerhandwerk. Hauptsitz der seit fünf Generationen in Familienhand geführten Unternehmensgruppe mit weltweit rund 3.100 Mitarbeitern ist Balingen in Baden Württemberg. Weitere Produktionsstätten befinden sich in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, China, Mexiko sowie in den USA. Daneben unterhält Bizerba ein weltweites Netz von Vertriebs- und Servicestandorten.

Anlage: Bild

